



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

# IG Alltagskultur



Die Interessengemeinschaft Alltagskultur, die Stadt Bad Freienwalde und das Muzeum Lubuskie laden recht herzlich ein zum

## Deutsch – polnischen Wettbewerb im Historischen Kochen 2022

Veranstalter: Stadt Bad Freienwalde  
Karl-Marx-Str. 1  
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: 24. September 2022

Ort: Fontane – Haus Schiffmühle  
Schiffmühle 3  
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
- Dokumentation einer Facette der Alltagskultur

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 10.09.2022 an folgende Adresse einzureichen:

Grützner 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: „Essen bei Fontane“

#### Historischer Hintergrund:

Nachdem im Projektverlauf des deutsch-polnischen Wettbewerbs im historischen Kochen die Zeit nach dem 30jährigen Krieg bis in die jüngste Gegenwart, den 60er Jahren, eine Zeitschiene gespannt wurde, wollen wir uns jetzt mehr regionaltypischen Themen zuwenden.

Dabei bietet sich Theodor Fontane (1819-1898) mit seinen „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“ in besonderem Maße an. In die Beschreibungen seiner Exkursionen ab 1861 bis 1882 beschreibt er fünf brandenburgische Landshcaften, die sich mit ihrer Verschiedenheit um Berlin gruppieren. Eingeflochten in seine Beschreibungen sind auch die kullinarischen Besonderheiten der Regionen. Die Unterschiede und Verschiedenheiten erklären sich aus den nachbarschaftlichen Einflüssen, den slawisch-sorbischen, den sächsischen, den niedersächsischen und den mecklenburgisch-pommerschen. Seine Beschreibungen tangieren historisch auch unseren gegenwärtigen deutsch-polnischen Verflechtungsraum.

Das besondere an unserem Projekt ist, das diese Veranstaltung an einem authentischen Ort stattfindet, dem Vaterhaus Theodor Fontanes. Sein Vater Louis Henry Fontane (1796-1867) erwarb 1885 das an der alten Oder in Schiffmühle bei Bad Freienwalde gelegene Anwesen und lebte dort bis zu seinem Tode. In Theodor Fontanes Erzählungen werden die Besuche in Schiffmühle beschrieben. Erleichternd für die Durchführung des Projektes ist der Umstand, dass im Fontanejahr 2019 eine Vielzahl von Veranstaltungen stattfanden, die auch die kulinarische Welt Fontanes mit historischen Rezepten veröffentlicht haben.

#### Aufgabe:

1. Entwerfen Sie ein Szenario für das durch Ihre Mannschaft darzustellende Erlebnis. Eine historisch-zeitliche Eingrenzung wird nicht vorgegeben. Diese legen Sie selber fest. Beschreiben Sie dieses Szenario auf höchstens ½ Seite DIN A 4
2. Bereiten Sie dazu ein Essen für 10 Personen. Die Zutaten dazu bringen Sie mit.
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 50 € für die eingesetzten Waren erstattet.
5. Am Veranstaltungstag kochen Sie auf dem Kohleherd 10 Portionen Ihres Essens.
6. Außerdem decken Sie einen Tisch mit 4 Gedecken, wobei ein Gedeck für den Fotografen mit einer Portion Ihres Essens 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 einer Bierzeltgarnitur, 1 Kohleherd, 1 Tisch (1,20m x 0,80m) für die Tafel mit 4 Gedecken und 1 Zelt. Wasser ist vorhanden.
8. Während des Kochens wird Sie die Jury über die 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 24.09.2022:

- 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 24.09.2022 in Bad Freienwalde/Schiffmühle**

**Bis zum 10.09.20122 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). **Das Formular können Sie im Internet herunterladen unter [www.altranft.eu/kochen2022/anmeldung.pdf](http://www.altranft.eu/kochen2022/anmeldung.pdf)**

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.**

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 Przygotowanie	

Anlage 3

**A-Jury - Kochen**

Team

Bewertungstabelle

.....

	mögliche Punktzahl	erreichte Punktzahl
Einrichten des Arbeitsplatzes	5	
Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz und Arbeitsweise	5	
Umgang mit Lebensmitteln Sind die vorgegebenen Mengen verbraucht worden werden die Lebensmittel optimal gelagert	10	
Präsentationsgespräch (fachl. Fragen)	5	
Anrichteweise und Geschmack	15	
<hr/>		
gesamt	40	
<hr/>		

**B-Jury - Historie**

Team

Bewertungstabelle

.....

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

Arbeitsplatz (nicht Maßstabgerecht):

