



Ausschreibung 2017 – Teamwettkampf / Amateur **BBQ- und Grill-Schweizermeisterschaft**



Wettkampfort: 3000 Bern, Waisenhausplatz, im Rahmen der Bell BBQ Masters

Zeiten:

Wettkampftag	Sa. 9. September 2017
Übergabe des Grillplatzes nach Zuweisungszeit	ab Fr. 8.9.2017 / 9:00 Uhr
Übergabe des Warenkorbes	9.9. 2017, ab 8:30 Uhr
Teambriefing	9.9.2017 / 8:00 Uhr
Rangverkündigung	9.9.2017 / 17.00 Uhr
Schluss der Veranstaltung, abräumen	9.9.2017 / 17.30 Uhr
Wettkampfpplätze geräumt	9.9.2017 / 20.00 Uhr

Verkehr auf dem Festgelände: Das Befahren des Festgeländes wird über den Verkehrsdienst abgewickelt. Fahrten ohne dessen Bewilligung sind verboten!

Parkplätze: Lagepläne und weitere ergänzende Informationen werden den Teams ca. vier Wochen vor Wettkampf zugesendet.

Hinweis: **Die oben genannten Informationen können kurzfristig angepasst werden.**

Teilnehmer: Nur Schweizer Teams (aus Platzgründen)

Menüvorgaben: 1. Gang, Abgabezeit, Abgabezeit 11:00, Uhr 3 Portionen

Hauptbestandteil: Trutenbrust
Beilage: Zucchini
Im Warenkorb: 2 Trutenbrüste, 10 Zucchini (gelb und grün)

2. Gang, Abgabezeit, 13:00 Uhr, 3 Portionen

Hauptbestandteil: Lammrack
Beilage: Süsskartoffel
Im Warenkorb: 3 Lammracks und 2 Kg Süsskartoffeln

Bemerkung: Fleisch muss mit dem Knochen abgegeben werden, einzelne Koteletts sind erlaubt

3. Gang, Abgabezeit, 15:00 Uhr, 3 Portionen

Hauptbestandteil: Aprikosen, Nektarien und Pfirsich

Bemerkung: Früchte müssen erkennbar sein, min. 60% muss mit dem Grill zubereitet werden
Im Warenkorb: Aprikosen, Nektarinen und Pfirsich
Kuchen, Wähe etc. sind erlaubt)

Fragen zum Warenkorb:

Sind schriftlich an die Jurymarsalls: Werner Kurmann oder Daniel Hack zu richten.
Fragen und Antworten werden auf unserer Internetseite publiziert.

Abgabemenge:

In jedem Foodcontainer müssen die geforderten Artikel, ausreichend für zwei Juroren abgegeben werden.

Beilagen:

Die explizit verlangten Beilagen müssen bei der Ablieferung des entsprechenden Menüs sichtbar sein, dürfen aber mit eigenen Zutaten verbessert und in der Form verändert werden. Ist explizit keine Beilage verlangt (Internationale Regeln), darf sich ausser einem Petersilien- oder Salatbett nur das Fleisch im Foodcontainer befinden.

Anteile:

$\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ Hauptbestandteil, $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$ Beilage, max. 10% Dekoration

Warenkorb:

Der Warenkorb beinhaltet die oben erwähnten Artikel in genügender Menge.

Für diese Artikel herrscht Warenkorbzwang!

Es müssen aber nicht alle Zutaten verwendet werden.

Alle weiteren Zutaten wie Chnobli, Kräuter, Gewürze, Zucker, Fettstoffe, Milch, Rahm, Wein, Eier, essbares Dekorationsmaterial usw. sind Sache der Teams.

Sponsorengang:

„Blinde Kuh“ Abgabezeit 10.00 Uhr. (fakultativ)

Im Rahmen dieses Wettkampfes wollen wir einen speziell kreativen Zusatzgang anbieten. Das Resultat zählt nicht zum Gesamtergebnis. Der Gang ist für Profis und Amateure offen, jedoch nicht obligatorisch.

Die Speisen müssen im Apéro Style oder als Finger Food angerichtet werden.

Die Zutaten werden mit dem Warenkorb übergeben und sind bis dann geheim. Es sind nur die Artikel zugelassen, welche für diesen Gang abgegeben werden. Ausnahme Gewürze, Kräuter, Zucker usw.

Anrichtegeschirr und Ausführung sind Sache der Teams. Es sind **6 identische** Portionen abzuliefern. **Diese müssen auf drei Tellern oder einer Platte max. 50 x 30 cm abgegeben werden.** Bei nicht Einweggeschirr, ist dieses auf der Unterseite zu kennzeichnen. Es kann bei der Lieferung des folgenden Ganges bei der Jury abgeholt werden.

Auszeichnung: Das beste Team erhält einen Pokal. Amateur- und Profiteams werden zusammen in einer einzigen Rangliste geführt.

Wettkampfplatz: 4 x 4 m. Dieser Platz muss eingehalten werden, Grosse Trailer, die nicht auf der zugewiesenen Fläche parkiert werden können, sind anmeldepflichtig.
Pro Team wird ein Zelt von 4 x 4 m vom Veranstalter aufgestellt und verankert.
Der Wettkampfplatz wird den Teams übergeben und am Schluss abgenommen, übermässige Verschmutzung (Oel- und Fettflecken) sind zu vermeiden (Boden schützen) oder werden kostenpflichtig gereinigt!
Eigens mitgebrachte Zelte sind im Hintergrund zu plazieren und auf Anweisung die Logos abzudecken.

Weitere Einrichtungen: Feuerlöscher, Lebensmittelkühlschrank oder -Box, Handwaschbecken mit Wassertank usw. müssen von den Teams mitgebracht werden.

Infrastruktur: Stromanschluss 230 Volt PNE mit einer CH Steckdose max. 50 Meter entfernt. Wasserbezugsort mit Abwaschbecken, Aschebehälter, Abfallbehälter befinden sich in max. 100 Meter Distanz vom Grillplatz.
Brennstoffe werden keine abgegeben!
Es können keine Festbankgarnituren bezogen werden!

Sponsoring: Feldschlösschen-Bier darf weder verkauft noch aktiv angeboten werden. Das Bier ist für die BBQ-Teams zum Gebrauch für die Zubereitung der Speisen und für den Eigengebrauch erlaubt.

Verkauf: Es dürfen keine Speisen und Getränke verkauft werden. Die Abgabe von Grillprodukten in Form von kleinen Degustations-Portionen „Fingerportionen“ ist erlaubt (ohne Teller oder so).

Nachtruhe: Auf dem Festplatz ist die Nachtruhe von 22 bis 06 h einzuhalten. Das heisst: Keine Musik und keine lauten Gespräche.

Unterkunft: Für Unterkünfte sind die Teams selbst verantwortlich.

Siegerpreise: Jedes Mitglied eines gestarteten Teams erhält eine Auszeichnung.
Für die drei ersten Ränge werden pro Gang je ein Pokal und eine Urkunde verliehen.
Für die Gesamtwertungen sind folgende Preise ausgeschrieben:

1. Rang	Schweizer Meister	Pokal, Urkunde, CHF	1'000.00
2. Rang		Pokal, Urkunde, CHF	500.00
3. Rang		Pokal, Urkunde, CHF	300.00

Funwertung: Eine Jury beurteilt das Auftreten, die Zusammenarbeit und den Kontakt der Teams mit den Besuchern. Das Team, welches die Funwertung gewinnt, erhält einen speziellen Pokal. Es wird nicht zwischen Profi- und Amateurtteams unterschieden.

Fragen rund um Fragen sind per E-Mail zu richten:

den Wettkampf: sba@swissbarbecue.ch

Reglemente: Reglement Profis 2014, Juryreglement der SBA 2014 auf unserer Homepage

Besuchen Sie uns im Internet:

Homepage: <http://www.swissbarbecue.ch/>

Facebook: <https://www.facebook.com/Swissbarbecue>