

## **Sieg mit Bretonischer Makrele und Mandel-Speck-Crumble - Marvin Böhm aus Wolfsburg gewann den 11. Linie Förderpreis (19.09.2012)**

Gewinner des Linie Förderpreises 2012 ist Marvin Böhm (23) aus dem Restaurant „Aqua“ des Ritz-Carlton in Wolfsburg. Sein Erfolgsrezept: Bretonische Makrele mit Paprika-Gurken Relish, Linie Aquavit Aromaten (Erklärung: Gewürze, Kräuter, Röstgemüse, Aromaträger) und Mandel-Speck-Crumble. Bereits zum elften Mal vergaben Der Feinschmecker und Linie Aquavit den begehrten Kochpreis für deutsche Nachwuchstalente. Böhm trat im Finale im Hotel Kieler Yacht Club gegen fünf weitere Mitstreiter an. Die sechs Finalisten hatten sich zuvor aus über 100 Jungköchen durchgesetzt. Die Bewerbungen kamen von München bis Sylt aus ganz Deutschland – und stammen bei diesem renommierten Preis zunehmend aus sehr guten Häusern. Böhm erwartet ein zweiwöchiges Praktikum bei einem europäischen Spitzenkoch seiner Wahl – Anreise, Übernachtung und Taschengeld inklusive.

Die Nachwuchsköche kochten Ihre Gerichte zeitgleich zur abendlichen Finalfeier. Ihre Gäste ließen sie dabei per Live-Schaltung über die Schulter schauen. Der Linie Förderpreis unterstützt seit 2002 junge Köchinnen und Köche, die ihre Lehre erfolgreich beendet haben oder sich bereits auf der Meisterschule befinden, auf ihrem Weg an die Kochspitze. Weitere Informationen über Linie und den Förderpreis sowie die Rezepte der Finalisten zum Nachkochen gibt es ab Mitte Oktober im Internet unter [www.linie.de](http://www.linie.de). Backstage-Informationen auf Facebook unter „Linie Förderpreis“.

Juryvorsitzender Dieter Braatz, stellvertretender Chefredakteur von Der Feinschmecker aus Hamburg, erläuterte die Entscheidung, die Marvin Böhm den Sieg beim 11. Linie Förderpreises brachte: „Das Sieger-Gericht und das der Zweitplatzierten Anna Lena Böckel aus dem Restaurant „Français“, Steigenberger Frankfurter Hof, lagen in der Präsentation gleich auf, auch die Arbeitsweise, Mise en place (sinnhaft übersetzt an den rechten Ort gestellt, in der Gastronomie die Vorbereitung eines Arbeitsplatzes) und Sauberkeit am Arbeitsplatz, handwerkliche Herangehensweise waren gleich bewertet worden. Letztlich gab der Geschmack den Ausschlag, Marvin Böhm's Gericht fanden wir eindeutiger gewürzt, die einzelnen Texturen, Zutaten und Gewürze noch einen kleinen Tick besser abgestimmt. Wir haben in den Vorjahren nur selten vergleichbare Qualität gehabt.“

Zweitplatzierte wurde demnach die einzige Frau unter den Finalis-ten Anna Lena Böckel (25). Sie erkochte sich mit ihrem „St. Pierre im Nori-Blatt“ ein Küchenstipendium bei einem deutschen Spitzenkoch ihrer Wahl. Neben den Gewinnern standen im Finale: Markus Emmrich aus dem Restaurant „Weinhaus Anker“ in Marktheidenfeld mit „Fischstäbchen von Saibling und Thunfisch mit Kartoffel-Sellerie-Püree, sautiertem Mangold und Sojmirin“; Alexander May aus dem „Restaurant Vlet“ in Hamburg mit „Müritzhecht, Granatsauce, Dickmilchplinsen, bunten Radieschen und Waldsauerklee“; Julian Steilmann aus dem Hotel „Landhaus Stricker“ auf Sylt mit „Gebratenem Seeteufel mit Salbeikruste auf Tomaten-Ingwerkompott und Thymianschaum“; Fabian Kastir aus dem Restaurant „Alois Dallmayr“ in München mit „Steinbutt mit gefüllter Artischocke und Hummer-Couscous und Paella-Oliven-Jus“.

### **Ein Trend-Rückblick auf die Rezepte 2012?**

Insgesamt verwendeten die Jungköche bei allen Einsendungen für ihre Kreationen mehr als 25 unterschiedliche Fisch- und Seafood-Arten, 40 Beilagen-Varianten und rund 50 außergewöhnliche Gewürze und Zutaten. Die drei meist verwendeten Fischarten waren Wolfsbarsch, Seeteufel und Steinbutt. Ein Klassiker tat sich wie in den vergangenen Jahren hervor: Die Kartoffel in all ihren Variationen war erneut die meist gewählte Beilage. Hinzu kamen einheimische Gemüsesorten wie Pilze oder Karotten, die oft in Kombination mit Fenchel oder Ingwer zu Pürees verarbeitet wurden. Auffällige exotische Begleiter waren in diesem Jahr Quinoa, Salsiccia oder Chorizo. Dies zeigt zum einen den Trend exotische und einheimische Zutaten zu kombinieren, zum anderen die Orientierung an der mediterranen Küche. Quinoa, auch Reisspinat genannt, ist eine Getreideart, die als Gemüse oder Salat zubereitet werden kann und an den Geschmack von Reis oder Couscous erinnert. Salsiccia und Chorizo, die eine aus Italien, die andere aus Spanien, sind pikant gewürzte Würste, die je nach Region aus unterschiedlichen Fleischsorten hergestellt werden.

Ein Trend, der sich in diesem Jahr erneut bestätigte, war die Rück-besinnung auf traditionell deutsche Gemüsesorten, die in vielfältigen Verarbeitungstechniken kombiniert und mit ausgewählten Kräutern verfeinert wurden. „Dieses Jahr ist uns bei der Durchsicht der Bewerbungen aufgefallen, dass die jungen Köche eine neue „wildere und individuelle“ Generation verkörpern, die es in ihrem Look, ihren Rezepten und auch in ihrer ausgefallenen Präsentation zum Ausdruck bringen“, resümiert Jury-Vorsitzender Dieter Braatz, stellvertretender Chefredakteur des Gourmet-Magazins Der Feinschmecker aus Hamburg.

### **Jury mit Spitzenköchen**

Eine Jury aus regionalen Köchen und Köchen mit großer Fisch-Kompetenz bewertete die Leistung der Jungköche. Seit 2002 – und somit bereits zum elften Mal – übernahm Dieter Braatz den Jury-Vorsitz. Unterstützung aus dem Hotel Kieler Yacht Club leistete Torben Alpers. Jury-Mitglied und Letztjahresgewinnerin des Linie Förderpreises ist Hanna Börger. Sie machte sich in diesem Jahr mit dem Restaurant „Wilde Triebe“ mit saisonalen, hochwertigen Speisen aus dem Osnabrücker Land selbstständig. Im Frühjahr 2012 trat sie Ihren Gewinn des Linie Förderpreises an: bei der 2-Sterne-Köchin Johanna Meier in Österreich, die als einzige Köchin weltweit vom Gault Millau mit vier Hauben ausgezeichnet wurde. Ergänzt wurde die Jury von Spitzenköchen aus dem Norden: vom Zwei-Sterne-Koch Dirk Luther aus dem Restaurant „Meierei Dirk Luther“ des Hotels „Alter Meierhof“. Zu einer der top Gourmet-Adressen zählt auch das Restaurant „Orangerie“ von Lutz Niemann. Als „Koch des Jahres 2011“ vom „Großen Restaurant & Hotel Guide 2011“ ausgezeichnet, ergänzte Christian Scharrer, aus dem Restaurant „Buddenbrooks“ des Hotels „aROSA“, die Jury. Stammbesetzung der Jury ist seit vielen Jahren Rüdiger Kowalke, der das berühmte Fischereihafen Restaurant in Hamburg führt. Morten Kalbhenn vertrat als Geschäftsführer den Linie-Importeur Eggers und Franke in der Jury.

Quelle: Pressemitteilung JMK Muth Kommunikation GmbH für Eggers & Franke GmbH

Team Szene-Drinks.com