



NÖ-Barbecue Association
Niederösterreichischer Grillverband

ZVR-Zahl: 1560598433

Mail: noe-barbecue@grillschule.at

Tel.: 02982 2637

Registrierungsnummer: ____/____

Ausschreibung - Anmeldung zur:

„10. So schmeckt Niederösterreich Landesgrillmeisterschaft“
„NÖ Grill Open“ und
„2. Austrian Grill Cup“

Am 29. März 2025 in 3250 Wieselburg, (Messegelände) Niederösterreich.

Anmeldeschluss wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist der 28. Februar 2025

Teamname: _____

Wählen Sie einen originellen Namen wie „Ochsengriller“ „Hotgrillers“ „Bruzzel-Crew“ oder Regionsbezogen usw. (Maximal 30 Zeichen!) Um Doppelnamen auszuschließen wird das Team nach Anmeldungseingang benachrichtigt

Teamchef:

Name:.....

Adresse:.....

PLZ:.....Ort:.....

Telefon:.....

E-Mail:.....

Mannschaftsteilnehmer:

Ein Team kann aus 2 bis zu maximal 6 Teilnehmern bestehen. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen. Teilnehmen können alle die leidenschaftlich gerne grillen und **Mitglied der aba** sind, ausgenommen von der aba Mitgliedschaft sind Personen unter 18 Jahren. Bitte bei der Akkreditierung am Bewerbstag einen Lichtbildausweis mitführen.

2. Name:

3. Name:

4. Name:

5. Name:

6. Name:

Wir sind mit den Teilnahme- und Wettbewerbsbedingungen einverstanden

Ort / Datum

Unterschrift des Teamchefs

Die vollständig ausgefüllte Anmeldung senden Sie an: NÖ-Barbecue Association

Präsident Adi Matzek, 3591 Burgerwiesen 8

E-Mail: noe-barbecue@grillschule.at



Teamname:

Allgemeine Veranstaltungsbedingungen

- Die Kfz der Grillteams können soweit möglich für Ladetätigkeit direkt zum Festgelände zufahren. Hier bitte die Kennzeichen der Fahrzeuge eintragen, damit diese zugeordnet werden können.
Fahrzeug 1: _____ Fahrzeug 2: _____
- Es wird eine Waschgelegenheit zur Reinigung von verschmutzten Utensilien zur Verfügung gestellt. Diese ist schonend zu behandeln und bitte sauber zu verlassen!
- Die zur Verfügung gestellten Kühlschränke sind nach der Siegerehrung zu leeren und im sauberen Zustand zu hinterlassen.
- Jedes Team bekommt grundsätzlich eine Biertischgarnitur. Falls das zu wenig ist, bitte hier eintragen wie viele Biertischgarnituren noch benötigt werden: _____
Nach der Veranstaltung bitte die zur Verfügung gestellten Biertischgarnituren zusammenlegen und im Grillzelt lassen.
- Dekorationen an Zelten und Biertischgarnituren sind wieder zu entfernen. Keine Klammern und Schrauben bei den Biertischgarnituren verwenden. Die Kühlschränke nicht anschreiben oder ankleben. Bitte Magneten selber mitbringen!
- Der Verkauf oder Ausschank von jeglichen Getränken an die Besucher, egal ob gratis oder entgeltlich, sind nicht gestattet.
- Den Anweisungen der Organisations-, Security- und Messe-Mitarbeiter ist Folge zu leisten.

Schwere bzw. mehrmalige Zuwiderhandlungen gegen die oben angeführten Punkte können zum Ausschluss von der Veranstaltung führen!

Unterschrift Teamkapitän:

Das unterzeichnete Formular bitte mit der Anmeldung an noe-barbecue@grillschule.at senden.



Wettbewerbsbedingungen

An der „So schmeckt Niederösterreich Landesgrillmeisterschaft“ können alle Grillbegeisterte teilnehmen, die Mitglieder der aba mit Hauptwohnsitz in Niederösterreich (Teamchef/in) sind. Eine Mannschaft besteht aus 2 bis maximal 6 Personen, die sich in einem publikumswirksamen Outfit (Kleidung und Dekoration) nach eigenen Vorstellungen präsentieren kann. Alle anderen aba Mitglieder können an der NÖ Grillopen teilnehmen. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen.

Anmeldegebühr zur „So schmeckt Niederösterreich Landesgrillmeisterschaft 2025 und NÖ Grill-Open in Wieselburg, beträgt pro Mannschaft € 150,00.“Frühbucherbonus“: Wer bis 15. Jänner. 2025 bereits überweist, braucht nur € 120,00 zu bezahlen. Anmeldeschluss ist der 28. Februar 2025.

