

Hans-Joachim Fuchs verstorben

25.12.2008

Ein großer Fuchs ist nicht mehr



Mit großer Bestürzung haben wir erfahren, dass unser Vereinsmitglied und Freund Hans-Joachim Fuchs plötzlich und völlig unerwartet verstorben ist. Hans Joachim war ein von allen sehr geschätztes Mitglied unseres Vereines, ein begeisterter Grill-Experte der ersten Stunde in Deutschland und erfolgreicher Wettkampf-Griller. Neben mehreren deutschen und europäischen Titel wurde er im Jahr 2002 Grillweltmeister. Er hat mit seiner Anwesenheit stets unsere Veranstaltungen bereichert. Wir werden ihn sehr vermissen.

Hans-Jochim Fuchs (geb. 05. April 1944; † 26. Dezember 2008 in Erfurt) absolvierte im Interhotel Erfurter Hof eine Kochausbildung, er machte später den Abschluss zum Küchenmeister und wurde 1989 als Meisterkoch im Palasthotel Berlin bestellt - die höchste Ehre, die einem Koch in der ehemaligen DDR zuteil werden konnte. Seit 1991 kochte er unter anderem in USA, Cuba, Rep. Dominikana, Südafrika, Indien, Australien, Schweiz, Frankreich, England, Dänemark, Hongkong, VR China, Ungarn, Holland und Österreich.

Mit dem Grillen begann er am 5. Mai 1999, wo er einen Flyer der Deutschen Gourmetmeisterschaft im Grillen bekam, spaßeshalber sein Menü einreichte und prompt damit gewann. Hans-Joachim Fuchs war 2002 Grillweltmeister in der Disziplin Dish Pork with Corn Garniture (Schweinegericht mit Mais-Beilage) und Gründer der 1. Deutschen Grill- und Barbecue-Schule in Erfurt. Seit 1999 nahm er an allen World Barbecue Championships teil und war damit der einzige Grilleur der Welt, der dies geschafft hat. Insgesamt 78 Mal landete er auf einem der vordersten drei Plätze von Wettbewerben. Dabei schöpfte er aus einem Vorrat von Gerichten aus seinen etwa 1.800 Kochbüchern.

Er wurde unter anderem von Luciano Pavarotti, George Foreman und Michael Schumacher engagiert.

Daneben war er auch als Trainer tätig. Er gründete in Erfurt die erste Grill- und Barbecue-Schule Deutschlands, begründete an der Hotelfachschule in Herzlia (Israel) die Sektion "Grillen" und wurde deswegen Ehrenmitglied im Verband der Köche Israels. Noch 2008 trainierte er die israelische Jugendmannschaft bei der Kocholympiade.

Erfolge:

Mehrfacher Deutscher Grillmeister und

1999 + 2000: Deutsche Meisterschaften in Gelnhausen - Deutscher Profi Gourmet Grillmeister

2000: Goldmedaille Barbecue bei der Olympiade der Köche in Erfurt

2000: 20. Platz bei den World-Barbecue Championships in der Countryhauptstadt Nashville

2000: Berufung zum Ambassador Barbecue Germany + 2. Platz in Hongkong bei den Asiatischen Barbecue Weltmeisterschaften.

Während der Olympischen Winterspiele im Amerikanischen Salt-Lake City wurde Fuchs mit dem Oscar for Cooking and Barbecue ausgezeichnet.

2002 Grillweltmeister in der Disziplin Dish Pork with Corn Garniture (Schweinegericht mit Mais-Beilage)

2002: Mister Barbecue 2002 (entspricht dem Weltmeistertitel) der World Barbecue Association in San Diego (USA).

Seit 2003: Jurymitglied bei den Deutschen Grillmeisterschaften

2004: Team-Europameister (Kategorie Fisch) bei den Europäischen Meisterschaften in Tallin (Estland).

Unsere Gedanken sind bei seiner Frau und seinen Angehörigen. Wir werden sein Andenken stets in Ehren halten.