

## **Keine Qualifikation für die Schweiz in Marseille, aber trotzdem schöne Perspektiven**

**Karina Fruman, die erste Frau, die die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe vertreten hat, belegte den 15. Platz. Aber es gibt trotzdem eine gute Nachricht: Lausanne wird 2028 Gastgeberstadt der europäischen Ausscheidung sein!**

Marseille, 16. März 2026. Die Geschichte war von Anfang an aussergewöhnlich. Karina Fruman, 26 Jahre alt, war die erste Frau, die die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe vertritt — und erst die zwölfte überhaupt in einem Wettbewerb, bei dem bisher 392 männliche Köche auf der Siegerliste stehen. An vergangenen Montag, dem 16. März, in Marseille, nahm die Köchin des Campus Sursee diese Herausforderung mit Ehrgeiz an, nach sechs intensiven Monaten der Vorbereitung seit September 2025.

Der Wettbewerb verlief nach allen Regeln der Kunst. Karina und ihr Commis Niklas Erb, 17 Jahre alt, Lehrling in der Küche der Kaserne Jassbach, präsentierten ihre Kreationen pünktlich im Verlauf der 5 Stunden und 30 Minuten dauernden Prüfung. Vor der Box des Teams stand Jean-Michel Martin als Coach und achtete darauf, dass alle Zeitvorgaben eingehalten wurden.

Diese europäische Selektion 2026 zeichnete sich durch drei verschiedene Herausforderungen aus: ein Plattenthema mit mediterranen Aromen rund um Rotbarsch, Kichererbsen, kleine violette Artischocken und Seeigel; ein Land-und-Meer-Thema, das Tintenfisch und Filet vom Camargue-Stier AOP vereinte, mit einer Pflichtsauce inspiriert von einer Neuinterpretation des provenzalischen Aioli mit einer Zutat als Hommage an das Heimatland; und als grosse Neuerung dieser Austragung ein Überraschungsthema «On Stage!» — eine kulinarische Aioli-Demonstration in 10 Minuten, vor Jury und Publikum.

Christoph Hunziker (43), Inhaber des Schüpbärg-Beizli in Schüpberg und zweifacher Schweizer Bocuse-d'Or-Kandidat (2015 und 2023), vertrat die Schweiz in der internationalen Jury. Mit dem 15. Platz sichern sich Karina Fruman und Niklas Erb leider kein Ticket für das grosse Weltfinale des Bocuse d'Or in Lyon im Januar 2027. Die Qualität ihrer Leistung in einem Wettbewerb mit zwanzig Nationen auf besonders hohem Niveau verdient jedoch höchste Anerkennung.

Trotz der Enttäuschung, keinen Finalplatz errungen zu haben, sieht die Zukunft für die Schweiz vielversprechend aus. Bei der Ergebnisfeier sorgte eine Ankündigung bei der Schweizer Delegation für Begeisterung: Lausanne wird die europäischen Selektionen des Bocuse d'Or (20 Nationen) und des Coupe du Monde de la Pâtisserie (10 bis 12 Nationen) im Juni 2028 im Palais de Beaulieu ausrichten. Eine Ehre für die Stadt, den Kanton Waadt und die Schweizer Gastronomie.

Nochmals herzlichen Glückwunsch an das gesamte Team! Und Dank an unsere Warensponsoren, alle unsere Sponsoren und Partner und die 80 Fans, die den Weg nach Marseille auf sich genommen haben. Jeder Einzelne hat sich auf seine Weise für Karina und die Schweizer Bocuse d'Or-Akademie eingesetzt.

---

## Die Gerichte von Karina Fruman

### «Mediterranean Alpine Fusion» — Rind & Tintenfisch mit Schweizer Note

Rinderroulade mit Tintenfisch, parfümiert mit Zitronenthymian und Pilzen  
Schälchen mit Tintenfischfarce, garniert mit Salat aus geschmortem Tintenfisch  
Vegane Kreation mit Roter Bete, Schweizer Apfel und Meerrettich  
Aïoli serviert mit Schweizer Bergkartoffeln und Bündnerfleisch

\* \* \*

### «Red Gurnard meets Swiss Tradition» — Rotbarsch aus dem Mittelmeer trifft auf Schweizer Tradition

Mit Fenchel, Dill, Rotbarsch-Leber und Safran gefüllter Rotbarsch, ummantelt mit  
glutenfreiem Panko und Schweizer Alpenblumen  
Seeigel-Sauce mit Fenchel und Pilzen  
Traditionelle Schweizer Waffel mit Kichererbsen, Gruyère AOP und Zitrone  
Rekonstruierte Artischocke, rotes Paprika-Gel mit mediterraner Note

---

### Karina Fruman, 26 Jahre

Karina Fruman träumte davon, die erste Frau zu werden, die die Schweiz beim Bocuse d'Or vertritt — dieser Traum wurde Wirklichkeit. Da sie an Zöliakie leidet, möchte sie beweisen, dass gastronomische Exzellenz mit den Einschränkungen einer Nahrungsmittelallergie vereinbar ist. Dynamisch, wissbegierig und perfektionistisch liess sie sich von den besten Nationen des Wettbewerbs inspirieren, mit dem Ehrgeiz, die Schweiz auf höchstem Niveau zu repräsentieren.

### Team Switzerland - Bocuse d'Or Europe 2026

- Karina Fruman, 26 Jahre — Campus Sursee
- Niklas Erb, Commis, 17 Jahre — Lehrling, Kaserne Jassbach (Schweizer Armee)
- Jean-Michel Martin, Coach, 57 Jahre — Chef Verpflegungsdienste der Schweizer Armee, Welt- und Olympiasieger im Militärkochen
- Christoph Hunziker, 43 Jahre — Inhaber des Schüpbärg-Beizli, Schüpberg, Delegationsleiter und Jurymitglied

### Teilnehmende Nationen

Deutschland · Belgien · Dänemark · Spanien · Estland · Finnland · Frankreich · Ungarn · Island · Italien · Lettland · Litauen · Norwegen · Niederlande · Polen · Vereinigtes Königreich · Rumänien · Slowakei · Schweden · Schweiz

## **Ergebnisse Bocuse d'Or Europe 2026:**

Platz 1: Dänemark

Platz 2: Norwegen

Platz 3: Italien

Platz 4: Schweden

Platz 5: Frankreich

Platz 6: Finnland

Platz 7: Vereinigtes Königreich

Platz 8: Belgien

Platz 9: Ungarn

Platz 10: Island

Platz 11: Lettland

Platz 12: Litauen

Platz 13: Tschechische Republik

Platz 14: Niederlande

Platz 15: Schweiz

Platz 16: Slowakei

Platz 17: Polen

Platz 18: Rumänien

Platz 19: Spanien

Platz 20: Estland

---

### **Fotos:**

<https://private.joomeo.com/users/glexfoodservice>

Benutzername: PRESSBOCEUROPE26

Passwort: BOCEUROPE26

Bildnachweis: ANTOINE MARCEAU / NICOLAS REYNAUD

### **Fotos der Gerichte von Karina:**

<https://www.swisstransfer.com/d/04e54970-0d01-4e1e-9080-b33ffab6f30b>

### **Für weitere Informationen:**

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Romain Wanner

Kommunikationsverantwortlicher

T: 078 809 71 08

M: [romain@numer-ink.ch](mailto:romain@numer-ink.ch)

[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)