



Österreichische *Hobby* Kochmeisterschaft 2019

**Wir suchen die beste Hobbyköchin bzw. den besten Hobbykoch Österreichs
und das beste Hobby-Koch-Team von Österreich (2 Personen)!**

Wer kann mitmachen?

Bewerben kann sich jede Amateur-/Hobbyköchin und jeder Amateur-/Hobbykoch mit Wohnsitz in Österreich und Mitglied im Österreichischen Koch- und Genussverband ist (Mitgliedschaft ist gratis!).

Der Bewerber darf weder den Beruf Koch zurzeit ausüben, noch jemals diesen Beruf professionell ausgeführt haben.

Bewirb dich!

Step 1 – Unverbindliche Online-Anmeldung

Über den Link (unter <https://www.oekgv.at/mein-profil/>) kannst du dich für die Teilnahme an einem der 3 Austragungsorte der Qualifikationsrunden in Salzburg, Wien und in Graz bewerben UND auf dieser Seite dann auch unter *Meine Rezepte* dein Menü einreichen.

Wenn du noch nicht Mitglied bist, musst du dich vorher auf der Homepage registrieren. Nenngebühr im Einzelbewerb beträgt € 12,--. Nenngebühr für den Teambewerb beträgt € 20,--.

Die Nenngebühr ist am jeweiligen Qualifikationstag vor Ort BAR zu bezahlen.

Beachte:

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt! Wir ranken nach dem Datum der Bewerbung und dem eingereichten Menü!

Die Qualifikationsrunden sind gleichzeitig die jeweiligen Hobby-Koch-Landesmeisterschaften (in Graz für Steiermark und Kärnten - in Salzburg für Vorarlberg, Tirol, Salzburg und OÖ - in Wien für Wien, NÖ und Burgenland) 2019. Die jeweilige Meldeadresse wird dafür herangezogen.

Das ÖKGV Präsidium behält sich das Recht vor, BewerberInnen ohne Angabe von Gründen für seine Veranstaltungen abzulehnen.

Einzel- und Teambewerb

Das Rezept eines **Drei-Gang-Menüs** und die Fotos dazu (jeweils 1 Foto für Vorspeise, 1 Foto Hauptspeise und 1 Foto Dessert) sind auf der Homepage hoch zu laden.

Man kann auch für beide Bewerbe einreichen (eingereichten Menüs müssen aber unterschiedlich sein).

WICHTIG:

Einzelbewerb:

Wir benötigen den kompletten Namen (Vorname und Nachname) und die Postleitzahl des jeweiligen Heimatortes.

Teambewerb:

Name des Teams, den kompletten Namen eines der Teammitglieder und auch die Postleitzahl eines Teammitgliedes.

Die Menüs sollten raffiniert, harmonisch aufeinander abgestimmt und kreativ sein.

Daher hat die Bewertung nichts mit dem Wareneinsatz („je teurer umso besser“) zu tun, oder ob es Fleisch, Fisch oder vegetarisch ist.

Erst wenn der Menüvorschlag innerhalb der jeweiligen Bewerbungsfrist eingelangt ist, gilt die Bewerbung als offiziell und angenommen.

Für die Planung ist zu beachten:

- Die TeilnehmerInnen nehmen in den Qualifikationsrunden die Zutaten selbst mit!
- Einzelbewerb: Zubereitungszeit des kompletten Menüs beträgt max. 1,5 Stunden!
- Teambewerb: Zubereitungszeit des kompletten Menüs beträgt max. 1 Stunde!

Falls Fehler beim Hochladen auf der Homepage auftreten, bitte ein Infomail an info@oekgv.at senden!

Auswahlverfahren

Eine Jury bewertet und sichtet dann die eingereichten Menüs und beruft dann diejenigen Personen bzw. jenes Team ein, das dann in den 3 Qualifikationsrunden am jeweiligen Veranstaltungstag (Tag der jeweiligen Landesmeisterschaft) das Menü kochen darf. Die jeweiligen TeilnehmerInnen bzw. Teams werden schriftlich verständigt. Alle Informationen zum Ablauf und den Uhrzeiten werden beigefügt.

Die Auswahl erfolgt anonym und unabhängig von Alter und Geschlecht.

Die 5 Besten jeder Qualifikationsrunde (3 Termine) im Einzelbewerb und die 3 besten Teams jeder Qualifikationsrunde treten dann im Bundesfinale in Wien gegeneinander an.

Die Termine der Qualifikationsrunden:

3 Qualifikationsrunden:

Jeder TeilnehmerIn und jedes Team kann sich für die Landesmeisterschaft seiner Wahl anmelden. Abhängig von der Teilnehmerzahl in den jeweiligen Locations ist es auch möglich, sich nochmal für eine andere Location zu bewerben.

Bei Punktgleichstand einiger Teilnehmer/Innen in den Vorrunden gibt es ein „Stechen“, um die FinalistenInnen zu ermitteln.

Wir nehmen ab sofort die Bewerbungen entgegen. Wir weisen darauf hin, dass wir eine begrenzte Teilnehmeranzahl in jeder Location haben. First come – first serve!

SALZBURG

Miele Experience Center

Mielestraße 10, 5071 Siezenheim

09. April 2019 Einzel- und Doppelbewerb

Anmeldeschluss: 26. März 2019

WIEN

Miele Experience Center

Vorarlberger Allee 31, 1230 Wien

23. April 2019 Einzel- bzw. Doppelbewerb

24. April 2019 Einzel- bzw. Doppelbewerb

Anmeldeschluss: 09. April

GRAZ

Miele Aktivküche im Steiermarkhof

Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

27. April 2019 Einzel- und Doppelbewerb

Anmeldeschluss: 13. April 2019

Das Finale

Im Bundesfinale in Wien muss ebenfalls ein Drei-Gang-Menü gekocht werden. Die Zutaten eines jeden Ganges werden jedoch von der Jury durch einen Warenkorb vorgegeben. Die Wahl des Gerichtes obliegt der Kreativität des Teilnehmers.

Darüber hinaus wird es eine Zusatzherausforderung bzw. einen Überraschungsgang geben, der ebenso ins Ergebnis miteingerechnet wird.

Wer ist beste/r Hobbykoch/köchin Österreichs? Welches ist das beste Hobby-Kochteam von Österreich?

Austragungsort:

WIEN

Miele Experience Center

1230 Wien
Vorarlberger Allee 31

DATUM: 25. Mai 2019

Nach der letzten Qualifikationsrunde werden die Bundesfinalisten auf der Homepage des ÖKGV bekannt gegeben.

Die Herausforderung: 3 Gänge – 6 Teller – 1,5 Stunden (1 Stunde beim Teambewerb)

Jeder Teilnehmer hat in den Vorrunden für die Zubereitung des Menüs 1,5 Stunden Zeit. Jeder Gang muss 2 x angerichtet werden. 4 Jurymitglieder bewerten dann die Ergebnisse.

Teambewerb 1 Stunde.

Ablauf und Infos

In jeder der Küchen bereitet eine bestimmte Anzahl von Teilnehmern ihr Menü zu. Über die genauen Koch- und Präsentationszeiten werden die Teilnehmer im Vorfeld informiert (siehe Punkt Auswahlverfahren).

Es wird auch eine Kocheinweisung (Bedienung der Geräte) und ein allgemeines Briefing zur Küche stattfinden, sodass gewährleistet ist, dass sich jeder Teilnehmer in der Küche zurecht findet.

Bei den Wettkämpfen stehen auch zusätzliche Helfer für den Notfall zur Verfügung.

Die Zutaten für das Menü sind von jedem selbst mit zu bringen – Liste vom zur Verfügung gestellten Equipment folgt dann ebenfalls. Ebenso wird eine Auswahl von Gewürzen gestellt – Liste ist im Infoschreiben ebenfalls anbei.

Allgemeine Regeln für die Menüs

Folgende Produkte können u.a. bereits halbfertig verwendet werden:

- ✓ Gemüse/Salate/Pilze/Früchte können geputzt sein – aber noch nicht geschnitten
- ✓ Kartoffeln dürfen sauber und geschält sein, auch hier noch nicht geschnitten
- ✓ Diverse Grundmassen und Fonds (die längere Kochzeiten erfordern) können vorbereitet sein
Achtung: KEINE Fertigprodukte!
- ✓ Fisch kann geschuppt und entgrätet sein; fertig geschnittene Filets sind auch erlaubt
- ✓ Fleisch kann fertig portioniert sein
- ✓ Für Desserts dürfen fertig gebackene Biskuits und Massen verwendet werden
- ✓ Garnierungen, die lange Vorbereitungszeit benötigen, dürfen mitgebracht werden

Sämtliche Lebensmittel, die beim Kochen verwendet werden und zum Einsatz kommen, werden von den Juroren vor Beginn des Wettbewerbs begutachtet.

Die Jury: anspruchsvoll, erfahren, fair

In der Jury sitzen Österreichische Spitzenköche, Vertreter von Fachmedien und prominente Genießer.

Punktewertung

Pro Gang können pro Juror maximal 25 Punkte vergeben werden (d.h. max. Punkteanzahl sind 100 Punkte/Gang).

Allgemeine Regeln für die Teilnehmer und Juroren

Als Basis für die Bewertung des Menüs in den Vorrunden dient das eingereichte Rezept mit der Beschreibung der Zutaten und den bei ihrer Verarbeitung verwendeten Verfahren.

Das Menü muss also Großteils mit dem eingereichten Menüvorschlag übereinstimmen. Verbesserungen dürfen in Abstimmung mit der Jury vor Kochbeginn durchgeführt werden.

Beim Finale sind Originalität, Harmonie, Innovation und Kreativität gefragt. Das Gericht sollte als Ganzes harmonisieren und der Geschmack und die Präsentationen sollten sich ergänzen. Die Garzeiten sollen am Punkt getroffen werden.

Der Charakter der Produkte sollte erhalten bleiben; sie sollten wertgeschätzt und appetitlich angerichtet sein.

Gründe zur Disqualifikation

#Es dürfen schon vorhandene Rezepte als Unterstützung bei der Auswahl und Vorbereitung verwendet werden. Eigene Kreationen werden besser bewertet.

#Bei der Einreichung der Speise (Fotos) dürfen keine Fotoaufnahmen von Zeitungen, Zeitschriften, Internet, Blogs, etc. verwendet werden.

#Unkollegiales Verhalten gegenüber anderen Vereinsmitgliedern bzw. Teilnehmern der Meisterschaft sowie Täuschungsversuche gegenüber der Jury können ebenfalls zum Ausschluss von den Meisterschaften führen.

Die Gewinner tragen für ein Jahr den Titel „Österreichische/r Hobby-KochmeisterIn“!! Bzw. „bestes Österreichische Hobby-Kochteam“.

Neben dem offiziellen Titel gibt es auch tolle Sachpreise zu gewinnen!!!!