





CHROMA
  **AVAILABLE NOW**

[Gute Küchenmesser](#)[Fernsehköche im TV](#)[Kochschulen weltweit](#)[Home](#) :: [Impressum](#) :: [Friends](#)[Management für Spitzenköche](#)[Tim Mälzer Küchenmesser](#) [Die besten Restaurants Deutschlands](#)

Archiv

Sie haben eine gute Meldung für unseren Gourmetnews-Ticker? Berichten Sie uns von personellen Veränderungen in den guten Küchen, Ihren Tipps und Tricks auf Reisen, Ihre PM, die bei uns passen würde. [Mailen Sie uns Ihre passende Meldung](#)
(Bitte beachten: Attachments/Anhänge nicht größer als 50 kB!)

Suchen auf Gourmet Report

Sortierung

Binden Sie unsere Nachrichten GRATIS in Ihre Webseiten mit ein. [Hier ist eine Anleitung](#)

DER BESTE DEUTSCHE NACHWUCHSKOCH HEIßT LUDWIG HEER

Fulminantes Comeback des Bocuse d'Or in Deutschland

Was am Samstag Morgen um 6 Uhr auf der Kölnmesse mit dem Einrichten der Showküchen begann, endete knapp 24 Stunden später mit stolzen Gewinnern und begeisterten Teilnehmern auf der Aftershow-Party im Restaurant 4 Cani.

Der beste deutsche Nachwuchskoch heißt Ludwig Heer (Straubingers Restaurant in Saalach), der sich mit 715 Punkten die beste Bewertung der hochkarätigen internationalen Jury unter dem Vorsitz von Dieter L. Kaufmann in fünfeinhalb Stunden erkochte. Er wird Deutschland beim kontinentalen Wettbewerb in Genf 2010 repräsentieren und bis dahin u.a. von Harald Wohlfahrt trainiert.

Es war ein Kopf-an-Kopf-Rennen - nicht nur Dieter Müller, sondern auch Lea Linster (einzige Frau, die jemals den Bocuse d'Or in Lyon gewann) und Jörg Sackmann teilten diese Auffassung. Ein Rennen mit Sebastian Prüßmann aus dem Restaurant Dieter Müller, der die Jury mit 705 Punkten mit einer ebenfalls geschmacklich perfekten Leistung überzeugte - im Gegensatz zu den beiden anderen Platzierten eine klassisch elegante Komposition.

Wie Ludwig Heer bereitete auch der Drittplatzierte seine Platten mit der Kombination aus Meer und Land zu, André Wolff aus Steinheuers Restaurant in Bad Neuenahr ließ darüber hinaus raffinierte Elemente der [Molekularküche](#) einfließen. Er behauptete sich mit 616 Punkten.

Den Preis für den besten Commis verlieh die eigenständige Küchenkommission Dominik Daub, der mit seiner überlegten und ruhigen Art Eiko Scharfenberger den ganzen Tag zur Hand ging.

Große Zufriedenheit gab es nicht nur bei allen Kandidaten, sondern auch bei den Sponsoren, die die Rückkehr des Wettbewerbes nach vierjähriger Pause nicht zuletzt mit wertvollen Gewinnerpreisen unterstützten: die drei Sieger konnten sich neben erlesenen Messern mit Namensgravur, Champagner von Perrier Jouët, einer eigens angefertigten Sauciere aus Silber von Nestlé Chef auch über einen für den Bocuse d'Or kreierten Award des Kölner Künstlers Cornel Wachter freuen.

Ludwig Heer kommt außerdem in den Genuß eines von Jahn-Reisen gesponsorten Aufenthalt in einem Fünfsterne Hotel in Lanzarote, Sebastian Prüßmann erhielt von Pilsner Urquell eine Einladung in die Heimat der tschechischen Brauerei.

Anerkennung für das Niveau der Veranstaltung auch in der Jury, die teilweise zweijährlich ihrer Aufgabe bei der Endausscheidung in Lyon waltet, nahm der neue Veranstalter Patrik Jaros, selbst Gewinner des Bocuse d'Or in Lyon 1995, dankend entgegen.

