gastrotel

MESSEN & EVENTS

Sieger kommen aus Deutschland

Den Aramark Chefs? Cup in London konnten Rainer Sarrazin und Richard Neumann aus Deutschland für sich entscheiden / Foto: Aramark

Anfang April trafen sich die europäischen Finalisten des Aramark Chefs? Cup zum kulinarischen Kräftemessen in London. Das Rennen machten dieses Jahr Rainer Sarrazin und sein Assistent Richard Neumann aus Deutschland.
Sie konnten die Jury mit Schnelligkeit, Präzision und Kreativität überzeugen und setzten sich gegen die Konkurrenten aus Belgien, Kanada, Großbritannien, Spanien, Irland und der Tschechischen Republik durch. ?Der European Chefs? Cup war ein einzigartiges Erlebnis. Ich freue mich riesig, dass wir uns gegen so starke Konkurrenten behauptet haben?, erklärt Sarrazin. ?Von den besten Köchen Europas bewertet zu werden, war etwas nervenaufreibend. Umso mehr macht es mich aber stolz, dass unsere Gerichte zum Siegermenü erklärt wurden.?
Innerhalb von vier Stunden kreierten die Finalisten mithilfe ihrer Assistenten ein dreigängiges Menü, das von einer Jury rund um Drei-Sterne-Koch Pierre Koffmann und Ed Loftus von der Jamie Oliver Group bewertet wurde. Optik und Präsentation, Geschmack und Aroma, Textur, Technik und Präzision sowie Innovation und Zusammenstellung waren bei der Beurteilung des Ergebnisses die Kriterien. Das Siegermenü beinhaltete Seeteufel im Pastrami-Style mit Erbsen, Risotto und Muscheln, gefolgt von Taubenbrust, geröstetem Blumenkohl und eingelegten Zwiebeln. Das Dessert bestand aus Karotten, Schokoladenteig, Ziegenquark, Mango und Mandeln.
?Der European Chefs? Cup soll aufsteigende Köche unterstützen und ihnen eine Plattform zur Demonstration ihrer Fähigkeiten bieten. Zudem haben sie die Chance, gegen

internationale Kollegen anzutreten, was eine gewinnbringende Erfahrung ist. Wir sind sehr stolz auf Rainer Sarrazin, der mit viel Können, Leidenschaft und Entschlossenheit das beeindruckende Siegermenü kreiert hat?, so Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung bei Aramark Deutschland.
Der Chefs? Cup ist ein firmeninterner Wettbewerb des Cateringdienstleisters, der jährlich auf nationaler und europäischer Ebene ausgetragen wird. Er ist Teil des Aramark-Fortbildungsprogramms Culinary College.