



aba
austrian barbecue association
 Österreichischer Grillverband- ZVR-Zahl:525619167
 www.aba-barbecue.at



Registrierungsnummer: _____/_____

Anmeldung zum:

24. Austrian GRILL OPEN 2022
powered by NAPOLEON GOURMET GRILLS
am 25. Juni 2022 in Kaindorf, Steiermark



Anmeldeschluss wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist der 15. April 2022

Teamname: _____

Wählen Sie einen originellen Namen wie „Stiergriller“ „Hotgrillers“ „Hot Bulls“ oder Regionsbezogen usw. (Maximal 30 Zeichen!) Um Doppelnamen auszuschließen wird das Team nach Anmeldeingang benachrichtigt

Teamchef:

Name:.....

Firma:.....

Adresse:.....

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

Land:.....

Telefon:.....

E-Mail:.....

Helfen Sie uns ein wenig bei der Organisation. Postgebühren sind ein wesentlicher Faktor. Wenn möglich wollen wir elektronisch kommunizieren. Dazu benötigen wir eine E-Mail Adresse. Danke!

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 Wettbewerbstag einen Lichtbildausweis mitführen. Die Möglichkeit sich anzumelden besteht auf der [aba Homepage](#).)

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: *aba-Austrian Barbecue Association*
Präsident Bernhard Steinhauer, 8410 Neudorf ob Wildon, Neudorfstraße 21

E-Mail: aba-sekretariat@gmx.at

Teamname: _____

Allgemeine Veranstaltungsbedingungen

- Pro Grillteam (nicht pro Bewerb) können 2 Kraftfahrzeuge direkt beim Festgelände parken. Weitere Fahrzeuge sind entweder bei der Unterkunft oder bei den allgemeinen Besucherparkplätzen zu parken. Hier bitte die Kennzeichen der Fahrzeuge eintragen, damit wir die Einfahrtsberechtigungen im Vorfeld zusenden können.
Fahrzeug 1: _____ Fahrzeug 2: _____
- Es steht ein Hauben-Spüler und Waschbecken in der Küche zur Reinigung von verschmutzten Utensilien zur Verfügung. Bitte diese Möglichkeit nutzen und nicht am Grillplatz abwaschen. Die Spülküche 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.
- Jedes Team bekommt grundsätzlich eine Biertischgarnitur. Falls das zu wenig ist, bitte hier eintragen wie viele Biertischgarnituren benötigt werden: _____ Nach der Veranstaltung bitte die zur Verfügung gestellten Biertischgarnituren zusammenlegen und im Grillzelt lassen.
- Es wird 1 Gasflasche mit 5 Kg gratis in Anspruch genommen. Ja ___ Nein ___ Kautions € 52,- (bitte ankreuzen)
- 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 von Getränken ist die wichtigste Einnahmequelle für die aba bei dieser Veranstaltung. Daher ist der Ausschank von jeglichen Getränken an die Besucher, egal ob gratis oder entgeltlich, nur nach vorheriger Genehmigung durch den Veranstalter zulässig.
- Den Anweisungen der Organisations- und Security Mitarbeiter ist Folge zu leisten.

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

Unterschrift Teamkapitän:

Das unterschriebene Formular bitte mit der Anmeldung an aba-sekretariat@gmx.at senden.



Wettbewerbsbedingungen

Am Österreichischen Grill Open und der Österreichischer Grillmeisterschaft können alle Grillbegeisterte teilnehmen, die Mitglied der aba sind. Eine Mannschaft besteht aus 2 bis maximal 6 Personen, die sich in einem publikumswirksamen Outfit (Kleidung und Dekoration) nach eigenen Vorstellungen präsentieren kann. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen.

Anmeldegebühr zur Austrian GRILL OPEN 2022 in Kaindorf, beträgt pro Mannschaft € 200,-- „Frühbucharbonus“ – Wer bis 31. 01.2022 bereits überweist, braucht nur € 170,-- zu bezahlen.

Die Bankdaten:

IBAN: AT21 4300 0000 0430 3400

Die Kautionshöhe von € 100,-- ist vor Ort bei der Warenausgabe in bar zu entrichten.

Die Einzahlung der Anmeldegebühr bis 15. April 2022 berechtigt das Team zur Teilnahme!

