



# INTERGASTRA 2010

## Culinary Competition

Internationale Kochwettbewerbe und  
Kochkunst-Ausstellungen auf der INTERGASTRA 2010



25. Internationale Fachmesse für Hotellerie,  
Gastronomie, Catering, Konditorei und Café

06. – 10.02.2010 : Neue Messe Stuttgart

Mitten im Markt

Messe Stuttgart



**DEHOGA**  
BADEN-WÜRTTEMBERG

# INTERGASTRA 2010

## Culinary Competition

### INTERGASTRA Culinary Competition Wettbewerbe und Ausstellungen

Kreative Küche auf höchstem Niveau – dafür stehen die Kochwettbewerbe und Kochkunstausstellungen auf der INTERGASTRA 2010 in Stuttgart.

Der DEHOGA Baden-Württemberg und die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg laden ambitionierte Köchinnen und Köche zu international besetzten Wettbewerben ein:



#### INTERGASTRA Culinary Trophy

**Kategorie kalte Wettbewerbe (Kochkunstausstellungen):**  
Der Wettbewerb für kreative Kochkunst in den Kategorien  
– Teams  
– Einzelaussteller  
– Jugend (Intergastra Junior Trophy)

#### INTERGASTRA Jungkoch des Jahres

**Kategorie warme Wettbewerbe (Showküche):**  
Kreativ-Wettbewerb für junge Köchinnen und Köche

#### INTERGASTRA Meisterkoch des Jahres

**Kategorie warme Wettbewerbe (Showküche):**  
Küchenmeister und Auszubildende kochen im Team



# Allgemeine Informationen und Anmeldung

## Durchführung

Eintrittskarten, eine genaue Zufahrtsbeschreibung und Angaben zu den Parkmöglichkeiten werden Ihnen kurz vor Messebeginn zugeschickt.

Die Anlieferung erfolgt ab 6:30 Uhr und sollte bis 8:00 Uhr beendet sein.

Die Ausstellung findet in Halle 5 statt.

Die Ausstellungsexponate dürfen nur an einem Tag ausgestellt werden. Während der Ausstellungszeit haben die Aussteller für die Aufrechterhaltung eines einwandfreien Zustandes der Ausstellungsstücke zu sorgen.

Die Beschriftung der einzelnen Exponate erfolgt einheitlich und kostenlos durch das Büro der Kochkunstschau nach Ihren eingereichten Angaben.

Hauseigene Werbung des Ausstellungsbetriebes ist ab 10 Uhr zugelassen.

Das Abräumen der Ausstellungsplatten erfolgt täglich nach der Preisverleihung ab 18 Uhr. Der Aussteller trägt selbst Sorge dafür.

## Öffnungszeiten Intergastra

Für Besucher 10:00 – 18:00 Uhr

## Versicherung

Für die gesamte Kochkunstausstellung ist während der Öffnungszeiten eine Versicherung abgeschlossen. Geben Sie bei der Anmeldung bitte den Wert Ihrer Anrichteplatten und des Anrichtegeschirrs an.

## Betreuung der Teilnehmer

Die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. und der Kochverein Stuttgart betreuen die Aussteller in Halle 5.

## Kosten

Die Teilnahme an der Kochkunstausstellung ist kostenlos. Sonstige Kosten gehen zu Lasten der Aussteller.

## Hausrecht

Auf dem gesamten Messeareal ist den Anweisungen der Hallenaufsicht zu folgen.

## Anmeldung

Anmeldeschluss für alle Wettbewerbe ist der 22. Januar 2010.

Anmeldeformulare finden Sie im Internet unter [www.intergastra.de](http://www.intergastra.de)

## Ihre Anmeldung für die „Culinary Trophy“ (kalte Wettbewerbe) richten Sie bitte an:

Küchenmeister Herr Frank Widmann  
Widmann's Löwen  
Struthstraße 17, 89551 Königsbronn-Zang  
Telefon: 07328 -96270, Telefax: 07328-962710  
E-Mail: [loewen-zang@t-online.de](mailto:loewen-zang@t-online.de)

## Anmeldungen für den „Jungkoch des Jahres“ richten Sie bitte an:

Küchenmeister Alexander Munz  
Landgasthof Waldhorn  
Hohnweilerstraße 10, 71549 Auenwald-Däfern  
Telefon: 07191 - 312 312, Telefax: 07191 - 312 313  
E-Mail: [info@waldhorn-daefern.de](mailto:info@waldhorn-daefern.de)

