



## VORAUSSETZUNGEN CHEF BALFEGÓ 2022

### „CHEF BALFEGÓ“, V. AUSGABE DES INTERNATIONALEN GASTRONOMIEWETTBEWERBS ROTER BALFEGÓ-THUNFISCH

Balfegó schreibt die fünfte Ausgabe von CHEF BALFEGÓ aus, des Internationalen Gastronomiewettbewerbs Roter Balfegó-Thunfisch, der in diesem Jahr seine internationale Beteiligung mit Köchen aus Spanien und Italien und Deutschland als Gastland verstärkt. Der Wettbewerb findet im Oktober 2022 (Termin wird demnächst bestätigt) in den Einrichtungen von LE CORDON BLEU in Madrid statt. Die Anmeldefrist läuft am 10. August 2022 ab.

Francesco D'Agostino, Küchenchef des Restaurants Gioias in Rheinbischofsheim, gewann am 31. Mai das Halbfinale den „Koch des Jahres“, den größten deutschsprachigen Wettbewerb. So qualifizierte er sich zu einem der sechs Halbfinalisten, die darum kämpfen, zum ersten deutschen Vertreter von Chefkoch Balfegó zu werden.

Bei Fragen oder Problemen mit der Registrierung wenden Sie sich bitte per E-Mail an uns : [concurso@gruppbalfego.com](mailto:concurso@gruppbalfego.com)

Wir freuen uns auf die Rezepte aller Chefs, die um einen der zweifellos bereits wichtigsten Gastronomiepreise konkurrieren, die in Europa vergeben werden.

## VORAUSSETZUNGEN

Die Teilnehmer müssen aktive professionelle Köche sein.

In dieser neuen Ausgabe von Chef Balfegó 2022 können Köche aus Spanien, Italien und Deutschland ihre Vorschläge präsentieren.

Das Restaurant, in dem der Kandidat arbeitet, muss sich in Spanien, Italien oder Deutschland befinden.

Wenn zwei Rezepte und Einschreibungen von Köchen aus demselben Restaurant erhalten werden, wird eines von ihnen nicht berücksichtigt.

Köche, die den Küchenteams der Jurymitglieder angehören, dürfen nicht am Wettbewerb teilnehmen.

Das Mindestalter der Teilnehmer beträgt 22 Jahre.

## ZUZUBEREITENDE GERICHTE

Die in den beiden Runden des Wettbewerbs zuzubereitenden Gerichte müssen eine einzige obligatorische Zutat haben, den roten Balfegó-Thunfisch; das erste zuzubereitende Gericht muss mit Thunfischfilet zubereitet werden, die restlichen Zutaten können von den Teilnehmern frei gewählt werden. Das zweite zuzubereitende Gericht kann mit jedem beliebigen Teil des Thunfischs zubereitet werden.

Nur Köche, die nach der Anmeldung nachweisen können, dass sie in den drei folgenden Monaten für ihr Restaurant den roten Balfegó-Thunfisch gekauft haben, können an diesem Wettbewerb teilnehmen (wir empfehlen, die dem gekauften Produkt entsprechenden

Rechnungen und die jedem Stück Thunfisch beigefügten Etiketten mit dem QR-Code aufzubewahren). Die zuzubereitenden Gerichte müssen im Voraus schriftlich und mit Einzelheiten auf dem offiziellen Wettbewerbsformular angegeben werden, das auf der Website von Balfegó im Abschnitt INTERNATIONALER GASTRONOMIEWETTBEWERB ROTER THUNFISCH CHEF BALFEGÓ abgerufen werden kann. Auf dem Formular müssen sowohl alle Utensilien angegeben werden, die der Koch am Tag des Wettbewerbs zur Zubereitung des Gerichts benötigt, als auch die dazu erforderlichen Teile

des Balfegó-Thunfischs und deren Menge. Das ausgefüllte Formular muss mit einem Foto des Gerichts im JPG-Format von bestmöglicher Qualität zusammen mit dem QR-Code, der beim Kauf eines beliebigen Stücks roten Balfegó-Thunfischs erhalten wird, gesendet werden, um zu zeigen, dass das Gericht mit Balfegó-Thunfisch zubereitet worden ist. Anmeldungen mit dunklen, unscharfen oder qualitativ schlechten Fotos werden ausgeschlossen und berechtigten nicht zur Teilnahme.

