



Hamburg, den 25. Januar 2018

DELTA Cup 2018 prämiert die besten Auszubildenden aus gastronomischen Berufen: Auszubildende kreierten grandios „verspieltes“ Dinner

Am gestrigen Mittwochabend drehte sich in der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung in Hamburg alles rund um wilde Spekulationen, rücksichtslose Finanzhaie und die Frage, wer die besten Straßenzüge ergattert - und das auf ungewohnt kulinarische Weise! Im Rahmen des Delta Cups 2018 kämpften acht Nachwuchsteams aus gastronomischen Berufen um die begehrte Auszeichnung und stellten vor der fachkundigen Jury ihr Geschick auf vielfältige Weise unter Beweis. So galt es, das Motto eines weltberühmten Brettspieles auf kreative Art in ein hochkarätiges Vier-Gänge-Menü umzusetzen und ansprechend zu servieren. Der Delta Cup, der in diesem Jahr bereits zum 12. Mal stattfand, wird von der Firma Delta-Fleisch Handels GmbH, der Fleischerinnung, dem Kochklub Gastronom Hamburg e.V. und der Beruflichen Schule BS03 mit dem Ziel initiiert, talentierte Nachwuchskräfte aus Gastronomie und Handwerk gezielt zu fördern.

Die glücklichen Gewinner des Teams Hotel Louis C. Jacob (Louisa Friese – Köchin, Alexander Hoffmann – Koch, Jeanne Beck und Henrike Schwarten – Service und Tim Stumpf – Fleischer, Metzgerei Dreymann) überzeugten dabei durch eine besonders stimmige Umsetzung des Mottos und eine starke Gemeinschaftsleistung. Insgesamt traten acht Teams gegeneinander an, bestehend aus jeweils fünf Auszubildenden der Berufe Köchin/Koch, Restaurant-fachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann, Fachfrau/-mann für Systemgastronomie und Fleischerin/ Fleischer. Eine besonders knifflige Aufgabe für die Kontrahenten stellte die Planung des Menüs aus dem bis morgens unbekanntem Warenkorbs dar, der von der Firma Delta-Fleisch aus hochwertigen Lebensmitteln frisch zusammengestellt wurde. Dabei galt es für die Teams, gemeinschaftlich viele kleine Aspekte für das am Ende perfekte Menü zu berücksichtigen: Professionelles Kochen und Servieren, kreatives Umsetzen des Spiele-Mottos in allen Facetten und eine passende, geschmackvolle Tisch-dekoration waren ebenso wie eine angenehme Unterhaltung der Gäste gefragt.

Jan Kreuz, Geschäftsführer Delta-Fleisch Handels GmbH, freute sich über einen gelungenen und unterhaltsamen Abend: „Die erstklassigen Leistungen und kreativen Ideen der Teams überraschen uns jedes Jahr aufs Neue. Wir freuen uns, mit dem Delta Cup dem talentierten Nachwuchs aus der Gastronomie und dem Handwerk eine Plattform geben zu können und junge Menschen zu ermutigen, mal über den eigenen Tellerrand hinwegzuschauen und sich gemeinsam an große Aufgaben heranzuwagen.“



Lieferant der 
Gastronomie



Die drei Siegerteams im Überblick:

1. Siegerteam:

Louisa Friese (Köchin, Hotel Louis C. Jacob / Hamburg)
Alexander Hoffmann (Koch, Hotel Louis C. Jacob)
Jeanne Beck (Service, Hotel Louis C. Jacob)
Henrike Schwarten (Service, Hotel Louis C. Jacob)
Tim Stumpf (Fleischer, Metzgerei Dreymann)

2. Siegerteam:

Nadine Stempfle (Köchin, Hotel Sonnenalp / Ofterschwang)
Pavel Brams (Koch, Hotel Sonnenalp / Ofterschwang)
Corinna Hedorfer (Service, Hotel Sonnenalp / Ofterschwang)
Sina Riegger (Service, Hotel Sonnenalp / Ofterschwang)
Pascal Kraft (Fleischer, Famila Reinbek)

3. Siegerteam:

Laura Kierse (Köchin, Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg)
Anna Bomke (Köchin, Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg)
Paul Stiebler (Service, Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg)
Philipp Kaminski-Nölle (Service, Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg)
Tobias Schröder (Fleischer, Feinschmecker Hamburg)

Weitere Informationen zur Delta Fleisch Handels GmbH
gibt es unter www.delta-hamburg.de