## Anmeldungen für den „Meisterkoch des Jahres“ richten Sie bitte an:

Küchenmeister Alfons Köhler  
Landgasthof „Krone“  
Drei-Kreuz-Straße 3, 89584 Ehingen-Dächingen  
Telefon: 07395 - 331, Telefax: 07395 - 1095  
E-Mail: [krone-daechingen@t-online.de](mailto:krone-daechingen@t-online.de)



# INTERGASTRA Culinary Trophy

## Kategorie: kalte Wettbewerbe (Kochkunstausstellung)

### Kategorien der Kochkunstausstellung

#### Kategorie A:

1. Schauplatte für 8 Personen
2. 6 verschiedene Vorspeisen, wahlweise kalt oder warm für jeweils 1 Person, wobei eine Vorspeise in doppelter Ausfertigung zur Verkostung durch die Jury bereitgestellt werden muss.
3. Fingerfood bestehend aus 3 verschiedenen warmen und 3 verschiedenen kalten Fingerfood, für jeweils 4 Personen.
4. 5-gängiges Gourmetmenü

#### Kategorie B:

1. Restaurationsplatte für 4 Personen (auch ovo lacto)
2. Restaurationsplatte für 2 Personen
3. 3 verschiedene Hauptgänge für jeweils eine Person
4. 3-gängiges Tagesmenü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

#### Kategorie C:

1. Platte mit Feingebäck und kleines Schaustück, passend zur Platte (4 verschiedene Teile für jeweils 6 Personen)
2. 3 Tagesdesserts und ein Kinderdessert, wobei ein Dessert zur Verkostung durch die Jury doppelt angerichtet werden muss.
3. Dessertplatte für 6 bis 8 Personen und kleines Schaustück, passend zur Platte.
4. 3 verschiedene Torten, die im Anschnitt präsentiert werden müssen.

#### Kategorie D:

1. Butterschaustück (Fett)
2. Gemüse
3. Salz
4. Obst
5. Schokolade
6. Teige
7. Kakaomalerei
8. Krokant
9. Marzipan
10. Eis
11. Zucker
12. Gewürze

Die Arbeiten der Kategorie D werden nur bewertet, wenn sie überwiegend aus fachbezogenen Materialien bestehen. Andere Materialien zur Abstützung von Innen sind jedoch erlaubt.

#### Teilnehmer

Teilnahmeberechtigt sind Nationalmannschaften, Regionalmannschaften, in- und ausländische Hotel- und Gaststättenbetriebe, deren Küchenmeister, Küchenchefs, Köche, Köchinnen, Pâtisseries und Auszubildende.

#### Für Einzelaussteller

Aus zwei verschiedenen Kategorien muss jeweils eine Aufgabe präsentiert werden.

#### Für Teams

Teamchef, zwei Köche und ein Pâtissier.  
Aus drei verschiedenen Kategorien muss jeweils eine Aufgabe präsentiert werden.

#### Für Auszubildende (INTERGASTRA Junior Trophy)

Es muss eine Aufgabe aus den vorgeschlagenen präsentiert werden.

#### Bewertung:

Die Bewertung der Wettbewerbe wird durch eine erfahrene und international besetzte Jury durchgeführt. Die Entscheidung der Jury ist endgültig und unanfechtbar. Bewertet wird nach den Richtlinien des Verbandes der Köche Deutschland e.V.

## Kriterien für die Bewertung der Kochkunstschau (Kalte Küche)

### Präsentation/ Innovation

Beinhaltet appetitliche, geschmackvolle und elegante Darbietung, moderner Stil.

0 – 25 Punkte

### Zusammenstellung

Eine ausgewogene Ernährung im richtigen Verhältnis von Vitaminen, Kohlehydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen zueinander, in Farbe und Geschmack harmonisierend, zweckmäßig und bekömmlich.

0 – 25 Punkte

### Korrekte fachliche Zubereitung

Richtige Grundzubereitung, der heutigen modernen Kochkunst entsprechend.

0 – 25 Punkte

### Anrichteart/ Servieren

Sauberes Anrichten, keine gekünstelte Garnituren, keine zeitraubende Anrichteweise, vorbildliche Anordnung um ein zweckmäßiges Servieren zu ermöglichen.

