



GOLDENES REINDL 2010

GENUSSVOLLES aus ÖSTERREICH

„TRADITIONELLE KÖSTLICHKEITEN AUS DER REGION – NEU INTERPRETIERT!“

Die besondere regionale Art zu kochen, kann durchwegs als wertvolles Österreichisches Kulturgut betrachtet und angesehen werden. Aufgrund der Topographie Österreichs mit seinen vielen Tälern, Seen und Flüssen und unterschiedlichsten kulturellen Einflüssen gibt es hier ein reiches Betätigungsfeld für kreative Köchinnen und Köche. Seit jeher achten traditionsbewusste Bauern, Wirtsleute und Hoteliers, dass ihre Rohprodukte möglichst aus der Region kommen und regionaltypisch zubereitet werden. Oftmals finden sich in alten Rezepten fast ausgestorbene Haustierrassen, alte Getreidesorten und mittlerweile selten gewordene Obst-, Gemüse- und Kräutersorten, die nun wieder gezüchtet werden. Das sind Köstlichkeiten, die bereits seit Generationen an die Nachkommen weiter gegeben werden und wir vielleicht seit mehreren Jahrzehnten nicht mehr genossen haben. Nun ist es an der Zeit, diese Schätze zu heben und entsprechend kulinarisch „aufzupolieren“!

GRUNDGEDANKE

Erstellung eines Rezeptes (Hauptspeise) für eine Komposition eines warmen traditionellen, regionalen sowie kreativen Gerichtes – modern interpretiert. Als harmonisierende Beilage ist zumindest Gemüse erforderlich. Die Hauptkomponenten des Gerichtes müssen regionaltypisch sein und aus der Region kommen. Alle Zutaten müssen aus Österreich sein und auch in Österreich (in der Region) in der jeweiligen Saison erhältlich sein! Keine der verwendeten bzw. in den Rezepten angegebenen Zutaten dürfen Fertigprodukte, künstliche Emulgatoren, Aromen oder Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel enthalten.

Die hohe Produktqualität österreichischer Lebensmittel hat in der Österreichischen Gastronomie einen überzeugenden Standpunkt eingenommen. Was für den Gast gilt, ist auch für die Köchin und den Koch von Bedeutung. Woher kommen die Zutaten des Gerichtes? Sind regionale Verankerung und dadurch kurze Transportwege gegeben?

1. TEILNAHMEBERECHTIGUNG

Kategorie A - Schüler, Lehrlinge, Jungköchinnen und Jungköche

- Kochlehrlinge oder Koch/ Kellnerlehrlinge (Doppellehre)
- Schülerinnen und Schüler diverser Gastronomie- und Hotelfachschulen, sowie Lehranstalten oder Institutionen, an denen Köchinnen und Köche ausgebildet werden
- Jungköchinnen und Jungköche im ersten praktischen Berufsjahr nach der Lehrabschlussprüfung

Kategorie B – Köchinnen und Köche

- Ausgelernte Köchinnen und Köche mit Lehrabschluss, die aktiv in einem Betrieb als Köchin oder Koch in einer Küche tätig sind
- Küchenchefs/Chefinnen von Hotels und Restaurants

Laien sind von diesem Wettbewerb ausgeschlossen!

2. EINSENDUNGEN per Post oder E-Mail

Postweg:

Die Rezepte (**keine Handschrift!**) sind am Kopf mit einem **CODEWORT** (z.B.: Gulaschkoch 44), der **KATEGORIE** und dem **NAMEN DES GERICHTES** zu versehen. Ein **FARBFOTO** (keine Kopie aus einem Kochbuch!) des Gerichtes muss beiliegen! Das verwendete Papier darf keinen Rückschluss auf den Einsender zulassen!

Auf dem **Kuvert** wird **außen** das **CODEWORT**, die **KATEGORIE** (**A** = Schüler, Lehrlinge und Jungköche(innen) im 1. Berufsjahr, **B** = Profis, KöchInnen und Küchenchefs/Innen) und der **NAME DES GERICHTES** angeführt. Außerdem müssen der **NAME**, die **ANSCHRIFT**, die **TELEFONNUMMER** sowie die **E-MAIL-ADRESSE des Einsenders** angeführt sein.

Weiters ist der Arbeitgeber oder die Schule bzw. die Ausbildungsstätte sowie der Name des verantwortlichen Ausbildners für den Bereich Küche inklusive Telefonnummer und E-Mailadresse anzugeben! Dieses Kuvert wird in einem Umschlag an die nachstehende Adresse gesandt:

Michaela Pober
Brau Union Österreich AG
Mautner Markhof-Straße 11
2320 Schwechat

E-Mail

Vermerken Sie auf Ihrem E-Mail: **Namen, Adresse, Telefonnummer und E-Mail-Adresse.**

Weiters in welchem Betrieb Sie arbeiten oder welche Schule bzw. Ausbildungsstätte Sie besuchen (bei Berufsschülern bitten wir um beide Angaben), in welcher Kategorie Sie starten (**A** = Lehrlinge, Schüler und Jungköche(Innen) im ersten Berufsjahr / **B** = Profis) und – ganz wichtig: Ihr **CODEWORT** (z.B.: Salzstangerl 7).

