

# **American Culinary Classic 2003 17. bis 20. Mai 2003 WACS Observer Report**

*Reinhold Metz  
Chairman Culinary Committee WACS*

## **Report American Culinary Classic 2003 Chicago**

### **Inhalte**

1. Ausgangslage
2. Vorarbeiten zur American Culinary Classic
3. Briefings vor der Show
4. Dokumente / Beschreibungen
5. Infrastrukturen
6. Abläufe
7. Zahlen der American Culinary Classic 2003
8. Schlussanmerkungen
9. Beilagen
  - a. Juryliste American Culinary Classic 2004
  - b. Rangliste der American Culinary Classic 2004 Nationalteams
  - c. WACS Nationalteam Rankliste vom 31.05.2003

Richtlinien und Vorgaben an Teams und Aussteller, Anmeldeformulare (werden nur mit Original-Report abgelegt)

## 1. Ausgangslage

Anlässlich der Sitzung des WACS Culinary Committee vom Juli 2001 in London wurde vereinbart, zu den grossen internationalen Kochkunstwettbewerben ( IKA Olympiade Erfurt/ Culinary World Cup Luxemburg/ American Culinary Classic Chicago/ Salon Culinaire Singapur/ Salon Culinaire Mondial Basel/ ScotHot Glasgow), jeweils einen Observer des WACS Culinary Committee zu entsenden.

2002 in Singapur wurde ein Report von Committee-Mitglied Otto Weibel erstellt.

Für den Culinary World Cup 2002 in Luxemburg fungierte Committee-Mitglied Norbert Schmidiger als Observer in dieser Aufgabe. Der Vatel Club Luxemburg, Organisator des Culinary World Cup, hat sich sofort bereit erklärt Hand zu bieten, um diese neu geschaffene Position des Observers während.

2003 bei der *American Culinary Classic 2003* war das Culinary Committee Mitglied Reinhold Metz der WACS Beobachter. R. Metz war dort auch als Juror der warmen Küche eingesetzt. WACS-CC-Mitglied Steve Jilleba, als Culinary Chairman ACC und Head-Judge sowie Michel Bouit haben ihm volle Unterstützung gewährt.

Bei der Ausübung der Tätigkeit in der Position eines WACS-Observers ist es notwendig, dass dieser während der gesamten Dauer der Konkurrenz Einsicht in alle Unterlagen sowie Zutritt zu alle Räumlichkeiten hat.

## 2. Vorarbeiten zur American Culinary Classic 2003

Die Informationen über den Veranstalter der American Culinary Classic 2003 sind bereits bei im November in Luxembourg rechtzeitig und in korrekter Form über den Weltbund international bekannt gegeben worden.

Die Kontakte zu den nationalen Verbänden zur Einladung von Nationalteams gingen nur an WACS Mitgliedverbände.

Die wenigen Einladungen für Regionalteams und Einzelaussteller gingen einerseits über die nationalen Verbände und auch über einen Adressenstamm, welche die Organisatoren in Chicago zur Verfügungen hatten. Dank modernen Kommunikationsmitteln wie Internet und E-mail konnten den Teilnehmern zusätzliche Kontaktmöglichkeiten geschaffen werden.

Die Dokumente wie Ausschreibungen und Anmeldeformulare konnten somit rechtzeitig an die Interessenten verschickt werden. Wie und in welcher Form in Zukunft Anmeldeformulare in einer Standardform über das WACS Culinary Committee zu erarbeiten sind, ist zu klären. Es würde für die Aussteller sicher von grossem Vorteil sein, wenn sie nicht für jede internationale Konkurrenz andere Formulare hätten. Dadurch bestünde auch die Möglichkeit sprachlich einheitlichere Anmeldeformulare zu schaffen..

Die Problematik der verschiedenen Sprachen, das heisst die Übersetzungen, geben immer wieder zu Diskussionen Anlass. Dies ist vor allem bei der Interpretation der

verschiedenartig geforderten Ausstellungsaufgaben der Fall, sei dies nun für die Kalte Show oder bei den gestellten Anforderungen in der Gestaltung der Menüs im Restaurant des Nationen / Warme Küche.

Zum Beispiel: Es muss klar umschrieben werden; ob eine Vorspeise kalt oder warm zu servieren ist, und / oder ob diese kalte und warme Komponenten aufweisen darf !!

