

ROLLING PIN

JOBS & BUSINESS

Gefunden bei:

<http://www.rollingpin.at/article/articleprint/3953/-1/168/>

Drucken



JUNGE WILDE 2013

3. Vorausscheidung: Marvin Böhm ist der dritte Finalist. ()



20.2.2013: Er hat es geschafft: Der dritte und somit letzte Finalist der JUNGEN WILDEN 2013 heißt Marvin Böhm!

Der 24-Jährige Demi-Chef des Restaurant Aqua in Wolfsburg, Marvin Böhm, löste bei der letzten Vorrundenentscheidung im Relais & Châteaux Hanner in Mayerling das dritte und letzte Finalticket der JUNGEN WILDEN 2013. Er setzte sich mit seinen drei fulminanten Gängen gegen seine beiden Mitstreiter aus Österreich durch.

2137 Köche unter 30 Jahren haben sich beworben, neun haben es in die Vorrunden geschafft, und seit heute ist Marvin Böhm aus dem Restaurant Aqua in Wolfsburg dem begehrtesten Titel der jungen europäischen Kochelite ein Stück näher. Der ehrgeizige Perfektionist überließ bei dem dritten Vorrundenentscheid nichts dem Zufall und konnte sich mit seinem ausgefeilten Menü gegenüber seinen Kontrahenten Stefan Sigl (Restaurant Pfefferschiff/Salzburg) und Daniel Hutsteiner (Restaurant Gugerbauer/Schärding) durchsetzen.

Ein klarer Sieg für den Demi-Chef aus der Riege von 3-Sterne Sven Elverfeld: Mit satten 100 Punkten Vorsprung katapultiert sich Marvin Böhm in das große Finale der JUNGEN WILDEN 2013. Die strenge aber faire Jury rund um österreichische Gastrogrößen wie Thomas Dorfer, Christian Petz und Hausherr Heinz Hanner zeigten sich von Böhms feinem Handwerk und der harmonischen

Abstimmung der Komponenten begeistert. Bereits bei der Vorspeise, „Surf & Turf ‚Hong Kong Style‘ mit Chicorée-Salat, Lieblings-Kren-Espuma und Garnelen-Tatar“ war Helmut Österreicher überzeugt: „Das hier ist jung und wild. Marvin kombiniert Aromen auf ungewöhnliche Weise, aber es gelingt ihm dennoch ein fantastisch rundes Gericht auf den Teller zu bringen.“ Jurymitglied Peter Zinter wiederum überzeugte der kreativen Umgang mit den Produkten: „ Er zeigte in jedem Gang sein handwerkliches Know-how, aber auch eine eigene Handschrift.“

DAS SIEGERMENÜ der dritten Vorausscheidung

Vorspeise: Surf & Turf ‚Hong Kong Style‘ mit Chicorée-Salat, Lieblings-Kren-Espuma und Garnelen-Tatar

Hauptspeise: 2 x Neuseeland-Hirsch-Oberschale mit Kohlroulade in roter Zwiebelmarmelade neben Steckrübenpüree

Nachspeise: „Tropischer Nespresso“: Eingelegte Ananas mit Nespresso-Hawaii-Kona-Special-Reserve-Kaffeesatz, Mangosauce und Schokoladenkapseln

So geht es weiter – das grosse Finale

Mit dieser letzten Vorausscheidung stehen somit die Finalisten endgültig fest. Am 11. März treten im Zuge der Gastro Premium Night in Karlheinz Hausers Süllberg in Hamburg folgende Kandidaten gegeneinander an, um den Titel JUNGER WILDER 2013 zu erkochen.

Mehr Informationen auf: www.jungewilde.eu

| [Zurück zur normalen Ansicht](#)