



Pressemitteilung

Köln/Frankfurt, 15.03.2018

Der deutsche Vorentscheid des weltweit renommierten Kochwettbewerbs Bocuse d'Or Germany 2018 findet im Beisein der Presse und Gästen im **Service Center Nestlé Professional, Lyoner Straße 34 in 60528 Frankfurt am Main** statt.

Dieses Jahr wird erneut besonderes Augenmerk auf die Verwendung deutscher Produkte gelegt, Hauptzutaten für die Kategorie „Fisch“ sind deutsche Seeszunge sowie bayerische Salzwassergarnelen von Crusta Nova und für die Kategorie „Fleisch“ Schwäbisch-Hällische Schweinekeule mit Schwarte, bereitgestellt von unserem Partner Metro Cash & Carry Deutschland.

Tagesprogramm am **Montag, 26. März 2018**

09:00 Uhr Beginn des Wettbewerbs

Start der Zubereitung der Hauptzutaten inkl. der Garnituren in den vier Küchen:

1. Johannes M. Steiger, Scharff's Schlossweinstube, Heidelberg;
2. Franz-Josef Unterlechner, Hotel Königshof, München;
3. Marvin Böhm, Restaurant aqua/The Ritz-Carlton Wolfsburg;
4. Matthias Walter, Burg Staufeneck, Salach

14:00 Uhr Die Jury beginnt mit der Verkostung und Beurteilung der Kandidatengerichte unter dem Vorsitz von Patrik Jaros, Präsident Bocuse d'Or Germany & Gewinner des Bocuse d'Or Bronze 1995:

Sven Elverfeld, Restaurant aqua/The Ritz-Carlton Wolfsburg, 3 Sterne;

Tristan Brandt, Restaurant Opus V., 2 Sterne;

Jörg Sackmann, Restaurant Sackmann, 2 Sterne;

Tohru Nakamura, Geisels Werneckhof, 2 Sterne;

Oliver Röder, Bembergs Häuschen, 1 Stern;

Rolf Straubinger, Burg Staufeneck, 1 Stern;

Martin Scharff, Scharff's Schlossweinstube Heidelberg, 1 Stern;

Wahabi Nouri, Restaurant Piment, 1 Stern

ca. 15:20 Uhr Ende der Verkostung und Auswertung durch die Jury

ca. 16:30 Uhr Siegerehrung & anschließend offizielle Fotos mit unseren Partnern Metro Cash & Carry Deutschland, Nestlé Professional, Acqua Panna/San Pellegrino, Nespresso, Eloma, Boncolac, Sonja Quandt, Maeser Group, Bragard, Rougié, Mauviel, Bridor, van Nahmen und Crusta Nova

Weitere Informationen unter www.bocuse-dor.de, <https://www.facebook.com/bocuse.dor.germany/> oder unter maleike@bocuse-dor.de.