

Euro-Toques Challenge 2025 Viechtach Ergebnisse / Plätze

In Viechtach auch hochmotivierte Teilnehmer beim Start der Euro-Toques Challenge in Viechtach

In Viechtach findet in diesem Jahr zum zweiten mal in Folge die Euro-Toques Challenge statt. 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 und dem Fachlehrer Roland Stieglmeier-Maidl. .

Dem Juryvorsitzenden Roland Stieglmeier-Maidl stand eine Jury mit folgende Mitglieder zur Seite, Gregor Knaupp, Herbert Brühl, Josef Marxt und Mirco Voss

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 – Troiber / Rungis Express GmbH / AMT / iSi / Theo – Essigbrauer // 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 : Teresa Kolbeck / Hotel zum Kramerwirt - Geiersthal
Assistent Solveig Krumm / Hotel Bayerwaldhof - Bad Kötzting

2. Platz : Christine Hackl / Hotel Hofbräuhaus - Bodenmais
Assistent Ronja Lichtenauer / Hotel Jagdhof - Röhrnbach

3. Platz : Nico Warbelow - Hotel Hirschenstein
Assistent Sebastian Seibolt / Viechtach

Sonderpreis Hygiene“: Zenobia Seifert / Hofgut Hafnerleiten – Bad Birnbach

Platz 4 teilten sich:

Zenobia Seifert / Hofgut Hafnerleiten – Bad Birnbach
Assistent Magdalena Stempler / Wellnesshotel Das Stemp - Büchlberg

Leni-Marie Schwarz / Rock & Chill Hotel Falter - Drachselried
Assistent Aaron Peinkofer / Hotel Landhaus zur Ohe – Schönberg

Leopold Sirl / Restaurant Storstad - Regensburg
Assistent Philipp Langhoff / Hotel & Chalets Steer - Viechtach

Fazit

Die Euro-Toques Challenge in Viechtach zeigte wie auch Wettbewerbsjahr 2024 starke Teilnehmer. 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 startet dieses Jahr noch am 25./26.11.2025 in der Berufsbildende Schule II Emden. Hier sind wir dann zum vierten mal Interessierte Schulen und Ausbildungsbetriebe können sich gerne bei Euro-Toques Deutschland melden.

1. Platz: Teresa Kolbeck / Hotel zum Kramerwirt - Geierstal



Smoothie: Erdbeer / Rhabarber / Haube

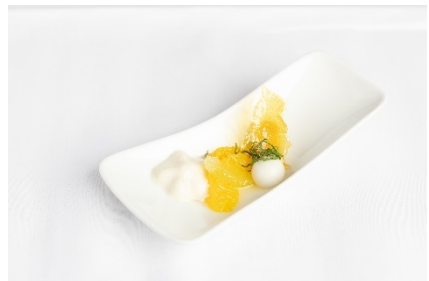
Kräuter-Quark-Creme / Kirschtomate / Honig-Thymian-Gel (**Vegan**)

Wachtelbrust / Kräutermarinade / Apfel-Ingwer-Chutney

Kaninchenrücken / Currymarinade / dreierlei Karotte

Gelbschwanzmakrele Ceviche / Asiatische Gurkenspaghetti / Zwiebelringe

Zitrussalat / Kokos Pannacotta / Minz-Espuma



2. Platz : Christine Hackl / Hotel Hofbräuhaus - Bodenmais



Smoothie: Erdbeer / Orangen

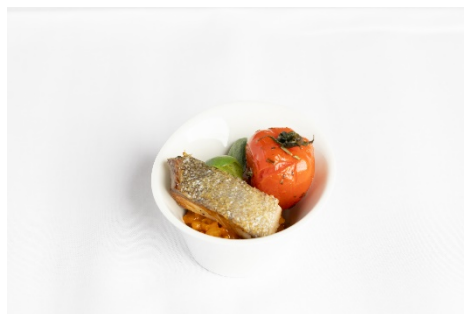
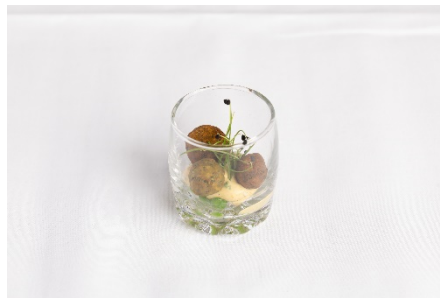
Karotte / Curry / Sesam / Espuma (Vegan)

Wachtel / Karottenpüree

Kaninchenrücken / Spargel-Quiche

Gelbschwanzmakrele / Tomatenrisotto

Topfen / Tonkabohnen-Espuma



3. Platz : Nico Warbelow / Hotel Hirschenstein - Achslach



Smoothie: Erdbeer / Tonkabohne

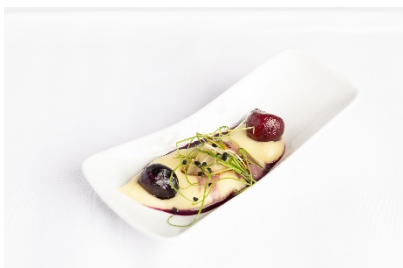
Mini-Falafel / Curry-Dip (Vegan)

Gebratene Wachtelbrust/ Portweinreduktion / Kartoffelstroh / Apfelchips

Kaninchenrücken / sautierte Karottenbällchen / Pastinakenpüree / Erbsenschaum

Gelbschwanzmakrelentatar / Pumpernickeltaler / gepickelte Gurke / Wermuthmayonaise / Senfkaviar

Rhabarbersorbet / Schokocrumble



Plätze 4:

Leni-Marie Schwarz / Rock & Chill Hotel Falter - Drachselsried

Zenobia Seifert / Hofgut Hafnerleiten – Bad Birnbach

Leopold Sirl / Restaurant Storstad - Regensburg



Teilnehmer mit Assistenten

