

Ausschreibung „The Golden Rib 2026“

Wettkampfort:	GRILLFÜRST, WEICHLENSTRASSE 1, 6030 EBIKON	
Zeiten:	Wettkampftag	12. September 2026
	Übergabe des Grillplatzes	ab 7 Uhr, nach Zuweisungszeit
	Übergabe des Warenkorbes	08:00 Uhr
	Teambriefing	09:00 Uhr
	Rangverkündigung	17:30 Uhr
	Gemeinsames Feiern	18:00 Uhr
	Wettkampfplätze geräumt	19:00 Uhr
Zugelassene Grillgeräte:	Alle Modelle mit Wärmequelle Holz oder Holzkohle . Gas- und Pellet- Elektrogrills sind nicht zugelassen!	
Teilnehmer:	Wir haben Platz für 15 Teams, Berücksichtigung nach Reihenfolge der Anmeldung. Pro Team max. 8 Personen.	
Zusammensetzung:	Mindestens 50% der Teammitglieder müssen erwachsen sein, d.h. 18 Jahre oder älter. Jugendliche Teammitglieder müssen mindestens 14 Jahre alt sein.	
Startgeld:	CHF 150.- pro Team	
Menüvorgaben:	1. Gang, Spare Ribs Schwein Abgabe: 14:00 Uhr 3 Portionen Auf Peterli Beet (keine Beilagen, keinerlei Deko) Im Warenkorb: Schweizer Schweins Spareribs St. Louis Cut (Costine)	
	2. Gang, Asado Ribs Rind Abgabe: 15:00 Uhr 3 Portionen Auf Peterli Beet (keine Beilagen, keine Deko) Im Warenkorb: Schweizer Rinds Asado (Beef Ribs)	
	3. Gang, Kalbsribs Abgabe: 16.00 Uhr 3 Portionen Auf Peterli Beet (keine Beilagen, keine Deko) Im Warenkorb: Schweizer Kalbsribs	
	In der Zubereitung seid Ihr frei.	

Warenkorb:	Der Warenkorb beinhaltet die vorher erwähnten Artikel in genügender Menge. Für diese Produkte herrscht Warenkorbzwang!
Zubereitung:	Die Zubereitung der Grilladen muss mit dem Fleisch aus dem Warenkorb, vor Ort auf den Grillgeräten erfolgen.
Abgabe der Menüs:	In jedem Foodcontainer (ca Breite 23,5cm/Tiefe 14 cm/Höhe 6,7cm) müssen die geforderten Artikel, ausreichend für 1 Juror abgegeben werden. NICHT ÜBERLADEN – FOOD WASTE! Pro Team sind drei Portionen für die Jurierung einzureichen.
Hygiene:	Die einschlägigen Bestimmungen bezüglich Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln sind zwingend einzuhalten. Der Wettkampfplatz muss jederzeit sauber und aufgeräumt sein. Die SBA behält sich vor, entsprechende Kontrollen vorzunehmen. Auf Allergene ist hinzuweisen!
Bewertung:	Grundsätzlich nach dem SBA-Jury-Reglement, zu finden auf der SBA-Homepage. Im Speziellen: Es wird nach drei Kriterien bewertet: Aussehen (Hauptbestandteil, Zartheit und Geschmack des Fleisches) Bewertungsskala: A Aussehen des Gesamtgerichtes, B Biss und Garstufe des Hauptbestandteils, C Geschmack des Hauptbestandteils
Wettkampfplatz:	4m x 6m. Dieser Platz muss eingehalten werden. Grosse Trailer sind erlaubt, jedoch anmeldepflichtig.
Weitere Einrichtungen:	Eigene Zelte, Feuerlöscher, Arbeitstisch, Festbankgarnituren, Lebensmittelkühlschrank oder Kühlbox, Handwaschbecken mit Wassertank usw. müssen von den Teams mitgebracht werden.
Infrastruktur:	Stromanschluss 230 Volt PNE mit einer CH-Steckdose max. 20 Meter entfernt. Wasserbezugsort mit Abwaschbecken, Aschebehälter, Abfallbehälter befinden sich in max. 50 Meter Distanz vom Grillplatz
Verkehr auf dem Festgelände:	Das Befahren des Festgeländes während dem Tag ist nicht möglich!
Parkplätze:	Sind in unmittelbarer Nähe genügend vorhanden und markiert
Hinweis:	Die oben genannten Informationen können kurzfristig angepasst werden.

Preise: Für die Gesamtwertungen sind folgende Preise ausgeschrieben:

- | | | |
|----------|---------------------|---------|
| 1. Platz | Pokal, Urkunde, CHF | 1'000.- |
| 2. Platz | Pokal, Urkunde, CHF | 750.- |
| 3. Platz | Pokal, Urkunde, CHF | 500.- |

Teambriefing: Montag, 17.08.26 / 20 Uhr – online

Debriefing: Montag, 21.09.26 / 20:00 Uhr - online

Allgemeine Fragen: a.paierl@swissbarbecue.ch

Fragen Infrastruktur: p.haller@swissbarbecue.ch

Anmeldung: Loginformular Webseite

Anmeldeschluss 10.08.2025 20:00 Uhr

Besucht uns im Internet:

Homepage: www.swissbarbecue.ch

