

Schweden holt Bronze beim Bocuse d'Or 2025

Mit einem Mix aus Präzision, Kreativität und den Aromen der Heimat hat sich Schweden beim Bocuse d'Or 2025 auf das Siebertreppchen gekocht. Was genau hinter diesem kulinarischen Triumph steckt und wie die Natur Schwedens dabei eine Hauptrolle spielt, bleibt erst einmal ein gut gehütetes Geheimnis – zumindest bis man sich genauer mit Gustav Leonhardts Erfolg und seinen Inspirationen beschäftigt.

Am 27. Januar 2025 sicherte sich der schwedische Koch Gustav Leonhardt mit seinem Team die Bronzemedaille beim prestigeträchtigen Finale des Bocuse d'Or im französischen Lyon. Ein weiterer Meilenstein, der die schwedische Gastronomie eindrucksvoll auf der internationalen Bühne positioniert. Warum also nicht die Gelegenheit nutzen, um selbst die Aromen und kulinarischen Spezialitäten Schwedens zu entdecken?

Ein Erfolg mit kulinarischer Raffinesse

Nach dem Gewinn der Silbermedaille beim Bocuse d'Or Europe im März 2024 bewies das Team auch im Finale technisches Können und kreative Exzellenz. Schweden untermauert damit seinen Ruf als Spitzenreiter in der internationalen Kochkunst, wo regionale Zutaten aus der reichhaltigen Natur des Landes mit globalen Einflüssen harmonisch vereint werden.

„Wir sind unglaublich stolz auf unsere Leistung beim diesjährigen Bocuse d'Or. Das Niveau der Konkurrenz war außergewöhnlich hoch, und wir hatten die Gelegenheit, das Beste der schwedischen Gastronomie zu präsentieren. Die Bronzemedaille ist eine große Ehre und zeugt von der harten Arbeit und Leidenschaft unseres Teams“, erklärt Gustav Leonhardt.

Bevor man sich selbst auf eine kulinarische Reise durch Schweden begibt, kann man [indiesem Video](#) mehr über Gustav Leonhardts kulinarische Reise und seine Verbindung zur schwedischen Natur erfahren.

Ein Geschmack von Schweden – Kulinarische Erlebnisse im Land der Natur

Schweden beeindruckt mit seiner Weite, der Vielfalt an Landschaften und den markanten Wechseln der Jahreszeiten – eine Kulisse, die sich auch in der [schwedischen Küche](#) widerspiegelt. Untrennbar mit der Natur verbunden, vereint sie regionale Spezialitäten, saisonale Zutaten und kreative Traditionen, die von den Schätzen aus Wäldern und Meeren geprägt sind.

Hier sind fünf Empfehlungen:

- **Kochen und Genießen in der Natur** Schwedens [Jedermannsrecht](#) (Allemansrätten) ermöglicht es, Beeren, Pilze und andere Schätze der Natur zu sammeln. Für ein besonderes Erlebnis können Menüs mit saisonalen Zutaten unter freiem Himmel zubereitet werden. Orte wie [Asa Herrgård](#) (Småland) oder [Salthamn](#) (Gotland) bieten organisierte Kulinarik-Events, wo man selber mit anpackt.
- **Roadtrip durch Schwedens Regionen** Jede Region hat ihre eigenen Spezialitäten: von Rentierfleisch und [Kalix-Löjrom](#) (g.U.) in Lappland bis hin zu [Wein](#) aus Skåne oder [Meeresfrüchten](#) an der Westküste. Welche Regionen für welche Leckereien bekannt sind, steht [hier](#).
- **Food-Festivals** Schweden bietet eine Vielzahl von Food-Festivals – von traditionellen Erntefesten bis hin zu innovativen Craft-Bier-Events. Eine Übersicht der Food-Events für 2025 gibt es [hier](#).
- **City-Breaks mit kulinarischem Fokus** Städte wie [Stockholm](#), [Göteborg](#) und [Malmö](#) bieten innovative Restaurants, vegane Küche und lokale Spezialitäten.
- **Fika: Die schwedische Kaffeepause** Die kleine Stadt [Alingsås](#) in Westschweden gilt als Hauptstadt der [Fika](#), der traditionellen Kaffeepause mit Zimtschnecken und anderem Gebäck. Dort erlebt man die authentische Kaffeehauskultur und kann an einer geführten Tour teilnehmen.

Über Gustav Leonhardt und den Bocuse d'Or

Gustav Leonhardt gewann 2025 die Bronzemedaille beim Bocuse d'Or in Lyon, nachdem er im März 2024 die Silbermedaille beim Bocuse d'Or Europe gewonnen hatte. Er ist ein erfahrener Wettbewerbsteilnehmer und hat bereits zahlreiche Siege errungen. Beim Bocuse d'Or gehörte Gustav zum Team von Alexander Sjögren und Jimmi Eriksson und war Commis für Sebastian Gibrand, als dieser 2018 die Silbermedaille gewann. Der Bocuse d'Or, gegründet 1987, ist der Olymp der Kochkunst und bringt alle zwei Jahre die besten Köche der Welt zusammen.

Bildmaterial und weitere Informationen:

- [Wettbewerbs- und Podiumsbilder](#)
- [Gerichte des schwedischen Teams](#)
- [Visit the Original Sweden](#) – wo Luxus von Natur aus anders ist

- Pressebilder Schwedens Gastronomie und Natur: <https://imagebank.sweden.se/my-selections/3fdla0dg2l>
- Pressebilder Culinary City Break: <https://imagebank.sweden.se/my-selections/2byy6lkmfn>

Smaklig måltid!

Visit Sweden GmbH
Sabine Klautzsch
Senior PR Manager
Große Bäckerstr. 10
20095 Hamburg

sabine.klautzsch@visitsweden.com

www.visitsweden.de

Visit Sweden ist ein Marketingunternehmen im Besitz der schwedischen Regierung. Es handelt sich um eine nationale Tourismusorganisation, die das Reiseziel Schweden fördert, um die Attraktivität des Landes zu steigern, was zum Tourismusverbrauch, zu Exporterlösen und zur Beschäftigung beiträgt. Visit Sweden arbeitet eng mit der schwedischen Tourismusbranche zusammen, um die gewünschten Zielgruppen für einen langfristig nachhaltigen Tourismus effektiv zu erreichen. Der Hauptsitz von Visit Sweden befindet sich in Stockholm, mit Vertretungen in mehreren ausländischen Märkten. www.visitsweden.com/corporate

Willkommen in Schweden - von Natur aus anders.

Additional assets available online:  [Photos \(2\)](#)

<https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2025-01-28-Schweden-holt-Bronze-beim-Bocuse-dOr-2025>