Dank des professionellen Serviceteams aus dem Excelsior Hotel Ernst wurden die Platten der Kandidaten der Jury auf elegante Art und Weise zunächst präsentiert, bevor sie gemäß des Mustertellers des jeweiligen Kandidaten auf 14 Teller für die scharfen Sinne der Profis angerichtet wurden. Einige Teilnehmer hatten keine Kosten und Mühen gescheut, sich extra für den wichtigsten Kochwettbewerb Platten anfertigen zu lassen.

Die Investition, den deutschen Entscheid möglichst nahe an die Qualität aus Frankreich heranzubringen hat sich gelohnt, wie Fachleute, Kandidaten und auch die Zuschauer bestätigten.

Diese waren zahlreich erschienen, man hatte knapp 250 Karten im Vorfeld verkauft, und konnten das Geschehen vom Startschuß um 8:00 Uhr an auf Großbildleinwänden live mitverfolgen. Der Kölner Moderator Florian Müller führte charmant und aufmerksam durch die Küchen und den Tag.

Für das Publikum Highlight der besonderen Art war das Servieren einiger Portionen der Kandidatenspeisen - diese wurden von kompetentem Personal des Restaurants Spitz in Köln in mundgerechte Happen aufgeteilt und direkt gereicht.

So mundeten der Kabeljau und das Rinderfilet den begeisterten Gourmands - sie hatten eine einmalige Gelegenheit den unmittelbaren Vergleich von so unterschiedlich komponierten, wenn doch exakt den gleichen Hauptzutaten bestehenden Gerichten, anzustellen. Den ganzen Tag gab es für alle Zuschauer Kölsche Tapas aus dem "Spitz", Pilsner Urquell frisch gezapft, Aqua Panna und Pellegrino als erste Erfrischung, van Nahmen Säfte - auch als Schorle - für den ersten Durst, sowie van Volxem Saarriesling sowie Belle Epoque Champagner von Perrier Jouët - nicht nur die Gäste konnten sich stärken sondern auch die zahlreichen Fernsehteams und Pressevertreter, die sogar aus Luxemburg und Belgien angereist waren.

Der nächste Bocuse d'Or - Selection Germany findet im Jahr 2011 statt.

Alle Kandidaten [Bocuse d'or 2009](#):

Andre Wolf: www.gourmet-report.de/artikel/30230/Andre769-Wolff.html

Claudia Schröter: www.gourmet-report.de/artikel/30231/Claudia-Schroeter.html

Eiko Scharfenberger: www.gourmet-report.de/artikel/30232/Eiko-Scharfenberger.html

Georg Christian Schröppel: www.gourmet-report.de/artikel/30233/Georg-Christian-Schroepfel.html

Johannes Goll: www.gourmet-report.de/artikel/30234/Johannes-Goll.html

Ludwig Heer: www.gourmet-report.de/artikel/30235/Ludwig-Heer.html

Sebastian Prüßmann: www.gourmet-report.de/artikel/30236/Sebastian-Pruessmann.html

Sebastian Völz: www.gourmet-report.de/artikel/30237/Sebastian-Voelz.html

Infos über den deutschen [Bocuse d'or 2009](#):

<http://www.gourmet-report.de/artikel/30227/Information-zum-Bocuse-dOr-Selection-Germany-2009.html>

Google-Anzeigen

Messer

Hier finden Sie eine große Auswahl Haushaltsartikel, versandkostenfrei www.bader.de

Stoffwechsel-Fettkiller

Bis 15 kg in einem Monat abnehmen - einfach, gesund, schnell & bewährt! www.abnehmen-einfach.info

Endlich kein Mundgeruch

So können Sie ihren Mundgeruch auf natürlichem Weg beseitigen. www.fangocur.at/Mundgeruch

Testsieger

Kochmesser G-2

Global Kochmesser 20cm für 69 € statt 99 € vom Fachhändler www.kochmesser24.de

Jin's

15 Gault Millau Hauben Panasiatisches Gourmetrestaurant www.restaurant-jin.de

Newsletter abonnieren

(gratis, kann jederzeit per Mausklick abbestellt werden. Ihre E-mail Adresse wird nicht an dritte weitergegeben.)

