



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

Nachwuchs-Teamwettbewerb für Auszubildende  
Küche & Service 2026



Meister  
Vereinigung  
Gastronom e.V.

# „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

## 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/](http://www.meisterlich-geniessen.de/die-besten-10/)

Detailierte 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.

Der Warenkorb mit den Pflichtkomponenten wird zeitnah bekannt gegeben.

### 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.

#### 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.

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

## NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2026

### 4. ABLAUF –

#### AUFGABEN FÜR DIE/DEN HOTELFACHFRAU-/HOTEL- FACHMANN- UND DIE/DEN FACHFRAU/ FACHMANN FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGS- GASTRONOMIE- AUSZUBILDENDE(N)

Zehnminütige Warenerkennung aus den gastronomischen Bereichen Service und Küche.  
Erstellen eines vorgegebenen, klassischen und eines alkoholfreien Cocktails nach Wahl (jeweils 2 Gläser inkl. Dekoration).  
Außerdem muss ein Aperitif (5 Gläser), mit oder ohne Alkohol, zubereitet werden. Pflichtkomponente hierfür: Wird noch bekannt gegeben.  
Zusammenstellen einer Rezeptur für die zuzubereitenden Cocktails.  
Erstellen einer Weinempfehlung, auf Basis des Menüs, aus einer vorgegebenen Auswahl unseres Partners, der Remstalkellerei.  
Eindecken eines Tisches und Falten der Servietten unter einem vorgegebenen Motto.  
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 Teampartner angerichtet.

Diese sind zu servieren und dem Gast zu erklären.

#### Dessert

Drei Desserts werden in der Küche vom Teampartner 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 eine moderierte Siegerehrung mit Partnern, Förderern und Gästen in festlichem Rahmen statt.

### 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!)

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

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2026

## 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