

...laden zum 14. Wettbewerb

„Junge Steirer kochen kreativ“

Teilnahmeberechtigt sind steirische Köchinnen/Köche, die nach dem Stichtag 01. 01. 1991 geboren sind.
Gekocht wird zu zweit im Team.

Ort: Lehrküchen der Landesberufsschule Bad Gleichenberg
Termin: Dienstag, 05. 11. 2019, Anreise ab 9.00 Uhr, Küchenstart 12:00 Uhr

Kriterien:

Zubereitung eines 4-gängigen Menüs für 8 Personen nach der klassischen Menüreihenfolge.
Zwei Portionen verbleiben bei der Jury, davon wird eines am Schautisch als Menü angerichtet und eines wird verkostet:

- Amuse Bouche: Schnecken vom Monschein „Moschnäck“(küchenfertig)
+ 1 Komponente (Kombination freier Wahl)
- Kalte Vorspeise: Steirerhuhn, Kürbis, Kürbiskernöl
- Warme Vorspeise: Fisch: Gebirgsaibling
- Hauptspeise: Rehrücken, Rehschulter
- Dessert: Quitte + Zotter Kuvertüren

Auf jedem Posten stehen **verpflichtend zu verwendende** Produkte für Sie zur Verfügung:

- Moschnäck – Schnecken vom Monschein (3 St./P. küchenfertig)
- Steirerhuhn im Ganzen mit Innereien, Kürbis, Kürbiskernöl GGA
- Gebirgsaibling im Ganzen – 2 St. pro Team
- 1 Rehrücken im Ganzen + 1 Rehschulter im Ganzen
- Chef Natural Fond
- Quitte und Zotter Kuvertüren

QimiQ bzw. Strudelteig von Meisterfrost und gängige Basisprodukte (z.B. die Gewürze von KOTÁNYI, Mehle, Öle, Zucker etc.) sind ebenfalls vorhanden, müssen aber nicht verpflichtend verwendet werden.

Betreuer, Commis, o.ä. der Teilnehmer sind im **Küchen- und Jurybereich** nicht zugelassen.

Alle anderen Zutaten müssen von den Teilnehmern selbst mitgebracht werden.

Nicht erlaubt sind:

- Fertig- und Halbfertigprodukte (Convenience)
- vorbereitete Waren (geschnittenes Gemüse, Fruchtsaucen, etc.)

Preise: 6 x „Der goldene Koch“, Wanderpokal, Urkunde und Fachbücher, diverse Sachpreise

- | | |
|----------|----------------------------|
| 1. Platz | € 1 500.- jeweils pro Team |
| 2. Platz | € 1.000.- |
| 3. Platz | € 600.- |

Spezialpreis für bestes Dessert: € 300.-



Bewertung:

... richtet sich nach internationalen Richtlinien, wobei die Hygiene, Küchentechnik, Wirtschaftlichkeit, Präsentation, und Geschmack beurteilt werden.

Küchenausstattung:

- **Pro Team:** zwei voll ausgestattete Posten mit je 4-flammigem Gasherd, Waschbecken, Kasserolle, Schüsseln, Schneebesen, Kochlöffel, Schöpfer, Töpfen und Siebe
- **Pro Küche (4 Teams):** 2 Backrohre, 1 Kombidämpfer, Kühlschrank, Tiefkühler
- Schockfroster und Pacojet sind vorhanden
- Diverses Spezialwerkzeug (z.B. Dariolform, Ausstecher, etc.) ist selbst mitzubringen
- Zum Anrichten kann eigenes Porzellan in entsprechender Menge mitgebracht werden (Benachrichtigung verpflichtend), vor Ort steht aber auch schuleigenes Porzellan (weiß mit Steirerlog 28 cm bis 31 cm) zur Verfügung. FOTOS folgen!
- Zu einem noch nicht festgelegten Gang wird eine Porzellanserie von der Firma Rechberger bereitgestellt und MUSS ebenfalls verpflichtend verwendet werden (link...)

Zeitablauf:

10:00 Einchecken und Zuweisung der Posten, welcher schon aufgebaut werden darf (keine MEP Arbeiten)
Warenkontrolle durch die Juroren.
12:00 Begrüßung und Einweisung der Teilnehmer
12:30 Mise en place
13:00 Beginn Wettbewerbskochen
17:00 Aperitif
17:45 Amuse Bouche
18:15 Vorspeise kalt
18:45 Vorspeise warm
19:15 Hauptspeise
19:50 Dessert
20:30 Siegerehrung

Anmeldung mit VITA bis spätestens 1. Oktober 2019

1. Formulare downloaden unter www.cercle-des-chefs.at oder <http://steiermark.vko.at>
2. Formulare vollständig ausfüllen
3. Vita schreiben
4. Menü zusammenstellen
5. Nenngebühr zahlen (€ 100,-/Team) – wird bei Teilnahme rückerstattet
 - **Konto:** Cercle des Chefs, Volksbank Graz –
 - **IBAN:** AT97 4477 0001 1010 2819
 - **Verwendungszweck:** Junge Steira
6. Für die **Fixanmeldung** Formulare + Vita + Menü + Überweisungsbestätigung termingerecht (bis spätestens 4. Oktober 2019) an claudia.taylor@stmk.gv.at schicken.
7. Pro Teilnehmer darf ein Gast eingeladen werden, dieser muss aber bei der Fixanmeldung namentlich bekannt gegeben werden (entspricht einer Tischreservierung).

ACHTUNG: begrenzte Teilnehmerzahl
Teilnahme wird erst nach Fixanmeldung (siehe oben) bestätigt!

Auskünfte: Harald Herbst, Obmann Cercle des Chefs, Tel.: 0650/9245033
Peter Rieberer, LBS Bad Gleichenberg, p_riieberer@a1.net Tel.: 0664/4074135
Franz Labmayer, VKÖ Steiermark, Email: obmannsteiermark@vko.at, Tel.: 0650/3439477

Vorweg sprechen wir allen Teilnehmer, allen Teams unsere Hochachtung aus, freuen uns auf gute Leistungen und wünschen gutes Gelingen.

Organisatorische- und saisonbedigte Änderungen vorbehalten.