

Schlaraffia-Weinprämierung 2010

Reglement / Anmeldung

Termine

Anmeldeschluss	Dienstag	19. Januar 2010
	Mit gleichzeitiger Einzahlung	
Einreichen der Weine	bis Dienstag	09. Februar 2010
Beurteilung der Weine	Dienstag	16. Februar 2010
Bekanntgabe der Resultate (neu!)	Freitag	12. März 2010
	10. Schlaraffia Wein- und Gourmet-Messe	
Verleihung der Auszeichnungen	Donnerstag	11. März 2010
	10. Schlaraffia Wein- und Gourmet-Messe	

1. Trägerschaft

Schlaraffia Wein- und Gourmet-Messe Weinfeldern
Schlaraffia Messe AG, Postfach 454, CH-8570 Weinfeldern

2. Zweck

Gastrobetriebe, Gastropersonal sowie Privatpersonen können sich dank den Resultaten der Degustation an die Empfehlungen der versierten Jury halten. Die Teilnehmer können sich mit dem Leistungsausweis von der Konkurrenz abheben.

3. Ort der Beurteilung

Saal Gasthaus zum Trauben, Weinfeldern

4. Teilnahmeberechtigung

Weinhändler
Eigenbauproduzenten
Selbstkelterer
Die Teilnahme ist nicht an die gleichzeitige Teilnahme als Aussteller an der Messe genküpft!

5. Zugelassene Weine

Zur Prämierung sind schweizerische und ausländische Weine sowie Schaumweine in 75 cl Flaschen zugelassen. Spezialitäten werden auch in 35 cl-, 37,5 cl- und 50 cl- Flaschen akzeptiert.

Als Spezialitäten gelten Rebsorten mit einer gewissen regionalen oder nationalen Bedeutung sowie Weine aus besonderen Ernte-, Vinifikations- oder Ausbauverfahren (Beispiele: Beerenauslese, Strohweine, Likörweine usw.).

Der Endverbraucherpreis abzüglich aller Rabatte inkl. Mehrwertsteuer muss mindestens CHF 10.— pro Flasche betragen.

6. Prämierungskategorien

	2010	2011
Gericht 1	Suppe	Suppe
Gericht 2	Fisch Meer	Vorspeise
Gericht 3	Kalb	Schwein
Gericht 4	Apfeldessert	Sorbet

7. Die Gerichte (Degustationsmenü)

Gericht 1

Geräuchte Kartoffelsuppe Gasthaus zum Trauben, Weinfeldern

Rezept für 2 Liter Netto

Zutaten

0.48 kg	Kartoffeln, geschält
48 g	Butter
72 g	Zwiebeln
76 g	Lauch, gebleicht
22.4 g	Sellerie / Knollensellerie
2 l	Bouillon
0.8 dl	Vollrahm
0.8 x	Abschmecken
80 g	Toastbrot
24 g	Butter
4 g	Kerbel, Frisch

Vorbereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Gemüse zu Matignon (blättrig) schneiden. Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in Bratbutter goldgelb rösten. Kerbel zupfen.

Zubereitung:

Am Tag davor:

Kartoffeln weich kochen und etwa 12 Stunden im Räucherofen räuchen.

Matignon in Butter andünsten, Kartoffeln beigegeben. Mit heisser Buillon auffüllen, würzen und anschliessend aufkochen und abschäumen. Etwa eine halbe Stunde sieden lassen, danach pürieren und durchs Spitzsieb passieren. Nochmals aufkochen, abschmecken und mit Rahm verfeinern.

Anrichten:

Mit Kerbelblättchen bestreuen. Geröstete Brotwürfel separat dazugeben.

Gericht 2

Mit Verjus mariniertes Wolfsbarschfilet auf Peperonirauten und Basilikumöl Gasthof Eisenbahn, Weinfeldern

Rezept für 4 Personen

Zutaten

4 Tranchen	Wolfsbarschfilet à 80gr ganz frisch
0,5 dl	Verjus (Saft aus unreifen Weintrauben)
je eine halbe	grüne, gelbe und rote Peperoni
Salz und Pfeffer	aus der Mühle
4 cl	Basilikumöl
4 Sträusslein	Basilikum
4 Portionen.	Pariser Kartoffeln (Kartoffelkugel ausgestochen)

Die Wolfsbarschfilets mit einem Küchenpapier abtupfen. Mit dem Verjus leicht beträufeln. Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und leicht mehlen.

Den Fisch in einer Teflonpfanne auf beiden Seiten goldgelb braten. Braten Sie den Fisch immer zuerst auf der Haut, er präsentiert sich schöner.

Warmstellen.

Die Peperoni in Rauten schneiden und waschen

In Olivenöl mit wenig Temperatur, ohne Farbe nehmen zu lassen, anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Verjus würzen.

Die Peperoni in der Mitte des Tellers geben und den Fisch mit der Hautseite nach oben darauf anrichten.

Mit dem Basilikumöl umgießen und einige Basilikumblätter als Dekor verwenden.

Die ausgestochenen Kartoffelkugeln in Öl goldgelb braten, leicht salzen und rund um den Fisch anrichten.

Gericht 3

Kalbshohrücken an Eschalottenjus Restaurant Pulcinella, Weinfeldern

Rezept für 4 Personen

Zutaten

800g	Kalbshohrücken	} fein schneiden
2 kl.	Eschalotten	
1 kl.	Karotte	
50g	Sellerie	
5dl	Rotwein	
50g	Butter	
3 EL	Erdnussöl	
	schwarzer Pfeffer	
	Salz	
	etwas Rosmarin	
1 KL	Holundergelée	

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit Erdnussöl anbraten, danach das Fleisch aus der Bratpfanne nehmen und in einen Bräter geben. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 100°C für 45 Minuten garen lassen. Danach 15 Minuten auf 120°C fertig garen. Bratpfanne von Öl und Bratresten säubern, 30g Butter, Karotten, Sellerie, Rosmarin und Salbei beigegeben, kurz anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Alles ca. 10 Minuten einköcheln lassen, dann abpassieren und Saud auf ca. einen Drittel der Flüssigkeit einreduzieren lassen.

In separater Pfanne: 20g Butter erhitzen, feingehackte Eschalotten anschwitzen lassen, zum reduzierten Weinjus geben und mit Holundergelée abschmecken.

Fleisch in Tranchen schneiden und mit dem Eschalottenjus napieren.

Gericht 4

Äpfel im Schlafrock

Quelle: "Tiptopf", Staatlicher Lehrmittelverlag, Bern

Rezept für 4 Personen

Zutaten

250 g	Blätterteig
4	mittelgrosse Äpfel
wenig	Zitronensaft

Füllung:

6 EL	gemahlene Nüsse
½	Zitrone
2 EL	Zucker
2 EL	Rahm
wenig	Sultaninen
1	Ei

Blätterteig 3 mm dick auswallen, Quadrate ca. 16 x 16 cm schneiden, je nach Grösse der Äpfel. Kleine Formen als Garnitur ausstechen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und mit Zitrone beträufeln.

Füllung:

Nüsse evtl. leicht rösten, Zitronenschale dazureiben, Saft auspressen und dazugeben.

Zucker, Rahm und Sultaninen beifügen, mischen, in die Äpfel füllen.

Äpfel auf die Teigstücke geben, die Ränder mit Wasser bestreichen, die Ecken übereinanderlegen, mit Teigförmchen verzieren.

Das Ei verklopfen, Teig damit bestreichen.

Das Ganze in der unteren Ofenhälfte bei 220 Grad backen (20 – 30 Minuten).

8. Anmeldung

Die Anmeldung muss auf dem vom Veranstalter zur Verfügung gestellten Formular erfolgen.

Postadresse:

Schlaraffia Messe AG
Postfach 454
CH-8570 Weinfelden
Fax: 071 626 45 09
www.schlaraffia.ch
info@schlaraffia.ch

Anmeldeschluss ist der 19. Januar 2010!

Mit der Anmeldung bestätigt der Teilnehmer, dass

- die Weine in der Preisliste angeboten werden
- von den Weinen mindestens je 800 Flaschen im Angebot sind (bei Spezialitäten je 400 Flaschen)
- die eingereichten Weine für den Verkauf in der Schweiz zugelassen sind

Die Anzahl der zu bewertenden Weine ist beschränkt. Deshalb werden die Anmeldungen nach Eingangsdatum berücksichtigt.

Im Maximum können 100 Weine degustiert werden.

9. Deklaration

Bei der Anmeldung sind von jedem Wein die Weinkategorie, Land, Ursprung resp. Herkunft, Jahrgang, der Produzent, der Kelterungsbetrieb, die Rebsorten, Alkoholgehalt, Endverbraucherpreis inkl. Mehrwertsteuer, die Losnummer (nach LKV Art. 19-21) sowie Zusatzinformationen bezüglich Ernte-, Vinifikations- und Ausbauverfahren (z.B. Beerenauslese, Barrique-Ausbau, usw.) anzugeben. Die Sortenanteile müssen deklariert werden, wenn deren Anteil 15% oder mehr beträgt.

10. Einreichung

Die Weine sind in Originalaufmachung zu liefern. Die Etiketten müssen die von der Eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung vorgeschriebenen Bezeichnungen sowie den Jahrgang (Ausnahme: Schaum-, Perl- und Likörweine ohne Jahrgang) tragen.

Fassproben werden nicht akzeptiert.

Zur Beurteilung angemeldete Weine, die nicht in Originalausstattung angeliefert werden, fallen aus dem Wettbewerb. Die Elimination von Weinen entbindet den Einreicher nicht von der Bezahlung der Gebühren.

11. Anzahl einzureichender Flaschen

Von jedem angemeldeten Wein sind pro Prämierungskategorie **drei** Flaschen 75 cl oder **je fünf** 37,5 cl, 50 cl zur Verfügung zu stellen.

