

Junger Wilder: Marvin Böhm gewinnt Kochwettbewerb

24-Jähriger aus dem Aqua sticht 2000 Konkurrenten aus

(üt) Er ging als Geheimfavorit ins Rennen - und gewann. Der Wolfsburger Marvin Böhm holte sich den begehrten Titel der Junge Wilde 2013 beim gleichnamigen U-30-Kochwettbewerb. Der 24-Jährige, der als Demichef (stellvertretender Postenchef) im Restaurant Aqua des Ritz-Carltons arbeitet, setzte sich gegen 2000 Konkurrenten durch.



Hamburg. „So konnte ich mein Menü vor der letzten Runde noch perfektionieren“, so Böhm. Der Gewinn: neben einer Cover-Story in der nächsten Ausgabe der Rolling Pin ein zweiwöchiges Praktikum beim Drei-Sterne-Koch Sergio Herman. „Ich bin schon gespannt, was für neue Ideen ich dort sammeln kann“, freut sich Böhm. Denn das nächste Ziel hat er schon vor Augen: „Ich will den Bocuse d' Or gewinnen, die WM unter den Köchen.“

Jährlich kürt das internationale Gastronomie-Magazin „Style“ mit der Rolling Pin Jury, des Vorsitzenden Star-Kochs Steffen Heston, die jüngsten Teilnehmer - Carlton, alle Kollegen haben aber das machte er durch Ehrgeiz und Talent wett.

Die Jungen Wilden sollen verrückte Kombinationen und geschmackliche Explosionen in

einem Drei-Gänge-Menü kreieren, dabei sind einige der Grundzutaten bereits vorgegeben. Die Jury war besonders von Böhms Vorspeise begeistert: „Surf & Turf .Hongkong Chicoree-Salat, Lieblings-Kren-Espuma und Garnelen-Tatar. „Dafür habe ich mich von meinem Aufenthalt in Hongkong inwollte ich später unbedingt an spirieren lassen“, so Böhm. Dadiesem Wettbewerb teilnahm nach fing er an, das Menü zusammenzustellen und die Kollege Zeit reif.“ Mit seinen 24 Jahren war er zwar noch immer ein Testesser. „Das ganze Ritz-Carlton, alle Kollegen haben aber das machte er durch Ehrgeiz und Talent wett.“



Beim Finale (l.) und in der Heimat: Marvin Böhm ist auf Erfolgskurs.

Fotos: Rolling Pin/ A. Kolarik (l.), Photowerk (mv)