



**Kochverein Stuttgart 1890 e.V.**  
**Verband der Köche Deutschlands e.V.**  
**Mitglied im Landesverband Baden-Württemberg**



Einladung zum **StaufenFleisch** Pokal am Freitag, 13. März 2015

**Ort:** IB „Internationaler Bund“ Am Wallgraben 119, 70565 Stuttgart-Vaihingen, Tel. 0711 / 7876-176

**Datum:** Freitag **13. März 2015**, 13.30 Uhr bis ca. 22.00 Uhr . Servicebeginn: 19.00 Uhr

**Teilnahmeberechtigung / Alterslimit:** Auszubildende im Beruf Köchin/Koch, 3. Ausbildungsjahr aus dem Raum Stuttgart und Umgebung. Der Teilnehmer/ in darf nicht älter als 26 Jahre sein. Der Teilnehmer/ in muss im Kochverein Stuttgart 1890 e.V. oder im Verband der Köche Deutschland Mitglied sein oder werden, da nur Mitglieder die über den Verband versichert sind, teilnehmen dürfen.

**Wettbewerb:** a) Theorie: 45 Minuten (Fragebogen, Arbeitsablaufplan, Kalkulation)

b) Praxis: Die Aufgabe ist es, aus einem Warenkorb ein Menü für 8 Personen bestehend aus Vorspeise oder Suppe, Hauptgang und Dessert herzustellen. Die Pflichtbestandteile müssen verarbeitet werden.

**Beginn** Theorie: **13.30 Uhr** Praxis: **14.30 Uhr** Service: **19.00 Uhr**

**Jury:** Der Juryvorsitzende ist Küchenmeister im Verband der Köche Deutschlands, die Jurymitglieder sind im Verband der Köche Deutschland oder im Kochverein Stuttgart 1890 e.V. Mitglied

**Preise:** 1. Preis: Fachbuch, Urkunde, Pokal und Teilnahme an der Landesausscheidung Rudolf Achenbach Preis  
 2. Preis: Fachbuch, Urkunde, Pokal und Teilnahme an der Landesausscheidung Rudolf Achenbach Preis  
 3. bis 8. Preis: Fachbuch und Urkunde

Die Anmeldung ist verbindlich, da die Teilnehmerzahl auf 8 Teilnehmer/ in begrenzt ist. Sollten mehr Anmeldungen vorliegen gibt es einen Schriftlichen Vorentscheid.

Für eventuelle Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

**Michael Viehmann, 1.Vorsitzender**  
 0711/ 5005333 FAX 0711/ 50628694

**Pascal Metzler, Jugendleiter**  
 0175/ 7191062

**Michael Klein, 2. Jugendleiter**  
 0172/ 8388665

**Die Anmeldung ist bis Dienstag, den 27. Februar 2015 beim Vorsitzenden oder den Jugendleitern mit Angabe des Menüs und der Materialanforderung abzugeben.**

**Warenkorb ( bitte Wahlbestandteile eintragen )**

Pflichtbestandteile			Wahlbestandteile			Wahlbestandteile			Wahlbestandteile		
<b>Vorspeise/ Suppe</b>			Hähnchenbrust			Zitronen			Hartweizengrieß		
4	Stk.	Forellen	Lachs / Zander			Tomatenmark			Mandeln gehobelt		
0,5	Kg	Rote Beete	Sellerie			Alblinsen			Kuvertüre Vollmilch		
1	Schale	Wasabi Rauke	Lauch			Langkornreis			Kuvertüre Zartbitter		
<b>Hauptgericht</b>			Karotten			Risotto Reis			Kuvertüre Weiß		
Ca. 1,5	Kg	Bürgermeisterstück StaufenFleisch Färsen	Knoblauch			Maisgrieß			Blattgelatine		
0,2	Kg.	Stauferico- Salchichone	Ingwer			Perlgrauen			Rotwein		
0,8	Kg	Regenbogen Möhren	Rosenkohl			Milch			Weißwein		
<b>Dessert</b>			Topinambur			Sahne			Portwein		
4	Kg	Blutorangen	Kräutersaitlinge			Buttermilch			Rum / Calvados		
4	Stk	Maracuja	Pastinaken			Creme fraiché			Eier		
0,75	Kg	Magerquark	Ananas			Naturjoghurt			Hefewürfel		
		Essbare Blüten	Limetten			Butter			Küchenübliche Kräuter		
			Elstar			Parmesan			Essig/ Öle und Gewürze		
			Birnen			Mehl Typ 405			Semmelbrösel, Toastbrot		
			Zwiebeln/ Schalotten			Mehlig kochende Kartoffeln			Fest kochende Kartoffeln		

**Bitte die Anmeldung faxen an 0711/ 50628694, per Mail an [kochvereinstuttgart@online.de](mailto:kochvereinstuttgart@online.de) oder per Post an Michael Viehmann, Hochbruckstraße 9, 70599 Stuttgart.**

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_ Geburtstag: \_\_\_\_\_

Telefon/Handy: \_\_\_\_\_ Betrieb: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

Unterschrift des Teilnehmers: \_\_\_\_\_ Mitglied im Verband ja \_\_\_/nein \_\_\_

**Wir wünschen allen Teilnehmern viel Erfolg!**