



„DIE BESTEN 10 DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.“

Nachwuchs-Teamwettbewerb für Auszubildende
Küche & Service 2026



„DIE BESTEN 10 DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.“

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2026

Datum: Dienstag, 5. Mai 2026
Wettbewerbsort: Landesberufsschule für Hotellerie in Calw
Johann-Georg-Dörtenbach-Schule
Oberriedter Straße 10, 75365 Calw

Dienstag, 17. März 2026
ab 14 Uhr in der Schule
Tipps und Antworten
zum Wettbewerb für alle
Teilnehmer und Ausbilder.
Im Anschluss erste
Teilnehmerinterviews.

1. TEILNAHMEBERECHTIGT

sind Einzelpersonen, oder Teams aus zwei Auszubildenden (auch aus zwei verschiedenen Betrieben), aus dem 2. oder 3. Ausbildungsjahr („Köchin/Koch“, „Hotelfachfrau/Hotelfachmann“, „Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“). Die Ausbilder oder der Ausbildungsbetrieb müssen Mitglied der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. sein, wobei die Meistervereinigung vier Wildcards für Teams vergibt, deren Ausbilder/Ausbildungsbetrieb nicht zwingend Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom sein muss.

2. ANMELDUNG

Anmeldeschluss für den Wettbewerb ist der 01.04.2026

Die Anmeldung erfolgt online unter www.meisterlich-geniessen.de/die-besten-10/
Detaillierte Informationen zum Wettbewerb finden Sie auf der Wettbewerbsseite in den FAQ's. Diese werden laufend anhand der Fragen aktualisiert.

3. ABLAUF – AUFGABEN FÜR DEN/DIE KOCHAUSZUBILDENDE(N)

Erstellen eines 3-gängigen Menüs für 6 Personen unter Verarbeitung der vorgegebenen Pflichtkomponenten, die den Teilnehmern zur Verfügung gestellt werden.

Warenkorb (Die angegebene Warenmenge kann maximal verwendet werden)

Vorspeise: 6 ganze Rotbarben, 9 Kaisergranat, 1 Packung (220 g) Schwarzwald Miso, 200 g Brunnenkresse, 200 g Frisée

Hauptgang: 800 g Kalbssemerrolle, 500 g Kalbsleber, 500 g Blumenkohl, 500 g grüner Spargel, kreative Stärkebeilage

Dessert: 800 g Rhabarber, 500 g Buttermilch, 100 g Ingwer

Fingerfood

Das Menü muss zwei verschiedene Fingerfood-Varianten für sechs Personen enthalten (1x vegetarisch, 1x Fisch/Meeresfrüchte oder Fleisch).

Drei Portionen für die Gäste auf einer Platte, die zur Verfügung gestellt wird. Zwei Portionen für die Jury und eine Portion für den Schauteller.

3-Gang-Menü

Vorspeise

Die Vorspeise wird gemeinsam im Team zubereitet.

(Der Kochteilnehmer richtet eine Vorspeise für drei Personen aus den vorgegebenen Komponenten aus dem Warenkorb auf einer Platte an. Diese wird vom Servicepart für drei Gäste am Tisch auf Tellern vorgelegt. Die Vorspeise wird ergänzt durch einen Salat, der mit den vom Kochteilnehmer vorbereiteten Mise en place am Tisch angemacht und ausgarniert wird.)

Die übrigen drei Portionen werden vom Kochteilnehmer auf drei einzelnen Tellern angerichtet (ohne Salat). Zwei Teller für die Jury und einen Schauteller.

Hauptgang

Für den Hauptgang bereitet der Kochteilnehmer einen Hauptgang für sechs Personen zu und richtet sechs gleiche Teller an.

Drei für die Gäste, die vom Serviceteilnehmer serviert werden, zwei für die Jury und einen Schauteller.

„DIE BESTEN 10 DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.“

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2026

Dessert

Für das Dessert bereitet der Kochteilnehmer ein Dessert für sechs Personen zu und richtet sechs gleiche Teller an.

Drei für die Gäste, die vom Serviceteilnehmer serviert werden, zwei für die Jury und einen Schauteller.

4. ABLAUF – AUFGABEN FÜR DIE/DEN HOTELFACHFRAU-/ HOTELFACHMANN- UND DIE/DEN FACHFRAU/ FACHMANN FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGS- GASTRONOMIE- AUSZUBILDENDE(N)

Zehnminütige Warenerkennung aus den gastronomischen Bereichen Service und Küche.

Erstellen des klassischen Cocktails „White Lady“ und eines alkoholfreien Cocktails nach Wahl (jeweils 2 Gläser inkl. Dekoration).

Außerdem muss ein Aperitif (5 Gläser), mit oder ohne Alkohol, zubereitet werden.
Pflichtkomponente: Zitronenverbene.

Zusammenstellen einer Rezeptur für die zuzubereitenden Cocktails.

Erstellen einer Weinempfehlung auf Basis des Menüs, aus dem gesamten Sortiment unseres Partners, der Remstallkellerei.

Eindecken eines Tisches und Falten der Servietten für 4 Personen unter dem Motto: „Vintage“.

Drei selbstgestaltete Menükarten sind am Tag des Wettbewerbs mitzubringen.

Servieren des Menüs inklusive Weinservice

Vorspeise

Die Vorspeise wird gemeinsam im Team zubereitet.

(Der Kochteilnehmer richtet eine Vorspeise für drei Personen aus den vorgegebenen Komponenten aus dem Warenkorb auf einer Platte an. Diese wird vom Servicepart für drei Gäste am Tisch auf Tellern vorgelegt. Die Vorspeise wird ergänzt durch einen Salat, der mit den vom Kochteilnehmer vorbereiteten Mise en place am Tisch angemacht und ausgarniert wird.)

Hauptgang

Drei Hauptgänge werden in der Küche vom Kochteilnehmer angerichtet.

Diese sind zu servieren und dem Gast zu erklären.

Dessert

Drei Desserts werden in der Küche vom Kochteilnehmer angerichtet.

Diese sind zu servieren und dem Gast zu erklären.

5. TAGESABLAUF

(Früheste Ankunft in der Schule ist ab 9.30 Uhr möglich!)

10.00 Uhr Begrüßung

10.15 Uhr Einweisung vor Ort / Ausladen der Ware und Kontrolle durch die Jury

10.45 Uhr Beginn des Wettbewerbs Küche (Kochen und Zubereitung des Menüs)

10.45 Uhr Beginn des Wettbewerbs Service (Warenerkennung, Einrichten der Servicestation, Tisch eindecken, dekorieren, Cocktails zubereiten: 30 min pro Person für die Cocktails)

14.30 Uhr Eindecken des Speisesaals

15.00 Uhr Aufbau des Abendservice

15.30 Uhr Eintreffen der Gäste / Aperitif-Service

16.15 Uhr Menübeginn / Service und Küche

6. SIEGEREHRUNG

Im Anschluss an den Wettbewerb findet die Prize-Giving-Party im DEHOGA-Campus Calw statt.

„DIE BESTEN 10 DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.“

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2026

7. KLEIDERORDNUNG DER TEILNEHMER

Die Teilnehmer müssen den Wettbewerb in vollständiger Berufskleidung absolvieren.
Service – in der betriebsüblichen Servicekleidung.
Küche – in betriebsüblicher Küchenkleidung (Kopfbedeckung wird ausdrücklich verlangt!)

8. BEWERTUNG

Es wird in 3 Kategorien gewertet.
Ausgezeichnet werden die beste Köchin/der beste Koch, die beste Servicekraft
und das beste Team.
Alle Teilnehmer sind Gewinner und bekommen hochkarätige Sachpreise.
Die ersten Plätze werden mit großartigen Gutscheinen unserer MVG Betriebe belohnt.

@ KÜCHE

Der Wettbewerb endet mit der Abnahme der gereinigten Küche.

@ SERVICE

Der Wettbewerb endet, wenn die Gäste das Restaurant verlassen.

Die Jury besteht aus Mitgliedern der MVG, Lehrerinnen und Lehrern der Berufsschule,
sowie Kolleginnen und Kollegen aus befreundeten Verbänden.
Der gesamte Wettbewerb wird medial begleitet.

Uwe Staiger
1. Vorsitzender

Alexander Munz
Wettbewerbsorganisation

Ansprechpartnerin Service

Marcelline Naumann
diebesten10@meistervereinigung.de

Ansprechpartner Küche

Stefan Härlin
diebesten10@meistervereinigung.de

UNSER SPONSOR



UNSERE PARTNER



WWW.MEISTERVEREINIGUNG.DE