



Finale um die kreativsten Ideen für Apéro und Desserts

Bereits zum 4. Mal veranstaltete die Schweizer HUG AG Malters/ Luzern den Berufswettbewerb „Tartelette Phantasia“ in Kooperation mit der AHGZ und Konditorei & Cafe sowie der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen.

Die Sieger wurden im praktische Finale am 10.11.2005 in der Lehrküche der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen ermittelt.

Beteiligen konnten sich Köche und Köchinnen mit abgeschlossener Berufsausbildung.

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. Drei Finalisten bewiesen im praktischen Finale Nervenstärke. Sie mussten in 3 Stunden ihre eingereichten Vorschläge überzeugend zubereiten.

Die professionell eingerichteten Lehrküchen der Landesfachschule 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, Patissiers/Patissieres und KonditorInnen“, unterstreicht der stellvertretende Schulleiter Fitz.

Wolfgang Niederer und Walter Bauhofer von der Landesfachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen sowie Karl Knipp als Vertreter der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg übernahmen die nicht ganz leichte Aufgabe, die Platzierung festzulegen.



www.hug-luzern.ch

Den Sieg sicherte sich Eric Lehr, Konditor und Pâtissier bei der Bäckerei Wagner, Marburg mit einem gratinierten Tomaten-Zucchini-Törtchen im HUG Mini-Tartelette Tomate-Basilikum und Kleiner Lachsroulade im HUG Mini-Snack-Tartelette als Vorschlag für den Apéro.

Marmorata von der Schokolade, Terrine mit Zitronengras im Süßen Pesto und Limetten-Basilikum Mousse lauteten seine drei Kreationen für die Dessertplatte.

Sein Preis: 3 Übernachtungen für 2 Personen im 5* Sterne Privathotel Schweizerhof Luzern, ein festliches Abendessen und ein Besuch der HUG AG.

Mit freundlicher Unterstützung des Privathotels Schweizerhof, Luzern

Den zweiten Platz errang Matthias Ludwigs, Chef-Pâtissier im Restaurant Graugans des Hyatt Regency in Köln.

Für den Apéro empfiehlt er „Gratinierten Picandou mit Tomaten“ und „Sushireis mit Avocado-Tunatartar“.

Gelierte Quittenwürfel mit Zimt-Cremefraiche im HUG Waffelkörnli mit Schokol-Glasur, Maronenmousse mit Kakaobohnenschaum im HUG Tartelette Elegance und Gewürz-Orangencreme mit Grand Marnier-Gelee im HUG Schokotartelette sind seine Kreationen für die Dessertplatte.

Der Preis: Fachbücher im Wert von 300 Euro gesponsort vom Matthaes-Verlag

Christian Zimmermann Küchenchef im Gasthaus Morgensonne, Zirndorf sicherte sich den dritten Rang mit Sülze vom fränkischen Karpfen mit Petersilienhaube im Mini Snack Tartelette Tomate-Basilikum und Gratiniertes Lachsforellenfilet mit Granatapfelrisotto im HUG Mini Snack Tartelette für den Apéro.

Als Dessertplatte bietet er Weissweibirne mit hellem und dunklen Schokoladenmus im HUG Dessert Tartelette Elegance, Bayerische Kreme mit Waldbeeren im HUG Dessert Tartelette Schoko und Joghurtkreme mit Rotweingelee und Orangen im HUG Waffelkörnli mit dunkler Glasur an.

Der Preis: Fachbücher im Wert von 200 Euro gesponsort vom Matthaes-Verlag



www.hug-luzern.ch

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 Apero, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert ist ausserdem mit den unterschiedlichen Formen und Grössen gesorgt.

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 hl-mv-cc@soultek.de