



## Teilnahmebedingungen der 14. Matjesmeisterschaft

### Wer kann mitmachen?

Teams aus **zwei** Mitgliedern, bestehend aus einem Kochazubi (1.-3. Lehrjahr) und seinem Ausbilder, zum Beispiel sein Küchenchef, Postenchef oder auch Hoteldirektor.

### Was ist gefragt?

Unser diesjähriges Motto lautet:

## **„Taste the Matjes – Ein Matjesgericht auf dem Löffel“**

Gesucht wird ein **Löffelgericht** mit dem „echten norwegischen Matjes SJØ“. Der Warenkorb hierzu wird gestellt, wobei die Zutaten anfänglich unbekannt sind. Erst in den letzten vier Wochen vor dem Einsendeschluss werden wöchentlich, auf der Friesenkrone-Homepage sowie auf Facebook, mögliche Zutaten aus dem Pflichtwarenkorb bekannt gegeben.

Die diesmalige Herausforderung ist, eine kleine Köstlichkeit mit Matjes aus einem unbekanntem Warenkorb auf den geschmacklichen Punkt zu bringen, um die Jury von Euch zu überzeugen.

### Grundsätzlich:

Ein Friesenkrone-Produkt dient als Haupt-Act jedes Gerichts. In diesem Jahr wird der „SJØ“, der echte norwegische Matjes, die Hauptrolle spielen. Ein neues Produkt, extra für die junge Generation entwickelt.

Hierbei sind der sehr geringe Salzgehalt und der leichte Biss das Besondere, das „SJØ“ ausmacht. Eurer Kreativität in puncto Rezepturvielefalt sind keine Grenzen gesetzt.

In zwei Runden wird der Sieger entschieden. Sofern ihr Euch durch die erste Runde gekocht habt, wartet im Finale ein neuer Warenkorb.

In jeder Runde müssen 12 Löffel in 70 Minuten zubereitet werden, wobei 10 Minuten als reine Besprechungs- und Einrichtezeit vorgesehen sind.

## **Folgendes müsst ihr als Bewerbung einreichen (siehe Bewerbungsunterlagen):**

1. Ausgefülltes Bewerbungsformular, inklusive Name des Teams
2. Euer Bewerbungsrezept: (Zutaten und Zubereitung), bestehend aus einem Gericht mit „SJØ“, dem echten norwegischen Matjes, auf Löffelgröße. Dieses muss für 12 Personen ausgelegt sein. **(Da ihr mit einer „Blackbox“ bei der Veranstaltung arbeitet, soll die Bewerbungsunterlage nur als Entscheidungsgrundlage für die Auswahl der Teilnehmer zum Wettkampf dienen.)**
3. Fotos des Löffels (Bitte achtet darauf, dass die Fotos möglichst scharf sind und man alle Komponenten gut erkennen kann.)
4. Eine kurze Erläuterung (ca.700 Zeichen) Eurer Idee hinter den Rezepten. Hierbei ist natürlich der Bezug zum vorgegebenen Thema wichtig: Macht Eure Rezeptur so lecker und schmackhaft, dass ihr die Jury von Euch überzeugt!
5. **Eine voll ausgerüstete Küche wird gestellt** (eine Aufstellung der Ausrüstung wird mitgeteilt)
6. **Der gesamten Warenkorb wird gestellt.**

Die von Euch eingereichten Unterlagen, Rezeptideen und Fotos, dienen als Grundlage, um unter allen Bewerbern die besten 6 Teams auswählen zu können. Diese Teams werden dann zum Finale in Marne und Hamburg eingeladen. Das beste Team im Finale gewinnt die **14. Matjesmeisterschaft!**

### **Wichtig:**

Nur vollständig eingereichte Bewerbungen mit allen gefragten Unterlagen, gehen in die Bewertung mit ein und haben die Chance auf eine Einladung zum Finale in Hamburg.

### **Wie sieht das Finale aus?**

Die 14. Matjesmeisterschaft findet am 06.06. und 07.06.2018, also in der Matjes-Saison, in Marne und Hamburg statt. Treffpunkt ist am Mittwoch, den 06.06.2018 um 11 Uhr in Marne! Hier besucht ihr die Friesenkrone Feinkostmanufaktur, gefolgt von einer Führung durch die Friesenkrone Produktion.

Der Wettkampf findet dann am Donnerstag, den 07.06.2018 in Hamburg statt. Hier kreieren und präsentieren die Teams ihre Kreationen vor unserer Jury. Das Siegerteam wird bei der Abendveranstaltung vor geladenem Publikum geehrt.

**Ein besonderes Highlight wird in diesem Jahr wieder unser Publikumspreis sein. Jedes Team wird zusätzlich, neben der Fachjury, vom Publikum bewertet und kann somit für einen weiteren attraktiven Preis, sein Können unter Beweis stellen.**

Die Anwesenheit während der kompletten zweitägigen Veranstaltung ist Voraussetzung für die Teilnahme am Finale.

