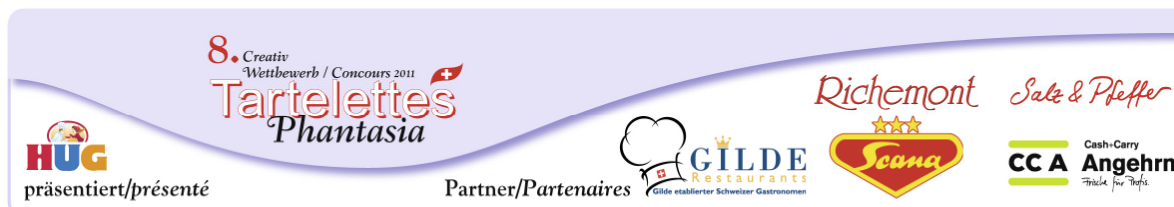




Presse-Mitteilung

Mai 2011/ lü



Final 8. Creativ Wettbewerb "Tartelettes Phantasia"

Frauenpower am 8. Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“

Wer gewinnt die 10-tägige Stage in Florida? Diese Frage wurde letzten Dienstag in der randvollen Rlichemont-Fachschule geklärt. Herausragende Lernende und hoher Besuch aus der USA waren die Merkmale der 8. Ausgabe. Die Jury, unter der Leitung von Chrüter Oski, hatte einmal mehr einen schweren Stand.

Der Preis des 8. Creativ Wettbewerbs ist einmalig. Beide Gewinner der Kategorien „Lernende“ und „Ausgebildete“ dürfen für 10 Tage eine Stage beim Zuckerkönig Ewald Notter in Orlando/Florida machen. Dieses Erlebnis wollten sich fast 60 Repteinsender nicht entgehen lassen. Für den Final durfte die Jury die je 5 Besten aus den Kategorien „Lernende“ und „Ausgebildete“ auswählen. Sie machten es uns nicht einfach, meinte „Chrüter Oski“ stellvertretend für die ganze Jury.

Die 10 Finalisten kreierte fünf Stunden vor den Augen der Fachjury. Die Cracks waren sichtlich erlöst, nachdem sie die Kunstwerke pünktlich abgegeben hatten. Die Juroren hingegen mussten noch ein hartes Stück Arbeit verrichten und die Sieger bestimmen

Die Siegerehrung startete eher unkonventionell mit „HUGme“. Diese neukreierte Figur aus dem Hause HUG moderierte den ersten Teil der Siegerehrung. Die Animationsfigur verleitet die namhaften Sponsoren und Jury aufzustehen. „HUGme“ schaffte es sogar, dass die Finalisten auf die Stühle standen und eine verdiente Standing Ovation von den vielen Zuschauern erhielten.

Nun stieg die Spannung. Der Geschäftsleiter der HUG AG, Andreas Hug, übernahm von „HUGme“ und die 5 Finalisten der Kategorie „Lernenden“ standen nervös auf der Bühne. Auf den guten 3. Rang schafften es Andreas Schmid, Pascal Wismer und Sascha Burger. Nun standen nur noch Melanie Engler und Dominik Suter auf der Bühne. Die Anspannung lag in der Luft und Andreas Hug verlängerte diese Atmosphäre indem er die Vorjahressiegerin Annette Gerber (Restaurant Waldheim, Bern) auf die Bühne bat. Sie hatte im Frühjahr bereits den Hauptgewinn eingelöst und erzählte Spannendes über das Stage in Florida und zeigte wunderschöne Schokoladen-Kreationen, die sie gemacht hat. Die beiden verbliebenen Finalisten platzten fast vor Nervosität. Erlöst hat sie Andreas Hug, als er das Siegercouvert öffnete und sagte: „the winner is“: Melanie Engler von der SV (Group) AG, Personalrestaurant SCOR Zürich.

Melanie Engler war die grosse Überraschung am Finale. Sie ist nämlich erst im 1. Lehrjahr!!! Generell war bemerkenswert, wie die Lernenden gearbeitet haben. Die Abläufe waren perfekt. Er herrschte Ordnung am Arbeitsplatz. Chrüter Oski ergänzte, dass den Ausbildnern hier bestimmt auch ein grosses Lob gebührt. Die entsprechende Umsetzung von Melanie Engler war allerdings unglaublich. Für den 2. Plazierten Dominik Suter war es hingegen sehr hart. Er hat nur knapp den Sieg verpasst und das bereits zum 2. Mal. So Nahe liegt Sieg und Niederlage beieinander.

