

Altbayerische Grillmeisterschaft 2019

Regeln



1. Datum, Ort

Die Altbayerische Grillmeisterschaft findet am Samstag, den 13. Juli 2019 auf dem Weihenstephaner Rang in Freising statt.

2. Startberechtigung

Zur Teilnahme an der Altbayerischen Grillmeisterschaft ist jedes Team berechtigt, das die Regeln dieser Grillmeisterschaft anerkennt und mit Spaß und Leidenschaft teilnimmt.

3. Grillteams

Die Teams müssen aus mindestens 2 bis maximal 10 Personen bestehen. Die Teilnahme für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahre ist untersagt. Eine Person aus dem Team wird Teamchef (Mindestalter 18 Jahre) und ist Ansprechpartner für die Organisatoren vor und während der Veranstaltung. Jedes Team gibt sich einen Namen und wird auch so nach Außen kommuniziert. Jedes Team erhält vom Veranstalter „Prima leben und stereo e.V.“ Getränkegutscheine.

Anmeldung, Startgebühr

Die Anmeldung der Teams erfolgt über die Webseite www.altbayerische-grillmeisterschaft.de. Es wird eine Startgebühr von 25 € erhoben. Diese ist Teil der Anmeldung und muss im Voraus bezahlt werden. Nach Eingang der Zahlung erhält das Team eine Anmeldebestätigung. Die Startgebühr wird bei einer Stornierung bis zu 2 Wochen vor dem Wettkampftag zurückerstattet.

4. Die Speisen

Bei der Altbayerischen Grillmeisterschaft gibt es eine Hauptwertung mit drei Gängen und zwei Sonderwertungen mit je einem Gang.

Hauptwertung

Grundsätzlich gilt: Für jeden Gang der Hauptwertung müssen 6 gleich große Portionen serviert werden.

1. Gang: Die perfekte Bratwurst

Wir suchen die interessanteste Wurstkreation mit einer passenden Beilage (ebenfalls vom Grill). Das Gericht wird auf einem eigenen mitgebrachten weißen Teller anonym der Jury überreicht. Eventuell notwendige Erklärungen können schriftlich mitgereicht werden.

2. Gang: Chicken

Zubereitet aus einer Hähnchenkeule sollen der Jury 6 gleich große Teile aus der Oberkeule serviert werden. Dieser Gang wird ohne Beilage serviert.

3. Gang: Nachspeise nach Wahl

Als 3. Gang erwarten wir eine interessante Idee zum Thema „Nachtsch“, egal ob etwas Süßes, etwas Käsiges oder etwas Gebackenes, Hauptsache vom Grill. Das Gericht wird auf einem eigenen mitgebrachten Teller angerichtet und vom gesamten Team der Jury überbracht und evtl. erklärt.

Sonderwertung Kalbstafelspitz

Optional kann jedes Team an der Sonderwertung Kalbstafelspitz teilnehmen. Hierfür müssen nur 3 gleichgroße Portionen serviert werden. Klassischer Kalbstafelspitz vom Grill – darf auch gerne geräuchert werden, mit kleiner Beilage.

Sonderwertung Pork Ribs

Optional kann jedes Team auch an der Sonderwertung Pork Ribs teilnehmen. In dieser Wertung müssen die Rippchen pro Portion 3 Rippchen am Stück enthalten (also keine Ganzen Leitern). Davon müssen 3 Portionen abgegeben werden. Die Rippchen dürfen entweder mit Soße bedeckt sein oder diese kann separat platziert werden. Dieser Gang wird ohne Beilage serviert.

Zutaten

Sämtliche Zutaten müssen von den Teams selbst mitgebracht werden.

Fleischinspektion

Das auf dem Wettbewerb verwendete Fleisch wird am Wettkampftag von einem Metzgermeister begutachtet und muss in einem lebensmitteltechnisch einwandfreien Zustand sein (gekühlt, sauber, etc.). Bis zum Zeitpunkt der Inspektion soll das Fleisch roh und nicht mariniert sein.

Schauteller

Zusätzlich zu den Portionen für die Jury muss eine weitere Portion auf einem selbst mitgebrachten Schauteller angerichtet und dem Publikum präsentiert werden.

5. Zeitplan

Die öffentliche Veranstaltung beginnt um 10:00 Uhr. Die Teams können ihre Wettkampfplätze bereits vorher beziehen und mit den Vorbereitungen beginnen. Nachfolgend sind die Abgabezeiten für die einzelnen Gerichte aufgelistet. Die Gerichte können jeweils 10 Minuten vor und nach der vollen Stunde vor dem Juryzelt abgegeben werden.

Hauptwertung

1. Gang: 14:00 Uhr

2. Gang: 15:00 Uhr

3. Gang: 16:00 Uhr

Sonderwertung Kalbstafelspitz

17:00 Uhr

Sonderwertung Pork Ribs

18:00 Uhr

Die Siegerehrung findet um 19:00 Uhr statt.

6. Ausrüstung

Es sind alle klassischen Arten von Holzkohle- und Gasgrills zugelassen. Elektro- und Kontaktgrills sind nicht zugelassen.

Jedes Team bringt seine(n) eigenen Grill(s), sowie Grillkohle und Anzünder mit. Jedes Team muss auch seine eigenen Grillwerkzeuge (Grillzange, Grillschürze, Grillhandschuh, etc.) mitbringen.