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten. Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts, Gas oder Pellets) sind dem Team überlassen, erlaubt sind: Wokeinsatz, Gussplatten und Pfannen von Grillanbietern. Küchentöpfe, Bratpfannen, Injektoren und jede Art von elektrischen Küchengeräten sind nicht erlaubt – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen – aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronorm - 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 einhält. 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. 30 m² mit zwei Napoleon-Zelten bereitgestellt. Außerdem werden jedem Team 1 Arbeitstisch mit Bänken (Biertischgarnituren, 200 cm x 50 cm und einer Höhe von 77 cm) für 6 Personen, 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. 1 Gasflasche wird nach Voranmeldung, solange der Vorrat reicht, während des Wettbewerbes vom Veranstalter kostenlos gegen Kautionshöhe von € 52,- bereitgestellt.

Wettbewerbsaufgaben - siehe auch Juryrichtlinien Seite 8:

Jedes Team muss sich in 4 Gängen stellen und unterliegt der Bewertung durch die Jury. Indirektes -, direktes Grillen oder auch die Barbecue-Methode können angewendet werden.

4 Gang Grillmenü, 5 Port. (4 Blindjury + 1 Blindjurymusterbox) und am Grillstand 1 Schauteller, bestehend aus: Hauptbestandteil sowie Vitamin- und Sättigungsbeilage (der Hauptbestandteil sollte ca. 100-150 g wiegen)

- **Fisch – Lachsforelle mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Schwein – Bauch mit Schwarte mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Rind – Rostbraten mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Dessert – Plunderteig mit Schokolade und Beeren.**

Die vorgegebenen Hauptbestandteile müssen sich auf dem Teller wiederfinden!

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

Dies gilt ebenfalls für alle Dekorationsmaterialien in der Blindjurybox. Standortkontrollen werden ab der Warenausgabe durchgeführt.

Abgabe des 1. Grillganges: 12:00 Uhr

Der Zeitabstand zwischen den Menügängen beträgt 60 Minuten. Die Abgabetermin toleranz beträgt +/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin.

Der „Warenkorb“ für den Wettbewerb, wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Teller, Gläser und Besteck müssen vom Team beigebracht werden. (Ausgenommen 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 aba - Austrian Barbecue Association sieht eine Bewertung aus 4 Personen Blindjury vor. Die Juryauswahl sowie die Bestellung der Oberjuroren und des Jury Marshalls wird vom aba - Präsidenten 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**

In der **Performance – Wertung** wird folgendes bewertet:

- ❖ Der Wettkampfbereich
- ❖ Die Tischdekoration
- ❖ Die Teambekleidung
- ❖ Wie betreut das Team seine Gäste (fachliche Auskünfte zu den Gerichten, Originalität, Kreation neuer Gerichte, Zuvorkommenheit usw.)

Die Benotung für die einzelnen Kriterien:

Punkte:

5 = originell

6 = sehr einfallsreich

7 = außerordentlich originell

8 = hitverdächtig

9 = nicht zu übertreffen

Einspruchsfrist

15 Minuten nach Abgabe des letzten Ganges haben der Teamchef und ein weiteres Mitglied des Teams die Möglichkeit alle abgegebenen Gerichte (Blindjuryboxen) zu begutachten und eventuell beim Oberjuror Einspruch zu erheben. Besichtigungsort 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 Teams die aus der Steiermark kommen, machen den Landesmeister unter sich aus.
Alle Teams die aus Österreich kommen, machen den Staatsmeister unter sich aus.
Alle Teams machen den Sieger des 24. Austrain Grill Opens unter sich aus.**



Preis: Sieger Austrian Grill-Open

€ 500
Siegerpokal

Preise: Österreichische Grill-Staatsmeisterschaft

1. € 700,- 2. € 500,- 3. € 300,-
Siegerpokale

Preise: Steirische Landesgrill-Meisterschaft

1. € 300,- 2. € 200,- 3. € 100,-
Siegerpokale

Preis: Sieger Performance - Wertung

Siegerpokal

Weiteres werden vergeben: Urkunden und wertvolle Sachpreise. Unter anderem Grillmodelle von Napoleon Gourmet Grills. Die Siegerehrung findet am Veranstaltungstag um ca. 20:00 Uhr statt.

Das Einrichten des Wettbewerb-Grillplatzes ist ab Donnerstag, 23. Juni 2022, 17:00^h möglich und am Freitag, 24. Juni 2022 ab 09:00^h.

Ausgabe des Warenkorbes ist am Freitag, dem 24. Juni 2022, von 09:00^h bis 12:00^h oder am Samstag, dem 25. Juni 2022 um 09.00^h. Rückgabe ist am Samstag ab 18:00 Uhr oder Sonntag um 08:00 Uhr.

