

MESSEN & EVENTS

## Julian Flesch gewinnt Euro-Toques Challenge



Sieger Julian Flesch (Mitte) mit Vincent Renneckendorf (links) und Mika Kelbch / Foto: Ingo Hilger

Die Euro-Toques Deutschland veranstalten in Kooperation mit Dynamic als Hauptsponsor und Mitveranstalter regelmäßig die Euro-Toques Challenge, Kochwettbewerb für den kulinarischen Nachwuchs. Die aktuelle Challenge fand Ende Oktober 2020 im Alice-Salomon-Berufskolleg in Bochum statt und stand traditionell unter dem Motto 'Europa isst lecker?.'

Bei der unter Corona-Bedingungen durchgeführten Veranstaltung in Bochum sicherte sich Julian Flesch vom Restaurant Livingroom in Bochum den ersten Platz. Der zweite Platz ging an Vincent Renneckendorf vom Restaurant Schreiner's Essen & Trinken, ebenfalls aus Bochum, Platz Drei erkochte sich Mika Kelbch vom Restaurant Henrichs aus Hattingen. Insgesamt mussten die Teilnehmer ein kreatives Menü aus sechs Fingerfood-Speisen für 15 Personen zubereiten und anrichten, einer der Gänge musste ein Smoothie sein, einer ein süßes Dessert. Einige der saisonalen Zutaten, dem Kodex der Euro-Toques entsprechend, waren vorgegeben, andere konnten je nach Gericht von jedem Teilnehmer individuell eingesetzt werden. Die Zutaten sowie Sachpreise wie Pfannen und Messer wurden von den weiteren Partnern Niggemann Foodfrischemarkt (Transgourmet), Theo der Essigbrauer, Olive Acedemy (die Olivenölexpertin), Aromica, AMT und Giesser zur Verfügung gestellt. Wegen der Hygienerichtlinien waren nur die Teilnehmer mit den jeweiligen Assistenten sowie die drei Mitglieder der Jury anwesend. Zur Siegerehrung kamen dann Berufsschulleiter Johannes Kohtz-Cavlak sowie der Vizepräsident der Euro-Toques, Andreas Schreiner, hinzu. Nicht nur die aus den Euro-Toques Gabriele Heuermann, Mario

Skroch und Ingo Hilger bestehende Jury war&nbsp;begeistert von der Kreativität der Gerichte, sondern auch Günther Bosshammer von der Geschäftsleitung bei Dynamic: ?Es ist sehr schade, dass wegen der besonderen Bedingungen keine Zuschauer anwesend sein durften, denn die Teilnehmer hätten Motivation und Wertschätzung mehr als verdient gehabt,? erklärte er. Selbst Dynamic als Hauptsponsor hatte darauf verzichtet, bei der Euro-Toques-Challenge dabei zu sein. ?Die Förderung des Nachwuchses liegt sowohl den Euro-Toques als auch Dynamic sehr am Herzen, und wir werden die Veranstaltungsreihe weiter fortsetzen?, ergänzen Bosshammer und Schreiner unisono.

Das Siegermenü von Julian Flesch

1. Smoothie: Pastinaken-Weizengras-Smoothie mit Sesam-Pfeffer und Liebstöckel
2. Fingerfood herzhaft 1: Variation vom Hokkaido-Kürbis mit geeistem Fenchelsalat
3. Fingerfood herzhaft 2: Putensülze mit heißem Kartoffelschaum und Kräutern
4. Fingerfood herzhaft 3: Matjesfilet, Rote-Bete-Salat, Zwiebel, Schnittlauch-Crème fraiche, Kartoffelwaffel
5. Fingerfood herzhaft 4: Gebratener Vogelsberger Lammrücken, Puy Linsen, Ur-Senf-Sauce
6. Fingerfood süß: Ziegenkäse-Mousse, saurer Apfel, Quitten-Sud, Dinkel-Haselnuss-Crumble