



# AUSSCHREIBUNG

**9. AUSTRIAN DUTCH OVEN COMPETITION 2026**

POWERED BY SK PROFI GRILL



**KAINDORF BEI HARTBERG  
4. SEPTEMBER 2026  
MEHRZWECKHALLE**

Austrian Barbecue Association

## Bewerb-Aufgabe

Der Bewerb beginnt am **Freitag, 04.09.2026** unmittelbar nach der Warenausgabe die von **08:00 – 11:00 Uhr stattfindet**. Das Team-Briefing findet am **Freitag, 04.09.2026 um 11:30 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 Mehrzweckhalle statt.

Abgabetermin ist am **Freitag um 18:00 Uhr**.

Die Siegerehrung findet **am Freitag, 04.09.2026 um 20:00 Uhr** in der Mehrzweckhalle statt.

## Teamzusammenstellung

Ein Team besteht in diesem Bewerb aus mindestens 1 und maximal 4 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 25% Punkteabzügen.

## Allgemeine Hinweise

Es steht ein Hauben-Spüler und Waschbecken in der Küche sowie ein Abwaschanhänger im Gelände zur Reinigung von verschmutzten Utensilien zur Verfügung. Bitte diese Möglichkeit nutzen und nicht am Grillplatz abwaschen. Die Spülküchen bitte sauber wieder verlassen!

Die zur Verfügung gestellten Kühlschränke sind am Samstag bis spätestens 20.00 Uhr zu leeren und im sauberen Zustand zu hinterlassen. Sollte das nicht ordnungsgemäß sein, wird die Kaution für den Mehraufwand einbehalten.

## Titel und Preise

Bei diesem Bewerb grillen die Teams um den Titel

### Austrian Dutch Oven Champion 2026

Die Teilnahme an dieser Kategorie muss separat angemeldet werden. Die Sieger erhalten ein Preisgeld, eine Siegertrophäe, eine offizielle Urkunde und/oder wertvolle Sachpreise.

Die Siegerehrung findet am Freitag, **04.09.2026 um ca. 20:00 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: 300 €Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis</b>
<b>2. Preis: 200 €Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis</b>
<b>3. Preis: 100 €Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis</b>

## Ablauf – Terminplan Übersicht

	Datum	Uhrzeit	Hinweis
<b>Warenausgabe 1</b>	Fr: 04.09.2026	08:00 – 11:00 Uhr	Schweinebäckchen
<b>Start des Bewerbs</b>	Fr: 04.09.2026	ab 8:00 Uhr	nach Warenausgabe
<b>Team-Briefing</b>	Fr: 04.09.2026	11:30 – 12:00 Uhr	Anwesenheitspflicht
<b>Abgabetermin</b>	Fr: 04.09.2026	18:00 Uhr	+/- 5 min.
<b>Siegerehrung</b>	Fr: 04.09.2026	ab 20:00 Uhr	Anwesenheit erwünscht

## Ausgabe Hauptbestandteile

Die Ausgabe der Hauptbestandteile durch den Veranstalter an die Teams erfolgt

- **am Freitag, 04.09.2026 zwischen 08:00 und 11:00 Uhr**

an der definierten Ausgabestelle in der Mehrzweckhalle

Menge	Inhalt
1 Stk.	ca. 2000 g Schweinebäckchen vom Vulkanlandschwein



## Warenkorb

### Es ist erlaubt folgende Zutaten für den persönlichen Gebrauch mitzubringen

Bohnen aus der Dose oder frisch
Sellerie und Stangensellerie
Käse
Tomaten (inkl. Dosen)
Chilis

Alle Arten von Zwiebeln inkl. Lauch
Paprika
Mais
Knoblauch
Karotten

Öl
Gewürze und Küchenkräuter aller Art
Speckscheiben

Tomatenmark
Gewürzsaucen aller Art inkl. Senf
Fonds

Alkoholfreie Getränke
-----------------------

Alkoholische Getränke
-----------------------

### Wichtig:

Nur die vorgesehenen Produkte des Warenkorbes, einschließlich der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel dürfen verwendet werden. Vorgefertigte Produkte und unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente sowie die Nichteinhaltung der Zeittoleranz ( +/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin ) führen zu 25% Punkteabzug.

