

REGLEMENT

DER GOLDENE KOCH 2023 - HALBFINALE



Artikel 1: Der Wettbewerb

Im Halbfinale des Wettbewerbs «Der Goldene Koch 2023» treten acht nominierte Kandidatinnen und Kandidaten gegeneinander an, die anhand ihrer Menüvorschläge unter allen Bewerbern ausgewählt werden. Das **Halbfinale** wird **am 30. Januar 2023 am** Veranstaltungsort Trafo Baden in Baden durchgeführt. Die acht Halbfinalisten kochen alle zeitversetzt am selben Tag. Für das breite Publikum werden aus dem Halbfinaltag mehrere Episoden gedreht, geschnitten und auf Blick TV ausgestrahlt, da voraussichtlich lediglich eine überschaubare Fan-Community (eine geringe Gästeanzahl) in Baden vor Ort sein wird. Das Finale findet schliesslich am **Montag, 05. Juni 2023** statt und wird im Rahmen einer Veranstaltung im Kursaal Bern durchgeführt.

Organisation:

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

Artikel 2: Die Kandidatinnen und Kandidaten

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

Commis:

Am **Halbfinale** kocht die Kandidatin oder der Kandidat allein, **ohne Commis**.

Die fünf für das **Finale** qualifizierten Köchinnen und Köche werden von **einer / einem Commis mit Jahrgang 2002 (oder jünger)** assistiert.

Die Siegerin oder 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, **zwei Gerichte für je acht Teller** zuzubereiten: vegetarische Vorspeise und Fleischteller.

Vorspeise

Die Vorspeise muss vegetarisch sein (ovo-lakto vegetarisch) und kann kalt oder warm serviert werden. Angerichtet wird auf weissen, neutralen Tellern, die die Halbfinalistinnen und Halbfinalisten selbst mitbringen. Unterteller sind nicht erlaubt. Zudem müssen alle Komponenten auf dem Teller angerichtet werden und nichts in separaten Gefässen.

- Kalte oder warme vegetarische Vorspeise mit der Hauptkomponente Schweizer Randen
- Zwei Garnituren nach freier Wahl
- Mit einzuarbeiten sind Meerrettich und Senf (Frei in welcher Form und in welchen Komponenten)

Fleischgericht

Das Fleischgericht mit Schweizer Poulet wird warm auf weissen, neutralen Tellern angerichtet. Die Teller werden von den Halbfinalistinnen und Halbfinalisten selbst mitgebracht. Unterteller sind nicht erlaubt. Die zwei Garnituren sind nach freier Wahl. Die Sauce kann separat geschickt werden.

- 2 Stück Schweizer Poulet ganz, Stück à je ca. 1 kg, ohne Hals, Kopf und Füsse
- Zwei Garnituren nach freier Wahl
- Eine einzige Sauce
- Mit einzuarbeiten sind Mais und Raps (Frei in welcher Form und in welchen Komponenten)

Am Wettbewerbstag wird das Fleisch von der Organisation bereitgestellt. Ausser dem Fleisch sind alle anderen benötigten Lebensmittel von den Kandidatinnen und Kandidaten selbst mitzubringen.

Es darf kein fertiges Dekorationselement mitgebracht werden.

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

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

Auf den Tellern sind keine nicht essbaren Dekorationselemente, wie beispielsweise kleine Glasschalen, Metallständerli, usw. erlaubt. Auch grosse Teller-Schalen zum Abdecken sind nicht erlaubt.

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

Artikel 4: Die Anmeldung

Für die Nominations-Jury muss ein komplettes Dossier mit folgendem Inhalt eingereicht werden:

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

Die Dossiers müssen uns bis spätestens am Sonntag, 31. Juli 2022 (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

Die Nominationsjury kommt Anfang August 2022 zusammen. Die Kandidatinnen und Kandidaten werden spätestens am **Donnerstag, 11. August 2022** informiert.

Wenn du dich anmeldest, **reserviere dir bitte provisorisch den Montag, 22. August 2022.**

Die nominierten Kandidatinnen und Kandidaten

werden an diesem Datum zu einer Informationsveranstaltung eingeladen. Bei dieser Gelegenheit werden unter anderem für die Kommunikation Porträtbilder aufgenommen und Interviews durchgeführt.

Nach deiner Nomination als Halbfinalistin oder Halbfinalist bekommst du die Gelegenheit, leichte Änderungen oder Anpassungen an deinen Gerichten vorzunehmen. **Das finale Dossier ist schliesslich bis am 31. Oktober 2022 einzureichen.** Danach sind keine Änderungen mehr erlaubt.

Artikel 5: Die Jury

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

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

Die **Küchenjury** besteht aus einem Küchenjurypräsidenten und drei Mitgliedern, welche hauptberufliche Küchenchefs sein müssen.

Artikel 6: Die Benotung

Degustationsjury

Die fünf Mitglieder der Degustationsjury benoten die folgenden Kriterien.

Die Einschätzung des Jurypräsidenten kommt nur bei einem Unentschieden mittels Stichentscheides zum Tragen.

Vorspeise

- Gesamtheitlich:
Geschmackliche Harmonie und Präsentation des Tellers: 20 Punkte
- Hauptkomponente:
Cuisson, Geschmack und Präsentation: 30 Punkte
- Garnitur I: 10 Punkte
- Garnitur II: 10 Punkte

Fleischgericht

- Gesamtheitlich:
Geschmackliche Harmonie und Präsentation des Tellers: 10 Punkte
- Hauptkomponente:
Cuisson, Geschmack und Präsentation: 30 Punkte
- Garnitur I: 10 Punkte
- Garnitur II: 10 Punkte
- Sauce: 10 Punkte

Die fünf Degustationsjuroren können somit pro Teller maximal 70 Punkte vergeben. Das ergibt pro Gericht bestenfalls 350 Punkte. Pro Kandidatin oder Kandidat ergibt sich daraus eine höchstmögliche Punktzahl der Degustationsjury von 700 Punkten.

Küchenjury

Die drei Mitglieder der Küchenjury benoten jeweils die vegetarische Vorspeise und das Fleischgericht wie folgt.

Die Einschätzungen des Küchenjurypräsidenten fließen nicht in die Benotung mit ein, sondern unterstützen den Jurypräsidenten bei einem allenfalls notwendigen Stichentscheid.

- Respekt vor dem Produkt und Minimierung der Verschwendung: 30 Punkte
- Fachgerechte Zubereitung: 25 Punkte (Kochtechniken- und Methoden)
- Hygiene und Arbeitsorganisation: 15 Punkte

Die drei Küchenjuroren können somit pro Gericht maximal 70 Punkte vergeben. Das ergibt pro Gericht bestenfalls 210 Punkte. Pro Kandidatin oder Kandidat ergibt sich daraus eine höchstmögliche Punktzahl von 420 Punkten.

Die finale Gesamtnote setzt sich aus allen Punkten von den fünf Degustationsjuroren und den drei Küchenjurymitgliedern pro Kandidaten und Gericht zusammen (es gibt keine Streichnoten). **Die fünf Kandidatinnen und/oder Kandidaten mit den höchsten Punktezahlen qualifizieren sich für das Finale.**

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

der Jurypräsident entscheidet über die neue Abgabzeit der Teller.

Über das finale Resultat bzw. Rangierung des Halbfinaltages gilt stricktes Stillschweigen zu bewahren. Dies aufgrund der Ausstrahlung der TV-Episoden zu einem späteren Zeitpunkt (Frühling 2023).

Artikel 7: Ablauf des Halbfinals

Der Wettbewerb findet am **Montag, 30. Januar 2023** im Trafo Baden in Baden statt. Die Kandidatinnen und Kandidaten starten gestaffelt, in Abständen von jeweils 10 Minuten.

Die Arbeitsplätze und Startzeiten werden am Kandidatenbriefing ausgelost und zugeteilt.

