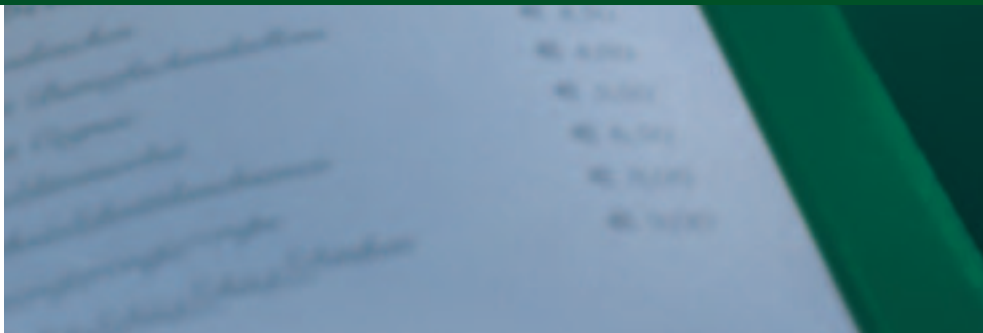


Ausschreibung



Kooperation
Essen à la carte

Hessische Regionalküche 2009
Koch-Wettbewerb um den Licher Eisvogelpokal



Kooperation *Hessen à la carte*

16. Wettbewerb **„HESSISCHE REGIONALKÜCHE“** *- Ausscheidung um den Eisvogel-Pokal -* 6. November 2009

Ausschreibungs- und Wettbewerbsbedingungen

Kontaktadressen:

Allgemeine Fragen:

Kooperation Hessen à la carte
Auguste-Viktoria-Str. 6
Postfach 3131
65021 Wiesbaden
Telefon: 0611-99201-13
Telefax: 0611-99201-22
m.maurer@dehoga-hessen.de

Küchentechnische Fragen:

Konrad Debelius
Zur Burgruine Frauenberg
Cappeler Str. 10
35085 Ebsdorfergrund
Telefon: 06424-1379
Telefax: 06424-4472
info@zur-burgruine-frauenberg.de

1. Zweck

Der Wettbewerb „Hessische Regionalküche“ soll das Ansehen und die Vielfalt der hessischen Regionalküche in der Öffentlichkeit fördern und ihre Bedeutung, ihre kulinarische Vielfalt und Eigenart in ihrer Spannweite, von der deftigen Hausmannskost bis zur feinen regionalen Küche, verdeutlichen. Hierbei sollten Qualitätsprodukte heimischer Erzeuger verarbeitet werden, um auch auf diese Weise zur Erhaltung der heimischen Landwirtschaft und Kulturlandschaft beizutragen.

2. Träger, Austragungsort, Termin

Träger des Wettbewerbs ist die Kooperation „Hessen à la carte“, Wiesbaden, in Zusammenarbeit mit der Licher Privatbrauerei, Lich.

Die Kooperation Hessen à la carte wird ihr Wissen und ihre Erfahrung uneingeschränkt für die Durchführung des Wettbewerbs zur Verfügung stellen.

Austragungsort ist die Käthe-Kollwitz-Schule, Hotel- und Touristik-Fachschule Marburg, 35039 Marburg, Georg-Voigt-Str. 2, Telefon 0 64 21/68 58 50.

Der Austragungszeitpunkt ist Freitag, der **6. November 2009**.

3. Teilnahmeberechtigung

Am Wettbewerb können alle Köchinnen/Köche oder Betriebsinhaber des klassischen Hotel- und Gaststättengewerbes in Hessen teilnehmen, die über eine mindestens 3-jährige Berufserfahrung verfügen.

An der Endausscheidung an der Hotel- und Touristik-Fachschule Marburg können maximal 8 Teilnehmer des hessischen Hotel- und Gaststättengewerbes teilnehmen.

Die zweit- und drittplatzierten Gewinner des vorhergehenden Kochwettbewerbs sind für den nächsten Wettbewerb qualifiziert und nehmen automatisch, ohne erneute Ausarbeitung einer Kalkulation, nur durch Einsendung ihres Menüvorschlages im Folgejahr erneut an der Ausscheidung teil.

4. Auswahl und Einladung der Teilnehmer

1. Die Ausschreibung des Wettbewerbs erfolgt über:
 - a) DEHOGA Hessen e.V., sowie über dessen Regionalverbände
 - b) Hessischer Tourismusverband e.V., sowie über dessen Regionalverbände
 - c) Kooperation „Hessen à la carte“
 - d) Landesverband der Köche Hessen im Verband der Köche Deutschlands e.V.
 - e) Licher Privatbrauerei
 - f) Presse
 - g) Internet: www.hessen-alacarte.de · E-Mail: m.maurer@dehoga-hessen.de
2. Interessenten reichen ihre Rezeptkompositionen (Vorspeise / Suppe / Hauptspeise / Dessert) bestehend aus 4 Gängen (hessische Regionalgerichte, deren Hauptkomponenten - Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert - nachweislich aus Hessen kommen müssen) an die Kooperation Hessen à la carte ein. Alle tierischen Produkte müssen im Naturzustand verarbeitet werden. Grundfonds und vorgeputztes Gemüse dürfen mitgebracht werden. Die eingereichten Bewerbungsunterlagen werden anonym der Jury zur Verfügung gestellt. Die dann von ihr ermittelten Kandidaten der 8 besten Bewerbungen werden vom Träger zum Wettbewerb an die Hotelfachschule Marburg eingeladen. Der Erstplatzierte des diesjährigen Wettbewerbes nimmt im nächsten Jahr als Jurymitglied in der Bewertungskommission teil.
3. Nach Vorauswertung durch die Jury werden die 8 ausgewählten Bewerber schriftlich über ihre Teilnahme informiert. Am **15. Oktober 2009** werden in einem offiziellen Pressetermin die Teilnehmer des diesjährigen Kochwettbewerbes vorgestellt.
4. Der Wettbewerb beinhaltet ausschließlich einen praktischen Teil - Kochen des Menüs für 10 Personen in 6 Stunden - (Voraussetzung zur Teilnahme ist allerdings die Erarbeitung der Kalkulation pro Person zum eingereichten Menü).
5. Die Lebensmittel für die einzelnen Menügänge sind vom Teilnehmer mitzubringen; der Materialwert darf EUR 10,- pro Menü nicht übersteigen. Die Materialkosten werden vom Veranstalter pauschal nach Ablauf des Wettbewerbs erstattet.
6. Die Jury nimmt die Bewertung nach einem Punktesystem (siehe Bewertungsbogen) vor.
7. Die Bekanntgabe der Ergebnisse und die Siegerehrung erfolgt unmittelbar im Anschluss an den Wettbewerb.

5. Kosten

Der Träger übernimmt die Kosten der Unterbringung und Verpflegung der Teilnehmer am Ort sowie die Kosten der Durchführung des Wettbewerbs.

6. Bewertungskommission

Die Bewertungskommission setzt sich aus den 8 nachfolgenden Jury-Mitgliedern zusammen; der Vorsitzende wird aus ihrer Mitte gewählt:

Konrad Debelius, Küchenmeister, Burgruine Frauenberg, Ebsdorfergrund,

Karl-Martin Aichele, Veranstaltungsmanagement, Licher Privatbrauerei, Lich,

Arno Roth, Küchenmeister, Mitglied im Initiativkreis der Kooperation Hessen à la carte,
Wirtshaus „Zum Adler“ im Hessenpark, Neu-Anspach,

Ulrich Hahn, Küchenmeister, Hotel- und Touristik-Fachschule Marburg, Marburg,

Günther Ledermüller, Küchenmeister, Dozent im Bildungszentrum der IHK Frankfurt,

