



aba
Austrian Barbecue Association
Österreichischer Grillverband
www.aba-barbecue.at



Anmeldung und Ausschreibung zur:

Registrierungsnummer: _____/_____

5. Austrian Dutch Oven Competition
powered by SK Profi Grill



am Freitag dem 24. Juni 2022 in Kaindorf bei Hartberg

Anmeldeschluss wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist der 15. April 2022

Teilnehmen kann jeder Grillbegeisterte der **Mitglied der aba** ist. Bitte bei der Akkreditierung am Wettbewerbstag einen Lichtbildausweis mitführen. Das Teilnehmerteam darf aus maximal 2 Personen bestehen. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen. Die Möglichkeit sich anzumelden besteht auf der abaHomepage. Unkostenbeitrag (Warenkorb, Organisation usw.) beträgt € 80,--

Name des Teams :

Um Doppelnamen auszuschließen werden die Teams bei Namenskollisionen verständigt.

Name Teamkapitän:

Adresse:

PLZ: Ort:

Telefon: E-Mail:@.....

Weiteres Teammitglied:

Da wir den Verwaltungsaufwand möglichst gering halten wollen, ersuchen wir um Kommunikation mittels E-Mail und bitte nicht per Postversand.

Die Teilnahmegebühr zur Austrian Dutch Oven Competition in Kaindorf bei Hartberg beträgt € 80,--

Überweisung bitte auf folgendes Konto:

IBAN: AT21 4300 0000 0430 3400

Die Kautions in der Höhe von € 50,-- ist vor Ort bei der Akkreditierung in bar zu entrichten

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

Die Teilnehmer verpflichten sich für die ordentliche Rückgabe allen Materials zu sorgen und verlassen die Grillplätze nach guter Sitte sauber und aufgeräumt.

Die Kautions wird bei ordentlicher Endkontrolle in voller Höhe in bar rückerstattet.

Warenausgabe ist am Freitag, dem 24. Juni 2022 von 09:00 bis 12:00 Uhr

Abgabe ist um 18:00 Uhr

Ich bin mit den Teilnahme- und Wettbewerbsbedingungen einverstanden:

Ort / Datum

Unterschrift des Teilnehmers

Die vollständig ausgefüllte Anmeldung senden sie bitte an 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.
- 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:

Bei der Austrian Dutch Oven Competition können alle Grill- und BBQ begeisterten Personen teilnehmen.

Der/die Teilnehmer sollen sich in einem Outfit nach ihren Vorstellungen präsentieren können. Auch die Dekoration des Standes ist möglich und erwünscht.

Der/die Teilnehmer hat auf die Einhaltung allgemeiner Sicherheitsbedingungen zu achten! Der Dutch Oven darf nur in herkömmlicher Art mit Holz- Kohle- oder Holzkohleglut beheizt werden. Besonders achten sollte man auf eine hitzebeständige Unterlage des Dutch Ovens, um nicht die Asphaltfläche zu beschädigen. Zugelassen sind nur Dutch Oven.

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.

Jedem Teilnehmer wird eine Fläche von zumindest ca 9m² bereitgestellt. Außerdem wird jedem Teilnehmer eine Biertisch-Garnitur, sowie Müllsäcke für den Abfall zugeteilt. Bitte ein besonderes Augenmerk auf die Mülltrennung zu legen. Die Wasserentnahmestelle wird vom Veranstalter bekannt gegeben und für Händewaschgelegenheit ist der Teilnehmer selbst zuständig. Wasserbehälter sind mitzubringen. Kühlmöglichkeit wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.

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.**

Wettbewerbsregeln – Jury

Die Regeln der aba – Austrian Barbecue Association sieht eine 4 Personen Blindjury vor. Zusätzlich ist eine Blindjury Musterbox abzugeben. Maße der Blindjurybox: 22,7cm x 17,7cm x 3,5cm. **Ein Schauteller ist für die Besucher am Grillplatz ebenfalls auszustellen.** Gesamt 6 Portionen.

Die Jury besteht aus geprüften WBQA/ABA Juroren. Die Auswahl erfolgt nach der Reihenfolge der Anmeldungen.

Gewertet wird nach folgenden Kriterien und Gewichtungsfaktoren:

- Aussehen des Gerichtes	0,75
- Saftigkeit des Hauptbestandteils	1,35
- Biss des Hauptbestandteils	1,35
- Geschmack des Hauptbestandteils	1,40
- Geschmack der Sauce	0,90

Die Benotung ist wie folgt: Skala von 1 – 9

- 1 – undiskutabel, ungenießbar**
- 2 – stark unter- oder übergart**
- 3 – leicht unter- oder übergart**
- 4 – akzeptabel**
- 5 – gut = Start bei der Bewertung**
- 6 – sehr gut**
- 7 – ausgezeichnet**
- 8 – super**
- 9 – nicht zur übertreffen**

Preise / Grillmeistertitel

Titel: Austrian Dutch Oven Competition Meister 2022

Es gelangen weiters Urkunden und Pokale zur Verleihung.

Preisgeld:

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

Weiters wird es noch Sachpreise für den Austrian Dutch Oven Competition Meister geben.

Die Siegerehrung findet am Freitag um ca. 20:00 Uhr in der Festhalle statt.

Die danach ausfolgende Auswertung ist endgültig und nicht anfechtbar.

Die Sieger verpflichten sich nach der Siegerehrung noch 30 Minuten für diverse Fototermine zur Verfügung zu stehen. Änderungen obliegen dem Veranstalter!

Juryrichtlinien für die 5. Austrian Dutch Oven Competition

Akkreditierung ist am Freitag, dem 24. Juni 2022 um 09:00 Uhr am Festgelände in Kaindorf.

Warenausgabe ist am Freitag, dem 24. Juni 2022 ab 09:00 Uhr am Festgelände in Kaindorf.

Teambesprechung ist am Freitag, dem 24. Juni 2022 um 12:30 Uhr im Jurorenbereich.

Austrian Dutch Oven Competition

Warenkorb

1	Stk.	Schulterscherz vom AMA-Gütesiegel „Kalb rosé Austria“
---	------	---



Kriterien: Bewertet wird Aussehen des Gerichtes, Saftigkeit des Gerichtes, Biss des Hauptbestandteils, Geschmack des Hauptbestandteils und Geschmack der Sauce.

Portionen: Es müssen 5 Portionen in Food Containern angerichtet werden. Saucen, die sich beim Zubereiten ergeben dürfen mit angerichtet werden.

Die 5 **Food Container** für die Blindjury werden um **18:00 Uhr** zum gekennzeichneten **Abgabepplatz** gebracht. 1 Portion ist als Schauteller am Grillplatz den Besuchern zu präsentieren. Anschließend werden die restlichen Portionen als Fingerfoodverkostung an die Zuseher gratis ausgegeben.

Food Container werden vom Veranstalter mit dem Warenkorb ausgegeben und SIND zu verwenden.

Es gibt 5 Foodcontainer pro Team! Weitere können nicht nachgefordert werden!

Die **Teambesprechung** ist verpflichtend! Der Teamchef oder ein Stellvertreter haben daran am Veranstaltungstag um 12:30 Uhr im Jurorenbereich teil zu nehmen!

Die Jury erhält nichts außer den Vorgaben in der Ausschreibung! Sollten am Food Container Hinweise zum Team, oder nicht erlaubte Zutaten sein, führt das zu 25% Punkteabzügen.

Es ist erlaubt folgende Zutaten für den persönlichen Gebrauch mitzubringen

Karotten
Knollensellerie
Gelbe Rüben
Paradeiser
Küchenkräuter aller Art

Zwiebel
Jungzwiebel
Lauch
Knoblauch
Essiggurkerl

Öl
Gewürze aller Art
Rauchspeckscheiben

Preiselbeeren
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.

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.
- Informationsmöglichkeiten bei:
 - aba – Grill-Stammtisch
 - Homepage der Sponsoren
 - Produktverpackung
 - Information zum Kalb rosé: https://www.yumpu.com/kiosk/ARGE_Rind/kalb-rose-austria/65806502

E-Mail: aba-sekretariat@gmx.at

Jury Marshall: jurymarshall@aba-barbecue.at

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