

DIE REGELN JUNGE WILDE 2018

Um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren, akzeptieren die Teilnehmer mit ihrer Anmeldung folgendes Reglement:

1. ALLGEMEINES

- 1.1. Die Anmeldung am Award JUNGE WILDE ist kostenlos.
- 1.2. Teilnahmeberechtigt sind alle Köche, die am Finaltag* (12.03.2018) ihren 30. Geburtstag noch nicht erreicht haben.
- 1.3. Um Kreativität messbar zu machen, müssen die unter Punkt 2. genannten Produkte und Techniken Bestandteil eines 3-Gänge-Menüs mit Vorspeise (kalt oder warm), Hauptspeise und Dessert sein.
- 1.4. In welcher Reihenfolge die unter Punkt 2. genannten Produkte bzw. Techniken eingesetzt werden bzw. mit welchen anderen Produkten und Zutaten das Menü ergänzt wird, obliegt der Kreativität der Teilnehmer.
- 1.5. Die unter Punkt 2. angeführten Produkte müssen im Menü als Hauptkomponenten erkennbar sein.
- 1.6. Der Wareneinsatz für das 3-Gänge-Menüs darf pro Person maximal EUR 15,- netto betragen.
- 1.7. Die Anmeldung muss online unter www.junge-wilde.com/anmeldung erfolgen.
- 1.8. Alle unter Punkt 3. angeführten Unterlagen können per Post oder E-Mail gesendet werden:
ROLLING PIN, Kennwort „JUNGE WILDE 2018“, Reininghausstraße 13a, A-8020 Graz
office@jungewilde.eu gesendet werden.
- 1.9. Alle unter Punkt 3. genannten Unterlagen müssen bis spätestens Sonntag, 10.12.2017, vollständig bei ROLLING PIN eingegangen sein. Bewerbungsunterlagen, die zum Stichtag unvollständig sind oder nach dem 10.12.2017 ankommen, können leider nicht berücksichtigt werden.
- 1.10. Mit der Anmeldung bestätigt der Bewerber, im Besitz der Rechte an allen seinen eingesandten Fotos zu sein. Außerdem muss bei einer Veröffentlichung seiner übersendeten Fotos kein expliziter Fotocredit angegeben werden. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der Bewerber, extra darauf hinzuweisen.
- 1.11. Der Bewerber überträgt dem Veranstalter das Recht, seine von ihm übersendeten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien veröffentlichen zu dürfen.

2. DER WARENKORB

Die unten angeführten Produkte/Techniken müssen im Menü eingesetzt werden.

Mit welchen anderen Produkten und Zutaten das jeweilige Menü ergänzt wird, obliegt der Kreativität der Bewerber. Die Produkte müssen jedoch als Hauptkomponente des Gerichts erkennbar sein.

- 2.1. Bavette vom Jack's Creek Black Angus von Albers
- 2.2. BASIC dry von herba cuisine
- 2.3. Premium Venere Reis von Transgourmet Premium
- 2.4. iSi-Technik
- 2.5. Sous-vide-Garen mit fusionchef by Julabo
- 2.6. Cobia von Metro
- 2.7. Liita Cress von Koppert Cress
- 2.8. Darüber hinaus muss mindestens ein regionales Produkt, das im Umkreis von maximal 50 Kilometern rund um das Restaurant wächst, in dem der Kandidat tätig ist, und das vom Teilnehmer selbst geerntet oder gefangen wurde, in mindestens einen Gang des Menüs einfließen. Das Produkt darf nicht von Dritten (Lieferanten, Produzenten...) geliefert oder veredelt werden. Die Produkte können von Schnecken, Schiefertrüffel, Flusskrebse, Sanddorn ... bis hin zu Ameisen, Flechten & Co. reichen. Je einzigartiger und regionaler dieses Produkt ist, umso besser.
Das regionale Produkt muss in den Bewerbungsunterlagen klar erkennbar sein.

3. UNTERLAGEN

Folgende Unterlagen müssen spätestens am 10.12.2017 bei ROLLING PIN eingegangen sein:

- 3.1. Rezeptur eines 3-Gänge-Menüs mit den unter Punkt 2. angeführten Zutaten inklusive genauer Rezeptkalkulation für 10 Personen, wobei der Wareneinsatz max. EUR 15,00 netto pro Person betragen darf.
- 3.2. Fotos aller Gerichte inkl. vollständigem Namen der Gerichte (auch in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi).
- 3.3. Druckfähiges Foto des Bewerbers (auch in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi).
- 3.4. Lebenslauf inklusive Kontaktdaten, Geburtsdatum und Telefonnummer des Bewerbers.

