



## PRESSEMITTEILUNG

Köln, den 01.02.2012

### **Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 – Mit perfekter Vorbereitung zur Weltmeisterschaft der Köche**

Die Kandidaten für den nationalen Vorentscheid des Bocuse d'Or bereiten sich unter Hochdruck auf den Wettkampf vor, der am 11. Februar 2012 in Stuttgart im Rahmen der INTERGASTRA im Atrium der Messe stattfindet.

Einer der drei Kandidaten allein aus Nordrhein-Westfalen, Oliver Röder von der Landlust Burg Flamersheim in Euskirchen, setzt seine Wettbewerbsrezepte schon jetzt in seinem Restaurant dem kritischen Urteil seiner Gäste aus.

Sascha Wolter von den Backnanger Stuben trifft sich einmal wöchentlich mit seinem Commis Kevin Kühbauch und überprüft seine Kreationen hinsichtlich Geschmack, Präsentation und Genauigkeit der Garpunkte. „Nun in der heißen Endphase geht es darum, die Abläufe auszuloten und zu optimieren. Das alles ist nicht nur für uns ein riesiger Spaß, sondern auch für unsere Kollegen und Freunde, die sich sehr gerne als Testesser zur Verfügung gestellt haben“, fasst Sascha Wolter zusammen.

Auch die weiteren Bocuse d'Or-Kandidaten Florian Bürger, Sebastian Frank, Johannes Goll und David Kikillus trainieren die perfekte Umsetzung Ihrer Rezepte.

„Wir haben alles darangesetzt, dass der Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 den Teilnehmern eine erstklassige Wettbewerbsumgebung bietet. Das ist nur mit der engagierten Unterstützung zahlreicher Partner, Sponsoren und Förderer möglich, die gemeinsam die Vision von Paul Bocuse teilen“, betont Patrik Jaros, Präsident Bocuse d'Or Germany.

Frische Atlantikseezungen, Riesengarnelen und Mastpoularden von bester Qualität werden den Kandidaten vom Premiumpartner Metro Cash & Carry zur Verfügung gestellt. Als weiterer Premiumpartner sorgt Pernod Ricard mit den Produkten Perrier Jouët, Lillet und Chivas Regal für diverse Erfrischungen, welche während des Wettbewerbs im Sponsorenbereich verkostet werden können.



Den Gewinner des Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 wird Metro Cash & Carry Deutschland bei Vorbereitungen auf den kontinentalen Wettbewerb Bocuse d'Or Europe in Brüssel mit ausgewählter Ware von bester Qualität unterstützen. Die Firma Nestlé Professional mit der Marke „Chef“ bietet dem Gewinnerteam aus Koch und Commis die Möglichkeit, sich im Unternehmen unter annähernd realen Bedingungen auf den Bocuse d'Or Europa sowie das Finale in Lyon vorzubereiten. Dafür hat Nestlé die Kochboxen des Bocuse d'Or Lyon nahezu identisch nachbauen lassen.

Alle drei Platzierten erhalten neben der renommierten Trophäe des Bocuse d'Or – Selection Germany 2012 verschiedene Sachpreise, die die Partner Metro Cash & Carry Deutschland, Pernod Ricard Deutschland, WMF und die Fuchsgruppe mit Uben Gold überreichen werden.

Zahlreiche weitere Sponsoren unterstützen den Wettbewerb tatkräftig wie z.B. die Privatkelterei van Nahmen, die eigens für den Bocuse d'Or eine Spezialedition auf den Markt bringen wird. Erneut ist Nestlé Waters engagierter Sponsor des Wettbewerbs, dieses Mal mit der Marke „Vittel“.

Weitere wichtige Förderer sind die Firma Bragard für hochwertige Kochbekleidung, Segafredo Zanetti Deutschland, Caviar House & Prunier, Convothem, Rougié Sarlat, Tafelstern, Miele und Porsche Deutschland GmbH.

Alle Informationen zum Wettbewerb, den Kandidaten und eine Liste der Sponsoren finden Sie unter [www.bocuse-dor.de](http://www.bocuse-dor.de).

Pünktlich zur Veranstaltung wird die von Food Experts Group erstellte Bocuse d'Or-App wichtige Informationen über das Event liefern. Sie wird kostenlos im App-Store für das iPhone und das iPad erhältlich sein.

---

Für Rückfragen und zur Anforderung weitergehender Informationen stehen wir Ihnen gerne unter folgenden Kontaktdaten zur Verfügung:

Presseinformationen und Bildmaterial zur Berichterstattung unter:  
<http://www.bocuse-dor.de/presse-2012.html>

**Kontakt Presse:**

Sonja M. Lang  
erfrischungsraum GmbH  
Stichwort: Bocuse d'Or - Selection Germany 2012  
Aachener Str. 21  
50674 Köln

Tel: +49 221 277 99 83 -0  
Fax: +49 221 277 99 83 -9  
Mail: [lang@cocuse-dor.de](mailto:lang@cocuse-dor.de)