



allgemeine Informationen



grenzenlos kochen
22.-25.10.2016 IN ERFURT



MEMBER OF:



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



IKA 2016 – Erfurt

Die Internationale Kochkunstausstellung, den meisten Köchen und Köchinnen als IKA /Olympiade der Köche“ bekannt, wurde zum ersten Mal im Jahre 1900 in Frankfurt am Main vom damaligen Verbandsdirektor der deutschen Köche, Carl Matthäus Banzer, durchgeführt. Alle vier Jahre findet nun diese größte und traditionsreichste Köche-Show statt. Sie ist zum Mekka für Köche und Patissiers aus aller Welt geworden.

Bei diesem Berufswettbewerb werden über 45 Nationen aus aller Welt um den olympischen Sieg 2016 in Erfurt antreten.

Der Verband der Köche Deutschlands e.V. und die Messe Erfurt GmbH heißen die Teilnehmer in Erfurt aufs herzlichste willkommen.

1. Träger der Ausstellung

Der Verband der Köche Deutschlands e.V., im folgenden kurz VKD genannt, ist ideeller Träger, wirtschaftlicher Träger ist die Messe Erfurt GmbH.

Die Ausstellung ist für Fachbesucher täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

Am 21. Oktober 2016 beginnt die Veranstaltung mit dem Einmarsch der Nationen und der Eröffnungsfeier. Vom 22. bis 25. Oktober finden die Wettbewerbe “IKA/Olympiade der Köche” statt. Am 26. Oktober 2016 endet die Veranstaltung mit der großen Siegerehrung und der feierlichen Abschlusszeremonie.

Der VKD hat das Recht, ohne Anerkennung irgendwelcher Schadenersatzansprüche die Ausstellung abzusagen, zu verlegen oder die Ausstellungsdauer und die Öffnungszeiten zu ändern. Bei einer Verlegung oder Verkürzung gilt der Vertrag als für den neuen Zeitpunkt und die neue Zeitdauer als abgeschlossen.

Ein Rücktrittsrecht oder ein Schadenersatzanspruch steht in diesem Fall dem Aussteller nicht zu.

2. Anmeldung

Die Einschreibung zur Teilnahme kann ausschließlich online erfolgen:

www.olympiade-der-koeche.de

Für Informationen bezüglich der Einschreibung wenden Sie sich bitte per E-Mail an:

ika@vkd.com

3. Wettbewerbsbedingungen

Jede Mannschaft muss das gemeldete Programm entsprechend komplett an einem Tag ausstellen. Bereits einmal prämierte Objekte können nicht noch ein zweites Mal bewertet werden.

4. Fotografische Aufnahmen

Die Aussteller der IKA 2016 treten alle Rechte der fotografischen Aufnahmen an den VKD ab.

5. Rezepturen

Die Aussteller treten alle Rechte der Rezepturen und Ausstellungsarbeiten an den VKD ab.

6. Bewertung durch die Jury

Die Jury wird vom VKD berufen. Sie wird nach den vorliegenden Ausschreibungen und Richtlinien des WACS bewerten. Die Ergebnisse der Bewertung sind endgültig und unanfechtbar. Mit der Teilnahme an der Ausstellung erkennt der Aussteller die dort genannten Bedingungen an.

7. Anmerkungen

Alle Abmachungen, die die Ausstellung betreffen, bedürfen der Schriftform.

8. Zoll

Zur Einfuhr von Fleisch und Lebensmitteln sind umfangreiche tierseuchenrechtliche Vorschriften und die deutschen Einfuhr- und Zollbestimmungen unbedingt zu beachten.

Für Fragen kontaktieren Sie bitte:

Schenker Deutschland AG
Binderslebener Landstraße 100
99092 Erfurt
Ansprechpartner:
Stefan Hertwig
Tel.: +49 361 5511-100
Fax: +49 361 5511-109
stefan.hertwig@dbschenker.com

9. Anlieferung der Ausstellungsarbeiten

Der Eingang zur Internationalen Plattenschau und zu den Küchen für die Nationen findet über die Wirtschaftseinfahrt der Messe Erfurt statt. Bitte Ausschilderung beachten. Ein Geländeplan der Messe Erfurt ist beigelegt. Der Eingang Messe ist ab 5.00 Uhr morgens geöffnet. Die Ausstellungsarbeiten/der Tischaufbau muss bis 7.00 Uhr abgeschlossen sein. Bei Zeitüberschreitungen können bis zu 5 % der Punkte abgezogen werden. Die Bewertung beginnt pünktlich um 7.00 Uhr. Arbeiten, die nicht den Richtlinien des VKD/WACS entsprechen, können von der Jury entfernt bzw. nicht zugelassen werden.

