



PRESSEKONTAKT:

JEUNES RESTAURATEURS
DEUTSCHLAND

Christian Bügel
Pressesprecher

T. +49 (0)221 2227740
M. +49 (0)176 43659075
E. buegel@jre.de

DEUTSCHE PARTNER:



EUROPÄISCHE PARTNER:



Hobby-Pâtisserie Wettbewerb der Jeunes Restaurateurs im Kölner Schokoladenmuseum

GESUCHT: DEUTSCHLANDS BESTER HOBBY-PÂTISSIER

Ob luftige Küchlein mit cremiger Füllung oder zarte Pralinés, umschlossen von einer knackigen Hülle – geht es um die Kunst der Pâtisserie, sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Arrangements aus süßen und salzigen Zutaten bereiten ebenso Gaumenfreuden wie die Kombination aus knusprig und zart, oder das Zusammenspiel von warmen und kalten Komponenten.

Nicht nur in der Gastronomie, sondern auch am heimischen Herd geht der Trend immer mehr zu selbst kreierten Rezepten. Die Nachspeise rückt immer mehr in den Fokus der Hobby-Köche. Die Jeunes Restaurateurs (JRE) – die Vereinigung junger deutscher Spitzenköche – und das Schokoladenmuseum Köln suchen zum zweiten Mal die besten Hobby-Pâtissiers. Bei dem Wettbewerb am 2. April 2017 treten insgesamt acht Teams mit jeweils zwei Personen im Wettstreit um das beste Dessert an. Die einzigen Bedingungen: In der süßen Kreation muss Lindt Schokolade verarbeitet sein und das Dessert muss geschmacklich mit Champagner aus dem Hause Vranken Pommery harmonieren.

Austragungsort des Wettbewerbs ist das Schokoladenmuseum in Köln. Die Teams haben jeweils zwei Stunden Zeit um das Rezept, mit dem sie sich beworben haben, zuzubereiten. Dabei stehen ihnen mit professionellem Equipment ausgestattete Arbeitsplätze zur Verfügung. Die Jury um Bernd Siefert – ehemaliger Weltmeister der Konditoren und aktuell Trainer der Pâtissiers in der Deutschen Nationalmannschaft der Köche – bewertet Aussehen, Geschmack und Präsentation der Kreationen.

Neben dem ein oder anderen Tipp vom Profi winken den Teilnehmern attraktive Preise rund um die Themen Kulinarik und Genuss. Das Sahnehäubchen: Das Gewinnerteam ist ebenso wie die Zweit- und Drittplatzierten am 3. April 2017, dem zweiten Tag des Wettbewerbs, dabei, wenn die Spitzenköche der JRE im Kampf um das beste Dessert gegeneinander antreten. Dabei bekommen die Teams Einblicke in die Arbeit der Jeunes Restaurateurs und können den Profis bei der



PRESSEKONTAKT:

JEUNES RESTAURATEURS
DEUTSCHLAND

Christian Bügel
Pressesprecher

T. +49 (0)221 2227740
M. +49 (0)176 43659075
E. buegel@jre.de

DEUTSCHE PARTNER:



EUROPÄISCHE PARTNER:



Zubereitung ihrer Dessert-Kreationen über die Schulter schauen. Abschluss des zweiten Tages ist der Gala-Empfang, auf dem die Gewinner des Hobby- und Profiwettbewerbs gemeinsam von der Jury geehrt werden.

Süßspeisen sind Ihre Passion? Sie sind kreativ und kreieren Ihre eigenen Desserts? Dann bewerben Sie sich beim Hobby-Pâtisserie-Wettbewerb der Jeunes Restaurateurs. Senden Sie Fotos und Rezeptur Ihres Desserts an projekte@schokoladenmuseum.de. Alle weiteren Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.schokoladenmuseum.de oder auf www.jre.de. Einsendeschluss ist der 17. Februar 2017. Die 8 Teams werden bis zum 24. Februar 2017 von einer Jury des Schokoladenmuseums und den Spitzenköchen der Jeunes Restaurateurs ausgewählt und benachrichtigt.

Wir freuen uns auf viele wundervolle Kreationen und wünschen allen Teilnehmern viel Glück.

SO BEWERBEN SIE SICH:

- Am Wettbewerb können Teams mit zwei Personen teilnehmen. Mindestens eines der beiden Teammitglieder muss das 18. Lebensjahr vollendet haben.
- Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, bestehend aus Anmeldeformular, Lichtbild der Teilnehmer, zwei Fotos des Desserts, dem Rezept, einer kurzen Darstellung der Teammitglieder sowie eine Erklärung, dass das Dessert selbst erdacht und zubereitet wurde an projekte@schokoladenmuseum.de.
- Einsendeschluss ist der 17.02.2017. Die 8 Teilnehmer-Teams werden bis zum 24.02.2017 informiert.
- Alle weiteren Informationen gibt es unter www.schokoladenmuseum.de und www.jre.de.



PRESSEKONTAKT:

JEUNES RESTAURATEURS DEUTSCHLAND

Christian Bügel
Pressesprecher

T. +49 (0)221 2227740
M. +49 (0)176 43659075
E. buegel@jre.de

DEUTSCHE PARTNER:



EUROPÄISCHE PARTNER:



TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Der Wettbewerb richtet sich ausschließlich an Hobby-Köche, die gerne ihre eigenen Rezepte ausprobieren und Freude an der Kreation von Süßspeisen haben. Mitbringen sollten die Bewerber außerdem, Leidenschaft für Genuss, Spaß an Herausforderungen sowie Lust am Austausch mit anderen Hobby-Pâtisseries. Bewerber, die als Koch, Konditor, Chocolatier (oder in verwandten gastronomischen Berufen) arbeiten, sind leider von der Teilnahme ausgeschlossen.

DIE TEILNAHME:

- Zur Anmeldung müssen folgende Unterlagen bis zum Einsendeschluss vorliegen: Anmeldeformular, Lichtbild der Teilnehmer, zwei Fotos des Desserts, Rezept als Word-Dokument, kurze Darstellung der Teammitglieder sowie eine Erklärung, dass das Dessert selbst erdacht und zubereitet wurde.
- Diese Unterlagen sind zu senden an projekte@schokoladenmuseum.de.
- An dem Wettbewerb können maximal acht Teams teilnehmen. Bei mehr als acht qualifizierten Bewerbungen wird ein Gremium aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs und eine Jury des Schokoladenmuseums eine Auswahl unter den Wettbewerbsteams treffen.
- Ein Teilnehmer, der drei Mal auf Platz zwei oder drei gekommen ist, kann an zukünftigen Pâtisserie Wettbewerben der Jeunes Restaurateurs und des Schokoladenmuseums nicht mehr teilnehmen. Der Gewinner des Wettbewerbs können an Folgewettbewerben nicht mehr teilnehmen.

DAS TEAM:

- Ein Team besteht aus zwei Personen. Mindestens ein Teammitglied muss das 18. Lebensjahr vollendet haben. Jedes Team erhält auf Zuteilung eine Kochstation und eine Startnummer. Alle Arbeitsutensilien (wie z.B. Töpfe, die für Induktionsherde geeignet sind) müssen von den Teilnehmern mitgebracht werden!
- Vor Beginn des Wettbewerbs erhalten die Teams detaillierte Erklärungen zum Ablauf und den Regeln des Wettbewerbs.
- Die Teams erscheinen in geeigneter Arbeitskleidung zum Wettbewerb. Schürzen werden für alle Teilnehmer gestellt.



PRESSEKONTAKT:

JEUNES RESTAURATEURS DEUTSCHLAND

Christian Bügel
Pressesprecher

T. +49 (0)221 2227740
M. +49 (0)176 43659075
E. buegel@jre.de

DEUTSCHE PARTNER:



EUROPÄISCHE PARTNER:



DIE ZUTATEN:

- Alle Zutaten werden von den Teams selbst mitgebracht. Sie müssen im Rohzustand und unvorbereitet sein. Vor dem Wettkampf werden alle Zutaten von einer Technikjury überprüft. Alle Komponenten sind am Austragungsort zuzubereiten.
- Der Champagner aus dem Hause Vranken Pommery und eine der vorgegebenen Lindt-Schokoladen (Lindt weiße Grundmasse, Lindt Grundmasse Edelbitter 60%, Excellence mild 70% und Excellence 80%) müssen in das Rezept eingebunden werden bzw. damit harmonisieren. Am Tag des Wettbewerbes stehen Schokolade und Champagner in ausreichender Menge am Austragungsort bereit.

DAS REZEPT:

- Das eingereichte Rezept und dessen Bild müssen mit dem im Wettbewerb zubereiteten Dessert übereinstimmen. Abweichungen führen zu Punktabzug.
- Die Teams müssen ihre Rezepte selbst kreieren. Die Rezepte dürfen im Anschluss an den Wettbewerb von JRE und Vranken Pommery ohne Genehmigung benutzt und veröffentlicht werden.

DIE PRÄSENTATION:

- Die Desserts müssen auf Rosenthal-Tellern angerichtet werden. Diese werden zum Wettbewerb von Rosenthal zu Verfügung gestellt.
- Insgesamt müssen sechs Teller angerichtet werden.

DIE BEWERTUNG:

- Von der Fachjury werden maximal 55 Punkte vergeben: 15 Punkte für den Geschmack, 20 Punkte für die Harmonie des Desserts mit den vorgegebenen Wettbewerbsprodukten, 10 Punkte für die Präsentation und 10 Punkte für die Originalität. Eine Technikjury bewertet Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz, die Materialverwertung sowie die Zeiteinteilung mit insgesamt 25 Punkten. Die Punkte der Technikjury werden bei Gleichstand zur Entscheidungsfindung herangezogen.
- Die Bewertung und Entscheidung der Jury ist unanfechtbar.

Falls ein Team gegen diese Regeln verstößt, führt dies zum Ausschluss aus dem Wettbewerb.

www.JRE.de



Die Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) sind eine Vereinigung junger Spitzenköche, die sich mit Talent und Passion der innovativen deutschen Küche verpflichtet haben. Von Sylt bis Oberstdorf, von Dresden bis Düsseldorf kombinieren die JRE hochwertiges kulinarisches Können mit der Leidenschaft europäischer Kochkunst und dem Respekt vor lokalen Traditionen und Produkten. Seit 1991 sind sie als Teil der europäischen Vereinigung der JRE mit diesem besonderen Qualitätsversprechen in Deutschland aktiv. Derzeit gehören dem Verband 69 Mitglieder an. Partner der JRE sind Alpina, Apollinaris, Bitburger, Fissler, Laurent-Perrier, Moët Hennessy, Rosenthal, Schott Zwiesel und Siemens.

PRESSEKONTAKT:

JEUNES RESTAURATEURS
DEUTSCHLAND

Christian Bügel
Pressesprecher

T. +49 (0)221 2227740
M. +49 (0)176 43659075
E. buegel@jre.de

DEUTSCHE PARTNER:



EUROPÄISCHE PARTNER:

