



OK Chef  
Philip Hafner

THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2023

# Kochchallenge 18. Juni 2023

INFOS & AUSWAHLKRITERIEN

Am Sonntag, den 18. Juni 2023 ist es wieder so weit. Im Ski- und Wanderparadies Schwemmalm oberhalb von Kuppelwies in Ulten, geben 5 Young Chefs an 5 Holzherden ihr Bestes und zaubern aus Südtiroler Produkten unter freiem Himmel, ganz ohne Strom, innovative Gerichte. Und das vor einem ganz besonderen Publikum, dem Herrgott im Himmel und einer hochkarätigen Kommission.

## Kochtechnik

Holzherd und die Situation, dass ohne Strom gearbeitet werden muss.

## Wettbewerbstag

Sonntag, 18. Juni 2023 im Ski- & Wanderparadies Schwemmalm, Ulten

## Für die Finalisten:

Die Finalteilnehmer erscheinen am Wettbewerbstag in regulärer Kochkleidung bei der Talstation der Umlaufbahn Schwemmalm.

## Südtirol Cook-Outfit

Jede:r Finalist:in erhält für den Wettbewerb eine elegante, edle und moderne „The Mountain Chef Unplugged 2023“-Kochjacke mit persönlichem Namen, eine Südtirol Kochschürze, einen Chef-Kochhut als Wettbewerbskleidung geschenkt.

## Alle Kochutensilien

Zum Kochen, wie Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Arbeitsbesteck und Messertasche müssen von den Kandidatinnen und Kandidaten selber mitgebracht werden.

Während des Kochwettbewerbes am Finaltag dürfen keine Geräte die mit Strom oder Batterien betrieben werden, verwendet werden. (Ausnahme sind ein Timer und eine Waage die mit Batterie laufen dürfen)

## Warenkorb

Jede:r Finalist:in bekommt einen Warenkorb aus ausgewählten heimischen Produkten, mit Schwerpunkt Südtirol/Ultental, am Wettbewerbsbeginn gestellt. Eine Komponente ist ein sogenanntes armes Fleischteil vom einem Südtiroler Fleisch. Diese Komponente muss 2023 in das Wettbewerbsprogramm mit eingebaut werden.

## Wie viele Portionen

Jede Kandidatin und jeder Kandidat bereitet ein (1) Gericht für 6 Personen als Wettbewerbsaufgabe zu. Alle 6 Portionen werden angerichtet, einer davon bleibt am Tisch als Präsentationsteller, die anderen sind für die Jury.

### Vorgaben für das Wettbewerbsprogramm

Die Kandidatinnen und Kandidaten können

- a) zwischen einer Vor- oder einer Hauptspeise wählen.
- b) Das Wettbewerbsgericht muss mindestens eine warme, gekochte Komponente beinhalten.
- c) Eine Zutat im Wettbewerbsgericht, muss ein sogenanntes armes Fleischteil sein.

### Präsentationsteller

Die Präsentationsteller bekommen die Kandidatinnen und Kandidaten am Wettbewerbstag gestellt. Jede:r hat die Auswahl zwischen vier (4) verschiedenen Tellern.

### Bewertungskriterien

Die Bewertungskriterien am Wettbewerbstag richten sich nach Geschmack, Präsentation, Arbeitstechnik (beinhalten auch die Hygiene) und Garpunkte der Produkte. Die Bewertung baut auf einem Punktesystem auf. Maximal können 300 Punkte erreicht werden. Wobei

- 100 Punkte für Geschmack und Garpunkte,
  - 100 Punkte für Präsentation und Innovation,
  - 100 Punkte für Arbeitsweise, Technik, Sauberkeit und das Hinterlassen des Arbeitsplatzes
- vergeben werden.

### Zeitvorgabe

Für Nichteinhaltung oder Überschreitung der vorgegeben Zeit, werden Punkte abgezogen.

### Der genaue Ablauf am Wettbewerbstag:

- Die Finalisten kommen um 6.30 Uhr mit privaten Autos zur Talstation der Umlaufbahn in Ulten. (Kuppelwies)
- Dann werden sie mit der Umlaufbahn auf die Bergstation gebracht, von da aus mit dem Auto zur Wettbewerbswiese.
- Oben angekommen können sich die Kandidatinnen und Kandidaten ihren Arbeitsplatz einrichten.
- Um 8.00 Uhr beginnt der Wettbewerb, wobei die Kandidatinnen und Kandidaten in Abständen von 15 Minuten starten dürfen. Die Reihenfolge wird vor Ort vom Veranstalter ausgelost.
- Ab Beginn der jeweiligen Wettbewerbszeit haben die Kandidatinnen und Kandidaten Zugriff auf den Warenkorb und stellen sich daraus Ihr Gericht zusammen.
- Während der gesamten Zeit bleibt der Warenkorb griffbereit.
- Nach 4 Stunden beginnt die Bewertung.
- Wieder im 15 Minuten Rhythmus werden die Teller von den einzelnen Kandidatinnen und Kandidaten für die Jury angerichtet.
- Die angerichteten Teller müssen der Jury mit dem entsprechenden Titel (Namen des Gerichts) präsentiert und übergeben werden.

