

KÜCHE

Der Wettbewerb findet am Donnerstag, den 15. Jänner 2026 mit Einlass ab 6:00 Uhr in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg statt.



Jeder Lehrling hat selbstständig ein kreatives 4-gängiges Menü zu kochen. Der/Die Kandidat:in muss eine kalte oder warme Vorspeise, eine Suppe sowie eine Hauptspeise und ein abschließendes Dessert für 4 Personen zubereiten.

“Regional - Saisonal”

Die Hauptprodukte werden von der Schule ausgegeben. Bei den Hauptprodukten handelt es sich um: **Lachsforelle, SteirerReis, Huhn, Kürbis, Stollenpilze, Zwetschke und Zartbitterschokolade.**

Die angeführten Produkte müssen unter Berücksichtigung der Menüvorgaben verwendet werden. Zusätzlich darf jede(r) Teilnehmer:in weitere Produkte mitnehmen und diese verwenden. Edelprodukte (Safran, Kaviar, Trüffel oder Blattgold) sind verboten.

Menüaufgabe

Jede(r) Teilnehmer:in gestaltet und kocht ein **4-gängiges Menü**:

1. Vorspeise

Für die Zubereitung der Vorspeisen steht eine Lachsforelle und SteirerReis zur Verfügung. Der Fisch muss vor Ort selbst filetiert werden, es stehen zwei Stück mit jeweils 400g zur Verfügung. Alle Produkte müssen verwendet werden.

2. Cremesuppe - MYSTERY

Eine Bouillon (Brühe) für die Gemüsesuppe muss vor Ort zubereitet werden. Mit dieser und geheimen Zutaten muss eine Gemüsesuppe gekocht werden.

3. Hauptspeise

Für die Zusammenstellung und Planung der Hauptspeise stehen folgende Hauptkomponenten zur Verfügung: Huhn im Ganzen, Kürbis und Stollenpilze. Das Huhn muss auf zwei Varianten zubereitet werden. Diese müssen als Produkte für die Hauptspeise verwendet werden. Bei der Hauptspeise müssen zwei Garmethoden angewendet werden. Die Vitamin- und Sättigungsbeilage ist frei wählbar. Die Hauptspeise wird auf einem Teller angerichtet.

4. Dessert

Das Dessert muss ein Knödel sein, aber die Wahl des Teiges und der Form steht den Teilnehmer:innen frei. Für die Zusammenstellung und Planung des Desserts müssen folgende Produkte verwendet werden: Zwetschken, Zartbitterschokolade und eine Frucht deiner Wahl. Die zweite Frucht ist selbst mitzubringen. Die anderen Zutaten können frei gewählt werden. Die Rezeptur bleibt dem/der Teilnehmer:in selbst überlassen.

Grundsätzliches

Das gesamte Menü muss einen Bezug zum Thema “Regional - Saisonal” aufweisen. Es wird ein hohes Maß an Kreativität von den Teilnehmer:innen erwartet, geschmacklich wie auch optisch.

Wirtschaftskammer Steiermark | Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie | Körblergasse 111-113, 8010 Graz
T 0316/601-462 | F 0316/601-309 | E gastronomie@wkstmk.at || W www.gastronomie-steiermark.at

KÜCHE



BEWERTUNG

Bei der Produktauswahl sollte die Jahreszeit berücksichtigt werden.

Die Hauptprodukte werden wie bereits erwähnt aus hygienetechnischen Gründen von der Schule ausgegeben.

Die restlichen Produkte, welche für das Menü gebraucht werden, müssen selbst mitgebracht werden und dürfen einen Warenwert von insgesamt € 40,-- nicht überschreiten. Selbstverständlich werden die Kosten rückerstattet. Hierfür wird ein SPAR-Gutschein in Höhe von € 40,-- am Wettbewerbstag ausgeteilt.

Alle Gerichte müssen auf schuleigenem Porzellan angerichtet werden.

Es dürfen keine eigenen Küchengeräte mitgenommen werden. Ausstattung der Küche: Backrohre, Kombidämpfer (Rational), Aufschnittmaschine, Nudelmaschine, Fleischwolf, Pacojet, Schockfroster

Berücksichtigen Sie bitte die zur Verfügung stehende Zeit am Wettbewerbstag bis zum Beginn des Speisenservice um 12:30 Uhr.

Vorbereitete, vorgefertigte Waren dürfen nicht verwendet werden. Des Weiteren wird darauf hingewiesen, dass besonderes Augenmerk auf die wirtschaftliche Verwertung (Abfälle) der verwendeten Produkte gelegt wird.

Es darf ein Kochbuch bzw. eine Rezeptmappe verwendet werden.

Es wird für 4 Personen gekocht und angerichtet.

PREISE

Die Bewertung erfolgt nach dem Punktesystem.

Den besten Lehrlingen winken attraktive Preise:

1. Platz erhält ein Apple iPad
2. Platz erhält einen 250 € Steiermark-Gutschein
3. Platz erhält einen 150 € Steiermark-Gutschein

Bitte die Anmeldung bis spätestens **10. Dezember 2025** an uns übermitteln:

E-Mail: gastronomie@wkstmk.at

Firstcome-FirstServed: Die Zusagen werden nach Einlangen berücksichtigt!

Unsere FAQs findest du hier!



JEDE(R) TEILNEHMER:IN ERHÄLT EINE ANMELDEBESTÄTIGUNG PER MAIL RETOUR, SOBALD DIE ANMELDUNG BEI UNS EINGEGANGEN IST