

# Offizielles Regelwerk

## 3. Sächsisches Grillfestival

### 07. - 09.06.2024

© Land- und Wildfleischerei Schempp

Zur besseren Lesbarkeit von Personenbezeichnungen & personenbezogenen Wörtern wird die *männliche Form* genutzt.  
Diese Begriffe gelten für alle Geschlechter.

#### Ausschreibung

Die Ausschreibung wird den Teams rechtzeitig vor Beginn des Grillfestivals zur Verfügung gestellt und kann jederzeit beim Veranstalter angefordert werden. Sie ist Teil des Regelwerks.

#### Grillteams

Ein Grillteam besteht aus mindestens zwei und maximal 12 Personen. Jedes Grillteam stellt einen Teamchef samt Vertreter. Als Ansprechpartner gilt der Teamchef.

Der Teamname kann selbst gewählt werden. Die Nennung von Firmen oder Sponsoren im Teamnamen ist gestattet. Der Name wird öffentlich kommuniziert, daher ist auf etwaige Urheberrechtsbeschränkungen zu achten.

#### Wettkampfleitung

Die Wettkampfleitung obliegt dem Veranstalter und den von ihm eingesetzten Personen. Ein Jurymarschall wird nicht eingesetzt, Unstimmigkeiten werden innerhalb der Jury besprochen und entschieden. Das letzte Wort hat im Zweifelsfall der Veranstalter bzw. die von ihm eingesetzten Personen.

#### Kontrollen

Zur Überwachung des Regelwerks, Hygiene im Wettkampfviereck usw. setzt der Veranstalter Kommissare ein.

Den Kommissaren ist jederzeit uneingeschränkt Zugang zum Wettkampfviereck zu gewähren. Auf Verlangen des Kommissars haben die Grillteams alle Lebensmittelbehältnisse vorzuzeigen und zu öffnen. Verstöße gegen das Regelwerk können die Streichung des jeweiligen Ganges bis hin zur Disqualifikation zur Folge haben.

#### Wettkampfdauer

Der Wettkampf beginnt mit Ausgabe des Warenkorbs und endet mit der Siegerehrung.

---

## Wertungsgänge

Die Wertungsgänge werden in der Ausschreibung festgelegt. Jeder Wertungsgang muss exakt die gleiche Anzahl an Wertungen von unterschiedlichen Juroren erhalten.

## Präambel

- > Alle Gerichte müssen zwingend vor Ort im Wettkampfviereck des Teams während des Wettkampfes frisch zubereitet werden.
- > Vor dem offiziellen Start des Wettkampfes ist klassisches Mise-en-place erlaubt. Würzen oder Marinieren von Grillgut ist vor Beginn des Wettkampfes nicht erlaubt.
- > Der Hauptbestandteil, sowie die Beilagen (ausgenommen Deko) eines jeden Ganges müssen vom Grill kommen.
- > Es wird während des gesamten Wettbewerbs durch vom Veranstalter eingesetzte Kommissare geprüft, dass alle Speisen auf dem Grill zubereitet werden. Dies ist nicht Aufgabe der Blindjury.
- > Jeder Gang besteht aus mindestens einer Hauptkomponente und mindestens einer Beilage. Die Wahl der Beilage ist in jedem Gang dem Team freigestellt.

## Grillgeräte

Es sind alle Grillgeräte, mit Ausnahme von Kontakt- oder Elektrogrills, erlaubt, sofern diese handelsüblich sind und über alle erforderlichen Zulassungen verfügen. Kochplatten, Herde, Backöfen und dergleichen sind nicht zulässig. Elektrische Küchengeräte wie Mixer, Küchenmaschinen usw. sind zur Zubereitung von Beilagen erlaubt, nicht jedoch zur Zubereitung der Hauptkomponente. Diese muss zwingend auf dem Grill zubereitet werden.

Die Teams sind für ihre Grillgeräte selbst verantwortlich und haftbar. Eigenbauten sind nur mit Prüfbestätigung des TÜV oder einer vergleichbaren Organisation zulässig.

## Grillmethoden

Das Grillgut darf auf einem Rost liegend sowie aufgespießt auf einer Rotisserie auch hängend, direkt oder indirekt gegart bzw. gegrillt werden. Brat- und Feuerplatten sowie Planchas sind zugelassen, sofern das Grillgut darin nicht frittiert werden kann. Öle und Fette müssen permanent ablaufen können.

