



Hamburg, den 23. Januar 2020

Die Sieger des DELTA Cup 2020: Auszubildende präsentierten 4-Gänge-Menüs von allen Kontinenten

Die Entscheidung fiel gestern Abend nicht leicht – am Ende setzte sich aber das Hamburger Team Mövenpick Hotel / Best Western Alsterkrug / Meyer's Frischecenter als Sieger beim diesjährigen DELTA CUP durch und Dennis Holst (Koch Mövenpick Hotel), Robin Meinecke (Koch Best Western Alsterkrug), Valentin Steinvorth und Marlo Raschdorf (Service Mövenpick Hotel) sowie Fjoraldo Mukaj (Fleischer Meyer's Frischecenter) durften die begehrte Auszeichnung in Empfang nehmen. Der Nachwuchs-Wettbewerb für talentierte Auszubildende aus gastronomischen Berufen wurde in diesem Jahr bereits zum 14. Mal von der Delta Fleisch Handels GmbH, der Fleischerinnung, dem Kochklub Gastronom Hamburg e.V. und der Beruflichen Schule BS03 ausgerichtet und hat sich inzwischen in der Gastronomie-Branche fest etabliert. Das Ziel ist, junge Talente zu fördern und gemeinsam im Team zu Höchstleistungen zu motivieren.

Jährlich treten neun Teams, bestehend aus jeweils fünf Auszubildenden der Berufe Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann, Fachfrau/-mann für Systemgastronomie und Fleischerin/ Fleischer gegeneinander an. In der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung galt es diesmal, unter dem Motto „Kontinente – Kulinarisch zu Gast in Hamburg“ eine hochkarätige Abendveranstaltung inklusive anspruchsvollem 4-Gänge-Menü zu planen und gekonnt auf Tisch und Teller umzusetzen. Das gut gehütete Geheimnis und die besondere Herausforderung ist jedes Jahr aufs Neue der unbekannte Warenkorb, der von der Delta Fleisch Handels GmbH zur Verfügung gestellt wird.

Das Motto erlaubte den Teams viel kreativen Freiraum bei der Planung des Menüs und der passenden Tischdekoration. So entstand aus den gleichen Zutaten unter Berücksichtigung von kulturellen Zubereitungs-Traditionen und dem gezielten Einsatz passender Gewürze eine unglaubliche Bandbreite an verschiedenen Menüs aus aller Welt, die von den Teams gekonnt vor den kritischen Augen der Jury in Szene gesetzt wurden. Die Gewinner beeindruckten die Jury mit einer vorbildlichen Zusammenarbeit innerhalb des Teams und einer eindrucksvollen Umsetzung des Veranstaltungs-Mottos.

Jan Kreuz, Geschäftsführer der Delta Fleisch Handels GmbH, zeigte sich beeindruckt von den hochmotivierten Nachwuchskräften und den ausgezeichneten Menüs, die die Kontrahenten trotz Zeitdrucks professionell präsentiert haben: „Wir haben mit unserer Jury und den Gästen einen wunderbaren Abend mit vielen Überraschungen erlebt. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, dem Nachwuchs in Gastronomie und Handwerk Aufmerksamkeit und Anerkennung zu schenken. Das ist uns mit dem diesjährigen DELTA CUP rundum gelungen!“



Lieferant der 
Gastronomie



Die drei Siegerteams im Überblick:

1. Siegerteam:

Dennis Holst (Koch, Mövenpick Hotel / Hamburg)
Robin Meinecke (Koch, Best Western Alsterkrug / Hamburg)
Valentin Steinvorth (Service, Mövenpick Hotel / Hamburg)
Marlo Raschdorf (Service, Mövenpick Hotel / Hamburg)
Fjoraldo Mukaj (Fleischer, Meyer's Frischecenter / Hamburg)

2. Siegerteam:

Carl Schuldt (Koch, Landgasthof und Hotel zum Drückerstieg / Neuendorf-Sachsenbande)
Elina Frauen (Köchin, Zur Alten Mühle / Glückstadt)
Anna Tinnefeld (Service, Hotel Krupunder Park, Rellingen)
Lukas Barthmann (Service, Hotel Krupunder Park, Rellingen)
Lennart Wulf (Fleischer, Edeka Meyer / Pinneberg)

3. Siegerteam:

Lennart Schnaars (Koch, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg)
Bjarne Schröder (Koch, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg)
Luis Häußgen (Service, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg)
Frederike Jäger (Service, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg)
Denise Staudinger (Fleischerin, Edeka Struve / Hamburg)

Das Gewinner-Menü:

- Zweierlei Lachsforelle, gebratene Grönland Shrimps, Kräuterschmand, Orangen – Fenchelsalat
- Erdnusssuppe, sautierte Kochbanane, marinierte Okras, Poularden Würfel
- Zweierlei Lamm, Bratensauce, gegrillte Pilze, Schneidebohnen in Rahm, Kartoffelkrapfen
- Quark – Kakaomousse, Schokosauce, pochierter Tamarillo

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



Lieferant der 
Gastronomie