Die Zustellung der zu prüfenden Weine geht auf Kosten und Gefahr des Teilnehmers. Die eingereichten Weine sind Eigentum der Schlaraffia Messe AG.

12. Jury

Die Jury setzt sich zusammen aus:

Konsumenten, Gastrobetrieben, Redaktoren von Fachzeitschriften und Fachpersonen.

13. Bewertung der Weine

Hauptkriterium ist, dass der Wein zum Gericht passt.

Die Weine werden pro Gericht, für welches diese angemeldet sind, separat degustiert.

Die Jurymitglieder werden zu Beginn der Degustation instruiert.

Die Degustation erfolgt in Gruppen, denen ein Gruppenobmann vorsteht.

14. Auszeichnungen

Für die Verleihung der Auszeichnungen ist die Einzelbewertung der Jurymitglieder massgebend. Die Besten (max. 30%) jedes Gerichtes erhalten eine Auszeichnung.

Die Auszeichnungen werden am Eröffnungstag der Schlaraffia feierlich übergeben.

15. Rekurs

Die ermittelten Degustationsresultate sind endgültig. Es gibt keine Rekursmöglichkeit.

16. Bekanntgabe der Resultate

Die Resultate werden bei der Übergabe der Preise bekannt gegeben.

17. Publikation

Die ausgezeichneten Weine werden auf der Homepage der Schlaraffia Messe AG, in der Thurgauer Zeitung und in den kollaborierenden Fachzeitschriften und Fach-Homepages publiziert. Die Gewinner-Weine werden zudem an der Messe ausgestellt.

18. Schlaraffia Messe / Ausstellung

Jeder teilnehmende Betrieb erhält zwei kostenlose Messe-Eintritte (Wert CHF 26.—).

19. Gebühren

Kosten für Wein und Gericht (alle Angaben inkl. MwSt.):

1 Wein CHF 160.—

2 Weine CHF 300.—

3 Weine CHF 420.—

4 Weine CHF 520.—

Jeder zusätzliche Wein CHF 110.—

Teilnehmer der Prämierung 2009 erhalten einen Rabatt von 10% für die Anzahl der 2009 angemeldeten Weine.

Teilnehmende Betriebe, die auch Aussteller in der Messe sind, erhalten einen zusätzlichen Rabatt von 10%. Die Rabatte sind kumulierbar.

20. Zahlungsmodalitäten

Einzahlung:

Thurgauer Kantonalbank, 8570 Weinfelden

BC-Nr. 00784, PC Nr. Bank 85-123-0

Zugunsten von:

Konto 10 20 431.970-00

Schlaraffia Messe AG

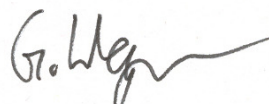
Postfach 454

8570 Weinfelden

Die Anmeldung ist erst nach Eintreffen der Teilnahmegebühr bei der Schlaraffia Messe AG gültig. Die Teilnehmer erhalten eine Rechnung für deren Teilnahmegebühr. Die Rechnung ist zahlbar innert 20 Tagen, spätestens allerdings bis 31. Januar 2010.



Rolf Müller
Präsident



Gregor Wegmüller
Messeleiter/Geschäftsführer

Anmeldung zur Weinprämierung

Wir melden uns definitiv für die Weinprämierung der Schlaraffia 2010 an.
(Anmeldeschluss: 19. Januar 2010)

Teilnehmer

Firma _____
 Zusatz «Abteilung» _____
 Adresse _____
 PLZ / Ort _____
 Internet «WWW» _____

Kontaktperson

Name _____
 Natel «Natel» _____
 Telefon _____
 Fax «Fax» _____
 E-Mail «EMail» _____

- Wir sind Aussteller an der Schlaraffia Messe (10% Aussteller-Rabatt)
- Wir haben bereits an der Schlaraffia-Weinprämierung 2009 teilgenommen (10% Rabatt)

Wir melden uns mit folgenden Weinen an:

Gericht-Nr.	Weinsorte, -kategorie + Jahrgang	Bezeichnung / Lage Rebsorten	Ursprung Herkunft	Fl. Grösse	Vol %	VK-Preis Inkl. MwSt.

Produzent/Kelterungsbetrieb (falls dieser von obenstehender Adresse abweicht):

Bemerkungen: _____

Anmeldung/ Teilnahme Schlaraffia Messe AG
 Postfach 454
 Rathausplatz
 CH-8570 Weinfelden
 Fax 071 626 45 09

Weine/Paket senden an Willi Burkhardt
 c/o Schlaraffia Messe AG
 Hagholzstr. 5
 CH-8570 Weinfelden

Mit der rechtsgültigen Unterschrift bestätigt die teilnehmende Firma die Bestimmungen des Reglements für die Schlaraffia-Weinprämierung 2010 und akzeptiert die Bedingungen. Gleichfalls bestätigt sie, dass der Wein den Anforderungen der Gesetzgebung entspricht.

Datum/Unterschrift _____ Stempel / Firmenname _____