



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

# IG Alltagskultur



VFBQ Bad Freienwalde e.V.  
Am Weidendamm 7  
16259 Bad Freienwalde

Die Interessengemeinschaft Alltagskultur, der VFBQ Bad Freienwalde e.V. und das Muzeum Lubuskie laden recht herzlich ein zum

## Deutsch – polnischen Wettbewerb im Historischen Kochen 2019

Veranstalter: Verein zur Förderung der Beschäftigung und Qualifizierung  
Bad Freienwalde e.V.  
Am Weidendamm 7  
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: 28. September 2019

Ort: Gemeinnütziges Informations-, Bildungs- und Begegnungszentrum  
Wasserstraße 18  
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 16.09.2019 an folgende Adresse einzureichen:

Günter 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](mailto:info@altranft.eu)

#### Thema:

„Resteessen“

#### Historischer Hintergrund:

Von einem ausreichenden Mal nicht verzehrter Überbleibsel, als Reste bezeichnet, haben eine bivalente Bewertung. Einerseits werden die Reste mit ihren Küchengerüchen nicht besonders geschätzt, andererseits sind die Reste in den heutigen Haushalten kein Problem mehr. Sie können zunächst im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe weggefroren werden.

Die Überbleibsel setzen natürlich ein ausreichendes Mal voraus. Der notleidenden Kriegsgeneration ist es schmerzlich, Essen wegzuerwerfen. Trotzdem wird heute viel Essen aus dem Kühlschrank entsorgt. Dabei ist das ‚Mindeshaltbarkeitsdatum‘ nicht ganz unschuldig. Auch die grammgenauen Rezepte haben die Resteverwertung zurückgedrängt. Mit der Fastfood-Ernährung und den Fertiggerichten wird es immer schwerer, solche Reste weiter zu verwerten.

Aber es gibt sie noch. Schon bei der Weihnachtsgans stellt sich die Frage nach der Verwertung von Innereien, Hals und Schmalz.

Weil Reste immer etwas Unvollständiges sind, bedürfen sie immer einer Kombination mit anderen Nahrungsmitteln. Die einfachste Form der Resteverwertung ist das Aufwärmen. Schon Wilhelm Busch reimte: „wovon er besonders schwärmt, wenn er wieder aufgewärmt.“

Nicht nur, dass die Resteverwertung Haushaltsgeld spart, aus den Resten entwickelten sich eine Fülle von eigenständigen Traditionsgerichten wie zum Beispiel Tiroler Gröstl, Arme Ritter, Brotsuppe, Soljanka usw.

Viele Kochbücher geben am Ende des Buches Anleitungen, wie zum Beispiel des „Praktische Kochbuch“ von Henriette Davidis aus dem Jahre 1884. Unter dem Kapitel „Hinweise auf Speisen, welche von Resten verschiedener Art zubereitet werden“ unterscheidet sie 10 Kategorien, aus denen etwas zubereitet werden kann: Aus Suppen, -Kartoffelspeis, -Fleischspeisen, -Pasteten, -Fische, -Puddings, -Aufläufe, -Plinsen, -Omeletten, -Klöße, -Salate.

Das soll ermutigen, in der heutigen Wegwerfgesellschaft aus Resten kreativ etwas zu improvisieren.

#### 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. Improvisieren Sie dazu ein Resteessen für 10 Personen. Die Reste dazu bringen Sie mit.
3. Geben Sie mit Ihrer Meldung gleichzeitig das Formular (Anlage 2) ab, in dem Sie bitte die notwendigen Reste (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 25 € für die eingesetzten Waren erstattet.

5. Am Veranstaltungstag koche Sie auf dem Kohleherd 10 Portionen Ihres Resteessens.
6. Außerdem decken Sie einen Tisch mit 4 Gedecken, wobei ein Gedeck für den Fotografen mit einer Portion Ihres Resteessens 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 einem Tisch (1,40m x 0,60m, einer Sitzbank dazu, 1 Kohleherd, 1 Tisch (1,20m x 0,80m) für die Tafel mit 4 Gedecken, 1 Tisch (0,80m x 0,80m) zur Verkostung für die Jury 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 28.09.2019:

- 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 28.09.2019 in Bad Freienwalde**

**Bis zum 16.09.2017 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)

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 nimieszy formularz wykraczając poza rubryki.

