



**aba**  
**austrian barbecue association**  
 Österreichischer Grillverband- ZVR-Zahl:525619167  
 www.aba-barbecue.at



Registrierungsnummer: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**Anmeldung zur:**

**23. Austrian GRILL OPEN 2021**  
**powered by NAPOLEON GOURMET GRILLS**  
**am 03.-04. September 2021 in Kaindorf, Steiermark**



**Anmeldeschluss wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist der 01. Juli 2021**

**Teamname:** \_\_\_\_\_

Wählen Sie einen originellen Namen wie „Stiergriller“ „Hotgrillers“ „Hot Bulls“ oder Regionsbezogen usw. (Maximal 30 Zeichen!) Um Doppelnamen auszuschließen wird das Team nach Anmeldungseingang benachrichtigt

**Teamchef:**

Name:.....

Firma:.....

Adresse:.....

PLZ:.....Ort:.....

Land:.....

Telefon:.....

E-Mail:.....

Helfen Sie uns ein wenig bei der Organisation. Postgebühren sind ein wesentlicher Faktor. Wenn möglich wollen wir elektronisch kommunizieren. Dazu benötigen wir eine E-Mail Adresse. Danke!

**Mannschaftsteilnehmer:**

Ein Team kann aus 2 bis zu maximal 6 Teilnehmern bestehen. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen. Teilnehmen können alle die leidenschaftlich gerne grillen und **Mitglied der aba** sind, ausgenommen von der aba Mitgliedschaft sind Personen unter 18 Jahren. Bitte bei der Akkreditierung am Wettbewerbstag einen Lichtbildausweis mitführen. Die Möglichkeit sich anzumelden besteht auf der aba Homepage. (www.aba-barbecue.at/mitglied-werden/)

2. Name: .....

3. Name: .....

4. Name: .....

5. Name: .....

6. Name: .....

Wir sind mit den Teilnahme- und Wettbewerbsbedingungen einverstanden

\_\_\_\_\_  
 Ort / Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift des Teamchefs

**Die vollständig ausgefüllte Anmeldung senden Sie an:** *stba-Styrian Barbecue Association*  
*Präsident Bernhard Steinhauer, 8410 Neudorf ob Wildon, Neudorfstraße 21*

E-Mail: [office@stba-barbecue.at](mailto:office@stba-barbecue.at)



## Wettbewerbsbedingungen

An der Österreichischen Grillmeisterschaft können alle Grillbegeisterte teilnehmen, die Mitglied der abg sind. Eine Mannschaft besteht aus 2 bis maximal 6 Personen, die sich in einem publikumswirksamen Outfit (Kleidung und Dekoration) nach eigenen Vorstellungen präsentieren kann. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen.

**Anmeldegebühr zur Austrian GRILL OPEN 2021 in Kaindorf, beträgt pro Mannschaft € 200,-- „Frühbucherbonus“ – Wer bis 30. 04.2021 bereits überweist, braucht nur € 150,-- zu bezahlen.**

### Die Bankdaten:

**IBAN: AT29 2081 5000 4275 1685**  
**BIC: STSPAT2XXX**

**Die Kautionshöhe von € 100,-- ist vor Ort bei der Warenausgabe in bar zu entrichten.**

**Die Einzahlung der Anmeldegebühr bis 1. Juli 2021 berechtigt das Team zur Teilnahme!**

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten. Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts oder Gas) sind dem Team überlassen, erlaubt sind: Wokeinsatz, Gussplatten und Pfannen von Grillanbietern. Küchentöpfe, Bratpfannen, Injektoren und jede Art von Elektrogeräten sind nicht erlaubt – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen – aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronorm - Bleche sind für den Transport und zum Würzen erlaubt, aber nicht zum Zubereiten der Gerichte.

Der Teamchef/in hat dafür zu sorgen, dass die Mannschaft alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einzuhalten hat. Die Teams sind auch angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Falle Rücksicht zu nehmen. Das Team verlässt den Platz nach guter Sitte, sauber aufgeräumt. Kautionshöhe wird bei ordnungsgemäßer Endkontrolle bar ausbezahlt. Die Endkontrolle ist bei der Warenausgabe zu beantragen.

### Wettbewerbsvorgaben

Jedem Team wird eine Fläche von ca. 20 m<sup>2</sup> mit einem Napoleon-Zelt bereitgestellt. Außerdem werden jedem Team 1 Arbeitstisch mit Bänken (Biertischgarnituren, 200 cm x 50 cm und einer Höhe von 77 cm) für 6 Personen, sowie Müllsäcke für Abfälle zugeteilt. Für die Ausstattung (Tischtücher, Fahnen, Blumen usw.) muss das Team selbst sorgen. Kühlmöglichkeit wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Die Wasser-Bezugsstelle wird vom Veranstalter bekannt gegeben; für die Handwaschgelegenheit im Wettkampfbereich ist das Team selbst zuständig. Wasserbehälter nach Hygienevorschrift sind mitzubringen. 1 Gasflasche wird nach Voranmeldung, solange der Vorrat reicht, während des Wettbewerbes vom Veranstalter kostenlos gegen Kautionshöhe von € 50,- bereitgestellt.

