

Begeisterte Azubis kämpfen um den Delta Cup 2008

Ganz im Zeichen der Nachwuchsförderung stand auch der zweite Azubi-Wettkampf um den begehrten Delta Cup in der Hansestadt Hamburg. Veranstalter war die Delta Fleisch Handels GmbH, wichtiger Partner des FGH Fleischgroßmarktes Hamburg, unterstützt von der Gewerbeschule G 11, dem Kochklub „Gastronom“ Hamburg und der Fleischerinnung.

Auftakt der zweitägigen Veranstaltung war die Begrüßung der Gäste in der Gewerbeschule, Angerstraße.



„Weißt Du, wie ich das am Besten hinkriege?“



Geschicktes Zerlegen von Geflügel in der Schulküche.

Anzeige

Kiesling
www.kiesling.de

Danach ging's per Shuttle-Service zur Firma Delta mit Besichtigung des 1989 gegründeten Unternehmens, das heute zu den führenden Lieferanten der gehobenen Gastronomie und Hotellerie in Deutschland gehört. Ein gemeinsames Essen rundete den ersten Tag ab.

Höhepunkt des Events war der zweite Tag, an dem sieben Azu-

bi-Teams um den Delta Cup wetteiferten – angehende Köche und Köchinnen, Hotel- und Restaurantfachleute, Systemgastrosomen und künftige Fleischer. Alle waren hoch motiviert und setzten ihr Können voll ein.

Zunächst ging es darum, ein 4-Gänge-Menü aus einem Warenkorb (inklusive korrespondierender Weine) für acht Personen zu kreieren (plus jeweils einen Schauteller für die Jury). Darüber hinaus gehörte zu den Aufgaben:

- interessante Tischdekoration (Motto: „Aus der Region“)
- Erstellen eines Arbeitsablauf-

- plans
- Erstellen einer Speisekarte
- Eindecken eines Tisches
- Zerlegen und Vorbereiten von Fleischteilen
- Präsentation eines Sektkocktails zum Empfang
- Hauptgang am Tisch tranchieren
- Mixen eines klassischen Cocktails
- Weinservice
- Digestifservice
- Käseservice
- Erlebnisse am Tisch erzeugen, um bei der Jury einen besonders guten Eindruck zu hinterlassen.

Jahreszeiten) und Mike Griesch (Fleischerei Durst).

Als zweite Sieger präsentierten sich: Laura Halle (M.M. Warburg), Franziska Heitmann (Johnson & Johnson Medical), Anne Weyrich (Interconti), Franz Feldhaus (Louis C. Jacob) und Jessica Jansen. Auf Platz 3 landete das Team aus Schleswig-Holstein mit Julia-Stephane Laube, Peer Sturm, Marta Waledzciak, Karakaplan Onur und Sören Maaß.

HJZ

Anzeige



Die stolzen ersten Sieger mit Delta-Fleisch-Chef Heinrich Höper (M.): Malte Jensen, Christopher Klump, Dorothee Rauber, Lydia Burbach und Heike Griesch – flankiert von Fachexperte Ulrich Schäfermeyer (l.) und Hamburgs Innungs-Obermeister Michael Durst (r.).

Begeistert applaudierten die Gäste, als Delta-Chef Heinrich Höper (62) die Sieger des Delta Cups 2008 vorstellte. Dabei hob er besonders die Leistungsbereitschaft und das fachliche Können der jungen Leute aus Gastronomie, Hotellerie und dem Fleischerhandwerk hervor und wünschte ihnen viel Erfolg für ihre Zukunft und Freude am Beruf.

Stolz nahmen die Sieger-Teams ihre Pokale, Medaillen und Urkunden entgegen. 1.: Malte Jensen, Christopher Klump und Dorothee Rauber (alle Kempinski Hotel Atlantic) sowie Lydia Burbach (Fairmont Hotel Vier

R. Bayer GMBH
DER FOLIENVEREDLER
Erfolg durch Qualität und Flexibilität

Ober- und Unterfolien
Koch- und Pasteurisierungsfähig
mit- und ohne Sperrschicht -EVOH-

Deckelfolien für PP-Schalen
mit Antifog- und EVOH

A-PET/PE Hart-Unterfolien
Transparent / Farbig / mit EVOH

Flow-Pack-Folien

Vacuum-Siegelrandbeutel
Vacuum-Schlauchbeutel

Schrumpfbeutel 50µm bis 90µm
auch Kettenbeutel und Seitennaht

Flexo- und Tiefdruck

Tel.: 0911 / 7808 -0

Fax: 0911 / 7808 -111

info@rbayer.de www.rbayer.de