

htr.ch

bocuse d'or

# Nur die Skandinavier waren besser

Mario Garcia, der Schweizer Vertreter beim Bocuse d'Or Finale in Lyon, erreichte hinter Dänemark, Schweden, Norwegen und Finnland Rang 5.



Mario Garcia.

Bild: zvg

Der 28 Jahre junge Mario Garcia setzte sich im Finale des diesjährigen Bocuse d'Or ausgezeichnet in Szene. Der Zentralschweizer durfte nach dem Gewinn des Bocuse d'Or Suisse vor einem Jahr zusammen mit seinem Commis Martin Amstutz und Coach Rasmus Springbrunn nach Lyon reisen, wo er am Mittwoch im Einsatz stand.

Insgesamt traten bei der alle zwei Jahre stattfindenden inoffiziellen Koch-WM Teams aus 24 Ländern an. Noch vor einem halben Jahr errang der Schweizer an der europäischen Ausscheidung den 7. Rang. Und nun im Finale behielt der gebürtige Stanser starke Nerven und konnte sich am Schluss über den ausgezeichneten 5. Platz freuen.

Mit einer Blumenkohl- und Muschel-Chartreuse sowie der Platte mit einem Kalbskarrée im Mittelpunkt überzeugten Garcia und sein Team die hochkarätige Jury und mussten sich nur von den Skandinavien geschlagen geben. Die Medaillen gingen an Dänemark (Gold), Schweden (Silber) und Norwegen (Bronze). Das Team aus Finnland drückte sich noch vor die Schweizer, die sich knapp vor Frankreich als bestes Nicht-Skandinavisches Land klassierten.

Der 5. Platz ist das zweitbeste Ergebnis für die Schweiz seit Gründung des Wettbewerbes 1987 durch den im letzten Jahr verstorbenen Paul Bocuse. 2007 erreichte Frank Giovannini Bronze.

Der gebürtige Stanser Mario Garcia ist Koch mit Leidenschaft. Er gewann bereits 2009 den Nachwuchswettbewerb Gusto und ein Jahr später holte er mit der Junioren Kochnationalmannschaft den Weltmeistertitel. 2014 machte er den schweizweit besten Abschluss als Chefkoch und führte als Captain die Juniorenkochtati zu einem weiteren Weltmeistertitel. Noch im selben Jahr erschien sein erstes Kochbuch unter dem Titel «Einfach genial!», dem folgte 2015/16 ein zweites unter dem Titel «Suppen mit Style». Garcia gründete 2017/18 seine eigene Kochschule, die GmbH create by Mario Garcia. Im kommenden Februar eröffnet der «Gastrostern»-Gewinner 2018 sein erstes Pop-Up-Restaurant im Lido Luzern.

### Die besten 10 Teams beim Bocuse d'Or 2019

Rang	Land	Kandidat
1	Dänemark	Kenneth Toft-Hansen (Koch), Christian Wellendorf Kleinert (Commis), Rasmus Kofoed (Coach), Francis Cardenau (Präsident),
2	Schweden	Sebastian Gibrand (Koch), Gustav Leonhardt (Commis), Tommy Myllymäki (Coach), Henrik Nordström (Präsident)
3	Norwegen	Christian André Pettersen (Koch), Havard André Josdal Ostebo (Commis), Gunnar Hvarnes (Coach), Bent Stiansen (Präsident)
4	Finnland	Ismo Sipiläinen (Koch), Johan Kurkela (Commis), Tommi Tuominen (Coach), Matti Jämsén (Präsident)
5	Schweiz	Mario Garcia (Koch), Martin Amstutz (Commis), Rasmus Springbrunn (Coach), Dario Ranza (Präsident)
6	Frankreich	Matthieu Otto (Koch), Louis de Vicari (Commis), Romuald Fassenet (Coach), Michel Roth (Präsident)
7	Japan	Hideki Takayama (Koch), Sho Yamamoto (Commis), Stéphane Buron (Coach), Noriyuki Hamada (Präsident)

- |    |         |   |
|----|---------|---|
| 8  | Belgien | Lode De Roover (Koch), Piet Vande Castele (Commis), Jo Nelissen (Coach), Ferdy Debecker (Präsident) |
| 9  | USA     | Matthew Kirkley (Koch), Mimi Chen (Commis), Robert Sulatycky (Coach), Thomas Keller (Präsident)     |
| 10 | GB      | Tom Geoffrey Phillips (Koch), Nathan Lane (Commis), Adam Bennett (Coach), Simon Rogan (Präsident)   |

Spezialpreise gab es für Marokko für das beste Promotionsposter. Die französischen Vertreter wurden mit dem Preis für das schönste Teller geehrt, die Finnen für die am schönsten angerichtete Platte. Den «Meilleur Commis Prix» ging an den Dänen Christian Wellendorf Kleinert. (htr)

Publiziert am Donnerstag, 31. Januar 2019