



# KÖCHE PLUS

Landesverband der Köche Niedersachsen



## COOK TEAM CUP

zusammen gut kochen

### Kochwettbewerb

21.-23.04.2026 BBS Cuxhaven

QR-Code scannen  
und bis zum 29.03.2026 anmelden



Hotel Seelust



COOK TEAM CUP



# KÖCHE PLUS

Landesverband der Köche Niedersachsen

## Ausschreibung

**Kochwettbewerb am 21.04.-23.04.2026 in der BBS Cuxhaven**  
**Teilnahmevoraussetzungen:**

- Auszubildende Köche unabhängig vom Ausbildungsjahr, sowie Jungköche die 2025 ihre Abschlussprüfung abgelegt haben.
- Gekocht wird in Teams von jeweils zwei Personen an zwei Tagen
- Eine Altersgrenze bei dem Wettbewerb gibt es nicht.
- Es stehen 4 Arbeitsplätze zur Verfügung. Bei mehreren Anmeldungen wird nach dem eingereichten Vorschlag entschieden. Die kreativsten 4 sind dabei.

### **Aufgabe:**

Entwickeln Sie vier verschiedene Speisen zum Motto  
**„Gemüse Küchen Party“**

Die Speisen werden den Gästen und der Jury in der Küche angeboten und präsentiert, das Anrichtegeschirr wird gestellt

**Vorgaben, mindestens**  
**zusätzliche Komponenten können angeboten werden**  
**Thema der Küchenparty „Gemüse, neu entdeckt“**

<b>Bowl vegan:</b>	Basis plus 2 warmen Komponenten
<b>Suppe:</b>	in der Kaffeetasse serviert
<b>Tellergericht :</b>	Poularde mit passenden Beilagen
<b>Dessert:</b>	frische Beeren

### **Küchenausstattung:**

Der Wettbewerb findet in einer Schulküche statt. Alle benötigten Kochutensilien sind in der Küche vorhanden. Für den Wettbewerb darf Kleinmaterial wie: Silikonmatten, Garniertüllen, Spritzbeutel und andere Geräte mitgebracht werden.

**Jedes Team kann einen Rucksack oder Fleischerkiste (max. 40 l mitbringen)**

**Kochmesser sind zusätzlich mitzubringen.**



# KÖCHE PLUS

Landesverband der Köche Niedersachsen

## Warenkorb

(steht in der Küche zur Verfügung)

**Eine Poularde im Ganzen muss verarbeitet werden**

### **Nährmittel / Zutaten**

Agar- Agar  
Basic Textur  
Agaven-Dicksaft Honig  
Kuvertüre Zartbitter  
Kuvertüre Vollmilch  
Puderzucker  
Senf  
Tomatenmark  
Vollkornmehl  
Maisstärke  
Mehl Typ 405  
Zucker

### **Speiseöle / Essig**

natives Olivenöl  
Sonnenblumen-Öl  
Kürbiskernöl  
Essig

### **Spirituosen**

Weinbrand  
Rotwein  
Weißwein  
Portwein / rot  
Nolly Prat

### **Molkereiprodukte / Eier**

Vollmilch 3,5%  
Sahne flüssig / 32%  
Creme fraiche  
Eier  
Butter  
Pflanzenfett  
Reistrunk  
Soja-Kochcreme

### **Gewürze / Kräuter:**

Weißer Pfeffer  
Paprikapulver  
Lorbeerblätter  
Wacholderbeeren Nelken  
Curry  
Muskatnuss ganz Zimt  
gemahlen  
Kreuzkümmel  
Rosmarin  
Thymian  
Estragon  
Blattpetersilie  
Schnittlauch  
Kerbel

**Zusätzlich zu den Lebensmitteln im Warenkorb, bekommt jedes Team die Möglichkeit auf dem Wochenmarkt in Cuxhaven: Obst, Gemüse und sonstige Zutaten im Wert von max. 50.- EUR einzukaufen.**



# KÖCHE PLUS

Landesverband der Köche Niedersachsen

## Programmablauf

### **Dienstag, 21.04.2026**

- 17:00 Uhr      Ankunft der Teilnehmer/-innen im Hotel:  
                    Hotel Seelust\*\*\*\*  
                    Cuxhavener Straße 65-67  
                    27476 Cuxhaven
- 18:00 Uhr      Treffen in der Lobby, besprechen des Wettbewerbs
- 18:30 Uhr      Gemeinsames Abendessen im Hotel
- 22:00 Uhr      Nachtruhe



Hotel Seelust  
★★★★

### **Mittwoch, 22.04.2026**

- 8:00 Uhr      Frühstück im Hotel
- 9:00 Uhr      Abfahrt zur BBS Cuxhaven
- 09:30 Uhr     Küchenbesichtigung, Einweisung
- 10:00 Uhr     Einkauf auf dem Wochenmarkt
- 11:00 Uhr     Menüplanung
- 12:00 Uhr     Mittagssnack
- 12:30 Uhr     Vorbereitungsarbeiten in der Küche
- 15:00 Uhr     Ende der Arbeiten, Küche reinigen, Abfahrt zum Hotel
- 16:00 Uhr     Workshop im Hotel:  
Speisen präsentieren, Umgang mit Gästen, Arbeiten am Buffet
- 18:00 Uhr     Ende Workshop
- 19:00 Uhr     Abendessen, Restaurant Leuchfeuer, Duhner Strandstraße 35 Cuxhaven
- 22:00 Uhr     Nachtruhe