## Vorgaben/Empfehlungen zu den Gerichten

Aus den oben angeführten Hauptbestandteilen und den im Warenkorb angeführten Zutaten sind geschmorte Schweinebäckchen inklusive Vitamin und Sättigungsbeilage (Portionsgröße ca. 100-150g des Hauptbestandteiles) zuzubereiten.

Bewertet wird Aussehen des Gerichtes, Biss (Saftigkeit und Zartheit) des Fleisches, Geschmack des Fleisches und Geschmack des Gesamtgerichtes.

### Abgabe der Gerichte

Es müssen 6 Portionen á ca. 100-150g für die Jury, den Referenteller und den Schauteller auf den vom Veranstalter zur Verfügung gestellten Tellern angerichtet werden.

Anschließend wird das restliche Gericht als Fingerfoodverkostung (Schälchen sind von Team zu stellen) an die Zuseher gratis ausgegeben. Die Teams werden gebeten die Besucher zu einer Spende, in die von der Steirischen Kinderkrebshilfe zur Verfügung gestellten Spendenboxen bei jedem Team, zu bewegen.

Pro Gang sind 6 identische Portionen abzugeben:

- 4 Portionen für die Jury
- 1 Portion als Referenteller für den Tisch Manager oder den Jurymarshall
- 1 Portion als Schauteller vor der Hauptbühne

Die akzeptierte Abgabekontrolle beträgt +/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin. Abweichungen darüber hinaus führen zu einem 25%igen Punkteabzug.

6 neutrale Abgabekontrollen werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt und müssen von den Teams verpflichtend eingesetzt werden. Weitere Teller können nicht nachgefordert werden, also bitte auf eure Teller achten!

## Abgabetermine – Juryteller und Schauteller

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

Freitag, 04.09.2026	Termin Zeitpunkt	Abgabeort
Abgabe	18:00 Uhr	Mehrzweckhalle rechts von der Bühne

## Nenngeld - Teilnehmerzahl

---

**Die Teilnahmegebühr zur Austrian Dutch Oven Competition in Kaindorf beträgt €80,--  
Überweisung bitte unter Nennung des Teamnamen und „ADC“ auf folgendes Konto:**

**Austrian Barbecue Association**

**IBAN: AT21 4300 0000 0430 3400**

**Die Kaution in der Höhe von € 100,-- ist vor Ort (einmal auch bei der Teilnahme an mehreren Bewerben) bei der Akkreditierung in bar zu entrichten**

---

**Der Bewerb ist mit maximal 40 Teams beschränkt! Die Reihenfolge für die Teilnahme wird nach dem Datum der Bezahlung des Nenngeldes und der Mitgliedsbeiträge der Teammitglieder festgelegt.**

# Anmeldung

Registrierungsnummer: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## 9. Austrian Dutch Oven Competition 2026

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

### Team-Chef

Nachname	
Vorname	
Strasse	
PLZ	
Ort	
Land	
Telefon	
eMail	
Konto IBAN (Rückerstattung Kaution)	

### Team-Mitglieder

Name / Team-Chef Stellvertreter	
Name 3. Team Mitglied	
Name 4. Team Mitglied	

KFZ-Kennzeichen 1			
-------------------	--	--	--

- Hiermit erklären wir uns damit einverstanden, dass die von uns im Rahmen der Veranstaltungen bekannt gegebenen Kontaktdaten von der aba 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 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@aba-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 Tisch Managern, Oberjuroren und des Jury-Marshalls erfolgt durch den aba – Präsidenten.

