

Ausschreibung zur
Offiziellen 6. Bayerischen Meisterschaft

Stand 28.02.2024



Wann: Samstag, 11.05.2024

Veranstaltungsort: ZN-Metall GmbH, Gewerbering 8a, 84576 Teising

Startklassen: Die Grillmeisterschaft wird in der Klasse der Amateure ausgetragen.

Die Grillmeisterschaft ist als „Bayerische Landesmeisterschaft“ von der German Barbecue Association e.V. lizenziert.

Titel und Auszeichnungen:

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Titel:

Bayerische Grillmeister 2024

Dieser Titel darf von dem Grillteam bis zur Austragung des nächsten Wettkampfes zu diesem Titel auch mit der Angabe „amtierend“ geführt werden (die Jahreszahl kann dann entfallen). Die Ergebnislisten werden nach der Siegerehrung so schnell wie möglich veröffentlicht.

Das Team erhält einen Startplatz bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2025 (Ort und Datum noch nicht bekannt gegeben).

Preisgeld

- 1. Platz 600,- €
- 2. Platz 400,- €
- 3. Platz 200,- €

Gänge

Der Wettkampf wird in vier Gängen ausgetragen und besteht aus der Anfertigung der folgenden Gerichte in der beschriebenen Reihenfolge:

- 1. Vorspeise (Hähnchen Drumsticks und Maiskolben als Pflichtbestandteile im Warenkorb)
- 2. Fisch mit Beilage (Forelle und Meerrettich als Pflichtbestandteile im Warenkorb)
- 3. Fleisch mit Beilage (Baby Back Ribs und Weißkohl als Pflichtbestandteile im Warenkorb)
- 4. Dessert (Chef Choice)

Startberechtigungen

Alle Grillteams, die die aktuell gültigen Regeln der German Barbecue Association e.V., nachfolgend GBA genannt, anerkennen. Nach Anmeldung geht den Grillteams eine Bestätigung/Startberechtigung per E-Mail zu. Bei zu großer Nachfrage nach Startplätzen entscheidet die Reihenfolge des Anmeldedatums. **Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Teams begrenzt.** Der Organisator behält sich die Zulassung von Teams vor. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Anmeldung

Eine Anmeldung der startberechtigten Teams erfolgt online unter:

[Anmeldung Grillteams 6. Bayerische Grill- und BBQ Meisterschaft 2024](#)

Startgeld für Teams

Die Startgebühr beträgt 100,- EUR pro Team. Diese ist 14 Tage nach der Zahlungsaufforderung zu entrichten. Eine Stornierung (verbindliche Erklärung der Nichtteilnahme am Wettbewerb) innerhalb der Zahlungsfrist ist möglich. Mit Zahlungseingang erhält das Team einen zugesicherten Startplatz.

Zahlung bitte an:

Kr u St Sparkasse Wasserburg
DE52 7115 2680 0030 2415 58, BYLADEM1WSB

Bitte den Teamname bei der Überweisung mit angeben.

Anmeldeschluss

Anmeldeschluss ist der 14.04.2024 – alle Anmeldungen, die nach diesem Termin eingehen, können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Wettkampf

Der Wettkampf wird in vier Gängen ausgetragen. Für jeden Gang müssen mindestens sieben Portionen gegrillt werden:

- 6 Juryboxen (Foodcontainer)
- 1 Schauteller zur Ausstellung

Die Teams werden durch den Organisator in zwei Gruppen aufgeteilt („Volle Stunde“, „Halbe Stunde“). Es entscheidet das Los. Die Teams werden bei der Teambesprechung informiert, zu welcher Gruppe sie gehören.

z.B. Für die **Gruppe „Volle Stunde“** gelten folgende vorläufige Abgabezeiten der Gänge (Festlegung der exakten Zeiten erfolgt bei der Teamchefbesprechung):

- 11:55 – 12:05 Uhr Hähnchen Drumsticks mit Beilage
- 12:55 – 13:05 Uhr Fisch mit Beilage
- 13:55 – 14:05 Uhr Fleisch mit Beilage
- 14:55 – 15:05 Uhr Dessert

