

# REGLEMENT

## DER GOLDENE KOCH 2021 - HALBFINALE



### Artikel 1: Der Wettbewerb

---

Im Halbfinale des Wettbewerbs «Der Goldene Koch 2021» treten acht nominierte Kandidaten gegeneinander an, die anhand ihrer Menüvorschläge unter allen Bewerbern ausgewählt werden. Das **Halbfinale** wird am **Samstag, 26. September 2020** im Rahmen einer öffentlichen Veranstaltung im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen durchgeführt.

Das Finale findet am **Montag, 15. März 2021** 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](http://www.goldenerkoch.ch)

### Artikel 2: Die Kandidaten

---

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

#### Commis:

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

Die fünf für den **Final** qualifizierten Köche werden von **einer / einem Commis mit Jahrgang 2000 (oder jünger)** assistiert.

Der Sieger erklärt sich bereit, sich zu engagieren und sich die notwendige Zeit für Medientermine, welche durch die KADI AG koordiniert werden, und eine optimale Vorbereitung für die Durchführung des Projekts «Soirée Culinaire» zu nehmen.

### Artikel 3: Die Aufgabe im Halbfinale

---

Die Aufgabe besteht darin, **drei Gerichte für je fünf Teller** zuzubereiten: vegetarische Vorspeise, Fischteller und Fleischteller.

Die Vorspeise muss vegetarisch sein (ovo-lakto vegetarisch) und wird warm serviert auf einem runden Teller mit maximal 29 cm Durchmesser. Das Thema der Vorspeise lautet: «Vegetarisch, regional und saisonal mit einem Wachtelei».

Die beiden Gerichte Fisch (Schweizer Egli) und Fleisch (Schweizer Schwein) werden warm auf Teller serviert. Garnitur(en) nach freier Wahl. Beide Gerichte werden mit je einer einzigen Sauce serviert (angerichtet auf den Tellern).

#### Vorspeise

- Vegetarisch, regional und saisonal
- Wachtelei (ein Stück pro Teller)

#### Fischgericht

- 600 g Eglifilets mit Haut, Schweiz, Kaliber 20-30 g pro Stück
- Garnitur(en) nach freier Wahl
- Sauce

#### Fleischgericht

- Ca. 800 g Eckstück vom Schweizer Schwein
- 1 frische Haxe vom Schwein, ohne Schwarte, ca. 500 g
- zwei verschiedene Garnituren nach freier Wahl
- Sauce

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.

Es darf kein fertiges Dekorationselement mitgebracht werden.

Das Komitee behält sich das Recht vor, den / die Kandidaten zu disqualifizieren, die diesen Punkt des Reglements nicht erfüllen.

Die 5 Portionen werden auf weissen, neutralen Tellern (werden von den Kandidaten selber mitgebracht) angerichtet.

#### **Artikel 4: Die Anmeldung**

---

##### **Für die Nominations-Jury:**

Ein **komplettes Dossier** mit folgendem Inhalt:

- Offizielles Anmeldeformular mit persönlichen Angaben, detaillierte Menübeschreibung von der Vorspeise, vom Fisch- und Fleischgericht (kein Rezept erforderlich, aber Foto oder Zeichnung erforderlich)
- Aktuelles Foto
- Beschreibung des beruflichen Werdegangs (CV mit Ausbildung, Zeugnissen, Diplome)

Die Dossiers müssen uns bis spätestens am **Donnerstag, 30. April 2020** (Datum des Poststempels, wird nur per A-Post akzeptiert) zugestellt werden, d.h.:

Auf dem Postweg an die Adresse:

Der Goldene Koch  
Thunstettenstrasse 27  
CH-4900 Langenthal

Per E-Mail an [info@goldenerkoch.ch](mailto:info@goldenerkoch.ch)

Die Nominationsjury kommt Anfang Mai 2020 zusammen. Die Kandidaten werden spätestens am **Donnerstag, 7. Mai 2020** informiert.

Wenn Sie sich anmelden, **reservieren Sie sich bitte provisorisch den Montag, 11. Mai 2020.**

Die nominierten Kandidaten werden zu einer Informationsveranstaltung eingeladen. Bei dieser Gelegenheit werden auch Porträtbilder aufgenommen und Interviews durchgeführt für die Kommunikation.

#### **Artikel 5: Die Benotung**

---

Der Wettbewerb soll die aktuellsten Tendenzen der Schweizer Gastronomie widerspiegeln. Besonderes

Gewicht wird auf die Degustation und den Geschmack gelegt.

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

Die Teller werden vom Jurypräsidenten und den sechs weiteren Mitgliedern der Degustationsjury verkostet.

Die Benotung pro Teller beläuft sich total auf 60 Punkte pro Degustationsjurymitglied (40 Punkte für die Degustation und 20 Punkte für die Präsentation). Das ergibt pro Gericht 360 Punkte.

Für die Arbeit, Organisation und Sauberkeit in der Küche (Respekt vor dem Produkt, ordnungsgemässe Verwendung der Ware und Minimierung der Verschwendung) werden von der Küchenjury maximal 100 Punkte pro Kandidat vergeben. Das ergibt pro Kandidat maximal 300 Punkte.

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 Abgabzeit der Teller.

Die finale Gesamtnote setzt sich pro Kandidat aus den Punkten von jedem Degustationsjurymitglied für die drei Gerichte (das sind maximal 1080 Punkte), und den drei Noten der Küchenjury (das sind 300 Punkte) zusammen. Insgesamt sind das maximal 1380 Punkte.

