

Am Ende machten Nuancen den Unterschied



Die Sieger des Milram Cup 2024 (von links): Leonie Blankenhorn, Linus Varnhorn und Finn Beckers / Foto: Milram Food-Service

Am Ende machten Nuancen den Unterschied: Mit seinem kreativen und handwerklich anspruchsvollen Menü konnte Linus Varnhorn den Milram Cup 2024 für sich entscheiden. Gemeinsam mit sieben weiteren jungen Talenten hatte er die Aufgabe, aus einem vorgegebenen Warenkorb ein individuelles Drei-Gänge-Menü zu kreieren.

„Ich war schon drei Mal beim Wettbewerb dabei. Es macht jedes Mal riesig Spaß und bringt dich persönlich weiter. In diesem Jahr hat es auch mit dem ersten Platz geklappt, was mich natürlich richtig freut“, erzählt der Auszubildende aus dem Maritim Hotel Bremen. Mit dem Milram Cup, der bereits zum neunten Mal stattfand, wollen der Koch-Club Bremen, das Bremer Schulzentrum am Rübekamp und Milram Food-Service das Image des Kochberufs stärken.

In diesem Jahr galt es, in der Vorspeise Bulgur mit der Milram VeJog Joghurt-Alternative oder der Milram Schmand-Alternative zu kombinieren. Im Hauptgericht stand Wolfsbarsch im Mittelpunkt und beim Dessert sollte der Klassiker Milram Speisequark auf Rhabarber treffen. Linus Varnhorn servierte geeiste Joghurt-Gurken-Suppe mit Tomaten-Bulgur, anschließend Wolfsbarsch mit Sellerie-Püree und Dauphine-Karotten. Zum Dessert gab es ein Rhabarber-Tatar mit Limetten-Mousse und Quarkbällchen. Nachwuchsköchin Leonie Blankenhorn brachte unter anderem tomatisierten Bulgur mit Tomaten-Lauch-Salat und Limetten-Schmand-PCesto auf den Teller. Damit ergatterte die Auszubildende im GOP Varieté Theater den zweiten Platz. Als Drittplatzierter überzeugte Finn Beckers. Der Kochanwärter aus dem Atlantic Hotel Landgut Horn servierte Kreationen wie gebratener

Wolfsbarsch mit Zitronensauce, gegrillten Karotten und Fenchelrisotto.

„Die Schüler haben insgesamt eine wirklich tolle Leistung abgeliefert. Optisch und geschmacklich waren alle Gerichte top. Der Wettbewerb bewegt sich mittlerweile auf einem wirklich hohen Niveau, vergleichbar mit gehobener Gastronomie“, berichtet László Nagy, Küchenmeister am Bremer Schulzentrum am Rübekamp.

Nachwuchsförderung seit fast zehn Jahren

Der Wettbewerb ist mittlerweile in der Region zu einer festen Größe geworden und soll einen wichtigen Beitrag dazu leisten, junge Talente zu fördern und letztlich dem fortschreitenden Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Die Auszubildenden wenden unter Zeitdruck ihr Fachwissen an und beweisen Jahr für Jahr ein hohes Maß an Kreativität. Nina Rempe, Head of Marketing Food-Service: „Ob in der Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung: Der Fachkräftemangel beschäftigt die gesamte Branche. Mit dem Milram Cup möchten wir dem aktiv entgegenwirken, junge Talente motivieren und ihnen Perspektiven aufzeigen.“