

Bell BBQ Masters Swiss Series (Profis)

- Wettkampfort:** 5200 Brugg-Windisch, Campus FHNW, im Parkhaus P10, 2016
- Zeiten:** Wettkampftag
Übergabe des Grillmaterials: 7.00 Uhr
Übergabe des Grillmaterials: 30 Uhr
Übergabe des Grillmaterials: 0 Uhr
Übergabe des Grillmaterials: 0 Uhr
Übergabe des Grillmaterials: 17.30 Uhr
Übergabe des Grillmaterials: 20.00 Uhr
- Verkehr auf Festgelände:** Der Verkehr wird über den Verkehrsdienst geregelt. Ohne dessen Bewilligung sind verboten!
- Parkplätze:** Die Parkplätze 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 11:00 Uhr 3 Portionen
Hauptbestandteil: Spare Ribs
Beilage: Tomate
Im Warenkorb: 6 Seiten Spare Ribs, Tomaten
 2. Gang, Abgabezeit 12:00 Uhr 3 Portionen
Hauptbestandteil: Kalbsbrust, gefüllte Kalbsbrust ist erlaubt, Füllung darf nicht dominant (Anteilmässig kleiner als die Kalbsbrust) sein, für die Art der Füllung gibt es keine Einschränkungen
Beilage: Kartoffeln
Im Warenkorb: 1 ganze Kalbsbrust ohne Knorpel, Kartoffeln
 3. Gang, Abgabezeit 13:00 Uhr 3 Portionen
Hauptbestandteil: Huhn (welche Teile des Huhnes sind frei)
Beilage: Broccoli
Im Warenkorb: 3 ganze Hühner, 5 Köpfe Broccoli

4. Gang, Abgabezeit 14:00 Uhr 3 Portionen
Hauptbestandteil: Pulled Pork (gepult **und** geschnitten)
Beilage: Brot
Im Warenkorb: 1 ganze Schweineschulter, Mehl und Hefe

5. Gang, Abgabezeit 15:00 Uhr 3 Portionen
Hauptbestandteil: Aargauer Rübeltorte (Interpretation)
Beilage: Früchte vom Grill
Besonderes: Min. 60% der Früchte müssen auf dem Grill zubereitet werden. Nur für die Kombination von gegrillten Früchten und Rübeltorte gibt es das Maximum an Punkten
Im Warenkorb: Rübli, Mango, Feigen, Äpfel

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 oder sechs 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.

Wettkampflplatz: 4 x 8 m. Dieser Platz muss eingehalten werden, da wir uns auf dem Campus der FHNW. Grosse Trailer, die nicht auf dem zugewiesenen Fläche parkiert werden können, sind anmeldepflichtig. Pro Team wird ein Zelt von 4 x 4 m vom Veranstalter aufgestellt und verankert. Bei Bedarf können bis zu 2 Festbank-Garnituren bezogen werden.
Eigens mitgebrachte Zelte sind im Hintergrund zu platzieren 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.

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 Plätze werden pro Gang je ein Pokal und eine Urkunde verliehen.

Für die Gesamtwertungen sind folgende Preise ausgeschrieben:

Bell BBQ Masters Swiss Series (Profis)

1. Platz	Schweizer Meister	Pokal, Urkunde, CHF	3'000.00
2. Platz		Pokal, Urkunde, CHF	2'000.00
3. Platz		Pokal, Urkunde, CHF	1'000.00

- 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 Amateurteams unterschieden.

- Fragen rund um den Wettkampf:** Fragen sind per E-Mail zu richten:
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>