Parken:

Zum Einfahren an die Hallen und Ausladen ist eine Kautionshöhe von 50 EUR zu hinterlegen. Diese wird nach Ausfahrt zurückerstattet. Parken an den Hallen ist nicht gestattet. Zum Parken auf dem Ausstellerparkplatz (ist nicht an den Hallen) ist ein Parkausweis nötig. Dieser kann an der Wirtschaftseinfahrt gekauft werden. Das Abräumen der Platten und Dekorationen hat täglich zwischen 18.00 und 19.00 Uhr zu erfolgen.

10. Beschriftung der Ausstellungsobjekte

Platten und Ausstellungsstücke müssen einheitlich mit Beschriftungsschildern gekennzeichnet werden (Bezeichnung der Ausstellungsstücke, Name des Ausstellers).

11. Tipps & Tricks

- Das Kriterium für die Beurteilung aller Gerichte ist die Rezeptbenennung.
- Die richtige Benennung der Ausstellungsstücke ist Pflicht.
- Originalität – neue Ideen.
- Zahlenmäßige Übereinstimmung der Portionen von Hauptstücke und Garnitur.
- Die ausgestellte Portion soll +/- 75% der gewerblichen Portion betragen.
- Die Soßenquantität ist der ausgestellten Portion anzupassen.
- Korrekte und genaue Schnittarten von Garnituren und Hauptstücken.
- Alle nicht essbaren Garnituren sind zu vermeiden.
- Der Charakter der Ausstellungsobjekte ist zu wahren.
- Zutaten und Garnituren müssen mit dem Hauptstück in Menge, Geschmack und Farbe harmonisieren und sollen den Erkenntnissen der modernen Ernährungslehre entsprechen.
- Zweckmäßige kulinarisch einwandfreie, bekömmliche Zubereitung.
- Die Exponate dürfen von der Jury angeschnitten werden.
- Die Platten dürfen nicht überladen sein, Beilagen können separat angerichtet werden.
- Warm gedachte Gerichte dürfen nicht auf Buffetplatten angerichtet werden.
- Bei warm gedachten Gerichten, Teller und Platten nicht mit Gelee ausgießen.
- Alles nichtessbare, Sockel und Ähnliches vermeiden (Croutons sind erlaubt).
- Papierunterlagen nur für die im Fett Bad gebackene Speisen.
- Keine Papiermanschetten verwenden.
- Das Belegen der Teller- und Plattenränder wirkt unhygienisch.
- Richtige Grundzubereitung, der heutigen modernen Kochkunst entsprechend.
- Die Speisen sollen einen natürlichen, appetitlichen Anblick bieten.
- Bei Verwendung von Schlagrahm, Cremen usw. ist künstliche Bindung erlaubt.
- Nicht exakt geschnittenes oder tourniertes Gemüse zieht Strafpunkte nach sich.
- Fleisch- und Gemüsesäfte dürfen die Platte nicht unansehnlich machen.
- Bei Fleisch – falls Früchte verwendet werden – nur mit kleinen Früchten, dünnen Fruchtscheiben usw. garnieren.
- Sauberer richtiger Schnitt des Fleisches, Fleisch auf englische Art ist „à point“ zu braten, das heißt rosa, damit beim Gelieren kein roter Fleischsaft austreten kann.
- Fleischtranchen mit der Schnittstelle zum Betrachter anzurichten.
- Warme Gerichte, kalt ausgestellt, sollen zwecks Frischhaltung mit Gelee überglänzt werden.
- Gelee darf mehr als üblich mit Gelatine zugesetzt werden.
- Der besseren Haltbarkeit wegen sollen die Beilagen und Garnituren nicht ganz weich gekocht, dafür mit Gelee überglänzt werden.
- Geleetränen sind zu entfernen.
- Die Jury wird den Gewohn- und Gepflogenheiten der Küche der beteiligten Länder Rechnung tragen.

- **Schaustücke**

Für die Erstellung der Schaustücke sollten nur natürliche Rohstoffe verwendet werden z.B. Zucker, Karamell, Kuvertüre, Krokant, Marzipan usw. Bei wenigen Ausnahmen können Hilfsmittel verwendet werden, z.B. Draht für den Henkel beim Zuckerkorb oder beim blütengesteckten Gelatinezucker. Grundsätzlich vermeiden sollten sie aber so weit wie möglich vermieden werden. Auf keinen Fall darf Styropor ausgeschnitten und dann mit Kuvertüre angespritzt werden.

