

DIE SPIELREGELN

1. ALLGEMEINES

- 1.1. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb JUNGE WILDE akzeptieren die Teilnehmer dieses Reglement. Es dient der Sicherstellung eines fairen und transparenten Wettbewerbs.
- 1.2. Die Anmeldung am JUNGE WILDE Wettbewerb ist kostenlos.
- 1.3. Teilnahmeberechtigt sind Köchinnen und Köche, die bis einschließlich 15.06.2026 das 30. Lebensjahr noch nicht vollendet haben.
- 1.4. Die Anmeldung erfolgt ausschließlich online über [Anmeldung – JUNGE WILDE](#).
- 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 räumt dem Veranstalter das Recht ein, die von ihm übermittelten Fotos, Gerichte, Rezepte und Inhalte honorarfrei in eigenen sowie fremden Medien zu veröffentlichen.
- 1.7. Folgende Unterlagen müssen bis spätestens Montag, 23.03.2026 (23:59 Uhr), vollständig bei Rolling Pin per Mail (jungewilde@rollingpin.com) eingegangen sein. Bewerbungsunterlagen, die zum Stichtag unvollständig sind oder nach dem 23.03.2026 ankommen, können leider nicht berücksichtigt werden.
 - a) Rezeptur des 4-Gänge-Menüs mit den im Warenkorb angeführten Zutaten und Techniken inklusive genauer Rezeptkalkulation für 10 Personen, wobei der Wareneinsatz max. EUR 35,00 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 aus allen fristgerecht und vollständig eingereichten Bewerbungen jene Kandidaten aus, die zum Vorfinale eingeladen werden.
- 2.2 Zusätzlich nominiert die Jury zwei Ersatzkandidaten.
Sollte ein ausgewählter Kandidat aufgrund von Krankheit, unvorhersehbaren Ereignissen oder aus wichtigem Grund nicht teilnehmen können, rücken die Ersatzkandidaten nach.
- 2.3 Der Veranstalter informiert bis zum 25.03.2026 alle Kandidaten über die Nominierung.
- 2.4 Alle Bewerber werden bis spätestens 25.03.2026 über die Entscheidung informiert.
 - Vorfinale 2026: 13.04.2026, Augsburg im Rahmen der Transgourmet #essenz Flagship Messe
 - Finale 2026: 08.06.2026, Graz im Rahmen der Rolling Pin Convention in der Messe Graz
Mit der Einreichung 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 2026, das am 08.06.2026 im Rahmen der Rolling Pin Convention in der Messe Graz ausgetragen wird.
- 2.6 Erscheint ein Kandidat nicht oder verspätet zum Vorfinale oder Finale, wird er vom Wettbewerb ausgeschlossen.

3. DER WARENKORB

Du kochst ein 4-Gänge-Menü. Um Kreativität vergleichbar und bewertbar zu machen, sind die unten angeführten Produkte fix den jeweiligen Gängen zugeordnet und verpflichtend in genau diesem Gang einzusetzen.

Die kulinarische Umsetzung ist frei. Form, Technik, Kombinationen und Präsentation liegen vollständig in deiner Verantwortung. Das zugeordnete Produkt muss jedoch die Hauptkomponente des jeweiligen Gangs sein und klar erkennbar bleiben.

Die Gäste sind erfahrene Genießer mit hohen Erwartungen. Erwartet werden außergewöhnliche Kombinationen, kreative Techniken und überraschende Geschmackserlebnisse. Sei wild und denk über das Herkömmliche hinaus – genau das wollen wir sehen.

GANG 1 – VORSPEISE

Mit diesem Gang soll gezeigt werden, wie souverän du mit Geflügel arbeitest und wie offen du für moderne, kreative Ansätze bist.

Nutze dafür:

- Frische Bio-Poularde von [Transgourmet Ursprung](#)

Ob als Amuse-Bouche oder Vorspeise: Die Poularde muss klar im Mittelpunkt stehen und durch Idee, Technik oder Kombination überraschen.

