

# REGLEMENT

## DER GOLDENE KOCH 2019 - HALBFINALE



### Artikel 1: Der Wettbewerb

---

Im Halbfinale des Wettbewerbs „Der Goldene Koch“ treten zwölf nominierte Kandidaten in Halbfinals gegeneinander an, die anhand ihrer Menüvorschläge unter allen Bewerbern ausgewählt werden. Das **Halbfinale** wird am **Samstag, 27. Oktober 2018** im Rahmen einer öffentlichen Veranstaltung im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen durchgeführt.

Der **Final** findet am **Montag, 25. Februar 2019** statt und wird im Rahmen einer Veranstaltung im Kurssaal Bern durchgeführt.

#### Organisation:

Der Goldene Koch  
Die Schweizer Kochkunst Meisterschaft  
Thunstettenstrasse 27  
CH-4900 Langenthal  
Telefon: 062 916 05 00, Fax: 062 916 06 80  
info@goldenerkoch.ch, www.goldenerkoch.ch

### Artikel 2: Die Kandidaten

---

Am Wettbewerb teilnehmen können **alle hauptberuflichen Restaurant-, Hotel- und Gemeinschaftsgastronomie-Köche (Frauen und Männer), die mindestens 5 Jahre Berufserfahrung besitzen** (Schweizer Staatsbürgerschaft nicht obligatorisch).

#### Commis:

Am **Halbfinal** kocht der Kandidat alleine, **ohne Commis**.

Die sechs für den **Final** qualifizierten Köche werden von **einem Commis, der im Jahr 1998 (oder jünger) geboren ist**, assistiert.

Der Sieger erklärt sich bereit, sich zu engagieren und die notwendige Zeit für eine optimale Vorbereitung für die Durchführung des Projekts „Tour Culinaire Suisse“ aufzubringen.

### Artikel 3: Die Aufgabe Halbfinal

---

#### Für die Nominations-Jury:

Ein **komplettes Dossier** mit folgendem Inhalt:

- Offizielles Anmeldeformular mit persönlichen Angaben, detaillierte Menübeschreibung Fisch- und Fleischgericht (kein Rezept erforderlich, aber Foto erwünscht)
- Aktuelles Foto
- Beschreibung des beruflichen Werdegangs (Ausbildung, Zeugnisse, Diplome)
- Prospekte oder Bilder des Arbeitsortes

Die Aufgabe besteht darin, **zwei Gerichte für je 8 Personen** zuzubereiten. Beide Gerichte werden auf Teller serviert.

#### Fischgericht

- zwei Zander à ca. 1,5 bis 2 kg
- Garnitur(en) nach freier Wahl

#### Fleischgericht

- Rind (2 kg rohes Fleisch nach freier Wahl)
- Garmethoden: Schmoren und Grillieren
- zwei vegetarische Garnituren nach freier Wahl

Am Wettbewerbstag werden der Fisch und das Fleisch von der Organisation bereitgestellt.

Ausser Fisch und Fleisch sind alle anderen benötigten Waren von den Kandidaten selbst mitzubringen.

Das Gemüse darf bereits geschält und geschnitten werden. Basisfonds können mitgebracht und Rezepturen abgewogen werden.

Die Teige (Blätterteig, Brickteig, ect.) dürfen unverarbeitet mitgebracht werden.

Pro Teller kann ein Dekorationselement fertig mitgebracht werden. Nur eines!

Nichtbeachten des Reglements kann die Disqualifikation zur Folge haben.

Je 8 Portionen werden auf weisse neutrale Teller (von den Kandidaten mitgebracht) angerichtet.

#### **Artikel 4: Die Benotung**

---

Der Wettbewerb soll die aktuellsten Tendenzen der Schweizer Gastronomie widerspiegeln. Besonderes Gewicht wird auf Präsentation und Geschmack gelegt.

Die Kandidaten sollten beim Anrichten ihrer Gerichte auf alle überflüssigen Dekorationselemente verzichten.

Alle Gerichte und ihre Anrichtung müssen vor Ort und unter Kontrolle der Küchenjury zubereitet werden.

Die Benotung findet auf der Basis von 60 Punkten je Degustationsjurymitglied statt (40 Punkte für die Degustation und 20 Punkte für die Präsentation) sowie 60 Punkte je Küchenjuror.

Die Küchenjury überwacht den ordentlichen Ablauf bei der Zubereitung der Gerichte und ist dafür zuständig, dass das Reglement respektiert wird.

Werden die Teller mit einer Verspätung von über drei Minuten abgegeben, werden dem Kandidaten 10 Strafpunkte und nach fünf Minuten 20 Strafpunkte abgezogen. Nach sieben Minuten werden dem Kandidaten 50 Strafpunkte abgezogen und der Jurypräsident entscheidet über die neue Abgabezeit der Teller.

Die beste sowie schlechteste Note der Degustationsjury wird jeweils gestrichen.

Die Gesamtnote pro Gericht setzt sich zusammen aus den Noten der Degustations- und der Küchenjury.

Die Schlussnote setzt sich zusammen aus den Gesamtnoten des Fisch- und des Fleischgerichts.

Die sechs Kandidaten mit den besten Schlussnoten qualifizieren sich für Bern.

#### **Artikel 5: Ablauf des Halbfinals**

---

Der Wettbewerb findet am **Samstag, 27. Oktober 2018** im Einkaufszentrum Glatt statt. Die Kandidaten starten gestaffelt.

