

# **42. WEHNER-GROMA-POKAL 2019**

## **Osthessische Meisterschaften**

### **„Kulinarisch unterwegs in den Partnerstädten von Fulda - Holländische Inspirationen aus Dokkum und Nordostfriesland“**

#### **Ausschreibung für Köche / Köchinnen**

#### **1. Austragungsort und –zeit**

Der Wettbewerb findet am **Donnerstag, den 19. September 2019** von 12.00 – 18.00 Uhr und am **Freitag, den 20. September 2019** ab 11.30 Uhr statt. Servicebeginn wird um 18.00 Uhr sein. Austragungsort ist die Lehrküche der Eduard-Stieler-Schule Fulda, Brüder-Grimm-Straße 5.

#### **2. Aufgabenstellung**

Erstellung eines 4-Gang-Menüs (Kalte Vorspeise - Fischgericht- Hauptgang – Dessert) und zusätzlich 2 mottobezogene Amuse Bouché während des Stehempfangs.

#### **3. Der Warenkorb ist nach den Richtlinien von HACCP zu erstellen und mitzubringen.**

Die Warenkosten sollen den Wert von 15,00 € je Person nicht übersteigen und für das Menü für 8 Personen hergestellt und angerichtet werden. Bei Ausfall eines Teilnehmers kann sich das Kochen auf 10 Personen erhöhen.

#### **GROMA-POKAL-Menü 2019**

**Gruß aus der Küche:**  
(Amuse Bouché):

*Matjes neu interpretiert in Form von  
zwei fingergerechten Köstlichkeiten für den Stehempfang*

\*\*\*

***Alle weiteren Gänge sind länderbezogen (Niederlande) zu erstellen!***

*Kalte Vorspeise*

\*\*\*

*Fischgericht*

\*\*\*

*Hauptgang*

\*\*\*

*Dessert*

Das Menü soll aus dem beigefügten Warenkorb zusammengestellt werden. Die Ausgestaltung soll themenbezogen „Kulinarisch unterwegs in den Partnerstädten von Fulda – Holländische Inspirationen aus Dokkum und Nordostfriesland“ sowie nach Ihrer eigenen Fantasie erfolgen.

#### **4. Bewerbung**

Zur Bewerbung sind folgende Unterlagen einzureichen:

- Amuse Bouché
- 4 Gang Menü
- Warenanforderung

An den Wettbewerbstagen sind mitzubringen:

- Lebensmittel nach HACCP (verpackt)
- Kochkleidung (doppelt), inkl. Kopfbedeckung und Schuhe
- Messer

Taschenrechner, Stifte

**Einzureichen: bis 20.08.2019**

# 42. WEHNER-GROMA-POKAL 2019

## Osthessische Meisterschaften

**„Kulinarisch unterwegs in den Partnerstädten von Fulda -  
Holländische Inspirationen aus Dokkum und Nordostfriesland“**

