



## **Trenddesserts von morgen – Hamburger Studierende kreuzen Rote Bete mit Pudding**

**Angehende Führungskräfte in der Gastronomie setzen frischli Desserts gekonnt in Szene**

**„Tonka-Tango“, „Fresh Brainer“, „Panesto“ und „Sunny Pumpkin“ – diese und noch weitere raffinierte Dessertkreationen sind das Ergebnis einer Projektarbeit an der Hotelfachschule Hamburg. Was bei einem Gespräch auf der Internorga 2017 am frischli-Stand seinen Anfang nahm, kommt damit zum köstlichen Finale. Im Rahmen einer Gruppenarbeit in Kooperation mit den frischli Milchwerken konnten 21 angehende Betriebswirte der Fachrichtung Hotel- und Gastronomiemanagement, die im Schwerpunkt „Management in der Systemgastronomie“ ausgebildet werden, ihr Können und ihre Kreativität unter Beweis stellen. Mitte Dezember wurden die spektakulären Ergebnisse in Hamburg präsentiert.**

„Was tut der Speck auf dem Dessert und wie, bitteschön, vertragen sich Avocado und Pudding?“ Diese Fragen liegen einem auf der Zunge, beim Anblick der raffinierten Dessertkreationen, die im Rahmen der Abschlusspräsentation an der Hotelfachschule Hamburg vorgestellt wurden. Dass das bestens harmoniert, wird den geladenen Gästen schnell klar. Chefeinkäufer von Foodservice-Unternehmen, Personaler sowie Küchenleiter großer Cateringbetriebe nahmen an der Abschlusspräsentation teil und gaben direkt ihr persönliches Feedback an die Studierenden weiter. Sie nutzten den Termin aber auch zur Inspiration und um bestens ausgebildeten Nachwuchs zu rekrutieren. Auch für die Hotelfachschule war der Tag eine große Chance, das Thema Teamarbeit in den Vordergrund zu stellen, richtete doch der Studienschwerpunkt „Eventmanagement“ diese gelungene Veranstaltung von A bis Z aus.

Bei einem Gespräch auf der Internorga 2017 war die Idee für dieses Projekt entstanden. Sven Baudisch, der den Studienschwerpunkt „Management in der Systemgastronomie“ mit seiner Kollegin Anja Kappen leitet, war gleich angetan vom Gedanken, seinen Studierenden praxisnah und anschaulich Themen wie

Allergenkennzeichnung und Kalkulation zu vermitteln, und dabei auch aktuelle Trends, wie Food-Pairing, Superfoods und Wurzelgemüse, im Blick zu haben.

Im September 2017 waren die Studierenden bei den frischli Milchwerken im niedersächsischen Rehburg-Loccum, um bei einem Produktionsrundgang und einer Verkostung das frischli Produktsortiment kennenzulernen. Ihre Aufgabe war, für den Einsatz im Außendienst Rezeptkarten mit außergewöhnlichen Dessertkreationen inklusive Labelling zu erarbeiten. Bei den entwickelten Rezepten handelt es sich aber keineswegs um ausgeflippte Visionen, sondern sie wurden alle vorab auf Praxistauglichkeit geprüft. Das frischli-Team wählt nun von den präsentierten Rezepten die Favoriten aus, die – mit den Namen der Studentinnen und Studenten versehen – als gedruckte Rezeptkarten bei Anwendern im Einsatz sein werden.

„Ich finde die Produkte von frischli toll und ich bin ganz begeistert, was die Studierenden daraus gemacht haben“, sagt Baudisch im Anschluss an die Präsentation. Auch Schulleiter Robert Panz freut sich, dass an der Hotelfachschule Hamburg die jungen Menschen mit Projekten wie diesen bestens auf den Arbeitsmarkt vorbereitet werden. Am Ende der Veranstaltung wurden bereits Pläne für eine weitere Zusammenarbeit geschmiedet. „Uns ist es als Familienunternehmen ein großes Anliegen, den Nachwuchs zu fördern“, sagt Volker Kohrs, der bei den frischli Milchwerken als Key Account Manager u. a. für den Bereich Systemgastronomie zuständig ist und das Team der Gebietsverkaufsleiter Verwender leitet. „Ich finde es großartig, dass bei diesem Projekt von den Führungspersönlichkeiten der Zukunft frische Ideen für unsere Anwender entwickelt werden“, freut sich Frank Falk, der als Gebietsverkaufsleiter Verwender Hamburg und Küste das Projekt maßgeblich begleitet hat.