Mannschaft	
Speisenbezeichnung Nazwa dania	
Zutaten für 4 Personen Składniki dla 4 osób	
Zubereitung heute Przygotowanie dania współcześnie	

### Anlage 3

#### A-Jury

Team

Bewertungstabelle

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

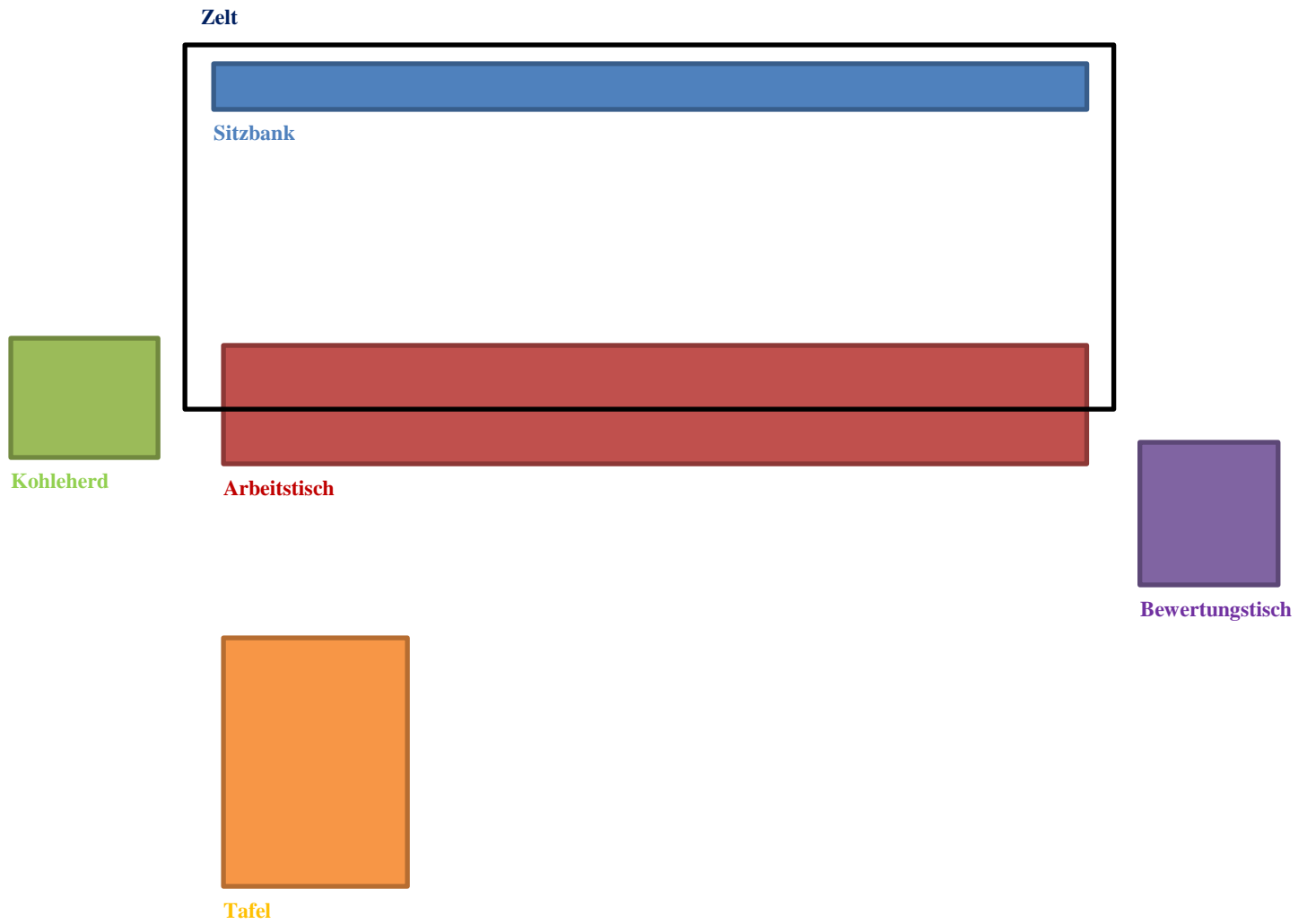
#### B-Jury

Team

Bewertungstabelle

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

Arbeitsplatz (nicht Maßstabgerecht):