4. TIMING

- 4.1. Eine Jury unter dem Vorsitz von Stefan Marquard wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Anmeldungen jene neun Kandidaten aus, die zu den Vorausscheidungen eingeladen werden.
- 4.2. Darüber hinaus nominiert die Jury zwei Ersatzteilnehmer. Sollten die ausgewählten Finalisten an den zugeteilten Terminen verhindert sein, rücken die Ersatzkandidaten nach.
- 4.3. Der Veranstalter informiert bis zum 17.12.2017 alle Finalisten über die Nominierung.
- 4.4. Die neun Finalisten werden per Los zu einer der drei Vorausscheidungen zugeteilt und erhalten alle weiteren Informationen dazu, wenn feststeht, ob sie es in die Vorrunde geschafft haben.

4.5. Wo genau die Vorausscheidungen 2018 stattfinden, erfährt jeder Kandidat, sobald die Jury die Wahl der Teilnehmer am Wettbewerb bekannt gegeben hat.

4.6. Sollte einer der ausgewählten Kandidaten nicht oder zu spät zu den Vorausscheidungen bzw. dem Finale erscheinen, wird er vom Wettbewerb ausgeschlossen.

4.7. Die Gewinner der Vorausscheidungen qualifizieren sich für das große Finale am Montag, den 12.03.2018* in Hamburg.

5. WETTBEWERBSREGELN

5.1. Die Kandidaten müssen alle für ihr Menü benötigten Grundzutaten selbst zu den Vorausscheidungen bzw. zum Finale mitbringen.

5.2. Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.

5.3. Ein Küchenjuror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und konfisziert diese gegebenenfalls. Vor Ort erfolgt eine Einweisung in die vorhandenen Küchengeräte. Der Küchenjuror achtet während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.

5.4. Die Kandidaten sind dazu verpflichtet, das ihnen zugeschickte Formular mit Anfragen zu Kochjackengröße, Geschirrauswahl und benötigten iSi-Flaschen, welches sie umgehend nach der Benachrichtigung über die Teilnahme am Wettbewerb zugeschickt bekommen, bis zum 19.12.2017 ausgefüllt an den Veranstalter zu retournieren.

5.5. Die Kandidaten müssen bis spätestens 19.12.2017 eine Liste mit allen Geräten, die sie zum Kochen benötigen dem Veranstalter übermitteln. Dieser hält mit den jeweiligen Betrieben Rücksprache, ob die benötigten Geräte (z.B. Kombidämpfer, Pacojet, Schockfroster, etc.) vorhanden sind.

5.6. Sollten die vom Kandidaten benötigten Geräte in der Veranstaltungslage nicht vorhanden sein, so ist der Kandidat dazu verpflichtet, diese – auf eigene Kosten – mitzubringen.

5.7. Die Kandidaten erhalten den von ihnen kalkulierten Wareneinsatz (max. EUR 15,- pro Person netto) vom Veranstalter rückerstattet.

5.8. Die Kandidaten arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.

5.9. Betreuer, Commis, o.ä. der Kandidaten sind im Küchenbereich nicht zugelassen.

5.10. Die Kandidaten müssen in den vorgegebenen Servicezeiten, die in Punkt 6. erläutert werden, pro Gang zehn Portionen anrichten. Der Küchenjuror sowie das Team der gastgebenden Location unterstützen die Finalisten beim Anrichten.

5.11. Die Gerichte werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität nach einem 10-Punkte-System bewertet, wobei 10 die Bestnote und 0 die schlechteste Bewertung darstellt.

- 5.12. Sauberkeit und Hygiene am Arbeitsplatz werden vom Küchenjuror nach demselben Punktesystem von 0 bis 10 bewertet. Diese Bewertung fließt in die Gesamtbewertung ein.
- 5.13. Nach international üblichen Jurybewertungen wird die beste sowie die schlechteste Jurybewertung aus der Wertung genommen und somit nicht gezählt.
- 5.14. Wenn die Teller des Kandidaten nicht zu den vorgeschriebenen Zeiten (siehe Punkt 6.) für das Service abholbereit sind, wird pro angefangener Minute ein Punkt vom Gesamtergebnis aller Bewertungen abgezogen.
- 5.15. Der Kandidat mit den meisten Punkten gewinnt.
- 5.16. Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Sitzung, welcher Teilnehmer gewinnt.
- 5.17. Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden.
- 5.18. Die Kandidaten müssen ihre Gerichte ausschließlich auf Porzellan der Firma RIST anrichten und erhalten im Vorfeld eine Auswahl an Porzellan, aus welcher sie ihre Teller wählen können.
- 5.19. Jeder Teilnehmer ist dazu verpflichtet, den ihm zur Verfügung gestellten Arbeitsplatz in der Gastlocation nach dem Wettbewerb zu reinigen und sauber zu hinterlassen. Sollte dem zuwidergehandelt werden, behält sich der Veranstalter vor, ein Bußgeld von EUR 50,- einzufordern, um damit die von der Veranstaltungslocation vorgenommene Reinigung zu vergüten.

6. ZEITLICHER ABLAUF

Der Zeitplan* bei den 3 Vorausscheidungen:

14:30 Uhr:	Eintreffen der Finalisten
14:45 Uhr:	Fotos
15:15 Uhr:	Briefing & Warenkontrolle durch den Küchenjuror
15:45 Uhr:	Auslösen der Startzeiten
16:00 Uhr:	Kochbeginn Teilnehmer 1
16:10 Uhr:	Kochbeginn Teilnehmer 2
16:20 Uhr:	Kochbeginn Teilnehmer 3
20:00 Uhr:	Service Vorspeise Teilnehmer 1
20:10 Uhr:	Service Vorspeise Teilnehmer 2
20:20 Uhr:	Service Vorspeise Teilnehmer 3

20:30 Uhr:	Service Hauptspeise Teilnehmer 1
20:40 Uhr:	Service Hauptspeise Teilnehmer 2
20:50 Uhr:	Service Hauptspeise Teilnehmer 3
21:00 Uhr:	Service Dessert Teilnehmer 1
21:10 Uhr:	Service Dessert Teilnehmer 2
21:20 Uhr:	Service Dessert Teilnehmer 3
21:30 Uhr:	Auswertung Juryvoting
21:45 Uhr:	Siegerehrung

7. LES CHEFS EN OR

7.1. Der Award JUNGE WILDE 2018 dient auch als offizielle österreichische und deutsche Vorausscheidung für den internationalen Kochaward „Les Chefs en Or“, welcher alle zwei Jahre von Transgourmet International in Paris veranstaltet wird.

7.2. Durch diese Kooperation qualifiziert sich der im Rahmen der JUNGEN WILDEN 2018 bestplatzierte Deutsche / Österreicher automatisch zum Vertreter Deutschlands / Österreichs beim Finale der Les Chefs en Or 2018 in Paris.

7.3. Sollte der bestplatzierte Deutsche und / oder bestplatzierte Österreicher nicht am internationalen Kochaward „Les Chefs en Or“ antreten wollen oder verhindert sein, rückt automatisch der Nächstplatzierte nach.

8. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

8.1. Sollte einer der Punkte strittig oder unklar formuliert sein bzw. ein im Laufe des Wettbewerbs relevanter Punkt in den Regeln nicht angeführt sein, entscheidet in diesem Fall alleine der Veranstalter. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmern durch die Anmeldung zum Award akzeptiert.

8.2. Die neun Kandidaten der Vorausscheidungen erhalten vor Ort Kochjacken, die danach in ihr Eigentum übergehen und auch beim Erreichen des Finales getragen werden müssen.

8.3. Anreise- sowie Übernachtungskosten sind bei den Vorausscheidungen von den Kandidaten selbst zu tragen. Beim großen Finale in Hamburg übernimmt der Veranstalter die Kosten für Unterkunft (Einzelzimmer für eine Nacht) und Anreise für die Finalisten. Je nach Wohnort des Kandidaten werden die Kosten für die günstigste Variante der Anreise (Flug, Auto, Bahn) übernommen.

8.4. Die Teilnehmer sind einverstanden und stimmen zu, dass der Veranstalter Aufnahmen (Foto und Video) ihrer Person, Gerichte und Rezepte für Werbezwecke örtlich und zeitlich uneingeschränkt verwenden darf.

8.5. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen.

8.6. Für Schäden, die der Teilnehmer verursacht, haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber den gastgebenden Locations.

8.7. Für zur Verfügung gestellte Produkte (wie z.B. iSi-Whips, Teller, etc.) haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Verleiher und muss diese, sollte vorab nichts Anderes vereinbart werden, nach der Veranstaltung wieder unversehrt retournieren.

8.8. Der Veranstalter behält sich Änderungen vor.

Für Rückfragen kann sich der Bewerber gerne per E-Mail an office@jungewilde.eu wenden.

* Änderungen vorbehalten