



Landjugend Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

☎ 050 6902 1262

✉ ooe@landjugend.at

www.oelandjugend.at

ZVR-Zahl: 865760424

lk Landwirtschaftskammer
Oberösterreich



ober
österreichische
versicherung.at

PÖTTINGER



Raiffeisen
Oberösterreich



JugendService



Mit Unterstützung von Bund und Land

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft



AUSSCHREIBUNG

für den

LANDESKOCHWETTBEWERB 2025

Die Landjugend Oberösterreich veranstaltet heuer einen Kochwettbewerb auf Landesebene am...

Freitag, 18. Juli 2025

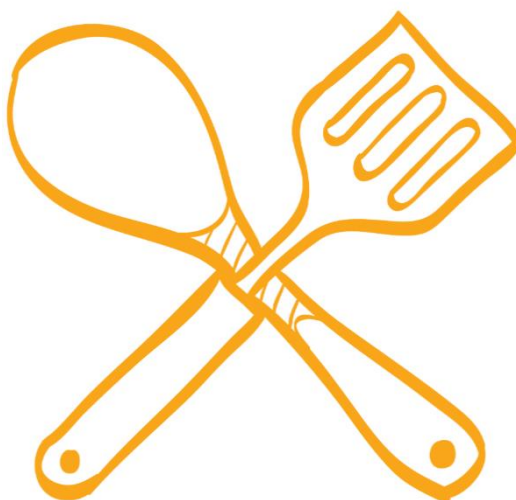
Elmbergweg 65, 4040 Linz

I. ORT DES WETTBEWERBS

HB LA Elmberg

Elmbergweg 65

4040 Linz



II. PROGRAMM

Genderhinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit unserer Texte wurde entweder die männliche oder weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts, sondern ist im Sinne der sprachlichen Vereinfachung als geschlechtsneutral zu verstehen.

Bildrecht: Durch die Teilnahme an unserer Veranstaltung stimmen die Teilnehmer & Juroren der Fotografie zu und verzichten auf sämtliche Rechte an allen Bildern und Videos.

Ab 13:55	Anmeldung	Gestaffelt nach Bezirken
Ab 14:00	Start des Bewerbes	1,5 h Kochzeit pro Team
anschließend	Bewertung	Bewertung durch Fachjury nach Ablauf der Kochzeit der jeweiligen Teams
anschließend	Siegerehrung	

III. TEILNAHMEBERECHTIGUNG

- Die teilnehmenden Personen müssen LJ-Mitglieder und in der Datenbank eingetragen sein, sowie eine gültige 4you-Card besitzen.
- Startberechtigt sind Teams zu je 3 Personen. Die Zusammenstellung von Mädchen und Burschen spielt dabei keine Rolle.
- Aus Teams, die sich über einen Bezirksbewerb qualifiziert haben, darf maximal eine Person aus dem ursprünglichen Team ausgewechselt werden. Ansonsten ist die Bezirksorganisation dazu angehalten das nächstbeste Team nachzureihen.
- Insgesamt können am Bewerb 15 Teams teilnehmen, wobei jede Bezirksorganisation maximal ein Team stellen darf. Findet kein Vorentscheid auf Bezirksebene statt, darf trotzdem ein Team entsendet werden.
- Anmeldung ist bis 04. Juli 2025 unter barbara.hummer@ooe.landjugend.at möglich.

IV. TEILNEHMERBEITRAG

Zur Deckung der Kosten für Raummieten, Organisatorisches etc. wird eine Startgebühr von 25€ pro Team eingehoben. Dieser Betrag wird an die jeweilige Bezirksorganisation in Rechnung gestellt. Diese sind auch dazu angehalten, den Betrag zu bezahlen oder an die jeweilige Ortsgruppe weiterzuverrechnen.

V. WETTBEWERBSREGELN

- Beim Landeskochwettbewerb müssen zwei Gerichte (ein Hauptgericht und ein Dessert) zubereitet werden. Das Thema ist „Österreichische Küche neu gedacht“.
- Eine Jury bestehend aus vier fachlich qualifizierten Personen bewertet die Gerichte.
- Zusätzlich muss ein Gedeck in der Wettbewerbszeit für eine Person gestaltet bzw. dekoriert werden (Präsentationsteller). Darüber hinaus muss sich jedes Team einen passenden, ansprechenden Namen für die Gerichte einfallen lassen.
- Sämtliche Utensilien (inkl. Geschirr) für das Gedeck am Präsentationstisch müssen selbst mitgebracht werden. Die Teller und das Geschirr zur Verkostung werden seitens HBLA Elmborg zur Verfügung gestellt.
- Alle für das Gericht benötigten Zutaten (inkl. Gewürze) müssen vom Team selbst gekauft und unvorbereitet (nicht geschnitten, vorgekocht, usw.) mitgenommen werden.
- Ebenfalls mitbewertet wird die Regionalität der verwendeten Lebensmittel. Diese sollen so regional und saisonal wie möglich gekauft werden.

- Die Kochzeit beträgt maximal 90 Minuten. Das Überziehen der vorgegebenen Kochzeit wird mit Strafpunkten geahndet.
- Die Präsentation und die Verkostung der Gerichte erfolgen nach der abgelaufenen Kochzeit des jeweiligen Teams.
- Die Teammitglieder sind dazu verpflichtet, während der gesamten Kochzeit geeignete Kleidung zu tragen d.h. geeignete Schuhe, Kopfbedeckung und Schürze oder Kochjacke.
- Ein Präsentationsteller (fertig angerichtetes Teller) ist auf den gedeckten Platz zu stellen, wo es nach Aussehen und Garnitur bewertet wird. Zusätzlich sind 4 kleinere Teller anzurichten. Anhand dieser bewertet die Jury den Geschmack des Gerichtes.
- Kochutensilien (spezielle Töpfe, Messer, Bretter, usw.) sind je nach Ausstattung der Küche vorhanden (genaue Liste wird nach Anmeldeschluss an die Teams gesendet). Die Materialien für das Gedeck (Serviette, Besteck, dekorative Teller, usw.) sind selbst mitzubringen.
- Kochutensilien, die spezielle Funktionen (Thermomix, Küchenmaschine o.Ä.) ausführen können, sind strengstens verboten. Lediglich die Verwendung eines Handrührgeräts ist gestattet.

ACHTUNG: Bei Nichteinhaltung der Richtlinien drohen Punkteabzüge!

VI. BEWERTUNGSKRITERIEN

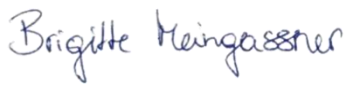
Ein Juryteam bestehend aus 4 Personen bewertet folgende Kriterien:

Kochen	Höchstpunkte
<i>Geschmack</i>	10 Pkt.
Geschmack des Gerichtes (Temperatur wird nicht bewertet)	
<i>Arbeitsplatz</i>	10 Pkt.
Sauberkeit, Hygiene, Ordnung am Arbeitsplatz	
<i>Garnitur, Anrichten</i>	10 Pkt.
Kreativität und Aufwand beim Anrichten, fachliche Kompetenz	
<i>Teamwork</i>	10 Pkt.
Zusammenarbeit im Team	
<i>Verwendung heimischer Lebensmittel</i>	10 Pkt.
Verwendung heimischer, regionaler & saisonaler Lebensmittel	
<i>Kreativität des Gerichtes</i>	10 Pkt.
Wie kreativ ist die Rezeptauswahl, Kreativität des Namens	
<i>Arbeitsaufwand</i>	10 Pkt.
Arbeitsaufwand (z.B. bei den Beilagen), zeitgerechtes Fertigwerden	
Gedeck, Dekoration	Höchstpunkte
<i>Kreativität</i>	10 Pkt.
Passt das Gedeck zum Gericht und zur Region, wie kreativ und aufwändig ist es	
<i>Gedeck & Serviettentechnik</i>	10 Pkt.
Liegt das Gedeck richtig, Sauberkeit und Ordentlichkeit, Aufwand	
<i>Gesamteindruck</i>	10 Pkt.
Gesamteindruck des Teams und des Gerichtes	

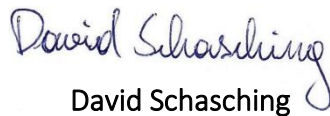
VII. SIEGEREHRUNG

- Die Siegerehrung findet im Anschluss an den Wettbewerb statt.
- Es werden Sachpreise und Urkunden an die Teams vergeben.
- Das Siegerteam darf bei „Oberösterreich kocht“ (Kochshow von LT1) teilnehmen.

Wir wünschen allen Teilnehmern einen fairen und spannenden Wettbewerb!



Brigitte Meingassner
Landesleiterin



David Schasching
Landesleiter



Mag. Karl Dietachmair
Kammerdirektor