### **Der Wettkampf:**

Die 6 ausgewählten Finalteams kreieren ihre selbst entwickelten Löffel für jeweils 12 Personen (inkl. Publikums-Jury), aus den Produkten des vor Ort zur Verfügung gestellten Warenkorbs. Im Anschluss folgt die Präsentation, bei dem der Auszubildende der Jury die Kreationen vorstellt und erläutert.

**Die Löffelkreationen müssen in zwei Runden gekocht und präsentiert werden. In Runde 1 kochen zweimal 3 Teams gegeneinander und haben dafür 10 Minuten Besprechungszeit, sowie 1 Stunde reine Koch- und Anrichtezeit. Die besten zwei Teams aus Gruppe A und B, sowie das beste zweite Team aus beiden Gruppen, kochen im Finale gegeneinander. Auch wieder 10 Minuten Besprechungszeit und 1 Stunden Koch- und Anrichtezeit.**

## Was wird bewertet?

### Praktische Arbeit

Jury A

Zu erreichende Punktzahl 35 Punkte

- Hygiene/ Sauberkeit am Arbeitsplatz 5 Punkte
- Rohstoffverarbeitung/ Materialverwertung 15 Punkte
- Teamarbeit/ Arbeitsorganisation 10 Punkte
- Arbeitstechniken 5 Punkte

### Bewertung der Löffel

Jury B

Zu erreichende Punktzahl 65 Punkte

- Geschmack und Harmonie 25 Punkte
- Inszenierung des Friesenkroner Produktes „SJØ“ 15 Punkte
- Optisches Gesamtbild des Löffelgerichtetes 15 Punkte
- Interpretation und Umsetzung der Black Box 10 Punkte

## Wer bewertet?

Die Jury wird wieder in zwei Gruppen arbeiten. Jury A wird vor Ort den Praxisteil bewerten, während Jury B Geschmack und Optik der Gerichte bewerten wird.

## Was gibt es zu gewinnen?

Neben Ruhm und Ehre warten folgende Gewinne auf euch:

1. Preis: 1.000 € für das Team + Wanderpokal + Sachpreise + Urkunde
2. Preis: 750 € für das Team + Sachpreise + Urkunde
3. Preis: 500 € für das Team + Sachpreise + Urkunde
- 4.- 6. Preis: Sachpreise + Urkunde

...sowie einen Publikumspreis!

## Was ist noch zu beachten?

### **Kosten:**

Das Hotel in Marne und Hamburg wird vom Veranstalter gestellt. Die Reise- und Übernachtungskosten, die Verpflegung der Teilnehmer vor Ort (2 Personen je Team) sowie die Kosten der Durchführung des Wettbewerbs werden vom Veranstalter getragen. Lebensmittelkosten für die Erprobung der Rezepturen als Vorbereitung/ Training für den Wettbewerb können nicht übernommen werden.

Weitere Kosten werden nicht übernommen!

### **Waren und Rohstoffe:**

Der gesamte Warenkorb, der für die Zubereitung der Gerichte benötigt wird, wird gestellt. Die Hygiene- und Kühlrichtlinien (HACCP) sind dabei zu beachten. Zur Vorbereitung kann einmalig das Friesenkronen-Produkt „SJØ“ bestellt werden, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen. (siehe separates Bestellformular).

### **Kleidung:**

Bitte erscheint für den praktischen Teil des Wettbewerbs und bei der Siegerehrung in berufstypischer Kleidung (Kochjacke, Kopfbedeckung, dunkle Hose, festes Schuhwerk).

### **Anrichtegeschirr:**

Für alle Finalisten werden die Löffel gestellt.

### **Werkzeug:**

Messer und besondere Werkzeuge/ Geräte müssen selbst mitgebracht werden. Eine Information, welches Equipment in den Kochboxen vorhanden ist, erhaltet Ihr mit der Einladung zum Finale.

### **Bildmaterial:**

Beim Finale werden professionelle Foto- und Videoaufnahmen erstellt. Die Teilnehmer erklären sich damit einverstanden, dass sämtliche Bildrechte an Friesenkronen übergehen.

### **Was müsst ihr noch zur Bewerbung wissen?**

Einsendeschluss ist der **11.05.2018**.

Bewerbung per E-Mail an:

**matjesmeisterschaft@friesenkronen.de**

**Achtung maximale Datengröße: 12 MB**

Die ausgewählten Finalisten werden bis **zum 16.05.2018** per E-Mail informiert.

### **Habt ihr noch Fragen?**

### **Wir hätten allerdings noch eine Frage an Euch:**

### **Wie habt Ihr uns gefunden? Internet, Zeitung, Facebook...**

Unser Betreuer für alle Fragen rund um die Küche und den Wettbewerb

Max Zibis

[Max.zibis@googlemail.com](mailto:Max.zibis@googlemail.com)

Mobil: 0179/ 89 29 606



Eine Aktion in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V.

