
Das DUELL 2024

Die schärfste und coolste Challenge im Süden Österreichs!

Der Klub der Köche Kärnten präsentiert zusammen mit der Media Print Kronen Zeitung und den Kärntner Messen auf der größten Lehrlingsmesse Österreichs vom 1. bis 3. Februar 2024 das Duell der Köche.

Dieser Wettbewerb ist speziell für Jungköche und Restaurantfachleute von 18-25 Jahren.

Im Rahmen des Einzelwettbewerbes soll sich die Berufsjugend präsentieren und gleichzeitig Erfahrungen für spätere Herausforderungen sammeln.

Die hohe Qualität der Ausbildung, soll den Besuchern für eine Berufswahl in der Gastronomie hilfreich sein.

Der Wettbewerb

Die Jury aus fünf anerkannten Küchenmeistern, bewertet nach internationalen Regeln. Mit der Teilnahme an den Wettbewerben erkennen die Teilnehmer die bekannt gegebenen Bedingungen an. Die Entscheidung der Jury ist **endgültig und unanfechtbar**.

Allgemeine Richtlinien

Folgende Zeiten sind einzuhalten:

10 Minuten für Mise en place (Warenzusammenstellung, Gericht schreiben)	5 Punkte
45 Minuten Kochzeit inklusive Präsentation	90 Punkte
10 Minuten stehen für die Endreinigung zur Verfügung	5 Punkte

Maximal fünf Minuten vor dem Zeitlimit darf das Gericht präsentiert werden.

Für jede Minute Überzeit wird pro Juror ein Punkt abgezogen!

Die 6 TeilnehmerInnen mit der höchsten Punktzahl aus der Vorrunde kommen ins Halbfinale.

Beim Halbfinale kommen die 4 TeilnehmerInnen mit der höchsten Punktzahl ins kleine Finale um den 3. und 4. Platz, im großen Finale wird der Landes- und Vizelandesmeister gekürt.

Die TeilnehmerInnen haben eine genau definierte Aufgabenstellung zu erfüllen. Die Kernzutaten müssen optisch und geschmacklich klar erkennbar verarbeitet werden.

Zusätzlich kann aus einem Basiswarenkorb frei gewählt werden.

Das Gericht muss benannt und niedergeschrieben werden.

WETTBEWERBSPROGRAMM:

VORRUNDE:

KALTE oder **WARME VORSPEISE** für vier Personen kalt- warm kombiniert.

mindestens 80 g pro Portion

Kernzutaten: Seeforellen Filet, Topinambur, Blattspinat

HALBFINALE

DESSERT für vier Personen

mindestens 100 g pro Portion

Kernzutaten: Brandteig, Rharbarber, Minze

KLEINES FINALE

HAUPTSPEISE für vier Personen

mindestens 140 g pro Portion

mit Sauce, Vitamin- und Sättigungsbeilage

Kernzutaten: Mystery Warenkorb (Süßwasserfisch im Ganzen)

FINALE ZUM LANDESMEISTER/IN

HAUPTSPEISE für vier Personen

mindestens 140 g pro Portion

mit Sauce, Vitamin- und Sättigungsbeilage

Kernzutaten: Mystery Warenkorb (Geflügel)

DIE KÜCHENAUSTATTUNG

Es stehen identische Küchen mit Grundausstattung (Töpfe, Pfannen, Schöpfer, eine ISI Flasche) zur Verfügung. Mitzubringen sind eigene Messer / Werkzeugkoffer, außerdem können mitgenommen werden: Stabmixer, ein kleiner Cutter, Sous vide Garer, eine Sorte Ausstecher von Formen oder Ringen.

Während des Kochens und bei der Siegerehrung ist traditionelle Kochkleidung zu tragen: weiße Kochjacke, Schweißstuch und Kochhaube sowie schwarze oder Pepita-Kochhose, festes Schuhwerk (keine Turnschuhe) und Kochschürze.

Die Preise

1. Platz 300 Euro + 300 Euro Sonderpreis
1 Jahr freie Mitgliedschaft beim Klub der Köche Kärnten und VKÖ
2. Platz 200 Euro
3. Platz 100 Euro
4. Platz 50 Euro

Jeder Teilnehmer erhält eine Urkunde und eine Erinnerungsmedaille

Die Anmeldung

Es ist das dafür vorbereitete Anmeldeformular zu verwenden.

Anmeldungen an

Günter Walder, Tel.: +43 676 7078898 E-Mail: guenter.walder1@gmail.com

Philip Jost, Tel.: +43 664 8250810 E-Mail: philip.jost94@gmail.com

Weitere Infos

- Es dürfen keine eigenen Lebensmittel und Anrichtegerichte mit eingebracht werden.
- Der Veranstalter ist berechtigt alle Fotos und persönlichen Rechte der Teilnehmer an ihren Gerichten und ihrer Person für seine eigenen Werbezwecke zu verwenden.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bedingungen

Bei Nichterscheinen wird eine Stornogebühr von 100 Euro in Rechnung gestellt. Ausnahmen bilden der Krankheitsfall, wobei dieser mit einem ärztlichen Attest bestätigt werden muss, sowie die Nominierung eines Ersatzkandidaten. Der Klub der Köche Kärnten und seine Partner haben das Recht, ohne Anerkennung irgendwelcher Schadensersatzansprüche den Wettbewerb abzusagen, zu verlegen oder die Wettbewerbszeiten zu ändern oder auch Teilnehmer zu disqualifizieren. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Unfälle, Verletzungen oder dergleichen, ebenso wenig wie für Beschädigungen im Umfeld während des gesamten Aufenthaltes und der Dauer der Veranstaltung.

Details zum Wettbewerb unter www.klubderkoechekaernten.at | office@kkk.co.at
Klub der Köche Kärnten | Günter Walder | guenter.walder1@gmail.com / philip.jost94@gmail.com

Wir bedanken uns bei den Partnern



KLUB DER KÖCHE KÄRNTEN · A-9712 FRESACH, DORFSTRASSE 80

Sekretariat Tel. +43(0)660 564 90 84 · E-Mail: office@kkk.co.at

Präsident: Günter Walder · Mobil +43 (0)676 707 88 98 · E-Mail: guenter.walder1@gmail.com

Bankverbindung: Raiffeisen Bank Villach · Kto.-Nr.: 55335 · IBAN: AT 97 3949 6000 0005 5335 · BIC: RZKTAT2K496

