

# Wettkampfbeglement der Grillmeisterschaften Mecklenburg/Vorpommern

Stand März 2005

## Allgemeine Informationen

- Austragungsort:* Van der Valk Resort in Linstow
- Termin:* Sonntag, 29.Mai 2005, von 09.00 bis 16.00 Uhr
- Startberechtigung:* Startberechtigt sind alle Teams in Deutschland
- Startanmeldung:* muss enthalten:  
Name und Adresse des Teamchefs,  
den Teamnamen,  
Bankverbindung für den Einzug der Startgebühr  
Email, da alle Unterlagen elektronisch versendet werden sollen,  
Name und Vorname der Teammitglieder.
- Anmeldegebühr:* für das gesamte Team **€ 25**  
Diese Gebühr wird im Lastschriftverfahren vom angegebenen  
Konto durch den Mecklenburger Blitz Verlag eingezogen.  
Die Starterlaubnis wird nach Eingang der Anmeldegebühr  
schriftlich bestätigt. (First comes, first serves)
- Nichtbezahlter Start hat die automatische Disqualifikation des  
Teams zur Folge.



## Wettkampfvorgaben

<i>Ablauf:</i>	ab 11.30h	<b>Wertung Gang 1 (Pflicht)</b> Grillwurst mit Beilage
	ab 12.30h	<b>Wertung Gang 2 (Pflicht)</b> Fisch mit Beilage
	ab 13.30h	<b>Wertung Gang 3 (Pflicht)</b> Fleisch mit Beilage
	ab 14.30h	<b>Wertung Gang 4 (Wahlfrei)</b> Dessert vom Grill

Die Gerichte eins bis drei sind Bestandteil der Gesamtwertung.  
Die genaue Zeiteinteilung für die Teams erfolgt bei der  
Wettkampfeinweisung.

*Portionen:* Insgesamt müssen pro Gericht **11 Portionen** zubereitet werden:

**4 Juryteller** am Tisch (Tischjuroren),  
**2 Foodcontainer** (Blindjuroren) für die Blinddegustation,  
**4 Gästeteller** für Gäste, die der Veranstalter stellt und  
**1 Teller** zu Präsentationszwecken.

*Warenkorb:* Für die teilnehmenden Mannschaften besteht die Möglichkeit,  
Fleisch und Fisch gemäß Warenkorbliste vom Veranstalter  
kostenlos zur Verfügung gestellt zu bekommen.  
**Es ist Aufgabe der Teams die Dips und Zutaten für das  
Dessert selbst mitzubringen**  
Nach der Anmeldung und Eingang der Startgebühr, erhalten Sie  
mit der Anmeldebestätigung, die Warenkorbliste.

*Rezeptur:* Je nach Vorgabe des Warenkorbs muss jedes Team vor  
Veranstaltungsbeginn pro Gericht eine Rezeptur einreichen. Die  
teilnehmenden Teams werden hierzu im Vorfeld noch detailliert  
informiert. Bei der Bewertung gilt eine Skala von 1-10 (10 gilt  
als Bestnote)

*Wettkampfkaro:* Für jedes Team wird ein Rechteck in der Größe von 5 x 8 Meter  
abgegrenzt.  
Ein Zeltdach 3 x 4 Meter wird vom Veranstalter zur Verfügung  
gestellt.

*Energiequellen:* Energiequellen für den Grillbetrieb sind dem Team freigestellt.  
(Holz, Kohlen, Gas, Elektro etc.).  
Der Veranstalter stellt den Teams Holzkohle und  
Holzkohlebriketts sowie Zündwürfel und Zündflüssigkeit  
kostenlos zur Verfügung.  
Jedem Team stehen maximal 1 x 220 V/3,5 KW zur Verfügung.



- Barbecue/Grillgeräte:* sind frei wählbar und von den Teams mitzubringen.
- Wasser:* Handwaschgelegenheit organisiert sich das Team selbst.  
Es sind Wasserstellen zum Spülen vorhanden.
- Strom:* Auf dem Platz sind Verteileranlagen vorhanden.  
Mehrfachsteckdosen und ausreichend Verlängerungskabel,  
müssen vom Team mitgebracht werden.
- Tische und Bänke:* werden vom Veranstalter gegen Unterschrift gestellt.
- Team Engagement:* Das Team verpflichtet sich zum sorgsamem und umweltgerechten Umgang mit den zur Verfügung gestellten Materialien.  
Nach Ende der Veranstaltung werden alle leihweise überlassenen Gerätschaften an den Veranstalter gereinigt zurückgegeben
- Preise und Ehrungen:* In der Gesamtwertung erhalten die 3 Teams mit der höchsten Gesamtpunktzahl folgende Preise:
- 1. Platz: € 300,00**  
sowie den Titel Landesmeister Mecklenburg Vorpommern 2005 (Pokal) und die Teilnahme Finanzierung an der Deutschen Grillmeisterschaft am 25./26. Juni in Riesa (Sachsen)
- 2. Platz: € 200,00**
- 3. Platz: € 150,00**
- Bei der Preisverleihung wird direkt ein Scheck überreicht. Jeder Teilnehmer erhält eine Urkunde als Auszeichnung. Die Ergebnislisten können nach der Siegerehrung im Detail bei der Juryauswertung bezogen werden.



## Die Jurynorm 2005

*WettkampfregeIn:* In Linstow wird nach den WBQA (World Barbecue Association)-WettkampfregeIn bewertet.  
**4 Juroren am Tisch** und **2 Jurywertungen** im **Blindbereich** werden gewertet. Die Foodcontainer für die Blindjurywertung werden am Wettkampftag den Teams übergeben, und nur diese dürfen für diese Wertung benutzt werden.

*Wertung:* Beurteilt wird gemäß Wertungsblatt und je Kategorie:

- A Aussehen des Gesamtgerichtes
- B Harmonie des Gesamtgerichtes
- C Aussehen des Hauptbestandteils
- D optische Garstufe des Hauptbestandteils
- E Biss des Hauptbestandteils
- F Geschmack des Hauptbestandteils
- G Geschmack der Beilagen

*Rezeptur:* Je nach Vorgabe des Warenkorbs muss jedes Team vor VeranstaltungsbegInn pro Gericht eine Rezeptur einreichen. Die Gerichte werden nach folgender Skala bewertet:  
Skala 1-10 (10 gilt als Bestnote)

- 1 undiskutabel ungeniessbar
- 2 stark verkohlt oder noch roh
- 3 sehr stark über- oder untergart , nicht geniessbar
- 4 über- oder untergart
- 5 akzeptabel
- 6 gut
- 7 sehr gut
- 8 ausgezeichnet
- 9 super
- 10 absolute Spitze

*Fun Bewertung:* Bewertet wird

- das Wettkampfviereck
- die Tischdekoration
- die Teambekleidung und
- der Unterhaltungswert des Teams

Die Benotung des Funteils wird gewertet nach:

- 5 originell
- 6 sehr einfallsreich
- 7 ausserordentlich originell
- 8 hitverdächtig
- 9 super
- 10 bisher unerreicht

Die Mannschaft mit der höchsten Punktzahl in den 4 Kategorien hat gewonnen

