

DIE SPIELREGELN

1. ALLGEMEINES

- 1.1. Um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren, akzeptieren die Teilnehmer mit ihrer Anmeldung folgendes Reglement.
- 1.2. Die Anmeldung am JUNGE WILDE Wettbewerb ist kostenlos.
- 1.3. Teilnahmeberechtigt sind alle Köche, die bis einschließlich 22.10.2025 ihren 30. Geburtstag noch nicht erreicht haben.
- 1.4. Die Anmeldung muss online unter [Anmeldung – Junge Wilde](#) erfolgen.
- 1.5. Mit der Anmeldung bestätigt der Bewerber im Besitz aller Rechte bzgl. der von ihm eingereichten Fotos zu sein. Außerdem muss bei einer Veröffentlichung seiner Fotos kein expliziter Fotocredit angegeben werden. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der Bewerber, extra darauf hinzuweisen.
- 1.6. Der Bewerber überträgt dem Veranstalter das Recht, seine von ihm übermittelten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien veröffentlichen zu dürfen.
- 1.7. Folgende Unterlagen müssen nach der Anmeldung bis spätestens Mittwoch, 13.04.2025 [23:59 Uhr], vollständig bei Rolling Pin per Mail (jungewilde@rollingpin.com) eingegangen sein. Bewerbungsunterlagen, die zum Stichtag unvollständig sind oder nach dem 13.04.2025 ankommen, können leider nicht berücksichtigt werden.
 - a) Rezeptur des 3-Gänge-Menüs mit den im Warenkorb angeführten Zutaten und Techniken inklusive genauer Rezeptkalkulation für 10 Personen, wobei der Wareneinsatz max. EUR 30,00 netto pro Person betragen darf.
 - b) Fotos inkl. vollständiger Namen der Gerichte [in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi].
 - c) Druckfähiges Foto des Bewerbers [in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi].
 - d) Lebenslauf inklusive Kontaktdaten, Geburtsdatum und Telefonnummer des Bewerbers.

2. TIMING

- 2.1 Eine Jury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Bewerbungsunterlagen jene Kandidaten aus, die zum Vorfinale eingeladen werden.
- 2.2 Darüber hinaus nominiert die Jury zwei Ersatzteilnehmer. Sollten die ausgewählten Kandidaten an den Terminen des Vorfinals oder des Finales aufgrund von Krankheit, eines unvorhersehbaren Ereignisses oder wichtigen Grundes verhindert sein, rücken die Ersatzkandidaten nach.
- 2.3 Der Veranstalter informiert bis zum 18.04.2025 alle Kandidaten über die Nominierung.
- 2.4 Das Vorfinale 2025 findet am 27.05.2025 auf der Rolling Pin.Convention Austria in Graz statt [Anreise am Vortag]. Das Finale 2025 findet am 22.10.2025 in Kassel statt. Mit der Zusendung der Bewerbung erklärt sich der Bewerber bereit, an ggf. beiden Terminen zur Verfügung zu stehen.
- 2.5 Die nach Punkten auf die Plätze 1 bis 3 gereihten Vorfinalisten qualifizieren sich für das große JUNGE WILDE Finale 2025, das am 22.10.2025 in Kassel ausgetragen wird.
- 2.6 Sollte einer der ausgewählten Kandidaten nicht oder zu spät zum Vorfinale bzw. dem Finale erscheinen, wird er vom Wettbewerb ausgeschlossen.

3. DER WARENKORB

Um Kreativität messbar zu machen, müssen die unten angeführten Produkte bzw. Techniken im Menü verarbeitet bzw. eingesetzt werden. Wie du diese einsetzt, ist deiner Kreativität überlassen. Die Produkte müssen jedoch als Hauptkomponente erkennbar sein.

Deine Gäste sind wahre Kenner, die schon viel erlebt haben. Sie erwarten von dir ein Menü, das sie überrascht – mit außergewöhnlichen Kombinationen, kreativen Techniken und unerwarteten Geschmackserlebnissen.

