



WettkampfregeIn der German Barbecue Association e.V.

Im nachfolgenden wird „German Barbecue Association e.V.“ mit GBA abgekürzt.

Zur besseren Lesbarkeit wird auf das generische Maskulinum verwendet. Die verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich – sofern nicht anders kenntlich gemacht – auf alle Geschlechter

Die GBA ist Inhaber des Copyrights und der Urheberrechte dieser WettkampfregeIn.

[2]

www.GBAev.de



1. Für einen Wettkampf geltende Dokumente

Für einen durch die GBA lizenzierten Wettkampf, gelten die aktuellen Wettkampffregeln der GBA, sowie die durch den jeweiligen Veranstalter mit der GBA abgestimmten Ausschreibungsunterlagen.

Die Ausschreibung einer jeweiligen Grillmeisterschaft, kann das GBA Regelwerk **verschärfen** und strengere Vorgaben enthalten, das Regelwerk jedoch **NICHT** aufweichen. Beide Dokumente sind für alle Wettkampfteilnehmenden bindend.

2. Organisation

2.1. Grillteams

Ein Grillteam besteht aus mindestens 2 bis maximal 10 Personen. Jedes Grillteam stellt einen Teamchef und benennt einen Vertreter. Um an einer Landesgrillmeisterschaft oder der DGM teilzunehmen MUSS der Teamchef oder sein Vertreter Mitglied bei der GBA e.V. sein. Die Kommunikation zwischen Wettkampfleitung und Team läuft über den Teamchef. Das Team kann sich einen Namen geben, der dann entsprechend kommuniziert wird. Der Name kann frei gewählt werden (z.B. ABC-Griller), sollte jedoch nicht zu lang sein (Probleme bei Urkundendruck usw.). Die Wettkampfleitung behält sich eine sinnvolle Abkürzung vor, falls der Name zu lang ist.

2.2. Kontrollen

Dem Jurymarschall /-deputy ist jederzeit uneingeschränkter Zugang zum Wettkampfkaro zu gewähren. Auf Verlangen haben die Grillteams alle Lebensmittelbehältnisse wie Kühlschränke, Kühlanhänger, Kisten, Boxen etc. vorzuzeigen und zu öffnen. Verstöße gegen das Regelwerk können die vollständige Streichung des betroffenen Gerichtes, bis hin zur Disqualifikation des Teams nach sich ziehen. Die Entscheidung erfolgt durch den Jurymarschall.

2.3. Start und Ende des Wettkampfs

Der Wettkampf beginnt, sofern nicht in der Ausschreibung festgelegt, mit Ausgabe des Warenkorbs oder, wenn kein Warenkorb ausgegeben wird, mit dem Ende der Teamchefbesprechung und endet mit der Abgabezeit des letzten Gerichtes.

2.4. Wertungsgänge

Anzahl und Auswahl der Wertungsgänge

Die Anzahl und Auswahl der Wertungsgänge werden in der Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfes festgelegt. Die Anzahl muss mindestens drei höchstens sechs Wertungsgänge betragen.

Anzahl der Wertungen pro Wertungsgang

In einem Wettkampf muss jeder Wertungsgang exakt die gleiche Anzahl an Wertungen erhalten. Es müssen sechs Wertungen pro Wertungsgang von 6 unterschiedlichen Juroren vorgenommen werden. Zusätzliche Juroren können in der Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfes bestimmt werden. Diese gehen jedoch nicht in die offizielle Wettkampfwertung ein.

2.5. Wettkampfkaro

Der Bereich, in dem ein Team seine Speisen zubereitet ist das sogenannte Wettkampfkaro. Die Größe und Eigenschaften werden durch die Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfes individuell bestimmt. Die Teams werden angehalten, mindestens einen Arbeitsbereich so zu positionieren, dass er von den Zuschauern einsehbar ist. Das komplette „abschotten/verriegeln“ ist **NICHT** zulässig. Ausnahmen aufgrund widriger Wetterbedingungen werden vor Ort geklärt.

