

# **TEILNAHME- UND BEWERB- BEDINGUNGEN**

**5. Tyrolean Grill- und BBQ  
Landesmeisterschaft  
Grill Open 2025  
Austria Grill Cup 2025**

**INNSBRUCK  
SAMSTAG, 22. MÄRZ 2025  
ZUR FRÜHJAHRSMESSE**

## Bewerb-Aufgabe

Der Bewerb beginnt am **Samstag, 22.03.2025 um 09:30 Uhr** mit dem **Team-Briefing**.  
Der Bewerb endet mit der Siegerehrung.

Die Aufgabe in diesem Bewerb besteht darin, aus 3 Hauptbestandteilen 3 Gänge bestehend aus Hauptbestandteil, einer Sättigungsbeilage und einer Vitaminbeilage unter strikter Einhaltung der Jury – Bewerb-Richtlinien am Grill zuzubereiten. Die Gerichte werden zu den vorgegebenen Zeiten am definierten Abgabeort an die Jury abgegeben. Die Hauptbestandteile werden dabei vom Veranstalter gestellt und an die Teams ausgegeben.

Pro Gang sind 6 Portionen zuzubereiten.

## Teamzusammenstellung

Ein Team besteht in diesem Bewerb aus mindestens 2 und maximal 6 Team-Mitgliedern. Ein Team-Chef und ein Stellvertreter führen und leiten das Team. Alle Teammitglieder müssen dem Veranstalter gemeldet werden (Anmeldung). Änderungen bei den Teammitgliedern müssen dem Veranstalter spätestens im Zuge der Akkreditierung vor Beginn des Bewerbs bekannt gegeben werden.

Im Wettkampfbereich dürfen sich während der Bewerbe ausschließlich gemeldete Team-Mitglieder aufhalten. Die Anzahl der Team-Mitglieder darf die höchstzulässige Team-Mitglieder-Anzahl pro Bewerb nicht überschreiten. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu Punkteabzügen.

## Preiskategorien HOT DAYS 2025

Bei diesem Bewerb „rittern“ die Teams um diese beiden Titel:

### Tyrolean Grill & BBQ Champion Landesmeister 2025

### Tyrolean Grill & BBQ Opening Champion 2025

Die Sieger erhalten ein Preisgeld, eine Siegetrophäe, eine offizielle Urkunde und/oder wertvolle Sachpreise.

Die Siegerehrung findet am Samstag, **22.03.2025 um 19:00 Uhr** statt. Alle teilnehmenden Teams nehmen an der Siegerehrung teil. Die drei Siegerteams stellen sich nach der Preisübergabe für Pressefotos und Interviews zur Verfügung (Dauer ca. 30 min.).

Die Teilnahme an diesen beiden Kategorien ergibt sich automatisch aus dem Standort/Herkunft der jeweiligen Teams (Wohnort Team-Chef).

#### Tyrolean Grill & BBQ Champion (Landesmeister) 2025

Alle Teams mit Standort/Herkunft (Hauptwohnsitz des Team-Chefs) Tirol nehmen an der **Tiroler Landesmeisterschaft** teil.

<b>1. Preis: 150 € Preisgeld, Trophäe, Urkunde und Sachpreis</b>
<b>2. Preis: 100 € Preisgeld, Trophäe, Urkunde und Sachpreis</b>
<b>3. Preis: 75 € Preisgeld, Trophäe, Urkunde und Sachpreis</b>

#### Tyrolean Grill & BBQ Opening Champion 2025

Alle Teams (unabhängig welchem Standort/Herkunft) nehmen an der **Tyrolean Grill & BBQ Opening Competition 2025** teil. Der besten drei Teams erhalten folgende Preise:

<b>1. Preis: 200 € Preisgeld, Trophäe, Urkunde und Sachpreis</b>
<b>2. Preis: 150 € Preisgeld, Trophäe, Urkunde und Sachpreis</b>
<b>3. Preis: 100 € Preisgeld, Trophäe, Urkunde und Sachpreis</b>

## Aba Austria Grill Cup 2025

Dieser Bewerb zählt zum „aba Austria Grill Cup 2025“.

*Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!*

## Ablauf – Terminplan Übersicht

	Datum	Uhrzeit	Hinweis
<b>Warenausgabe</b>	Sa: 22.03.2025	8:00 – 9:00 Uhr	
<b>Team-Briefing</b>	Sa: 22.03.2025	09:30 – 10:00 Uhr	Anwesenheitspflicht
<b>Start des Bewerbs</b>	Sa: 22.03.2025	ab 10:00 Uhr	nach Team-Briefing
<b>Abgabetermin</b>	Sa: 22.03.2025	12:00 Uhr 13:00 Uhr 14:00 Uhr	+/- 5 min.
<b>Siegerehrung</b>	Sa: 22.03.2025	ab 19:00 Uhr	Anwesenheit erwünscht

## Ausgabe Hauptbestandteile

Die Ausgabe der Hauptbestandteile durch den Veranstalter an die Teams erfolgt **am Samstag, 22.03.2025 zwischen 08:00 und 09:00 Uhr** an der definierten Ausgabestelle.

## Hauptbestandteile pro Team

	Menge	Hauptbestandteil
<b>1. Gang</b>	6 Stk.	Hühnerbrustfilets / ca. 125 - 165g
<b>2. Gang</b>	8 Stk.	Rind – Fledermaussteak / á 200g
<b>3. Gang</b>	750 g	Käse – Andreas Hofer Tiroler Bergkäse (3 Stück)

*Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!*

## Warenkorb

Folgende Lebensmittel, Ingredienzien und Produkte können für die Zubereitung der Menügerichte von den Teams verwendet bzw. eingesetzt werden. Das Team kann je nach Bedarf Produkte aus diesem Warenkorb selbst mitbringen.

Erdäpfel	Paprika in allen Farben
Karotten	Blattspinat
Knollensellerie	Zwiebel
Gelbe Rüben	Jungzwiebel
Rote Rüben	Zucchini
Spargel	Gurken
Kohlrabi	Lauch
Pilze aller Art	Knoblauch
Paradeiser	Broccoli
Küchenkräuter aller Art	Zitronen
Kraut aller Art	Äpfel
Karfiol	Beeren aller Art
Kürbis und Kürbiskerne	
Polenta	Toastbrot
Semmelbrösel	Mehl aller Art
Getreide aller Art	
Milch	Schlagobers
Sauerrahm	Joghurt
Butter	Käse auch Frischkäse
Topfen	Margarine aller Art
Kristallzucker	Nüsse aller Art
Staubzucker	Marzipan
Vanillezucker	Marmeladen
Schokolade aller Art	Honig

Rosinen	Preiselbeeren
Puddingpulver	Dörrzwetschken
Hühnereier	Hefe
Öl	Essig
Gewürze aller Art	Gewürzsaucen aller Art
Mayonnaise	QimiQ
Rauchspeckscheiben	Schweinsnetz
Toastschinken	Naturdärme
Holz Grillspieße	Spagat (Wurstzwirn)
Alkoholfreie Getränke	Alkoholische Getränke

### **Wichtig:**

Nur die vorgegebenen Produkte des Warenkorbes, einschließlich der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel, dürfen auf dem Teller des zu bewertenden Grillgerichtes landen. Vorgefertigte Produkte oder über diesen Warenkorb hinaus gehende mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente sind nicht zulässig und führen zu Punkteabzügen.

*Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!*

## Vorgaben/Empfehlungen zu den Gerichten

Indirektes -, direktes Grillen oder auch Barbecue-Methoden dürfen angewendet werden.

1. Gang / Hühnerbrustfilets
2. Gang / Rind-Fledermaus
3. Gang / Tiroler Bergkäse

## Abgabe der Gerichte

Pro Gang sind 6 Portionen, bestehend aus Hauptbestandteil sowie Sättigungs- und Vitaminbeilage, zuzubereiten:

- 4 x Blindjury
- 1 x Quarantäne
- 1 x Schauteller am Grillstand

Der Hauptbestandteil sollte pro Portion ein Gewicht von ca. 80 -120 g aufweisen. Als Hauptbestandteil sind nur die vom Veranstalter bereitgestellten Produkte erlaubt.

Für die Beilagen und Dekoration am Teller sind ausschließlich die Ingredienzien aus dem definierten Warenkorb zulässig. Diese Ingredienzien sind vom Team selbst zu stellen. Während des Bewerbes finden Standkontrollen statt, um die Einhaltung dieser Vorgaben zu überwachen. Verstöße gegen diese Vorgaben führen zu einem Punkteabzug bis zu 25% pro Gang.

Der Zeitabstand zwischen den Jury-Abgaben beträgt 60 Minuten. Die akzeptierte Abgabeteranz beträgt +/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin. Abweichungen darüber hinaus führen zu einem Punkteabzug.

