



Feldkirch, im Juli 2023

 Gastgeben auf Vorarlberger Art | Tourismusstrategie 2030 lädt ein zum

XINIS – Rezept-Wettbewerb 2023

"ALPINE KULINARIK HAPPA – KALT SERVIERT"



VORARLBERG XINIS sind alpine Kulinarik Happa, welche die Geschichte des kulinarischen Erbes Vorarlbergs, der regionalen Lebensmittel und deren Herkunft sowie der Handwerkskunst und Könnerschaft der Köche in Vorarlberg erzählt.

Die Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Vorarlberg, der Verband der Köche Österreichs und Eurogast Grissemann schreiben deshalb gemeinsam mit der Arbeitsgemeinschaft Vorarlberg Isst, Vorarlberg Tourismus GmbH, Ländle Marketing GmbH und dem Land Vorarlberg den **1. XINIS – Rezept – Wettbewerb 2023** aus. Besonders angesprochen werden Lehrlinge, Tourismus-Schüler:innen, Jungköch:innen und Köche mit Tätigkeit in Vorarlberg.

AUFGABE

Erstellung eines Rezeptes für eine Komposition aus der pikanten, kalten, alpinen, zeitgemäßen Küche, welches keine fertigen Wurst- und Fleischwaren enthalten darf.

Das Rezept muss regionale Hauptkomponenten, Gewichtsangaben und Zubereitung enthalten, den Grundlagen der modernen Ernährungslehre (gern auch vegan/vegetarisch) entsprechen und den Wünschen der Gäste nach Vorarlbergs Kreativität und Genuss entgegenkommen.

Ein Vorarlberg XINI - der Alpine Kulinarik Happa sollte die Größe von einem Fingerfood (kleinste) haben bzw. in einem Geschirr mit einer Hand und in max. 2 Happen gut essbar sein.

Die Präsentationsart muss für drei Personen auf einem Servierbehelf (Platte, Teller, etc.) erfolgen.

FACHLICHE RICHTLINIEN

KERNZUTATEN 2023 - Vorarlberger RIEBELMAIS – Ziegenkäse – Rote Zwiebel – Tomaten - ein Produkt aus dem Systina Katalog von Eurogast-Grissemann

- ✓ Zugelassen sind Kreationen der kalten, pikanten, alpinen Küche, die auf einem entsprechenden Anrichtengeschirr präsentiert werden. Die Kernzutaten müssen klar und als primäre Komponente geschmacklich und ersichtlich erkennbar sein.
- ✓ Basis der Rezepte sind alle Rohstoffe und Zubereitungsarten der "Vorarlberger Küche".

Danke an unsere Partner



- ✓ Die verwendeten Rohstoffe sind in ganz Vorarlberg leicht erhältlich. Die regionalen Partner sind unter <https://laendle.at/einkaufsfuehrer/> auffindbar. Das ausgewählte Produkt aus dem Systina Katalog kann kostenfrei bei Eurogast-Grissemann in Bludenz bezogen werden.
- ✓ Die Materialaufstellung bezieht sich auf vier Portionen.
- ✓ Zu den Gerichten sollte ein Vorarlberger BIER passen.
- ✓ Für die Zubereitungsdauer und sonstige Vorbereitungen/Mise en Place wird kein Zeitlimit gesetzt. Die Gerichte müssen jedoch in Realität/Betrieb, 15 Minuten ab Bestellung des Gastes serviert werden können.

WER KANN TEILNEHMEN

- ✓ Lehrlinge, Tourismus-Schüler:innen, Jungköch:innen bis 25 Jahre die in einem Betrieb in Vorarlberg tätig sind
- ✓ Köche ab 25 Jahre, Betriebsinhaber, Pächter und Betreiber von gastronomischen Betrieben der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Vorarlberg.
- ✓ Mitglieder des Verbandes der Köche Österreichs mit Beschäftigung in einem Betrieb in Vorarlberg

