

Kochwettbewerb
Tellertalente 2022
 am 21.05.2022 auf dem Ahauser Stadtfest



„Kleine Köstlichkeiten aus der Küche“

Was kann gewonnen werden?

Neben einem guten Training für die praktische Prüfung 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
- Einen Buchpreis vom Förderverein des bklm für das originellste Gericht

Wer kann teilnehmen?

Insgesamt ist Platz für acht Teams, die aus folgenden Konstellationen bestehen dürfen:

- Einzelteilnehmer*in (Auszubildende*r zur*m Köchin/Koch, Lehrjahr egal)
- Zweierteam aus zwei Auszubildenden (zur*m Köchin/Koch, Lehrjahr egal)

Was muss vor Ort hergestellt werden?

Zwei kleine kulinarische Köstlichkeiten aus der Küche

- Je Köstlichkeit sind folgende **Hauptkomponenten** wählbar:
Spargel, Kartoffel, Frühlingszwiebeln, Erdbeeren
(Mindestens eine dieser Komponenten sollte jeweils im Vordergrund stehen)
- Alle Zutaten werden gestellt und können aus dem folgenden Warenkorb angefordert werden:

Molkereiprodukte: Butter, bio Frischkäse, Doppelrahmstufe Gouda, bio Joghurt, 3,5%, bio Magerquark, bio Parmesan Sahne, bio Vollmilch, bio Gemüse (regional): Champignons, braun Frühlingszwiebeln Kartoffeln, festkochend Kartoffeln, mehlig kochend Knoblauch Lauch Möhren Schalotten Sellerie Spargel Tomaten Zwiebeln Feldsalat Radieschen	Obst: Äpfel Birne Erdbeeren Orangen Zitronen Limetten Eier: Hühnereier, L, bio Getreideprodukte: Hartweizengrieß Bulgur Speisestärke / Mondamin Weichweizengrieß Weizenmehl, Type 405 Weizenvollkornmehl Fleischwaren: Schweinebauch, roh, regional	Kräuter: Blattpetersilie Schnittlauch Majoran Oregano Rosmarin Thymian Minze <i>(andere optional auf Anfrage)</i> Gewürze: Cayennepfeffer Gewürznelken Kümmel Lorbeerblätter Muskatnuss Paprika edelsüß Pfefferkörner, schwarz Pfefferkörner, weiß Zimtstangen Wacholderbeeren Vanilleschote <i>(andere optional auf Anfrage)</i>	Öl / Essig: Olivenöl Rapsöl Aceto Balsamico (dunkel) Weißweinessig Sojasauce Sonstiges: Haselnüsse, gehobelt Mandeln, gehobelt Salz Senf, mittelscharf Toastbrot Tomatenmark Paniermehl Weißwein Zucker
---	--	--	--

Kochwettbewerb
Tellertalente 2022
am 21.05.2022 auf dem Ahauser Stadtfest



Was wird erwartet?

- Ein Zweierteam stellt je Köstlichkeit zwölf Portionen her (für Gäste, Jury und für Fotos/zur Präsentation)
- Ein*e Einzelteilnehmer*in stellt je Köstlichkeit sechs Portionen her (für Gäste, Jury und für Fotos/zur Präsentation)
- Serviert wird ausschließlich auf kleinen Tellern (Größe: ca. 20 cm Außendurchmesser), anderes Geschirr und Besteck wird nicht zugelassen (auch keine Gläschen etc.)
- Vorab einzureichen sind je Köstlichkeit: Warenkalkulation, Rezeptur + Allergenkennzeichnung, Bereitschaft zum Veröffentlichen und kurzweiligem Beitreten eines Messenger-Dienstes (s. Anmeldeunterlagen)
- Der theoretische Wareneinsatz für beide Köstlichkeiten beträgt für Zweierteams nicht mehr als 30€, für Einzelteilnehmer*innen nicht mehr als 15€
- Es wird in zwei Durchgängen kulinarisch gezaubert (Reihenfolge wird bis zum 6.05.2022 vom Organisationsteam bekanntgegeben):
 - o Erster Durchgang mit vier Teams:
Zubereitungszeit ab 10:00 Uhr
Anrichten ab 12:30 Uhr
Aufräumzeit bis 13:30 Uhr
 - o Zweiter Durchgang mit vier Teams:
Zubereitungszeit ab 14:00 Uhr
Anrichten ab 16:30 Uhr
Aufräumzeit bis 17:30 Uhr
- Gemeinsames Zeltaufräumen im Anschluss
- Gegen 18 Uhr Siegerehrung

Wie wird bewertet?

Eine unabhängige Fach-Jury bewertet nach folgenden Kriterien: Ordnung und Sauberkeit (15%), Wareneinsatz (10%), Angewandte Arbeitstechnik (20%), Präsentation (20%), Geschmack (25%), Originalität (10%).

Wie ist die provisorische Küche aufgebaut?

Eine Möglichkeit zum Umziehen ist vorhanden. Der Wettbewerbsstand befindet sich direkt neben der Bühne des Stadtfestes, auf dem Rathausplatz zwischen Berken Kaufhaus und dem Rathaus. Strom, fließendes heißes und kaltes Wasser sind vorhanden.

Der Stand besteht aus zwei Zelten, in denen eine Spülstation und vier Kochkojen eingerichtet sind.

Jede Kochkoje ist mit einem Induktionskochfeld, Festzelttischen für Arbeitsflächen und Reinigungs- und Desinfektionsutensilien ausgestattet.

Teilen müssen sich die Teams:

- Ein Wasserbad (ca. 80cm x 30cm)
- Eine Mikrowelle (240 V)
- Einen Kombidämpfer (8 Einschubleisten für 1/1 GN, ggf. zusätzlich einen Backofen)
- Kühlmöglichkeiten
- Ein Spülbecken (mit Heißwasserdurchlauferhitzer)
- Eine Fritteuse (ein Becken, 240 Volt)
- Eine Wärmebrücke (ca. 150cm breit, 35cm tief)
- Einen Wärmeschrank (3 x 1/1 GN)
- Küchenutensilien (GN-Bleche, Töpfe, Schneebeesen, Kellen und Schaumkellen, ...)

Es müssen eigene Messer und es können eigene Hilfsmaterialien und Werkzeuge selbst mitgebracht werden. Diese müssen dann spülsicher markiert werden.

Wie kann man sich anmelden?

Anmeldeunterlagen vollständig ausfüllen und **bis zum 01.05.2022** an tellertalente@bklm-ahaus.de senden. Die Einverständniserklärung (mit Stempel und Unterschriften) zum Wettbewerb mitbringen! Nach Sichtung aller vollständig eingereichten Unterlagen entscheidet das Organisationsteam über die am Wettbewerb teilnehmenden Gruppen. Es zählt dann die Originalität der Köstlichkeiten sowie deren Realisierbarkeit am Wettbewerbstag.