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

IG Alltagskultur



VFBQ Bad Freienwalde e.V.  
Am Weidendamm 7  
16259 Bad Freienwalde

**Interessengemeinschaft Alltagskultur, Stowarzyszenie na Rzecz Wspierania Zatrudnienia i Kwalifikacji Zawodowych Bad Freienwalde eV (VFBQ) oraz Muzeum Lubuskie mają zaszczyt zaprosić do udziału**

**w niemiecko – polskim konkursie „Historyczne Gotowanie 2019”**

Organizatorzy:

Stowarzyszenie na Rzecz Wspierania Zatrudnienia  
i Kwalifikacji Zawodowych Bad Freienwalde eV (VFBQ)  
Am Weidendamm 7  
16259 Bad Freienwalde  
Niemcy

Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta  
ul. Warszawska 35  
66-400 Gorzów Wlkp.  
Polska

We współpracy z Interessengemeinschaft Alltagskultur, regionalnymi instytucjami i stowarzyszeniami.

Termin:

28. wrzesień 2019

Miejsce:

Gemeinnütziges Informations-, Bildungs- und Begegnungszentrum  
Wasserstraße 18  
16259 Bad Freienwalde  
Niemcy

Cele:

- Wspieranie i przedstawienie dziedzictwa kulturowego na pograniczu polsko-niemieckim,
- reaktywowanie dawnych tradycji i technik kulinarnych na obszarach wiejskich,
- niemiecko- polska współpraca w obszarze kształcenia zawodowego, turystyki oraz zachowania historii,
- Rozwój wspólnoty na pograniczu niemiecko- polskim, redukcja istniejących uprzedzeń,
- dokumentacja aspektu kultury dnia codziennego

Uczestnicy konkursu:

- Uczniowie niemieckich i polskich szkół gastronomicznych, praktykanci z przedsiębiorstw o kierunkach gastronomicznych jak i gospodarstw domowych,
- Stowarzyszenia, przedsiębiorstwa i inne organizacje i grupy osób, które wykazują zainteresowanie gotowaniem historycznym,
- W konkursie może wziąć udział najwięcej 6 grup. Każda drużyna powinna składać się z 2 do maksymalnie 4 osób. Przy zgłoszeniu większej ilości zespołów decydować będzie kolejność zgłoszeń, przy czym liczba niemieckich i polskich



drużyn powinna być możliwie równa.

Zgłoszenie:

- Zgłoszenia do udziału w konkursie przyjmowane są do 16 września 2019 roku w formie formularza pisemnego (załącznik nr 1). Należy przestać pod następujący adres:

Günter Beratungen  
IG Alltagskultur  
Mühlenstr. 36  
OT Altranft  
16259 Bad Freienwalde  
Deutschland

lub Fax an +40 3344 150388

Mail: info@altranft.eu

Temat: „Kuchnia z reszek“

Tło historyczne:

Niespożyte za pierwszym razem pozostałości, określane jako resztki, mają dwuwartościową ocenę. Z jednej strony nie są szczególnie cenione za swój zapach, z drugiej strony resztki w dzisiejszych gospodarstwach nie są już problemem. Mogą być one początkowo w lodówce lub zamrożone w zamrażalce.

Pozostałości jedzenia zakładają oczywiście wystarczający raz. Biednemu pokoleniu wojennemu z trudem przychodzi wyrzucanie jedzenia. Mimo to dzisiaj wyrzuca się dużo jedzenia z lodówki. Powodem tego jest też data ważności produktu. Ponowne wykorzystanie jedzenia wspomogły też przepisy z dokładnym określeniem ilości produktu. Trudniej jest wykorzystywać resztki przy produktach typu Fastfood oraz daniach gotowych.

Ale istnieją też takie. Na przykład przy gęsi bożonarodzeniowej pojawia się pytanie o wykorzystanie podrobów, szyi i smalcu.

Ponieważ resztki są zawsze niekompletne, wymagają one kombinacji z innymi produktami spożywczymi. Najprostszą formą przy wykorzystaniu resztek jest podgrzewanie. Już Wilhelm Busch rymował: „czym on się szczególnie zachwycą, jeśli się ponownie odgrzewa”.

