

SIRHA+ BOCUSE D'OR TEAM SWITZERLAND



Bild: zVg, Bocuse d'Or| Dario Ranza: «Um ein Gericht zu verstehen, muss man sich in die Kultur eines Landes einfühlen können»

Le menu de cet été.

Es darf an dieser Stelle nochmals betont sein. Auch wenn wir uns als Schweizer Team nicht für das Bocuse d'Or-Finale qualifizierten, die Leistung aller Beteiligten war grossartig. Euloge Malonga und Fiona Wittwer mit ihren beiden Coaches und Begleiter Christoph Hunziker und Ale Mordasini haben auf höchstem Niveau gearbeitet. Der Bericht zum Europafinale in Trondheim ist nachfolgend zu finden.

Dario Ranza war 2019 als Jurypräsident der Schweiz Mitglied der internationalen Jury des Bocuse d'Or in Lyon, Mario Garcia kochte im Finale. Es sei beeindruckend, wenn mitten in dieser internationalen Strahlkraft der besten Köche, in 2 Tagen 24 Gerichte degustiert werden müssen, die alle ein Stück «Terroir» beinhalten. «Um ein Gericht zu verstehen, muss man sich in die Kultur eines Landes einfühlen können», sagte Dario Ranza. Weiter unten finden Sie eine Zusammenfassung sowie den Link zum ganzen Interview.

2025 findet die nächste Schweizer Bocuse d'Or-Ausscheidung statt. Es gilt nun im letzten Quartal 2024 die Kandidatensuche zu starten und im Januar 2025 die Kandidaten zu evaluieren. Sobald wir feste Daten haben, werden wir Sie Informieren.

So! Und dann freuen wir uns, im Herbst mit Ihnen auf die Bocuse d'Or Suisse-eigene Cuvée anzustossen. Ja, wir haben einen Wein gemacht.

Hier geht es zu Bocuse d'Or Suisse.



Bilder: zVg, Bocuse d'Or

Guter 13. Platz für Euloge Malonga am Bocuse d'Or Europe in Norwegen.

Nach einer mehrmonatigen intensiven Trainingsphase war es am frühen Mittwochmorgen des 20. März für Euloge Malonga und sein Team in der Küche des Bocuse d'Or Europe in Trondheim so weit. Der Schweizer Kandidat hatte seit seiner Wahl in Genf nur gut drei Monate Zeit, um sich auf die europäische Etappe des Wettbewerbs vorzubereiten. An seiner Seite wusste er Fiona Wittwer, seine junge und talentierte Commis, sowie Christoph Hunziker, selbst Schweizer Kandidat in den Jahren 2015 und 2021 und Coach des Schweizer Teams.

Der Wettbewerb verlief reibungslos. Euloge und Fiona präsentierten pünktlich ihre Vorspeise zum Thema «Keil, Zunge und Füsse vom norwegischen Rentier und pflanzliche Beilage», die auf zwei Tellern mit einer Aquavit-Sauce serviert wurde. Für sein Gericht mit norwegischen Meeresfrüchten, er hatte einen Skrei und 14 Jakobsmuscheln zur Verfügung, verarbeitete Euloge Produkte aus der Schweiz, wie Zwiebeln aus dem Seeland, eine Tessiner Polenta, Safran aus dem Walliser Dorf Mund sowie Pinot Noir und Chasselas aus der Genferseeregion. Ausserdem musste er Stockfisch (ungesalzen und luftgetrocknet) verwenden, der separat präsentiert und auf englische Art serviert wurde. Ein enormes Programm in fünf Stunden und dreissig Minuten!

Die Jury, in der auch der Präsident der Schweizer Delegation, Ale Mordasini (8. Platz beim Bocuse d'Or 2021), Platz genommen hatte, würdigte die Arbeit der Schweizer und platzierte sie auf einem guten 13. Rang. Leider qualifizierte sie diese Platzierung nicht dafür, die Schweiz erneut beim grossen Weltfinale des Bocuse d'Or in Lyon Ende Januar 2025 zu vertreten.



Photocredit: zVg, Bocuse d'Or

«Es ist eindrücklich! Von zahlreichen Nationalitäten und Ländern umgeben zu sein, ist einfach grossartig.»

Dario Ranza, Vize-Präsident der Schweizer Bocuse d'Or Delegation und Chef im Restaurant Ciani Lugano, schilderte seine Erlebnisse als Juror beim Bocuse d'Or Finale 2019 als überwältigend. Er hebt die Vielfalt der Nationalitäten hervor und beschreibt die Herausforderung, in 2 Tagen 24 Gerichte zu verkosten, da jedes Gericht ein Stück «Terroir» in sich trägt und kulturelle Unterschiede in Geschmack und Zubereitung berücksichtigt werden müssen. «Um ein Gericht zu verstehen, muss man sich in die Kultur eines Landes einfühlen können.»

