



Gourmet News vom 20.01.2012



Bocuse d'Or – Die junge deutsche Kochelite gibt sich die Ehre

Die Kandidaten für den nationalen Vorentscheid des Bocuse d'Or am 11. Februar 2012 in Stuttgart im Rahmen der INTERGASTRA stehen fest.

Die 6 besten Bewerber treten in Ihren Showküchen gegeneinander an - nur der Erstplatzierte geht in die nächste Runde, den Bocuse d'Or Europe am 20./21. März 2012 in Brüssel:

Florian Bürger
Restaurant Habbel's, Sprockhövel
Sebastian Frank
Restaurant Horváth, Berlin
Johannes Goll
Restaurant Français, Steigenberger Frankfurter Hof, Frankfurt a. M.
David Kikillus
Kochatelier Fine Dining, Hotel und Spa l'Arrivée, Dortmund
Oliver Röder
Restaurant Bembergs Häuschen, Landlust Burg Flamersheim, Euskirchen
Sascha Wolter
Restaurant Backnanger Stuben, Backnang

Patrik Jaros, Präsident des Bocuse d'Or Germany: „Wir freuen uns über die hohe Qualität der eingereichten Rezepte. Daher verheißt es ein sehr spannender Wettbewerb auf höchstem Niveau zu werden. Es wird der Jury nicht leicht fallen, den Gewinner zu ermitteln.“

Die Kandidaten werden unter den gleichen Bedingungen wie dem Bocuse d'Or Europe in Brüssel kochen: In 5 Stunden eine Fischplatte mit den Hauptzutaten Seezunge und Riesengarnelen sowie in 5 Stunden und 35 Minuten eine Fleischplatte mit der Hauptzutat Mastpoularde - jeweils für 12 Personen inkl. zwei Garnituren und einer Sauce. Live und in Showküchen bereiten sie ihre Kreationen zu. Eine hoch dekorierte internationale Jury wird die Optik, den Geschmack und die Originalität der einzelnen Kreationen verkosten und bewerten. Die Zuschauer der INTERGASTRA können den Köchen über große Leinwände über die Schulter schauen. Es wird mit einem großen Ansturm an Besuchern und Pressevertretern beim deutschen Vorentscheid der Kochweltmeisterschaft gerechnet - live moderiert und mit interessanten Interviews auf der Bühne erwartet die Zuschauer ein abwechslungsreicher Tag im Atrium der Messe Stuttgart.

Weitere Informationen unter www.bocuse-dor.de »

