



Österreichische *Hobby* Kochmeisterschaft 2020

Wir suchen die beste Hobbyköchin bzw. den besten Hobbykoch Österreichs!

Wer kann mitmachen?

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

Der Bewerber darf weder den Beruf Koch zurzeit ausüben noch jemals diesen Beruf professionell ausgeübt 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 den Qualifikationsrunden in Wien (09. Mai 2020) bewerben UND auf dieser Seite dann auch unter *Meine Rezepte* dein Menü (Hauptspeise und Dessert) einreichen.

Wenn du noch nicht Mitglied bist, musst du dich vorher auf der Homepage registrieren. Nenngebühr beträgt € 12,--.

Die Nenngebühr ist am 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 auch gleichzeitig die jeweiligen Landesmeisterschaften. Haben aber nichts mit der Qualifikation für das Finale am 06. Juni 2020 zu tun.

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

Der Bewerb

Das Rezept eines **Zwei-Gang-Menüs** (Hauptspeise und Dessert) und die Fotos dazu (jeweils 1 Foto pro Speise) sind auf der Homepage hoch zu laden.

WICHTIG:

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

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 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!
- 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 ein, die dann in den Qualifikationsrunden das Menü kochen dürfen. Die jeweiligen TeilnehmerInnen werden schriftlich verständigt. Alle Informationen zum Ablauf und den Uhrzeiten werden beigefügt.

Die Auswahl erfolgt anonym und unabhängig von Alter und Geschlecht.

Die 3 Besten jeder Qualifikationsrunde (5 Runden) und 1 Lucky Loser treten dann im Bundesfinale in Wien (06. Juni 2020) gegeneinander an.

Qualifikationsrunden:

5 Qualifikationsrunden:

Die qualifizierten Teilnehmer werden in 5 Qualifikationsrunden eingeteilt. Zeitplan folgt!

Wir nehmen ab sofort die Bewerbungen entgegen.

Austragungsort der Qualifikationsrunden:

WIEN

Miele Experience Center

Vorarlberger Allee 31, 1230 Wien

09. Mai 2020

Anmeldeschluss: 25. April 2020

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

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

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 zurechtfindet.

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 dann 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.

Das Finale

Im Bundesfinale am 06. Juni 2020 muss dann ein Drei-Gang-Menü gekocht werden. Die Zutaten von jedem Gang im Finale werden 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?

Austragungsort des Finales:

WIEN

Miele Experience Center

1230 Wien
Vorarlberger Allee 31

DATUM: 06. Juni 2020

Nach dem Qualifikationstag werden die Bundesfinalisten auf der Homepage des ÖKGV bekannt gegeben.

Die Jury: anspruchsvoll, erfahren, fair

In der Jury sitzen Österreichische Spitzenköche, Vertreter von Fachmedien und prominente Genießer. Der Head of Jury hat die Gesamtleitung.

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 trägt für ein Jahr den Titel „Österreichische/r Hobby-KochmeisterIn“

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