0 – 25 Punkte

Zahl der möglichen Punkte für die Wertung:  
100 Punkte

### Preise:

**Für Teams:** 1 000 Euro

**Für Einzelaussteller:** 500 Euro

### Preisverleihung

Täglich Tagessieger (der jeweiligen Wettbewerbe):

- Einzelteilnehmer: Für den Teilnehmer mit der höchsten Punktzahl
- Mannschaften: Für die Mannschaft mit der höchsten Punktzahl

Verliehen werden:

- Goldmedaillen mit Urkunde
- Silbermedaillen mit Urkunde
- Bronzemedaille mit Urkunde
- Urkunde

Für die besten Leistungen werden Ehrenpreise vergeben.

### Ansprechpartner und Wettbewerbsleitung:

Küchenmeister Herr Frank Widmann

Widmann's Löwen

Struthstraße 17

89551 Königsbrunn-Zang

Telefon: 07328 -96270, Telefax: 07328-962710

E-Mail: loewen-zang@t-online.de



# INTERGASTRA Jungkoch des Jahres

## Kategorie: warme Wettbewerbe (Showküche)

### Teilnahmevoraussetzungen

Teilnahmeberechtigt sind alle ausgebildeten Köchinnen und Köche bis 35 Jahre ohne Küchenmeisterprüfung. Eine weitere Person darf als Helfer (Auszubildender oder Commis de Cuisine, max. 23 Jahre alt) eingesetzt werden. Dieser darf nicht aktiv mitkochen, sondern nur vorbereiten und sauber machen.

### Aufgabe

Jeder Teilnehmer stellt eine Vorspeise (warm, kalt oder warm/kalt) und einen Hauptgang her. Das Thema ist frei wählbar.

Der Hauptgang kann entweder Fleisch oder Fisch als Hauptkomponente enthalten und soll eine moderne Stärkebeilage sowie mindestens eine saisonale Gemüsevariante enthalten.

### Menge

Es werden je zwei Teller in normaler Portionsgröße für die Jury hergestellt. Des Weiteren werden 30 Teller in Drittel-Portionsgröße angerichtet, die dem Publikum zum Verkosten gereicht werden.

### Zeit

Die Zeit bis zum Servicebeginn beträgt 2 Stunden, wobei 15 Minuten auf das Einräumen und Vorbereiten der Küche entfallen.

### Material

Die mitgebrachten Lebensmittel können zum Teil vorbereitet sein, wobei 20 Prozent vor Ort frisch verarbeitet werden müssen (nach WACS-Richtlinien).

- Grundfonds dürfen fertig mitgebracht werden.
- Fische dürfen ausgenommen und geschuppt mitgebracht werden.
- Fleischkomponenten dürfen grob zerlegt mitgebracht werden.

### Geschirr

Probierteller werden vom Veranstalter gestellt. Präsentationsteller für die Jury müssen mitgebracht werden.

### Sonstiges

Der teilnehmende Betrieb kann den Wettbewerb als Plattform und Präsentation werblich nutzen. Pro Tag treten maximal drei Teilnehmer parallel an. Genaue Uhrzeit wird noch bekannt gegeben.



### Bewertung

Die Bewertung der Wettbewerbe wird durch eine erfahrene und international besetzte Jury durchgeführt. Die Entscheidung der Jury ist endgültig und unanfechtbar. Bewertet wird nach den Richtlinien des Verbandes der Köche Deutschland e.V.

Bewertet werden

- die fachlich richtige Vor- und Zubereitung der Lebensmittel und Berücksichtigung der modernen Küche (Einflüsse der Molekularküche sind erwünscht bzw. erlaubt).
- die Einhaltung der Vor- und Zubereitungszeit, Wirtschaftlichkeit und Kreativität.

Es wird jeden Tag ein Tagessieger und am Ende der Messe ein Gesamtsieger ermittelt.

