

Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik
Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria
Zënter de formaziun profesionala
gastronomia y culinaria



LET'S COOK IT

Internationaler Wettbewerb für junge Kochtalente

9. MAI 2026



Am 09. Mai 2026 veranstaltet das Berufsbildungszentrum "Emma Hellenstainer" seinen 5. internationalen Kochwettbewerb für junge Köchinnen und Köche.

Die **Schirmherrschaft** hat **Norbert Niederkofler** übernommen, der u. a. von Michelin mit 3 Sternen und von Gault&Millau mit 19 Punkten ausgezeichnet worden ist.

Bei diesem Wettbewerb für Zweierteams messen junge, passionierte Köchinnen und Köche ihr Können. Es werden maximal 12 Teams gegeneinander antreten, um den Let's cook it Award 2026 zu gewinnen.

Mit dieser Initiative wollen wir einen Treffpunkt für talentierte junge Köchinnen und Köche aus ganz Europa schaffen. Wir möchten die Begeisterung und die Freude an diesem kreativen Beruf und den gegenseitigen Austausch fördern.

Wer kann mitmachen?

Köchinnen und Köche unter 21 Jahren, die sich in Zweierteams mit anderen Teams messen möchten.

Wie läuft es ab?

Die Teilnehmenden wählen aus einem Warenkorb und verarbeiten die nachhaltigen Produkte zu besonderen Gerichten, die sie Jury und Gästen zur Verkostung präsentieren.

Jedes Zweierteam bereitet ein 3-Gang-Menü für 6 Personen zu.

Arbeitszeit: 08:30 – 12:30 Uhr

Service: 12:30 – 14:00 Uhr

Siegerehrung: anschließend

Preise

Fachjury Preis

Das Siegerteam gewinnt den Let's cook it Award 2026 und ein zweiwöchiges Praktikum im 3-Sterne-Restaurant "Atelier Moessmer Norbert Niederkofler" in Bruneck. Alle anderen Teams erhalten eine Urkunde und einen Sachpreis.

Publikumspreis

Dem Team, das den Publikumspreis erkocht, winkt ein ganz besonderer Sachpreis.

Wie könnt ihr dabei sein?

Meldet euch als Team bis zum 30. März 2026 über das Anmeldeformular auf unserer Webseite an:

www.hellenstainer.berufsschule.it

Dort findet ihr weitere nützliche Infos.

Falls sich mehr als 12 Teams bewerben, wird eine unabhängige Jury eine Auswahl treffen. Die definitive Teilnahmebestätigung erfolgt innerhalb 10. April.

Teilnahmebedingungen

- Einhaltung der Bestimmungen zur Arbeitssicherheit und der HACCP-Richtlinien
- Zwei Garnituren Berufsbekleidung

Aufgabe

- Jedes Team kocht ein 3-Gang-Menü aus dem allgemeinen Warenkorb sowie den Produkten aus der

Mystery-Box, die am Wettbewerbstag vorgestellt wird. Die Produkte der Mystery-Box müssen ins Menü integriert werden.

- Das Menü wird für 6 Personen zubereitet. 4 Menüs werden den Gästen serviert, ein Menü ist für die Fachjury bestimmt und ein Menü wird präsentiert und fotografiert.

Bewertung Fachjury Preis

Die Bewertung erfolgt durch eine hochkarätige Fachjury aufgrund von fachlichen Kriterien, die den teilnehmenden Teams rechtzeitig mitgeteilt werden.

Die Entscheidung ist endgültig und nicht anfechtbar.

Bewertung Publikumspreis

Jeder Gast bewertet die einzelnen Gerichte jenes Menüs, das er*sie serviert bekommt. Pro Team gibt es also vier unabhängige Gästebewertungen. Das Team mit den meisten Punkten gewinnt den Publikumspreis.

Technische Hinweise

- Alle für den Wettbewerb benötigten Nahrungsmittel sowie Fonds (z. B. brauner Kalbsfond, Rindsknochenbrühe) werden vom Veranstalter mittels Warenkorb zur Verfügung gestellt. D. h., alle Gerichte müssen am Wettbewerbstag, also vor Ort, zubereitet werden.
- Mitgebrachte Fonds, Dekorationen usw. sind nicht zugelassen.
- Alle Gerichte werden ausnahmslos auf dem vom Veranstalter gestellten Geschirr angerichtet/präsentiert.
- Messer und Kleinwerkzeuge werden von den Teilnehmenden selbst mitgebracht.
- Begleitpersonen der Teams dürfen sich während des Wettbewerbes nicht in den Küchen aufhalten.

Austragungsort

Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer
Gastronomie und Kulinarik
Fischzuchtweg 9, Brixen, Italien

Ansprechpartnerin

Sabine Kerschbaumer

bbz.hellenstainer@schule.suedtirol.it

T +39 0472 273 800

Inventar Küche/Ausstattung

Rührmaschine "Kitchen Aid"	Salamander
Eissplittermaschine	Kombiofen
Vakuumgerät	Paco Jet
Teigausrollmaschine	Hold-O-mat
Roner "Sous vide"	Wok
Aufschneidemaschine	Eismaschine
Räuchergerät	Stabmixer
Standmixer "Bimby"	Schockfroster
Fleischwolf mit Käsereibe	Küchenwaage
Mikrowellengerät	Knochensäge
Saftpresse	Putzmittel
Lappen ("Wettex")	Putztücher
Erste-Hilfe-Koffer	

Info zu Inventar Küche/Ausstattung

tobias.zanotto@eh-bx.info

T +39 393 777 06 32