



Offizielle Wettkampffregeln der German Barbecue Association e.V.

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

Diese Regeln sind als „**offizielle Wettkampffregeln der GBA e.V.**“ für alle GBA lizenzierten Wettkämpfe ab dem 28.03.2026 gültig. Regelwerke älteren Datums haben keine Gültigkeit mehr.

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



1. Für einen Wettkampf geltende Dokumente	3
2. Organisation.....	3
2.1. Grillteams.....	3
2.2. Wettkampfleitung.....	3
2.3. Jurymarschall / Jurydeputy	3
2.4. Blindjuroren und Tischjuroren	3
2.5. Kontrollen	3
2.6. Start und Ende des Wettkampfs	3
2.7. Startklassen (nur DGM)	4
2.8. Wertungsgänge	4
2.9. Wettkampfkaro	4
3. Grillgeräte	4
4. Grillmethoden.....	5
4.1. Töpfe, Pfannen, Schalen und Folien.....	5
5. Bestandteile eines Gangs.....	5
5.1. Definition der Hauptkomponente	5
5.2. Definition der Beilage	5
6. Besonderheiten einzelner Gänge.....	6
6.1. Besonderheiten „Dessert mit Beilage“	6
7. Anrichten der Speisen	6
7.1. Anrichten der Speisen für Tischjury	6
7.2. Anrichten der Speisen für Blindjury.....	6
7.3. Beipackzettel, erläuternde Hinweise.....	6
8. Warenkorb und eigene Produkte.....	6
8.1. Geheimer Warenkorb.....	6
8.2. Eigene Produkte.....	7
9. Hygiene und Inverkehrbringen von Lebensmitteln	7
10. Juroren.....	7
11. Sicherheit.....	8
12. Wertungen	8
12.1. Bewertung der Speisen.....	8
12.2. Bewertung bei Regelverstößen.....	9
12.3. Feuer, Fun & Flair	10
13. Auswertung	10
14. Teamsponsoring	10
15. Ausschluss von GBA lizenzierten Wettbewerben	10
16. Streitigkeiten	10



1. Für einen Wettkampf geltende Dokumente/GoldenTicket

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.

GoldenTicket: Jedes Team kann innerhalb einer Saison (DGM zu DGM) nur EIN Golden Ticket gewinnen.

Hat das Team bereits eins gewonnen geht es automatisch an das nächstplatzierte Team das noch KEIN GoldenTicket hat.

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. Wettkampfleitung

Die Wettkampfleitung obliegt der GBA und von der GBA bevollmächtigten Personen. Die Wettkampfleitung übernimmt keine Aufgaben und Haftungsverpflichtungen des Veranstalters.

2.3. Jurymarschall / Jurydeputy

Bei jedem Wettkampf muss ein Jurymarschall der GBA anwesend sein. Der Jurymarschall überwacht den ordnungsgemäßen und regelkonformen Ablauf des Wettkampfes.

Die Entscheidung des Jurymarschalls ist endgültig.

Der Jurymarschall kann für eine Meisterschaft einen oder mehrere Jurydeputy bestimmen. Der Jurydeputy unterstützt den Jurymarschall organisatorisch. Sofern nicht anders angegeben, kann dieser auch Fragen der Juroren und Teams zum Regelwerk beantworten. Er trifft jedoch keine Entscheidungen alleine.

2.4. Blindjuroren und Tischjuroren

In der Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfes wird festgelegt, ob und in welcher Form Blindjuroren und Tischjuroren eingesetzt werden. Blindjuroren müssen so eingesetzt werden, dass bei der Bewertung der Speisen keine Rückschlüsse auf das Team gezogen werden können. Tischjuroren bewerten die Speisen innerhalb des Wettkampfkaros des Teams.