Am Morgen dürfen sich die Kandidatinnen und Kandidaten 45 Minuten vor Beginn des Wettbewerbs in ihrer Küche einrichten, die mitgebrachten Gerätschaften und Waren einräumen und sich vorbereiten bis zum Zustand «bereit zum Kochen». Es wird während des Wettbewerbs eine weisse Schürze getragen, die vor Ort zur Verfügung gestellt wird. Private Schürzen sind nicht erlaubt.

Die vegetarische Vorspeise wird 1 Stunde und 40 Minuten nach dem Start abgeliefert und das Fleischgericht 3 Stunden und 40 Minuten nach dem Start (2 Stunden nach der Abgabe der vegetarischen Vorspeise).

Alle Kandidatinnen und Kandidaten müssen bis zum Ende der Veranstaltung (ca. 19.00 Uhr) anwesend sein.

Artikel 8: Das Material

Den Kandidatinnen und Kandidaten werden **acht 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 acht Küchen sind: zwei Schockfreezer, zwei Vakuumiergeräte, zwei Salamander und ein Mikrowellenofen.

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

Wärmebrücken, Wärmelampen und Wärmeplatten sind nicht erlaubt.

Arbeitsplatz und Geräte müssen sauber zurückgegeben werden. Erst wenn dies von einem Mitglied des Organisationskomitees kontrolliert wurde, darf der Arbeitsplatz verlassen werden.

Artikel 9: Die Vergütung

Die Kandidatinnen und Kandidaten werden für den Wettbewerb wie folgt vergütet:

Die fünf besten Kandidatinnen und/oder Kandidaten (gem. Artikel 5) qualifizieren sich für das Finale des «Goldenen Kochs 2023» in Bern.

Alle Teilnehmenden erhalten eine Entschädigung von CHF 1'500 (zur Deckung der Wareneinkäufe und Reisespesen) und ein Teilnehmer-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 2023» wird das Reglement angepasst und den Finalisten bis spätestens am 06. Februar 2023 ausgehändigt.

Artikel 11: Die Öffentlichkeitsarbeit

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

Die acht nominierten Halbfinalistinnen und Halbfinalisten sind ausserdem vertraglich verpflichtet, an Public-Relations-Veranstaltungen teilzunehmen, die von KADI AG im Zusammenhang mit dem «Goldenen Koch 2023» veranstaltet werden. Dies entspricht einem Aufwand von zwei bis drei Tagen für die Teilnehmenden des Halbfinals des «Goldenen Kochs» und vier bis fünf Tagen für die qualifizierten Finalistinnen und Finalisten.

Sollten aufgrund des Kommunikationskonzepts beispielsweise kurze selbstgedrehte Handyvideos ver-

langt werden, sind die Kandidatinnen und Kandidaten verpflichtet, diese zu erstellen und bis zum verlangten Termin einzureichen. Bitte nutzt diese Gelegenheit und präsentiert euch und euer Betrieb.

Die Siegerin oder 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.

Mit der Teilnahme am Goldenen Koch 2023 erwartest dich nicht nur Ruhm und Ehre in der gesamten Gastro-Szene, sondern auch in der breiten Bevölkerung. Mit der zusätzlichen Ausstrahlung des Halbfinals und Finals mittels **Episoden auf Blick TV werden mehr als eine halbe Million Personen auf dich und deinen Betrieb aufmerksam.** Ein Extraschub für deine Karriere und eine aussergewöhnliche Plattform, sich zu profilieren.

Die Siegerin oder der Sieger inkl. seines Betriebes profitieren somit von einer langen Kommunikations- und PR-Kampagne, die ihn/sie über ein Jahr lang in den Vordergrund stellt.

Die Siegerin oder der Sieger hat das Recht, den Titel «Der Goldene Koch 2023» und das entsprechende Logo für sich zu nutzen. Jegliche Anfragen (Medianfragen, 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 der nächsten Siegerin oder des nächsten Siegers, maximal jedoch zwei Jahre ab Finaldatum.

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

Artikel 12: Versicherungsschutz

Jede Kandidatin und 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 des Reglements, oder bei Problemen, die nicht in den Richtlinien erwähnt sind, informiert der Jurypräsident.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Langenthal, im April 2022