



## ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2009/2010

### Die Ausschreibung

#### Das Menü

>> Gekocht wird ein Drei-Gänge-Menü für vier Personen mit den Komponenten Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Das Motto des Menüs kann vom Kochteam frei gewählt werden.

- >> Vorspeise: Kalte Vorspeise unter Verwendung von Fisch
- >> Hauptspeise: Hackfleisch (freie Wahl)
- >> Dessert: Verwendung von Speisequark

>> Aus folgenden Zutaten muss gewählt werden:

#### Warenkorb:

Möhre, Lauch, Sellerie, Blumenkohl, Weißkohl, Wirsing, Tomate, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Blattsalate, Obst, Käse, Hackfleisch, Fisch, Brot, Schokolade, Kakao, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Grieß, Eier, Sahne, Milch, Quark, Joghurt, Creme fraiche, Mehl, Semmelmehl, Butter, Zucker, Honig, Öl, Essig, Zitrone, Nüsse, Tomatenmark, Kräuter, Gelatine, Vanilleschote, Backpulver, Speisestärke, Fonds und Gewürze.

- >> Obst und Gemüse darf nur im rohen, unvorbereiteten Zustand mitgebracht werden (nicht geputzt, nicht geschält, nicht zerkleinert, nicht vorgegart).
- >> Der Wareneinsatz 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.
- >> Zu den Schulwettbewerben wird das in den Schulküchen vorhandene Geschirr zum Anrichten der Menüs verwendet.
- >> Das Anrichtegeschirr wird ab der Regionalmeisterschaft vom Ausrichter bereitgestellt. Informationen zu Größe und Design der Teller werden rechtzeitig auf der Erdgaspokal-Website bekannt gegeben.
- >> Fragen zum Menü sind an den jeweiligen regionalverantwortlichen Koch zu richten (Telefonnummer bei der teamWerk erfragen).

**ERDGAS** Natürlich effizient

**bdeu**  
Energie. Wasser. Leben.



**Verbundnetz  
Gas AG**

Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie- und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. unter der Schirmherrschaft von Clemens Fritz, Fußballnationalspieler



## ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2009/2010

### 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 teamWerk und dem Patenunternehmen auch mehr als ein Team pro Schule gemeldet werden.

### Die Anmeldung und Einsendeschluss

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

**15.06.2009** (Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen),

**29.06.2009** (Berlin, Brandenburg, Hessen, Rheinland-Pfalz, Mecklenburg-Vorpommern, Schleswig-Holstein)

**20.07.2009** (Baden-Württemberg, Bayern)

an uns zurück.

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

**24.08.2009** (Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen)

**21.09.2009** (Berlin, Brandenburg, Hessen, Rheinland-Pfalz, Mecklenburg-Vorpommern, Schleswig-Holstein)

**05.10.2009** (Baden-Württemberg, Bayern).

- >> Die vollständigen Unterlagen werden per E-Mail oder Fax eingereicht bzw. im Original an folgende Adresse geschickt: teamWERK GmbH, Projektteam Erdgaspokal, Güntzelstraße 4, 04571 Rötha.
- >> Unter [www.erdgaspokal.de](http://www.erdgaspokal.de) können die Anmeldeunterlagen am PC ausgefüllt und per E-Mail eingereicht werden.

**ERDGAS** Natürlich  
effizient

**bdeu**  
Energie. Wasser. Leben.



**Verbundnetz  
Gas AG**

Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie- und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. unter der Schirmherrschaft von Clemens Fritz, Fußballnationalspieler



## ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2009/2010

### Die Wettbewerbe

- >> Die Schulwettbewerbe beginnen im September 2009 und dauern bis Dezember 2009. Jedes angemeldete Kochteam muss davon ausgehen, dass der erste Kochwettbewerb ca. 6 Wochen nach Beginn des neuen Schuljahres stattfinden kann. Sollte bis vier Wochen nach Schuljahresbeginn keine Rückmeldung (Kochtermin) seitens der Organisatoren erfolgen, muss das Team bei der teamWerk nachfragen.
- >> Verschiebungen der einmal festgelegten Termine sind nur in begründeten Ausnahmefällen (Klassenfahrt, Krankheit von mehr als zwei Schülern) möglich.
- >> Ab den Regionalmeisterschaften sind keine Terminänderungen mehr 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](http://www.erdgaspokal.de) unter Wettbewerb).
- >> Die Regionalmeisterschaften finden voraussichtlich von Dezember 2009 bis Februar 2010 statt.
- >> Regionalsieger eines Bundeslandes nehmen am jeweiligen Landesfinale teil und ermitteln das beste Schülerkochteam, den Landesmeister.
- >> Die Landesfinals werden etwa im März/April 2010 durchgeführt.
- >> Die Landessieger kochen im Bundesfinale (Mai 2010) 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 Punkte abgezogen werden!
- >> 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, Landesfinals 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.

\* Die Teilnehmerzahl wird von den jeweiligen Patenunternehmen vorgegeben. Ist die Anmeldezahl überschritten, behalten sich die Organisatoren ggf. eine Vorauswahl vor. Die Schulen erhalten bis zu Beginn der Herbstferien eine Information über ihre Teilnahme.

**ERDGAS** Natürlich effizient

**bdeu**  
Energie. Wasser. Leben.



**Verbundnetz Gas AG**

Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie- und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. unter der Schirmherrschaft von Clemens Fritz, Fußballnationalspieler



## ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2009/2010

### 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 13. Erdgaspokals. Kleine Änderungen können im Rahmen des Rezeptes und nach Absprache mit der teamWERK 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. Sollte der Ersatzschüler in der Küche zum Einsatz kommen, können die anderen Schüler des Teams beim Eindecken aushelfen. Eine Hilfestellung durch den Betreuer ist dabei nicht möglich.
- >> Die Teambetreuer haben mit Beginn des Wettbewerbes die Küchenräume zu verlassen.
- >> Die Team- und Menüvorstellung (Präsentation) darf nicht länger als 3 Minuten dauern.
- >> Dem Ersatzschüler wird gestattet beim Abwasch in der Küche auszuhelfen.
- >> Ab Regionalmeisterschaft ist dem Organisator vorbehalten Austragungsorte mit Gasherden festzulegen.

#### Allgemeine Infos:

- >> 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. Zwecks besseren Informationsaustauschs behält teamWERK sich vor, die Handynummern bzw. E-Mail-Adressen der Schüler abzufragen.
- >> 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](http://www.erdgaspokal.de)  
finden Sie Tipps rund um  
den Erdgaspokal.

**ERDGAS** ■ Natürlich  
effizient

**bdeu**  
Energie. Wasser. Leben.



**Verbundnetz  
Gas AG**

Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie- und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. unter der Schirmherrschaft von Clemens Fritz, Fußballnationalspieler



## ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2009/2010

### ANMELDUNG

**Fax: 034206/754-70**

Wir melden uns hiermit **verbindlich** für den 13. ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2009/2010 an.  
Die vollständigen Menüunterlagen reichen wir termingerecht nach.

Anmeldeschluss: siehe Seite 2

E-Mail: [info@erdgaspokal.de](mailto:info@erdgaspokal.de)

**Zu Ihrer Information:** Mit Eingang Ihrer Anmeldung wird das erforderliche Startgeld in Höhe von  
max. 1.500 EUR von Ihrem Patenunternehmen übernommen.

Schule: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Betreuer: \_\_\_\_\_

### Kochmöglichkeiten in der Schule

Jede angemeldete Schule mit entsprechender Hauswirtschaftsküche wird als potentieller  
Austragungsort betrachtet. (Angaben sind notwendig, jedoch keine Voraussetzung für eine Teilnahme)

Anzahl der Kochherde \_\_\_\_\_ (Arbeitsplätze für \_\_\_\_\_ Kochteams)

Kochmedium (Gas oder Strom): \_\_\_\_\_

**ERDGAS** Natürlich  
effizient

**bdew**  
Energie. Wasser. Leben.



**Verbundnetz  
Gas AG**

Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes  
der Energie- und Wasserwirtschaft e. V. mit dem  
Verband der Köche Deutschlands e. V. unter der Schirm-  
herrschaft von Clemens Fritz, Fußballnationalspieler



# ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2009/2010

## 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	E-Mail	Handy
1.	_____	_____	_____	_____	_____
2.	_____	_____	_____	_____	_____
3.	_____	_____	_____	_____	_____

Ersatzschüler/in: \_\_\_\_\_

## Der Betreuer

\_\_\_\_\_  
Vorname, Name, private Telefonnummer und private E-Mail Adresse (für bessere Erreichbarkeit)

## Kochmöglichkeiten in der Schule

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

Anzahl der Kochherde \_\_\_\_\_ (Arbeitsplätze für \_\_\_\_\_ Kochteams)

Kochmedium (Gas oder Strom): \_\_\_\_\_

**ERDGAS** Natürlich  
effizient

**bdeu**  
Energie. Wasser. Leben.



**Verbundnetz  
Gas AG**

Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie- und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. unter der Schirmherrschaft von Clemens Fritz, Fußballnationalspieler



# ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2009/2010

## 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 Vorspeise: Meeresfest, Kurzbeschreibung: Sizilianischer Fischesalat

Motto: \_\_\_\_\_

Name der Vorspeise: \_\_\_\_\_

Kurzbeschreibung: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Name der Hauptspeise: \_\_\_\_\_

Kurzbeschreibung: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Name des Desserts: \_\_\_\_\_

Kurzbeschreibung: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ERDGAS** Natürlich effizient

**bdeu**  
Energie. Wasser. Leben.



**Verbundnetz  
Gas AG**

Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie- und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. unter der Schirmherrschaft von Clemens Fritz, Fußballnationalspieler





# ERDGASPOKAL der Schülerköche® 2009/2010

## 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
<b>max. Gesamtpunktzahl total</b>	<b>120</b>

**ERDGAS** Natürlich effizient

**bdeu**  
Energie. Wasser. Leben.



**Verbundnetz  
Gas AG**

Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie- und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. unter der Schirmherrschaft von Clemens Fritz, Fußballnationalspieler