

## **MILRAM Cup 2024 Kochwettbewerb motiviert junge Talente**

**Bremen, April 2024.** Am Ende haben Nuancen den Unterschied gemacht: Mit seinem kreativen und handwerklich anspruchsvollen Menü konnte Linus Varnhorn den MILRAM Cup 2024 für sich entscheiden. „Ich war schon drei Mal beim Wettbewerb dabei. Es macht jedes Mal riesig Spaß und bringt dich persönlich weiter. In diesem Jahr hat es auch mit dem ersten Platz geklappt, was mich natürlich richtig freut“, erzählt der Auszubildende aus dem Maritim Hotel Bremen. Gemeinsam mit sieben weiteren jungen Talenten hatte er die Aufgabe, aus einem vorgegebenen Warenkorb ein individuelles Drei-Gänge-Menü zu kreieren. Mit dem MILRAM Cup, der bereits zum neunten Mal stattfand, wollen der Koch-Club Bremen, das Bremer Schulzentrum am Rübekamp und MILRAM Food-Service das Image des Kochberufs stärken.

### **Speisen auf hohem Niveau**

In diesem Jahr galt es in der Vorspeise Bulgur mit der MILRAM VeJog Joghurt-Alternative oder der MILRAM Schmand-Alternative zu kombinieren. Im Hauptgericht stand Wolfsbarsch im Mittelpunkt und beim Dessert sollte der Klassiker MILRAM Speisequark auf Rhabarber treffen. Linus Varnhorn servierte geeiste Joghurt-Gurken-Suppe mit Tomaten-Bulgur, anschließend Wolfsbarsch mit Sellerie-Püree und Dauphine-Karotten. Zum Dessert gab es ein Rhabarber-Tatar mit Limetten-Mousse und Quarkbällchen. Doch nicht nur das Gewinner-Menü begeisterte die Jury. Nachwuchsköchin Leonie Blankenhorn brachte unter anderem tomatisierten Bulgur mit Tomaten-Lauch-Salat und Limetten-Schmand-Pesto auf den Teller. Damit ergatterte sich die Auszubildende im GOP Varieté Theater den zweiten Platz. Als Drittplatzierter überzeugte Finn Beckers. Der Kochanwärter aus dem Atlantic Hotel Landgut Horn servierte Kreationen wie gebratener Wolfsbarsch mit Zitronensauce, gegrillten Karotten und Fenchelrisotto. „Die Schüler haben insgesamt eine wirklich tolle Leistung abgeliefert – optisch und geschmacklich waren alle Gerichte top. Der Wettbewerb bewegt sich mittlerweile auf einem wirklich hohen Niveau, vergleichbar mit gehobener Gastronomie“, berichtet László Nagy, Küchenmeister am Bremer Schulzentrum am Rübekamp.

### **Nachwuchsförderung seit fast zehn Jahren**

Der Wettbewerb ist mittlerweile in der Region zu einer festen Größe geworden und soll einen wichtigen Beitrag dazu leisten, junge Talente zu fördern und letztlich dem fortschreitenden Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Die Auszubildenden wenden unter Zeitdruck ihr Fachwissen an und beweisen Jahr für Jahr ein hohes Maß an Kreativität. Dazu Nina Rempé, Head of Marketing Food-Service: „Ob in der Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung: Der Fachkräftemangel beschäftigt die gesamte Branche. Mit dem MILRAM Cup möchten wir dem aktiv entgegenwirken, junge Talente motivieren und ihnen Perspektiven aufzeigen.“

### **Über MILRAM Food-Service**

MILRAM Food-Service ist der Ansprechpartner für Milch- und Käseprodukte. Als Deutschlands einziger Vollsortimenter bietet die Marke eine breite Auswahl an hochwertigen Milch- und Käseprodukten für den

Einsatz in der Profiküche und im Impulsgeschäft – passend zu allen Anlässen im Tagesverlauf: vom Frühstück über Snacking bis zum Abendessen. Ergänzt wird das Sortiment durch rein pflanzliche Alternativen. Sämtliche Produkte werden gemeinsam mit Köchen und Experten aus der Praxis entwickelt und entsprechen höchsten Anforderungen in puncto Geschmack, Konsistenz und Verarbeitungsqualität. Sie eignen sich für vielfältige Anwendungen und werden in passenden Gebindegrößen angeboten – vom 15-kg-Käseblock bis zur Einzelportion Kaffeesahne. So bietet MILRAM neben zuverlässigen Lösungen für die kalte und warme Küche ebenfalls eine starke Marke für den Front-of-House-Bereich.

## **Über die DMK Group**

Die größte deutsche Molkereigenossenschaft verarbeitet mit rund 6.600 Mitarbeitern an mehr als 20 Standorten in Deutschland, den Niederlanden und weiteren internationalen Hubs Milch zu Lebensmitteln höchster Qualität. Das Produktportfolio reicht von Käse, Molkereiprodukten und Ingredients über Babynahrung, Eis und Molkenprodukte bis hin zu veganen Produkten. Marken wie MILRAM, Oldenburger, Uniekaas, Alete bewusst und Humana genießen bei Verbrauchern im In- und Ausland großes Vertrauen und machen das Unternehmen zur festen Größe in seinen Heimat- und ausgewählten Zielmärkten rund um den Globus. Als einer der größten Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels und mit einem Umsatz von 5,5 Milliarden Euro gehört die DMK Group europaweit zu den führenden Unternehmen der Ernährungswirtschaft.