

BOCUSE d'OR EUROPE 2016

Ungar Tamás Széll als „Best European Chef“ ausgezeichnet



Berlin, Budapest, 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 Entbehungen, 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

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

am 24. Januar 2017, zum 30. Mal im französischen Lyon stattfinden wird.

Das Rahmenprogramm in Budapest brachte zudem die gastronomischen und kulturellen Schätze der Landeshauptstadt auf die internationale Bühne. Mehr als 400 nationale und internationale Medienvertreter, ungarische Erzeuger und Restaurants sowie tausende begeisterter Liebhaber der Ungarischen Küche nahmen an der exklusiven Veranstaltung teil. 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.

Für weitere Informationen zum Bocuse d'Or Europe: <http://en.bocusedorhungary.hu/>

Kulinarische Touren durch Budapest

Für all diejenigen, die Ungarns Metropole gerne auf dem Rad erkunden möchten, hat BudaBike Tours genau das Richtige: Während der „Bite & Bike kulinarischen Tour Budapest“ bestaunen Interessierte nicht nur die fantastischen Sehenswürdigkeiten Budapests, sondern lernen auch die ein oder andere Gaumenfreude kennen. Ein weiteres Highlight des Anbieters ist die „Kesselgulasch-Tour“. Gulasch gilt als das Nationalgericht der Ungarn. Wie der Name bereits verrät, dreht sich während der Kesselgulasch-Radtour alles um den beliebten Eintopf: Die Radtour durch Budapest führt vorbei an den eindrucksvollsten Plätzen und Attraktionen der Stadt; einen authentischen Eindruck der Lebenskultur der Magyaren erhalten die Teilnehmer beim gemeinsamen Kochen mit Einheimischen von feurigem Kesselgulasch. Highlight: Die Nachttour zurück in das Herz von Budapest über die magisch beleuchtete Kettenbrücke. Details und Buchung unter www.budabike.com/de/kesselgulasch-radtour/.

Noch mehr Kulinarik gibt es während der „Taste around Budapest Tour“: Die besten Restaurants, Street Food Plätze und Süßwarenläden sowie passionierte Gastronomen gilt es während dieser Tour kennenzulernen. Als Appetizer Lángos, als Hauptgang gefüllte Kohlroulade und danach süffiger Pálinka in einer der berühmten Ruinen Bars – alles was das kulinarische Herz begehrt wird hier geboten. Alle kulturellen Facetten des

2

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

Landes vereint in lukullischen Hochgenüssen. Interessierte gelangen über folgenden Link zur Buchung: underguide.com/taste-around-budapest-tour.

In unmittelbarer Nähe der Freiheitsbrücke befindet sich die kulinarische Hauptattraktion Budapests: Die Markthalle wurde 1890 errichtet und bietet seither ein vielfältiges Angebot an Waren und interessanter Einkaufsmöglichkeiten für jedermann. Um frisches Obst und Gemüse sowie authentische ungarische Spezialitäten zu genießen, treffen sich Feinschmecker mit Vorliebe in der Hold utca 13: die Markthalle Belvárosi Piac ist ein „Lokal“, wo Tradition und Moderne zu einer kulinarischen Harmonie verschmelzen. Neben regionalen Produkten genießen Neugierige trendig zubereitetes Street Food und Gourmet Bistro Speisen von den Spitzenrestaurants der Stadt.

Weitere Informationen zum Thema „Kulinarische Touren durch Budapest“:
www.ungarn-tourismus.de

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com