

Plattenschau „Wald & Wildnis“

anlässlich der **Lehrlingsmesse** in Klagenfurt

vom 29. bis 31. Jänner 2026

Ausstellungskategorien - Wettbewerbsrichtlinien

Einzelaussteller - Kalte Küche

- K1** Kategorien
- 1 kalte festliche Platte für 6 oder 8 Personen + 1 Präsentationsteller
 - 1 Menü 3-gängig (Tagesmenü) mit Suppe, Hauptspeise und Dessert
- K2**
- 1 festliche Platte für 6 oder 8 Personen
 - 1 Restaurationsplatte für 2 Personen
- K3**
- 1 Restaurationsplatte für 2 Personen
 - 1 Menü für 1 Person bestehend aus drei Gängen inklusive Süßspeise
4 verschiedene einzeln angerichtete innovative Hauptgerichte/Tellergerichte
- K4**
- 1 festliche Platte für 6 Personen bestehend aus
4 verschiedenen Fingerfood oder Tapas (warm gedacht, kalt ausgestellt) 2-mal verschiedene kalt zubereitet, kalt ausgestellt
2-mal verschiedene warm zubereitet, kalt ausgestellt
 - 1 Menü 3-gängig (Tagesmenü) mit Suppe, Hauptspeise und Dessert

KK L Für Lehrlinge (Koch – Köchin)

- 1 Restaurantplatte für 2 Personen
- 4 Tellergerichte zur Auswahl
(Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Wild, Geflügel, Paté, Mousse, Vegetarisch)

K5 Konditoren und Patissiers

- 1 verziertes Dessert für 6 Personen (Kuchen, Torte, Crème, oder Mousse). Dieses Dessert muss zum Thema erkennbar ausgarniert sein. Ein Stück vom Dessert muss ausgeschnitten sein. Die Füllung und das Biskuit dürfen nicht vom Originalrezept abweichen. (Dies ist nur bei Eistorten erlaubt.) Hier gilt die gleiche Anwendung wie bei den Eisdesserts. Als Garnierung darf nur essbare Ware verwendet werden, so z.B. kein Gelierzucker usw.
- 3 verschiedene Tagesdesserts zur Auswahl, einzeln auf Teller angerichtet.

KP L Für Lehrlinge (Konditor - Konditorin)

- 3 verschiedene Desserts als Einzelportion auf Teller angerichtet, warm oder kalt gedacht
- 1 Schaustück (40-60 cm hoch) bestehend aus Schokolade, Zucker, Gelatinezucker etc. zu einem freien Thema

Bewertungskriterien kalte Küche:

Präsentation, Innovation appetitliche, geschmackvolle und elegante Darbietung, moderner Stil.	0 – 25 Punkte
Zusammenstellung, Schwierigkeitsgrad Harmonie von Farbe und Geschmack zweckmäßig und bekömmlich ausgewogenes Verhältnis von Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen	0 - 25 Punkte
Fachlich korrekte Zubereitung Die Zubereitung muss moderner Kochkunst entsprechen	0 - 25 Punkte
Anrichteart - Servieren Sauberes und exaktes Anrichten, zeitgemäße Garnituren zweckmäßige und rasche Anrichteweise	0 – 25 Punkte
Gesamt: Es werden keine halben Punkte vergeben	100 Punkte

K6 Koch - Konditorartistik (Schaustücke)

Kalte Küche

Folgende Materialien können verwendet werden:

Gemüse, Salz, Butter, Teig, Obst, Eis, Fett, Gewürze, ...

Die Ausstellungsobjekte werden nur dann bewertet, wenn sie nicht schon einmal ausgestellt waren und wenn sie aus Lebensmitteln bestehen. Zum Abstützen von innen sind auch andere Materialien erlaubt.

Die Ausstellungsobjekte dürfen eine maximale Höhe und eine maximale Breite von einem Meter nicht überschreiten.

K7 Patisserie Schaustücke

Folgende Materialien können verwendet werden:

Zucker (verschiedenen Techniken), Teige, Krokant, Aufsatztorten (Hochzeitstorten) Nougat, Marzipan, Schokolade, Kakaomalerei.

Die Ausstellungsobjekte werden nur dann bewertet, wenn sie nicht schon einmal ausgestellt waren und wenn sie aus Lebensmitteln bestehen. Zum Abstützen von innen sind auch andere Materialien erlaubt.

Die Ausstellungsobjekte dürfen eine maximale Höhe und eine maximale Breite von einem Meter nicht überschreiten.

Kriterien für die Bewertung der Kochartistik/Pâtisserie

Schaustücke Schwierigkeitsgrad

0-25 Punkte

Die Schwierigkeit der Herstellung wird gemessen an der persönlichen Kunstfertigkeit, dem Zeitaufwand und dem ideellen Einsatz.

