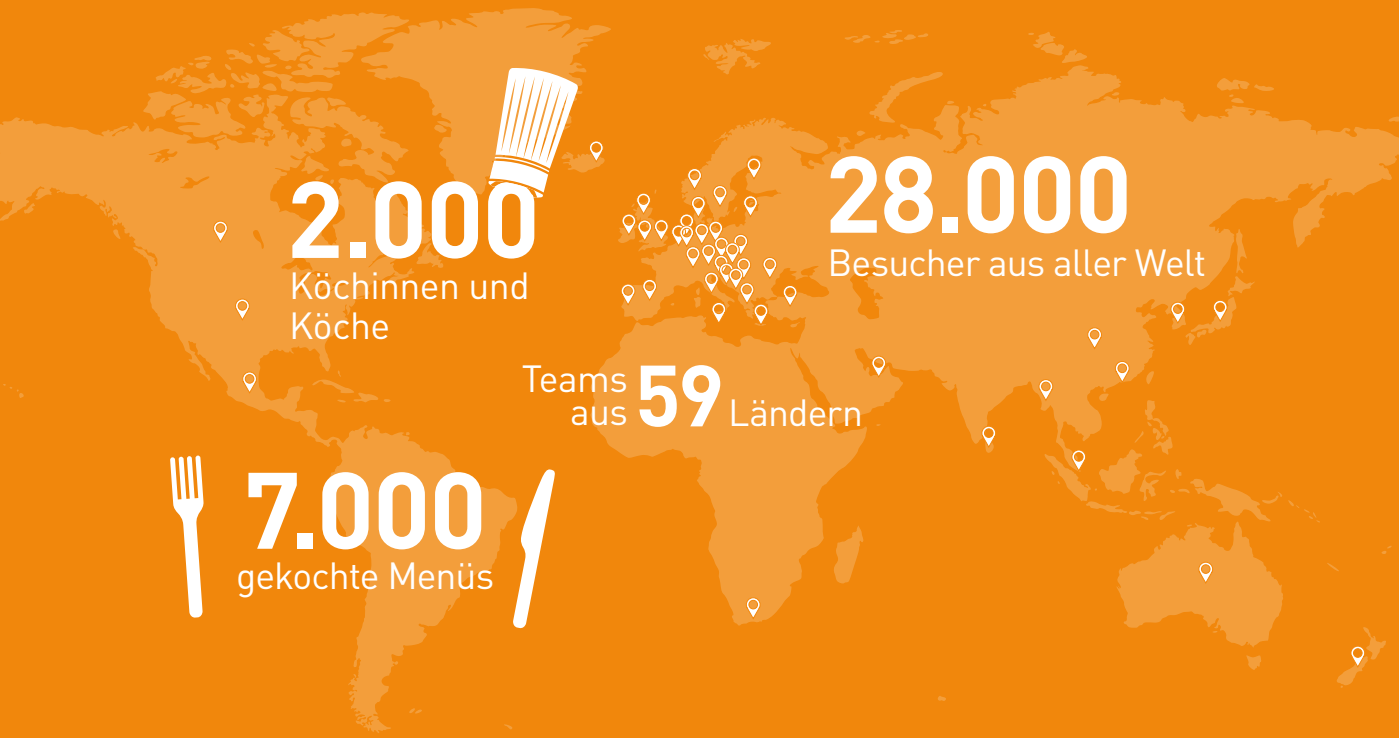
OLYMPIADE
DER KÖCHE

MESSE STUTTGART
14.–19. Februar 2020

Meisterhafte Kreationen, strahlende Sieger

Vielfältiger, internationaler, größer: Die IKA/Olympiade der Köche ist auf Rekordkurs. Schon 2016, als Singapur im Wettkampf der Nationen den Titel holte, waren insgesamt 2.000 Köche am Start. 2020 soll diese Rekordzahl noch einmal übertroffen werden. Die Gäste in Stuttgart können sich freuen – auf einen Kochwettbewerb der Superlative. Schon der Rückblick auf 2016 macht Appetit:



Die Teilnehmer und Goldmedaillen 2016

- **32 Nationalteams**
  Olympiasieger: Singapur
- **19 Jugendteams**
  Olympiasieger: Schweden
- **52 Regionalteams**
  IKA-Cup-Gewinner:
  Stockholm Culinary Team
- **19 Teams der Gemeinschafts-verpflegung**
  Olympiasieger:
  FAZER Culinary Team Finland
- **550 Einzelaussteller**

Die Gewinner der letzten Jahre

Kategorie „Nationalmannschaften“

2016	Singapur
2012	Schweden
2008	Norwegen
2004	Schweden
2000	Schweden
1996	Schweiz
1992	Kanada
1988	Schweiz
1984	Kanada
1980	Deutschland
1976	Schweiz
1972	Japan

Herzlich willkommen auf dem größten internationalen Fest der Kochkunst!

Große Kochkunst erwächst aus Tradition und Leidenschaft. Bei keinem anderen Kochwettbewerb lässt sich das intensiver erleben als auf der IKA/Olympiade der Köche. Wir sind stolz auf die größte, älteste und bunteste internationale Kochkunstausstellung. Profiköche aus aller Welt – ob Jungkoch oder Küchenchef – messen sich hier im fairen Teamwettstreit. Als Ausrichter der Veranstaltung gibt der Verband der Köche insbesondere jungen Talenten eine Bühne und die Gelegenheit, ihr Potenzial zu zeigen.

Andreas Becker,
Präsident des Verbands
der Köche Deutschlands
e. V. (VKD)

Wer Tradition lebt, muss auch die Zukunft im Blick haben. Zur 25. Auflage der IKA/Olympiade der Köche wagen wir Neues. Natürlich ohne die alten Stärken zu vergessen, die unseren Verband und den Teamwettbewerb geprägt haben. Zum ersten Mal findet der Wettbewerb in Stuttgart statt, parallel zur INTERGASTRA 2020, der führenden Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie. Der Chef's Table, unsere neue Disziplin, stellt die Teilnehmer vor spannende Herausforderungen, auch weil die Besucher direkt an den Kochboxen sitzen und essen.

Feiern Sie vom 14. bis 19. Februar 2020 mit uns diesen und viele weitere kulinarische Höhepunkte. Wir freuen uns, wenn Sie dabei sind.

Ihr

Andreas Becker

VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS e.V.

DEHOGA BADEN-WÜRTTEMBERG

INTERGASTRA
Die ganze Welt des Gäste-Business

Messe Stuttgart

Perfektion und Präzision: rund um den Wettbewerb

Teams aus aller Welt, versammelt zu einem einzigartigen Wettbewerb: Das ist die IKA/Olympiade der Köche. Bei keinem anderen Kochwettbewerb messen mehr Profiköche ihr Können.

Die Teams bewerben sich in folgenden Kategorien:

- National-mannschaften
- Jugend-National-mannschaften
- Regional-mannschaften
- Teams der Gemeinschafts-verpflegung
- Streitkräfte-Teams
- Einzel-aussteller

Chef's Table, Restaurant of Nations, Live Carving: In unterschiedlichen Disziplinen zeigt sich im Verlauf des Wettbewerbs die ganze Vielfalt der Kochkunst. Die Teilnehmer stellen sich einer echten Bewährungsprobe: Sie führen vor, wie aus Konzentration, Präzision und Hingabe kreative Kompositionen erwachsen, jede ein Kunstwerk für sich. Damit im Wettkampf nichts anbrennt, trainieren die Köche intensiv – und das bereits zwei Jahre vor dem eigentlichen Wettbewerb. Bis am Ende jeder Handgriff sicher sitzt und sich die Teammitglieder blind verstehen.

Fingerspitzengefühl: Bei der Präsentation der Speisen achten die Teilnehmer auf jedes Detail.

Kritische Blicke: Nur die besten Kreationen punkten bei der Jury.

Individueller Stil, die Kochtradition des eigenen Landes und die Fertigkeiten der einzelnen Mitglieder: Auf dieser Grundlage löst jedes Team im Wettbewerb die ihm gestellten Aufgaben. Neben der kreativen Gesamtleistung nehmen die Juroren jedes Detail unter die Lupe. Perfektion, Präzision und ein herausragender Geschmack der zubereiteten Speisen sind dabei nicht die einzigen Kriterien. Auch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Sauberkeit in der Küche sowie die Präsentation der Speisen fließen in die Bewertung mit ein.

Die Jury: Die Besten bewerten die Besten

Kritische Blicke über Brillen, akribische Notizen auf Tablets: 60 Juroren aus den teilnehmenden Nationen bewerten die Leistung der Teams und entscheiden, wer sich am Ende des Tages über Gold, Silber oder Bronze freuen darf. Bei der IKA/Olympiade der Köche werden die Besten von den Besten bewertet.

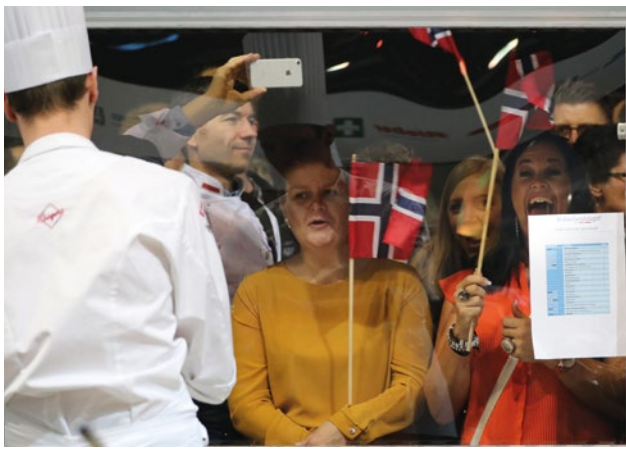
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

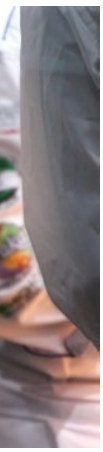
Nur wer eine Ausbildung bei der World Association of Chefs Societies absolviert und langjährige Juryerfahrung vorzuweisen hat, schafft es auf einen der Jurysessel des größten internationalen Kochkunstwettbewerbs. Jeder der Juroren ist Experte auf seinem Gebiet. Deshalb organisiert sich die Jury für die Bewertung der einzelnen Disziplinen in Gruppen. Eine faire, fachgerechte und objektive Bewertung der Teamleistung steht immer an erster Stelle.

Mützen, Magier und Menüs: ein einzigartiges Kocherlebnis

Wenn die Meister der Küche an den Herd treten, liegt immer ein Hauch von Magie in der Luft. Das schnelle, präzise Arbeiten und die Schönheit der kulinarischen Kreationen verbinden sich in atemberaubenden Momenten zu großer Kochkunst. Die Frage ist: Hält die Leistung auch den prüfenden Blicken der Jury stand? Wie das gelingt, erleben die Besucher hautnah – ebenso wie den unbändigen Jubel der Gewinner.

Vorfreude beim Einzug: Nach zwei Jahren intensiven Trainings geht es endlich um die Medaillen.





Glücksgefühle: Bei der IKA/Olympiade der Köche richten die Teams einzigartige Kreationen an. Hat die Jury den Sieger gekürt, kennt der Jubel keine Grenzen – auch für die Besucher ein einmaliges Erlebnis.

Kulinarisches Kräftemessen: Das sind die Wettbewerbe

Ob Menü oder Buffet – in jeder Wettkampfdisziplin zeigen die Teilnehmer, was wahre Kochkunst erreichen kann. Sie arbeiten hochkonzentriert, immer unter den strengen Augen der allgegenwärtigen Jury. Jeder einzelne Teller muss perfekt sein, denn die Teilnehmer wissen nicht, welcher bewertet wird. Das Ergebnis sind raffinierte Ideen und Kreationen, an die sich Teilnehmer und Besucher noch Jahre später erinnern.

National-mannschaften

Der große Wettkampf unter den Nationen: Wenn es darum geht, das eigene Land ganz oben zu sehen, kommen sogar die erfahrensten Köche ins Schwitzen.

- **Restaurant of Nations:** Ein Drei-Gänge-Menü für 110 Personen. Die Menüs werden an die Besucher verkauft und am Tisch serviert.
- **Chef's Table:** Sieben verschiedene Speisefolgen für zwölf Personen – von Dips über kalte und heiße Platten bis zu Petit Fours. Die Besucher genießen die Gerichte mitten zwischen den Kochboxen der Teams. Auch dabei: ein komplett veganer Gang.

Jugend-National-mannschaften

Voneinander lernen und an schwierigen Aufgaben wachsen: Die Teilnahme am Wettkampf ist für Talente bis 25 Jahre stets Auszeichnung und Chance zugleich.

- **Restaurant of Nations:** Ein Drei-Gänge-Menü für 60 Personen. Die Menüs werden an die Besucher im Restaurant of Nations verkauft und am Tisch serviert.
- **IKA Buffet:** Ein Buffet für zwölf Personen. Mit dabei: kaltes und warmes Finger Food, eine warme Hauptspeise, Meeresfrüchte, Wild und Desserts.

Regional-mannschaften

Welches Fünfer-Team hat die Nase vorn? Beim Kampf der Regionen erleben Besucher und Teilnehmer einen Wettbewerb mit Derby-Charakter.

- **Culinary art:** Fingerfood und ein exklusives Menü.
- **Pastry art:** Kunstvolle Desserts und Gebäckvariationen.

Teams der Gemeinschafts-verpflegung

Die GV-Teams sind Spezialisten in Sachen Catering. Für das Restaurant of Community Catering sind ihre Kochkünste ebenso gefragt wie ihr Organisationstalent.

- **Restaurant of Community Catering:** Ausrichten eines Mittagstischs inklusive Zubereitung, Ausgabe und richtiger Kalkulation von Zutaten und Preisen.

Streitkräfte-Teams

Die Teams kochen bei diesem Wettbewerb mit typischen Verpflegungssystemen für Streitkräfte. Sie stellen ihre Menüs aus einem täglich wechselnden Warenkorb mit frischen, regionalen Produkten zusammen.

- **Kitchen Battle:** Je zwei Streitkräfte-Teams treten im Duell gegeneinander an. Ziel ist es, 60 Personen optimal zu verpflegen.

Einzelaussteller

Foodartisten und Messervirtuosen zeigen essbare Kunstwerke und Skulpturen aus Gemüse, Butter oder Schokolade.

- **Individual Culinary Art**
- **Individual Pastry Art**
- **Individual Classic Fruit and Vegetable Carving**
- **Individual Live Carving**
- **Artistic Sculptures**

Der Weg zum Olympiasieg: So funktioniert's.

Ob Jungkoch oder Küchenchef – für jeden bedeutet die Teilnahme am größten internationalen Kochkunstwettbewerb eine hohe Auszeichnung. Das motiviert auf dem harten Weg zum Olympiasieg: In jahrelangem Training perfektionieren die Teilnehmer ihre Fähigkeiten, schärfen den Blick für Zutaten und Details. Im Wettkampf ist der Ehrgeiz groß, das bringen Historie und Bedeutung der IKA/Olympiade der Köche mit sich. Trotzdem herrscht ein Geist der Fairness und Gemeinschaft – auch das macht die IKA/Olympiade der Köche so besonders.

Bewerbung: bis 30. September 2018

Ihre Bewerbung reichen die Teams in der jeweiligen Kategorie über das Onlinemodul beim VKD ein.

