

KÜCHE STEP-BY-STEP: DER WEG ZUR SCHAUPLATTE

Von der Ausschreibung zur Bewerbung

Sorgfältige Vorbereitung und Planung der Exponate und Arbeitsabläufe

sind Basis des späteren Erfolgs



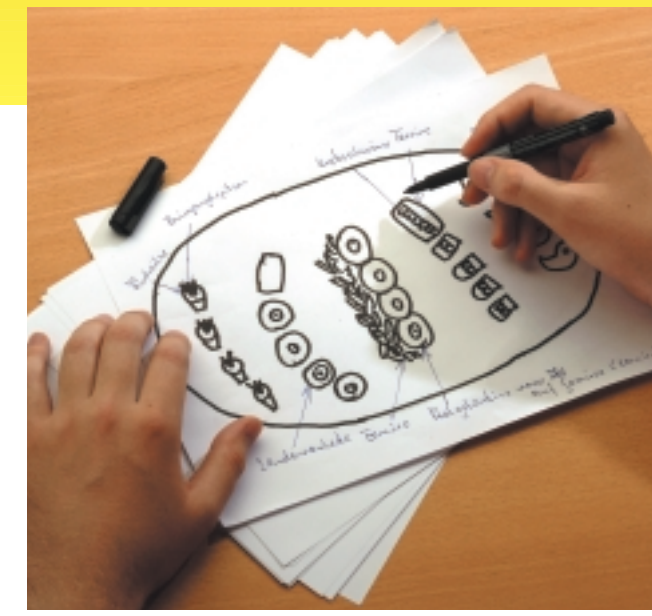
Das Ergebnis unserer Serie ist diese Schauplatte zum Thema „Variation vom Süßwasserfisch“



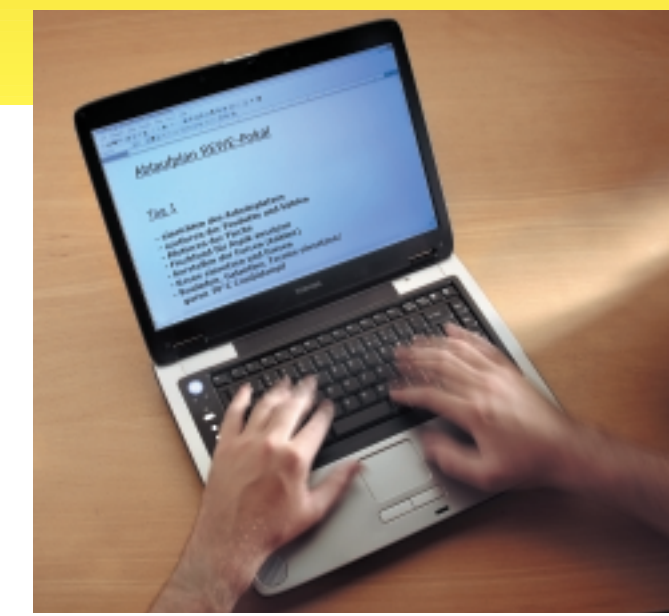
Ausschreibung prüfen: Je sorgfältiger die einzelnen Anforderungen in der Wettbewerbsausschreibung gelesen und je genauer sie interpretiert werden, desto größer ist letztlich auch die Chance auf eine spätere hohe Punktzahl für das eigene Exponat.



Anregungen holen: Fachbücher und Fachzeitschriften sind eine wahre Fundgrube rund um das Basiswissen und neue Ideen für Schauplatten. Für eine Vertiefung der Grundtechniken lohnt sich der Blick in eines der bekannten Standardwerke.



Aufzeichnungen machen: Um den zur Verfügung stehenden Platz auf der Platte sinnvoll zu nutzen und die Komponenten harmonisch anordnen zu können, ist eine Zeichnung unerlässlich. Möglichst vergleichbare Farben und Formen verwenden.



Arbeitsablauf planen: Ein zweitägiger Wettbewerb, im Rahmen dessen Komponenten mit unterschiedlichen Zubereitungsarten verlangt werden, braucht eine minutiöse Planung, am besten gleich mit Angabe der genauen Uhrzeiten und Zeitabstände.

