

# Kreativ eben

Die siebte Auflage des Creativ-Wettbewerbs «Tartelettes Phantasia», organisiert von der HUG AG in Malters, zeichnete sich aus durch echtes Kunsthandwerk, viel Spannung und zwei überaus glückliche Gewinner. Der eigentliche Gewinner ist allerdings der Wettbewerb selbst, hat er sich doch innerhalb der Branche bestens etabliert.

FOTOS: REBECCA UND LUKAS BIDINGER



«Trilogie vom Meer» von Patrick Wietlisbach

### **Creativ-Wettbewerb «Tartelettes Phantasia»**

Am Creativ-Wettbewerb «Tartelettes Phantasia» kürt die HUG AG jedes Jahr die kreativsten Köpfe der Schweizer Gastronomie. Im Unterschied zu anderen Kochwettkämpfen ist der HUG-Creativ-Wettbewerb branchenübergreifend. Es dürfen also nicht nur Pâtisseries und Confiseurs teilnehmen, sondern auch Köche. Der Wettbewerb wird in den Kategorien Lernende und Ausgebildete ausgetragen und fand dieses Jahr zum siebten Mal statt. Die Siegerrezepte sind ersichtlich unter [www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch). Informationen zum Creativ-Wettbewerb «Tartelettes Phantasia» finden Sie unter [www.hug-wettbewerbe.ch](http://www.hug-wettbewerbe.ch).

HUG AG, Neumühlestrasse 4, 6102 Malters,  
041 499 75 75, [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)



Andreas Hug, Geschäftsführer der HUG AG (unten links) mit den Finalisten des Creativ-Wettbewerbs «Tartelettes Phantasia» und der Jury (oberste zwei Reihen).

**Z**u hören ist nicht viel, irgendwo dreht eine Schokoladen-Temperiermaschine, da brutzelt ein Basilikumblatt im Olivenöl, dazwischen Schritte, die unverkennlichen Geräusche, wenn etwas mit professioneller Hand geschnitten, gehackt oder verrührt wird, Kühlschränke werden aufgezogen, der Pacojet surrt, Temperaturangaben werden in den Steamer getippt, niemand redet, ausser die sechs Mitglieder der Jury, und auch das nur im Murmeln.

4 Stunden lang werden die zehn Finalisten des 7. Creativ-Wettbewerbs «Tartelettes Phantasia» insgesamt an ihren Arbeitsstationen stehen, einen Vorspeise- und einen Dessertteller in jeweils vier Ausführungen sind in dieser Zeit zu erstellen. Der Wettbewerb ist aufgeteilt in die Kategorien «Lernende» und «Ausgebildete». Dieses Jahr sind es sechs Männer und vier Frauen, die es ins Finale geschafft haben, noch nie war das Geschlechterverhältnis so ausgewogen.

Nach zwei Stunden nähert sich der erste Termin, der Vorspeiseteller muss vor die Jury. Auch im Finish bleiben die Finalisten ruhig, Teller um Teller werden zeitgerecht abgeliefert. Die Fachjury besteht seit sieben Jahren aus den gleichen Mitgliedern, neben Jury-Präsident Oskar «Chrüteroski» Marti sind dies René Maeder, Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, René Schmidt, Konditorenmeister Fachschule Richemont, Alain Müller, Chef de cuisine Institut Hôtelier César Ritz, René Keller, Restaurantfachmann HUG AG, und Karl Knipp von der Meis-tervereinigung Baden-Württemberg.

Es ist das Privileg des Schreibenden, an bestimmten Momenten des Wettbewerbs teilnehmen zu können, welche dem Publikum verwehrt bleiben. Die Degustation der Jury ist ein solcher Moment. Da scharen sich dann sechs Männer in weissen Kitteln, bewaffnet mit Gabel und Messer in einem engen Kreis um eine kunstvoll angerichtete Kreation. «Siehst du, der Speck macht es aus», sagt der eine, «das ist Musik, das würde ich grad bestellen»,

sagt ein anderer. Die Jury leistet ganze Arbeit, die zehn Teller werden sorgfältig beurteilt, pro Finalist steht ein Ersatz-Teller für Härtefälle bereit.

