

DIE ZEITUNG FÜR GENIEßER - 19. AUGUST 2009

HOME

RESTAURANTS

REZEPTE

WEIN

REISE

BEST OF

KOLUMNEN

BÜCHER

COMMUNITY

REZEPTE

Bocuse d'Or: Ludwig Heer gewinnt deutsche Vorausscheidung



Ludwig Heer vom Sternerrestaurant „Burg Staufeneck“ in Salach wird im kommenden Jahr die deutschen Farben beim Kochwettbewerb „Bocuse d'Or“ vertreten. Bei der Vorausscheidung in Köln setzte er sich gegen sieben Konkurrenten durch. Auf den Plätzen folgten Sebastian Prüßmann vom Restaurant „Dieter Müller“ in Bergisch Gladbach und André Wolff, Sous Chef im Zwei-Sterne-Restaurant „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr.

Einen Fischgang (Kabeljau) und einen Fleischgang (Rinderfilet) sollten die Bewerber um den Bocuse d'Or zubereiten. Ludwig Heer entschied sich – wie viele seiner Mitstreiter - für eine Kombination aus Meer und Land. Der 28jährige, der schon zwei Mal als Assistent beim großen „Bocuse d'Or“-Finale in Lyon dabei war, präsentierte der Jury den Kabeljau mit Röstzwiebelkruste und geräucherten Perlgrauen. Das Rinderfilet ließ Heer mit Trompetenpilzen, Kartoffeltorte und Ochschwanz zu Kräutermus mit Sellerieflan servieren.

Der Abstand zum Zweitplatzierten Sebastian Prüßmann (28) war am Ende hauchdünn. Nur zehn Punkte trennten die beiden Nachwuchsköche. Prüßmann, zweiter Mann hinter Nils Henkel im Restaurant „Dieter Müller“, dämpfte den Kabeljau und servierte ihn mit Lardo-Ravioli, toskanischen Speck gefüllt mit Linsenpüree und Auberginen. Beim Fleisch entschied sich Prüßmann fürs sanfte Räuchern, „weil das die wunderbaren Aromen perfekt unterstützt“. Dazu gab es kross gebratene Zwiebel-Semmelknödel und lauwarmes Schnittlauchgelee.

Der Drittplatzierte lag knapp 100 Punkte hinter dem Sieger. André Wolff (32) aus Bad Neuenahr erkochte sich den 3. Platz mit einem Rinderfilet, das er in einen Pulpo-Mantel hüllte. Begleitet von Sepia-Canelloni, Kirschtomaten, Artischocken und Chorizo. Den Kabeljau kombinierte er mit roter Beete, die er zuvor mit Hilfe eines Korkenziehers und einem Stickstoffbad zu einer kunstvollen Spirale formte.

Alle Teilnehmer durften übrigens einen Assistenten mitbringen. Den Preis als bester Commis erhielt Dominik Daub, der seinem Küchenchef Eiko Scharfenberger vom Gourmet Restaurant Sonne (Overath) zuarbeitete.

BEKENNTNIS



Das Rib-Eye ist der perfekte Cut! Das perfekte Steak! Zart, gut marmoriert, saftig und intensiv im Geschmack.

Corwin Leong
'Morton's Steakhouse'

NEWSLETTER

Email:

ANMELDEN

TOP LISTEN



DIE BESTEN RESTAURANTS



DIE BESTEN SANDWICHES



DIE BESTEN WEINE



DIE BESTEN CHAMPAGNER

REZEPTE



[Klassische Desserts](#)

NEUSTE ARTIKEL

[Hotelbau-Boom in Deutschland
ungebrochen](#)
19.08.09

["Best Young Cook in the World" kocht für
Royal Caribbean](#)
19.08.09

[Lebensmittelpreise sinken deutlich](#)
18.08.09

[Bocuse d'Or: Ludwig Heer gewinnt
deutsche Vorausscheidung](#)
17.08.09

[Das perfekte Menü für das erste
Rendezvous](#)
16.08.09

KOLUMNEN



**Maja's Home &
Living**

[Auf einen Drink!](#)



Geld & Genuss

[Die Schokoladenseite
der Kakaobohne](#)

TOP LISTEN

[Kochbücher des Jahrhunderts](#)

[Legendäre Sandwiches](#)

[Die besten Champagner](#)

[Gault Millau 2009](#)

[Michelin 2009](#)

[Sushi-Restaurants](#)

[Wine-Spectator 2008](#)

[Pasta](#)

WEIN INSIDER



Mara Savino

"Romeo" (Neapel)

[Große Weißweine aus
Kampanien](#)



Aurélien Blanc

"Pavillon" (Zürich)

[Bordeaux 2008: Besser
als erwartet!](#)