

Heiße Schlacht am Herd mit Top-Köchinnen

In der Kölner Messe wird der nationale Sieger für das wichtigste Kochturnier der Welt gesucht

Er ist das renommierteste Kochturnier der Welt – und das spektakulärste. Seit 22 Jahren wird der Bocuse d'Or unter Schirmherrschaft des für die Nouvelle Cuisine berühmt gewordenen Paul Bocuse in Lyon ausgetragen. Wer dort teilnimmt, hat den jeweils nationalen Wettbewerb gewonnen und sich im darauf folgenden Jahr im internationalen Wett-

Köln im Rahmen des Weltköchertags ausgetragen, den der Kölner Kochkunst Verein in den Messehallen veranstaltet. Acht Kandidaten mit mindestens siebenjähriger Berufspraxis – hauptsächlich im Sterne-Bereich – wurden dafür von einer hochkarätigen Jury unter Vorsitz des Drei-Sterne-Kochs Harald Wohlfahrt von der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn ausgewählt. Zur Jury gehört übrigens auch die Luxemburgerin Lea Linster, die als bisher einzige Frau den Bocuse d'Or gewonnen hat.

Am 15. August kochen die Kandidaten, darunter vier aus dem Rheinland, um den nationalen Sieg. Jeder hat eine eigene professionelle Showküche, einen Assistenten, die vorgegebenen Basiszutaten Kabeljau und Rinderfilet (jeweils mehrere Kilo). Um acht Uhr früh geht's los, Siegerehrung ist um 16 Uhr. Prämiert werden die ersten drei Plätze mit einem exklusiven Award, einer „Bocuse d'Or-Preisskulptur“, die der bekannte Kölner Künstler Cornel Wachter geschaffen hat.

Organisiert wird der Wettstreit am Herd von Patrik Jaros, in den 90er Jahren jüngster Sternekoch Deutschlands und Rundschauleser als guter Geist unserer Kochschule



Johannes Goll (28), Sous-Chef in der Villa Rothschild, Königstein im Taunus.



Ludwig Heer (28), Koch und Konditor, Straubingers Restaurant, Burg Stauffeneck, Salach.



Sebastian Prüßmann (28), Sous-Chef Restaurant Dieter Müller, Bergisch Gladbach.



Eiko Scharfenberger (30), Küchenchef im Restaurant Sonne, Overath.



Georg Christian Schröppel (30), Küchenchef Alpenstube im Hotel Alpenhof, Bayrischzell.



Claudia Schröter (32), Küchenchefin Restaurant Taku im Excelsior Hotel Ernst Köln.



Sebastian Völz (28), Sous Chef Restaurant Lorenz Adlon im Hotel Adlon in Berlin.



André Wolff (32), Sous-Chef Steinheuers Restaurant, Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Anzeige

HEISSE AUSWAHL!
DER KFZ-MARKT HEUTE!
ZEITUNGSGRUPPE KÖLN
Führer: Claus Thieser
Ständige Mitarbeit: [Logos]

streit in Genf durchgesetzt. Jetzt steht die nationale Ausscheidung für den „Koch-Oscar“ an – und sie wird in

vertraut. Wer die heiße Schlacht am Herd hautnah erleben möchte, kann dabei sein: Die VIP-Karte für 149 Euro

enthält neben der 3-Tageskarte für den Weltköchertag den exklusiven Zugang zum Bocuse d'Or-Wettstreit mit Geträn-

ken, kulinarischen Gaumenfreuen und Aftershow-Party mit den Hühnern und der Hermes House Band. (pri)

Kartenvorverkauf im Restaurant Spitz, Pfeilstraße 31-37, Köln, Tel. (02 21) 16 90 98 48, spitzsystem.com.

Der Kalender zur Sendung – Holen Sie sich das ARD-Buffer nach Hause

Das Erste®
Wochenkalender 2010



ARD Buffet®



978-3-8320-1334-9, 21 x 29,7 cm, 14,95 €

Mit nützlichen und praktischen Tipps,
die Ihnen das Leben erleichtern

Außerdem finden Sie in dem Kalender
schmackhafte Rezepte der bekannten
ARD-Buffer-Meisterköche, Tipps für Ihre
Gesundheit, Deko-Tipps sowie
praktische Ratschläge zu Haus und Garten

Diesen und viele weitere DuMont-Kalender
finden Sie ab sofort in Ihrer Buchhandlung
und in der Geschäftsstelle der Zeitungs-
gruppe Köln, Breite Straße

DUMONT
Kalenderverlag