



Susanna Eger Pokal 2025



Am 18.11.2025, in der Susanna- Eger-Schule
anlässlich des Tages der offenen Tür

Liebe Auszubildende, Um- und Weiterbildungsschüler!
Nutzt die Chance und zeigt Euer Können.

Fachjuroren werden Eure Kreationen und Geschick bewerten.

Bis zum 18.11.2025 bewerben - Zeigt uns, was Ihr draufhabt!

Aufgabe: Dreigänge Menü unter dem Motto des Tages „warm gedacht / kalt gemacht“

Präsentiert Eure Kreation kalt und stellt diese vorher in Eurem Unternehmen her.
Diese sollte einen Bezug zu Eurer Person oder zu Eurem Unternehmen haben.
Angerichtet wird auf Geschirr entsprechend des Menüs.

Ablauf: Am 18.11.2025 von 15 Uhr bis ca. 18 Uhr ist der Aufstellungszeitraum.
Zum Anrichten und Dekorieren habt Ihr von 14 bis 15 Uhr in der
Susanna- Eger- Schule Zeit.

Equipment: Anrichte-Geschirr und Arbeitsmaterial werden von den Teilnehmern gestellt.

Vorgaben:
Vorspeise: muss vegetarisch sein / ohne Blattsalat
Hauptgang: soll von der Hähnchenkeule sein
Dessert: darf **keine** Mousse oder Creme enthalten
Präsentation: Die Ausstellungsfläche beträgt max. 1 m².
Erstellen von einem Aufsteller mit Namen, Betrieb & Name
des Ausstellers.
Produkt: Ausstellen eines 3 Gang Menüs in zweifacher Form
1x zur Betrachtung des Publikums und 1x zur Bewertung

Waren: Benötigte Ware ist selbst zu stellen.

Teilnehmer: Alle Interessierten, ohne Altersbegrenzung und Ausbildungsstand.
Die Teilnehmer tragen komplette Kochbekleidung.

Anmeldung: **Bitte verbindlich bis zum 08.11.2025 bei Info@apels-garten.de oder tsieglow@googlemail.com**
bei Rückfragen: **Thomas Sieglow, Tel.: 0172 3748173**

Bewertung: Die Jury bewertet Geschmack, Handwerk,
HACCP und Anrichteweise.
Die Entscheidung der Juroren ist nicht anfechtbar.

Siegerehrung: Den Siegern winken zahlreiche Sachpreise sowie
der „Susanna Eger Pokal“ zu.
Teilnahme Urkunden werden digital versandt.
Der Erste Platz erhält die Möglichkeit
eines dreitägigen Praktikums
beim Chocolatier Olav Praetsch in Wernsdorf

