



46. WEHNER-GROMA-POKAL 2025

**Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region
„250 Jahre Riesling Spätlese-Reiter“
Ausschreibung für Servicefachkräfte**

Teilnahmebedingungen

1. Austragungsort und -zeit

Der Wettbewerb findet am **Donnerstag, den 06. November 2025** von 14:00 – 18:00 Uhr und am **Freitag, den 07. November 2025** ab 14:00 Uhr statt. Servicebeginn wird um 18:00 Uhr sein. Austragungsort ist die Lehrküche und Übungsrestaurant der Eduard-Stieler-Schule Fulda, Brüder-Grimm-Straße 5.

2. Aufgabenstellung

- a) Schriftliche Aufgaben (auch Rechenaufgaben) und Warenerkennung für Restaurant- und Hotelfachleute.
- b) Herstellung eines dem Motto entsprechenden Aperitifs mit Riesling-Spätlese.
Der „Gewinner-Aperitif“ wird an dem festlichen Abend den Gästen zur Verkostung angeboten.
- c) Schwerpunkt 1: Eindecken eines festlichen Schautisches für 6 Personen mit selbst erstelltem 4-Gang-Menü, Weinauswahl, inkl. Menü- und Platzkarten (Fantasienamen) sowie Dekoration zum Thema. Weinauswahl: Ein Aperitif, zwei passende Weine sollten als Getränk mit einbezogen werden.
Tischmaße: runder Tisch Durchmesser 140 cm
Dekoration, Menü- und Platzkarten sowie Tischwäsche sind vom Teilnehmer selbst mitzubringen. Gläser, Bestecke und Porzellan werden gestellt.
Die Teilnehmer sollen am Austragungstag eine kurze, schriftliche Tischbeschreibung abgeben (max. ½ DIN A4-Seite).
- d) Schwerpunkt 2: Servieren von Getränken und Speisen (4 Gang Menü).
- e) Berufskleidung: Auf angemessene Berufsbekleidung ist zu achten.
Einen GROMA-Warengutschein von 30€ erhalten die Teilnehmer pro Tisch für die Tischdekoration. (Die Teilnehmer können auch ohne Kundenkarte im GROMA-Markt damit einkaufen)
- f) Namensschilder werden von GROMA gestellt.

3. Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind auszubildende Fachkräfte im Gastgewerbe (Restaurant- und Hotelfachleute) des 2. und 3. Ausbildungsjahres aus dem osthessischen, südthüringischen und rhönfränkischen Raum. Am Wettbewerb kann man nur zweimal teilnehmen.

4. Anmeldung

Die schriftliche Anmeldung ist bis **26. September 2025** an Frau Kerstin Bott über die Firma Wehner Lebensmittel GmbH & Co. KG, Kreuzbergstr. 37, 36043 Fulda zu richten (E-Mail: k.bott@groma.de). Die Anmeldung bedarf des Stempels und der Unterschrift des Ausbildungsbetriebes. Die Teilnehmerzahl ist auf **8** begrenzt und wird nach Anmeldereihenfolge berücksichtigt. Eine verspätete Anmeldung führt zur Nichtteilnahme.



46. WEHNER-GROMA-POKAL 2025

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region
 „250 Jahre Riesling Spätlese-Reiter“
 Ausschreibung für Servicefachkräfte

- 4.1. Am 28. Oktober 2025 um 15:15 Uhr findet in der Eduard-Stieler-Schule ein Fototermin mit den Teilnehmern statt. Eine Veröffentlichung der Teilnehmer mit Bekanntgabe und kurzer Vorstellung des Ausbildungsbetriebes erfolgt ggf. in der Fuldaer Zeitung sowie auf unserer Website, in Social Media Kanälen und in Printmedien.
5. **Jury**
 Die Jury besteht aus einem neutralen Gremium und einer Gästebewertung für den schönsten Tisch.
 (Ansprechpartnerin: Sabine Heil, Eduard-Stieler-Schule, Telefon: 0661-969540 / E-Mail: heil.s@web.de)
6. **Pokal**
 Der Wanderpokal soll im Ausbildungsbetrieb bis zur Austragung des Wehner-GROMA-Pokals im nächsten Jahr ausgestellt werden.
7. **Auszeichnung**
- | | | | | |
|-----------|--------------------------|----------------|-------------------|---------|
| 1. Preis: | WEHNER-GROMA-Wanderpokal | Goldmedaille | Sachpreis | Urkunde |
| 2. Preis: | | Silbermedaille | Sachpreis | Urkunde |
| 3. Preis: | | Bronzemedaille | Sachpreis | Urkunde |
| 4. Preis: | | | Anerkennungspreis | Urkunde |
- Medaille und Urkunde für den schönsten Tisch

Die DEHOGA stiftet ein hochklassiges Seminar für den Sieger.

