

Der nordseeteller* 2012 geht an den Start!

Auf den nordseeteller*, fertig, los! Köche aus Dithmarschen und Nordfriesland stellen sich erneut der Konkurrenz um ihr Können sowie ihre Kreativität im Umgang mit regionalen Produkten in der Küche zu beweisen.

Bereits im letzten Jahr versprachen klangvolle Namen wie „Liebe geht durch die Leber“, „Landgang der Seeräuber“ oder auch „Küstengegacker“ einen wahren Gaumenschmaus. Im Anschluss an der Auftaktveranstaltung konnten Genussliebhaber von April bis Oktober ihren Appetit mit köstlichen Kreationen in den 15 teilnehmenden Restaurants in Dithmarschen und Nordfriesland stillen. Über 20.000 Broschüren wurden ausgegeben, das Fernsehen hat den Köchen in die Töpfe geschaut und viele Medien haben darüber berichtet. Somit können die Betriebe stolz vermelden, dass über 10.000 nordseeteller* verkauft wurden. Ein wahrer Erfolg für die Gastronomie und Ansporn genug für die nächste Runde.

Der nordseeteller* ist mittlerweile ein Projekt mit Tradition. In diesem Jahr findet die Auftaktveranstaltung am Montag, 23.04.2012 im NordseeCongressCentrum in Husum statt. Neben einer 4köpfigen Fachjury bestehend aus Andreas Koziolk (IHK-Ausbildungsberater und IHK-Showkoch), Thies Möller (Küchenmeister und TV-Koch), Richard Czack (Dozent i.R. – Culinary Institute of America) sowie Heinrich Wächter (Küchenmeister und Show-Koch aus dem Ruhrgebiet). Neben den Meisterköchen wird auch wieder das Publikum seinen Sieger für 2012 küren.

Die Bewerbung zum Wettbewerb um den nordseeteller* 2012 ist ab sofort möglich. Anmeldeschluss ist der 24. Februar 2012. Die Teilnahmegebühren für DEHOGA Mitglieder betragen 65,- Euro netto zuzügl. 19% MwSt., für Nicht-DEHOGA Mitglieder 130,- Euro netto zuzügl. 19% MwSt..

Hier ein Auszug aus den Kriterien:

- Es muss ein warmes Tellergericht gekocht werden.
- Es muss ein landestypisches Gericht mit einem kreativen Ansatz sein.
- Zur Zubereitung werden nur regionale Produkte verwendet.
- Das Gericht soll einen einprägsamen und prägnanten Namen erhalten.
- Der nordseeteller* muss den heutigen Ernährungsstandards entsprechen.
- Der nordseeteller* muss in der Praxis leicht nach zu kochen sein.
- Der Wareneinsatz pro Portion muss 4,50 bis 5,50 Euro betragen.
- Die Fleisch- oder Fischportion muss mindestens 180g wiegen.
- Die Warenkalkulation muss zu marktüblichen Preisen vorgenommen werden.
- Der Verkaufspreis des „nordseeteller*2012“ beträgt 14,50 €.
- Das Gericht muss von Ende April bis Ende Oktober 2012 in gleich bleibender Anrichteweise, Qualität und Quantität angeboten werden und auf der Speisekarte zu finden sein.

Im Anschluss an der Auftaktveranstaltung erscheint die kostenlose nordseeteller* Broschüre mit über 20.000 Exemplaren und präsentiert die teilnehmende Betriebe mit Bild und Text. Natürlich wird es wieder alle Rezepte zum Download sowie zusätzlich einen prominenten Auftritt im Internet unter www.nordseeteller.de geben.

Die Anmeldeformulare mit den gesamten Kriterien, Teilnahmebedingungen & Vordrucken der Formulare für die Gastronomiebetriebe können ab sofort bei der Nordsee-Tourismus-Service GmbH (Tel.: 04841-897575, E-Mail: info@nordseetourismus.de) angefordert oder bequem im Internet unter www.nordseeteller.de heruntergeladen werden.

Vorbestellungen für die Eintrittskarten zur Auftaktveranstaltung am 23. April 2012 im NCC in Husum sind ab sofort zum Preis von 18,- Euro inklusive Begrüßungsgetränk bei der Nordsee-Tourismus-Service GmbH (Tel.: 04841-897575, E-Mail: info@nordseetourismus.de) möglich.

Pressekontakt:

Nordsee-Tourismus-Service GmbH

Tanja Weinekötter

Zingel 5, 25813 Husum

Tel.: 04841-897510, Fax: 04841-4843

E-Mail: presse@nordseetourismus.de

Internet: www.nordseetourismus.de / www.nordseeteller.de

Das Fotomaterial steht ausschließlich zur einmaligen Nutzung in Verbindung mit dieser Pressemeldung zur Verfügung. Eine Verwendung oder Weitergabe darüber hinaus ist nicht gestattet.

Die Idee eines regionalen Gastronomiewettbewerbs um die Kreation eines typischen Nordseegerichts entstand im Rahmen eines Leader+ Projektes mit EU-Fördermitteln und wurde in den Jahren 2006 und 2007 bereits sehr erfolgreich in Dithmarschen und Eiderstedt durchgeführt. Nach Ablauf des Förderprojektes liegt die Wettbewerbs-Organisation nun bei der Nordsee-Tourismus-Service GmbH (NTS) mit Unterstützung der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Nordfriesland mbH, dem Dithmarschen Tourismus e.V. und den Kreisverbänden des DEHOGA Dithmarschen und DEHOGA Nordfriesland Süd. Seit 2008 findet die Veranstaltung jährlich wechselnd in Nordfriesland und Dithmarschen statt.