### Servicebeginn

z.B. Um 12 h ist Servicebeginn:

- Kandidat:in 1 schickt um 12.00 h
- Kandidat:in 2 schickt um 12.15 h
- Kandidat:in 3 schickt um 12.30 h
- Kandidat:in 4 schickt um 12.45 h
- Kandidat:in 5 schickt um 13.00 h

### Wichtig

Nach 4 Stunden müssen alle vorbereiteten Arbeiten abgeschlossen sein.

Für Nichteinhaltung oder Überschreitung der vorgegeben Zeit, werden Punkte abgezogen.

### Siegerehrung

Nach der Auswertung der Jury, findet die Siegerehrung unmittelbar vor Ort statt.

Der/die Sieger:in führt den Titel „The Mountain Chef Unplugged 2023“.

### Wer kann teilnehmen

Teilnehmen können Jungköche und Lehrlinge, mit Jahrgang 2001 und jünger. Sie sind hoch motiviert, haben die Lust und den Willen proaktiv mitzumachen und sich dem Wettbewerb zu stellen.

### Was muss ich im Vorfeld leisten, um dabei sein zu können

Ein Rezept aus Südtiroler Produkten für 4 Personen und dazu ein Foto vom Gericht einreichen. Mindestens eine Zutatenkomponenten muss aus einem armen Südtiroler Fleischteil sein. Arme Südtiroler Fleischteile, die Teil des Warenkorbs sein können, sind Hals, Brust, Bauch, Haxe, Kopffleisch oder Schulterstück eines Südtiroler Tieres. Eines oder zwei dieser Produkte, sind Teil des Warenkorbes.

### Einladungskriterien

Maximal fünf (5) Kandidaten:innen, die sich beworben haben, werden von der Kommission auf der Grundlage der eingereichten Rezeptidee ausgewählt.

Hierbei wird kreierte Rezeptidee von der Jury nach Regionalität, Innovation, Genauigkeit in der Rezeptbeschreibung und dem Schwierigkeitsgrad unter Berücksichtigung der Machbarkeit bewertet.

Die fünf (5) ausgewählten Kandidaten:innen, können dann das Finale für den Gewinn des „The Mountain Chef Unplugged 2023“ in einem einzigartigen Umfeld bestreiten

### **Was wird von den Teilnehmern bei der Anmeldung noch benötigt:**

- Ein persönliches Foto in Kochkleidung.
- Ein kurzer Verlauf des bisherigen Berufsweges als Köchin/Koch
- Die Kontaktdaten mit Namen, Vornamen, Telefonnummer, Adresse, E-mail und aktuelle Arbeitsstelle.
- Die persönliche Kleidergröße für die Kochjacke

Bitte im Idealfall Foto - und Textdateien als eigene Dateien schicken.

### **Teilnehmer sind**

Mitglied im Südtiroler Köcheverband-SKV.

Wer noch nicht Mitglied ist, kann sich vorab digital einschreiben [skv.org/members/mitglied-werden/](http://skv.org/members/mitglied-werden/) oder bei Philip Hafner, dem Wettbewerbskoordinator einschreiben.

### **Kontakt, Infos und Anmeldung**

OK Chef Philipp Hafner

Tel. 335 73 50 913

Email: [philip.hafner79@gmail.com](mailto:philip.hafner79@gmail.com)

## **Ablauf und Reglement für den Wettbewerb**

### **Für die Teilnahme am „The Mountain Chef Unplugged 2023“ - Kochwettbewerb**

Teilnehmen dürfen Jungköche und Lehrlinge, mit Jahrgang 2001 und jünger. Die Teilnehmer müssen Mitglied beim SKV sein.

(Wer noch nicht Mitglied ist kann sich vorab auf [www.skv.org](http://www.skv.org) oder bei Hafner Philip unter 3357350913 einschreiben)

Es wird ein selbst kreiertes Gericht aus Südtiroler Produkten mit Foto und Rezept für 4 Portionen eingereicht. Zum Thema Nachhaltigkeit muss dabei in diesem Jahr mindestens eine Komponente aus den sogenannten „armen Fleischteilen“ von Südtiroler Fleisch beinhalten.

Aus den eingereichten Gerichten werden 5 Kandidaten von einer Jury ausgesucht die dann am Finale teilnehmen dürfen.

Die eingereichten Gerichte werden von der Jury nach Regionalität, Innovation, Nachhaltigkeit, Genauigkeit in der Rezeptbeschreibung und dem Schwierigkeitsgrad unter Berücksichtigung der Machbarkeit bewertet.

