



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 +49 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**

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/> <hr/>		

B-Jury - Historie

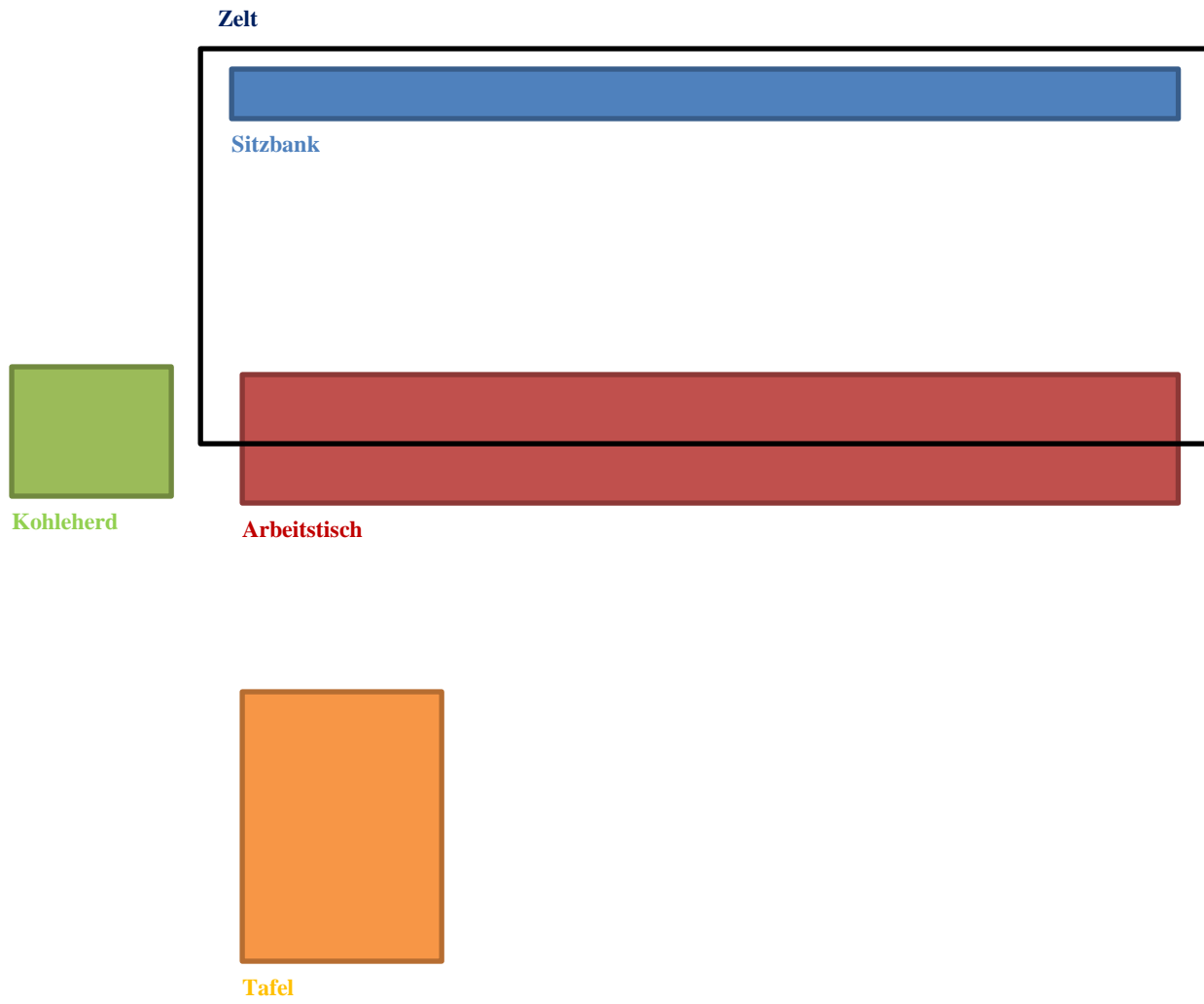
Team

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/> <hr/>		

Arbeitsplatz (nicht Maßstabgerecht):





