

Dabei sein ist alles

Alle Informationen rund um die Teams und die Wettbewerbe finden Sie auf:

→ www.olympiade-der-koeche.com

Posten, teilen, weitersagen



@IKA0lympics

#IKA2024

#intergastra2024



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

IKA/Olympiade der Köche:

Euphorie bei der Premiere in Stuttgart

Magisch, olympisch, stimmungsvoll: Im Februar 2020 wurde die IKA/Olympiade der Köche erstmals in Stuttgart parallel zur Intergastra und Gelatissimo veranstaltet. Das Kochevent der Extraklasse lockte mehr als 100.000 Besucher in die Messehallen der baden-württembergischen Hauptstadt. Auch in den Jahren 2024 und 2028 sind Gänsehautmomente in Stuttgart garantiert.



Teilnehmende und Goldmedaillen 2020

-  **29 Nationalteams**
Olympiasieger: Norwegen
-  **24 Jugendteams**
Olympiasieger: Schweden
-  **32 Regionalteams**
IKA-Cup-Gewinner: Le Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne
-  **28 Community Catering Teams**
Olympiasieger: National Catering Team of Denmark
-  **800 Einzelaussteller**

Die Gewinner der letzten Jahre

Kategorie „Nationalmannschaften“

- | | | |
|-------------|-------------|---|
| 2020 | Norwegen |  |
| 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 Event der Kochkunst

Hier trifft olympischer Geist auf kulinarische Highlights: Die IKA/Olympiade der Köche versammelt die internationale Kochelite auf der weltweit größten, ältesten und buntesten Kochkunstausstellung. Profiköch:innen aus aller Welt messen sich dabei einzeln oder im Team im fairen Wettstreit. Als Ausrichter der Veranstaltung gibt der Verband der Köche Deutschlands Talenten eine Bühne und die Gelegenheit, ihr Potenzial zu zeigen. Die Teilnehmenden schaffen immer wieder Trends auf den Tellern und die Atmosphäre des Kochspektakels bleibt Teams wie Gästen noch lange in Erinnerung.

Die Faszination rund um dieses Event der Extraklasse hat Tradition – die Kocholympiade ist seit fast 125 Jahren ein Highlight für die weltweite Köche-Community und ein fester Bestandteil unserer eigenen Verbandsgeschichte. 2020 fand die IKA/Olympiade der Köche erstmals in Stuttgart und parallel zur Intergastra statt. Auch bei der 26. Auflage öffnet die baden-württembergische Hauptstadt wieder ihre Messetüren. Wenn die Teams in den gläsernen Küchen um olympisches Gold kochen, schauen die Besucher:innen ihnen auf die Finger und Fans aus aller Welt sind über den Livestream „IKA TV“ hautnah am olympischen Erlebnis dran.

Wir freuen uns, die internationale Köchewelt vom 2. bis 7. Februar 2024 erneut bei uns zu Gast zu haben. Feiern auch Sie zahlreiche emotionale und kulinarische Höhepunkte mit uns. Wir freuen uns, wenn Sie dabei sind.

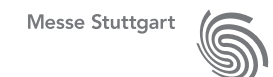
Ihr



Daniel Schade
Präsident
Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)



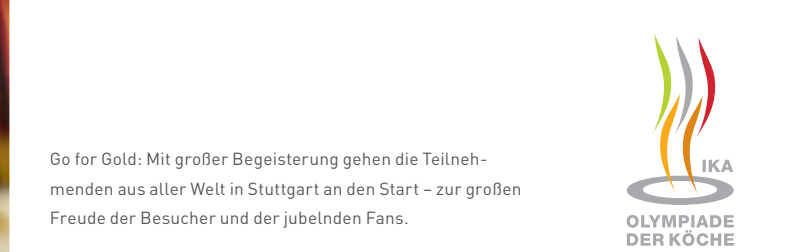
Daniel Schade,
Präsident des Verbands
der Köche Deutschlands
e. V. (VKD)





OLYMPISCH

Rund um den Wettbewerb: Perfektion und Präzision



Go for Gold: Mit großer Begeisterung gehen die Teilnehmenden aus aller Welt in Stuttgart an den Start – zur großen Freude der Besucher und der jubelnden Fans.



