

PRESSEMITTEILUNG

Frankfurt am Main, 28. August 2023, sm

BOCUSE D'OR GERMANY 2023 in Frankfurt – Ministerpräsident Boris Rhein übernimmt die Schirmherrschaft – Kandidaten stehen fest.

Frankfurt am Main - Am **25. und 26. Oktober 2023** findet im **Gesellschaftshaus Palmengarten** das kulinarische Highlight des Jahres in der Mainmetropole statt: Der renommierte **Bocuse d'Or** Wettbewerb. Seit seiner Gründung im Jahr 1987 durch **Paul Bocuse**, dem international angesehenen Vater der französischen Nouvelle Cuisine und Jahrhundertkoch, hat sich der Wettbewerb zu einer internationalen Bühne für kulinarische Trends und einem wichtigen Wirtschaftsfaktor entwickelt. Die Veranstaltung zieht Meinungsträger der kulinarischen Szene, Journalisten und Gourmetliebhaber an, um sich auszutauschen und den innovativsten und besten jungen Koch der Welt zu küren. Dabei bietet der **Bocuse d'Or** eine seltene Gelegenheit, Hospitality, Foodservice und Tourismus wertschöpfend zu vernetzen.

Der Guide Michelin zeichnet aktuell genau 10 Köche in Deutschland mit der Höchstnote von drei Sternen aus, während 46 weitere Köche stolz auf ihre zwei Sterne sein dürfen. Die renommierten 3- und 2-Sterneköche haben als Experten ihrer Branche die Aufgabe, die größten Talente der nächsten Generation zu erkennen. Aus diesem Grund haben die Initiatoren des **Bocuse d'Or Deutschland, Präsident des "Bocuse d'Or Germany" Patrik Jaros, Robert Mangold, Geschäftsführer der Tiger und Palmen Gruppe und Dr. Jan-Peter Eichhorn, Geschäftsführer der Genussakademie in Frankfurt**, die Sterneköche gebeten, ihre Nominierungen für das Deutschland-Finale abzugeben. Vier Nachwuchsköche, die entsprechend den Statuten des internationalen Wettbewerbs ausgewählt wurden, werden im Rahmen des glanzvollen Deutschland-Finales in Frankfurt gegeneinander antreten. Der Gewinner vertritt Deutschland beim Europafinale in Trondheim, Norwegen. Die Kandidaten sind.....

1. **Marvin Böhm**, Sous-Chef aus dem 3-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg,
2. **Sebastian Buchta**, Küchenchef im 2-Sterne-Vitalhotel Alter Meierhof in Glücksburg
3. **Christian Krüger**, ehemaliger 1-Sterne-Koch, jetzt Leiter Produktentwicklung und Berater bei Mise en Place, Duisburg
4. **Julian Lechner**, stellvertretender Küchenchef im 2-Sterne-Gourmet- und Fine Dining Restaurant ÖSCH NOIR in Donaueschingen

Frankfurt am Main und das **Gesellschaftshaus Palmengarten** werden für zwei Tage zum gastronomischen Hotspot mit Verkostungen, Vorführungen und Seminaren rund um den **Bocuse d'Or** Wettbewerb. Den Startschuss bildet eine glanzvolle Gala am **25. Oktober 2023**. Die Initiatoren sind stolz, eine solch hochwertige Veranstaltung im **Gesellschaftshaus Palmengarten** präsentieren zu dürfen und freuen sich, dass Hessens **Ministerpräsident Boris Rhein** die **Schirmherrschaft** übernommen hat.

SIRH/+ BOCUSE D'OR GERMANY 2023

Patrik Jaros weiter: "Am **25. und 26. Oktober 2023** werden wir mit dem **Bocuse d'Or** die kulinarische Exzellenz und Kreativität der nächsten Generation von Spitzenköchen feiern. Diese Veranstaltung bietet eine einzigartige Gelegenheit für die junge Talente, sich zu beweisen und ihre Fähigkeiten einem internationalen Publikum zu präsentieren."

Der Bocuse d'Or Germany verspricht ein unvergessliches Erlebnis für alle Liebhaber der kulinarischen Welt zu werden. Seien Sie dabei, wenn die Spitzenköche von morgen ihr Können unter Beweis stellen!

SIRH/+
BOCUSE D'OR
GERMANY 2023

Ballsaal

Organisationsbüro Bocuse d'Or Germany 2023 c/o Ballsaal GmbH & Co. KG · Palmengartenstraße 11 · 60325 Frankfurt am Main
Initiatoren Patrik Jaros · Robert Mangold · Dr. Jan-Peter Eichhorn
Telefon 069 / 900 29 159 · bocuse@ballsaal-frankfurt.de · jaros@bocuse-dor.de
Handelsregister Frankfurt am Main HRA 51121. · Finanzamt Frankfurt am Main St.Nr. 12 321 01655
USt.-Id. Nr.DE328344023 · Commerzbank AG · Kto. 581 208 600 · BLZ 500 400 00
PhG: Ballsaal Verwaltungs GmbH · Palmengartenstraße 11 · 60325 Frankfurt am Main
Handelsregister Frankfurt am Main HRB 117215. · Geschäftsleitung der PhG: Robert Mangold