



KOCH DES JAHRES

DER WETTBEWERB



TEILNAHMEBEDINGUNGEN

KOCH DES JAHRES

Der Live-Wettbewerb

Koch des Jahres ist der renommierteste Live-Wettbewerb der Gastronomiebranche in der D-A-CH-Region. Das Event erstreckt sich über zwei Jahre hinweg und wird jeweils an verschiedenen Orten veranstaltet. Insgesamt gibt es fünf Events, drei Vorfinales die an zwei aufeinander folgenden Tagen stattfinden, ein Best-of Event und das große Finale auf der weltweit einflussreichsten Ernährungsmesse Anuga in Köln.

- 🏆 10.000€ Preisgeld und zahlreiche Sonderpreise warten auf die Teilnehmer
- ★ auf der Koch des Jahres Bühne wurden bereits mehr als 25 Michelin Sterne entdeckt
- 👁 über 50 Michelin Sterne um den Koch des Jahres 2017 zu küren
- 👤 renommiertes Live-Wettbewerb
- ✳ 3 Vorfinales à 6 Teilnehmer
- VI 6 Finalisten auf der Anuga
- € 16€ Warenkorb pro Menü mit unterschiedlichen Challenges pro Vorfinale
- 🕒 8 Stunden Vorbereitungszeit
- 👥 bedeutendes Networking-Event
- 👁 Visionärkochen live on stage
- ⚙ exklusive Workshops mit Spitzenköchen



KOCH DES JAHRES

Teilnahmebedingungen

VORAUSSETZUNGEN

Zum Koch des Jahres kann sich jeder Profi-Koch mit Wohnsitz oder Arbeitsplatz in Deutschland, Österreich, der Schweiz oder Südtirol bewerben. Der Titel ist mit einem Preisgeld in Höhe von 10.000€ dotiert.

BEWERBUNG

Bewerbungen für die jeweiligen Vorfinales der fünften Auflage 2018/2019 sind bis zu den unten genannten Fristen jederzeit möglich. Jeder Teilnehmer kann sich für ein oder mehrere Vorfinales seiner Wahl bewerben. Ein Vorfinale besteht immer aus zwei Tagen, Sonntag und Montag. Der Sonntag dient als Vorpremiere. Ab dem Spätvormittag sind die Kandidaten verpflichtet alle Vorbereitungen für den nächsten Tag zu machen und alle organisatorischen Fragen werden geklärt. Außerdem wird es abends eine kleine Herausforderung für jeden Teilnehmer geben, die jedoch nicht in die Wertung mit einfließt (s. unten). Am Montag findet der eigentliche Wettbewerb statt. Für jede Bewerbung muss eine neue selbst ausgearbeitete Menü-Kreation, eigens für den Wettbewerb entwickelt und eingeschickt werden. Die Bewerbung erfolgt in zwei Schritten:

1. Unverbindliche Online-Anmeldung

Über das digitale Anmeldeformular kann sich der Bewerber unverbindlich für die Teilnahme an einem der drei Vorfinales registrieren. Hierfür ist eine Eingabe der persönlichen Daten und das Hochladen eines digitalen Lebenslaufs notwendig. Daraufhin erhält der Bewerber alle weiteren Informationen per E-Mail.

2. Menüvorschlag

Nach der Online-Anmeldung muss das Rezept eines Drei-Gang-Menüs (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) spätestens 2 Monate vor dem Wettbewerb eingereicht werden, welches den jeweiligen Vorgaben entspricht (weitere Hinweise s. unten). Der Wareneinsatz darf dabei pro Menü einen Wert von 16 € / 30 CHF nicht überschreiten. Das Rezept, samt Philosophie, und die Kalkulation müssen in das auf der Homepage zur Verfügung stehende Rezeptformular eingetragen werden. Zudem sind sowohl ein druckfähiges Porträtfoto als auch hochaufgelöste Bilder des Menüs für die Bewerbung notwendig.

