



## Presse-Mitteilung

Mai 2010/ lü



Final 7. Creativ Wettbewerb "Tartelettes Phantasia"

### Frauenpower und Sieg der Gilde am Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ 2010.

Wer gewinnt die 10tägige Stage in Florida? Diese Frage wurde letzten Freitag in der randvollen Rlichemont-Fachschule geklärt. Frauenpower und ein Gilde-Restaurant waren die Merkmale der 7. Ausgabe. Die Jury, unter der Leitung von Chrüter Oski, hatte einen schweren Stand.

Der Preis des 7. Creativ Wettbewerbs ist einmalig. Beide Gewinner der Kategorien „Ausgebildete“ und „Lernende“ dürfen für 10 Tage eine Stage beim Zuckerkönig Ewald Notter in Orlando/Florida machen. Dieses Erlebnis wollten sich knapp 50 RezeptensenderInnen 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.

Seit letztem Jahr werden die besten Vorspeisen- und Dessertteller auch einzeln beurteilt. Bei den „Lernenden“ gewann in der Kategorie Vorspeiseteller der Vorjahres-Gesamtsieger Martin Kathriner von der Cantina Caverna, Lungern. Beim Dessertteller war es Daniele Cetrangelo von der Swiss Re. Die Kategorien-Sieger bei den „Ausgebildeten“ waren beim Vorspeiseteller Marcel Müller vom Kessler's Kulm Hotel, Davos Wolfgang. Beim Dessert war es Ariane Wirth von der Confiserie Monnier in Murten. Für diese Kategoriensieger gab es je einen Reise-Gutschein von Railaway.

Nun stieg die Spannung ins Unermessliche. Mit Impressionen aus Florida mit den schönen Landschaften, Vergnügungspärke und Notter-Kreationen konnten alle TeilnehmerInnen von Hauptgewinn träumen. Bei den „Ausgebildeten“ wurde der Traum für Annette Gerber vom Restaurant Waldheim in Bern wahr. Sie war überglücklich, hatte sie doch vor zwei Jahren beim gleichen Wettbewerb den undankbaren 2. Rang erreicht. Dieses Jahr verwies die Köchin die Confiseurin Ariane Wirth auf den 2. Platz. Totaler Frauenpower bei den Ausgebildeten und die 2. Plazierte kündigte schon an, dass Sie in zwei Jahren wieder antreten wird und so Annette Gerber kopieren möchte.

Bei den Lernenden darf Patrick Wietlisbach vom Landhotel Hirschen nach Florida reisen. Ein riesiger Erfolg für ihn persönlich und auch für den Gildebetrieb. Gleich 3 Personen haben vom

Landhotel beim Wettbewerb teilgenommen und der einzige Finalist hat gleich zugeschlagen. Mit einem Lächeln meinte er, dass er auf die Florida-Reise wartet, bis er 21 Jahre ist. Knapp nicht gereicht hat es für Cyril Diriwächter vom Restaurant Matisse in Basel. Er hat aber nächstes Jahr nochmals eine Chance, wenn er im 3. Lehrjahr ist.

Bewegt durch die Kreativität und den Einsatz der TeilnehmerInnen holte Jury-Präsident Oskar Marti zu einer feurigen Ansprache aus. Er zog Parallelen zwischen den gesellschaftlichen Entwicklung und der Gastronomie. Im Alltag verliert der Mittelstand immer mehr an Boden und die Kluft zwischen Arm und Reich wird grösser. Genau gleich sieht er es bei den Gastronomen. Die Finalisten waren im übertragenen Sinn die „Reichen“ und er erhofft sich, dass sie einen Ansporn für alle anderen sind, damit die Schweizer Gastroszene weiterhin top bleibt.

Andreas Hug, Geschäftsleiter HUG AG fügte an, dass die Gastronomen keinen Job haben, sondern einen Beruf respektive eine Berufung. Das schöne an dieser Berufung sei, dass sie auf der ganzen Welt eingesetzt werden kann und wünscht sich, dass junge Berufsleute entsprechende Erfahrungen sammeln gehen.

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 8. Ausgabe im 2011.

### Rangliste Ausgebildete

1. Rang	Annette Gerber	Restaurant Waldheim, Bern
2. Rang	Ariane Wirth	Confiserie Monnier, Murten
3. Rang	Rolf Schöpfer	Park-Hotel am Rhein AG, Rheinfelden
	Marcel Müller	Kessler's Kulm Hotel, Davos Wolfgang
	Sarah Moser	Bäckerei Alt, Endingen

### Rangliste Kategoriensieger „Ausgebildete“

Vorspeise-Teller	Marcel Müller, Kessler's Kulm Hotel, Davos Wolfgang
Dessert-Teller	Ariane Wirth, Confiserie Monnier, Murten

### Rangliste Lernende

1. Rang	Patrick Wietlisbach	Landhotel Hirschen, Erlinsbach, 3. Lehrjahr
2. Rang	Cyril Diriwächter	Restaurant Matisse, Basel, 2. Lehrjahr
3. Rang	Martin Kathriner	Cantina Caverna, Lungern, 3. Lehrjahr
	Julia Scheuber	Gasthaus zum Kreuz, Dallenwil, 2. Lehrjahr
	Daniele Cetrangelo	Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschtikon, 1. Lehrjahr

### Rangliste Kategoriensieger „Lernende“

Vorspeise-Teller	Martin Kathriner, Cantina Caverna, Lungern, 3. Lehrjahr
Dessert-Teller	Daniele Cetrangelo, Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschtikon, 1. Lehrjahr

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](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 / [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)

Bilder (auf CD):

	
Patrick Wietlisbach hat soeben erfahren, dass er gewonnen hat. Cyril Diriwächter erreichte den tollen 2. Rang	Annette Gerber (I) kann es nicht fassen, dass Sie gewonnen hat. Die 2. Platzierte Ariane Wirth gratulierte als Erste
	
Patrick Wietlisbach in Action. Er ist im 3. Lehrjahr im Landhotel Hirschen, Erlinsbach	Annette Gerber hat vor 2 Jahren den 2. Platz erreicht. Dieses Jahr hat es geklappt.
	
Die Fachjury hatte bei den vielen schönen Kreationen eine grosse Herausforderung zu meistern.	Im Richemont waren die Bedingungen ideal für die 10 Finalisten
	
Fachjury mit allen Finalisten und Andreas Hug	Die beiden Gewinner mit der Fachjury

	
<p>Siegervorspeise „Triologie vom Meer“ in der Kategorie Lernende von Patrick Wietlisbach</p>	<p>Siegerdessert „Himbeer-Schokoladen Variation“ in der Kategorie Lernende von Patrick Wietlisbach</p>
	
<p>Siegervorspeise „Duett von Lammfilet und Eierschwämmchen“ in der Kategorie Ausgebildete von Annette Gerber</p>	<p>Siegerdessert „Sommernachtstraum“ in der Kategorie Ausgebildete von Annette Gerber</p>