Materialaufstellung, Kalkulation und Arbeitsablaufplan: Wer sich bei einem Wettbewerb wie dem REWE-Deutschland-Pokal bewirbt, muss im Vorfeld eine Reihe von Unterlagen erarbeiten. Eine solche intensive, theoretische Planung der Schauplatte ist wichtig und ein zentraler Bestandteil der ersten Trainingseinheiten. „Fachbücher lesen, Kollegen fragen und selbst ganz viel ausprobieren“, das raten erfahrene Ausstel-

lungsköche, wenn es um Inspirationen für die eigene Schauplatte geht. Denn: Erfolg ist planbar. Das Training beginnt mit dem Lesen der Ausschreibung. Sie ist Grundlage für das spätere Kunstwerk und enthält alle Informationen, die für die Teilnahme am Wettbewerb wichtig sind. Von dem genauen Thema der Platte angefangen über die Höhe des Wareneinsatzes bis hin zu dem Material, das selbst mitgebracht werden darf. Merke: Wer zu diesem

Erfolg ist planbar

KOCHKUNST-KATEGORIEN

Das wird gefordert

Die Ausschreibungen für Wettbewerbe rund um die kalte Kochkunst, z.B. „Chance für die Jugend“, sind angelehnt an große internationale Kochkunstausstellungen wie IKA/Olympiade der Köche (Erfurt), Culinary World Cup (Luxemburg) oder Salon Culinaire Mondial (Basel). Auf Grundlage der Richtlinien des Weltbundes der Kochverbände (WACS) kann üblicherweise in vier kalten Kategorien ausgestellt

werden, die je nach Wettbewerb unterschiedliche Vorgaben enthalten.
Kategorie A Vorspeisen
 z.B. Fingerfood, Tapas oder Snacks, wahlweise warm oder kalt gedacht, Vorspeisenplatte, Schauplatte fürs Büfett
Kategorie B Hauptgänge/Menüs
 z.B. Restaurationsplatten, Drei- oder Fünf-Gang-Menü für eine Person, einzeln angerichtete Tellergerichte

Kategorie C Pâtisserie/Feinbäckerei
 z.B. Tellerdesserts, Platte mit Pralinen oder Petits fours, Schaustücke aus Schokolade oder Zucker
Kategorie D Kochartistik/Schaustücke
 z.B. bis zu 2 m große Schaustücke, Aufsatztorten oder Deko-Elemente
Kategorie R Warme Küche
 Live-Kochen im Restaurant der Nationen

frühen Zeitpunkt ein Detail in der Ausschreibung übersieht oder falsch interpretiert, hat später das Nachsehen.

Unterstützung und wertvolle Tipps in dieser Phase der Vorbereitung geben Fachlehrer, Ausbilder und Kollegen aus der Schule, dem Betrieb oder dem Zweigverein. Gegenseitiges Vertrauen vorausgesetzt, können sie im Laufe des Trainings die wichtige Rolle des Beraters und auch Kritikers übernehmen.

Tipp
 Fertigen Sie eine möglichst detailgetreue Zeichnung Ihrer Platte an und hängen Sie diese beim Training und während des Wettbewerbs an Ihrem Arbeitsplatz auf!



Die KÜCHE-Serie „Step-by-Step zur Schauplatte“ wurde fachlich betreut und umgesetzt von Ronny Pietzner (Gastronomie Management GmbH/Bäkemühle Gastronomie GmbH, Stahnsdorf). Der 28-Jährige wurde dabei unterstützt von seinem ehemaligen Ausbilder Reinhardt Wiesner (61), der bis 2005 für das IB Bildungszentrum Potsdam und zuvor in der Hakeburg in Kleinmachnow tätig war. Die beiden Brandenburger können auf umfangreiche Erfahrungen im Ausstellungskochen zurückblicken, u.a. als Einzelaussteller, in der Regionalmannschaft Berlin-Brandenburg und in der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands.