

Jungköche aus Franken gewinnen den „Pecorino Romano DOP Cup 2023“



Gewinner des Pecorino Romano DOP Cups 2023

Düsseldorf, 5. Dezember 2023 – Beim diesjährigen „Pecorino Romano DOP Cup“ am 12. und 13. November 2023 errangen zwei Kochazubis aus dem Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe den Sieg. Im Finale setzten sich Anique Michelle Schott und Jack-Luka Sabic mit ihrer Pecorino-Menücreation gegen Sevim Örnek und Zhumabek Moldaliev aus den Europa-Park Hotels & Resorts in Rust durch. Zum Halbfinale am Vortag waren fünf Azubi-Duos in Frankfurt am Main angetreten. Der Wettbewerb für angehende Köche wurde bereits zum dritten Mal im Rahmen der EU-kofinanzierten Kampagne „Europäische Qualität in ihrer schönsten Form“ des Pecorino Romano DOP Konsortiums (Consorzio di tutela del Pecorino Romano) in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VDK) ausgetragen.

16 motivierte Azubis stellten sich dem Wettbewerb

In diesem Jahr hatten insgesamt acht Kochazubi-Zweierteams ab dem zweiten Ausbildungsjahr die Herausforderung angenommen. Sie reichten im Sommer 2023 ihre Vorschläge für einen kreativen Hauptgang mit dem Pecorino Romano DOP als Hauptkomponente ein. Anhand dreier Kriterien – Rezeptur, detaillierter Zubereitungsbeschreibung und Foto – wählte die dreiköpfige Jury die fünf Halbfinalisten-Teams aus. Dabei machten sich der Botschafter der Pecorino-Romano-Kampagne Stevan Paul, die Käse-Sommelière Jutta Jung und Olaf Schönege vom VKD die Auswahl nicht leicht.

Das Halbfinale – Pecorino Romano DOP trifft Lamm und Kürbis



Die 10 Halbfinalisten des Pecorino Romano DOP Cups 2023

Schließlich traten am 12. November 2023 fünf Teams beim Halbfinale in Frankfurt gegeneinander an. Ihre Aufgabe: Sie mussten mit den Zutaten einer „Mystery-Box“ sowie dem Pecorino Romano als Hauptzutat ein zweigängiges Menü für vier Personen kochen und ihre Kreation der Jury präsentieren.

„Jeder, der sagt, die heutigen Azubis würden nichts taugen, wird bei diesem Wettbewerb Lügen gestraft. Denn sowohl beim Halbfinale als auch später beim Finale wurde wieder unter Beweis gestellt: Es gibt sie noch, die begeisterten Azubis, die ein wertvolles Produkt zu schätzen wissen“, schwärmte Käsesommelière Jutta Jung. Dieses hohe Niveau

machte der Jury die Auswahl der Finalisten nicht leicht.

Das Finale – Rezeptkreation und Zubereitung von drei Gängen in nur sechseinhalb Stunden



Finale des Pecorino Romano DOP Cups 2023

Schließlich konnten zwei Teams die Jury meisten überzeugen und qualifizierten sich damit für das Finale am Folgetag: Anique Michelle Schott und Jack-Luka Sabic vom Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe sowie Sevim Örnek und Zhumabek Moldaliev aus den Europa-Park Hotels & Resorts. Diesmal war die Aufgabe noch etwas schwerer. Es galt, mit den Zutaten einer neuen Mystery-Box in einem äußerst

knappen Zeitplan ein Drei-Gänge-Menü mit Pecorino Romano DOP zu kreieren.

„Ich bin auch diesmal wieder begeistert, wie engagiert und kompetent die jungen Leute in den Wettbewerb gehen“, erklärte Juror Stevan Paul. „In diesem Jahr haben zwei absolut ebenbürtige Teams das Finale gerockt. Das, was hier passiert, ist gelebte Nachwuchsförderung.“ Und Mit-Juror Juror Olaf Schönegge ergänzte: „Ich war sehr beeindruckt, wie es den Teilnehmenden gelungen ist, mit kleinstmöglichem Aufwand puristische Gerichte mit einem sehr hohen Effekt zu kreieren, in

denen sie wunderbar den Pecorino Romano DOP in verschiedenen Reifegraden eingesetzt haben.“



Die Jury des Pecorino Romano DOP Cups 2023

Am Ende setzten sich die Franken aus Zweiflingen-Friedrichsruhe gegen die Schwarzwälder aus Rust mit einem hauchdünnen Vorsprung durch. Ihr Menü „Geflämmter Thunfisch mit Pecorino-Romano-Creme, Portwein, Petersilien-Mayo, eingelegten roten Zwiebeln und kandierter Zitronenzeste“, gefolgt von „Sous-vide-gegartem Hasenfilet mit Artischocken-Kräuterseitling-Ragout mit Pecorino-Romano-Arrancini“ und „Pecorino-Romano-Crème-Brûlée mit marinierten Beeren und Pecorino-Romano-Steinchen mit Haselnuss-Crunch“ überzeugte die Jury am meisten.