### Preise

- 1. Platz:** Ein Vorbereitungskurs auf die Küchenmeisterprüfung an der DEHOGA Akademie in Bad Überkingen
- 2. Platz:** 200 Euro
- 3. Platz:** 100 Euro

**Koch Dir Deinen  
Küchenmeister-Kurs!**  
Hauptgewinn beim „Jungkoch des  
Jahres“ auf der INTERGASTRA

### Ansprechpartner und Wettbewerbsleitung

Küchenmeister Alexander Munz  
Landgasthof Waldhorn  
Hohnweilerstraße 10  
71549 Auenwald-Däfern  
Telefon: 07191 - 312 312, Telefax: 07191 - 312 313  
E-Mail: info@waldhorn-daefern.de

# INTERGASTRA Meisterkoch des Jahres

## Kategorie: warme Wettbewerbe (Showküche)

### Teilnahmevoraussetzungen

Am Wettbewerb beteiligen sich Zweierteams bestehend aus einem Küchenmeister/einer Küchenmeisterin und einem Auszubildenden.

Der Wettbewerb ist für ein internationales Teilnehmerfeld geöffnet. Unabhängig von der Mitgliedschaft in der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg können sich alle Küchenmeisterinnen und Küchenmeister um die Teilnahme bewerben. Voraussetzung ist der Küchenmeistertitel oder – bei Teilnehmern aus anderen Ländern – eine vergleichbare Qualifikation.

### Wettbewerbsablauf

Auf der Showbühne im Stuttgarter Messezentrum kochen an vier Tagen jeweils zwei Teams, bestehend aus einem Küchenmeister und einem Auszubildenden, ein Drei-Gänge-Menü für 12 Personen. Die Zutaten stammen aus einem für alle Teilnehmer gleichen Warenkorb.

### Thema

3-gängiges Menü für 12 Personen.  
Für jeden Gang ist ein Hauptbestandteil vorgegeben.

Vorgeschriebene Menübestandteile

- Vorspeise: Kalbsbries und Krustentiere
- Hauptgang: Lamm (regionaler Herkunft)
- Modernes Dessert: Gries und Kernobst

Die Rezepte und Menüzubereitungen werden im Internet veröffentlicht.

Material wird pauschal pro Team mit 150 Euro vergütet.

### Teams

Jedes Team besteht aus einem/einer Küchenmeister(in) und einem/einer Auszubildenden. Es kochen 2 Mannschaften pro Tag.

### Waren

Es dürfen keine vorgefertigten Waren mitgebracht werden (außer Fisch filiert; Fleisch entbeint, pariert; Gemüse vorgeputzt, Fonds). Flambieren ist nicht gestattet.

### Küchengeräte/Besteck/Geschirr

Küchengeräte werden zur Verfügung gestellt. Besteck- und Geschirrtteile sind vor Ort. Angerichtet werden 10 Teller für unsere Gäste, 1 Teller für die Jury und 1 Präsentationsteller. Werbeunterlagen zum Auslegen dürfen mitgebracht werden.

### Bewertung

Die internationale Jury bewertet Mise en place, Arbeitsablauf sowie Geschmack, Originalität, moderne Zubereitungsarten und Präsentation. Der Wettbewerb endet mit dem Verlassen einer sauberen Show-Küche.

### Auswahl

Jedes Team muss eine Materialanforderung mit Rezeptur für 12 Personen einreichen. Es findet eine Vorauswahl aufgrund der eingereichten Menüvorschläge statt.

### Vorhandene Geräte

Plan und Liste für vorhandene Küchengeräte können bei den Wettbewerbsorganisatoren, Herr Alfons Köhler und Herr Erwin Buchhäusl, angefordert werden. Benötigte Spezialgeräte dürfen mitgebracht werden (Eismaschine, Mixer usw.)

### Preise

Beim Wettbewerb sind attraktive Geldpreise zu gewinnen:

- 1. Preis:** 1 000 Euro
- 2. Preis:** 500 Euro
- 3. Preis:** 250 Euro

Unabhängig von der Platzierung erhalten alle teilnehmenden Auszubildenden außerdem ein wertvolles Fachbuch.

### Ansprechpartner und Wettbewerbsleitung

Küchenmeister Alfons Köhler  
Landgasthof „Krone“  
Drei-Kreuz-Straße 3, 89584 Ehingen-Dächingen  
Telefon: 07395 - 331, Telefax: 07395 - 1095  
E-Mail: krone-daechingen@t-online.de

Erwin Buchhäusl  
Bahnhofstraße 6, 73207 Plochingen  
Telefon: 07153 - 92673, Telefax: 07153 - 926974



**INTER  
GASTRA**

[www.intergastra.de](http://www.intergastra.de)