GANG 2 – PASTA-GANG

Die Pasta steht klar im Mittelpunkt des Gangs und ist zentrales Element des Gerichts.

- Al Bronzo Linguine von [Barilla](#) oder
- Al Bronzo Mezze Rigatoni von [Barilla](#)

Umsetzung frei – kein Beilagencharakter, sondern ein eigenständiger Pastagang. Die Sauce bzw Begleitkomponente muss aus Fonds, Reduktionen oder Brühen der anderen Produkte (z. B. Fisch- und Geflügelreste) hergestellt werden.

GANG 3 – HAUPTSPEISE

Deine Gäste lieben außergewöhnliche Hauptgänge, die Geschmack und Kreativität vereinen. Sie erwarten ein Gericht, das überrascht und im Gedächtnis bleibt.

Nutze folgende Produkte:

- Steinbutt von [Frischeparadies](#)
- Korean BBQ Rub von [Hela](#)
- Ganze Tonka-Bohne von [Transgourmet Premium](#)

Sei kreativ: spiele mit Texturen, kombiniere Aromen, überrasche mit ungewöhnlichen Ideen – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

GANG 4 – DESSERT

Zum Abschluss brich Erwartungen auf: Kalbsleber als Dessert.

Setze dafür folgendes ein:

- Frische, deutsche Kalbsleber von [Transgourmet Quality](#)
- Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe 1,65kg von [Philadelphia](#)

Süß, herzhaft oder beides – alles ist erlaubt, solange es geschmacklich überzeugt.

Ziel: Ein Erlebnis, über das gesprochen wird.

ON TOP - TECHNIK UND GEWÜRZE

Deine Gäste sind nicht nur Feinschmecker, sondern auch technikbegeistert. Überrasche sie mit innovativen Methoden und ausgefallenen Aromen.

- Setze einmal den iVario 2-XS von [Rational](#) ein
- Richte deine Gerichte auf Tellern von [frankl24](#) an
- Benutze die Messerserie 1905 von [Friedr. Dick](#)
- Veredle dein Menü mit weiteren Gewürz von [Hela](#)
Weiter Infos folgen per E-Mail
- Arbeite mindestens einmal mit dem Pacojet 4 von [Pacojet](#)

Der Wareneinsatz für das 4-Gänge-Menü darf pro Person maximal EUR 35,00 netto betragen.

ZUSÄTZLICH - HYGIENE & KLEIDUNG

Deine Kochinsel muss stets sauber und einsatzbereit bleiben. Sorge dafür, dass alles hygienisch einwandfrei ist – deine Gäste merken den Unterschied.

- Jede Kochstation muss nach Nutzung gründlich mit den bereitgestellten Reinigungsmitteln von [Dr. Becher](#) gesäubert werden.
- Jeder Koch erhält eine eigene JW-Kochjacke von [Le Nouveau Chef](#).
Diese wird direkt beim Vorfinale ausgehändigt.

4. WETTBEWERBSREGELN

- 4.1 Die Kandidaten müssen alle für ihr 4-Gänge-Menü benötigten Zutaten selbst zum Vorfinale mitbringen.
- 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 Veranstaltungslocation nicht vorhanden sein, darf der Kandidat, diese – auf eigene Kosten – selbst mitbringen.

- 4.5 Die Kandidaten erhalten den von ihnen kalkulierten Wareneinsatz (max. EUR 35,00 netto pro Person) vom Veranstalter nach der Veranstaltung rückerstattet.
- 4.6 Die Kandidaten arbeiten ausschließlich mit Kochmessern des offiziellen Partners der JUNGEN WILDEN. Partner 2026 ist Friedr. Dick GmbH & Co. KG.
- 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 Partnerfirma der Jungen Wilden anrichten. Partner 2026 ist frankl24. 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 Veranstaltungslage 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 Veranstaltungslage 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 beim Vorfinale 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 Veranstaltungslage 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 0043-660-43735-08 persönlich zur Verfügung.

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

Sophie und das ganze JUNGE WILDE-Team