

Kopf-an-Kopf-Rennen um den Oscar der internationalen Spitzengastronomie Christian Krüger erreicht den elften Platz im Finale des Bocuse d'Or 2015 – unterstützt von METRO Cash & Carry Deutschland

Düsseldorf/Lyon, 30. Januar 2015 – Im Rahmen der Gastronomie-Fachmesse SIRHA traf sich am 27. und 28. Januar 2015 die globale Kochelite zum kulinarischen Showdown in Lyon: 24 Spitzenköche aus aller Welt traten beim Finale des Bocuse d'Or 2015 gegeneinander an. Einer von ihnen war Christian Krüger, Inhaber und Küchenchef des Mannheimer Sternerestaurants „Axt“. Zusammen mit seinem Commis de Cuisine, Christian Döhner, zeigte der deutsche Teilnehmer eine überzeugende Leistung bei dem renommierten Wettbewerb.

Schauplatz des Geschehens war die Paul Bocuse Halle auf dem Gelände der Lyoner Messe. Begeisterte Zuschauer beobachteten live, wie die 24 Gold-Anwärter in ihren Kochboxen kulinarische Kunstwerke vom Feinsten schufen. Perlhuhn und Forelle standen auf dem Plan, aus diesen Zutaten mussten alle Teilnehmer für 12 Personen jeweils ein Fleisch- und ein Fischgericht zubereiten. Deutschland wurde durch Christian Krüger vertreten, der in Mannheim das vielfach ausgezeichnete Restaurant „Axt“ führt. Am 28. Januar, pünktlich um 8.00 Uhr, startete der deutsche Finalist gemeinsam mit seinem Commis Christian Döhner. Weitere Kandidaten folgten, wie schon am Vortag, im Zehnminutentakt. Jeder Teilnehmer hatte fünfeinhalb Stunden Zeit für die Zubereitung der zwei Wettbewerbsgerichte. „Bei so einem sportlichen Timing muss jeder Handgriff sitzen“, sagt Christian Krüger. „Eine gute Vorbereitung ist deshalb sehr wichtig“.

Spannend inszeniert

Ebenfalls im Zehnminutentakt bewertete an beiden Finaltagen ab 13.30 Uhr die prominent besetzte Jury die Speisen nach den Kriterien Geschmack, Kreativität und Optik. Den Vorsitz hatte Thibaut Ruggeri, Bocuse d'Or-Gewinner 2013. Der US-amerikanische Spitzenkoch Grant Achatz fungierte als Ehrenpräsident der Jury. Den Zuschauern bot sich ein spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen, bei dem sich einzelne Teilnehmer erst spät in Richtung Spitze absetzen konnten. Bei der Preisverleihung am späten Nachmittag des 28. Januars erreichte die Anspannung der Kandidaten und des Publikums ihren Höhepunkt und entlud sich schließlich in großem Jubel für die Bestplatzierten: Gewinner des Bocuse d'Or 2015 ist das Team rund um Ørjan Johannessen und

seinem Commis Jimmy Øien aus Norwegen. Philip Tessier aus den USA sicherte sich zusammen mit seinem Commis Skylar Stover den zweiten Platz. Platz drei belegte Tommy Myllymaki mit seinem Commis Albin Edberg aus Schweden.

Überzeugend platziert

Christian Krüger kochte sich mit seinen kulinarischen Kreationen auf den elften Platz. „Ich bin stolz, es bis ins Finale geschafft zu haben. Es war eine tolle Veranstaltung auf Spitzenniveau und ich freue mich sehr, hier eine solide Leistung gezeigt zu haben. Mein Dank gilt allen, die mich dabei so tatkräftig unterstützten“. Allen voran dankte Christian Krüger seinem Team: Ludwig Heer stand ihm als Coach zur Seite. Creative Manager Moses Ceylan hatte Christian Krüger hinsichtlich der Rezepte und Optik der Finalgerichte beraten. Commis de Cuisine war Christian Döhner. Patrik Jaros, Präsident des Bocuse d’Or Germany, hatte die Aufgabe des Teamdirektors übernommen. Außerdem hatte Christian Krüger Erik Pratsch, seinen ehemaligen Lehrer der Heidelberger Hotelfachschule, zum Promotion Manager. Auch METRO Cash & Carry stand Christian Krüger in Lyon mit tatkräftiger Unterstützung zur Seite. Im Anschluss an das Finale würdigte Axel Hluchy, Vorsitzender der Geschäftsführung von METRO Cash & Carry Deutschland, die ambitionierte Arbeit des deutschen Spitzenkochs: „Christian Krüger hat eine Spitzenleistung bei diesem prestigereichen internationalen Wettbewerb gezeigt. Wir freuen uns sehr, dass wir ihn auf seinem Weg begleiten durften.“

Professionell unterstützt

Lautstarke Unterstützung vor Ort erhielt Christian Krüger von rund 60 deutschen Fans, die in die französische Metropole gereist waren, um ihren Star anzufeuern. Organisiert hatte dies der METRO Cash & Carry-Großmarkt in Mannheim. Das Team der METRO Mannheim hatte dem deutschen Finalisten bereits bei der Vorbereitung zur Seite gestanden. In einer im Großmarkt eingerichteten Kochbox konnten Christian Krüger und sein Commis die Zubereitung der Finalgerichte unter Wettbewerbsbedingungen trainieren. „Wir verstehen uns als kompetenter Partner für die professionelle Gastronomie. Mit der Unterstützung des Bocuse d’Or möchten wir zur Bereicherung der internationalen Spitzenküche beitragen“, erklärt Axel Hluchy das Engagement des Unternehmens, das auch in Zukunft weitergeführt werden soll: „Der Bocuse d’Or ist eine großartige Veranstaltung. Daher werden wir uns dafür einsetzen, dass der europäische Vorentscheid bald auch einmal in Deutschland ausgerichtet wird.“



Weitere Informationen unter www.bocusedor.com

Die METRO Cash & Carry Deutschland GmbH betreibt mit ihren beiden Marken METRO Cash & Carry und C+C SCHAPER mit mehr als 15.000 Mitarbeitern 107 Cash & Carry-Märkte in Deutschland. Rund vier Millionen Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens, das international in 27 Ländern mit mehr als 750 Märkten aktiv ist. Die METRO GROUP zählt zu den bedeutendsten internationalen Handelsunternehmen. Sie erzielte einen Umsatz von rund 63 Mrd. € im Geschäftsjahr 2013/14. Das Unternehmen ist in 30 Ländern an rund 2.200 Standorten tätig und beschäftigt rund 250.000 Mitarbeiter. Die Leistungsfähigkeit der METRO GROUP basiert auf der Stärke ihrer Vertriebsmarken, die selbstständig am Markt agieren: METRO/MAKRO Cash & Carry - international führend im Großhandel, Media Markt und Saturn - europäischer Marktführer im Bereich Elektrofachmärkte, Real SB-Warenhäuser sowie Galeria Kaufhof Warenhäuser. Weitere Informationen unter: www.metrogroup.de.

Kontakt

METRO GROUP

Externe Kommunikation und Pressearbeit METRO Cash & Carry

Jeanette Hütten

Metro-Str 1 || 40235 Düsseldorf

Telefon +49 (0)2 11 68 86 – 1189

Telefax +49 (0)2 11 969 – 490 1721

jeanette.huetten@metro.de

www.metro.de