

ABENTEUER KOCHKUNST-WETTBEWERBE

*Ein Leitfaden für junge Ausstellerinnen
und Aussteller*



Inhaltsverzeichnis

- **Einleitung**
- **Vorbereitungen/Planung/Auftritt**
- **Präsentation/Nachbearbeitung/Tipps**
- **Zeitplan**
- **Gelieren**
- **Pâtisserie im speziellen**
- **Ausstellungsabend/Nachbearbeitung**
- **Anregungen**
- **Kontaktadressen**

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie herzlich, dass Sie sich bereit erklären diese schöne Seite unseres Berufes kenn zu lernen. Im fairen aber gezielten Wettbewerb, bekommt man die Möglichkeit seinen eigenen fachlichen, wie auch kollegialen Horizont zu erweitern. An Wettbewerben liegen neue Ideen und neues Wissen auf den Tellern bereit.

Ziel des Kochkunstwettbewerbes sollte es sein, das fachliche Können und die Leistung aufzuzeigen und zu messen.
Des weiteren, die praxisnahe Entwicklung und den Fortschritt der Kochkunst einer breiten Öffentlichkeit zu zeigen, sowie Anregungen zu vermitteln und den Berufsnachwuchs anzuspornen.

Bevor Sie an einer Ausstellung teilnehmen, beraten Sie sich am besten mit Berufskollegen, die schon ausgestellt haben und besuchen Sie internationale Kochkunstausstellungen.

Scheuen Sie sich nicht, Fragen an die Aussteller oder an die Juroren zu stellen, denn es gibt keine dummen Fragen, denn Sie können nur profitieren.

Aussteller, die das erste Mal an einer Kochkunstausstellung teilnehmen, sollten sich die Aufgaben und Ziele nicht zu hoch stecken.
Mitunter ist es besser einfachere Arbeiten zu wählen, die durch saubere und perfekte Verarbeitung bestechen.

Vorbereitungen

- Ideen sammeln und mit erfahrenen Kollegen besprechen
- Aufschreiben und Skizzen anfertigen
- Machbarkeit festlegen
- Budget festlegen

Planung

- Zeitliche Abläufe festlegen
- Betrieb und Freizeit danach ausrichten
- Ausstellungstag festlegen
- Kontakte mit Lieferanten
- Geschirr (eventuell ausleihen)
- Dekoration bestimmen
- Zollformalitäten erledigen

Auftritt

- Anreise planen
- Anmeldung nochmals kontrollieren
- Tisch mit Ruhe und eventuell mit Helfern gezielt aufbauen
- Andere Exponate studieren und für sich fotografieren
- Gespräche mit erfahrenen Ausstellern und Experten suchen
- Mit Freude und Stolz an die Preisverleihung, Sie haben etwas geleistet.

Präsentation

Es wird besonderen Wert auf sorgfältige, abwechslungsreiche und attraktive Zubereitung sowie Präsentation der Speisen gelegt, wobei die Präsentation des Tisches (Teller, Platten, Tischtuch, Blumen, Schaustücke etc.) nicht ausser Acht gelassen werden darf.

Nur wer sein gewähltes Thema wie einen goldenen Faden durch seinen Tisch ziehen kann, wird sich gegen andere behaupten können.

Der erste Eindruck kann zuletzt das Zünglein an der Waage bedeuten.

Nachbearbeitung

- Ordner mit Fotos und Berichten anlegen
- Sein Programm weiter verbessern und ergänzen um am nächsten Wettbewerb noch perfekter zu sein
- Bereits nach Kollegen für eine Ausstellungsgruppe Ausschau halten

Tipps und Tricks

- Die Ziele nicht zu hoch stecken
- Zum Gelieren erfahrenen Kollegen um Rat bitten
- Gespräche mit Ausstellern suchen, was eignet sich besonders gut zum Präsentieren
- In Randzeiten mit Ruhe arbeiten, es lohnt sich ein paar Stunden mehr zu investieren
- Ein saubere Arbeitsplatz ist Voraussetzung
- Exakt und genau arbeiten
- Nicht zu früh anrichten, die Produkte können austrocknen
- Ein bis zwei Probeläufe geben Sicherheit. Erfahrene Kollegen einladen um eine erste Wertung und Stellenwert festzulegen
- Auch wenn es am Anfang nicht gleich optimal klappt, es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen



Herstellung der Ausstellungs- Produkte Koch/Köchin

4 Wochen vor der Ausstellung

Zollformalitäten sind erledigt.