Wer einmal dabei war, wird sich immer an das besondere Flair und Feeling erinnern, das die IKA/Olympiade der Köche so einzigartig macht. Kein anderer internationaler Wettbewerb für Köchinnen und Köche ist so vielfältig, so umfassend und so spannend wie dieses Mega-Event in Stuttgart. Die IKA/Olympiade der Köche bringt die talentiertesten Kochkünstler:innen aus aller Welt zusammen – ein „Once in a Lifetime“-Event, das sich bereits seit 1900 alle vier Jahre wiederholt.

Unterteilt in unterschiedliche Kategorien treffen sich Kochtalente mit einer besonderen Leidenschaft für den Wettbewerb auf dem Kocholymp. Sie stellen sich der Konkurrenz und der aufmerksamen Fachjury, zeigen preisgekrönte Kreationen und setzen trendverdächtige Ideen auf ihren Tellern um.

Im Wettkampf selbst sind nicht nur höchste Konzentration und viel Know-How gefordert. Auf dem Weg zum Treppchen zählen die kreativen Leistungen mindestens genauso viel wie Sauberkeit, Hygiene und Nachhaltigkeit am Arbeitsplatz. Und: Teamgeist ist – zumindest in den Mannschaftskategorien – nicht selten entscheidend, wenn es um die letzten Meter zum Sieg geht.



Nationalmannschaften



Jugendnationalmannschaften



Regionalmannschaften



Community Catering



Einzelaussteller



→ zur IKA-Website





KULINARISCH

Die Wettbewerbe: Ein großes kulinarisches Kräfteressen in unterschiedlichen Kategorien



An den Wettkampftagen geht es für die Teilnehmenden der IKA/Olympiade der Köche um alles. Während die Teamköchinnen und -köche als Mannschaft antreten und in den unterschiedlichen Kategorien um einen Platz auf dem Treppchen kämpfen, sind die Einzelaussteller:innen ganz auf sich gestellt. Kreativität und Finger-spitzengefühl werden von allen gefragt sein, wenn Kulinarik auf Kunst trifft.



→ zur IKA-Website



Nationalmannschaften

Die „Königsdisziplin“ für die besten Köcheteams aus aller Welt: Mit dem Willen, das eigene Land zu vertreten und das Beste auf die Teller zu zaubern, stellen sich die Mannschaften dem renommierten Wettbewerb. Tickets sind nach Verfügbarkeit buchbar.

Restaurant of Nations: ein Drei-Gänge-Menü für mehr als 100 Personen, das am Restauranttisch serviert wird.

Chef's Table: ein halbes Dutzend verschiedener Speisen, an einem großen Tisch vor den Wettbewerbsküchen - mit persönlichem Service und direkter Nähe zum Köcheteam.



Jugend-Nationalmannschaften

Hier kochen die Talente von Morgen: Nicht älter als 25 Jahre, hochmotiviert und ambitioniert sind die jungen Mitglieder der Nachwuchs-Nationalteams, die auf dem Stuttgarter IKA-Parkett aufkochen. Tickets sind nach Verfügbarkeit buchbar.

Restaurant of Nations: ein Drei-Gänge-Menü für mehr als 50 Personen, das am Restauranttisch serviert wird.

Junior Chef's Table: ein halbes Dutzend verschiedener Speisen, an einem großen Tisch vor den Wettbewerbsküchen - mit persönlichem Service und direkter Nähe zum Köcheteam.



Regionalmannschaften

Mit Stolz und Leidenschaft für ihre jeweilige Region treten die Teams aus aller Welt gegeneinander an und stellen ihre kalte Kochkunst unter Beweis – nur zum Anschauen. Die Herausforderung liegt im zweigeteilten Wettbewerb.

Culinary Art: Fingerfood und ein exklusives Menü.

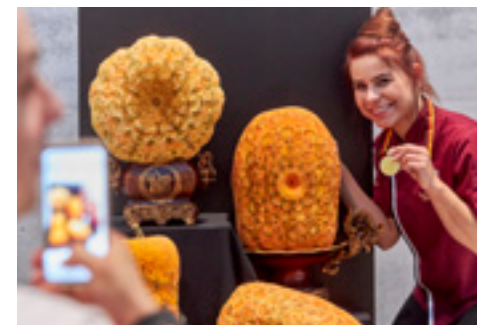
Pastry Art: kunstvolle Desserts und Gebäckvariationen.



Community Catering

Sie sind die Spezialisten für exzellentes Essen in großem Stil: Die Teammitglieder der Gemeinschaftsverpflegung und der Streitkräfte zeigen zur Mittagszeit ihre Stärken in Organisation und Kochkunst. Mit wechselndem Warenkorb, ausgesuchten Produkten und einem festgelegten Budget. Tickets sind nach Verfügbarkeit buchbar.

Restaurant of Community Catering: Ausrichten eines Mittagstischs mit Zubereitung, Ausgabe und fachgerechter Kalkulation von Zutaten und Preisen.



Einzelaussteller und Live Carver

Schokolade, Früchte, Zucker: Daraus kreieren Foodartisten und Messervirtuosen aus aller Welt in unterschiedlichen Kategorien einzigartige Skulpturen und Kunstwerke. Mit Fingerfood, einem Fünf-Gänge-Menü und Dessertplatten schaffen die Einzelaussteller:innen weitere Kochkunst nur für die Augen.

Ihre Messer wetzen außerdem die Live Carver, die meisterhafte Figuren aus Gemüse und Obst entstehen lassen.



KÜCHE 2

KÜCHE 1



EXKLUSIV

Der Weg zum Olympiasieg: So funktioniert's



Das Ziel ist klar: dabei sein, gut sein, erfolgreich sein. Der Weg zur IKA/Olympiade der Köche beginnt viele Monate, wenn nicht Jahre, vor der großen Eröffnungsfeier in Stuttgart. In unzähligen Trainingseinheiten und Treffen arbeiten die Mannschaften und Einzelaussteller:innen an ihren olympischen Menüs, Programmen und Schaustücken. Auf dem Treppchen stehen später die Besten der Besten. Doch bei allem Ehrgeiz und persönlichen Einsatz werden am Ende das Gemeinschaftsgefühl und das faire Miteinander die Gewinner sein.



→ zur IKA-Website

Anmeldung

Auftakt Ende 2022: Nach Monaten der Vorbereitung können sich die Einzelaussteller:innen und Teams für die IKA online anmelden.

Auslosung

Wer? Wann? Wie? Eine Auslosung im Frühjahr 2023 wird ermitteln, welche Teams an welchem Tag antreten. Das wird spannend!



Eröffnung und Wettkämpfe

Endlich kann es losgehen mit der IKA: Nach dem feierlichen Einmarsch der Nationen am Eröffnungstag wird es spannend für die Teilnehmenden. Wer 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 Bronzemedallien vergeben. Die genaue Anzahl der Gesamtpunkte erfahren die Teilnehmenden unmittelbar nach der Veranstaltung.

Siegerehrung

Der Tag aller Tage: Bei der Gesamt-Siegerehrung feiern alle, die an der IKA beteiligt sind, in der Messe Stuttgart das große Finale. Die Olympiasieger werden gekürt, die Mannschaften feiern mit und das Publikum jubelt. Wer wird Olympiasieger? Wer gewinnt die Medallien und wer darf sich in den olympischen Büchern verewigen? Gänsehautmomente garantiert.



Die Jury: Höchste Kochkunst streng bewertet

Ohne sie kann es bei der IKA/Olympiade der Köche kein Gold geben: die Jury. Neben den antretenden Köchinnen und Köchen bildet sie die wichtigste Instanz des internationalen Kochwettbewerbs. Mehr als 60 Juror:innen entscheiden bei der IKA/Olympiade der Köche über Sieg oder Niederlage – eine große Aufgabe.

Wer Teil der IKA-Jury werden möchte, muss einmal selbst aktiv in einem Team gewesen sein, englisch sprechen können und ein Juryseminar besucht haben. Außerdem müssen Anwärter:innen einschlägige Juryerfahrung gesammelt haben, um bei einem internationalen Wettbewerb dieser Größenordnung jurieren zu dürfen. So international die Teilnehmenden der Kocholympiade sind, so sind es auch ihre Jurymitglieder.





INTERNATIONAL

IKA TV: Olympische Momente im World Wide Web



Informationen aus erster Hand

24/7 und immer auf dem allerneuesten Stand:
Die IKA-Website ist stets die richtige Adresse für
alle wichtigen Fakten, News und Updates.

Begleitung auf allen Kanälen

Die Social Media Kanäle der IKA laufen zur
olympischen Höchstform auf – mit täglich neuen
Impressionen und brandaktuellen Eindrücken.

Beiträge aus der IKA-Welt

Spannende Berichte rund um die IKA, Interviews
und Statements der Partner gehen live und sind
später in der neuen Mediathek abrufbar.