Nicht alle Kreationen vermögen zu überzeugen. «Man merkt, dass alle Finalisten der Präsentation sehr viel Aufmerksamkeit geschenkt haben, bei der Harmonie der einzelnen Geschmäcker manchmal leider etwas weniger», resümiert Oskar Marti. Trotzdem, über die vergangenen Jahre sei eine unglaubliche Steigerung des Niveaus zu erkennen.

Für das Endresultat werden allerdings nicht nur die Geschmackskombinationen und die Präsentation bewertet, sondern auch die Arbeitsweise. Und wenn einer irgendwo unsauber gearbeitet hatte oder bei der Jakobsmuschel zu grosszügig abgeschnitten hat, dann wurde das genau notiert und knallhart abgezogen. Eine Stunde später wiederholte sich die Prozedur, diesmal mit zehn Desserts.

Gekürt werden neben den zwei Finalgewinnern pro Kategorie auch ein bestes Dessert und ein bester Vorspeise-Teller. Der Hauptpreis für die Gewinner ist

# Rangliste

## Kategorie Lernende:

- 1. Rang** Patrick Wietlisbach, Landhotel Hirschen, Erlinsbach, 3. Lehrjahr
- 2. Rang** Cyril Diriwächter, Restaurant Matisse, Basel, 2. Lehrjahr
- 3. Rang** Martin Kathriner, Cantina Caverna Lungern, 3. Lehrjahr  
Julia Scheuber, Gasthaus zum Kreuz, Dallerwil, 2. Lehrjahr  
Daniele Cetrangelo, Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschtikon, 1. Lehrjahr

<b>Bester Vorspeise-Teller</b>	Martin Kathriner
<b>Bestes Dessert</b>	Daniele Cetrangelo

## Kategorie Ausgebildete:

- 1. Rang** Annette Gerber, Restaurant Waldheim, Bern
- 2. Rang** Ariane Wirth, Confiserie Monnier, Murten
- 3. Rang** Rolf Schöpfer, Park-Hotel am Rhein AG, Rheinfelden  
Marcel Müller, Kessler's Kulm Hotel, Davos Wolfgang  
Sarah Moser, Bäckerei Alt, Endingen

<b>Bester Vorspeise-Teller</b>	Marcel Müller
<b>Bestes Dessert</b>	Ariane Wirth



**Philipp Braun, Geschäftsführer Albert Uster Imports, Gaithersburg, Maryland, USA**

Wir überlegen uns, den Creativ-Wettbewerb zusammen mit HUG auch in den USA durchzuführen, es würde bestimmt ein Erfolg werden. In den USA bewegt sich die Ausbildung für Confiserie und Pâtisserie nicht auf einem so konstant hohen Level wie in der Schweiz. Wettbewerbe sind ein beliebtes Mittel für Berufsleute, ihr Wissen zu vergrössern. Zudem sind die HUG-Tartelettes in den Staaten sehr populär.



**Martin Angehrn, Geschäftsführer Cash+Carry Angehrn**

Die Jugendförderung liegt uns am Herzen, wir unterstützen den Creativ-Wettbewerb nun seit vier Jahren, das hat bei uns Tradition, seit wir 1997 erstmals an der Berufsmeisterschaft in St.Gallen dabei waren. CC Angehrn ist nur für Profis, an diesem Wettbewerb treffen wir auf unsere Kunden von morgen.



**Daniel Gehriger, Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft, Restaurant Matisse, Basel**

Für unseren Lehrling Cyril Diriwächter war dieser Wettbewerb eine Supersache. Ich habe das Gefühl, die Herausforderung hat ihm einen Knopf aufgemacht; als er in den Final kam, hat er sich richtig gut darauf vorbereitet. Und prompt den hervorragenden zweiten Platz gemacht.



**Peter Epp, Gewinner des Creativ-Wettbewerbs «Tartelettes Phantasia» in den Jahren 2006 und 2008**

Jede Teilnahme an diesem Wettbewerb hat mich weitergebracht. Ich lernte neue Menschen kennen, entwickelte neue Ideen. Und natürlich gab es immer Superpreise zu gewinnen, das war immer eine starke Motivation. An den Finaltagen war ich eigentlich nie nervös, beim ersten Mal vergass ich allerdings die Knöpfe meiner Kochjacke zuhause.