1 bis 2 Wochen vor der Ausstellung

Bestell-Liste anfertigen.
Bereitstellen der Schaustücke (Pâtissier),
Tischwäsche, Dekorationsmaterials, Teller und
Platten alles reisefertig verpackt.
Transport (Fahrzeug), Fahrer und Blumenschmuck
sind organisiert.

3 Tage vor der Ausstellung

Nach persönlichem Arbeitstempo.
Herstellen der Hauptstücke für Teller und Platten.
Herstellen der Saucen und Garnituren.

2 Tage vor der Ausstellung

Aufschneiden, und gelieren der zu überziehenden
Stücke.

1 Tag vor der Ausstellung

Ablösen und Anrichten des gesamten Programms
nach den überarbeiteten Zeichnungen und Fotos.

Einpacken einer **Notfallkiste** mit Reservestücke,
Gelee, Kräutern, Glasuren, Garnituren, Pfännchen,
Pinsel, Bunsenbrenner, Messer, Alkohol,
Wattestäbchen, Küchenpapier, Lappen, Spatel,
Pinzetten usw.

Verpacken des gesamten Programms.
(Eventuelles Abdecken der Teller und Platten mit
Klarsichtfolie verhindert Wassertröpfchen und
Staubbefall.)
Teller und Platten werden mit Vorteil in ca. 8 - 10 cm
dicke Schaumstoffplatten gelegt die der grösse
entsprechend ausgeschnitten wurden und auf einer
4 - 5 cm dicken Schaumstoffunterlage liegen.

Feine Garnituren, Schokolade - Spritzdekor, Rollen,
kleine Gebäcke usw. werden mit Stecknadeln auf
Styropor angeheftet und in Kartons eingepackt
(Achtung bei Gebäcken wegen der Feuchtigkeit).

Reise

Anreise

Mit einem gut ausgeruhten Fahrer zur Ausstellung fahren. **Aus Erfahrung sollte keiner der Aussteller selbst fahren, da Übermüdigungserscheinungen nur zu Unfällen führen.**

Genügend Zeit für Zollformalitäten, Staus und Pausen einplanen.

Ausstellungstag

Eine halbe Stunde vor Türöffnungszeit sollte man angekommen sein.

Ausladen und mit System, Ruhe und Disziplin den Aufbau des Ausstellungstisches beginnen.

Schäden beheben und Ausstellungsobjekte eventuell nachgelieren.

Nachkontrolle des Ausstellungstisches;

Keine Tropfen auf Platten und Tellern, stimmen die Stückzahlen, sind alle Menus der richtigen Reihe nach (**zuerst die Vorspeise und zuletzt das Dessert**) aufgestellt, fehlen noch Kräuter, zeigen alle Tellerdekore in die selbe Richtung, steht jedes Beschriftungskärtchen bei der richtigen Platte und dem richtigen Teller usw.

Aufräumen des Verpackungsmaterials, Notfallkiste, Kabel usw.

Danach fotografieren des Ausstellungstisches.

Frühstücken, Begutachtung der Ausstellungstische anderer Mitbewerber, Ideen sammeln, fotografieren und notieren.

Ins Hotel gehen um sich auszuruhen und frisch zu machen.

Abräumen

Mindestens eine halbe Stunde vor Ausstellungsschluss in der Ausstellungshalle anwesend sein um bei Ausstellungsende mit Ruhe und Disziplin, Schritt für Schritt den Tisch abräumen zu können. Wenn möglich ein Feedback der Jury zu Einholen und notieren. Keine überflüssigen Diskussionen mit der Jury machen und Ihre Aussagen in Frage stellen!!!

Es ist von Vorteil Abfallsäcke und Plastikhörner zum Entfernen der Abfälle von Platten und Tellern selbst mit zu nehmen, da es davon meistens mangelt.