### Wettbewerbsaufgaben - siehe auch Juryrichtlinien Seite 7:

Jedes Team muss sich in 4 Gängen stellen und unterliegt der Bewertung.  
Indirektes -, direktes Grillen oder auch die Barbecue-Methode können angewendet werden.

**4 Gang Grillmenü, 6 Port.** (4 Blindjury + 1 Blindjurymusterbox und am Grillstand 1 Schauteller) bestehend aus: (der Hauptbestandteil sollte ca. 150 g wiegen)

- **Schwein – Fledermauserl mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Wild – Rehrücken mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Rind – Tafelspitz mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Dessert – Plunderteig mit Frischkäse und Apfelmarmelade.**

**Die vorgegebenen Hauptbestandteile müssen sich auf dem Teller wiederfinden!**

**Alle Produkte auf dem Teller müssen aus dem Warenkorb des Veranstalters stammen, mit Ausnahme der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel – andernfalls muss man mit 25 % Punkteabzügen beim Gang aufgrund des Regelverstößes rechnen!**

**Dies gilt ebenfalls für alle Dekorationsmaterialien auf dem Teller und in der Blindjurybox. Standortkontrollen werden ab der Warenausgabe durchgeführt.**

**Abgabe des 1. Grillganges: 12:00 Uhr**

**Der Zeitabstand zwischen den Menügängen beträgt 60 Minuten. Die Abgabetermin toleranz beträgt +/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin.**

Der „Warenkorb“ für den Wettbewerb, wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Teller, Gläser und Besteck müssen vom Team beigebracht werden. (Ausgenommen Blindverkostungsboxen, Maße: ca. 22,7 cm x 17,7 cm x 3,5 cm.) Werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.

Grundsätzlich gelten für alle Teams:

- **Spaß, Fairness und Freude am Grillen vermitteln.**
- **Gesund und sicher arbeiten mit besten Geräten und Brennmaterialien.**
- **Die Verwendung von hochwertigen heimischen Lebensmitteln.**



## **Jury – Wettbewerbsregeln**

Die Regel der aba - Austrian Barbecue Association sieht eine Bewertung aus 4 Personen Blindjury vor. Die Juryauswahl sowie die Bestellung der Oberjuroren und des Jury Marshalls wird vom aba - Präsidenten vorgenommen.

Gewertet wird nach den folgenden Kriterien und Gewichtungsfaktoren.

<b>A. Aussehen des Gesamtgerichtes</b>	<b>0,60</b>
<b>B. Aussehen des Hauptbestandteils</b>	<b>0,90</b>
<b>C. Biss des Hauptbestandteils</b>	<b>1,35</b>
<b>D. Geschmack des Hauptbestandteils</b>	<b>1,40</b>
<b>E. Geschmack der Beilagen</b>	<b>0,75</b>

Die Benotung ist wie folgt: Skala 1 - 9

- 1 = undiskutabel, ungenießbar**
- 2 = stark über- oder untergart**
- 3 = leicht über- oder untergart**
- 4 = akzeptabel**
- 5 = gut = Start bei der Bewertung**
- 6 = sehr gut**
- 7 = ausgezeichnet**
- 8 = super**
- 9 = nicht zu übertreffen**

In der **Performance – Wertung** wird folgendes bewertet:

- ❖ Der Wettkampfbereich
- ❖ Die Tischdekoration
- ❖ Die Teambekleidung
- ❖ Wie betreut das Team seine Gäste (fachliche Auskünfte zu den Gerichten, Originalität, Kreation neuer Gerichte, Zuvorkommenheit usw.)

Die Benotung für die einzelnen Kriterien:

Punkte:

5 = originell

6 = sehr einfallsreich

7 = außerordentlich originell

8 = hitverdächtig

9 = nicht zu übertreffen

### **Einspruchsfrist**

15 Minuten nach Abgabe des letzten Ganges haben der Teamchef und ein weiteres Mitglied des Teams die Möglichkeit alle abgegebenen Gerichte (Blindjuryboxen) zu begutachten und eventuell mittels eines vorgegebenen Formulars schriftlich beim Oberjuror Einspruch zu erheben. Besichtigungsort ist die Abgabestelle der Blindjury.

Einspruchsfrist endet nach 45 Minuten. Danach gibt es keine Möglichkeiten mehr etwas zu beanstanden.

