



19. November 2008
Presse-Mitteilung Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ 2008, Deutschland

Auf nach Dubai – das HUG-Finale ist entschieden!

Bereits zum 7. 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 06.11.2008 in der Lehrküche der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen ermittelt.

Beteiligen konnten sich Köche und Köchinnen sowie Pâtissiers/Pâtissières mit abgeschlossener Berufsausbildung.

Gefragt waren 2 verschiedene Rezepturen für Fingerfood-Häppchen zum Apéro als Einstimmung auf ein festliches Menü. Hier standen die HUG-Produkte Snack-Tartelette 5 cm und das runde Mini Snack-Tartelette Oliven-Rosmarin im Mittelpunkt.

Bei den 3 geforderten innovativen Kreationen für eine Dessertplatte waren es die HUG-Dessert-Tartelettes Elegance mit einer Füllung und die runden Choco-Tartelettes 3,8 cm mit zwei unterschiedlichen Kreationen.

Mit „Phantasie ohne Grenzen“ gingen die Bewerber ans Werk.

O-Ton des Jury-Leiters Walter Bauhofer: „Die Entscheidung, wer zum Finale zugelassen wird, war äusserst schwierig. Unsere Fach-Jury war sich einig, dass das Teilnehmerfeld des Wettbewerbs 2008 zu den hochkarätigsten aller bisher durchgeführten Wettbewerbe zählte. Die eingereichten Rezepturen waren durchweg geprägt von hoher kreativer Leistung und Kochkunst.“

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 schon zum dritten Mal das ideale Umfeld. „Wir als Schule unterstützen Wettbewerbe mit hohem kreativem Anspruch sehr gerne. Es geht um die Weiterentwicklung der Kochkunst und um die Unterstützung fachlich engagierter KöchInnen, Pâtissiers/Pâtissières und KonditorInnen“, unterstreicht der stellvertretende Schulleiter Heinrich Fitz.

Walter Bauhofer und Wolfgang Niederer Fachlehrer bei 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 Sven Gieseler, Chef Gardmanger im 4 * Superior Best Western Premier Parkhotel Kronsberg, Hannover und Mitglied im VKD und in der Regionalmannschaft der Köche Niedersachsen.

Er überzeugte die Jury durch seine Apéro-Kreationen „Pangasius Wildlachsroulade zum selber Räuchern auf Ratatouille Salat mit Friséé Spitzen“ im HUG Snack-Tartelette 5 cm sowie „Gratinierte Tomate mit Büffel Mozzarella, getrockneten Tomaten, Morchel-Pinienkern-Pesto und frittiertem Basilikum“ HUG Mini Snack-Tartelette Oliven-Rosmarin . Als Dessertplatte offerierte er im HUG Dessert-Tartelette Elegance „Gateau von Moscato d'Asti mit Rohrzuckerkruste und Mango-Chili-Salat“ und im HUG Mini Choco-Tartelette „Karamelisierter Ziegenkäse auf Himbeer-Balsamico-Glace mit Aloe Vera und Süsskartoffelchip“ sowie „Niedersächsische Welfenspeise mit Kokosmilch an Rosmarin Canache und Szechuan Spinnzucker“.

Sein Preis: 10 Tage Dubai mit 6 Tagen Praktikum im Hotel Novotel Dubai World Trade Center inkl. Übernachtung und Flug.

Den zweiten Platz errang Joachim Habiger, Süss Deko, Fellbach.

Mit „Seeteufel mit Panchetta am Spieß“ im HUG Mini Snack.Tartelette Oliven-Rosmarin und „Gänsestopfleber mit Schokoladenmousse im runden HUG Snack-Tartelette 5 cm verwöhnt er nicht nur seine Gäste, sondern überzeugte auch die Jury. Für das Dessert bereitete er „Zitronentraum“ im HUG Dessert-Tartelette Elegance, das HUG Mini Choco-Tartelette verwandelte er in eine „Cremeuse Praliné“ und füllte es mit „Maracuja Mousse auf karamellisiertem Paprika“.

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.

Der 3. Platz sicherte sich Sebastian Neumann, stell. Küchenleiter und Lehrausbilder beim Catering-Unternehmen Gastro Konzept, Magdeburg

Für den Apéro füllte er die HUG Mini Snack-Tartelette Oliven-Rosmarin mit „Jacobsmuschel in Balsamico-Lakritz-Hülle mit Weißem Mohn, Aprikosen-Tomaten-Smoothie und Noilly Prat-Air“ und das runde HUG Snack-Tartelette 5 cm mit einem „Gurken-Joghurt-Shooter auf falschem geräuchertem Saibling mit Gurken-Meeressalat“.

Eine „Elektrische Safran-Orange mit Oliven-Schokolade – parfümiert mit Veilchen“ setzt er in das HUG Dessert-Tartelette Elegance, seine Kreationen „Schokolade-Ingwer mit Kokos-Schneeball und Kokos-Joghurt-Krokant“ und „Papaya-Chili-Espuma auf Maracuja-Hibiscus-Gelee mit Wasabi-Krokant und trockenem Aprikosenkernöl“ präsentierte er im HUG Mini Choco-Tartelette.

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-Neaviges 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

Die Viertplatzierte ist Claudine Leimer, Köchin im Bankettgeschäft beim Catering-Unternehmen Gastro Konzept, Magdeburg. Sie kreierte „Letzlinger Heidelamm pochiert mit Buttermilch mit weißem Bohnenmousse und lila Kartoffelhaar“ im HUG Mini Snack-Tartelette Oliven-Rosmarin und „Lachs und Wassermelone mit Wasabi-Gurken und Orangen-Koriander-Maccharoni“ im HUG Snack-Tartelette 5 cm. Als Dessert-Variationen reichte sie „Geeiste Luft von Ziegen-Kokosmilch und Trauben- Senfeis“ im HUG Dessert-Tartelette Elegance. Die beiden Variationen für die Füllung des HUG Mini Choco-Tartelette nannte sie „Caipirinha in Textur, mit Limetten-Anis-Gratiné und Minzluft“ und „Frittierte Kokosmilch in Curry-Tempurateig mit Ananas-Ingwer-Smoothie und Campariluft“ .

Sie 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 zusätzlich 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 2009 wird der HUG Wettbewerb „Tartelette Phantasia“ wieder stattfinden. Dann schon zum 8. Mal. Gerne können sich interessierte KöchInnen, Patissiers/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 2009 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