



StBA
Styrian Barbecue Association
Steirischer Landesgrillverband
www.stba-barbecue.at



Anmeldung und Ausschreibung zur:

Registrierungsnummer: ____/____

**1. Puntigamer Grill & BBQ Festival mit der
1. Steirischen Landesmeisterschaft im Grillen
powered by Napoleon Gourmet Grills
am Samstag dem 5. September 2020 in Kaindorf bei Hartberg**



Anmeldeschluss wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist der 31. Juli 2020

Teilnehmen kann jeder Grillbegeisterte der **Mitglied der aba** ist. Bitte bei der Akkreditierung am Bewerbstag einen Lichtbildausweis mitführen. Das Teilnehmerteam darf aus mindestens 2 bis maximal 6 Personen bestehen. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen. Die Möglichkeit sich anzumelden besteht auf der [StBA Homepage](http://www.stba-barbecue.at).

Unkostenbeitrag (Warenkorb, Organisation usw.) beträgt € 150,--

Name des Teams :

Um Doppelnamen auszuschließen werden die Teams bei Namenskollisionen verständigt.

Name Teamkapitän:

Adresse:

PLZ: Ort:

Telefon: E-Mail:@.....

Weiteres Teammitglied:

Weiteres Teammitglied:

Weiteres Teammitglied:

Weiteres Teammitglied:

Weiteres Teammitglied:

Da wir den Verwaltungsaufwand möglichst gering halten wollen, ersuchen wir um Kommunikation mittels E-Mail und bitte nicht per Postversand.

Die Teilnahmegebühr zum 1. Internationalem Puntigamer Grill & BBQ Festival in Kaindorf bei Hartberg beträgt € 150,--

Überweisung bitte auf folgendes Konto:

IBAN: AT29 2081 5000 4275 1685

BIC: STSPAT2XXX

Die Kautions in der Höhe von € 100,-- ist vor Ort bei der Akkreditierung in bar zu entrichten

Die Einzahlung der Anmeldegebühr bis zum 31. Juli 2020 berechtigt zur Teilnahme!

Die Teilnehmer verpflichten sich für die ordentliche Rückgabe allen Materials zu sorgen und verlassen die Grillplätze nach guter Sitte sauber und aufgeräumt.

Die Kautions wird bei ordentlicher Endkontrolle in voller Höhe in bar rückerstattet.

Warenausgabe ist am Freitag, dem 4. September 2020 von 13:00 bis 15:00 Uhr oder am Samstag, dem 5. September 2020 von 09:00 bis 10:00 Uhr

Abgabe der 4 Gänge ist ab 13:00 Uhr zu jeder vollen Stunde!

Ich bin mit den Teilnahme- und Wettbewerbsbedingungen einverstanden:

Ort / Datum

Unterschrift des Teilnehmers

Die vollständig ausgefüllte Anmeldung senden sie bitte an office@stba-barbecue.at

Wettbewerbsbedingungen:

Beim Puntigamer Grill & BBQ Festival können alle Grill- und BBQ begeisterten Personen teilnehmen.

Der/die Teilnehmer sollen sich in einem Outfit nach ihren Vorstellungen präsentieren können. Auch die Dekoration des Standes ist möglich und erwünscht.

Der/die Teilnehmer hat auf die Einhaltung allgemeiner Sicherheitsbedingungen zu achten! Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte und des Grillzubehörs sind dem Teilnehmer überlassen. Als Wärmequellen sind bei den Grillgeräten: Holz, Kohle, Pellets oder Gas möglich. Grillzubehör wie zB. Wokeinsätze, Gussplatten, Pfannen usw. müssen von einem Grillanbieter sein.

Es dürfen keine elektrischen Küchengeräte verwendet werden.

Der Teilnehmer hat dafür zu sorgen, dass alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben eingehalten werden und ist angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Fall Rücksicht zu nehmen.

Das Team verpflichtet sich für die ordentliche Rückgabe des Materials und verlässt den Grillplatz nach guter Sitte, sauber und aufgeräumt.

Jedem Teilnehmer wird eine Fläche von zumindest ca 20m² bereitgestellt. Außerdem werden jedem Teilnehmer zwei Biertisch-Garnituren, sowie Müllsäcke für den Abfall zugeteilt. Bitte ein besonderes Augenmerk auf die Mülltrennung zu legen. Die

Wasserentnahmestelle wird vom Veranstalter bekannt gegeben und für Händewaschgelegenheit ist der Teilnehmer selbst zuständig. Wasserbehälter sind mitzubringen. Kühlmöglichkeit wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.

