



Pressemitteilung

"Scharf auf Hamburg"

Beim 3. Team-Wettbewerb gewinnen Dominik Flaitz und Sascha Dethloff aus dem Restaurant Waterkant im Empire Riverside Hamburg

Hamburg, 20. September 2017. "Herzlich willkommen bei unserem Kochwettbewerb 'Scharf auf Hamburg' im Pavillon der beruflichen Schule", begrüßt Michael Mittelberger die geladenen Gäste, Sponsoren und Teilnehmer zu dem Finale des Wettbewerbs "Scharf auf Hamburg". "Bereits zum 3. Mal findet das Finale unseres Team-Wettbewerbs in der modernen Ausbildungsküche und in dem festlich gedeckten Restaurant der beruflichen Schule statt, das wir dank dem Service der Klasse von Christian Brannath, der Unterstützung der Köcheklasse Kö 7, den engagierten Sponsoren und Kollegen mit Leben füllen."

Im Finale unseres Team-Wettbewerbs "Scharf auf Hamburg" am 20. September 2017 standen die sechs Teams

- André Thomas Abel und Nina Burg (Best Western Premier Alsterkrug Hotel)
- Dominik Flaitz und Sascha Dethloff (Restaurant Waterkant im Hotel Empire Riverside)
- Daniel Rittweger und Yannick Rogge (Hotel Louis C. Jacob)
- Emil Rübsamen (Hotel Louis C. Jacob) und Matthis Reck (AMERON Hotel Speicherstadt Hamburg)
- Mazlum Yavuz (M. M. Warburg Bank) und Neele Gröger (Allianz)
- Gunnar Hansen (VLET) und Timo Samis Hildebrand (Park Hyatt Hamburg)

Die Ausschreibung für unseren 3. Wettbewerb "Scharf auf Hamburg" stand seit Anfang Juli 2017 online auf unserer Homepage www.kochklub-hamburg.de. Hier waren die Ausschreibung und der für den Wettbewerb wichtige Warenkorb hinterlegt. Teilnahmeberechtigt an "Scharf auf Hamburg" ist ein Team, das aus zwei Köchen, also einem Auszubildenden und einem ausgebildeten Koch, besteht. Die Bewerbung zur Teilnahme war bis Anfang September einzureichen. Wichtige Bestandteile waren die sechs Fingerfood-Kreationen mit Rezepten und Fotos. In diesem Jahr waren u. a. Römersalat, Gin, Schweinebauch und Amaranth zu verarbeiten.

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.
zu dem Team-Wettbewerb "Scharf auf Hamburg" vom 21. September 2017

"Ausschlaggebend für die Einladung ins Finale waren Ideenreichtum, die Rezepte und Fotos der Fingerfoods, aber auch die Einhaltung des zu berücksichtigenden Budgets beim Wareneinsatz", berichtet Ulrich Schäfermeyer. "Die eingereichten Mappen waren sehr professionell und kreativ".

"Was den Charme unseres Wettbewerbs 'Scharf auf Hamburg' ausmacht, ist, dass hier Kreativität und Teamgeist Hand in Hand gehen. Gemeinsam im Team entwickeln die Köche, die ihre Mappe für die Teilnahme im Finale vorbereiten, das Fingerfood. Sie haben es mindestens schon einmal zubereitet, wahrscheinlich öfter. Dieser Wettbewerb setzt Schwerpunkte auf Vorbereitung und Organisation. Je besser ein Team vorbereitet ist, desto souveräner werden die Fingerfoods zubereitet, auch wenn neugierige Gäste dabei zuschauen", ergänzt Frank Kapfermann. "Dieser Wettbewerb ist eine Bereicherung für die duale Ausbildung der Köche und hat das Potential, den Auszubildenden und den Ausbilder einander näher zu bringen, indem sie an einem gemeinsamen Ziel arbeiten, das völlig unabhängig vom Tagesgeschäft ist", fügt Sophia Birlern hinzu.

Die geladenen Gäste nutzten ab 16.30 Uhr die Gelegenheit, die Teilnehmer während der Zubereitung des Fingerfoods zu beobachten, ihnen bei der Zubereitung über die Schulter zu schauen und die ein oder andere Fingerfood-Kreation zu probieren.