Für die **Gruppe „Halbe Stunde“** gelten folgende vorläufige Abgabezeiten der Gänge (Festlegung der exakten Zeiten erfolgt bei der Teamchefbesprechung):

- 12:25 – 12:35 Uhr Hähnchen Drumsticks mit Beilage
- 13:25 – 13:35 Uhr Fisch mit Beilage
- 14:25 – 14:35 Uhr Fleisch mit Beilage
- 15:25 – 15:35 Uhr Dessert

Für die Abgabe der Portionen für die Jury werden 6 Foodcontainer pro Gang vom Veranstalter gestellt, die vier Schauteller sind vom Team selbst mitzubringen.

- **Produkt Breite (mm):** 206
- **Produkt Höhe (mm):** 75
- **Produkt Länge (mm):** 246
- **Füllvolumen (ml):** 950
- **Randvoll (ml):** 1100
- **Produkt Breite unten (mm):** 135
- **Produkt Länge unten (mm):** 180



Gang 1: Hähnchen Drumsticks, Maiskolben (ganz, vorgegart im Doppelpack) als Pflichtbestandteile vorgegeben. Angerichtet mit Strunk, darf geteilt werden

Gang 2: Forellenfilet (frisch) mit Haut und „Bayrischer Meerrettich“ als Pflichtbestandteile vorgegeben. Angerichtet: mit Haut und als Filet erkennbar

Gang 3: „Baby Back Ribs“, Weißkraut (ganzer Kopf) als Pflichtbestandteile vorgegeben.

Gang 4: Dessert (Chef Choice)

Alle Pflichtprodukte werden vom Veranstalter in ausreichender Menge gestellt.

Bewertung

Es wird nach dem zur Veranstaltung gültigen Regelwerk der GBA bewertet.
Die Bewertung findet durch eine Blindjury statt.

Tische, Bänke, Zelte

Jedes Team kann seine eigene Ausstattung mitbringen.

Sollten Biertische oder Bänke, Pavillons oder weitere Ausstattung nötig sein, kann sich jedes Team gerne beim Veranstalter melden und eine individuelle Ausstattung im üblichen Rahmen erfragen / erhalten.

Wasser

Frischwasser und Spülmöglichkeiten stehen zur Verfügung.

Grill- und Barbecuegeräte

Es können alle, dem Regelwerk der GBA entsprechende, Grillgeräte genutzt werden.

Strom

Es stehen Stromverteiler am Wettkampfort zur Verfügung. Mehrfachsteckdosen und ausreichend Verlängerungskabel werden vom Veranstalter nicht gestellt. Verlängerungskabel müssen zwingend mit dem Teamnamen am Stecker versehen werden. Sämtliche stromführenden Teile, insbesondere Steckdosen, sind gegen eindringendes Wasser und Regen zu sichern.

WC

WCs stehen im Gebäude und auf dem Gelände zur Verfügung.

Kühlung für Lebensmittel

Am Wettkampfgelände wird ein Kühlwagen bereitgestellt, in den alle Teams ihre Waren in Behältern legen können. Jeder Behälter muss klar und deutlich mit dem Teamnamen versehen sein. Der Veranstalter bittet darum, nur Behälter zu nutzen, die abgedeckt sind. Die Möglichkeit der Kühlung ist für alle Teams zugänglich, womit der Veranstalter die gekühlte Ware nicht in Verwahrung nimmt und daher nicht für das Abhandenkommen der Waren haftet. Beim Abhandenkommen der Waren der Teams bleiben die Teams alleine verantwortlich, alle Teilnahmevoraussetzungen zu erfüllen.

Sicherheit

Es wird seitens des Veranstalters keine Haftung für Schäden oder Diebstahl gewährt.

Folgende Punkte sind durch das Grillteam zwingend zu beachten:

Jedes Team hat einen zugelassenen und geprüften **Feuerlöscher** (mindestens 3 kg) und eine Löschdecke mitzubringen.

Jedes Team hat einen **Verbandskasten** mitzubringen.

Sämtliche Gasgrills sind auszustatten mit: einem **zweistufigen Sicherheits-Gasdruckminderer** mit thermischer Absperrrichtung und Überdrucksicherung, der sowohl gewerblich als auch in Wohnräumen verwendet werden darf.

Sämtliche Gasgrills sind mit einer **Schlauchbruchsicherung** (SBS) auszustatten. Dieses kleine, zwischen Anschluss Schlauch und Druckregler zu montierende Bauteil gibt zusätzlichen Schutz und riegelt die Gaszufuhr bei porösen oder beschädigten Schläuchen ab, entsprechend den Anforderungen BGV D 34 gemäß § 9 und 10.

Bei der Nutzung von Kohlegrills muss zur Notfalllöschung ein bereitgestellter **Eimer mit Wasser** in Reichweite stehen.

Alle Zelte und Sonstiges, was durch Sturm wegfliegen kann, ist zu sichern.

Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen: Teilnahmevoraussetzung ist zudem die Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen im Hinblick auf dem Umgang mit Lebensmitteln durch alle Mitglieder eines Teams.

Wettkampfkaro

Die Größen der Wettkampfkaros ist variabel, da bei einigen Plätzen der Grillbereich vor dem Zelt und bei einigen seitlich am Zelt ist.

Die Wettkampffläche besteht aus Asphalt. Das Wettkampfkaro ist vom Team selbst gegen Besucher und unerlaubte Personen rundherum abzusperren.

Teamchefbesprechung

Die Teambesprechung findet um 9:00 Uhr im Jurybereich statt.

In der Teamchefbesprechung wird die Ausschreibung durchgegangen und Fragen können geklärt werden. Teilnehmen muss jeder Teamchef und wir empfehlen, auch für ein weiteres Teammitglied die Teilnahme.

Hygiene

Auf Hygiene ist zu achten. In keinem Fall ist das Rauchen im Wettkampfkaro gestattet.

Die Nutzung von Handschuhen ist nicht vorgeschrieben, wird aber empfohlen, Schnelldesinfektion sollte auch vom Team mitgebracht werden.

Kisten die Lebensmittel enthalten dürfen nicht auf dem Boden stehen! Es sind Paletten oder ähnliches mitzubringen.

Präsentation

Der Verkauf von Ware ist nicht gestattet! Teams, die in Ihrem Wettkampfkaro Musik darbieten, müssen dies bei der GEMA anmelden. Die Teams sind hierfür selbst verantwortlich.

Kontrolle

Es können Kommissare vom Organisator eingesetzt werden, die die Einhaltung des Regelwerks, und der Hygiene überprüfen. Den Kommissaren ist uneingeschränkt Zugang durch die Teams zu gewähren. Auf Verlangen des Kommissars haben die Grillteams alle Lager wie Kühlmöglichkeiten, Kisten, Fahrzeuge usw. vorzuzeigen und zu öffnen. Mit Anmeldung und Start akzeptieren die Teams diese Kontrollen.

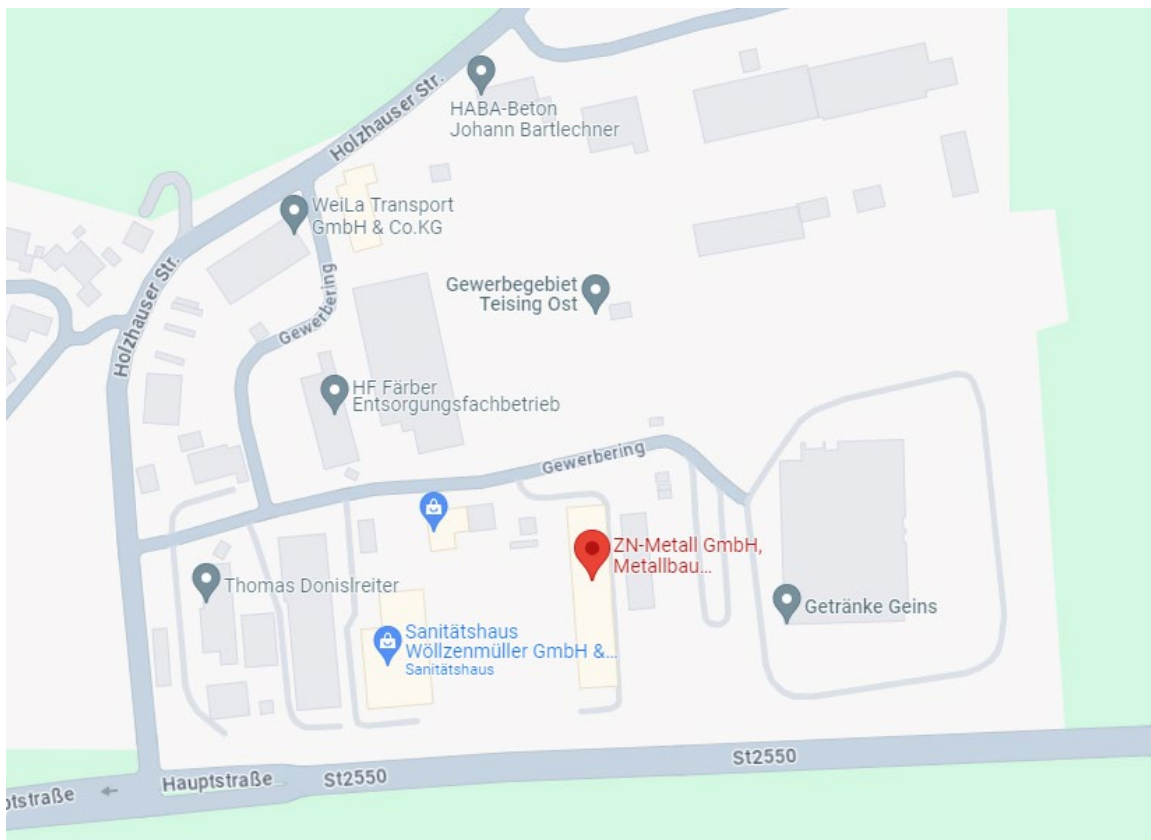
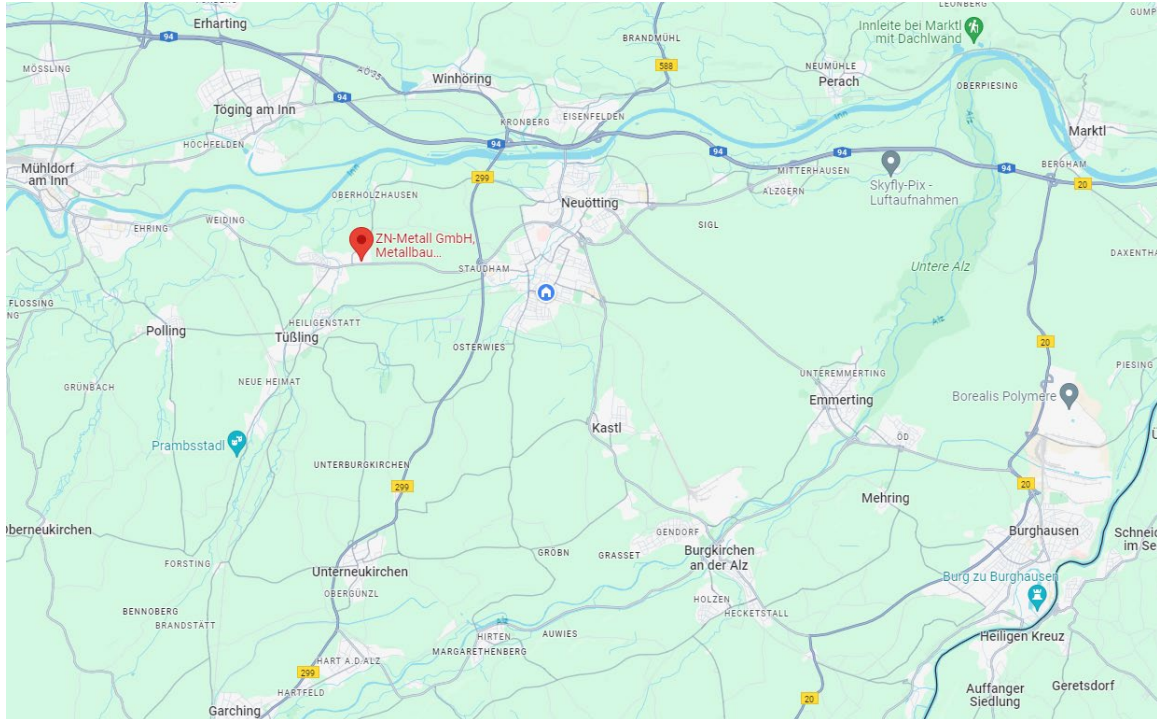
Medien

Alle Teams, deren Mitglieder und die Juroren treten sämtliche Rechte an Bild, Wort und Ton für Veröffentlichungen in Print- und AV- Medien (Rundfunk, Fernsehen und Internet) an den Organisator ab.

Mit Ihrem Besuch erklären Sie sich einverstanden, dass dort getätigte Bild- und Tonaufnahmen, zur zeitlich, örtlich und inhaltlichen unbegrenzten Nutzung in allen Medien veröffentlicht werden dürfen. Der Teilnehmer verzichtet insoweit auf die Geltendmachung seines "Rechtes am eigenen Bild".

Veranstaltungsort

ZN-Metall GmbH, Gewerbering 8a, 84576 Teising



Lageplan



Aufbau

Der Aufbau darf bereits ab Freitag erfolgen.

Die Teams können sich auf dem Gelände uneingeschränkt bewegen und aufeinander Rücksicht nehmend alle Flächen nutzen.

Parken

Parkplätze stehen fußläufig zur Verfügung.

Abbau

Der Abbau kann jeder Zeit nach dem Wettkampf erfolgen.

Einkaufsmöglichkeit

Aldi Süd, Mühldorfer Str. 112, 84503 Altötting, Öffnungszeiten samstags 07:00 Uhr bis 20:00 Uhr.

Übernachtungen

Für Übernachtungsmöglichkeit ist selbst zu sorgen.

Auf dem Betriebsgelände des Veranstalters ist eine Übernachtung von Freitag bis Sonntag mit Wohnwagen, Wohnmobil oder Zelt möglich. Dies sollte im Vorfeld mit dem Veranstalter individuell besprochen werden.

Kontakt

Fragen zur Ausschreibung, Ablauf, Anmeldung, Organisation, Logistik und allgemeine Infos beantwortet:
Nicole Bauer, nicole.bauer@zn-metall.bayern, Tel.: 08633 95 330-28

Offizieller Jurymarshall der GBA: Roland Göhlmann, goehlmann@gbaev.de

Der Organisator behält sich einseitig die Änderung von Teilnehmerbedingungen und Ausschreibungsrichtlinien vor, soweit das im Sinne der Veranstaltung sachdienlich ist. Die bereits gemeldeten Teams werden über Änderungen informiert.

Übersicht Zeitplanung

Ab 7 Uhr	Aufbau oder am Vortag teilweise möglich
8:30 – 9 Uhr	Warenkorbausgabe
9:00 Uhr	Teamchefbesprechung im Jurybereich
11:00 Uhr	Juryeinweisung
11:55 Uhr – 12:05 Uhr	Abgabe volle Stunde Gang 1
12:25 Uhr – 12:35 Uhr	Abgabe halbe Stunde Gang 1
12:55 Uhr – 13:05 Uhr	Abgabe volle Stunde Gang 2
13:25 Uhr – 13:35 Uhr	Abgabe halbe Stunde Gang 2
13:55 Uhr – 14:05 Uhr	Abgabe volle Stunde Gang 3
14:25 Uhr – 14:35 Uhr	Abgabe halbe Stunde Gang 3
14:55 Uhr – 15:05 Uhr	Abgabe volle Stunde Dessert
15:25 Uhr – 15:35 Uhr	Abgabe halbe Stunde Dessert

ca.17 Uhr Siegerehrung

danach Abbau