Materialbeherrschung – Ausführung

0-25 Punkte

Wird gemessen an der fachgerechten Verarbeitung des Materials

Künstlerische Gestaltung – Kreativität

0-25 Punkte

Der Gesamteindruck sollte nach den Grundsätzen der Ethik und Ästhetik Begeisterung hervorrufen

Werbeeffekt mit Verkaufsförderung

0-25 Punkte

Hierbei kommt es darauf an, mit kulinarischem Material eigene Ideen in origineller Weise zu entwickeln und zu verwirklichen. Die Neuartigkeit sollte spontan zu erkennen sein.

Gesamtpunkte

100 Punkte

Es gibt keine halben Punkte

Jede(r) Teilnehmer*in erhält eine Anerkennungsurkunde

Es wird nach den internationalen Jury-Kriterien bewertet.

Auszeichnungen

Für einen Medaillenrang müssen folgende Punkte erreicht werden:

Diplom	25 – 59 Punkte
Bronze Medaille und Diplom	60 – 79 Punkte
Silber Medaille und Diplom	80 – 89 Punkte
Gold Medaille und Diplom	90 – 99 Punkte
Gold Medaille mit Auszeichnung und Diplom	100 Punkte

Die Siegerehrung findet jeden Tag um 16 Uhr in der Halle 1 statt

Jury

Für die Bewertung der Ausstellungsstücke wird vom KKK eine Jury ernannt, die aus anerkannten Fachleuten besteht.

Die Jurymitglieder beginnen die Bewertung der Exponate um 8:30 Uhr.

Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar und endgültig!

Anlieferung der Exponate

Die Exponate sind im ausstellungsfertigen Zustand anzuliefern. Aufbau ab 8:00 Uhr Halle 1

Um 9:30 sollen die Exponate für die Bewertung aufgebaut sein.

Sollte dies nicht ausreichend sein, bitte geben Sie Ihren diesbezüglichen Bedarf bekannt.

Die Exponate können ab 17 Uhr abgebaut werden.

Schaustücke die länger haltbar sind, können je nach vorhandenem Platz (nach Vereinbarung) über die gesamte Messezeit aufgebaut bleiben.

Nützen Sie Ihr Exponat als Werbung für sich und Ihren Betrieb!

Ausstellungsfläche

Die Ausstellungsflächen sind auf ungekühlten weiß eingedeckten Tischen, die mit Buffetschürzen umspannt sind.

Je Exponat ca. Kalte Küche 1,5 m², Einzelexponate 1 m².

Allgemeine Richtlinien für Aussteller und Juroren (Küche)

- Die Produkte dürfen von der Jury angeschnitten werden.
- Die richtige Benennung der Ausstellungsstücke ist erforderlich.
- Die Platte muss dem Gericht und der Personenanzahl angemessen sein.
- Eine festliche Platte sollte mindestens aus drei Hauptstücken sowie aus drei passenden Garnituren bestehen.
- Zutaten und Garnierung müssen mit dem Hauptstück in Menge, Geschmack und Farbe harmonisieren und sollen den Erkenntnissen der modernen Ernährung entsprechen.
- Zweckmäßige kulinarisch einwandfreie, bekömmliche Zubereitung.
- Warm gedachte Gerichte nicht auf Buffetplatten anrichten.
- Alles nicht Essbare vermeiden, Sockel und ähnliches. Croutons sind erlaubt.
- Papierunterlagen nur für die in Fett gebackenen Speisen
- Das Belegen der Teller- und Plattenränder ist unhygienisch.
- Richtige Grundzubereitung der heutigen modernen Kochkunst entsprechend.
- Die Speisen sollen einen natürlichen, appetitlichen Anblick bieten.
- Die Portionen sollen kleiner als eines à la carte Gerichtes sein.
- Bei Verwendung von Schlagrahm, Cremen etc. ist künstliche Bindung erlaubt.
- Nicht exakt geschnittenes und tourniertes Gemüse zieht Fehlpunkte nach sich.
- Fleisch- und Gemüsesäfte dürfen die Platte nicht unansehnlich machen.
- Bei Fleisch – falls Früchte verwendet werden – nur mit kleinen Früchten, dünnen Fruchtscheiben garnieren.
- Sauberer richtiger Schnitt des Fleisches, Fleisch auf englische Art, à point zu braten, das heißt rosa, damit beim gelieren kein roter Fleischsaft ausziehen kann.
- Fleischtranchen sind nicht, wie sie beim Schnitt fallen, sondern mit der Schnittseite zum Betrachter anzuordnen.
- Warme Gerichte, kalt ausgestellt, müssen zwecks Frischhaltung mit Gelee überglänzt werden.
- Für Fisch wasserklares Fischgelee, für Schlachtfleisch, Wild und Geflügel, Fleischgelee verwenden.
- Der besseren Haltbarkeit wegen sollen die Beilagen/Garnituren nicht ganz weichgekocht, dafür aber mit Gelee überglänzt werden.
- Geleetränen an Ausstellungsstücken sind zu entfernen.
- Eier nur auf Glas, Porzellan oder Geleespiegel anrichten.
- Sauberes Anrichten, vorbildliche Anordnung, um ein zweckmäßiges Service zu ermöglichen.

