



Wettbewerbs-Finale um die kreativsten Ideen für Apéro und Desserts

Bereits zum 6. Mal veranstaltete die Schweizer HUG AG Malters/ Luzern den Berufswettbewerb „Tartelette Phantasia“. Kooperationspartner waren der VKD, die Meistervereinigung Gastronom e.V. (Stiftung des 2. Preises), Christa Zieher e.K. Himmelkron (Stiftung der neuen Designlinie von Buffetplatten der Marke „Zieher“), Familie Stemberg (Haus Stemberg) mit Best Western Parkhotel, Velbert (Stiftung des 3. Preises) sowie der Alleinimporteur Karl Zieres GmbH (Stiftung des 4. Preises).

Die Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen stellte die Räumlichkeiten für das Finale zur Verfügung.

Die Sieger wurden am 08.11.2007 in der Lehrküche der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen ermittelt.

Beteiligen konnten sich Köche und Köchinnen mit abgeschlossener Berufsausbildung.

Im Mittelpunkt standen die HUG-Produkte Snack Tartelette 5 cm, Mini-Snack-Tartelette Tomate-Basilikum sowie die Dessert-Tartelettes Elegance, Royal und Royal Schoko.

Gefragt waren 2 verschiedene Rezepturen für Fingerfood-Häppchen zum Apéro als Einstimmung auf ein festliches Menü und drei innovative Kreationen für eine Dessertplatte als krönender Abschluss.

Mit „Phantasie ohne Grenzen“ gingen die Bewerber ans Werk. Vier Finalisten bewiesen im praktischen Finale Nervenstärke. Sie mussten in 4 Stunden ihre eingereichten Vorschläge überzeugend zubereiten und auch sämtliche Dekore vor Ort herstellen.

Die professionell eingerichteten Lehrküchen der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen boten dafür das ideale Umfeld.

„Wir als Schule unterstützen Wettbewerbe mit hohem kreativen Anspruch sehr gerne. Es geht um die Weiterentwicklung der Kochkunst und um die Unterstützung fachlich engagierter KöchInnen, Pâtissiers/Pâtissieres und KonditorInnen“, unterstreicht der stellvertretende Schulleiter Fitz.

Walter Bauhofer und Georg Häberle von der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen sowie Joachim Feinauer Konditormeister und Fachlehrer an der Gewerblichen Schule im Hoppenlau, Stuttgart übernahmen die nicht ganz leichte Aufgabe, die Platzierung festzulegen.

Den Sieg sicherte sich – wie im letzten Jahr - Matthias Ludwigs, Chef Pâtissier im Restaurant Graugans des Hyatt Regency in Köln. Er überzeugte die Jury durch seine Apéro-Kreationen „Ziegenfrischkäse mit Rucola und Olivenfleischbällchen im HUG Mini-Snack Tartelette Tomate-Basilikum“ und „Avocadosalsa mit Tunfischtataki im HUG Snack Tartelette 5cm“. Als Dessertplatte offerierte Matthias Ludwigs „Tamarindencreme mit Bananengelee im HUG Dessert-Tartelette Royal Schoko“, „Dörrobstsalat mit Rumkugel im HUG Tartelette Royal“ sowie „Birnenragout mit Saint-Domingue Creme im HUG Dessert-Tartelette Elegance“.

Sein Preis: 3 Übernachtungen für 2 Personen in einem der führenden 5 * Hotels in Luzern, ein festliches Abendessen und ein Besuch der HUG AG.

Den zweiten Platz errang Sven Gieseler, Chef Gardmanger im 4 * Superior Best Western Premier Parkhotel Kronsberg, Hannover und Mitglied im VKD und in der Regionalmannschaft der Köche Niedersachsen. Mit „Saltimbocca von der Dattel-Tomate in Parmeasan-Eihülle mit Black Tiger Garnelen-Vanille Pesto im HUG Mini-Snack Tartelette Tomate-Basilikum“ und „In Kaffee-Sahne gegartes Dorschfilet auf Guacamole, Tomatenschaum mit Safran und gerösteten Erdnüssen im HUG Snack Tartelette 5 cm“ verwöhnt er nicht nur seine Gäste, sondern überzeugte auch die Jury. Für das Dessert bereitete er „Ziegenkäse-Espuma auf Birnen-Fenchel-Ragout im HUG Dessert-Tartelette Royal Schoko“, „Mousse von karamellisiertem Meerrettich im Schokoladenkegel und Passionsfrucht-Kaviar im HUG Dessert-Tartelette Royal sowie „Crème Bruleé mit Macédoine von Ananas, Ingwer, Mango und Paprika im HUG Dessert Tartelette Elegance“ zu.

