

MESSEN & EVENTS

?Annabell und die sieben Kräuter?



Am 26. Oktober findet das deutsche Finale des Bocuse d'Or in Frankfurt statt / Foto: Marc Theis Art Photography

Am 26. Oktober 2023 findet im Gesellschaftshaus Palmengarten in Frankfurt am Main der renommierte Kochwettbewerb Bocuse d'Or Germany statt. Die vier Kandidaten für das Deutschlandfinale stehen nun fest.

Die Kandidaten sind:

Marvin Böhm, Sous-Chef aus dem Drei-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg

Sebastian Buchta, Küchenchef im Zwei-Sterne-Vitalhotel Alter Meierhof in Glücksburg

Christian Krüger, ehemaliger Sterne-Koch, jetzt Leiter Produktentwicklung und Berater bei Mise en Place, Duisburg

Julian Lechner, stellvertretender Küchenchef im Zwei-Sterne-Gourmet- und Fine Dining Restaurant Ösch Noir in Donaueschingen

In hochwertig ausgestatteten Küchen werden die Kandidaten eng mit ihren Commis zusammenarbeiten, um gemeinsam ihre Gerichte inklusive Beilagen und Saucen zu kreieren.

Nach einer Zubereitungszeit von fünf Stunden beginnt die Präsentation eines

Gemüsegerichts auf Tellern, das mit der Wetterauer Kartoffel ?Annabel? und den

Frankfurter Sieben Kräutern zubereitet werden muss. Nach weiteren 35 Minuten erfolgt die Präsentation des Rinderfilets auf einer Platte, begleitet von entsprechenden Garnituren und Saucen.

Die Verkostung und Bewertung ? nach den Kriterien Geschmack, Kreativität und innovative Präsentation ? werden von einer hochkarätig besetzten, internationalen Jury durchgeführt.

Léa Linster, einzige weibliche Gewinnerin des Bocuse d'Or (1989), ist Vorsitzende der

20-köpfigen Jury, in der Kochpersönlichkeiten wie Thomas Bühner, Sebastian Gibrandt, Julia Komp und Régis Marcon, Chefkoch des Le Clos de Cîmes in Le Vernet-Chaméane/Frankreich sitzen.

Der Gewinner des Bocuse d'Or Germany 2023 qualifiziert sich für die Teilnahme am Bocuse d'Or Europe, der am 19. und 20. März 2024 in Trondheim, Norwegen, stattfindet. Wer dort gewinnt, erhält er die Möglichkeit, beim Finale ? dem Bocuse d'Or Lyon im Januar 2025 ? anzutreten. Der Wettbewerb Bocuse d'Or wurde im Jahr 1987 von Paul Bocuse gegründet, dem international angesehenen Vater der französischen Nouvelle Cuisine und Jahrhundertkoch.

Die Initiatoren des Bocuse d'Or Germany, Patrik Jaros, Robert Mangold und Dr. Jan-Peter Eichhorn, sind stolz, die Veranstaltung in die Mainmetropole geholt zu haben. ?Mit der Schirmherrschaft von Ministerpräsident Boris Rhein, der Unterstützung der Stadt Frankfurt am Main, und der Crème de la Crème der nationalen und internationalen Kochkunst konnten wir in relativ kurzer Zeit ein kulinarisches Highlight in Frankfurt installieren, das seinesgleichen sucht. Das Interesse am Bocuse d'Or ist riesengroß, selbst Schüler aus der Fachrichtung Gastronomie haben ihr Kommen ins Gesellschaftshaus Palmengarten zugesagt?, sagt Patrik Jaros.