Die Bankdaten: Raiffeisenbank Waldviertel Mitte

IBAN: AT18 3299 0000 0387 3742

Die Kautionshöhe von € 50,00 ist vor Ort bei der Warenausgabe in bar zu entrichten.

Erst durch die Einzahlung der Anmeldegebühr wird die Teamanmeldung bei der aba-Niederösterreich berücksichtigt! Ansonsten besteht keine Berechtigung zur Teilnahme am Bewerb!

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten. Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts, Holzpellets oder Gas) sind dem Team überlassen, erlaubt sind: Wokeysatz, Gussplatten und Pfannen von Grillanbietern. **Küchentöpfe, Bratpfannen, Injektoren und jede Art von Elektrogeräten sind nicht erlaubt** – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen – aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronom - Bleche sind für den Transport und zum Würzen erlaubt, aber nicht zum Zubereiten der Gerichte.

Der Teamchef/in hat dafür zu sorgen, dass die Mannschaft alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einzuhalten hat. Die Teams sind auch angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Falle Rücksicht zu nehmen. Das Team verlässt den Platz nach guter Sitte, sauber aufgeräumt. Kautionshöhe wird bei ordnungsgemäßer Endkontrolle bar ausbezahlt. Die Endkontrolle ist bei der Warenausgabe zu beantragen.

Wettbewerbsvorgaben

Jedem Team wird eine Fläche von ca. 20 m² mit einem Napoleon-Zelt bereitgestellt. Außerdem werden jedem Team 1 Arbeitstisch mit Bänken (Biertischgarnituren, 200 cm x 50 cm und einer Höhe von 77 cm), sowie Müllsäcke für Abfälle zugeteilt. Für die Ausstattung (Tischtücher, Fahnen, Blumen usw.) muss das Team selbst sorgen. Kühlmöglichkeit wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Die Wasser-Bezugsstelle wird vom Veranstalter bekannt gegeben; für die Handwaschgelegenheit im Wettkampfbereich ist das Team selbst zuständig. Wasserbehälter nach Hygienevorschrift sind mitzubringen.

Wettbewerbsaufgaben - siehe auch Juryrichtlinien Seite 8:

Jedes Team muss sich in 3 Gängen stellen und unterliegt der Bewertung.

Indirektes -, direktes Grillen oder auch die Barbecue-Methode können angewendet werden.

3 Gang Grillmenü, 6 Port. 5 Blindjuryportionen + 1 identischer Schauteller (Schauteller am Grillstand).

- **Schwein – Schweinsschopfsteak mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Rind – Roastbeef vom Hüferscherzel mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Dessert – Palatschinken Teig grilliert mit Delikatessen aus dem Warenkorb.**

Die vorgegebenen Hauptbestandteile müssen sich auf dem Teller wiederfinden!

Alle Produkte auf dem Teller müssen ausnahmslos aus dem Warenkorb des Veranstalters stammen, mit Ausnahme der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel – andernfalls muss man mit 25 % Punkteabzügen beim Gang des Regelverstoßes rechnen!

Dies gilt ebenfalls für alle Dekorationsmaterialien auf dem Teller und in der Blindjurybox.

Standkontrollen werden ab der Warenausgabe durchgeführt.

Abgabe des 1. Grillganges: 12:00 Uhr

Der Zeitabstand zwischen den Menügängen beträgt 60 Minuten. Die Abgabetermin beträgt

+/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin.

Der „Warenkorb“ für den Wettbewerb, wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Blindverkostungsboxen, Maße: ca. 22,7 cm x 17,7 cm x 3,5 cm.) Werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.

Grundsätzlich gelten für alle Teams:

- **Spaß, Fairness und Freude am Grillen vermitteln.**
- **Gesund und sicher arbeiten mit besten Geräten und Brennmaterialien.**
- **Die Verwendung von hochwertigen heimischen Lebensmitteln.**



Jury – Wettbewerbsregeln

Die Regel der NÖ-Barbecue Association sieht eine Bewertung aus 4 Personen Blindjury vor. Die Juryauswahl sowie die Bestellung der Oberjuroren und des Jury Marshalls wird vom NÖ-Barbecue Association Präsidium vorgenommen.

Gewertet wird nach den folgenden Kriterien und Gewichtungsfaktoren.