Die Benennung der WACS-Juroren erfolgte über die nationalen Verbände. Trotzdem müssen die Juroren in Zukunft deutlicher nach der derzeit gültigen WACS-Juroren-Liste ausgewählt und mit den betreffenden Landesverbände abgesprochen werden. Die Juroren-Auswahl sollte sinnvoller Weise mit dem jeweiligen Observer des WACS-Culinary Committee rechtzeitig im Vorfeld des Events abgestimmt werden.

Juroren aus anderen Nationen, (ausser jene aus dem Land das den Wettbewerb organisiert), die nicht die WACS-Qualifikation haben und nicht in der WACS Juryliste stehen, können in Zukunft nicht mehr toleriert werden. (siehe WACS-Juryliste) Der Einsatz von nationalen Jurymitgliedern ohne WACS-Qualifikation ist möglichst frühzeitig mit dem WACS-Culinary-Committee zu klären. Das CC wird die Nominierungen mit Toleranz bewerten und genehmigen. Wesentlich früher sind in Zukunft Anfragen an die Nationalen Verbände zur Entsendung der Jury zu stellen, sowie auch die Orientierung über deren Einsatz. Das Alterslimit der WACS Juroren ist dabei streng einzuhalten..

### **3. Briefing vor der Show**

#### ***Jury Briefing***

Die Juryorientierung fang in gutter Atmosphäre und angemessenem Rahmen statt. Durch die relative kleine Jurygruppe war das Briefing kurz und bündig. Der WACS-Observer wurde allen Juroren vorgestellt wobei seine Funktion und seine Aufgaben deutlich erklärt wurden. Die Informationen sind in englischer Sprache gemacht worden. WACS-CC-Mitglied Jilleba unternahm mit dem Einverständnis der Juroren im warmen Wettbewerbskochen den Versuch, die Juroren in verschiedenen Gruppen getrennt werten zu lassen, um daraus eventuell wichtige Erkenntnisse gewinnen zu können

Ergebnis des Versuchs:

- i. Eine Jurygruppe aus zwei Kollegen, die als sogenannte „Floor-Judges“ die Leistungen in der Küche mit insgesamt 40 möglichen Punkten bewertet haben. (Hierzu wird WACS-CC-Mitglied Tony Jackson einen Vorschlag zur Punkterelation bezüglich der Punkte Geschmack und Präsentation einbringen.)
- ii. Eine Jurygruppe von 3 Kollegen, die die Präsentation und den Geschmack mit insgesamt 60 möglichen Punkten bewertet haben. Hierbei wurden allerdings von der Köchejury nur die Vorspeisen und das Hauptgericht bewertet, während das Dessert von einer Patissierjury bewertet wurde.

Dieser Versuch hat sich in keiner Weise bewährt. So war es weder der Einen noch der anderen Jurygruppe möglich, z.B. die farbliche Abstimmung des Menüs oder den Wiederholungsfaktor zu berücksichtigen, zumal das Dessert zum Gesamteindruck eines Menüs gehört und deshalb auch unter diesem Aspekt bewertet werden muss.

- iii. In der Kalten Show waren für den Kochbereich 2 Juroren und für die Patisserie 3 Juroren (???) tätig. Auch hier sollte in Zukunft eine Gruppe gebildet werden, die aus mindestens 2 Köche-Juroren und einem Patissier-Juroren besteht. Es sind auch Verteilungen von 3 bis 4 Köchejuroren zu 2 Patissiers vorstellbar.

Die Jurydokumente und Bewertungsbögen sind täglich rechtzeitig ausgegeben worden.

#### Konklusion:

Das Jurybriefing darf absolut etwas länger dauern und umfassender ausfallen. Das WACS Culinary Committee muss hierfür eine Checkliste erstellen, aus welcher die Punkte zu ersehen sind, welche beachtet, besprochen und vermittelt werden müssen. Sehr gut war, dass die Juroren, alle einen weißen Berufsmantel mit aufgesticktem Namen, aber auch ein Namensschildchen erhalten haben.

#### ***Team Briefings***

Hier sind den Nationalteams die notwendigen Abläufe bekannt gegeben worden. Dabei sollte man noch intensiver die Teams auffordern Fragen zu stellen. Mir wurden auf Rückfragen bei verschiedenen Teamchefs einige kritische Anmerkungen bezüglich „Fingerfood“ und Bankettservice gemacht.

## **4. Dokumentationen/ Beschreibungen**

### ***Badges – Eintrittsberechtigungen***

Diese waren sehr zweckmässig und gut ersichtlich, habe keine Beschwerden oder Probleme von Ausstellern oder Juroren vernommen

### ***Unterlagen für die Jury***

Ist unter dem Punkte Jurybriefing bereits beschrieben.

