



Benutzername; Passwort:

 [Login](#)[Passwort vergessen?](#)

Willkommen - Welcome - Bienvenue

[Home](#) | [Inserate](#) | [Blog](#) | [News](#) | [Rezepte](#) | [Warenkunde](#)

13.08.2009 - 6.19 Uhr

## Koch News

# INFORMATION ZUM BOCUSE D OR - SELECTION GERMANY 2009

Alle zwei Jahre findet die Selection in den einzelnen teilnehmenden Ländern statt. Im Folgejahr präsentieren sich die Gewinner im Rahmen eines kontinentalen Wettbewerbs in Genf, um sich mit einer Platzierung für das große Finale in Lyon im darauf folgenden Jahr zu qualifizieren. Zur Teilnahme am deutschen Wettbewerb am 15. August 2009 in Köln in der Messehalle 10.1 wurden die 8 Kandidaten mit mindestens 7-jähriger Berufspraxis, hauptsächlich aus dem Michelin- Sterne-Bereich, anhand eingesendeter Unterlagen von der Jury unter dem Vorsitz von Harald Wohlfahrt ausgewählt. Die Wettbewerber mussten zwei Rezepte, jeweils zu den Themen Fisch (Kabeljau) und Fleisch (Rinderfilet) inkl. jeweils zwei Beilagen und einer Sauce beim Organisationskomitee einreichen.

Vor einer hochkarätigen internationalen Jury und großem Publikum werden die Kandidaten ihre Rezepte kochen und anschließend auf Platten präsentieren - unter gleichen Bedingungen wie bei dem Finale in Lyon, inkl. Presse, TV und großem Zuschauer-Plenum! Der erste Kandidat fängt am 15.08.2009 um 8.00h morgens an zu kochen. Die weiteren Kandidaten folgen im 10-Minuten-Takt nacheinander. Jeder Kandidat hat 5 Stunden Zeit, um in seiner jeweils eigenen Showküche sein Fischgericht herzustellen. Dieses wird der Jury zunächst auf einer Platte präsentiert, sodann auf Tellern angerichtet und von der achtköpfigen Fischjury verkostet. 35 Minuten später muss der Kandidat sein Fleischgericht präsentieren. Auch dieses wird zuerst auf einer Platte präsentiert und dann von einer achtköpfigen Fleischjury verkostet. Die Verkostungen fangen um 13.00h an und enden gegen 15.00h. Danach werden die Verkostungsunterlagen ausgewertet.

Zum Abschluß findet um 16.00h die Siegerehrung statt, bei welcher die drei ersten Plätze besonders prämiert werden. Nur der Erstplatzierte hat die Chance, zum Europa-Entscheid in Genf anzutreten. Außerdem wird der beste Commis von der Küchenkommission ausgewählt.

Am Veranstaltungstag wird Herr Dieter L. Kaufmann den Vorsitz der Jury haben.

*Weiterhin besteht die Jury aus :*

**Juan Amador, Restaurant Amador - 3 Sterne**  
**Jean-Claude Bourgueil, Restaurant Im Schiffchen - 2 Sterne**  
**Frank Buchholz, Restaurant Buchholz - 1 Stern**  
**Hans Horberth, Restaurant La Vision - 1 Stern**  
**Dieter Kaufmann, Restaurant Zur Traube - 2 Sterne**  
**Rasmus Kofoed, Dänemark - Silber Bocuse Dor 2007**  
**Lea Linster, Luxemburg - Gold Bocuse d'Or 1989**  
**Christian Lohse, Restaurant Fischers Fritz - 2 Sterne**  
**Dirk Luther, Restaurant Meierei - 2 Sterne**  
**Ralf Marhencke, Restaurant Poisson**  
**Thomas Martin, Jacobs Restaurant - 1 Stern**  
**Andreas Mayer, Schloss Prielau - 2 Sterne**  
**Dieter Müller, Schlosshotel Lerbach - 3 Sterne**  
**Rolf Straubinger, Burgrestaurant Staufeneck - 1 Stern**  
**Paul Urchs, Restaurant Der Alpenhof-Alpenstube - 1 Stern**  
**Phillip Wolter, Restaurant Alte Mühle**

Durch den Tag führt der charmante und kochbegeisterte Kölner Moderator Florian Müller. Er wird das Publikum über aktuelle Geschehnisse auf den letzten Stand bringen und Hintergrundinformationen zu den Köchen liefern.

#### **Hier können alle Lebensläufe der Kandidaten studiert werden:**

Andre Wolf: [www.gourmet-report.de/artikel/30230/Andre769-Wolff.html](http://www.gourmet-report.de/artikel/30230/Andre769-Wolff.html)

Claudia Schröter: [www.gourmet-report.de/artikel/30231/Claudia-Schroeter.html](http://www.gourmet-report.de/artikel/30231/Claudia-Schroeter.html)

Eiko Scharfenberger: [www.gourmet-report.de/artikel/30232/Eiko-Scharfenberger.html](http://www.gourmet-report.de/artikel/30232/Eiko-Scharfenberger.html)

Georg Christian Schröppel: [www.gourmet-report.de/artikel/30233/Georg-Christian-Schroepfel.html](http://www.gourmet-report.de/artikel/30233/Georg-Christian-Schroepfel.html)

Johannes Goll: [www.gourmet-report.de/artikel/30234/Johannes-Goll.html](http://www.gourmet-report.de/artikel/30234/Johannes-Goll.html)

Ludwig Heer: [www.gourmet-report.de/artikel/30235/Ludwig-Heer.html](http://www.gourmet-report.de/artikel/30235/Ludwig-Heer.html)

Sebastian Prüßmann: [www.gourmet-report.de/artikel/30236/Sebastian-Pruessmann.html](http://www.gourmet-report.de/artikel/30236/Sebastian-Pruessmann.html)

Sebastian Völz: [www.gourmet-report.de/artikel/30237/Sebastian-Voelz.html](http://www.gourmet-report.de/artikel/30237/Sebastian-Voelz.html)

## **News Archiv**

[August 2009](#) (42)

[Juli 2009](#) (27)

[Juni 2009](#) (26)

[Mai 2009](#) (36)

[April 2009](#) (62)

[März 2009](#) (13)

[Februar 2009](#) (9)

[Oktober 2008](#) (18)

[September 2008](#) (60)

[August 2008](#) (39)

[Juli 2008](#) (16)

[Juni 2008](#) (24)

[Mai 2008](#) (31)

[April 2008](#) (38)

[März 2008](#) (47)

[Februar 2008](#) (53)

[Januar 2008](#) (63)

[Dezember 2007](#) (25)

[November 2007](#) (59)

[Oktober 2007](#) (42)

## Schlagzeilen

2009-16-08 - 23.31Uhr

Hier kann man mehr lesen über den Unfall des Spitzenkochs der erst kürzlich ums Leben [\[...\]](#)

2009-16-08 - 8.25Uhr

Die Retter kamen zu spät, der Motor des VW Transporters war schon kalt als Sie morgens um 3 [\[...\]](#)

2009-14-08 - 11.59Uhr

Das Worphauser Nudelfest - Bio-Erzeugermarkt der Genüsse Sonntag, 30. August 2009, [\[...\]](#)

[© 2007 Kochmuetzen Berlin von Köchen für Köche](#) | [Kontakt](#) | [Impressum](#) | [AGB](#) | [Datenschutz](#) | [Partner](#) | [Sitemap](#)



