



Marvin Böhm (rechts), Sous-Chef in der Küche des Restaurants Aqua, und Commis Hannes Hensel vertreten Deutschland beim europäischen Finale des Bocuse d'Or in Trondheim. FOTO: BORIS BASCHIN

Bocuse d'Or: Zwei Wolfsburger vertreten Deutschland

Marvin Böhm und Hannes Hensel vom **Restaurant Aqua** sind im Europa-Finale

VON BETTINA JÄESCHKE

Wolfsburg. Zwei Wolfsburger vertreten die deutschen Farben: Marvin Böhm (35), Sous-Chef in der Küche des Restaurants Aqua, tritt mit seinem Commis Hannes Hensel (20) beim europäischen Finale des Bocuse d'Or, der inoffiziellen Kochweltmeisterschaft, in Trondheim an. Das Ziel ist klar: Das Duo will sich für das Finale des Wettbewerbs im nächsten Jahr in Lyon qualifizieren.

Insgesamt 20 Teilnehmer treten an zwei Tagen in Trondheim gegeneinander an. Während Böhm schon über langjährige Erfahrung bei diversen Wettbewerben verfügt, lernt Hensel noch viele spannende neue Dinge kennen. „So aufwendig hätte ich mir das nicht vorgestellt“, sagt der 20-Jährige über die Vorbereitung. Diese war nicht nur in der Küche umfangreich, sondern auch Logistik und notwendige Formalitäten verlangten dem Duo einiges ab.

Da Norwegen kein Mitglied der Europäischen Union ist, spielt der Zoll eine große Rolle. Alles, was im VW Crafter nach

Trondheim transportiert wurde, musste genau aufgelistet und angegeben werden. Außerdem war eine gute Verpackung wichtig, damit nichts kaputt geht. So wurde beispielsweise im Vorfeld eine Silberplatte extra entworfen. Auf der Showplatte wird Böhm unter anderem Kabeljau, Jakobsmuscheln und Stockfisch präsentieren. Im Vorfeld mussten entsprechende Rezepte dazu dokumentiert und eingereicht werden. Dass es auf die Details ankommt, bis alle Speisen so sind, wie er sich das vorstellt, verdeutlicht Böhm. „Ich probiere immer etwas aus“, sagt er. „Gerichte und Ideen verändern sich.“ Auch Chef Sven Elverfeld würde probieren. „Letztlich wird so lange gebastelt, bis es passt“, sagt der 35-Jährige.

Die Herausforderung bestehe nicht nur in der Zubereitung der Speisen, sondern auch darin, seine Technik schneller und effektiver zu gestalten. Wenn er bereits auf den vier zur Verfügung stehenden Herdplatten kochen, könnten diese währenddessen nicht vom Commis genutzt werden, verdeutlicht er. Also

gelte es, Garstufen und Garzeiten genau zu berechnen und alles entsprechend zu optimieren. „Es geht immer um Zeiteffektivität.“ Zeit, Effektivität und das System seien entscheidend. Wenn das stehe, könne man überall kochen.

Dass er sich selbst nicht so schnell mit seinen Werken zufriedengibt, betont Böhm. „Wir wollen immer perfekt sein“, sagt er. „Gut ist nicht perfekt.“ Daher ist er froh, in der Vorbereitung auf Wettbewerbe Unterstützung von verschiedenen Seiten zu erhalten. „Der Chef gewährt mir viel Freiraum. Ich kann alles bestellen und austesten“, erzählt er. Auch Probeküche und -raum erhalte er, darüber hinaus die nötigen zeitlichen Freiheiten.

In Kombination mit Hannes Hensel tritt Böhm erstmals an. Für den 20-Jährigen ist es „eine verrückte Geschichte“ in Trondheim zu starten. „Das kann man sich gar nicht so ausmalen.“ Bereits in der Vorbereitung habe er sehr viel gelernt und wertvolle Erfahrungen gesammelt. Die Favoriten kommen für Böhm aus Norwegen.

Sonderaktion bis 31.03.2024
☎ 05351/424757
Internetpräsenz: gloger.com

V. Gloger

32 Jahre

V. Gloger Direktförderung ohne komplizierte Antragstellung auf alle Produkte mind. 22% FÖRDERUNG

HELMSTEDT GRÖPERN 49, vom Fenster bis zum Garagentor
Sommersdorf Bergstraße 48, Produktion und Logistik

BERKAUER
Dach- & Fassadenbau GmbH
Dachdecker- u. Zimmerei-Meisterbetrieb

- Dachdeckerarbeiten aller Art
- Dachklempnerarbeiten *Wir beraten Sie gern!*
- Herstellung von Dachstühlen, Fachwerkhäusern, Carports, Zimmermannsarbeiten aller Art
- Maler- und Fassadenarbeiten

39638 Gardelegen Tel. 0 39 07 / 77 62 62
Magdeburger Landstr. 14 b Fax 0 39 07 / 77 62 60

HAUS-DACH
GmbH

Dachdeckerarbeiten **Zimmerei**

Ihr Dachexperte aus Gardelegen

TOP-Leistung zu TOP-Preisen! Telefon 0 39 07 / 77 82 92
Wir beraten Sie gern... www.haus-dach.de

LESEN OHNE RASCHELN

ZEITUNG, WO DU WILLST.
Unser E-Paper direkt im Web oder als App.
abo.WAZ-online.de/vorteile



Aller-Zeitung
Wolfsburger Allgemeine

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland

SCHÜCO

Fenster & -Türen,
Wintergärten & Überdachungen
aus Aluminium und Kunststoff
ab Werk Helmstedt

Beratung, Herstellung, Aufmaß
und Montage

Wilton

Wilton Bauelemente GmbH
Dieselstraße 3
38350 Helmstedt
Tel: 05351 55 61 0 Fax 55 61 51
info@wilton.de www.wilton.de

34315801_002423