Juroren dürfen sich bei den Teams im Arbeitsbereich umschaun OHNE diesen zu betreten. Auffälligkeiten fotografieren, dokumentieren, ihre Wertung machen und anschließend den Jurymarschall informieren. Der Juror macht **keine** Reklamation bei den Teams, das übernimmt der Jurymarschall.

Wenn in der Ausschreibung sowohl Blind- als auch Tischjuroren ausgeschrieben sind, werden diese im Rotationsprinzip eingesetzt. Wenn in der Ausschreibung festgelegt ist, dass Gäste beim Team mitbewertet werden, müssen diese mit den Juroren am Jurytisch bewirtet werden.

2.5. Kontrollen

Dem Jurymarschall /-deputy ist jederzeit uneingeschränkter Zugang zum Wettkampfkaro zu gewähren. Auf Verlangen haben die Grillteams alle Lebensmittelbehältnisse wie Kühlschrank, 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.

2.6. 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.



2.7. Startklassen (nur DGM)

Ein Wettkampf kann mit zwei Startklassen erfolgen: Amateurklasse und Profiklasse. Ein Start in zwei Klassen innerhalb eines Wettbewerbes ist nicht möglich. Die Startklassen unterscheiden sich durch die Anzahl der Wertungsgänge. Die Startklasse sieht keine Beschränkungen der ausgeübten Berufe der Teammitglieder vor. Die Unterscheidung ist in den Ausschreibungsunterlagen des jeweiligen Wettkampfs geregelt.

Amateurklasse

Jedes Grillteam ist in der Amateurklasse startberechtigt. Nach einem Gesamtsieg in der Amateurklasse DGM, darf das Team im Folgejahr nur in der Profiklasse starten.

Profiklasse

Jedes Grillteam ist in der Profiklasse startberechtigt.

Ein Team der Profiklasse, das ein Jahr (DGM - DGM) keinen GBA-Wettbewerb bestritten hat, darf wieder in der Amateurklasse starten.

2.8. Wertungsgänge

Anzahl und Auswahl der Wertungsgänge

Die Anzahl und Auswahl der Wertungsgänge werden in der Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfs 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 Wettkampfs bestimmt werden. Diese gehen jedoch nicht in die offizielle Wettkampfwertung ein.

2.9. Wettkampfkaro

Der Bereich, in dem ein Team seine Speisen zubereitet ist das sogenannte Wettkampfkaro. Die Größe und Eigenschaften werden durch die Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfs 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, Oberhitzegrills sofern mit Gas betrieben sind zulässig. Pelletgrills welche die Pellets mit Feuer verbrennen, sind zulässig. Borniakgeräte sind zugelassen wenn sie in der Produktbezeichnung das Wort BBQ enthalten

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 Wettkampfs 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, dass 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 Dutch Oven 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 Ganges 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. Enthält die Speise nicht essbare Produkte, so ist wie im Kapitel 12.2 „Bewertung bei Regelverstößen“ festgelegt, zu bewerten.

7.1. Anrichten der Speisen für Tischjury

Sofern in der Ausschreibung eine Tischjury eingesetzt wird, dürfen die Speisen auf jeglicher Unterlage angerichtet werden.

7.2. Anrichten der Speisen für Blindjury

Sofern in der Ausschreibung eine Blindjury eingesetzt wird, sind die Speisen in neutralen, von der Wettkampfleitung ausgegebenen Containern, im geschlossenen Zustand zu präsentieren.

Markierungen und Hinweise, die zu Rückschlüssen auf die Herkunft des Gerichtes führen können, sind **nicht** zugelassen. Ein Team kann ein Gericht mehrfach bei Meisterschaften einreichen, sollte jedoch davon absehen es zu häufig einzureichen, da Juroren es wiedererkennen könnten. Womit eine Blindverkostung nicht mehr gegeben ist.

Bei Regelverstoß ist der Jurymarschall umgehend hinzuzuziehen und das Gericht wird wie im Kapitel 12.2 „Bewertung bei Regelverstößen“ beschrieben, bewertet.

