



# Kochen & Gewinnen

## Wettbewerb der Nürnberger Mittelschulen

Kochen&Gewinnen ist ein Wettbewerb der Mittelschulen in Nürnberg, in dessen Zentrum Planung, Zubereitung und Darbietung von Speisen stehen. Hierbei können Schülerteams aus den Nürnberger Mittelschulen in zwei Runden ihre Kompetenzen im sozialen Bereich aufzeigen. In jeder Runde sind unterschiedliche 3-Gänge-Menüs mit steigendem Schwierigkeitsgrad zuzubereiten.

Runde	Thema	Schwierigkeit
1.	Heiße Ideen für kalte Tage	Die Speisen werden von den Teams unter Beachtung der vorgegebenen Kriterien (s.u.) selbst gewählt.
2.	Winterliche Düfte ziehen durch die Küche	Das Rezept für die Vorspeise erhalten die Teams unmittelbar vor Beginn der Endrunde. Die Hauptspeise wird aus vorgegebenen Zutaten zubereitet. Die Teams erhalten die Möglichkeit sich über verschiedene Medien Informationen zur Zubereitung einzuholen. Die Nachspeise wird von den Teams unter Beachtung der vorgegebenen Kriterien selbst gewählt.

### 1. Wer kann mitmachen?

Jede Mittelschule im Schulamtsbezirk der Stadt Nürnberg kann ein oder mehrere Schülerteam/s, bestehend aus vier Schülern, anmelden. Die Zusammensetzung des Teams ist frei wählbar, die Gruppe kann gemischt nach Geschlecht, Klasse, Jahrgangsstufe (7 – 10) und betreuender Fachlehrerin gebildet werden. Die Anmeldung und Betreuung erfolgt durch eine Fachkollegin aus dem Bereich „Soziales“ der jeweiligen Schule. Die Verteilung der Aufgaben im Team ist wie folgt zu organisieren: 3 Schülerinnen / Schüler bereiten die Gerichte zu, 1 Schülerin / Schüler übernimmt die Tischgestaltung und Präsentation der Aufgaben.

Alle Teilnehmer müssen die beiliegende Einverständnis-Erklärung eines Erziehungsberechtigten beim Wettbewerb vorlegen.

**Anmeldeschluss für den Wettbewerb in 2015/16:**

**Montag, der 09. November 2015**

**Die Anmeldung erfolgt per Email durch die betreuende Fachlehrkraft oder die Schulleitung an [hirschmann-fb@schulamt.info](mailto:hirschmann-fb@schulamt.info)**

## 2. Wie viele Runden gibt es?

In der ersten Runde erfolgt eine Auswahl von 4 Final-Teams, die in der Abschlussrunde gegeneinander antreten.

Runde 1: Mittwoch, 25.11.2015, 10.00 – ca. 14.00 Uhr

Runde 2: Donnerstag, 17.12.2015, 10.00 – ca. 14.00 Uhr

Das Organisatorische wird zu Beginn um 10.00 Uhr mit den Teams abgestimmt. Ab 10.30 Uhr beginnt die 30-minütige Vorbereitungszeit der Teams in der Küche. Das eigentliche Kochen findet von 11.00 – 12.00 Uhr ohne Unterstützung durch die teambetreuende Fachlehrerin statt. Im Anschluss daran präsentiert jedes Team die Ergebnisse (max. 2 Minuten). Nach Präsentation aller Gruppen erfolgt das gemeinsame Essen. Während der Bewertungsphase der Jury säubern die Teams ihre Arbeitsplätze und räumen auf. Ab 13.30 Uhr teilt die Jury ihre Entscheidung mit und beschließt für alle Teilnehmer das Ende der Wettbewerbsrunde.

