



# Pressemitteilung

## **TOP Talent 2017**

### **Daniel Rittweger aus dem Hotel Louis C. Jacob ist unser TOP Talent 2017**

Hamburg, 10. Juli 2107. Daniel Rittweger aus dem Hotel Louis C. Jacob ist auf der feierlichen Siegerehrung im Grand Elysee Hamburg am 10. Juli 2017 vom Kochklub Gastronom Hamburg e. V. zum TOP Talent 2017, also zu unserem leuchtenden Stern am Hamburger Himmel, gekürt worden. Daniel Rittweger hat einen sehr anspruchsvollen Kochwettbewerb in allen drei Wettbewerbskategorien Präsentieren, Planen und Produzieren rund um das Motto "Sternbild Koch" für sich entschieden. "Für mich ist es eine große Freude, das diesjährige TOP Talent 2017 zu ehren", sagt Robert Panz, Schulleiter der Staatlichen Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung in seiner Laudatio. "Daniel Rittweger ist jemand, der seinen Beruf liebt. Er liebt es besonders, für seine Gäste jeden Tag ein neues Kunstwerk zu erschaffen".

Auf dem 2. Platz folgt ihm Nils Hansen aus dem Kempinski Hotel Atlantic Hamburg und den 3. Platz belegt Friederike Schwarze aus dem Grand Elysee Hamburg.

Dem diesjährigen, Auguste Escoffier gewidmeten Wettbewerb um das TOP Talent 2017 unter dem Motto "Sternbild Koch" haben sich unsere ambitionierten Hamburger Nachwuchsköche

Antje Achterberg (Allianz Deutschland)  
Nils Hansen (Atlantic Kempinski Hotel Hamburg)  
Bernd Klöpfer (EDEKA)  
Jörn Plambeck (Lindner Park-Hotel Hamburg)  
Daniel Rittweger (Hotel Louis C. Jacob)  
und  
Friederike Schwarze (Grand Elysee Hamburg)

gestellt. "Für unsere Teilnehmer bedeutet die Teilnahme an dem TOP Talent-Wettbewerb gerade vor dem Abschluss ihrer dreijährigen Ausbildung eine starke zusätzliche Belastung", lobt Michael Mittelberger, Vorsitzender des Kochklubs Gastronom Hamburg e. V., die engagierten Nachwuchsköche. "Unsere Teilnehmer nehmen an diesem arbeitsintensiven Wettbewerb in ihrer Freizeit teil. Alle Teilnehmer können stolz auf ihre Leistung sein. Für uns sind sie auf jeden Fall Gewinner, und für alle war dies eine großartige Vorbereitung auf die praktische Prüfung vor der Handelskammer Hamburg. Für Nils Hansen war die Teilnahme an



dem Wettbewerb sogar eine großartige zusätzliche Vorbereitung für die Teilnahme an dem bundesweit ausgetragenen Achenbach-Pokal im Mai, bei dem er den 2. Platz erzielen und in dem ZDF-Magazin 'Fernseh-Garten' europäische Desserts präsentieren konnte."

"Die Teilnahme am TOP Talent 2017 zeigt, wie motiviert und inspiriert unsere Wettbewerbsteilnehmer sind. Sie beweisen eine wirklich hohe Belastbarkeit und starke Nerven. Daneben verkünden sie ihre Liebe zu ihrem Ausbildungsberuf", ergänzt Ulrich Schäfermeyer, Jugendwart des Kochklubs Gastronom Hamburg e. V., der für die Durchführung der Kategorie Produzieren die Verantwortung übernommen hat.

Der Wettkampf in den Kategorien Präsentieren und Produzieren fand bereits am 27. April 2017 in den Räumen der Staatlichen Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung statt. Für den Wettbewerb in der Kategorie Planen hatten die Wettbewerbsteilnehmer etwas mehr Zeit - hier war die Aufgabenstellung komplex. Zum einen drehten sie einen Kurzfilm über sich, der im Rahmen der feierlichen Siegerehrung den Gästen gezeigt wurde, und zum anderen begaben sie sich mit der Erstellung eines Horoskops für alle unter dem Sternbild Koch Geborenen auf eine astrologische Entdeckungsreise zu sich selbst.

"Diese Aufgabenstellung mag überraschen", räumt Kirsten Schwetje ein. "Doch mit der Horoskopstellung für das Sternbild Koch hatten unsere Nachwuchsköche die Gelegenheit, über den von ihnen gewählten Beruf mit allen Karrieremöglichkeiten nachzudenken. Dadurch blickten sie in ihre Zukunft. Bei der Lösung dieser Planungsaufgabe standen Kreativität und Ausdruckstärke im Mittelpunkt. In einem so vielseitigen Wettbewerb wie dem TOP Talent ist es wichtig für die Teilnehmer, sich nicht nur auf die von uns als Lehrer der G-11 täglich zu vermittelnden Fachkenntnisse zu verlassen, sondern kreativ eine unerwartete Aufgabe zu meistern."