A. Aussehen des Gesamtgerichtes	0,60
B. Aussehen des Hauptbestandteils	0,90
C. Biss des Hauptbestandteils	1,35
D. Geschmack des Hauptbestandteils	1,40
E. Geschmack der Beilagen	0,75

Die Benotung ist wie folgt: Skala 1 - 9

- 1 = undiskutabel, ungenießbar
- 2 = stark über– oder untergart
- 3 = leicht über– oder untergart
- 4 = akzeptabel
- 5 = gut = Start bei der Bewertung
- 6 = sehr gut
- 7 = ausgezeichnet
- 8 = super
- 9 = nicht zu übertreffen

Einspruchsfrist

15 Minuten nach Abgabe des letzten Ganges haben der Teamchef und ein weiteres Mitglied des Teams die Möglichkeit mittels eines vorgegebenen Formulars schriftlich beim Oberjuror Einspruch zu erheben. (Fotodokumentation) Beanstandungsort ist die Abgabestelle der Blindjury. Einspruchsfrist endet nach 45 Minuten. Danach gibt es keine Möglichkeiten mehr etwas zu beanstanden.

Die danach ausfolgende Auswertung ist endgültig und nicht anfechtbar.

Auswertung:

Es wird über die Punktevergabe schriftlich kommuniziert. (Siehe Anmeldeformular.)
Preise – Die Grillmeister werden in unterschiedlichen Wertungen ermittelt.



Alle niederösterreichischen Teams grillen um den Landes-Grillmeister. Startberechtigt sind: Teamchef, aba-Mitglied mit Hauptwohnsitz Niederösterreich; Teammitglieder/Helfer, aba-Mitglieder auch aus anderen Bundesländern erlaubt.

Alle Teams grillen um den NÖ Grill-Open-Meister und Austrian Grill Cup-Sieger.

Preise: NÖ Grill-Open

1. Platz €200,-
Siegerpokale
Urkunden

Preise: NÖ Landesgrillmeisterschaft

Preisgeld:

1. Platz €300,-
2. Platz €200,-
3. Platz €100,-
Siegerpokale
Urkunden
Sachpreise

Die Siegerehrung findet am Veranstaltungstag um ca.17:00 Uhr statt.

- Einrichten des Wettbewerb-Grillplatzes ist bereits am Freitag, 28. März nach Rücksprache wegen Uhrzeiten möglich oder am Samstag, 29. März 2025 ab ca. 07:00^h möglich
- Ausgabe des Warenkorbes ist am Samstag, 29. März 2025, 08:00^h.
- Rückgabe ist am Samstag, 29. März 2025 um ca. 19.00 Uhr nach der Siegerehrung.
- Ein Abbau des Wettkampfplatzes ist erst nach dem offiziellen Messeschluss der Messe Wieselburg gestattet. Der Messeschluss für Besucher wird aus heutiger Sicht um 17.00 Uhr sein. Diesem Punkt ist unbedingt Folge zu leisten, da den Besuchern der Messe, die Eintritt bezahlen ein einheitliches und wertiges Erscheinungsbild garantiert werden muss. Nutzen sie diese Zeit für positive Grillgespräche mit den Messebesuchern und geben sie unseren Grill-Spirit mit Freude weiter!

Die Siegerteams verpflichten sich nach der Siegerehrung noch mindestens 30 Minuten für Pressefotos und Interviews zur Verfügung zu stehen.

Wir freuen uns auf Ihre Beteiligung und wünschen Ihnen viel Erfolg!

Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!

Für weitere fachliche Auskünfte steht die NÖ-Barbecue Association durch den Jury-Marshall Georg Riegler zur Verfügung. E-Mail: georg.riegler@lbsgeras.ac.at

Für organisatorische Fragen steht Ihnen das aba-Niederösterreich-Team zur Verfügung: E-Mail: noe-barbecue@grillschule.at
und unter Tel.: 02982 2637 in der Zeit von 8 bis 13.00 Uhr



Die vorgegebenen Hauptbestandteile für die
„So schmeckt Niederösterreich Landesgrillmeisterschaft“

in Wieselburg Niederösterreich.

Mengenangabe für 1 Team = 6 Portionen vom 3-Gang-Menü

Schwein - Schweinsschopf

Schweinsschopfsteak mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

Rind - Hüferscherzel

Roastbeef vom Hüferscherzel mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

Dessert

Palatschinken Teig grilliert mit Delikatessen aus dem Warenkorb.

Warenkorb

ca. 2	kg	Schweinsschopf
ca. 4	kg	Hüferscherzel

Es ist erlaubt mitzubringen, je nach persönlichem Bedarf.