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

Wir freuen uns auf Eure Beteiligung und wünschen Euch viel Erfolg!

Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!

Für weitere fachliche Auskünfte steht aba - Präsident Bernhard Steinhauer zur Verfügung.

E-Mail: aba-sekretariat@gmx.at

Jury Marshall: jurymarshall@aba-barbecue.at



Die vorgegebenen Hauptbestandteile für die

24. Austrian GRILL-OPEN

in Kaindorf, Steiermark.



Mengenangabe für 1 Team = 6 Portionen vom 4-Gang-Menü

Lachsforelle aus Österreich

Lachsforelle mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

Schwein – vom AMA-Gütesiegel Schwein „donauland Schwein“

Bauch mit Schwarte ohne Knochen mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

Rind – vom AMA-Gütesiegel Jungstier „donauland Rind“

Rostbraten (Hochrippe) mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

Dessert - Plunderteig

Plunderteig – mit Schokolade, Kürbiskernen und Beeren

Warenkorb

2	Stk.	Lachsforellen aus Österreich (ca1,5-2 Kg je Stück)
2	Kg	Bauch mit Schwarte ohne Knochen vom „donauland Schwein“
2	Kg	Rostbraten (Hochrippe) „donauland Rind“ vom AMA-Gütesiegel Jungstier
2	Pkg.	Plunderteig von Tante Fanny Teige





**Es ist erlaubt mitzubringen, je nach persönlichem Bedarf.
Persönlicher Warenkorb**

Erdäpfel
Karotten
Knollensellerie
Gelbe Rüben
Rote Rüben
Spargel
Kohlrabi
Pilze aller Art
Paradeiser
Küchenkräuter aller Art
Kraut aller Art
Karfiol
Kürbis und Kürbiskerne

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
Äpfel
Beeren aller Art

Toastbrot
Mehl aller Art

Schlagobers
Joghurt
Käse auch Frischkäse
Margarine aller Art

Nüsse aller Art
Marzipan
Marmeladen
Honig
Preiselbeeren
Dörrzwetschken

Hefe

Essig
Gewürzsaucen aller Art
QimiQ

Schweinsnetz
Naturdärme

Spagat (Wurstzwirn)

Alkoholische Getränke

Wichtig:

Nur die vorgegebenen Produkte des Warenkorb, 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!

- **Alle steirischen Teams, grillen um den Landes-Grillmeister.**
- **Alle österreichischen Teams, grillen um den Staats-Grillmeister.**
- **Alle Teams grillen um den Sieg des 24. Austrian Grill Opens.**

Portionen: Es müssen pro Gang 5 Portionen (4 Blindjuryboxen + 1 Blindjurymusterbox) abgegeben und 1 Schauteller beim Grillstand ausgestellt werden. Der Hauptbestandteil sollte ca. 100-150g 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 Samstag dem 25. Juni 2022 um 09:30 im Jurorenbereich.

Food Container: werden vom Veranstalter mit dem Warenkorb ausgeteilt. Es gibt 5 Foodcontainer pro Gang und Team! Weitere können nicht nachgefordert werden!

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

Fisch: Die Lachsforelle kann frei zubereitet. Empfohlene Garstufe: glasig bis durchgegart. Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem persönlichen Warenkorb.

Schwein: Der Schweinebauch kann frei zubereitet werden. Die Schwarte muss auch in der Jurybox mit angerichtet werden. Beilagen sind: Sättigungsbeilage und Vitaminbeilage aus dem persönlichen Warenkorb.

Rind: Rostbraten (Hochrippe) darf im Ganzen oder portioniert zubereitet werden. Empfohlene Garstufe: medium rare – medium. Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem persönlichen Warenkorb.

Süßspeise: Plunderteig mit Schokolade, Kürbiskernen und Beeren.

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten.

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

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

Küchentöpfe, Bratpfannen und jede Art von elektrischen Küchengeräten sind nicht erlaubt – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen -- aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronorm - 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.



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.
- Informationsmöglichkeiten bei:
 - aba – Grill-Stammtisch
 - Homepage der Sponsoren
 - Produktverpackung
 - Information Schwein und Rind: <https://www.yumpu.com/kiosk/GutStreitdorf/fleischguide-donauland-schwein/65970784> <https://www.yumpu.com/kiosk/GutStreitdorf/fleischguide-donauland-rind/65970907>

E-Mail: aba-sekretariat@gmx.at

Jury Marshall: jurymarshall@aba-barbecue.at

aba-barbecue.at
ZVR-Zahl: 525619167
www.aba-barbecue.at