Name:

E-mail:

Subscribe

NEWS FEEDS

Benutzen Sie unsere RSS-Feed um aktuelle Nachrichten mit Ihrem Newsreader zu lesen:

[RSS - Alle Artikel](#)

[RSS - Food](#)

[RSS - Destinations](#)

[RSS - Food im TV](#)

[RSS - Berlin](#)

[RSS - News](#)

[RSS - Reiseangebote](#)



Book your Hotel

Buchen Sie ihr Hotel preiswerter. [Hotelbuchungsmaschine](#)

Google-Anzeigen [Rezept](#) [Ludwig I](#) [Messer](#) [Sterne Koch](#) [Köln Zoo](#)

Weitere Reports über : [ludwig heer](#) , [bocuse d'or](#) , [burgrestaurant staufeneck](#) , [lea linster](#) , [dieter müller](#) , [jörg sackmann](#) , [sebastian prüßmann](#) , [andré wolff](#) , [patrik jaros](#) ,

Bei google suchen: [ludwig heer](#) , [bocuse d'or](#) , [burgrestaurant staufeneck](#) , [lea linster](#) , [dieter müller](#) , [jörg sackmann](#) , [sebastian prüßmann](#) , [andré wolff](#) , [patrik jaros](#) ,

18.08.2009

Dieser Artikel wurde noch nicht bewertet...

Ist die Meldung interessant?

Ja

Nein

Diesen Artikel bookmarken bei ...



[« zurück](#)

[weiter »](#)



[Diesen Artikel versenden](#)



[Als PDF öffnen](#)



[Diese Seite drucken](#)

[Kochkurs schenken](#)

Besonderes Koch-Erlebnis schenken, z.B. Sushi, Indisch etc. Kochkurse.

www.mydays.de/Gourmet

[Sprecher](#)

für Funk, TV, Internet, E-Learning: Schnelle Lieferung, faire Preise!

www.0700sprecher.de

[Restaurant Jinling](#)

Genießen Sie die chinesische Gourmetküche in Düsseldorf.

www.restaurant-jinling.de

[Messer](#)

Hier finden Sie eine große Auswahl

Haushaltsartikel, versandkostenfrei

www.bader.de

Google-Anzeigen

Ihren Kommentar zum Artikel schreiben

Name

E-mail

Titel

Kommentar

Post message

05.08.2009 - [kochmesser.de sucht Mitarbeiter](#)

Interessantes Stellenangebot im Großraum Berlin: der Geschäftsführer von kochmesser.de, dem führenden unabhängigen Importeur für hochwertige Küchenmesser in Deutschland, sucht eine rechte Hand [Weiter...](#)

01.08.2009 - [Koyama](#)

Zu Gast bei Japans Spitzenkoch - Arte: 1. August 2009 um 12.00 Uhr - Wiederholung: 04.08.2009 um 09:10 - "Geschmack entsteht durch das Schneiden einer Zutat, nicht durch das Kochen!" [Weiter...](#)

17.10.2008 - [Das korrekte Schleifen von japanischen Messern - Video](#)

Wie bekommt man die hochwertigen Kochmesser und Küchenmesser wieder scharf? Gucken Sie sich diese lehrreiche Video an! [Lesen Sie weiter ...](#)

15.08.2009 - [Lutz Schirmer](#)

Berliner Spitzenkoch nach Kochshow auf Autobahn tödlich verunglückt [Weiter...](#)

15.08.2009 - [Gemeine Greiskraut \(Kreuzkraut\)](#)

Beim Anbau von Blattgemüse und -salaten wie Rucola, Spinat und Schnittsalaten können vereinzelt andere Pflanzenarten (Ackerunkräuter, Gras, Jungpflanzen aus angrenzenden Kulturen) auf dem Feld oder im Garten vorkommen - Das kann gefährlich sein, wie der aktuelle PLUS Supermarkt Salat beweist [Lesen Sie weiter ...](#)

257 Besucher auf dieser Seite

www.Nikos-Weinwelten.de meldet: [Rucola-Bauern vor Ruin](#)

Nach dem Fund einer Giftpflanze in einer Rucola-Packung im Supermarkt bangen die Rucola-Produzenten...

Textverwendung:

Kopieren mit Quellverweis als funktionierender Link auf "www.kochmesser.de/news.html" gestattet - Bilder nur auf Anfrage!

© 1993 - 2009 [k.de] kochmesser.de

Ihre Werbung hier?

Wir nehmen Ihnen kein Geld ab! Sie sponsern einem Slum Kind die Ausbildung in Brasilien und Ihre Werbung wird von 300.000 "special interest" Lesern im Monat gelesen. Projeto Culinaria

[Kochrezepte](#)