



Wettbewerbs-Finale um die kreativsten Ideen für Apéro und Desserts

Bereits zum 5. Mal veranstaltete die Schweizer HUG AG Malters/ Luzern den Berufswettbewerb „Tartelette Phantasia“. Kooperationspartner waren der VKD, die Meistervereinigung Gastronom e.V. sowie die delsana GmbH & Co.KG (Stiftung der Präsentationsplatten), Hotel-Restaurant Landhaus Feckl, Ehingen (Stiftung eines Preises), Familie Stemberg (Haus Stemberg) und Best Western Parkhotel, Velbert (Stiftung eines Preises) sowie der Alleinimporteur Karl Zieres GmbH.

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

Die Sieger wurden am 16.11.2006 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 Elegance, Mini-Snack-Tartelette Tomate-Basilikum sowie die Dessert-Tartelettes Elegance, Royal und Schoko 6 cm.

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 „Phantasia ohne Grenzen“ gingen die Bewerber ans Werk. Vier Finalisten bewiesen im praktischen Finale Nervenstärke. Sie mussten in 3 Stunden ihre eingereichten Vorschläge überzeugend zubereiten.

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, Patissiers/Patissieres und KonditorInnen“, unterstreicht der stellvertretende Schulleiter Fitz.

Wolfgang Niederer und Walter Bauhofer 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 Matthias Ludwigs, Chef Pâtissier im Restaurant Graugans des Hyatt Regency in Köln. Er überzeugte die Jury durch seine Apéro-Kreationen „Ratatouille mit gebratener Chorizo im HUG Mini-Snack Tartelette Tomate-Basilikum“ und „Marinierter Lachs mit Glasnudelsalat im HUG Snack Tartelette Elegance“. Als Dessertplatte offerierte Matthias Ludwigs „Weisse Schokoladentarte mit Mangosalsa im HUG Schoko-Tartelette“, „Passionsfruchtcreme mit Himbeergelee im HUG Tartelette Royal“ sowie „Karamellierte Äpfel mit Haselnüssen im HUG Dessert-Tartelette Elegance“.

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

Den zweiten Platz errang Uwe Linder, Küchenchef im Höhenrestaurant Wartberg, Heilbronn. Mit „Blutwurstgröstl mit Apfel und Kräutersmetana im HUG Mini-Snack Tartelette Tomate-Basilikum“ und „Taboulé mit gebratener Riesengarnele im HUG Snack Tartelette Elegance“ verwöhnt er nicht nur seine Gäste, sondern überzeugte auch die Jury. Für das Dessert bereitete er „Salpicon vom Weinberg-Pfirsich und Ziegenquark mit Akazienhonig und Zitronenthymian im HUG Schoko-Tartelette“, Zwetschgen-Eis mit Armagnac-Pflaume am Schokospieß im HUG Dessert Tartelette Elegance“ sowie „Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Chili im HUG Dessert Tartelette Royal“ 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 vom Hotel-Restaurant Landhaus Feckl und der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

Eric Lehr, Konditorei-Leiter der Bäckerei und Konditorei Wagner Marburg sicherte sich den dritten Rang.

Für den Apéro füllte er die HUG Mini-Snack Tartelette Tomate-Basilikum mit einer „Soufflierten Tomatenpraline an Pesto“, das HUG Snack Tartelette Elegance mit einem „Zitronengras-Gambasspieß auf Safran-Curry-Mousse“.

Die „Terrine von der Schokolade im Baumkuchenmantel auf gebackenem Schokoladen-Zimtschaum“ setzt er auf das HUG Dessert Tartelette Elegance, die „Mousse von Kardamon auf Cassis-Thymiangelee“ präsentierte er im HUG Schoko-Tartelette und das HUG Dessert Tartelette Royal wir mit seiner Füllung aus Himbeer-Balsamico und Himbeer-Mousse zum „Himbeer-Balsamicokrönchen“.

Er kann sich über ein Praxis-Wochenende im Haus Stemberg unter dem Motto „Traditionelles Erbe trifft zeitgemässe Gastronomie“ bei TV-Koch und VKD-Mitglied Walter Stemberg und seinem Sohn Sascha in

Velbert-Neviges freuen. Dazu kommen noch 2 Übernachtungen im Best Western Parkhotel, Velbert und ein Abendmenue. Gestiftet wurde der Preis von Familie Stemberg und dem Best Western Parkhotel, Velbert

Der Viertplatzierte ist Michael Altemeier, Auszubildender im 3. Lehrjahr im Restaurant Graugans des Hyatt Regency in Köln.

Seine Kreationen: „Zwiebeltarte im HUG Mini-Snack Tartelette Tomate-Basilikum“ und „Rauchlachstartar mit Wasabicreme und Avocadobällchen im HUG Snack Tartelette Elegance“ verwöhnen die Gäste beim Apéro. Zum Dessert reicht er „Pan Dang Mousse mit Beerengelee im HUG Dessert Tartelette Elegance“, „Passionsfruchtcreme mit Mangospiegel im HUG Schoko-Tartelette“ und „Apfeltarte 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 je zwei attraktive Präsentationsplatten gestiftet von delsana GmbH & Co KG, 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 2007 wird der HUG Wettbewerb „Tartelette Phantasia“ wieder stattfinden. Dann schon zum 6. Mal. Gerne können sich interessierte KöchInnen, Patissiers/Patissieres 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: hl-mv-cc@soultek.de

Die Teilnahmeunterlagen werden dann Anfang Juni 2007 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 hl-mv-cc@soultek.de