



© maximkabb | 123rf

Wie geht es dann weiter?

Eine Jury aus Fachleuten wählt aus den Einsendungen die besten drei Vorspeisenvariationen aus.

Diese werden dann bei dem **Finale am 06.11.2020** in Emden vom Teilnehmenden (bei Teams können maximal zwei Teilnehmende ausgewählt werden) zubereitet.

Es findet eine Bewertung durch die Gäste und die Fachjury statt. Dem/der Sieger/-in winken 1000€, den anderen Teilnehmenden Sachpreise. Außerdem wird der Wettbewerb durch Presse und Fachpresse begleitet.

Lebensmittel werden gestellt, Anrichtegeschirr ist vorhanden, kann aber auch mitgebracht werden.

Gefördert durch:



 www.vko-online.de



LEADER
Mit dieser Maßnahme wird die Zusammenarbeit und die Initiierung, Organisation und Umsetzung von Projekten zur nachhaltigen Entwicklung in ländlichen Gebieten („LEADER Region“) unterstützt.



HEI MAT JES

Emder Matjes trifft auf regionale Zutaten!



KOCHWETTBEWERB

Für Köch/-innen und Küchenmeister/-innen,
Gemeinschaftsverpflegungen und
Berufs-/Schulklassen aus der Gastronomie



HEI



JES

Was ist die Aufgabe?

Es sollen drei verschiedene kleine kalte Vorspeisen mit Emden Matjes und regionalen Zutaten für ein Flying Buffet hergestellt werden.

Wer kann mitmachen?

Es können gastronomische Betriebe, Gemeinschaftsverpflegungen, Auszubildende oder Berufs-/Schulklassen aus der Gastronomie sowie Köch/-innen und Küchenmeister/-innen aus der Region nördliches Emsland und Ostfriesland mitmachen.

Welche Vorgaben gibt es?

Es sollen drei Matjessorten (Natur, Sherry, Rauch) der Firma Fokken und Müller verarbeitet werden.

Außerdem muss auf die Verwendung möglichst regionaler und saisonaler Zutaten geachtet werden.

Als Anrichtegereschirr ist alles erlaubt, was in einem Flying Buffet Verwendung finden könnte.

MAT

Wie kann ich gewinnen?

Die drei verschiedenen herzustellenden kreativen Vorspeisen müssen sich in Optik, Textur und Geschmack voneinander unterscheiden.

Es sollen auch neue Ideen entwickelt werden, den Matjes zu präsentieren.

Was muss ich einreichen?

- o Einen Bewerbungsbogen mit Name/Teamname, Adresse, Betrieb/Schule und Telefonnummer
- o Die Namen der Vorspeisen, kurze Beschreibung der Herstellung ohne Mengenangaben
- o Ein Foto von jeder Speise, auf dem alle Bestandteile und die Anrichteweise gut zu erkennen sind
- o Warenanforderung für jede Vorspeise für jeweils 6 Portionen

Wo soll ich die Bewerbungsunterlagen hinschicken?

Du kannst die geforderten Unterlagen per Mail oder postalisch bis zum **18.10.2020** einreichen.

Kontakt:



Renate Müller-Lücht
Historisch-Ökologische Bildungsstätte
Spillmannsweg 30
26871 Papenburg
renate.mueller-luecht@hoeb.de

