

# Linie Förderpreis für Marvin Böhm

Demichef vom Restaurant Aqua im Ritz-Carlton Wolfsburg überzeugt mit bretonischer Makrele mit Relish und Crumble

**KIEL.** Bretonische Makrele, Paprika-Gurken-Relish mit Linie Aquavit Aromaten und Mandel-Speck-Crumble – mit diesem Rezept hat Marvin Böhm, Demichef aus dem Gourmet-Restaurant Aqua im Ritz-Carlton Wolfsburg den diesjährigen Linie Förderpreis gewonnen. Er kann sich jetzt auf ein Praktikum bei einem Spitzenkoch in einer europäischen Metropole freuen.

Auf den zweiten Platz kam Anna Lena Böckel aus dem Restaurant Francais im Steigenberger Hotel Frankfurter Hof. Sie servierte St. Pierre im Nori-Blatt und darf schon bald einem deutschen Spitzenkoch über die Schultern schauen.

Jeweils einen dritten Platz beim Wettbewerb erreichten Markus Emmrich aus dem Weinhaus Anker in Marktheidenfeld, Fabian Kastirr aus dem Restaurant Alois Dallmayr in München, Alexander May aus dem Vlet Restaurant in Hamburg und Julian Steilmann aus dem Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker auf Sylt.



Konzentriert: Marvin Böhm in der Wettbewerbsküche

Foto: Helmut Heigert

verdeutlichte. Bei Jurymitglied Rüdiger Kowalke vom Fischereihafen Restaurant in Hamburg wird sie als Digestif traditionell eiskalt getrunken. Im Rahmen eines abendlichen Menüs könne man den Gästen aber unterschiedlich gereifte Varianten auch wärmer anbieten, so die Empfehlung des Hamburger Gastronomen.

Mehr als 100 junge Köche hatten sich mit ihren Rezeptideen beworben. Die sechs besten jungen Köche waren zum Finale angetreten. Aufgabe war es, in 90 Minuten ein Hauptgericht zu kochen, das auf Fisch oder Meeresfrüchten basiert.

Außer Dieter Braatz von der Zeitschrift *Der Feinschmecker* waren in der Jury die Spitzenköche Dirk Luther, Lutz Niemann, Christian Scharrer, Torben Alpers und Rüdiger Kowalke vertreten, außerdem die Vorjahresgewinnerin Hanna Börger und Morten Kalbhenn vom Bremer Wein- und Spirituosenunternehmen Eggers & Franke.

Helmut Heigert

## Wilde Generation

„Gastronomie ist wie eine große Familie“, schwärmte Marvin Böhm anlässlich der Preisverleihung im Saal des Hotels Kieler Yacht Club. Doch auch der eigene Kopf zählt. Nach Ansicht des Jury-Vorsitzenden Dieter Braatz verkörpern die jungen Köche eine „wilde und individuelle Generation“. Nach seinen Angaben wurden bei den Einsendungen zum Wettbewerb 25 unterschiedliche Varianten an Fisch oder Seafood verwendet, dazu 40 verschiedene Beilagen und rund 50 teils außergewöhnliche Gewürze und Zutaten.

„Die drei meist verwendeten Fischarten waren Wolfsbarsch, Seeteufel und Steinbutt“, sagte Braatz. Unter den Beilagen war der Klassiker Kartoffel die meist gewählte Zutat. Außerdem Pilze sowie Gemüsesorten wie Karotten, die oft in Kombination mit Fenchel oder Ingwer zu Pürees verarbeitet wurden.

## Rezepte-Trends

- ▶ Fischarten wie Wolfsbarsch, Seeteufel und Steinbutt
- ▶ Kartoffeln als Beilage, aber auch Pilze, Karotten oder Fenchel
- ▶ Gemüsepürees, würzig abgeschmeckt – zum Beispiel mit Ingwer oder Kräutern
- ▶ Mix aus einheimischen und exotischen Zutaten
- ▶ Rare Produkte wie Quinoa (Inkareis), sizilianische Salsiccia und spanische Chorizo

„Ein Trend war die Rückbesinnung auf traditionelle deutsche Gemüsesorten, die in vielfältigen Verarbeitungstechniken kombiniert und mit ausgewählten Kräutern verfeinert wurden“, so Braatz. Auf der anderen Seite gab es die Tendenz, einheimische und hierzulande eher unübliche Zutaten miteinander zu kombinieren. So verwendeten die jungen Köche unter anderem Quinoa (Inkareis), sizilianische Salsiccia und spanische Chorizo.

## Vielseitige Spirituose

Unter Anleitung des Linie-Destilliermeisters Halvor Heuch konnten die 150 Gäste der Preisverleihung schließlich mehrere Reifestufen des Aquavits verkosten, was die Klasse und Vielseitigkeit der skandinavischen Spirituose