Weiteres muss ein Foto vom Teilnehmer in Kochkleidung und kurzer Verlauf seines Berufsweges als Koch und seine Kontaktdaten: Telefonnummer, Adresse, E-Mail und aktuelle Arbeitsstelle eingereicht werden.

Wir bitten alle Dateien (Foto, Angaben zur Person und Gericht) separat zu senden.

### **Einsendeschluss**

15. Mai 2023

## **Für die Finalisten**

Die Finalteilnehmer erscheinen am Wettbewerbstag in regulärer Kochkleidung bei der Talstation der Umlaufbahn Schwemmalm. Jeder Finalist bekommt für den Wettbewerb eine Kochjacke, Schürze und Chefhaube gestellt.

Alle Utensilien zum Kochen, wie Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Arbeitsbesteck und Messertasche muss vom Kandidaten selber mitgebracht werden.

Während des Kochwettbewerbes am Finaltag dürfen keine Geräte die mit Strom oder Batterien betrieben sind verwendet werden. (Ausnahme sind ein Timer und eine Waage die mit Batterie laufen dürfen).

Jeder Finalist bekommt einen Warenkorb aus ausgewählten regionalen Produkten, mit Schwerpunkt Ultental, am Wett-

bewerbsbeginn bereitgestellt. Weiters wird vom Veranstalter ein Produkt gestellt, das im Gericht eingebaut werden muss. Daraus kreiert jeder Kandidat ein Gericht und bereitet es für 6 Personen zu. Es kann eine Vor- oder eine Hauptspeise sein, welche mindestens eine warme, gekochte Komponente enthält.

Alle 6 Portionen werden angerichtet, einer davon bleibt am Tisch als Präsentationsteller, die anderen sind für die Jury. Die Präsentationsteller bekommen die Kandidaten am Wettbewerbstag gestellt, jeder hat die Auswahl von 4 verschiedenen Tellern.

### **Bewertungskriterien**

Die Bewertungskriterien am Wettbewerbstag richten sich nach Geschmack, Präsentation, Arbeitstechnik (beinhalten auch die Hygiene) und Garpunkten mit einem Punktesystem. Maximal können 300 Punkte erreicht werden, wobei

- 100 Punkte für Geschmack und Garpunkte,
  - 100 Punkte für Präsentation und Innovation,
  - 100 Punkte für Arbeitsweise, Technik, Sauberkeit und das Hinterlassen des Arbeitsplatzes
- vergeben werden. (Für Nichteinhaltung oder Überschreitung der vorgegeben Zeit, werden Punkte abgezogen)

### **Genauer Ablauf am Wettbewerbstag**

- Die Finalisten kommen um 6.30 Uhr mit privaten Autos zur Talstation der Umlaufbahn in Ulten. (Kuppelwies)
- Dann werden sie mit der Umlaufbahn auf die Bergstation gebracht, von da aus mit dem Auto zur Wettbewerbswiese.
- Oben angekommen können sich die Kandidaten ihren Arbeitsplatz einrichten.
- Um 8.00 Uhr beginnt der Wettbewerb, wobei die Kandidaten in Abständen von 15 Minuten starten dürfen. Die Reihenfolge wird vor Ort vom Veranstalter ausgelost. Ab Beginn der jeweiligen Wettbewerbszeit haben die Kandidaten Zugriff auf den Warenkorb und stellen sich daraus Ihr Gericht zusammen. Während der gesamten Zeit bleibt der Warenkorb zugriffsbereit.
- Nach 4 Stunden werden die fertigen Teller wieder im 15 – Minuten – Rhythmus der Jury abgegeben.

### **z.B. Um 12 h ist Servicebeginn**

Kandidat 1 schickt um 12.00 h

Kandidat 2 schickt um 12.15 h

Kandidat 3 schickt um 12.30 h

Kandidat 4 schickt um 12.45 h

Kandidat 5 schickt um 13.00 h

Wichtig nach 4 Stunden müssen alle vorbereiteten Arbeiten abgeschlossen sein

Die angerichteten Teller müssen der Jury mit dem entsprechenden Titel (Namen des Gerichts) übergeben werden.

Nach der Auswertung der Jury findet die Siegerehrung statt und der „The Mountain Chef Unplugged 2023“ gekürt.

### **Warum solltest du teilnehmen?**

„The Mountain Chef unplugged“ ist ein einzigartiger Kochwettbewerb, den es so nirgends auf der Welt gibt. Es ist eine Chance für jeden Jungkoch und Lehrling, Erfahrungen auf dem Gebiet Wettbewerb zu sammeln und sein Können unter Beweis zu stellen. In den letzten Jahren gab es ausschließlich positive Rückmeldungen der Kandidaten.

Außerdem ist die Atmosphäre auf der Schwemmalm jedes Mal überwältigend.

Werde auch du Teil dieser grandiosen Veranstaltung und bewirb dich!

**Philip Hafner**

SKV – Bezirksobman Meran