**Ausschreibung für Köche / Köchinnen**

### Warenkorb

Lebensmittel	Benötigte Menge	Obst/Gemüse	
<b>Fleisch/Fisch</b>			
Bauernwurst/Stracke/Mettenden		Algen	
Garnelen		Äpfel	
Kabeljaufilet		Beeren frisch/TK (benennen)	
Kalbssemerolle		Birnen	
Kalbsschulter		Blattsalate (benennen)	
Lachsforellenfilet frisch		Blumenkohl	
Lammkeule		Bohnen (gelb/grün)	
Matjes		Brokkoli	
Miesmuscheln/Garnelen		Chicoree	
Poularde		Chili	
Seelachsfilet		Chinakohl	
Suppenhuhn		Eier frisch/pasteurisiert	
Schinken roh/gekocht		Endivie	
Speck/Bacon		Fenchel	
<b>Trocken</b>		Frühlingszwiebel	
Agar Agar	Mandeln	Gelbwurz	
Brauner Zucker	Marzipan	Grüner Spargel	
Eierlikör	Mehle (benennen)	Grünkohl	
Erdnüsse	Nougat	Gurke	
Essig (benennen)	Öle (benennen)	Himbeeren frisch/TK	
Flammeripulver	Paniermehl/Panko	Ingwer	
Gelatine	Pumpernickel	Johannisbeeren	
Grieß (benennen)	Reis (benennen)	Kartoffeln alle Sorten (benennen)	
Erbsen	Rosinen	Knoblauch	
Essiggurken	Semmelbrösel	Kohlrabi	
Haselnüsse	Senf	Kräuter (benennen)	
Hefe trocken o. frisch	Sepia	Kressen	
Johannisbrotkernmehl	Sojalecithin	Kürbis	
Kakao	Spirituosen (benennen)	Lauch	
Kichererbsen	Toastbrot/Weißbrot	Limetten	
Konfitüre (benennen)	Tomaten getrocknet	Mangold	
Kuvertüre (benennen)	Tomatenmark	Meerrettich	
Lakritz	Vanillestange	Miniat. Gemüse	
Linsen (benennen)	Walnüsse	Minze	
	Wein/Fruchtwein (benennen)	Möhren	
<b>Mopro</b>		Orangen	
Blätterteig	Quark	Paprika	
Butter	Sahne süß/Schlagsahne	Pastinaken	
Crème fraîche	Sauerteig frisch/getrocknet	Peperoni	
Edamer	Saure Sahne	Petersilie	
Filoteig / Wan tan Teig	Schafs-/Ziegenkäse	Petersilienwurzel	
Frischkäse	Schmand	Pfirsich frisch	
Gouda		Pilze frisch (benennen)	
Joghurt		Rote Beete	
Maasdamer		Rotkraut	
Mascarpone		Schalotten	
Milch		Sellerieknolle	
		Spinat frisch	
		Tomaten alle Sorten	
		Weintrauben weiß/rot	
		Weißkraut	
		Wirsing	
		Zitronen	
		Zuckerschoten	
		Zwiebeln (alle Sorten)	

# **42. WEHNER-GROMA-POKAL 2019**

## **Osthessische Meisterschaften**

### **„Kulinarisch unterwegs in den Partnerstädten von Fulda - Holländische Inspirationen aus Dokkum und Nordostfriesland“**

#### **Ausschreibung für Köche / Köchinnen**

##### **Teilnahmeberechtigung**

Teilnahmeberechtigt sind auszubildende Köche im 2. und 3. Lehrjahr aus dem osthessischen, südthüringischen und rhönfränkischen Raum. Von allen Wettbewerbern werden 10 Teilnehmer zugelassen. Die Teilnehmer werden anhand der Bewerbungsunterlagen von einer unabhängigen Jury ausgewählt. Die Benachrichtigung zur Teilnahme erfolgt schriftlich bis spätestens zur KW 37.  
(Einen Warengutschein von 120,-- Euro erhalten Sie am 20. September 2019 beim Wettbewerb.)

**Die Anmeldung kann an Herrn Keßler über das Sekretariat der Eduard-Stieler-Schule  
Brüder-Grimm-Str. 5, 36037 Fulda oder über das Sekretariat Wehner-GROMA, Kreuzbergstr. 37,  
36043 Fulda erfolgen. (Mail: [m.parfitt@groma.de](mailto:m.parfitt@groma.de), Fax: 0661-4958301)**

##### **5. Teilnahmekosten**

Waren und Rohstoffe müssen von den Teilnehmern selbst besorgt werden (Hygiene- und Kühlrichtlinien beachten!). Der Warenwert darf einen Betrag von 120,00 € für 8 Personen nicht übersteigen. Die Teilnehmer/innen haben ihre Berufsbekleidung sowie ihr Werkzeug selbst mitzubringen. Anrichteschirr wird gestellt. Schälchen und Gläser für das Anrichten auf den Tellern können mitgebracht werden. Die Gerichte sind als Tellergerichte anzurichten. Es entstehen für die Teilnehmer nur die Anfahrtskosten.

