

MESSEN & EVENTS

JRE-Wettbewerb geht nach Potsdam



Die Gewinner Maximilian Schocke (Mitte) und Felix Breil (rechts) mit Moderator Bert Grikschat / Foto: JRE

Mit ihrer Kreation Purple Rain & Champagne konnten Maximilian Schocke und Felix Breil vom Hotel Bayrisches Haus in Potsdam den diesjährigen Patisserie Wettbewerb der Jeunes Restaurateurs (JRE) für sich entscheiden.

Ihr Dessert aus Schokoladen Gateau, Himbeer Shiso Sud und Champagner-Granité wurde von der Jury mit der höchsten Wertung ausgezeichnet ? das Team erhielt 309 von 325 möglichen Punkten. Den zweiten Platz belegte Natalie Frössler gemeinsam mit Mika Franke vom Hotel Restaurant Reuter in Rheda-Wiedenbrück, über den dritten Platz freuten sich Stefan Püngeler und Ruben Dittrich vom Schloss Eberstein in Gernsbach. Beeindruckt von den Leistungen zeigte sich Bernd Siefert, ehemaliger Weltkonditor und Vorsitzender der Jury: ?Die diesjährigen Kreationen zeichneten sich durch eine besonders hohe Raffinesse und Kreativität aus. Sowohl optisch als auch handwerklich und geschmacklich waren alle Desserts herausragend. Die hohe Punktzahl macht deutlich, welche Leistung die Sieger abgeliefert haben.?

Insgesamt nahmen zwölf Teams aus JRE-Betrieben, davon eines aus den Niederlanden, an dem Wettbewerb im Kölner Schokoladenmuseum teil. Ihre Aufgabe: Innerhalb von 120 Minuten sollte eine moderne Süßspeise entstehen, in deren Rezeptur sowohl der Champagner Pommery Springtime Rosé als auch Original Beans Schokolade eingebunden werden musste oder mit diesen Bestandteilen harmonieren sollte. Jedes Dessert sollte zudem eine warme und eine kalte Komponente enthalten. Eine weitere Bedingung: In jedem Zweier-Team musste ein Auszubildender als Assistent mitarbeiten. Als Gäste durften

Schüler der Berufskollegs Köln-Ehrenfeld und Kall sowie aus der Konditoren-Meisterschule der Handwerkskammer Köln den Wettbewerb hautnah miterleben.

Am Abend überreichte JRE-Präsident Alexander Dressel Urkunden und Preise an die Sieger. Neben den Pokalen gab es Gutscheine für den Besuch in einem Betrieb der Jeunes Restaurateurs, eine Cocotte, eine Kaffeemaschine, Seminargutscheine von Confis Express, ein Geschirrset sowie Magnum-Flaschen Champagner von Pommery. Vor der Tür des Museums wartete auf Schocke und Breil ein weiterer Hauptgewinn: DS Automobiles stellt den Siegern einen DS3 für ein Jahr zur kostenlosen Nutzung zur Verfügung.