



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: **09. Februar 2018** Anreise
10. Februar 2018 Wettbewerb
11. Februar 2018 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:



- Amuse Gueule für 15 Personen

Dieser Part muss nicht mit Talisker Whisky zubereitet werden.
Kürbis & Lachs oder Blutwurst

- Vorspeise für 4 Personen
bei diesem Part muss **Talisker SKYE Single Malt Whisky** verarbeitet werden.

Skrei & St. Jakobsmuschel
sowie **Pommery Senf** müssen verarbeitet werden



- Hauptgang für 4 Personen

Hier muss **Nantaiser Ente oder Barberie Entenbrust**
Maronen, Wirsing verarbeitet werden
und natürlich **Talisker Storm Single Malt Whisky**

- Dessert für 15 Personen

Passionsfrucht, Kuvertüre, Walnüsse,
Orangenmarmelade

Bei diesem Part muss **Talisker 10 Y Single Malt Whisky** verarbeitet werden.

- Kreativer Whisky Cocktail

Talisker SKY Single Malt Whisky

Der Cocktail muss vor einer fachkundigen Jury
und den Gästen des Abends zubereitet werden.

Die Punkte für den Cocktail fließen in die Gesamtwertung ein



DAS DORF AM SEE ...



Freitag den 09. Februar 2018

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

Teilnahme an der Abendveranstaltung des Seehotels
„Küchenparty“

Samstag den 10. Februar 2018

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

Verlosung der Arbeitsplätze
Einlagerung der „speziellen“ Lebensmittel
Mice en place

09.30 Uhr Start der Talisker Trophy

für die Zubereitung der Menü Komponenten stehen
den Teilnehmerinnen/Teilnehmern 4 1/2 Stunden zur Verfügung

14.00 Uhr Abgabe Amuse Gueule – 1 Juryteller/1 Präsentationsteller

14.10 Uhr Abgabe Vorspeise – 1 Juryteller/1 Präsentationsteller/2 Gästeteller

14.20 Uhr Abgabe Hauptgericht - 1 Juryteller/1 Präsentationsteller/ 2 Gästeteller

14.30 Uhr Abgabe Dessert – 1 Juryteller/ 1 Präsentationsteller

Angerichtet wird ausschließlich auf vom Veranstalter vorgegebenem Geschirr!!!
Selbst mitgebrachte Geschirrtteile dürfen nicht verwendet werden!!!

Reinigen des jeweiligen Arbeitsplatzes

Transfer ins Seehotel Niedernberg

19.30 Uhr Zubereitung „kreativer“ Whisky Cocktail

im Frontbereich des Veranstaltungsraums „Orangerie“

die Gäste können sich dabei mit Kostproben

von der Kreativität und dem Geschmack ihrer Kreation überzeugen.



DAS DORF AM SEE ...



20.00 Uhr **Beginn der Abendveranstaltung**

Jetzt gilt es das vorbereitete Amuse Gueule für die Gäste des Abends individuelle in der Frontküche der Orangerie zu finishen, anzurichten und durch den Service servieren zu lassen.

das Team um den gastronomischen Direktor Joachim Elflein wird den Fischgang und den Hauptgang unter Berücksichtigung der Wettbewerbs Vorgaben für die Gäste zubereiten

die Teilnehmer finishen in der Frontküche ihreDesserts für die Gäste

Vorstellung der Wettbewerbsteilnehmer/innen

Präsentation der Sponsoren

anschließend Siegerehrung

Sonntag den 11.Febraur 2018

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
- Warenanforderung

Unter Verwendung der entsprechenden Vorlagen des Veranstalters müssen die schriftlichen Unterlagen unter folgender Adresse (per Mail)

bis zum **10.01. 2018** eingegangen sein. Sollten mehr als 8 Anmeldungen eingehen, ermittelt die Jury anhand der eingereichten Unterlagen die Teilnehmer.

Die benötigten Produkte / Lebensmittel werden vom Veranstalter anhand der Warenanforderung zur Verfügung gestellt

„Spezielle“ benötigte Lebensmittel sollten selbst eingekauft und mitgebracht werden Sie werden entsprechend der Kalkulationsrichtlinien vom Veranstalter erstattet. (bitte Rechnung vorlegen)

Die Teilnehmer/innen werden gebeten die gesetzlichen Hygienerichtlinien sowie eine entsprechende Kühlkette einzuhalten.

Landesverband der Köche Bayern, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern
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, bitte geben Sie dafür ihre **Konfektionsgröße** bei der Teilnehmersmeldung 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 | noch offen | Talisker Whisky / Medaille
Hergestellt von dem Künstler Gerhard Gröters |
| 2. Preis | noch offen | Talisker Whisky / Medaille |
| 3. Preis | noch offen | Talsiker Whisky / Medaille / DICK Messer |
| 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.

- Die Drinks für die Jury und die Präsentation sollte im Tumbler präsentiert werden.
- Es sollten insgesamt 6 Drinks zubereitet werden.
- Das Zeitlimit dafür ca. 10 - 12 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

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!



Panoramaaal 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 - Gärdasse 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 Entsprechend Fotos aufnehmen und ein möglicherweise wieder ein Video drehen. Die dafür zuständigen Akteure werden sich möglichst unaufdringlich 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 _____

Wir würden es begrüßen wenn wir Sie von einer Mitgliedschaft in einem unserer
Fachverbände überzeugen könnten. Wir informieren Sie gerne
oder sind Sie schon Mitglied im VKD, SKV, VKÖ oder Südtiroler Köche Verband?
O ja O nein
falls ja, Mitgliedsnummer _____

DAS DORF AM SEE ...



Leerweg 1, 63843 Niedernberg, 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.


