

MESSEN & EVENTS

Euro-Toques Jugendwettbewerbe



Die Euro-Toques Jugendwettbewerbe fanden in Emden und Bochum statt / Foto: Euro-Toques Deutschland

Die beiden Veranstaltungen des Jugendwettbewerbs Euro-Toques Challenge sind in Bochum und Emden erfolgreich beendet worden. In Emden holte sich Anne Brandes den Titel, in Bochum konnte sich Anna Duderstedt über einen Sieg freuen.

Die Wettbewerbe hatten es in sich ? sowohl Warenkorb als auch die Einzelwertungen waren anspruchsvoller denn je.

Euro-Toques bedankt sich bei allen Partnern, ohne die, laut des Vereins, das Austragen des Wettbewerbs nicht in dieser Form möglich gewesen wäre.

Euro-Toques Challenge Emden

Die Teilnehmer bei der Challenge in Emden waren Vanessa Kirchner, Bernhard Kuhr, Anesu Mutamaenda, Anna Brandes und Marek Lorenz. Die Jury setzte sich aus Christian Mutter, Karsten von der Huir, Hilko Uphoff, Carsten Wulf und Ingo Hilger zusammen.

Brandes konnte den Siegertitel mit nach Hause nehmen.

Fingerfood der Siegerin Anne Brandes:

Smoothie: Sanddorn-Birne-Ingwer Smoothie

Fingerfood: Matjestatar auf Rote Bete Chutney

Fingerfood: Ravioli gefüllt mit gezupfter Pute, Apfel und Haselnuss

Fingerfood: Quinoa Naanbrot mit Hummus

Fingerfood: Kaninchenfilet mit Waldkruste auf Pastinaken Espuma und Petersilienwurzel

Süß: Kürbisküchlein mit rosa Schokoladenglasur

Euro-Toques Challenge Bochum

Die Teilnehmer der Challenge in Bochum waren Ayman El Haimiri, Leon Wettlaufer, Rekan Hazen Haji und Anna Duderstedt. Die vierköpfige Jury bestand in Bochum aus Mario Skroch, Gabrielle Heuermann, Torsten Dahlhaus und Ingo Hilger. Duderstedt konnte sich den Siegertitel holen.

Fingerfood der Siegerin Anna Duderstedt

Smoothie: Petersilienwurzel / Honig / Hanfsamen

Fingerfood: Serviettenknödel / Rote-Bete Birnensalat

Fingerfood: Matjes / Apfelsorbet / Knäckebrot / Zwiebelkompott

Fingerfood: Reispuffer / Kürbis / Cashew-creme

Fingerfood: Kaninchenfilet-Roulade / Putenfüllung / Holundersauce / Quinoa-Salat / Pastinaken-Chips

Süß: Biskuit / Sanddorn-Vollmilch-Ganache / Ruby-Luftschokolade /

Sanddorn-Orangen-Gel

Jeder Teilnehmer hat eine Euro-Toques Challenge Kochjacke erhalten sowie ein personalisiertes Kochmesser, einen Dynamic Pürierstab, eine AMT Gusspfanne, ein Kochbuch des Konditors Axel Schmitt und eine Urkunde. Die Preisgelder betragen 300 Euro für den ersten Platz, 200 Euro für den zweiten Platz und 100 Euro für den dritten Platz.