Die Preisverteilung findet im Anschluss an das festliche Essen im Beisein von Ehrengästen und Medienvertretern statt.

Mit der Abgabe der Bewerbungsunterlagen erklärt sich der Teilnehmer einverstanden, dass die beim Wettbewerb gemachten Bilder in Publikationen der Wehner Lebensmittel GmbH & CO. KG sowie zur Veröffentlichung im Internet (Facebook/Instagram/Website) und für alle Print- und Online-Medien genutzt werden dürfen.



46. WEHNER-GROMA-POKAL 2025

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region
„250 Jahre Riesling Spätlese-Reiter“
Ausschreibung für Servicefachkräfte

Für den 46. Wehner-GROMA-Pokalwettbewerb 06.11./07.11.2025 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:.....

☒ Ich bin damit einverstanden, dass meine Fotos zur Veröffentlichung in Publikationen der Wehner Lebensmittel GmbH & CO. KG
sowie zur Veröffentlichung im Internet und 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 06.11./07.11.2025 berechtigt.

Fulda, den.....

Unterschrift:.....



46. WEHNER-GROMA-POKAL 2025
Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region
„250 Jahre Riesling Spätlese-Reiter“
Ausschreibung für Köche / Köchinnen

Teilnahmebedingungen

1. Austragungsort und -zeit

Der Wettbewerb findet am **Donnerstag, den 06. November 2025** von 12.00 – 18.00 Uhr und am **Freitag, den 07. November 2025** 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 – Warmer Zwischengang - Hauptgang - Dessert) und zusätzlich 4 Motto bezogene Amuse Bouche 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 2025

Pflicht-Menüvorgaben:

Kalte Vorspeise: Ziegenkäse/Trauben/Walnuss

~

Warmes Zwischengericht: Veganes warmes Zwischengericht

~

Hauptgang: Geschmorte Zubereitung aus Fleisch, Soßenableitung, Gemüsebeilage, Sättigungsbeilage aus Kartoffelmasse unter Verwendung von Eigelb/Ei

~

Dessert: Parfait, Pflaume/Zwetschge, pochierter Pudding
(z. B. Mohr im Hemd, Plumpudding, Sächsischer Pudding, o.ä.)

In der Vorspeise oder dem Dessert muss sichtbar Riesling verwendet werden.

Das Menü soll aus dem beigefügten Warenkorb zusammengestellt werden. Die Ausgestaltung soll themenbezogen „250 Jahre Riesling Spätlese“ sowie nach Ihrer eigenen Fantasie erfolgen.

4. Bewerbung

Zur Bewerbung sind folgende Unterlagen einzureichen:

- Amuse Bouche
- 4 Gang Menü
- Warenanforderung

An den Wettbewerbstagen sind mitzubringen:

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

Einzureichen: bis 26.09.2025



46. WEHNER-GROMA-POKAL 2025

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region
„250 Jahre Riesling Spätlese-Reiter“
Ausschreibung für Köche / Köchinnen

Warenkorb

Fleisch / Fonds	Benötigte Menge
Fonds nach Wahl	
Ganze Hähnchen/Poulet	
Geflügelknochen	
Innerreien	
Kalbshaxe auch in Scheiben	
Kalbsknochen	
Kalbsoberschale/-unterschale	
Kalbstafelspitz	
Lammkeule	
Rinderhüfte	
Rinderoberschale/-unterschale	
Rinder-Semerolle	
Rindertafelspitz	
Schinken roh/gekocht	
Speck/Bacon	
Wurst/Aufschnitt	

Trocken	Benötigte Menge
Backpulver/Natron	
Bindemittel nach Wahl	
Essig nach Wahl	
Essiggurken	
Grieß nach Wahl	
Hefe trocken o. frisch	
Hülsenfrüchte nach Wahl	
Kakao	
Konfitüren nach Wahl	
Kuvertüre nach Wahl	
Marzipan	
Mehle nach Wahl	
Nougat	
Nüsse nach Wahl	
Öle nach Wahl	
Paniermehl/Panko	
Polenta	
Reis nach Wahl	
Saft/Sirup/Nektar nach Wahl	
Senf	
Sepia	
Spirituosen nach Wahl	

Toast-/Weißbrot	
Tomaten getrocknet	
Tomatenmark	
Tomaten stückig/passiert	
Tonkabohne/-zucker	
Trockenobst nach Wahl	
Vanillestange/-zucker	
Wein nach Wahl	
Zucker nach Wahl	

Moppro	Benötigte Menge
Butter	
Crème fraîche	
Joghurt	
Käse nach Wahl	
Margarine	
Mascarpone	
Milch	
Quark	
Saure Sahne	
Schmand	
Süße Sahne /Schlagsahne	

Obst / Gemüse	Benötigte Menge
Äpfel	
Aubergine	
Beeren frisch/TK nach Wahl	
Birnen	
Blattsalate nach Wahl	
Blumenkohl	
Bohnen nach Wahl	
Brokkoli	
Chicorée	
Chili	
Chinakohl	
Edamame	
Endivie	
Erbsen (TK)	
Fenchel	
Frühlingszwiebel	
Gelbwurz	
Grüner Spargel	
Gurke	
Ingwer	
Kartoffeln nach Wahl	

Knoblauch	
Kräuter nach Wahl	
Kressen nach Wahl	
Kürbis nach Wahl	
Lauch	
Limetten	
Mais nach Wahl	
Mangold	
Meerrettich	
Miniatürkum nach Wahl	
Möhren/Karotten	
Orangen	
Paprika	
Pastinaken	
Peperoni	
Petersilienwurzel	
Pfirsich frisch	
Pflaumen/Zwetschen	
Pilze nach Wahl	
Rettich nach Wahl	
Rote Beete	
Rotkraut	
Rüben nach Wahl	
Schalotten	
Sellerie nach Wahl	
Spinat frisch	
Sprossen nach Wahl	
Tomaten nach Wahl	
Weintrauben weiß/rot	
Weißkraut/Spitzkohl	
Zitronen	
Zucchini	
Zuckerschoten	
Zwiebeln nach Wahl	

Sonstiges	Benötigte Menge
Eier	
Vollei	
Eigelb	
Wachteleier	
Soja (geschnetzeltes)	
Seitan	
Tofu nach Wahl	



46. WEHNER-GROMA-POKAL 2025

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region

„250 Jahre Riesling Spätlese-Reiter“

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 43/2025. (Einen GROMA-Warengutschein von 120€ erhalten die Teilnehmer mit einem Geschenk beim Wettbewerb. Die Teilnehmer können auch ohne Kundenkarte im GROMA-Markt damit einkaufen.)

Die Anmeldung kann an Herrn Stefan Keßler über das Sekretariat der Eduard-Stieler-Schule, Brüder-Grimm-Str. 5, 36037 Fulda oder an Frau Kerstin Bott über die Firma Wehner-GROMA, Kreuzbergstr. 37, 36043 Fulda erfolgen. (E-Mail: k.bott@groma.de)

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. Anrichtegeschirr 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:

- 1) Menü
- 2) Warenerkennung
- 3) Warenkorb (HACCP)
- 4) Fachtheorie (schriftliche Fragen)
- 5) Kochpraxis

...und einer 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. Am 28. Oktober 2025 um 15:15 Uhr findet in der Eduard-Stieler-Schule ein Fototermin mit den Teilnehmern statt. Eine Veröffentlichung der Teilnehmer mit Bekanntgabe und kurzer Vorstellung des Ausbildungsbetriebes erfolgt ggf. in der Fuldaer Zeitung sowie auf unserer Website, in Social Media Kanälen und in Printmedien.



46. WEHNER-GROMA-POKAL 2025

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region

„250 Jahre Riesling Spätlese-Reiter“

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:		Anerkennungspreis	Urkunde

- Preis für den besten Hauptgang

Der Sieger erhält vom Verein der Köche 1921 Fulda e.V. einen besonderen Preis.

Der Sieger erhält vom Förderverein Jugend und Kochkunst einen besonderen Preis.

Die Preisverteilung findet im Anschluss an das festliche Essen im Beisein von Ehrengästen und Medienvertretern statt. Eine Titelverteidigung ist möglich.

Der Wehner-GROMA-Pokal-Wettbewerb wird wie jedes Jahr fotografisch dokumentiert. Die Fotos können zur Darstellung unserer Aktivitäten auf der Webseite und auch in Social Media Kanälen sowie Printmedien veröffentlicht werden. Durch die Teilnahme an der Veranstaltung erklären Sie sich mit der Verwendung der Fotos einverstanden.

Haben Sie Fragen diesbezüglich oder möchten sich im Rahmen des Datenschutzes näher informieren, so steht Ihnen unser Datenschutzbeauftragter (datenschutzbeauftragter@groma.de) gerne zur Verfügung.



46. WEHNER-GROMA-POKAL 2025

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region
„250 Jahre Riesling Spätlese-Reiter“

Ausschreibung für Köche / Köchinnen

Für den 46. Wehner-GROMA-Pokalwettbewerb am 06.11./07.11.2025 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

UNISEX-GRÖSSEN IN HERRENGRÖSSEN

XS	S	M	L	XL	XXL	3XL
40 42	44 46	48 50	52 54	56 58	60 62	64

(Bitte eine Größe von 40-64 markieren/einkreisen!)

☒ Ich bin damit einverstanden, dass die beim Wettbewerb gemachten Bilder in Publikationen der Wehner Lebensmittel GmbH & CO. KG sowie zur Veröffentlichung im Internet (Facebook/Instagram/Website) und 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 06.11./07.11.2025 berechtigt.

Fulda, den.....

Unterschrift:.....