



© maximkabb | 123rf

Wie geht es dann weiter?

Eine Jury aus Fachleuten wählt am 21.09.2022 aus den Einsendungen die besten sechs Speisenvariationen aus.

Diese werden dann bei dem **Finale am 05.10.2022** in der BBS Wittmund vom Teilnehmenden in 2 Stunden vollendet und präsentiert.

Es findet eine Bewertung durch die Fachjury statt. Allen Teilnehmenden des Finales winken Geld und Sachpreise. Außerdem wird der Wettbewerb durch Presse und Fachpresse begleitet.

Lebensmittel werden nicht gestellt. Die Teilnehmenden des Finales erhalten pauschal 50,00 Euro für die Lebensmittel und müssen mitgebracht werden.

Gefördert durch:



 www.vko-online.de



Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete mit der Maßnahme „Leader“
Mit dieser Maßnahme wird die Zusammenarbeit und die Initiierung, Organisation und Umsetzung von Projekten zur nachhaltigen Entwicklung in ländlichen Gebieten („LEADER Region“) unterstützt.



HEI MAT JES

Emder Matjes – Berge und Mee(h)r



KOCHWETTBEWERB

*Für Köch/-innen und Küchenmeister/-innen,
Gemeinschaftsverpflegungen und
Berufs-/Schulklassen aus der Gastronomie*



HEI

Was ist die Aufgabe?

Es sollen drei verschiedene Speisen mit Emden Matjes und saisonalen Zutaten hergestellt werden.

Wer kann mitmachen?

Es können gastronomische Betriebe, Gemeinschaftsverpflegungen, Auszubildende oder Berufs-/Schulklassen aus der Gastronomie sowie Köch/-innen und Küchenmeister/-innen aus der Region nördliches Emsland und Ostfriesland mitmachen. Zusätzlich stellen zwei österreichische Partnerschaften je ein Team.

Welche Vorgaben gibt es?

Es sollen drei Matjessorten (Natur, Sherry, Rauch) der Firma Fokken und Müller verarbeitet werden.

Außerdem muss auf die Verwendung möglichst saisonaler Zutaten geachtet werden.

Als Anrichtegeschirr ist alles erlaubt und muss mitgebracht werden.



MAT

Wie kann ich gewinnen?

Die drei verschiedenen herzustellenden kreativen Speisen müssen sich in Optik, Textur und Geschmack voneinander unterscheiden.

Es sollen auch neue Ideen entwickelt werden, den Matjes zu präsentieren.

Was muss ich einreichen?

- o Einen Bewerbungsbogen mit Name/Teamname, Adresse, Betrieb/Schule und Telefonnummer
- o Die Namen der Speisen, kurze Beschreibung der Herstellung
- o Ein Foto von jeder Speise, auf dem alle Bestandteile und die Anrichteweise gut zu erkennen sind
- o Warenanforderung für jede Speise für jeweils 6 Portionen

JES

Wo soll ich die Bewerbungsunterlagen hinschicken?

Du kannst die geforderten Unterlagen per Mail oder postalisch bis zum **14.09.2022** einreichen.

Kontakt:

BBS Wittmund
Gastronomieküche
Leepenser Weg 26-28
26409 Wittmund
gastronomie@bbs-wittmund.de