Der Tisch sollte so zurück gelassen werden wie man ihn am Morgen angetroffen hat.

Ausstellungsanalyse

Nach der Ausstellung zu Hause, mit den Fotos und den gemachten Notizen die Ausstellungsarbeiten kritisch analysieren und in einen Ordner ablegen. Diese Aufzeichnungen dienen zur Fehlerverminderung und um Wiederholungen bei der nächsten Ausstellung zu vermeiden.



Herstellung der Ausstellungs- Produkte für den Pâtissier

1 Woche vor der Ausstellung

Alle Schaustücke sind fertig gestellt und verpackt.
Alle Dekorationen für Dessertteller und Platten, Konfekt oder Pralineplatten usw. sind fertig gestellt und verpackt.

4 Tage vor der Ausstellung

Letzte Kontrolle der Bestellungen.
Achtung: Früchte die zur Dekoration dienen, nicht zu früh bestellen, da sie ihr frisches Aussehen nach ein paar Tagen sicher verlieren werden.

3 Tage vor der Ausstellung

Aussuchen oder kaufen der Früchte.
Präparieren aller Saucen.

Einsetzen der Desserts.

Fertigstellung des Konfektes oder Pralinés usw.
(Konfekt usw. am besten fertig mitbringen.)

2 Tage vor der Ausstellung

Gelieren der zugeschnittenen Produkte.

Letzter Tag vor der Ausstellung

Ausformen und schneiden der eingesetzten Desserts und der Früchte.
Abgelieren der Dessertstücke und Früchte.
Nach den Vorlagen und Fotos die Teller und Platten anrichten und je nach Dessert oder Platte kühl stellen.

Vor Abfahrt

Alles kurz vorher sorgfältig einpacken (Tuperware-Geschirre)
Sämtliche Dekors erst an der Ausstellung auflegen

Präparieren von auszustellenden Lebensmitteln in der Patisserie

Saucen

Für schöne runde Tropfen und Saucen ohne Abgrenzungen durch Spritzglasuren oder Gelee wird Fruchtmarmelade oder Saft mit Zucker angereichert und eingekocht bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und sich gleichmässige Konturen auf den Tellern ergeben.

(Nicht gelieren)

Für eingelassene Saucen wird das Fruchtmarmelade oder der Saft mit Gelatine abgebunden und im richtigen Zeitpunkt, das heisst bevor er anzuziehen beginnt eingefüllt.

Oder die Sauce mit Magerquark, Fruchtmarmelade und Gelatine herstellen

(Gelieren)

Vanille -, Schokolade -, Gewürzsaucen, Sabayon usw. werden mit Quark hergestellt und mit Gelatine abgebunden.

Es muss darauf geachtet werden das der Quark nicht zu warm wird, da er sonst scheidet.

(Gelieren)

Crems Parfait, Mousse, usw.

Quark oder Joghurt werden aromatisiert und farblich auf das Originalprodukt abgestimmt und mit Gelatine abgebunden. Mousse und Sabayons sollten eine gleiche Struktur haben wie in der Praxis (Luftblasen). Die Masse vor dem einfüllen mit dem Schwingbesen aufschlagen.

(Gelieren)

Sorbet und Glacen

Gelatine – Zucker, Carma weisse Modelliermasse oder Margarine werden farblich auf das Originalprodukt abgestimmt.

(Nicht gelieren)

Rahm und dressierte Crems

Buttercreme ev. aromatisieren und farblich auf das Originalprodukt abstimmen.

(Nicht gelieren)

Früchte

Früchte und Beeren nicht zu früh aufschneiden, da sie ihr frisches Aussehen schnell verlieren und die Fruchtsäure ev. den Gelee angreift.

Danach schnell gelieren um ein Anlaufen zu

Bei Beeren mit Hohlräumen wie Himbeeren, Brombeeren usw. müssen diese mit Gelatinewasser zuerst aufgefüllt werden um ein späteres Zusammenfallen der Beeren zu verhindern.