<b>Gewertet wird nach den folgenden Kriterien und Gewichtungsfaktoren</b>	<b>Die Benotung ist wie folgt: Skala 1 - 10</b>
A. Aussehen des Gesamtgerichtes	0,60
B. Kreativität des Gesamtgerichtes	0,90
C. Biss des Hauptbestandteiles	1,35
D. Geschmack des Hauptbestandteiles	1,40
E. Geschmack der Beilagen	0,90
	1 = undiskutabel, ungenießbar 2 = verkohlt oder zu roh 3 = stark über- oder untergart 4 = leicht über- oder untergart 5 = akzeptabel 6 = gut = Start bei der Bewertung 7 = sehr gut 8 = ausgezeichnet 9 = super 10 = absolute Spitze

## Punkteabzüge und Sanktionen

	<b>Punkte-- abzug</b>	<b>Sanktion</b>
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 Bewerbsbedingungen		Disqualifikation oder Ausschluss vom Bewerb oder von der gesamten Veranstaltung

## Wettbewerbsbedingungen:

Der/die Teilnehmer hat auf die Einhaltung allgemeiner Sicherheitsbedingungen zu achten! Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte und des Grillzubehörs sind dem Teilnehmer überlassen. Als Wärmequellen sind bei den Grillgeräten: Holz oder Kohle! Der Dutch Oven darf nicht in einen geschlossenen Grill gestellt werden, sondern ist so zu beheizen wie es ursprünglich vorgesehen wurde, mit direkter Unterhitze und eventuell direkter Oberhitze. Besonders achten sollte man auf eine hitzebeständige Unterlage des Dutch Ovens, um nicht die Asphaltfläche zu beschädigen. Zugelassen sind für die Zubereitung des Hauptbestandteiles nur Dutch Oven. Die Beilagen dürfen auf den zur Verfügung stehenden Grillgeräten (ausgenommen elektrische Griller) zubereitet werden.

Es dürfen keine elektrischen Küchengeräte verwendet werden.

Der Teilnehmer hat dafür zu sorgen, dass alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben eingehalten werden und ist angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Fall Rücksicht zu nehmen.

Das Team verpflichtet sich für die ordentliche Rückgabe des Materials und verlässt den Grillplatz nach guter Sitte, sauber und aufgeräumt.

### Für alle Teilnehmer gilt:

- **Gesund und sicher arbeiten – mit Geräten und Brennmaterialien**
- **Spaß, Fairness und Freude am Grillen steht im Vordergrund**
- **Die Verwendung von hochwertigen heimischen Lebensmitteln.**

## Einspruchsfrist

**Einsprüche sind bis 45 Minuten nach Abgabe des Gerichtes möglich.** Die danach erstellte Auswertung ist 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 E-Mail zugestellt.

Änderungen obliegen dem Veranstalter!

**Der Umgang mit Sponsorenware und den damit zusammenhängenden Werbematerialien ist folgendermaßen:**

- Ausgehändigte Werbematerialien müssen für die Veranstaltungsbesucher ersichtlich sein.
- Der Überhang an Sponsorenware (Lebensmittel) ist an den Festivalbesucher in Kleinmengen (Fingerfood) abzugeben.
- Bei jedem Grillteam wird eine Spendenbox für einen karitativen Zweck aufgestellt und die Teams werden gebeten die Besucher auf die Spendenmöglichkeit hinzuweisen. Es sind ausschließlich die vom Veranstalter zu Verfügung gestellten Spendenboxen zu verwenden!
- Die Kommunikation über die Sponsorenware ist im Sponsoreninteresse positiv zu gestalten.
- Das Team ist verpflichtet, sich im Eigeninteresse über die Beschaffenheit und die Möglichkeiten der Benutzung der Sponsorenwaren schon im Vorfeld zu informieren.
- Der Ausschank von jeglichen Getränken an die Besucher, egal ob gratis oder entgeltlich ist nur nach vorheriger Genehmigung durch den Veranstalter zulässig.
- Informationsmöglichkeiten bei:
  - aba – Grill-Stammtisch
  - Homepage der Sponsoren
  - Produktverpackung

E-Mail: [office@aba-barbecue.at](mailto:office@aba-barbecue.at)

Jury Marshall: [jurymarshall@aba-barbecue.at](mailto:jurymarshall@aba-barbecue.at)