



ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2008/2009

Die Ausschreibung

Das Menü

- >> Gekocht wird ein Drei-Gänge-Menü für vier Personen mit den Komponenten Vorspeise/Suppe, Hauptspeise und Dessert. Das Motto des Menüs kann vom Kochteam frei gewählt werden.
 - >> Vorspeise/Suppe: Gemüse
 - >> Hauptspeise: Hähnchenbrust
 - >> Dessert: Schokolade mit Früchten der Saison.
Diese sind in den einzelnen Wettbewerbsebenen austauschbar!

- >> Ab dem 12. Erdgaspokal werden Warenkörbe eingeführt. Folgende Zutaten sind vorgegeben:

im Hauptwarenkorb:

Spinat, Möhre, Lauch, Sellerie, Blumenkohl, Tomate, Bohnen, Zucchini, Paprika, Aubergine, Hähnchenbrust, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Früchte der Saison, Grieß, Kakao, Kuvertüre, Eier, Sahne, Mehl, Milch, Backpulver.

im Nebenwarenkorb:

Speiseöl, Olivenöl, Himbeeressig, Balsamicoessig, Worcestersauce, Tabasco, Salz, Butter, Creme fraiche, Joghurt, Mondamin, Parmesan, Zwiebeln, Tomatenmark, Zitronen, Mehl, Puderzucker, Kristallzucker, Honig, Semmelmehl, Gelantine, Nüsse, Vanilleschoten und Kräuter.

- >> Fonds und Gewürze dürfen mitgebracht werden. Weitere Zutaten sind nicht zugelassen.
- >> Die Produkte im Nebenwarenkorb sind keine Menükomponenten, sondern dienen ausschließlich der Ergänzung und Vollendung.
- >> Obst und Gemüse darf nur im rohen, unvorbereiteten Zustand mitgebracht werden (nicht geputzt, nicht geschält, nicht zerkleinert, nicht vorgegart).
- >> Der Wareneinsatz (Haupt- und Nebenwarenkorb) im Gesamtwert von 18 Euro (inkl. Mehrwertsteuer) darf nicht überschritten werden. Es gelten die Marktpreise zum Zeitpunkt der Erstellung.
- >> Die Koch- und Anrichtezeit für das Menü beträgt maximal 120 Minuten.
- >> Das Menü wird ab den Regionalmeisterschaften wie folgt angerichtet:
 - >> Vorspeise/Suppe: Flacher Teller/Tiefer Teller (Größe 22 cm bzw. 24 cm)
 - >> Hauptspeise: Flacher Teller (Größe 28 cm)
 - >> Dessert: Flacher Teller (Größe 22 cm)
- >> Das Geschirr wird vom Ausrichter zur Verfügung gestellt - zu den Schulwettbewerben wird das in den Schulküchen vorhandene Geschirr verwendet.
- >> Fragen zum Menü sind an den jeweiligen regionalverantwortlichen Koch zu richten (Telefonnummer bei der Agentur erfragen).



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V.



ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2008/2009

Die Teilnehmer

- >> Mitmachen können kochinteressierte Schüler der Klassen 7 bis 10. Das Vorhandensein einer Schulküche ist dabei keine Voraussetzung für eine Teilnahme.
- >> Teilnahmeberechtigt sind Teams mit drei Schülern, einem Ersatzschüler, einem Betreuer und einem Patenunternehmen (Übernahme Startgebühr). Informationen und Kontakt zum jeweiligen Patenunternehmen erhalten Sie über den Organisator, die teamWERK GmbH. Wenn freie Kapazitäten in der Region bestehen, kann in Absprache mit der Agentur und dem Patenunternehmen (Gasversorger und Stadtwerke) auch mehr als ein Team pro Schule gemeldet werden.

Die Anmeldung und Einsendeschluss

- >> Bitte senden Sie Ihre **verbindliche** Anmeldung mit beiliegendem Anmeldefax bis zum:

06.06.2008 (Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz),

27.06.2008 (Sachsen-Anhalt, Thüringen)

04.07.2008 (Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Schleswig-Holstein)

an uns zurück.