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

IG Alltagskultur



Interessengemeinschaft Alltagskultur, Urząd Miasta Bad Freienwalde oraz Muzeum Lubuskie mają zaszczyt zaprosić do udziału

w niemiecko – polskim konkursie „Historyczne Gotowanie 2022”

Organizatorzy: Stadt Bad Freienwalde
Karl-Marx-Str. 1
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: 24. wrzesień 2022

Miejsce: Fontane – Haus Schiffmühle
Schiffmühle 3
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 procesu współżycia na pograniczu niemiecko- polskim, redukcja istniejących uprzedzeń,
- Dokumentacja różnych aspektów kultury dnia codziennego

Uczestnicy konkursu:

- Uczniowie niemieckich i polskich placówek oświatowych, praktykanci firm we wszystkich gastronomicznych dziedzinach edukacji
- Stowarzyszenia, przedsiębiorstwa, inne organizacje i grupy osób, które wykazują zainteresowanie gotowaniem historycznym,
- W konkursie może wziąć udział maksymalnie 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 konkursu należy składać na formularzu (załącznik 1) do dnia 10.09.2022 r. na adres:

○ Grütznert Beratungen
○ IG Alltagskultur
Mühlenstr. 36
OT Altranft
16259 Bad Freienwalde
Deutschland
lub Fax: +40 3344 150388
lub Mail: info@altranft.eu

Temat: „Jedzenie z Fontane“

Tło historyczne:

Dotychczasowe tematy polsko-niemieckiego projektu „Historyczne Gotowanie” obejmowały okres po wojnie 30-letniej aż do czasów współczesnych, czyli lat 60-tych ubiegłego wieku, lecz tym razem chcielibyśmy skupić się na bardziej pasującym do regionu temacie. Inspiracją tegorocznego tematu są „Wędrowki przez Marchię Brandenburską” autorstwa Theodora Fontane (1819-1898), w których autor opisuje swoje wędrowki z lat od 1861 do 1882 po pięciu brandenburskich regionach zgrupowanych wokół Berlina i ich piękny a zarazem zróżnicowany krajobraz. W jego opisach wplecione są również kulinarne specjały poszczególnych regionów. Różnice i odmienność wynikają z wpływów sąsiedzkich, słowiańsko-serbskich, saskich, dolnosaksońskich i meklembursko-pomorskich. Jego opisy są również historycznie związane z naszą obecną, polsko-niemiecką przestrzenią wzajemnych powiązań.

Szczególnym aspektem naszego projektu jest to, że wydarzenie odbędzie się w autentycznym miejscu - w domu ojca Theodora Fontane. Jego ojciec Louis Henry Fontane (1796-1867) nabył w 1885 r. posiadłość nad „Starą Odrą” w Schiffmühle koło Bad Freienwalde i mieszkał tam aż do swojej śmierci. Odwiedziny u ojca w Schiffmühle opisuje Theodor Fontane w swoich „Wędrowkach przez Marchię Brandenburską”.

Realizację projektu ułatwi fakt, iż w ramach Roku Fontane 2019 odbyło się wiele imprez, w ramach których opublikowano broszury przedstawiające kulinarny świat Fontane łącznie z historycznymi przepisami.

Zadanie:

1. Przygotowanie tła historycznego do wybranego menu. Historyczne ramy czasowe nie będą podane, ich ustalenie należy do Państwa. Tło historyczne należy opisać maksymalnie na ½ strony A4.
2. Przygotowanie potrawy na 10 osób. Zaopatrzenie się w składniki potrzebne do przygotowania menu.
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. Udostępnione zostaną kuchenki opalane drzewem i węglem oraz opał. Wszystkie surowce, narzędzia kuchenne, produkty i przyprawy należy przynieść ze sobą. Po okazaniu faktury lub paragonu otrzymają Państwo zwrot kosztów, maksymalnie 50,00 euro, za zakupione produkty.
5. W dniu imprezy potrawy powinny być przygotowane w ilości dla 10 osób.
6. Przygotowanie stołu z nakryciem dla czterech osób. Jedną porcję dania zaprezentować na stole tak, aby można było je sfotografować a drugą porcję dla jury. Po ocenie przez jury,

pozostałe osiem porcji będzie można wydać odwiedzającym imprezę.

