

# REGLEMENT

## DER GOLDENE KOCH 2017 - HALBFINALE



### Artikel 1: Der Wettbewerb

---

Im Halbfinal des Wettbewerbs „Der Goldene Koch“ treten zwölf nominierte Kandidaten in Halbfinals gegeneinander an, die anhand ihrer Menüvorschläge unter allen Teilnehmern ausgewählt werden. Die **Halbfinals** werden (von KADI im Rahmen einer Veranstaltung am **Samstag, den 24. September 2016**) im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen durchgeführt.

Der **Final** wird von KADI im Rahmen einer Veranstaltung am **Montag, 06. März 2017** im Kursaal 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  
goldenerkoch@kadi.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 in der Schweiz besitzen** (Schweizer Staatsbürgerschaft nicht obligatorisch).

#### Commis:

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

Die sechs für den **Final** qualifizierten Köche werden von **einem Commis, der im Jahr 1994 (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:

- Curriculum Vitae
- Detaillierter Gerichtbeschreibung  
kein Rezept, aber Foto erwünscht (nicht obligatorisch)

Die Aufgabe besteht darin, **zwei Gerichte für je 8 Personen** zuzubereiten. Beide Gerichte, eine warme Vorspeise und ein Hauptgang, werden auf Teller serviert.

#### Vorspeise

- 1 Lachs (Zucht) à 2,5 bis 3 kg
- Garnitur(en) nach freier Wahl

#### Hauptgang

- 1 Lammkeule à ca. 1,7 bis 2 kg
- mit 2 Garnituren nach Wahl

Am Wettbewerbstag werden Fisch und Fleisch von der Organisation bereitgestellt.

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

Gemüse dürfen 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 Küchen-Jury 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 Küchen-Jury 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 3 Minuten abgegeben, werden dem Kandidaten 10 Strafpunkte und nach 5 Minuten 20 Strafpunkte abgezogen. Nach 7 Minuten werden dem Kandidaten 50 Strafpunkte abgezogen und der Jurypräsident entscheidet über die neue Abgabezeit der Teller.

Die Gesamtnote pro Gericht setzt sich zusammen aus den Noten der Degustations- (4) und der Küchenjury (3).

Die finale Gesamtnote setzt sich zusammen aus den Noten des Fisch- und des Fleischgerichts.

Maximalpunkte pro Kandidat: 7 Jurymitglieder à 60 Punkte = 420 Punkte pro Gericht.  
2 Gerichte = 840 Punkte.

Die 6 besten Noten qualifizieren sich für Bern.

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

---

Der Wettbewerb findet am Samstag, den 24. September 2016 im Einkaufszentrum Glatt statt. Die Kandidaten starten gestaffelt.

Die Arbeitsplätze werden spätestens 1 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 die Lachsfilets filetieren und die Lammkeulen von den Knochen lösen. Die Kandidaten tragen während der Vorbereitungsphase eine farbige und während dem Wettbewerb eine weisse Schürze.

Die Kandidaten liefern die Vorspeise 60 Minuten nach dem Start und das Hauptgericht 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 Degustations-Jury**

---

Die Degustations-Jury besteht aus dem **Jurypräsidenten und mind. 3 Jurymitgliedern**, welche die verschiedenen Sprachregionen der Schweiz repräsentieren. Es handelt sich dabei um bekannte Berufsleute.

## **Artikel 8: Die Küchen-Jury**

---

Die Küchen-Jury setzt sich aus 3 Jurymitgliedern zusammen. Es handelt sich dabei um hauptberufliche Küchenchefs.

## **Artikel 9: Die Preise**

---

Die besten sechs (nach Punktezahl) werden für den Goldenen Koch 2017 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 2017“ wird das Reglement angepasst und den Finalisten Mitte Oktober 2016 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 2017 veranstaltet werden, teilzunehmen.

Dies entspricht 2–3 Tage für die Kandidaten / Teilnehmer am Halbfinale vom „Goldenen Koch“ und 4–5 Tage für die qualifizierten Finalisten.

Der Sieger erklärt sich einverstanden, am PR-Kommunikationsprojekt „Tour Culinaire Suisse“ teilzunehmen. Dies besteht aus 7–8 ganztägigen Anlässen in der ganzen Schweiz; die Einsätze sind auf 10 Monate verteilt. Zusätzlich erhält der Sieger eine Entlohnung sowie Spesen. Der Sieger und sein

Betrieb / sein Arbeitgeber profitieren von einer langen Kommunikations- und PR-Kampagne, die ihn/sie über 1 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, die nicht ausdrücklich im Wettbewerbsreglement geregelt sind, gilt das Originalreglement in französischer Sprache.

Der Jurypräsident informiert über den definitiven Entscheid.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Langenthal, im September 2016