

# "So schmeckt die Rhön"

## 7. länderübergreifender Lehrlingswettbewerb

### ANFORDERUNGEN AN DIE RESTAURANTFACHLEUTE

#### AUFGABEN

1. Erstellen einer Schautafel für 4 Personen zum Thema „So schmeckt die Rhön“. Das Motiv ist frei wählbar und soll zum Ausdruck bringen, was für den Azubi in den verschiedenen Situationen des Lebens ein Stück Heimat/ Rhön bedeutet (z.B. Kirmes, Taufe, Hochzeit, Fasching, Wanderung, Schlachtfest u. v. m.)

Dazu entsprechend soll ein 4 Gang Menü erdacht werden, wobei eine Menükarte mitzubringen ist. Ebenso sind Dekoration, Gläser, Teller, Besteck und Tischwäsche mitzubringen. Die Jury wird Hintergründe zur Schautafel erfragen.

#### 2. Zubereitung von Begrüßungscocktails

Aus hauptsächlich regionalen Produkten sollen 3 gleiche alkoholische und jeweils 3 gleiche alkoholfreie Begrüßungscocktails zubereitet werden sowie zusätzlich je 1 Begrüßungscocktail für die Jury.

#### 3. Fachgerechtes Eindecken und Servieren am Gästetisch

Die in der Küche zubereiteten Menüs sollen den Gästen serviert werden, wobei der Gästetisch vorher fachgerecht einzudecken ist.

**TEILNEHMER** Auszubildende des 2. oder 3. Lehrjahres

#### WARENWERT FÜR COCKTAILS

- Anmeldung Cocktails und benötigter Warenkorb bis 25. Februar 2019 unter Angabe der Rezeptur und der Gläserauswahl; spätere Bestellungen sind nur nach telefonischer Rücksprache noch möglich!
- Bitte Warenanforderung zusammenfassen, nicht für jeden einzelnen Cocktail!!

#### WARENKORB FÜR COCKTAILZUBEREITUNG

- Obstbrände Apfel, Birne, Zwetschge, Mirabelle, Reneklode, Kirsch, Vogelbeergeist, Erdbeergeist, Johannisbeergeist, Schlehengeist, Rhöner Whisky, Korn
- Kräuterbitter oder Kräuterlikör, Holunderlikör, Holunderblütenlikör, Eierlikör, Korn, Kartoffel
- Apfelwein, Apfelschaumwein, Frankenwein, Frankensekt;
- Holunderblütensirup, Holundersirup,
- Apfelscherry, Apfelsaft klar und trüb, Mineralwasser, Kirschsafte, Johannisbeersaft,
- Bier, Bionade, Karottensaft, Sahne, Eier.
- Warenkorb kann ergänzt werden.

**BEWERTUNG** erfolgt teilweise nach den IHK-Prüfungsregeln sowie Bewertung der Regionalität (Kriterienkatalog wird mit der Teilnahmebestätigung zugesandt.) Ein Publikumspreis wird ebenfalls vergeben.

**PREISE** Die Gewinner erwarten hochwertige Arbeitsausrüstungen im Wert von 150,00 € bis 50,00 € sowie eine Urkunde der Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement.

**HINWEIS** Die Maße der Schautafeln in der Berufsschule sind 1,30 x 1,50 m.  
Die Maße für Teller: Vorspeise & Dessert Ø 28 cm, Hauptgang Ø 30 cm

# "So schmeckt die Rhön"

7. länderübergreifender Lehrlingswettbewerb

## ANFORDERUNGEN AN DIE KÖCHE

### AUFGABEN

- Erstellen eines 3-Gang-Menüs nach o.g. Motto bestehend aus kalter Vorspeise,
- Hauptgang und Dessert nach freier Wahl
- Verwendung der Hauptzutaten aus der Rhön
- alte Gerichte modern interpretieren, Dialekt möglich
- Teige, Brühen und Grundsoßen vor Ort anfertigen

### TEILNEHMER

Auszubildende des 2. oder 3. Lehrjahres

### WARENKORB

Anmeldung des benötigten Warenkorbes **bis 25. Februar 2019** unter Angabe der Rezepturen bei Brigitte Vorndran, Fax: 09772-1295 oder Mail: [info@rhoener-schaubrennerei.de](mailto:info@rhoener-schaubrennerei.de). Spätere Warenanforderungen können nicht berücksichtigt werden. **Bitte Warenanforderung zusammenfassen, nicht für jeden einzelnen Gang!!**

Gekocht werden 8 Portionen:

- 1 Portion für die Schautafel (persönlich auf die Schautafel stellen)
- 1 Portion für die Jury (persönlich bei der Jury abzugeben)
- 6 Portionen für das Gästerestaurant

### WARENKORB MIT PRODUKTEN AUS DER RHÖN (kann noch ergänzt werden)

**Rhönlamm** (alle Teile außer Rücken und Filet. Teilweise muss ausgelöst werden) | **Rind** (alle Teile außer Rücken und Filet) | **Schwein** (alle Teile außer Rücken und Filet) | **Geflügel:** Ente Poularde

Kartoffeln | Äpfel | Weißkraut | Rotkraut | Lauch | Zwiebeln | Rote Beete | Sellerie | Wirsing | Petersilienwurzel | Honig | Marmelade/Gelee | Nüsse | Beerenobst (TK) | Holundersirup (Blüte + Frucht) | Frankenwein | Obstwein | Quark | Milch | Eier | Käse | Sahne | Saure Sahne | Joghurt

### BEWERTUNG

- erfolgt teilweise nach den IHK-Prüfungsregeln, erweiterter Punkteschlüssel (Bewertungsbogen wird mit Teilnahmebestätigung zugesandt)
- Kreativität bei Anlehnung an die traditionelle Rhöner Küche
- Ein Publikumspreis für Menü und Anrichteweise wird ebenfalls vergeben. Dabei können alle Gäste an einer Ausstellungstafel die Menüs der Wettbewerbsteilnehmer ansehen und bewerten.

### PREISE

Die Gewinner erwarten hochwertige Arbeitsausrüstungen für Köche im Wert von 150,00 € bis 50,00 € sowie eine Urkunde der Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement.

### HINWEIS

Mitzubringen sind die eigenen Kochmesser. Thermomix und Pacojet sind nicht erwünscht. Geschirr wird gestellt. Farbe: weiß, Teller Vorspeise & Dessert Ø 28 cm, Hauptgang Ø 30 cm. Aufgrund gleicher Wettbewerbsbedingungen bitten wir Sie, keine zusätzlichen Teller oder vorbereiteten Gebäckteile (Hippe o.ä.) mitzubringen. Ausnahme: Förmchen oder Gläschen. Kombidämpfer, Schockfroster sind vorhanden. Handelsübliche Gewürze sowie z.B. Fritteusenfett sind ebenfalls vor Ort vorhanden.

**RÜCKFRAGEN BITTE AN**

BRIGITTE VORNDRAN | 09772-456 | [INFO@RHOENER-SCHAUBRENNEREI.DE](mailto:INFO@RHOENER-SCHAUBRENNEREI.DE)  
MARTINA KLÜBER-WIBELITZ | 036967-592811 | [MARTINA.KLUEBER-WIBELITZ@RHOEN.DE](mailto:MARTINA.KLUEBER-WIBELITZ@RHOEN.DE)