EINREICHUNG PER MAIL BIS 11. SEPTEMBER 2023

- ✓ Die Rezepte (keine Handschrift!) sind am Kopf mit dem **CODEWORT: „XINIS REZEPT-WETTBEWERB 2023“** und mit dem „**NAMEN DES GERICHTES/XINIS**“ zu versehen.
- ✓ Ein hochauflösendes **FOTO / Video** des Gerichtes, das für Social Media Content verwendet werden darf, ist beizulegen (zeigt uns eure Kreativität)! Das Rezept, sowie das Bild, darf keinen Rückschluss auf den Einsender zulassen.
- ✓ Vermerken Sie auf Ihrem E-Mail ihre eigenen Angaben: **Name, Adresse, Telefonnummer und E-Mail**. Zusätzlich den **Betrieb**, in dem Sie arbeiten oder welche **Schule** Sie besuchen (bei Berufsschülern bitten wir um beide Angaben, sowie Telefonnummer und Mailadresse des Betriebs), in welcher **Kategorie** Sie starten (**A** = Lehrlinge und Schüler, **B** = Profis) und – ganz wichtig: Das **CODEWORT**.
- ✓ Senden Sie Ihr E-Mail an: tourismus@wkv.at. Im Betreff führen Sie bitte „XINIS – Rezept-Wettbewerb 2023“ an.

EINSENDESCHLUSS

Einsendeschluss ist **Montag, der 11. September 2023** - Datum des E-Mail-Eingangs ist gültig.

URHEBERRECHTE

Die Teilnehmenden stimmen einer Veröffentlichung und Wiederverwendung der eingesandten Rezepte / Bilder / Videos ausdrücklich zu. Eine Entschädigung jedweder Art wird ausgeschlossen.

MATERIAL- UND KOSTENERSATZ

Die für die Demonstration benötigten Materialien und der mit der Beschaffung verbundene Aufwand wird von den Teilnehmenden getragen.

BEWERTUNG

Die Bewertung erfolgt durch eine Jury, gebildet aus Mitgliedern des Verbandes der Köche Österreichs – Sektion Vorarlberg, Spitzenköchen, der WKV Sparte Tourismus und einem Laien (VA od. Sponsor). Das Urteil der Jury ist endgültig und kann nicht angefochten werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Bewertung erfolgt im Erstdurchgang aufgrund des eingesandten Rezeptes samt Foto / Videos entsprechend der Qualitätskriterien und Ausschreibung.

Die Speisenkreationen werden bewertet nach:

- Optischem Eindruck
- Präsentation
- Vorarlberger Kulinarischen Marke / DNA
- Fachliche Zusammensetzung
- Kreativität
- Verkaufsattractivität

Die Bewertung erfolgt in zwei Kategorien:

- A** Lehrlinge, Tourismus-Schüler:innen, Jungköch:innen bis 25 Jahre
- B** Köch:innen ab 25 Jahre

PREISE

Die Fachjury kann insgesamt 3-mal den Hauptpreis je Kategorie "XINIS des Jahres 2023" aus den Einsendungen vergeben.

Die drei TOP WINNER der Kategorie erhalten jeweils eine Urkunde und Trophäe, sowie ein professionelles Fotoshooting. Die Kreationen werden veröffentlicht und bei der Tourismuswoche 2023, beim Galaabend „Lange Nacht der Stars“ serviert. Weiteres erhalten die drei TOP WINNER 2023 - je einen „Genuss GUTSCHEIN Vorarlberg im Wert von 300,- Euro sowie einen Einkaufsgutschein im Wert von 150,- Euro der Firma Eurogast Grissemann in Bludenz“.

Sollten die Erwartungen der Fachjury nicht im entsprechenden Ausmaß erfolgen, so können auch kleinere Preise vergeben werden.

KORRESPONDENZ

Über die Platzierungen wird keine Korrespondenz geführt und keine diesbezüglichen Auskünfte gegeben.

EINSENDUNGEN

Einsendungen, die den oben angeführten Kriterien nicht entsprechen, werden in der Auswahl nicht berücksichtigt.

AUSKÜNFTE

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei der Wirtschaftskammer Vorarlberg, Fachgruppe Gastronomie gerne per Telefon: +43 5522 305 92 oder auch per E-Mail: tourismus@wkv.at.

Danke an unsere Partner



Vorarlberg Tourismus

