



Mai 2007 / lü



Partner:

*Salz & Pfeffer*

*Richemont*



## Königliche Final-Kreationen

Bereits zum 4. Mal wurde der HUG Creativ Wettbewerb „Dessert Phantasia“ durchgeführt. Der bekannteste Dessert-Wettbewerb der Schweiz entwickelt sich immer mehr zur festen Adresse der kreativen Köpfe. Was die 10 Finalisten am 18. Mai in der Fachschule Richemont kreierten, war hohe Kunst. Exotische Phantasien, Löwenzahn und gepfefferte Erdbeer-Mango haben gewonnen.

In Zusammenarbeit mit der Schweizer Gilde etablierter Köche, der Fachschule Richemont, Luzern, dem Cash & Carry Anghern sowie dem Fachmagazin Salz & Pfeffer verfolgt dieser Wettbewerb das Ziel, das innovative Potential von Gastronomen und Pâtissiers sowie von Konditoren und Confiseuren zu fördern. Beteiligen konnten sich sowohl Ausgebildete als auch Lernende.

Die Jury wählte 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 sind.

Die Herkunft der 10 Finalisten konnte unterschiedlicher nicht sein. Von Bäckereien über Confiserien bis zum 5\*-Hotels war alles vertreten. Aus der gesamten Schweiz sind sie angereist um die Jury zu beeindrucken und die 5 Männer und 5 Frauen überzeugten.

Am 18. Mai kreierten die Finalisten beim praktischen Finale im Richemont Luzern für den

Hauptgewinn. Es galt, die eingereichten Kreationen für ein Dessert-Buffer und einen Dessert-Teller in vier Stunden vor den Augen der Jury überzeugend zuzubereiten. Der Dessert-Teller bestand aus den beiden neuen Dessert-Tartelettes Royal und die präsentierten Kreationen in den royalen Tartelettes machten dem Produktnamen alle Ehre – königlich!

Der Jurypräsident "Chrüter Oski" Oskar Marti (Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee) schaute zusammen mit seinen Jurypartnern

- René F. Maeder (Präsident der Schweizer Gilde etablierter Köche),
- Alain Müller (Chef Exécutif de Cuisine, Institut Hôtelier César Ritz) ,
- René Schmidt (Konditormeister Richemont),
- Karl Knipp (Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg) und
- René Keller (Restaurantfachmann, HUG)

den Finalisten bei der praktischen Arbeit kritisch über die Schultern und bewertenden entsprechend.

Die Fachjury war beeindruckt. Die Ausgebildeten sowieso und die Lernende im Speziellen. Was die Lernenden aus dem 1. und 2. Lehrjahr zeigten, war von sehr hoher Qualität und stand den Kreationen der Ausgebildeten nicht viel nach. Vor allem die Siegerin Monika Reichlin (2. Lehrjahr) vom Gasthaus Kaiserstock in Riemenstalden erhielt von der Jury fast die maximal mögliche Punktzahl für ihre „Exotische Phantasie“.

Bei den Ausgebildeten lieferten sich Simon Adam vom Hotel Palace, Luzern sowie Daniela Lütolf von der Confiserie Roggwiler, St.Gallen ein Kopf-an-Kopf-Rennen um den Sieg. Das bessere Ende erwischte der Hotelkoch. Er wusste Löwenzahn und „gepfefferte Erdbeer-Mango“ ideal in Szene zu setzen. Daniela Lütolf unterlag knapp mit dem innovativen Rezept aus Flauder-Mineralwasser.

An der Siegerehrung plädierte Andreas Hug, Geschäftsführer der HUG AG, dass die jungen Gastronomen ins Ausland gehen sollten um dort wertvolle Erfahrungen zu gewinnen. In vielen Top-Hotels der Welt findet man in der Küche West-Europäer, die mit den Kreationen überzeugen. Die Schweizer müssen sich vom Ausland nicht verstecken, was die Finalkreationen wieder einmal mehr auf eindruckliche Art und Weise zeigte.

Walter Boesch meinte bei seiner Ansprache, dass Convenience-Produkte vielfach zu Unrecht ein negatives Image haben. Wenn Convenience (= Erleichterung) die hohe Qualität vom Selbstgemachten mindestens erreichen und noch kreativ sind, ist es doch sinnvoll diese einzusetzen. Die Final-Kreationen zeigen, dass es eben besser ist ein hoch stehendes Halbfabrikat einzusetzen um wertvolle Zeit für die Füllungen zu gewinnen. Der Jury-Präsident Oskar Marti wie auch Gilde-Präsident René-F. Maeder stimmten dem zu und ergänzten, dass das Dessert der letzte Eindruck von einem tollen Essen ist und dieser Gang in der Wichtigkeit der anderen Gänge nichts Nachstehen dürfe. Eine Standard-Dessertkarte mit Standard-Desserts ist eben nur Standard!

Beim HUG Creativ Wettbewerb „Dessert Phantasia“ gibt es nur Sieger. Alle Finalisten und auch alle Teilnehmer erhalten tolle Geschenke von der HUG AG wie auch von den grosszügigen Partnern. Die Gewinner vom 4. Creativ Wettbewerb „Dessert Phantasia“ 2007 sind:

#### Kategorie Ausgebildete

1. Rang Simon Adam, Hotel Palace, Luzern
2. Rang Daniela Lütolf, Confiserie Roggwiler, St.Gallen
3. Rang Frédéric Jacot, Confiserie Christophe Moret, Rolle
3. Rang Simeon Senn, Konditorei Brändli, Wädenswil
4. Rang Beatrix Keller, Landbäckerei Sonneplatz, Appenzell

#### Kategorie Lehrlinge

1. Rang Monika Reichlin, Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden
2. Rang Michael Diezig, Restaurant Walliser Kanne, Fiesch
3. Rang Lara Trachsler, Hotelfachschule Restaurant Belvoirpark, Zürich
4. Rang Katharina Brunner, Bäckerei Meier, Hasle-Rüegsau
5. Rang Florian Hilbert, Restaurant Rigiblick, Zürich

Die HUG AG und alle Partner gratulieren den Finalisten zu diesem tollen Erfolg. Die Siegerkreationen werden bald schon auf der umfangreichen Rezeptseite [www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch) erscheinen.

Der Creativ Wettbewerb wird seit Jahren erfolgreich in Deutschland, Österreich und der Schweiz durchgeführt. Ganz nach dem HUG-Motto: „Wir backen – Sie füllen!“ fördert der Backwaren-Produzent das innovative Potenzial der Fachkräfte in den Kategorien Lehrlinge und Ausgebildete. Weitere Informationen zu den Wettbewerben finden Sie unter [www.hug-wettbewerbe.ch](http://www.hug-wettbewerbe.ch)

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

**Medien-Kontakt HUG Food Service:**

HUG AG

Roger Lütolf, Marketing & Product Manager Food Service

Tel. 041 499 75 42 / Fax. 041 499 76 01

roger.luetolf@hug-luzern.ch / www.hug-luzern.ch

Fotos (auf CD):

		
Siegerkreation Simon Adam	Siegerkreation Monika Reichlin	Jury beim Degustieren. v.l.n.r. Oskar Marti und René-F. Maeder
		
Lata Trachsler beim Kreieren	Dessert-Platte	Jury-Präsident Oskar Marti
		
Gewinner Kategorie Ausgebildete Simon Adam mit Andreas Hug (l) und Oskar Marti (r)	Gewinner Kategorie Lehrlinge Monika Reichlin mit Andreas Hug (l) und Oskar Marti (r)	Gilde-Präsident René-F. Maeder