

## TEILNAHMEBEDINGUNGEN KÜCHE

### THEMA:

Brot und Side-Dish Konzept mit einem 3 Gang Menü für Gastronomie und Restaurationsbetriebe, Kochteams aus der ganzen Schweiz und den Alpenregionen.

### PFLICHTPRODUKTE UND WARENKORB:

Um einen transparenten und fairen Wettbewerb durchzuführen, gibt es für alle Teams an jedem Tag die gleichen Pflichtprodukte, welche im Menü verwendet werden müssen.

### MENÜGÄNGE:

#### Brot- Side-Dish Konzept:

**Brot:** Der Teig darf am Wettbewerbstag mitgebracht werden, die Form und Grösse der zu servierende Brote oder Brötchen ist jeweils den Teams überlassen. Wichtig dabei zu beachten ist, dass die Brot-Konzepte unabhängig von der Personenzahl geschickt werden könnten, das heisst für eine, zwei, drei oder vier Personen.

**Side-Dish:** Für das Brot müssen zwei Side-Komponenten vor Ort hergestellt werden. Salz und Öle gelten nicht als Komponenten. Die Pflichttechnik und das Pflichtprodukt müssen nicht zwingend zusammen kombiniert werden.

**Pflicht Skill:** Pacojet (Gerät wird zur Verfügung gestellt)

**Pflicht Produkt:** Emscha Schafskäse BIO (wird zur Verfügung gestellt)

### VORSPEISE:

Bei der Vorspeise soll eine Kombination aus einem warmen und kalten Tellergericht aus Swiss Lachs kreiert werden. Die restlichen Produkte dürfen so verarbeitet werden, dass sie stimmig zum Tellergericht passen.

**Pflichtprodukt 1:** Swiss Lachs 3 Stk ¾ (wird zur Verfügung gestellt)

**Pflichtprodukt 2:** Schnittlauch

**Pflichtprodukt 3:** Cantadou Meerrettich (wird zur Verfügung gestellt)

### HAUPTGANG:

Das diesjährige Hauptstück kann und darf auf ganz verschiedene Arten zubereitet werden. Den Teams ist es selbst überlassen, welche Garmethode sie verwenden und wie weit sie das ganze Hauptstück verarbeiten. Der Geschmack des Hauptgerichts sowie die Präsentation stehen im Zentrum.

**Pflichtprodukt 1:** Schweinebauch (wird zur Verfügung gestellt)

**Pflichtprodukt 2:** Spitzkohl

**Pflichtprodukt 3:** Kartoffeln

**Pflichtprodukt 4:** Kreuzkümmel

**Pflicht Technik:** Sous-vide

### Weitere Vorgaben:

- Max. eine Sauce
- Zwei verschiedene Gemüse & Stärkebeilagen

### DESSERT:

Die vergangenen Jahre in der Gastronomie haben uns gelernt, flexibel zu sein. Spezielle Kostformen sind keine Seltenheit mehr. Deshalb soll ein Dessert kreiert werden, welches glutenfrei serviert werden kann. Zusätzlich gibt es auch immer mehr Desserts, in welchen Gemüse mitverarbeitet werden. Deshalb soll ein Dessertteller mit folgenden Pflichtprodukten bereitgestellt werden:

**Pflichtprodukt 1:** Fenchel

**Pflichtprodukt 2:** Mandeln

**Pflichtprodukt 3:** Weisse Schokolade

**Pflichtprodukt 4:** Bergamotte

### Folgende Rahmenbedingungen gelten für das Dessert:

- Für das Dessert dürfen keine CF-Produkte wie fertige Mousses, Glacen oder Gebäcke verwendet werden.
- Die Warenkosten p.P. dürfen CHF 6.– nicht übersteigen.

### Folgendes darf mitgebracht werden:

- Teige & Biskuits
- Fonds (nicht abgeschmeckt)
- Früchte, Gemüse und weitere Zutaten gerüstet, gewogen aber nicht geschnitten

Alle Produkte, welche mit «wird zur Verfügung gestellt» markiert sind, werden am Wettbewerbstag vor Ort sein und müssen nicht von den Teams mitgebracht werden.

### Vor dem Wettbewerb einzureichen:

- Beschreibung des gesamten Menüs
- Bilder der Gerichte
- Die Rezepte müssen bei einer Qualifikation vier Wochen vor Wettbewerb abgegeben werden

### TEILNEHMENDE:

Die Teams bestehen immer aus drei Personen: Küchenchef, Chef de Partie und optional einem/einer Lernenden. Eingangsreihenfolge und Vollständigkeit werden berücksichtigt. Sollte ein Betrieb keine lernende Person haben, darf auch ein anderer Mitarbeiter/eine andere Mitarbeiterin teilnehmen.

### HILFSMITARBEITENDE:

Den Teams ist es erlaubt, zusätzlich zu ihrem 3er Kernteam eine Person am Wettbewerbstag mitzubringen, welche für den Abwasch zuständig ist. Dieser Person ist es nicht erlaubt, kochtechnisch mitzuhelpfen.

### MENGE:

Es wird für total 50 Personen gekocht (45 Gäste und 5 Jury-Mitglieder)

### ABLAUFPLAN:

07.00 Uhr	Begrüssung
07.15 – 07.30 Uhr	Besichtigung Küche
07.30 – 08.00 Uhr	Einrichten der Küche
08.00 – 12.00 Uhr	Mise en place
12.00 – 14.45 Uhr	Service
14.45 – 15.15 Uhr	Reinigung
17.00 Uhr	Verdankung

### GESCHIRR / BESTECK

Wird für die Gerichte zur Verfügung gestellt, bei einer Qualifikation für den Battle of Zagg erhalten Sie Bilder und Informationen zum Geschirr.

### PREISGELD / VERGÜTUNG:

1. Platz CHF 3000.–
2. Platz CHF 2000.–
3. Platz CHF 1000.–

CHF 1000.– Vergütung für jeden teilnehmenden Betrieb (für sämtliche Spesen, Reisegeld und Dessertentschädigung).

### INFRASTRUKTUR:

Küchenplan, Maschinen und Geräte werden den Teilnehmenden vorgängig bekannt gegeben. Falls weitere Küchengeräte, Maschinen und Apparate mitgenommen oder gewünscht werden, so müssen diese vorgängig vom Projektleiter Mario Garcia bewilligt werden (zwecks Gleichbehandlung der Teams).



RESTAURATION UND KÜCHE

25.–28.10.2026  
**MESSE LUZERN**

2 | 2

Alle restlichen Kochutensilien wie Pfannen, Töpfe, Schwingbesen, Kellen, Silikonformen usw. werden von den Teams selbst mitgebracht. Sie haben während dem Wettkampf die Möglichkeit, wichtige Materialien, welche Sie wieder einsetzen, vor Ort abwaschen zu lassen. Für das restliche Material sind die Teams selbst verantwortlich.

**SERVICE:**

Es gibt einen normalen Tellerservice. Beachten Sie dabei, dass nicht alle Gäste gleichzeitig kommen.

**SIEGEREHRUNG:**

Mittwoch, 28. Oktober 2026, 11.00 Uhr

**KOORDINATION / ANMELDUNG / KONTAKT:**

Projektteam mit Projektleiter Mario Garcia / boz@zagg.ch