

Der schön gedeckte Tisch zum Thema „Wald & Wildnis“

Ein herrlich gestalteter Tisch mit edler Tischwäsche, Tischläufer, schönen Platzsets, aufwändig gefalteten Stoffservietten, sauber poliertem Besteck, edlen Gläsern ...

Die schönsten Kreationen der Kochkunst verblassen, wenn sie nicht in einem passenden Rahmen präsentiert werden.

Der Gast wünscht sich nicht nur eine gepflegte Atmosphäre, sondern auch einen schön gedeckten Tisch.

Wettbewerb

„Der schön gedeckte Tisch 2026“

Auf der Kärntner Lehrlingsmesse, 29. bis 31. Jänner 2026

Teilnahmeberechtigt sind:

- ✓ Lehrlinge Restaurantfachfrau/-mann, Gastronomiefachfrau/-mann, Hotel- und Gastgewerbeassistenten.
- ✓ Schülerinnen und Schüler aus österreichischen berufsbildenden mittleren und höheren Schulen in Tourismus und Wirtschaft

Der Einzelwettbewerb / Teamwettbewerb „Der schön gedeckte Tisch – Wald & Wildnis“ finden anlässlich auf der „Kärntner Lehrlingsmesse“ statt. Der Wettbewerb dient vor allem dazu, den motivierten und gut ausgebildeten Nachwuchs in den Tourismusberufen der Öffentlichkeit vorzustellen. Gleichzeitig können die TeilnehmerInnen wertvolle Erfahrungen sammeln.

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 Hessl · Mobil +43 (0)664 / 91 69 704 · E-Mail: richard.hessl@drei.at

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



Detailinformation

Zeiten:

29. bis 31. Jänner 2026

Beginn: jeweils ab 10:00 Uhr / Anlieferung bis 9:00 Uhr.

Ort:

Messehalle 1, Die Kärntner Messen, St. Ruprechter Straße, 9020 Klagenfurt

Wettbewerbsart:

Einzelwettbewerb; Teamwettbewerb

Aufgaben/Ablauf:

- ✓ Zum angeführten Thema wird ein Menü mit mindestens fünf Gängen (exklusive „Gruß aus der Küche“ bzw. „Gaumenfreuden“), korrespondierenden Getränken sowie eine Infomappe im Vorfeld entworfen und zum Wettbewerb mitgebracht.
- ✓ Die Wettbewerbsteilnehmer bringen ihren eigenen Tisch (bzw. zwei) für vier bis sechs Personen samt Stühlen mit. Die erlaubten Tischmaße sind: Durchmesser bis zu 1,8 m für runde Tisch, 90 x 90 cm oder 100 x 100 cm für quadratische Tische). Bei rechteckigen Tischen und anderen Lösungen wird um eine vorherige telefonische Absprache mit dem Wettbewerbsleiter gebeten. (Es ist möglich, in Ausnahmefällen bei rechtzeitiger Anmeldung Standardtische und -stühle vor Ort zu reservieren).
- ✓ Alle verwendeten Materialien werden von den TeilnehmerInnen selbst gestellt. Ein Guéridon sowie ein Arbeitstisch und heißes Wasser werden vor Ort bereitgestellt (Stromanschluss nur auf Bestellung bei Anmeldung). Die Tischwäsche dafür ist selbst mitzubringen.
- ✓ Vor der Wettbewerbszeit (ab 09.00 Uhr) darf alles angeliefert, aber noch nicht aufgebaut werden. Fertige Blumengestecke, Skulpturen etc. dürfen mitgebracht werden. Der Guéridon ist entsprechend dem Menü sowie Getränkebegleitung aufzubauen.
- ✓ Ziel der WettbewerbsteilnehmerInnen ist es, für das gewählte Thema, während der 60-minütigen Arbeitszeit, einen Gästetisch fachgerecht und ansprechend zu decken. Beginn 10:00 Uhr. Beim Auflegen des Tischtuchs darf ein Commis aushelfen (Einzelwettbewerb).
- ✓ Die Glas-, Besteckteile, Porzellan sowie das Tischinventar dürfen ausschließlich in der Wettbewerbszeit poliert/kontrolliert werden. Serviettentechniken werden ebenso vor Ort ausgeführt.
- ✓ Eine Menükarte, evtl. mitgebrachte Getränke sowie nicht eingedeckte Materialien und Prospekte werden auf dem Guéridon präsentiert.
- ✓ Es muss möglich sein, dass am fertig gedeckten Tisch vier bis sechs Personen Platz einnehmen können. Der Tisch muss praxistauglich sein!! Die Fachregeln für Servieren und Gästeberatung sind zu beachten (gemäß Lehrbuch „Servieren und Gästeberatung“, Trauner Verlag).

Wettbewerbssprache:

Deutsch

Jury und Organisationskomitee:

Der **Klub der Köche Kärnten** stellt die Mitglieder einer fachlich kompetenten und neutralen Jury aus Wirtschaft, Hotel- und Gastgewerbeschulen und dem Verband „Service Österreich“.

Wettbewerbsleiter:

Heinz Steindorfer, E-Mail: heinz.steindorfer@bs.ksn.at

Bewertungskriterien:

Siehe Bewertungsblatt!

Es können bis zu 100 Punkte erreicht werden.

Preise/Preisverleihung:

90 – 100 Punkte: **Goldmedaille** mit Diplom für die TeilnehmerInnen und ihre Betriebe/Schulen

80 – 89 Punkte: **Silbermedaille** mit Diplom für die TeilnehmerInnen und ihre Betriebe/Schulen

60 – 79 Punkte: **Bronzemedaille** mit Diplom für die TeilnehmerInnen und ihre Betriebe/Schulen

50 – 59 Punkte: **Diplom** für die TeilnehmerInnen und ihre Betriebe/Schulen

Zusätzlich werden Haupt- und Sachpreise vergeben.

Die Siegerehrung inklusive Preisverleihung findet am **Samstag ab 12 Uhr** statt. (Änderung vorbehalten).

Sonstiges: Der Abbau der Tische - Samstag ab 15:00 (Änderung vorbehalten).

Anmeldung:

Per E-Mail bis spätestens 15.01.2026 (zweiseitiges Formular samt Foto übermitteln)
heinz.steindorfer@bs.ksn.at

ANMELDEFORMULAR

**Verbindliche Anmeldung für den Wettbewerb
Der schön gedeckte Tisch
„Wald & Wildnis“
Lehrlingsmesse Klagenfurt, Messehalle 1, vom 29. bis 31. Jänner 2026**

Anmeldung per E-Mail **bis spätestens Donnerstag, 15. Jänner 2026:**
heinz.steindorfer@bs.ksn.at

Wichtig

- 1) Die TeilnehmerInnen können sowohl in Zweierteams als auch einzeln am Wettbewerb teilnehmen.
- 2) Senden Sie uns mit der Anmeldung ein aktuelles Farbfoto von Ihnen für die Pressearbeit.
- 3) Bitte in Druckschrift ausfüllen, Zutreffendes ankreuzen und zweiseitiges Formular samt Foto mailen.
- 4) Ihre Anmeldung erlangt erst mit der Rückbestätigung Gültigkeit.
- 5) 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:

Heinz Steindorfer, E-Mail: heinz.steindorfer@bs.ksn.at

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 Hessl · Mobil +43 (0)664 / 91 69 704 · E-Mail: richard.hessl@drei.at

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



DATEN DES TEILNEHMER/DER TEILNEHMERIN**Familienname:** _____ **Vorname:** _____ **Lehrling** **Geburtsdatum:** _____ **SchülerIn****Privatadresse****Straße/Nr.:** _____**PLZ:** _____ **Ort:** _____ **Tel:** _____**E-Mail - Adresse:** _____**ANMELDEFORMULAR „Der schön gedeckte Tisch 2026“****DATEN DES GASTRONOMIEBETRIEBES ODER DER SCHULE****Name:** _____**Straße/Nr.:** _____**PLZ:** _____ **Ort:** _____ **Tel:** _____**Aufbau/Abnahme des Tisches****Abbau des Tisches/Siegerehrung****Wettbewerbstag****Donnerstag,
29. Jänner 2026 ab 9 Uhr****Samstag,
31. Jänner 2026 um 15 Uhr****Foto im Anhang****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 Hessl · Mobil +43 (0)664 / 91 69 704 · E-Mail: richard.hessl@drei.at

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