Die Arbeitsplätze werden spätestens ein Monat vor Beginn des Wettbewerbs ausgelost.

Eine Stunde vor Beginn des Wettbewerbs dürfen sich die Kandidaten in ihrer Küche einrichten und die mitgebrachten Gerätschaften und Waren einräumen. Ausserdem dürfen die Kandidaten vor dem offiziellen Beginn des Wettbewerbs den Zander filetieren und die Fleischvorbereitung im rohen Zustand (ohne Farce) vornehmen. Die Kandidaten tragen während der Vorbereitungsphase eine farbige und während dem Wettbewerb eine weisse Schürze.

Die Kandidaten liefern das Fischgericht 60 Minuten nach dem Start und das Fleischgericht weitere 60 Minuten später ab.

Alle Kandidaten müssen bis Ende der Veranstaltung (ca. 17.00 Uhr) anwesend sein.

Beanstandungen müssen bis 15 Minuten nach der Preisverleihung schriftlich beim Jurypräsidenten deponiert werden.

#### **Artikel 6: Das Material**

---

Den Kandidaten werden **sechs identische Arbeitsplätze bereitgestellt**. Jeder Arbeitsplatz besteht aus einer Arbeitsfläche, drei Herdplatten, einem Combi-Backofen, einem Kühlschrank, einem Holdomat sowie einem Spülbecken.

Wärmebrücken und Wärmelampen sind nicht erlaubt.

Die **Kandidaten** bringen ihre **eigenen Utensilien und Materialien zum Anrichten und übliches Kleinmaterial mit**.

Arbeitsplatz und Geräte müssen sauber zurückgegeben werden. Erst wenn dies von einem Mitglied des Organisationskomitees kontrolliert wurde, dürfen die Kandidaten ihren Arbeitsplatz verlassen.

#### **Artikel 7: Die Jury**

---

Die Jury ist zusammengesetzt aus der Degustations- und der Küchenjury. Bei den Mitgliedern der Degustationsjury, welche die verschiedenen Sprachregionen der Schweiz repräsentieren, handelt es sich um bekannte Berufsleute. Die Küchenjury besteht aus hauptberuflichen Küchenchefs.

## **Artikel 9: Die Preise**

---

Die besten sechs (nach Punktezahl) werden für den Goldenen Koch 2019 qualifiziert.

Alle Teilnehmer erhalten CHF 1'000 (als Entschädigung für Waren sowie Reisespesen) und eine Auszeichnung.

## **Artikel 10: Änderungen des Reglements**

---

Das Organisationskomitee behält sich vor, das Wettbewerbsreglement jederzeit zu ändern, zu ergänzen oder den Wettbewerb aufgrund von ausserordentlichen Umständen vollständig abzusagen.

Dieses Reglement hat nur für das Halbfinale Gültigkeit.

Für den Final „Goldener Koch 2019“ wird das Reglement angepasst und den Finalisten per Mitte November 2018 ausgehändigt.

## **Artikel 11: Die Öffentlichkeitsarbeit**

---

**Während der Dauer des Wettbewerbs haben alle Kandidaten und Jurymitglieder dem Organisationskomitee zur Verfügung zu stehen. Insbesondere sind sie verpflichtet, Termine, zu denen sie eingeladen werden, wahrzunehmen.**

Die zwölf nominierten Halbfinalisten sind ausserdem vertraglich verpflichtet, an Public-Relations-Veranstaltungen, die von der KADI AG im Zusammenhang mit dem Goldenen Koch 2019 veranstaltet werden, teilzunehmen.

Dies entspricht zwei bis drei Tage für die Kandidaten/Teilnehmer am Halbfinale vom „Goldenen Koch“ und vier bis fünf Tage für die qualifizierten Finalisten.

Der Sieger erklärt sich einverstanden, am PR-Kommunikationsprojekt „Tour Culinaire Suisse“ teilzunehmen. Dies besteht aus sieben bis acht ganztägigen Anlässen in der ganzen Schweiz; die Einsätze sind auf 10 Monate verteilt. Zusätzlich erhält der Sieger eine Entlohnung sowie Spesen.

Der Sieger hat das Recht den Titel „Der Goldene Koch 2019“ und das Goldene Koch 2019 Logo für sich zu nutzen. Jegliche Anfragen (Medianfragen, Werbe-/Eventauftritte, Arbeitseinsätze, etc.), welche im Zusammenhang mit diesem Titel entste-

hen oder bei welchen der Titel oder das Goldene Koch Logo werbend eingesetzt werden, sind an die Goldene Koch Organisation zu richten und abzusprechen. Dies gilt für die aktive Zeit bis zur Ernennung des nächsten Siegers, maximal jedoch zwei Jahre ab Finaldatum.

Der Sieger und sein Betrieb profitieren von einer langen Kommunikations- und PR-Kampagne, die ihn/sie über ein Jahr lang in den Vordergrund stellt.

## **Artikel 12: Versicherungsschutz**

---

Jeder Kandidat muss eine Versicherung nachweisen, die im Falle eines Unfalls im Rahmen der Wettbewerbsveranstaltung zur Anwendung kommt.

## **Artikel 13: Anfechtungen**

---

Bei Streitfällen, Anfechtungen oder Problemen gilt das Wettbewerbsreglement in französischer Sprache.

Der Jurypräsident informiert über den definitiven Entscheid.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Langenthal, im November 2017