3. Grillgeräte

Grundsätzlich sind alle Grillgeräte, sofern diese nicht in den jeweiligen Ausschreibungsunterlagen einer Meisterschaft eingeschränkt werden, zulässig. Kontaktgrills und elektrische Infrarotgrills sowie



Induktionskochplatten und alle elektrisch betriebenen Kochplatten sind **NICHT** zulässig. Sizzlezone, Backburner, Oberhitze-Grills sofern mit Gas betrieben sind zulässig. Pelletgrills welche die Pellets mit Feuer verbrennen, sind zulässig.

Die sich im Gebrauch befindlichen Grillgeräte müssen im Wettkampfviereck so positioniert werden, dass sie vom Publikum eingesehen werden können. Küchenmaschinen mit Warmhalte-, Hitzefunktion sind **NICHT** zulässig.

Grillgeräte, die mit Elektrizität betrieben werden, müssen vom Hersteller explizit als Grillgerät beworben werden. Dies ist im Vorfeld der Meisterschaft beim Jurymarschall durch entsprechende Dokumente zu belegen.

Alle Grillgeräte müssen den allgemeinen Sicherheitsbedingungen entsprechen und nach gesetzlichen Vorschriften geprüft sein.

Dies kann vor Beginn eines Wettkampfes vom Veranstalter überprüft werden. Die Teams sind für die Grillgeräte und die davon ausgehende Gefahr selbst verantwortlich und haftbar. Die Sicherheit von Eigenbauten von Gas- und Elektrogrills ist mit Urkunde einer TÜV-Prüfung zu belegen.

4. Grillmethoden

Das Gargut muss auf dem Rost, am Drehspieß oder hängend, direkt oder indirekt gegart (grilliert) werden. Grillgeräte mit Bratplatten sind zugelassen, wenn darin nicht „frittiert“ werden kann.

Bratplatten dürfen eingölt werden, das Öl **muss** jedoch ablaufen. Ablauföffnung min. 20mm. Die Platten sind so aufzustellen das sich das Öl nicht als "See" staut. Im Zweifelsfall ist der Jurymarschall zu befragen.

4.1. Töpfe, Pfannen, Schalen und Folien

Erlaubt zur Zubereitung der **Beilagen** sind Töpfe, Pfannen und Schalen jeder Art. Jedoch nicht das frittieren in Öl/Fett.

Die Hauptkomponente darf **NICHT** in einem Topf, einer Pfanne oder dergleichen zubereitet werden. Ausnahmen durch Ausschreibungen sind zulässig, in der z.B. die Zubereitung in einem DutchOven vorgeschrieben wird. Dann ist aber lediglich die Zubereitung dieses einen Gerichts so zulässig.

Folien (Alu, Butcherpaper, Backpapier) sind ERLAUBT.

Das Grillgut darf vor dem Einwickeln mit Flüssigkeiten behandelt werden und nass eingewickelt werden. Die nachträgliche Zugabe von Flüssigkeiten (z. B. Injektion durch den „Mantel“) ist nicht erlaubt. Das Zufügen von Aromaten in Form von Früchten, Honig, Kräutern etc. ist zulässig. Die mit eingewickelten Flüssigkeiten sind somit erlaubt.

Den teilnehmenden Teams wird dringend empfohlen, sich im Zweifel vor dem Wettbewerb beim Jurymarschall zu erkundigen.

Um das Grillgut vor Austrocknung zu schützen bzw. Warmzuhalten, sind Glocken, Wärmehauben (isoliert, nicht elektrisch) erlaubt.

Für das Zubereiten einer **Sauce oder Glasur** sind Behälter jeglicher Art zulässig.

Zur Zubereitung von Saucen dürfen Fleischabschnitte, Krustentiere/-schalen und/oder pflanzliche Bestandteile verwendet werden.

5. Bestandteile eines Gangs

Jeder Gang besteht aus Hauptkomponente und mindestens einer Beilage.

Es ist zulässig, dass einzelne Gänge **ohne Beilage** ausgeschrieben werden, z.B. Dessert, Pizza, Burger. Der Hauptbestandteil, **muss** vom Grill kommen.

Der Jurymarschall prüft während des gesamten Wettbewerbes, dass alle Speisen auf dem Grill zubereitet werden. Stellt ein Juror, der sich auf dem Wettkampfgelände bewegt, einen Regelverstoß fest, hat er den Jurymarschall umgehend zu informieren.



