



Mai 2008 / lü



Partner:

Salz & Pfeffer *Richemont*



Final 5. Creativ Wettbewerb "Tartelettes Phantasia"

Zwei Versicherungs-Köche haben gewonnen und fliegen nach Dubai

Wer fliegt nach Dubai? Diese Frage wurde letzten Freitag in der randvollen Richemont-Fachschule geklärt. Über 60 wollten dorthin, 10 schafften den Finaleinzug und zwei Versicherungs-Köche dürfen nun gehen. Der 5. Creativ Wettbewerb begeisterte durch unglaubliche Kreationen beider Kategorien. Die Jury unter der Leitung von Chrüter Oski hatte einen schweren Stand.

Der Gewinn vom 5. Creativ Wettbewerb ist einmalig. Beide Gewinner der Kategorien „Ausgebildete“ und „Auszubildende“ dürfen für 10 Tage ein Stage im World Trade Center Dubai - eines der grössten Kongresshotels der Welt - machen. Diese unbezahlbare Erfahrung wollten über 60 tüchtige Rezepteinsender machen. Die Jury durfte aber nur 10 auswählen und diese gaben wirklich alles. Die Jury hatte es nicht einfach, so entschieden doch nur wenige Punkte zwischen Sieg und Ehrenplatz.

In beiden Kategorien machten „Versicherungs-Köche“ das Rennen. Die Jury wusste selbstverständlich nicht, wer die Finalisten sind und wo sie arbeiten. Umso grösser war die Überraschung, als sie erfuhren, dass beide bei Swiss Re arbeiten, einer der grössten Rückversicherungen der Welt. Der Sieger der Ausgebildeten war für die Jury kein Unbekannter, hat Peter Epp doch schon vor zwei Jahren diesen Wettbewerb gewonnen. Damals noch beim Restaurant Rigiblick, Zürich. Auf die Frage, warum er wieder teilgenommen hat, antwortete er, dass ihn vor allem der Vorspeise-Teller gereizt hat. Vor zwei Jahren war das Thema nur Dessert. Sein Auszubildenden Marco Lussi tat es ihm gleich und machte das Rennen knapp vor Andreas Schmid vom Hotel Seeburg, Luzern. Der Unterschied gaben Nuancen beim Abschmecken. Peter Epp verwies Annette Gerber vom Strandhotel Belvédère Spiez auf den 2. Rang. Die Hotelköchin hatte mit Abstand den besten Dessert-Teller präsentiert, aber im Gesamten lag Peter Epp mit 813 Punkten zu 791 Punkten hauchdünn vorn.

An der Siegerehrung meinte Walter Boesch, Geschäftsführer Richemont, dass alle gezeigten Kreationen Spitzensport sei. Die Kreationen sind einmalig. Er suchte nach der Herkunft des Wortes „Kreation“ und fand zwei mögliche Ansätze im Lateinischen. Sicher war er hingegen, dass HUG mit der Tartelettes-Produktion ihnen eine „Arbeit“ abgenommen hat und sich Kreative dadurch voll und ganz auf die Füllung konzentrieren können. Ähnlich tönte es vom Jury-Präsident Chrüter-Oski. Für ihn darf Koch nicht einfach einen Job sein sondern einen Beruf resp. Berufung. Nur wer dies so sieht, wird Erfolg haben. Weiter meinte er, dass Wettbewerbe eine Messung sei und Messungen gibt es immer und überall. Sei es ein dummer Radarkasten, die Fussball-EM oder bei einem Schönheits-Wettbewerb. Seine Schlussfolgerung: der Creativ Wettbewerb ist der Schönheits-Wettbewerb der Tartelettes.

Der Kreativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ hat einmal mehr gezeigt, dass Schweizer Köche, Pâtissier, Konditoren und Confiseure extrem kreativ sind und ihr Können auch präsentieren möchten. Dies ist doch ein Versprechen für die Zukunft. HUG freut sich jedenfalls schon auf die 6. Ausgabe im 2009.

Rangliste Ausgebildete

1. Rang	Peter Epp	Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschiikon
2. Rang	Annette Gerber	Strandhotel Belvédère, Spiez
Urkunde	Frédéric Jacot	Confiserie Moret Christophe, Rolle
Urkunde	Ernst Friedrich Knam	L'Antica Arte del Dolce, I-Milano
Urkunde	Pascal Inauen	Hotel Hof Weissbad, Weissbad

Rangliste Auszubildende

1. Rang	Marco Lussi	Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschiikon
2. Rang	Andreas Schmid	Hotel Seeburg, Luzern
Urkunde	Pascal Schwarz	Hotel Worbenbad, Worben b. Lyss
Urkunde	Corinne Gämperle	Altersheim Moswies, Mosnang
Urkunde	Manuel Hunkeler	Wirtshaus zur Sonne, Ballwil

HUG fördert mit dem Kreativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ das innovative Potenzial von Köchen, Pâtissiers, Konditoren und Confisuren gemeinsam mit der Schweizer Gilde etablierter Köche, CC Angehörn, der Richemont Fachschule und dem Medienpartner Salz & Pfeffer. Die Wettbewerb-Teilnehmer hatten die Aufgabe einen Vorspeise-Teller und einen Dessert-Teller zu kreieren.

Die ausgewiesene und kompetente Jury besteht aus:







Oskar Marti „Chrüter Oski“	Inhaber Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee
René-F. Maeder	Präsident der Schweizerischen Gilde etablierter Köche
René Schmidt	Konditorenmeister Fachschule Richemont, Luzern
Karl Knipp	Meistervereinigung „Gastronom“ Baden-Württemberg e.V.
Alain Müller	Chef de cuisine Institut Hôtelier César Ritz, Le Bouveret
René Keller	Restaurantfachmann, HUG AG

Die Siegerrezepte sind demnächst auf www.hug-rezepte.ch abrufbar

Medien-Kontakt:

HUG AG
Roger Lütolf, Leiter Product Management Food Service
Tel. 041 499 75 42 / Fax. 041 499 76 01
roger.luetolf@hug-luzern.ch / www.hug-luzern.ch

Fotos (auf CD):

		
<p>Logo Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ 2008</p>	<p>HUG Logo</p>	<p>Andreas Hug bei der Verkündung der Sieger</p>
		
<p>Gilde Präsident René-F. Maeder</p>	<p>Gewinner Kategorie Ausgebildete Peter Epp mit Oskar Marti</p>	<p>Der Vorspeise-Teller von Peter Epp namens „Scampo woll Schwein gehabt?“ hat die Jury begeistert</p>
		
<p>Gewinner Kategorie Auszubildende Marco Lussi mit Oskar Marti</p>	<p>Der Name „Lucky Lussi“ der Siegerkreation von Marco Lussi hat voll eingeschlagen</p>	<p>Annette Gerber beim Zubereiten Ihrer Kreation</p>
		
<p>Andreas Schmid beim Begutachten seiner Kreation</p>	<p>Die Fachjury beim Beurteilen der beiden Aufgaben</p>	<p>offizielle Postkarte für den Wettbewerb</p>