Die fünf Kandidaten mit den besten Schlussnoten qualifizieren sich für das Finale in Bern.

#### **Artikel 6: Ablauf des Halbfinals**

---

Der Wettbewerb findet am **Samstag, 26. September 2020** im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen statt. Die Kandidaten starten gestaffelt.

Die Arbeitsplätze werden spätestens zwei Monate vor Beginn des Wettbewerbs ausgelost.

45 Minuten vor Beginn des Wettbewerbs dürfen sich die Kandidaten in ihrer Küche einrichten, die mitgebrachten Gerätschaften und Waren einräumen und sich vorbereiten bis zum Zustand «bereit zum Kochen». Die Kandidaten tragen während der Vorbereitungsphase eine rote und während dem Wettbewerb eine weisse Schürze.

Die Kandidaten liefern die Vorspeise 1 Stunde und 15 Minuten nach dem Start ab, das Fischgericht 2 Stunden nach dem Start und das Fleischgericht 2 Stunden und 45 Minuten nach dem Start. Die Gesamtzeit entspricht 2 Stunden und 45 Minuten.

Alle Kandidaten müssen bis Ende der Veranstaltung (ca. 18.30 Uhr) anwesend sein.

### **Artikel 7: Das Material**

---

Den Kandidaten werden **vier identische Arbeitsplätze bereitgestellt**. Jeder Arbeitsplatz besteht aus einer Arbeitsfläche, 2x2 Herdplatten, einem Combi-steamer (2/3), einem Kühlkorpus, einem Holdomat sowie einem Spülbecken.

Das gemeinsame Material für die vier Küchen sind: ein Schockfreezer, ein Vakuumiergerät, ein Salamander und ein Mikrowellenofen.

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

Wärmebrücken und Wärmelampen sind nicht erlaubt.

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

### **Artikel 8: Die Jury**

---

Die Jury ist zusammengesetzt aus der Degustations- und der Küchenjury.

Die **Degustationsjury** setzt sich aus einem Jurypräsidenten und sechs weiteren qualifizierten Mitgliedern (Köche oder mit dem Beruf in Verbindung stehende Personen), welche verschiedenen Regionen der Schweiz repräsentieren, zusammen.

Die Note des Jurypräsidenten wird nicht berücksichtigt, entscheidet aber im Fall eines Gleichstands den 5. Qualifikationsplatz.

Die **Küchenjury** besteht aus drei Mitgliedern, welche hauptberuflich Küchenchefs sein müssen.

### **Artikel 9: Die Vergütung**

---

Die Kandidaten werden für den Wettbewerb wie folgt vergütet:

Die fünf besten Kandidaten (nach Punktezahl) qualifizieren sich für das Finale des «Goldenen Kochs 2021» in Bern.

Alle Teilnehmer erhalten eine Entschädigung von CHF 1'500 (zur Deckung der Wareneinkäufe und Reisespesen) und ein Zertifikat.

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

---

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

Dieses Reglement hat nur für das Halbfinale Gültigkeit.

Für das Finale «Goldener Koch 2021» wird das Reglement angepasst und den Finalisten per Mitte Oktober 2020 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 acht nominierten Halbfinalisten sind ausserdem vertraglich verpflichtet, an Public-Relations-Veranstaltungen teilzunehmen, die von KADI AG im Zusammenhang mit dem «Goldenen Koch 2021» veranstaltet werden.

Dies entspricht einem Aufwand von zwei bis drei Tagen für die Kandidaten/Teilnehmer des Halbfinals des «Goldenen Kochs» und vier bis fünf Tagen für die qualifizierten Finalisten.

Der Sieger erklärt sich einverstanden, am PR-Kommunikationsprojekt «Soirée Culinaire» teilzunehmen. Dies besteht aus 4 - 5 Tagen Aufwand, möglich in der ganzen Schweiz; die Einsätze sind auf 10 Monate nach dem Finale verteilt. Zusätzlich erhält der Sieger eine Entlohnung sowie eine Spesenvergütung.

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

Der Sieger hat das Recht, den Titel «Der Goldene Koch 2021» und das entsprechende Logo für sich zu

nutzen. Jegliche Anfragen (Mediananfragen, Werbe-/Eventauftritte, Arbeitseinsätze etc.), welche im Zusammenhang mit diesem Titel entstehen 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.

Im Sinne einer professionellen und zeitgemässen Kommunikation ist die Organisation darauf angewiesen, dass sich die Kandidaten und ihre Betriebe die nötige Zeit nehmen für Medientermine und Interviewsequenzen. Die dafür notwendigen Termine werden im Voraus angekündigt und mit den Kandidaten abgesprochen. Die Organisatoren sind bestrebt, den zeitlichen Aufwand auf ein Minimum zu beschränken.

#### **Artikel 12: Versicherungsschutz**

---

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

#### **Artikel 13: Anfechtungen**

---

Jede Streitigkeit ist bis spätestens 15 Minuten nach Bekanntgabe der Ergebnisse schriftlich an den Jurypräsidenten zu richten.

Bei schwerwiegenden Streitigkeiten, Anfechtungen oder Problemen über einen Punkt der Regeln, oder bei Problemen, die nicht in den Richtlinien erwähnt sind, informiert der Jurypräsident.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Langenthal, im Januar 2020