- **Cremes**

Bayrisch Creme sollte nicht vom Originalrezept abweichen, sondern durch Zugabe von mehr Gelatine und Zucker stabiler und haltbarer gemacht werden. Eventuell kann das Dessert ab gegläntzt werden, z.B. mit Weingelee u.ä.

- **Mousse**

Creme Mousse (Schokolade) oder Frucht mousse sollte nicht vom Originalrezept abweichen, sondern durch Zugabe von mehr Schokolade, Zucker, Gelatine oder Karrageen haltbar gemacht werden. Auf keinen Fall dürfen Rezepte, die nur aus Zucker, Milch, Farbe und Gelatine bestehen, verwendet werden.

- **Soufflés und Puddings**

Für die Imitation von Soufflé und Pudding sollte man für den Fachbesucher eine optimale Darstellung erreichen. Das Originalrezept sollte dabei durch Zugabe von mehr Zucker, Nüssen, Mandeln, Biskuitbrösel, Cremepulver stabiler und haltbarer gemacht werden. Auch etwas Karrageen hilft dabei.

- **Gebackenes (z.B. Apfelbeignets)**

Die Früchte vorbehandeln, z.B. trocknen oder kandieren, den Bier- oder Weinteig durch mehr Zucker und Mehl stabiler und haltbarer machen.

- **Eis, Sorbet, Parfait**

Für die Imitation von Eis sollte man für den Fachbesucher eine optimale Darstellung erreichen. Die Zutaten von Geschmacksstoffen (z.B. Erdbeere) erfolgt auf natürliche Art.

- **Gelees**

Terrinen aus Gelee sollten nicht vom Originalrezept abweichen. Durch Zugabe von mehr Gelatine und Zucker können sie haltbarer gemacht werden. Eingelegte frische Früchte sollten besser vorher mit Zucker behandelt sein. Auf keinen Fall darf nur Wasser, Zucker, Farbe und Gelatine verwendet werden.

- **Schaumsoßen (Sabayon)**

Schaumsoßen sollen vom Originalrezept nicht abweichen. Durch Zugabe von mehr Zucker und Emulgatoren wie Lecithin und Glycerin erhalten sie mehr Haltbarkeit, durch Zugabe von Karrageen mehr Stabilität.

- **Fruchtsoßen**

In der Fruchtsoße muss mindestens 1/3 des Fruchtmarks enthalten sein. Die Zugabe von Glukose, Glyzerin, Gelatine usw. macht die Soße für längere Zeit ansehnlich. Auf keinen Fall dürfen Soßen ohne Fruchtmark präsentiert werden.

- **Cremesoßen**

Diese sollten ebenfalls nicht vom Originalrezept abweichen, sondern durch Zugabe von mehr Zucker, Gelatine, Glyzerin, Glukose und Karrageen mehr Haltbarkeit und Stabilität erhalten.

- **Pralinen, Petits Fours, Teegebäck**

Pralinen, Petits Fours und Teegebäck müssen eine einheitliche Größe haben und ein Gewicht von 6-14 Gramm.

Es müssen 4 Sorten mit verschiedenen Geschmacksrichtungen präsentiert werden.

Alle Exponate sind sowohl auf dem Ausstellungstisch als auch auf dem Anmeldeformular ordnungsgemäß zu kennzeichnen. Bitte überprüfen Sie selbst vor Ort, ob jedem Exponat die richtige Beschriftungskarte zugeordnet wurde.

Abschließend ist zu sagen, dass eine pünktliche Bereitstellung aller Ausstellungsobjekte zur vereinbarten Zeit absolut notwendig ist.

Wesentliche Punkte, die zu vermeiden sind:

- Die Herstellung von Skulpturen mit Hilfe von Formen.
- Ausstellen eines bereits bewerteten Objektes.
- Die Verwendung von Kunststoffornamenten.
- Die Verwendung von angelaufenem Silbergeschirr.
- Unpassendes Geschirr, das nicht servicegerecht ist.
- Wiederholungen in den Zubereitungsmethoden.
- Eine übermäßige Verwendung von Lebensmittelfarbe.

Erlaubtes Geschirrmaterial, Platten und Unterlagen

Kulinarische Ausstellungsobjekte können auf verschiedenen Flächen und Materialien präsentiert werden.

Kalte Küche

- Silbertablets
- Silberplatten
- Spiegel
- Edelstahlgeschirr
- Poliertem Holz
- Glasplatten
- Porzellan