Erst wenn der Menüvorschlag und alle benötigten Unterlagen bis zur jeweiligen Bewerbungsfrist (s. Termine) per E-Mail an info@kochdesjahres.de bei uns eingegangen sind, gilt die Bewerbung als offiziell und abgeschlossen!

KOCH DES JAHRES

Teilnahmebedingungen

Auswahlverfahren

In dem schriftlichen Vorentscheid werden aus allen Bewerbern sechs Teilnehmer pro Vorfinale ausgewählt, die dann auf einem der drei Vorfinales im Live-Wettbewerb gegeneinander antreten. Die Auswahl der Teilnehmer erfolgt anonym und unabhängig von Alter, Herkunft und Geschlecht: Einzig die erbrachte Leistung – das eingesandte Menü – wird gewertet! Der erst- und zweitplatzierte Kandidat jedes Vorfinales qualifiziert sich für das Finale am 7. Oktober 2019 auf der Anuga in Köln.

TERMINE & CHALLENGES

In der fünften Auflage 2018-19 finden insgesamt drei Vorfinales statt.

1. Vorfinale: 17. + 18. Juni 2018 in Bremerhaven (Seefischkochstudio)
Bewerbungsschluss: 18. April 2018

Vorspeise: Eigene Interpretation der nordischen Küche
Hauptgang: Ganztieransatz Fisch / kein Fleisch zugelassen
Dessert: Hauptkomponenten aus Grieß / Alge / weiße Schokolade (Valrhona)

2. Vorfinale: 18. + 19. November 2018 in Heidelberg (Halle 02)
Bewerbungsschluss: 19. September 2018

Vorspeise: Fisch und Krustentiere
Hauptgang: Ganztieransatz Geflügel/ kein Sous Vide garen zugelassen
Dessert: Blumenkohl/ Kaffee / Fruchtquartiere Inspiration Yuzu

3. Vorfinale: Frühjahr 2019 (Ort und Datum wird noch bekannt gegeben)

Vorspeise: vegan
Hauptspeise: 80:20 Prinzip – 80% Pflanzlich und 20% Fleisch oder Fisch
Dessert: Wird noch bekannt gegeben

Best-of Event: Sommer 2019 (Ort und Datum wird noch bekannt gegeben)

Das Best-of Event ist für alle Finalisten von Koch des Jahres verpflichtend. Die Finalisten werden der Presse, Sponsoren und Geschäftspartnern vorgestellt und können sich untereinander kennen lernen. Das Best-of Event findet eintägig statt und wird durch eine Creative Stage und Küchenparty abgerundet.

Das Finale: Anuga Köln, 7. Oktober 2019

KOCH DES JAHRES

Teilnahmebedingungen

DER WETTBEWERB

Alle benötigten Zutaten für den Wettbewerb stellt Metro oder Rungis Express den Teilnehmer zur Verfügung. Hierfür müsst ihr nur eure Bestellung an uns schicken. Jeder Wettbewerbsteilnehmer hat auf dem Vorfinale für die Zubereitung seines Drei-Gang-Menüs acht Stunden Zeit (Sonntag: 3 Stunden Mise en Place, Montag: 5 Stunden Wettbewerbszeit). Das Menü muss in sechsfacher Ausführung zubereitet werden: fünf Menüs zur Verkostung durch die Jurymitglieder, ein Menü zur Ausstellung im Jury-Raum und für das Foto.

Verwendet werden von den Sponsoren des Wettbewerbs zur Verfügung gestellte Produkte. Eine genaue Hardwareliste wird den Teilnehmern rechtzeitig zugeschickt.

Teller zum Anrichten werden von Rosenthal gesponsort und dürfen jeweils ausgesucht werden.

Den Teilnehmern ist es nicht gestattet mit Konkurrenzprodukten anderer Firmen am Wettbewerbstag zu arbeiten. Viele Sponsoren bieten zudem kostenlose Ware für die Kandidaten an, die Kontakte dafür können jederzeit bei der Organisation angefragt werden. Für die zur Verfügung gestellte Ware haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Sponsor und muss diese nach dem Wettbewerb wieder unversehrt zurückgeben.