7. Wettkampfplatz

Der gesamte Wettkampfplatz untersteht dem Veranstalter „Prima leben und stereo e.V.“. Den Anweisungen der Organisatoren sind Folge zu leisten. Die Sicherheit der Teilnehmer hat Vorrang vor dem Wettkampfgeschehen. Der Veranstalter haftet nicht für Sach- und Personenschäden oder Diebstahl.

Wettkampffläche

Den Teams wird auf dem Wettkampfplatz, dessen Untergrund größtenteils aus Gras besteht, eine Wettkampffläche von ca. 10 m (Breite) x 5 m (Tiefe) zur Verfügung gestellt. Gerätschaften und Personen müssen sich auf diese Fläche beschränken. Jedem Team werden max. 3 Biertischgarnituren zur Verfügung gestellt. Die Veranstaltung findet unter freiem Himmel und bei jedem Wetter statt. Jedes Team muss seine Ausstattung zum Wetterschutz (Zelt/Pavillon) selbst mitbringen. Die Wettkampffläche soll jederzeit repräsentativ, sauber und ordentlich aussehen. Bei Verstößen erfolgt Punktabzug.

Die Wettkampffläche muss nach dem Ende des Wettkampfes vollständig aufgeräumt und sauber verlassen werden.

Platzpfand

Bei der Anreise wird ein Pfand in Höhe von 50 € gegen Quittung an den Veranstalter übergeben. Dieses wird vor der Abreise bei Abnahme einer SAUBEREN Wettkampffläche wiedererstattet.

Parkplätze

Zum Ausladen der Ausrüstung kann mit dem Auto auf einem befestigten Weg, der durch den Wettkampffplatz führt, vorgefahren werden. Anschließend muss das Auto auf einem Parkplatz in der Nähe abgestellt werden.

Wasser, Strom

Es gibt eine zentrale Wasserbezugsstelle und Waschmöglichkeit. In der Nähe der Wettkampfflächen steht auf Wunsch für jedes Team eine Schuko-Steckdose für Strom (max. 200 W) bereit. Jedes Team mit Strombedarf muss eine Kabeltrommel (min. 25 m) mitbringen.

Dekoration

Jedes Team soll die Wettkampffläche nach Belieben dekorieren und schmücken.

Hygiene

Alle Beteiligten sind angehalten die Materialien, Lebensmittel und die Grillgeräte sorgsam, umwelt- und hygienegerecht zu behandeln.

8. Jury

Die Jury besteht aus 6 Personen und hat die Aufgabe, die Speisen zu bewerten ohne sich vom jeweiligen Team beeinflussen zu lassen. Daher werden die Gerichte anonym zur Bewertung vorgelegt.

Juroren

Am Wettkampftag findet eine Juroreneinweisung statt. Juroren müssen in der Lage sein alle Speisen, über die sie zu richten haben, zumindest probieren zu können. Sie müssen ehrlich und unvoreingenommen taxieren. Sie dürfen untereinander keine Wertungen absprechen und ihre Geschmacksnerven nicht mit Alkohol betäuben.

Juroren müssen sich unbedingt an das enge Zeitlimit halten. Wertungsbögen sind sofort abzugeben, damit eine zeitnahe Auswertung möglich ist.

9. Bewertungssystem

Hauptwertung

Die Gerichte werden von jedem Juror in drei Bewertungskriterien jeweils mit 1 (ungenießbar) bis 10 (hervorragend) bewertet und die Kriterien entsprechend der Prozentangaben gewichtet:

1. Aussehen (15 %)
2. Geschmack (60 %)
3. Garzustand (25 %)

Somit kann jedes Team pro Gang maximal 60 und insgesamt maximal 180 Punkte erreichen.

Sonderwertung Kalbstafelspitz, Sonderwertung Pork Ribs

Die Sonderwertung Kalbstafelspitz und die Sonderwertung Pork Ribs werden mit dem gleichen System wie die Hauptwertung bewertet, allerdings nur von 3 Juroren.

Kreativ- und Fun-Wertung

Bei einer Meisterschaft sollte unbedingt der Spaß mit bewertet werden. Dies geschieht während des Wettkampfes durch das Publikum. Jedes Team darf von jedem Gast während der Veranstaltung einmal in drei Bewertungskriterien jeweils mit 1 (fürchterlich) bis 10 (hervorragend) bewertet werden, wobei die Kriterien entsprechend der Prozentangaben gewichtet werden:

1. Dekoration des Wettkampfvierecks (33 %)
2. Teambekleidung (33 %)
3. Unterhaltungswert des Teams (33 %)

10. Gewinner, Titel und Preise

Hauptwertung

Das Team mit der höchsten Punktzahl in der Hauptwertung geht als Gewinner der der Altbayerischen Grillmeisterschaft 2019 hervor. Bei eventueller Punktgleichheit entscheidet die Geschmacks-Bewertung. Das Gewinner-Team, dessen Teamchef und Teammitglieder dürfen im Namen des Teams den Titel „Altbayerischer Grillmeister 2019“ führen.

Außerdem werden je nach Platzierung verschiedene Sachpreise vergeben, wobei jedes Team einen Preis erhält.

Sonderwertung Kalbstafelspitz, Sonderwertung Pork Ribs, Kreativ- und Fun-Wertung

Die Punkte aus der Sonderwertung Kalbstafelspitz und der Sonderwertung Pork Ribs, sowie aus der Kreativ- und Fun-Wertung gehen nicht in die Hauptwertung ein. Die jeweiligen Gewinner erhalten einen zusätzlichen Sonderpreis.

11. Fragen

Für Fragen rund um den Wettkampf steht zur Verfügung:

Clemens Gutmann und Alexander Cestar, info@altbayerische-grillmeisterschaft.de