

Wettbewerbsordnung für den deutsch-polnischen Wettbewerb „Historisches Kochen 2018“

1. Veranstalter des deutsch-polnischen Wettbewerbs „Historisches Kochen 2018“, im Folgenden: „Wettbewerb“, sind das Jan Dekert-Museum des Lebuser Landes in Gorzów Wielkopolski mit Sitz in der ul./Str. Warszawska 35, 66-400 Gorzów Wielkopolski sowie der Verein zur Förderung von Beschäftigung und Qualifizierung Bad Freienwalde e.V. mit Sitz Am Weidendamm 7, 16259 Bad Freienwalde.
2. Veranstaltungsort ist die Zweigstelle des Jan Dekert-Museums des Lebuser Landes in Gorzów Wielkopolski, d.h. der Młyńska-Hof [Mühlhof], ul./Str. Leśna 37 in Bogdaniec. Die Austragung des Wettbewerbs erfolgt am 15. September 2018 von 9.00 bis 15.00 Uhr. Der Ablauf des Wettbewerbs wird in der Anlage Nr. 1 beschrieben.
3. Ziele des Wettbewerbs:
 - a) zielgerichtete Erweiterung des Zugangs zum deutschen und polnischen Kulturerbe,
 - b) Entdecken und Kennenlernen unterschiedlicher Dimensionen der gemeinsamen Nachbarschaft mittels der Schaffung von Voraussetzungen für eine Reaktivierung alter kulinarischer Traditionen,
 - c) Austausch von Erfahrungen und Integration der Teilnehmer aus Polen und Deutschland,
 - d) deutsch-polnische Zusammenarbeit im Bereich der beruflichen Bildung, des Tourismus sowie der Erweiterung des Wissens um die regionale Geschichte und Tradition,
 - e) Förderung der Darstellungsformen von Aspekten der Alltagskultur im ländlichen Raum nach dem Ende des Ersten Weltkriegs.
4. Teilnahmeberechtigt am Wettbewerb sind:
 - a) deutsche und polnische Azubis der Gastgewerbe-/Hotelfachschulen, Praktikanten in Firmen des Gaststättengewerbes sowie einzelne Haushalte,
 - b) Vereine, Unternehmen, Landfrauenvereine und andere Organisationen und Personengruppen, die am historischen Kochen interessiert sind.
5. Am Wettbewerb nehmen maximal 6 Teams zu je 2-5 Mitgliedern teil. Es entscheidet die Reihenfolge eingehender Anmeldungen, wobei die Anzahl der teilnehmenden deutschen und polnischen Teams möglichst ausgeglichen sein sollte.
6. Gegenstand des Wettbewerbs sind Gerichte aus Hülsenfrüchten, deren Rezepte auf die Jahre 1918-1920 zurückgehen. Die weit verbreitet angebauten Hülsenfrüchte bildeten eine der traditionellen Grundnahrungsmittel in Mitteleuropa. Im September werden die Hülsenfrüchte nach ihrer Ernte getrocknet. In den Jahren zwischen 1918 und 1920 verarmte die Bevölkerung zusehends infolge der vom 1. Weltkrieg verursachten Zerstörungen. Parallel zu den damals einsetzenden politischen und wirtschaftlichen Umwandlungsprozessen kam es Veränderungen des sozialen Umfelds wie der Sitten und des Brauchtums, die wiederum unausweichlich auf die kulinarische Kultur Einfluss nahmen.
7. Bewertet werden die Historizität des jeweiligen Gerichts, die Authentizität des Rezepts, die Art und Weise der Zubereitung sowie die Darbietung des Gerichts (Anlage Nr. 5).
8. In deutscher und in polnischer Sprache soll eine ausführliche Beschreibung des aus den Jahren zwischen 1918-1920 stammenden Gerichts (Anlage Nr. 4) einschl. der Zutaten

- vorgelegt werden, das von den Teams präsentiert wird. Darüber hinaus müssen die Wettbewerbsteilnehmer die Quelle ihres Rezepts angeben.
9. Die vorbereiteten Zutaten sowie das verwendete Geschirr sollen vor Beginn des Wettbewerbs den Mitgliedern der Jury zur Überprüfung vorgezeigt werden.
 10. Es sollen mind. 10 Portionen des Gerichts zubereitet werden.
 11. Während der Zubereitung des Gerichts führt die Wettbewerbsjury Gespräche mit den Teilnehmern; diese betreffen den historischen Kontext des Gerichts, die jeweils verwendeten Techniken der Zubereitung sowie die Auswahl der Küchenutensilien und der einzelnen Zutaten.
 12. Die Präsentation des Gerichts erfolgt auf einem für 4 Personen eingedeckten Tisch. Darüber hinaus soll eine weitere Portion für die Jury zur Verkostung angerichtet werden. Die verbliebenen Portionen können an die Gäste vergeben werden, sobald die Jury das Gericht bewertet hat.
 13. Zur Vorstellung des Gerichts vor der Wettbewerbsjury soll die von den Teilnehmern in deutscher und polnischer Sprache erstellte Beschreibung verwendet werden.
 14. Gern gesehen ist historische Kleidung, die an die Zeit anknüpft, aus der das jeweilige Gericht stammt.
 15. Nicht gestattet ist es, das Feuer mithilfe moderner Geräte bzw. Mittel zur Erzeugung von Flammen (z. B. Feuerzeuge) anzuzünden, Materialien zu verwenden, die nicht der Zeit zwischen 1918-1920 entsprechen (z. B. Plastik, legierter Stahl, Teflon), sowie modernere Zutaten, Gewürze, Verpackungen und Granulate einzusetzen.
 16. Alle Zutaten einschl. Produkte und Gewürze sowie Küchengeräte und -utensilien werden von den Teilnehmern selbst beschafft. Nach Vorlage eines entsprechenden Belegs werden bis zu 100 Euro für die verwendeten Zutaten rückerstattet.
 17. Die Veranstalter stellt wie folgt ausgestattete Kochstände: Küchenofen einschl. Feuerholz und Kohle, Zelt mit Sitzbank und Tisch, auf dem das Gericht zubereitet und präsentiert werden soll. Darüber hinaus steht allen Wettbewerbsteilnehmern eine Feuerstelle sowie Trinkwasser zur Verfügung.
 18. Die Jury des deutsch-polnischen Wettbewerbs „Historisches Kochen 2018“, im Folgenden: „Jury“, wird von den Veranstaltern des Wettbewerbs einberufen. Mitglieder dieser Jury sind insg. sechs Experten, d.h. Historiker und Gastronomen; die Jury berät im Młyńska-Hof in Bogdaniec, ul./Str. Leśna 37.
 19. **Anmeldeformulare zum Wettbewerb (Anlage Nr. 2), die von jedem einzelnen Mitglied eines Teams unterzeichnete Einwilligung zur Verarbeitung personenbezogener Daten (Anlage Nr. 3) sowie wypełnione w językach polskim i niemieckim karty dań (Anlage Nr. 4) (uwaga – załącznik nr 4 należy wypełnić, uwzględniając liczbę składników na 4 porcje) należy przesłać do 7 września 2018 pocztą tradycyjną lub elektroniczną: **Menü in polnisch und deutsch (Anlage Nr.4) (Hinweis - Anlage 4 sollte ausgefüllt werden, unter Berücksichtigung der Anzahl der Zutaten für 4 Personen. Bitte bis 07.09.2018 per Post oder per E-Mail an:**
Zagroda Młyńska [Mühlhof], Jan Dekert-Museum des Lebuser Landes in Gorzów Wlkp.
ul./Str. Leśna 37, 66-450 Bogdaniec
E-Mail: info@muzeumlubuskie.pl **senden****
 20. Ausführliche Informationen werden unter der Telefonnummer: +48 95 751 00 007 erteilt.
 21. Die Wettbewerbsteilnehmer erklären ihr Einverständnis zur Veröffentlichung von Angaben bzgl. ihrer Teilnahme am Wettbewerb (Vor- und Nachname, Bezeichnung des Teams) sowie

zur Nutzung ihres Bildnisses, u.a. in sozialen Netzwerken und auf der Internetseite www.muzeumlubuskie.pl.

Ablauf des Wettbewerbs

- | | | |
|----|--|-----------------|
| 1. | Anfahrt der Teams | bis 9.00 Uhr |
| 2. | Auswahl eines Kochstands auf der Mühlinsel | bis 9.15 Uhr |
| 3. | Eröffnung
Vorstellung der Teams
Treffen von Arbeitsvorbereitungen
Kochen
Gespräche der Jury mit Vertretern der einzelnen Teams | 9.30-12.45 Uhr |
| 4. | Künstlerisches Begleitprogramm
– Auftritt des Ensembles „Jagienki“ aus Bogdaniec
– Auftritt der Volkstanzgruppe „Mali Gorzowiacy“
– Auftritt von Grundschulkindern aus Bogdaniec
– Auftritt der Volkstanzgruppe „Mali Gorzowiacy“
– Auftritt des Ensembles „Jagienki“ aus Bogdaniec | 10.30-13.00 Uhr |
| 5. | Präsentation der Gerichte vor der Jury | bis 12.45 Uhr |
| 6. | Verkostung der Gerichte: alle Besucher | bis 13.00 Uhr |
| 7. | Bekanntgabe der Ergebnisse | 14.45 Uhr |

**Anmeldeformular zum deutsch-polnischen Wettbewerb
„Historisches Kochen 2018“**

Hiermit melden wir uns zur Teilnahme am Wettbewerb „Historisches Kochen 2018“ an, der am 15.09.2018 in Bogdaniec stattfinden wird. Wir erklären zugleich, die Wettbewerbsordnung zur Kenntnis genommen zu haben und diese zu akzeptieren.

Name/Bezeichnung der Institution oder Einrichtung:

Vor- und Nachnamen der Mitglieder des Teams:

1

2

3

4

5

Kontaktdaten des Ansprechpartners:

Vor- und Nachname:

E-Mail:

Telefonnummer:

Name des vorgestellten Gerichts:

.....

.....

.....

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift des Teamleiters

Einwilligung zur Verarbeitung personenbezogener Daten¹

Gemäß Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG (Datenschutz-Grundverordnung)

teile ich mit, dass:

1. Verantwortlicher für Ihre personenbezogenen Daten ist das Jan Dekert-Museum des Lebuser Lands in Gorzów Wielkopolski mit Sitz in der ul./Str. Warszawska 35, 66-400 Gorzów Wielkopolski, Telefon: +48 957 322 843, E-Mail: info@muzeumlubuskie.pl.
2. In allen Angelegenheiten, die Ihre personenbezogenen Daten betreffen, wenden Sie sich bitte an den Datenschutzbeauftragten; die Adresse lautet: biuro@itmediagroup.pl.
3. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten erfolgt im Rahmen der Umsetzung des Wettbewerbs „Historisches Kochen 2018“, der in der Zweigstelle des Jan Dekert-Museum des Lebuser Lands in Gorzów Wielkopolski, d.h. dem Młyńska-Hof [Mühlhof], ul./Str. Leśna 37 in Bogdaniec stattfindet.
4. Ihre personenbezogenen Daten können Dritten zur Verfügung gestellt werden, insoweit dies für die ordnungsgemäße Umsetzung des Wettbewerbs gemäß der Bestimmungen der Wettbewerbsordnung des deutsch-polnischen Wettbewerbs „Historisches Kochen 2018“ erforderlich ist.
5. Die Aufbewahrung Ihrer personenbezogenen Daten erfolgt für den Zeitraum, in dem dies zur Durchführung des Wettbewerbs erforderlich ist, sowie anschließend für einen Zeitraum, in dem dies zur Sicherung eventueller Forderungen sowie im Rahmen der Erfüllung gesetzlicher Pflichten in Verbindung mit der Organisation und Durchführung des Wettbewerbs notwendig ist.
6. Die Angabe Ihrer personenbezogenen Daten ist freiwillig, jedoch zur Durchführung des Wettbewerbs erforderlich. Geben Sie keine personenbezogenen Daten an, können Sie nicht am Wettbewerb teilnehmen.
7. Gemäß der geltenden Rechtsvorschriften haben sie jederzeit Zugang zu Ihren personenbezogenen Daten und können vom Verantwortlichen verlangen, diese zu berichtigen, zu löschen sowie ihre Verarbeitung einzuschränken.
8. Sie können die Einwilligung zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten jederzeit widerrufen, wobei jedoch die Einwilligung zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten bis zu dem Zeitpunkt gilt, an dem Sie diese widerrufen haben.
9. Sollten Sie der Ansicht sein, dass Ihre personenbezogenen Daten unter Verletzung der Rechtsvorschriften verarbeitet werden, können Sie hiergegen Klage beim Präsidenten des Amts zum Schutz personenbezogener Daten [Datenschutzbeauftragter der Regierung] einreichen.
10. Die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten können an hierzu berechnigte Behörden weitergegeben werden, insoweit diese dies verlangen und die Übermittlung dieser Daten in Verbindung mit den jeweils behördlich ergriffenen Maßnahmen steht.

.....
(Ort, Datum, Unterschrift)

¹ Diese Anlage bitte für alle Mitglieder eines Teams einzeln ausdrucken und von diesen unterzeichnen lassen.

Beschreibung des Gerichts (in deutscher und polnischer Sprache)

Wenn Sie zwei Wettbewerbsgerichte zubereiten, füllen Sie diese Anlage bitte für jedes Gericht einzeln aus.

Sollte die zur Beschreibung eines Gerichts vorgesehene Spalte nicht ausreichen, können Sie hierzu ein Zusatzblatt verwenden.

Name/Bezeichnung der Institution oder Einrichtung	
Name des Gerichts	
Zutaten (für 4 Portionen)	
Beschreibung der Zubereitung	

Bewertungskriterien

1. Historizität:

- 1) inwieweit stimmt das eigenständig zubereitete Gericht mit dem überlieferten Rezept und dem historischen Kontext (Nachkriegszeit 1918-1920) überein?
- 2) verwendete Küchengeräte und -utensilien, entsprechend dem „Zeitgeist“ der Nachkriegszeit 1918-1920,
- 3) verwendete Zutaten (Produkte, Gewürze, etc.).

2. Authentizität des Rezepts:

- 1) Schwierigkeitsgrad der Zubereitung,
- 2) Übereinstimmung mit den Projektzielen.

3. Zubereitung des Gerichts:

- 1) praktischer Einsatz von Fachwissen, insb. von Koch- und Zubereitungstechniken, wie diese in der Nachkriegszeit 1918-1920 allgemein verbreitet waren,
- 2) Organisation der Arbeitszeit,
- 3) Verwendung und Einsatz der Zutaten,
- 4) Organisation des Arbeitsplatzes,
- 5) Bewertung des Gerichts.

5. Präsentation/Darbietung:

- 1) Anrichten und Darbieten des Gerichts,
- 2) Kommentare zu Auswahl sowie geschmacklichen Komponenten des Gerichts,
- 3) Begründung zur Auswahl des Geschirrs, auf dem das Gericht präsentiert wird.