

Ruth Moschner kürt „Dessertkönig 2017“

13.10.2017, 09:44 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Service-Bund GmbH & Co. KG*



Aktionsbotschafterin Ruth Moschner mit den Siegern Marco Grenz (links) und Sascha Svoboda (rechts).

„Crunchielicious“ macht das Rennen bei der Initiative „Better Desserts“ von Langnese und dem Service-Bund / Preisverleihung auf der anuga in Köln / Aktionsbotschafterin Ruth Moschner gratuliert vor Ort / Gewinner reist nach Paris zum Pâtissier-Workshop

Jubelnde Sieger bei der Kölner Ernährungsmesse anuga: Das Team vom Kursaal Bad Cannstatt um Geschäftsführer Marco Grenz und Küchenchef Sascha Svoboda trägt ab sofort den Titel „Dessertkönig 2017“. Im Rahmen der Initiative „Better Desserts“, ein Gemeinschaftsprojekt von Langnese und dem Service-Bund, setzten sie sich mit ihrer Dessertkreation „Crunchielicious“ beim großen finalen Showdown am 9. Oktober 2017 auf der anuga gegen ihre vier Mitbewerber durch. Der Gewinn: eine Reise nach Paris, inklusive einem Workshop mit Star Pâtissier Yannick Tranchant. Autorin und TV-Moderatorin Ruth Moschner war ebenfalls vor Ort und kürte, gemeinsam mit Marcus Hannig von Langnese, unter tosendem Applaus den „Dessertkönig 2017“ auf der Showbühne.

Hochwertige Eigenschaften haben überzeugt

Die Entscheidung für den Titel „Dessertkönig“ fiel aufgrund der vielseitigen Mitbewerber nicht leicht, die Eiskreation aus Bad Cannstatt überzeugte die Jury um Langnese Fachberater Marcus Hannig aber besonders durch seine hochwertigen Eigenschaften: „Bei unserem Gewinner ‚Crunchielicious‘ hat uns die Qualität und die Skalierbarkeit der Kreation besonders beeindruckt. Wer es schafft, ein solches Dessert so hochwertig an einem Tag für 50 Gäste und am nächsten Tag für 500 Gäste zur Verfügung zu stellen, hat eine optimale Basis für ein erfolgreiches Geschäft.“ Auch Ruth Moschner, die die Aktion zwei Jahre als Aktionsbotschafterin begleitet und die Finalisten vor Ort besucht hat, gratulierte dem Sieger-Team: „Erdbeere, Sommerfrische, Minze und gleich beim ersten Restaurantbesuch ist mir glatt ein Heiratsantrag rausgerutscht. Marco Grenz und sein großartiges Team sind wirklich die Könige der Desserts, ich bin ein absoluter Fan ihrer crunchigen Dessertkreation!“ Bei der erfolgreichen Rezeptidee handelt es sich um ein kleines Dessert im Glas mit Schokoladenkuchen, marinierten Erdbeeren, Mandelcrunch und der Eissorte Carte D’Or Weißer Nougat. Der kreative Kopf hinter der Dessertkreation ist Sascha Svoboda, der als Küchenchef im Kursaal Bad Cannstatt arbeitet. Gemeinsam mit Geschäftsführer Marco Grenz bewarb er sich bei der Aktion „Better Desserts“.

„Better Desserts“: ein Warenkorb, 1.000 Ideen

Seit 2016 wurden Köche, Hoteliers, Konditoren und all diejenigen, die sich die Kreation von Süßspeisen zur Lebensaufgabe gemacht haben, dazu eingeladen, ihre Kochkunst unter Beweis zu stellen. Der Preis dafür konnte sich sehen lassen: Die Macher der besten fünf Rezeptideen gewannen ein umfangreiches Medien- und PR-Paket und konnten in den Lokalmedien auf ihre Kreationen aufmerksam machen. „Ich bin ein absoluter Fan des Abschlusses und deshalb war es auch in meinem eigenen Interesse, die Dessertwelt Deutschlands gemeinsam mit dem Service-Bund und Langnese besser zu machen“, so Ruth Moschner über die Zusammenarbeit.

Weitere Informationen und Videos zu allen Finalisten unter: www.better-desserts.de

Kursaal Bad Cannstatt

<https://www.youtube.com/watch?v=rEKXjCsJtbM>

Portrait

Über den Service-Bund:

Wer seine Gäste jeden Tag aufs Neue verwöhnen will, der braucht einen starken Partner an seiner Seite. Der Service-Bund unterstützt Profi-Köche im Außer-Haus-Markt. Seit mehr als 40 Jahren und mit ca. 30 Gesellschaftern im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um seine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen und dabei stets das besondere Plus an Service zu bieten. Knackig frisches Obst, saftiges Fleisch, köstlicher Fisch – das Sortiment vom Service-Bund lässt keine Wünsche offen.

Besonders stehen die ausgefeilten Eigenmarken-Konzepte vom Service-Bund im Fokus, die in vielen Profi-Küchen ihren festen Platz erobert haben. Bereits seit der Einführung der ersten Eigenmarke Servisa in den 1970er Jahren setzt der Service-Bund auf Produkte, die gemeinsam mit zuverlässigen Partnern entwickelt und unter ständigen Qualitätskontrollen produziert werden. Ob Frische oder TK, ob Fisch oder Fleisch, ob Frühstücksbuffet oder Gala-Dinner – mit dem Service-Bund an ihrer Seite können sich die Profis in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung eindrucksvoll positionieren. So kamen in den letzten Jahren viele neue Eigenmarken-Konzepte wie ServisaPlus, Rodeo Ranch Quality, Gastrovinum, Mermaid, Salva D'Or oder Sourcer hinzu.

Seit seiner Gründung im Jahr 1973 konnte der Service-Bund stets wachsen und neue Mitglieder unter dem Dach des Verbundes begrüßen. Langjährige, von Vertrauen geprägte Beziehungen zu Kunden, Lieferpartnern und Mitarbeitern charakterisieren den Service-Bund und prägen die tägliche Arbeit. Nicht umsonst ist der Adler im Logo auch schon in der griechischen Mythologie das Symbol der Gastlichkeit. Dabei wird nachhaltige Entwicklung stets groß geschrieben –

ob durch Zertifizierungen, Engagement für den Nachwuchs und die Weiterbildung oder gelebtes ökologisches und ökonomisches Handeln im Alltag. Eine gelungene Balance zwischen regionaler Nähe und nationalen Konzepten – so lautet die Devise beim Service-Bund.

News-ID: 974027 • Views: 1759 (Stand: 19.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/974027/Ruth-Moschner-kuert-Dessertkoenig-2017.html>