



ANZEIGE

Empfohlen von **GASTRO@SUISSE**

Alles aus einer Hand.
Das Sorglos-Paket.
Auch im Schadenfall.
Auf Gastroversicherungen.ch

Jetzt Berater:In aus deiner Region suchen

SW/CA | baloise | GASTROSOCIAL

LIVE

Patrick Beereuter und Céline Grossmann gewinnen Tartelettes-Contest

Oliver Börner – 27. Oktober 2023

Die beiden Kochtalente setzen sich beim Hug Creative Tartelettes Contest die Krone auf. Die Jury lobt in diesem Jahr insbesondere das hohe Niveau der Kreationen.



Newsletter abonnieren

ANZEIGE

Von Spaghetti bis Amaretti

igeho
18-22 | 11 | 23
Messe Basel

Gutschein einlösen oder Ticket kaufen!

Er ist einer der ältesten und zugleich beliebtesten Kochwettbewerbe der Schweiz: der Hug Creative Tartelettes Contest (CTC). Seit bereits 19 Jahren findet der vom Biscuitproduzenten Hug organisierte Wettbewerb statt. «Für mich das Highlight im Herbst», sagt Hug-Co-CEO Anna Hug bei der Präsentation der Siegerinnen und Sieger. Insgesamt 38 Ausgebildete und Lernende nahmen an der diesjährigen Ausgabe teil, 10 von ihnen bestritten gestern an der Richmond Fachschule in Luzern den Final. Aufgabe war es, mit den vorgegebenen Tartelettes von Hug jeweils eine Vorspeise und ein Dessert zu kreieren.

Bei den Ausgebildeten setzt sich Patrick Beereuter von der Coniserie Honold in Küssnacht/ZH mit seiner Vorspeise Meeres Fritz und seinem Dessert Assemblage - Coffee Melange gegen seine Konkurrenz durch. Das Urteil der Jury: «Es ist beeindruckend und mutig, ein ganzes französisches Gericht in ein Tartelette zu fertigen. Geschmacklich auf sehr hohem Niveau» Bei den Lernenden gewinnt Céline Grossmann von der Stiftung für Betagte in Münsingen BE mit ihrer Kreation Mosaic (Vorspeise) und Abstract (Dessert). Dazu meint Jurypräsident Alain Müller: «Céline hatte ein perfektes Konzept und einen klaren Plan, wie sie was kochen wollte. Sie war sehr gut organisiert und schuf ein geschmacklich sehr hochstehendes Gericht.» Die beiden Sieger dürfen sich über einen sehr speziellen Preis freuen. Sie verbringen beide ein zweiwöchiges Internship im legendären Dining Club Mosimann's von Starkoch Anton Mosimann.

Aussergewöhnlich hohes Level

Generell zeigt sich die Jury vom Level der Kandidierenden beeindruckt. «In den vergangenen Jahren dachten wir, dass das Level nicht noch besser werden könne. Dieses Jahr wurden wir eines Besseren belehrt», schwärmt Jurypräsident Müller. Er sei vor allem von den Lernenden beeindruckt, welche mit einer grossen Professionalität, Fachwissen und Leidenschaft zu Werke gegangen seien. Dieses Lob kommt bei den rund 100 anwesenden Zuschauerinnen und Zuschauern und geladenen Gästen gut an. Neben LCDJ-Siegerin Jana Burren sind auch Vorjahressiegerin Rebecca Pigoni und der Kochnationalmannschaft-Teammanager Marco Steiner anwesend. Pigoni ist das perfekte Beispiel dafür, wohin ein Sieg an einem Kochwettbewerb führen kann. Nach ihrem Sieg am CTC 2022 wurde sie von der Kochnationalmannschaft angefragt und schliesslich in das illustre Team aufgenommen. «Das zeigt, wie wichtig solche Wettbewerbe für den Kochnachwuchs und die Schweizer Gastronomie sind», sagt Pascal Steiner, Leiter Marketing bei Hug. Man sei guter Dinge, dass auch in den kommenden Jahren junge Talente den Wettbewerb als Sprungbrett für eine grosse Karriere nutzen werden. Auch bei der 20. Ausgabe, welche im kommenden Jahr stattfindet.



GASTRONOMIE

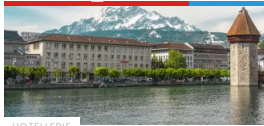
HOTELLERIE

TOURISMUS

PEOPLE

EVENT

MARKTPLATZ



HOTELLERIE

25. März 2021

Tourismus in der Stadt – wie weiter?

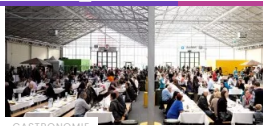
LIVE



PEOPLE

19. März 2021

«Wir lassen uns von der Pandemie nicht abschrecken»



GASTRONOMIE

19. März 2021

Catering in der Coronakrise: eine Gratwanderung zwischen Überleben und Aufgabe



HOTELLERIE

18. März 2021

Coronahilfen: Kanton Wallis verlängert Unterstützung für Hotels und Restaurants

ANZEIGE



NEWSLETTER ABONNIEREN

Jetzt Berater:In aus deiner Region suchen