Veganes Brain-Food als Amuse-Bouche/Vorspeise

Mit diesem Gang will die Jury austesten, ob du vegan kochen kannst und offen für Innovationen bist. Überzeuge

sie mit einem außergewöhnlichen pflanzlichen Gericht.

Nutze dafür folgendes:

- Chanty Duo Vegan von [RISSO](#)
- Rösti-Kartoffeln fein gerieben von [11er](#)
- Hackbällchen auf Pilzbasis von [MushRoots](#)

„Ich will ein Rind von Dir“ als Hauptspeise

Wir lieben Fleisch, aber nur aus nachhaltiger Zucht und mit Respekt für das Tier. Nutze hochwertiges

Almweiderind aus österreichischen Bergregionen von Transgourmet Österreich und Transgourmet Deutschland:

- Hals vom Bergweiderind von [Transgourmet](#)
- Rinderzunge von [Transgourmet](#)
- Filet vom Bergweiderind von [Transgourmet](#)

Sweet, Swimming Memories als Dessert

Jetzt wird es spannend. Kreiere ein Dessert mit Wow-Faktor, das in Erinnerung bleibt. Setze dafür einen **Hasetaler Waller** in Szene:

- Hasetaler Waller von [Transgourmet](#)

On Top: Technik und Gewürze für den perfekten Twist

Unsere Jury besteht nicht nur aus Feinschmeckern, sondern auch Technikfreaks. Überrasche sie mit innovativen

Methoden.

- Setze einmal die Multibaker-Technologie von [Rational](#) ein
- Verwende in der Hauptspeise oder im Dessert einmal den Frischkäse natur von [Arla Foods](#)
- Veredle dein Menü mit mindestens einem Gewürz der Junge Wilde-Reihe von [STAY SPICED!](#)

Der Wareneinsatz für das 3-Gänge-Menü darf pro Person maximal EUR 30,00 netto betragen.

Sollte ein Produkt nicht für dich erhältlich sein, verwende für deine Bewerbung bitte etwas Vergleichbares.

4. WETTBEWERBSREGELN

- 4.1 Die Kandidaten müssen die zusätzlich verwendeten Zutaten für ihr 3-Gänge-Menü eigenständig zum Vorfinale und Finale mitbringen. Die Zutaten aus dem Warenkorb befinden sich alle vor Ort.
- 4.2 Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.

- 4.3 Ein Küchenjuror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf eventuell bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und konfisziert diese gegebenenfalls. Der Küchenjuror achtet während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.
- 4.4 Die Kandidaten erhalten vorab eine Liste mit denen sich vor Ort befindlichen Geräten. Sollte das vom Kandidaten benötigte Equipment wie z.B. Vakuuierer, Pacojet, Thermomix etc. in der Veranstaltungsllocation nicht vorhanden sein, so ist der Kandidat dazu verpflichtet, diese – auf eigene Kosten – selbst mitzubringen.
- 4.5 Die Kandidaten erhalten den von ihnen kalkulierten Wareneinsatz (max. EUR 30,00 netto pro Person) nach der Veranstaltung vom Veranstalter rückerstattet.
- 4.6 Die Kandidaten arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.
- 4.7 Betreuer, Commis o.ä. der Kandidaten sind im Küchenbereich nicht zugelassen. Lediglich in den letzten 10 Minuten vor dem Service, darf jeder Bewerber 1 Assistenten hinter die Bühne holen, um beim Anrichten & Servieren zu helfen.
- 4.8 Die genauen Koch- und Service-Zeiten für den Bewerb werden noch bekannt gegeben. Die Vorbereitungszeit vor dem Service des 1. Ganges beträgt jedoch 4 Stunden.
- 4.9 Die Gerichte werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität nach einem 10-Punkte-System bewertet, wobei 10 die Bestnote und 0 die schlechteste Bewertung darstellt.
- 4.10 Sauberkeit und Hygiene am Arbeitsplatz, sowie Nachhaltigkeit, fachgerechte Zubereitung und Produktqualität werden vom technischen Küchenjuror nach demselben Punktesystem von 0 bis 10 bewertet. Diese Bewertung fließt in die Gesamtbewertung ein.
- 4.11 Nach international üblichen Jurybewertungen bzw. Standards wird die beste sowie die schlechteste Jurybewertung aus der Wertung genommen und somit nicht gezählt.
- 4.12 Wenn die Teller des Kandidaten nicht zu den vorgeschriebenen Zeiten bei der Jury serviert wurden, wird pro begonnene Minute ein Punkt vom Gesamtergebnis aller Bewertungen abgezogen.
- 4.13 Der Kandidat mit den meisten Punkten gewinnt.
- 4.14 Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Sitzung, welcher der beiden Teilnehmer gewinnt.
- 4.15 Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden.
- 4.16 Die Kandidaten müssen ihre Gerichte ausschließlich auf hochwertigem Porzellan der Junge Wilde Partner (Billiet) anrichten. Beim Wettbewerb steht ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Porzellan zur Verfügung, aus der sie passende Teller, Schalen etc. wählen können. Eigenes oder selbst gefertigtes Geschirr ist nicht gestattet und darf weder mitgebracht noch für die Präsentation der Gerichte verwendet werden.
- 4.17 Jeder Kandidat ist dazu verpflichtet, den ihm zur Verfügung gestellten Arbeitsplatz in der Veranstaltungsllocation nach dem Wettbewerb zu reinigen und sauber zu hinterlassen. Sollte dem zuwidergehandelt werden, behält sich der Veranstalter vor, ein Bußgeld von EUR 50,- einzufordern, um damit die von der Veranstaltungsllocation vorgenommene Reinigung zu vergüten.
- 4.18 Die drei Kandidaten mit den meisten Punkten aus dem Vorfinale ziehen in das große Finale ein.

