

Preise und Trophäen

Marvin Böhm gewinnt 11. Linie Förderpreis

19. September 2012
von Helmut Heigert

KIEL. Marvin Böhm hat den 11. [Linie Förderpreis](#) gewonnen. Der 23-jährige Demi Chef aus dem Gourmet-Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton Hotel in Wolfsburg überzeugte die Jury mit seiner Bretonischen Makrele, Paprika-Gurken-Relish mit [Linie Aquavit](#) Aromaten und Mandel-Speck-Crumble. Auf den zweiten Platz kam Anna Lena Böckel aus dem Restaurant Francais im Steigenberger Hotel Frankfurter Hof, die St. Pierre im Nori-Blatt zubereitete.



+ Auf dem Weg zum Sieg: Marvin Böhm gewinnt den Linie Förderpreis 2012 Foto: Helmut Heigert

Jeweils einen dritten Platz erreichten Markus Emmrich aus dem Weinhaus Anker in Marktheidenfeld, Fabian Kastirr aus dem Restaurant Alois Dallmayer in München, Alexander May aus dem Vlet Restaurant in Hamburg und Julian Steilmann aus dem Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker auf Sylt. Der Gewinner kann sich auf ein Praktikum bei einem Spitzenkoch in einer europäischen Metropole freuen. Die Zweitplatzierte darf einem deutschen Spitzenkoch über die Schultern schauen.

Mehr als 100 junge Köche hatten sich mit ihren Rezeptideen um eine Teilnahme an dem [Wettbewerb](#) um den Linie Förderpreis beworben. Aufgabe war es, in 90 Minuten ein Hauptgericht zu kochen, das auf Fisch ([Leseprobe und weitere Informationen zum Buch "Fisch"](#)) oder Meeresfrüchten basiert. Die 6 besten jungen Köche waren zum Finale im Hotel Kieler Yacht Club angetreten. Nach Ansicht des Jury-Vorsitzenden Dieter Braatz verkörpern die jungen Köche eine „wilde und individuelle Generation“. Außer dem stellvertretenden Chefredakteur der Zeitschrift der Feinschmecker waren in der Jury die Spitzenköche Dirk Luther, Lutz Niemann, Christian Scharrer, Torben Alpers, Rüdiger Kowalke sowie die Vorjahresgewinnerin des Förderpreises Hanna Börger vertreten. Außerdem vertrat Morten Kalbhenn als Geschäftsführer die Eggers und Franke Gruppe aus Bremen in der Jury.

www.linie.com