- >> Einsendeschluss der vollständig ausgefüllten Menüunterlagen (Team, Rezepturen mit Zutaten und Zubereitung, Warenkalkulation) ist am:

29.08.2008 (Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz)

19.09.2008 (Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein, Thüringen)

02.10.2008 (Baden-Württemberg, Bayern).

- >> Die vollständigen Unterlagen können per E-Mail oder Fax eingereicht bzw. im Original an folgende Adresse geschickt werden: teamWERK GmbH, Projektteam Erdgaspokal, Güntzelstraße 4, 04571 Rötha.



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V.



ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2008/2009

Die Wettbewerbe

- >> Die Schulwettbewerbe beginnen im September 2008 und dauern bis Januar 2009. Jedes angemeldete Kochteam muss davon ausgehen, dass der erste Kochwettbewerb ca. 6 Wochen nach Beginn des neuen Schuljahres stattfinden kann. Verschiebungen der einmal festgelegten Termine sind nur in begründeten Ausnahmefällen (Klassenfahrt, Krankheit von mehr als zwei Schülern) möglich.
- >> Die nach Punkten besten drei Mannschaften einer Region (in Berlin die sechs Punktbesten) qualifizieren sich für die jeweiligen Regionalmeisterschaften in ihrem Bundesland (regionale Aufteilung siehe www.erdgaspokal.de unter Wettbewerb).
- >> Die Regionalmeisterschaften finden voraussichtlich von Dezember 2008 bis Februar 2009 statt.
- >> Regionalsieger eines Bundeslandes nehmen am jeweiligen Landesfinale teil und ermitteln das beste Schülerkochteam, den Landesmeister.
- >> Die Landesfinales werden etwa im März/April 2009 durchgeführt.
- >> Die Landessieger kochen im Bundesfinale (Mai 2009) um den Erdgas-Wanderpokal, eine mehrtägige kulinarische Erlebnisreise und weitere wertvolle Sachpreise.
- >> Sollte ein qualifiziertes Kochteam die Teilnahme an der Regional- /Landesmeisterschaft bzw. Bundesfinale nicht gewährleisten können, rückt die nach Punkten nächstbeste Mannschaft nach.

Die Wertung

- >> Jede vollständige und bis zum Einsendeschluss eingeschickte Anmeldung nimmt mit den vorgeschlagenen Rezepten teil.* Bei nicht pünktlicher Einreichung der Unterlagen können im ersten Wettbewerb Strafpunkte abgezogen werden!
- >> Unter www.erdgaspokal.de können die Anmeldeunterlagen am PC ausgefüllt und per E-Mail eingereicht werden. Sollte bis vier Wochen nach Schuljahresbeginn keine Rückmeldung (Kochtermin) seitens der Organisatoren erfolgen, muss das Team bei der Agentur nachfragen.
- >> Die Jury wird bei den Schulwettbewerben von den beteiligten Patenunternehmen mit fachlicher Unterstützung durch den Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) gestellt. Bei den Regionalmeisterschaften, Landesfinales und im Bundesfinale werten ausschließlich Juroren des VKD.
- >> Jedes Team kocht vier Wettbewerbsmenüs vor einer Jury. Ein Menü bleibt zum Verkosten durch die Jury in der Küche, ein Menü wird optisch und verbal am gedeckten Tisch präsentiert und zwei Menüs stehen für alle Anwesenden zum Verkosten zur Verfügung.
- >> Die Bewertung erfolgt nach einem einheitlichen Punktsystem (siehe beiliegende Bewertungskriterien) und wird im Anschluss für jedes Team kurz von einem Jurymitglied erläutert. Der Bewertungsbogen wird den Kochteams nicht ausgehändigt.

* In den alten Bundesländern ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Wird der entsprechende regionale Schlüssel überschritten, behalten sich die Organisatoren ggf. eine Vorauswahl vor. Die Schulen erhalten bis zu Beginn der Herbstferien eine Information über ihre Teilnahme.



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V.



ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2008/2009

Die Bedingungen

Kosten/Preise:

- >> Alle anfallenden Kosten für die Schulwettbewerbe (Zutaten/ggf. Reisekosten) tragen die Teilnehmer selbst. Ab den Regionalmeisterschaften werden diese Kosten von den betreuenden Patenunternehmen übernommen.
- >> Für die Warenkalkulation sind ausschließlich die saisonalen Preise zum Zeitpunkt ihrer Erstellung gültig.
- >> Kleinstmengen an Gewürzen, Salz, Zucker, Mehl usw. werden nicht mit in den Gesamtpreis eingerechnet.
- >> Es ist gestattet, Zutaten von zu Hause (Obst, Kräuter etc.) mitzubringen. Diese müssen aber entsprechend den marktüblichen Preisen in die Kalkulation einbezogen werden.

Rezeptur/Zutaten:

- >> Es ist nicht gestattet, Alkohol zum Kochen bzw. zur Präsentation zu verwenden.
- >> Alle mitgebrachten Zutaten werden von der Jury vor jedem Wettbewerb anhand der Warenkalkulation überprüft.
- >> Das einmal eingesandte Rezept gilt für alle Ausscheide des 12. Erdgaspokals. Kleine Änderungen können im Rahmen des Rezeptes und nach Absprache mit der Agentur vorgenommen werden.

Wettbewerb:

- >> Zum Kochen muss hygiene- und arbeitsschutzgerechte Kleidung (Erdgaspokal-T-Shirt, Kochmütze, festes und flaches Schuhwerk!) getragen und auf gefährdenden Schmuck (Ringe, Ketten usw.) sowie Armbanduhrn verzichtet werden.
- >> Bei Verletzungen wird der Ersatzschüler von der Jury eingewechselt.
- >> Nur der Ersatzschüler ist ab Wettbewerbsbeginn für das Eindecken bzw. Gestalten des Tisches verantwortlich. Eine Hilfestellung durch den Betreuer ist dabei nicht möglich. Sollte der Ersatzschüler in der Küche zum Einsatz kommen, können die anderen Schüler des Teams beim Eindecken aushelfen.
- >> Die Teambetreuer haben mit Beginn des Wettbewerbes die Küchenräume zu verlassen.
- >> Die Team- und Menüvorstellung (Präsentation) sollte nicht länger als 3 Minuten dauern.

Allgemeine Infos:

- >> Jede angemeldete Schule mit entsprechender Hauswirtschaftsküche wird als potentieller Austragungsort betrachtet.
- >> Die Anmeldung setzt das Einverständnis der gesetzlichen Vertreter der Jugendlichen voraus, dass diese im Zusammenhang mit dem Wettbewerb fotografiert und veröffentlicht werden. Mit der Bewerbung verzichten die Schulen, Lehrer, Schüler und deren gesetzliche Vertreter auf jegliche Ansprüche bzgl. einer weitergehenden Nutzung von Rezepten, Foto- und Pressematerial aus dem Wettbewerb.
- >> Alle öffentlichen Auftritte im Kontext mit dem Erdgaspokal (Design, Rezepturen, Titel usw.) müssen im Vorfeld mit der teamWERK GmbH abgesprochen werden.
- >> Die im Rahmen des Erdgaspokals erreichten Titel (Regionalsieger, Landesmeister, Schülerkochmeister) dürfen nur in Abstimmung mit der Agentur bzw. den jeweils betreuenden Patenunternehmen in der Öffentlichkeit verwendet werden.

Unter www.erdgaspokal.de
finden Sie Tipps rund um
den Erdgaspokal.



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes
der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem
Verband der Köche Deutschlands e. V.



ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2008/2009

**ANMELDEFAX
034206/754-70**

Anmeldeschluss: siehe Seite 2

E-Mail: info@erdgaspokal.de

Wir melden uns hiermit **verbindlich** für den 12. ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2008/2009 an.
Die vollständigen Menüunterlagen reichen wir termingerecht nach.

