

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bayerische Köchin Sandra Hofer kocht für Europa beim Weltfinale der Global Chefs Challenge 2018 in Kuala Lumpur

Deutsche Koch-Jugendmeisterin holt Gold bei der Global Young Chefs Challenge in Prag



Strahlende Gesichter über die glänzende Leistung bei Sandra Hofer und Michail Loukidis – Gold für die amtierende Deutsche Koch-Jugendmeisterin in Prag bei der Global Young Chefs Challenge, Hans Bueschkens Wettbewerb 2017, Central Europe. Damit holt sich das „Team Germany“ sein Ticket zum Weltfinale in Kuala Lumpur 2018.

(Prag / München) Vom 5. bis 7. Oktober kämpfte in Prag die amtierende Deutsche Koch-Jugendmeisterin Sandra Hofer vom Münchner Sternerestaurant Geisels Werneckhof um den Sieg bei der Global Young Chefs Challenge, Central Europe. Gemeinsam mit ihrem „Commis“ Michail Loukidis erkochte sie sich den ersten Platz für Mitteleuropa und den zweiten Platz für Nord-Süd-Osteuropa.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Obwohl Hofer den Titel alleine trägt, hat sie den Sieg ausdrücklich als gemeinsame Teamleistung mit Loukidis bezeichnet. Mit ihrer Goldmedaille sicherte sich „Team Germany“ ein Ticket für das Weltfinale der Global Young Chefs Challenge vom 11. bis 14. Juli 2018 in Kuala Lumpur. „Wir haben in Prag viele Talente aus allen Nationen kennen gelernt. Es war eine tolle Atmosphäre und wir haben uns untereinander über Techniken und Menüs ausgetauscht“, so Hofer. Für die 21-Jährige war es nicht die erste Teilnahme an einem internationalen Kochwettbewerb, denn im Mai dieses Jahres gewann sie bereits die Bronzemedaille mit der Jugendnationalmannschaft in Hong Kong.

Trainiert und unterstützt wurde die Goldköchin, die im Camers Schlossrestaurant, Schloß Hohenkammer ihre Ausbildung absolvierte, von Holger Mootz, Küchenchef des Schweriner Weinhaus Uhle, und Kochkollege Felix Lestrat sowie dem Lebensmittelkonzern Nestle, der – neben dem Equipment für den Wettbewerb – auch Räumlichkeiten im Professional Centre in Frankfurt a. M. für das Abschlusstraining zur Verfügung gestellt hatte. Hofer selbst sagt über die Vorbereitungsphase des Wettbewerbs: „Es ist eine tolle Erfahrung gewesen, alles für den Wettbewerb selbst organisieren zu dürfen und selbst dafür verantwortlich zu sein, denn in der Jugendnationalmannschaft wurde noch alles von einem Trainer übernommen.“

Aus dem Warenkorb mit den „Muss-Bestandteilen“ Jakobsmuscheln und Wolfsbarsch für die Vorspeise, Gänsestopfleber und Kalbsrücken im Hauptgang sowie Schokolade, die in mindestens drei Zubereitungsformen verarbeitet werden musste, nämlich in gebackener Form, mit Frucht Komponente und einer Fruchtsauce, zauberte die 21-Jährige das Siegermenü. Insgesamt kochten die Teilnehmer siebeneinhalb Stunden. „Ich habe die Zeit voll genutzt und bis zur letzten Sekunde angerichtet“, so Hofer. „Typisch heimische Gerichte mit sehr hohem Schwierigkeitsgrad waren mein persönlicher Anspruch“, verrät die strahlende Sandra über ihr Menü.

Das Siegermenü von Sandra Hofer:

Vorspeise

Fischrolle vom Wolfsbarsch | Gebeizte Jakobsmuschel | Guacamole | Legierter Fischfond | Tapiokaperlen mit Nori | Grapefruitgel | Grapefruitfilets | Salicorn | Meerestrauben | Petersilienöl

Hauptspeise

Kalbsrücken mit Holunderlack | Kalbsbacke | Blutwurst | Foie Gras Jus | Sautierter Spitzkohl | Spitzkohlpürre | Spätzle | Preiselbeeren | Röstzwiebel | Schwarzwälder Schinken

Seite 3 von 3

Dessert

Marmoriertes Eis (weiße Schokolade / Zwetschge) | Schokoladenmouse | Weiße Schokoladencreme | Zwetschgengel | Marinierte Zwetschgen | Karamellisierte weiße Schokolade | Zwetschgensauce | Gewürzbrösel | Blutampfer

– Ende der Pressemitteilung –