



Hamburg, den 24. Januar 2019

Gewinner des DELTA Cup 2019: Auszubildende präsentierten hochkarätige Speicherstadt-Dinner

Die Sieger des Delta Cup 2019 stehen fest! Am gestrigen Tag kämpften in Hamburg acht engagierte Nachwuchsteams aus gastronomischen Berufen um den Sieg beim beliebten Nachwuchskräfte-Wettbewerb, der in diesem Jahr bereits zum 13. Mal stattfand. Am Abend stand fest: Das Hamburger Gewinnerteam (Philip Malgadey – Koch, Warburg Bank, Yannick Behr – Koch, Gastronomie Pütter/Anglo-German Club, Laura Stilke – Hotelfachfrau, Park Hyatt, Valentin Steinvorth – Hotelfachmann, Mövenpick Hotel und Marie Lesser, Fleischerin, Metzger Lesser) durfte sich über den ersten Platz und die begehrte Auszeichnung freuen.

In der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung galt es für die Teilnehmer, das diesjährige Motto „Speicherstadt“ gekonnt auf Tisch und Teller zu inszenieren und in ein hochwertiges Vier-Gänge-Menü umzusetzen. Dabei ließ das Motto viel Spielraum für Kreativität: Die hanseatische Kulisse von alten Kaffee- und Teelagern, Pfeffersäcken, Fleeten und historischen Backsteinbauten lieferte eine große Bandbreite an Inspirationen für die Umsetzung. Eine besondere Herausforderung für die Teams ist jedes Jahr aufs Neue die Zusammenstellung eines Vier-Gänge-Menüs aus dem bis zum Startschuss geheimen Warenkorb, der von der Delta Fleisch Handels GmbH mit frischen, hochwertigen Produkten bestückt wird.

Für die Jury flossen in die Wertung viele kleine Aspekte ein: So sind beim Delta Cup nicht nur professionelles Kochen und Servieren gefragt, sondern auch das kreative Umsetzen des Mottos mit einer anspruchsvollen, passenden Tischdekoration und eine gute Unterhaltung der Tischgäste während der Veranstaltung. Das Gewinnerteam überzeugte dabei mit einer besonders reibungslosen Interaktion in der Gruppe und einer stimmigen Umsetzung des Mottos.

Talentierte Auszubildende aus Gastronomie und Handwerk gezielt fördern und gemeinsam im Team zu Höchstleistungen motivieren – das ist das Ziel des Delta Cups, der von der Delta-Fleisch Handels GmbH, der Fleischerinnung, dem Kochklub Gastronom Hamburg e.V. und der Beruflichen Schule BS03 ausgerichtet wird. So messen sich jährlich acht Teams, bestehend aus jeweils fünf Auszubildenden der Berufe Köchin/Koch, Restaurant-fachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann, Fachfrau/-mann für Systemgastronomie und Fleischerin/Fleischer.



Lieferant der 
Gastronomie



Jan Kreuz, Geschäftsführer der Delta-Fleisch Handels GmbH, zeigte sich begeistert von den Fähigkeiten der jungen Kontrahenten. „Ich bin stolz auf die großartigen Leistungen unserer Teilnehmer – sie haben unseren Gästen einen wunderbaren und unterhaltsamen Abend beschert. Es ist beeindruckend, zu welchen Hochleistungen junge Nachwuchskräfte imstande sind – dazu unter Zeitdruck und unter den kritischen Augen unserer hochkarätigen Jury!“

Die drei Siegerteams im Überblick:

1. Siegerteam:

Philip Malgadey (Koch, Warburg Bank, Hamburg)
Yannick Behr (Koch, Gastronomie Pütter/Anglo-German Club, Hamburg)
Laura Stilke (Hotelfachfrau, Park Hyatt, Hamburg)
Valentin Steinvorth (Hotelfachmann, Mövenpick Hotel, Hamburg)
Marie Lesser (Fleischerin, Metzger Lesser, Hamburg)

2. Siegerteam:

Myron Graffunder (Koch, Mövenpick Hotel, Hamburg)
Dennis Holst (Koch, Mövenpick Hotel, Hamburg)
Anna-Mae Rodsud (Hotelfachfrau, Mövenpick Hotel Hamburg)
Daniel Petke, (Hotelfachmann, Mövenpick Hotel Hamburg)
Leon Vorpahl (Fleischer, Metzger Lesser, Hamburg)

3. Siegerteam:

Johanna Kraake (Köchin, HYGGE im Landhaus Flottbek, Hamburg)
Leonie Kleinöder (Köchin, HYGGE im Landhaus Flottbek, Hamburg)
Antonia Ulrich (Systemerin, Maredo Hafencity, Hamburg)
Catharina Henning (Hotelfachfrau, Hyperion Hotel, Hamburg)
Reza Mehrabimoghadar (Fleischer, REWE, Hamburg)



Das Gewinner-Menü im Überblick:

Amuse Gueules:

Gebratene Jakobsmuschel auf buntem Linsensalat
Friskäsebällchen, gefüllt mit Feige, Brotkruste
Asiatisches Lachs-Wan-Tan

Vorspeise:

Wolfsbarschartar
Birne-Paprikasalat
Limettendip

Suppe:

Sellerie-Currysuppe
Pikante Hähnchenroulade

Hauptgang:

Rosa gebratener Hirschrücken
Hirschkeulenragout mit Wacholdersauce
Spitzkohlbällchen
Würfel von der Lila Kartoffel

Dessert:

Schokoladenküchlein
Weißes Schokoladeneis
Apfelkompott
Grünteepulver

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



Lieferant der 
Gastronomie