



Juni 2009/ lü



Partner:

*Salz & Pfeffer* *Richemont*



Final 6. Creativ Wettbewerb "Tartelettes Phantasia"

## Aus Wermatswil ZH und Lungern OW kommen die „creativsten Köche“

Wer fliegt nach Dubai? Diese Frage wurde letzten Freitag in der randvollen Richemont-Fachschule geklärt. Über 50 TeilnehmerInnen wollten dorthin. 10 schafften den Finaleinzug und zwei davon fliegen nach Dubai. Der 6. Creativ Wettbewerb begeisterte durch fantastische Kreationen beider Kategorien. Die Jury unter der Leitung von Chrüter Oski hatte einen schweren Stand.

Der Preis des 6. Creativ Wettbewerbs ist einmalig. Beide Gewinner der Kategorien „Ausgebildete“ und „Lernende“ dürfen für 10 Tage ein Stage im World Trade Center Dubai - einem der grössten Kongresshotels der Welt - absolvieren. Dieses Erlebnis wollten sich über 50 RecepteinsenderInnen nicht entgehen lassen. Für den Final durfte die Jury die 10 Besten auswählen. Sie machten es uns nicht einfach, meinte „Chrüter Oski“ stellvertretend für die ganze Jury. Nur wenige Punkte entschieden zwischen Sieg und Ehrenplatz.

Neu wurden in diesem Jahr auch die Kategorien Vorspeisen- und Dessertteller einzeln beurteilt. Bei den „Lernenden“ gewann in der Kategorie Vorspeiseteller Franziska Kiser, Kantonsspital Obwalden. Beim Dessertteller war es Dominik Suter, Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden SZ. Die Kategoriensieger bei den „Ausgebildeten“ waren beim Vorspeiseteller Junioren- Nationalmannschafts- Mitglied Micha Schärer, Castello del Sole in Ascona. Beim Dessert war es Thomas Aufdermauer, Landgasthof Puurehuus, Wermatswil ZH.

Für diese Kategoriensieger gab es je einen Reise-Gutschein von Railway im Wert von Fr.100,-.

Nun stieg die Spannung ins Unermessliche. Mit Bildern und Impressionen aus 1000 und einer Nacht konnten alle TeilnehmerInnen von Dubai träumen. Bei den „Ausgebildeten“ wurde für Thomas Aufdermauer, Landgasthof Puurehuus, Ermatseil ZH der Traum war. Er gewann knapp vor Micha Schär. Nur gerade 9 Punkte trennten die beiden. Der Unterschied machte vor allem das aufwendige und tolle Dessert aus, sagte Jury Präsident „Chrüter Oski“. Bei den „Lernenden“ schwang Martin Kathriner, Cantina Caverna, Lungern OW, obenaus, vor Dominik Suter, Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden SZ.

Bewegt durch die Kreativität und den Einsatz der TeilnehmerInnen holte Jury-Präsident Oskar Marti zu einer feurigen Ansprache aus. Die vielen Möglichkeiten auf der ganzen Welt als Koch, Konditor oder Confiseur einmalige Erfahrungen zu sammeln, sei einmalig. Für ihn darf Koch nicht einfach einen Job sein sondern einen Beruf respektive eine Berufung. Andreas Hug, Geschäftsführer HUG AG fügte an, dass fast auf der ganzen Welt HUG-Tartelettes Creative gefüllt werden können.

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. Dies ist ein Versprechen für die Zukunft. HUG freut sich jetzt schon auf die 7. Ausgabe im 2010.

#### **Rangliste Ausgebildete**

1. Rang	Thomas Aufdermauer	Landgasthof Puurehuus, Wermatswil
2. Rang	Micha Schärer	Castello del Sole, Ascona
Urkunde	Pascal Inauen	Hotel Hof Weissbad, Weissbad
Urkunde	Daniel Meier	Confiseur Bachmann, Luzern
Urkunde	Franziska Friedli Röthlisberger	Kinderheim Heimelig, Kerzers

#### **Rangliste Kategoriensieger „Ausgebildete“**

Vorspeise-Teller	Micha Schärer, Castello del Sole, Ascona
Dessert-Teller	Thomas Aufdermauer, Landgasthof Puurehuus, Wermatswil

#### **Rangliste Lernende**

1. Rang	Martin Kathriner	Cantina Caverna, Lungern OW
2. Rang	Dominik Suter	Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden SZ
Urkunde	Franziska Kiser,	Kantonsspital Obwalden
Urkunde	Tobias Niederhäuser	Privatklinik Wyss AG, Münchenbuchsee
Urkunde	Tim Hauri	Hotel Seeburg, Luzern

#### **Rangliste Kategoriensieger „Lernende“**

Vorspeise-Teller	Franziska Kiser, Kantonsspital Obwalden
Dessert-Teller	Dominik Suter, Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden SZ.

HUG fördert mit dem Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ das innovative Potenzial von Köchen, Pâtissiers, Konditoren und Confiseuren gemeinsam mit der Schweizer Gilde etablierter Köche, CC Angehrn, 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](http://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](mailto:roger.luetolf@hug-luzern.ch) / [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)

<p>6. <i>Creativ</i> Wettbewerb / Concours 2009 <b>Tartelettes</b> <i>Phantasia</i></p>		
<p>Logo Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ 2009</p>	<p>HUG Logo</p>	<p>Gewinner Kategorie Ausgebildete Thomas Aufdermauer mit Andreas Hug und Oskar Marti</p>
		
<p>Vorspeise Siegerkreation „Aller guten Dinge sind 3“ von Thomas Aufdermauer (Kat. Ausgelehrte)</p>	<p>Dessert Siegerkreation „Hochzeit von Himbeer und Vanillecouverture“ von Thomas Aufdermauer (Kat. Ausgelehrte)</p>	<p>Sieger Kat. Ausgelernte Thomas Aufdermauer in Aktion</p>
		
<p>Gewinner Kategorie Lernende Martin Kathriner mit Andreas Hug und Oskar Marti</p>	<p>Vorspeise Siegerkreation von Martin Kathriner (Kat. Lernende)</p>	<p>Dessert Siegerkreation von Martin Kathriner (Kat. Lernende)</p>
		
<p>Sieger Kat. Lernende Martin Kathriner in Aktion</p>	<p>offizielle Postkarte für den Wettbewerb</p>	