7. Każda drużyna otrzyma następujące stanowisko pracy (patrz rysunek):

- namiot
- 1 stół i 1 ławka
- 1 stół o wymiarach 1,20 cm x 0,80 cm (do prezentacji potrawy)
- Kuchenkę

do dyspozycji jest: materiał opałowy. woda

8. Podczas gotowania komisja konkursowa będzie robiła wywiad na temat tła historycznego Państwa potrawy, stosowanych technologii gotowania, przyborów kuchennych i surowców.

9. Prezentacja potrawy nastąpi przed degustacją. Należy również przygotować menu w języku polskim i niemieckim.

Jury:

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

Ocena:

- Obrady komisji odbędą się przy drzwiach zamkniętych, zgodnie z wytycznymi określonymi w załączniku nr 3 i jest ostateczna.

Przebieg 24.09.2022:

- 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 zgłoszeniowy
„Historyczne gotowanie”
24.09.2022
Bad Freienwalde / Schiffmühle**

Zgłoszenia należy przesać do dnia 10.09.2022 Fax (+49 3344 150388) lub e-mail (info@altranft.eu)

Niniejszym dokonujemy wiążącego zgłoszenia do udziału w konkursie „Historyczne gotowanie” w Bad Freienwalde/ Schiffmühle. Jednocześnie oświadczamy, że będziemy przestrzegać regulaminu i warunków uczestnictwa. (Proszę pisać wyraźnie, w miarę możliwości drukowanymi literami).

Formularz można pobrać ze strony internetowej www.altranft.eu/kochen2022/anmeldung.pdf.

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

Prosimy wypełnić koniecznie poniższy formularz. Jest on bowiem niezbędny do wydania książki kucharskiej oraz do publikacji przepisów na stronie internetowej.

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

Kryteria oceniania

	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 podana ilości produktów została wykożystan 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

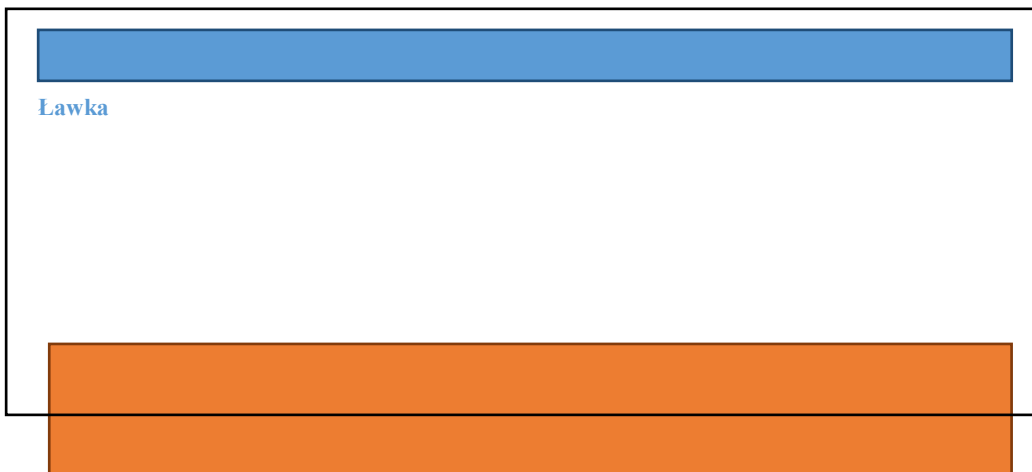
Drużyna

Kryteria oceniania

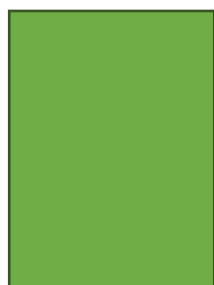
	Możliwe do uzyskania punkty Uzyskane punkty
Historyczne zastosowanie przyborów kuchennych	5	
Historyczny aspekt potrawy/ zestawienie menu	5	
Karta dań w języku niemieckim i polskim/ dekoracja stołu i temat	10	
Sposób podania poszczególnych komponentów z punktu widzenia historycznego	5	
Prezentacja (fachowe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

Miejsce pracy:

Namiot



**Kuchenka
węglowa**



Stół do nakrycia