Für alle Teilnehmer gilt:

- **Gesund und sicher arbeiten – mit Geräten und Brennmaterialien**
- **Spaß, Fairness und Freude am Grillen steht im Vordergrund**
- **Die Verwendung von hochwertigen heimischen Lebensmitteln.**

Wettbewerbsregeln – Jury

Die Regeln der aba – Austrian Barbecue Association sieht eine 4 Personen Blindjury vor. Zusätzlich ist eine Blindjury Musterbox abzugeben. Maße der Blindjurybox: 22,7cm x 17,7cm x 3,5cm. Ein Schauteller ist für die Besucher am Grillplatz ebenfalls auszustellen.

Die Jury besteht aus geprüften WBQA/ABA Juroren. Die Auswahl erfolgt nach der Reihenfolge der Anmeldungen.

Gewertet wird nach folgenden Kriterien und Gewichtungsfaktoren:

- Aussehen des Gesamtgerichtes	0,60
- Aussehen des Hauptbestandteils	0,90
- Biss des Hauptbestandteils	1,35
- Geschmack des Hauptbestandteils	1,40
- Geschmack der Beilagen	0,75

Die Benotung ist wie folgt: Skala von 1 – 9

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

Die Siegerehrung findet am Samstag um ca. 20:00 Uhr in der Festhalle statt.

Die danach ausfolgende Auswertung ist endgültig und nicht anfechtbar.

Die Sieger verpflichten sich nach der Siegerehrung noch 30 Minuten für diverse Fototermine zur Verfügung zu stehen.

Änderungen obliegen dem Veranstalter!

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 gemeinsam mit einem weiteren Mitglied des Teams die Möglichkeit alle abgegebenen Gerichte(Blindjury Referenzbox) zu begutachten und eventuell mittels eines vorgegebenen Formulars schriftlich beim Oberjuror Einspruch zu erheben. Besichtigungsort ist der Jurybereich.

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

Teams bei den es einen strafweise Punkteabzug (aus verschiedenen Gründen) gibt, werden in dieser Frist vom Oberjuror verständigt und es wird ihnen die Möglichkeit gegeben sich zu rechtfertigen. Dabei wird die Blindjury Referenzbox für die Beurteilung herangezogen.

Die danach ausgefolgte Auswertung ist endgültig und nicht anfechtbar.

Auswertung:

Es wird über die Punktevergabe schriftlich kommuniziert.

Preise – Die Grillmeister werden in unterschiedlichen Wertungen ermittelt.

Alle Teams die aus der Steiermark kommen, werden für die Ermittlung des 1. Steirischen Landesmeisters herangezogen.

Alle Teams machen den 1. Puntigamer Grill & BBQ Festival-Meister unter sich aus.

Das österreichische Team mit den meisten Punkten aus den Gängen 1-4 bekommt den Titel „Österreichischer Grillstaatsmeister 2020“ verliehen!!!

Preise: 1. Puntigamer Grill & BBQ Festival

1. € 400,-- 2. € 300,-- 3. € 200,--

plus Siegerpokale und Urkunden

Preise: 1. Steirische Landes-Grillmeisterschaft

1. Napoleon – Gasgrillmodell

2. und 3. Platz Warenpreise

plus Siegerpokale und Urkunden

Preise: Performance – Wertung

Sachpreis und Siegerpokal mit Urkunde

Preis: Staatsmeister im Grillen

Napoleon – Gasgrillmodell und Siegerpokal mit Urkunde

Das Einrichten des Wettbewerb-Grillplatzes ist ab Freitag 4. September 2020 um 09:00 Uhr möglich!



Juryrichtlinien für das 1. Puntigamer Grill & BBQ Festival

Akkreditierung ist am Freitag, dem 4. September oder Samstag 5. September 2020 um 09:00 Uhr am Festgelände in Kaindorf.

Warenausgabe ist am Freitag, dem 4. September 2020 ab 13:00 Uhr bis 15:00 Uhr oder am Samstag, dem 5. September ab 09:00 Uhr bis 10:00 Uhr am Festgelände in Kaindorf.

Teambesprechung ist am Samstag, dem 5. September 2020 um 09:30 Uhr im Jurorenbereich.

Jedes Team muss sich in 4 Gängen der Bewertung stellen. Es können dabei indirektes oder direktes Grillen sowie auch Barbecuemethoden angewendet werden.

4 Gang Grillmenü, á 12 Portionen (5 Boxen für die Blindjury, 6 Teller für den Gäste- und Performance-Jury-Tisch, 1 Schauteller am Grillstand).

- ❖ 1. Gang Huhn – weißes und dunkles Fleisch vom Huhn mit Vitamin- und Sättigungsbeilage
- ❖ 2. Gang Schwein – Schweinekarree mit Vitamin- und Sättigungsbeilage
- ❖ 3. Gang Rind – Hüferschwanzel mit Vitamin- und Sättigungsbeilage
- ❖ 4. Gang Dessert – Apfel mit Blätter- oder Strudelteig und der Verarbeitung von Eiern

Es müssen die vom Veranstalter ausgegebenen Hauptbestandteile verwendet werden!

Alle Produkte auf dem Teller müssen ausnahmslos aus dem vom Veranstalter vorgegebenem Warenkorb stammen – andernfalls muss man mit 25% Punkteabzügen beim Gang des Regelverstößes rechnen!

Dies gilt ebenfalls für alle Dekorationsmaterialien auf dem Teller und in der Blindjurybox.

Standkontrollen werden ab der Warenausgabe durchgeführt.

Abgabe des 1. Ganges ist um 13:00 Uhr. Danach zu jeder vollen Stunde der nächste Gang. Die Abgabetermin beträgt +/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin. Wird diese Zeit nicht eingehalten muss man mit 25% Punkteabzügen beim Gang der nicht zeitgerechten Abgabe rechnen.

Der Warenkorb für den Wettbewerb, wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Teller, Gläser und Besteck müssen vom Team beigestellt werden.

Food Container werden vom Veranstalter mit dem Warenkorb ausgegeben und SIND zu verwenden.

Warenkorb		
8	Stk.	ganze Hendl
3	Kg	Schweinekarree mit Schwarte vom AMA Schwein
3	Stk.	Hüferschwanzel vom Rind
2	Pkg.	á 270 g frischer Blätterteig (ca 40x24cm)oder
1	Pkg.	mit 500g gezogener Gastro Strudelteig (ca 40x60cm)
2	Kg	Äpfel aus dem oststeirischen Apfeland
10	Stk.	Eier von Feistritzaler Frischeier Durlacher



Es ist erlaubt folgende Zutaten für den persönlichen Gebrauch mitzubringen

Erdäpfel	Paprika in allen Farben
Karotten	Blattspinat
Sellerie	Zwiebel
Gelbe Rüben	Jungzwiebel
Rot Rüben	Zucchini
Spargel	Gurken
Kohlrabi	Lauch
Pilze aller Art	Knoblauch
Tomaten	Broccoli
Küchenkräuter aller Art	Zitronen
Kraut	Orangen
Karfiol	Beeren
Kürbis	Birnen
Salat	Apfel

Polenta	Toastbrot
Semmelbrösel	Mehl
Getreide	Gries

Milch	Schlagobers
Sauerrahm	Joghurt
Butter	Käse
Topfen	Frischkäse

Zucker	Nüsse
Vanillezucker	Marzipan
Schokolade	Marmeladen
Rosinen	Honig
Preiselbeeren	Dörrobst
Hefe und andere Treibmittel	Hühnereier

Öl	Essig
Gewürze	Gewürzsaucen
Mayonnaise	Senf

Speckscheiben	Schweinsnetz
Schinken	Naturdärme

Holz – Grillspieße	Spagat (Wurstzwirn)
Alkoholfreie Getränke	Alkoholische Getränke

Wichtig:

Nur die vorgesehenen Produkte des Warenkorbes, einschließlich der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel dürfen verwendet werden. Vorgefertigte Produkte und unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente sowie die Nichteinhaltung der Zeittoleranz (+/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin) führen zu 25% Punkteabzug.

Änderungen obliegen dem Veranstalter!

- **Alle steirischen Teams grillen um den Landes-Grillmeister**
- **Alle österreichischen Teams grillen um den Staatsmeister im Grillen**
- **Alle Teams grillen um den Puntigamer Grill+BBQ Festival Meister**

Portionen: Pro Gang 12 Portionen. Der Hauptbestandteil sollte ca. 150g wiegen.

Die Jury erhält nichts außer den Vorgaben in der Ausschreibung! Sollten am Food Container Hinweise zum Team, oder nicht erlaubte Zutaten sein, führt das zu 25% Punkteabzügen im betreffendem Gang.

Die **Teambesprechung** ist verpflichtend! Der Teamchef oder ein Stellvertreter haben daran am Veranstaltungstag um 09:30 Uhr im Jurorenbereich teil zu nehmen!

Gargrad:

- **Huhn – durchgegart**
- **Schwein – zartrosa bis durchgegart**
- **Rind – medium rare bis medium**
- **Dessert - hier gibt es keine Einschränkungen**

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