

Köstliche Matjes-Snacks vom Löffel

Friesenkroner Matjesmeisterschaft in Hamburg ausgetragen

Sechs Wettbewerbsteamts aus je einem Koch-Profi und einem Azubi präsentierten exquisite Matjes-Löffel-Snacks auf Spitzenniveau im Finale um die 14. Friesenkroner Matjesmeisterschaft in Hamburg. Die Gewinner kommen diesmal erneut aus Hessen: Das Team „Luther“ mit Azubi Jan Brey und Ausbilder: Florian Hommel nimmt den Matjesmeister-Pokal mit nach Hanau. Ihr Siegerlöffel mit SJØ, echtem norwegischen Matjes, hieß „Norwegische Inselinspiration“: Senf-Krapfen-Matjes mit Matjes-Apfel-Tatar und norwegischer Tanne. Das Team aus dem Hanauer Martin-Luther-Stift hatte bereits 2017 den ersten Platz belegt.

Den zweiten Platz sowie den Publikumspreis sicherte sich das Team „Pfälzer Schorle-Schlürfer“ mit Azubi Loris Hassenzahl und Ausbilderin Christiane Kastner vom Gesellschaftshaus der BASF Ludwigshafen mit einer „Nordischen Apfel-Fichten-Kombination“: ein Sandwich vom geblähten SJØ Matjes auf Apfel-Kartoffel-Creme mit Chili und Babymais, Müsli-Crumble und Fichtenschmand mit Limone. Den dritten Platz belegte das Team „Severin's Sylt“ mit seiner Löffelkreation „Granny-Fichte“. Azubi Pascal Reuter und Ausbilder Tim Nehrbass setzten SJØ Matjes mit Moltebeeren-Fichten-Chutney, Karotten-Lavendelpüree und gepickeltem Granny Smith in Szene.

Live vor einer hochkarätig besetzten Fachjury und Publikum zauberten auf Einladung des Fischfeinkostexperten

Friesenkroner aus Marne die Nachwuchsköche und ihre Ausbilder je zwei delikate Löffel, bei denen als Hauptkomponente SJØ, echter norwegischer Matjes, verarbeitet wurde.

Eine Herausforderung war außerdem, dass bestimmte, nicht alltägliche Zutaten aus der nordischen Küche – zum Beispiel eingelegte Fichtennadeln oder Algen – erst kurz vor Start des Wettbewerbs bekannt gegeben wurden.

„Dass wir dieses Jahr Koch-Azubis ohne Altersbeschränkung mit ihrem jeweiligen Mentor als Duo zu Gast hatten, hob den Wettbewerb auf ein noch höheres Niveau als in den Vorjahren und macht ihn in seiner Art einzigartig in Deutschland“, resümierte Sylvia Ludwig, Sprecherin des Veranstalters Friesenkroner. „Die Entscheidungen der Jury waren so knapp wie nie. Wir erlebten absolute Spitzenleistungen dank des Engagements der Ausbilder und des Vertrauens, das sie in ihre Schützlinge setzten. Außerdem konnte SJØ, unser echter norwegischer Matjes, zeigen, was in ihm steckt: Seine leichte Salznote, der zar-



Siegerteams und Jury bei der Friesenkroner Matjesmeisterschaft 2018 in Hamburg. In der 2. Reihe Mitte Sylvia Ludwig, Sprecherin des Veranstalters Friesenkroner

te Biss und der reine, klare Geschmack setzen kreativen Ideen und der Rezeptvielfalt keine Grenzen.“

Der Nachwuchsförderwettbewerb von Friesenkroner hat sich seit seinem Beginn im Jahr 2006 zu einem der beliebtesten Wettbewerbe für Auszubildende und junge Köche entwickelt. Die besten Duos aus Ausbildern und Azubis der 14. Friesenkroner Matjesmeisterschaft 2018 haben neben Ruhm und Ehre auch Bares im Gesamtwert von 2.250 Euro gewonnen.

Weitere Details zur Matjesmeisterschaft sowie viele leckere Rezepte stehen im Internet unter www.friesenkroner.de. (AF)

www.insolvenz-mit-plan.de

Verena Vogt, Fachanwältin für Insolvenzrecht 040/600 90 750

Ihre Chance für eine

Infos und
Händler-
nachweis:
kassen-gobd.de

KASSE. KLASSE. CASIO®

Mobil · stationär · drinnen & draußen
Gastro · Back · Streetfood