**ISS GUT!**

**Fachmesse für Gastgewerbe**

**und Ernährungshandwerk**

**7. bis 9. November 2021**

Leipzig, 15. September 2021

**HighCon-Cup Leipzig 2021: Kochkunst auf neuen Wegen**

**Kochwettstreit rund um moderne Frischeküche wird auf der ISS GUT! erstmals ausgetragen**

**Selbst gebackenes Brot mit veganem Aufstrich, warme Suppe mit knuspriger Einlage, rosa Kalbsrücken an saisonalem Gemüse und Dessert: So sieht das Menü eines neuen Wettbewerbs aus, den der Internationale Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V. (IKL) anlässlich der ISS GUT! 2021 organisiert. Das Besondere am „HighCon-Cup Leipzig 2021“: Alle Komponenten werden an den ersten beiden Messetagen komplett vorbereitet und am dritten Tag regeneriert, vollendet sowie angerichtet. Denn im Mittelpunkt des Wettstreits steht nicht allein die Kochkunst, sondern ebenso das zeitgemäße Arbeiten in der Küche – mit selbst kreierten Convenience-Gerichten.**

Vorgefertigte, „bequeme“ Lebensmittel gehören schon seit längerem zum Repertoire der Gastronomie. Doch noch immer eilt ihnen der Ruf voraus, weniger schmackhaft zu sein als frisch Gekochtes. Hier setzt der HighCon-Cup an: Köche sollen weiter ihre Kreativität ausleben, aber gleichzeitig die Arbeit effizienter gestalten – indem sie High Convenience-Produkte in hohem Verarbeitungsgrad und mit bester Qualität selbst herstellen.

Für die Teilnahme am „HighCon-Cup Leipzig 2021“ können sich Teams bewerben, die aus Teamchef, Jungkoch bzw. Azubi und einem Gast oder Hobbykoch ohne gastronomischen Abschluss bestehen. Ob das Team aus dem gleichen Hause kommt oder sich extra für den Wettbewerb zusammenfindet, ist freigestellt. Einzureichen sind beschriftete Farbaufnahmen von jedem Gang des Menüs sowie eine Dokumentation mit Materialanforderung für 25 Personen, Suppe für 50 Portionen, Kalkulation für zehn Personen (maximal 12,50 Euro netto pro Person) und detaillierter Beschreibung der Zubereitung.

Bis zum 30. September 2021 müssen die Unterlagen beim IKL vorliegen (Mike Schneider, GastroBrain/IKL, E-Mail anmeldung@highconcup.de, Telefon 0151/ 40624901). Nach Auswahl durch die Jury werden am 31. Oktober 2021 die vier Finalisten-Teams bekannt gegeben. Beim Endausscheid auf der ISS GUT! bereiten am Sonntag und Montag (7./8. November 2021) jeweils zwei Teams ihre Menüs vor; am Messe-Dienstag erfolgen Finish und Service sowie abschließend die Siegerehrung. Dem erstplatzierten Team winkt ein Preisgeld von 1.500 Euro. Der 2. Platz ist mit 600 Euro dotiert, für Platz 3 werden zwei Mal 300 Euro ausgeschüttet. Zudem gibt es Sachpreise für alle Teilnehmer.

Alle Details zum Wettbewerb einschließlich Ausschreibung und Bewerbungsunterlagen sind im Internet unter **highcon.kitchen** zu finden.

Die ISS GUT! ist die führende Fachmesse in den neuen Bundesländern für den Wachstumsmarkt der Außer-Haus-Verpflegung. Geöffnet ist von Sonntag, 7. November, bis Dienstag, 9. November 2021, jeweils 10.00 bis 18.00 Uhr. Tickets sind ausschließlich online unter www.iss-gut-leipzig.de/de/tickets/ erhältlich. Tageskarten kosten 19,00 Euro, Dauerkarten 30,00 Euro.

Für die optimale Sicherheit aller Messeteilnehmer sorgt das Hygienekonzept „Safe Expo“, das auf die jeweils aktuelle sächsische Corona-Schutz-Verordnung abgestimmt ist. Demzufolge gelten auf dem Messegelände die 3G-Regel sowie die Pflicht zum Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes.

**Ansprechpartner für die Presse:**

Ingrid Bednarsky

Telefon: +49 (0)341 / 678 65 66

E-Mail: i.bednarsky@leipziger-messe.de

**Im Internet:** www.iss-gut-leipzig.de