### **Donnerstag, 23.04.2026**

- 7:00 Uhr      Frühstück und Check out
- 8:00 Uhr      Abfahrt zur BBS Cuxhaven
- 9:00 Uhr      Kochbeginn
- 12:30 Uhr     Vorbereitung des Service
- 13:00 Uhr     Empfang der Gäste im Restaurant und Küche
- 13:15 Uhr     Ausgabe der Speisen in der Küche, Beginn der Küchenparty
- 15:00 Uhr     Siegerehrung und Pressefoto
- 16:00 Uhr     Ende der Veranstaltung





# KÖCHE PLUS

Landesverband der Köche Niedersachsen

## **Preise und Kosten:**

Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde und hochwertige Sachpreise. Fahrtkosten werden für den Teilnehmer und pro Team für einen Betreuer übernommen

Die Lebensmittel werden zur Verfügung gestellt. Die 50.- EUR zum Einkauf werden vom Ausrichter gestellt.

Hotel und Abendessen werden vom Ausrichter übernommen. Getränke selbst Zahler.

## **Fotos und Bildrechte:**

Es werden während der Veranstaltung Fotos und Videos von den Teilnehmern, Gästen und den Speisen erstellt. Die Rechte an den Bildern liegt bei dem Landesverband der Köche.

Den Teilnehmern werden im Anschluss ein Link zum Downloaden der Bilder zugeschickt. Vertreter der Presse werden ebenfalls Fotos machen und in den Medien veröffentlichen. Mit der Teilnahme am Wettbewerb erklären sich die Teilnehmer damit einverstanden.

## **Ausrichter / Ansprechpartner**

Landesverband der Köche Niedersachsen

Vorsitzender Timo Reinhold

Jugendwart: Christian Mutter

## **Ausrichtungsort**

Berufsbildende Schulen Cuxhaven

Pestalozzistraße 44

D – 27474 Cuxhaven

Lehrer: Herr Stefan Brandes

Mehr Informationen: [team-kochen-nds.de](http://team-kochen-nds.de)

E-Mail: [info@team-kochen-nds.de](mailto:info@team-kochen-nds.de)



# KÖCHE PLUS

Landesverband der Köche Niedersachsen

## Bewerbung

Die Bewerbung bitte bis zum 29.03.2026 per mail an: [info@team-kochen-nds.de](mailto:info@team-kochen-nds.de)

### Mitglied im Verband der Köche Deutschlands e. V.

Die VKD-Mitgliedschaft ist Voraussetzung, es gelten die satzungsgemäßen Bedingungen des VKD.

### Teilnehmer 1:

Name, Vorname:	
Geburtsdatum:	
Adresse:	
E-Mail:	
Telefonnummer:	
Ausbildungsbetrieb:	
Ausbilder:	
Ausbildungsjahr:	
Besuchte Berufsschule	
<b>Mitgliedsnummer VKD</b>	



# KÖCHE PLUS

Landesverband der Köche Niedersachsen

## Teilnehmer 2:

Name, Vorname:	
Geburtsdatum:	
Adresse:	
E-Mail:	
Telefonnummer:	
Ausbildungsbetrieb:	
Ausbilder:	
Ausbildungsjahr:	
Besuchte Berufsschule	
<b>Mitgliedsnummer VKD</b>	

## Betreuer:

Name, Vorname	
Funktion:	
Telefonnummer:	
Adresse:	



# KÖCHE PLUS

Landesverband der Köche Niedersachsen

## Ausarbeitung der Gerichte:

Die Gerichte sind erstmal eine Idee zur Küchenparty .

Sie können am Wettbewerbstag natürlich verändert werden. Fehlende Lebensmittel können dann ersetzt, oder spontan eingekaufte Lebensmittel so noch den Weg auf euren Teller finden.

Die Idee dient zur Vorauswahl der Teilnehmer, also werdet gerne kreativ und stellt das Gemüse in den Mittelpunkt.

Es reicht eine Beschreibung der Gerichte mit Nennung der Zutaten. Rezepte brauchen nicht eingereicht werden. Die Tabellen können bei Bedarf erweitert werden.

## Bowl:

Bezeichnung:		
	Beschreibung:	Benötigte Zutaten:
Basis:		



# KÖCHE PLUS

Landesverband der Köche Niedersachsen

## Suppe:

Bezeichnung:		
Einlage		

## Hauptgang Poularde

Bezeichnung:		
Beilage Sauce		

## Dessert

Bezeichnung:		

**Wir freuen uns auf einen tollen Wettbewerb mit euch!**