



Ausschreibung zur 8. Bayerischen Landesgrillmeisterschaft

Stand 26.06.2026

Wann: Samstag, 03.10.2026

Veranstaltungsort: Altöttinger Kirta 2026, Dultplatz, 84503 Altötting

Organisator: ZN-Metall GmbH

Kooperationspartner: Altöttinger Wirtschaftsverband e.V.

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:

Bayerischer Landesgrillmeister 2026

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 2027 (Ort und Datum noch nicht bekannt gegeben).

Preisgeld

1. Platz	2.000,- €
2. Platz	1.000,- €
3. Platz	500,- €

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

1. Vorspeise mit Beilage
2. Entenkeule mit Beilage
3. Schweinebauch mit Biersoße und Beilage
4. Dessert ohne Beilage

Warenkorb

Gang 1: Spaghettikürbis, Schafskäse und dunkle Trauben

Gang 2: 10 x Entenkeule von Nature & Respect

Pflichtprodukt: Blaukraut (Rotkohl),
Angerichtet mit Haut !

Gang 3: Schweinebauch (Schwarte muss erkennbar angerichtet sein - Dutch Oven nicht erlaubt)

Pflichtprodukt: Schwarzwurzel

Biersoße wird extra von Jury mitbewertet

Biersponsor ist Hellbräu, es ist das Altöttinger Kirta Bier!!

Gang 4: Dunkle Schokolade, Feigen und Maronen

Alle Pflichtprodukte werden vom Veranstalter in ausreichender Menge gestellt.

Details zum Warenkorb werden bis 12. September nachgereicht

Startberechtigungen

Alle Grillteams, die die aktuell gültigen Regeln der German Barbecue Association e.V., nachfolgend GBA genannt, anerkennen.

Ein Teilnehmer des Teams (in der Regel der Team Kapitän) muss aktives Mitglied der German Barbecue Association e.V. sein.

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

Die Anmeldung der Teams erfolgt über das Anmeldeformular auf der Homepage des Ausrichters oder der GBA.

Startgeld für Teams

Die Startgebühr beträgt 200,- 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 Teamnamen bei der Überweisung mit angeben.

Anmeldeschluss

Anmeldeschluss ist der 07.08.2026 – 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 acht Portionen gegrillt werden:

- 6 Juryboxen (Foodcontainer)
- 1 Schauteller zur Ausstellung
- 1 VIP Teller für Ehrengäste

Die Teams werden durch den Organisator in zwei Gruppen aufgeteilt („Volle Stunde“, „Halbe Stunde“). Nur bei Teilnahme von mehr als 10 Teams.

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
- 12:55 – 13:05 Uhr
- 13:55 – 14:05 Uhr
- 14:55 – 15:05 Uhr

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

- 12:25 – 12:35 Uhr
- 13:25 – 13:35 Uhr
- 14:25 – 14:35 Uhr
- 15:25 – 15:35 Uhr

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

VIP-Teller :

Jedes Team richtet im eigenen Karree einen kleinen Präsentationsbereich (z.B. einen Stehtisch oder eine vergleichbare Lösung) für einen VIP-Gast ein. Der Präsentationsteller ist vom Team mitzubringen und wird im Rahmen einer kurzen Vorstellung durch das Team präsentiert.

Die Food Container für die Wertungsgänge, werden in ausreichender Anzahl vom Veranstalter gestellt.

- **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



Für die Darreichung und Bewertung der Sauce werden zusätzlich Saucenbecher mit ca. 80 ml bereitgestellt

Bewertung

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

Tische, Bänke, Zelte

Jedes Team muss seine eigene Ausstattung mitbringen.

Wasser

Frischwasser steht zur Verfügung.

Grill- und Barbecuegeräte

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

[Regelwerk - GBA](#)

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 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. Ein Sicherheitsdienst ist im Rahmen der Kirta bis ca. 0.00 Uhr auf dem Gelände präsent, für die Zeit nach 0.00 Uhr muss jedes Team selbst entscheiden, in welcher Form es Vorkehrungen für das Grillkaro treffen möchte.

Folgende Punkte sind durch das Grillteam zwingend zu beachten:

Jedes Team hat einen zugelassenen und geprüften **Feuerlöscher** (mind. 2 x 3 kg, besser 1 x 6 kg) und eine Löschdecke mitzubringen.

