

Grillkönig gesucht

- Regeln

1. Startberechtigung

Zur Teilnahme am Wettbewerb zum Grillkönig ist jedes Team berechtigt, welches die Regeln dieses Wettbewerbs anerkennt und mit Spaß und Leidenschaft teilnimmt.

2. Grillteams

Die Teams müssen aus mindestens 2 bis maximal 5 Personen bestehen. Die Teilnahme für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahre ist untersagt. Eine Person aus dem Team wird Teamchef (Mindest- alter 18 Jahre) und ist Ansprechpartner für die Organisatoren während der Veranstaltung. Jedes Team kann sich einen Namen geben und wird auch so nach Außen kommuniziert.

3. Wettkampfvorgaben

Der gesamte Wettkampffplatz untersteht dem Holz Energie Zentrum/ I.D.E.E e.V.. Anweisungen der Organisatoren sind Folge zu leisten. Hygienebestimmungen für Lebensmittel sind einzuhalten. Die Wettkampffläche soll jederzeit repräsentativ, sauber und ordentlich aussehen.

Der Wettkampf findet auf dem Außengelände vorm Holz-Energie-Zentrum, Carls-Aue-Str. 91, 59939 Olsberg statt.

Termin: Samstag, 29. September 2018. Die Durchführung des Wettbewerbs findet bei jedem Wetter statt. Jedes Team muss seine Ausstattung (Zelt/Pavillon) zum Wetterschutz selbst mitbringen. Die Wettkampfflächen sind auf circa 3 x 3 m begrenzt und diese Flächen sollten eingehalten werden.

4. Die Speisen

Bei dem Wettkampf werden drei Gänge zubereitet und bewertet.

Gänge

Grundsätzlich gilt: Für jeden Gang müssen 3 gleich große Portionen serviert werden.

1.Gang: Fleisch

Zubereitet aus möglich heimischem Fleisch, dieser Gang wird ohne Beilagen serviert, dieser Gang kann mit unseren Aromapellets gesmokt werden.

2. Gang: Gemüse oder vegetarisch

Wir suchen die interessanteste Gemüse bzw. vegetarische Grillvariante. Das Gericht wird auf einem eigenen mitgebrachten weißen Teller anonym der Jury überreicht.

Eventuell notwendige Erklärungen können schriftlich eingereicht werden.

3. Gang: Dessert nach Wahl

Als 3.Gang erwarten wir eine interessante Idee zum Thema „Nachtisch“, egal ob etwas Süßes, etwas Käsiges oder etwas Gebackenes, Hauptsache vom Grill. Das Gericht wird auf einem eigenen mitgebrachten Teller angerichtet und vom gesamten Team der Jury überbracht und eventuell erklärt.

Zutaten:

Sämtliche Zutaten müssen von den Teams selber mitgebracht werden. Die Aromapellets, die Holzkohle und die Pellets werden selbstverständlich vom Holz Energie Zentrum gestellt.

Schauteller:

Zusätzlich zu den 3 kleinen Portionen für die Jury muss eine weitere Portion auf einem selbst mitgebrachten Teller angerichtet und dem Publikum präsentiert und zum Probieren gereicht werden.

5. Zeitablauf

Die öffentliche Veranstaltung beginnt um 10.00 Uhr. Die Teams können ihre Wettkampfplätze bereits vorher beziehen und mit den Vorbereitungen beginnen. Die Abgabezeiten zur Bewertung sind wie folgt:

1. Gang: 13:00 Uhr
2. Gang: 14:30 Uhr
3. Gang: 15:30 Uhr

Die Gerichte können jeweils 10 Minuten vor und nach der vollen Stunde im Büro des HEZ abgegeben werden.

Siegerehrung: 16.00 Uhr

6. Ausrüstung

Es sind alle Pelletgrills und alle klassischen Arten von Holzkohle- und Gasgrills zugelassen. Voraussetzung: Verwendung von Holzpellets, Holzkohle Buche, BBQ-Briks, Anzünder des Holz-Energie-Zentrums Olsberg. Gas wird nicht gestellt.

Jedes Team bringt seine(n) eigenen Grill(s) mit. Jedes Team muss auch seine eigenen Grillwerkzeuge (Grillzange, Grillschürze, Grillhandschuh, etc.) mitbringen.

7. Wettkampffläche

Den Grillteams wird eine Wettkampffläche von ca. 3 m (Breite) x 3 m (Tiefe) zur Verfügung gestellt. Gerätschaften und Personen müssen sich auf diese Fläche beschränken. Das Grillen findet unter freiem Himmel statt. Es werden keine Pavillions gestellt. Die Wettkampffläche muss nach dem Ende des Wettkampfes vollständig aufgeräumt und sauber verlassen werden.

8. Dekoration

Jedes Team soll die Wettkampffläche nach Belieben dekorieren und schmücken.

9. Wasser, Strom

Es gibt eine zentrale Wasserbezugsstelle und Waschmöglichkeiten. Elektrizität steht bei Bedarf zur Verfügung.

10. Jury

Die Jury besteht aus 3 Personen und hat die Aufgabe, die Speisen zu bewerten ohne sich vom jeweiligen Team beeinflussen zu lassen. Daher werden die Gerichte anonym zur Bewertung vorgetragen.

Juroren

Am Wettkampftag findet eine Juroreneinweisung statt. Juroren müssen in der Lage sein alle Speisen, über die sich zu richten haben, zumindest probieren zu können. Sie müssen ehrlich und unvoreingenommen taxieren. Sie dürfen untereinander keine Wertungen absprechen.

Juroren müssen sich unbedingt an das enge Zeitlimit halten. Wertungsbögen sind sofort abzugeben, damit eine zeitnahe Auswertung möglich ist.

Jury:

Norbert Schelen (Briloner Anzeiger)

Martin Schwarz (I.D.E.E.)

Richard Bucker (Holz Energie Zentrum Olsberg)

11. Bewertungssystem

Hauptwertung

Die Punktevergabe erfolgt hier von 1 bis 10, wobei 10 die höchste Benotung darstellt.

Bewertungskriterien:

1. Aussehen (15%)
2. Geschmack (60%)

3. Garzustand (25%)

Bewertung von 1 (ungenießbar) bis 10 (absolute Spitze)

Kreativ- und Fun-Wertung

Bei dem Wettbewerb sollte unbedingt der Spaß mit bewertet werden. Dies geschieht während des Wettkampfs durch die Jury. Jedes Jurymitglied darf jedes Team nur einmal bewerten. Die Punktevergabe erfolgt hier von 1 bis 10, wobei 10 die höchste Benotung darstellt. Die Kreativ- und Funwertung wird nur einmalig vorgenommen (max. 30 Punkte).

Bewertet wird:

1. Dekoration des Wettkampfvierecks
2. Teambekleidung
3. Unterhaltungswert des Teams

Punktrechnung und Preise

Bei dem Gesamtpreis „Grillkönig“ geht das Team mit der höchsten Punktzahl in der Hauptwertung als Sieger hervor.

Bei eventueller Punktgleichheit, geht das Team mit der besseren Geschmacks-Bewertung als Sieger hervor.

Außerdem werden je nach Platzierung verschiedene Preise vergeben, wobei jedes Team einen Preis erhält für die Teilnahme.

Die Punkte der Kreativ- und Fun-Wertung, gehen nicht in die Hauptwertung ein. Die jeweiligen Gewinner erhalten einen zusätzlichen Sonderpreis.

Alle Teilnehmer erhalten für Ihre Teilnahme und Ihr Schwitzen eine Urkunde und einen Teilnahmepreis.

12. Sicherheit und Hygiene

Die Sicherheit der Teilnehmer hat Vorrang vor dem Wettkampfgeschehen. Der Veranstalter haftet nicht für Sach- und Personenschäden oder Diebstahl. Alle Beteiligten sind gehalten die Materialien, Lebensmittel und die Grillgeräte sorgsam, umwelt- und hygienegerecht zu behandeln.

Aufgrund das mit offenem Feuer gegrillt wird, ist Alkoholgenuss zum Schutz der Griller und Besucher nur in Maßen erlaubt, von einem übermäßigem Alkoholgenuss ist abzusehen.

13. Teamparkplätze

Eigene Parkplätze stehen vor Ort zur Verfügung. Zum Ausladen kann vorgefahren werden, das Auto muss auf dem Parkplatz ca. 25 Meter entfernt auf dem Gelände abgestellt werden.

14. Fragen

Für Fragen rund um den Wettkampf steht Ihnen Frau Berg und Frau Schulte zur Verfügung:

Email: Berg@Holz-Energie-Zentrum.de; Carina.Schulte@Holz-Energie-Zentrum.de