

Menüs von allen Kontinenten



Das Siegerteam mit Vertretern der Veranstalter (von links): Robin Meinecke, Dirk Hübenbecker (Fleischerinnung Hamburg), Dennis Holst, Valentin Steinvorth, Marlo Raschdorf, Fjoraldo Mukaj und Jan Kreuz (Delta Fleisch Handels GmbH) / Foto: Delta Fleisch Handels GmbH

Das Hamburger Team Mövenpick Hotel / Best Western Alsterkrug / Meyer's Frischecenter hat sich beim 14. Delta Cup durchgesetzt. Dennis Holst, Robin Meinecke, Valentin Steinvorth und Marlo Raschdorf sowie Fjoraldo Mukaj durften die Auszeichnung in Empfang nehmen.

Der Nachwuchs-Wettbewerb für talentierte Auszubildende aus gastronomischen Berufen wurde in diesem Jahr bereits zum 14. Mal von der Delta Fleisch Handels GmbH, der Fleischerinnung, dem Kochklub Gastronom Hamburg und der Beruflichen Schule BS03 ausgerichtet und hat sich inzwischen in der Branche etabliert. Das Ziel ist, junge Talente zu fördern und gemeinsam im Team zu Höchstleistungen zu motivieren.

Jährlich treten neun Teams, bestehend aus jeweils fünf Auszubildenden der Berufe Koch, Restaurant- und Hotelfach, Fachfrau/-mann für Systemgastronomie und Fleischer gegeneinander an. In der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung in Hamburg galt es diesmal, unter dem Motto Kontinente ? Kulinarisch zu Gast in Hamburg eine Abendveranstaltung inklusive anspruchsvollem Vier-Gänge-Menü zu planen und gekonnt auf Tisch und Teller umzusetzen. Die Herausforderung ist jedes Jahr aufs Neue der unbekannte Warenkorb, der von der Delta Fleisch Handels GmbH zur Verfügung gestellt wird.

Bandbreite an verschiedenen Menüs

Das Motto erlaubte den Teams kreativen Freiraum bei der Planung des Menüs und der Tischdekoration. So entstand aus den gleichen Zutaten unter Berücksichtigung von

kulturellen Zubereitungstraditionen und dem gezielten Einsatz passender Gewürze eine Bandbreite an verschiedenen Menüs aus aller Welt, die von den Teilnehmern gekonnt vor den kritischen Augen der Jury in Szene gesetzt wurden. Die Gewinner überzeugten die Jury mit einer vorbildlichen Zusammenarbeit innerhalb des Teams und einer eindrucksvollen Umsetzung des Veranstaltungsmottos.

Jan Kreuz, Geschäftsführer der Delta Fleisch Handels GmbH, zeigte sich beeindruckt von den motivierten Nachwuchskräften und den ausgezeichneten Menüs, die die Kontrahenten trotz Zeitdrucks professionell präsentiert haben: "Wir haben mit unserer Jury und den Gästen einen wunderbaren Abend mit vielen Überraschungen erlebt. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, dem Nachwuchs in Gastronomie und Handwerk Aufmerksamkeit und Anerkennung zu schenken. Das ist uns mit dem diesjährigen Delta Cup rundum gelungen!?"

Die drei Siegerteams:

Erstes Siegerteam:

Dennis Holst, Koch, Mövenpick Hotel / Hamburg
Robin Meinecke, Koch, Best Western Alsterkrug / Hamburg
Valentin Steinvorth, Service, Mövenpick Hotel / Hamburg
Marlo Raschdorf, Service, Mövenpick Hotel / Hamburg
Fjoraldo Mukaj, Fleischer, Meyer's Frischecenter / Hamburg

Zweites Siegerteam:

Carl Schuldt, Koch, Landgasthof und Hotel zum Drückerstieg / Neuendorf-Sachsenbande
Elina Frauen, Köchin, Zur Alten Mühle / Glückstadt
Anna Tinnefeld, Service, Hotel Krupunder Park, Rellingen
Lukas Barthmann, Service, Hotel Krupunder Park, Rellingen
Lennart Wulf, Fleischer, Edeka Meyer / Pinneberg

3. Siegerteam:

Lennart Schnaars, Koch, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg
Bjarne Schröde, (Koch, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg
Luis Häußgen, Service, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg
Frederike Jäger, Service, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten / Hamburg
Denise Staudinger, Fleischerin, Edeka Struve / Hamburg

Das Gewinner-Menü:

Zweierlei Lachsforelle, gebratene Grönland Shrimps, Kräuterschmand, Orangen ?
Fenchelsalat
Erdnusssuppe, sautierte Kochbanane, marinierte Okras, Poularden Würfel
Zweierlei Lamm, Bratensauce, gegrillte Pilze, Schneidebohnen in Rahm, Kartoffelkrapfen
Quark ? Kakaomousse, Schokosauce, pochierter Tamarillo