

KOCHWETTBEWERB 2022



Teilnahmebedingungen

Zulassung

Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche, die ihre Lehrabschlussprüfung in der Schweiz zwischen 2016 und 2021 erfolgreich bestanden haben.

Aufgabe

Gesucht ist das beste, innovativste und originellste Gericht mit Schweizer Kalbfleisch. Der Kreativität kann freien Lauf gelassen werden, unter folgenden Bedingungen:

- Das Gericht muss **Schweizer Kalbfleisch** als Hauptbestandteil enthalten. Die Wahl des Fleischstücks bzw. der Fleischstücke hat keinen Einfluss auf die Bewertung. Das verwendete Fleisch muss innerhalb von 50 km Entfernung vom Arbeitsbetrieb bezogen werden. Auf die Kreativität im Umgang mit Fleisch wird grosser Wert gelegt.
- Bei der Wahl der übrigen Rezeptzutaten sind die Teilnehmenden frei. Wenn immer möglich sind für die Beilagen Schweizer Produkte zu verwenden.
- Das Rezept muss von der Einsenderin oder dem Einsender persönlich kreiert sein. Einzureichen ist ein Hauptgangteller für vier Personen mit passenden Beilagen. Die gesamte Rezeptur und Zubereitungsart muss von den vier ausgewählten Kochtalenten bis zum 8. April 2022 nachgereicht werden. Kleinere Mengenanpassungen können bis am Vortag des Kochwettbewerbs vorgenommen werden.

KOCHWETTBEWERB 2022



Zutaten

Allgemein:

Alle Nahrungsmittel für die Zubereitung des Gerichts müssen von den Teilnehmenden selbst in genügender Menge mitgebracht werden.

Fleisch:

Bezüglich des Fleisches und der Innereien legen wir grossen Wert auf den Umgang und das Handwerk. Deshalb ist jegliches Fleisch roh und am Stück, das heisst nicht zugeschnitten oder portioniert und auch nicht pariert, in genügender Menge für die Zubereitung von vier Tellern mitzubringen.

Beilagen und Fonds:

Vorbereitende Rüstarbeiten sind erlaubt, aber nicht das Zuschneiden der Zutaten. Erlaubt ist zudem das Mitbringen von Basisfonds und unverarbeiteten Teigen wie beispielsweise Blätterteig, Brickteig usw. In den 2¹/₂ Stunden möglich herzustellende Teige wie beispielsweise Pastateig müssen vor Ort zubereitet werden.

Garnituren:

Auch die Garnituren sind vor Ort herzustellen. Damit ist das Mitbringen von beispielsweise 24 Stunden im Voraus fermentierten Zutaten nicht erlaubt.

Einsendeschluss

Montag, 14. März 2022, bis 12.00 Uhr (Posteingang bzw. Maileingang)

Folgende Teilnahmeunterlagen sind zwingend einzureichen:

- Anmeldeformular
- Titel des Gerichts
- Vorstellung des Gerichts
- Was ist die Botschaft des Gerichts?
- Beschreibung Zutaten
- Beschreibung Zubereitungsarten (Fleisch und Beilagen)

KOCHWETTBEWERB 2022



- Kontaktangaben zum Produzenten und/oder zum Lieferanten des verwendeten Fleisches (maximal 50 km von deinem Arbeitsbetrieb entfernt)
- Weitere wichtige Angaben zum Gericht wie z.B. Nose to Tail, Leaf to Root o.Ä.
- Warum kochst du mit Schweizer Fleisch?
- Farbfoto des Gerichts

Die vollständigen Unterlagen können auf drei Wegen eingesandt werden:

1. Online auf lcdj.ch
2. per E-Mail an info@lcdj.ch
3. per Post an **Proviande, «Schweizer Fleisch», Kochwettbewerb, Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern**. Dabei das Anmeldeformular bitte auch in elektronischer Form beilegen, z.B. auf einem USB-Stick.

Selektion der Teilnehmenden

Die Jury trifft ihre Auswahl aufgrund der eingereichten Arbeiten. Die Unterlagen werden der Jury anonymisiert vorgelegt. Alle Bewerberinnen und Bewerber werden in einem ersten Schritt telefonisch benachrichtigt und erhalten anschliessend per Mail alle weiteren Informationen. Die übrigen Teilnehmenden werden ebenfalls so rasch als möglich per Mail benachrichtigt.

Jury

Die unabhängige Fachjury setzt sich ausschliesslich aus Mitgliedern unseres Partners Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) zusammen:

- Björn Inniger (Jurypräsident), Restaurant Alpenblick, Adelboden
- Dominic Bürli, Gasthaus Wildenmann, Buonas
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin
- Gaston Zeiter, Restaurant zum Zähringer, Bern

KOCHWETTBEWERB 2022



Der Kochwettbewerb findet statt am Montag, 16. Mai 2022, ab ca. 9 Uhr in Anwesenheit von Gästen und Pressevertretern in der **Welle7 in Bern**.

Von den Teilnehmenden ist der Zeitraum zwischen 21. - 30. März 2022 für Interviews, Foto- und Filmaufnahmen (1 Tag) freizuhalten. Mein Fleischlieferant (Bauer oder Metzger) ist über meine Teilnahme informiert und reserviert sich den gleichen Zeitraum für ein Kurzporträt (max. ½ Tag). Die Terminierung erfolgt in KW 11.

