

FIRE & SMOKE

3. LANDESGRILLMEISTERSCHAFTEN SACHSEN-ANHALT



Startberechtigung

Zur Teilnahme an den 3. Landesgrillmeisterschaften Sachsen-Anhalt ist jedes Team berechtigt, dass die Regeln dieser Grillmeisterschaft und die Regeln der GBA anerkennt und mit Spaß und Leidenschaft teilnimmt.

Grillteams

Die Teams müssen aus mindestens 2 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 Wettkampffplatz 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 dem Museumshof in Colbitz, Ortstraße 10 statt. Termin: Samstag, 12. September 2020. Die Grillmeisterschaft findet bei jedem Wetter statt. Jedes Team muss seine Ausstattung (Zelt/Pavillon) zum Wetterschutz selbst mitbringen. Die Wettkampfflächen sind auf eine Fläche von 7x7m begrenzt und diese Flächen sollten eingehalten werden.

Die Speisen

Bei den 3. Landesgrillmeisterschaften werden vier Gänge zubereitet und bewertet.

Gänge

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

1. Gang: Federvieh mit Beilage vom Grill
2. Gang: Surf and Turf mit Beilage vom Grill
3. Gang: Beef Ribs mit Beilage vom Grill
4. Gang: Dessert vom Grill

Warenkorb

Für den 2. Gang (Hereford Teres Major) und 3. Gang (Red Heifer Short Ribs) gibt es Pflichtprodukte, die vom Veranstalter gestellt werden. Für die weiteren Zutaten muss jedes Team entsprechend eigene Produkte vorhalten.

Grillmethoden und Zubereitung

Das Grillgut muss im direkten oder indirekten Grillverfahren gegrillt werden. Die Speisen müssen im Wettkampfkaro während des Wettkampfes frisch zubereitet werden. Der Hauptbestandteil, sowie die Beilagen eines jeden Ganges müssen vom Grill kommen. Nicht erlaubt zur Zubereitung der Hauptbestandteile und Beilagen sind Töpfe, Pfannen und Schalen jeder Art bzw. Utensilien, mit welchen die Möglichkeit besteht, Flüssigkeiten zu halten. Es sind jedoch Utensilien erlaubt, die z.B. aus Lochblechen oder Gitter bestehen. Hier ist entscheidend, dass die darin befindlichen Speisen im heißen Luftstrom oder in der Konvektionswärme des Grills gegart werden und keine Möglichkeit der Flüssigkeitshaltung besteht. Für das Zubereiten einer Sauce oder Glasur sind Behälter jeglicher Art zulässig. Die Anwendung von Folien, mit dem Zweck das Grillgut vor Austrocknung zu schützen, ist erlaubt. Den teilnehmenden Teams wird dringend empfohlen, sich im Zweifel vor dem Wettbewerb beim Jurymarschall zu erkundigen. Eine Ausnahme bildet der Gang „Dessert mit Beilage“, bei dem es keine Einschränkung bezüglich der genutzten Utensilien gibt. Feuerplatten und Oberhitzegrills sind erlaubt.

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 9.30 Uhr. Die Teams können ihre Wettkampfplätze bereits vorher beziehen und mit den Vorbereitungen beginnen. Die Teambesprechung erfolgt um 8:30 mit anschließender Zuweisung der Wettkampfbereiche. Die Abgabezeiten zur Bewertung sind wie folgt:

1. Gang: 12.00-12:10 Uhr
2. Gang: 13.30-13:40 Uhr
3. Gang: 15.00-15:10 Uhr
4. Gang: 16:30-16:45 Uhr

Siegerehrung

Die Siegerehrung findet nach der Auswertung der Jurybewertung auf dem Gelände des Museumshofes statt. Der genaue Zeitpunkt wird durch das Organisationsteam angekündigt.

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), Kohle, Gas und Anzünder mit. Jedes Team muss auch seine eigenen Grillwerkzeuge (Grillzange, Grillschürze, Grillhandschuh, etc.) mitbringen.

Wettkampffläche

Den Grillteams wird eine Wettkampffläche von maximal 7 m (Breite) x 7 m (Tiefe) zur Verfügung gestellt. Gerätschaften und Personen müssen sich auf diese Fläche beschränken. Das Grillen findet unter freiem Himmel statt. Es werden keine Pavillons gestellt. **Tische, Stühle, 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 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 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

Jedes Team wird unabhängig bewertet. Die Juroren benoten fünf Kriterien jeweils in einer Skala von 0 bis 10, wobei 10 die höchstmögliche Bewertung darstellt. Die vergebenen Punkte pro Kriterium werden anschließend gewichtet.

1) Gesamteindruck (Optik) des Gerichtes

Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 Gewichtung mit 15 %

2) Garzustand des Hauptbestandteils

Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 Gewichtung mit 15 %

3) Geschmack des Hauptbestandteils

Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 Gewichtung mit 35 %

4) Geschmack der Beilage

Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 Gewichtung mit 25 %

5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts

Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 Gewichtung mit 10 %

Punkterechnung und Preise

Bei dem Gesamtpreis und dem Titel Landesgrillmeister Sachsen-Anhalt 2020 geht das Team mit der höchsten Punktzahl in der Hauptwertung als Sieger hervor und qualifiziert sich für die Deutschen Meisterschaften 2021. Bei eventueller Punktgleichheit, geht das Team mit der besseren Geschmacks-Bewertung als Sieger hervor. Außerdem werden je nach Platzierung verschiedene Sachpreise vergeben.

Besucher-Sonderpreis

Aufgrund der aktuellen Covid-19 Situation ist aktuell für die 3. Landesgrillmeisterschaften Sachsen-Anhalt kein Besucher-Sonderpreis geplant. Sollte sich dieser Punkt ändern, werden die Teams umgehend informiert.

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.

Kostenproben an die Zuschauer sind in diesem Jahr aufgrund der Covid-19 Rahmenbedingungen nicht zugelassen.

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 den Veranstalter ab. Wir bitten alle Teams, bereits bestätigte Medienbegleiter beim Veranstalter 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

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