



## PRESSEAUSSENDUNG

### **Die BÖG-Challenge 2015 MITMACHEN – KOCHEN – GEWINNEN**

**Mit der BÖG-Challenge 2015 wird nun bereits zum 3. Mal allen österreichischen Gastronomen und Küchenchefs die Chance gegeben, sich zu profilieren, neue Gäste zu gewinnen und von den Besten der Branche geehrt zu werden!**

Nach dem Erfolg der BÖG-Challenge 2014 war es klar, dass dieses Erfolgsrezept wiederholt wird! Auf breiter Ebene laden die BÖG – Beste Österreichische Gastlichkeit – gemeinsam mit der WKO Wirtschaftskammer Österreich, der Genuss Region Österreich und den kulinarischen Initiativen Österreichs sowie die ÖWM Österreich Wein Marketing die Wirte, Köche und Winzer Österreichs ein, an diesem ganz besonderen Wettbewerb teilzunehmen.

Mit diesem Wettbewerb wollen wir:

- ✓ Die Küchenchefs herausfordern, sich Gedanken zu machen.
- ✓ Den Restaurantgästen zeigen, was in der österreichischen Küche steckt.
- ✓ Den Kontakt zwischen Winzer und Wirten intensivieren
- ✓ Ausgewählte Starköche als Jury einladen, um
- ✓ die Gewinner beim Kongress „FORUM für GAST- und WIRTschaft“ vom 8.-10. März 2015 in Wien zu ehren!
- ✓ NEU ist, dass der Gastronom zu seinem Gericht auch den korrespondierenden Wein, Sekt oder auch Spirituose aus seiner Getränkekarte mitmelden muss!

Die BÖG-Challenge 2015 ist für die Teilnehmer GRATIS, die Anmeldung ist einfach und dauert nur wenige Minuten. Die Chancen auf den Sieg und zusätzliches Geschäft im Betrieb sind dafür sehr groß!

#### **Und so wird die BÖG-Challenge 2015 in 3 Phasen ablaufen:**

Bis 9. Dezember 2014 können sich alle Restaurants anmelden und bis 7. Jänner 2015 bis zu 3 Gerichte in jeder der folgenden 3 Kategorien einreichen:

- ✓ Vorspeisen (Suppe, kalt, warm)
- ✓ Hauptspeise (Fisch, Fleisch, Vegetarisch, Vegan)
- ✓ Mehlspeise (kalt, warm – Achtung: es muss wirklich Mehl als Bestandteil dabei sein!)



Diese Gerichte müssen in ihrem täglichen Geschäft (a la carte und Bankett) einsetzbar sein, der zeitgemäßen regionalen österreichischen Küche entsprechen und idealerweise sollten AMA-Gütesiegel Produkte und Produkte der GENUSS REGION ÖSTERREICH verwendet werden.

Nach der Einreichphase entscheidet eine Jury, ob die Gerichte den Anforderungen entsprechen und jeder Betrieb erhält für jedes teilnehmende Gericht einen eigenen SMS-Code zugeteilt, mit dem er das Gericht auf der Speisekarte kennzeichnet.

*Fortsetzung nächste Seite*





Beste Österreichische Gastlichkeit

In der Zeit vom 16. Jänner – 15. Februar 2015 werden die Restaurantgäste eingeladen, die Angebote der teilnehmenden Restaurants zu testen und für die gekennzeichneten Gerichte per SMS zu voten. (Es ist für den Gast eine ganz normale SMS, keine Mehrwertnummer!) Neben den kulinarischen Erlebnissen winken den teilnehmenden Gästen auch tolle Preise!

Die Rezepte der 10 Gerichte je Kategorie mit den meisten Votings werden von einer Prominenten-Jury geprüft und die 3 Finalisten pro Kategorie ausgewählt.

Diese Jury besteht aus den prominenten Experten : (in alphabetischer Reihenfolge)

**Annemarie Foidl (Präsidentin des österr. Sommelierverbandes)**

**Dietmar Muthentaler, (K u. K Hofzuckerbäckerei Demel)**

**Silvio Nickol, (Palais Coburg)**

**Heinz Reitbauer, (Steirereck Pogusch)**

Das große Finale findet dann im Rahmen des **Kongresses „FORUM für GAST- und WIRTSCHAFT“ am 9. März 2015 in Wien statt**, bei dem im Rahmen des Gala-Abends die Sieger der 3 Kategorien von den prominenten Juroren persönlich geehrt werden.

Toni Mörwald, BÖG-Präsident:

„ Für die BÖG steht die Entwicklung der regionalen österreichischen Küche im Vordergrund! Mit der regionalen Küche liefern wir den Menschen die Basis für ihre Gesundheit. Wir wollen zeigen, dass wir uns dieser Verantwortung bewusst sind und die österreichischen Köche motivieren, sich noch mehr Gedanken über die Kreation ihres Speisenangebotes machen! Für den Gast werden die regionalen Lebensmittel immer wichtiger und wir schließen uns gerne der Initiative „Schau drauf!“ des Ministeriums für ein lebenswertes Österreich an und wollen die Konsumenten entsprechend sensibilisieren!



Mit der Kategorie „Mehlspeise“ unterstützen wir die Initiative „Freunde der österreichischen Mehlspeisekultur“, um die Anerkennung als immaterielles Kulturerbe durch die UNESCO zu erreichen!“

Daher der Aufruf an die Branche:

**MITMACHEN – KOCHEN – GEWINNEN!**

---

#### Hinweis für die Redaktion:

Dieser Artikel hat 4.1631 Zeichen inkl. Leerzeichen

Wien, am 25. November 2014

**Das „BÖG-Challenge 2015“ -Logo sowie alle anderen Unterlagen**

stehen für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung: [www.boeg.at](http://www.boeg.at) -> Click „BÖG-Challenge 2015“

#### Weitere Informationen und Unterlagen:

BÖG - Beste Österreichische Gastlichkeit

Harald E. Meyer, Geschäftsführer

Mahlerstrasse 12 Stg 6, 1010 Wien

Tel.: 0699 171 208 38

[meyer@boeg.at](mailto:meyer@boeg.at)

