



5. HOT DAYS

Grill- und BBQ Meisterschaft

20. und 21. Mai 2022

in Sautens

Teilnahme – und Wettbewerbs- Bedingungen

Veranstalter:

GrillXperts

Grillsportverein Tirol

ZVR: 789468727



Einleitung

Die vorliegenden Teilnahme- und Wettbewerbsbedingungen sollen die Grundlage für einen geregelten und fairen Wettbewerb gewährleisten. Sie wurden in Abstimmung mit dem Österreichischen Grillverband – der Austrian Barbecue Association – erstellt. Das uneingeschränkte Einverständnis und die strikte Einhaltung dieser Richtlinien durch die Teams gelten für eine ordnungsgemäße Teilnahme an dem Wettbewerb als Grundvoraussetzung. Der Veranstalter behält sich im Fall von Regelverstößen vor, eine Anmeldung abzulehnen, Punkteabzüge in der Bewertung vorzunehmen, ein Team zu disqualifizieren und in besonders schweren Fällen ein Team oder einzelne Teammitglieder – usw. ohne Refundierung der Anmeldegebühren oder Vergütung von eventuell angefallenen sonstigen Kosten, Spesen etc. - gänzlich von den Teilbewerben oder ganzen Wettbewerben auszuschließen.

Mit der schriftlichen Anmeldung erkennt das Team diese Teilnahme- und Wettbewerbsbedingungen uneingeschränkt an und verpflichtet sich zur Einhaltung der darin definierten Regeln und Vorgaben.

Wir haben uns sehr bemüht, diese Bedingungen umfassend und praxisnahe zu verfassen, so dass ein fairer und reibungsloser Ablauf der Wettbewerbe gesichert sein sollte. Wir behalten uns das Recht vor, im dringend erforderlichen Bedarfsfall Änderungen dieser Bedingungen vorzunehmen.

Einfach Mitmachen - Anmeldevorgang

Vordergründiges Ziel dieser Grill- und BBQ Meisterschaft ist es, allen Grill- und BBQ begeisterten eine Möglichkeit zu bieten, unter fairen Bedingungen ihr Können am Rost mit anderen zu messen. Besondere Vorkenntnisse oder gar einschlägige berufliche Qualifikationen sind nicht erforderlich. Wer Spaß am Grillen hat und zwei unterhaltsame Tage in einer einzigartigen Location mit anderen Grillenthusiasten und Grillinteressierten verbringen möchte, meldet sich einfach an:

1. Anmeldeformular ausfüllen und an den Veranstalter senden!
2. Teilnahmegebühr fristgerecht einbezahlen!
3. Zum Veranstaltungstermin pünktlich erscheinen und Spaß haben!

Drei Bewerbe – sieben Titel

Bereits am Freitag grillen Teams - bestehend aus 2 Teammitgliedern - um den begehrten Titel des „**Rippele-Königs - 2022**“.

Auch am Freitag starten die „**Smoker-Profis**“ mit ihrer Vorbereitung, um fristgerecht zum Abgabetermin am Samstag der Jury ein perfektes „Pulled Pork“ zu präsentieren. Auch dieses Team setzt sich aus max. 2 Teammitgliedern zusammen. Sie ringen um den Titel des „**Smoker-Profi - 2022**“.

Die **Grill- und BBQ Meisterschaft** beginnt am Samstag früh und dauert den ganzen Tag. Der „glühende Kampf“ um den Titel des **Grill- und BBQ Meisters** bildet den Höhepunkt dieser Veranstaltung. Die Meisterschaftsteams setzen sich aus 2 – 6 Personen zusammen. Dieser Bewerb wird nach den bewährten und sowohl national als auch international anerkannten Reglement der aba (Austrian Barbecue Association) und WBQA (World Barbecue Association) abgehalten. Den Meistertitel kann man in jedem der 4 Menügänge erringen. Das Team mit der höchsten Punkteanzahl aus allen 4 Menüängen gewinnt den Titel des „**Grill- und BBQ Meisters – 2022**“. Alle Titel haben offiziellen Charakter und sind national und international anerkannt!

Drei Bewerbe, zu welchen sich die Teams einzeln anmelden. Selbstverständlich kann jeder Teamchef und jedes Teammitglied auch an allen drei oder auch an zwei Bewerben teilnehmen. Es ist nicht zwingend vorgeschrieben, dass ein Team an allen drei Bewerben teilnimmt.

Der Grillsportverein Tirol, also Organisator und Veranstalter dieser Grill- und BBQ Meisterschaft, freut sich auf ein reges Interesse und zahlreiche Teilnahme der Grillteams, Juroren und Besucher. Mit dieser Veranstaltung können wir die hohe Qualität unserer regionalen Produkte und die Einzigartigkeit des Grillens und Smoken in Szene setzen. Die hohe Aufmerksamkeit wird die Teams noch zusätzlich anspornen, und sie werden ihr Bestes geben. Im Mittelpunkt steht aber das, was das Grillen ausmacht. Nämlich das gemeinsame Miteinander, das an der Feuerstelle gemütliche Zusammentreffen und Fachsimpeln, über das Garen in seiner ursprünglichsten Art zu schwärmen und über den Grillsport neuen Freunde gewinnen!

Wenn uns das gemeinsam gelingt, sind alle anwesenden Grillteams, Juroren, Gäste und Organisatoren - Sieger und Meister!

Für den Grillsportverein Tirol

Andi Bstieler
Obmann
Grillsportverein Tirol

Pepi Kaserer
Kassier
Leiter des Organisationskomitees

Teilnahme- bedingungen

Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind alle fristgerecht und ordnungsgemäß angemeldete Grillteams. Das Mindestalter der Teammitglieder zum Veranstaltungszeitpunkt beträgt 18 Jahre.

Die Anmeldefrist wird mit **22.04.2022** festgelegt. Spätestens zu diesem Zeitpunkt muss dem Veranstalter eine vollständig und korrekt ausgefüllte Anmeldung vorliegen und die Teilnahmegebühren einbezahlt und auf dem Konto des Veranstalters eingelangt sein. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, bei Erfordernis die Anmeldefrist zu verlängern!

Die Anmeldung erfolgt über die jeweils zu den einzelnen Bewerbungen vom Veranstalter bereitgestellten Anmeldeformulare. Alle mit * gekennzeichneten Felder sind dabei korrekt auszufüllen, das so ausgefüllte Formular vom Team Chef zu unterfertigen und an den Veranstalter zu übermitteln.

Anmeldungsübermittlung

- per E-Mail an pepi.kaserer@grillxperts.com
- per Fax an 0512 / 36 25 14 – 50
- per Post an Josef Kaserer, Kuppenweg 13a, 6425 Haiming

Teilnahmegebühren und Kautions

Die Teilnahmegebühren fallen pro Team und pro Bewerb an. Sie betragen für den Bewerb

Bewerb		Teilnahmegebühr	Kautions
„Grill- und BBQ – Meisterschaft“	pro Team	150,00 €	50,00 €
„Rippele-König“	pro Team	75,00 €	50,00 €
„Smoker-Profi“	pro Team	75,00 €	50,00 €

Die Teilnahmegebühr muss bis spätestens 22.04.2022 auf dem Konto des Veranstalters eingelangt sein! Die Kautions ist im Zuge der Akkreditierung vor Veranstaltungsbeginn an der Akkreditierungsstelle in bar zu hinterlegen.

Bankverbindung: Grillsportverein Tirol
Raiffeisenbank Silz-Haiming
IBAN: AT57 3631 6000 0402 8585
BIC: RZTIAT22316

In den Teilnahmegebühren enthalten sind folgende Lieferungen und Leistungen an das Team:

- Bereitstellung aller Hauptbestandteile (Warenkorb - Grillgut)
- Bereitstellung eines Stellplatzes mit Stromanschluss (für Licht und Kühlschrank)
- Bereitstellung von bis max. 4 Festischgarnituren
- Bereitstellung einer Kühleinrichtung/Kühlschrank (auf Anfrage)
- Betriebskosten wie Strom, Müll, Abwasser während beider Veranstaltungstage
- Nutzung fließendes, kaltes Wasser am Wettbewerbsgelände
- Nutzung Geschirrabwaschplatz am Wettbewerbsgelände
- Nutzung Müllabstellplatz am Wettbewerbsgelände

Die Größe des Stellplatzes und Anzahl der bereitzustellenden Festischgarnituren steht in Abhängigkeit zur Teilnahme an den Wettbewerben

Teilnahme Bewerb		Garnituren	Stellplatz
„Grill- und BBQ – Meisterschaft“	pro Team	4 Stk.	ca. 25 – 30m2
„Rippele-König“	pro Team	2 Stk.	ca. 9 m2
„Smoker-Profi“	pro Team	2 Stk.	ca. 9 m2

Nimmt ein Team an der Meisterschaft und an einem der beiden oder an beiden Wettbewerben „Rippele König“ und „Smoker-Profi“ teil, werden alle Wettbewerbe am „Meisterschaftsstellplatz“ bestritten. Es werden keine zusätzlichen Stellflächen und keine zusätzlichen Garnituren benötigt bzw. beigestellt.

Nimmt ein Team am Wettbewerb „Rippele König“ und „Smoker-Profi“ teil, werden beide Wettbewerbe an **einem** Stellplatz und 2 Festischgarnituren bestritten, Es werden keine zusätzliche Stellfläche und keine zusätzlichen Garnituren benötigt bzw. beigestellt.

Stornierung durch den Teilnehmer

Im Fall einer Stornierung der Anmeldung durch den Teilnehmer bis zum 02.05.2022 werden vom Veranstalter 50% der einbezahlten Teilnahmegebühren an den Teilnehmer zurückerstattet. Wir ersuchen um Verständnis, dass bei Stornierungen nach dem 02.05.2022 auch eine teilweise Rückerstattung der Teilnahmegebühren nicht mehr möglich ist und der gesamte Betrag vom Veranstalter einbehalten wird.

Begrenzte Team-Anzahl

Der Veranstalter behält sich die Annahme von maximal 16 Teamanmeldungen pro Wettbewerb vor. Die Annahme der Anmeldungen erfolgt in der Reihenfolge der Zahlungseingänge der vorgeschriebenen Anmeldegebühren. Die Anmeldung wird vom Veranstalter schriftlich (E-Mail) bis spätestens 7 Tage nach Zahlungseingang der Teilnahmegebühr bestätigt!

Im Fall, dass zum Anmeldezeitpunkt die maximale Team-Anzahl bereits erreicht wurde, erteilt der Veranstalter zeitnahe eine schriftliche Absage! Bei einer Absage durch den Veranstalter werden die einbezahlten Teilnahmegebühren zur Gänze an den Teilnehmer refundiert! Der Veranstalter ist bemüht, den Status eines ausgebuchten Wettbewerbes umgehend auf der Wettbewerb-WEB Site zu veröffentlichen, um teilnahmeinteressierten Teams auf die Situation hinweisen zu können.

Team Zusammensetzung und Verantwortung

Ein Team besteht aus einem Team Chef und einen oder mehreren Team-Mitgliedern. Der Team Chef ist primärer Ansprechpartner für den Veranstalter und Team-Verantwortlicher in allen Belangen. Er hat u.a. dafür zu sorgen, dass seine Team-Mitglieder alle Teilnahme- und Wettbewerbsrichtlinien einhalten, womit die Grundlage für einen fairen Wettbewerb gewährleistet werden soll.

Die Besetzung der Teams wird je Bewerb wie folgt festgelegt:

Bewerb	Team Chef	zusätzliche Team-Mitglieder	Gesamt Teamgröße
„Grill- und BBQ Meisterschaft“	1	1-4	2-6 Pers.
„Rippele-König“	1	1	2 Pers.
„Smoker-Profi“	1	1	2 Pers.

Das Team hat sich bereits vor dem Bewerb mit allgemeinen **Sicherheitsvorgaben** insbesondere mit dem Brandschutz und Brandverhütung udgl. vertraut zu machen und sich zur Veranstaltung dementsprechend ein- und auszurüsten (z.B. Abstände einhalten, Löschdecke etc.). Während der Bewerbe hat sich Team entsprechend gesetztes- und vorgabenkonform zu verhalten. Insbesondere bei der Wahl von sicheren Standorten für Anzündkamine, Grillgeräte, etc. sowie die Lagerung von Heizstoffen, insbesondere Gasflaschen ist mit höchster Sorgfalt vorzugehen und die entsprechenden Vorschriften im Sinne einer allgemeinen Sicherheit einzuhalten.

Das Team ist angehalten mit den bereitgestellten und am Veranstaltungsort zur Verfügung stehenden Einrichtungen und Materialien sorgsam umzugehen. Dies schließt insbesondere den verantwortungsvollen Gebrauch von Lebensmitteln und den respektvollen Umgang mit Menschen, Natur und Umwelt mit ein.

Das Team hat während der gesamten Veranstaltung für die nötige **Hygiene und Sauberkeit**, sowie für die korrekte Lagerung von Lebensmitteln und Grillgut am Stellplatz zu sorgen. Für eine Handwaschgelegenheit und Müll- und Abfallbehältnisse (Säcke) am Stellplatz ist das Team zuständig, Wasserbehälter nach Hygienevorschrift sind selbst beizubringen.

Es wird darauf hingewiesen, dass jedes Team eine Menükarte mit allen Gerichten samt Beilagen unter **Angabe der Allergene** zu erstellen und gut sichtbar am Stand anzubringen hat.

Präsentation der Teams

Jedes Team tritt mit eigenem Team-Namen auf. Dabei sucht sich das Team originelle Bezeichnungen, oft ergänzt mit einem örtlichen oder regionalen Herkunftsbezug, wie z.B. die „Die Unterländer Grill-Gurus“ o.ä. Im Fall von Namensgleichheiten zweier Teams, legt der Veranstalter in Abstimmung mit den betroffenen Teams vor Veranstaltungsbeginn die Eindeutigkeit der Team-Bezeichnungen fest.

Das Team präsentiert sich publikumswirksam, sowohl was das Outfit (Kleidung, Kopfbedeckung, etc.), aber auch was die dekorative Gestaltung des zugewiesenen Stellplatzes, des Grillbereichs, des Präsentationsbereichs mit Schauteller und des Gästebewirtungsbereichs anbelangt. Seinen Auftritt kann das Team nach freien Vorstellungen und eigenen Ideen gestalten und umsetzen (Pavillon, Zelt, Fahnen, Hussen, Tischdecken, Blumen, Geschirr, Gläser, Besteck, Informationsfolder, Prospekte, etc.).

Jedes Team wird im Rahmen der Veranstaltung offiziell vorgestellt. Dabei wird das Team aufgerufen und betritt geschlossen die Bühne. Auch bei der Siegerehrung tritt das Team geschlossen auf.

Die Akkreditierung

Jedes Team hat innerhalb der vorgegebenen Fristen und Termine vor Ort die Akkreditierung vorzunehmen. Zur Akkreditierung ist die persönliche Anwesenheit des Team-Chefs und aller Teammitglieder erforderlich. Zur Feststellung der Identität ist ein amtlicher Lichtbildausweis vorzuweisen. Im Zuge der Akkreditierung erhält jedes Team wichtige Hinweise über den Stellplatz, die örtlichen Gegebenheiten, aktuelle Bedingungen und Vorgaben, Ansprechstellen etc. Jedes Teammitglied erhält einen Akkreditierungsausweis mit seiner ID-Nummer, den er während der Dauer des Wettbewerbs (bis zur Siegerehrung) immer bei sich zu tragen und bei Aufforderung durch ein Mitglied des Organisationskomitees vorzuweisen hat.

Die Akkreditierungsstelle befindet sich im Zentrum des Wettbewerbsgeländes und ist entsprechend ausgeschildert.

Die Teams müssen sich innerhalb folgender Fristen und Termine bei der Akkreditierungsstelle mit allen erforderlichen Unterlagen zur Akkreditierung melden:

Bewerb	Freitag 20.05.2022	Samstag 21.05.2022
„Rippele-König“	von 09:00 – 12:00 Uhr	
„Smoker-Profi“	von 09:00 – 12:00 Uhr	
„Grill- und BBQ – Meisterschaft“	von 09:00 – 12:00 Uhr	06:00 – 08:00 Uhr

Zur Akkreditierung mitzubringen sind:

- die Anmeldebestätigung des Veranstalters
- pro Teammitglied ein Lichtbildausweis
- die Kautions

Das Team erhält folgendes

- eine Akkreditierungsausweis pro Team Mitglied
- eine Team-Akkreditierungskarte
- eine Einzahlungsbestätigung für die Kautions
- eine Stellplatz-Nummer
- eine Zufahrtserlaubniskarte für den Auf- und Abbau
- eine Warenkorb-Ausgabekarte pro Bewerb
- eine Geländeplan mit allen Einrichtungen am Wettbewerbsgelände
- sämtliche erforderliche Informationen inkl. Kontaktdaten, Ansprechstellen etc.

Es wird darauf hingewiesen, dass Teams oder auch einzelne Teammitglieder am Wettbewerbsgelände erst nach erfolgter Akkreditierung aktiv werden können und dürfen. Dies beinhaltet sowohl die Zufahrt, den Aufbau des Stellplatzes, als auch das Grillen etc. selbst.

Die Kautions

Die **Kautions** ist nach dem Eintreffen des Teams am Veranstaltungsort im Zuge der Akkreditierung an der Akkreditierungsstelle in bar zu hinterlegen. Dem Team wird eine schriftliche Einzahlungsbestätigung ausgehändigt, welche für den Check Out aufzubewahren ist.

Am Ende der Veranstaltung hat das Team den Stellplatz samt bereit gestellten Einrichtungen dem Platzwart ordentlich zu übergeben. Die Abnahme wird vom Platzwart auf der Team-Akkreditierungskarte bestätigt. Bei erfolgter positiver Abnahme wird die Kautions von der Akkreditierungsstelle an das Team zurückerstattet.

Dem Veranstalter steht das Recht zu, die Kautions bis zur vollen Höhe einzubehalten, sollten im Zuge der Abnahme Beanstandungen oder Sachschäden festgestellt werden.

Der Aufbau des Stellplatzes

Nach der Akkreditierung kann das Team mit dem Aufbau des Stellplatzes beginnen. Dabei ist sowohl bei der Zu- und Ausfahrt als auch bei den Aufbauarbeiten selbst jedenfalls Rücksicht auf andere Teams bzw. bereits am Gelände befindliche Besucher zu nehmen. Folgende Aufbauzeiten sind grundsätzlich einzuhalten:

Bewerb		Zu-/Ausfahrt	Aufbau
„Rippele-König“	Freitag	09:00 - 12:00 Uhr	09:00 – 13:30 Uhr
„Smoker-Profi Teams“	Freitag	09:00 - 12:00 Uhr	09:00 – 13:30 Uhr
„Grill- und BBQ – Meisterschaft Teams“	Freitag	09:00 - 12:00 Uhr	09:00 – 13:30 Uhr
„Grill- und BBQ – Meisterschaft Teams“	Samstag	06:00 - 08:00 Uhr	06:00 – 08:30 Uhr

Sämtliche Kraftfahrzeuge samt Anhänger etc. dürfen nur in den dafür vorgesehenen Zeiträumen und ausschließlich zum Zweck des Aufbaus (bzw. Abbaus) das Wettkampfgelände über die dafür speziell definierten Zufahrten ein- bzw. ausgefahren werden. Das vorübergehende Halten und Parken ist nur in diesen vorgesehenen Zeiträumen und ausschließlich im Nahbereich des jeweiligen Stellplatzes erlaubt. Außerhalb dieser Zeiten müssen alle Fahrzeuge und Anhänger auf den definierten Parkplätzen vor dem Wettbewerbsgelände abgestellt werden.

Jedes Team wird ersucht, die Aufbauarbeiten des Stellplatzes bis max. 30 Minuten vor dem offiziellen Wettbewerbsbeginns abgeschlossen zu haben.

Die Warenkorbausgabe

Im Zuge der Akkreditierung wird dem Team eine Warenkorb-Ausgabekarte übergeben. Durch Vorlage dieser Karte kann das Team den Warenkorb der Hauptgrillbestandteile an der Warenkorb-Ausgabestelle auffassen. Zur Ausgabe der Ware muss ein Akkreditierungsausweis eines Teammitglieds vorgewiesen werden. Die Warenentgegennahme muss vom Teammitglied im Zuge der Ausgabe schriftlich bestätigt werden. Etwaige Mängel am Warenkorb müssen im Zuge der Warenausgabe sofort festgestellt und urgiert werden. Spätere Reklamationen am Warenkorb können nicht mehr entgegengenommen werden.

Mit den Hauptgrillbestandteilen werden auch die Food-Container für die Blind-Jurierung ausgegeben. Diese Container sind seitens des Teams zur Abgabe der Menügänge an die Blindjuroren zu verwenden. Andere Food-Container werden zur Abgabe der Jury-Verkostungen nicht akzeptiert und abgewiesen!

Folgende Warenkorb-Ausgabetermine werden festgelegt:

Bewerb	Freitag	Samstag
„Rippele-König und Smoker-Profi“	11:00 – 12:00 Uhr	
„Rippele-König und Smoker-Profi“	14:00 – 15:00 Uhr	
„Grill- und BBQ – Meisterschaft“	14:00 – 15:00 Uhr	
„Grill- und BBQ – Meisterschaft“	18:00 – 19:00 Uhr	07:00 – 08:00 Uhr

Die Warenkorb-Ausgabestelle befindet sich am Wettkampfgelände und ist entsprechend übersichtlich beschildert. Die Lage der Ausgabestelle kann zudem dem ausgehändigten Geländeplan entnommen werden.

Die Wettbewerbszeiten

Folgende Tätigkeiten müssen von den Teams grundsätzlich innerhalb der vorgegebenen Wettbewerbszeiten bewältigt werden:

- Vorbereitung aller Speisen und Beilagen (Marinieren etc.)
- Vorbereitung (Kohlen anheizen etc.) und Inbetriebnahme der Grill- und Smokergeräte
- Garvorgänge
- Finish, Anrichten von Gäste- und Schautellern
- fristgerechte Abgabe von Jury-Containern
- Bewirtung von Tischjuroren und Gästen im Gästebereich
- Ausgabe von Besucherportionen (Rippele-König und Smoker-Profi)

Zusätzlich sind vom Team innerhalb der offiziellen Wettbewerbszeiten folgende aktive Mitwirkungen erwünscht:

- Anwesenheit bei Briefing durch den Veranstalter und den Jury-Marshall
- Vorstellung und offizielle Präsentation des Teams
- Informationsbereitschaft und Kontakt mit Besuchern und Vertretern der Presse
- Siegerteams stehen nach der Siegerehrung für Pressefotos und ggf. Interviews zur Verfügung.

Ein Bewerb endet immer mit der Siegerehrung. Folgende Wettbewerbszeiten werden festgelegt:

Bewerb	Wettbewerbs-Beginn	Besucher Einlass	Abgabe Frist	Siegerehrung / Ende
„Rippele-König“	Freitag 11:00 Uhr	Freitag ab 16:00 Uhr	Freitag 19:00 Uhr	Samstag 19:00 Uhr
„Smoker-Profi“	Freitag 11:00 Uhr	Freitag ab 16:00 Uhr	Samstag 16:00 Uhr	Samstag 19:00 Uhr
„Grill & BBQ Meisterschaft“	Freitag 17:00 Uhr	Samstag ab 11:00 Uhr	Samstag 12:30 Uhr 13:30 Uhr 14:30 Uhr 15:30 Uhr	Samstag 19:00 Uhr

Bewirtung Gästetisch (nur Grill- und BBQ Meisterschaft)

Zu den Aufgaben eines Meisterschaftsteams zählt die Bewirtung eines Gästetisches mit 6 Personen. Die Bewirtung erfolgt zu den jeweiligen Abgabeterminen, also um 12:30 Uhr, 13:30 Uhr, 14:30 Uhr und 15:30 Uhr.

Unter den Gästen befindet sich ein Tisch-Juror, der sich kurz vor dem jeweiligen Abgabetermin beim Team-Chef offiziell vorstellt und den Menü Gang gemeinsam mit den 5 anderen Gästen am meist „festlich gedeckten“ Tisch verkostet. Die Menügänge werden von Teammitgliedern serviert, dazu offeriert das Team meist auch ein Getränk, nach Wahl der Gäste. Der Tisch-Juror kann im Zuge der Verkostung auch Fragen zur Zubereitungsart etc. an das Team stellen, welche die Teammitglieder bzw. der Team-Chef bereitwillig und ehrlich beantworten. Die Bewertung nimmt der Tisch-Juror i.d.R. nicht am Tisch selbst vor. Er begibt sich dazu in den dafür eingerichteten und separierten Jurorenbereich. Er darf seine Bewertung nicht an Teams oder andere weitergeben.

Die restlichen 5 Tischgäste haben s.g. Tisch-Menükärtchen erworben, welche sie berechtigt, einen Menü Gang am Tisch des jeweilig ausgewählten Teams zu verkosten. Der Gast muss sein Tisch-Menükärtchen vorweisen. Das Grillteam nimmt das Kärtchen entgegen und weist dem Gast seinen Platz zu. Die Kärtchen sind vom Team-Chef zu sammeln und am Ende des letzten Menügangs – bis spätestens 18:00 Uhr - an der Akkreditivstelle gebündelt zu übergeben.

Gäste am Gästetisch zu verköstigen, ist eine Ehre! Das Team wird daher extrem bemüht sein, seine Gäste zu verblüffen und sie besonders freundlich empfangen und kulinarisch verwöhnen.

Vom Veranstalter wird das Geschirr mit Besteck zur Verfügung gestellt! Es wird in Boxen bereitgestellt und die Teams müssen das Geschirr und Besteck wieder ungewaschen in die Boxen geben und dem Veranstalter zurückgeben.

Bewirtung Besucher (nur Rippele König und Smoker-Profi)

Zu den Aufgaben eines Rippele-Königs und eines Smoker-Profis zählt die Bewirtung der Besucher. Die Besucher können eine limitierte Anzahl von Kostproben erwerben und diese bei den Teams ihrer Wahl einlösen. Nach Vorweis eines s.g. Rippele-Bons oder Smoker-Bons wird das Team dem Besucher eine Besucherportion aushändigen. Der Bon wird gesammelt und spätestens 1 Stunde nach dem Ende des Bewerbes gesammelt an der Akkreditierungsstelle gebündelt abgegeben.

Eine Rippele-Kostprobe besteht aus einer Doppelrippe (2 Rippen). Eine Smoker-Kostprobe besteht aus 100 – 125 Gramm Fleisch.

Die Ausgabe von Besucherportionen ist in folgenden Zeiten vorgesehen:

Bewerb	Datum	Beginn	Ende
„Rippele-König“	Freitag,	19:30 Uhr	20:30 Uhr
„Smoker-Profi“	Samstag,	16:30 Uhr	17:30 Uhr

Der Abbau des Stellplatzes

Der Abbau des Stellplatzes ist grundsätzlich nur in den dafür vorgesehenen Zeiträumen möglich. Diese Maßnahme ist aus sicherheitstechnischen Gründen erforderlich. Zudem soll der laufende Veranstaltungsbetrieb und die Besucher durch später eintreffende oder früher abreisende Teams nicht gestört bzw. gefährdet werden.

Bei der Zu- und Ausfahrt zum Zweck des Abbaus, als auch bei den Abbauarbeiten selbst ist jedenfalls Rücksicht auf andere Teams bzw. noch am Gelände befindliche Besucher zu nehmen. Folgende Abbauzeiten sind grundsätzlich einzuhalten:

Bewerb		Zu-/Ausfahrt	Abbau
„Rippele-König Teams“	Samstag	06:00 - 09:00 Uhr	06:00 - 10:00 Uhr
„Smoker-Profi Teams“	Samstag	11:30 - 12:00 Uhr	11:30 - 12:30 Uhr
„Grill- und BBQ – Meisterschaft Teams“	Sonntag	06:00 - 12:00 Uhr	06:00 - 12:00 Uhr

Sämtliche Kraftfahrzeuge samt Anhänger etc. dürfen nur in den dafür vorgesehenen Zeiträumen und ausschließlich zum Zweck des Abbaus das Wettkampfgelände über die dafür speziell definierten Zufahrten ein- bzw. ausgefahren werden. Das vorübergehende Halten und Parken sind nur in diesen vorgesehenen Zeiträumen und ausschließlich im Nahbereich des jeweiligen Stellplatzes erlaubt. Außerhalb dieser Zeiten müssen alle Fahrzeuge und Anhänger auf den definierten Parkplätzen vor dem Wettbewerbsgelände abgestellt werden.

Die vom Veranstalter bereitgestellten Einrichtungen wie z.B. Festischgarnituren, Kühlschränke etc. sind in ordentlich gereinigten Zustand am Stellplatz zu deponieren. Der Stellplatz ist an den Platzwart zu übergeben. Dabei wird der Platzwart den Stellplatz gemeinsam mit dem Team-Chef begutachten und die Abnahme (bzw. Bemängelungen) auf der Team-Akkreditierungs-Karte vermerken.

Abmeldung / Check-Out

Nach erfolgtem Abbau und Abnahme des Stellplatzes durch den Platzwart kann die Abmeldung und Check-Out an der Akkreditierungsstelle durchgeführt werden. Nach Abgabe der Team-Akkreditierungs-Karte wird bei ordnungsgemäßer Abnahme die einbezahlte Kautions in bar ausbezahlt und das Team offiziell abgemeldet.

Check-Out Termine		Check-Out
„Rippele-König Teams“	Samstag	07:00 – 10:30 Uhr
„Smoker-Profi Teams“	Samstag	11:45 – 13:00 Uhr
„Grill- und BBQ – Meisterschaft Teams“	Sonntag	08:00 – 13:00 Uhr

Wettbewerbsbedingungen

HOT DAYS „Grill- & BBQ Meisterschaft 2022“

Aufgabenstellung und Zielvorgabe

Die Aufgabe eines Grillteams besteht darin, aus einem Warenkorb mit hochwertigen, regionalen und saisonalen Produkten ein erstklassiges Menü zuzubereiten und anzurichten. Dabei dürfen grundsätzlich nur Geräte ohne Stromanschluss eingesetzt werden. Es sind ausschließlich Grillgeräte und Smoker zugelassen, die mit Holz, Holzkohle oder Gas betrieben werden.

Das Team will dem Besucherpublikum, seinen Mitbewerbern und sich selbst beweisen, dass es die ursprünglichste Art des Garens perfekt beherrscht und dass es im Stande ist, regionale Produkte auf einem einfachen Grillgerät auf gesunde Art und Weise und auf hohem Niveau zu veredeln. Fairness und Spaß stehen dabei im Mittelpunkt

Zur Grill- und BBQ Meisterschaft sind von jedem Grill-Team vier Menügänge, gemäß diesen Wettbewerbsbedingungen, zuzubereiten und in den jeweils vorgeschriebenen Abgabefristen am Gästetisch zu servieren und an der Jury-Abgabestelle abzugeben.

Jeder Menügang setzt sich aus dem Hauptbestandteil und einer ergänzenden Sättigungsbeilage zusammen. Um eine möglichst faire und für alle Teams gleichbleibende Grundlage für den Vergleich sicherzustellen, wird der Hauptbestandteil vom Veranstalter gestellt. Für die Beilagen kann jedes Team je nach Bedarf eigene Lebensmittel beibringen und einsetzen, jedoch nur soweit diese als zulässige Lebensmittel in den vorliegenden Bedingungen ausdrücklich ausgewiesen sind.

Jedes Grill-Team muss alle 4 Menügänge zubereiten. Das Team stellt sich in allen 4 Gängen dem Wettbewerb und der Bewertung. Es ist nicht möglich, nur einen Teil der Menügänge zuzubereiten. Wird ein Gang ausgelassen, führt dies zur Disqualifizierung in allen Menügängen, und somit zum Ausschluss des Teams aus diesem Bewerb.

Die Grillteams stellen sich einem fairen Vergleich und ringen um folgende 5 Tiroler Meistertitel:

- HOT DAYS „Grill- und BBQ Meister“ gesamt
- HOT DAYS „Grillmeister Fisch“
- HOT DAYS „Grillmeister Schwein“
- HOT DAYS „Grillmeister Rind“
- HOT DAYS „Grillmeister Dessert“

Warenkorb Hauptbestandteile

Die Hauptbestandteile des Warenkorbs werden dem Team vom Veranstalter bereitgestellt. Die Kosten dafür sind in den Teilnahmegebühren enthalten. Das Team darf ausschließlich die ihm bereitgestellten Hauptbestandteile einsetzen. Die Hauptbestandteile müssen vom Team in den vorgegeben Zeitenräumen bei der Warenkorbausgabestelle abgeholt werden.

Folgende Hauptbestandteile werden pro Team ausgegeben:

Menü-gang	Hauptbestandteil	Anzahl	ca. Gewicht pro Stk.	ca. Gewicht Gesamt
1.	Lachsforelle	2 Stk.	1,5 – 2 kg	1,7 kg
2.	Bauch mit Schwarte ohne Knochen vom Schwein	1 Stk.	2 kg	2 kg
3.	Rostbraten (Hochrippe) vom Jungstier	1 Stk.	2 kg	2 kg
4.	Plunderteig von Tante Fanny	4 Pkg.	400 g	1,6 kg

Hinweis: Bei Einsatz von Hauptbestandteilen, die nicht aus diesem Warenkorb stammen, wird der Jury-Marshall im Zuge der Wertung entsprechende Sanktionen verhängen, die je nach Regelverstoß vom Punkteabzug bis zur Disqualifikation reichen können.

Zusätzlich zulässige Lebensmittel (ergänzender Warenkorb)

Neben dem Warenkorb der Hauptbestandteile, darf jedes Team nach Bedarf (nur) folgende ergänzende Lebensmittel beibringen und einsetzen:

Fleisch- & Selchwaren

Holz - Grillspieße	Toastschinken	Schweinenetz	Naturdärme
Rauchspeckscheiben	Spagat (Wurstzwirn)		

Teig- und Backwaren

Hühnereier	Mehl aller Art	Semmelbrösel	
Toastbrot	Marmeladen	Hefe	Polenta
Kristallzucker	Staubzucker	Vanillezucker	Puddingpulver
Schokoladen alle Art	Honig	Marzipan	Rosinen

Obst, Früchte, Beeren

Zitronen	Äpfel	Beeren aller Art	Preiselbeeren
Dörrzwetschken	Nüsse aller Art		

GEMÜSE & SALATE

Erdäpfel	Karotten	Gelbe Rüben	Knollensellerie
Tomaten	Paprika	Zwiebel	Jungzwiebel
Lauch	Knoblauch	Pilze aller Art	Kraut aller Art
Karfiol	Kürbis - Kürbiskernen	Zucchini	Gurken
Blattspinat	Spargel	Rote Rüben	Broccoli
Kohlrabi			

Milch & Käse

Milch	Obers, Sahne	Sauerrahm	Joghurt
Butter	Käse auch Frischkäse	Margarine aller Art	Topfen

Öle, Kräuter, Gewürze, Saucen

Öle aller Art	Küchenkräuter a.Art	Gewürze aller Art	Essig
Mayonnaise	QimiQ	Gewürzsaucen a	

Getränke

Anti-Alkoholische Getränke aller Art	Alkoholische Getränke aller Art
--------------------------------------	---------------------------------

Hinweis: Bei Einsatz von Lebensmitteln, die nicht im Warenkorb der Hauptbestandteile und in diesem ergänzenden Warenkorb definiert sind, wird der Jury-Marshall im Zuge der Wertung entsprechende Sanktionen verhängen, die je nach Regelverstoß vom Punkteabzug bis zur Disqualifikation reichen können.

Portionierungen

Pro Menügang sind vom Team insgesamt 11 Portionen zuzubereiten:

Anzahl	Empfänger	Vermerke
1 Port.	Schauteller (anschaulich angerichtet)	zur Präsentation am Team-Stellplatz
5 Port.	Gäseteller (anschaulich angerichtet)	serviert im Gästebereich am Team-Stellplatz
1 Port.	Tischjuror-Teller (anschaulich angerichtet)	serviert im Gästebereich am Team-Stellplatz
3 Port.	Blindjury in Food-Containern	abzugeben bei Jury-Abgabestelle
1 Port.	Musterbox in Food-Container (für etwaige Reklamationen)	abzugeben bei Jury-Abgabestelle

Bei der Portionierung des Hauptbestandteils muss sich das Team an die unten angeführten Mindestwerte halten:

Gang	Hauptbestandteil	Gewicht
1	Lachsforelle	100 – 150 g
2	Schwein – Bauch mit Schwarte	100 – 150 g
3	Rostbraten	100 – 150 g
4	Plunderteig mit Schokolade	100 – 150 g

Empfehlungen zur Zubereitung

Sämtliche Hauptbestandteile und Beilagen müssen auf den zugelassenen Grillgeräten zubereitet werden. Die Grillmethoden selbst sind dabei frei wählbar, ob kurz gegrillt oder gesmokt, direkt oder indirekt - liegt allein in der Entscheidung des Teams.

1. Gang: Fisch

Die Lachsforelle kann frei zubereitet werden. Die Beilagen sind vom Team unter Einhaltung der Wettbewerbsbedingungen frei wählbar.

Empfohlene Garstufe: glasig bis durchgegart

2. Gang: Schwein

Der Schweinebauch kann frei zubereitet werden. Die Schwarte muss auch in der Jurybox mit angerichtet werden. Die Beilagen sind vom Team unter Einhaltung der Wettbewerbsbedingungen frei wählbar.

3. Gang: Rind

Der Rostbraten (Hochrippe) darf im Ganzen oder portioniert zubereitet werden. Die Beilagen sind vom Team unter Einhaltung der Wettbewerbsbedingungen frei wählbar.

Empfohlene Garstufe: medium rare - medium

4. Gang: Dessert

Plunderteig mit Schokolade, Kürbiskernen und Beeren. Die Zutaten sind vom Team unter Einhaltung der Wettbewerbsbedingungen frei wählbar.

Vorgaben Jury Food-Container

Die insgesamt 4 Food-Container pro Grillgang bringt das Team zum vorgegebenen Zeitpunkt (+/- max. 5 Minuten) zur Jury-Abgabestelle. Die Abgabe wird dort offiziell registriert und geht in den Blind-Jurorenbereich, in den das Team weder Einblick noch Zugang hat.

Der Food-Container, inklusive Inhalt, darf bei der Abgabe keinerlei wie immer geartete Hinweise liefern, die auf das betreffende Grill-Team schließen lassen könnten. Der Food-Container darf vom Team weder beschriftet noch sonst irgendwie gekennzeichnet sein. Im Food-Container darf nur das Grillgericht selbst, mit den vom Veranstalter ausgegeben Hauptbestandteilen und den zusätzlich zulässigen Lebensmitteln (siehe oben) zubereitet, enthalten sein. Alle Inhalte müssen essbar sein, Behälter z.B. für Dips der Saucen oder Dekoration aus nicht essbaren Materialien bzw. nicht zugelassenen Lebensmitteln sind ausdrücklich regelwidrig.

Verstöße gegen einer dieser Vorgaben führen zu entsprechenden Sanktionen durch den Jury-Marshall.

Ein Food-Container wird bis 2 Stunden nach dem Bewerb in einem abgesperrten Quarantäne-Bereich, der ausschließlich in Begleitung des Jury-Marshall, betreten werden darf. Im Falle einer Reklamation kann der jeweilige Food-Container auf etwaige Regelwidrigkeiten vom Jury-Marshall geprüft werden.

Vorgaben Gäste- und Schauteller

Die insgesamt 6 Gästeteller pro Grillgang serviert das Team zum vorgegebenen Zeitpunkt (+/- max. 5 Minuten) ansprechend im originell dekorierten Gästebereich. Der Gästebereich mit max. 6 Sitzplätzen wird von einem Tischjuror und 5 Gästekartenbesitzer belegt. Pünktlich zu den Abgabefristen wird der Gang serviert und annonciert. Dekoration, Teller, Besteck, Gläser etc. werden vom Team bereitgestellt. Den Tischgästen offeriert das Team in der Regel auch Getränke. Die Auswahl des Getränkeangebots obliegt dem Team und ist nicht separat reglementiert.

Am Gästeteller darf nur das Grillgericht selbst, mit den vom Veranstalter ausgegeben Hauptbestandteilen und den zusätzlich zulässigen Lebensmitteln (siehe oben) zubereitet, angerichtet sein. Alle Bestandteile am Teller müssen essbar sein, Behälter z.B. für Dips der Saucen oder Dekoration aus nicht essbaren Materialien bzw. nicht zugelassenen Lebensmitteln sind ausdrücklich regelwidrig.

Bei Verstößen gegen einer dieser Vorgaben wird der Jury-Marshall im Zuge der Wertung entsprechende Sanktionen verhängen, die je nach Regelverstoß vom Punkteabzug bis zur Disqualifikation führen können.

Pro Menügang wird auch ein Schauteller für die Besucher präsentiert. Die Präsentation des Schautellers hat am Stellplatz des Teams zu erfolgen. Die Gestaltung fällt in die Zuständigkeit des Teams und kann von ihm auch nach freien Vorstellungen umgesetzt werden. Der Schauteller soll ca. 60 Minuten präsentiert werden.

Bewertung der Menügänge

Die Jurierung und Bewertung der Menügänge erfolgt nach dem international anerkannten und bewährten Reglement der WBQA/ABA (Austrian Barbecue Association). Die Bestellung des Jurorenteams obliegt der ABA bzw. dem ABA Präsidenten. Ein Jurorenteam besteht aus

- einem Jury Marshall der ABA
- einem Jury Obmann (Stellvertreter des Jury-Marshalls)
- einer Anzahl Tischjuroren
- einer Anzahl Blindjuroren
- einem Helferteam (Annahme von Food-Containern, Betreuer der Juroren, Transport der Food-Container zu den Blindjuroren, etc.)

Insgesamt werden 4 Juroren die Bewertung eines Menügangs durchführen: davon ein Tischjuror und drei Blindjuroren.

Der Bewertungsvorgang erfolgt absolut anonym und wird weder schriftlich noch mündlich veröffentlicht. Alle Juroren sind in ihre Jurorenaufgabe und in die Rechte und Pflichten eingewiesen. Alle Juroren verpflichten sich, im Zuge der Jurierung ehrlich, fair und unvoreingenommen vorzugehen und zu bewerten. Sie verpflichten sich weiteres dem Ehrenkodex und den Jury-Grundsätzen des Weltjurors lt. WBQA und ABA. Die Jurorentätigkeit wird vom Jury-Marshall und dem Oberjuror überwacht und ggf. korrigiert.

Die Aufgabe der Juroren ist es, die Grillgerichte mit Punkten zu bewerten und allfällige Regelverstöße auf dem Bewertungsbogen zu notieren. Aufgrund eines solchen Vermerks nimmt der Jury-Marshall eine Begutachtung der Musterbox vor und entscheidet über eventuelle Punkteabzüge, Disqualifikation oder Sanktionen. Die Information des Teams über eine solche Maßnahme erfolgt durch den Jury-Marshall.

Bewertet werden:

Pos.	Bewertungskriterium	Gewichtungs-faktor	% Anteil
1.	Aussehen des Gesamtgerichts	0,60	12%
2.	Aussehen des Hauptbestandteils	0,90	18%
3.	Biss des Hauptbestandteils	1,35	27%
4.	Geschmack des Hauptbestandteils	1,40	28%
5.	Geschmack der Beilagen	0,75	15%
SUMME		5,00	100%

Die Bewertungsskala wird wie folgt festgelegt:

Wert	Bewertung	Vermerk
1	undiskutabel, ungenießbar	Begründung erforderlich
2	stark über- oder untergart	Begründung erforderlich
3	leicht über- oder untergart	Begründung erforderlich
4	akzeptabel	Begründung erforderlich

5	Gut – Start der Bewertung	Normal/Standard
6	sehr gut	
7	ausgezeichnet	
8	super	
9	nicht zu übertreffen	Begründung erforderlich

Punktabzug und Disqualifikation

Bei Regelverstößen oder sonstigen Fehlverhalten des Teams im Rahmen des Wettbewerbs, welche die Grundsätze des Bewerbes – wie z.B. Fairness und Respekt etc. - verletzen oder sich gegen Mitbewerber, Besucher, Ehrengäste, Organisationskräfte, Presse, Sponsoren oder Partner des Veranstalters richten, behalten sich die Organisatoren dem Vergehen entsprechend angemessene Sanktionen gegen das Team oder einzelnen Teammitglieder vor.

Folgende Sanktionen gelten als vereinbart:

Regelverstoß	zuständige Stelle	Sanktion
disziplinäres Fehlverhalten	Schiedsgericht	Ausschluss aus einem Bewerb oder generell allen Bewerb
Einsatz nicht zulässiger Grillgeräte oder Heizmittel	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	Ausschluss aus einem Bewerb oder generell von allen Bewerb
Einsatz von Hauptbestandteilen die nicht aus dem Warenkorb bestehen	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	Ausschluss aus einem Bewerb oder generell allen Bewerb
Einsatz von nicht zulässigen Lebensmitteln lt. ergänzendem Warenkorb	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. bei schweren Fällen Ausschluss aus einem oder allen Bewerb
Einsatz von nicht zulässigen Geräten oder sonstigen Hilfsmitteln	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. bei schweren Fällen Ausschluss aus einem oder allen Bewerb
Nicht fristgerechte Annahmen (z.B. Warenkorbausgabe) und Abgaben (z.B. von Jury-Portionen)	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Ausschluss aus einem oder allen Bewerb
Nicht vorgabekonforme Abwicklung der Gäste-/Besucherbewirtung	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Ausschluss aus einem oder allen Bewerb

Die jeweilig zuständige Stelle wird dem Team-Chef umgehend eine erteilte Sanktion mündlich oder schriftlich mitteilen und ausreichend begründen. Der Team-Chef kann daraufhin zum Vorwurf des Regelverstößes Stellung beziehen. Die Stellungnahme des Team-Chefs wird in das Disqualifikationsverfahren mit einbezogen. Hat die Stellungnahme Relevanz auf die verhängte Sanktion, kann die zuständige Stelle die ausgesprochene Sanktion entsprechend korrigieren. Hat die Stellungnahme keine Relevanz, bleibt die Sanktion wie verhängt aufrecht und kann vom Team nicht weiter beeinsprucht werden.

Im Fall, dass „versteckte“ Regelverstöße eines Teams erst nach dem Wettbewerb bekannt oder nachgewiesen werden, können die Sanktionen auch nachträglich erteilt werden. Dies kann auch eine Korrektur in den Ranglisten bis hin zur Aberkennung eines Titels führen. Als Frist für nachträgliche Sanktionierungen werden max. 7 Tage nach dem Veranstaltungsende festgelegt.

Erteilte Sanktionen haben sofortige Gültigkeit und sind vom Team unaufgefordert und unverzüglich umzusetzen!

Begutachtungs- und Einspruchsrecht

Jedem Team steht das Recht zu, alle abgegebenen Menügänge der anderen Teams zu begutachten. Dazu muss der Team-Chef beim Oberjuror innerhalb einer Frist von 15 Minuten nach Abgabefrist des letzten Ganges (also bis spätestens 15:45 Uhr) den Wunsch auf eine Begutachtung mitteilen. Der Oberjuror wird dann gemeinsam mit dem Team-Chef und max. einem weiteren Teammitglied den Quarantäne-Bereich betreten und die Begutachtung bis zum Ende begleiten. Stellt ein Team einen Mangel an einem anderen Menügang fest, kann es einen schriftlichen Einspruch beim Oberjuror einbringen. Dazu ist ein eigens dafür vorgesehenes Formular auszufüllen und an den Oberjuror zu übergeben.

Die Begutachtungs- und Einspruchsmöglichkeit endet am Wettbewerbstag um 17:30 Uhr. Bis zu dieser Frist nicht gemeldete Einsprüche können später nicht mehr nachträglich eingebracht werden. Nach Ablauf dieser Einspruchsfrist besteht keine Beanstandungsmöglichkeit mehr.

Schriftlich eingegangene Einsprüche werden umgehend vom Schiedsgericht behandelt. Das Schiedsgericht setzt sich aus folgenden Funktionären zusammen:

- der Jury Marshall der ABA
- der Jury Obmann (Stellvertreter des Jury-Marshalls)
- ein Mitglied des Organisationskomitees

Das Schiedsgericht kann einen Einspruch abweisen oder folgen. In beiden Fällen ist die Entscheidung jedenfalls schriftlich festzuhalten und zu argumentieren und an den Beanspruchenden zu übermitteln. Wird dem Einspruch des Teams seitens des Schiedsgerichts gefolgt, kann das von diesem Einspruch betroffene Team durch das Schiedsgericht für einen Teil des Bewerbes oder für den gesamten Bewerb disqualifiziert werden. Ein Einspruch dieser vom Schiedsgericht getroffenen Entscheidung ist nicht mehr möglich.

Prämien und Preise

Pos.	Bewerb	1. Rang	2. Rang	3. Rang
1	HOT DAYS „Grill- und BBQ Meister Gesamt 2022“	Trophäe Urkunde Sachpreis i.W. von 700 €	Pokal Urkunde Sachpreis i.W. von 350 €	Pokal Urkunde Sachpreis i.W. von 150 €
2	HOT DAYS „Grillmeister Fisch“	Trophäe Urkunde	Pokal Urkunde	Pokal Urkunde
3	HOT DAYS „Grillmeister Schwein“	Trophäe Urkunde	Pokal Urkunde	Pokal Urkunde
4	HOT DAYS „Grillmeister Rind“	Trophäe Urkunde	Trophäe Urkunde	Trophäe Urkunde
5	HOT DAYS „Grillmeister Dessert“	Trophäe Urkunde	Pokal Urkunde	Pokal Urkunde

Hinweis: Weitere Sachpreise werden in Aussicht gestellt

Liste der erlaubten Geräte und Hilfsmittel

Die Anzahl und Art der Grill- und BBQ Geräte sowie sonstiger Geräte und Hilfsmittel ist den Grill-Teams überlassen, soweit es sich um zugelassene Gerätetypen handelt. Geräte und Hilfsmittel die ausdrücklich für die Meisterschaft zugelassen sind:

Grillgeräte			
Holzkohlengrillgeräte	Gasgrillgeräte	Keramikgrillgeräte	Watersmoker
BBQ Smoker	Dutch-Oven	Portable Griller	What a Wok
Seitenkocher (Gasbetrieb)	Sear-Stationen		

Nicht zugelassen sind: jede Art von Elektrogrillgeräte, Sous-Vide, elektrobetriebene Pelletsgriller- oder Smoker, Steingrillkamine, Pizza- und Backöfen, Maroni-Öfen, Gulaschkanonen, Säulenöfen und Herde, Kistensau, offene Feuerstellen, alle Grill- und BBQ-Geräte, die nicht mit den vorgeschriebenen Brennstoffen betrieben werden;

Brennstoffe / Räucherzubehör			
Holz	Holzkohle	Briketts	Kokos-Kohle
Bambuskohle	Gas	Pellets	
Wood-Chips	Räuchermehl	Räucherboxen	Anzündwürfel

Nicht zugelassen sind: elektrische Heißluft-Grillanzünder, sonstige Anzündhilfen, Brennstoffe oder Heizquellen;

Sonstige Hilfsmittel und Einrichtungen			
Grillwerkzeuge	Kerntemperaturmesser	Wok-Einsätze	Töpfe*
Roste aller Art	Pfannen*	Gussplatten*	Alufolie**
keram. Auflaufformen*	Backpapier	Alutassen**	Siphon (ISI)
Wärmehalt-Boxen	Küchenhilfen o. Strom	Kühlschrank***	IR-Wärmelampen***
Küchenwaage			

*) soweit diese von Grillgeräte-Hersteller angeboten

**) aus gesundheitlichen Gründen wird empfohlen, diese nur in Kombination mit Backpapier zu verwenden

***) einzig zulässige Elektrogeräte

Nicht zugelassen sind: jede Art von Elektro-Küchengeräten, Küchen-Kochgeschirr, batteriebetriebene Temperatur-Steuergeräte,

Übersicht Termine und Fristen für Meisterschaftsteams

Datum	Uhrzeit von	Uhrzeit bis	Beschreibung
22.04.2022		24:00 Uhr	Anmeldung und Einzahlung Teilnahmegebühr
20.05.2022 Freitag	09:00 Uhr	12:00 Uhr	Akkreditierung
	09:00 Uhr	12:00 Uhr	Zufahrt zum Wettbewerbsgelände
	09:00 Uhr	13:30 Uhr	Aufbau des Stellplatzes
	11:00 Uhr	15:00 Uhr	Warenkorbausgabe (1)
	16:00 Uhr		Beginn des Bewerbes + Besuchereinlass
	18:00 Uhr	19:00 Uhr	Warenkorbausgabe (2)
	19:30 Uhr	20:30 Uhr	Teampräsentation und Vorstellung der Teams
21.05.2022 Samstag	06:00 Uhr	08:00 Uhr	Akkreditierung
	06:00 Uhr	08:00 Uhr	Zufahrt zum Wettbewerbsgelände
	06:00 Uhr	08:30 Uhr	Aufbau der Stellplätze
	07:00 Uhr	08:00 Uhr	Warenkorbausgabe (3)
	11:00 Uhr		Besuchereinlass
	12:30 Uhr		Abgabetermin 1. Gang mit Gästebewirtung
	13:30 Uhr		Abgabetermin 2. Gang mit Gästebewirtung
	14:30 Uhr		Abgabetermin 3. Gang mit Gästebewirtung
	15:30 Uhr		Abgabetermin 4. Gang mit Gästebewirtung
	16:00 Uhr		Abgabe Pulled Pork
	17:30 Uhr		Ende der Begutachtungs- und Einspruchsmöglichkeit
	19:00 Uhr		Siegerehrung und Ende des Bewerbes
	19:45 Uhr	21:00 Uhr	eventuell Pressetermine
22.05.2022 Sonntag	06:00 Uhr 09:00 Uhr	12:00 Uhr	Zufahrtmöglichkeit zum Wettbewerbsgelände, Abbau Frühstück von und mit dem neuen Hot Days - Meister
	08:00 Uhr	13:00 Uhr	Abmeldung und Check-Out

HOT DAYS „Rippele König 2022“

Aufgabenstellung und Zielvorgabe

Wer grillt die besten Rippeln? Eine traditionelle Tiroler Spezialität: es ist eine wahre Freude diese Schmankerln auf vielfältige Art und Weise am Griller zu perfektionieren. Jedes Grillteam bringt die zündende Idee mit, um es noch ein Stück besser hinzubekommen. Die Besten steigen auf in den hoheitlichen Adelsstand – sie sind die „HOT DAY’S Rippele Könige“!

Neben der Jury will man natürlich auch den Besuchern die Vielfalt der Geschmackserlebnisse vermitteln. So grillt jedes Team 12 Rippenbahnen, wovon ein kleiner Teil der Jury zur Verfügung gestellt und der Rest vom Publikum verkostet wird. Bons für Kostproben können beim Veranstalter gegen einen geringen Unkostenbeitrag erworben werden. Welches Team hat wohl die größte Nachfrage am Platz?

Die Grillteams stellen sich einem fairen Vergleich und ringen um den Titel des

HOT DAYS „Rippele König 2022“

Warenkorb Hauptbestandteile

Die Hauptbestandteile des Warenkorbs werden dem Team vom Veranstalter bereitgestellt. Die Kosten dafür sind in den Teilnahmegebühren enthalten. Das Team darf ausschließlich die ihm bereitgestellten Hauptbestandteile einsetzen. Die Hauptbestandteile müssen vom Team in den vorgegeben Zeitenräumen bei der Warenkorbausgabestelle abgeholt werden.

Folgende Hauptbestandteile werden pro Team ausgegeben:

Hauptbestandteil	Anzahl	ca. Gewicht pro Bahn	ca. Gewicht Gesamt
Karreerippeln vom Schein (oder auch: Kotelettrippen, Babybackribs, Loin Ribs)	15 Bahnen	ca. 500 g	7,5 Kg

Hinweis: Bei Einsatz Hauptbestandteile, die nicht aus diesem Warenkorb stammen, wird der Jury-Marshall im Zuge der Wertung entsprechende Sanktionen verhängen, die je nach Regelverstoß vom Punkteabzug bis zur Disqualifikation reichen können.

Zusätzlich zulässige Lebensmittel (ergänzender Warenkorb)

Neben dem Hauptbestandteil darf jedes Team nach Bedarf Gewürze etc. mitbringen und einsetzen, die es zur individuellen Zubereitung und Vollendung des Hauptbestandteils und für den geschmacklich optimalen Genuss für erforderlich hält. Als Beilage reicht man üblicherweise ein frisches, knuspriges Weißbrot und eventuell einen eigens entwickelten Dip. Auch hier bleibt es dem Team überlassen, welche Beilage es wählt.

Portionierungen

Folgende Portionen sind vorzubereiten:

Anzahl	Inhalt	Empfänger	Vermerke
5 Port.	Doppelrippen	Blindjury in Food-Containern	abzugeben bei Jury-Abgabestelle
50 Port.	Doppelrippen	Gäste und Besucher mit Bons	abzuholen am Stellplatz des Teams durch den Gast, serviert auf Papierserviette, Pappteller, oder sonstiges

Eine Doppelrippe besteht aus 2 Rippen, pro Rippenbahn können 5 Doppelrippen geschnitten werden.

Die Food-Container werden vom Veranstalter bereitgestellt.

Vorgaben Jury Food-Container

Die insgesamt 3 Food-Container bringt das Team zum vorgegebenen Zeitpunkt (+/- max. 5 Minuten) zur Jury-Abgabestelle. Die Abgabe wird dort offiziell registriert und geht in den Blind-Jurorenbereich, in den das Team weder Einblick noch Zugang hat.

Der Food-Container, inklusive Inhalt, darf bei der Abgabe keinerlei wie immer geartete Hinweise liefern, die auf das betreffende Grill-Team schließen lassen könnten. Der Food-Container darf vom Team weder beschriftet noch sonst irgendwie gekennzeichnet sein. Im Food-Container darf nur das Grillgericht, mit den vom Veranstalter ausgegeben Hauptbestandteilen und die vom Team gewählte Beilage enthalten sein. Alle Inhalte müssen essbar sein, Behälter z.B. für Dips der Saucen oder Dekoration aus nicht essbaren Materialien sind nicht zugelassen.

Bei Verstößen gegen einer dieser Vorgaben wird der Jury-Marshall im Zuge der Wertung entsprechende Sanktionen verhängen, die je nach Regelverstoß vom Punkteabzug bis zur Disqualifikation reichen können.

Gäste-/Besucherbewirtung

Es liegt im Interesse des Veranstalters, aber auch der Teams, dass möglichst viele Gäste/Besucher in den Genuss der meisterlich gegrillten Rippeln kommen und sich ein kulinarisches Urteil bilden. Die Teams werden also bemüht sein, bereits während des Bewerbes die Rippeln entsprechend herzuzeigen und zu promoten um sie abschließend „königlich“ zu präsentieren. Der Gast erwirbt an der Kassa des Veranstalters einen Rippele-Bon und meldet sich damit am Stellplatz des jeweilig am Bon vermerkten Teams.

Am Freitag, den 20.05.2022 in der Zeit von 19:30 – 20:30 Uhr erfolgt die Ausgabe der Gästeportionen am Stellplatz des Teams. Innerhalb dieses Zeitraums soll der Stellplatz von einem Teammitglied ständig besetzt sein, so dass Gäste/Besucher mit den erworbenen Rippele-Bons beim Team die Portion(en) abholen können. Gegen Austausch des Rippele-Bons kann die Ausgabe der Portion(en) vom Team erfolgen. Die Bons sind vom Team zu sammeln bis spätestens 21:00 Uhr an der Akkreditierungsstelle abzugeben. Jeder Rippele-Bon ist einem Team zugewiesen. Die Teams dürfen nur Portionen ausgeben und Rippele-Bons entgegennehmen, die ihrem Team zugewiesen sind.

Bewertung

Die Jurierung und Bewertung der Menügänge erfolgt durch ein Jurorenteam. Das Jurorenteam besteht aus

- einem Jury Marshall und
- drei Blindjuroren
- einem Helferteam (Annahme von Food-Containern, Betreuer der Juroren, Transport der Food-Container zu den Blindjuroren, etc.)

Der Bewertungsvorgang erfolgt absolut anonym und wird weder schriftlich noch mündlich veröffentlicht. Alle Juroren sind in ihre Jurorenaufgabe und in die Rechte und Pflichten eingewiesen. Alle Juroren verpflichten sich, im Zuge der Jurierung ehrlich, fair und unvoreingenommen vorzugehen und zu bewerten.

Die Jurorentätigkeit wird vom Jury-Marshall überwacht und ggf. korrigiert.

Bewertet werden:

Pos.	Bewertungskriterium	Gewichtungs-faktor	% Anteil
1.	Aussehen des Hauptbestandteils	0,90	18,0%
2.	Biss des Hauptbestandteils	1,35	27,0%
4.	Geschmack des Hauptbestandteils	1,40	28,0%
5.	Saftigkeit des Hauptbestandteils	1,35	27,0%
SUMME		5,00	100%

Die Bewertungsskala wird wie folgt festgelegt:

Wert	Bewertung	Vermerk
1	undiskutabel, ungenießbar	Begründung erforderlich
2	stark über- oder untergart	Begründung erforderlich
3	leicht über- oder untergart	Begründung erforderlich
4	akzeptabel	Begründung erforderlich
5	Gut – Start der Bewertung	Normal/Standard
6	sehr gut	
7	ausgezeichnet	
8	super	
9	nicht zu übertreffen	Begründung erforderlich

Punktabzug und Disqualifikation

Bei Regelverstößen oder sonstigen Fehlverhalten des Teams im Rahmen des Wettbewerbs, welche die Grundsätze des Bewerbes – wie z.B. Fairness und Respekt etc. - verletzen oder sich gegen Mitbewerber, Besucher, Ehrengäste, Organisationskräfte, Presse, Sponsoren oder Partner des Veranstalters richten, behalten sich die Organisatoren dem Vergehen entsprechend angemessene Sanktionen gegen das Team oder einzelnen Teammitglieder vor.

Folgende Sanktionen gelten als vereinbart:

Regelverstoß	zuständige Stelle	Sanktion
grobes, disziplinäres Fehlverhalten	Schiedsgericht	Ausschluss aus einem Bewerb oder generell aus allen Bewerbungen
Einsatz nicht zulässiger Grillgeräte, Heizmittel, Geräte oder sonstiger Hilfsmittel	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Disqualifikation
Einsatz von Hauptbestandteilen die nicht aus dem bereit gestellten Warenkorb stammen	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Disqualifikation
Nicht fristgerechte Annahmen (z.B. Warenkorbabgabe) und Abgaben (z.B. von Jury-Portionen)	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Disqualifikation
Nicht vorgabekonforme Abwicklung der Gäste-/Besucherbewirtung	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Disqualifikation

Die jeweilig zuständige Stelle wird dem Team-Chef umgehend eine erteilte Sanktion mündlich oder schriftlich mitteilen und ausreichend begründen. Der Team-Chef kann daraufhin zum Vorwurf des Regelverstoßes Stellung beziehen. Die Stellungnahme des Team-Chefs wird in das Disqualifikationsverfahren mit einbezogen. Hat die Stellungnahme Relevanz auf die verhängte Sanktion, kann die zuständige Stelle die ausgesprochene Sanktion entsprechend korrigieren. Hat die Stellungnahme keine Relevanz, bleibt die Sanktion wie verhängt aufrecht und kann vom Team nicht weiter beeinträchtigt werden.

Im Fall, dass „versteckte“ Regelverstöße eines Teams erst nach dem Wettbewerb bekannt oder nachgewiesen werden, können die Sanktionen auch nachträglich erteilt werden. Dies kann auch eine Korrektur in den Ranglisten bis hin zur Aberkennung eines Titels führen. Als Frist für nachträgliche Sanktionierungen werden max. 7 Tage nach dem Veranstaltungsende festgelegt.

Ermittelte Sanktionen haben sofortige Gültigkeit und sind vom Team unaufgefordert und unverzüglich umzusetzen!

Begutachtungs- und Einspruchsrecht

In diesem Bewerb ist kein Begutachtungs- bzw. Einspruchsrecht für die Grillteams vorgesehen.

Sehr wohl kann ein Team dem Jury-Marshall jederzeit einen Hinweis auf einen möglichen Regelverstoß eines Wettbewerbsteilnehmers übermitteln. Der Jury-Marshall wird einem berechtigten Verdacht unverzüglich nachgehen und einer Klärung zuführen.

Prämien und Preise

Bewerb	1. Rang	2. Rang	3. Rang
HOT DAYS „Rippele König 2022“	Trophäe Urkunde Sachpreise	Pokal Urkunde	Pokal Urkunde

Liste der erlaubten Geräte und Hilfsmittel

Die Anzahl und Art der Grill- und BBQ Geräte sowie sonstiger Geräte und Hilfsmittel ist den Grill-Teams überlassen, soweit es sich um zugelassene Gerätetypen handelt. Geräte und Hilfsmittel die ausdrücklich für die Meisterschaft zugelassen sind:

Grillgeräte			
Holzkohlengrillgeräte	Gasgrillgeräte	Keramikgrillgeräte	Watersmoker
BBQ Smoker	Dutch-Oven	Portable Griller	Seitenkocher (Gasbetrieb)
Sear-Stationen			

Nicht zugelassen sind: jede Art von Elektrogrillgeräte, Sous-Vide, elektrobetriebene Pelletsgriller- oder Smoker, Steingrillkamine, Pizza- und Backöfen, Maroni-Öfen, Gulaschkanonen, Säulenöfen und Herde, Kistensau, offene Feuerstellen, alle Grill- und BBQ-Geräte, die nicht mit den vorgeschriebenen Brennstoffen betrieben werden;

Brennstoffe / Räucherzubehör			
Holz	Holzkohle	Briketts	Kokos-Kohle
Bambuskohle	Gas	Pellets	
Wood-Chips	Räuchermehl	Räucherboxen	Anzündwürfel

Nicht zugelassen sind: elektrische Heißluft-Grillanzünder, sonstige Anzündhilfen, Brennstoffe oder Heizquellen;

Sonstige Hilfsmittel und Einrichtungen			
Grillwerkzeuge	Kerntemperaturmesser	Wok-Einsätze	Töpfe*
Roste aller Art	Pfannen*	Gussplatten*	Alufolie**
keram. Auflaufformen*	Backpapier	Alutassen**	Siphon (ISI)
Wärmehalt-Boxen	Küchenhilfen o. e. Strom	Küchenwaage	Kühlschrank***
IR-Wärmelampen***			

*) soweit diese von Grillgeräte-Hersteller angeboten

**) aus gesundheitlichen Gründen wird empfohlen, diese nur in Kombination mit Backpapier zu verwenden

***) einzig zulässige Elektrogeräte

Nicht zugelassen sind: jede Art von Elektro-Küchengeräten, Küchen-Kochgeschirr, batteriebetriebene Temperatur-Steuergeräte,

Übersicht Termine und Fristen für Teams HOT DAYS „Rippele-König“

Datum	Uhrzeit von	Uhrzeit bis	Beschreibung
22.04.2022		24:00 Uhr	Anmeldung und Einzahlung Teilnahmegebühr
20.05.2022 Freitag	09:00 Uhr	12:00 Uhr	Akkreditierung
	09:00 Uhr	12:00 Uhr	Zufahrt zum Wettbewerbsgelände
	09:00 Uhr	13:30 Uhr	Aufbau des Stellplatzes
	11:00 Uhr		Beginn des Bewerbes
	11:00 Uhr	12:00 Uhr	Warenkorbausgabe (1)
	16:00 Uhr		Besuchereinlass
	14:00 Uhr	15:00 Uhr	Warenkorbausgabe (2)
	19:00 Uhr		Abgabetermin an Juroren-Abgabestelle
	19:30 Uhr	20:30 Uhr	Gäste-/Besucherbewirtung am Stellplatz
	20:30 Uhr	21:00 Uhr	Abgabe der „Rippele-Bons“ an Akkreditierungsstelle und Ende des Bewerbes
21.05.2022 Samstag	06:00 Uhr	08:30 Uhr	Zufahrtmöglichkeit zum Wettbewerbsgelände, Abbau
	08:00 Uhr	09:30 Uhr	Abmeldung und Check-Out
	19:00 Uhr		Siegerehrung

HOT DAYS „Smoker Profi 2022“

Aufgabenstellung und Zielvorgabe

„Pulled Pork“ eine der Königsdisziplinen des „Low & Slow“ Garens am Smoker. Hier sind die Teams mit bester Ausdauer und viel Geduld gefordert. Gilt es ja in diesem Bewerb, den Hauptbestandteil bei einer konstanten Temperatur zwischen 90 – und 110° C über die ganze Nacht bis zum gewünschten Ergebnis zu führen. Die richtige Dosierung der Temperatur, der Raucharomen, Rubs und Mops fordern das Team, das Stück am Rost verlangt nach permanenter Aufmerksamkeit, und das auch durchaus einmal 24 Stunden und auch mehr. Jeder, der Entschleunigung und Kulinarisches Erlebnis auf seiner persönlichen Wunschliste hat, sollte sich diesem Bewerb stellen.

Natürlich will man die Jury überzeugen und bestenfalls auch den Titel holen. Den Besuchern die wunderbare BBQ – Idee näherzubringen und sie mit einem besonderen Geschmackserlebnis in Erstaunen zu versetzen, zählt auch zum Erfolg.

So smoken jedes Team zwei ganze Schopfbraten, wovon ein kleiner Teil der Jury zur Verfügung gestellt und der Rest vom Publikum verkostet wird. Bons für Kostproben können beim Veranstalter gegen einen geringen Unkostenbeitrag erworben werden. Welches Team hat wohl die größte Nachfrage am Platz?

Die Smokerteams stellen sich einem fairen Vergleich und ringen um den Titel des

HOT DAYS „Smoker-Profi 2022“

Warenkorb Hauptbestandteile

Die Hauptbestandteile des Warenkorbs werden dem Team vom Veranstalter bereitgestellt. Die Kosten dafür sind in den Teilnahmegebühren enthalten. Das Team darf ausschließlich die ihm bereitgestellten Hauptbestandteile einsetzen. Die Hauptbestandteile müssen vom Team in den vorgegeben Zeitenräumen bei der Warenkorbausgabestelle abgeholt werden.

Folgende Hauptbestandteile werden pro Team ausgegeben:

Hauptbestandteil	Anzahl	ca. Gewicht pro Stück	ca. Gewicht Gesamt
Schopf vom Schwein	2 Stk.	ca. 2,0 – 2,5 Kg	4,0 – 5,0 Kg

Hinweis: Bei Einsatz Hauptbestandteile, die nicht aus diesem Warenkorb stammen, wird der Jury-Marshall im Zuge der Wertung entsprechende Sanktionen verhängen, die je nach Regelverstoß vom Punkteabzug bis zur Disqualifikation reichen können.

Zusätzlich zulässige Lebensmittel (ergänzender Warenkorb)

Neben dem Hauptbestandteil darf jedes Team nach Bedarf Gewürze etc. beibringen und einsetzen, die es zur individuellen Zubereitung und Vollendung des Hauptbestandteils und für den geschmacklich optimalen Genuss für erforderlich hält.

Portionierungen

Folgende Portionen sind vorzubereiten:

Anzahl	Inhalt	Empfänger	Vermerke
4 Port.	a' 130 -150 g	Blindjury in Food-Containern	abzugeben bei Jury-Abgabestelle
22 Port.	a' 130 - 150 g	Gäste und Besucher mit Bons	abzuholen am Stellplatz des Teams durch den Gast, serviert am naturbelassenen Salatblatt auf dem Pappteller, oder sonstiges

Die Food-Container werden vom Veranstalter bereitgestellt.

Abgabevorgang

Die beiden Hauptbestandteile müssen vom Team zum vorgegebenen Abgabetermin, am Samstag (+/- max. 5 Minuten), zum Abgabeort gebracht und dort vor den Augen der Jury zur Verkostung aufbereitet werden. Als Inhalt der drei Jury- Food-Container wird ein 2 cm breites BBQ-Schopfstück geschnitten und eine Portion von ca. 130-150g Schopf nach BBQ-Art gepulvt (gezupft) auf einem naturbelassenen Blattsalat angerichtet. Die 3 Food-Container werden zu Jury-Abgabestelle gebracht. Die Abgabe wird dort offiziell registriert und geht in den Blind-Jurorenbereich, in den das Team weder Einblick noch Zugang hat.

Vorgaben Jury Food-Container

Der Food-Container, inklusive Inhalt, darf bei der Abgabe keinerlei wie immer geartete Hinweise liefern, die auf das betreffende Grill-Team schließen lassen könnten. Der Food-Container darf vom Team weder beschriftet noch sonst irgendwie gekennzeichnet sein. Im Food-Container darf nur das Grillgericht, mit den vom Veranstalter ausgegeben Hauptbestandteilen und einem naturbelassenen Salatblatt sein

Bei Verstößen gegen einer dieser Vorgaben wird der Jury-Marshall im Zuge der Wertung entsprechende Sanktionen verhängen, die je nach Regelverstoß vom Punkteabzug bis zur Disqualifikation reichen können.

