

REGLEMENT

DER 4. WELTMEISTERSCHAFT DES PÂTÉ VAUDOIS 2023

organisiert von der Confrérie de la charcuterie artisanale und vom Weinhaus Obrist

PRÄAMBEL

Die Confrérie de la charcuterie artisanale und das Weinhaus Obrist organisieren am **Samstag, 3. Juni 2023** die 4. Weltmeisterschaft des Pâté vaudois in Vevey (wo die Einwohner auch «Pâtés froids» [kalte Pâtés] genannt werden).

ARTIKEL 1

Der Wettbewerb findet am Samstag, 3. Juni 2023 von 08.00 bis 12.00 Uhr auf dem Gelände des Weinhauses Obrist, Avenue Reller 26, in 1800 Vevey statt.

Abhängig von der Anzahl der für diese 4. Ausgabe angemeldeten Teilnehmer kann die Verkostung der Pâtés über zwei Tage andauern, d.h. Freitag, 2. und Samstag, 3. Juni 2023.

ARTIKEL 2

Zur Teilnahme zugelassen sind:

1. Kategorie Fachleute

Alle Fachpersonen der Ernährungsbranche (Metzger*innen, Bäcker*innen, Köch(e)*innen).

2. Kategorie Auszubildende

Die Auszubildenden der Ernährungsbranche, unter der Verantwortung ihres/er Lehrmeisters/Lehrmeisterin oder Fachlehrers/in.

Die Kandidaten müssen eine eidesstattliche Erklärung abgeben, die bescheinigt, dass das eingereichte Produkt aus ihrer eigenen Fabrikation stammt.

ARTIKEL 3

Dem/r Gewinner*in der **Kategorie Fachleute** wird die Trophäe des Besten Pâté vaudois (Wanderpokal) und ein Geschenk des Weinhauses Obrist überreicht.

Dem/r Gewinner*in der **Kategorie Auszubildende** (der/die das 16. Altersjahr erreicht hat) wird das *Grand Livre de la Charcuterie* (deutsch: Das grosse Fachbuch der Charcuterie – nur als französische Version verfügbar) und ein Geschenk des Weinhauses Obrist überreicht. Dem Gewinner der **Kategorie**

Auszubildende (der/die das 16. Altersjahr noch nicht erreicht hat) wird ein Geschenkgutschein überreicht.

ARTIKEL 4

Die **Anmeldungen** müssen bis spätestens am **17. Mai 2023**, um Mitternacht beim Weinhaus Obrist eintreffen und umfassen:

- das vollständig ausgefüllte und unterzeichnete Anmeldeformular,
- die ordnungsgemäss ausgefüllte und unterzeichnete eidesstattliche Erklärung.

Sie finden das Anmeldeformular im Anschluss an das Reglement. Sie können es auch auf der Homepage des Weinhauses Obrist herunterladen: <https://www.obrist.ch/de/mondialdupatevd>

Bitte reichen Sie Ihre Anmeldung wie folgt ein:

- entweder **per Post** an:
Weltmeisterschaft des Pâté vaudois
p.a. Obrist SA
Avenue Reller 26
CH-1800 Vevey
- oder per **e-mail** an:
obrist@obrist.ch

Für Rückfragen oder Zusatzinformationen wenden Sie sich bitte an:

- das Weinhaus Obrist, unter +41 (0)21 925 99 25,
- Herrn Philippe Stuby, Gouverneur der Confrérie, unter +41 (0)79 413 31 71.

ARTIKEL 5

Die Teilnehmer müssen **10 kleine Pâtés vaudois** einreichen.

Die Fleisch-Pâtés müssen am Freitag, 2. oder Samstag, 3. Juni 2023, beim Weinhaus Obrist abgegeben werden, gemäss den den Teilnehmern per E-Mail zugestellten Abgabedetails. **Die Teilnehmer sind gebeten, die obligatorische Deklaration der Allergene klar und deutlich auszuweisen.**

Fachleute und Auszubildende können ihre korrekt gekennzeichneten Produkte auch per Post einreichen. Sie müssen spätestens am Vortag der Verkostung an folgender Adresse eintreffen:

Championnat du Monde du Pâté vaudois

Boucherie Stuby

Av. Général-Guisan 17

CH-1800 Vevey

Falls Sie zur Einreichung Ihrer Pâtés den Postversand wählen, raten wir Ihnen zum **Express-Versand**.

Es werden keine Sendungen zum Wettbewerb zugelassen, die mit dem Vermerk „Porto wird vom Empfänger bezahlt“ eingereicht werden.

Nach Ablauf der vorgenannten Fristen werden keine Pâtés vaudois zum Wettbewerb zugelassen.

Die Pâtés werden anonym gekennzeichnet, bevor sie der Jury zur Verkostung präsentiert werden.

Fabrikationskriterien

Äusseres: Ausgebackener, gegen oben ausgeweiteter Teigzylinder (unten 4 – 7 cm oben 7 – 8 cm), überragt von einem Teighut mit einer Rundöffnung in der Mitte (Gesamthöhe 4 – 6 cm).

Inneres: Gegarte Fleischfüllung mit, je nach Zusammensetzung, variabler Farbe.

Fleischfüllung: Wild- und Trüffelgefüllungen sind nicht zugelassen.

Teig: Keine Einschränkungen (nach Belieben des Kandidaten).

Die Gewinner verpflichten sich, ihr Produkt während einem Jahr in der Form und nach dem Rezept zu vermarkten, das bei der Weltmeisterschaft des Pâté vaudois 2023 eingereicht wurde.

Bewertungskriterien

Die Pâtés vaudois werden nach folgenden Kriterien bewertet:

- Aussehen / Vermarktbarkeit
- Schnitt
- Kruste (Teig)
- Füllung
- Gelee
- Gesamtheit
- Ausgewogenheit und Harmonie von Geschmacks und Konsistenz

ARTIKEL 6

Die Jury der **Weltmeisterschaft des Pâté vaudois 2023** setzt sich aus Fachleuten zusammen, die aufgrund ihrer Fähigkeiten und ihrer anerkannten Persönlichkeit ausgewählt wurden sowie aus Privatpersonen (potentielle Konsumenten).

Den Mitgliedern der Jury ist es untersagt, während der Beschlussfassung miteinander zu kommunizieren. Der Jury-Präsident ist die einzige Person, die befugt ist den Jury-Mitgliedern Erklärungen abzugeben.

Die Organisatoren verzichten auf jegliche Teilnahme an der Arbeit der Jury und übernehmen Sekretariats- und Aufsichtspflichten, um einen reibungslosen Ablauf des Wettbewerbs zu gewährleisten.

Im Falle eines Protests bezüglich eines Paragraphen des Reglements oder über einen anderen im Reglement aufgeführten Punkt, werden der Präsident der Jury und die Organisatoren nach dem Wettbewerb einen definitiven, nicht anfechtbaren, Beschluss fassen. Die Jury ist souverän, handlungsfähig und unabhängig.

Die Teilnahme an der **Weltmeisterschaft des Pâté vaudois 2023** setzt voraus, dass die Teilnehmer die Entscheide des Jury-Präsidenten und der Organisatoren respektieren. Nachträglich werden keine Reklamationen angenommen.

Im Falle eines Gleichstands zwischen mehreren Kandidaten, wird die höchste Punktzahl der Note des "Geschmacks" verwendet, um zwischen ihnen zu unterscheiden.

Die Organisatoren des Wettbewerbs behalten sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die durch unvorhergesehene, reale und schwerwiegende Umstände hervorgerufen werden. Ebenso haben sie das Recht, den Wettbewerb bei höherer Gewalt oder einer unzureichenden Anzahl Kandidaten abzusagen.

ARTIKEL 7

Die Resultate werden an der Preisverleihung bekanntgegeben, die am:

**Samstag, 3. Juni 2023 um 16.00 Uhr auf dem Gelände des Weinhauses Obrist,
Avenue Reller 26, 1800 Vevey**

stattfindet. Im Anschluss an die Preisverleihung offeriert das Weinhaus Obrist der Jury, den Kandidaten und den anwesenden Medien einen gemütlichen Aperitif.

Die Wettbewerbsteilnehmer (Fachleute und Auszubildende) tragen entweder die Kleidung der Confrérie de la charcuterie artisanale oder einwandfreie Berufskleidung. Kandidaten, die den geforderten Tenuévorschriften nicht entsprechen, werden nicht zur Preisverleihung zugelassen.



Anmeldegebühr: Die Anmeldegebühr beträgt **CHF 50.00**, zahlbar per Banküberweisung auf das Konto der Confrérie de la charcuterie artisanale:

IBAN CH72 0900 0000 1242 2742 9.

Sie berechtigt auch zur Teilnahme an der Verkostung der Pâtés vaudois und den Weinen.

Alle Korrespondenz bezüglich der **Weltmeisterschaft des Pâté vaudois 2023** ist zu richten an:

Weltmeisterschaft des Pâté vaudois
p.a. Obrist SA
Avenue Reller 26
CH-1800 Vevey

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte (vorzugsweise per E-Mail) an:

Philippe Stuby : ph.stuby@bluewin.ch
 +41 (0)79 413 31 71

Christian Segui : christian.segui@ehl.ch
 +41 (0)21 785 12 09

VIERTE WELTMEISTERSCHAFT DES PÂTÉ VAUDOIS 2023

Anmeldeformular und eidesstattliche Erklärung

ERKLÄRUNG:

Ich, der/die Unterzeichnende:

Nachname: Vorname :

bescheinige bei meiner Ehre, dass die gesamte Pastete, die von mir zur Weltmeisterschaft des Pâté vaudois eingereicht wurde, von mir hergestellt wurde.

Unterschrift :

ANMELDUNG:

Kategorie : Fachleute
 Auszubildende
(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

Name: Vorname:

Geburtsdatum:/...../.....

Geschäftsadresse : Strasse: Nr.:

PLZ : Ort:

Land :

Mobile : E-Mail:

Name und Ort meines Arbeitgebers:

Titel oder Funktion im Unternehmen:

Name des Lehrmeisters oder des Ausbildners:

Ich bestätige, das Reglement gelesen und akzeptiert zu haben

Datum:/...../2023

Ort: Unterschrift: