



Die **Talisker**-Brennerei ist eine Destillerie für Whisky auf der Insel Skye in Schottland. Talisker Whisky gilt als einer der besten, hochwertigsten und exklusivsten Single Malts der Welt. Das Geheimnis hinter dem Talisker Whisky ist dabei die Liebe zum Detail, die Leidenschaft für hochwertige Spirituosen sowie die absolute Hingabe an den Fertigungsprozess per se, die allen Mitarbeitern bei Talisker Whisky zu eigen ist. Selbstverständlich kommen dann zusätzlich noch außerordentlich hohe Standards, die strengsten Kriterien in Bezug auf die Qualität der verwendeten Rohstoffe sowie eine unendliche Geduld hinzu. Schließlich kann ein Talisker Whisky nicht innerhalb weniger Jahre zu einem echten Talisker Whisky werden, sondern muss dafür mindestens zehn Jahre lang ruhen.

# Talisker Trophy

Landesverband der Köche Bayern meets Seehotel Niedernberg

## Ausschreibung Kochwettbewerb für Jungköchinnen/-köche

Termin: **3. März 2017** Anreise  
**4. März 2017** Wettbewerb  
**5. März 2017** Abreise

Veranstaltungsort: Seehotel Niedernberg, Leerweg 1, 63843 Niedernberg  
Berufsschule Aschaffenburg Seidelstraße 4, 63741 Aschaffenburg

Teilnahmeberechtigt ist jede/r Jungköchin/koch, der/die die Abschlussprüfung absolviert hat und das 28. Lebensjahr noch nicht vollendet hat.

Teilnehmerzahl: **8 Personen**



LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN  
IM VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLAND E. V.



## Aufgaben:

- Theorie 10 allgemeine Fachfragen rund um unsere alltägliche Ernährung
- Praxis
- Amuse Gueule für 4 Personen  
kann nach freier Wahl hergestellt werden  
Dieser Part muss nicht mit Talisker Whisky zubereitet werden.
- Vorspeise für 4 Personen  
bei diesem Part muss **Talisker SKYE Single Malt Whisky** verwendet werden.
- Hauptgang für 4 Personen  
**Dorade & Meeresfrüchte**  
und **grüner Spargel** müssen verarbeitet werden
- Dessert für 4 Personen  
**Banane, Cranberry, Cashewkerne**  
bei diesem Part muss **Talisker 10 Y Single Malt Whisky** verwendet werden.
- Kreativer Whisky Cocktail



### Talisker SKY Single Malt Whisky

Der Cocktail muss vor einer fachkundigen Jury im zubereitet werden.

Die Punkte für den Cocktail fließen in die Gesamtwertung ein



DAS DORF AM SEE ...



## Freitag den 3. März 2017

Anreise bis 16.00 Uhr Kennenlernen der Teilnehmerinnen/Teilnehmer  
Veranstalter und Jury

Teilnahme an der Abendveranstaltung des Seehotels  
„Küchenparty“

## Samstag den 4. März 2017

- 09.00 Uhr Berufsschule Aschaffenburg  
„offizielle“ Begrüßung durch die Veranstalter

Verlosung der Arbeitsplätze  
Einlagerung der Lebensmittel  
Mice en place

09.30 Uhr Theorie

10.00 Uhr Start der Talisker Trophy

für die Zubereitung der Menuekomponenten stehen  
den Teilnehmerinnen/Teilnehmern 4 ½ Stunden zur Verfügung

14.30 Uhr Abgabe Amuse Gueule

14.40 Uhr Abgabe Vorspeise

14.50 Uhr Abgabe Hauptgericht

15.00 Uhr Abgabe Dessert

Reinigen des jeweiligen Arbeitsplatzes

Transfer ins Seehotel Niedernberg

18.00 Uhr **Zubereitung „kreativer“ Whisky Cocktail im**



DAS DORF AM SEE ...



20.00 Uhr **Beginn der Abendveranstaltung**

hier bereitet das Team um den gastronomischen Direktor Joachim Elflein ein Gala-Dinner unter den Vorgaben des Wettbewerbs zu.

Vorstellung der Wettbewerbsteilnehmer/innen

Präsentation der Sponsoren

anschließend Siegerehrung

## Sonntag den 05. März 2017

Zum Frühstück und Verabschiedung treffen wir uns am Sonntag um 9.00 Uhr  
Hier wäre ein kurzes Feedback der Teilnehmerinnen/Teilnehmer wünschenswert

## **Alles Wissenswertes rund um den Wettbewerb:**

- Der Wareneinsatz darf **12 € pro Person** nicht überschreiten  
gefordert ist im Vorfeld des Wettbewerbes ein
- Menü
- Rezeptur
- Kalkulation

Unter Verwendung der entsprechenden Vorlagen der Veranstalter müssen die schriftlichen Unterlagen unter folgender Adresse (per Post/Mail)

bis zum **10.02. 2017** eingegangen sein. Sollten mehr als 8 Anmeldungen eingehen, ermittelt die Jury anhand der eingereichten Unterlagen die Teilnehmer.

Die benötigten Produkte / Lebensmittel müssen selbst mitgebracht werden und werden entsprechend erstattet. Die Teilnehmer/innen werden gebeten die entsprechenden Hygienerichtlinien sowie eine entsprechende Kühlkette einzuhalten.

Landesverband der Köche Bayern, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern  
[Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de)

- Die Wettbewerbsküche entspricht neuestem Standard mit ausreichend Kochstellen, Arbeits- und Kühlflächen.
- Privates Handwerkszeug wie Messer etc. sollten mitgebracht werden. (bitte im Vorfeld entsprechend kennzeichnen)
- Spezielle Geräte wie Thermomix, Pacojet, Sous vide Garer etc. dürfen mitgebracht werden, müssen aber persönlich gekennzeichnet sein. (der Veranstalter übernimmt keine Gewährleistung für die Geräte)
- Vollständige „traditionelle“ Berufsbekleidung ist Pflicht  
Kochhüte werden gestellt
- Für die Siegerehrung werden Kochjacken & Schürzen gestellt,  
geben Sie bitte dafür ihre **Konfektionsgröße** bei der Teilnehmermeldung an.  
**Die Berufsbekleidung geht nach dem Wettbewerb in Ihr Eigentum über**

### **Jury:**

Die Jury für den Wettbewerb besteht aus entsprechenden Fachkräften der gastronomischen Szene.

### **Preise:**

Für alle Teilnehmer stellen wir entsprechend attraktive Preise zur Verfügung.

1. Preis Praktikum bei **2 Sterne Koch Thomas Martin, im Jacobs Restaurant, Hotel Louis C. Jacob, Hamburg, Kost und Logis frei.**
2. Preis Teilnahme am Jugendcamp des Landesverbandes Bayern 2018
3. Preis **DICK Messer und Fachbuch**

**4.-8. Preis DICK Messer und Fachbuch**

## Details „kreativer Cocktail“

der Drink sollte die Richtlinien eines Aperitifs erfüllen:

- Maximal 5 Zutaten (incl. Tropes und Dashes)
- Maximal 10 cl Gesamtmenge
- Nicht zu alkoholisch (max. 4cl Spirituose)
- Zudem muss mindestens 1 cl **Talisker SKYE Single Malt** als Basisspirituose enthalten sein.
- Die Getränke müssen entweder im Gästeglas,  
im Barglas (Rührglas)  
im Shaker zubereitet werden.
- Der Drink sollte im Tumber präsentiert werden.
- Es sollten 3 Drinks zubereitet werden.
- Das Zeitlimit dafür ca. 5-8 Minuten

Talsiker Skye

Sorte: Single Malt Whisky Cocktail

Aroma: Leichter Pfeffer und Erdaromen mit Meersalz und Rauch. Fruchtigkeit von Orange und Mango.

Geschmack: Anfangs weich, süß und leicht rauchig. Dann Würze von gesalzenem Karamell mit Honig- und Barbecuearomen.

Abgang: Lang, wärmend und dennoch frisch mit starkem Pfeffer und süßlichem Rauch.

Fasstyp: Amerikanische Eichenfässer

Diese Abfüllung von Talisker wurde zum Teil in frisch ausgebrannten Eichenfässern gereift. Ihr Aroma ist dadurch besonders würzig.

Talsiker Storm

Sorte: Single Malt Whisky

Aroma: Frisch, komplex und kräftig mit Rauch und Pfeffer. Dazu Beeren und maritime Noten.

Geschmack: Mundfüllend und würzig mit Rauch und Chili.

Abgang: Trocken, rauchig und würzig

Talisker 10y

Sorte: Single Malt Whisky

Aroma: Salzig, rauchig und kräftig mit Meerwasser und einer zitronigen Süße.

Geschmack: Süß und rauchig mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten. Eine intensive Pfeffernote.

Abgang: Wärmend, intensiv und anhaltend mit Pfeffer.

Sein Aroma ist rauchig und malzig-süß. Der Geschmack ist passend kräftig, explosiv - ja sogar pikant.

