



SWISS

News  
2015/2

★ **BARBECUE** ★  
ASSOCIATION®



**beef 15**

Schaffhausen  
28. - 30. Aug. 2015



## Vorschau Schaffhausen

Die diesjährige Grill- und BBQ-Schweizermeisterschaft in Kooperation mit Bell, findet in der wunderschönen Altstadt von Schaffhausen statt. Dies zusammen mit der „beef15 am Muuhnot“. Der Wettkampfplatz befindet sich inmitten von geschichtsträchtigen Häusern und Kirchen, auf dem Kirchhofplatz. Den Teams steht ein Wettkampfplatz von 4x4 m (Amateur) oder 8x4 m (Profi) zur Verfügung, die Platzverhältnisse sind sehr knapp. Die Zufahrten sind geregelt. Jedes Team hat Zugang zu Strom, Wasser und Abfallbehältern. Die Jury und das OK-Büro konnten wir zentral im Schulhaus unterbringen. Wettkämpfern steht der Parkplatz in 5 Minuten Gehdistanz zur Verfügung, auf dem Areal der Kantonsschule. Wer mit dem Zug anreist, ist ebenfalls in 5 Minuten auf dem Kirchhofplatz.

**Am Samstag laden wir Sie zum Apéro ein, um 20.00 Uhr auf dem Kirchhofplatz in Schaffhausen. Mit Ihnen möchten wir auf das 20-jährige Bestehen der SBA anstossen.**



### **hervorragende Schweizer Teams an der WM in Göteborg**

Sehr gut organisiert durch die WBQA und mit riesigem Publikumsinteresse fanden Mitte Juni in Göteborg die BBQ Weltmeisterschaften statt. Am Start auch **fünf Teams** aus der Schweiz, die sich unter den 60 Teams aus aller Welt durchwegs sehr gut geschlagen haben:

**2. bei den Spare Ribs - Good Old BBQ**

**3. beim Brisket - Redline Chläggi Brutzler**

**3. beim Dessert - Good Old BBQ**

**2. in der Gesamtwertung - Redline Chläggi Brutzler**

Spannend sicher die Idee, mit dem Homemade-Gang, wo die Chläggi Brutzler eine Schaffhauser Bratwurst, mit Rösti und Zwiebelsauce zubereiteten, die bei den Juroren recht gut beurteilt wurde. Wie immer, wenn etwas nicht in Sekunden, mm oder anderen Masseinheiten gemessen werden kann, gibt das Anlass zu Diskussionen. Unglücklich war in Göteborg sicher, dass praktisch nur die Top 3 Klassierungen der einzelnen Gänge bekannt gegeben wurden.

57 Teams reisten also nach Hause, ohne zu wissen, wie sie klassiert waren. Erst am darauffolgenden Dienstag Nachmittag konnten die Ranglisten eingesehen werden.



### **faire Jurierung !**

Aus Fairness zu den

Teams ist die Aus- und Weiterbildung der Juroren sehr wichtig. Werner Kurmann und Dani Hack haben in den vergangenen Jahren grosse Arbeit geleistet und sind Meilensteine weitergekommen. Am 26. Juni fand in Schenkon wieder ein gut besuchter Jurykurs statt. Auch für nächstes Jahr ist vor den Meisterschaften ein Kurs geplant. **Auch die Weiterbildung der „alten“ Juroren zu bestimmten Themen** wird ins Auge gefasst. Die beiden Jurymarshalls freuen sich, wenn Sie sich in der Jury engagieren möchten. Interessiert? Einfach anmelden auf der Homepage [www.swissbarbecue.ch](http://www.swissbarbecue.ch)

P.P.  
9532 Rickenbach

## Agenda

---

**Freitag 28.8. 17.00 Uhr Eröffnung beef15 Herrenacker Schaffhausen**

---

**Samstag 29.8. 09.30 Uhr Begrüssung Finalisten Bell Single Masters**  
**10.00 Uhr Start des ersten Halbfinals**  
**11.15 Uhr Start des zweiten Halbfinals**  
**15.00 Uhr Finaldurchgang**  
**16.30 Uhr Rangverkündigung**  
**17-18.30 Uhr Ausgabe Warenkorb Amateur und Profi**  
**20.00 Uhr 20 Jahre SBA Jubiläumsapéro Kirchhofplatz**

---

**Sonntag 30.8. Schweiz BBQ-Meisterschaft Amateur- und Profiteams**  
**Kirchhofplatz Schaffhausen**  
**10.00 Uhr Abgabe Sponsorengang „Blinde Kuh“**  
**11.00 Uhr 1. Gang Spare Ribs mit Maisbrot**  
**12.00 Uhr 2. Gang Wolfsbarsch mit Kartoffel**  
**13.00 Uhr 3. Gang Kalbskotelet mit Grillgemüse**  
**14.00 Uhr 4. Gang Beef Brisket mit BBQ-Sauce**  
**15.00 Uhr 5. Gang Frucht-dessert**  
**16.30 Uhr Rangverkündigung**

---

**Samstag 2.4.2016 17:00 Uhr GV SBA Restaurant Go West in Aarau**

---

Versand: Swiss Barbecue Association, Rainer Paiarl, Baumgartenstrasse 16, 8902 Urdorf