

Seislermäss 2025

Püschelibire (Poire à Botzi AOP) - Wettbewerbsbedingungen

- Der Wettbewerb findet in Tifers im Bar-Zelt, ausserhalb der Ausstellung statt. Es braucht keinen Eintritt.
- Am Freitag, 16. Mai 2025 von 17 Uhr-18 Uhr
- Die Rezepte oder Gerichte (es können auch mehrere pro Teilnehmer/in sein) müssen bis spätestens 31. März 2025 an den Jurypräsidenten, Alain Bächler, Juchholzstrasse 3, 1712 Tifers oder per Mail an pueschelibire@seislermaess.ch, gesendet werden. (Tel. 079 652 44 34)
- Alle Personen, die den Mérite culinaire de la Poire à Botzi noch nie gewonnen haben, dürfen am Wettbewerb teilnehmen.
- Aus allen Rezepten werden die 10 Besten und Originellsten von einer kleinen, internen Jury ausgewählt und für den Finaltag am 16. Mai 2025 auserkoren.
- Am Finaltag werden die Gerichte bis spätestens 15 Uhr an der Seislermäss (Bar) vorbeigebracht und ab 17 Uhr von einer 7-köpfigen Jury degustiert und benotet.
- Die ersten Drei bekommen einen Preis und werden direkt nach der Verkostung bekannt gegeben.
 1. Diplom «Mérite culinaire de la Poire à Botzi» mit einer Einladung am Chapitre für 2 Personen. (Wert ca.300 CHF)
 2. Geschenkkorbli mit Sortiment aus Poire à Botzi AOP Produkte (Wert von ca. 100CHF)
 3. Geschenkkorbli mit Sortiment aus Poire à Botzi AOP Produkte (Wert von ca. 70 CHF)
 - Jede/r Finalteilnehmer/innen bekommt das Buch „Die wunderbare Poire à Botzi“
- Bewertet werden das Aussehen, die Originalität und der Geschmack welcher doppelt zählt.
- Die höchste Punktezahl gewinnt. Bei Punktegleichheit entscheidet der Jury-Präsident.
- Der/Die Sieger/in und dessen Gericht, mit Rezept, werden auf Frapp und der Homepage der Confrérie de la Poire à Botzi veröffentlicht.