Regeln Gusto26

Mystery Soup

- 30 Minuten vor deinem Start beim Finalkochen erhältst du die Aufgabenstellung für die Suppe. Du hast die Möglichkeit, diese per Telefon mit einer externen Person zu besprechen.
- Die Suppe muss separat serviert werden, so dass diese vor der Jury eingegossen werden kann.
- Für die Suppeneinlage erhalten alle Finalteilnehmenden per Mitte Dezember einen Warenkorb mit passenden Zutaten. Diese sind so gewählt, dass sie geschmacklich zur Suppe passen werden.
- Die Einlage/Garnitur muss mindestens eine gebackene Knusperkomponente enthalten und muss bis zum Probekochen definiert sein inklusive. Foto.
- Die Zutaten für die Einlage muss abgewogen mitgebracht werden. Die Zutaten für die Suppe werden dir am Finaltag zur Verfügung gestellt.
- Plane die Einlage und die Zubereitungszeit für deine Suppe bereits in deinem Arbeitsplan ein.
- Die Suppenteller nimmst du selber mit. Die Kanne zum Eingiessen stellen wir dir zur Verfügung.

Allgemeine Informationen

- Am Vortag des Finalkochens vom hast du 1 Stunde Zeit, deinen zuvor ausgelosten Arbeitsplatz einzurichten.
- Du hast 3 Stunden Zeit, deine zwei Gerichte zuzubereiten. Nach 2,5 Stunden muss die Suppe geschickt werden, 30 Minuten später die Hauptspeise.
- Suppe und Hauptspeise richtest du auf jeweils vier Tellern (Anrichtegeschirr) aus Porzellan, Schiefer, Stein, Holz oder Corian an. Andere Materialien sind nicht erlaubt. Die Teller sind servicetauglich und hygienisch einwandfrei zu präsentieren. Sollten mehrere Geschirrkomponenten pro Gericht verwendet werden, müssen diese als eine Einheit serviert werden (Beispiel: Grosser Teller mit separatem Glas auf Holztableau. Achtung: Grösse muss sinnvoll pro Person serviert werden können). Das gesamte Anrichtegeschirr wird von dir mitgebracht.
- Die Sauce von der Hauptspeise muss (zusätzlich) in einer Sauciere serviert werden, damit die Jury diese optimal degustieren kann (wird vom Service angegossen). Saucieren werde dir hierzu zur Verfügung gestellt.
- Alle benötigten Zutaten bzw. Lebensmittel müssen von dir selbst abgewogen und in der zu verarbeitende Menge mitgebracht werden.
- Die mitgebrachten Lebensmittel müssen unbearbeitet und roh sein.
- Das Fleisch darf ausgebeint und dressiert, aber nicht portioniert mitgebracht werden.
- Das Schweizer Bio-Knospe-Gemüse sowie Früchte dürfen geschält, aber nicht geschnitten mitgebracht werden.
- Hülsenfrüchte dürfen in Wasser eingelegt, aber nicht bearbeitet mitgebracht werden.
- Alle Fonds dürfen, nicht reduziert und nicht abgeschmeckt, mitgebracht werden.
- Sämtliche Teige, welche eine Reifung/Ruhezeit benötigen, können fertig, jedoch nicht geformt, ausgerollt oder geschnitten mitgenommen werden. Convenience-Teige (Blätterteig, Filoteig, Strudelteig und Frühlingsrollenteig) dürfen ungebacken und in gekauftem Zustand mitgebracht werden.
- Farcen, Füllungen, Buttermischungen, Saucen, Massen, Öl und Garnituren-Elemente müssen vor Ort hergestellt werden.

- Selbstgemachte Konserven (Eingemachtes, Eingelegtes oder Fermentiertes), welche nicht als Hauptkomponenten verwendet werden, dürfen mitgebracht werden. Vor Ort muss bei diesen Produkten mindestens ein weiterer Verarbeitungsschritt erfolgen.
- Die Hauptspeise darf nicht mehr abgeändert werden und muss wie im Teilnahmedossier beschrieben zubereitet und angerichtet werden. Dies natürlich alleine und ohne Hilfe.
- Das Wettkochen wird nach betrieblich gültigen Arbeitsschutz- und Hygienerichtlinien durchgeführt.
- Die Finalteilnehmenden werden für ihre Aufwände (Lebensmittel, Spesen etc.) mit einer einmaligen Pauschale von 700 Franken (Auszahlung im Januar 2026) entschädigt.
- Die Rezeptur zu den Gerichten sendest du uns bis 2 Wochen vor dem Finale zu.

Und so wird bewertet

Küchenjury:

- Vorgabe eingehalten
- Mise en Place/Arbeitsplanung
- Warenverbrauch/Überproduktion/Wirtschaftlichkeit
- Hygiene: Persönliche Hygiene / Arbeitshygiene und -sicherheit / Lebensmittelhygiene
- Bei beiden Gerichten: Vorbereitungs- und Zubereitungsprozesse & Schwierigkeitsgrad/Skills

Degustationsjury:

- Bei beiden Gerichten: Dem Dossier entsprechend präsentiert / Optik (Farbe, Stil, Genauigkeit, Proportionen). Beim Hauptgang zusätzlich das Storytelling.
- Bei beiden Gerichten: Textur / Geschmack / Harmonie.

Jury Messung:

- Schickzeit (pro angebrochene Minute starker Punkteabzug: bitte pünktlich schicken!)
- Temperatur der Speisen (je nach Wettbewerbsaufgabe)