7.3. Beipackzettel, erläuternde Hinweise

Ein Team kann erläuternde Hinweise zum Gericht geben. Damit sind nicht die Namen des Gerichtes gemeint, sondern z.B. „Das ist eine Kümmelschnecke“. Das Team hat die auf der Homepage zu Verfügung gestellte Vorlage zu nutzen. Der Hinweis kann in gedruckter oder handgeschriebener Form vorliegen. Der Jurymarschall unterbindet mit seiner Unterschrift/Stempel ein weiteres Beschreiben und/oder andere Markierungen direkt nach dem handschriftlichen Eintrag. In jedem Fall muss der Beilagenzettel **vor Abgabe** vom Jurymarschall oder einer bevollmächtigten Person geprüft und unterzeichnet werden. Hinweise, die Rückschlüsse auf das Team zulassen sind nicht erlaubt.

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 Zufügen 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 GBA zertifizierten Meisterschaften werden nur Juroren eingesetzt, die eine durch die GBA lizenzierte **Jurorenschulung** absolviert und somit ein Zertifikat mit Jurorennummer und Jurorenpass erhalten haben. Ebenso ist eine aktive Mitgliedschaft vorausgesetzt um an einer Meisterschaft als Juror gesetzt zu werden. Davon wird nur in begründeten Ausnahmefällen abgewichen. 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.

Juroren dürfen während des Wettkampfes **keine** alkoholischen Getränke zu sich nehmen, ebenso ist der Konsum von Tabakprodukten zu unterlassen. Juroren können auf Grund von Alkoholkonsum oder dem Genuss von Tabakprodukten durch den Jurymarschall vom Wettkampf ausgeschlossen werden.

Juroren haben sich bei Unklarheiten zur Regelkonformität der Speisen unverzüglich beim Jurymarschall zu melden und diesen zu Rate zu ziehen. Die Wertung der Juroren ist unanfechtbar und kann nur vom Jurymarschall bei Regelverstößen geändert werden. Juroren die ihr gesetztes Kreuz nach unten verändern **MÜSSEN** dies beim Jurymarschall melden. Sollten Kreuze gestrichen und nicht gemeldet werden wird die höhere Wertung eingegeben.

Juroren, die sich nicht an das Regelwerk halten, oder die nach anderen, als in der Juryausbildung vermittelten Grundsätzen urteilen, können durch den Jurymarschall vom Wettbewerb ausgeschlossen werden. **Die Juroren dürfen keine Wertungen untereinander absprechen.**

11. Sicherheit

Sämtliche Gasgrills **MÜSSEN** mit einer Schlauchbruchsicherung (SBS) **UND** einem zweistufigen Sicherheitsgasdruckminderer (Thermische Absperreinrichtung 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 wegfliegen 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.

12. Wertungen

12.1. Bewertung der Speisen

Jedes Team wird unabhängig von seiner Startklasse bewertet. Die Juroren benoten fünf Kriterien jeweils in einer Skala von 0 bis 10, wobei 10 die höchstmögliche Bewertung darstellt. Die vergebenen Punkte pro Kriterium werden anschließend gewichtet.

- | | |
|--|---------------------|
| 1) Gesamteindruck (Optik) des Gerichtes | |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 | Gewichtung mit 15 % |
| 2) Garzustand des Hauptbestandteils | |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 | Gewichtung mit 15 % |
| 3) Geschmack des Hauptbestandteils | |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 | Gewichtung mit 35 % |
| 4) Geschmack der Beilage | |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 | Gewichtung mit 25 % |
| 5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts | |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10 | Gewichtung mit 10 % |

Wenn eine Gang ohne Beilage ausgeschrieben ist, wird die Zeile 4 durchgestrichen und mit 0 in der Software bei ALLEN Teams eingegeben.

