

BOCUSE d'OR EUROPE 2016

Tamás Széll aus Ungarn als „Best European Chef“ ausgezeichnet

Frankfurt/Main, 12. Mai 2016

Gourmets sollten sich ab sofort diesen Namen merken: Tamás Széll! Der 34-jährige Koch gewann den „Bocuse d'Or 2016“, die angesehenste Auszeichnung der Europäischen Gastronomie. Der Bocuse d'Or bringt alljährlich die Crème de la Crème der Chefs aus 20 Ländern Europas zusammen. Mit Können und Kreativität verwies Tamás Széll am vergangenen Mittwoch, während der zweitägigen live Veranstaltung in Budapest, seine 19 Konkurrenten auf die Plätze. Platz zwei errang der Norweger Christopher William Davidson, der dritte Platz geht nach Schweden an Alexander Sjögren.

Szélls auf Holzkohle gegrilltes, junges Hirschbein an ungarischen Gewürzen, mit Pilzen und geräuchertem Mangalicza-Speck zum Thema „Frühling in den Wäldern Ungarns“, überzeugte die Jury der legendären, europäischen Chefs ebenso, wie das „Erwachen des Ungarischen Frühlings“ mit leicht gesalzenem Stör an Languste, auf gebeiztem Bärlauch-Samen, glasiert mit brauner Butter.

Den Monaten der Vorbereitung, mit Entbehrungen, Höhen und Tiefen, folgten in dieser Woche die hochkonzentrierten Wettbewerbe in der ungarischen Hauptstadt. 11 europäische Kandidaten erreichten die Qualifikation zur Teilnahme am Weltfinale, das am 24. Januar 2017, zum 30. Mal im französischen Lyon stattfinden wird.

Die Macher des Bocuse d'Or sind mehr als erfreut: „Der Bocuse d'Or Europe war weltweit noch nie so populär wie aktuell. Der Enthusiasmus und die Unterstützung der Ungarischen Nation hat dies deutlich verstärkt. Und das ist ein großer Erfolg“, so Florent Suplission, GL events Gastronomic Events Director.