Gäste-/Besucherbewirtung

Es liegt im Interesse des Veranstalters, aber auch der Teams, dass möglichst viele Gäste/Besucher in den Genuss des meisterlich zubereiteten „Pulled Pork“ kommen und sich ein kulinarisches Urteil bilden. Die Teams werden also bemüht sein, sich bereits während des Bewerbes entsprechend zu präsentieren und das Grillgut promoten um sie abschließend „professionell“ zu präsentieren. Der Gast erwirbt an der Kassa des Veranstalters einen Smoker-Bon und meldet sich damit am Stellplatz des jeweilig am Bon vermerkten Teams.

Am Samstag, den 21.05.2022 in der Zeit von 16:30 – 17:30 Uhr erfolgt die Ausgabe der Gästeportionen am Stellplatz des Teams. Innerhalb dieses Zeitraums soll der Stellplatz von einem Teammitglied ständig besetzt sein, so dass Gäste/Besucher mit den erworbenen Smoker-Bons beim Team die Portion(en) abholen können. Gegen Austausch des Smoker-Bons kann die Ausgabe der Portion(en) vom Team erfolgen. Die Bons sind vom Team zu sammeln bis spätestens 18:00 Uhr an der Akkreditierungsstelle abzugeben. Jeder Smoker-Bon ist einem Team zugewiesen. Die Teams dürfen nur Portionen ausgeben und Smoker-Bons entgegennehmen, die ihrem Team zugewiesen sind.

Bewertung

Bewertet wird die wie gepullt wurde, insbesondere ob – wie erwünscht - auch die Randzonen mitgepullt wurde. Zudem zählt Geschmack, Biss und Saftigkeit zu den wichtigsten Bewertungskriterien.

Die Jurierung und Bewertung der Menügänge erfolgt durch ein Jurorenteam. Das Jurorenteam besteht aus

- einem Jury Marshall und
- drei Blindjuroren
- einem Helferteam (Annahme von Food-Containern, Betreuer der Juroren, Transport der Food-Container zu den Blindjuroren, etc.)

Der Bewertungsvorgang erfolgt absolut anonym und wird weder schriftlich noch mündlich veröffentlicht. Alle Juroren sind in ihre Jurorenaufgabe und in die Rechte und Pflichten eingewiesen. Alle Juroren verpflichten sich, im Zuge der Jurierung ehrlich, fair und unvoreingenommen vorzugehen und zu bewerten.

Die Jurorentätigkeit wird vom Jury-Marshall überwacht und ggf. korrigiert.

Bewertet werden:

Pos.	Bewertungskriterium	Gewichtungs-faktor	% Anteil
1.	Randzonen wie gewünscht vorhanden	0,60	12,0%
2.	Biss des Hauptbestandteils	1,35	27,0%
3.	Geschmack des Hauptbestandteils	1,40	28,0%
4.	Saftigkeit des Hauptbestandteils	0,90	18,0%
5.	Aussehen: wie wurde gepullt (gezupft)	0,75	15,0%
SUMME		5,00	100%

Die Bewertungsskala wird wie folgt festgelegt:

Wert	Bewertung	Vermerk
1	undiskutabel, ungenießbar	Begründung erforderlich
2	stark über- oder untergart	Begründung erforderlich
3	leicht über- oder untergart	Begründung erforderlich
4	akzeptabel	Begründung erforderlich
5	Gut – Start der Bewertung	Normal/Standard
6	sehr gut	
7	ausgezeichnet	
8	super	
9	nicht zu übertreffen	Begründung erforderlich

Punktabzug und Disqualifikation

Bei Regelverstößen oder sonstigen Fehlverhalten des Teams im Rahmen des Wettbewerbs, welche die Grundsätze des Bewerbes – wie z.B. Fairness und Respekt etc. - verletzen oder sich gegen Mitbewerber, Besucher, Ehrengäste, Organisationskräfte, Presse, Sponsoren oder Partner des Veranstalters richten, behalten sich die Organisatoren dem Vergehen entsprechend angemessene Sanktionen gegen das Team oder einzelnen Teammitglieder vor.

Folgende Sanktionen gelten als vereinbart:

Regelverstoß	zuständige Stelle	Sanktion
grobes, disziplinäres Fehlverhalten	Schiedsgericht	Ausschluss aus einem Bewerb oder generell aus allen Bewerbungen
Einsatz nicht zulässiger Grillgeräte, Heizmittel, Geräte oder sonstiger Hilfsmittel	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Disqualifikation
Einsatz von Hauptbestandteilen die nicht aus dem bereit gestellten Warenkorb stammen	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Disqualifikation
Nicht fristgerechte Annahmen (z.B. Warenkorbausgabe) und Abgaben (z.B. von Jury-Portionen)	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Disqualifikation

Regelverstoß	zuständige Stelle	Sanktion
Nicht vorgabekonforme Abwicklung der Gäste-/Besucherbewirtung	Jurorenteam unter der Leitung des Jury-Marshalls	25% Punkteabzug bei der Bewertung, bzw. in besonders schweren Fällen Disqualifikation

Die jeweilig zuständige Stelle wird dem Team-Chef umgehend eine erteilte Sanktion mündlich oder schriftlich mitteilen und ausreichend begründen. Der Team-Chef kann daraufhin zum Vorwurf des Regelverstoßes Stellung beziehen. Die Stellungnahme des Team-Chefs wird in das Disqualifikationsverfahren mit einbezogen. Hat die Stellungnahme Relevanz auf die verhängte Sanktion, kann die zuständige Stelle die ausgesprochene Sanktion entsprechend korrigieren. Hat die Stellungnahme keine Relevanz, bleibt die Sanktion wie verhängt aufrecht und kann vom Team nicht weiter beeinsprucht werden.

Im Fall, dass „versteckte“ Regelverstöße eines Teams erst nach dem Wettbewerb bekannt oder nachgewiesen werden, können die Sanktionen auch nachträglich erteilt werden. Dies kann auch eine Korrektur in den Ranglisten bis hin zur Aberkennung eines Titels führen. Als Frist für nachträgliche Sanktionierungen werden max. 7 Tage nach dem Veranstaltungsende festgelegt.

Erteilte Sanktionen haben sofortige Gültigkeit und sind vom Team unaufgefordert und unverzüglich umzusetzen!

Begutachtung und Einspruchsrecht

In diesem Bewerb ist kein Begutachtungs- bzw. Einspruchsrecht für die Grillteams vorgesehen.

Sehr wohl kann ein Team dem Jury-Marshall jederzeit einen Hinweis auf einen möglichen Regelverstoß eines Wettbewerbsteilnehmers übermitteln. Der Jury-Marshall wird einem berechtigten Verdacht unverzüglich nachgehen und einer Klärung zuführen.

Prämien und Preise

Bewerb	1. Rang	2. Rang	3. Rang
HOT DAYS „Smoker-König 2022“	Trophäe Urkunde Sachpreise	Pokal Urkunde	Pokal Urkunde

Liste der erlaubten Geräte und Hilfsmittel

Die Anzahl und Art der Grill- und BBQ Geräte sowie sonstiger Geräte und Hilfsmittel ist den Grill-Teams überlassen, soweit es sich um zugelassene Gerätetypen handelt. Geräte und Hilfsmittel die ausdrücklich für die Meisterschaft zugelassen sind:

Grillgeräte			
BBQ Smoker	Watersmoker	Keramikgrillgeräte	Holzkohlengrillgeräte

Nicht zugelassen sind: jede Art von Gas- und Elektrogrillgeräte, Sous-Vide, elektrobetriebene Pelletsgriller- oder Smoker, Steingrillkamine, Pizza- und Backöfen, Maroni-Öfen, Gulaschkanonen, Säulenöfen und Herde, Kistensau, offene Feuerstellen, alle Grill- und BBQ-Geräte die nicht mit den vorgeschriebenen Brennstoffen betrieben werden;

Brennstoffe / Räucherzubehör			
Holz	Holzkohle	Briketts	Kokos-Kohle
Bambuskohle	Pellets		
Wood-Chips	Räuchermehl	Räucherboxen	Anzündwürfel

Nicht zugelassen sind: elektrische Heißluft-Grillanzünder, sonstige Anzündhilfen, Brennstoffe oder Heizquellen;

Sonstige Hilfsmittel und Einrichtungen			
Grillwerkzeuge	Kerntemperaturmesser	Wok-Einsätze	Töpfe*
Roste aller Art	Pfannen*	Gussplatten*	Alufolie**
keram. Auflaufformen*	Backpapier	Alutassen**	Siphon (ISI)
Wärmehalt-Boxen	Küchenhilfen o. e. Strom	Küchenwaage	Kühlschrank***
IR-Wärmelampen***			

*) soweit diese von Grillgeräte-Hersteller angeboten

**) aus gesundheitlichen Gründen wird empfohlen, diese nur in Kombination mit Backpapier zu verwenden

***) einzig zulässige Elektrogeräte

Nicht zugelassen sind: jede Art von Elektro-Küchengeräten, Küchen-Kochgeschirr, batteriebetriebene Temperatur-Steuergeräte,

Übersicht Termine und Fristen für HOT DAYS „Smoker-Profi“ Teams

Datum	Uhrzeit von	Uhrzeit bis	Beschreibung
22.04.2022		24:00 Uhr	Anmeldung und Einzahlung Teilnahmegebühr
20.05.2022 Freitag	09:00 Uhr	12:00 Uhr	Akkreditierung
	09:00 Uhr	12:00 Uhr	Zufahrt zum Wettbewerbsgelände möglich
	09:00 Uhr	13:30 Uhr	Aufbau des Stellplatzes
	11:00 Uhr		Beginn des Bewerbes
	11:00 Uhr	12:00 Uhr	Warenkorbausgabe (1)
	16:00 Uhr		Besuchereinlass
	14:00 Uhr	15:00 Uhr	Warenkorbausgabe (2)
21.05.2022 Samstag	09:00 Uhr		Besuchereinlass
	16:00 Uhr	16:30 Uhr	Aufbereitung/Pullen und Abgabe der Food-Container an Jury-Abgabestelle
	16:30 Uhr	17:30 Uhr	Gäste-/Besucherbewirtung
		18:00 Uhr	Abgabe der „Smoker -Bons“ an Akkreditierungsstelle und Ende des Bewerbes
	19:00 Uhr		Siegerehrung
	19:30 Uhr	20:00 Uhr	eventuell Pressetermine
22.05.2022 Sonntag	06:00 Uhr	12:00 Uhr	Zufahrtmöglichkeit zum Wettbewerbsgelände, Abbau
	08:00 Uhr	13:00 Uhr	Abmeldung und Check-Out