



# Offizielle WettkampfregeIn der German Barbecue Association e.V.

## Fassung 2019-01

Im nachfolgenden wird „German Barbecue Association e.V.“ mit GBA abgekürzt.

### Gültigkeit

Diese Regeln sind als „**offizielle WettkampfregeIn der GBA e.V.**“ für alle GBA lizenzierten Wettkämpfe ab dem 01.01.2019 gültig. Regelwerke älteren Datums haben keine Gültigkeit mehr.

Die GBA ist Inhaber der Urheberrechte an diesem Regelwerk.



1. Für einen Wettkampf geltende Dokumente .....	4
2. Organisation .....	4
2.1. Grillteams .....	4
2.2. Wettkampfleitung .....	4
2.3. Jurymarschall.....	4
2.4. Jurychef.....	4
2.5. Kommissar.....	4
2.6. Blindjuroren und Tischjuroren .....	4
2.7. Kontrollen .....	4
2.8. Start und Ende des Wettkampfs .....	5
2.9. Startklassen.....	5
2.10. Wertungsgänge .....	5
2.11. Wettkampfkaro.....	5
3. Wettbewerbe und Titel .....	5
3.1. Deutscher Grill- & BBQ-König.....	5
3.2. Deutsche Grillmeister.....	5
3.3. Deutsche Amateurgrillmeister .....	5
3.4. Landesgrillmeister.....	6
3.5. Regionale Grillmeister.....	6
3.6. Stadtgrillmeister .....	6
4. Grillgeräte .....	6
5. Grillmethoden .....	6
5.1. Töpfe, Pfannen und Schalen.....	6
6. Bestandteile eines Gangs .....	7
6.1. Definition der Hauptkomponente.....	7
6.2. Definition der Beilage.....	7
7. Besonderheiten einzelner Gänge.....	7
7.1. Definition „Fisch mit Beilage“ .....	7
7.2. Definition „Bratwurstgericht mit Beilage“ .....	7
7.3. Definition „Vegetarisches BBQ mit Beilage“ .....	7
7.4. Besonderheiten „Chefs Choice mit Beilage“.....	7
7.5. Besonderheiten „Dessert mit Beilage“.....	7
8. Anrichten der Speisen.....	7
8.1. Anrichten der Speisen für Tischjury .....	8
8.2. Anrichten der Speisen für Blindjury .....	8
9. Warenkorb .....	8
9.1. Geheimer Warenkorb.....	8
10. Hygiene .....	8
10.1. Inverkehrbringen von Lebensmitteln .....	8
11. Juroren .....	8



12. Wertungen .....	9
12.1. Bewertung der Speisen.....	9
12.2. Bewertung bei Regelverstößen.....	10
12.3. Feuer & Flair .....	11
13. Auswertung.....	11
13.1. Kategorie Sieger .....	11
13.2. Gesamtsieger .....	11
13.3. Siegerehrung .....	12
14. Teamsponsoring .....	12
15. Streitigkeiten .....	12

Änderungshistorie Fassung 2018-01 auf 2019-01

Kapitel	Änderung
2.8	Ergänzung: Der Wettkampf beginnt, <i>sofern nicht in der Ausschreibung festgelegt</i> , mit Ausgabe des Warenkorbs an das erste Team, <i>oder, wenn kein Warenkorb ausgegeben wird, mit dem Ende der Teamchefbesprechung...</i>
2.10	Geändert: Es müssen mindestens <del>vier</del> <i>sechs</i> Wertungen pro Wertungsgang von unterschiedlichen Juroren vorgenommen werden
3.5	Geändert: „Regionale Meister“ in „Regionale Grillmeister“
5.1	Ergänzung: Alle Speisen müssen vor Ort <i>im Wettkampfviereck</i> während des Wettkampfes frisch zubereitet werden.
8	Neu hinzugefügt: <b>Produktspezifische Dinge, die nicht essbar sind, dürfen mit angerichtet werden.</b> Es dürfen zum Beispiel Knochen am Fleisch, der Strunk einer Tomate, Gräten eines Fisches oder Muschelfleisch mit Schale enthalten.
8.2	Ergänzung: Das Team hat die vom Jurymarschall vorab verschickte Vorlage zu nutzen. Der Hinweis muss in gedruckter Form mit Schriftart Arial und Schriftgröße 12 vorliegen. Ein handgeschriebener Hinweis kann nicht abgegeben werden.
9	Hinzugefügt: Pflichtprodukte dürfen nicht durch eigene Produkte ersetzt <i>oder ergänzt</i> werden.
11	Hinzugefügt: Ein Juror muss am Wettkampftag mindestens 16 Jahre alt sein.
12.2	Ergänzung: Nicht essbarer Bestandteil, <i>der nicht produktspezifisch ist</i>
13	Gestrichen: <del>Bei Meisterschaften mit 4 oder 5 Wertungen pro Gang und Team gehen alle Punkte in die Wertung mit ein.</del>
13	Hinzugefügt: Berechnung der Punkte.
15	Ergänzung „gesamten“: Entscheidungen, die eine Disqualifikation vom <i>gesamten</i> Wettbewerb bewirken,...
15	Hinzugefügt: <i>Die Juroren werden in der Jurybesprechung vom Jurymarschall bestimmt.</i>



## 1. Für einen Wettkampf geltende Dokumente

Für einen durch die GBA lizenzierten Wettkampf gelten die aktuellen Wettkampffregeln der GBA sowie die durch den jeweiligen Veranstalter mit der GBA abgestimmten Ausschreibungsunterlagen.

Beide Dokumente sind für alle Wettkampfteilnehmer bindend.