Der Preis: Ein Praxis-Wochenende im Hotel-Restaurant Landhaus Feckl, Ehningen (Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom, Baden-Württemberg e.V., 1 Michelin Stern, 17 Punkte Gault Millau) mit Übernachtung für zwei Personen und Abendmenue. Gestiftet von der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

Thomas Marienfeld, zuletzt Sous Chef im Gourmetrestaurant Eucken im Alten Gymnasium Husum und derzeit an der Hotelfachschule Heidelberg ist Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.. Er sicherte sich den dritten Rang.

Für den Apéro füllte er die HUG Mini-Snack Tartelette Tomate-Basilikum mit „Mariniertem Thunfisch auf Tomaten-Perlgraupensalat mit Sardine und Oregano“, das HUG Snack Tartelette 5 cm mit dem „Zweierlei von der Felsenbarbe mit Sepiolini auf Gurkenkaviar“.

Eine „Leichte Lavendelcreme im Schokomantel mit Nougatwabe und Himbeeren“ setzt er auf das HUG Dessert-Tartelette Royal Schoko, die Roulade von Mandel und Mango mit Pistazienmolke“ präsentierte er im HUG Dessert-Tartelette Royal und das HUG Dessert Tartelette Elegance füllte er mit „Calvadosapfel mit Karamel-Espuma und Safran“

Er kann sich über ein Praxis-Wochenende im Haus Stenberg unter dem Motto „Traditionelles Erbe trifft zeitgemässe Gastronomie“ bei TV-Koch und VKD-Mitglied Walter Stenberg und seinem Sohn Sascha in Velbert-Nevigies freuen. Dazu kommen noch 2 Übernachtungen im Best Western Parkhotel, Velbert und ein Abendmenue. Gestiftet wurde der Preis von Familie Stenberg und dem Best Western Parkhotel, Velbert

Der Viertplatzierte ist Thomas Gottbehüt, Jugendwart im Zweigverein Jena-Saale-Holzlandköche 05 des VKD und Restaurantinhaber. Er kreierte gemeinsam mit dem Vorstandsvorsitzenden des Zweigvereins Lutz Melchert die folgenden Variationen und stellte sich damit vor Ort der Jury:

„Lachstartar mit Kresse im HUG Mini-Snack Tartelette Tomate-Basilikum“ und „Jacobsmuschel im Thymiansud im HUG Snack Tartelette 5 cm“. Als Dessert-Variationen reicht er „Ricottacreme mit Kaktusfeige und süßem Pesto im HUG Dessert Tartelette Elegance“, „Mangoragout mit Mascarponesauce im HUG Dessert-Tartelette Royal Schoko“ sowie „Crema Catalana im HUG Dessert Tartelette Royal“.

Er erhält einen Gutschein im Wert von 100 Euro für ein Abendessen in einem Restaurant freier Wahl gestiftet von Karl Zieres GmbH, Alleinimporteur HUG.

Jeder Finalteilnehmer erhält die beim Wettbewerb eingesetzten Buffetplatten aus der neuen Designlinie der Marke „Zieher“ der Christa Zieher e.K. Himmelkron, eine VKD-AMT-Sauteuse und ein Jahresabonnement der Fachzeitschrift Gastrotel.

Die HUG Kompetenz

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.

Die über 80 verschiedenen Varianten an Snack-, Universal- und Desserttartelettes der HUG AG leben von den kreativen Füllungen und phantasievollen Dekorationen der Küchenchefs. Für kulinarische und

optische Abwechslung zu Apéro, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert ist ausserdem mit den unterschiedlichen Formen und Grössen gesorgt.

Auch 2008 wird der HUG Wettbewerb „Tartelette Phantasia“ wieder stattfinden. Dann schon zum 7. Mal. Gerne können sich interessierte KöchInnen, Pâtissiers/Pâtisseries und KonditorInnen jetzt schon anmelden bei:

M&V Die Marketing & Vertriebs GmbH

Am Ortsring 8

35315 Homberg

Tel. 06633-5700

Fax 06633-91 96 74

email: network@bautz-wendel.de

Die Teilnahmeunterlagen werden dann Anfang Juni 2008 automatisch zugeschickt.

Weitere kreative Rezepte für den Apéro, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts finden interessierte Gastronomen auf der web-site der HUG AG:

www.hug-rezepte.ch

Zu beziehen sind die Snack- und Dessert Prêt-à-garnir Backwaren und weitere HUG Convenience Produkte über den Alleinimporteur

Karl Zieres GmbH, Hanau (Telefon 06181/ 180460, Fax 06181/ 160561),

e-mail: joergzieres@karl-zieres.de

Weitere Informationen, Texte, Rezepturen und Photos per mail zum Finale erhalten Sie bei:

headline daniela bautz projectmanagement

am ortsring 8

35315 homberg/ ohm

Tel 0049 6633 5700

Fax 0049 6633 91 96 74

Email network@bautz-wendel.de