

„Kleine Köstlichkeiten aus der Küche“

Was kann gewonnen werden?

Neben einem guten Training für die praktische Abschlussprüfung und Wettbewerbserfahrung gibt es:

- Die Wander-Trophäe „Tellertalente“ für den 1. Platz,
- Trophäen „Tellertalente“ für den 1., 2. und 3. Platz,
- Teilnahme-Urkunden für alle,
- Profimesser der Firma Dick,
- Ein Preis vom Förderverein des bklm für das originellste Gericht,
- ... und weitere großartige Preise.

Wer kann teilnehmen?

Teams aus zwei Auszubildenden (zur*m Köchin/Koch, Fachkraft oder Fachpraktiker*in Küche, Lehrjahr egal)

Was muss vor Ort hergestellt werden?

Zwei kleine kulinarische Köstlichkeiten, je 22 Portionen.

Pflichtkomponenten:

- Je Köstlichkeit sind folgende **Pflichtkomponenten** wählbar:
Rhabarber, Mairübchen, Fenchel, Chicorée, Kartoffeln
*(Mindestens eine dieser Komponenten sollte je Köstlichkeit im Vordergrund stehen!
Keine Wiederholung der Hauptkomponenten im zweiten Gericht!)*
- Die Köstlichkeiten werden an Besucher des Stadtfestes und natürlich an Ihre Fans verteilt!

Wahlkomponenten:

- Siehe Seite 4
- Es dürfen von Ihnen zusätzlich zu den Wahlkomponenten insgesamt acht Gewürze, Kräuter oder Spirituosen etc. in den benötigten Mengen mitgebracht werden! Alle anderen Lebensmittel werden gestellt! Siehe Warenkorb!

Was wird erwartet?

- Je Köstlichkeit werden 22 Portionen hergestellt und angerichtet (für Jury, Gäste und für Fotos/zur Präsentation).
- Serviert wird ausschließlich auf kleinen Tellern (Größe: ca. 20 cm Außendurchmesser, Geschirr wird gestellt!). Anderes Geschirr und Besteck wird nicht zugelassen (auch keine Gläschen etc.).
- Gemeinsames Zeltaufräumen im Anschluss an die Veranstaltung und fröhlicher Ausklang.
- **Kochen Sie nach dem Motto: NO WASTE, Nachhaltigkeit ist alles!!! – Je weniger Abfall Sie produzieren, desto mehr Punkte bekommen Sie in der Bewertung!**

Wie ist der Tagesablauf?

- Anreise bis 9:30 Uhr
- Zubereitungszeit ab 10:00 Uhr
- Anrichten ab 15:00 - 16:00 Uhr
- Gemeinsames Aufräumen
- Ca. 17.30 Uhr Siegerehrung
- Ende ca. 18 Uhr

Kochwettbewerb am 31.05.2026 auf dem Ahauser Stadtfest

Wie wird bewertet?

Eine unabhängige Fach-Jury bewertet nach den folgenden Kriterien:

Ordnung und Sauberkeit (10%)

Wareneinsatz/Nachhaltigkeit (15%)

Angewandte Arbeitstechnik (20%)

Präsentation (20%)

Geschmack (25%), Originalität (10%)

Grundlage ist das Punktesystem der IHK. (0 - 100 P.)

Wie ist die provisorische Küche aufgebaut?

Jeder Teamplatz ist mit zwei Induktionskochfeldern, Festzelttischen für Arbeitsflächen, Stromanschlüssen (mind.2x 220V), Reinigungs- und Desinfektionsutensilien ausgestattet.

Teilen müssen sich die Teams:

- Einen Kombidämpfer (5 Einschubleisten für 2/3 GN, KEIN DAMPF), ein 6 x 1/1 Kombidämpfer (KEIN DAMPF!),
- Kühlmöglichkeiten,
- Spülbecken (mit Heißwasserdurchlauferhitzer), Spülmaschine
- Handwaschbecken mit Desinfektionsspender,
- Küchenutensilien (GN-Bleche, Schneidebretter, Töpfe, Schneebesen, Kellen und Schaumkellen, ...),

Es müssen, auf eigene Verantwortung, Messer und ggf. Hilfsmaterialien und Arbeitswerkzeuge selbst mitgebracht werden. Diese müssen dann spülsicher markiert werden.

Für Beschädigungen oder Verlust an Geräten wird nicht gehaftet!

Wie können Sie sich anmelden?

Senden Sie...

- *Komplett ausgefüllte Anmeldung (S. 3, aktives PDF!)*
- *Je Köstlichkeit: Rezepturen + Allergenkennzeichnung (selbst zu erstellen, Word oder PDF-Format)*
- *Warenanforderung (S. 4- 5)aktives PDF! oder als Exceldatei)*
- *Ausgefüllte Datenschutzerklärung/ Einverständniserklärung mit Stempel und Unterschriften (S. 6 - 7, aktives PDF!)*

➤

bis zum **18.05.2026** an: tellertalente@bklm-ahaus.de

Nach Sichtung aller vollständig eingereichten Unterlagen entscheidet das Organisationsteam über die am Wettbewerb teilnehmenden Gruppen. Es zählt dann für die Teilnahme die Originalität der Köstlichkeiten sowie deren Realisierbarkeit am Wettbewerbstag.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre kulinarischen Highlights!