### **Die Rezeptkreationen im Überblick**

**BirnenFranz:** frischli Grieß-Pudding, Birne, Apfelsaft, Zucker, Zimt, Limettensaft, Blütenhonig, Thymian, Franzbrötchen

**Fresh Brainer:** frischli Waldfrucht-Pudding, Avocado, Banane, Blattspinat, Chiasamen, getrocknete Mango, getrocknete Cranberry

**Oma's Fliederbeerensuppe:** frischli Grieß-Pudding, Apfel, Fliederbeersaft, Krokant, Sternanis, Zimt, Lorbeer, Stärke

**Panesto:** frischli Panna-Cotta Pudding, Erdbeeren, Basilikum-Pesto, Pistazien, Vanillezucker, Honig, Speisestärke, Zucker, Basilikum, Balsamico-Essig

**Salted Caramel Coffee:** frischli Karamell-Pudding, Milch, Espresso, Zucker, Salz, Wasser, frischli Sahne, Kuhbonbons

**Sunny Pumpkin:** frischli Stracciatella Creme, Cherrytomaten, Hokkaido-Kürbis, Thai-Chilischoten, Zucker, Wasser, Speisestärke, Salz, Orangenchips

**Süße Rübe:** frischli Cheesecake Dessert, Rote Bete, Granny Smith Apfel, Haferflocken, Zucker, Zitronensaft

**Tonka Tango:** frischli Stracciatella Creme, Tonkabohne, Kumquat, Orangensaft, Zucker, Sternanis, Nelke, Zimt, Stärke, Speck, Datteln, Kurkuma

### **frischli – Milch und mehr**

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und zwei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) und Eggenfelden (Bayern) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli mehr als zwei Millionen Liter Milch veredelt – pro Jahr rd. 1,0 Mrd. kg. Diese Milch wird von 1.300 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Mit insgesamt 750 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen im Geschäftsjahr 2015/2016 ein Umsatzvolumen von 500 Mio. Euro.

### **Hotelfachschule Hamburg**

#### **an der Beruflichen Schule Gastronomie und Ernährung Hamburg BS 03**

Die zurzeit 165 Studierenden sind berufserfahrene Fachleute des Gastgewerbes oder der Tourismusbranche. Dem angemessen, gestaltet die Hotelfachschule die zweijährige Weiterbildung: mit erwachsenengerechten Ansprüchen, Methoden und Angeboten. Entwicklungen im Gastgewerbe und im Tourismus werden beobachtet und Aktuelles wird aufgegriffen und in die unterrichtliche Auseinandersetzung einbezogen. Die Hotelfachschule hat viele Wahlmöglichkeiten, die es den Studierenden ermöglichen, maßgeblich Einfluss auf die Inhalte zu nehmen. Diese Wahl besteht bei den Sprachen, bei der Wahl der Schwerpunkte (u. a. Management in der Systemgastronomie und Eventmanagement) und im ausgedehnten Wahlpflichtbereich.



Die Studierenden präsentieren den geladenen Gästen ihre Dessertkreationen.



Nils Graulich von der Nordsee Bremerhaven (li) und Sven Baudisch von der Hotelfachschule Hamburg (2. v. li) im Austausch mit den Studierenden bei der Dessertverkostung.



Fresh Brainer



Sunny Pumpkin



Die Studierenden des Studienschwerpunkts „Management in der Systemgastronomie“, der u. a. von Anja Kappen (3. v. li.) geleitet wird, mit Volker Kohrs (2. v. li.) und Frank Falk (li). von den frischli Milchwerken.

Belegexemplar oder VeröffentlichungslinK erbeten.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr  
wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen  
fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com