

MESSEN & EVENTS

Matjesmeister kommen aus Hessen



Die Gewinner der 14. Friesenkronen Matjesmeisterschaft: Jan Brey und Florian Hommel / Foto: Friesenkronen

Die Gewinner im Finale um die 14. Friesenkronen Matjesmeisterschaft Anfang Juni in Hamburg kommen erneut aus Hessen: Team Luther, bestehend aus Azubi Jan Brey und Ausbilder Florian Hommel, nimmt den Matjesmeisterpokal mit nach Hanau in den Martin-Luther-Stift.

Live vor der Fachjury und dem Publikum zauberten auf Einladung von Friesenkronen sechs Nachwuchsköche und ihre Ausbilder je zwei Löffel, bei denen als Hauptkomponente Sjø, der echte norwegische Matjes von Friesenkronen, verarbeitet wurde. Eine Herausforderung war außerdem, dass bestimmte, nicht alltägliche Zutaten aus der nordischen Küche ? zum Beispiel eingelegte Fichtennadeln oder Algen ? erst kurz vor Startschuss zum Wettbewerb bekannt gegeben wurden.

Der Siegerlöffel von Brey und Hommel hieß ?Norwegische Inselinspiration?: Senf-Krapfen-Matjes mit Matjes-Apfel-Tatar und norwegischer Tanne. Bereits im vorigen Jahr konnte das Team mit Jan Brey den Titel gewinnen. Den zweiten Platz der Jury sowie den Publikumspreis sicherten sich die Pfälzer Schorle-Schlürfer (Auszubildender Loris Hasenzahl und Ausbilderin Christiane Kastner) vom Gesellschaftshaus der BASF Ludwigshafen mit ihrer ?Nordischen Apfel-Fichten-Kombination?: ein Sandwich vom geblähten Sjø Matjes auf Apfel-Kartoffel-Creme mit Chili und Babymais, Müsli-Crumble und Fichtenschmand mit Limone. Platz drei erzielte das Team Severin?s Sylt mit der Löffelkreation ?Granny-Fichte?. Ausbilder Tim Nehrbaß und Azubi Pascal Reuter setzten Sjø Matjes mit Moltebeeren-Fichten-Chutney, Karotten-Lavendelpüree und gepickeltem

Granny Smith in Szene.

„Dass wir dieses Jahr Kochazubis ohne Altersbeschränkung mit ihrem jeweiligen Mentor als Duo zu Gast hatten, hob den Wettbewerb auf ein noch höheres Niveau als in den Vorjahren und macht ihn in seiner Art einzigartig in Deutschland“, resümiert Sylvia Ludwig, Sprecherin von Friesenkronen. „Die Entscheidungen der Jury waren so knapp wie nie. Wir erlebten absolute Spitzenleistungen dank des Engagements der Ausbilder und des Vertrauens, das sie in ihre Schützlinge setzen. Außerdem konnte Sjø, unser echter norwegischer Matjes, zeigen, was in ihm steckt: Seine leichte Salznote, der zarte Biss und der reine klare Geschmack setzen kreativen Ideen und Rezepturvielfalt keine Grenzen.“ Moderiert wurde die 14. Friesenkronen Matjesmeisterschaft von Karin Tischer, Trendforscherin im Lebensmittel- und Getränkebereich. Sie lobte ebenfalls das hohe Niveau des Nachwuchswettbewerbs und die kreativen Einfälle, die mit nicht alltäglichen Zutaten umgesetzt würden. Die hoch konzentrierte, ruhige Arbeitsatmosphäre sowie die ideale Umgebung im Kaispeicher mit Blick auf die Elbe inspirierte auch Jury-Mitglied und Spitzenköchin Julia Komp, die ebenfalls feststellte, dass sich die Qualität der Wettbewerbsbeiträge in der Kombination Ausbilder-Azubi noch einmal deutlich gesteigert hat.

Der Nachwuchsförderwettbewerb hat sich seit seinem Beginn im Jahr 2006 zu einem beliebten Branchenwettbewerb für Auszubildende und junge Köche entwickelt. Die besten Duos aus Ausbilder und Azubi der 14. Friesenkronen Matjesmeisterschaft 2018 gewinnen neben Ruhm und Ehre auch Bares im Gesamtwert von 2.250 Euro.