

MESSEN & EVENTS

Konstant auf Topniveau



Jonatan Huynh (Mitte) gewann den Milram Cup zum zweiten Mal in Folge, diesmal vor Fynn Posse und Liam Ahlers / Foto: Milram Food-Service

Der Milram Cup 2026 stellte den gastronomischen Nachwuchs wieder einmal auf die Probe. Den ersten Platz sicherte sich Jonatan Huynh. Nach seinem Sieg im Vorjahr gewann der Jungkoch vom Restaurant Frölichs damit zum zweiten Mal in Folge.

Der Milram Cup fand in diesem Jahr zum elften Mal statt und ist längst eine feste Größe in der Region Bremen. Der Wettbewerb richtet sich gezielt an Auszubildende im Kochberuf und bietet jungen Talenten die Möglichkeit, ihr Können unter Wettbewerbsbedingungen unter Beweis zu stellen. Gemeinsam mit dem Koch-Club Bremen, dem Schulzentrum am Rübekamp und Milram Food-Service setzt der Cup ein wichtiges Zeichen in Zeiten des Fachkräftemangels und möchte den Kochberuf jungen Menschen näherbringen.

Startsignal: Erster Blick auf den Warenkorb

16 Auszubildende waren im April zum Vorentscheid angetreten ? acht von ihnen konnten sich für das große Finale qualifizieren. Nach der Bekanntgabe des zur Verfügung stehenden Warenkorbs hieß es, Ideen sammeln, Menü schreiben und das eigene Konzept umsetzen. In der Vorspeise standen Makrele und grüner Apfel im Mittelpunkt, im Hauptgang galt es Kaninchen mit Mairübchen und Milram Käseraspeln zu kombinieren. Den Abschluss bildete eine vegane Nachspeise aus Waldmeister, Erdbeere und der pflanzlichen Milram VeJog Joghurt-Alternative.

Jonatan Huynh überzeugte die Jury mit einem technisch starken und harmonisch ausbalancierten Menü. ?Vieles von dem, was ich heute gemacht habe, habe ich in ähnlicher Form schon bei anderen Wettbewerben ausprobiert ? und dabei lief nicht immer alles

perfekt. Beim Milram Cup wollte ich genau dort ansetzen, aus früheren Fehlern lernen und mich weiter verbessern. Ich strebe immer nach Optimierung. Besonders schön ist, dass wir uns unter den Schülern gegenseitig motivieren und fördern?, so der 20-jährige.

Starkes Niveau auf dem Siegetreppchen

Dass am Ende oft Nuancen entscheiden, zeigte das Rennen um die weiteren Podestplätze: Mit viel Raffinesse und einem klaren Aromakzept kochte sich Fynn Posse vom Parkhotel Bremen auf Rang zwei. Der Hauptgang des 27-Jährigen aus Kaninchen-Roulade mit Mairübchen-Püree überzeugte ebenso wie der süße Abschluss mit einem veganen Waldmeister-Limetten-Eis. Nur knapp dahinter folgte Liam Ahlers vom Bremer Restaurant Vai Vai auf dem dritten Platz. Der 18-jährige Nachwuchskoch im zweiten Lehrjahr setzte auf gedünstetes Makrelenfilet zu Apfel-Risotto und kombinierte im Hauptgang zweierlei vom Kaninchen mit Erdbeer-Jus und Mairübchen-Creme.

Was die Schülerinnen und Schüler hier unter Zeitdruck leisten, beeindruckt mich jedes Jahr aufs Neue. Die Gerichte werden kreativer, professioneller und bewegen sich auf einem Niveau, das sich vor der gehobenen Gastronomie nicht verstecken muss?, sagt Küchenmeister László Nagy, der das Projekt seit elf Jahren begleitet. Für die jungen Talente ist der Milram Cup eine hervorragende Vorbereitung auf Abschlussprüfungen, weitere Wettbewerbe und den späteren Berufsalltag. Wie sehr der Milram Cup Nachwuchsköche motiviert, bemerkte auch das Publikum. Die Gäste würdigten die Leistung der Auszubildenden am Abend mit viel Applaus und lobten die Kreativität und Präsentation der Speisen.

Ohne guten Service kein perfekter Abend

Nicht nur in der Küche war beim Milram Cup Einsatz gefragt. Im Berufsschulzentrum am Rübekamp werden auch Fachkräfte für Gastronomie ausgebildet ? ein Berufsfeld, das ebenso stark vom Fachkräftemangel betroffen ist. Ein Abend im Restaurant lebt vom Zusammenspiel aus Küche und Service. Wenn beides perfekt aufeinander abgestimmt ist, entsteht ein Gesamterlebnis, das Gäste begeistert ? und genau deshalb ist professioneller Service so wichtig?, betont Nina Rempé, Head of Marketing bei Milram Food-Service. Der Milram Cup bietet der Service-Klasse eine optimale Gelegenheit, ihr Können unter realistischen Bedingungen zu testen ? fast wie in einem echten Restaurantbetrieb. Vom Sektempfang über die Getränkebegleitung bis hin zum finalen Dessert sorgten die Nachwuchskräfte dafür, dass der Abend reibungslos verlief. Wie anspruchsvoll diese Aufgabe ist, zeigte sich auch beim diesjährigen Wettbewerb. Victoria Paciepný (21 Jahre), Auszubildende im ersten Lehrjahr zur Fachfrau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie, übernahm am Abend gemeinsam mit dem Restaurantleiter die Service-Leitung und koordinierte die Abläufe im Gastraum. Es war spannend, einmal in die Rolle der Leitung zu schlüpfen ? für mich eine komplett neue Erfahrung. Man merkt schnell, dass deutlich mehr Organisation und Kopfarbeit gefragt sind und viele Fragen gleichzeitig auf einen zukommen?, berichtet sie.

Auch Service-Schüler Dennis Merzlikin nahm viele Eindrücke mit: Am Anfang hatte ich Respekt davor, Fehler zu machen, weil heute mehr von uns verlangt wurde als im Ausbildungsalltag. Insgesamt haben wir das als Team sehr gut gemeistert ? und wenn Fehler passiert sind, dann nur kleine?, fasst der 20-Jährige den Abend zusammen.