

# Claus Weitbrecht holt Bronze beim Bocuse d'Or

Experten sind sich einig: Knappste Entscheidung seit Jahren zwischen den drei Erstplatzierten

LYON/WILDBERG (o) Claus Weitbrecht vom Restaurant Talblick im baden-württembergischen Wildberg hat jetzt als offizieller Vertreter Deutschlands beim Bocuse d'Or 2003 in Lyon die Bronzemedaille und eine Siebprämie in



Claus Weitbrecht.

Foto: rt

Höhe von 10000 Euro gewonnen. Kandidaten aus 24 Nationen hatten am 28. und 29. Januar in Lyon an diesem weltweit begehrtesten Wettbewerb für Profiköche teilgenommen. Seit 1987 gibt es diesen Wettbewerb, der nach dem französischen Meisterkoch Paul Bocuse benannt ist, der zugleich Präsident des internationalen Organisationskomitees ist. Zusammen mit seinem Commis Ludwig Heer kam Weitbrecht auf 940 von 1000 möglichen Punkten. Besser waren nur der Norweger Charles Tjessem mit 944 Punkten (Gold) und der Franzose Franck Putelat mit 943 Punkten (Silber). Noch nie, darin sind sich die Experten einig, war das Ergebnis unter den drei Erstplatzierten so knapp. „Claus Weitbrecht ist der erste Deutsche, der eine Medaille bei diesem Wettbewerb errungen hat, diese Premiere ist ein wunderbarer Erfolg“, freut sich Ernst-Ulrich Schassberger, Mitglied der internationalen Jury und

Deutschland-Präsident von Eurotoques. Und er macht kein Geheimnis daraus, dass hinter diesem Erfolg harte Arbeit steckt: „Wir sehen unser Konzept der gezielten Kandidatenauswahl und die sorgfältige Vorbereitungsphase mit mehreren nationalen Wettkämpfen und Trainingseinheiten bestätigt.“

**Das Weitbrecht-Menü:** Lachsforelle im Zucchini-Kleid, Beur-re blanc mit rotem Senf, Mini-Patisson mit Austern im Kartoffelrand, junger Aal mit Roter Beete und Meerrettichkruste, Chartreuse von Spargel mit Flusskrebse. Gefülltes Rinderfilet im Gemüse- und Trüffel-mantel in Salzkruste, Trüfflesenz, Chicoree mit Trüffelragoût, Kartoffel Millefeuilles mit Ochsen-schwanzkompott, Petersilien Savarin und Ochsen-schwanz-Praline.