



MUZEUM LUBUSKIE
im. Jana Dekerta
ul. Warszawska 35
66-400 Gorzów Wlkp.

IG Alltagskultur



VFBQ Bad Freienwalde e.V.
Am Weidendamm 7
16259 Bad Freienwalde

Die Interessengemeinschaft Alltagskultur, der VFBQ Bad Freienwalde e.V. und das Muzeum Lubuskie laden recht herzlich ein zum

Deutsch – polnischen Wettbewerb im Historischen Kochen 2017

Veranstalter: Verein zur Förderung der Beschäftigung und Qualifizierung
Bad Freienwalde e.V.
Am Weidendamm 7
16259 Bad Freienwalde
Deutschland

Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta
ul. Warszawska 35
66-400 Gorzów Wlkp.
Polen

in Kooperation mit der Interessengemeinschaft Alltagskultur, regionalen Institutionen und Vereinen.

Termin: 30. September 2017

Ort: Gemeinnütziges Informations-, Bildungs- und Begegnungszentrum
Wasserstraße 18
16259 Bad Freienwalde
Deutschland

Ziele:

- Förderung und Darstellung des kulturellen Erbes in der deutsch – polnischen Grenzregion
- Reaktivierung von Kochtechniken in historischen Traditionen ländlichen Lebens
- Deutsch – polnische Kooperation auf dem Gebiet der beruflichen und Allgemeinbildung, des Tourismus und der Bewahrung der Geschichte
- Entwicklung des Zusammenlebens in der deutsch – polnischen Grenzregion, Abbau von Vorurteilen
- Unterstützung der Darstellung einer Facette der ländlichen Alltagskultur um 1900

Teilnehmer am Wettbewerb:

- Schüler deutscher und polnischer Ausbildungseinrichtungen, Auszubildende von Unternehmen in allen gastronomische Ausbildungsrichtungen sowie in der Hauswirtschaft
- Vereine, Unternehmen, andere Organisationen und Personengruppen, die Interesse am historischen Kochen zeigen
- Am Wettbewerb können höchstens 6 Mannschaften teilnehmen. Jede Mannschaft besteht aus 2 bis maximal 4 Mitgliedern. Melden mehr als 6 Mannschaften entscheidet die Reihenfolge des Eingangs der Anmeldung, wobei die Anzahl deutscher und polnischer Mannschaften möglichst gleich sein soll.

Anmeldung:

- Anmeldungen für den Wettbewerb sind mittels Formular (Anlage 1) bis zum 22.09.2017 an folgende Adresse einzureichen:
Günter Beratungen
IG Alltagskultur
Mühlenstr. 36
OT Altranft
16259 Bad Freienwalde
Deutschland
oder per Fax an +40 3344 150388
oder per Mail an info@altranft.eu

Thema: „Landarbeiterküche im September 1899“

Historischer Hintergrund:

Die Bewohner ländlicher Gebiete Brandenburgs stehen Mitte des 19. Jh. im Spannungsfeld einer beginnenden Modernisierung der Kultur in den ländlichen Gebieten und althergebrachten Lebensweisen besonders auf großen Gütern. Dieser Modernisierungsprozess reichte weit bis ins 19. Jahrhundert und bestimmte die Grundtendenzen der brandenburgischen Kost auf dem Lande. Die Verbesserung der landwirtschaftlichen Produktivität im Getreideanbau und Viehzucht, die neu aufkommende Nahrungsmittelindustrie und Konservierungstechnik und die sich ausbreitende Nahrungsmittelkontrolle verbesserten die Zusammensetzung der Ernährung. Produkte wie Liebigs Fleischextrakt, Kathreiners Malzkaffee, Margarine als Butterersatz und billige Konserven, sowie die Ausbreitung kommunaler Schlachthöfe gegen Ende des 19. Jahrhunderts haben den Lebensstandard, vor allem der ökonomisch schwächeren Schichten angehoben.

Die bedeutendsten Innovationen nach 1850 waren die technische Behandlung von Nahrungsmitteln, vor allem im Bereich der Konservierungstechniken, die industriell standardisierte Massenfertigung und Normierung von Lebensmitteln und die Herstellung völlig neuer Esswaren wie Margarine, Backpulver, Kunsthonig oder Milchpulver.

Eine besondere Innovation stellte die Erfindung des Fleischwolfs von Karl Drais Mitte des 19. Jahrhunderts dar.

Auf den Gütern gab es für die Fremd- und Saisonarbeiter vornehmlich zwei Versorgungsszenarien. Zum einen werden die Schnitter von der Wirtschaft der Gutsherrschaft versorgt, oder von den Saisonarbeitern, vor allem fremdländischer Herkunft, wurde eine Person für das Kochen und die Versorgung freigestellt, die dann auf vertraute Gerichte und Ernährungsweisen eingehen konnte.

Aufgabe:

1. Entwerfen Sie ein Szenario für das durch Ihre Mannschaft darzustellende Erlebnis im September 1899. Beschreiben Sie dieses Szenario auf höchstens ½ Seite DIN A 4
2. Finden Sie dazu ein historisches Gericht aus zwei Gängen, das typisch für eine Landarbeitergruppe um 1899 ist. Stellen Sie den dazu für 10 Portionen notwendigen Warenkorb zusammen.
3. Geben Sie mit Ihrer Meldung gleichzeitig das Formular (Anlage 2) ab, in dem Sie bitte die notwendigen Rohstoffmengen für 4 Personen angeben. Diese Rezeptangaben werden für den Druck eines Kochbuches verwendet.
4. Am Veranstaltungstag wird Ihnen ein Kohleherd mit Holz und Kohle zur Verfügung gestellt. Alle Rohstoffe, Werkzeuge, Waren und Gewürze müssen Sie selber mitbringen. Gegen eine ordnungsgemäße Rechnung oder einen Kassenbon werden Ihnen höchstens 25 € für die eingesetzten Waren erstattet.
5. Am Veranstaltungstag koche Sie auf dem Kohleherd 10 Portionen Ihres

Menüs.

