



Pressemitteilung

Delta Cup 2018

Sieg für das Team aus dem Hotel Louis C. Jacob

Hamburg, 26. Januar 2018 - Mit dem am 24. Januar 2018 durchgeführten Delta Cup läutet der Kochklub Gastronom Hamburg ein abwechslungsreiches Jahr voller aktiver und vielseitiger Kochwettbewerbe ein. In den Räumen der beruflichen Schule für Gastronomie und Ernährung (BS03) suchten insgesamt acht Teams bestehend aus zwei Köchen, zwei Service-Auszubildenden und einem Fleischer-Auszubildenden die Herausforderung, sich in dem von der Delta Fleisch GmbH, der Fleischer Innung Hamburg und dem Kochklub Gastronom Hamburg organisierten Koch-Wettbewerb miteinander zu messen. Schwerpunkte des bereits seit 2005 stattfindenden Delta Cups liegt in dem Teamwork und der Unterhaltungskomponente beim Service.

"Für den Kochklub Gastronom Hamburg ist die großartige Resonanz in diesem Jahr für unseren Delta Cup ein riesiges Kompliment," sagte Michael Mittelberger. "Von unseren acht Wettbewerbsteams kommen vier aus namhaften Hamburger Hotels, die anderen vier kommen aus allen Himmelsrichtungen in Deutschland. Wir begrüßen das Team Sonnenalp, den Vorjahressieger aus dem Allgäu, genauso wie die Teams des Hotel Sellhorn aus der Lüneburger Heide, des Nassauer Hofes in Wiesbaden und dem Hotel Upstalsboom in Kühlungsborn".

Frank Kapfermann, Jugendwart des Kochklubs Gastronom Hamburg, führt die Siegerehrung durch. "Die Würfel sind gefallen. Der Jury fiel die Entscheidung ungemein schwer, weil alle Teams auf sehr hohem Niveau gekocht und agiert haben. Spannend wird es bei der Frage, wer in diesem Jahr den Delta Cup gewinnt. Kann das Team vom Hotel Sonnenalp aus dem Allgäu den Titel vom letzten Jahr verteidigen oder wird in diesem Jahr ein Hamburger Team den Delta Cup mit nach Hause nehmen?".

Neugierige Stille bis zur Verkündung: Der 1. Platz des Delta Cups 2018 geht mit großem Applaus an

Team 4 - Hotel Louis C. Jacob

die Köche: Louisa Friese und Alexander Hoffmann
der Service: Jeanne Beck und Henrike Schwarten
der Fleischer: Tim Stumpf, Metzgerei Dreyman

Herzlichen Glückwunsch für diese großartige Leistung. Zu den ersten Gratulanten gehörten Heinrich Höper von Delta Fleisch und Dirk Hübenbecker von der Fleischer Innung Hamburg. "Für die angehende Fleischer ist der Delta Cup eine unschätzbare Erfahrung. Sie erleben mit, wie das von ihnen zerlegte Fleisch direkt vor ihren Augen kulinarisch veredelt wird", sagt Dirk Hübenbecker.

Kontakt:

Silke Marie Schellhorn

**Kochklub Gastronom Hamburg e. V., Rehmstr. 14, 22299 Hamburg
mobil 0179 - 369 06 09 ■ schellhorn@kochklub-hamburg.de**



Seite 2

der Pressemitteilung des Kochklubs Gastronom Hamburg e. V. vom 26.01.2018

So sieht das Menü unseres Siegerteams aus dem Hotel Louis C. Jacob aus:

Vorspeise

Variation vom Saibling, Radicchio und Weißweinschaum

Suppe

Selleriesuppe, gefüllte Wachtel und Spinat

Hauptgang

Zweierlei vom Kalb, Bete Variation und Pommes Dauphine

Dessert

Miniwindbeutel, Orangensorbet und Kokosschaum

Dieses Menü hat die Gäste verzaubert und die Koch-Jury überzeugt.

Der 2. Platz geht an

Team 6 - Hotel Sonnenalp, Ofterschwang

die Köche: Nadine Stempfle und Pavel Brams

der Service: Corinna Hedorfer und Sina Riegger

der Fleischer: Pascal Kraft, Famila Reinbek

Den 3. Platz belegt

Team 2 - Vier Jahreszeiten Hamburg

die Köche: Laura Kierse und Anna Bomke

der Service: Paul Stiebler und Philipp Kaminski-Nölle

der Fleischer: Tobias Schröder, Feinschmecker Hamburg

Mit ihnen freuen sich unsere Delta Cup Teams, die mit ihren motivierten Auszubildenden den 4. Platz belegen:

Team 1 - Mövenpick Hotel Hamburg

die Köche: Marie-Sophie Rinne und Hannes Habermann

der Service: Gregor Hagen und Stina Lynn Schomaker

der Fleischer: Benjamin Habermann, Feinschmecker Hamburg

Team 3 - Sofitel Hamburg Alter Wall

die Köche: Constanze Klempin und Fabian Ziegenbein

der Service: Kai Jäschke und Faye Marschall

der Fleischer: Pascal Larsen

Team 5 - Hotel Sellhorn, Hanstedt

die Köche: Fabienne Kluike und Boniface Emeka Aninwogbu

der Service: Henrike Appelbaum und Anna Kufahl

der Fleischer: Tobias Schröder, EDEKA Ströwe Hamburg

Kontakt:

Silke Marie Schellhorn

Kochklub Gastronom Hamburg e. V., Rehmstr. 14, 22299 Hamburg

mobil 0179 - 369 06 09 ■ schellhorn@kochklub-hamburg.de



Seite 3

der Pressemitteilung des Kochklubs Gastronom Hamburg e. V. vom 26.01.2018

Team 7 - Nassauer Hof, Wiesbaden

die Köche: Vanessa Westhöfer und Tim Eckert

der Service: Sophie Dilchert und José Rapozo

der Fleischer: Nico Voß, Rewe Center Hamburg Wandsbek

Team 8 - Hotel Upstalsboom, Kühlungsborn

die Köche: Simon Meurer und Lars Vollmer

der Service: Frederik Nagies und Ole Schmidt

der Fleischer: Leon Schinke, Dehning Hamburg

Michael Mittelberger und Frank Kapfermann danken den vielen Beteiligten, die den Delta Cup 2018 möglich gemacht und tatkräftig unterstützt haben. "Als erstes müssen wir Ulrich Schäfermeyer danken, der den Delta Cup wieder mit viel Liebe und Sorgfalt vorbereitet hat und heute leider nicht dabei sein konnte. Dann gilt unser Dank den engagierten Sponsoren, den fleißigen Prüfungshelfern und allen Jury-Teams, die sich sowohl aus Berufsschullehrern und Praktikern zusammensetzte. Für die Köche gab es zwei Jurys mit unterschiedlichen Aufgaben. Die Jury des Service wurde von Birgit Backhausen effizient geleitet und koordiniert. Super Leistung! Danke. Last but not least gilt unser Respekt allen Wettbewerbsteilnehmern. Wir hoffen sehr, Euch hat der Delta Cup Spaß gemacht".

Über den Delta Cup

Der Delta Cup ist ein Team-Wettbewerb zur Nachwuchsförderung, der seit 2005 ausgerichtet wird. Teilnehmen können jeweils bis zu 10 Teams mit zwei Koch- und zwei Service-Auszubildenden sowie einem Nachwuchs-Fleischer. Die Delta Fleisch Handels GmbH schreibt diesen Wettbewerb aus. Anmeldungen erfolgen über den Kochklub Gastronom Hamburg e. V., Michael Mittelberger oder Ulrich Schäfermeyer. Der Wettbewerb wird an zwei Tagen durchgeführt. Am ersten Tag lernen sich die Teams kennen. Der Delta Cup startet am 2. Tag mit der Bekanntgabe des Warenkorbs, aus dem die Teams ihr zum Motto passendes Menü zubereiten. In diesem Jahr enthielt der Warenkorb die Pflichtkomponenten

- Rinderfilet, Eier und Möhren, Gorgonzola und Walnüsse für die *amuse geules*
- Saibling und Radicchio für die Vorspeise
- Wachtel, Sellerie und Spinat für die Suppe
- Kalbsnuss und verschiedene Sorten Bete für das Hauptgericht
- Orange und Kokosnuss für das Dessert

Die Service-Teilnehmer bewältigten vielfältige Aufgaben wie die kreative Tischdekoration, das Erstellen der Speisekarte, Eindecken des Tisches, Wein- und Digestifservice sowie das Unterhaltungsprogramm für die Gäste an ihrem jeweiligen Tisch.

Sponsoren des Delta Cups

Kontakt:

Silke Marie Schellhorn

Kochklub Gastronom Hamburg e. V., Rehmstr. 14, 22299 Hamburg

mobil 0179 - 369 06 09 ■ schellhorn@kochklub-hamburg.de

Seite 4

der Pressemitteilung des Kochklubs Gastronom Hamburg e. V. vom 26.01.2018



Für die aktive Unterstützung bei der Durchführung des Delta Cups bedankt sich der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. herzlich bei der Delta Fleisch Handels GmbH, namentlich bei Heinrich Höper und seinem Team, sowie der Fleischer-Innung und der Beruflichen Schule BS03, namentlich bei Robert Panz.

Über den Kochklub Gastronom Hamburg e. V.

Der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. ist der Berufsverband der Köche 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 Koch-Wettbewerben. 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