Nun kamen die Ausgebildeten nach Vorne. Auf dem tollen 3. Rang sind die Künstler Rolf Schöpfer, Danny Charles Jeker und der Kevin Wüthrich. Wiederum wurde die Spannung nochmals erhöht. Nun kam der Überraschungsgast Ewald Notter auf die Bühne. Er kam extra aus der USA hierher um den Sieger-Gutschein zu übergeben sowie zwei Workshops bei HUG durchzuführen. Ewald Notter war von der Kreativität überrascht, und freut sich einer der beiden verbliebenen Köche auf der Bühne schon bald in Orlando begrüßen zu dürfen. Andreas Hug machte es nicht noch spannender und öffnete das Couvert mit dem Satz: „the winner is“: Nicole Beckmann vom Restaurant Jasper, Luzern. Nicole Beckmann hat auf der ganzen Linie überzeugt und kriegte die höchste Punktzahl, die je vergeben wurde.

Der Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ hat einmal mehr gezeigt, dass Schweizer Köche, Pâtissiers, Konditoren und Confiseure in hohem Masse kreativ sind und ihr Können präsentieren möchten. Die Mischung der Finalisten war entsprechend. Es waren Talente aus der Confiserie, Restaurant und Gemeinschaftsgastronomie am Werk. Dies ist ein Versprechen für die Zukunft. HUG freut sich jetzt schon auf die 9. Ausgabe im 2012.

Rangliste Ausgebildete

1. Rang	Nicole Beckmann	Hotel Palace, Restaurant Jasper, Luzern
2. Rang	Sandra Meisl	Hotel Haus Homann, Samnaun
3. Rang	Rolf Schöpfer	Park-Hotel am Rhein AG, Rheinfelden
	Danny Charles Jeker	Zentrum für Pflege und Betreuung, Niederwil
	Kevin Wüthrich	Schloss Wülflingen, Winterthur

Rangliste Spezialpreis der Jury „Ausgebildete“

Vorspeise-Teller	Sandra Meisl, Hotel Haus Homann, Samnaun
Dessert-Teller	Rolf Schöpfer, Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

Rangliste Lernende

1. Rang	Melanie Engler	SV (Group) AG, Personalrestaurant SCOR, Zürich, 1. Lehrjahr
2. Rang	Dominik Suter	Restaurant Kaiserstock, Riemenstalden, 3. Lehrjahr
3. Rang	Andreas Schmid	Confiserie Sprüngli AG, Zürich, 1. Lehrjahr
	Pascal Wismer	Hirslanden Klinik St. Anna, Luzern, 2. Lehrjahr
	Sascha Burger	Restaurant Matisse, Basel, 3. Lehrjahr

Rangliste Spezialpreis der Jury „Lernende“

Vorspeise-Teller	Andreas Schmid, Confiserie Sprüngli AG, Zürich
Dessert-Teller	Dominik Suter, Restaurant Kaiserstock, Riemenstalden

HUG fördert mit dem Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ das innovative Potenzial von Köchen, Pâtissiers, Konditoren und Confiseuren gemeinsam mit der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, CC Angehrn, Scana Lebensmittel AG, 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“	Gastroflüsterer und Buchautor
René-F. Maeder	Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
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. Ein Kurzfilm über den Wettbewerb erscheint demnächst auf www.facebook.com/hugfoodservice

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

Bilder Lernende:

	
Siegerin Melanie Engler	Andreas Hug, Melanie Engler und Oskar Marti
	
Siegerkreation Snack: „Frühling in der Küche“	Siegerkreation Dessert: „Frühlingserwachen“
	
Spezial Jury-Preis Snack von Andreas Schmid: “Asian History”	Spezial Jury-Preis Dessert von Dominik Suter: Schokolade trifft auf die Exoten

Bilder Ausgebildete:

			
Siegerin Nicole Beckmann		Ewald Notter, Andreas Hug, Nicole Beckmann und Oskar Marti	
			
Siegerkreation Snack: „Geräucherter Lachstatar mit Melonengelee und Orangen-Fenchel Salat“		Siegerkreation Dessert: „Lauwarmer Schokoladen Tarte mit Joghurt-Himbeer Glace und Granny Smith mousse“	
			
Spezial Jury-Preis Snack von Sandra Meisl: „Mediterrane Kombination“		Spezial Jury-Preis Dessert von Rolf Schöpfer: „Riccola Variation mit der Liebe von Zitrusfrüchten“	

Bilder Diverse:

			
Fachjury: René-F. Maeder, Karl Knipp, Oskar Marti, René Keller, Alain Müller, René Schmidt		Logo Wettbewerb	
			
Offizieller Banner			