Verkündet und geehrt wurden neben unserem Hamburger TOP Talent 2017 Daniel Rittweger sowie Nils Hansen und Friederike Schwarze auch die Sieger der Einzelwertungen in den Kategorien Präsentieren, Planen und Produzieren. Unsere Sieger in den einzelnen Wettbewerbs-Kategorien sind:

**Kategorie Präsentieren:** Friederike Schwarze (Grand Elysee Hamburg),  
geehrt durch Jost Pullich

**Kategorie Planen:** Bernd Klöpfer (Edeka),  
geehrt durch Stefan Wilke

**Kategorie Produzieren:** Daniel Rittweger (Hotel Louis C. Jacob),  
geehrt durch Marcus Möller-Lüneburg



Der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. gratuliert den Siegern und Teilnehmern des Hamburger TOP Talents 2017 herzlich zu ihrer kreativen und hervorragenden Leistung.

### **Über unser Hamburger TOP Talent 2017**

Daniel Rittweger, unser TOP Talent 2017 und leuchtender Stern des Hamburger Kochhimmels, wird im Hotel Louis C. Jacob unter dem zweifachen Sternekoch Thomas Martin ausgebildet. Er hat bereits an einigen Kochwettbewerben teilgenommen. Im November 2016 erzielte er bei der Goldenen Bratpfanne den 1. Platz. Gemeinsam mit seinem Team aus dem Hotel Louis C. Jacob nahm er im Januar 2017 an dem Delta Cup 2017 teil und landete auf dem 2. Platz.

### **Über den Wettbewerb TOP Talent 2017**

Das Hamburger Top Talent 2017 ist der anspruchsvollste Kochwettbewerb in Hamburg. Gewidmet wurde dieser Wettbewerb der Kochlegende August Escoffier, früher unter dem Namen Silberne Escoffier-Schale. Die Teilnahme an diesem spannenden Wettbewerb steht Hamburgs' besten Kochauszubildenden offen. Voraussetzungen für die Teilnahme sind gute schulische Leistungen und erworbene Erfahrungen bei den vielseitigen Kochwettbewerben des Kochklubs Gastronom Hamburg e. V. Das TOP Talent wird von unserem Vorsitzenden Michael Mittelberger, unseren Jugendwarten Sophia Birleim, Ulrich Schäfermeyer und Frank Kapfermann gemeinsam mit Kirsten Schwetje in Szene gesetzt.

Unsere Preisträger des Gesamtwettbewerbs TOP Talent 2017 sind

- |                 |  |
|-----------------|--|
| 3. Platz        | Friederike Schwarze (Grand Elysee Hamburg)     |
| 2. Platz        | Nils Hansen (Kempinski Hotel Atlantic Hamburg) |
| <b>1. Platz</b> | <b>Daniel Rittweger (Hotel Louis C. Jacob)</b> |

### **Über die Partner und Sponsoren des TOP Talents Hamburg 2017**

Im Vorfeld zu der Siegerehrung führte der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. zusammen mit den Partnern und Sponsoren: Hauptsponsor des TOP Talents 2017 ist Chefs Culinar. Daneben haben uns folgende Unternehmen bei der Realisierung des TOP Talents 2017 unterstützt: Die Unternehmen Friedr. Dick (Messer), Block Menü, Fresh Factory, Workers Friend, FrischeParadies, Marker - Unternehmen Frische und DYNAMIC - Groupe Nadia GmbH ein exklusives Forum für Kochauszubildende durch. Gemeinsam wurde ein Gewinnspiel durchgeführt: Die Sieger wurden während der Siegerehrung bekannt gegeben und erhielten einen DYNAMIC-Stabmixer oder ein Dick-Messer.

Der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. dankt den Unternehmen Hela Hermann Laue, Rational und Workers Friend für die Zurverfügungstellung der Sachpreise für unsere TOP Talente sowie dem Grand Elysée Hamburg als herzlichen Gastgeber für die feierliche Siegerehrung. Weitere Sponsoren unseres Events TOP Talent 2017 sind Chefs Culinar, MKN, Meiko, Schöller, Jever und Bionade, Geldermann, Granini, Ramazotti, Selters, Schweppes und Monin.

Der Kochklub Gastronom dankt allen Partnern und Sponsoren für ihre großartige und engagierte Unterstützung.



### **Über den Kochklub Gastronom Hamburg e. V.**

Der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. ist der Berufsverband der Köche in Hamburg mit mehr als 500 Mitgliedern - vom Koch-Auszubildenden, über Fachlehrer der Staatlichen Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung bis hin zu den Hamburger Küchendirektoren.

Als Regionalverband im Verband der Köche in Deutschland (VKD) widmet sich der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. in erster Linie der Nachwuchsförderung und führt eine Reihe eigener Kochwettbewerbe durch. Darüber hinaus entsendet der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. Hamburger Auszubildende zu deutschlandweiten und internationalen Kochwettbewerben. Hinzukommen eigene, warenkundliche Exkursionen für den Branchennachwuchs.

Weiterhin engagieren sich die ehrenamtlich agierenden Mitglieder des Kochklubs Gastronom Hamburg e. V. u. a. in Gremien der Handelskammer Hamburg und als Dozenten an dem einmal pro Jahr in Hamburg stattfindenden Küchenmeister-Vorbereitungskurs.

#### *Kontakt:*

**Silke Marie Schellhorn**

**Kochklub Gastronom Hamburg e. V.**

**Rehmstr. 14, 22299 Hamburg**

**mobil 0179 - 369 06 09 ■ [schellhorn@kochklub-hamburg.de](mailto:schellhorn@kochklub-hamburg.de)**