Fünf neutrale Abgabeteller für die Jury und Quarantäne werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt und müssen von den Teams verpflichtend eingesetzt werden. Darüber hinaus erforderliche Teller, Gläser und Besteck z.B. für Schauteller werden vom Team bereitgestellt.

## Abgabetermine – Jury-Teller und Quarantäne

Die Abgabetermine pro Gang sind wie folgt festgelegt: **Samstag, 22.03.2025**

	Termin Zeitpunkt	Abgabeort
1. Gang	12:00 Uhr	Halle D / Jury-Bereich
2. Gang	13:00 Uhr	Halle D / Jury-Bereich
3. Gang	14:00 Uhr	Halle D / Jury-Bereich



# Anmeldung

Registrierungsnummer:

/
---

## 5. Tyrolean Grill- und BBQ Landesmeisterschaft und Grill Open

<b>Teamname</b>	
-----------------	--

### Team-Chef

Nachname	
Vorname	
Strasse	
PLZ	
Ort	
Land	
Telefon	
eMail	

### Team-Mitglieder

Name / Team-Chef Stellvertreter			
Name			
Name			
Name			
Name			
KFZ-Kennzeichen 1		KFZ-Kennzeichen 2	

- Hiermit erklären wir uns damit einverstanden, dass die von uns im Rahmen der Veranstaltungen bekannt gegeben Kontaktdaten von der aba und der tgba in einer Teilnehmerliste gespeichert und genutzt werden dürfen. Weiters stimmen wir zu, dass Fotos und Videos, die im Rahmen der Veranstaltung erstellt werden, von der aba und tgba für die Dokumentation, Pressearbeit und Vermarktung der Veranstaltungen unentgeltlich genutzt werden können. Dies zum Zweck der Kommunikation vor, während und nach der Veranstaltung.
- Wir bestätigen hiermit, dass wir die TEILNAHME- UND BEWERB-BEDINGUNGEN sowie die Ausschreibung gelesen und verstanden haben. Wir erkennen die Inhalte und dazugehörigen Regeln hiermit verbindlich an.

Ort / Datum

Unterschrift des Team-chefs

**Die vollständig ausgefüllte Anmeldung senden an: [office@tirol-barbecue.at](mailto:office@tirol-barbecue.at)**

## Jury – Regelwerk

### Grill & BBQ Bewerbe (Landesmeisterschaft, Opening)

Gemäß dem geltenden Regelwerk der aba - Austrian Barbecue Association wird die Bewertung durch eine Blindjury, bestehend aus 4 Juroren, vorgenommen. Die Juryauswahl sowie die Bestellung von Oberjuroren und des Jury-Marshalls erfolgt durch den aba – Präsidenten.

Gewertet wird nach den folgenden Kriterien und Gewichtungsfaktoren		Die Benotung ist wie folgt: Skala 1 - 9
A. Aussehen des Gesamtgerichtes	0,60	1 = undiskutabel, ungenießbar
B. Aussehen des Hauptbestandteils	0,90	2 = stark über– oder untergart
C. Biss des Hauptbestandteils	1,35	3 = leicht über– oder untergart
D. Geschmack des Hauptbestandteils	1,40	4 = akzeptabel
E. Geschmack der Beilagen	0,75	5 = gut = Start bei der Bewertung
		6 = sehr gut
		7 = ausgezeichnet
		8 = super
		9 = nicht zu übertreffen

### Einspruchsfrist

**Ab 16:20 Uhr** haben der Teamchef und ein weiteres Mitglied eines Teams die Möglichkeit alle abgegebenen Gerichte (Blindjuryboxen) zu begutachten und im Anlassfall dem Oberjuror Verstöße gegen das Regelwerk zu melden und Einspruch zu erheben. Besichtigungsort ist die Abgabestelle der Blindjury. Die Einspruchsfrist endet **17:05 Uhr** Minuten. Anschließend gibt es keine Möglichkeiten mehr Beanstandungen abzugeben oder Einspruch zu erheben. Die anschließend erstellte Auswertung ist damit endgültig und nicht mehr anfechtbar.

### Auswertung:

Die von der Jury ausgearbeitete Auswertung wird allen teilnehmenden Teams bekannt gemacht. Die erfolgte Punktevergabe wird schriftlich dokumentiert und allen Team-Chefs per eMail zugestellt.