Es folgt ein gewaltiger Abgang, ein echter 'Nachbrenner'. Der Talisker gehört zu den würzigsten Malts, die derzeit erhältlich sind.

Für Rückfragen zum Wettbewerb wenden Sie sich bitte an

Joachim Elflein

Seehotel Niedernberg

06028 / 999 2234

[je@seehotel-niedernberg.de](mailto:je@seehotel-niedernberg.de)

bei Rückfragen bzgl. Cocktail wenden Sie sich bitte an

Andràs Loibl

Barmeister

Seehotel Niedernberg

06028 / 999 2233



DAS DORF AM SEE ...



Jedem Teilnehmer stellen wir entsprechend ein Zimmer incl. Frühstück zur Verfügung. Die Teilnahme an den Abendveranstaltungen im Hotel ist natürlich inklusive.



**Der Hubertus-Hof**

Mitten im Spessart, in Hobbach liegt dieses Schmuckstück für ganz außergewöhnliche Veranstaltungen.



## UNSER DORF IM ÜBERBLICK

EINE TRAUMHAFTHE LOCATION AUF DER FAST ALLES MÖGLICH IST!



**Panoramasaal Seeblick**

Der Name sagt schon alles - Zu jeder Jahres- und Tageszeit ein atemberaubender Ausblick.



**Das Rivage**

Heimliche und mediterrane Gerichte sowie ein garantierter Seeblick zu jeder Jahreszeit.

**Die Orangerie**

Mediterranes Flair und dezente Eleganz direkt am Wasser.



**„Hannes“  
Cafe und Bar am See**

Kaffeespezialitäten, Cocktails, Weine. Kleine Köstlichkeiten und eine erlesene Auswahl an Whisky-Sorten.



**Fischerklause**

Lied einfach zum feiern ein - mit eigener Terrasse direkt am Wasser.



**Don Giovanni**

Italienische Fresken, eine eigene Bar und Terrasse - Gärdäsee ganz nah!



**Die Seeterrasse**

Wundervolle Location zwischen See und Teich für die ganz besonderen Momente.



**Das Bootshaus**

Urgeistlicher Raum für bis zu 40 Gäste und mit einem unbeschreiblichen Blick auf den See.



**Die Insel**

Feiern direkt am und auf dem Wasser - Ibiza-Flair mitten in Deutschland!



**Das Blockhaus**

Unig und elegant in einem geht nicht? Doch! Das Blockhaus macht es möglich.



14

Weiterhin wollen wir Sie darüber informieren, dass wir während des Wettbewerbes entsprechende Fotos aufnehmen und ein Video drehen. Die dafür zuständigen Akteure werden sich möglichst nicht zu aufdringlich verhalten. Bitte haben Sie Verständnis dafür. Für kurze Interviews werden wir Sie um ein kurzes Zeitfenster bitten, dass Sie festlegen können.

Für die Verwendung der entsprechenden Aufnahmen, setzen wir Ihr Einverständnis voraus.



LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN  
IM VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLAND E. V.





LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN  
IM VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLAND E. V.



ESTD  1830

# TALISKER™

THE ONLY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
FROM THE ISLE OF SKYE

## Talisker Trophy

die Teilnehmerin / der Teilnehmer

Name/Vorname \_\_\_\_\_

geboren am \_\_\_\_\_ Abschlussprüfung \_\_\_\_\_ IHK \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Wohnort \_\_\_\_\_

—

Telefon \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Mobil \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Betrieb \_\_\_\_\_

Mitglied im VKD, SKV, VKÖ oder Südtiroler Köche Verband?  ja  nein

falls ja, Mitgliedsnummer \_\_\_\_\_

DAS DORF AM SEE ...



Leerweg 1, 63843 Niedernberg, [je@seehotel-niedernberg.de](mailto:je@seehotel-niedernberg.de)

ESTD  1830

# TALISKER™

THE ONLY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
FROM THE ISLE OF SKYE

## Talisker Trophy

### Menü

Amuse Gueule

---

---

---

Vorspeise

DAS DORF AM SEE ...

---

---

---



Hauptgang

---

---

---

---

---

Dessert

---

---

---



LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN  
IM VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLAND E. V.





ESTD  1830

# TALISKER™

**THE ONLY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
FROM THE ISLE OF SKYE**

Menge g /ml/Stck	Ware/Rohstoff	Preis incl. Mwst	Gesamtpreis
---------------------	---------------	------------------	-------------

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

DAS DORF AM SEE ...



Gesamtpreis

Preis € für ein Menü



LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN  
IM VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLAND E. V.