Nie tylko to, że ponowne wykorzystanie resztek to oszczędność dla gospodarstwa, ale z resztek rozwija się mnóstwo samodzielnych przepisów jak np. Tiroler Gröstl, Arme Ritter, Brotsuppe, Soljanka itp.

Wiele książek kucharskich podaje na końcu wskazówki, jak np. „Praktische Kochbuch“ Henrietty Davidis z roku 1884. W rozdziale „Uwagi do potraw, które przygotowuje się z różnego rodzaju resztek” rozróżnia ona 10 kategorii, z których coś może być przygotowane: Z zup, dań ziemniaczanych, pasztetów, ryb, budyniów, zapiekanek, placków ziemniaczanych, omletów, klusek i sałat.

Powinno to zachęcać, w dzisiejszych czasach, czasach społeczeństwa konsumpcyjnego do kreatywnego improwizowania z pozostałościami jedzenia.

Zadanie:

1. Proszę przygotować scenariusz wydarzenia, który drużyna będzie prezentować. Nie podane są ramy historyczno- czasowe. Proszę samodzielnie je ustalić. Scenariusz należy opisać maksymalnie na max ½ strony A4.
2. Należy przygotować potrawę z resztek jedzenia dla 10 osób. Resztki proszę zabrać ze sobą.

3. Wraz z meldunkiem, prosimy o przesłanie formularza (załącznik 2), w którym uwzględnione będą składniki (ilość surowców) dla 4 osób. Podany przez Państwa przepis będzie wydrukowany w książce kucharskiej.
4. W dniu imprezy do państwa dyspozycji będzie piec węglowy z drewnem i węglem. Wszystkie surowce, narzędzia kuchenne, produkty i przyprawy muszą Państwo przywieźć ze sobą. Przy okazanym rachunku mogą być Państwu zwrócone maksymalnie 25 € za wykorzystane produkty.
5. W dniu imprezy gotują Państwo na piecu węglowym 10 porcji swoich dań z reszek.
6. Poza tym nakrywają Państwo stół dla 4 osób, przy czym prezentowane będzie nakrycie dla fotografa wypełnione porcją Pańskiego menu. Kolejną porcję przygotowują Państwo dla degustacji jury. 8 pozostałych mniejszych porcji mogą być degustowane przez przybyłych gości po ocenie jury.
7. Do gotowania i prezentacji menu do Państwa dyspozycji będzie przygotowane miejsce pracy (patrz rysunek). Składa się ono ze: stołu (1,40m x 0,60m, ławki, 1 kuchenki węglowej, 1 stołu (1,20m x 0,80m) stołu na 4 nakrycia i do degustacji przez komisję konkursową (0,80m x 0,80m) i 1 namiotu. Woda jest na miejscu.
8. Podczas gotowania komisja konkursowa będzie robiła wywiad na temat tła historycznego Państwa potrawy, stosowanych technologii gotowania, przyborów kuchennych i surowców.
9. Przed degustacją potraw przez komisję konkursową prosimy o prezentację Państwa potrawy. Proszę użyć karty dań przygotowanej przez Państwa w języku niemieckim i polskim.

Jury:

- Komisja składa się z 2 niemieckich i 2 polskich gastronomów oraz 1 niemieckiego i 1 polskiego historyka.

Ocena:

- Komisja konkursowa obraduje za zamkniętymi drzwiami, zgodnie z wytycznymi (kryteria oceniania w załączniku nr 3) i jest ostateczna.

Przebieg 28.09.2019:

- Przyjazd do godz. 9.00
- Otwarcie 9.15
- Losowanie miejsc pracy
- Przygotowanie miejsc pracy
- Rozpoczęcie gotowania
- Jednocześnie dyskusje z Jury

- Prezentacja potrawy przed Jury od 12.45
- Degustacja potraw przez odwiedzających od 13.00
- Ogłoszenie wyników 14.45

Załącznik nr 1

**Formularz zgłoszenia udziału w konkursie „Historyczne gotowanie” w dniu 28.09.2019  
w Bad Freienwalde**

**Przesłać do dnia 16.09.2019 Fax (+49 3344 150388) lub e-mail (info@altranft.eu)**

Uprzejmie zgłaszamy udział w konkursie „Historyczne gotowanie” w Bad Freienwalde. Jednocześnie oświadczamy, iż przyjmujemy i akceptujemy regulamin oraz warunki uczestnictwa.(proszę pisać wyraźnie, możliwie druk komputerowy)

Nazwa instytucji: .....

Nazwiska członków zespołu:

01 .....

02 .....

03 .....

04 .....

Nazwisko osoby do kontaktu:

.....

e-mail: .....

Tel.: .....

Nazwa prezentowanej potrawy konkursowej:

.....

.....

.....

.....  
Miejscowość

Data

.....  
Podpis reprezentanta zespołu

Załącznik nr 2

**Proszę koniecznie wypełnić ten formularz. Potrzebny on będzie do wydania książki kucharskiej oraz do zamieszczenia w internecie.**

Jeśli Państwa menu składa się z większej ilości dań, to prosimy o wypełnienie formularza dla każdego dania osobno.

Jeśli opis przygotowania któregoś z dań tego wymaga, mogą Państwo wypełnić niniejszy formularz wykraczając poza rubryki.

Drużyna	
Nazwa dania	
Składniki dla 4 osób	
Przygotowanie dania współcześnie	

## Załącznik nr 3

**A-Jury**

Drużyna

Tabela ocen

	Możliwe do uzyskania punkty	..... Uzyskane punkty
Organizacja miejsca pracy	5	
Porządek i czystość w miejscu pracy oraz sposób pracy	10	
Sposób obchodzenia się z artykułami spożywczymi Czy zużyte są wyznaczone ilości produktów Czy żywność jest poprawnie przechowywana	10	
Prezentacja (fachowe pytania)	5	
Sposób podania i smak 1. danie	10	
Sposób podania i smak 2. danie	15	
Suma punktów	55	

**B-Jury**

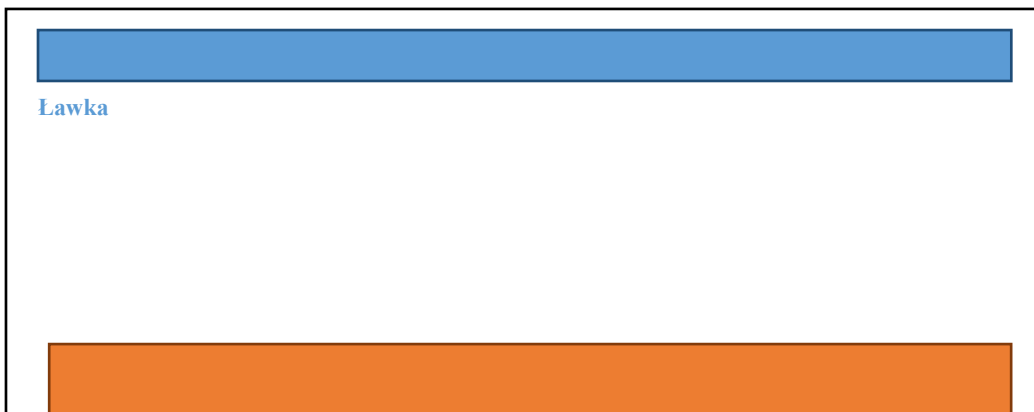
Drużyna

Tabela ocen

	Możliwe do uzyskania punkty	..... Uzyskane punkty
Historyczne zastosowanie przyborów kuchennych	5	
Historyczny aspekt potrawy/ zestawienie menu	5	
Karta dań w języku niemieckim i polskim/ dekoracja stołu i temat	10	
Sposób podania poszczególnych komponentów z punktu widzenia historycznego	5	
Prezentacja (fachowe pytania)	10	
Suma	35	

Miejsce pracy:

Namiot



Ławka

Miejsce pracy

Stół do nakrycia

Kuchenka  
węglowa

Stół ocen



# Gemeinsam Kochen

## Wspólne gotowanie

28. September  
2019

ab 9 Uhr

GIBBZ Bad Freienwalde  
Wasserstraße 18

IG Alltagskultur



Europäische Union  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020

Das Projekt wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung im Rahmen des Kooperationsprogramms INTERREG V A Brandenburg – Polen 2014-2020, Klein-Projekte-Fonds der Euroregion Pro Europa Viadrina, kofinanziert.

Barrieren reduzieren – gemeinsame Stärken nutzen.  
Redukować bariery – wspólnie wykorzystywać silne strony