Ergänzende Hinweise zur Bewertung:

zu 1) Hierzu gehören beispielsweise:

- Ausgewogenheit der Größe/Menge der angerichteten Speise zur Tellergröße
- Farbliche Abstimmung des Gerichtes (Harmonie oder Kontraste)
- Duft des Gerichtes
- Kreativität der Kreation

zu 2) Hierzu gehören beispielsweise:

- Die optische und tatsächliche Garstufe
- Ist die Garstufe lebensmittelgerecht
- Der Biss des Hauptbestandteiles
- Die Saftigkeit

zu 3 und 4) Hierzu gehören beispielsweise:

- Noch erkennbarer Eigengeschmack
- Abstimmung der verwendeten Gewürze

zu 5) Hierzu gehören beispielsweise:

- Übereinstimmung von Optik, Duft und Geschmack
- Geschmackliche Abstimmung zwischen Hauptbestandteil, Beilage und verwendeten Gewürzen

Ungenießbare Speisen, wie zum Beispiel noch rohes Huhn oder verkohlte Speisen, müssen nicht probiert werden. Röstaromen sind nicht zwangsweise als verkohlt anzusehen. Nur weil etwas dunkler gebraten ist, ist es nicht gleich ungenießbar. In diesem Fall ist der Jurymarschall sofort hinzuzuziehen und es wird entsprechend Kapitel 12.2 „Bewertung bei Regelverstößen“ gewertet.

Juroren haben bei der Vergabe von 6 oder weniger Punkten eine schriftliche Begründung zur Wertung hinzuzufügen.

Bei einer Vergabe von 0 bis 3 Punkten ist VOR DER VERGABE DER PUNKTE der Jurymarschall hinzuzuziehen.

12.2. Bewertung bei Regelverstößen

Grund	Betroffenes Kriterium
Markierter Container	→ VOR Vergabe der Punkte ist der Jurymarschall zu informieren Alle Kriterien: 0 Punkte für „1) Gesamteindruck (Optik) des Gerichtes“ 0 Punkte für „2) Garzustand des Hauptbestandteils“ 0 Punkte für „3) Geschmack des Hauptbestandteils“ 0 Punkte für „4) Geschmack der Beilage“ 0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“
Ungenießbare Speise: Hauptbestandteil	→ VOR Vergabe der Punkte ist der Jurymarschall zu informieren 0 Punkte für „2) Garzustand des Hauptbestandteils“ 0 Punkte für „3) Geschmack des Hauptbestandteils“ 0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“
Ungenießbare Speise: Beilage	→ VOR Vergabe der Punkte ist der Jurymarschall zu informieren 0 Punkte für „4) Geschmack der Beilage“ 0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“
Nicht essbarer Bestandteil, der nicht produktspezifisch ist	→ Es ist sofort der Jurymarschall zu informieren Nur der Jurymarschall entscheidet, ob dieser Regelverstoß zutrifft. 0 Punkte für alle Kriterien
Nutzung von nicht im geheimen Warenkorb enthaltenen Produkten	→ Es ist sofort der Jurymarschall zu informieren Nur der Jurymarschall entscheidet, ob dieser Regelverstoß zutrifft. 0 Punkte für alle Kriterien
Pflichtprodukt wurde nicht erkennbar verwendet oder wurde durch eigenes Produkt ersetzt oder ergänzt	→ Es ist sofort der Jurymarschall zu informieren Nur der Jurymarschall entscheidet, ob dieser Regelverstoß zutrifft. 0 Punkte für alle Kriterien
Nicht auf dem Grill zubereitete Speise	→ Es ist sofort der Jurymarschall zu informieren Nur der Jurymarschall entscheidet, ob dieser Regelverstoß zutrifft. <u>Nicht auf dem Grill zubereiteter Hauptbestandteil:</u> 0 Punkte für „2) Garzustand des Hauptbestandteils“ 0 Punkte für „3) Geschmack des Hauptbestandteils“ 0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“ <u>Nicht auf dem Grill zubereitete Beilage (nur eine Beilage):</u> 0 Punkte für „4) Geschmack der Beilage“ 0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“ <u>Nicht auf dem Grill zubereitete Beilage (eine von mehreren Beilagen):</u> Die betroffene Beilage wird nicht mit in die Wertung mit einbezogen. Es wird nur die gegrillte/n Beilagen bewertet.

