

2. *Creativ* Wettbewerb / Concours 2005 Dessert Fantasien

Überzeugende Kreativität

Nach der erfolgreichen Premiere 2004 führt die HUG AG Malters/ Luzern im Jahr 2005 zum zweiten Mal den Creativ-Wettbewerb „Dessert-Fantasien“ in der Schweiz durch. Die HUG-Tartelettes stehen dabei im Zentrum der Dessert-Kultur.

In Zusammenarbeit mit der Schweizer Gilde etablierter Köche, der Fachschule für Bäckerei, Konditorei und Confiserie Richemont, Luzern sowie dem Fachmagazin Salz & Pfeffer verfolgt dieser Wettbewerb das Ziel, das innovative Potential von Gastronomen und Pâtissiers sowie von Konditoren und Confiseuren zu fördern.



Andreas Hug
Geschäftsführung HUG AG



René F. Maeder
Obmann Schweizer Gilde
etablierter Köche



Oskar Marti
Jury-Präsident



Walter Boesch
Geschäftsführer Richemont

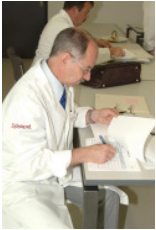
Beteiligen konnten sich sowohl Ausgebildete als auch Lehrlinge. Von den über 100 Bewerbungen gingen 31 Rezeptvorschläge für kreative Desserts bei HUG ein. Davon kommen 11 Vorschläge von Lehrlingen.

Daraus wählte die Jury in einer Vorausscheidung die jeweils 5 Final-Teilnehmer der Kategorie "Lehrlinge" und der Kategorie "Ausgebildete" aus, die für die Jury bis zum Finaltag anonym geblieben waren.

Beim praktischen Finale am 27.05.2005 im Richemont Luzern kämpften sie um das Siegerpodest. Es galt, die eingereichten Creationen für ein Dessert-Bufferet und einen Dessert-Teller in vier Stunden vor den Augen der Jury überzeugend zubereiten.

Neben den Arbeitstechniken und der Hygiene spielten insbesondere die Kreativität und die geschmackliche Beurteilung der Dessertkreationen eine wichtige Rolle.

Als Juryteam unter der Präsidentschaft des bekannten "Chrüter Oski" Oskar Marti, Inhaber und Küchenchef des Restaurants Moospinte in Münchenbuchsee schauten René F. Maeder (Obmann der Schweizer Gilde etalblierter Köche), Alain Müller (Chef Exécutif de Cuisine, Institut Hôtelier César Ritz) , René Schmidt (Konditormeister Richemont), Karl Knipp (Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg) und René Keller (Koch und Restaurantfachmann, HUG) den Finalisten bei der praktischen Arbeit kritisch über die Schultern.



René Schmidt



Alain Müller



Oskar Marti



René F. Maeder

Die HUG AG und die drei Kooperationspartner



Salz & Pfeffer

Richemont

(wenn möglich bitte die Logos verlinken)

möchten mit dem Wettbewerb "Dessert-Fantasien 2005" deutlich machen, dass die Berufszweige des Pâtissiers in der Gastronomie und des Konditors/ Confiseurs sich wechselseitig inspirieren und motivieren - letztlich zum Wohle des Gastes und der Kunden. Dem letzten Gang eines Menues soll insbesondere nach Meinung von René F. Maeder, Obmann der Gilde wieder ein höherer Stellenwert in der Wertschätzung der Gäste verliehen werden. Das lässt sich nur durch bestens ausgebildete, motivierte und kreative Mitarbeiter erreichen.



Kreationen Gewinner 2005

Für die Ausbildung sorgt das Richemont Luzern - nicht nur im klassischen Bäcker-, Konditor/ Confiserie-Handwerk. Mit zahlreichen ein- und mehrtägigen Seminaren zu den unterschiedlichsten Themen: von Produktions- und Verkaufstechnik über Marketing bis hin zu massgeschneiderten, auf die Kundenbedürfnisse zugeschnittenen Seminaren.

Das Fachmedium Salz& Pfeffer begrüsst das Engagement für eine gepflegte Dessertkultur und unterstützt den Wettbewerb nicht zuletzt als Beitrag zur Nachwuchsförderung.

Durchdachte Produktkonzepte

Unter dem Motto „Wir backen - Sie füllen“ versteht sich die Schweizer HUG AG als Lösungsanbieter für die Gastronomie und entwickelt deshalb Produktkonzepte, die dem Gastronomen nicht nur vielfältige kulinarische Verwendungsmöglichkeiten bieten, sondern auch das Handling im Küchenalltag erleichtern.



Foto: Oskar Marti (l, Jury-Präsident) und Andreas Hug (r, Geschäftsleitung HUG AG) mit den beiden Gewinnern: Daniela Lütolf (Foto links) in der Kategorie Ausgebildete und Dennie van Grondelle (Foto rechts) in der Kategorie Lehrlinge

Die Platzierungen der Finalisten mit dem Titel der jeweils eingereichten Creationen und den Betrieben entnehmen Sie bitte [hier](#) (verlinkt mit aktuell/Creativ Wettbewerb...)

Ausgesuchte Finalrezepte 2005 und 2004 finden Sie unter www.hug-rezepte.ch.

Weitere Informationen zum Wettbewerb erhalten Sie von:

HUG AG

Roger Lütolf

Tel. 041 499 75 42

roger.luetolf@hug-luzern.ch