



# Ausschreibung und Regelwerk zur offenen Thüringer Grillmeisterschaft am 19. August 2017 in Holzhausen (Amt Wachsenburg)

Version 1.0 vom 25.04.2017

## **Startberechtigung:**

Startberechtigt sind deutsche und internationale Grillteams mit mindestens zwei bis maximal acht Personen. Es gibt keine Unterteilung in Amateur- und Profiteams. Insgesamt können 10 Grillmannschaften an der Meisterschaft teilnehmen. Es wird keine Startgebühr berechnet.

## **Anmeldung:**

Anmeldungen sind bis zum 05.08.2017 möglich. Nach der Anmeldung geht jedem Grillteam eine Startberechtigung per E-Mail zu. Bei zu großer Nachfrage nach den Startplätzen entscheiden der Zeitpunkt und die Reihenfolge des Posteinganges bei uns. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Anmeldungen können per E-Mail, Fax oder Post abgegeben werden (Kontaktdaten siehe unten).

## **Wettkampf:**

Es müssen 4 Gänge mit je 7 Portionen gefertigt werden. Die 7 Portionen je Gang werden wie folgt aufgeteilt:

- 2 Juroren am Tisch für den Tischjuror
- 2 Container für die Blindjuroren
- 2 Teller für zwei Gäste
- 1 Schauteller

## **Abgabezeiten:**

12.00 Uhr Wertung Gang 1  
13.00 Uhr Wertung Gang 2  
14.00 Uhr Wertung Gang 3  
15.00 Uhr Wertung Gang 4

Es wird ein Zeitfenster von + / - 5min gewährt.

### **Titel und Auszeichnungen:**

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Titel Thüringer Grillmeister 2017. Das Team mit der höchsten Punktzahl des jeweiligen Ganges erhält den Titel Sieger Thüringer Grillmeisterschaft Kategorie (z.B. Bratwurst) 2017. Das Team mit der höchsten Punktzahl in der Fun-Bewertung erhält den Funpokal. Hier gibt es nur einen Sieger.

### **Siegerehrungen:**

Die Siegerehrungen werden nach Abgabe der letzten Wertung am Wettkampftag durchgeführt.

### **Wettkampfplatz:**

Jedem Grillteam wird ein 6 x 6 Meter großes Wettkampfkaro zur Verfügung gestellt. Das Wettkampfkaro soll repräsentativ und ordentlich aussehen. Auf dem Wettkampfkaro ist durch jedes Team mindestens ein Pavillon / Überdachung zu stellen. Der Platz ist nach Wettkampfe in besenreinem Zustand zu verlassen. Müll, heiße Asche usw. sind an den gekennzeichneten Plätzen zu entsorgen. Bei Zuwiderhandlungen haftet der Teamchef des betreffenden Teams für Schäden. Zur Bewirtung der Tischjuroren und Gäste ist ein Tisch mit 4 Stühlen, Besteck, Geschirr und Getränkeversorgung zu sichern.

### **Grillgeräte:**

Es sind alle Grillgeräte erlaubt, die mit Holz, Holzkohle oder Naturkohle aus Bambus und Kokosnuss betrieben werden. Alle anderen Grillgeräte sind nicht erlaubt. Die eingesetzten Grillgeräte müssen den allgemeinen deutschen Sicherheitsbedingungen entsprechen. Grillgeräte sind selbst mitzubringen. **Allen Teams, die mit einem Original Kaminzug-Trichtergrill arbeiten wollen, stellt THÜROS® einen Leihgrill für die Veranstaltung kostenlos zur Verfügung (Kontakt: [info@thueros.de](mailto:info@thueros.de)).**

### **Grillmethoden:**

Das Grillgut muss im direkten oder indirekten Grillverfahren auf den Rost gegrillt werden. Zur Zubereitung des Grillgutes sind Töpfe, Pfannen und Schalen nicht erlaubt.

### **Zubereitung der Speisen:**

Die Speisen müssen im Wettkampfkaro während des Wettkampfes frisch zubereitet werden. Der Hauptbestandteil, sowie die Beilagen eines jeden Ganges müssen vom Grill kommen.

## **Warenkorb:**

Der Warenkorb enthält die Hauptbestandteile, die als Pflichtprodukte von jedem Grillteam verwendet werden müssen. Eine Liste der Pflichtprodukte wird mit dem Warenkorb übergeben. Die Warenkörbe werden am Vortag des Wettkampfes ausgegeben.

## **Juroren:**

Die eingesetzten Juroren kommen aus der bundesweiten Grill-und Kochszene. Teilweise sind die Juroren bereits Wettkampfjuroren bei div. Grill-und BBQ-Verbänden. Alle Juroren urteilen unvoreingenommen und ehrlich.

## **Bewertung und Auswertung:**

Jedes Team wird unabhängig von seiner Startklasse von zwei Tischjuroren und zwei Blindjuroren bewertet. Die Tischjuroren bewerten gemeinsam mit dem Publikum den Fünfziffer der Grillteams innerhalb des Wettkampfkaros.