## REGELN UND STRUKTUR DES WETTBEWERBS

### Präsentation (Rezept und Fotografie)

Die Teilnehmer werden aufgrund des Rezepts und des Fotos, die vor dem 4. Juni 2022 eingesendet werden müssen, einem ersten Auswahlverfahren unterzogen; Gerichte, die wegen ihrer Einfachheit oder unzureichenden Präsentation nicht die Billigung der Jury finden, kommen nicht in die nächste Runde. Das Gericht, das in der ersten Qualifikationsrunde präsentiert wird, kann eines der Gerichte sein, das im Finale zubereitet wird. Die acht Namen der Teilnehmer an der nächsten Runde werden sowohl auf der Website von Balfegó als auch in seinen sozialen Netzwerken bekanntgegeben.

### Der Wettkampf

Acht anhand der eingegangenen Rezepte ausgewählte Köche werden gegeneinander antreten. Die Teilnehmer werden in einer einzigen Einberufungsrunde gegeneinander antreten; sie müssen sich am 24. Oktober 2022 um 09:00 Uhr im LE CORDON BLEU in Madrid einfinden, was wir demnächst in diesem Formular auf der Website von Balfegó und seinen sozialen Netzwerken mitteilen werden. Der Teilnehmer hat für die Zubereitung eines jeden Gerichts jeweils 1 Stunde Zeit.

Die Teilnehmer müssen ihre Vorschläge für das erste und zweite Gericht jeweils für die sechs Mitglieder der Jury zubereiten sowie außerdem ein Gericht für Fotos der anwesenden Presse vorsehen.

Die drei Gewinner werden um 20:00 Uhr desselben Tages bei der Preisverleihung bekanntgegeben.

Die Gerichte werden der Jury jeweils im Abstand von wenigen Minuten präsentiert. Produkte und

### Zubereitungen

Die bei der Zubereitung der Gerichte verwendeten Zutaten können von den Juroren vor Kochbeginn überprüft werden. Köche, die die Vorschriften nicht erfüllen, können disqualifiziert werden oder es können ihnen alle Produkte oder Zubereitungen entzogen werden, die nicht die folgenden Anforderungen erfüllen.

Das erste der vorgeschlagenen Rezepte muss mit rotem Balfegó-Thunfischfilet zubereitet werden; das zweite Rezept muss ebenfalls mit rotem Balfegó-Thunfisch zubereitet werden, allerdings kann der Koch dabei den Teil oder die Teile des Thunfischs frei auswählen.

1. Alle Zutaten wie Kräuter und Gemüse können in sauberem Zustand, jedoch nicht bereits geschnitten oder geformt mitgebracht werden.
2. Fisch und Fleisch dürfen entschuppt bzw. ohne Knochen mitgebracht werden und die zum Kochen bestimmten Teile müssen sauber sein (der rote Balfegó-Thunfisch steht allen Köchen auf vorherige Anforderung zur Verfügung).
3. Wenn Grundteige, Fonds oder Brühen verwendet werden, können diese fertig oder fast fertig mitgebracht werden.
4. Beilagen, die eine lange Garzeit benötigen, können auch bereits gekocht mitgebracht werden.
5. Die zu verwendenden Zutaten können vorher abgewogen werden.

## Klassifikation und Bewertung

Gesamtpunktzahl: 100

Punkte

- Geschmack, Aroma und Textur: 40 Punkte
- Präsentation: 30 Punkte
- Ausgewogenheit der Zutaten: 15 Punkte
- Zubereitung und korrekte Behandlung des Produkts: 15

Punkte DIE JURY

Die Jury unter dem Vorsitz von Martín Berasategui besteht aus sechs Fachleuten von anerkanntem beruflichem Ansehen, Chefs, die insgesamt mehr als fünfzehn Michelin-Sterne vorweisen können, und zwei der führenden spanischen Gastronomiekritiker. Die Namen der Jurymitglieder werden demnächst bekanntgegeben.

Der Wettbewerb wird von Esteban Capdevila (Gastronomiekritiker und -publizist) präsentiert und moderiert,

## BEWERTUNG DER JURY

Um die von der Jury geschätzte Punktzahl zu erreichen, werden die folgenden Konzepte zur Bewertung der Gerichte berücksichtigt.

