



23. April 2008 / lü

2:1 für die Spitzenköche

Die HUG AG hat gegen die Fussball-Kochnationalmannschaft gespielt. Gecoacht wurden die beiden Teams von Fussball-Prominenz. Bevor aber gekickt wurde, zauberten Mitglieder der Fussball-Kochnationalmannschaft für die geladenen Gäste ein tolles EM-Menu. Es war ein Event der Superlative.

Im Rahmen der Lancierung des HUG EM-Törtli sowie als neuer Sponsor der Fussball-Kochnationalmannschaft hat HUG nach Malers geladen. Köche, Presse und Kunden waren begeistert, was Ihnen geboten wurde.

Sozusagen in der 1. Halbzeit präsentierten die 3 Spitzenköche Heinz Rufibach (Hotel Alpenhof, Zermatt), Franz Steiger (Hotel Hirschen, Erlensbach) und Roland Meier (Restaurant Bahnhofli, Sursee) in der neuen HUG-Workshop-Küche ein einmaliges EM-Menu. Als EM-Suppe zauberte Franz Steiger eine weisse Tomatenschaumsuppe mit Erdbeer-Balsamicosorbet und Basilikum-Quarkknödel. Als Vorspeise servierte Roli Meier einen Freistoss. Seine Überlegung: „Die besten Spieler von Europa treffen sich, somit sollte auch nur die besten Produkte von Europa auf dem Teller kommen.“ In diesem Sinne gestaltete er mit Entenleber und Karotten eine einmalige Freistossituation. Den EM-Hauptgang verlangte von Heinz Rufibach einiges ab. Er hat es fertig gebracht allen 16 teilnehmenden Nationen eine Zutat zuzuordnen und daraus entstand das „Schweizer Kalbsfilet & Flusskrebse mit Cannabis an Portweinsauce mit dem 10 Länder-Strudel mit Sumak-Spargel“ Als Dessert wurde das hauseigene EM-Törtli von HUG präsentiert. Neu ist, dass HUG nicht nur das Tartelettes anbietet, sondern hat für die EM ein eigenes Fussball-Set mit Füllung und schönem Fussball-Dekor bereit, dass auf keiner Dessert-Karte an der EM fehlen darf.

Während der EM-Präsentation wurden die beiden Fussball-Experten Stephan Lehmann (ehemaliger Nati-Torhüter) und Hanspeter Zaugg (ehemaliger Co-Trainer der Schweizer Nati) zu Koch- und Fussball-Themen befragt. Nicht alle Antworten waren ernst gemeint. Die Stimmung war entsprechend locker und doch fachmännisch.

Die 2. Halbzeit wurde auf dem Fussballplatz zelebriert. Die beiden Fussball-Experten betreuten je ein Team. Bidu Zaugg die Fussball-Kochnationalmannschaft und Stephan Lehmann die HUG-Selection. Die Trainer feuerten ihr Team an und schenkten sich nichts, wie auch die Spieler auf dem tiefen wassergetränkten Platz. Die Fussballer von Bidu Zaugg gingen verdient mit 1:0 in Führung. Urs Badertscher vom Hotel Ochsen in Uster schoss gekonnt ein. Die Nationalmannschaft doppelte gleich durch Christoph Banz vom Candrian Catering AG nach. Die HUG-Selection kämpfte aber unermüdlich weiter und ein HUG-

Bäcker konnte nur noch durch ein Foul im Strafraum gebremst werden. Der Geschäftsführer Andreas Hug nahm die Verantwortung auf sich und verkürzte gekonnt auf 2:1. Nach dem Seitenwechsel standen die Köche unter Dauerdruck, aber das Team von Stephan Lehmann schaffte das verdiente Unentschieden nicht mehr. So haben die Köche mit 2:1 bei einem unterhaltsamen und spannenden Match gewonnen.

Die Rezepturen vom EM-Menu sind erhältlich unter www.hug-luzern.ch

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

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

Fotos (auf CD):

		
<p>Bidu Zaugg, Heinz Rufibach, Franz Steiger, Roland Meier und Stephan Lehmann</p>	<p>Weisse Tomatenschaum-suppe mit Erdbeer-Balsamicosorbet und Basilikum-Quarkknödel</p>	<p>Der Freistoss kriert durch Roli Meier</p>
		
<p>Schweizer Kalbsfilet & Flusskrebse mit Cannabis an Portweinsauce mit dem 10 Länder-Strudel mit Sumak-Spargel</p>	<p>HUG EM-Törtli</p>	<p>HUG-Selection mit dem Coach Stephan Lehmann</p>

		
<p>Ganz unter dem Motto „Fair-Play“ gibt es ein offizielles Hand-Shake-</p>	<p>Einlauf der HUG-Selection und der Fussball-Kochnationalmannschaft</p>	<p>Bidu Zaugg feuerte seine Nati zum Sieg an.</p>