

MESSEN & EVENTS

Neuer Azubi-Kochwettbewerb



Logo Chefs Culinar

Beim Young Chefs Battle ist Talent am Herd gefragt. Auf den Chefs Culinar Messen in Leipzig, Düsseldorf, Neumünster und Ulm treten verschiedene Teams gegeneinander an und bereiten für eine Jury ein Drei-Gänge-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb zu. Die vier Messe-Sieger wetteifern dann beim Finale in Berlin um den Pokal.

Als Preis winkt eine Food-Tour durch Amsterdam mit Übernachtung.

Unter dem Motto "Rock the kitchen" können die Koch-Azubis zeigen, was sie schon alles drauf haben. Jedes Team hat auf den Messen vier Stunden Zeit, ihre Ideen auf den Tellern zu verwirklichen. Das Battle startet auf jeder Messe um 10 Uhr. Um 14 Uhr dürfen die Jury-Mitglieder zum Essen Platz nehmen. Die Ergebnisse der Fach-Jury mit Experten aus dem Verband der Köche und einer Gäste-Jury, die aus acht geladenen Gästen besteht, werden am Ende zu einer Gesamtbewertung zusammengefasst. Neben einem Pokal für jeden Messe-Sieger winken allen Teilnehmern Sachpreise: Messer mit persönlicher Gravur, Schürzen und Halstücher.

Beim großen Finale in Berlin treten alle Messe-Sieger unter den gleichen Bedingungen wie bisher gegeneinander an. Auch dann bewertet neben der Gäste- eine Fach-Jury. Das Gesamt-Sieger-Team des Young Chefs Battle fährt auf Food-Tour nach Amsterdam.

Jury-Mitglieder gesucht

Wenn an den Messetagen in Leipzig, Düsseldorf, Neumünster, Ulm und Berlin jeweils zwei Teams gegeneinander antreten, dürfen Mitglieder der Gäste-Jury das Menü der Teilnehmer nach Optik, Geschmack und Konsistenz bewerten. Am letzten Messetag wird unter den

beiden Tagessiegern nach Punkten der Messe-Sieger ermittelt. Die Plätze in der Gäste-Jury sind je Messetag auf acht begrenzt. Wer einen der Plätze ergattern will, bewirbt sich schnell über das Online-Formular ? die Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt. Interessierte finden weiteren Informationen sowie das Anmeldeformular für die Gäste-Jury steht online zur Verfügung: