

# **TEILNAHME- UND BEWERB- BEDINGUNGEN**

**Tyrolean BBQ-Ribs  
Competition 2025**

**INNSBRUCK  
FREITAG/SAMSTAG, 21. UND 22. MÄRZ 2025  
ZUR FRÜHJAHRSMESSE**

## Bewerb-Aufgabe

Der Bewerb beginnt am **Freitag, 21.03.2025 um 18:00 Uhr** unmittelbar nach der Warenausgabe. Das Team-Briefing findet am **Samstag, 22.03.2025 um 09:00 Uhr** statt. Die Teilnahme am Team-Briefing ist für die Teams verpflichtend. Das Team wird dabei vom Team-Chef oder seinem Stellvertreter vertreten. Das Team-Briefing findet in der Messehalle D im Juroren-Bereich statt. Abgabetermin ist am **Samstag um 16:00 Uhr**.

Der Bewerb endet mit der Siegerehrung am **Samstag, 22.03.2025 um 19:00 Uhr**.

Die Aufgabe in diesem Bewerb besteht darin, ausschließlich den vom Veranstalter bereitgestellten Hauptbestandteil (Baby-Back-Ribs) am Grill unter Einhaltung aller Jury – Bewerb-Richtlinien zuzubereiten und zum vorgegebenen Zeitpunkt das Gericht der Jury am definierten Abgabeort zur Bewertung zu übergeben.

## Teamzusammenstellung

Ein Team besteht in diesem Bewerb aus mindestens 2 und maximal 3 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.

## Titel und Preise

Bei diesem Bewerb „rittern“ die Teams um den Titel

### Tyrolean BBQ-Ribs Champion 2025

Die Teilnahme an diesen Kategorien muss separat angemeldet werden. Die Sieger erhalten ein Preisgeld, eine Siegetrophäe, eine offizielle Urkunde und/oder wertvolle Sachpreise.

Die Siegerehrung findet am Samstag, **22.03.2025 um ca. 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.).

Für die ersten drei Plätze werden folgende Preise vergeben:

<b>1. Preis: 100 € Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis</b>
<b>2. Preis: 75 € Preisgeld, Pokal, Urkunde</b>
<b>3. Preis: 50 € Preisgeld, Pokal, Urkunde</b>

## Ablauf – Terminplan Übersicht

	Datum	Uhrzeit	Hinweis
<b>Warenausgabe 1</b>	Fr: 21.03.2025	17:00 – 18:00 Uhr	BB-Ribs
<b>Start des Bewerbs</b>	Fr: 21.03.2025	ab 18:00 Uhr	nach Warenausgabe
<b>Warenausgabe 2</b>	Sa: 22.03.2025	08:00 – 09:00 Uhr	BB-Ribs
<b>Team-Briefing</b>	Sa: 22.03.2025	09:00 – 09:30 Uhr	Anwesenheitspflicht
<b>Abgabetermin</b>	Sa: 22.03.2025	16:00 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 Freitag, 21.03.2025 zwischen 17:00 und 18:00 Uhr**
- **am Samstag, 22.03.2025 zwischen 08:00 und 09:00 Uhr**

an der definierten Ausgabestelle.

	Menge	Inhalt
6 Stück	6 x 600 – 800 g (ca.)	Baby-Back Ribs

## Warenkorb

Jegliche Lebensmittel und Ingredienzien für eine individuelle Geschmacksgebung der Ribs sind zugelassen und können von den Teams selbst mitgebracht werden.

## Vorgaben/Empfehlungen zu den Gerichten

Bewertet wird Aussehen, Biss, Geschmack und Saftigkeit der Ribs. Das Fleisch sollte sich rückstandslos von den Knochen trennen lassen, aber noch einen knackigen Biss haben.

## Abgabe der Gerichte

Es müssen 5 x 2 Doppelrippen für die Jury und Quarantäne auf den vom Veranstalter zur Verfügung gestellten Tellern angerichtet werden.

Pro Gang sind 6 Portionen zuzubereiten:

- 4 Portionen für die Jury
- 1 Portion für die Quarantäne
- 1 Portion für Schauteller am Grillstand

Die akzeptierte Abgabeteranz beträgt +/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin. Abweichungen darüber hinaus führen zu einem Punkteabzug.

Fünf neutrale Abgabeteiler 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 gestellt.

## Schauteller und Fingerfood-Verkostung an Gäste

Zwei Doppelrippen sind den Gästen und Besuchern auf einem Schauteller am Grillplatz zu präsentieren. Die restlichen Ripperln sollten als Fingerfood-Verkostung einzeln aufgeschnitten an die Gäste bzw. Besucher kostenlos ausgegeben werden.

## Abgabetermine – Juryteller und Quarantäne

Die Abgabetermine der Jury-Teller und Quarantäne sind wie folgt festgelegt:

Samstag, 22.03.2025	Termin Zeitpunkt	Abgabeort
Abgabe	17:00 Uhr	Halle D / Jurybereich

# Anmeldung

Registrierungsnummer:

/
---

## Tyrolean BBQ-Ribs Competition 2025

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

### Team-Chef

Nachname	
Vorname	
Strasse	
PLZ	
Ort	
Land	
Telefon	
eMail	

### Team-Mitglieder

Name / Team-Chef Stellvertreter	
Name 3. Team Mitglied	

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 BEWERBSBEDINGUNGEN 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

Gemäß dem geltenden Regelwerk der aba - Austrian Barbecue Association wird die Bewertung durch eine Blindjury, bestehend aus 4 Juroren, vorgenommen. Die Juroren sind geschulte und geprüfte WBQA/ABA Juroren.

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 der Ribs am Teller	0,90	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
B. Biss (Garstufe) der Ribs	1,35	
C. Geschmack der Ribs	1,40	
D. Saftigkeit der Ribs	1,35	

## Punkteabzüge und Sanktionen

	Punkte-- abzug	Sanktion
Hinweise auf das Grill-Team am Jury-Teller	25%	
Verwendung von unerlaubten Zutaten, Ingredienzien, Geräten	25%	
Verstoß gegen eine der Jury-Vorgaben	25 %	
Nicht fristgerechte Abgabe der Jury-Teller	25%	
Nichteinhaltung der max. Team-Teilnehmer am Grillplatz während des Bewerbs	25%	
Fehlende oder zu späte Akkreditierung		Disqualifikation oder Ausschluss vom Bewerb oder von der gesamten Veranstaltung
Grobe Verstöße gegen Teilnahme- und/oder Bewerbungsbedingungen		Disqualifikation oder Ausschluss vom Bewerb oder von der gesamten Veranstaltung

## 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 um **18:05 Uhr**. 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.