6. Außerdem decken Sie einen Tisch mit 4 Gedecken, wobei ein Gedeck für den Fotografen mit einer Portion Ihres Menüs präsentiert ist. Eine weitere Portion stellen Sie bitte zur Verkostung durch die Jury bereit. Die weiteren 8 Portionen können nach der Bewertung durch die Jury in kleinen Teilen von den Besuchern verkostet werden.
7. Für die Produktion und Präsentation des Menüs steht Ihnen ein Arbeitsplatz (siehe Zeichnung) zur Verfügung. Er besteht aus einem Tisch (1,40m x 0,60m, einer Sitzbank dazu, 1 Kohleherd, 1 Tisch (1,20m x 0,80m) für die Tafel mit 4 Gedecken, 1 Tisch (0,80m x 0,80m) zur Verkostung für die Jury und 1 Zelt. Wasser ist vorhanden.
8. Während des Kochens wird Sie die Jury über die historischen Hintergründe zu Ihrem Gericht sowie über die entsprechenden Technologien, Werkzeuge und Rohstoffe befragen.
9. Vor der Verkostung durch die Jury präsentieren Sie das Gericht. Dazu benutzen Sie auch eine Menükarte, die Sie in Deutsch und Polnisch mitgebracht haben.

Jury:

- Die Jury besteht aus jeweils 2 deutschen und 2 polnischen Gastronomen und 1 deutschen und 1 polnischen Historiker.

Wertung:

- Die Wertung erfolgt unter Ausschluss der Öffentlichkeit entsprechend der Bewertungsrichtlinien (Anlage 3) und ist endgültig.

Ablauf am 30.09.2017:

- Anreise bis 9.00 Uhr
- Eröffnung 9.15 Uhr
Auslosung der Arbeitsplätze
Einrichten der Arbeitsplätze
Beginn des Kochens
gleichzeitig Bewertungsgespräche der Jury
- Präsentation der Gerichte vor ab 12.45 Uhr
der Jury
- Verkostung der Gerichte durch ab 13.00 Uhr
die Besucher
- Siegerehrung 14.45 Uhr

Anlage 1

Anmeldung zum „Historischen Kochen am 30.09.2017 in Bad Freienwalde

Bis zum 22.09.2017 per Fax (+49 3344 150388) oder e-mail (info@altranft.eu)

Hiermit melden wir uns verbindlich zum historischen Kochen in Bad Freienwalde an. Wir erklären gleichzeitig, dass wir das Reglement und die Teilnahmebedingungen einhalten werden. (Bitte deutlich schreiben, möglichst mit Maschine)

Name der Einrichtung:

Namen der Mannschaftsmitglieder:

01

02

03

04

Name der Kontaktperson:

.....

e-mail:

Tel.:

Name der für den Wettbewerb eingereichten Speise:

.....

.....

.....

.....

Ort

Datum

.....

Unterschrift

Anlage 2

Dieses Formular bitte unbedingt ausfüllen. Es wird für die Herausgabe eines Kochbuches und für das Internet benötigt.

(polnisch)

Haben Sie ein Gericht mit mehreren Gängen, dann füllen Sie bitte das Formular für jeden Gang extra aus.

Jeśli opis przygotowania któregoś z dań tego wymaga, mogą Państwo wypełnić niniejszy formularz wykraczając poza rubryki.

Mannschaft	
Speisenbezeichnung Nazwa dania	
Zutaten für 4 Personen Składniki dla 4 osób	
Zubereitung heute Przygotowanie dania współcześnie	

Anlage 3

A-Jury

Team

Bewertungstabelle

.....

	mögliche Punktzahl	erreichte Punktzahl
Einrichten des Arbeitsplatzes	5	
Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz und Arbeitsweise	10	
Umgang mit Lebensmitteln Sind die vorgegebenen Mengen verbraucht worden werden die Lebensmittel optimal gelagert	10	
Präsentationsgespräch (fachl. Fragen)	5	
Anrichteweise und Geschmack 1. Gang	10	
Anrichteweise und Geschmack 2. Gang	15	
<hr/>		
gesamt	55	
<hr/> <hr/>		

B-Jury

Team

Bewertungstabelle

.....

	mögliche Punktzahl	erreichte Punktzahl
Verwendung zeitgemäßer Gerätschaften	5	
Themenerstellung unter historischen Aspekten/ Menüzusammenstellung	5	
Menükarte in Deutsch und Polnisch / Festtisch / Dekoration und Thema	10	
Anrichteweise der einzelnen Komponenten unter historischem Gesichtspunkt	5	
Präsentationsgespräch (fachl. Fragen)	10	
<hr/>		
gesamt	35	
<hr/> <hr/>		

Arbeitsplatz (nicht Maßstabgerecht):

Zelt



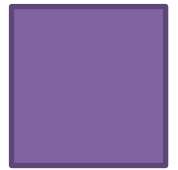
Sitzbank



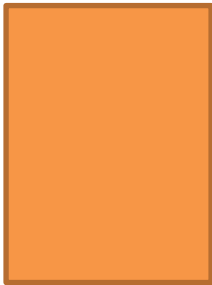
Kohleherd



Arbeitstisch



Bewertungstisch



Tafel