Ablauf und Arbeitsweise

Die Anreise zum Wettbewerb findet am Sonntag statt, dabei sind die Reisekosten von dem Kandidaten selbst zu tragen. Der Veranstalter übernimmt die Kosten der Unterkunft (Doppelzimmer für Kandidat und Assistent) für eine Nacht. Am Sonntag Spätvormittag wird neben der Auslosung der Startnummer für den nächsten Tag, ebenfalls die Waren durch die Technische Jury kontrolliert. Anschließend hat jeder Teilnehmer 3 Stunden für die Mise en Place Zeit, bei der der Assistent alle Tätigkeiten ausführen darf. Vor Ort wird es außerdem eine Einweisung in die vorhandenen Küchengeräte geben. Am Abend wird für Sponsoren und Pressevertreter eine Küchenparty veranstaltet, für die jeweils 120 Portionen von jedem Teilnehmer vorbereitet werden müssen (Warenkorb wird zur Verfügung gestellt). In einem „Speed Dating“, in dem die geladenen Gäste in verschiedene Gruppen eingeteilt werden, können diese die Teilnehmer kennen lernen und Fragen zur eigenen Kreation und Philosophie stellen. Den Teilnehmern wird dadurch bereits vor dem Wettbewerb eine Bühne geboten, sich und ihren Stil zu präsentieren und damit Ansehen zu erlangen.

KOCH DES JAHRES

Teilnahmebedingungen

Am Montag findet der Live-Wettbewerb statt. Die Kandidaten betreten im Abstand von 25 Minuten die Küche. Die Vorstellung der Menüs („Servicezeit“) erfolgt in derselben Reihenfolge und in 25-minütigen Abständen. Im Anschluss an die fünf Stunden Vorbereitungszeit müssen innerhalb von 15 Minuten alle drei Gänge fünfmal geschickt werden – das sind 15 Teller! Das letzte und sechste Menü wird direkt im Anschluss des Service für das Foto und für die Jury-Mitglieder-Ausstellung vorbereitet.

Besonderheiten können bei der technischen Fragerunde am Vortag des Wettbewerbs mit der Technischen Jury abgestimmt werden. Die Technische Jury hat das Recht, den Teilnehmern bestimmte Hilfestellungen durch die Assistenten zu untersagen. Es sollte der Technischen Jury stets klar erkennbar sein, dass der Teilnehmer für das Menü federführend ist. Daher sollte der Koch derjenige sein, der filetiert, schneidet, brät, kocht, würzt, tourniert usw.

Allgemeine Regeln für die Menüs

Das Gesamtgewicht des Menüs pro Person liegt zwischen 500-600 Gramm und die Kosten des Warenkorbs bei max. 16 Euro / 30 CHF pro Person. Dies wird anhand der abgegebenen Kalkulation geprüft. Die Zusammensetzung soll ausgewogen sein, mit angemessenen Anteilen an Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen. Es ist bei der Zubereitung darauf zu achten nachhaltig mit der Ressource Lebensmittel umzugehen.

Folgende Produkte sind in der nachstehend beschriebenen Weise halbfertig erlaubt:

- Gemüse/Salat/Pilze und Früchte (geputzt, aber weder geschnitten noch geformt)
- Kartoffeln (sauber und geschält, aber weder geschnitten noch geformt)
- Zwiebeln (geschält, jedoch nicht geschnitten)
- Als Grundlagen dienende Fonds und Brühen dürfen bereits fertig aber geschmackslos und nicht reduziert für die Servicezeit mitgebracht werden
- Grundzutaten dürfen zuvor gewogen und abgemessen werden
- Fisch darf vorher geschuppt bzw. in Filets geschnitten werden, grätenfrei und in Portionen sein
- Fleisch darf vorher entbeint und portioniert werden, es sind keine schon Sous Vide gegarten Fleischteile oder längere Beizeiten, als der Wettbewerb lang, ist zugelassen

Sämtliche Lebensmittel, die bei der Herstellung der Gerichte zum Einsatz kommen, werden von der Technischen Jury vor Beginn des Wettbewerbs auf Menge, Fertigungsgrad und Geschmack (Grundfonds & Brühen) begutachtet. Die nicht Einhaltung der Mise en Place Regeln sind eine grobe Fairnessverletzung gegenüber den Mitbewerbern und führt zum direkten Ausschluss des Wettbewerbs. Die endgültige Punktwertung der Technischen Jury erfolgt nach Inspektion der Küche, in der das Menü zubereitet wurde.