1. Aussehen: appetitlich, ästhetisch und

originell 2. Ausgewogenheit in Bezug auf Optik,

Farbe und Geschmack 3. Respekt vor dem

Produkt, seinem Geschmack und seiner Farbe

4.4. Korrekte Behandlung aller Zutaten, aus denen das Gericht besteht (Temperatur, Garen, Schneiden und Anrichten)

5. Die Namen der Gerichte sollten ausdrücken, worum es sich

tatsächlich handelt 6. Nicht essbare Elemente sollten nicht auf den

Tellern erscheinen

7.7. Sauberkeit bei der Durchführung und dem Abschluss der Prüfung (Teller, Utensilien, Geräte und Arbeitsbereiche)

## Gründe für den Ausschluss aus dem Wettbewerb

1. Präsentation des Gerichts eines anderen Kochs oder offensichtliche Kopie
2. Unpünktliches Erscheinen zur Prüfung
3. Veröffentlichung, Präsentation oder Verbreitung des Wettbewerbsgerichts, seines Fotos, der Darlegung seines Rezepts oder seines Namens in jedwedem Medium (einschließlich sozialer Netzwerke)
4. Die Teilnehmer müssen das Geschirr verwenden, das ihnen von der Organisation des Wettbewerbs zur Verfügung gestellt wird, anderes Geschirr darf nicht verwendet werden
5. Unangemessenes Verhalten, mangelnder Respekt gegenüber den anderen Teilnehmern, den Mitgliedern der Organisation oder der Jury.

Küchenhilfen

Die Teilnehmer können auf die Zusammenarbeit einer Küchenhilfe aus demselben Restaurant zurückgreifen, in dem sie arbeiten; dies ist weder obligatorisch noch notwendig. Die Küchenhilfe darf lediglich die folgenden Arbeiten durchführen:

Vorbereitung von Geräten, Maschinen und Produkten.

1. Reinigung des Arbeitsbereichs, der Geräte und Maschinen zu Beginn und am Ende der Prüfung.
2. Grundlegende Bearbeitung der Produkte, aus denen das Rezept besteht (Waschen und Reinigen), das Schneiden dieser Produkte ist Aufgabe des Teilnehmers.
3. Einschalten, Ausschalten, Zeitmarkierung, Temperaturkontrolle und Einführung in alle Arten von Geräten, mit denen die verschiedenen Teile des zu präsentierenden Gerichts hergestellt werden.
4. Mitarbeit bei der Zubereitung von Saucen oder Brühen (filtriert, geschlagen); in keinem Fall wird die Küchenhilfe deren Zutaten zusammenstellen.
5. Die Küchenhilfe kann dem Teilnehmer bei der Zusammenstellung des Gerichts helfen, indem sie die von diesem gegebenen Anweisungen durchführt; auf keinen Fall entscheidet die Küchenhilfe die Zusammenstellung, stellt sie in Frage oder gibt dazu Ratschläge.
6. Jedes Mitglied der Jury oder der Organisation des Wettbewerbs kann die Küchenhilfen zur Ordnung rufen, wenn sie sich nicht an die Regeln halten, und sie aus der Küche verweisen, wenn sie der Meinung sind, dass sie sich bewusst nicht daran halten. Die Unkenntnis der Regeln entbindet nicht von deren Einhaltung.
7. Die Jury und das Organisationsteam klären alle Fragen, die die Teilnehmer oder Küchenhilfen bezüglich dieser Regeln haben könnten.

#### Kleidung

Alle Teilnehmer nehmen an der Schlussprüfung in der offiziellen Wettbewerbsjacke teil, die ihnen am Tag der Prüfung ausgehändigt wird. Die Küchenhilfen müssen ihre eigenen, perfekt sauberen Jacken mitbringen. Die Teilnahme an der Prüfung des Wettbewerbs erfordert ein korrektes Erscheinungsbild und eine angemessene Hygiene.

#### Bildrechte

Alle Teilnehmer müssen ein Dokument unterzeichnen, in dem ihnen dargelegt wird, dass sie freiwillig die Bildrechte an den Filmaufnahmen und Fotografien übertragen, die während des gesamten Zeitraums des Wettbewerbs von der Registrierung bis zum Ende mit der Benennung der drei Gewinner gemacht werden.

Die Bilder werden nach Gutdünken der Firma Grup Balfegó zur Förderung und Verbreitung des Balfegó-Gastronomiewettbewerbs Roter Thunfisch in eigenen oder externen Medien verwendet.

Dieser Wettbewerb wird auch im Format einer Fernsehsendung gefilmt und auf dem YouTube-Kanal von Balfegó, auf weiteren Fernsehprogrammen, audiovisuellen oder digitalen Medien, die Grup Balfegó für geeignet hält, ohne Einschränkungen ausgestrahlt.

Balfegó gewährleistet Respekt und Treu und Glauben bei der Verwendung des Bildes der Teilnehmer.

