

GASTROTEL WEEKLY

Kader für die Küche von Morgen



Die Gewinner des KochCup (von links nach rechts): Lucie Fischer Chapalain, Leon Girrbaach und Jens Kleinfelder / Fotos: KochCup

Die Fußball-Europameisterschaft im eigenen Land ist bestens gestartet. Gastronomen und Hoteliers präsentieren sich als offene, herzliche und professionelle Gastgeber. Das Megaevent hat aber nicht nur sportlich jede Menge zu bieten, sondern bringt auch wichtige Impulse für das Gastgewerbe.

Eines ist dabei auch klar: Ohne gesunde, gute Ernährung gibt es keine Höchstleistungen. Um nachhaltige Ernährung zu fördern, wurde der KochCup ins Leben gerufen. Beim vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) geförderten und vom DEHOGA Bundesverband unterstützten Azubi-Wettbewerb zur Europameisterschaft dreht sich alles um nachhaltige Rezepte, die nicht nur Körper und Seele, sondern auch dem Klima guttun. Denn die Fußball-Europameisterschaft in Deutschland soll ein voller Erfolg werden ? auch als erste klimaverantwortliche EM. Gemeinsames Anliegen ist es, Auszubildende zur Köchin beziehungsweise zum Koch und zur Fachkraft Küche zu inspirieren, gesunde, leckere und dabei planetenfreundliche, nachhaltige Mahlzeiten zu kreieren.

Im Frühjahr wurden die Gewinner des Wettbewerbs gekürt. Den ersten Platz erreichte Lucie Fischer Chapalain aus Potsdam mit ihrem Gericht ?Aus der Erde zum Teller?. Leon Girrbaach aus Berlin schaffte es auf den zweiten Platz mit seinem Gericht ?Kürbis trifft Lauch?. Jens Kleinfelder aus Hamburg belegte den dritten Platz mit einer Kreation aus ?Buchweizen-Falafel mit Miso-Rosenkohl, Rote-Bete-Humus und Grünkohlsalat?. Hier erzählen die drei Nachwuchstalente, was sie bewegt, was sie antreibt und wie es jetzt für sie

