



Wettbewerbsbedingungen Das Neue Canapé Suisse

DIE TEILNAHMEBERECHTIGUNG

- Teilnahmeberechtigt sind Berufsleute aus Gastronomie/Hotellerie, Bäckereien/Konditoreien, Confiserie und Traiteur
- Die Finalteilnehmer reichen uns ihr Rezept ein. Diese dürfen öffentlich kommuniziert und nachgekocht werden.
- Ein Vorschlag pro Teilnehmerin/Teilnehmer
- Einsendung bis am 10. April 2021 an canapesuisse@culinarium-alpinum.ch

DIE WETTBEWERBSAUFGABE

Kreiere ein lustvolles Canapé nach allen Regeln der kulinarischen Kunst – und des Zeitgeists.

Du hast freie Wahl von Form, Grösse und Art des Brötchens. Deine Produkte und Rohstoffe sind ausschliesslich aus der Schweiz – auch in der Schweiz hergestellt. Die Belegung deines Canapés hat einen regionalen Bezug und ist nachhaltig hergestellt. Auf Sülze wirst du dankend verzichten. Deine Kreation hat eine Geschichte, welche uns verblüfft, inspiriert und animiert.

DAS FINALE

In einer Vorauswahl werden die spannendsten 6 Kreationen ausgewählt. Deine Kreation gehört zu den Top 6 und wir dürfen dich im Finale begrüßen? Dann zeig uns dein Meister-Canapé vor Ort im CULINARIUM ALPINUM. Am Finaltag werden die 6 Finalisten den Gewinn unter sich ausmachen. Als Finalist hast du 10 Minuten Zeit, den Juroren deine Geschichte zu deiner Kreation zu erzählen und ihnen zur Degustation zu geben. Pro Jurymitglied produzierst du mindestens 1 Canapé.

90 min Zubereitungszeit und Vorbereitung der Präsentation
10 min Präsentation der Kreation auf der Bühne (inklusive Degustation)

Erzähle uns, von wo deine Produkte herkommen. Warum hast du sie ausgesucht? Welche Verbindung haben sie zur Natur, zur Region und zu dir? Nutze die 10 Minuten, um die Jury mit deiner Kreation sensorisch und geschichtlich zu überzeugen.

DIE JURY

Sagen wir's so. Nicht jeder darf seine Ideen vor dieser namhaften Jury präsentieren.

Sarah Kohler	Chefredaktorin Magazin Salz & Pfeffer
Peter Kasimow	Erster Schweizer Brotsommelier/Bäckermeister, Fredy's AG Baden
Reto Fries	Direktor Richemont Fachschule Luzern
Stefan Beer	Executive Küchenchef Grand Hotel & Spa Victoria-Jungfrau Interlaken
David Zurfluh	Küchenchef CULINARIUM ALPINUM
Dominik Flammer	Autor, Ernährungsforscher, Kurator CULINARIUM ALPINUM

DIE BEWERTUNGSKRITERIEN

Bewertungskriterien	1 Trifft gar nicht zu	2	3	4	5	6 Trifft völlig zu
Regionaler Bezug ersichtlich und nachvollziehbar						
Name schlüssig und ansprechend						
Optische Attraktivität / Erscheinungsbild						
Geschmack harmonisch und spannend						
Innovation Brötchen						
Innovation Belegung						
Geschichte und Hintergrund der Kreation						
Arbeitstechniken						
Sauberkeit						
Kurzbewertung in Worten						

DIE ANMELDUNG

Das Anmeldeformular findest du unter <http://www.culinarium-alpinum.ch/canapesuisse>. Sende es zusammen mit deiner Geschichte und einem aussagekräftigen Foto deiner Kreation an canapesuisse@culinarium-alpinum.ch (Rezept erst im Finale). Bevorzugst du den Postweg? Dann sende deine Teilnahme an

CULINARIUM ALPINUM
Das Neue Canapé Suisse
Mürgstrasse 18
6370 Stans

DER VORBEREITUNGSGRAD

Das Brot/Brötchen/Toast darf fertig gebacken mitgenommen werden. Buttermischungen, Cremes, Mousse und Garnituren müssen vor Ort hergestellt werden. Kandierte, konfierte, geräucherte und gebeizte Produkte dürfen mitgebracht werden. Alle anderen Produkte müssen vor Ort hergestellt werden.

Das Nichtbeachten der oben aufgeführten Vorgaben führt zu Punkteabzügen bis hin zur Disqualifikation.

DAS MATERIAL UND DIE TECHNISCHEN GERÄTE

Die Finalküche ist gut ausgerüstet. Details und der Einsatz von persönlichen Geräten werden anlässlich der Küchenbesichtigung definiert. Die Finalisten bringen folgendes Material selbst mit:

- Die abgewogenen Lebensmittel für die 6 Juroren
- Das Präsentationsgeschirr für deine Kreation
- Eigene Messer, Ausstecher und Spezialwerkzeuge
- Formen, Kutter, Mixer

Bitte kontaktiere bei Unklarheiten die Verantwortliche des Wettbewerbs Nadja Schwarz unter canapesuisse@culinarium-alpinum.ch oder telefonisch 041 619 17 18.

DIE PREISE

Die 3 Bestplatzierten und ihre Kreationen werden im Magazin Salz & Pfeffer vorgestellt. Allen Teilnehmenden winkt zudem ein kostenloses Jahresabo von Salz Pfeffer.

1. Preis Eine Übernachtung mit Abendessen für zwei Personen im CULINARIUM ALPINUM in Stans
2. Preis Ein Abendessen für zwei Personen im CULINARIUM ALPINUM in Stans
3. Preis Ein Abendessen für zwei Personen im CULINARIUM ALPINUM in Stans

DIE TERMINE

- | | |
|--------------------|--|
| 10. April 2021 | Einsendeschluss |
| 14.-16. April 2021 | Benachrichtigung aller Teilnehmenden per E-Mail |
| 21. April 2021 | Besichtigung Kursküche / Bühne und Briefing Ablauf Finale im CULINARIUM ALPINUM, Stans |
| 10. Mai 2021 | Finale im CULINARIUM ALPINUM |

DIE VERGÜTUNG

Den Finalisten erstattet der Veranstalter eine Spesenpauschale von CHF 300.00