### ***Unterlagen für die Aussteller***

Soweit festgestellt werden konnte sind kein Probleme mit den Informationsdokumentationen für die Aussteller aufgetreten

## **5. Infrastrukturen**

### ***Empfangsbereich der Teilnehmer – Parking, Zulassung***

Der Empfangsbereich für die Aussteller war sehr großzügig. Das Parken der Autos und Busse war soweit dies von der Ausstellungsgesellschaft her genehmigt wurde, in Ordnung. Das Parkierungsproblem für Aussteller wird bei weltweit allen Ausstellungen immer ein gewisses Problem darstellen.

### ***Kalte Show-Halle***

Die Halle war genügend gross, ebenso die Ausstellungsflächen. Der Präsentationsbereich sowie die Küchen der American Culinary Classic waren leider am Ende einer großen Halle platziert. Ich könnte mir für eine internationale Show einen besseren Platz in der Hallenmitte oder am Halleneingang vorstellen..

Die Tische waren sauber abgedeckt und umrandet, wie dies in den Ausschreibungen auch bekannt gegeben worden ist. Die Wettbewerbsteilnehmer konnten ihren Tisch in Ruhe aufbauen. Wohltuend war auch die Anbringung von je einem Strahler (1000 Watt) pro Ausstellungstisch an der Hallendecke. Diese Strahler gab genug Licht für die Präsentation. Es mussten keine Illuminationen durch die Teams auf den Tischen angebracht werden.

### ***Restaurant des Nations***

War absolut gut und sehr zweckmässig eingerichtet. Dass gewisse Wege für den Service der Gerichte sehr weit waren, lässt sich bei dieser Grösse fast nicht verändern. Das Restaurant der Nationen darf als sehr gut bezeichnet werden.

### ***Küchen***

Die Küchen können einerseits aus meiner Sicht, aber auch in Gesprächen mit direktbeteiligten Teams andererseits, als gut bezeichnet werden. Die Einrichtungen waren, wie im Vorfeld den Teams mitgeteilt, vorhanden. Ebenfalls sehr positiv war die gute Betreuung der Teams durch fachlich versierte Personen. Wenn etwas gefehlt hat, oder nicht auf Anhieb funktioniert hat, wurde geholfen. Das war ausgezeichnet.

### ***Jury-Räume***

Dies wird überall immer ein Problem bleiben, will man die Jury-Büros möglichst bei den Wettbewerben haben, ist meistens mit Lärm-Emission zu rechnen. Die Räumlichkeiten für die Jury waren inmitten des Geschehens und sehr großzügig bemessen.

### ***Administrationsbereiche/ Wertungsbüro***

Der ACC Verwaltungsbereich und das Wertungsbüro waren sehr gut platziert und nahe am Geschehnis wie dem Restaurant, den Küchen, der Plattenschau und den Juryräumen.

### ***Infostellen / Infosäules***

Waren an gut sichtbaren Punkten vorhanden, die jeweiligen Medaillenspiegel wurden dargestellt. Auch die Infostelle des ACF war besetzt und betreut. Vielleicht noch zu ergänzen wäre, dass diese Stelle ebenfalls mit den Ranglisten und Resultate der Einzelaussteller ausgestattet würde.

### ***Unterkünfte Nationalteams / Jury / Transfers der Jury***

Die Nationalteams soweit ich selber nachgefragt habe, waren mit Ihrer Unterbringung zufrieden und den Arbeitsmöglichkeiten für die kalte Show.

Die Unterbringung der Jury war hervorragend, wenn gleich auch ein wenig weit von der Messe. In Zukunft sollte man über eine Transfermöglichkeit für die Juroren nachdenken.

## **6. Abläufe**

### ***Empfang der Teilnehmer; Instruktion; Betreuung***

Der Empfangsbereich sowie der Empfang der Teilnehmer und die Tischzuweisung waren perfekt.

### ***Anweisung der Jury***

Eine Einteilung von Jurygruppen mit je einem Jury-Teamchef ist grundsätzlich das richtige Vorgehen. In Chicago war es nicht notwendig, weil die Jury bereits anderweitig aufgeteilt war (siehe Punkt 3). Ansonsten bevorzugt das Culinary Committee gut durchmischte und möglichst breit gefächerte Juryteams.

### **Juryinstruktion**

Die Jury-Instruktion durch den Oberjuroren wurde täglich und je nach der erforderlichen Situation vorgenommen. Dass bei gewissen Schaelementen eine kurze Rücksprache in der Gruppe stattfindet ist in Ordnung, sogar wünschenswert, dies aber nur zur koordinierten Informationen und überhaupt zu keiner Wertungsbeeinflussung.

it is absolutely correct – not to say desirable – that the group confers on certain show elements. This, however, may only serve the purpose of coordinated information and may not influence the valuation at any rate.

