

**Offizielle Wettkampffregeln
Stadtgrillmeisterschaft
Schwäbisch Hall 22.4.2012**



Gültigkeit

Diese Regeln sind nur für die Stadtgrillmeisterschaft Schwäbisch Hall 2012 gültig

Wettkampfplatz

Der gesamte Wettkampfplatz untersteht dem Hausherrn, der Löwenbrauerei Schwäbisch Hall. Den Anweisungen der Ordner sind Folge zu leisten.

Grillteams

An einem Wettkampf können Grillteams starten, die aus max. 6 Personen bestehen.

Erklärung: Max 6 Teammitglieder dürfen während des Wettkampfes „aktiv“ arbeiten. Diese sind mit dem Teamausweis des Veranstalters zu kennzeichnen (z.B. Schlüsselband). Weitere Mitglieder sind möglich (z.B. im Showbereich), wenn diese nicht „aktiv“ in das Wettkampfgeschehen eingreifen.

Alle Teilnehmer sind „Teammitglieder“ aber nur Einer ist „Teamchef“.
Der Teamchef ist Ansprechpartner für die Veranstalter und dieser wird in Starterlisten usw. veröffentlicht. Die Kommunikation läuft nur über den Teamchef.
Das Team kann sich einen Namen geben, der dann auch von uns entsprechend kommuniziert wird. Der Name kann frei gewählt werden (z.B. ABC-Griller).

Worldranking

Es besteht kein Anspruch auf Punkteintragung in die Weltrangliste.

Grillgeräte

Grundsätzlich sind alle Grillgeräte außer Kontaktgrills erlaubt! Alle Grillgeräte müssen aber den allgemeinen Sicherheitsbedingungen entsprechen. Dies wird bei Beginn eines Wettkampfes überprüft. Die Teams sind für die Grillgeräte und die davon ausgehende Gefahr selbst verantwortlich und haftbar. Eigenbauten sind mit Sicherheitsbescheinigungen zu belegen. Jedem Team steht ein Gasgrill „Ascona“ der Firma Outdoorchef kostenlos zur Verfügung.

Heizmittel (Gas/ Holzkohle) obliegen den Teams.

Grillgeräte mit Bratplatten sind zugelassen, wenn die Bratplatten keinen Rand haben und darin „frittiert“ werden kann. Bratplatten dürfen natürlich eingeölt werden, dieses muss aber ablaufen können. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie den Jurymarshall.

Es sollte angestrebt werden, dass das Gargut auf dem Rost im Heißluftstrom gegart (grilliert) wird.

Zubereitung der Speisen

Die Speisen sollen frisch vor Ort zubereitet werden.

Der Hauptbestandteil, sowie der Beilagen eines jeden Ganges müssen vom Grill kommen, sofern die Speisen auch „zubereitet“ werden. Ein Salat kann natürlich nicht vom Grill kommen.

Herde, Kochplatten, Töpfe & Pfannen usw. sind nicht erlaubt. Die Speisen müssen vom Grill kommen. Aluschalen zum erwärmen einer Beilage sind auf dem Grill erlaubt.



Hygiene

Hygienebestimmungen „zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln“ sind einzuhalten. Das Wettkampfkaro soll jederzeit repräsentativ, sauber und ordentlich aussehen. Bei Verstößen erfolgt Punktabzug. Der Punktabzug wird durch den Jurymarshall zusammen mit einem beliebigen Juror festgestellt.

Grillwertung

Jedes Team wird wie folgt gewertet:

Bei jedem Gang gibt es 3 Tischjuroren, die in einer Degustation die Speisen bewerten. Die Bewertung erhält außerdem eine Gewichtung.

Jeder Juror bewertet bei der Grillwertung in folgenden Kategorien:

- A. Aussehen des Gerichtes 20%
- B. Geschmack des Hauptbestandteils 50%
- C. Garzustand des Hauptbestandteils 20%
- D. Beilage 10%

Die Benotung ist wie folgt:

Skala 1-10 :

- 1 indiskutabel ungenießbar
- 2 stark verkohlt oder noch roh
- 3 sehr stark über- oder untergart
- 4 über- oder untergart
- 5 akzeptabel
- 6 gut
- 7 sehr gut
- 8 ausgezeichnet
- 9 super
- 10 absolute Spitze

Bei jedem Gang können von jedem Juror max. 40 Punkte vergeben werden, die über die Gewichtung entsprechend berechnet werden.

Die beste und die schlechteste Wertung in den Kategorien wird gestrichen.

**Offizielle Wettkampffregeln
Stadtgrillmeisterschaft
Schwäbisch Hall 22.4.2012**



Auswertung (Grillwertung)

Die erfassten Bewertungen werden mittels EDV ausgewertet.

Jedes Team erhält das Teaminfo (alle Einzelergebnisse vom eigenen Team), sowie die offiziellen Siegerlisten.

Punktergebnis für Bewertung = Gesamtpunkte abzgl. Max. Streichergebnis, abzgl. Min. Streichergebnis (siehe Punkt Grillwertung).

Um Punktgleichheit zu vermeiden wird folgendes System angewandt:

Bei gleichen Punktergebnissen hat die bessere Platzierung, wer das höhere Max. Streichergebnis bzw. das höhere Min. Streichergebnis hat.

Titel und Nutzungsrechte

Folgende Titel werden verliehen:

- Schwäbisch Haller Stadtgrillmeister (Gesamtsieger)

Juroren

Die Juroren sollten aus „Fachleuten“ (Köche, Fleischer, Caterer usw.) und aus „Verbrauchern“ (Hausfrauen, Studenten, Büroangestellten usw.) bestehen.

Auf jeden Fall ist eine Juroreneinweisung, die in der Regel am Wettkampftag stattfindet, zu absolvieren. Juroren werden vor Wettkampfbeginn offiziell und öffentlich vereidigt.

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. Ferner sollten Juroren keine Allergien auf Lebensmittel haben.

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

Juroren werden als Tischjuroren und als Blindjuroren im Rotationsprinzip eingesetzt.

Die Einteilung erfolgt während dem Wettkampf.

Juroren haben keinen Anspruch auf Fahrtgeld, Übernachtungskosten, sowie Entschädigungen aller Art.

**Offizielle Wettkampffregeln
Stadtgrillmeisterschaft
Schwäbisch Hall 22.4.2012**



Kontrolle

Bei Bedarf setzt die GBA einen Kommissar ein, der die Einhaltung des Regelwerks, insbesondere Verwendung der Pflichtzutaten überprüfen wird. Dem Kommissar ist uneingeschränkt Zugang durch die Teams zu gewähren. Auf Verlangen des Kommissars haben die Grillteams alle Lager wie Kühlschrank, Kisten, Fahrzeuge usw. vorzuzeigen und zu öffnen. Mit Anmeldung und Start akzeptieren die Teams diese Kontrollen.

Strafmassnahmen

- Punktabzüge (z.B. Hygiene) werden auf Vorschlag von Juroren vom Jurymarshall entschieden.
- Disqualifikation (z.B. grobe Verstöße gegen diese Regeln) werden vom Schiedsgericht auf Vorschlag des Jurymarshalls entschieden.
- Ausschluss von Meisterschaft oder auf Lebzeit wird vom Schiedsgericht gemeinsam mit dem GBA-Präsidium entschieden.
- Alle verhängte Entscheidungen sind endgültig. Revision und der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Im Januar 2012
Ebbo Christ
Vizepräsident German Barbecue Association (GBA)