KOCH DES JAHRES

Teilnahmebedingungen

Rolle des Assistenten

Der Teilnehmer oder die Teilnehmerin arbeitet mit einem Assistenten seiner/ihrer Wahl zusammen. Er darf den Kandidaten bei Folgendem unterstützen:

- Er darf Lebensmittel aus dem Kühlhaus holen und bringen.
- Er darf den Arbeitsplatz reinigen.
- Er darf Arbeitsmaterial reinigen bzw. spülen.
- Er darf Obst und Gemüse waschen und schälen (allerdings nicht in Form bringen).
- Er darf bei der Präsentation des Menüs Teller mit anrichten.
- Er darf hergestellte Produkte abfüllen.
- Er darf jegliche Art von Maschinen bedienen.
- Er dürfte beispielsweise einen Spinat- oder Gemüsemantel legen.
- Er darf Knochen und Gräten zerkleinern.
- Er darf Mirepoix schneiden.
- Er darf Suppen und Saucen passieren.
- Er darf Pürees pürieren und passieren.
- Er darf Farcen passieren.



KOCH DES JAHRES

Teilnahmebedingungen

🔑 BEWERTUNG

Die Beurteilung der Teilnehmer liegt in den Händen der Tasting und der technischen Juroren, die sich auf unterschiedliche Bereiche konzentrieren.

In der Tasting Jury sitzen internationale Sterneköche und Gastrokritiker höchsten Ranges, darunter unter anderem der Präsident des Wettbewerbs Dieter Müller, Thomas Bühner (La Vie***, Osnabrück), Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Nick Brill (The Jane**, Antwerpen), Oriol Castro (Restaurant Disfrutar**, Barcelona), Paolo Casagrande (Restaurant Lasarte***, Barcelona) und viele andere.

Punktwertung

Die Gerichte werden von der Tasting Jury in den Kategorien Geschmack, Textur, Technik, ästhetische Präsentation und Kreativität bewertet. Pro Gang können maximal 30 Punkte erreicht werden. (Kreativität: max. 3 Pkt. / Ästhetische Präsentation: max. 3 Pkt. / Technik: max. 3 Pkt. / Textur: max. 6 Pkt. / Geschmack: max. 15 Pkt.) Der Transparenz des Wettbewerbs wird oberste Priorität eingeräumt. Daher werden alle Bewerbermenüs mit einer Nummer statt dem Namen des Kochs versehen. Die Technische Jury bewertet dagegen die Zusammenarbeit von Koch und Assistent, Abfallvermeidung, zeitgemäßer Umgang mit Lebensmitteln, Sauberkeit und Hygiene, sowie das Zeitmanagement am Pass. Sie vergeben ebenfalls maximal 30 Punkte. Außerdem kann die Technische Jury Kandidaten bei grobem Regelverstoß disqualifizieren.

Die Punktwertung der Tasting Jury geht mit 70%, die der Technischen Jury mit 30% in die Gesamtwertung ein.

👇 ZUSATZHERAUSFORDERUNG: FRIESENKRONE SJØ-CHALLENGE

Am Montag, nach der Servicezeit findet die SJØ-Challenge statt. SJØ soll modern interpretiert und als eine raffinierte Vorspeise auf dem Löffel präsentiert werden. Der Wareneinsatz pro Person darf die 2€ nicht überschreiten. Friesenkrone erstattet den Warenkorb und stellt die Löffel zur Verfügung. Diesen Gang (10 Portionen) müsst ihr fertig mitbringen. Er wird unabhängig von dem 3-Gang-Menü von einer Publikumsjury bewertet.

KOCH DES JAHRES

Teilnahmebedingungen

🔍 ALLGEMEINE REGELN FÜR TEILNEHMER UND PREISRICHTER

Zusammengefasste Richtlinien

- Originalität
- neue Konzepte und Ideen (Innovation)
- zahlenmäßige Harmonie bei Fleischportionen und dekorativen Elementen
- passende Kombination von Geschmack, Farbe und Präsentation
- harmonische Anordnung der Farben
- appetitliches Aussehen; der Charakter der Produkte soll erhalten bleiben
- angemessene Garzeiten aller Zutaten
- ansprechende Präsentation der Fleischscheiben bzw. –streifen
- das Fleisch muss einen optimalen Garungsgrad (medium) aufweisen; zu keinem Zeitpunkt des Wettbewerbs darf es tropfen oder seine Konsistenz verlieren.
- Obst und Gemüse sollte geschnitten und gleichmäßig geformt präsentiert werden
- Anordnung nach Größe
- die Bezeichnung der Gerichte muss den traditionell geprägten Namen entsprechen
- Papierservietten sollen nur zum Einsatz kommen, wenn es sich um intensiv gebratene Speisen handelt; Spitzenpapiere u.Ä. sind nicht gestattet.
- Gemüsesäfte (Soßen), Fleischbrühe oder Fischsud müssen so serviert werden, dass das allgemeine Erscheinungsbild des Gerichts nicht beeinträchtigt wird



KOCH DES JAHRES

Teilnahmebedingungen

GRÜNDE ZUR DISQUALIFIKATION

- Bekanntgabe des Menüs an außenstehende Personen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören
- Nichtpräsentation der Wettbewerbsmarke: Jede externe Mitteilung (z.B. Fotoaufnahmen für Zeitschriften, Zeitungen, Blogs u.ä.) hat mit der Wettbewerbsmarke zu erfolgen, d.h. mit der von der Organisation überlassenen Kochjacke
- Plagiat: Bei den verschiedenen Gängen des Menüs muss es sich um Originale handeln, die von dem Koch selbst eigens für den Wettbewerb kreiert wurden
- Unkollegiales Verhalten im Team oder gegenüber einem anderem Wettbewerbsteilnehmer sowie Täuschungsversuche gegenüber der Jury können ebenfalls zum Ausschluss des Wettbewerbs führen
- Lebensmittelverschwendung und unhygienische Arbeitsweise sind nicht akzeptabel und führen zum Ausschluss

Der Gewinner von Koch des Jahres darf sich nicht erneut dem Wettbewerb stellen.



KOCH DES JAHRES

Teilnahmebedingungen

RECHTENUTZUNG & HAFTUNG

Während der Veranstaltung und insbesondere während der Fotoshootings verpflichten sich die Teilnehmer, die Kochjacke von Koch des Jahres bis zum Ende des Events (inklusive Preisverleihung und nachträgliche Fotoshootings) zu tragen. Die Organisation behält die Rechte an sämtlichem Bild- und Tonmaterial, an Rezepten und Fotos aller Teilnehmer, einschließlich der Finalisten und Gewinner, sowie das Recht auf die weitere Verwendung dieser Materialien und die Weitergabe an Dritte und Veränderung dieser, vor. Die Teilnehmer erklären sich bereit, mit Presse, Sponsoren und Medienvertretern zusammenzuarbeiten.

Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen. Für zur Verfügung gestellte Produkte haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Sponsor und muss diese nach dem Wettbewerb wieder unversehrt zurückgeben.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, Änderungen an den Teilnahmebedingungen vorzunehmen.



KOCH DES JAHRES

Kontakt

Núria Roig

nroig@kochdesjahres.de

Tel. +49 (0)761 20 89 890

Handy. +49 (0)176 23 945 234

Burgunder Str. 4

D-79104 Freiburg im Breisgau

Hauptsponsoren



CHEFSERVICES ★



Nebensponsoren



HOSPITALITY.digital