



PRESSEMITTEILUNG

Köln, den 13.02.2012

Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 – Der strahlende Gewinner steht fest

Der Gewinner des Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 steht fest: Johannes Goll vom Steigenberger Frankfurter Hof erhielt die begehrte goldene Trophäe des Bocuse d'Or Germany. Die hochkarätige Jury war sich einig, dass Johannes Goll mit Abstand die beste Kreation aus den Hauptzutaten Atlantikseezunge, Riesengarnelen und Mastpoularde gezaubert hatte. Damit konnte der Kandidat im zweiten Anlauf (Erstteilnahme am Bocuse d'Or - Selection Germany 2009) eine Jury überzeugen und verblüffen, die insgesamt mit 22 Sternen dekoriert war.

Die silberne Trophäe des Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 und damit der zweite Platz ging an Oliver Röder von der Landlust Burg Flamersheim in Euskirchen. „Es war alles erstklassig organisiert und hat super Spaß gemacht“ resümiert Oliver Röder seine Teilnahme.

Den dritten Platz auf dem Treppchen und die Bocuse d'Or Germany-Trophäe in Bronze errang Sascha Wolter von den Backnanger Stuben. Damit krönt nach dem Michelin-Stern, den er bereits Ende 2011 erhielt, nun auch der Bocuse d'Or Germany die Arbeit von Sascha Wolter. Sein Fazit: „Es war toll, in der Jury alte Bekannte, Freunde, Vorbilder und einen ehemaligen Chef zu treffen. Das Feedback von den Menschen um uns herum - inklusive Presse - war sehr, sehr gut.“

Die Jury bewertete die Kandidaten wie folgt: Johannes Goll mit 798 Punkten, Oliver Röder mit 726 Punkten und Sascha Wolter mit 656 Punkten.

Die Köche wurden im Wettbewerb unterstützt durch ihre Commis. Als bester Commis wurde David Knopp ausgezeichnet, der dem Kandidaten David Kikillus vom Kochatelier Fine Dining, Hotel und Spa l'Arrivée, Dortmund erstklassig zuarbeitete.

Den Platzierten wurden wertvolle Preise wie Reisen, Champagner, Messer und iPhones überreicht. Der Erstplatzierte erhielt exemplarisch einen Schlüssel für die nach dem Vorbild der Final-Küchen des Bocuse d'Or Lyon errichteten Küche zur Vorbereitung des deutschen Kandidaten auf die Europa-Ausscheidung. Die Gewinne wurden gestiftet von Firmen wie den Hauptsponsoren Metro Cash & Carry und Pernod Ricard sowie weiterer Partner wie Nestlé Waters, WMF, Tafelstern, Telekom.

„Meine absolute Hochachtung vor den kulinarischen Höchstleistungen der Kandidaten“ fasste eines der Jurymitglieder die beeindruckenden Resultate bei der Abgabe seiner Wertungen zusammen. Jaros, der selbst 1995 beim Bocuse d'Or antrat und im Finale in Lyon Bronze errang, betont: „Herr Goll hat die Jury mit seinen Kreationen sehr beeindruckt. Es wird jetzt darum gehen, die Rezepte weiter zu verfeinern und die Präsentation der Gerichte zu perfektionieren.“, denn: mit dem 1.



Platz beim Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 repräsentiert Johannes Goll Deutschland in der nächst höheren Liga, dem kontinentalen Wettkampf, Bocuse d'Or Europe, der am 20./21. März 2012 in Brüssel stattfinden wird. Aus zwanzig teilnehmenden Ländern qualifizieren sich die ersten zwölf Platzierten für das große Finale, welches am 29./30. Januar 2013 in Lyon (Frankreich) ausgetragen wird.

Weitere Informationen zu den Kandidaten, der Jury und eine Liste der Sponsoren finden Sie auf der Website unter www.bocuse-dor.de oder in der kostenlosen Bocuse d'Or-App (für iPhone und iPad), die unter <http://itunes.apple.com/de/app/bocuse-dor-germany/id498970765?mt=8> heruntergeladen werden kann.

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

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

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