

Euro-Toques Challenge 2025 Erfurt Ergebnisse / Plätze

Auch 2025 beim Start der Euro-Toques Challenge in Erfurt sind begeisterte Teilnehmer dabei

Als weiterer Standort und Kooperationspartner konnten wir die Ernst-Benary-Schule Erfurt gewinnen. Hier gingen dann die 12 hochmotivierten Teilnehmer in der Lehrküche an den Start. Wie bereits in den vergangenen Wettbewerben war es wieder eine anspruchsvolle Aufgabe aus dem vorgegebenen Warenkorb die Fingerfood zu kreieren. Hier kam es auf die Kreativität, Präzision und ein Gespür für die richtige Balance der Aromen an. Aber die kulinarischen Fähigkeiten war hier wieder gefragt.

Dies verdanken wir aber auch unserem Landesbeauftragten Dirk Baumbach und dem Fachlehrer Christian Frank, die hier mit einem immensen Aufwand in der kurzen Zeit umgesetzt haben.

Juryvorsitzender Christian Frank stand eine Jury mit folgende Mitglieder zur Seite, Janice Müller, Jochen Huse, Dominique Meisel und Stefan Faulstich

Es ist auch sehr wichtig starke Partner an seiner Seite zu haben die dies mit unterstützen. Und möchten wir auch bei folgenden Partnern bedanken.

Dynamic Professional / Service Bund – Flach / Rungis Express GmbH / AMT / Theo – Essigbrauer / iSi / The Kingsfish Company

Nachhaltigkeit und Regionalität im Fokus

Ein besonderes Augenmerk legten die Teilnehmer auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Viele der verwendeten Zutaten stammten aus der Region. Teilnehmer zeigten, dass man auch mit den Produkten außergewöhnliche Gerichte zaubern kann.

"Die Teilnehmer haben bewiesen, dass Nachhaltigkeit und Genuss kein Widerspruch sein müssen", betont Sponsor Günther Bosshammer von Dynamic.

Sieger im Überblick

1. Platz : David Hildebrand / Hotel am Schlosspark - Gotha
Assistent John Bloch / Hotel am Schlosspark - Gotha

2. Platz : Josephine Rauh / Vienna House by Wyndham Thüringer Hof – Eisenach
Assistent Rizki Putra Arifani / Vienna House by Wyndham Thüringer Hof – Eisenach

3. Platz : Jason Kott / Radisson Blu Hotel – Erfurt
Assistent Ian Spiridon Mathias / Radisson Blu Hotel – Erfurt

Platz 4 teilten sich:

Nathan Maris Barchevitch / Kaisersaal - Erfurt
Assistent Konstantin Pilch / Kaisersaal - Erfurt

Paul Winkelmann / Steakhaus Louisiana – Erfurt
Assistent Casper Janosh Beyer / Hotel Légère – Erfurt

Elgun Isgandarov / Penta Hotel _Eisenach
Assistent Orlando Riehl / Hotel-Restaurant Rhöner Botschaft – Dermbach

Fazit

Die Euro-Toques Challenge in Erfurt war ein guter Start ins Wettbewerbsjahr 2025.

Es war wieder ein spannender Wettbewerb mit intensiv motivierten Teilnehmern.

Schon während des Wettbewerbes sah man dass wir es hier mit einem starken Teilnehmer-Feld zu tun haben. Und dies hat sich beim anrichten und präsentieren der Fingerfood komplett wieder gespiegelt. Es ist einfach fantastisch solche Nachwuchskräfte in einem Wettbewerb zu haben

Ausblick

Die Euro-Toques Challenge wird in diesem Jahr noch an zwei weiteren Austragungsorten stattfinden.

09./10.04.2025 – HBS Viechtach

25./26.11.2025 - Berufsbildende Schule II Emden

Interessierte Schulen und Ausbildungsbetriebe können sich gerne bei Euro-Toques Deutschland melden.

1. Platz & Sonderpreis „Hygiene“: David Hildebrand / Hotel am Schlosspark - Gotha



Smoothie: Orange / Karotte / Honig / Vanille

Karamalisierte Karotten [lila-orange] / Limetten-Ingwer-Espuma / Pumpernickel-Erde (Vegan)

Geschmorte Wachtel / Schnittlauch-Risotto / angeschwenkte Babytomaten

Kaninchenrücken- Canapés / Topfencreme / Apfelkompott

Tatar von Gelbschwanzmakrele / Gurkensalat

Schokoladen-Curry-Praline / Tonkabohnen-Espuma



2. Platz : Josephine Rauh / Vienna Housse by Wyndham Thüringer Hof – Eisenach



Smoothie: Karotte / Orange / Ingwer

Pumpernickel / lila Karotten-Knoblauch-Creme (**Vegan**)

Wachtel-Röllchen / Pilzduxelles aus Spitzmorcheln / Pommes Paolo

Kaninchenrücken in Mürbteig gebacken / Portweinspiegel

Gelbschwanzmakrele im Windbeutel / Curry-Espuma Weißweinschaum

Hefeteigtasche mit Limetten-Vanille-Quarkfüllung



3. Platz : Jason Kott / Radisson Blu Hotel – Erfurt



Smoothie: Rote Bete / Apfel / Gurke

Linsen / Kokosnuss / Curry (**Vegan**)

Wachtel / Spargel / Morchel

Kaninchenrücken / Karotte / Orange

Gelbschwanzmakrele / Paprika

Quark / Apfel



Plätze 4:

Nathan Maris Barchevitch / Kaisersaal - Erfurt

Paul Winkelmann / Steakhaus Louisiana – Erfurt

Elgun Isgandarov / Penta Hotel _Eisenach



Teilnehmer mit Assistenten