Während die Jury - diesmal mit den aus der Praxis kommenden Köchen Marco d'Andrea (The Fontenay), Maurice Bitter (Mios/EDEKA Foodservice), Hanns Kupky (Gourmetfraktion/Kinder-Theaterküche) und Christoph Gärtner (Allianz) - die Ergebnisse auswertete, veranstaltete der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. mit den Teilnehmern, Gästen und Sponsoren eine entspannte Grillparty.

Gemeinsam mit Marcel Schmoock (MIOS/EDEKA Foodservice) und Günther Bosshammer (DYNAMIX) sowie Daniel Kersten (Mattfeld) und Linda Lirow (HELA) führten Michael Mittelberger und Ulrich Schäfermeyer die Siegerehrung durch. "Ich bin begeistert von den vorbildlichen Leistungen der Teams", begann Marcel Schmoock die Siegerehrung. "Jeder Teilnehmer hat den Sieg verdient und gezeigt, dass wir Köche für die emotionalste Branche der Welt stehen. Wir vermitteln durch das Verwöhnen und Verzaubern Werte von Menschen für Menschen. Es gibt nichts Schöneres".

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.
zu dem Team-Wettbewerb "Scharf auf Hamburg" vom 21. September 2017

Die Sieger unseres 3. Koch-Wettbewerbs "Scharf auf Hamburg" sind

- **Platz 3**
Emil Rübsamen (Hotel Louis C. Jacob) und Matthis Reck (AMERON Hotel Speicherstadt Hamburg)
- **Platz 2**
Daniel Rittweger und Yannick Rogge (beide aus dem Hotel Louis C. Jacob)
- **Platz 1**
Dominik Flaitz und Sascha Dethloff (Restaurant Waterkant im Empire Riverside Hamburg)

Alle Teilnehmer erhielten ein mit "Scharf auf Hamburg" graviertes Kochbeil der Firma DICK sowie eine von der Firma Mattfeld gesponserte Kochjacke.

Die Erstplatzierten durften sich über ihre Siegerprämie in bar und einen Kurs ihrer Wahl bei der Kochakademie von MIOS/EDEKA Foodservice freuen: Für die Drittplatzierten Emil Rübsamen und Matthis Reck gab es 250 € in bar sowie Sachpreise von HELA: Die Zweitplatzierten Daniel Rittweger und Yannick Rogge freuten sich über 500 € in bar sowie Sachpreise von HELA. Unser Siegerteam Dominik Flaitz und Sascha Dethloff teilte sich sogar 750 € in bar. Außerdem erhielten die Sieger jeweils einen HELA-Gewürzkoffer de luxe mit Gewürzen aus aller Welt und einen großzügigen Einkaufsgutschein des Fleischgroßhändlers Mattfeld.

Wir freuen uns mit unseren Teilnehmern und gratulieren herzlich!

Über "Scharf auf Hamburg"

Der 2015 erstmals durchgeführte Koch-Wettbewerb "Scharf auf Hamburg" ist für sechs Teams, bestehend aus einem Koch-Auszubildenden und einem ausgebildeten Koch in den ersten fünf Berufsjahren in eigener Verantwortung, konzipiert. Er wurde u. a. von Sophia Birlem, Frank Kapfermann und Ulrich Schäfermeyer (Jugendwarte im Kochklub Gastronom Hamburg e. V.) erdacht und federführend umgesetzt. "Scharf auf Hamburg" hat 2015 den Koch-Wettbewerb "das Goldene Fischbesteck" ersetzt.

Über die engagierten Sponsoren des Wettbewerbs "Scharf auf Hamburg"

Ein riesiges Dankeschön für das Vertrauen, gemeinsam mit dem Kochklub Gastronom Hamburg e. V. einen modernen und innovativen Team-Wettbewerb ins Leben zu rufen, geht an: Mios/DEKA Foodservice, Mattfeld, HELA Gewürze, das Frischeparadies und DYNAMIX sowie MONIN und an Stefan Wilke aus dem Hotel "The Fontenay", der das Obst und Gemüse gesponsort hat..

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.
zu dem Team-Wettbewerb "Scharf auf Hamburg" vom 21. September 2017

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 Beruflichen Schule 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**