5.1. Definition der Hauptkomponente

Die Hauptkomponente ergibt sich aus der Gangbezeichnung, wie z.B. „Spareribs mit Beilage“. Hier sind die Spareribs die Hauptkomponente. Der Hauptbestandteil muss auch optisch (durch die Art des Anrichtens, die Menge etc.) erkennbar sein. Der Unterschied zwischen Hauptkomponente und Beilage muss klar ersichtlich sein.

5.2. Definition der Beilage

Die Wahl der Beilage ist, sofern nicht anders in der Ausschreibung festgelegt, freigestellt. Die Beilage muss überwiegend pflanzlichen Ursprungs sein. Ein Rinderfilet kann z.B. keine Beilage sein. Die Beilage muss gegart sein und kann aus mehreren Teilen bestehen.

Die Beilage muss keine eindeutigen „Röstspuren“ aufweisen. Denn auch eine gegrillte/gesmokte Kartoffel kommt vom Grill und weist keine eindeutigen Grillspuren auf.

Nicht Gegrilltes, wie z.B. Salate oder dekorative Elemente, zählen nicht zur Beilage.

6. Besonderheiten einzelner Gänge

6.1. Besonderheiten „Dessert mit Beilage“

Zur Zubereitung des Gangs Dessert mit Beilage sind ausdrücklich alle Töpfe, Pfannen und Schalen jeder Art erlaubt. Die Hauptkomponente muss sichtbare Röstspuren, bzw. Hitzeeinwirkung (z.B. Karamell) aufweisen. Das reine Schmelzen von Produkten ist keine ausreichende Hitzeeinwirkung.

7. Anrichten der Speisen

Produktspezifische, nicht essbare Bestandteile dürfen mit angerichtet werden. Es dürfen zum Beispiel Knochen am Fleisch, der Strunk einer Tomate, Gräten eines Fisches oder Muschelfleisch mit Schale enthalten sein. Alles andere auf dem Teller, im Container muss essbar sein. Es dürfen zum Beispiel keine Holzstäbchen, Glasschalen, Bananenblätter, Räucherfurniere, Alufolie, Zitronengras, Rosmarinstängel (holziger Anteil) etc. enthalten sein! Dies gilt sowohl für das Anrichten der Speisen für die Tisch- als auch für die Blindjury.

Ausnahme bildet der Gang Dessert, bei dem auch nicht essbare Produkte angerichtet werden dürfen

8. Warenkorb und eigene Produkte

Sofern ein Warenkorb gestellt wird, kann dieser Pflicht- und Wahlprodukte enthalten.

Alle Pflichtprodukte müssen im jeweiligen Gang verarbeitet werden und müssen für den Juror erkennbar verwendet werden. Pflichtprodukte dürfen nicht durch eigene Produkte ersetzt oder ergänzt werden. Pflichtprodukte können als Hauptkomponente und/oder Beilage eingesetzt werden.

Wahlprodukte können verwendet werden und dürfen durch eigene Produkte ersetzt werden. Im Interesse der Sponsoren bittet die GBA darum, die Wahlprodukte zu nutzen.

8.1. Geheimer Warenkorb

Sofern ein Wertungsgang mit geheimem Warenkorb gestellt wird, dürfen **ausschließlich** Produkte aus diesem Korb verwendet werden. Gewürze, Saucen und Garnitur dürfen hinzugefügt werden. Ausnahme, wenn nur die Hauptkomponente und Teilbeilagen im Warenkorb sind und die Ausschreibung das Zulassen von weiteren Beilagen erlaubt.

8.2. Eigene Produkte

Es ist **NICHT** zulässig fertige Komponenten von Zuhause mitzubringen. Es **MUSS** alles vor Ort zubereitet werden.

Ausnahmen sind:

Fertige gekaufte kalte Saucen z.B. Mayo, BBQ Sauce, Remoulade, Ketchup
Fonds (Rinder-, Geflügel-, Gemüsefond)

Obst- und Gemüsesäfte, alkoholische Getränke (z.B. für Saucen, Marinieren, etc.)

gekaufte Fertigteige (Pizza-, Filo-, Blätterteig) dürfen mitgebracht werden. Im Zweifel im Vorfeld immer mit dem jeweiligen Jurymarschall in Verbindung setzen.



9. Hygiene und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

Bei der Zubereitung der Speisen sind die jeweils aktuell gültigen Hygienestandards einzuhalten. Das Team ist dafür verantwortlich, dass die Kühlkette eingehalten wird.

Lebensmittel dürfen NICHT direkt auf dem

Boden gelagert werden. Kisten mittels Palette oder ähnlichem „entkoppeln“

Das Wettkampfkaro ist jederzeit repräsentativ, sauber und ordentlich zu halten. Eine Handwaschmöglichkeit ist vorgeschrieben. Kanister mit Auslaufhahn ist ausreichend.

Bringt ein Team Lebensmittel in den Verkehr, so muss das Team seinen Sorgfaltspflichten nachkommen und die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen. Die Hygienebestimmungen der EU und der Länderbestimmungen „zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln“ sind einzuhalten. Das Team handelt hierbei eigenverantwortlich gegenüber den zuständigen Behörden. Eine Allergenliste **MUSS** am Teamstand öffentlich ersichtlich ausgehängt werden. Diese kann auf der Homepage der GBA e.V. heruntergeladen werden.

10. Juroren

Bei allen Meisterschaften **müssen** alle Juroren an der **Juroreneinweisung**, die in der Regel am Wettkampftag stattfindet, teilnehmen. Ein Juror muss am Wettkampftag mindestens 16 Jahre alt sein. Die Anmeldung eines Jurors zum Wettkampf sichert ihm noch keinen Platz zu. Erst durch die schriftliche Bestätigung des Jurymarschalls oder Veranstalters wird festgelegt, welcher Juror an der Wertung teilnehmen darf. Alle Juroren werden vor Wettkampfbeginn offiziell (evtl. öffentlich) vereidigt.

Ab dem Beginn des Wettkampfes dürfen die Juroren sich nicht mehr in einem Wettkampfkaro eines Teams aufhalten. Ebenso sollten Juroren von engem Kontakt am Teamstand Abstand halten. Eine „Guten Morgen/Hallo Runde“ ist okay ohne sich in lange Gespräche am Teamstand einzulassen, da die Vorbereitungen da bereits im Gange sind.

Die Juroren verpflichten sich, **ALLE** Speisen, über die sie zu richten haben, zu probieren. Ist ein Juror am Wettkampftag krank oder ist sein Geschmackssinn eingeschränkt, darf er nicht am Wettkampf teilnehmen. Mit der Anmeldung zu einem Wettkampf bestätigt der Juror, dass er keine Allergien oder Unverträglichkeiten auf die in der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung aufgeführten Allergene hat.

. **Die Juroren dürfen keine Wertungen untereinander absprechen.**

11. Sicherheit

Sämtliche Gasgrills **MÜSSEN** mit einer Schlauchbruchsicherung (SBS) **UND** einem zweistufigen Sicherheitsgasdruckminderer (Thermische Absperrereinrichtung und Überdrucksicherung) ausgestattet sein. Auch Kombiregler sind zulässig z.B. GoK.

Bei der Nutzung von Kohlegrills, Feuertonnen mit Holzbefuerung **MUSS** ein 10 Liter Eimer mit Wasser zur Notlöschung in Reichweite stehen.

Jedes Team **MUSS** einen Feuerlöscher (MHD/Prüfdatum beachten) mindestens 6kg (oder 2x 3kg Feuerlöscher, wenn nicht in der Ausschreibung untersagt), eine Löschdecke **UND** einen Verbandskasten griffbereit haben.

Zelte, Pavillons und andere Aufbauten sind eigenständig gegen wegfiegen zu sichern. Verschraubungen im Boden sind meist nicht zulässig. Ausreichend Ballastierung mitbringen.

Stromverteilungen sind gegen das Eindringen von Wasser zu schützen und dürfen **NICHT** auf dem Boden liegen.

14. Teamsponsoring

Die Vorgaben zum Sponsoring der Teams und Refinanzierung durch Förderer ist in der Ausschreibung der jeweiligen Meisterschaft festzulegen.

Kommt ein Team der Aufforderung unerlaubte Werbemaßnahmen zu unterlassen nicht nach, wird es vom Wettbewerb ausgeschlossen und in besonderen Fällen auch des Platzes verwiesen.