



## Azubis zeigten Spitzenleistungen

■ Delta-Cup 2008



Nach dem erfolgreichen Start im vergangenen Jahr, hat die Delta Fleisch Handels GmbH in diesem Frühjahr erneut den Wettbewerb um den Delta-Cup ausgelobt. Leider klappte es in diesem Jahr noch nicht mit einer bundesweiten Beteiligung von Auszubildenden aus den Bereichen Koch/Köchin, Hotel- und Restaurantfachfrau/-mann, Systemgastronomie und Fleischnerei, doch Firmenchef Heinrich Höper ist zuversichtlich, bei einer Neuauflage des anspruchsvollen Wettbewerbs in 2009 noch mehr Auszubildende aus anderen Bundesländern für eine Teilnahme begeistern zu können.





*Das Siegerteam umringt den Delta-Cup-Stifter Heinrich Höper (Fotomitte), nach der Siegerehrung durch die Jury (Foto rechts)*



lagen bei den Punkten dicht beieinander. Schließlich war es soweit und unter großem Beifall nahmen die Koch-Azubis Malte Jensen und Christopher Klump (beide Hotel Atlantic), Hofa Dorothee Rauber (Hotel Atlantic) und Refa Lydia Burbach (Hotel Vierjahreszeiten) gemeinsam mit ihrem Fleischerkollegen Mike Griesch (Fleischerei Durst) den begehrten Pokal aus der Hand von Delta-Chef Heinrich Höper entgegen. Mit ihrem Menü aus einem Duett vom Stubenküken mit Morcheln, Zuckerschoten, Mangoslat und Basilikummayonnaise, Medaillons vom Seeteufel unter der Kerbelkruste auf zweierlei

Im Gegensatz zu den vielen, seit Jahren etablierten Jugendwettbewerben, ist beim Wettstreit um den Delta-Cup vor allem Teamgeist gefragt. Gemeinsam müssen die fünfköpfigen Teams aus einem Warenkorb ein kreatives Vier-Gänge-Menü für acht Personen erstellen. Die Jury bewertet neben der Tischdekoration auch das Erstellen des Arbeitsplans und der Speisekarte, das Zerlegen und Vorbereiten von Fleischteilen, das Mixen und Präsentieren von Cocktails, das Tranchieren des Hauptgangs am Tisch sowie den Wein-, Digestif- und Käseservice. Sechs Hamburger Teams und eine Gruppe aus dem Schleswig-Holsteinischen Elmshorn waren Ende April angetreten, um die Ehrengäste nach allen Regeln der Kunst zu bekochen und ihnen im Re-



staurant der Berufsschule G11 einen möglichst unvergesslichen Abend zu bereiten. Während die Gäste noch bei Kaffee und Digestif plauderten, musste die Jury in Küche und Restaurant ganz genau rechnen, denn alle Teams hatten Spitzenleistungen erbracht und

Spargel mit Jacobsmuschelungarotti an Safranschaum, Roastbeef im Gartenkräuter-mantel mit frischem Marktgemüse und Kartoffel-Schnittlauch-Wan Tans sowie einem Fudge von Varhonaschokolade mit Himbeersorbet im Rhabarbernest hatten die Auszubildenden die Jury überzeugt.

Den zweiten Platz belegte das Team um die beiden Köchinnen Laura Halle (M.M. Warburg) und Franziska Heitmann (Johnsen & Johnsen Medical), Anne Weyrich (Hofa, Interconti), Franz Feldhaus (Refa, Louis C. Jacob) und Fleischerin Jessica Jansen. Auch für die Elmshorner hatte sich die Anreise nach Hamburg gelohnt: Julia-Josephine Laube, Peer Sturm, Marta Waledziciak, Onur Karakaplan und Sören Maaß belegten Rang drei.