Die Juroren benoten in einer Skala von 0 bis 10. Bei jedem Gang können von jedem Juror max. 30 Punkte vergeben werden.

- 1) Garzustand und Geschmack des Hauptbestandteils (0 – 10 Punkte, Schrittweite 0,5) - Gewichtung mit 45 %
- 2) Garzustand und Geschmack der Beilage (0 – 10 Punkte, Schrittweite 0,5) - Gewichtung mit 30 %
- 3) Gesamteindruck und Harmonie des Gesamtgerichts (0 – 10 Punkte, Schrittweite 0,5) - Gewichtung mit 25 %

Nachdem jede Jurybewertung gewichtet wurde, wird anschließend das beste und das schlechteste Bewertungsergebnis eines jeden Ganges gestrichen. Sollte danach Punktgleichheit herrschen, so entscheidet das höhere Funergebnis für das Teamranking

## **Funwertung:**

Für eine Gesamtpunktzahl werden bewertet:

- Präsentation der Speisen zur Verkostung
- Teambekleidung
- Kontakt zu den Besuchern
- Originalität der Gestaltung des Wettkampfbereiches

Die Funwertung wird ohne Streichergebnis bewertet. Nach der Berechnung ist derjenige bzw. das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl Sieger. Die Funpunkte werden 50% von den Juroren und 50% vom Publikum vergeben.

**Hygiene:**

Es sind die Hygienebestimmungen gemäß den aktuellen EU und Länderbestimmungen zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln einzuhalten. Jedes Team organisiert eine Handwaschgelegenheit. Es reicht ein Kanister mit Auslaufhahn, ein einfacher Seifenspender und Einweghandtücher. Bei der Speisezubereitung sind Einweghandschuhe zu verwenden. Ein Verkauf von Ware ist nicht gestattet.

**Wasser:**

Es sind Trinkwasser Entnahmestellen im Bereich des Wettkampfplatzes vorhanden. Zum Spülen ist eine Spülstation mit Heißwasser und Ausgussbecken vorhanden. Abwasser darf nur an den gekennzeichneten Stellen entsorgt werden.

**Strom**

Jedem Grillteam steht ein Anschluss 230V/max. 2,5kw zur Verfügung. Verlängerungskabel (bis zu 50m) müssen vom Team selbst mitgebracht werden. Der Veranstalter haftet nicht für Schäden, die Ihre Ursache in einem falschen Anschluss eigener Geräte an Energiequellen haben.

**Sicherheit:**

Aus feuerpolizeilichen Gründen hat jedes Team einen zugelassenen und geprüften Feuerlöscher und eine Löschdecke mitzubringen. Alle technischen Geräte im Wettkampfkaro müssen den gültigen Sicherheitsbedingungen entsprechen.

**Kontrolle:**

Der Veranstalter überprüft vor Wettkampfbeginn an jedem Wettkampfkaro die Hygiene-und Sicherheitsbedingungen. Den Kontrolleuren ist uneingeschränkt Zutritt zu gewähren.

**Werbemaßnahmen:**

Werbemaßnahmen während der Grillmeisterschaft im Rahmen des Sponsorings der einzelnen Grillteams sind innerhalb des eigenen Wettkampfplatzes möglich. Mit der Teamanmeldung melden sie uns schriftlich die Sponsoren.

**Übernachtungen:**

Für Übernachtungsmöglichkeiten ist selbst zu sorgen. Hotels und Pensionen liegen im unmittelbaren Umfeld, gern senden wir eine Übersicht zu. Eine Übernachtung im Wettkampfkaro oder Wohnwagen, Wohnmobil oder Zelt am Wettkampfplatz ist nach Anmeldung möglich.

**Eintrittsgelder:**

Der Eintritt zur Grillmeisterschaft ist frei.

**Sonstiges:**

Teams, die in Ihrem Wettkampfkaro Musik darbieten, müssen dies bei der GEMA anmelden. Die Teams sind hierfür selbst verantwortlich.

Die Speisencontainer für die Blindjuroren haben eine Größe von ca. 240 x 195 x 72 mm.

Die Anfahrt und der Aufbau der Teams haben bis Samstag, den 19.08.2017 8:00 Uhr zu erfolgen. Nach 8:00 Uhr darf sich kein Fahrzeug mehr auf dem Wettkampfpfplatz befinden. Parkmöglichkeiten sind am Wettkampfpfplatz vorhanden. Ein Aufbau am Freitag, den 18.08.2017 ist möglich und erwünscht. Pro Team wird ein Parkausweis ausgegeben.

Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Schäden oder Diebstahl während des Veranstaltungszeitraums.

Jens Hörschelmann

OK-Präsident Thüringer Grillmeisterschaft 2017

**Kontakt:**

Post: Freunde der Thüringer Bratwurst e.V  
Bratwurstweg 1  
OT Holzhausen  
99334 Amt Wachsenburg

E-Mail: [info@bratwurstmuseum.de](mailto:info@bratwurstmuseum.de)

Fax: 036 28 – 581 94 49