



THE BIG BBQ KING CHALLENGE Regelwerk

1. Startberechtigung

Alle die kommen und Spaß haben möchten.

2. Grillteams

Die Teams sollten aus maximal 6 Personen bestehen. Mindestens ein Teammitglied muss über 18 Jahren sein und die Teilnahme für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahre ist untersagt. Eine Person aus dem Team wird Teamchef und ist Ansprechpartner für die Organisation während der Veranstaltung. Jedes Team muss sich einen Namen geben, der nach Außen kommuniziert wird.

3. Wettkampfvorgaben

Der gesamte Wettkampfplatz untersteht den Veranstaltern des THE BIG BBQ Festivals. Anweisungen der Organisatoren sind Folge zu leisten. Hygienebestimmungen „zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln“ sind einzuhalten. Die Wettkampffläche soll jederzeit repräsentativ, sauber und ordentlich aussehen. Bei Verstößen erfolgt Punktabzug.

3.1 Die Speisen

Für die Teilnahme an dem Grillwettbewerb THE BIG BBQ KING Challenge müssen 3 Gerichte vom Grill der Jury serviert werden und alle 3 Gerichte müssen am Grillstand des Teams ausgestellt werden. Besucher freuen sich über Testhäppchen. Alle Lebensmittel und Zutaten für die Gänge 1 und 2 werden vom Veranstalter gestellt. Hierzu wird im Vorfeld ein Warenkorb definiert aus dem sich die Teams die entsprechenden Lebensmittel und Zutaten auswählen können. Es gibt Pflicht- & Wahlprodukte. Lebensmittel und Zutaten für den dritten Gang müssen von den Teams selbst mitgebracht werden. Hier ist die Kreativität der Teams erwünscht. Die Auflistung des Warenkorbes wird Ihnen separat per mail zur Verfügung gestellt.

Die Reihenfolge:

1. Vorspeisen & Beilagen
2. Hauptgericht (Fleisch oder Fisch)
3. Dessert oder Vegetarisches



Der Hauptbestandteil, sowie die Beilagen eines jeden Ganges sollten vom Grill kommen. Herde, Kochplatten, Töpfe & Pfannen usw. sind nicht erlaubt, erlaubt sind Dutch Oven. Die Speisen müssen vom Grill kommen. Zubehör und Aluschalen sind zum Erwärmen einer Beilage auf dem Grill erlaubt.

In den Transportboxen dürfen keine Hinweise sein, die Rückschlüsse auf das Team zulassen. Außen auf dem Deckel der Boxen darf eine Erklärung zum Gericht sein (neutrales weißes Papier, schwarz bedruckt, Druckbuchstaben), wenn dies etwas „Besonderes“ ist. Besonders ist z.B. eine spezielle Würzung. Z.B. darf auf dem Gericht stehen „Kümmel Spare Ribs“. Zettel in den Boxen sind nicht zulässig!

Bei den Beilagen für die jeweiligen Gerichte hat jedes Team freie Auswahl und kann mit Kreativität und Kunst der Speise das nötige Etwas geben. Witterungsbedingt werden Kühlboxen mit Trockeneis zur Aufbewahrung der Waren bereitgestellt. Der Warenkorb wird an die Teams ausgeteilt.

3.2 Zeitablauf

Jedes Team sollte sich nach dem genauen Zeitplan richten um rechtzeitig der Jury die Speisen vorzustellen. Exakte Zeiten zu Anmeldung und Einrichtung der Wettkampfflächen durch die Teams werden rechtzeitig bekanntgegeben.

Bis zum Start des eigentlichen Events, sollte jedes Team mit dem Aufbau seines Areals fertig und startklar sein.

Abgabefenster für die Gerichte sind jeweils +/- 5 Minuten der gesetzten Uhrzeit.

4. Ausrüstung

4.1 Grillgeräte

Entsprechendes Equipment muss von den Teams selbst mitgebracht werden.

4.2 Wettkampffläche

Jedem Team wird eine Wettkampffläche von ca. 3m x 6m zu Verfügung gestellt. Jedes Team bekommt einen Pavillon von 3m x 3m vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Eine Arbeitsfläche wird ebenfalls bereit gestellt.



4.3 Dekoration

Jedes Team kann den eigenen Stand, die Wettkampffläche nach Belieben dekorieren und schmücken. Logos von Sponsoren aus der Grillbranche müssen unkenntlich gemacht oder mit den Organisatoren abgesprochen werden. Der Veranstalter behält sich vor Dekorationsartikel vor Ort zu entfernen.

4.4 Sonstiges

4.4.1 Wasser

Trinkwasserbezugsstellen und Spülmöglichkeiten werden vom Veranstalter bereitgestellt.

4.4.2 Grillkohle

Für die gebrauchte Grillkohle stehen ausgewiesene Behälter bereit. Die Asche bitte nur dort entleeren.

4.4.3 Strom

Für die Teams, die Strom brauchen, wird ein Anschluss bereitgestellt. Dies muss vorher mit der Organisation geklärt werden. Für den Strom muss jedes Team seine eigene Kabeltrommel und auch Mixer mitbringen.

5. Wettkampfgeln

5.1 Jury

Die Jury befindet sich in einem abgetrennten und neutralen Bereich. Die Jury hat die Aufgabe, die Speisen zu bewerten ohne sich vom jeweiligen Team beeinflussen zu lassen. Jedes Team bekommt pro Gang Transportboxen, um das Gericht für die Jury anzurichten. Zum Zeitpunkt der Prüfung muss jedes Team ein Teammitglied mit dem Gericht zur Jury schicken. Das Teammitglied muss die Transportboxen persönlich bei der Jury abgeben. Die Boxen dürfen keine Markierungen erhalten, die auf das jeweilige Team hinweisen!

5.2 Juroren

Die Jury besteht aus verschiedenen Personen. Die Jury Besetzung bleibt für die Bewertung aller Gänge bestehen.



6.1 Hauptwertung

Die Punktevergabe erfolgt hier von 1 bis 10, wobei 10 die höchste Benotung darstellt.

Bewertungskriterien:

1. Aussehen des Gesamtgerichts
2. Optische Garstufe des Hauptbestandteils
3. Biss des Hauptbestandteils
4. Geschmack des Hauptbestandteils
5. Geschmack der Beilagen

Punkteskala 1-10:

1. indiskutabel ungenießbar
2. stark verkohlt oder noch roh
3. sehr stark über- oder untergart
4. über- oder untergart
5. akzeptabel
6. gut
7. sehr gut
8. ausgezeichnet
9. super
10. absolute Spitze

6.2 Punkterechnung

Gerichte-Wertung

Das Team mit der höchsten Punktzahl aller Gänge geht als Sieger hervor. Bei eventueller Punktgleichheit, geht das Team mit der besseren Bewertung der Hauptbestandteile als Sieger hervor.

7. Titel

Wir vergeben den Titel des „THE BIG BBQ KING“. Der Titel darf vom Team, Teamchef und Teammitglieder im Namen des Teams geführt werden.

8. Medien

Alle Teams und deren Mitglieder treten an den Veranstalter und deren Partner sämtliche Rechte an Bild, Wort und Ton uneingeschränkt und unentgeltlich ab. Bei Veröffentlichungen in Print- und Telemedien, insbesondere in Rundfunk, Fernsehen und Internet sowie für allgemeine Medien- und Werbezwecke.



9. Sicherheit

Die Sicherheit der Teilnehmer hat Vorrang vor dem Wettkampfgeschehen. Der Veranstalter & Organisator haftet nicht für Sach- und Personenschäden. Die Reinigung der Grillgeräte und die Entsorgung der Grillkohle dürfen nur im ausgewiesenen Bereich stattfinden. Alle Beteiligten sind gehalten die Materialien, Lebensmittel und die Grillgeräte sorgsam, umwelt- und hygienegerecht zu behandeln.

Vielen Dank.

Die Veranstalter, die Teams und die Gäste treffen sich zu einem entspannten, freundlichen und gemeinschaftlichen Grillwettkampf nach dem Motto der World Barbecue Association: „make people happy“. Die Idee, Gestaltung und die Durchführung der THE BIG BBQ KING Challenge obliegt den Veranstaltern des THE BIG BBQ Festivals.