Natürlich war auch das Gewinner-Team glücklich über den Sieg. Noch mehr freuten sich die beiden jedoch über die Erfahrung, die mit dem Wettbewerb verbunden war. Jack-Luka Sabic: „Ich hätte nicht gedacht, dass wir so coole Kollegen kennenlernen würden. Und der Cup hat mir für die Prüfungsvorbereitung sehr weitergeholfen.“ Auch die zweiten Sieger waren nicht traurig über ihre Platzierung. Sevim Örnek: „Es hat megaviel Spaß gemacht. Die anderen Teilnehmer waren supernett und sehr hilfsbereit.“ Und ihr Kollege Zhumabek Moldaliev ergänzt: „Wir waren nach dem Halbfinale sehr überrascht, dass wir überhaupt ins Finale gekommen sind. Wir danken den Organisatoren, denn die Erfahrung hilft uns sehr für die Prüfungsvorbereitung.“

Der Pecorino Romano DOP als schützenswertes Traditionsprodukt

Der „Pecorino Romano DOP Cup“ ist Teil der EU-kofinanzierten Kampagne „Europäische Qualität in ihrer schönsten Form“ des Pecorino Romano DOP Konsortiums (Conorzio di tutela del Pecorino Romano DOP). Sie richtet sich sowohl an Verbraucher als auch an Gastronomen und Fachleute im Handel. Die Kommunikationsmaßnahmen sollen zum einen auf die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des Hartkäses aus Schafsmilch aufmerksam machen. Gleichzeitig soll auch das offizielle EU-Gütesiegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U./DOP) als Orientierungshilfe beim Kauf traditioneller regionaler Produkte bekannter gemacht werden.



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION



Die Teams und ihre Menükreationen im Halbfinale am 12. November 2023

Team 1: Dennis Schneider & Carlos Jacob, Seezeitlodge Hotel & Spa, Gonesweiler

Vorspeise:

Panna Cotta vom Pecorino Romano DOP, Duett von Spargel, Kürbiscannelloni, roter Linsensalat, Basilikum-Mousse, Tomatensorbet und Frischkäsesud

Hauptgang:

Zweierlei vom gebratenen Lammrücken und Lammpraline, Kapern-Haselnuss-Jus, Pecorino-Romano-Espuma, gebratene Kräuterseitlinge, Pecorino-Romano-Macaire, Pecorino-Romano-Pilz-Tortelloni

Team 2: Lorenzo Röttele & Nico Kiener, Riva Hotel – das Hotel am Bodensee, Konstanz

Vorspeise:

Pecorino-Romano-Praline auf Pilz-Tomatensalat

Hauptgang:

Pecorino-Romano-Kräuterlammrücken mit Kürbis-Püree, wildem Brokkoli und geschmorten Kürbisspalten

Team 3: Sevim Örnek & Zhumabek Moldaliev, Europa-Park Hotels & Resorts, Rust

Vorspeise:

Tomatenvariation mit gefüllten Oliven und Pecorino-Romano-Creme

Hauptgang:

Pistazien-Pecorino-Romano-Lammrücken auf Selleriepüree mit Gemüse und Portweinjus



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION



Team 4: Anique Michelle Schott & Jack-Luka Sabic, Wald- Schosshotel Friedrichsruh, Zweiflingen-Friedrichsruhe

Vorspeise:

Duell von Ravioli und Variation von Kürbis und Pecorino Romano DOP

Hauptgang:

Gebratener Lammrücken mit Pecorino Romano DOP, Kartoffelbouillon, Selleriepüree, Pistazien-Crunch, lasierter wilder Brokkoli, Mangoldchip und Pecorino Romano DOP

**Team 5: Jamie Duarte, JW Marriott, Frankfurt Alte Hauptwache & Todor Komadinic
Alte Berg Mühle, Dreieich**

Vorspeise:

Ravioli mit Kürbis-Pecorino-Romano-Füllung und Pecorino-Romano-Sauce, frittierte Kapern und gerösteter Haselnuss-Crunch

Hauptgang:

Lamm-Karree mit Pecorino-Romano-Salbeikruste auf Pecorino-Romano-Kartoffelmousseline, sautiertem Spargel und Brokkoli



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION



Die Teams und ihre Menükreationen im Finale am 13. November 2023

Zweite Sieger: Sevim Örnek & Zhumabek Moldaliev, Europa-Park Hotels & Resorts, Rust

Vorspeise:

Fettuccine in Pecorino-Romano-Sauce mit gebratenem Oktopus

Hauptgang:

Gefülltes Kaninchen mit Ofengemüse und Pecorino-Romano-Weißweinsöße

Dessert:

Pochierte Rotweibirne mit Pecorino-Romano-Quarkcreme

Gewinner-Team: Anique Michelle Schott & Jack-Luka Sabic, Wald- Schlosshotel Friedrichsruh, Zweiflingen-Friedrichsruhe

Vorspeise:

Geflämmtter Thunfisch mit Pecorino-Romano-Creme, Portwein, Petersilien-Mayo, eingelegten roten Zwiebeln und kandierten Zitronenzeste

Hauptgang:

Sous-vide-gegartes Hasenfilet mit Artischocken-Kräuterseitling-Ragout und Pecorino-Romano-Arrancini

Dessert:

Pecorino-Romano-Crème-Brûlée mit marinierten Beeren und Pecorino-Romano-Steinchen mit Haselnuss-Crunch

Pressekontakt:

Kommunikationsbüro für Pecorino Romano DOP

Nicole BEUCKELMANN

nbeuckelmann@sopexa.com

www.enjoypecorinoromano.eu/de/