4.19 Sollte ein Finalkandidat verhindert sein, rückt der Viertplatzierte aus dem Vorfinale für den verhinderten Finalkandidaten nach.

5. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 5.1 Sollte einer der Punkte strittig oder unklar formuliert sein bzw. ein im Laufe des Wettbewerbs relevanter Punkt in den Regeln nicht angeführt sein, entscheidet in diesem Fall allein der Veranstalter. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmern durch die Anmeldung zum Wettbewerb akzeptiert.
- 5.2 Die Kandidaten erhalten vor Ort Kochjacken, die danach in ihr Eigentum übergehen und auch beim Erreichen des Finales getragen werden müssen.
- 5.3 Die Anreise ist von den Kandidaten selbst zu organisieren und zu bezahlen. Die Reisekosten [Kilometergeld, Bahn, Flug] können nach der Veranstaltung, bis zu einem Betrag von maximal EUR 300,00 netto, an Rolling Pin weiterverrechnet werden, wenn ein Beleg vorgelegt werden kann. Der Veranstalter bucht und übernimmt die Kosten für die Unterkunft [Einzelzimmer für eine Nacht].
- 5.4 Die Teilnehmer sind einverstanden und stimmen zu, dass der Veranstalter Aufnahmen [Foto und Video] ihrer Person, Gerichte und Rezepte für Werbezwecke örtlich und zeitlich uneingeschränkt verwenden darf. Dies schließt das Cover-Shooting des Gewinners mit ein, es bedarf keinerlei Abstimmung zwischen Rolling Pin und der Teilnehmer.
- 5.5 Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen bzw. Wertgegenständen.
- 5.6 Für Schäden, die der Teilnehmer verursacht, haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber der Veranstaltungslocation und dem Veranstalter.
- 5.7 Für zur Verfügung gestellte Produkte [wie z. B. Teller, Schalen etc.] haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Verleiher und muss diese, sollte vorab nichts anderes vereinbart werden, nach der Veranstaltung wieder unversehrt retournieren.

Der Veranstalter behält sich Änderungen vor.

DU HAST FRAGEN?

Sehr gerne stehen wir dir bei allen Fragen unter jungewilde@rollingpin.com oder 0043-316-584946-90 persönlich zur Verfügung.

Wir drücken dir die Daumen und freuen uns, dich persönlich kennenzulernen.

Sophie und das ganze Rolling Pin-Team