

# Skandinavische Köche räumen am «Bocuse d'Or Europe» ab

Der Norweger Christian André Pettersen gewinnt in Turin den «Bocuse d'Or Europe». Der Schweizer Mario Garcia erreichte den siebten Platz.



Bild: Sirha Network

Christian André Pettersen aus Norwegen gewinnt die sechste Ausgabe des «Bocuse d'Or Europe» nach zwei Wettkampftagen in Turin. Sebastian Gibrand aus Schweden wurde Zweiter und Kenneth Toft-Hansen aus Dänemark erreichte den dritten Rang. Das Podest blieb somit ausschliesslich skandinavischen Köchen vorbehalten. Der Schweizer Mario Garcia kochte sich auf Platz Sieben.

Turin war mit der europäischen Ausgabe des «Bocuse d'Or» für zwei Tage das Zentrum der Gastronomie. Am 11. und 12. Juni traten im Rahmen des Gourmet Expoforums 20 verschiedene Köche aus ganz Europa während 5 Stunden und 35 Minuten auf.

Der italienische Koch Martino Ruggieri hat zu Hause eine «Wild Card» gewonnen, die Italien den Zugang zum Weltfinale ermöglicht. Zusammen mit ihnen haben sich die Schweiz, Finnland, Frankreich, Belgien, Ungarn, Island und Grossbritannien einen Platz das Finale des Bocuse d'Or sichern können. Das Finale findet am 29. und 30. Januar 2019 während der Hotel- und Gastronomiemesse Sirha in Lyon statt. (htr/og)

### **Bocuse d'Or**

Im Januar 1987 gründete Paul Bocuse den Bocuse d'Or, einen revolutionären Gastronomiewettbewerb. Er replizierte die Codes grosser Sportereignisse und organisierte eine wahre Show, die den Schwerpunkt auf das Kochen und die Köche legt. Die Idee: 24 junge Köche aus aller Welt, die zu den vielversprechendsten Talenten ihrer Generation gehören, in 5 Stunden und 35 Minuten live vor einem Publikum ein Gericht zubereiten zu lassen. Dazu eine Jury, die sich aus den berühmtesten Köchen der Welt zusammensetzt. Der Bocuse d'Or ist nicht nur ein Kochwettbewerb, sondern eine Show, die in den Medien eine grosse Aufmerksamkeit erregt. Viele Köche haben sich durch den Wettbewerb einen Namen gemacht.

(htr/og)

Publiziert am Donnerstag, 14. Juni 2018