



47. WEHNER-GROMA-POKAL 2026

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region

„Rhöner Land – ein Genussserlebnis“

Ausschreibung für Köche / Köchinnen

Teilnahmebedingungen

1. Austragungsort und -zeit

Der Wettbewerb findet am **Donnerstag, den 05. November 2026** von 12.00 – 18.00 Uhr und am **Freitag, den 06. November 2026** 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 (Suppe – Warmer Zwischengang - Hauptgang - Dessert)

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 2026

Pflicht-Menüvorgaben:

Kreiere ein viergängiges hochwertiges Menü bestehend aus

Vegetarische Suppe

Mit 2 verschiedenen vegetarischen Einlagen und unter Verwendung von Kräutern
(Die Suppeneinlage wird angerichtet und der Service gießt die Brühe beim Gast an)

Warmes veganes Zwischengericht

Hauptgericht: Schnitzel neu interpretiert mit passenden Beilagen

Dessert bestehend aus Holunder, Apfel und Haselnuss

Eine **gefrorene** Komponente und eine **gebackene** Komponente

Alle Gänge sind zum Thema: Rhöner Land ein Genussserlebnis zu erstellen!

Es sollen insgesamt **zwei Teige** oder **Massen** im Menü zubereitet werden.

Das Menü soll aus dem beigefügten Warenkorb zusammengestellt werden.



47. WEHNER-GROMA-POKAL 2026

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region

„Rhöner Land – ein Genussserlebnis“

Ausschreibung für Köche / Köchinnen

4. Bewerbung

Zur Bewerbung zum GROMA-Pokal sind folgende Unterlagen einzureichen:

1. Nenne 10 Regeln zur **Menüerstellung** (z.B. Klassische Speisenfolge, Schreibweise, farbliche Gestaltung, Sprachwechsel, Bindewörter, Wiederholungen...)
2. Schreibe zu der oben genannten Aufgabe und dem Warenkorb anbei ein **kartengerechtes 4 Gänge Menü**.
Verwendet werden dürfen hierbei ausschließlich die im Warenkorb vorgegebenen Lebensmittel.
3. Zeichne und beschreibe die Anrichteweise zu deinem Menü **inklusive Garnitur**.

Die einzelnen Lösungen sind mit **Deckblatt** und **Inhaltsverzeichnis** sowie **Quellenangaben** zu versehen. Internetseiten müssen mit Link und Datum angegeben werden.

An den Wettbewerbstagen sind mitzubringen:

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

Die Bewerbung ist bis zum **21.09.2026** vollständig abzugeben.



47. WEHNER-GROMA-POKAL 2026

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region

„Rhöner Land – ein Genusserebnis“

Ausschreibung für Köche / Köchinnen

Warenkorb

Fleisch / Fonds	Benötigte Menge
Fonds nach Wahl	
Kalbsnuss	
Kalbsoberschale	
Poulardenbrust	
Schweinerücken	
Schweineoberschale	
Schinken roh/gekocht	
Speck/Bacon	
Wurst/Aufschnitt	

Trocken	Benötigte Menge
Bindemittel nach Wahl	
Bulgur	
Essig nach Wahl	
Essiggurken	
Gewürze nach Wahl	
Getreidekörner (z.B. Weizen/Hafer/Dinkel/Roggen)	
Graupen	
Grieß nach Wahl	
Hafer-/Dinkel-/Gerstenflocken	
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	
Rosinen	
Saft/Sirup/Nektar nach Wahl	
Senf	
Sepiatinte	
Spirituosen nach Wahl	
Toast-/Weißbrot	
Tomaten getrocknet	
Tomatenmark	

Tonkabohne	
Vanillestange	
Wein nach Wahl	
Zucker nach Wahl	

Moppro	Benötigte Menge
Butter	
Crème fraîche	
Haferdrink	
Joghurt	
Käse nach Wahl	
Kokosnuss Drink	
Margarine	
Milch	
Quark	
Saure Sahne	
Schmand	
Seitan	
Sojadrink	
Sojajoghurt	
Süße Sahne/Schlagsahne	
Tofu	

Obst / Gemüse	Benötigte Menge
Äpfel nach Wahl	
Auberginen	
Beeren frisch/TK nach Wahl	
Birnen	
Blatssalate nach Wahl	
Bohnen nach Wahl	
Brokkoli	
Chicorée	
Chili	
Eier nach Wahl	
Endivie	
Erbsen (TK)	
Fenchel	
Frühlingszwiebel	
Gelbwurz	
Grünkohl	
Gurke	
Hagebutten	
Holunder	
Ingwer	

Kartoffeln nach Wahl	
Knoblauch	
Kräuter nach Wahl	
Kressen nach Wahl	
Kürbis nach Wahl	
Lauch	
Limetten	
Mais	
Mangold	
Meerrettich	
Miniatur Gemüse nach	
Möhren	
Orangen	
Paprika	
Pastinaken	
Peperoni	
Petersilie	
Petersilienwurzel	
Pfirsich frisch	
Pilze nach Wahl	
Rote Beete	
Rotkraut	
Schalotten	
Schlehen	
Sellerie nach Wahl	
Spinat frisch	
Tomaten nach Wahl	
Wachteleier	
Weintrauben weiß/rot	
Weißkraut/Spitzkohl	
Wildkräuter nach Wahl	
Zitronen	
Zucchini	
Zuckerschoten	
Zwiebeln nach Wahl	
Zwetschgen/Pflaumen	



47. WEHNER-GROMA-POKAL 2026

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region

„Rhöner Land – ein Genussserlebnis“

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 43/2026.

(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 Anfahrtkosten.

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.



47. WEHNER-GROMA-POKAL 2026

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region

„Rhöner Land – ein Genuss Erlebnis“

Ausschreibung für Köche / Köchinnen

9. Am 26. Oktober 2026 um 15:30 Uhr findet in der Firma Wehner-GROMA ein Fototermin, Firmenvorstellung und Firmenrundgang 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.

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.



47. WEHNER-GROMA-POKAL 2026

Osthessische Meisterschaften / Für die Region – Aus der Region
„Rhöner Land – ein Genussserlebnis“

Ausschreibung für Köche / Köchinnen

Für den 47. Wehner-GROMA-Pokalwettbewerb am 05.11./06.11.2026 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 05.11./06.11.2026 berechtigt.

Fulda, den.....

Unterschrift:.....