## Kochgefäße

Pfannen, Schalen und Töpfe, sowie Gerätschaften, mit welchen die Möglichkeit besteht, Flüssigkeiten zu erwärmen bzw. zu halten, sind zur Zubereitung der Hauptkomponente nicht erlaubt. Hier müssen die verwendeten Artikel aus Lochblech o.ä. bestehen, um zu gewährleisten, dass die Speisen im heißen Luftstrom bzw. der Konvektionshitze gegrillt werden. Glocken, Gloschen, Wärmehauben etc., die das Grillgut vor Austrocknung schützen sollen, sind erlaubt, sofern sich darin keine Flüssigkeit befindet.

Keine Einschränkung gibt es beim Gang „Dessert“.

---

## **Anrichten**

Für die Blindjury wird in neutralen Containern angerichtet. Rückschlüsse auf das jeweilige Team sind hierbei strikt zu unterlassen. Verstöße ziehen die Disqualifikation des jeweiligen Gangs nach sich.

Nicht essbare Bestandteile dürfen nur dann mit angerichtet werden, wenn sie produktspezifisch sind (beispielsweise Knochen, Gräten, Hummerschere, Tomatenstrunk). Abgesehen davon, muss alles im Container / Teller essbar sein.

Beipackzettel zur Erklärung eines Gerichts sind erlaubt. Diese sind neutral zu gestalten und vor Wertungsabgabe in gedruckter Form einzureichen.

Über etwaige Regelverstöße entscheidet die jeweilige Tischjury.

## **Warenkorb**

Der gestellte Warenkorb enthält sowohl Pflicht- als auch Wahlprodukte.

Die Pflichtprodukte müssen im jeweiligen Gang verarbeitet werden, dürfen nicht ersetzt werden und müssen für die Jury erkennbar sein.

Wahlprodukte können verwendet werden, dürfen aber durch eigene Produkte ersetzt werden.

Im geheimen Warenkorb ist jede Komponente ein Pflichtprodukt. Ergänzungen durch eigene Produkte sind zulässig, sofern es sich dabei um eine Beilage handelt.

## **Hygiene**

Gültige Hygienestandards sind generell einzuhalten. Das Team ist dafür verantwortlich, dass die Kühlkette eingehalten wird.

## **Juroren**

Mindestens 50% der eingesetzten Jury sind sach- und fachkundig mit dem Thema vertraut. Die Juroren, Mindestalter 16 Jahre, müssen am Veranstaltungstag an der Juryeinweisung teilnehmen. Juroren verpflichten sich, alle Speisen, über die sie zu urteilen haben, zu probieren. Die Juroren dürfen keine Wertungen untereinander absprechen.

Die Wertung der Juroren ist unanfechtbar und unveränderbar. Bei Unstimmigkeiten entscheidet die einfache Tischmehrheit.

## **Wertung**

Jedes Team wird unabhängig bewertet.

Die Bewertung erfolgt in 5 Kriterien auf einer Skala von 1-10 mit 0,5 Punkten Abstufung. Die vergebenen Punkte pro Kriterium werden anschließend zur Ermittlung der Gesamtpunktzahl gewichtet und hiernach addiert.

Ungenießbare Speisen müssen nicht probiert werden und können mit 0 Punkten bewertet werden.

---

1) Gesamteindruck des Gerichtes	Gewichtung: x 1
2) Garzustand des Hauptbestandteils	Gewichtung: x 1,5
3) Geschmack des Hauptbestandteils	Gewichtung: x 2,5
4) Geschmack der Beilage	Gewichtung: x 1,5
5) Geschmackliche Harmonie (Gesamt)	Gewichtung: x 1

Bei einer Bewertung von 5,5 oder weniger Punkten ist eine schriftliche Begründung anzugeben.

Soll mit 3,5 oder weniger Punkten gewertet werden ist eine Tischjury einzuberufen, die mit einfacher Mehrheit über die zu vergebenden Punkte entscheidet.

Das Endergebnis wird durch Addition der Einzelwertungen ermittelt.

Es gibt keine Streichergebnisse. Bei Punktgleichheit entscheidet das Los.

Kategorie- bzw. Gesamt- Sieger ist das Team mit den meisten Punkten.

### **Siegerehrung**

Die Siegerehrung findet nach der Auszählung des letzten Gangs sowie der anschließenden Ermittlung der Gesamtwertung statt.

### **Streitigkeiten**

Etwaige Einsprüche gegen regelwidrige Vorfälle sind durch den Teamchef am Wettkampftag bis spätestens 24:00 schriftlich einzulegen. Spätere Einsprüche sind nicht zulässig. Entscheidungen werden mit einfacher Mehrheit seitens Jury & Veranstalter getroffen.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.