Fehlender Bestandteil: Beilage	→ Es ist sofort der Jurymarschall zu informieren Nur der Jurymarschall entscheidet , ob dieser Regelverstoß zutrifft. Alle Kriterien: 0 Punkte für „1) Gesamteindruck (Optik) des Gerichtes“ 0 Punkte für „4) Geschmack der Beilage“ 0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“
-----------------------------------	--

12.3. Feuer, Fun & Flair

Sofern eine Feuer, Fun & Flair-Wertung ausgeschrieben ist, kann diese durch Juroren oder andere Personen bewertet werden:

Punkte 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10

Für eine Gesamtpunktzahl werden bewertet:

- Fun Faktor des Teams
- Originalität der Gestaltung des Wettkampfbereiches
- Teambekleidung
- Kontakt zu Besuchern

Die Feuer, Fun & Flair-Wertung wird ohne Streichergebnis bewertet. Die Gesamtpunktzahl wird durch die Anzahl der abgegebenen Gänge des Teams dividiert. Bei Punktgleichheit entscheidet das Los.

13. Auswertung

Bei allen Meisterschaften wird mit zwei Streichergebnissen gearbeitet. Es wird die höchste und die niedrigste Wertung des jeweiligen Gangs pro Team gestrichen (= Streichergebnis).

Bei Punktgleichheit in einzelnen Gängen werden die Streichergebnisse hinzugezogen. Herrscht nach dem Hinzuziehen der Streichergebnisse immer noch Punktgleichheit, entscheidet das Los.

Die Siegerehrung ist am Wettkampftag zeitnah nach der letzten Wertung durchzuführen.

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.

15. Ausschluss von GBA lizenzierten Wettbewerben

Der Jurymarschall ist für den reibungslosen Ablauf der jeweiligen Veranstaltung verantwortlich. Sobald sich ein Team, ein Teammitglied oder ein Juror gegenüber Besuchern, Teams, Juroren, dem Veranstalter oder gegenüber der GBA unsportlich oder vereinschädigend verhält, kann der Jurymarschall dieses Team, das Teammitglied oder den Juror von der Teilnahme am Wettbewerb ausschließen oder nachträglich disqualifizieren.

In besonders schweren Fällen kann ein Team, ein Teammitglied oder ein Juror für die Dauer von bis zu fünf Jahren von sämtlichen GBA lizenzierten Wettbewerben ausgeschlossen werden. Der Ausschluss bedarf einer Mehrheit von 2/3 der Mitglieder des Präsidiums.

16. Streitigkeiten

Jeder Teamchef hat das Recht, am Wettkampftag gegen regelwidrige Vorfälle Einspruch gegenüber der Wettkampfleitung einzulegen. Einsprüche von Dritten sind nicht zulässig.

Der Einspruch wegen Regelverstößen muss der Wettkampfleitung schriftlich (auch handschriftlich) **bis 2 Stunden nach Abgabe des letzten Ganges** vorgelegt werden. Einsprüche wegen technischen Fehlern in

der Auswertung, sind bis 2 Stunden nach der Siegerehrung einzureichen. Spätere Einsprüche sind unzulässig. Über Einsprüche entscheidet ein Schiedsgericht, das aus mindestens drei Präsidiumsmitgliedern der GBA, einem Jurymarschall und mindestens drei Juroren besteht. Der Teamchef des betroffenen Teams und der Jurymarschall der Meisterschaft kann gehört werden. Entscheidungen werden mit einfacher Mehrheit getroffen.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.