Auslosung: 14. Februar 2019

Welches Team an welchem Tag in welcher Disziplin antritt, wird im Rahmen einer vom VKD ausgerichteten Auslosung ermittelt.

Die olympischen Dörfer

Die Landesberufsschulen für das Hotel- und Gaststättengewerbe unterstützen die Teilnehmer vor und während der Wettkampftage: In den Lehrküchen bereiten sich die Teams auf ihren großen Wettkampf vor. Die Jugend- und GV-Teams sind in den Internaten untergebracht. Die Azubis der Landesberufsschulen sind zudem bei der IKA/Olympiade der Köche als Volunteers im Service aktiv. Internationale Begegnungen und eine harmonische Atmosphäre in den olympischen Dörfern schaffen bei allen bleibende Eindrücke.

Mitten in der Genussregion: Stuttgart und die olympischen Dörfer.

Wettkämpfe: 14.–19. Februar 2020

Sobald das olympische Feuer entzündet ist, geht es für die Teilnehmer der IKA/Olympiade der Köche nur noch um eines: möglichst viele Punkte erkämpfen. Die Jury bewertet die Teams und Einzelaussteller je Wettkampfdisziplin.

Wer beim größten internationalen Kochkunstwettbewerb am Ende des Tages die meisten Punkte erkocht, sichert sich in der Einzelwertung den Tagessieg. Je nach Punktestand werden pro Kategorie mehrere Gold-, Silber- und Bronzemedaillen vergeben. Die genaue Anzahl der Punkte erfahren die Teilnehmer erst am letzten Wettkampftag.

Ehrungen der Olympiasieger: 19. Februar 2020

Der Titel „Olympiasieger 2020“ wird in den Kategorien „National“, „Jugend“, „Gemeinschaftsverpflegung“ und „Streitkräfte“ vergeben. In jeder Disziplin wird ein Team zum Olympiasieger gekürt.

Am Ende der vier Wettkampftage entscheidet die Gesamtpunktzahl aller Disziplinen, wer als Gesamtsieger der IKA/Olympiade der Köche in den Kategorien National- und Jugendnationalmannschaft ganz oben auf dem Treppchen steht.

Wer bei den Regionalmannschaften die Nase vorn hat, darf sich mit dem Titel „IKA-CUP-Gewinner“ schmücken.

Kochkunst mit Tradition und Zukunft

Die IKA/Olympiade der Köche blickt auf eine lange Historie zurück. Ihre Anfänge reichen zurück bis ins Jahr 1900. Was als Leistungsschau begann, hat sich zu einem inspirierenden internationalen Event entwickelt. Die andauernde Faszination des Teamwettbewerbs überdauert Kochshows und Küchentrends – von Fitnesstrend über SuperFood bis hin zur molekularen Küche.

Unter dem Protektorat Ihrer Königlichen Hoheit
der Prinzessin Friedrich Karl von Hessen, Prinzessin von Preussen.
Internationale
Kochkunst-Ausstellung
Frankfurt a. M.
Vom 12. bis 22. Oktober 1900.
Auf dem Ausstellungsplatz an der Forsthausstrasse.

1900

Der Auftakt: die 1. Internationale Kochkunst-Ausstellung der Welt in Frankfurt

Internationale
Kochkunst-Ausstellung
Frankfurt a. M.
Ehren-Urkunde
für
Herrn M. C. Banzer
Frankfurt a. M.
Frankfurt a. M. im Oktober 1900.

1951

Neustart: Die erste Kochkunstschau nach dem Zweiten Weltkrieg, veranstaltet vom 1948 gegründeten VKD

1992

Zum ersten Mal unter dem Namen „IKA/Olympiade der Köche“

1996

Umzug: Die 19. IKA/Olympiade der Köche in Berlin – erstmals nicht in Frankfurt

2000

100 Jahre: Die 20. IKA/Olympiade der Köche – erstmals in Erfurt

INTERGASTRA – Partner der IKA/Olympiade der Köche 2020

INTERGASTRA
Die ganze Welt des Gäste-Business
15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart

Rund 1.400 Aussteller und 100.000 Fachbesucher aus ganz Europa trafen sich zur INTERGASTRA 2018 im hochmodernen Messe- und Kongresszentrum in Stuttgart. Auch 2020 deckt die Fachmesse auf etwa 110.000 m² Ausstellungsfläche das komplette Themenspektrum der Branche ab:

2020: Die 25. IKA/Olympiade der Köche in Stuttgart

Der Mut, etwas zu wagen und sich immer wieder neu zu erfinden: Das zeichnet die IKA/Olympiade der Köche und die Fachmesse INTERGASTRA gleichermaßen aus. Beim Branchentreff in der Genussregion Stuttgart glänzen Aussteller mit spektakulären Auftritten und zeigen die Zukunft von Gastronomie und Hotellerie. Dazu kommt der intensive Austausch mit Könnern und Kennern der Szene. So bietet die Fachmesse den perfekten Rahmen für das kulinarische Kräftemessen der Superlative.

Mehr unter
intergastra.de

Gemeinsam stark: der VKD und seine Partner

Der Verband der Köche Deutschlands (VKD) ist Träger der IKA/Olympiade der Köche und organisiert den Wettbewerb.
Der VDK ist mit rund 9.000 Mitgliedern die größte Gemeinschaft von Köchinnen und Köchen in der Bundesrepublik. Der Verband unterstützt und berät seine Mitglieder in beruflicher Hinsicht. Dabei setzt er sich für den Nachwuchs und die Entwicklung des Berufstands Koch ein.
→ **www.vkd.com**

Der Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg koordiniert die olympischen Dörfer und unterstützt bei der Organisation der Trainingsküchen und Unterbringung der Wettbewerbsteilnehmer.
Mehr als 12.500 Unternehmerinnen und Unternehmer aus Gastronomie und Hotellerie sind im Berufsverband DEHOGA Baden-Württemberg organisiert. Der DEHOGA vertritt die Interessen des Gastgewerbes gegenüber der Politik und unterstützt seine Mitglieder mit vielfältigen Dienstleistungen.
→ **www.dehogabw.de**

Die Landesmesse Stuttgart übernimmt als neuer Standort der IKA/Olympiade der Köche im Rahmen der Veranstaltung alle Fragen der Organisation und Infrastruktur.
Die Messe Stuttgart zählt zu den größten und modernsten Veranstaltungsorten Europas. Sie verfügt über ein Messe- und Kongresszentrum mit mehrfach preisgekrönter Architektur und perfekter Anbindung via Flughafen, Autobahn und Schiene.
→ **www.messe-stuttgart.de**

5 Gründe, dabei zu sein.

1 **Olympischer Geist:** Mitten im Wettkampfgetümmel mitfiebern, die Teams anfeuern – das sorgt für eine einzigartige Atmosphäre und Gänsehaut pur!

2 **Kulinarische Highlights:** Die ganze Welt der Kochkunst erleben und heute schon die Trends von morgen genießen.

3 **Exklusive Einblicke:** Hautnah dabei sein, wenn die Meister der Kulinarik gegeneinander antreten. Die gläsernen Küchen machen jeden Handgriff sichtbar.

4 **Internationale Vielfalt:** Profiköche aus aller Welt kämpfen mit ihrem landestypischen Kochstil leidenschaftlich um die Goldmedaille.

5 **Große Tradition:** Zur IKA/Olympiade der Köche treffen sich bereits seit dem Jahr 1900 die Besten der Besten zum fairen Wettstreit.

Share the Spirit!

Alle Informationen rund um die Teams und den Wettkampf finden Sie auf:

→ **www.culinary-olympics.com**

Posten, teilen, weitersagen!

@IKAOlympics

#IKA2020

#intergastra2020

VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS e.V.

Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main

Telefon: +49 69 63 0006-0
Fax: +49 69 63 0006-10

E-Mail: ika@vkd.com
Web: www.vkd.com