

Die Turnierregeln Barbecue

Mannschaften: 4er-Teams (ohne Einschränkung von Alter und Geschlecht)
max. ein ausgebildeter Koch / Metzger pro Team

Modus: Pro Durchgang treten max. 10 Teams gegeneinander an.
Alle Teams pro Durchgang bekommen dieselben Geräte und denselben Lebensmittelkorb zur Verfügung gestellt. Die besten zwei Teams pro Durchgang treffen im Finale noch einmal aufeinander.

Material: Die Teams bekommen alles Material zur Verfügung gestellt.
Es werden ausschliesslich Gasgrills zur Verfügung gestellt. Die Teilnehmer dürfen ihre eigenen Messer mitbringen. Sonstige eigene Werkzeuge und Hilfsmittel sind nicht erlaubt.

Lebensmittel: Die Lebensmittel werden vom Eventorganisateur und seinen Sponsoren zur Verfügung gestellt. Die Zutaten, welche die Teams erhalten, bleiben bis zu Wettkampfbeginn geheim. Eigene Zutaten sind nicht erlaubt.

Time Outs: Gibt es keine. Sofern Hilfe bei der Bedienung der Grills benötigt wird, ist eine Fachperson vor Ort.

Dauer: Pro Durchgang haben die Teams eine Stunde Zeit. Eine Zeitüberschreitung wird mit Punkteabzug bestraft.
Pro 5 min überschrittene Zeit -2 Punkte

Wertung: Es gibt folgende Bewertungskriterien:

Präsentation: 0 – 6 Punkte

Sauberkeit: 0 – 6 Punkte

Aussehen / Anrichten: 0 – 6 Punkte

Geschmack: 0 – 6 Punkte

Geruch: 0 – 6 Punkte

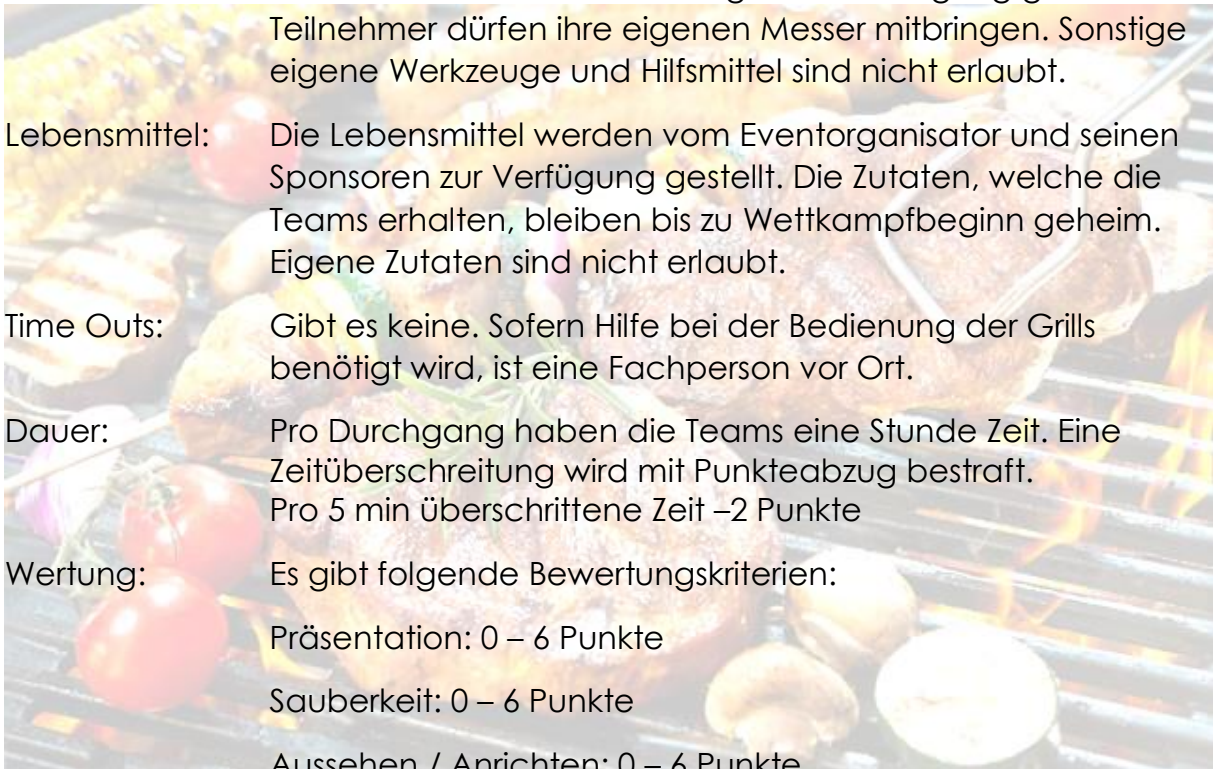
Farbe: 0 – 6 Punkte

Kreativität: 0 – 6 Punkte

Food Waste (Lebensmittel Verschwendung): 0 – 6 Punkte

Max. zu erreichende Punktzahl: 48 Punkte

Portionen: Es muss eine Portion angerichtet werden.



Jury: Die Jury besteht aus Personen aus dem Organisationskomitee, den Sponsoren und den Zuschauern. Es wird ein Mix aus Fachpersonen, Feinschmeckern und Laien sein.

Beschwerden: Müssen innerhalb von 30 min nach Durchgang bei der Jury angebracht werden.

Sicherheit / Versicherung: Der Organisator stellt neue Geräte zur Verfügung, die mit äusserster Sorgfalt behandelt werden sollen. Es wird darauf geachtet, dass die Sicherheit der Teilnehmer gewährleistet ist. Bei kleineren Verletzungen (Schnittwunden, kleine Verbrennungen, etc.) kann der Veranstalter nicht haftbar gemacht werden. Es stehen Sanitätsfachleute zur Verfügung. Versicherung ist Sache der Teilnehmer.

Reinigung: Die Teilnehmer haben den Wettkampfplatz so zu verlassen, wie sie ihn zuvor angetroffen haben. Sauber und hygienisch.

Persönliche Hygiene: Obwohl die zubereiteten Speisen nicht zum Verkauf stehen, werden die Teilnehmer gebeten, auf die persönliche Hygiene zu achten. Sauberes Erscheinungsbild, sauberer Wettkampfplatz, keine lackierten Fingernägel, kein sichtbarer Schmuck (ausser Ehering). Rauchen unter dem Wettkampfszelt ist verboten!

Disqualifikation: Teilnehmer, die sich nicht an die Regeln halten oder unsittliches Verhalten aufweisen, werden vom Wettkampf ausgeschlossen, disqualifiziert und womöglich vom Festgelände entfernt.

Fair Play: Es ist nicht erlaubt, während des Wettkampfs bei den anderen Teams vorbeizuschauen. Jedes Team soll genug kompetent sein, eine eigene Kreation zu erstellen.

Preise: Das Gewinnerteam im Finaledurchgang wird zum Wiggertaler Grillmeister gekürt und erhält einen Wanderpokal. Für jedes Teammitglied gibt es ein Geschenk.

