

## **Die Regeln**

Die Teilnehmer akzeptieren mit ihrer Anmeldung die folgenden Regeln, um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren.

### **1. Anmeldung**

**1.1.** Die Anmeldung am Award „JUNGE WILDE“ ist kostenlos.

**1.2.** Teilnahmeberechtigt sind alle KöchInnen, die nach dem 23.05.1980 geboren sind und somit am Finaltag, Montag, dem 23.05.2011, ihren 31. Geburtstag noch nicht erreicht haben.

### **2. Der Warenkorb**

**2.1.** Um Kreativität messbar zu machen, müssen die unter 2.5. bis 2.9. genannten Produkte in einem 3-gängigen Menü: Vorspeise (kalt oder warm), Hauptspeise und Nachspeise verarbeitet werden.

**2.2.** In welcher Reihenfolge die unter Punkt 2.5. bis 2.9. genannten Produkte eingesetzt werden bzw. mit welchen anderen Produkten das Menü ergänzt wird, obliegt der Kreativität der Teilnehmer.

**2.2.** Die unter 2.5. bis 2.9. genannten Produkte müssen im gesamten Menü als Hauptkomponenten erkennbar sein.

**2.3.** Der Wareneinsatz für das 3-gängige Menü darf, abgesehen von den gestellten Produkten in den Punkten 2.5. bis 2.9., max. EUR 15,- pro Person betragen. Insgesamt darf der Wareneinsatz für 10 Personen EUR 150,- netto nicht übersteigen.

**2.5.** Lammschlegel von C+C Pfeiffer Premium Lamm

**2.6.** Frischer Steinbutt aus Aquakulturen in Portugal und Spanien von Service-Bund, der Food-Service Company

**2.7.** WIBERG Tomaten-Essig

**2.8.** WIBERG Estragon (gefriergetrocknet)

**2.9.** Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

### **3. Auswahl der Teilnehmer / Anforderungen**

**3.1.** Vollständige Unterlagen beinhalten sämtliche unter Punkt 3.3. bis 3.5. angeführte Anforderungen. Unvollständige Unterlagen werden nicht berücksichtigt.

**3.2.** Einsendeschluss für die „JUNGEN WILDEN 2011“ ist Freitag, der 01.04.2011.

An folgende Adressen können die vollständigen Unterlagen gesandt werden:  
Per Post an ROLLING PIN, Kennwort "JUNGE WILDE 2011", Reininghausstrasse 13a, A-8020 Graz oder per E-Mail an office@jungewilde.eu.

**3.3.** Erstellung eines 3-gängigen Menüs inklusive genauer Rezeptur das für 10 Personen kalkuliert wurde. Der Wareneinsatz für das 3-gängige Menü für 10 Personen darf den Gesamtpreis von EUR 150,- netto nicht überschreiten.

**3.4.** Fotos aller Gerichte müssen der Bewerbung beigelegt werden.

**3.5.** Ein kurzer Lebenslauf (Geburtsdatum, Handynummer, berufl. Werdegang, berufliche Highlights) muss der Bewerbung inklusive eines Fotos des Bewerbers beigelegt werden.

**3.6.** Eine Jury unter dem Vorsitz von Stefan Marquard wählt unter allen bis Einsendeschluss vollständig eingelangten Anmeldungen die 9 Teilnehmer aus, die an den Vorausscheidungen teilnehmen.

**3.7.** Darüber hinaus werden von der Jury 2 Ersatzteilnehmer nominiert. Sollte einer der 9 ausgewählten Teilnehmer nicht an den Vorausscheidungen teilnehmen können, wird er von einem der beiden Ersatzkandidaten ersetzt.

**3.8.** Kandidaten die ausgewählt wurden an den Vorausscheidungen teilzunehmen müssen bis spätestens 11.04.2011 professionelle, printfähige Fotos mit einer höchstmöglichen Auflösung (300 dpi bei einer Mindestbreite des Bildes von 20 cm) per Email an office@jungewilde.eu zusenden.

#### **4. Die Termine der Vorausscheidungen und des Finales**

**4.1** Im Rahmen der Auswahl der Kandidaten wird gleichzeitig ausgelost, welcher Kandidat an welcher der drei Vorausscheidungen teilnimmt.

**1. Vorausscheidung am Montag, dem 18.04.2011 im Restaurant Schmederer, Kreuzbergpromenade 2, Schmedererplatz, 5020 Salzburg (Ö)**

**2. Vorausscheidung am Dienstag, dem 26.04.2011 am Süllberg, Süllbergsterrasse 12, 22587 Hamburg (D)**

**3. Vorausscheidung am Montag, dem 02.05.2011 im Hotel Adlon Berlin Unter den Linden 77, 10117 Berlin (D)**

**4.2.** Sollte einer der 9 ausgewählten Kandidaten an dem für ihn zugeteilten Termin verhindert sein, wird er vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Der Veranstalter nominiert infolge einen der beiden Ersatzkandidaten, welcher den Platz des verhinderten Teilnehmers einnimmt.

**4.3.** Die Gewinner der Vorausscheidungen qualifizieren sich für das große Finale am 23.05.2011 im Relais & Chateaux Hanner, Mayerling 1, 2534 Mayerling (Ö).

#### **5. Wettbewerbsregeln**

**5.1.** Die Kandidaten müssen alle Grundzutaten für ihr Menü selbst zu den Vorausscheidungen und gegebenenfalls zum Finale mitnehmen.

**5.2.** Die Kosten für den Wareneinsatz dürfen EUR 15,- pro Person, insgesamt für 10 Personen maximal EUR 150,- netto, nicht überschreiten.

