

DIE REGELN

Um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren, akzeptieren die Teilnehmer mit ihrer Anmeldung folgendes Reglement:

1. ALLGEMEINES

- 1.1. Die Anmeldung am JUNGE WILDE Wettbewerb ist kostenlos.
- 1.2. Teilnahmeberechtigt sind alle Köche, die bis 31.12.2022 ihren 30. Geburtstag noch nicht erreicht haben.
- 1.3. Um Kreativität messbar zu machen, müssen die Produkte und Techniken aus dem Warenkorb Bestandteil eines 4-Gänge-Menüs mit Vorspeise (kalt oder warm), Veganer Streetfood-Gang, Hauptspeise und Dessert sein.
 - 1.3.1. **ACHTUNG NEU! 2022 wird es erstmals einen Zwischengang geben, welcher vegan sein muss.**
- 1.4. In welcher Reihenfolge und bei welchem Gang die unter Punkt 2. genannten Produkte bzw. Techniken einzusetzen sind, wird vorgegeben.
- 1.5. Die im Warenkorb angeführten Produkte müssen im jeweiligen Gang als Hauptkomponenten erkennbar sein.
- 1.6. Der Wareneinsatz für das 4-Gänge-Menü darf pro Person maximal EUR 19,00 netto betragen.
- 1.7. Die Anmeldung muss online unter www.junge-wilde.com/anmeldung erfolgen.
- 1.8. Alle unter Punkt 3. angeführten Unterlagen können ausschließlich über den Anmeldelink auf www.junge-wilde.com eingereicht werden.
- 1.9. Alle unter Punkt 3. genannten Unterlagen müssen bis spätestens Montag, 04.04.2022, vollständig bei ROLLING PIN eingegangen sein. Bewerbungsunterlagen, die zum Stichtag unvollständig sind oder nach dem 04.04.2022 ankommen, können leider nicht berücksichtigt werden.
- 1.10. Mit der Anmeldung bestätigt der Bewerber im Besitz aller Rechte bzgl. der von ihm eingereichten Fotos zu sein. Außerdem muss bei einer Veröffentlichung seiner Fotos kein expliziter Fotocredit angegeben werden. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der Bewerber, extra darauf hinzuweisen.
- 1.11. Der Bewerber überträgt dem Veranstalter das Recht, seine von ihm übermittelten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien veröffentlichen zu dürfen.

2. DER WARENKORB

Um Kreativität messbar zu machen, müssen die u.a. Lebensmittel in den vorgegebenen Gängen als Hauptkomponente eingesetzt werden.

a) Vorspeise

a1) Saibling von [AGM](#)

a2) Ein regionales Produkt, das vom Bewerber fußläufig erreichbar geerntet oder gefangen wurde.

Das Produkt darf nicht von Dritten (Lieferanten, Produzenten, etc.) geliefert oder veredelt werden. Die Produkte können von Schnecken, Schiefertrüffel, Flusskrebse, Sanddorn bis hin zu Ameisen, Flechten & Co. reichen. Je einzigartiger und regionaler dieses Produkt ist, desto besser. Das regionale Produkt muss in den Bewerbungsunterlagen klar erkennbar sein.

b) Veganer Streetfood-Gang

- b1) Veganes Faschiertes by [THE VEGETARIAN BUTCHER](#)
- b2) [Ras el Hanout by Hela](#)
- b3) [11er Rösti Kartoffeln, fein gerieben](#)
- b4) [RISSO Evolution Plus](#)

c) Hauptgang

- c1) [Poulet Blanc Fermier d'Alsace Label Rouge von Albers](#)

d) Dessert

- d1) Rote Rübe von [AGM](#)
- d2) [RISSO Chanty Duo Vegan](#)

3. UNTERLAGEN

Folgende Unterlagen müssen spätestens am 04.04.2022 bei ROLLING PIN eingegangen sein:

3.1. Rezeptur des 4-Gänge-Menüs mit den im Warenkorb angeführten Zutaten und Techniken inklusive genauer Rezeptkalkulation für 10 Personen, wobei der Wareneinsatz max. EUR 19,00 netto pro Person betragen darf.