Mit dieser Vereinbarung akzeptieren die Teilnehmer die Aufzeichnungsbedingungen des Fernsehprogramms, die Folgendes erfordern:

1. Aufzeichnung mit einer Dauer von einigen Stunden im Restaurant des Teilnehmers sowie im Freien in seiner Stadt oder an seinem Wohnort.

2. Reise nach Tarragona zu den Einrichtungen von Balfegó, um dort einige Szenen an den Thunfischbecken aufzunehmen und mit den Thunfischen zu schwimmen, falls die Teilnehmer dies wünschen; Beobachtung aller Arbeitsprozesse, mit denen der Thunfisch für die Vermarktung vorbereitet wird (je nach Herkunftsort des Kochs erfordern die Filmaufnahmen, die Reise nach Tarragona und die Rückkehr an den Herkunftsort einen oder zwei Tage).
3. Die Zeit, die zur Reise nach Madrid und für die Durchführung der Prüfung des Wettbewerbs benötigt wird, beträgt maximal acht Stunden.
4. Teilnahme an der Preisverleihung, die am selben Tag des Wettbewerbs am Nachmittag/Abend in Madrid stattfindet.
5. Die Abtretung des Rezepts der beiden am Wettbewerb teilnehmenden Gerichte
6. Aufnahme von Fotografien und Videos der am Wettbewerb teilnehmenden Gerichte

## PREISE

Die Gewinner erhalten die folgenden Preise:

Erster Preis:

- Reise für zwei Personen nach Japan, zum Kennenlernen des gastronomischen und kulturellen Reichtums Japans, kostenloses Reiseprogramm (die Reise umfasst ein Flugticket und sechs Übernachtungen für den Gewinner und einen Kochkollegen aus demselben Restaurant).
- 6.000 € in bar, um in den besten Restaurants Japans essen zu können (optional, dieser Betrag ist für den Gewinner frei verfügbar).
- Workshop mit Vorträgen auf der San Sebastián Gastronomía 2022 zusammen mit dem Zweit- und Drittplatzierten.
- Veröffentlichung des Gewinnerrezepts mit einem Foto des Gerichts, des Kochs, des Rezepts und der Beschreibung des Kochs zusammen mit den besten Thunfischgerichten, die von den größten Köchen unseres Landes zubereitet werden, auf der Tag für Tag aktualisierten Website von Balfegó.
- Japanisches Messerset zum Schneiden von Fisch.
- Veröffentlichung einer Reportage über den Gewinner, die seinen beruflichen Werdegang

Zweiter Preis:

- 3.000 € in bar
- Workshop mit Vorträgen auf der San Sebastián Gastronomía 2022 zusammen mit den Erst- und Drittplatzierten
- Veröffentlichung des Gewinnerrezepts mit einem Foto des Gerichts, des Kochs, des Rezepts und der Beschreibung des Kochs zusammen mit den besten Thunfischgerichten, die von den größten Köchen unseres Landes zubereitet werden, auf der Tag für Tag aktualisierten Website von Balfegó.
- Japanisches Messerset zum Schneiden von Fisch.
- Veröffentlichung einer Reportage über den Gewinner, die seinen beruflichen Werdegang

Dritter Preis:

- 1.000 € in bar

- Workshop mit Vorträgen auf der San Sebastián Gastronomía 2022 zusammen mit den Erst- und Zweitplatzierten
- Veröffentlichung des Gewinnerrezepts mit einem Foto des Gerichts, des Kochs, des Rezepts und der Beschreibung des Kochs zusammen mit den besten Thunfischgerichten, die von den größten Köchen unseres Landes zubereitet werden, auf der Tag für Tag aktualisierten Website von Balfegó.
- Japanisches Messerset zum Schneiden von Fisch.
- Veröffentlichung einer Reportage über den Gewinner, die seinen beruflichen Werdegang und die Kreation der Gewinnergerichte beschreibt, auf der Website von Balfegó.

## PREISVERLEIHUNG

Am Tag des Wettbewerbs findet um 20:00 Uhr eine große Preisverleihung statt, auf der die drei glücklichen Gewinner bekanntgegeben werden. Die großen Persönlichkeiten unserer Gastronomie, die führenden Gastronomiejournalisten und alle Vertreter der Welt des Gastgewerbes werden zu dieser Gala eingeladen. Der Festakt umfasst eine spektakuläre gastronomische Demonstration Roten Balfegó-Thunfisch als Protagonisten, den alle Gäste der Veranstaltung mit zu diesem passenden ausgewählten großartigen Weinen genießen können. Die Zeremonie des Jahres 2021 war im ganzen Jahr der herausragendste Festakt des gastronomischen Sektors in der spanischen Hauptstadt.