Seit seiner eigenen Teilnahme im Jahr 2001 hat sich vieles verändert. Als Juror erlebt man den Wettbewerb intensiver und die Atmosphäre ist einzigartig, vergleichbar mit einem Fussballspiel im Stadio San Siro. Die

freie Interpretation der Gerichte war besonders spannend, da sie sowohl klassische als auch innovative Elemente enthielten.

Ranza war damals mit den Ergebnissen des Wettbewerbs zufrieden und lobte die technische und geschmackliche Qualität der Gerichte. Besonders beeindruckt war er damals von der Leistung des Schweizer Kandidaten Mario Garcia, dessen Gericht schlicht und gut war, wie es beim Bocuse d'Or erwartet wird. Regis Marcon, Präsident des internationalen Organisationskomitees, lobte gegenüber Dario Ranza auch die Schweizer Ausbildung und Marios tadellose Arbeit in der Küche.

Der Button unten führt auf die Homepage der Académie Suisse Bocuse d'Or. Da finden Sie das Interview mit Dario Ranza.

[Zum Interview](#)



Photocredit: Romain Wanner

**Elle se fait désirer: la Cuvée
Bocuse d'Or Suisse.**

Man stelle sich vor, im Restaurant eine Cuvée zu bestellen und nicht nur den Wein, sondern auch gleich die Verwirklichung des grössten Traumes serviert zu bekommen. Doch wie heisst es so schön? «Selbst ist der Mensch».

Wir hegten schon lange den Wunsch einer eigenen Cuvée Bocuse d'Or. Das Projekt haben wir zusammen mit Laura und Raymond Paccot von der Domaine la Colombe, Féchy für die Cuvée Blanche sowie mit Stéphane Gros, Dardagny für die Cuvée Rouge an die Hand genommen.

Die Cuvées sind exklusiv für unsere Partner und Mitglieder der Académie Bocuse d'Or Suisse. Die Präsentation der beiden Abfüllungen der 0,75 Literflasche und der 1.5 Literflasche folgt Mitte September 2024.

DANKE AN UNSERE PARTNER.

Wir danken allen unseren Partnern. Ohne ihre Unterstützung und das unermüdliche Engagement der Mitglieder der Akademie könnten wir nicht im Rahmen des internationalen Wettbewerbes diese grossartige Leistung erbringen.

PREMIUM-PARTNER



PARTNER



WAREN- UND MATERIALSPONSOREN



Medienpartner





Video: Romain Wanner

Narimpex. Süss wie Nectaflor.

«Wir unterstützen den Bocuse d'Or mit unserer Marke Nectaflor, weil dieser Wettbewerb ein toller Event ist und jungen Talenten die Möglichkeit gibt sich und die Schweiz zu präsentieren und weil sie unsere Produkte perfekt in ihre Gerichte integrieren und mitverarbeiten können.»

Oliver Schneider, Narimpex AG.

Wer Nectaflor sieht, denkt Honig. Stimmt. Doch das ist zu wenig weit gegriffen. Hinter der Marke steht ein beachtenswertes Familienunternehmen, dessen Fundament aus Empathie, Respekt und Verlässlichkeit gegossen ist.

Narimpex, unter der Marke Nectaflor, ist der führende Importeur und Verarbeiter von Honig, Trockenfrüchten und Nüssen.

Hier zu Narimpex weiterlesen.

Académie Suisse Bocuse d'Or

Académie Suisse Bocuse d'Or
c/o Restaurant de l'Hôtel de Ville
Route d'Yverdon 1
CH-1023 Crissier

Kontakt

info@bocusedorsuisse.ch

Komitee

Franck Giovannini, Präsident
Dario Ranza, Vize-Präsident
Anna Pernet, Projektleitung

Links

www.bocusedorsuisse.ch
[Privacy Policy](#)
[Unsubscribe](#)

Verantwortlich für die Redaktion:

Content/Redaktion:

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
www.kontor.swiss

Follow us :



SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

Ivo Adam, Berater

Jean-Michel Martin, Technik

Lucien Mosimann, Koordinator

ONION MEDIA CONTENT SUPPLY

Romeo Brodmann

onionmedia.ch

Der Bocuse d'Or ist der von Paul Bocuse 1987 gegründete Kochwettbewerb der besten Köche der Welt. Das Team Switzerland nimmt seit Beginn an dem Wettbewerb teil. Heute wird diese Teilnahme von der Académie Culinaire Bocuse d'Or betreut. Junge Menschen, die motiviert sind, an Kochwettbewerben teilzunehmen, zu ermutigen, unterstützen, fördern und begleiten, das ist die allgemeine Grundhaltung der heutigen Académie Suisse Bocuse d'Or, die 2007 von Philippe Rochat gegründet wurde.

Numerink

Romain Wanner

numer-ink.ch