

Kochwettbewerb Igeho Kocharena 2025

Reglement und Warenkorb

1 Teilnahmeberechtigt

Kochlernende in Zweiertteams.

2 Wettbewerbsaufgabe

Ihr kreiert **ein Gericht à zwei Portionen** zum Thema Schlachtfleisch/Geflügel aus den im Warenkorb aufgelisteten Lebensmitteln.

Nebst dem Fleisch/Geflügel-Komponenten serviert ihr je eine stärke- und eine vitaminreiche Komponente. Das Gericht wird auf zwei Teller angerichtet und präsentiert. Der essbare Anteil pro Portion beträgt maximal 300g.

3 Warenkorb

Fleisch	Geflügel
Schweinskotelett	Pouletschenkel ohne Knochen
Kalbsnierstück	
Rindshuft (schmale Huft)	
Stärke und Hülsenfrüchte	Frucht
Schweizer Süsskartoffeln	Dörraprikosen
Baselbieter Müsli KArtoffeln	Zitrone
Tessiner Loto-Reis	
Beluga Linsen	Gemüse und Kräuter
Panko Mehl	Bundkarotten mit Grün
	Schalotten
	Romanesco
Fonds	Sellerie
Kalbsfond	Chicorée
Geflügelfond	Knoblauch
Gemüsefond	Radieschen
Milchprodukte	Butternusskürbis
Butter	Champignons braun
Vollrahm	Randen
Crème fraîche	Italienische Petersilie
Eier frisch	Thymian
	Rosmarin
Weine & Spirituosen	Öl & Essig
Weisswein lieblich	Sonnenblumenöl High-Oelic
Rotwein	Oliven-Öl
Sherry	Aceto Plus Johannisbeere
Gewürze (diverse)	Apfel Balsam-Essig Barrique

4 Zusätzliche Produkte

Reduktionen, Gels, Essenzen und Spezialöle sowie Dekorelemente dürfen mitgebracht werden.

5 Zeitrahmen am Wettbewerbskochen

15 Minuten einrichten und Mise en place
30 Minuten Zubereitung und anrichten
15 Minuten Aufräumen

6 Material und Ausrüstung

Die Teilnehmer bringen folgendes Material selbst mit:

Berufskleidung, eigene Messer, Ausstecher und Spezialwerkzeuge und Formen.

Nicht mitgebracht werden dürfen: Kochgeschirr, Schüsseln, Küchenmaschinen und Kochapparate sowie Anrichtegeschirr und Teller. Diese stehen in verschiedenen Ausführungen zur Verfügung

Die Wettbewerbsküche ist einfach ausgerüstet. Nebst Induktionsfeld steht ein Kombidämpfer zur Verfügung. Schüsseln, Pfannen (Kasserollen) und Kleinmaterial stehen ebenfalls bereit.

7 Bewertung der praktischen Wettbewerbsarbeiten

Mise en place 3 Pkt.

Wirtschaftliches Arbeiten (Organisation und Warenverbrauch) 5 Pkt.

Garmethoden und Kochtechniken 10 Pkt.

Hygiene 7 Pkt.

Total 25 Pkt.

Präsentation 10 Pkt.

Degustation 25 Pkt.

Total 35 Pkt.

8 Anmeldung & Startzeiten

Online unter :

[Kocharena](#) | [HGU](#)

9 Weitere Bestimmungen

Versicherung ist Sache der Teilnehmer.