3.2. Fotos inkl. vollständiger Namen der Gerichte (in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi).

3.3. Druckfähiges Foto des Bewerbers (in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi).

3.4. Lebenslauf inklusive Kontaktdaten, Geburtsdatum und Telefonnummer des Bewerbers.

4. TIMING

4.1. Eine Jury unter dem Vorsitz von Stefan Marquard wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Bewerbungsunterlagen jene Kandidaten aus, die zum Vorfinale eingeladen werden.

4.2. Darüber hinaus nominiert die Jury zwei Ersatzteilnehmer. Sollten die ausgewählten Kandidaten an den Terminen des Vorfinals oder des Finals aufgrund von Krankheit, eines unvorhersehbaren Ereignisses oder wichtigen Grundes verhindert sein, rücken die Ersatzkandidaten nach.

4.3. Der Veranstalter informiert bis zum 08.04.2022 alle Kandidaten über die Nominierung.

4.4. Das Vorfinale 2022 findet am 31.05.2022 auf der ROLLING PIN.CONVENTION Austria in Graz statt.

Das Finale 2022 findet am 12.09.2022 auf der ROLLING PIN.CONVENTION German in Berlin statt.

Mit der Zusendung der Bewerbung erklärt sich der Bewerber bereit, an ggf. beiden Terminen zur Verfügung zu stehen.

4.5. Die nach Punkten auf die Plätze 1-3 gereichten Vorfinalisten qualifizieren sich für das große JUNGE WILDE Finale 2022, das am 12.09.2022 auf der ROLLING PIN.CONVENTION Germany in Berlin ausgetragen wird.

4.6. Sollte einer der ausgewählten Kandidaten nicht oder zu spät zum Vorfinale bzw. dem Finale erscheinen, wird er vom Wettbewerb ausgeschlossen.

5. WETTBEWERBSREGELN

5.1. Die Kandidaten müssen alle für ihr 4-Gänge-Menü benötigten Zutaten selbst zum Vorfinale und Finale mitbringen.

5.2. Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.

5.3. Ein Küchenjuror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf eventuell bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und konfisziert diese gegebenenfalls. Der Küchenjuror achtet während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.

5.4. Die Kandidaten sind dazu verpflichtet in dem ihnen, umgehend nach der Benachrichtigung über die Teilnahme am Wettbewerb, zugeschickten Link, Anfragen zu Kochjackengröße, Geschirrauswahl etc. bis zum 08.04.2022 auszufüllen.

5.5. Die Kandidaten erhalten vorab eine Liste mit denen sich vor Ort befindlichen Geräten. Sollte das vom Kandidaten benötigte Equipment wie z.B. Vakuuierer, Pacojet, Thermomix etc. in der Veranstaltungsllocation nicht vorhanden sein, so ist der Kandidat dazu verpflichtet, diese – auf eigene Kosten – selbst mitzubringen.

5.6. Die Kandidaten erhalten den von ihnen kalkulierten Wareneinsatz (max. EUR 19,00 netto pro Person) vom Veranstalter nach der Veranstaltung rückerstattet.

5.7. Die Kandidaten arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.

5.8. Betreuer, Commis o.ä. der Kandidaten sind im Küchenbereich nicht zugelassen.

5.9. Die genauen Koch- und Service-Zeiten für das Vorfinale werden noch bekannt gegeben. Die Vorbereitungszeit vor dem Service des 1. Ganges beträgt jedoch 4,5 Stunden.

5.10. Die Gerichte werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität nach einem 10-Punkte-System bewertet, wobei 10 die Bestnote und 0 die schlechteste Bewertung darstellt.

5.11. Sauberkeit und Hygiene am Arbeitsplatz werden vom Küchenjuror nach demselben Punktesystem von 0 bis 10 bewertet. Diese Bewertung fließt in die Gesamtbewertung ein.

5.12. Nach international üblichen Jurybewertungen bzw. Standards wird die beste sowie die schlechteste Jurybewertung aus der Wertung genommen und somit nicht gezählt.

5.13. Wenn die Teller des Kandidaten nicht zu den vorgeschriebenen Zeiten für den Service abholbereit sind, wird pro begonnene Minute ein Punkt vom Gesamtergebnis aller Bewertungen abgezogen.

5.14. Der Kandidat mit den meisten Punkten gewinnt.

5.14.1 Der Vegane Streetfood-Gang wird im Vorfinale bei der Gesamtbewertung miteinberechnet, ist aber im Finale als zusätzlicher Gewinn anzusehen. D.h. es kann sich ein Kandidat den Titel „JUNGER WILDER“ erkochen und ein anderer Kandidat den Preis für das beste Streetfood bekommen. Es kann ein Kandidat aber auch beide Titel gewinnen.

5.15. Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Sitzung, welcher der beiden Teilnehmer gewinnt.

5.16. Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden.

5.17. Die Kandidaten müssen ihre Gerichte ausschließlich auf Porzellan der Firma RIST anrichten und erhalten im Vorfeld eine Auswahl an Porzellan, aus welcher sie ihre Teller, Schalen etc. wählen können.

5.18. Jeder Kandidat ist dazu verpflichtet, den ihm zur Verfügung gestellten Arbeitsplatz in der Veranstaltungslocation nach dem Wettbewerb zu reinigen und sauber zu hinterlassen. Sollte dem zuwidergehandelt werden, behält sich der Veranstalter vor, ein Bußgeld von EUR 50,- einzufordern, um damit die von der Veranstaltungslocation vorgenommene Reinigung zu vergüten.

6. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

6.1. Sollte einer der Punkte strittig oder unklar formuliert sein bzw. ein im Laufe des Wettbewerbs relevanter Punkt in den Regeln nicht angeführt sein, entscheidet in diesem Fall allein der Veranstalter. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmern durch die Anmeldung zum Wettbewerb akzeptiert.

6.2. Die Kandidaten erhalten vor Ort Kochjacken, die danach in ihr Eigentum übergehen und auch beim Erreichen des Finales getragen werden müssen.

6.3. Anreise- sowie Übernachtungskosten sind üblicherweise bei der Vorausscheidung von den Kandidaten selbst zu tragen. Da das Finale 2022 in Berlin, Deutschland stattfindet, übernimmt der Veranstalter die Kosten für Unterkunft (Einzelzimmer für eine Nacht) und Anreise für die Finalisten. Je nach Wohnort des Kandidaten werden die Kosten für die günstigste Variante der Anreise (Flug, Auto, Bahn) übernommen.

6.4. Die Teilnehmer sind einverstanden und stimmen zu, dass der Veranstalter Aufnahmen (Foto und Video) ihrer Person, Gerichte und Rezepte für Werbezwecke örtlich und zeitlich uneingeschränkt verwenden darf. Dies schließt das Cover-Shooting des Gewinners mit ein, es bedarf keinerlei Abstimmung zwischen ROLLING PIN und der Teilnehmer.

6.5. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen bzw. Wertgegenständen.

6.6. Für Schäden, die der Teilnehmer verursacht, haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber der Veranstaltungslocation und dem Veranstalter.

6.7. Für zur Verfügung gestellte Produkte (wie z. B. Teller, Schalen etc.) haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Verleiher und muss diese, sollte vorab nichts anderes vereinbart werden, nach der Veranstaltung wieder unversehrt retournieren.

6.8. Der Veranstalter behält sich Änderungen vor. Für Rückfragen kann sich der Bewerber gerne per E-Mail an office@junge-wilde.com wenden.