Aufgeschnittene Früchte werden mit Vorteil kurz in Natronwasser blanchiert und sofort in Eiswasser abgekühlt um die Farbe besser zu behalten.

Weisse Früchte werden geschwefelt oder in

Weinsteinsäure blanchiert und wiederum sofort im Eiswasser abgekühlt.

Eingemachte Früchte können praktisch ohne Probleme geliert werden.

(Beeren nicht gelieren, erst am Tisch anrichten und wenn nötig am Ausstellungstag auswechseln)

Kräuter

Pfefferminz, Zitronenmelisse usw. werden frisch beigelegt.

(Nicht gelieren)

Biskuit, Meringues

Usw:

Dünnes Gebäck wie Hippenrollen usw. werden noch heiss mit klarem, flüssigem Wachs getränkt um ein weich werden durch Luftfeuchtigkeit zu verhindern.

Biskuit, Rouladen, Pate - à - choux, Meringues- Dekorationen usw. werden nicht behandelt.

(Nicht gelieren.)

Biskuit feucht halten um das austrocknen (bröseln) zu verhindern.

(Nicht gelieren)

Zucker - und Nougat - Dekor, caramelisierte Konfektarten usw.

Mit Nougatlack gut mehrere Male behandeln. Wenn möglich erst am Ausstellungsort auflegen da die Bruchgefahr beim Transport zu hoch ist.

(Nicht gelieren)

Schokoladendekor :

Grössere Dekore wie z.B. Schokoladenrollen nicht gelieren

Pralines und
Schokoladekonfekte

Keinen grossen Klimaveränderungen aussetzen um eine Fettwanderung in der Couverture zu vermeiden. (Matter Glanz / Fettreif)
(Nicht gelieren)

Garzeiten der Hauptkomponenten

Terrinen, Galantinen

Kerntemperatur bei Fisch 55-57 ° C
Kerntemperatur bei Fleisch 62 -63 ° C

Rosa Fleischstücke

Erst kurz vor dem Ausstellen gelieren und dann anrichten. So wird eine Farbveränderung verhindert. Es kann nach einigen Stunden nämlich roh oder sehr blutig aussehen und das gibt Punkteabzug.

Gelieren der Ausstellungskomponenten

Wichtig: Die nachfolgend beschriebene Variante ist eine von vielen Möglichkeiten und gilt nicht als Gesetz!!

Dem Gelieren ist grosse Beachtung und genügend Zeit einzuplanen. Die Gelatinelösung muss mit einwandfreiem sauberen Wasser und einer guten, qualitativ hochstehenden Gelatine (Pulver oder Blätter) hergestellt werden. So dass sich dabei die Farben der zu gelierenden Lebensmittel nicht verändern.

Geleeherstellung mit
Gelatinepulver

Wasser auf max. 85 °C erhitzen.
Gelatinepulver unter ständigem Rühren langsam begeben
(Achtung Anbrenngefahr)
Auf der Herdplatte weiter rühren und nochmals erhitzen **(5 Minuten)**
Nun das ganze vom Herd nehmen, abschäumen und Vorsichtig (ohne Blasenbildung) durch eine Stoffserviette oder feines Frittsieb passieren. Langsam bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Was für eine Geleestärke muss wo
verwendet werden

80',100' er, 120 er Gelee

Auf 1 Liter Wasser 80 g oder 100 g oder 120 g Gelee- oder Gelatinepulver verwenden.
Für die Hauptstücke mit 100 er Gelee gelieren Garnitüren, und kleinere Komponenten mit 80 er Gelee
Salate waschen, trocknen und mit 120 er Gelee gelieren. Aufspießen mit Zahnstocher auf Styroporwürfel und kühl stellen.

Geleeherstellung mit
Gelatineblätter
(1 Liter Wasser/
36 Blatt Gelatine)

In der Hälfte des Wassers die Gelatineblätter quellen lassen.

Die zweite Hälfte des Wassers aufkochen.

Die aufgequollenen Gelatineblätter mit samt dem Wasser unter ständigem Rühren in das heisse Wasser geben und auf dem Herd unter ständigem Rühren auf max. 85 °C erhitzen.

