

## Premiere: Bocuse d'Or findet 2012 auf der INTERGASTRA statt



Fachkundig und kritisch: die Jury beim Bocuse d'Or.

Foto: Veranstalter

**Ein echtes Highlight: Zum ersten Mal findet auf der INTERGASTRA die deutsche Entscheidung des Bocuse d'Or statt. Der renommierte Wettbewerb versammelt am 11. Februar die nationale Nachwuchskoch-Elite in Stuttgart.**

Ziel des Bocuse d'Or ist es, die Trends der internationalen Küche zu repräsentieren. Die Aufgabe: Die Teilnehmer müssen zwölf Portionen eines Fleisch- und Fischgerichts mit zwei Garnituren zubereiten. Bei der INTERGASTRA in Stuttgart werden Poularde sowie Seezunge und Garnelen auf dem Speiseplan stehen.

### Kochelite in der Jury

In der Jury sitzen hochkarätige Sterneköche wie Michel Roth, Léa Linster, Mario Lohninger, Christian Lohse, Rolf Straubinger oder Claus Weitbrecht. „Es ist mir eine besondere Freude, ja eigentlich ein Genuss, wieder in der Jury beim Bocuse d'Or – Selection Germany 2012 dabei sein zu dürfen“, so Léa Linster, Bocuse-d'Or-Gewinnerin 1989.

Patrik Jaros, Präsident des Bocuse d'Or Germany, freut sich über die Juroren-Zusagen nationaler und internationaler Sterneköche: „Einmal

in seinem Leben am legendären Bocuse d'Or teilzunehmen, ob als Commis, Kandidat oder Jurymitglied, ist wohl der Herzenswunsch jedes Spitzenkochs.“

### Großes Finale in Lyon

Alle zwei Jahre folgen 24 talentierte Köche aus aller Welt dem Ruf des Sternekochs und Schirmherren Paul Bocuse zum großen Finale nach Lyon. Die renommierte Weltmeisterschaft der Köche gilt als Sprungbrett für die Karriere in der Haute Cuisine. Im gleichen Turnus findet in den teilnehmenden Ländern eine Auswahl statt. Im März 2012 präsentieren sich die Gewinner schließlich bei einem Wettbewerb in Brüssel, um beim Finale im Januar 2013 auf der Fachmesse Sirha (Lyon) dabei sein zu können.

Ein Grund für den Umzug nach Stuttgart war nicht zuletzt der Charme des modernen Messegeländes. Patrik Jaros: „Als ich die Messehallen das erste Mal sah, war ich schwer beeindruckt. Hier haben wir eine Top-Location für den Bocuse d'Or gefunden.“ ◀

**Weitere Informationen finden Interessierte auf der Homepage des Bocuse d'Or unter [www.bocuse-dor.de](http://www.bocuse-dor.de).**

# Das 8 x 8 der Genuss-Kompetenz

Unsere 8 Garanten für Ihren Erfolg.

PrACHTvoller Geschmack: Brotspezialitäten aus Frankreich.

BEACHTenswerte Auswahl: Backwaren und -spezialitäten für jeden Anspruch.

DurchdACHTe Konzepte: High-Convenience – bedarfsgerecht verpackt.

LES PAINS PÉRENES  
de Roland Collot

The Original' moffins

The Original' doony's

Mit BedACHT entwickelt: Die traditionell erfolgreiche Backmargarine.

Alle ACHTung: Pflanzenfette mit geballter Power.

CONDELLA

frimax

Rein pflanzlich aufgebracht: Streichfett in Spitzenform.

Erstklassig gemACHT: Pflanzenfette für höchste Profi-Ansprüche.

Kundenorientiert gedACHT: Trendprodukte für eine bewusste Ernährung.

LIKREMA

Sojola

## vandemoortele

[www.vandemoortele.de](http://www.vandemoortele.de)