**Die danach ausfolgende Auswertung ist endgültig und nicht anfechtbar.**

### **Auswertung:**

Es wird über die Punktevergabe schriftlich kommuniziert. (Siehe Anmeldeformular.)

Preise – Die Grillmeister werden in unterschiedlichen Wertungen ermittelt.

**Alle Teams die aus der Steiermark kommen, machen den Landesmeister unter sich aus.  
Alle Teams die aus Österreich kommen, machen den Staatsmeister unter sich aus.**

**Wertung: Rookie of the Year**

Die Wertung für alle Neueinsteiger bei der österreichischen Grillstaatsmeisterschaft. Hier wird das beste Neueinsteiger-Team in der österreichischen - Grillszene unter sich ausgemacht.

**Vorgabe:**

- Es muss ein Neugegründetes Grillteam sein.
- Es darf maximal 1 Person vom Team schon einmal in der österreichischen Grillstaatsmeisterschaft gestartet sein.



**Preisgeld: Österreichische Staatsgrill-Meisterschaft**

1. € 700,- 2. € 500,- 3. € 300,-  
Siegerpokale

**Preise: Steirische Landesgrill-Meisterschaft**

1. € 300,- 2. € 200,- 3. € 100,-  
Siegerpokale

**Preis: Sieger Performance - Wertung**

Siegerpokal

**Preis: Rookie of the Year**

Siegerpokal

Weiteres werden vergeben: Urkunden, Medaillen und wertvolle Sachpreise. Unter anderem Grillmodelle von Napoleon Gourmet Grills. Die Siegerehrung findet am Veranstaltungstag um ca. 20:00 Uhr statt.

Das Einrichten des Wettbewerb-Grillplatzes ist ab Donnerstag, 2. September 2021, 17:00h möglich und am Freitag, 3. September 2021 ab 09:00h.

Ausgabe des Warenkorbes ist am Freitag, dem 3. September 2021, 10:00h und um 12:00h oder am Samstag, dem 4. September 2021 um 09:00h. Rückgabe ist am Sonntag dem 5. September 2021 um 08:00 Uhr.

Die Siegerteams verpflichten sich nach der Siegerehrung noch mindestens 30 Minuten für Pressefotos und Interviews zur Verfügung zu stehen.

*Wir freuen uns auf Eure Beteiligung und wünschen Euch viel Erfolg!*

**Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!**

Für weitere fachliche Auskünfte steht stba - Präsident Bernhard Steinhauer zur Verfügung.

E-Mail: [office@stba-barbecue.at](mailto:office@stba-barbecue.at)

Jury Marshall: [jurymarshall@aba-barbecue.at](mailto:jurymarshall@aba-barbecue.at)



Die vorgegebenen Hauptbestandteile für die

## 23. Austrian GRILL-OPEN



in Kaindorf, Steiermark.

Mengenangabe für 1 Team = 6 Portionen vom 4-Gang-Menü

### Schwein – vom AMA-Gütesiegel Schwein

Fledermauserl mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

### Wild – vom Steirischen Landesjagdverband

Rehrücken mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

### Rind – vom AMA-Gütesiegel Jungstier „donauland Rind“

Tafelspitz mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

### Dessert - Plunderteig

Plunderteig – mit Frischkäse, Früchten nach Wahl und Apfelmost

### Warenkorb

2	kg	Fledermauserl vom AMA-Gütesiegel Schwein
2	Stk.	Rehrücken wie gewachsen mit Knochen vom „Steirischen Landesjagdverband“
2	Stk.	Tafelspitz „donauland Rind“ vom AMA-Gütesiegel Jungstier
2	Pkg.	Plunderteig von Tante Fanny Teige
6	Pkg.	á 2 Stk. Grillkäse für die Grillkäsewertung beim Schwein von Rougette
2	Lt.	Apfelmost aus dem steirischen Apfelland





**Es ist erlaubt mitzubringen, je nach persönlichem Bedarf.**

Erdäpfel
Karotten
Knollensellerie
Gelbe Rüben
Rote Rüben
Spargel
Kohlrabi
Pilze aller Art
Paradeiser
Küchenkräuter aller Art
Kraut aller Art
Karfiol
Kürbis

Polenta
Semmelbrösel
Getreide aller Art

Milch
Sauerrahm
Butter
Topfen

Kristallzucker
Staubzucker
Vanillezucker
Schokolade aller Art
Rosinen
Puddingpulver

Hühnereier
------------

Öl
Gewürze aller Art
Mayonnaise

Rauchspeckscheiben
Toastschinken

Holz - Grillspieße
--------------------

Alkoholfreie Getränke
-----------------------

Paprika in allen Farben
Blattspinat
Zwiebel
Jungzwiebel
Zucchini
Gurken
Lauch
Knoblauch
Broccoli
Zitronen
Äpfel
Beeren aller Art