### ***Wertungsabläufe –Checken der Ausstellungsstücke ob diese bewertet wurden***

Die Jury konnte in großer Ruhe ohne durch Besucher oder Teilnehmer gestört zu werden, bewerten. Die Teamchefs waren gegenwärtig um auf Fragen der Jury Auskunft geben zu können. Die Küchenjuroren (Floor judges) haben die Teams beim Betreten der Küchen und deren mitgebrachtes Material kontrolliert. Der Jury, welche den Geschmack und die Präsentation zu bewerten hatte, bekam die Gerichte an einen Tisch im Restaurant zur Bewertung serviert

Hierbei besteht die absolute Notwendigkeit dass die Teller entsprechend markiert werden bzw. eine Vignette erhalten, damit der Jury die Teller auch gastgerecht präsentiert werden und sofort erkannt werden kann, ob richtig angerichtet wurde.

### ***Restaurant des Nationen – Verkauf der Menüs***

Der Verkauf der Menüs und der Empfang der Gäste verlief vorbildlich. Dabei assistierten freiwillige Helfer vom Chicagoer Köcheclub jedermann sehr gut. Das Servicepersonal war kompetent und freundlich.

### ***Preisverleihungen***

Die tägliche Preisverleihung fand nur mit den Teilnehmern (Einzelausstellern) und wenigen Zuschauern statt. Bei der großen Preisverleihung für die Nationalmannschaften am letzten Tag, wurden die Dekoration und die Bestuhlung erst in letzter Minute bereit gestellt. Dies sollte früher geschehen und auch nicht im Beisein der Teilnehmer. Die Zeremonie an sich war klar, korrekt und zufriedenstellend.

### ***Informationen, Büro, Internet ,Ranglisten etc.***

Informationen über den Verlauf der Wettbewerbe wurden über verschiedene Quellen bekannt gegeben, wie bereits beschrieben, wäre es für den eigentlichen Besucher der Ausstellung im vermehrten Masse von Interesse, Informationen zu bekommen.

Wie weit die Informationsflüsse über Internet gelaufen sind, konnte ich vor Ort nur reduziert wahrnehmen, möchte dazu auch keine Wertung abgeben. Was aber nach der Ausstellung bekannt wurde, wäre hier noch zusätzliche Informationen erwünscht, nur die Frage ist wie viele Besucher einer Website es überhaupt gibt, lohnt sich der Aufwand.

### ***Problemfälle***

Die Sicherheitsdienste der Ausstellungsgesellschaft verursachten doch immer wieder Missverständnisse. Dass die Sicherheit im Vordergrund stehen muss ist unbestritten, dies sollte aber so geregelt werden, dass der Teilnehmer von Wettbewerben so wenig wie notwendig davon zu spüren bekommt.

### ***Eröffnungsfeier und Schlussfeier***

Eine Eröffnungsfeier fand nach meiner Kenntnis nicht statt. Auch dies sollte überdacht werden..

Neben der Preisverleihung am Nachmittag war eine Schlussfeier mit Stehempfang am Abend für alle Nationalmannschaften.

## **7. Zahlen der American Culinary Classic 2003**

Besucherzahlen: ???

Gästeszahlen im Restaurant der Nationen: An 3 Tagen durch täglich 3 Teams und am

letzten Tag mit 2 Teams wurden durch die 11 Teams insgesamt 880 Gäste bewirtet:

Es nahmen insgesamt 120 **Köche/Köchinnen und Pâtisseries** an der American Culinary Classic teil mit **11** Nationalteams und rund **40** Einzelausstellern.

Es wirkten **10** Juroren / inkl. Jurypräsident und WACS-Observer.

## **8. Schlussanmerkungen**

Im Namen des Culinary Committee WACS möchte ich ein großes Dankschön an alle Teilnehmer, dem Supervisor Michel Bouit, Steve Jilleba und allen Helfern für die gute Organisation und Betreuung aussprechen, sowie für Ihre grosse Arbeit, welche sie während der ACC 2003 geleistet haben. Nach wie vor gibt es die Leute und Berufskollegen, welche Tage und Wochen ihrer Freizeit einsetzen, um der Kochkunst und den Berufskollegen aus aller Welt Gelegenheit zu geben, ihr Können zu repräsentieren.

Es wird bekanntlich immer schwieriger solche, grossen Shows noch zu finanzieren und auch organisatorisch über die Bühne zu bringen. Deshalb einen grossen Respekt vor den Kollegen der American Culinary Classic in Chicago..

Weiterer Dank an Steve Jilleba und Michel Bouit, das sie mich als WACS Observer in alle Räumlichkeiten Zutritt liessen und auch Einsicht in alle Abläufe und Wertungsprotokolle, Ranglisten usw. ermöglichten. Diese Offenlegung ermöglicht uns in der Zukunft für weitere grosse Ausstellungen die Optimierung für Abläufe, für Organisatoren, für die Arbeit der Jury, für die Wertschätzung der Aussteller, anzustreben

Es war eine grossartige und eindruckliche Show, die American Culinary Classic 2003 in Chicago

# American Culinary Classic 2003 in Chicago

## ***Judge List***

<b>NAME</b>	<b>PRENAME</b>	<b>FUNCTION</b>	<b>EINSATZ 17. – 22.05.2003</b>	<b>COUNTRY</b>
Gelisse	Victor		Floor-Judge	USA
Hitz	Werner	WACS	Judge Patisserie	Swiss
Jackson	Tony	WACS	Judge A + B	Scotland
Jilleba	Steve	WACS	Judge Hot Presentation/Taste	USA
Marti	Bruno	WACS	Judge Hot Presentation/Taste	Canada
Metz	Ferdinand	WACS	Judge A + B	USA
Metz	Reinhold	WACS	Judge Hot Presentation/Taste	Germany
Northmore	Christofer		Judge Patisserie	USA
Renusson	Gilles		Judge Patisserie	USA
Zimmermann	Fred	WACS	Floor-Judge	Canada

## **American Culinary Classic 2003**

### **Final Result List**

<b>Nation</b>	<b>kalte K.</b>	<b>warme K.</b>	<b>GesamtRang</b>
1 USA	74,06000	89,83333	163,8933
2 Germany	72,59944	88,08333	160,6828
3 Schottland	72,11000	87,44444	159,5544
4 Canada	68,78556	86,08333	154,8689
5 Wales	67,32944	82,83333	150,1628
6 Finland	65,88611	87,44444	153,3306
7 South Africa	63,76222	86,08333	149,8456
8 Portugal	63,22500	84,27778	147,5028
9 Italy	63,04556	78,11111	141,1567
10 Untied Kingdom	62,06389	77,02778	139,0917
11 Bahamas	46,04556	76,91667	122,9622

## WACS Ranking List for National Teams

### Nationenwertung

WACS - AAA- SHOW'S		2000 - 2004					WACS- Member	
IKA 2000	ScotHot 01	Singapore 02	Expogast 02	Chicago 03	IKA 2004	Total	Countries	Ranking
32	0	14	32	18	0	96	Germany	1
34	9	18	34	0	0	95	Switzerland	2
35	12	0	30	14	0	91	Canada	3
33	10	0	28	20	0	91	USA	3
31	11	0	31	16	0	89	Scotland	5
37	0	17	33	0	0	87	Singapore	6
38	0	0	35	0	0	73	Sweden	7
30	0	0	26	4	0	60	Italy	8
24	6	0	21	8	0	59	Portugal	9
26	5	0	27	0	0	58	Iceland	10
36	0	16	0	0	0	52	Norway	11
28	0	0	23	0	0	51	Netherland	12
0	8	0	29	10	0	47	Wales	13
29	0	0	0	12	0	41	Finland	14
19	0	0	22	0	0	41	Hungary	14
22	0	0	18	0	0	40	Austria	16
23	0	15	0	0	0	38	Czech RP	17
0	0	12	25	0	0	37	Malaysia	18
21	0	13	0	0	0	34	Ireland	19
18	0	0	15	0	0	33	Israel	20
25	0	0	0	6	0	31	South Africa	21
15	0	0	16	0	0	31	Slovakia	21
17	0	0	13	0	0	30	Slovenien	23
27	0	0	0	0	0	27	Japan	23
0	8	0	17	0	0	25	Malta	25
0	0	0	24	0	0	24	Cyprus	26
0	0	0	20	0	0	20	Luxembourg	27
14	5	0	0	0	0	19	Russia	28
0	0	0	19	0	0	19	Argentina	28
16	0	0	0	0	0	16	Romania	30
0	0	0	14	0	0	14	Poland	31
0	0	11	0	0	0	11	South Corea	32
0	0	10	0	0	0	10	Mauritius	33
0	0	0	0	2	0	2	UK	