

TEILNAHME- UND BEWERB- BEDINGUNGEN

**6. Tyrolean Grill- und BBQ
Landesmeisterschaft
Grill Open 2026**

**INNSBRUCK
SAMSTAG, 14. MÄRZ 2026
ZUR FRÜHJAHRSMESSE**

Bewerb-Aufgabe

Der Bewerb beginnt am **Samstag, 14.03.2026 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 Teammitglieder 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 2026

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

Tyrolean Grill & BBQ Champion Landesmeister 2026

Tyrolean Grill & BBQ Opening Champion 2026

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

Die Siegerehrung findet am Samstag, **14.03.2026 um 17:00 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) 2026

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

- | |
|--|
| 1. Preis: 150 € Preisgeld, Trophäe, Urkunde und Sachpreis |
| 2. Preis: 100 € Preisgeld, Trophäe, Urkunde und Sachpreis |
| 3. Preis: 75 € Preisgeld, Trophäe, Urkunde und Sachpreis |

Tyrolean Grill & BBQ Opening Champion 2026

Alle Teams (unabhängig welchem Standort/Herkunft) nehmen an der **Tyrolean Grill & BBQ Opening Competition 2026** teil. Der besten drei Teams erhalten folgende Preise:

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

Aba Austria Grill Cup 2026

Dieser Bewerb zählt zum „aba Austria Grill Cup 2026“.

Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!

Ablauf – Terminplan Übersicht

	Datum	Uhrzeit	Hinweis
Warenausgabe	Sa: 14.03.2026	08:00 – 9:00 Uhr	
Team-Briefing	Sa: 14.03.2026	09:00 – 09:30 Uhr	Anwesenheitspflicht
Start des Bewerbs	Sa: 14.03.2026	09:00 Uhr	
Abgabetermin	Sa: 14.03.2026	12:00 Uhr 13:00 Uhr 14:00 Uhr	+/- 5 min.
Siegerehrung	Sa: 14.03.2026	ab 17:00 Uhr	Anwesenheit erwünscht

Ausgabe Hauptbestandteile

Die Ausgabe der Hauptbestandteile durch den Veranstalter an die Teams erfolgt **am Samstag, 14.03.2026 zwischen 08:00 und 09:00 Uhr** an der definierten Ausgabestelle.

Hauptbestandteile pro Team

Menge	Hauptbestandteil
1. Gang	6 Stk. Fisch / Alpenwels mit Haut a' ca. 220-270g
2. Gang	2 Stk. Mageres Meisel / Rind a' ca. 1.500 g
3. Gang	1 Brandteig (bereitgestellt werden 1.000g Weizenmehl)

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
Knollen- und Stangensellerie	Zwiebel
Gelbe Rüben	Jungzwiebel
Rote Rüben	Zucchini
Fisolen, Bohnen	Gurken
Spargel	Lauch
Kohlrabi	Knoblauch
Pilze aller Art	Broccoli
Paradeiser	Zitronen
Küchenkräuter aller Art	Äpfel
Kraut aller Art	Beeren aller Art
Karfiol	Birnen
Kürbis und Kürbiskerne	
Polenta	Toastbrot
Semmelbrösel	Mehl aller Art
Getreide aller Art	Verdickungsmittel (wie Gelatine, Agar-Agar)
Milch	Schlagobers
Sauerrahm	Joghurt
Butter	Käse auch Frischkäse
Topfen	Margarine aller Art
Blätterteig fertig oder Zutaten dafür	Nüsse aller Art
Zucker aller Art	Marzipan
Vanille	Marmeladen

Schokolade aller Art	Honig
Rosinen	Preiselbeeren
Puddingpulver	Dörr-Zwetschken
Hühnereier	Hefe
Öl	Essig
Gewürze aller Art	Gewürzsaucen aller Art
Mayonnaise	QimiQ
Speck	Schweinsnetz
Schinken	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 / Alpenwels
2. Gang / Mageres Meisel
3. Gang / Brandteig

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

Fünf neutrale Abgabetteller 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, 14.03.2026**

	Termin Zeitpunkt	Abgabeort
1. Gang	12:00 Uhr	Halle B.0 / Jury-Bereich
2. Gang	13:00 Uhr	Halle B.0 / Jury-Bereich
3. Gang	14:00 Uhr	Halle B.0 / Jury-Bereich

Anmeldung

Registrierungsnummer: _____ / _____

6. Tyrolean Grill- und BBQ Landesmeisterschaft und Grill Open

Teamname	
-----------------	--

Team-Chef

Nachname	
Vorname	
Strasse	
PLZ	
Ort	
Land	
Telefon	
eMail	

Team-Mitglieder

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

- Hiermit erklären wir uns damit einverstanden, dass die von uns im Rahmen der Veranstaltungen bekannt gegeben Kontaktdataen 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-bbq.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 = undisputable, unpalatable
B. Aussehen des Hauptbestandteils	0,90	2 = strongly over- or undercooked
C. Biss des Hauptbestandteils	1,35	3 = slightly over- or undercooked
D. Geschmack des Hauptbestandteils	1,40	4 = acceptable
E. Geschmack der Beilagen	0,75	5 = good = start of the evaluation 6 = very good 7 = outstanding 8 = super 9 = cannot be exceeded

Einspruchsfrist

Ab 14:15 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 **16:15 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.