

## **JUBILÄUMS-Kochwettbewerb um die Trophäe**

# **Die Goldene Kartoffel 2018**

**Anmeldeschluss: 09.04.2018**

### **1. Ausrichter**

Der Werbekreis der Stadt Heiden hat in Zusammenarbeit mit dem Berufskolleg Lise Meitner (**bklm**) in Ahaus, Abteilung Gastronomie; dem Förderkreis der Berufskolleg Lise Meitner und dem Köcheclub Münsterland e.V. den Regionalkochwettbewerb für das Münsterland initiiert

### **2. Teilnahmebedingungen**

An diesem **JUBILÄUMS-Kochwettbewerb** können 8 Einzelteilnehmer oder 4 Zweierteams aus der Gastronomie **des Kreises Borken, des Münsterlandes und anderer Regionen** teilnehmen.

Ein **Wettkampfteam** darf aus:

**1. Jungkoch/-köchin und einem Auszubildendem/einer Auszubildenden**

oder

**2. Auszubildenden (2. oder 3. Ausbildungsjahr) im Berufsfeld „Koch/Köchin“ bestehen**

Der Pokalsieger des Vorjahres (das Team Benjamin Hoffboll und Marvin Grünheid, **Benediktushofes Maria-Veen**) ist automatisch Teilnehmer und Verteidiger im Pokal-Wettbewerb des Jahres **2018**.

### **3. Wettbewerbsbedingungen**

**3.1** Jedes **Zweierteam** bereitet am **Sonntag, den 22.04.2018**, vor Ort (zwischen 9:30 und 16:00 Uhr) **eine Vorspeise/Suppe und Hauptgericht mit Poularde** jeweils für **15 Personen** servierfertig, auf Tellern zu.

- 1 x für die Jury
- 1 x für die Ausstellung
- 13 x für das Publikum (Verkauf).

Alle Speisen müssen frisch erstellt werden, Poularde muss selbst unter Beachtung der Kühlkette mitgebracht werden (außer Fond/Jus). Für den Materialeinkauf werden max. 45 € vergütet.

**3.2** Jedes **Einzel(Team)** bereitet am **Sonntag, den 22.04.2018**, vor Ort (zwischen 10:00 und 16:00 Uhr) **eine Vorspeise/Suppe oder ein Hauptgericht mit Poularde** jeweils für **15 Personen** servierfertig, auf Tellern zu.

- 1 x für die Jury
- 1 x für die Ausstellung
- 13 x für das Publikum (Verkauf).

Alle Speisen müssen frisch erstellt werden, Poularde muss selbst unter Beachtung der Kühlkette mitgebracht werden (außer Fond/Jus). Für den Materialeinkauf werden max. 22,50 € vergütet.

**3.3 Thema des Hauptgerichtes und des Desserts** ist die **ursächliche, möglichst originelle Verwendung der Kartoffel, im Hauptgang** kombiniert mit **Kartoffel und Poularde**.

**3.4** Der Wettbewerb findet in einem Kochzelt mit Kochmöglichkeiten mit Ausrüstung der Fa. PALUX und HUPFER (6 x 2-Flammen-Ceranfeld; 1 X 6/1 Kombidämpfer, Kühlschränke, Mikrowelle, Tellerwärmer, usw.) und einem angrenzenden Gourmetzelt in der **Gemeinde Heiden, Alter Kirchplatz**, statt.

**3.5** Tafelgeschirr (Tellergröße 26er) ist in ausreichender Menge pro Mannschaft vorhanden.

**3.6** Für die gestellten Aufgaben stehen insgesamt für das:

- Zweierteam 120 Minuten (inkl. Aufräumen)
  - Einzelteam 60 Minuten (inkl. Aufräumen)
- zur Verfügung.

**3.7** In der von der Orga-Leitung bestimmten Reihenfolge (Ergebnis wird mitgeteilt) treten die Teams im Kochstudio gegeneinander an.