Erdäpfel
Karotten
Knollensellerie
Gelbe Rüben
Rote Rüben
Spargel
Kohlrabi
Pilze aller Art
Tomaten
Küchenkräuter aller Art
Kraut aller Art
Karfiol
Süßkartoffel

Polenta
Semmelbrösel
Getreide aller Art

Milch
Sauerrahm
Butter
Topfen

Kristallzucker
Staubzucker
Vanillezucker
Schokolade aller Art
Rosinen
Puddingpulver

Hühnereier

Öl
Gewürze aller Art
Mayonnaise

Rauchspeckscheiben
Toastschinken

Holz - Grillspieße

Alkoholfreie Getränke

Paprika in allen Farben
Blattspinat
Zwiebel
Jungzwiebel
Zucchini
Gurken
Lauch
Knoblauch
Broccoli
Zitronen, Orangen
Kürbis
Erd- Him- Brom-und Heidelbeeren
Äpfel

Toastbrot
Mehl aller Art
Binde- und Geliermittel aller Art

Schlagobers
Joghurt
Käse aus NÖ aller Art (frisch, weich o. hart)
Margarine aller Art

Nüsse aller Art
Marzipan
Marmeladen
Honig
Preiselbeeren
Mohn

Hefe

Essig
Gewürzsaucen aller Art
QimiQ

Schweinsnetz
Naturdärme

Spagat (Wurstzwirn)

Alkoholische Getränke

Wichtig:

Nur die vorgegebenen Produkte des Warenkorbes, einschließlich der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel, dürfen auf dem Teller des zu bewertenden Grillgerichtes sein. Vorgefertigte Produkte, Nichteinhaltung der Zeittoleranz (+/- 5 Min. zum jeweiligen Abgabetermin) und unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25 % Punkteabzügen.

Änderungen obliegen dem Veranstalter!



Jury- und Anmelderichtlinien für die „So schmeckt Niederösterreich Landesgrillmeisterschaft“ und NÖ Grill-Open 2025

- **Alle niederösterreichischen Teams grillen um den Landes-Grillmeister. Startberechtigt sind: Teamchef, aba-Mitglied mit Hauptwohnsitz Niederösterreich; Teammitglieder/Helfer, aba-Mitglieder auch aus anderen Bundesländern**
- **Alle anderen Teams grillen um den NÖ Grillopen-Meister und dem Austrian Grill Cup-Sieger.**

Portionen: Es müssen pro Gang 6 Portionen zubereitet werden: 5 Blindjuryboxen und 1 identischer Schauteller. Der Hauptbestandteil sollte ca. 150 g wiegen. Die Food Container für die Blindjury bringt das Team zum vorgeschriebenen Standort. Die Jury erhält nichts außer den Vorgaben in der Ausschreibung! Hinweise zum Team, oder unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25 % Punkteabzügen.

Teambesprechung ist verpflichtend, mit dem Teamchef oder einem Stellvertreter, am Veranstaltungstag um 09:30 im Jurorenbereich.

Food Container: werden vom Veranstalter mit dem Warenkorb ausgeteilt.

Warenkorb: Die Waren sind in der Ausschreibung genau definiert, inklusive der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel.

Schwein: Schweinsschopfsteaks werden portioniert zubereitet. Empfohlene Garstufe: zart rosa bis durchgegart. Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.)

Rind: Roastbeef vom Hüferscherzel darf im Ganzen oder portioniert zubereitet werden. Empfohlene Garstufe: medium rare – medium. Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.

Süßspeise: Palatschinken Teig grilliert mit Delikatessen aus dem Warenkorb.

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten.

Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts, Holzpellets oder Gas) sind dem Team überlassen.

Erlaubt sind: Wokeinsatz, Gussplatten, Pfannen und Töpfe von Grillanbietern.

Küchentöpfe, Bratpfannen und jede Art von Elektrogeräten sind nicht erlaubt.

Nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen — aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronorm - Behälter sind für den Transport und zum Würzen erlaubt, aber nicht zum Zubereiten der Gerichte.

Ausschank und Verköstigung von mitgebrachten Lebensmitteln bzw. Getränken an Gäste und Besucher ist NICHT gestattet.

Ausgenommen: EIGENVERBRAUCH!

Der Teamchef/in hat dafür zu sorgen, dass die Mannschaft alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einzuhalten hat. Die Teams sind auch angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Falle Rücksicht zu nehmen.



Der Umgang mit Sponsorenware und damit zusammenhängender Werbematerialien ist folgendermaßen:

- Ausgehändigte Werbematerialien müssen für die Veranstaltungsbesucher ersichtlich sein.
- Der Überhang an Sponsorenware (Lebensmittel) ist an den Festivalbesucher in Kleinmengen (Fingerfood) abzugeben.
- Die Kommunikation über die Sponsorenware ist im Sponsoreninteresse positiv zu gestalten.
- Das Team verpflichtet sich im Eigeninteresse über die Beschaffenheit und die Möglichkeiten der Benutzung der Sponsorenwaren schon im Vorfeld zu informieren.
- Informationsmöglichkeiten bei:
 - aba – Grill-Stammtisch
 - Homepage der Sponsoren
 - Produktverpackung

E-Mail: noe-barbecue@grillschule.at

Jury Marshall: georg.riegler@lbsgeras.ac.at

noe-barbecue@grillschule.at
ZVR-Zahl: 1560598433
3591 Burgerwiesen 8