



KOCH DES JAHRES
DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA



KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA



VORAUSSETZUNGEN

Bewerben kann sich jeder Profi-Koch mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich oder der Schweiz.

Es gibt vier Vorentscheidungen:

- In **Stuttgart: 27. Februar 2012**
- In **Österreich: Oktober 2012**
- In **Köln: April 2013**
- In **Hamburg: Juni 2013**

Jeder Teilnehmer kann sich für ein Vorfinale seiner Wahl bewerben.

ANFORDERUNGEN AN DAS MENÜ

Jeder Teilnehmer muss ein dreigängiges Menü für sechs Personen zubereiten. Das Gesamtgewicht des Menüs beträgt pro Person zwischen 500-600 Gramm. Der Wareneinsatz liegt bei max. 16 €/ 20 CHF pro Person und wird anhand der abgegebenen Kalkulation geprüft.

Bitte den Menüvorschlag bis 4 Wochen vor dem jeweiligen Halbfinale per E-Mail an **info@kochdesjahres.de** schicken. Der Anmeldebogen befindet sich auf **www.kochdesjahres.de/anmeldung/**

PUNKTWERTUNG

Höchste Punktzahl: 80 Punkte

Präsentation und Innovation: 25 Punkte

Geschmack, Würze, Struktur und Aroma: 25 Punkte

Zusammenstellung: 15 Punkte

Korrekte und professionelle Zubereitung: 15 Punkte

Der Pünktlichkeit wird bei der Präsentation höchste Priorität eingeräumt.

Hauptsponsoren



Nebensponsoren





KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA



ABLAUF UND ARBEITSWEISE

Jeder Wettbewerbsteilnehmer hat für die Zubereitung des Menüs fünf Stunden Zeit. Der Teilnehmer kann einen Assistenten mitbringen, welcher ebenfalls Koch sein kann. Der Assistent oder Commis darf den Teilnehmer bei Folgendem unterstützen:

- Er darf Lebensmittel aus dem Kühlhaus holen und bringen.
- Er darf den Arbeitsplatz reinigen.
- Er darf Arbeitmaterial reinigen bzw. spülen.
- Er darf Obst und Gemüse waschen und schälen (allerdings nicht in Form bringen).
- Er darf bei der Präsentation des Menüs Teller mit anrichten.
- Er darf hergestellte Produkte abfüllen.
- Er darf jegliche Art von Maschinen bedienen.
- Er dürfte beispielsweise einen Spinat- oder Gemüsemantel legen.
- Er darf Knochen und Gräten zerkleinern.
- Er darf Mirepoix schneiden.
- Er darf Suppen und Saucen passieren.
- Er darf Pürees pürieren und passieren.
- Er darf Farcen passieren.

ABLAUF UND ARBEITSWEISE

Besonderheiten können bei der technischen Fragerunde am Vortag des Wettbewerbs mit der technischen Jury abgestimmt werden.

Die technische Jury hat das Recht, den Teilnehmern bestimmte Hilfestellungen durch die Assistenten zu untersagen.

Es sollte für die technische Jury stets klar erkennbar sein, dass der Teilnehmer für das Menü federführend ist. Daher sollte der Koch derjenige sein, der filetiert, schneidet, brät, kocht, würzt, tourniert usw.

Alle 15 Minuten ist Einlass für einen Teilnehmer (mit Assistent) in die Küche; die Reihenfolge wird ausgelost. Die Vorstellung der Menüs erfolgt in derselben Reihenfolge und in 15-minütigen Abständen. Daher müssen auch alle drei Gänge sechsmal innerhalb dieser 15 Minuten geschickt werden.

Jeder Teilnehmer hat sechs vollständige Menüs herzustellen: vier Menüs zur Verkostung durch die Jurymitglieder, ein Menü zur Ausstellung im Jury-Raum und ein Menü für den Ausstellungsraum zur Präsentation vor dem Publikum.

Hauptsponsoren



Nebensponsoren





KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA



ALLGEMEINE REGELN FÜR DIE MENÜS

Das Gesamtgewicht des Menüs pro Person liegt zwischen 500-600 Gramm. Die Zusammensetzung soll ausgewogen sein, mit angemessenen Anteilen an Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen. Folgende Produkte sind in der nachstehend beschriebenen Weise halbfertig erlaubt:

- Gemüse/Salat/Pilze/Früchte (geputzt, aber weder geschnitten noch geformt)
- Kartoffeln (sauber und geschält, aber weder geschnitten noch geformt)
- Zwiebeln (geschält, jedoch nicht geschnitten)
- Grundmassen dürfen halb oder ganz vorbereitet werden
- Als Grundlagen dienende Fonds und Brühen dürfen bereits fertig oder halbfertig mitgebracht werden
- Grundzutaten dürfen zuvor gewogen und abgemessen werden
- Fisch darf vorher geschuppt bzw. in Filets geschnitten werden, grätenfrei und in Portionen
- Fleisch darf vorher entbeint und portioniert werden
- für Desserts dürfen fertige Biskuits verwendet werden
- Garnierungen mit langer Kochzeit dürfen am Tag des Wettbewerbs zubereitet mitgebracht werden

Sämtliche Lebensmittel, die bei der Herstellung der Gerichte zum Einsatz kommen, werden von den Preisrichtern vor Beginn des Wettbewerbs begutachtet. Die endgültige Punktwertung erfolgt nach Inspektion der Küche, in der das Menü zubereitet wurde

Hauptsponsoren



Nebensponsoren





KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA



ALLGEMEINE REGELN FÜR TEILNEHMER UND PREISRICHTER

Nachstehende Liste soll Köchen und Preisrichtern als Orientierungshilfe dienen und sie über die allgemeinen Grundregeln informieren. Grundkriterium für die Bewertung durch die Jury ist das eingereichte Rezept mit der Beschreibung von Zutaten und den bei ihrer Verarbeitung verwendeten Verfahren. Zutaten und Zubereitung müssen mit dem Hauptbestandteil des Gerichts harmonisieren, so dass insgesamt die Standards einer ausgewogenen Ernährung erfüllt sind.

- Es wird empfohlen, in der Küche möglichst praktische Verfahren und Methoden anzuwenden und unnötige Elemente wegzulassen.
- Der Tellerrand darf keine Verzierungen oder dekorative Elemente aufweisen.
- Das Fleisch muss sauber geschnitten präsentiert werden und einen optimalen Garungsgrad (medium) aufweisen; zu keinem Zeitpunkt des Wettbewerbs darf es tropfen oder seine Konsistenz verlieren.
- Obst und Gemüse sollte geschnitten und gleichmäßig geformt präsentiert werden.
- Die Organisation behält sich das Recht an sämtlichen Rezepten und Fotos aller Teilnehmer, einschließlich der Finalisten und Gewinner, sowie das Recht auf Verwendung der Bilder der Gewinner vor.

Hauptsponsoren



Nebensponsoren





KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA



RICHTLINIEN

- Originalität
- neue Konzepte und Ideen (Innovation)
- zahlenmäßige Harmonie bei Fleischportionen und dekorativen Elementen
- passende Kombination von Geschmack, Farbe und Präsentation
- harmonische Anordnung der Farben
- appetitliches Aussehen; der Charakter der Produkte soll erhalten bleiben
- angemessene Garzeiten aller Zutaten
- ansprechende Präsentation der Fleischscheiben bzw. -streifen; Anordnung nach Größe
- Die Bezeichnung der Gerichte muss den traditionell geprägten Namen entsprechen
- Papierservietten sollen nur zum Einsatz kommen, wenn es sich um intensiv gebratene Speisen handelt; Spitzenpapiere u.Ä. sind nicht gestattet.
- Gemüsesäfte (Soßen), Fleischbrühe oder Fischsud müssen so serviert werden, dass das allgemeine Erscheinungsbild des Gerichts nicht beeinträchtigt wird.

Hauptsponsoren



Nebensponsoren





KOCH DES JAHRES

DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA



GRÜNDE ZUR DISQUALIFIKATION

- Disqualifikation, falls das Menü außenstehenden Personen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören, bekannt gegeben wird.
- Jede externe Mitteilung hat mit der Wettbewerbsmarke zu erfolgen, mit der von der Organisation überlassenen Kochjacke.
- Bei den verschiedenen Gängen des Menüs muss es sich um Originale handeln, die von dem Koch selbst eigens für den Wettbewerb kreiert wurden.
- Unkollegiales Verhalten gegenüber einem anderem Wettbewerbsteilnehmer sowie Täuschungs- versuche gegenüber der Jury können ebenfalls zum Ausschluss des Wettbewerbs führen.
- Der Gewinner von **Koch des Jahres** darf sich nicht erneut dem Wettbewerb stellen.

**Die Preisgelder werden zu Beginn des folgenden Jahres ausgezahlt.*

WEITERE INFORMATIONEN

Management

Núria Roig

nroig@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Handy. +49 (0)176 23 945 234

Ludwigstrasse 22

D-79104 Freiburg im Breisgau

Hauptsponsoren



Nebensponsoren