Toastbrot
Mehl aller Art

Schlagobers
Joghurt
Käse auch Frischkäse
Margarine aller Art

Nüsse aller Art
Marzipan
Marmeladen
Honig
Preiselbeeren
Dörrzwetschken

Hefe
------

Essig
Gewürzsaucen aller Art
QimiQ

Schweinsnetz
Naturdärme

Spagat (Wurstzwirn)
---------------------

Alkoholische Getränke
-----------------------

**Wichtig:**

Nur die vorgegebenen Produkte des Warenkorb, einschließlich der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel, dürfen auf dem Teller des zu bewertenden Grillgerichtes sein. Vorgefertigte Produkte, Nichteinhaltung der Zeittoleranz (+/- 5 Min. zum jeweiligen Abgabetermin) und unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25 % Punkteabzug.

**Änderungen obliegen dem Veranstalter!**

- **Alle steirischen Teams, grillen um den Landes-Grillmeister.**
- **Alle österreichischen Teams, grillen um den Staats-Grillmeister.**

**Portionen:** Es müssen pro Gang 6 Portionen zubereitet werden: 1 Schauteller und 4 Blindjury + 1 Blindjurymusterbox. Der Hauptbestandteil sollte ca. 150g wiegen. Die Food Container für die Blindjury bringt das Team zum vorgeschriebenen Standort. Die Jury erhält nichts außer den Vorgaben in der Ausschreibung! Hinweise zum Team, oder unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25 % Punkteabzügen.

**Teambesprechung** ist verpflichtend, mit dem Teamchef oder einem Stellvertreter, am Veranstaltungstag um 09:30 im Jurorenbereich.

**Food Container:** werden vom Veranstalter mit dem Warenkorb ausgeteilt.

**Warenkorb:** Die Waren sind in der Ausschreibung genau definiert, inklusive der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel.

**Schwein:** Fledermauserl wird im Ganzen zubereitet. Empfohlene Garstufe: zartrosa - durchgegart. Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb. Zusätzlich wird es bei diesem Gang eine Rougette-Grillkäse Bewertung geben.

**Wild:** Rehrücken darf im Ganzen, portioniert, gefüllt oder gerollt zubereitet werden. Empfohlene Garstufe: medium rare – medium well. Beilagen sind: Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb und Vitaminbeilage.

**Rind:** Tafelspitz darf im Ganzen oder portioniert zubereitet werden. Empfohlene Garstufe: medium rare – medium. Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.

**Süßspeise:** Plunderteig mit Frischkäse, Früchten nach Wahl und Apfelmarmelade. Für die Früchte gibt es keine Einschränkung laut Warenkorb.

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten.

Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts oder Gas) sind dem Team überlassen.

Erlaubt sind: Wokeinsatz, Gussplatten, Pfannen und Töpfe von Grillanbietern.

**Küchentöpfe, Bratpfannen und jede Art von Elektrogeräten sind nicht erlaubt** – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen -- aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronorm - Bleche sind für den Transport und zum Würzen erlaubt, aber nicht zum Zubereiten der Gerichte.

Der Teamchef/in hat dafür zu sorgen, dass die Mannschaft alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einzuhalten hat. Die Teams sind auch angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Falle Rücksicht zu nehmen.



**Der Umgang mit Sponsorenware und den damit zusammenhängenden Werbematerialien ist folgendermaßen:**

- Ausgehändigte Werbematerialien müssen für die Veranstaltungsbesucher ersichtlich sein.
- Der Überhang an Sponsorenware (Lebensmittel) ist an den Festivalbesucher in Kleinmengen (Fingerfood) abzugeben.
- Bei jedem Grillteam wird eine Spendenbox für einen karitativen Zweck aufgestellt und die Teams werden gebeten die Besucher auf die Spendenmöglichkeit hinzuweisen.
- Die Kommunikation über die Sponsorenware ist im Sponsoreninteresse positiv zu gestalten.
- Das Team ist verpflichtet, sich im Eigeninteresse über die Beschaffenheit und die Möglichkeiten der Benutzung der Sponsorenwaren schon im Vorfeld zu informieren.
- Informationsmöglichkeiten bei:
  - aba – Grill-Stammtisch
  - Homepage der Sponsoren
  - Produktverpackung

E-Mail: [office@stba-barbecue.at](mailto:office@stba-barbecue.at)

Jury Marshall: [jurymarshall@aba-barbecue.at](mailto:jurymarshall@aba-barbecue.at)

**Stba-barbecue.at**  
**ZVR-Zahl:1386194565**  
**[www.aba-barbecue.at](http://www.aba-barbecue.at)**  
**[www.stba-barbecue.at](http://www.stba-barbecue.at)**