Jedes Team hat einen **Verbandskasten** mitzubringen und im Wettkampfkaro griffbereit zu haben.

Sämtliche Gasgrills sind auszustatten mit: einem **zweistufigen Sicherheits-Gasdruckminderer** mit thermischer Absperrereinrichtung 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 den 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. Es wird mit 3 x 6 m geplant.

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

Bitte Verschmutzung der Wettkampfkaros mit Öl und/oder Fett vermeiden. Bei Bedarf „Fettwannen“ selber mitbringen.

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.

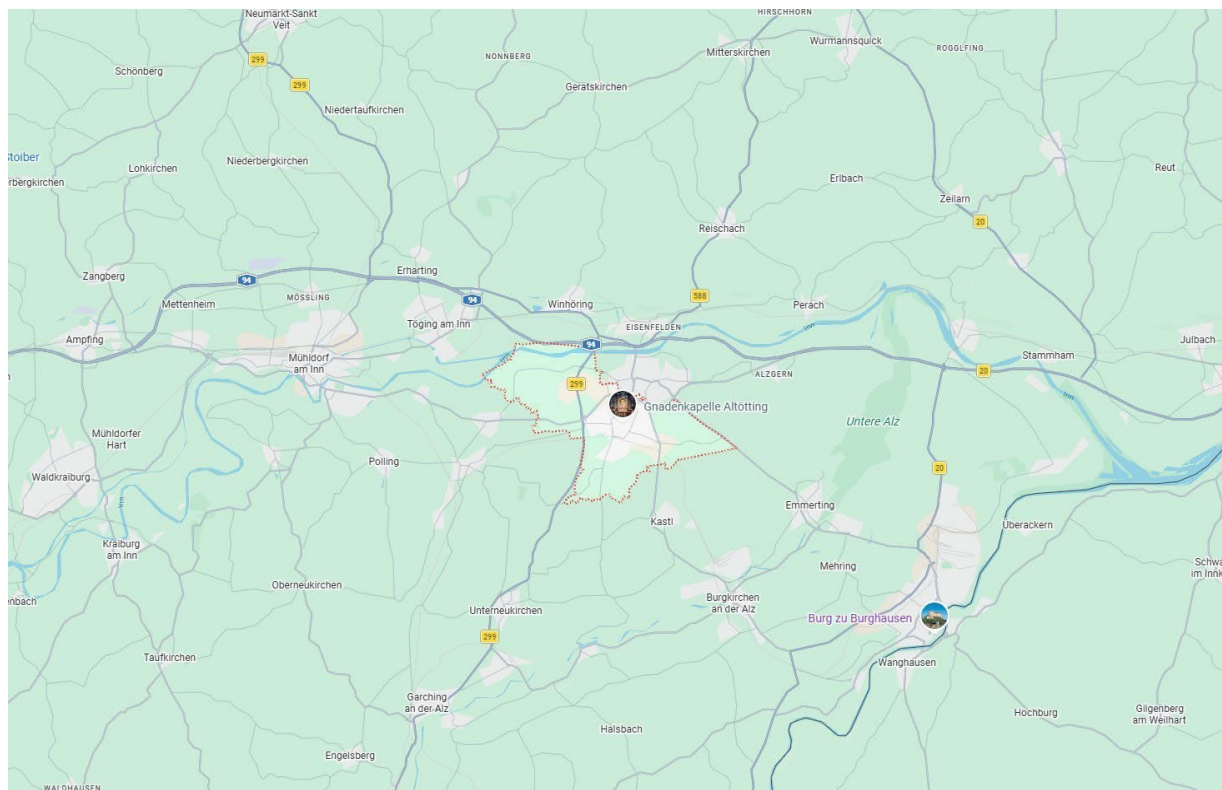
Medien

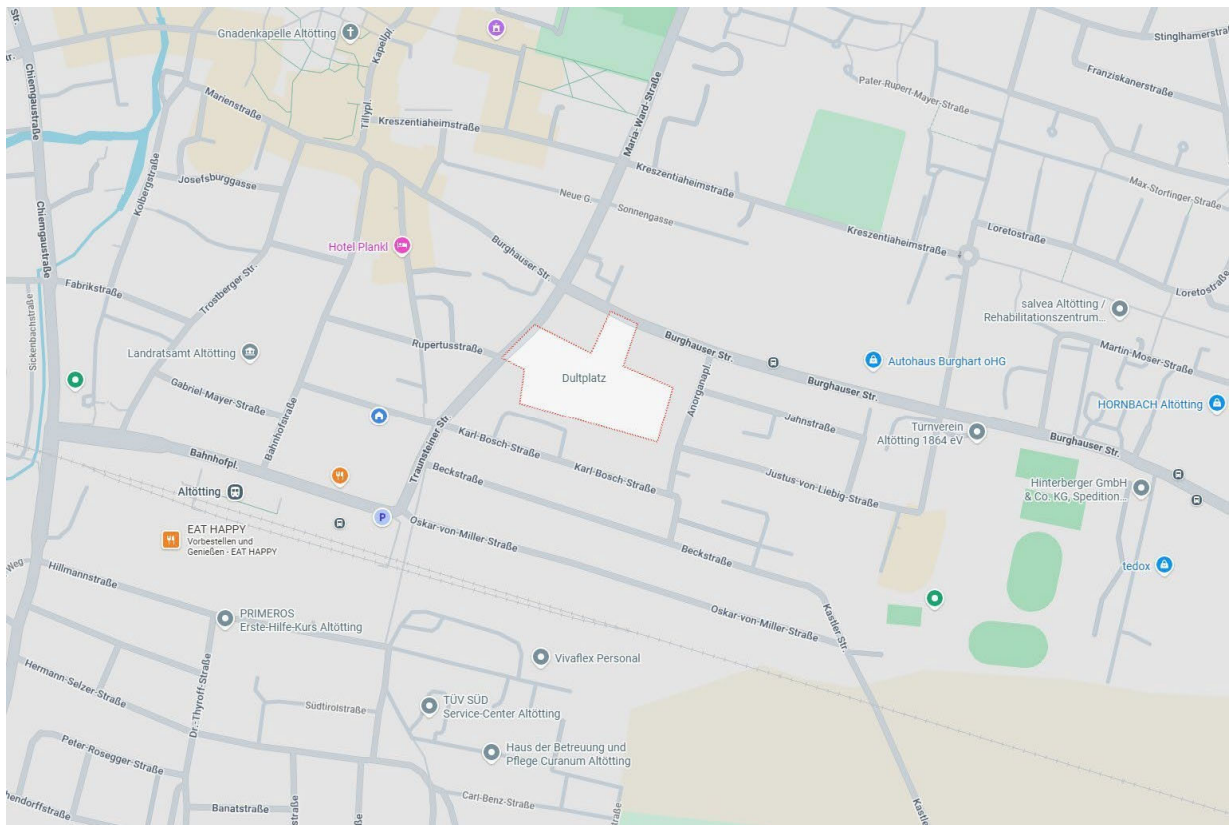
Alle Teams, deren Mitglieder und die Juroren treten sämtliche Rechte an Bild, Wort und Ton für Veröffentlichungen in Print- und AV- Medien (Rundfunk, Fernsehen und Internet) an den Organisator und seinen Kooperationspartner ab.

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

Altöttinger Kirta 2026, Dultplatz, 84503 Altötting





Lageplan



Aufbau

Der Aufbau darf bereits ab Freitag erfolgen.

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

Parken

Parkplätze stehen fußläufig zur Verfügung.

Abbau

Der Abbau kann jeder Zeit nach dem Wettkampf erfolgen.

Einkaufsmöglichkeit

Da der 03.10.2026 ein Feiertag ist, stehen keine Einkaufsmöglichkeiten zur Verfügung

Übernachtungen

Die Stadt Altötting stellt für alle Teilnehmer und Jurymitglieder vergünstigte Zimmer-Kontingente zur Verfügung, die über folgenden link **ab Mittwoch, 01.Juli eigenständig buchbar** sind:

https://tportal.tomas.travel/altoettingtagung/ukv/?doSearch=1&date_from=02.10.2026&date_to=03.10.2026&number_adult%5B%5D=2&reset=1

Kontakt

Fragen zur Ausschreibung, Ablauf, Anmeldung, Organisation, Logistik und allgemeine Infos beantwortet:

Offizieller Jurymarshall der GBA:

Christian Hieke, hieke@gbaev.de, mob.: +49 176 30596875

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
8:45 – 9:00 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