**3.8** Zur Verfügung gestellt werden festkochende, vorwiegend festkochende und mehlig kochende Kartoffeln der Sorten ... in benötigter Menge (Sorten bitte in der Rezeptur **genau** benennen). **Alle weiteren Materialien sind für die Herstellung mitzubringen.**

**3.9** Der **Materialwert** soll pro Portion nicht höher als **3,00 €** liegen.

**3.10** Es wird **keine Startgebühren** erhoben.

**3.11** Hauptgerichte und/oder Vorspeise müssen hinsichtlich Rezeptur und Kalkulation ausgearbeitet (als Datei auf CD oder als Datei-Anhang einer Mail) werden und sind bis zum **09.04.2018** an folgende Adresse zu schicken:

**Studiendirektor  
Helmut Osterholt**

privat:  
Goesenweg 17  
48161 Münster  
Tel.: 02533-4473  
Fax: 02533-4483

**Mail:** [osterholt@bklm-ahaus.de](mailto:osterholt@bklm-ahaus.de)

bzw.

**Küchenmeister und Fachlehrer  
H.-J. Döink**

privat:  
Hohes Land 45  
46414 Rhede  
Tel.: 02872-981102

**Mail:** [h-j.doeink@t-online.de](mailto:h-j.doeink@t-online.de)

**oder** dienstlich: **bklm**

Lönsweg 24  
48683 Ahaus  
Tel.: 02561-955700  
Fax: 02561-955701

Die Rezepte werden Eigentum des Wettbewerbsausrichters.

Die Teams bzw. Einzelteilnehmer sind mit der Veröffentlichung (Bild- und Textform) ihrer Namen, Berufsbezeichnung bzw. Arbeitgeber, u. ä. einverstanden im Rahmen des Wettbewerbes einverstanden. Dieses Einverständnis muss gegebenenfalls explizit und schriftlich widerrufen werden.

#### **4. Bewertungskriterien**

Die Bewertung erfolgt durch eine unabhängige Jury (Küchenmeister, Mitglieder im VKD, Berufsschullehrer) nach folgender Punktverteilung:

<b>1.</b> Durch Juryvertreter	
Ordnung und Sauberkeit	<b>10 Punkte</b>
Arbeitstechnik	<b>20 Punkte</b>
Präsentation	<b>20 Punkte</b>
Geschmack	<b>20 Punkte</b>
Originalität, Effekt	<b>10 Punkte</b>
	<b>80 Punkte</b>
<b>2.</b> durch Publikumsvertreter per Votum:	
Präsentation max.	<b>10 Punkte</b>
Geschmack max.	<b>10 Punkte</b>
	<b>20 Punkte</b>

**GESAMT: 100 Punkte**

#### **5. Auszeichnungen:**

4. – 8. Preis	Teilnahme-Urkunden
<b>3. Platz</b>	Teilnahme-Urkunden, Medaillen, Pokal
<b>2. Platz</b>	Teilnahme-Urkunden, Medaillen, Pokal
<b>1. Platz</b>	Teilnahme-Urkunden, Medaillen, Pokal und <b>Wander-Trophäe „Die Goldene Kartoffel“</b>

#### **Sonderpreise:**

- **Buchpreise für das originellste Gericht - Förderverein des bklm**
- **Profi-Messer für die drei besten Teilnehmer -Fa. F. DICK**

# Anmeldung

Bitte mit MS OFFICE WORD oder EXCEL (oder Ähnlichem) vollständig ausfüllen

## zum JUBILÄUMS-KOCHWETTBEWERB „Die Goldene Kartoffel“

am **Sonntag, den 22.04.2018, dem „Maibökendag“** in Heiden

### Teilnehmer

**1. Name und Anschrift des / der Teilnehmer (Berufsbezeichnung) und Inhaber des Betriebes:**

---

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_

**Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Teilnahmebedingungen an.**

Datum: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

**Unterschrift:** \_\_\_\_\_

**Unterschrift:** \_\_\_\_\_

**Bezeichnung des Vorspeise/Suppe:**

**Rezeptur für 10 Personen:**



**Bezeichnung des Hauptganges:**

**Rezeptur für 10 Personen:**

**Herstellung:**



