

FIRE & SMOKE

I. COLBITZER GRILLMEISTERSCHAFTEN



STARTBERECHTIGUNG

Zur Teilnahme an der 1. Colbitzer Grillmeisterschaft ist jedes Team berechtigt, das die Regeln dieser Grillmeisterschaft anerkennt und mit Spaß und Leidenschaft teilnimmt.

GRILLTEAMS

Die Teams müssen aus mindestens 3 bis maximal 8 Personen bestehen. Die Teilnahme von Personen 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.

STARTGEBÜHR

Es wird eine Startgebühr von 50 € 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 3 Wochen vor dem Wettkampftag zurückerstattet.

PLATZPFAND

Bei der Anreise wird ein Pfand in Höhe von 75 € gegen Quittung an den Veranstalter übergeben. Dieser wird vor Abreise bei Abnahme des ordentlichen und sauberen Grillplatzes zurückerstattet.

WETTKAMPFVORGABEN

Der gesamte Wettkampftplatz untersteht der Gemeinde Colbitz. 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 einem Bereich neben der Kirche in Colbitz statt. Termin: Samstag, 08. September 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.

DIE SPEISEN

Bei der Colbitzer Grillmeisterschaft werden drei Gänge zubereitet und bewertet.

GÄNGE

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

1. Gang: Ein Imperial Burger
2. Gang: Flank Steak mit Beilage
3. Gang: Baby-Ribs mit Beilage

ZUTATEN

Sämtliche Fleischbestandteile werden den Teams zur Verfügung gestellt. Weitere Zutaten müssen von den Teams selber mitgebracht werden.

WARENKORB

Der Warenkorb enthält Pflichtprodukte, die verwendet werden müssen, sowie Wahlprodukte, die verwendet werden können. Die Mengen der Pflichtprodukte sind so bemessen, das mehr als die verlangten Portionen hergestellt werden können. Diese sollen an Besucher verteilt werden, und dienen für die Wahl des Publikums-Sonderpreis Der Warenkorb enthält die Pflichtprodukte Rinderhack, Flank-Steak und Baby-Ribs.

GRILLMETHODEN UND ZUBEREITUNG

Das Grillgut muss im direkten oder indirekten Grillverfahren auf den Rost gegrillt werden. Zur Zubereitung des Grillgutes sind Töpfe, Pfannen und Schalen nicht erlaubt. Die Speisen müssen im Wettkampfkaro während des Wettkampfes frisch zubereitet werden. Der Hauptbestandteil, sowie die Beilagen eines jeden Ganges müssen vom Grill kommen.

SCHAUTELLER

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

ZEITABLAUF

Die öffentliche Veranstaltung beginnt um 11.00 Uhr. Die Teams können ihre Wettkampfplätze bereits vorher beziehen und mit den Vorbereitungen beginnen. Die Teambesprechung erfolgt um 10:30 mit anschließender Zuweisung der Wettkampfbereiche. Die Abgabezeiten zur Bewertung sind wie folgt:

1. Gang: 16.00 Uhr
2. Gang: 17.00 Uhr
3. Gang: 18.00 Uhr

Die Gerichte können jeweils 10 Minuten vor der vollen Stunde im Jurybereich abgegeben werden.

SIEGEREHRUNG

Die Siegerehrung findet um 19.00 Uhr auf der Bühne des Volkshausgartens statt.

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.

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. Weitere Tische, Bänke, Zelte für den jeweiligen Grillstand sind somit selbst mitzubringen. Die Wettkampffläche muss nach dem Ende des Wettkampfes vollständig aufgeräumt und sauber verlassen werden. Die Wettkampffläche ist vom Team selbst gegen Besucher und unerlaubte Personen abzusperren

DEKORATION

Jedes Team soll die Wettkampffläche nach Belieben dekorieren und schmücken.

WASSER, STROM

Es gibt eine zentrale Wasserbezugsstelle und Waschmöglichkeit. Es sind Trinkwasserentnahmestellen im Bereich des Wettkampfplatzes vorhanden. Zum Spülen ist eine Spülstation mit Heißwasser und Ausgussbecken vorhanden. Abwasser darf nur an den gekennzeichneten Stellen entsorgt werden. 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.

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.

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)

PUNKTERECHNUNG UND PREISE

Bei dem Gesamtpreis und der Titel Colbitzer 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.

BESUCHER-SONDERPREIS

Die im Warenkorb vorhandenen Bestandteile sind in einer Menge vorhanden, dass die Gerichte auch zur Verkostung an Besucher verteilt werden sollen. Diese haben dann die Möglichkeit ebenfalls Bewertungen der verkosteten Speisen abzugeben. Das Team was von den Besuchern die meisten Punkte erhält, bekommt den Besucher-Sonderpreis.

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. Aus feuerpolizeilichen Gründen hat jedes Team einen zugelassenen und geprüften Fettbrand Feuerlöscher sowie eine Löschdecke mitzubringen. 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.

MEDIEN

Alle Teams und deren Mitglieder treten sämtliche Rechte an Bild, Wort und Ton für Veröffentlichungen in Print- und AV- Medien (Rundfunk, Fernsehen und Internet) an die GMSA ab. Wir bitten alle Teams, bereits bestätigte Medienbegleiter bei der GMSA anzumelden und zu akkreditieren. Bietet das Team Musik dar, so muss das Team dies eigenverantwortlich bei der GEMA anmelden.

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.

TEAMPARKPLÄTZE

Eigene Parkplätze stehen vor Ort zur Verfügung. Zum Ausladen kann vorgefahren werden, das Auto muss anschließend auf einem Parkplatz in der Nähe abgestellt werden.

FRAGEN

Für Fragen rund um den Wettkampf steht zur Verfügung:

Sebastian Maass und Tim Hoppe, info@gogrillaz.de