**5.2.** Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.

**5.3.** Die Kandidaten arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.

**5.4.** Der Veranstalter informiert die Kandidaten über die bei den Vorausscheidungen / Finale vorhandenen Küchengeräte wie Kombidämpfer, Paco Jet etc..

**5.5.** Sollte ein Kandidat für die Zubereitung seines Menüs Geräte, Zubehör etc. benötigen über die die jeweiligen gastgebenden Restaurants nicht verfügen, kann der Finalist diese auf eigene Kosten selbst mitbringen.

**5.6.** Ein Küchenjuror kontrolliert, die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. Vor Ort erfolgt eine Einweisung auf vorhandene Küchengeräte. Der Küchenjuror achtet weiters während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.

**5.7.** Betreuer, Commis o.ä. der Kandidaten sind im Küchenbereich nicht zugelassen.

**5.9.** Die Kandidaten müssen in vorgegeben Servicezeiten, welche in Punkt 6 genauer erläutert werden, pro Gang 10 Portionen anrichten. Der Küchenjuror sowie das Team der gastgebenden Restaurants unterstützt die Finalisten beim Anrichten.

**5.10** Die Gerichte werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack und Kreativität nach einem 10-Punkte-System bewertet, wobei 10 die Bestnote und 0

die schlechteste Bewertung darstellt. Halbe Punkte werden nicht vergeben.

**5.11.** Sauberkeit und Hygiene am Arbeitsplatz werden vom Küchenjuror nach demselben Punktesystem von 0-10 bewertet. Diese Bewertung fließt in die Gesamtbewertung mit ein.

**5.12.** Nach international üblichen Jurybewertungen werden die beste sowie die schlechteste Jurybewertung aus der Wertung genommen und somit nicht gezählt.

**5.13.** Wenn die Teller des Kandidaten nicht zu den vorgeschriebenen Zeiten (siehe Punkt 6) für das Service abholbereit sind, wird pro angefangener Minute ein Punkt vom Gesamtergebnis abgezogen.

**5.14.** Der Kandidat mit den meisten Punkten hat gewonnen.

**5.15.** Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Jurysitzung, welcher Teilnehmer gewonnen hat.

**5.16.** Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden.

**5.17.** Sollte ein Teilnehmer nicht rechtzeitig zum Kochbeginn antreten, so wird dieser disqualifiziert und der andere Teilnehmer automatisch zum Sieger erklärt.

## **6. Zeitlicher Ablauf**

08:00 Uhr: Eintreffen der Finalisten

08:15 Uhr: Briefing durch Küchenjuror & Warenkontrolle

08:45 Uhr: Auslösen der Startzeiten

09:00 Uhr: Kochbeginn Teilnehmer 1

09:10 Uhr: Kochbeginn Teilnehmer 2

09:20 Uhr: Kochbeginn Teilnehmer 3

13:00 Uhr: Service Vorspeise Teilnehmer 1

13:10 Uhr: Service Vorspeise Teilnehmer 2

13:20 Uhr: Service Vorspeise Teilnehmer 3

13:30 Uhr: Service Hauptspeise Teilnehmer 1

13:40 Uhr: Service Hauptspeise Teilnehmer 2

13:50 Uhr: Service Hauptspeise Teilnehmer 3

14:00 Uhr: Service Nachspeise Teilnehmer 1

14:10 Uhr: Service Nachspeise Teilnehmer 2

14:20 Uhr: Service Nachspeise Teilnehmer 3

14:30 Uhr: Auswertung

14:45 Uhr: Siegerehrung

## **7. Allgemeines**

**7.1.** Sollte einer der Punkte strittig oder unklar formuliert sein bzw. ein im Laufe des Wettbewerbs relevanter Punkt in den Regeln nicht angeführt sein, entscheidet in diesem Fall allein der Veranstalter. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmern durch die Anmeldung zum Award akzeptiert.

**7.2.** Die 9 Kandidaten der Vorausscheidungen erhalten vor Ort Kochjacken, welche danach in ihr Eigentum übergehen und die, bei Erreichen des Finales auch im Finale getragen werden müssen.

**7.3.** Die Kandidaten dürfen ihre eigenen Teller, Platten o. ä. zum Anrichten der Speisen mitnehmen und verwenden.

**7.4.** Die Teilnehmer erhalten die Wareneinsatzkosten von max. EUR 15,- pro Person vom Veranstalter refundiert. Der Gesamtwareneinsatz für 10 Personen darf den Gesamtpreis von EUR 150,- netto nicht übersteigen.

**7.5.** Anreise und Nächtigung im Rahmen der Vorausscheidungen werden vom Veranstalter nicht gestellt. Jene Teilnehmer, die sich für das große Finale am 23.05.2011 im Relais & Chateaux Hanner qualifizieren, haben die Möglichkeit auf Kosten des Veranstalters von 22.-23.05.2011 im Relais & Chateaux Hanner zu nächtigen.

**7.6.** Die Teilnehmer sind einverstanden und stimmen zu, dass Aufnahmen (Foto und Video) ihrer Person sowie ihre Gerichte und Rezepte für Werbezwecke örtlich und zeitlich uneingeschränkt verwendet werden dürfen. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erklären sie sich bereit keine weiteren Forderungen, egal welcher Art, zu stellen.

**7.7.** Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen.

**7.8.** Für Schäden die, der Teilnehmer verursacht, haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber den gastgebenden Restaurants.

**7.9.** Der Veranstalter behält sich Änderungen vor.