

Christoph Hunziker qualifiziert die Schweiz für das Weltfinale Bocuse d'Or!

Der Schweizer Bocuse d'Or Kandidat, Christoph Hunziker, erzielte bei der kontinentalen europäischen Selektion Bocuse d'Or den 9. Platz und qualifizierte sich somit für das Weltfinale, das im Januar 2023 in Lyon stattfinden wird.

Nach 5 Stunden und 35 Minuten in der Wettbewerbsküche qualifizierte sich der Berner Chef für das Weltfinale Bocuse d'Or. Der Wettbewerb bildete den Schlusspunkt einer intensiven Vorbereitung: Seit seiner Selektion in Genf hatte Christoph Hunziker gerade mal vier Monate Zeit, um sich auf den Wettbewerb vorzubereiten. Zudem war sein Restaurant, das Schüpberg-Beizli, während dieser Zeit geöffnet und oftmals ausgebucht.

Am Montag, 21. März trafen der Kandidat und sein Team in Budapest ein, wo sie sich in einer Wohnung, die eigens zur Wettbewerbsvorbereitung gebucht wurde, einquartierten, um dort letzte Vorbereitungen zu treffen und die Mise en Place zuzubereiten. Christoph Hunziker wollte vor Ort noch die drei lokalen Kartoffelvarianten, die er für seine Vorspeise ausgesucht hatte, ausprobieren. Ein Produkt, das offenbar nur schwerlich in die Schweiz zu importieren ist...Nur ein paar wenige Kilos sind in Schüpberg angekommen - trotz mehrmonatigen Bemühungen eines Gemüsehändlers und nur eine Woche vor der Abfahrt nach Budapest.

Ziemlich zuversichtlich präsentierte sich der Schweizer Kandidat am Mittwoch, 23. März zur frühen Stunde am Standort Bocuse d'Or Europe im Kongress- und Ausstellungszentrum Hungexo in Budapest, zusammen mit Céline Maier, seine talentierte Jungköchin und Dominic Bucher, Schweizer Kandidat 2005 und Coach des Schweizer Teams.

Der Wettbewerb verlief gut. Christoph und Céline lieferten ihre Gerichte pünktlich ab. Doch gross war die Spannung, zeugte der Kochwettbewerb einmal mehr von ausserordentlich hohem Niveau.

Die Jury, darunter der Präsident der Schweizer Delegation Mario Garcia (5. Platz beim Weltfinale 2019) schätzte die Arbeit der Schweizer. Christoph und Céline kehren mit einem ausgezeichneten 9. Platz nach Hause und können somit die Schweiz Ende Januar 2023 vertreten, wenn sie beim Weltfinale Bouche d'Or in Lyon versuchen werden, sich gegen 23 andere Nationen zu behaupten, um sich einen Platz am Firmament der Spitzenköche zu sichern.

Herzliche Gratulation an das ganze Team und vielen Dank allen, die sie in den letzten vier Monaten unterstützten. Jeder trug auf seine Weise zum Erfolg dieses Resultats bei.

Die Rangliste der Bestplatzierten beim Bocuse d'Or Europe 2022:

- 1.: Dänemark
- 2.: Ungarn
- 3.: Norwegen

Ebenfalls qualifiziert für das Finale haben sich:

- 4.: Schweden
- 5.: Island
- 6.: Finnland
- 7.: Frankreich
- 8.: Grossbritannien
- 9.: Schweiz
- 10.: Belgien

Das Menü:

*Frühlingskomposition aus ungarischen Kartoffeln «nach Schüpberger Geschmack»
Morchelragout mit Zuckererbsen, Spargeln und eleganter Schweizerweinreduktion*

*Gebratener Rehrücken aromatisiert mit Schweizer Kirchlikör von Schüpberg
Glasierte Keule mit Entenleber und Berner Alpenkräutern
Knuspriges Tartelette mit fünf Zwiebeln
Cremige Schwarzwurzel mit Quappe, Zitrone und gerösteten Haselnüssen
Frühlingsgemüse-Pfännchen mit Quark und Sauerrahm*

Das Schweizer Team beim Bocuse d'Or Europe 2022

Christoph Hunziker, 40-jährig

Inhaber Restaurant Schüpbärg-Beizli in Schüpfen

Céline Maier, Commis, 20-jährig

Dominic Bucher, Coach, 50-jährig

Leiter Seniorenzentrum in Schüpfen

Mario Garcia, Präsident und Jurymitglied, 30-jährig

Sous-Chef im Luzerner Kantonsspital

Zur Erinnerung: Christoph Hunziker hatte 5 Stunden und 35 Minuten Zeit, um folgende Gerichte umzusetzen:

Einen vegetarischen Teller bestehend aus Kartoffeln, Hauptbestandteil der ungarischen Küche, an einem Jus oder einer Sauce. Einen Teller mit Rehrücken und Keule sowie Entenleber. Das Ganze serviert mit zwei Beilagen und eine zusätzliche, separate Beilage mit Sauerrahm und Hüttenkäse.

Christoph Hunziker präsentierte seine Kreationen unter dem Motto «Schüpberg authentic». Die Authentizität zeigt sich in der Wahl seiner Produkte, die alle von Produzenten aus dem Dorf oder aus der Region stammen und die der Chef jeden Tag in seinem Restaurant, in der Umgebung von Bern, verwendet.

Die Übungsküche

Die Übungsküche, die 2020 gemäss den Plänen der offiziellen Küchenbox beim Bocuse d'Or erstellt wurde, erweist sich als einzigartiges und notwendiges Arbeitsinstrument, damit sich die Schweizer Kandidaten bestmöglich auf den Wettbewerb vorbereiten können. Sie hilft ihnen, sich beim Wettbewerb wie zu Hause zu fühlen. Die Übungsküche ist zudem transportierbar und kann somit beliebig für weitere Kandidaten umgebaut und den Wettbewerbsvorgaben entsprechend angepasst werden.

Für weitere Informationen:

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 35

info@bocusedorsuisse.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse