

## 23. Thüringer Schülerkochpokal – Wettbewerb 2019/2020. Schön, dass Ihr dabei seid!

Mit maßgeblicher Unterstützung der Marketinginitiative der Thüringer Stadtwerke und Energieversorger „Energie von uns“ und des Thüringer Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport führen wir, die Gesellschaft KOCHEN macht Schule, auch im Schuljahr 2019/2020 einen einzigartigen Kochwettbewerb – den Schülerkochpokal unter Schirmherrschaft der Präsidentin des Thüringer Landtags Birgit Keller – durch.



Unter dem diesjährigen Motto **„THÜRINGEN CROSSOVER. Verliebt in Cumin“** laden wir Euch dazu ein, Euch in den Küchen der Welt umzuschauen – und „umzuschmecken“. Lernt die Kochtraditionen und -stile verschiedener Länder und Regionen kennen! Kombiniert Eure Entdeckungen mit Lebensmitteln und Produkten aus Eurer Region, mit typischen Thüringer Gerichten, Rezepten, die Euch vertraut sind, Speisen, die regelmäßig auf Euren Tisch kommen! – Und kocht zusammen!

Lasst Eure Fantasie spielen, probiert aus – trainiert Euer handwerkliches Können in Sachen Kochen, Zubereiten und Anrichten! Gesund und vollwertig genießen ist das Ziel. Neben der Auseinandersetzung mit Fragen einer ausgewogenen Ernährung ermuntert der Wettbewerb dazu, Euch mit Rohstoffen und Produkten aus Eurer Thüringer Heimat zu beschäftigen. Warum ist landwirtschaftlichen Produkten aus Eurer Region – frisch und selbst zubereitet – eindeutig der Vorzug zu geben? Und was haben Ernährungsgewohnheiten mit Umweltschutz zu tun?





Wir freuen uns sehr, dass Ihr beim Wettbewerb um den 23. Schülerkochpokal dabei seid und am 12. Mai 2020 mit acht weiteren Teams um den Thüringer Landestitel kochen werdet! Im Folgenden findet Ihr alle wichtigen Informationen zu den allgemeinen Wettbewerbsbedingungen und Anforderungen an Euer Team im Finale.

**Wir wünschen Euch viel Freude beim Kochen und Anrichten und gutes Gelingen!**

## Von A bis Z - Allgemeines

### Die Aufgabe

Im Vierer-Team bereitet Ihr innerhalb von 120 Minuten ein Drei-Gänge-Menü für vier Personen,

-  im 1. Gang einen Appetizer – leicht & bekömmlich,
-  im 2. Gang einen Sattmacher – herzhaft & pikant,
-  im 3. Gang ein Happy End – frisch & fruchtig,
-  und serviert Euer Menü auf einem selbst gestalteten und dekorierten Tisch.

### Durchführungspauschale

Jedes der teilnehmenden Schülerkochteams erhält vom Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport eine **Durchführungspauschale in Höhe von 300,00 Euro**. Diese hat das Projektteam der KOCHEN macht Schule gGmbH bereits an Euch vergeben. Ihr könnt darüber frei verfügen und Euch damit optimal auf das Thüringer Landesfinale vorbereiten. Bitte bestätigt den Erhalt des Geldes mit Zusendung einer Spendenquittung an:

**KOCHEN macht Schule gGmbH, August-Bebel-Strasse 26 in 04275 Leipzig.**

Bitte beachtet: Neben dieser Zuwendung durch das Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport werden den teilnehmenden Teams keine Kosten durch den Veranstalter KOCHEN macht Schule erstattet.

### Einverständniserklärung zur Teilnahme sowie Fotoerlaubnis (Veröffentlichungen, Nutzungsrechte)

Die Anmeldung zum Schülerkochpokal setzt das Einverständnis Eures gesetzlichen Vertreters (Eltern/Sorgeberechtigte(r)) voraus. Ein Formular dazu habt Ihr bereits erhalten. Wir bitten Euch, dieses – für jedes Teammitglied ausgefüllt und unterschrieben – **spätestens zur Informationsveranstaltung, am 28. Januar 2020**, – bei uns einzureichen!

Beim Wettbewerb aufgenommene Fotos und Filme von Euch sowie Rezepte und Namen werden (in Print- und Onlinemedien) für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit verwendet.

### Klimabilanz

Klimafreundlich zu kochen bedeutet, umweltbewusst und ressourcenschonend zu kochen. Achtet auf die Verwendung von regionalen Zutaten, die umsichtige Kalkulation Eures Wareneinsatzes sowie auf Mülltrennung und Euren Wasser- und Energieverbrauch beim Kochen!




### Kochbekleidung

Von Eurem Teampartner der Marketinginitiative der Thüringer Stadtwerke und Energieversorger „Energie von uns“ erhaltet Ihr Kochbekleidung mit Koch-T-Shirt, Kochschürze und Kochmütze. **Diese sind beim Probekochen mit Coaching und im Landesfinale zu tragen.**






### Leitfaden Teampräsentation

Die Jury möchte Euch kennenlernen. In nicht mehr als drei Minuten möchte sie von Euch erfahren, wie Ihr an die Erarbeitung Eures Menüs herangegangen seid und warum Ihr welche Zutaten verwendet habt. Die Vorstellung Eures Teams und Menüs übernehmt Ihr gemeinsam. Sie ist Bestandteil des Wettbewerbs und fließt in die Bewertung Eurer Wettbewerbsleistung ein. Beachtet deshalb folgende Punkte bei der Gestaltung Eurer Präsentation:

Stellt Euch und Euer Team kurz vor!

-  Wie heißt Eure Schule?
-  In welche Klasse geht Ihr?
-  Wie lautet Euer Teamname und wie heißen Eure Teammitglieder?

Erzählt uns von Euch!









-  Wie seid Ihr auf Euren Teamnamen und Euer Menümotto gekommen?
-  Wer ist wofür bei Eurem Menü zuständig?
-  Warum habt Ihr Euch für dieses Menü entschieden?
-  Welche Zutaten verwendet Ihr und warum genau diese?
-  Stichwort: Umweltbewusste Ernährung - worauf habt Ihr geachtet?

### Menüentwicklung

Achtet bei der Entwicklung Eures Menüs darauf, dass der Wareneinsatz tatsächlich nur für vier Personen kalkuliert ist, so dass alles, was Ihr kocht, auf dem Teller und nichts in der Tonne landet. Denkt nachhaltig, denkt an unsere Umwelt! Wichtiger Hinweis: Alkohol darf weder in der Küche noch für den gedeckten Tisch verwendet werden. Auf unserer Website findet Ihr als Hilfestellung das 1x1 der Menüentwicklung.

### Partner & Unterstützer

Schirmherrin des Thüringer Schülerkochpokal ist die Präsidentin des Thüringer Landtags Birgit Keller. Als Partner und Unterstützer des Thüringer Schülerkochpokal agieren neben der Marketinginitiative der Thüringer Stadtwerke und Energieversorger „Energie von uns“

-  das Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport,
-  das Thüringer Agrarmarketing (angefragt)
-  Thüringer Berufsköche
-  die DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum gGmbH
-  die Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH
-  AMT Gastroguss
-  die Friedr. Dick GmbH & Co.
-  die KAHLA/Thüringen Porzellan GmbH

### Tischgestaltung

Alle Utensilien für die Tischgestaltung, z.B. Blumengesteck oder -strauß, Menükarte, Tischkärtchen, gefaltete Servietten, müssen eigenständig und vor Ort hergestellt werden. Selbstentworfenen Druckerzeugnisse dürft Ihr mitbringen, ebenso Gläser, Besteck, Kerzenständer u.ä. Euer Menü serviert Ihr auf dem Euch zur Verfügung gestellten Thüringer Porzellan aus Kahla.

### Versicherungsschutz

Die An- und Abfahrt zur/von der Informationsveranstaltung sowie zum/vom Finale in Erfurt und Eure Teilnahme selbst ist mit der Schulleitung abzuklären. Die Teilnahme am Wettbewerb gilt als offizielle schulische Veranstaltung, die durch die jeweilige Schulleitung bestätigt wird.

### Veranstaltungen/Termine

#### Informationsveranstaltung am Dienstag, den 28. Januar 2020, 15.00 bis 17.00 Uhr

Die Wahl der passenden Gewürze ist bekanntlich eines der Geheimnisse der Crossover-Küche. Zur Auftaktveranstaltung des diesjährigen Wettbewerbs erwartet Euch daher eine spannende – duftige und kulinarisch verführerische – Reise in die Welt der Gewürze. Unser Koch-Coach, der Thüringer Spitzenkoch Claus Alboth, wird bei dieser Veranstaltung in die Welt der Gewürze einführen: Wo kommen sie her, welche Wirkungen entfalten sie, wie werden sie verarbeitet und verwendet? Ihr habt Gelegenheit, Gewürze kennenzulernen, diese mit allen Sinnen auszuprobieren und Euch, unter Anleitung von Claus Alboth, selbst ein Curry zu mischen.

Außerdem bietet Euch die Informationsveranstaltung die Möglichkeit, Euch mit den Räumlichkeiten und Arbeitsplätzen in der großen Küche des DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrums vertraut zu machen. Darüber hinaus beantworten wir zu dieser Veranstaltung alle Fragen rund um die Wettbewerbsbedingungen und Bewertungskriterien.

Veranstaltungsort: DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum gGmbH, Witterdaer Weg 3, 99092 Erfurt

#### Experten-Coaching beim Probekochen (Termin nach Absprache im März/April 2020)

In Vorbereitung auf das Finale am 12. Mai 2020 in Erfurt wird für jedes teilnehmende Team ein Probekochen organisiert. Dieses findet

- in der jeweiligen Schule,
- im März/April (nach Terminabsprache) statt,
- und wird von unserem Koch-Coach Claus Alboth und Eurem Teampartner begleitet.

Jedes Team erhält bei seinem Probekochen

- wertvolle Tipps zur möglichen Menüverfeinerung und
- eine erste Einschätzung seiner Leistung.












Die Koordination und Terminabstimmung für das Probekochen mit Coaching erfolgt über das Projektteam des Schülerkochpokal in Zusammenarbeit mit Claus Alboth.

Die endgültige und vollständige Rezeptur und die Zutatenliste für alle drei Gänge Eures Menüs müssen bis drei Wochen vor dem Finale – **spätestens bis zum 22. April 2020** – beim Organisationsteam des Schülerkochpokal an [verwaltung@schuelerkochpokal.org](mailto:verwaltung@schuelerkochpokal.org) per E-Mail eingereicht sein.

### Finale am Dienstag, den 12. Mai 2020 in Erfurt, 8.00 bis 15.00 Uhr

Das Finale wird bei der DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum gGmbH in Erfurt ausgetragen. Der konkrete inhaltliche und zeitliche Ablauf sowie die Besetzung der Jury werden Euch rechtzeitig bekanntgegeben. Im Finale kochen alle Teams.

### Anforderungen an die Teams im Finale

-  Der jeweilige Arbeitsplatz wird jedem Team per Losverfahren zugewiesen.
-  Sämtliche Produkte, die Ihr für die Zubereitung Eures Menüs benötigt, stellt Ihr zu einem Warenkorb zusammen. Den Warenkorb bringt Ihr zum Finale mit und präsentiert Eure Produktauswahl gegenüber der Jury zu Beginn der Veranstaltung.
-  Welche Küchenutensilien am Austragungsort zur Verfügung stehen, erfahrt Ihr bei Eurem Küchenrundgang zur Informationsveranstaltung, am 28. Januar 2020. Um „auf der sicheren Seite zu sein“, bringt Ihr Euch vertrautes Handwerkszeug am besten mit.
-  Vor Kochbeginn stellt sich jedes Team mit seinem Menü und den darin verwendeten Zutaten kurz vor. Die mündliche Team- und Menüvorstellung darf nicht länger als 3 Minuten dauern (siehe Leitfaden Teampäsentation). Sie findet in der Küche an Eurem Arbeitsplatz statt.
-  Das Menü kocht Ihr innerhalb von 120 Minuten und richtet es auf dem Euch zur Verfügung gestellten KAHLA-Porzellan an.
-  Es kochen drei von vier Teammitgliedern. Diese können einander unterstützen.
-  Das erste Teammitglied kümmert sich um die Vorspeise.
-  Das zweite Teammitglied bereitet den Hauptgang zu.
-  Das dritte Teammitglied ist für den Nachtisch verantwortlich.
-  Das vierte Teammitglied ist Servicekraft. Es unterstützt Euer Kochteam als Supporter, deckt für Euer Team den Tisch und darf nach 60 Minuten bzw. nach Aufforderung der Jury beim Aufräumen in der Küche helfen.
-  Wichtiger Hinweis: Bei Verletzung eines der ersten drei Teammitglieder kommt das vierte Teammitglied als Ersatzkoch in der Küche zum Einsatz.

### Anforderungen an den/die Teambetreuer/-in im Finale

Der oder die Teambetreuer/-in verlassen nach der mündlichen Präsentation und mit Beginn des Kochprozesses die Küchenräume. Die Kommunikation zwischen Team und Teambetreuer/-in ist während der Kochzeit einzustellen.

### Arbeitsmittel (Geschirr und Kochgeschirr, Bekleidung) im Finale

- ☞ Welche Küchenutensilien am Austragungsort zur Verfügung stehen, erfahrt Ihr bei der Informationsveranstaltung. Handwerkszeuge, mit denen Ihr vertraut seid, könnt Ihr gerne mitbringen und verwenden.
- ☞ Die drei Gänge Eures Menüs richtet Ihr auf dem Euch zur Verfügung gestellten Porzellan von KAHLA Thüringen an.
- ☞ Ihr tragt im Finale die Euch zur Verfügung gestellte Kochbekleidung.
- ☞ Zum Kochen müsst Ihr zudem hygiene- und arbeitsschutzgerechte Kleidung tragen – achtet auf festes, geschlossenes und flaches Schuhwerk!

### Bewertung und Juror\*innen im Finale

Eure Menüs und eingedeckten Tische werden von einer Jury nach fachlichen Grundregeln bewertet. Die Juror\*innen sind Berufsköch\*innen. Im Finale sind mindestens fünf Juror\*innen im Einsatz und bewerten gemeinsam alle Teams. **Die Bewertung der Juror\*innen ist verbindlich und unanfechtbar.** Erreicht werden können maximal 100 Punkte. Einen exemplarischen Bewertungsbogen findet Ihr auf unserer Website zum Download. Es siegt das Team mit der höchsten Punktzahl. Jedes teilnehmende Team erhält im Finale eine Urkunde und Preise.

### Servieren des Menüs

- ☞ ein Menü (1x Vorspeise, 1x Hauptgang, 1x Dessert) erhält die Jury zur Verkostung und Bewertung im Jury-Raum (die Verkostung findet NICHT am gedeckten Tisch statt),
- ☞ zwei Menüs (2x Vorspeise, 2x Hauptgang, 2x Dessert) werden den Gästen im Restaurant serviert,
- ☞ ein Menü (1x Vorspeise, 1x Hauptgang, 1x Dessert) wird auf dem von Euch im Restaurant eingedeckten Tisch als Ansichtsexemplar für alle Teilnehmer\*innen und Gäste präsentiert.

**Falls Ihr Fragen habt oder weitere Informationen benötigt, ruft einfach an oder schreibt uns!**  
**Als Ansprechpartnerin zum Wettbewerb um den 23. Schülerkochpokal steht Euch gern zur Verfügung**

**Gitta Teubner, Tel.: 01608961074, E-Mail: [verwaltung@schuelerkochpokal.org](mailto:verwaltung@schuelerkochpokal.org)**