**Roman Gerster, Leiter Verkauf und Marketing, Scana Lebensmittel AG**

Das Kundensegment Bäckerei/Konditorei vermischt sich immer stärker mit der Gastronomie. Für uns, als Vollsortimentanbieter für die Gastronomie, wird auch der Bereich Bäckerei/Konditorei immer wichtiger. Darum gehört die Scana seit diesem Jahr zu den Sponsoren von «Tartelettes Phantasia».



Höchste Konzentration: Die Finalisten im Endspurt (oben). Schwerstarbeit: Die Jury hatte zwei mal zehn Kreationen zu beurteilen (unten).

dieses Jahr besonders attraktiv, nämlich ein 10-Tage-Stage an der Pâtissierschule von Pâtissier-Weltmeister und Olympiasieger Ewald Notter in Orlando, Florida (siehe Interview Seite 10). Fast 50 Berufsleute hatten ihre Rezepte eingeschickt, welche der Jury anonymisiert zur Prüfung vorgelegt wurden.

Dass sich der Creativ-Wettbewerb «Tartelettes Phantasia» zu einem national immer stärker beachteten Wettbewerb mausert, zeigt unter anderen das

zahlreich erschienene, illustre Publikum sowie die vollständig anwesende Fachpresse. «Es ist der einzige Wettbewerb in dieser Art, (Tartelettes Phantasia) kombiniert Bäckerei/Konditorei mit der Gastronomie, und es gibt fast keine Vorgaben, ein echter Creativ-Wettbewerb eben und der Hauptpreis ist sensationell», erklärt der Organisator Roger Lütolf von der HUG.

Tatsächlich sind die Wettbewerbsteilnehmer völlig frei in ihrer Rezeptwahl, ein-

zige Vorgabe, es muss in jedem Gericht eines der zahlreichen Tartelettes aus dem HUG-Sortiment integriert werden. Dass sich die hochwertigen Halbfabrikate dafür bestens eignen, zeigte etwa Annette Gerber, Siegerin in der Kategorie Ausgebildete, sie füllte zwei Choco-Tartelettes mit After Eight und fügte die zwei Hälften zu einem Lollipop zusammen. Kreativ eben. ►



Das Siegerdessert von Patrick Wietlisbach: Himbeer-Schokoladen-Variation mit rosa Pfeffer.

Das ausführliche Rezept ist unter [www.hug-rezepte.ch/einsehbar](http://www.hug-rezepte.ch/einsehbar).

## Gesamtsieger der Kategorie Lernende

**Patrick Wietlisbach** (19) ist Kochlehrling im dritten Lehrjahr im Landhotel Hirschen, Erlinsbach, wo er unter den Fittichen von Albi von Felten steht. Patrick Wietlisbach überzeugte die Jury mit einer «Trilogie vom Meer», einem durch Schlichtheit bestechenden, modern angerichteten Vorspeise-Teller.

Auch die Himbeer-Schokoladen-Variation mit rosa Pfeffer fand bei der Jury wohlwollende Worte. Es war sein erster Wettbewerb. «Es klappte wie am Schnürchen, meine Planung war gut und davon hängt alles ab, ich stand nie unter Zeitdruck», erklärte er nach der Siegerehrung. Er sei von Albi von Felten zur Teilnahme am Wettbewerb motiviert worden, so wie übrigens auch die zwei anderen Koch-Lehrlinge im Betrieb, die es allerdings nicht bis ins Finale geschafft hatten.



Erster Wettbewerb, erster Titel: Patrick Wietlisbach vom Gildebetrieb Landhotel Hirschen Erlinsbach.

Die Rezepte sind denn auch intern diskutiert worden. «Albi von Felten hat uns natürlich unterstützt, etwa beim Zeitmanagement, bei der Kreation des Rezeptes hat er sich aber ganz bewusst nicht eingemischt.» Nach seiner Lehre will Patrick Wietlisbach ein Sprachaufenthalt in England absolvieren, zuerst wird er sich allerdings mit dem amerikanischen Eng-

lich von Ewald Notter in Florida auseinandersetzen müssen. Derweil schaut man im Landhotel Hirschen bereits der achte Ausgabe des Kreativ-Wettbewerbs entgegen. «Es werden sich sicher wieder ein paar von unseren Lehrlingen anmelden, nach dem Erfolg von Patrick haben sie Blut geleckt», sagt von Felten.



Mit dem Sommernachtstraum (man beachte den Lollipop aus zwei Choco-Tartelettes gefüllt mit After Eight) kochte sich Annette Gerber auf den ersten Platz.

Das ausführliche Rezept ist unter [www.hug-recepte.ch](http://www.hug-recepte.ch) einsehbar.

## Gesamtsieger der Kategorie Ausgebildete

**Annette Gerber** arbeitet als Köchin und Pâtissier in dem mit 14 Gault-Mil-lau-Punkten dotierten Restaurant Waldheim in Bern. Die Lehre absolvierte sie in Sissach, danach kochte sie eine Zeit im Hotel Belvédère in Spiez. Vor zwei Jahren stand Annette Gerber bereits einmal im Final des Creativ-Wettbewerbs und erreichte dabei den 2. Rang.

Sie bezeichnet sich selbst nicht als Wettkampftyp. «Ich hätte nicht mehr mitgemacht, wenn mich mein Freund, der auch Koch ist, nicht angemeldet hätte», so Gerber. Ihr Freund habe sie bei der Entwicklung des Rezeptes denn auch tatkräftig unterstützt, mit Erfolg. Gerbers Siegevorspeise war ein aufwändiges «Duett von Lammfilet und Eierschwämmchen», mit dem Siegerdessert «Sommernachtstraum» setzte Gerber nicht nur ein optisches und geschmackliches, sondern mit dem «After Eight



Wollte eigentlich kein zweites Mal mitmachen, wurde aber vom Freund angemeldet: Annette Gerber.

Lollipop» auch ein grosses kreatives Ausrufezeichen.

«Der Wettbewerb ist ideal für mich, ich bin zwar Koch, aber eigentlich ein absoluter Dessert-Mensch, die kalte Küche und die Pâtisserie sind mir definitiv am liebsten», resümierte Annette Gerber nach der Siegerehrung.

Interview mit Ewald Notter

# «Man spürt den Einfluss vieler Kulturen»



Ewald Notter (links) kennt nicht nur bei Schokoladen-Schaustücken die aktuellsten internationalen Trends.

**Ewald Notter, was können die Gewinner während dem Zehn-Tages-Stage bei Ihnen erwarten?**

Das kommt ganz auf die Gewinner an. An der Notter-School bieten wir 3- und 6-Tages-Weiterbildungskurse zu ganz verschiedenen Themen an, etwa Pâtisserie, Confiserie, Entre-Métier, Buffet-Kreationen, Schokoladen-Schaustücke oder Zucker-Schaustücke. Die zwei Gewinner können sich ihr Programm aus dem Angebot selbst zusammenstellen.

**Wie würden Sie das Niveau in den USA beurteilen?**

Das ist sehr hoch. Zwar findet man nicht, wie in der Schweiz, in jedem Dorf einen

gut ausgebildeten Confiseur, der Ausbildungsstandard ist nicht flächendeckend hoch, aber in den Hotels arbeiten absolute Top-Pâtissiers. Darunter auch viele Europäer, früher waren das meistens Schweizer und Österreicher, heute hat es vor allem Franzosen.

**Was liegt in den USA momentan im Trend?**

Die Pralinen sind in den letzten Jahren sehr populär geworden.

**Wie würden Sie die Unterschiede zwischen Amerika und der Schweiz in Sachen Pâtisserie und Confiserie beschreiben?**

In der amerikanischen Pâtisserie spürt man den Einfluss vieler Kulturen. Es

werden viel mehr Früchte und Gewürze verwendet als in der traditionellen Schweizer Pâtisserie. In den USA kann man sich diesbezüglich entfalten, die Konsumenten sind offen für Neues, aber es muss gut sein. Eine Herausforderung ist sicher auch die Grösse der Anlässe, Buffets für 3000 Personen sind keine Seltenheit. Dazukommen in Florida hohe Temperaturen und eine hohe Luftfeuchtigkeit, da viele Anlässe im Freien stattfinden. Die Voraussetzungen sind ganz anders.