Die Anmeldung:

Es ist das dafür vorbereitete Anmeldeformular zu verwenden.

Anmeldungen an Klub der Köche Kärnten mittels Anmeldeformulars

Verbindliche Anmeldung für den Wettbewerb „Plattenschau 2026“ Lehrlingsmesse Klagfurt, Messehalle 1, vom 29. bis 31. Jänner 2026

Anmeldung per E-Mail **bis spätestens Mittwoch, 14. Januar 2026.**

Richard Hessel, Tel.: +43 664 9169704

E-Mail: richard.hessel@dreil.at

Günter Walder, Tel.: +43 676 7078898

E-Mail: guenter.walder1@gmail.com



Wichtig

- 1) Bitte in Druckschrift ausfüllen, Zutreffendes ankreuzen und zweiseitiges Formular samt Foto mailen.
- 2) Ihre Anmeldung erlangt erst mit der Rückbestätigung Gültigkeit. Sollten Sie innerhalb von drei Tagen keine Rückmeldung erhalten, bitten wir um telefonische Kontaktaufnahme unter 0676 7078898. In der Rückbestätigung wird das Datum Ihrer Teilnahme (in Abstimmung mit Ihrem Wunschtermin) mitgeteilt.
- 3) Ihre Anmeldung ist nach unserer Rückbestätigung verbindlich und wir rechnen mit Ihrer verlässlichen Teilnahme. Sollten Sie aus irgendwelchen Gründen verhindert sein, so ersuchen wir um umgehende Kontaktaufnahme:

Richard Hessel, Tel.: +43 664 9169704

E-Mail: richard.hessel@dreil.at

Wir bedanken uns bei den Partnern



ZVR-Zahl: 802 55 8140



KLUB DER KÖCHE KÄRNTEN · A-9712 FRESACH, DORFSTRASSE 80

Sekretariat Tel. +43 (0)660 / 564 90 84 · E-Mail: office@kkk.co.at

Präsident: Richard Hessel · Mobil +43 (0)664 / 91 69 704 · E-Mail: richard.hessel@dreil.at

Bankverbindung: Raiffeisen Bank Villach · Kto.-Nr.: 55335 · IBAN: AT 97 3949 6000 0005 5335 · BIC: RZKTAT2K496



DATEN DES TEILNEHMERS/DER TEILNEHMERIN

Familienname: _____

Geburtsdatum: _____

Privatadresse: _____

PLZ: _____

Ort: _____

Tel: _____

E-Mail-Adresse: _____

☐ Lehrling/Schüler

☐ Kategorie Koch

☐ Kategorie Konditor

K1

K2

K3

K4

KKL

K6

K7

K5

K7

KPL

Bitte ankreuzen!

ANMELDEFORMULAR „Plattenschau 2026“

DATEN DES GASTRONOMIEBETRIEBES ODER DER SCHULE

Name: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ: _____

Ort: _____

Tel: _____

Bitte ankreuzen, an welchem Tag Sie teilnehmen möchten:

Wettbewerbstag
**Donnerstag,
29. Jänner 2026**

☐

Wettbewerbstag
**Freitag,
30. Februar 2026**

☐

Sonstige Wünsche/Mitteilungen:

Der/die TeilnehmerIn erklärt sich mit seiner/ihrer Unterschrift damit einverstanden, dass sein/ihr Name und übermitteltes Foto sowie weitere im Zusammenhang mit dem Wettbewerb angefertigte Fotos in diversen analogen und digitalen Medien publiziert bzw. der Presse weitergeleitet werden dürfen. Es wird bestätigt, dass das übermittelte Foto ein Bildnis der eigenen Person darstellt.

Ort/Datum

Unterschrift TeilnehmerIn
(nicht Betrieb!)

ZVR-Zahl: 802 55 8140



KLUB DER KÖCHE KÄRNTEN · A-9712 FRESACH, DORFSTRASSE 80

Sekretariat Tel. +43 (0)660 / 564 90 84 · E-Mail: office@kkk.co.at

Präsident: Richard Hessel · Mobil +43 (0)664 / 91 69 704 · E-Mail: richard.hessel@dreil.at

Bankverbindung: Raiffeisen Bank Villach · Kto.-Nr.: 55335 · IBAN: AT 97 3949 6000 0005 5335 · BIC: RZKTAT2K496

