



„GOLDENER KOCHLÖFFEL“

„CASTING“ ZUR STAATSMEISTERSCHAFT 2026

KOCH/KÖCHIN

Die beiden gastgewerblichen Fachgruppen der Wirtschaftskammer Salzburg veranstalten heuer erstmals im Bereich Küche ein Casting im neuen Stil für die Junior Skills Austria 2026 um die drei Teilnehmer für Salzburg zu ermitteln.

Der Wettbewerb findet am Mittwoch dem 4. Februar 2026 im WIFI Zell am See statt.

Da es sich bei dieser Veranstaltung um die Qualifikation für die Staatsmeisterschaften handelt und nur begrenzte Startplätze zur Verfügung stehen, sind nur Teilnehmer zugelassen deren Geburtstag am oder nach dem 28. April 2005 war und das Lehrzeitende sowie die LAP nicht vor den 28. Jänner 2026 fallen.

!! Voraussetzung zur Teilnahme ist diesmal die Einsendung eines kurzen Videos (max. 2 ½ Minuten) in welchem Sie sich selbst und ein von Ihnen kreiertes Gericht kurz vorstellen.

Es reicht ein einfaches Handyvideo ohne professionelle Hilfe bzw. Schnitte im „Quick and Dirty“ Stil. !!

Einsendeschluß für die Anmeldung und das Video ist Donnerstag der 22. Jänner 2026 an gastronomie@wks.at

Das vorgestellte Gericht soll die Hauptkomponenten
Saibling/Fenchel/Gewürznelken

beinhalten. Zusätzlich können alle Produkte des Grundwarenkorbs verwendet werden. Es bleibt Ihnen überlassen ob es sich dabei um eine Vorspeise, Suppe, Hauptgericht oder Dessert handelt - wichtig ist die Verwendung der 3 Hauptprodukte und das Sie dieses Gericht in einer Zubereitungszeit von 1 ½ Stunden für 2 Personen herstellen können.

Nach Sichtung aller Videos durch die Jury werden die 10 bestgereiten Kandidaten eingeladen ihr Können beim „Casting“ in Zell am See am 4. Februar zu präsentieren.

Wettbewerbsanforderung „Küche“

Jeder Teilnehmer kocht seine, im Video vorgestellte, Kreation für 2 Personen mit einem Zeitlimit von 90 Minuten und präsentiert diese im Anschluß der Jury.

Danach haben die Teilnehmer die Möglichkeit im Stationenbetrieb bei einigen „Mysteryaufgaben“ ihre fachlichen und handwerklichen Fähigkeiten zu demonstrieren.

Die Zuhilfenahme von selbst mitgebrachten Unterlagen, Kochbüchern, Rezeptaufzeichnungen, Skripten o. Ä. während des Wettbewerbs ist erlaubt und erwünscht! – Onlinemedien sind nicht zulässig!.

Dafür stehen den Kandidaten, neben den genannten Hauptkomponenten (Saibling, Fenchel, Gewürznelken), sämtliche Produkte des Grundwarenkorbs (siehe www.wko.at/sbg/tourismus), sowie eine breite Palette an Gewürzen zur Verfügung.

Weiters fließt die Einhaltung des Zeitplans (Pünktlichkeit!) in die Beurteilung ein.

Bewertung und Wettbewerbspreise

Die Bewertung erfolgt nach einem internationalen Punktesystem; die Teilnehmer bekommen entsprechend der erreichten Punktezahl:

- ☐ Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde
- ☐ Preisgeld für die drei Bestplatzierten: € 750, € 500, € 300
- ☐ Die 3 bestplatziertesten Teilnehmer werden für die Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in den Tourismusberufen 2025 nominiert.
Natürlich werden die Teilnehmer auch entsprechend trainiert und vorbereitet.

Urkunden- und Preisverleihung

Der genaue Termin und Ort wird mit der Zeiteinteilung versandt

Eltern, Lehrberechtigte und Ausbildner sind herzlich eingeladen.

Anmeldung

Bitte schicken Sie Ihr Anmeldeformular (Download: www.wko.at/sbg/tourismus) bis spätestens 22. Jänner an folgende Adresse:

Wirtschaftskammer Salzburg
Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft
z.H. Fachgruppe Gastronomie
Julius-Raab-Platz 1
5027 Salzburg
0662/8888-960-245
gastronomie@wks.at

Noch Fragen?

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte vorzugsweise per E-Mail an:

Alexander Forbes jun.
0676/6174856
alexander.forbes.junior@sbg.at

Liebe Teilnehmer an der Landesmeisterschaft,

bitte lesen Sie folgende Informationen betreffend des Wettbewerbs sorgfältig durch!

- Für den Wettbewerb stehen keinerlei Aufgussstoffe, wie z. B. Rindssuppe, Jus oder Fonds zur Verfügung. Auch Teige, Massen etc. sind selbst herzustellen. Der vorhandene Warenkorb liegt bei!
- Die Verwendung von Kochbüchern, Rezepturen und eigenen Aufzeichnungen zur Menüerstellung und zum Kochen ist erlaubt.
- Es dürfen ausschließlich die am Wettbewerbsort vorhandenen Lebensmittel verwendet werden (über die Verwendung von „unbedingt“ benötigte Zutaten, wie z. B. texturgebende Produkte o. Ä., die selbst mitgebracht werden, wird im Einzelfall der Juryvorsitzende entscheiden).
- Zum Anrichten darf ausschließlich das am Wettbewerbsort vorhandene Geschirr/Porzellan verwendet werden.
- Evtl. benötigtes „Kleinmaterial“ wie z.B. (Silikon)formen, Sous-Vide-Stick, Matten, Schablonen, o.Ä kann mitgebracht und verwendet werden. Thermomix, auf eigene Verantwort für das Gerät, erlaubt.

Personen die bereits einmal bei den Staatsmeisterschaften angetreten sind dürfen in dem gestarteten Lehrberuf nicht mehr an den Landesmeisterschaften teilnehmen. Bei Doppellehren ist jedoch eine Teilnahme an den Landesmeisterschaften und eine evtl. Qualifikation mit dem 2. Lehrberuf möglich (GAFA, Hotel- und Restaurantfachmann).

Sollten die Anmeldungen die zur Verfügung stehenden Startplätze übersteigen werden Personen im letzten Ausbildungsjahr priorisiert bzw. Reihung nach Eingang.