



Siegerteam des Delta Teamcups 2008: die Köche Malte Jensen und Christopher Klump vom Atlantic Hotel, Hotelfachfrau Dorothee Rauber, Atlantic Hotel, Restaurantfachfrau Lydia Burbach, Vier Jahreszeiten, Fleischer Mike Griesch, Fleischerei Durst

Teamarbeit war Trumpf

Hamburg: Der Kochklub Gastronom Hamburg, Delta Fleisch und die Gewerbeschule G11 veranstalteten zum zweiten Mal den Jugendwettbewerb um den Delta-Cup

Wie sich die Arbeiten von Koch, Fleischer und Kellner in der Praxis ergänzen, zeigten sieben Azubi-Teams aus den fünf Berufen Koch, Restaurantfachmann, Hotelfachmann, Systemgastronom und Fleischer. Beim gemeinsamen Wettbewerb von Kochklub Gastro-

nom, Delta Fleisch und Gewerbeschule G11 verwöhnten sie je acht geladene Ehrengäste mit einem mehrgängigen Menü. Die Jury war besetzt mit Frank-Peter Brandt, Peter Jaenecke, Martina David, Gerd Christen und Franz Schäfer. Die Gewinner des Delta Teamcups 2008 sind die Köche Malte Jensen

und Christopher Klump sowie Hotelfachfrau Dorothee Rauber (alle Kempinski Hotel Atlantic), Restaurantfachfrau Lydia Burbach (*Vier Jahreszeiten*) und Fleischer Mike Griesch (Fleischerei Durst). Das Siegermenü: *Duett vom Stubenküken und Morcheln an Zuckerschoten-Mango-Salat mit Basilikum-*

mayonnaise; Medaillon vom Seeteufel unter der Kerbelkruste auf zweierlei Spargel mit Jakobsmuschel-Lungarotti an Safranschaum; Roastbeef im Gartenkräutermantel mit Marktgemüse und Kartoffel-Wan Tans; Fudge von der Valrhona-Schokolade mit Himbeersorbet im Rhabarbernest.

Hattrick für Europäischen Hof

Heidelberg: Drei Kochtalente aus dem renommierten Haus gewannen Stadtmeisterschaft

Fünf Auszubildende im dritten Lehrjahr traten im Beruflichen Trainingszentrum Rhein-Neckar in Wiesloch zur Heidelberger Stadtmeisterschaft um den Dieter-Janetzek-Wanderpokal an. Der Wettbewerb wird jährlich vom Verein der Köche Heidelberg ausgeschrieben. Gefordert wird ein Vier-Gang-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb sowie die Beantwortung von zehn Fachfragen. Philipp Eberhard vom Europäischen Hof in Sandhofen kochte sich auf den ersten Platz mit seinem Menü *Duett von Kartoffel- und Spinatsüppchen mit Schinkenklößchen; Kross gebratene Lachsforelle mit Safranschaum, Zitronenrisotto und glasiertem Mangold; Roulade von der Perlhuhnbrust an Madeirajus, Gemüse und Kräutertortellini; Orangencreme mit Himbeerschaum und Mango-Gratiné.* Platz zwei und drei belegten Paul Kulke und Tony Osterburg, und ebenfalls Nachwuchstalente aus dem Hotel Europäischer Hof. Sarah Brunck (Klinik St. Elisabeth, Heidelberg) und Fabian Köhler (Landhotel Sickingen Hof, Walldorf) erreichten den vierten Platz. Der Sonderpreis für die beste Theorieleistung ging an Sarah Brunck. „Der Europäische Hof ist nun schon zum vierten Mal auf dem Pokal verewigt“, betonte Hans Kloé, Vereinsvorsitzender, und hob die Ausbildungsleistung des Hotels hervor.

Marc Kelka vertritt Berlin

Berlin: Der Koch-Azubi aus dem Hilton Hotel gewann die Berliner Jugendmeisterschaften

Marc Kelka (19), Koch im dritten Lehrjahr im Hilton Berlin, gewann die 29. Berliner Jugendmeisterschaften und sicherte sich damit seine Fahrkarte für die Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften. Ihm folgten auf den Plätzen zwei und drei Guido Richter und Jörg Daubner, beide InterContinental Berlin. Mehr als 300 junge Leute hatten sich um die Teilnahme beworben, die sich in rund 100 Unternehmen auf ihren Dienstleistungsberuf vorbereiten. Insgesamt bildet das Gastgewerbe in Berlin über 6000 gastronomische Nachwuchskräfte aus. Ein Dankeschön galt den rund 50 Sponsoren der Jugendmeisterschaften (erstmalig im Ludwig-Erhard-Haus der IHK Austragungsort), und an die Juroren Thea Nothnagel, Thomas A. Jarocki, Andreas Truglia, Volker Tabatt, Peter Peler, Albrecht Ziems und Detlef Richter. B.R.



FOTO: BOBBO REHBOLDT

Nachwuchs im Kartoffelfieber

Münsterland: Das Team vom Art-Hotel Ahlen gewann den Wettbewerb um Die Goldene Kartoffel

Zum 15. Mal richtete der Werbekreis der Gemeinde Heiden, Kreis Borken/NRW, mit dem Gastgewerbeteam des Berufskollegs Lise Meit-



ner in Ahaus und dem Förderkreis den Kochwettbewerb um Die Goldene Kartoffel aus. Zum 13. Mal wurde er ideell durch den Köcheclub Münsterland gefördert. Die Jury bildeten Guido Bakenfelder, die Fachlehrer Norbert Mütter und Hermann-Josef Döink sowie Abteilungsleiter Helmut Osterholt. Das Siegerteam 2008 bilden Küchenchef Detlef Lübbecke und Karsten Brummel vom Art-Hotel, Ahlen. Die Zweiten, Lars Kathagen und Andres Hassing, kamen vom Parkhotel Wasserburg Anholt, Isselburg, bzw. Golfhotel, Bad Bentheim. Auf Platz drei: Michael Wigger (Rest. Leone, Gronau) und Susanne Riedel (Zur Haarmühle, Ahaus). H.O.