Nun das Ganze vom Herd nehmen, abschäumen und vorsichtig passieren (wie oben beschrieben) Langsam bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Vorbereitung

Gelatinelösung kochen und abkühlen lassen.

Um Lufteinschlüsse im abgekochten Gelee zu vermeiden sollte nach Möglichkeit nicht mehr darin herum gerührt werden.

Die zu gelierenden Stücke auf Gittern oder auf Styropor aufgespießt 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Gelieren

Zuerst die Kanten der Tranchen sorgfältig mit einem Pinsel gelieren und kühl stellen.

Die zu gelierenden Stücke dann 3 - 4 bis sogar 5 Mal im temperierten Gelee tauchen.

Das Geliertgut mit einer Trempiergabel langsam in die Gelatine eintauchen, zwei, drei Sekunden in der Gelatine ausharren und langsam wieder heraus nehmen und auf neue, frische und saubere Silpatmatte absetzen.

Eventuelle Lufteinschlüsse oder Geleetropfen sind sofort zu entfernen.

Nach jedem Eintauchen das Geliertgut sofort wieder kalt stellen.

Das letzte Gelieren sollte mit einem wärmeren Gelee vorgenommen werden um etwelche Unebenheiten auszubessern und um einen schöneren Glanz zu erhalten.

Mögliche
Geleetemperatur
zum mehrmaligen
eintauchen

26 - 27 °C

Geleetemperatur
zum überglänzen

28 - 30 °C

Ablösen Vorbereitung

Zum Ablösen der Stücke vom Gitter werden dünne Latexhandschuhe benötigt, die das Hinterlassen von Fingerabdrücken auf dem Geliertgut verhindern. Im Weiteren werden eine Schüssel mit kochendem Wasser und div. Spatelmesser zum Ablösen und Abschmelzen benötigt.

Ablösen

Mit einem in heissem Wasser gewärmten und leicht abgetrockneten Spachtel wird das Geliertgut sorgfältig vom Gitter gelöst. Nun den überflüssigen Gelee mit dem heißen Spachtel abschmelzen und auf eine möglichst Antihaftbeschichtete Plastikfolie absetzen. Aufgesteckte Stücke noch hängend mit einem Spachtel von überflüssigem Gelee befreien und auch auf die beschichtete Folie absetzen. Bei runden Formen die Geleetropfen mit einem heißen Kaffeelöffel entfernen.

Wichtig

Das abgelöste Geliertgut schnell wieder in den Kühlschrank stellen. Erst wenn alle gelierten Stücke abgelöst sind und das Geliertgut wieder gut durchgekühlt ist kann mit dem Anrichten begonnen werden.



Kontaktadressen bei Fragen

Aargau, Solothurn, Basel, Zürich, Luzern, Ostschweiz

Josef Stalder; staldersepp@highspeed.ch / josef.stalder@ksb.ch

Franz Jonke; franz.jonke@psi.ch

Doris Vögeli; dovoegeli@hispeed.ch

Adrian Bader; adrian.bader@bluewin.ch / a.bader@vebo.ch

Daniel Sennrich; daniel.sennrich@bluewin.ch

Thomas Marti; thomas.marti2@usz.ch

Werner Schuhmacher; wschuhmacher@bluewin.ch

Bern, Freiburg, Westschweiz und Wallis

Tobia Ciarulli; cucinero@vtxmail.ch / t.ciarulli@hotelolden.com

Thomas Riesen; tho.riesen@bluewin.ch

Reinhold Karl; reinhold.karl@kliniklinde.ch

Tessin

Tobia Ciarulli; cucinero@vtxmail.ch / t.ciarulli@hotelolden.com

Pâtisserie

Rolf Mürner; r.muerner@swisspastrydesign.ch

Andrea Sennrich; daniel.sennrich@bluewin.ch

Schweizer Kochverband

Postfach 4871

CH – 6002 Luzern

Tel. 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72

E-Mail: norbert.schmidiger@union-kochverband.ch

Bilder/Fotomaterial unter www.kochverband – Rubrik Berufswettbewerbe
Diverse Fotogalerien von nationalen und internationalen Wettbewerbe