BRANCHENNEWS

Mit Kreativität zum Sieg

?Sweet Sour Duck China? ? eine der Kreaktionen von Lukas Freitag, Sieger in der Kategorie Snack / Foto: HUG

Zum 17. Mal ging kürzlich der HUG-Wettbewerb Tartelettes Phantasia mit dem Finale über die Bühne. In den Kategorien ?Snack? und ?Dessert? hatten sich im Vorfeld zahlreiche Profis mit diversen Füllideen beworben.
Mitte November wurde das Finale in der Lehrküche der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen ausgetragen. Auf der Basis von anonymisierten Rezeptvorschlägen hatte die Jury zuvor für jede der beiden Kategorien drei Finalisten ausgewählt. Gefragt waren drei verschiedene Rezepturen für kreative Füllungen als Fingerfood sowie jeweils ein Tellerdessert beziehungsweise ein warmes Zwischengericht. Ob Snack oder Dessert ? in beiden Disziplinen standen die HUG Filigrano Tartelettes im Mittelpunkt.
Lukas Freitag, Chef de Partie im Hotel Restaurant Adlerin Lahr/Reichenbach, schaffte den Sprung aufs Siegertreppchen in der Kategorie Snack. Er präsentierte ein warmes Zwischengericht ?Loup Japan? im runden HUG Filigrano Snack Tartelette 5,3 cm und drei Fingerfood-Kreationen ?Beef Rendang Malaysia? und ?Sweet Sour Duck China? (jeweils im runden HUG Filigrano Snack-Tartelette 3,8 cm) sowie ?Mango Prawn Thailand? (im quadratischen HUG Mini Tartelette Filigrano 3,3 cm).
Sebastian Knuppertz, Koch und Konditormeister im Brauereigasthof Hotel Aying, überzeugte die Jury in der Kategorie Dessert. Er reichte ein Tellerdessert ?Zwerg? ? Schokolade, Karamell und Salz (im rechteckigen HUG Filigrano Choco Dessert-Tartelette 7,3 cm). Beim süßen Fingerfood punktete er mit ?Drache? ? Yuzu, Limette und Basilikum

sowie ?Fee? ? Pekannuss und Zwetschge (beide im runden HUG Mini Dessert Tartelette Filigrano natur 3,3 cm). Für das quadratische HUG Mini Dessert Tartelette Filigrano Choco 3,3 cm kreierte er ?Einhorn? ? Kokosnuss, Passionsfrucht und Ananas.
Die beiden Sieger können sich über eine von HUG organisierte fünftägige Studienreise nach Dubai mit Besichtigung der Produktion von RAK Porcelain und Einblicken in verschiedene Restaurant- und Küchenkonzepte freuen.
Den zweiten Platz bei Snack erkochte sich Igor Ferri, Trattoria La Stalla. Er kann sich als Preis über ein Praxis-Wochenende im Hotel-Restaurant Landhaus Feckl in Ehningen mit Übernachtung für zwei Personen und Abendmenü freuen. Der ebenfalls für das Finale qualifizierte Finalist Mike Natschke, Commis de Cuisine im Romantik Hotel Hof zur Linde in Münster, fiel krankheitsbedingt kurzfristig aus.
In der Kategorie Dessert landete Markus Stingl, Chef Garde Manger/Patissier im Restaurant Adler Lahr/Reichenbach, auf dem zweiten Platz. Sein Preis: Ein Praxis-Wochenende bei ?MWalter Sehen-Staunen-Schmecken? in Bad Überkingen mit aktivem Einsatz und vielen Tipps aus der Praxis. Der dritte Platz ging an Markus Kunz, Habel am Reichstag in Berlin. Er gewinnt einen dreitägigen Fachkurs in Patisserie/Confiserie bei Süss Deko, Fellbach, gestiftet von Inhaber Joachim Habiger.