Am Kochwettbewerb müssen die Gerichte ausschliesslich und vollständig durch die selektionierte Person vor Ort zubereitet werden. Bei Verhinderung erhält automatisch der oder die Nächstplatzierte das Recht zur Teilnahme am Kochwettbewerb.

Beurteilungskriterien

- Rezeptierung: 5 Punkte
- Arbeitsweise, Hygiene: 10 Punkte
- Mise en Place, Food Waste: 15 Punkte
- Zubereitung, Kochtechniken: 20 Punkte
- Anrichteweise, Präsentation: 20 Punkte
- Geschmack, Garstufen: 30 Punkte

Ausstattung Küche Welle7

Die Kochstationen in der Welle7 gehören zur Migros Klubschule und sind nicht wie eine Gastronomieküche ausgestattet. Die Küche verfügt über Induktionsplatten und Pfannen. Kleinmaterial wie Kellen, Schneidebretter und Schwingbesen etc. sind vorhanden, als auch eine professionelle Aufschnitt- und Vakuummachine sowie ein einstellbarer Shock-Freezer, welche von den Kandidaten gemeinsam genutzt werden können.

Zusätzlich stellen wir einen professionellen Steamer (ohne Dampf), Hold-o-mat und Sous-vide Geräte von Hugentobler Schweizer Kochsysteme zur Verfügung. Diese Geräte werden am Wettbewerbstag vor Ort von einem Fachmann erklärt.

KOCHWETTBEWERB 2022



Weitere Geräte, wie zum Beispiel eine Fritteuse oder Pacojet sind nicht vorhanden und müssen bei Bedarf selbst mitgebracht werden.

Wer möchte, kann sich die Geräte aber auch bereits im Vorfeld am Firmensitz von Hugentobler in Schönbühl (BE) individuell erklären lassen.

Kontakt: Daniel Haldimann, Mobile: 079 208 12 49,

E-Mail: daniel.haldimann@hugentobler.ch

Teller

Für die Präsentation der Gerichte werden von unserem Partner Villeroy & Boch folgende Speiseteller zur Verfügung gestellt.

Siegerehrung

Die Siegerehrung findet am 16. Mai 2022 nach dem Finalkochen im Rahmen einer Feier inkl. Nachtessen direkt im Restaurant the flow in der Welle7 statt.

Preise

- CHF 3000.– Preisgeld
- Ein mehrtägiges Praktikum im 7132 Silver Restaurant
- Wertvoller Karrierekick und Medienpräsenz in der Gastroszene durch Beiträge im Fachmagazin «Messer & Gabel» und in weiteren Branchenmedien
- System-Modulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
- Im kommenden Jahr präsentierst du dein Siegergericht einem exklusiven Kreis von Gästen.

Die Zweit- bis Viertplatzierten erhalten ein Diplom und je CHF 1500.– in bar als Preisgeld.

Alle vier Nachwuchs-Kochtalente erhalten einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie einen Gutschein für ein Abendessen für zwei bei einem JRE-Jurymitglied.

KOCHWETTBEWERB 2022



Bedingungen

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Bewertung der Arbeiten durch die Jury ist endgültig. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die eingesandten Rezepte gehen in den Besitz der Veranstalter über und dürfen von diesen honorarfrei verwendet und publiziert werden.

Die Teilnehmenden dürfen ihre Gerichte nicht im Vorfeld des Kochwettbewerbs in den sozialen Medien veröffentlichen. Bild- und Filmmaterial, das im Zusammenhang mit dem Kochwettbewerb entsteht, wird zuerst auf den offiziellen Kanälen von LCDJ veröffentlicht. Auf Anfrage kann Bildmaterial als Erinnerung und für den persönlichen Gebrauch zur Verfügung gestellt werden. Eine Verwendung zu Werbezwecken ist untersagt. Die Teilnehmenden erklären sich zudem einverstanden mit der weiteren Nutzung des am Kochwettbewerb entstandenen Bild- und Videomaterials sowie der Gerichterezepturen durch LCDJ.

Vergütungen

Für die Teilnahme am Wettbewerb besteht kein Anspruch auf irgendwelche Vergütungen. Mit den Preisgeldern sind den Teilnehmenden alle Reisespesen und Warenaufwände pauschal abgegolten.

KOCHWETTBEWERB 2022



Vorstellung des Gerichts

Bitte verwende für die Einreichung deiner Bewerbung diese Vorlage.

Titel des Gerichts (max. 60 Zeichen)

Vorstellung des Gerichts

Was ist die Botschaft des Gerichts?

Beschreibung Zutaten*

Beschreibung Zubereitungsarten (Fleisch und Beilagen)*

KOCHWETTBEWERB 2022



Kontaktangaben zum Produzenten und/oder zum Lieferanten des verwendeten Fleisches (maximal 50 km von deinem Arbeitsbetrieb entfernt)

Weitere wichtige Angaben zum Gericht wie z.B. Nose to Tail, Leaf to Root o.Ä.

Warum kochst du mit Schweizer Fleisch?

* Die gesamte Rezeptur muss von den vier Teilnehmenden des Kochwettbewerbs bis am 8. April 2022 nachgereicht werden. Danach können nur noch kleinere Mengenanpassungen bis zum Vortag des Wettbewerbs vorgenommen werden.