Als Anlage geben Sie Ihr **REZEPT** (als Word-Dokument oder PDF-File) und ein **FARBFOTO** (keine Kopie aus einem Kochbuch!) des Gerichtes ebenfalls **als ANLAGE** (nicht im Dokument eingebettet!) **in druckfähiger Qualität**, mit dem **CODEWORT** versehen, dazu.

Senden Sie Ihr E-Mail an: m.pober@brauunion.com. Im Betreff führen Sie bitte „Goldenes Reindl 2010“ an!

Pro Teilnehmer darf nur ein Rezept eingeschickt werden! Sollte ein Teilnehmer mehrere Rezepte einsenden oder kein den Vorgaben entsprechendes Foto angefügt haben bzw. sonstige vorgegebene Richtlinien nicht einhalten, wird dieser Teilnehmer vom Bewerb ausgeschlossen!

3. EINSENDESCHLUSS

Einsendeschluss ist **Samstag, 20. März 2010** - Datum des Poststempels oder E-Mail Eingang ist gültig.

4. FACHLICHE RICHTLINIEN

- 4.1. Zugelassen sind dem Titel und Beschreibung (siehe Einleitung) entsprechende Kreationen der warmen Küche (Hauptspeise), die beim Finalkochen auf einem selbst mitgebrachten Anrichteschirr (Teller, Platte etc.) präsentiert werden.
- 4.2. Basis der Rezepte für 4 Portionen sind Rohstoffe und Zubereitungsarten der "Regionalen Österreichischen Küche" (keine Jakobsmuscheln, Hummer, Sushi, etc...).

- 4.3. Die verwendeten Rohstoffe müssen aus Österreich sein und somit auch zumindest in einer Region in Österreich erhältlich sein.
- 4.4. Die Materialaufstellung bezieht sich auf vier Portionen.
- 4.5. Zu den Gerichten muss ein *Glas heller Freude - ZIFER BIER* wunderbar harmonieren.
- 4.6. Für die Zubereitungsdauer und sonstige Vorbereitungen beim Finalkochen wird ein Zeitlimit von 60 Minuten gesetzt.
- 4.7. Schmorgerichte etc., die längere Zeit benötigen, können im Betrieb vorgekocht werden.
- 4.8. Das Gericht muss in der Praxis binnen 15 Minuten ab Bestellung serviert werden können.
- 4.9. Beim Finalkochen dürfen vorbereitete Komponenten wie z.B.: Fonds, Grundsaucen, Essenzen, vorgedämpftes Fleisch etc. aus Zeitgründen mitgebracht und verwendet werden. Diese müssen der Küchenjury vor dem Kochen präsentiert werden. Etwaige zu den Speisen servierte Saucen müssen a part angerichtet werden. Ebenso können aus Platzgründen am Teller weiteres Gemüse oder eine Beilage a part angerichtet werden. Den Teilnehmern steht beim Finalkochen in der Küche jeweils ein Herd und ein Brat- bzw. Backrohr zur Verfügung. Zusätzlich Benötigtes muss von den Teilnehmern selbst mitgebracht werden!
- 4.10. Bei den Rezepten sind alle relevanten Arbeitsschritte in korrekter chronologischer Abfolge, Rohstoffe, Gewichts- und Mengenangaben sowie die fachlich korrekte Zubereitung enthalten.
- 4.11. Die Hauptkomponenten des Gerichtes müssen regionaltypisch sein und aus der Region kommen. Alle Zutaten müssen aus Österreich sein und auch in Österreich (in der Region) in der jeweiligen Saison erhältlich sein!
- 4.12. Die Rezepte müssen den Grundlagen der modernen Ernährungslehre entsprechen, zeitgemäß sein und den Wünschen der Gäste nach Kreativität, Regionalität und Genuss entgegenkommen.
- 4.13. Ebenso ist anzugeben, woher das Rezept stammt (aus welcher Zeit– sofern bekannt - sowie die Region) und was einzigartig an den regionalen Hauptkomponenten ist. (z.B. Bei Verwendung von Käse kann das Futter für die Kühe, das nur in der Region vorhanden ist, das besondere Aroma der Milch das Besondere sein!).

5. URHEBERRECHTE

Die Teilnehmer stimmen einer Veröffentlichung und Wiederverwendung der eingesandten Rezepte ausdrücklich zu. Eine Entschädigung jedweder Art wird ausgeschlossen.

6. MATERIAL- UND KOSTENERSATZ

Die für die Demonstration benötigten Materialien und der mit der Beschaffung und dem Transport verbundene Aufwand wird von den Teilnehmern getragen.

7. BEWERTUNG

Die Bewertung erfolgt durch eine Jury, gebildet aus Mitgliedern des Verbandes der Köche Österreichs, Österreichischen Spitzenköchen und einem Laien. Das Urteil der Jury ist endgültig und kann nicht angefochten werden. Der Rechtsweg wird ausgeschlossen.