Beste Grüße aus Ahaus

Theresia Schulze Dalhoff bklm – Ahaus

Philipp Lenzen bklm – Ahaus

Kochwettbewerb am 31.05.2026 auf dem Ahauser Stadtfest

Anmeldung Bitte Zutreffendes ausfüllen!

<i>Person A</i>	
Vor- und Familienname:	
Anschrift:	
E-Mailadresse:	
Telefonnummer:	Geburtsdatum:
Ausbildungsjahr:	
Ausbildungsbetrieb (<i>Name und Anschrift</i>):	

<i>Person B</i>	
Vor- und Familienname:	
Anschrift:	
E-Mailadresse:	
Telefonnummer:	Geburtsdatum:
Ausbildungsjahr:	
Ausbildungsbetrieb (<i>Name und Anschrift</i>):	

Erste kleine Köstlichkeit Bezeichnung:

Zweite kleine Köstlichkeit Bezeichnung:

Kochwettbewerb am 31.05.2026 auf dem Ahauser Stadtfest

Wahlkomponenten/Warenanforderung (Achten Sie auf die Maßeinheiten!!!)

Lebensmittel		Menge für alle Gerichte!	Lebensmittel		Menge für alle Gerichte!
Gemüse:			Kräuter:		
Fenchel	Kg		Blattpetersilie	Bund	
Champignons, braun	Kg		Gartenkresse	Schale	
Frühlingszwiebeln	Bund		Minze	Bund	
Spargel, weiß, max. 1kg	Kg		Schnittlauch	Bund	
Kartoffeln, festkochend	Kg		Öl /Essig:		
Kartoffeln, mehlig kochend	Kg		Balsamico, hell	L	
Kichererbsen, Dose	Kg		Balsamico, dunkel	L	
Kidneybohnen, Dose	Kg		Rapsöl	L	
Knoblauchzehen	Stk		Sesamöl	L	
Mairübchen	Kg		Sojasauce	L	
Lauchstange/Porree	Stk		Tahin	Kg	
Linsen, rot, getrocknet	Kg		Olivenöl	L	
Mangold	Kg		Weißweinessig	L	
Karotten	Stk		Weißwein	L	
Paprika, gelb, rot	Stk	g: _____ r: _____	Rotwein	L	
Radieschen	Bund		Gewürze, die in ausreichenden Mengen vorhanden sind:		
Rhabarber	Kg		Lorbeerblätter		
Rote Beete	Kg		Muskatnuss		
Schalotten	Stk		Curry		
Chicorée	Stk		Paprika edelsüß		
Avocado	Stk		Pfefferkörner, schwarz		
Staudensellerie	Kg		Pfefferkörner, weiß		
Strauchtomaten	Stk		Sonstiges:		
Zwiebeln, normale Größe	Stk		Honig, flüssig	Kg	
Schlangengurke	Stk		Orangensaft	L	
Obst:			Apfelsaft, naturtrüb	L	
Apfel	Stk		AgarAgar	Kg	
Limetten	Stk		Leinsamen	Kg	
Zitronen	Stk		Haselnüsse, ganz	Kg	
Orangen	Stk		Kürbiskerne	Kg	
Getreideprodukte:			Mandeln, ganz	Kg	
Bulgur	Kg		Mandeldrink	L	
Couscous	Kg		Salz	Kg	
Hartweizengrieß	Kg		Senf, mittelscharf	Kg	
Paniermehl	Kg		Sonnenblumenkerne	Kg	
Pankomehl	Kg		Tomatenmark	Kg	
Quinoa	Kg		Zucker, weiß	Kg	
Speisestärke / Mondamin	Kg		Zucker, braun	Kg	
Toastbrot-scheiben	Stk		Noriblätter, max. 5 Stk	Stk	
Weichweizengrieß	Kg		Eier:		
Weizenmehl, Type 405	Kg		Hühnereier, L, BIO	Stk	
Haferflocken, zart	Kg				
Polenta	Kg				
Milchreis	Kg				

ACHTUNG: Warenkorb geht auf der nächsten Seite weiter!!!

Kochwettbewerb am 31.05.2026 auf dem Ahauser Stadtfest

Molkereiprodukte:		
Butter	kg	
Frischkäse, Doppelrahmstufe, natur	kg	
Gouda, mittelalt	kg	
Joghurt, 3,5%	kg	
Magerquark	kg	
Parmesan	kg	
Sahne, 32%	L	
Vollmilch, 3,5%	L	

Zusätzliche Gewürze, Kräuter, Spirituosen oder Xanthan / Sojalecithin / Pektin... , Blüten (max. 8 Produkte) in den benötigten Mengen, müssen selbst mitgebracht werden!

Bitte vollständig hier im Warenkorb ergänzen!

1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

Dass im Warenkorb kein Fleisch und kein Fisch zu finden ist, ist Absicht!