Live-Streams aus den Küchen

Keine Möglichkeit, zur IKA zu reisen? Kein
Problem. Verfolgen Sie das Kochspektakel
täglich live bei IKA TV von jedem Ort der Welt.

Spannung, Spirit und Applaus

Die schönsten Momente der Wettkämpfe sind auf
dem YouTube-Kanal zu finden, der auch die Wartezeit
bis zur nächsten IKA überbrückt.



#dabeiseinistalles
#IKA2024



IKA/Culinary Olympics

Die IKA/Olympiade der Köche ist
ein Hochgenuss für alle Sinne – am
liebsten live direkt vor der Küche.
Wer 2024 nicht vor Ort sein kann,
hat dennoch die Chance, ganz nah
dran zu sein. Website, Social Media
und ein IKA TV machen es möglich.



United Arab Emirates
Vereinigte Arabische Emirate

TRADITIONELL

Tradition und Zukunft: Kochkunst 2024

Faszination mit Geschichte

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 nachhaltige Faszination der Wettbewerbe überdauern Kochshows und Food-Trends – unvergessliche kulinarische Highlights setzen Maßstäbe und sorgen für viele olympische Momente.

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 präsentieren die Ausstellenden aktuelle Branchentrends, innovative Produkte und wegweisen der Konzepte für Gastronomie und Hotellerie. Die Besuchenden finden dort viele zukunftsorientierte Ideen und können an zahlreichen Vorträgen und Events teilnehmen.

1900 | Auftakt: die 1. Internationale Kochkunst Ausstellung der Welt in Frankfurt

1951 | Neustart: die erste Kochkunstschau nach dem Zweiten Weltkrieg, veranstaltet vom 1948 gegründeten VKD

1992 | Veränderung: erstmals 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

2020 | Premiere in Baden-Württemberg: die 25. IKA/Olympiade der Köche erstmals in Stuttgart



→ zur IKA-Website

Intergastra – Partner der IKA/Olympiade der Köche 2024

Rund 1.500 Aussteller und mehr als 100.000 Fachbesucher aus ganz Europa trafen sich zur Intergastra 2020 im hochmodernen Messe- und Kongresszentrum in Stuttgart. Auch 2024 deckt die Fachmesse auf etwa 120.000 m² Ausstellungsfläche das komplette Themenspektrum der Branche ab.

INTERGASTRA
Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie



→ www.Intergastra.de





GÄNSEHAUT

Der VKD und seine Partner: Gemeinsam stärker



Der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) ist Ausrichter der IKA/Olympiade der Köche und organisiert den Wettbewerb.

Der VKD ist mit rund 7.200 Mitgliedern größte Gemeinschaft von Köchinnen und Köchen in der Bundesrepublik. Ganz nach dem Motto „Viele Küchen ein Verband“ eint der VKD die unterschiedlichsten Sparten des Gastgewerbes unter einem Dach und versteht sich als Stimme der Köchinnen und Köche. Die Vielfalt der VKD-Familie ist das Fundament für die fachliche Entwicklung der Mitglieder und für die Zukunft des Berufsstands.



→ www.vkd.com



Der Hotel- und Gaststättenverband Dehoga Baden-Württemberg unterstützt bei der Organisation der Trainingsküchen und Unterbringung der Wettbewerbsteilnehmer.

Mehr als 12.500 Unternehmerinnen und Unternehmer aus Gastronomie und Hotellerie sind im Branchenverband 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 Messe Stuttgart übernimmt 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



Auf die Plätze:

Fünf gute Gründe,
dabei zu sein

1
2
3
4
5

Olympischer Geist

Dabei sein: Die einzigartige Atmosphäre und der Spirit der IKA/Olympiade der Köche bleiben lange in Erinnerung.

Kulinarische Highlights

Trends auf dem Teller: Auf der IKA zeigt die internationale Kochkunst ihre besten Seiten und macht Appetit auf mehr.

Exklusive Einblicke

„Gläserne Küchen“: Nirgendwo ist man näher dran an einem hochkarätigen Wettbewerb als bei der IKA.

Internationale Vielfalt

Leidenschaft aus aller Welt: Die Teilnehmenden kommen aus mehr als 60 Nationen und repräsentieren ihr Land.

Große Tradition

Faszination mit Geschichte: Seit mehr als 120 Jahren ist die IKA/Olympiade der Köche ein Event der Extraklasse.

IKA