



Ale Mordasini erzielte einen hervorragenden achten Platz, erreichte jedoch seine gesetzten Zielvorgaben nicht ganz. Doch beweist diese Leistung, dass sich die Schweiz beim Wettbewerb mit den besten Nationen messen kann.

Das Schweizer Team hat sich nichts vorzuwerfen. Während den 5 Stunden und 35 Minuten in der Wettbewerbsküche gaben alle Beteiligten ihr Bestes.



Und die Leistung der Schweiz wurde anerkannt, erhielt Manuel Hofer doch den Preis für den besten Commis des diesjährigen Bocuse d'Or. Es ist das erste Mal, dass dieser Preis bei einem Weltfinale an einen Schweizer Commis vergeben wird. Man darf sagen, dass Manuel seine Pflicht mit Perfektion und Präzision erfüllte, die er während der letzten 18 Monate intensiven Trainings von Ale Mordasini gelernt hat. Dank seiner Gewissenhaftigkeit und seiner hervorragenden Arbeitsweise während des Wettbewerbs vermochte er die Jury auf sich aufmerksam zu machen.

Mit diesem 8. Rang platzierten Ale Mordasini und sein Team um Commis Manuel Hofer und Coach Rasmus Springbrunn die Schweiz beim Wettbewerb erneut unter die Top-Ten der Gewinner-Nationen.

Das Team kann auf das Resultat sehr stolz sein!

Die Leistung von Ale Mordasini ist bemerkenswert. Denn beim diesjährigen Bocuse d'Or wurde eine doppelte Portion Motivation benötigt. Der Bocuse d'Or 2021 glich wegen den Veranstaltungsverschiebungen und den Unsicherheiten im Zusammenhang mit dem Coronavirus einem Marathon. Trotzdem liessen sich der Schweizer Kandidat und sein Team nicht entmutigen und bereiteten sich ohne Unterlass auf den Wettbewerb vor.

EVENTS



Das Menu von Ale Mordasini

Für das Take away-Gericht (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) bereitete Ale Mordasini Folgendes zu:

Vorspeise:

Zarte und würzige Tomaten Berner Rose «Bocuse d'Or 2021», Senf-Vinaigrette-Tomaten «Sweet Baby» – Sellerie – Salat – Sellerie-Creme – Bergkräuter und Bärlauch aus den Schweizer Wäldern

Hauptgang:

Königsgarnele «Black Tiger» und Cherrytomaten, Tomatengelee und Käse aus Heumilch aus den Alpen, wilde Gurken und wilder Broccoli, Kaviar aus fermentiertem Knoblauch

Dessert:

Tomaten «Sweet Baby» – Eisenkraut-Zitronen-Sorbet, Mousse und Cake aus Schweizer Schokolade, geröstete Haselnüsse und weisse Schokolade aus karamellierter Milch aus der Region.

Ale Mordasini setzte anschliessend sein Gericht (die vorgeschriebenen geschmorten Rindfleischstreifen Charolais) rund um das Thema Alpenküche um (Alpine Cuisine – Altitude 1800). Das Gericht präsentierte er auf einer Platte, deren Grösse und Form vom Wettbewerb vorgegeben wurden:

- Geschmorte Rindfleischstreifen Charolais und karamellierte Schalotten, Zwiebelcreme mit alpinem Wacholderholz, Bratenjus mit Rotwein, Senf und Thymian aus den Bergen.
- Steinpilz-Tartelette mit Bärlauch – Schnittlauchblüte – Zitronenconfit-Salsa
- Kohlrabi und Schnittlauchcreme, Kaviar aus fermentiertem Knoblauch Selbstgemachter, cremiger Käse aus Alpmilch
- Ragout aus Kartoffelgnocchi aus den Bergen und Sauce Hollandaise-Perlen auf reifem Gruyere aus den Alpen - flambiertes Gemüse und Morcheln

Auch dieses Jahr war das Niveau der Kandidaten aus der ganzen Welt ausserordentlich hoch. Die Pandemie trug sogar dazu bei, die Kreativität und Präzision der Kandidaten zu fördern. Dabei mussten sie sich 2021 einer ganz neuen Wettbewerbsaufgabe stellen und sich somit mit einer zusätzlichen Schwierigkeit auseinandersetzen: Eines der Gerichte musste zum Mitnehmen umgesetzt werden und aus Tomaten als Hauptzutat bestehen (Vorspeise, Hauptgang, Dessert). Die gezeigten Kreationen beeindruckten durch ihre glanzvolle Umsetzung!

Die Übungsküche, die gemäss den Plänen der offiziellen Küchenbox des Bocuse d'Or erbaut wurde und in der sich Ale Mordasini auf den Wettbewerb vorbereitete, erwies sich als Pluspunkt: Eine Übungsküche ist schlicht eine Notwendigkeit geworden, um sich beim Bocuse d'Or in den oberen Rängen zu platzieren.

www.bocusedor.com



Resultate

Frankreich gewinnt den Bocuse d'Or 2021, gefolgt von Dänemark und Norwegen. Es folgen weitere nordische Länder mit Island (4. und Preis des besten Gerichts), Schweden (5. und Preis des besten Take away-Gerichts) sowie Finnland (6.) und Estland (7.). Die Schweiz platziert sich auf dem 8. Platz und gewinnt mit Manuel Hofer den Preis des besten Commis. Japan (9.), Italien (10.), Ungarn (11.), Singapur (12.), Russland (13.), Thailand (14.), Kolumbien (15. und Preis für das soziale Engagement), Chile (16.), Indonesien (17.), Ecuador (18.), Tunesien (19.), Costa Rica (20.) und Uruguay (21.).