

# Altbayerische Grillmeisterschaft 2018

## Regeln



### 1. Startberechtigung

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

### 2. 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 während der Veranstaltung. Jedes Team kann sich einen Namen geben und wird auch so nach Außen kommuniziert. Jedes Team erhält vom Veranstalter „Prima leben und stereo e.V.“ Getränkegutscheine.

#### Startgebühr

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.

#### Platzpfand

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

### 3. Wettkampfvorgaben

Der gesamte Wettkampfplatz untersteht dem Verein „Prima leben und stereo e.V.“. Anweisungen der Organisatoren sind Folge zu leisten. Hygienebestimmungen für Lebensmittel sind einzuhalten. Die Wettkampffläche soll jederzeit repräsentativ, sauber und ordentlich aussehen. Bei Verstößen erfolgt Punktabzug.

Die Grillmeisterschaft findet auf dem Weihenstephaner Rang in Freising statt. Termin: Samstag, 16. Juni 2018. Die Grillmeisterschaft findet bei jedem Wetter statt. Jedes Team muss seine Ausstattung (Zelt/Pavillon) zum Wetterschutz selbst mitbringen. Die Wettkampfflächen sind auf circa 10 x 5 m begrenzt und diese Flächen sollten eingehalten werden.

### 4. Die Speisen

Bei der Altbayerischen Grillmeisterschaft werden drei Gänge zubereitet und bewertet.

#### Gänge

Grundsätzlich gilt: Für jeden Gang 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 „Nachtisch“, 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 Tafelspitz**

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 selber 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 6 Portionen für die Jury muss eine weitere Portion auf einem selbst mitgebrachten Schauteller angerichtet und dem Publikum präsentiert werden.

## **5. Zeitablauf**

Die öffentliche Veranstaltung beginnt um 10.00 Uhr. Die Teams können ihre Wettkampfplätze bereits vorher beziehen und mit den Vorbereitungen beginnen. Die Abgabezeiten zur Bewertung sind wie folgt:

- 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 Gerichte können jeweils 10 Minuten vor und nach der vollen Stunde vor dem Juryzelt abgegeben werden.

Siegerehrung: 19.00 Uhr

## 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. Wettkampffläche

Den Grillteams wird 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. Das Grillen findet unter freiem Himmel statt. Es werden keine Pavillons gestellt.

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

## 8. Dekoration

Jedes Team soll die Wettkampffläche nach Belieben dekorieren und schmücken.

## 9. Wasser, Strom

Es gibt eine zentrale Wasserbezugsstelle und Waschmöglichkeit. An jedem Wettkampfplatz steht auf Wunsch eine 3-fach Steckdosenleiste für Lichtstrom bereit.

## 10. 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.

## **11. Bewertungssystem**

### **Hauptwertung**

Die Punktevergabe erfolgt hier von 1 bis 10, wobei 10 die höchste Benotung darstellt.

Bewertungskriterien:

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

Bewertung von 1 (ungenießbar) bis 10 (absolute Spitze)

### **Kreativ- und Fun-Wertung**

Bei einer Meisterschaft kann oder sollte unbedingt der Spaß mit bewertet werden. Dies geschieht während des Wettkampfes durch die Jury. Jedes Jurymitglied darf jedes Team nur einmal bewerten. Die Punktevergabe erfolgt hier von 1 bis 10, wobei 10 die höchste Benotung darstellt. Die Kreativ- und Fun-Wertung wird nur einmalig vorgenommen (max. 60 Punkte).

Bewertet wird:

1. Dekoration des Wettkampfvierecks
2. Teambekleidung
3. Unterhaltungswert des Teams

### **Sonderwertungen Tafelspitz und Pork Ribs**

Die Sonderwertungen werden mit dem gleichen System wie die Hauptwertung bewertet, allerdings nur von 3 Juroren.

### **Punktrechnung und Preise**

Bei dem Gesamtpreis („Altbayrischer Grillmeister 2018“) geht das Team mit der höchsten Punktzahl in der Hauptwertung als Sieger hervor.

Bei eventueller Punktgleichheit, geht das Team mit der besseren Geschmacks-Bewertung als Sieger hervor.

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

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

## **12. Titel**

Wir vergeben den Titel „Altbayerischer Grillmeister 2018“. Der Titel darf von Team, Teamchef und Teammitgliedern im Namen des Teams geführt werden.

## **13. Sicherheit und Hygiene**

Die Sicherheit der Teilnehmer hat Vorrang vor dem Wettkampfgeschehen. Der Veranstalter haftet nicht für Sach- und Personenschäden oder Diebstahl.

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

## **14. Teamparkplätze**

Eigene Parkplätze stehen vor Ort zur Verfügung. Zum Ausladen kann nicht vorgefahren werden, das Auto muss auf einem Parkplatz 100 Meter entfernt abgestellt werden.

## **15. Fragen**

Für Fragen rund um den Wettkampf steht zur Verfügung:  
Clemens Gutmann, [info@altbayerische-grillmeisterschaft.de](mailto:info@altbayerische-grillmeisterschaft.de)