## 3. Wo finden die Ausscheidungsrunden statt?

Die zwei Runden finden an folgenden Schulen in Nürnberg statt:

Runde 1:     - MS Adalbert-Stifter-Schule  
              - MS Katzwang  
              - MS Insel Schütt  
              - MS Robert Bosch-Schule

Runde 2:     -MS Hummelsteiner Weg

## 4. Welche Gerichte sind in der erste Runde zuzubereiten? Und was ist bei der Auswahl der Rezepte zu beachten?

Für die erste Runde ist das Thema „Heiße Ideen für kalte Tage“. Die Teams sollen ein dreigängiges Menü zubereiten und dabei folgende Kriterien beachten:

- Vorspeise: Mit der erdigen Würze von Wurzeln
- Hauptspeise: Gerichte aus dem Backofen
- Nachspeise: Warmes Dessert

Zulässige Lebensmittel:

Gemüse, Obst, Kartoffeln, Kräuter, Käse, Geflügelfleisch, Fisch, Eier, Brot, Semmelmehl, Mehl, Nudeln, Reis, Sahne, Milch, Quark, Joghurt, Crème fraîche, Mascarpone, Ricotta, Saure Sahne, Schmand, Filo-Teig, Blätterteig, Butter, Schokolade, Kakao, Zucker, Honig, Öl, Essig, Samen, Nüsse, Sprossen, Tomatenmark, Vanilleschoten, Backpulver, Vanillezucker, Stärke, Gelatine und Gewürze.

Preislimit pro Team: 25,-€ (Gewürze, Essig, Öl, Mehl und Zucker dürfen ohne Anrechnung der Kosten aus dem Schul-Vorrat mitgebracht werden).

## **5. Was gibt es zu gewinnen?**

Alle Teammitglieder erhalten für jede Runde, an der sie teilnehmen eine Teilnehmer-Urkunde.

Die Siegerteams der Finalrunde erhalten je nach erreichtem Platz gestaffelte Preise, die im Rahmen der Siegerehrung im Anschluss an die letzte Runde überreicht werden.

## **6. Welche Kosten werden erstattet?**

Evtl. anfallende Reisekosten sind von den Teilnehmern selbst zu tragen. Die Kosten für alle Zutaten für das Wettbewerbskochen der jeweiligen Runde werden nach Vorlage der Einkaufsbelege erstattet. Kleinmengen wie z.B. Gewürze, Salz, Essig, o.ä. dürfen aus dem eigenen Schuvorrat mitgebracht werden und fallen somit nicht in das Kostenbudget, sind aber auf dem Einkaufszettel aufzuführen. Ebenso dürfen besonderes Geschirr zum Anrichten oder Einzelteile für die Tischdekoration aus der eigenen Schule mitgebracht werden.

Kostenlimit für die erste Runde: 25,- €

## **7. Was dürfen wir einkaufen?**

Alkohol darf in keinsten Weise verwendet werden. Alle anderen Zutaten dürfen entsprechend der Lebensmittel-Liste unter Einhaltung des Einkaufsbudgets von den Teams beschafft werden.

Die Verwendung frischer und unbehandelter Lebensmittel sind eine Selbstverständlichkeit.

Die entsprechenden Rezepte und Kassenbelege sind der Jury unmittelbar vor Beginn der jeweiligen Runde zur Abrechnung vorzulegen. Auf den Rezepten bitte deutlich den Quellennachweis vermerken!

## **8. Worauf müssen wir bei Einkauf und Transport achten?**

Beim Transport leicht verderblicher Lebensmittel ist auf entsprechende Kühlung und sachgerechten Umgang zu achten.

Während der Wettbewerbe sind die allgemeinen Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften zu beachten: kein Schmuck, kein Nagellack, lange Haare zusammenbinden, Schürze, flache und feste Schuhe, entsprechende Kleidung, Hände waschen, Wunden verbinden, evtl. Einweghandschuhe, Probierlöffel,...

## **9. Wie wird bewertet?**

Jedes angemeldete Team nimmt je nach Runde mit den selbst ausgewählten Rezepten bzw. mit der zusätzlich gestellten Aufgabe am Wettbewerb teil.

Die Jury (bestehend aus Fachberatung) bewertet ein Menü nach festgelegten Bewertungskriterien. (s. Anlage)

Jedes Team bereitet sein Menü für 4 Personen zu und präsentiert es an einem ansprechend gedeckten Tisch. Ein Menü erhält die Jury zur Bewertung. Die restlichen Menüs stehen allen Anwesenden zur Verfügung.



## 10. Einverständnis-Erklärung der Erziehungsberechtigten

Hiermit erlaube ich meinem Sohn / meiner Tochter \_\_\_\_\_,

Klasse: \_\_\_\_\_, Schule: \_\_\_\_\_ am Wettbewerb

Kochen&Gewinnen 2015/16 teilzunehmen.

Mein Sohn / meine Tochter darf im Rahmen der Wettbewerbe fotografiert werden. Die Bilder dürfen veröffentlicht werden und die Teilnehmer und deren gesetzliche Vertreter verzichten auf jegliche Ansprüche bezüglich einer weitergehenden Nutzung von Rezepten oder Bild- und Pressematerial.

Ich erkläre mich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Name des Erziehungsberechtigten (in Druckbuchstaben): \_\_\_\_\_

Nürnberg, den \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

(Unterschrift)



Schule:

.....

Teilnehmer:

.....

Gerichte:

.....

## **Rezeptauswahl / Einkauf**

Rezeptauswahl: themenbezogen, frisch, gesund

Warenkalkulation/ Einkauf: vollständig, umweltbewusst, qualitätsbewusst

## **Zubereitung**

Arbeitsplatzgestaltung: übersichtlich, ergonomisch, sauber

Hygiene: persönliche Hygiene, Umgang mit Lebensmittel, Kühlzeiten

Arbeitsablauf: sinnvolle und logische Abfolge der Arbeitsschritte

Lebensmittelverarbeitung: Vorbereiten, Zerkleinern, Zubereiten

## **Tischgestaltung / Präsentation**

Tischgestaltung: Motto bezogen, fachliche Richtigkeit

Präsentation der Teamaufgabe

## **Menüwertung**

Aussehen: Beschaffenheit, Präsentation, Farbe, Garnierung

Geschmack: ausgewogen, passende Würze und Schärfe

Konsistenz: Garpunkt, Bindung, Frische

Gesamteindruck: Menüzusammenstellung, Farbe, Verzehrttemperatur, Kreativität



Am 25.11.2015 findet die erste Runde des jährlichen Kochwettbewerbs der Nürnberger Mittelschulen statt. Zum Thema: „Heiße Ideen für kalte Tage“ bereitet jedes Team Vor-, Haupt- und Nachspeise zu. Ihr habt 25.-€ zur Verfügung.

#### Das müsst ihr tun:

1. Überlegt euch gemeinsam in der Gruppe passende Speisen zum Thema, die in 60 Minuten zubereitet werden können. Beachtet folgende Kriterien:
  - **Vorspeise: Mit der erdigen Würze von Wurzeln**
  - **Hauptspeise: Gerichte aus dem Backofen**
  - **Nachspeise: Warmes Dessert**
2. Einigt euch anschließend in der Gruppe, wer welches Gericht zubereitet und wer die Tischgestaltung und Präsentation übernimmt.
3. Gemeinsam erstellt ihr einen Einkaufszettel und beschafft die Lebensmittel unter Beachtung des vorgegebenen Etats.
4. Entwerft eine Menükarte, die ihr zum Wettbewerb mitbringt.
5. Am 25.11.2015 übernimmt jedes Gruppenmitglied die Zubereitung des Gerichts und die ihm zugeteilten Aufgaben.

#### Gemeinsam erstellt ihr eine Wettbewerbsmappe mit folgendem Inhalt:

- Deckblatt (Name, Schule, Menü)
- Rezepte und Fotos der Gerichte
- Einkaufszettel
- Abrechnung mit Belegen
- Quellenangaben
- Menükarte
- Einverständniserklärungen der Erziehungsberechtigten