

Finalist:innen CTC CH 2024

# Das sind sie: Die Finalistinnen und Finalisten des 20. HUG Creative Tartelettes Contest!

Die Verantwortlichen des HUG Creative Tartelettes Contests freuen sich, die talentierten und engagierten Finalist:innen für die diesjährige Jubiläumsausgabe des renommierten HUG Creative Tartelettes Contest bekanntzugeben. Der CTC findet dieses Jahr bereits zum 20. Mal statt.

## Wettbewerbskategorie «Lernende»

Herr Emanuel Sarbach	Paradies Baden, Baden (AG)	2. LJ
Frau Karina Weber	Luzerner Psychiatrie AG, St. Urban (LU)	3. LJ
Herr Kilian Blättler	Hotel Schiff, Unterägeri (ZG)	3. LJ
Herr Nicolas Imholz	Spannort, Erstfeld (UR)	2. LJ
Frau Verónica Novais Lachado	Universitäre Psychiatrische Dienste, Bern (BE)	1. LJ

## Wettbewerbskategorie «Ausgebildete»

Frau Alexandra Pfister	Gunzenhauser Bäckerei und Konditorei AG, Sissach (BL)
Frau Jennifer Stettler	Zurflüh's Bahnhofli GmbH, Steffisburg (BE)
Frau Nadja Bohnenblust	MÜRNER ONE, Bern-Belp (BE)
Frau Nele Stenz	Confiserie Hanselmann, St. Moritz (GR)
Frau Pia von Niederhäusern	Siloah Kühlewil AG, Englisberg (BE)



HUG Tartelettes kleine Kunstwerke für Augen und Gaumen. Unterstützt wird der HUG Creative Tartelettes Contest von Gilde Restaurants, Richemont Kompetenzzentrum, Saviva, Les vergers boiron, Gastroimpuls, Nectaflor, Schwob, SWICA und dem Medienpartner Hotellerie Gastronomie Zeitung.

[www.hug-familie.ch](http://www.hug-familie.ch)



und blickt mit vielen Gästen auf die erfolgreiche Geschichte dieses einzigartigen Wettbewerbs zurück, an dem über die Jahre knapp 200 Berufsleute im Final standen und weit über 1'000 weitere ihr Dossier eingereicht haben.

Als Hauptgewinn für die Erstplatzierten aus beiden Kategorien lockt in diesem Jahr eine Studienreise nach Dubai. HUG ermöglicht den Gewinner:innen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen der grössten Hotelküchen dieser pulsierenden Stadt.

### HUG Creative Tartelettes Contest – das Engagement von HUG für den Nachwuchs und die Profis!

Als einer der ältesten Kochwettbewerbe in der Schweiz überhaupt wurde der HUG Creative Tartelettes Contest bereits 2004 ins Leben gerufen. Er bietet für ambitionierte Köche oder Pâtissiers eine ideale Plattform, um ihr Können unter Beweis zu stellen und sich in einem professionellen Wettbewerb mit anderen Fachleuten zu messen. Getreu dem Slogan von HUG

FOOD SERVICE «we love your creativity» kreieren die Teilnehmenden unter Einbezug der

ANZEIGEN

## Der Mix macht's COOLE SOMMERDRINKS ohne Alkohol —

### Virgin Hugo mit paes N°1

Ganz einfach und schnell zubereitet

Glas mit Zuckerrand, Eiswürfel, Pfefferminzblatt und Röhrli. Mit eisgekühltem paes N°1 auffüllen. — Fertig ist der alkoholfreie «Hugo», leicht und erfrischend!



NEUE REZEPTE AUF [troepfel.ch](http://troepfel.ch)