

Gefüllte Phantasien

6. *Creativ*
Wettbewerb 2007
Tartelettes
Phantasia

Die mehr als 80 Variationen an Tartelettes des Schweizer Herstellers HUG, die sich als Vorspeise, Hauptspeise oder Dessert eignen, leben von den kulinarischen Füllungen und phantasievollen Dekorationen ausgebildeter Köche und Köchinnen, Pâtissiers und Pâtissières, Konditoren und Konditorinnen. Deshalb veranstaltet das Unternehmen auch dieses Jahr wieder den *Creativ-Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“*, um das innovative Potential zu fordern und zu fördern. Förderer und Mentoren sind der Verband der Köche Deutschland (VKD) und die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg. In diesem Jahr erwartet die Teilnehmer die Aufgabe, eine herzhaft-fingerfood-Platte und eine Dessert-Platte für ein festliches Menü mit jeweils unterschiedlichen Füllungen zu präsentieren. Teilnehmen können ausgebildete Köche und Köchinnen, Pâtissiers und Pâtissières sowie Konditoren und Konditorinnen. Der Einsendeschluss für den Wettbewerb ist der 14. September 2007. Die vier kreativsten Einsender werden zum Finale am 8. November 2007 in der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen eingeladen und müssen ihr Können dort in der Praxis unter Beweis stellen. Als Lohn für das Engagement winkt ein Wochenende in Luzern mit Übernachtung in einem 5-Sterne-Hotel, Abendessen und Besuch bei HUG, Praxis-Schnuppern in einem der namhaften Sterne-Restaurants der Meistervereinigung Gastronom mit Übernachtung und Abendmenü, Praxis-Schnuppern im Haus Stenberg bei Eurotoques-Koch und VKD-Mitglied Walter Stenberg und seinem Sohn Sascha in Velbert-Neuiges mit Übernachtung und Abendmenü sowie Sachpreise. Die Teilnahmeunterlagen können bei der „M&V Die Marketing & Vertriebs GmbH“ per E-Mail unter network@bautz-wendel.de, telefonisch unter (06633) 57 00 oder per Fax unter (06633) 91 96 74 angefordert werden.

F(r)ischekonferenz



Foto: Lang

Mitte Juni lud das Unternehmen Stöver zu einer Frischekonferenz in Bremerhaven ein. Im Mittelpunkt standen das Thema Fisch sowie dessen Verwendung in Gastronomie und Handel. Insbesondere die Themen Logistik, Präsentation und Zubereitung von Frischfisch sowie „Surf & Turf“ – also die Kombination von Fisch und Fleisch – wurden von den Referenten vorgestellt. Neben der Theorie stand auch die Praxis im Mittelpunkt, indem mit Köchen die Verwendung der hochwertigen Fisch- und Fleisch-Produkte in der Großküche geübt wurde. Der Verlust eines kleinen Stücks vom linken Mittelfinger hat den Gastrotel-Chefredakteur nicht davon abgehalten, ein Foto von den Referenten zu schießen (v. l.): Stephan Hensel, (Block House Fleischerei), Martin Ostermeier (Block House Fleischerei), Stefanie Heckel (Dehoga Bundesverband), Lutz Woltemate (Dando Seafood), Gregor Klaessig (Klaessig Fish & Chips), Ralf Forner (Stöver), Melanie Brandmühl (Fischschule Brandmühl), und Bernd Stark (Salomon Foodworld). Mehr zum Thema Fisch in der nächsten Ausgabe von *Gastrotel*.

winterhalter

Geldmaschine



Winterhalter GS 502 Energy+

Mit den Winterhalter Energy-Modellen der GS 500- und GS 600-Serie können Sie nur gewinnen. Sie sparen Ihnen bei jedem Spülgang Energie und damit bares Geld. Wie das funktioniert? Erfahren Sie mehr über die Winterhalter Geldmaschinen bei Ihrem Fachhändler und unter www.winterhalter.de!

Gewerbliche Spülmaschinen plus -organisation, Reinigungsprodukte und Wasseraufbereitung – das ist Full-Service made by Winterhalter!



Ressourcen schonen – Kosten senken

Winterhalter Gastronom GmbH
Gewerbliche Spülssysteme
Tettninger Straße 72 · 88074 Meckenbeuren
Telefon +49 (0) 75 42/4 02-0
info@winterhalter.de · www.winterhalter.de