



Teilnahme ohne Finaleinzug aber mit guten Perspektiven:

Rang 15 für Karina Fruman – Lausanne richtet Bocuse d’Or Europe 2028 aus

Karina Fruman, die erste Frau, die die Schweiz beim Bocuse d’Or Europe vertreten hat, belegte den 15. Platz. Und: Lausanne wird 2028 Gastgeberstadt der europäischen Ausscheidung sein!

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. Mitte 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.

Drei kulinarische Herausforderungen

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 zehn 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.

Lausanne erhält Zuschlag für 2028

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.

www.bocusedorsuisse.ch



Bild: Antoine Marceau / Nicolas Reynaud

Team Switzerland - Bocuse d’Or Europe 2026

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