Juroren:

- **Gerald Angelmahr** - Sieger beim „junge wilde“-Award 2007, ehem. Küchenchef Rest. Korso Wien
- **Manfred Buchinger** - Buchinger's Gasthaus „Zur alten Schule“, Riedenthal bei Wolkersdorf, der erste Bundessieger „Genusswirt“ des Jahres
- **Thomas Dorfer** - Küchenchef Landhaus Bacher in Mautern, Koch des Jahres 2010 und Finalist Bocus d'Or in Lyon
- **Siegfried Dörre** - Koordinator Goldenes Reindl, Obmann Sektion Wien VKÖ
- **Harald Fargel** – Lehrer GAFA Wien, VKÖ-Präsident
- **Alois Gasser** – WIBERG, Team Inspiration
- **Werner Matt** - Der Doyen der Österr. Küche, Werner Matt's Kochakademie im Reiters Burgenland Ressort Bad Tatzmannsdorf
- **Heinz Reitbauer jun.** - Patron und Küchenchef. Restaurant Steirereck Wien 4 Haubenkoch
- **Bernie Rieder** – Sternekoch und Junger Wilder
- **Jacqueline Pfeiffer** – Küchenchefin im Grand Hotel Wien
- **Franz Zodl** – ehem. Direktor der GAFA Wien
- **Stefan Lehninger** – Verkaufsmanager Wien, Brau Union Österreich AG

Die Bewertung der Rezepte erfolgt im Erstdurchgang aufgrund des eingesandten Rezeptes unter folgenden Gesichtspunkten:

Kriterien	max. Punkte
Foto, erster Eindruck, Präsentation	10
Fachl. Zusammensetzung Rezept	10
Themenbezug, Regionalität	10
Kreativität, Idee	10
Verkaufsattraktivität	10
Bonuspunkte f. Besonderes	10
max.Total	60

Die Speisenkreationen der Teilnehmer des Finalkochens werden bewertet nach:

Kriterien	max. Punkte
Sauberkeit und Adjustierung beim Kochen, Küchenorganisation, Einhaltung des Zeitplanes, Mise en Place	10
Präsentation, optischer Eindruck des Gerichtes, Verkaufsattraktivität	15
Themenbezug	10
fachliche Zusammensetzung	10
Kreativität	10
Geschmack	20
Bonuspunkte für Besonderes	15
max. Total	90

Die Bewertung erfolgt in zwei Kategorien:

A Lehrlinge-Schüler-Jungköche(Innen) im 1. Berufsjahr

B Köchinnen und Köche, Küchenchefs(Innen)

8. PREISE

Die Jury kann insgesamt 6 Mal den Hauptpreis das "GOLDENE REINDL" vergeben. Davon sind mindestens 3 der Kategorie A vorbehalten. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Die Gewinner mit der höchsten Punkteanzahl jeder Kategorie erhalten zusätzlich jeweils einen Sonderpreis.

Kategorie A: Helmut Österreicher, der Koch des Jahrzehnts, hat sich bereit erklärt dem Gewinner Einblick in sein Restaurant „Österreicher im MAK“, mit seiner Neuen Wiener Küche, zu ermöglichen.

Kategorie B: Heinz Reitbauer jun. Der Küchenchef und Patron im höchst ausgezeichneten Restaurant Wien's „Steirereck“, mit seiner Gattin Birgit haben sich ebenfalls bereit erklärt dem Gewinner einen Einblick in ihre famose 4 Haubenküche zu ermöglichen.

9. KORRESPONDENZ

Über Platzierung etc. wird keine Korrespondenz geführt und keine diesbezüglichen Auskünfte gegeben.

10. EINSENDUNGEN

Einsendungen, welche den oben angeführten Kriterien nicht entsprechen, werden in der Auswahl nicht berücksichtigt.

11. Finalkochen

Damit die Jury in der Küche und beim Verkosten fair, objektiv und unvoreingenommen bewerten kann, müssen die Küchenadjustierung der Teilnehmer sowie das mitgebrachte Anrichteschirr neutral sein und darf keinen Rückschluss auf die Ausbildungsstätte oder den Dienstgeber geben. Das Finalkochen findet am 30. April 2010 in der Gastgewerbefachschule (www.gafa.ac.at) in 1010 Wien, Judenplatz 3-4 statt. Jedem Teilnehmer werden zum Kochen ein Herd und ein Backrohr zur Verfügung gestellt. Das Anrichteschirr sowie weiteres Werkzeug und Materialien sind seitens der Teilnehmer selbst mitzubringen. Zum Kochen und Anrichten stehen 60 Minuten zur Verfügung. Vorbereitete Zutaten dürfen verwendet werden.

12. Termine

Einsendeschluss:	20. März 2010
Finalkochen:	30. April 2010
Verleihung der Preise:	27. Mai 2010 in Wien

Wien, im Februar 2010