##### **6. Die Jury**

Die Jury besteht aus einem neutralen Gremium, welches folgende Punkte bewertet und einer Gästebewertung:

- Menü
- Warenerkennung
- Warenkorb (HACCP).
- Fachtheorie (schriftliche Fragen)
- Kochpraxis

Gästebewertung:

Preis für den besten Hauptgang

**7.** Zur Preisverleihung sollte eine zweite saubere Kochgarnitur mitgebracht werden. (Foto - Zeitung)

##### **8. Pokal**

Der Wanderpokal soll im Ausbildungsbetrieb bis zur Austragung des WEHNER-GROMA-POKALS im nächsten Jahr ausgestellt werden.

**9.** Circa 2 Wochen vor dem Wettbewerb findet in der Eduard-Stieler-Schule ein Pressetermin mit den Teilnehmern statt. Eine Veröffentlichung der Teilnehmer mit Bekanntgabe und kurze Vorstellung des Ausbildungsbetriebes erfolgt in der Fuldaer Zeitung.

# **42. WEHNER-GROMA-POKAL 2019**

## **Osthessische Meisterschaften**

### **„Kulinarisch unterwegs in den Partnerstädten von Fulda - Holländische Inspirationen aus Dokkum und Nordostfriesland“**

#### **Ausschreibung für Köche / Köchinnen**

##### **10. Auszeichnung**

1. Preis:	WEHNER-GROMA-Wanderpokal	Goldmedaille	Sachpreis	Urkunde
2. Preis:		Silbermedaille	Sachpreis	Urkunde
3. Preis:		Bronzemedaille	Sachpreis	Urkunde
4. Preis:		Anerkennungspreise	Urkunde	

Preis des besten Hauptgangs

Der Sieger erhält vom Köcheverein Fulda einen besonderen Preis.

Der 1. Platz berechtigt zur Teilnahme am Achenbach–Pokal–Wettbewerb (im Rahmen der Vorgaben). Die Preisverteilung findet im Anschluss an das festliche Essen im Beisein von Ehrengästen und Medienvertretern statt. Eine Titelverteidigung ist möglich. Mit der Abgabe der Bewerbungsunterlagen erklärt sich der Teilnehmer einverstanden, dass beim Wettbewerb gemachte Bilder im Internet veröffentlicht werden dürfen.

# 42. WEHNER-GROMA-POKAL 2019

## Osthessische Meisterschaften

### „Kulinarisch unterwegs in den Partnerstädten von Fulda - Holländische Inspirationen aus Dokkum und Nordostfriesland“

#### Ausschreibung für Köche / Köchinnen

Für den 42. Wehner Groma Pokalwettbewerb am 19. und 20. September 2019  
in der Eduard-Stieler-Schule Fulda melde ich mich für die Vorauswahl verbindlich an.  
Die Teilnahmebedingungen sind mir bekannt. Die Bewerbungsunterlagen füge ich in der  
Anlage bei. **(Bitte DEUTLICH in Druckbuchstaben ausfüllen!)**

Name.....

Vorname.....

Ausbildungsberuf.....

Straße.....

Ort.....

Betrieb.....

e-Mail:.....

Kochjackengröße:     männlich                       weiblich

(S/M/L/XL etc.)

Bitte Größe eintragen!                      \_\_\_\_\_                      \_\_\_\_\_

***Ich bin damit einverstanden, dass meine Fotos zur Veröffentlichung auf Facebook und auf der Website der Firma Wehner-GROMA sowie für alle Print- und Online-Medien genutzt werden dürfen.***

Unterschrift Auszubildender

Stempel Ausbildungsbetrieb

Unterschrift Ausbilder

✂

Betrieb.....

Straße.....

Ort.....

Ihr(e) Auszubildender(e) .....

hat sich beim Vorentscheid zum Groma Pokal Wettbewerb qualifiziert und ist damit  
zur Teilnahme am Wettbewerb am 19. und 20. September 2019 berechtigt.

Fulda, den.....

Unterschrift:.....