Schule: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____

E-Mail: _____

Betreuer: _____

Kochmöglichkeiten in der Schule

(Angaben sind notwendig, jedoch keine Voraussetzung für eine Teilnahme)

Anzahl der Kochherde _____ (Arbeitsplätze _____ Kochteams)

Kochmedium (Gas oder Strom): _____

Keine, weil _____



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes
der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem
Verband der Köche Deutschlands e. V.



ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2008/2009

Menüunterlagen

Das Team

Die Schule

Adresse: _____

Telefon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____

Internet: _____

Die Mannschaft (ein Austausch einzelner Teammitglieder während des Wettbewerbes ist möglich)

| | Vorname | Name | Geburtstag |
|----|---------|-------|------------|
| 1. | _____ | _____ | _____ |
| 2. | _____ | _____ | _____ |
| 3. | _____ | _____ | _____ |

Ersatzschüler/in: _____

Der Betreuer

Vorname, Name, private Telefonnummer und private E-Mail Adresse

Kochmöglichkeiten in der Schule

(Angaben sind notwendig, jedoch keine Voraussetzung für eine Teilnahme)

Anzahl der Kochherde _____ (Arbeitsplätze _____ Kochteams)

Kochmedium (Gas oder Strom): _____



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V.



ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2008/2009

Das Menü

Die ausführlichen Rezepturen (Zutaten und Zubereitung) bitte als Anlage beifügen. Bitte geben Sie auf dieser Seite lediglich die Namen der einzelnen Gerichte und eine kurze Erläuterung der einzelnen Gerichte an. Zum Beispiel Name: Herbstgewitter, Kurzbeschreibung: Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Brotstücken garniert.

Motto: _____

Name der Vorspeise: _____

Kurzbeschreibung: _____

Name der Hauptspeise: _____

Kurzbeschreibung: _____

Name des Desserts: _____

Kurzbeschreibung: _____



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V.



ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2008/2009

Die Bewertungskriterien

Die Arbeitsweise: Wertung erfolgt für das Menü insgesamt

| Anforderung | max. Punktzahl |
|---|----------------|
| >> Ausarbeitung/Rezeptur (Unterlagen pünktlich eingereicht, frisch/gesund, Rezeptur o.K., Kalkulation) | 5 |
| >> Materialverwendung/Wareneinsatz (Ware überprüfen/Kühlung, Vorbereiten/Putzen/Abfall, Zubereiten/Würzen, Energie/Wasser) | 5 |
| >> Rohstoffverarbeitung (Verwendung des Materials nach der Rezeptur, Schneiden, Garpunkte/Zeit) | 5 |
| >> Arbeitsweise/Sauberkeit (Reihenfolge der Herstellung/Arbeitsablauf, Sauberkeit/Ordnung am Arbeitsplatz, Hygiene: kochen/kühlen, Arbeitszeit eingehalten - 120 min inkl. Anrichten, Gesamteindruck Team) | 5 |
| >> Präsentation (Einhaltung des Mottos, Bezug zu Tisch und Menü, verständliche Darstellung - keine Wiedergabe der Rezeptur) | 5 |
| >> Tischgestaltung (Kreativität/Aussehen/Machbarkeit, Nachvollziehbarkeit, Gesamteindruck) | 5 |
| max. Punktzahl Arbeitsweise | 30 |

Das Menü: Wertung erfolgt für jeden Gang einzeln

| Anforderung | max. Punktzahl |
|---|----------------|
| >> Gesamteindruck (Menüzusammenstellung, Farb- und Materialzusammenstellung, Tellerportionen/Menge, Verzehrtemperatur) | 5 |
| >> Geschmack (alle Komponenten gewürzt, salzig/sauer/scharf/süß, Kräuter, Saucen/Dressing) | 10 |
| >> Konsistenz (Garpunkte/Bindung, verschiedene Konsistenzen) | 5 |
| >> Kreativität (Material, Farbe, Aussehen, Harmonie, Sonderpunkte/ungewöhnliche Zusammenstellung) | 10 |
| max. Gesamtpunktzahl Menü (je Gang 30 Punkte) | 90 |
| max. Gesamtpunktzahl total | 120 |



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V.