Stellen Sie die Hauptkomponente in den Vordergrund! „Kleine Köstlichkeit“ meint auch ein kleines Gericht oder Zwischengericht, keinen Hauptgang! Die beiden verschiedenen Gerichte müssen keiner Menüfolge entsprechen!

Kochwettbewerb am 31.05.2026 auf dem Ahauser Stadtfest

Datenschutzrechtliche Einwilligungserklärung in die Veröffentlichung von Fotos, Videos, Rezepturen

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte,
 liebe Teilnehmende des Kochwettbewerbs „Tellertalente“,

zu verschiedenen Zwecken sollen personenbezogene Daten verarbeitet werden. Dies geht nur, wenn hierfür eine Einwilligung vorliegt.

Hierzu möchten wir im Folgenden Ihre Einwilligung einholen.

Jenny Dalhaus(Schulleiterin)

 [Name, Vorname, Geburtsdatum der*des Auszubildenden]

 [Name, Vorname, Auszubildende*r]

Veröffentlichung von personenbezogenen Daten

Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit am bklm werden Informations- und Dokumentationsmaterialien inForm von Fotografien, Videofilmen und Ähnlichem erstellt. Diese Materialien benutzt das bklm zu Präsentationszwecken, wie z.B. bei Informationsveranstaltungen, bei Ausstellungen, für Newsletter, für Tageszeitungen, Internetpräsentationen auf unserer Homepage, Wettbewerbskochbüchern etc.

Hiermit willige ich / willigen wir in die Veröffentlichung der vorgenannten personenbezogenen Daten einschließlich Fotos der oben bezeichneten Person in folgenden Medien ein:

Bitte ankreuzen:

<input type="checkbox"/>	Jahresbericht der Schule
<input type="checkbox"/>	Örtliche Tagespresse
<input type="checkbox"/>	Homepage der Schule www.bklm-ahaus.de , bklm auf Facebook und Instagram (siehe hierzu den Hinweis unten!)
<input type="checkbox"/>	Fotos
<input type="checkbox"/>	Personenbezogene Daten
<input type="checkbox"/>	Bezeichnungen, Rezepte und Zubereitungsbeschreibungen der Wettbewerbsgericht

Die Rechteinräumung an den Fotos und Rezepten erfolgt ohne Vergütung und umfasst auch das Recht zur Bearbeitung, soweit die Bearbeitung nicht entstellend ist.

Anfertigung von Videoaufzeichnungen

Hiermit willige ich / willigen wir in die Anfertigung von Videoaufzeichnungen im Rahmen des Kochwettbewerbs ein:

<input type="checkbox"/>	Ja
<input type="checkbox"/>	Nein

Videoaufzeichnung während des Wettbewerbs für folgenden Zweck: *informative Einblicke in den Wettbewerb und Beruf.*
 Die Aufnahmen werden nur im Zusammenhang mit dem Wettbewerb verwendet und nicht an Dritte übermittelt.

Kochwettbewerb am 31.05.2026 auf dem Ahauser Stadtfest

Diese Einwilligung kann für die Zukunft jederzeit widerrufen werden. Dabei kann der Widerruf auch nur auf einen Teil der Medien oder der Datenarten oder Fotos bezogen sein. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit, der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Bei Druckwerken ist die Einwilligung nicht mehr widerruflich, sobald der Druckauftrag erteilt ist. Im Falle des Widerrufs werden entsprechende Daten zukünftig nicht mehr für die oben genannten Zwecke verwendet und unverzüglich aus den entsprechenden Internet-Angeboten gelöscht.

Die Einwilligung ist freiwillig. Aus der Nichterteilung oder dem Widerruf der Einwilligung entstehen keine Nachteile. Gegenüber der Schule besteht ein Recht auf Auskunft über Ihre personenbezogenen Daten, ferner haben Sie ein Recht auf Berichtigung, Löschung oder Einschränkung, ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung und ein Recht auf Datenübertragbarkeit. Zudem steht Ihnen ein Beschwerderecht bei der Datenschutzaufsichtsbehörde, der Landesbeauftragten für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Nordrhein-Westfalen zu.

Nutzung eines Messenger-Dienstes

<input type="checkbox"/>	Ich nehme zur Kenntnis, dass alle Absprachen bzgl. des Wettbewerbs im Vorfeld über „WhatsApp“ erfolgen.
--------------------------	---

Veröffentlichungen im Internet / Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Bei einer Veröffentlichung im Internet können die personenbezogenen Daten (einschließlich Fotos) jederzeit und zeitlich unbegrenzt weltweit abgerufen und gespeichert werden. Die Daten können damit etwa auch über so genannte „Suchmaschinen“ aufgefunden werden. Dabei kann nicht ausgeschlossen werden, dass andere Personen oder Unternehmen die Daten mit weiteren im Internet verfügbaren personenbezogenen Daten verknüpfen und damit ein Persönlichkeitsprofil erstellen, die Daten verändern oder zu anderen Zwecken verwenden.

[Ort, Datum]

_____ **und** _____

[Unterschrift Auszubildende/r]

[ggf. Unterschrift des /der Erziehungsberechtigten]

[Ausbildungsbetrieb]

[Unterschrift Ausbilder / Stempel Betrieb]