## 2. Organisation

### 2.1. Grillteams

Ein Grillteam besteht aus mindestens zwei und maximal 10 Personen. Jedes Grillteam stellt eine/n Teamchef/-in. Die Kommunikation zwischen Wettkampfleitung und Team läuft nur über den/die Teamchef/-in.

Das Team kann sich einen Namen geben, der dann entsprechend kommuniziert wird. Der Name kann frei gewählt werden (z.B. ABC-Griller), sollte jedoch nicht zu lang sein (Probleme bei Urkundendruck usw.).

Die Wettkampfleitung behält sich eine sinnvolle Abkürzung vor, falls der Name zu lang ist.

Sponsoren-Bestandteile im Teamnamen sind **nicht** zugelassen (z.B. Firma XY-Grillteam). Soweit der/die Teamchef/-in Inhaber/-in einer Firma ist, darf die Firmenbezeichnung im Teamnamen geführt werden.

### 2.2. Wettkampfleitung

Die Wettkampfleitung obliegt der GBA und von der GBA bevollmächtigten Personen. Die Wettkampfleitung übernimmt keine Aufgaben und Haftungsverpflichtungen des Veranstalters. Ausschreibungen werden vom Veranstalter in Zusammenarbeit mit der GBA erstellt.

### 2.3. Jurymarschall

Bei jedem Wettkampf muss mindestens ein Jurymarschall der GBA anwesend sein. Der Jurymarschall überwacht den ordnungsgemäßen und regelkonformen Ablauf des Wettkampfes.

Ein Teamchef, Jurymitglied oder ein Kommissar kann beim Jurymarschall einen Protest anmelden. Die Entscheidung des Jurymarschalls ist endgültig und nicht anfechtbar.

### 2.4. Jurychef

Die GBA kann für eine Meisterschaft einen oder mehrere Jurychefs bestimmen, die für die Einteilung und Schulung der Juroren zuständig sind. Der Jurychef unterstützt den Jurymarschall organisatorisch. Sofern nicht anders angegeben, kann dieser auch Fragen der Juroren zum Regelwerk beantworten.

### 2.5. Kommissar

Der Jurymarschall kann einen oder mehrere Kommissare einsetzen. Der Kommissar überwacht die Einhaltung des Regelwerks und der Hygienebestimmungen (siehe Kapitel 10).

### 2.6. Blindjuroren und Tischjuroren

In der Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfes wird festgelegt, ob und in welcher Form Blindjuroren und Tischjuroren eingesetzt werden. Blindjuroren müssen so eingesetzt werden, dass bei der Bewertung der Speisen keine Rückschlüsse auf das Team gezogen werden können. Tischjuroren bewerten die Speisen innerhalb des Wettkampfkaros des Teams. Die Teams gewähren auf Wunsch der Tischjuroren Einblick in die Lebensmittelhaltung und Zubereitung.

Wenn in der Ausschreibung sowohl Blind- als auch Tischjuroren ausgeschrieben sind, werden diese im Rotationsprinzip eingesetzt. Wenn in der Ausschreibung festgelegt ist, dass Gäste beim Team mitbewirtet werden, müssen diese mit den Juroren am Jurytisch bewirtet werden.

### 2.7. Kontrollen

Den Kommissaren ist jederzeit uneingeschränkt Zugang zum Wettkampfkaro zu gewähren. Auf Verlangen des Kommissars haben die Grillteams alle Lebensmittelbehältnisse wie Kühlschrank, Kisten, etc. vorzuzeigen und zu öffnen.

Verstöße gegen das Regelwerk können die vollständige Streichung des betroffenen Gerichtes bis hin zur Disqualifikation des Teams nach sich ziehen. Die Entscheidung erfolgt durch den Jurymarschall.



## 2.8. Start und Ende des Wettkampfs

Der Wettkampf beginnt, sofern nicht in der Ausschreibung festgelegt, mit Ausgabe des Warenkorbs an das erste Team, oder, wenn kein Warenkorb ausgegeben wird, mit dem Ende der Teamchefbesprechung und endet mit der Abgabezeit des letzten Gerichtes.

## 2.9. Startklassen

Ein Wettkampf kann mit zwei Startklassen erfolgen: Amateurklasse und Profiklasse. Ein Start in zwei Klassen innerhalb eines Wettbewerbes ist nicht möglich. Die Startklassen unterscheiden sich durch die Anzahl der Wertungsgänge und/oder der Anzahl der Portionen. Die Startklasse sieht keine Beschränkungen der ausgeübten Berufe der Teammitglieder vor. Die Unterscheidung ist in den Ausschreibungsunterlagen des jeweiligen Wettkampfs geregelt.

### Amateurklasse

Nach einem Gesamtsieg in der Amateurklasse auf der Deutschen Grill- und BBQ Meisterschaft darf das Team nur noch in der Profiklasse starten, sofern eine Profiklasse ausgeschrieben ist. Ein Sieg bei einer Stadt-, Regional- oder Landesmeisterschaft ist von dieser Regelung nicht betroffen.

### Profiklasse

Jedes Grillteam ist in der Profiklasse startberechtigt. Ein Grillteam, das in der Profiklasse einen Wettkampf auf der Deutschen Grill- und BBQ Meisterschaft absolviert hat, kann bei späteren Wettkämpfen der Deutschen Grill- und BBQ Meisterschaft nicht mehr in der Amateurklasse starten.

## 2.10. Wertungsgänge

Anzahl und Auswahl der Wertungsgänge

Die Anzahl und Auswahl der Wertungsgänge werden in der Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfs festgelegt.

Anzahl der Wertungen pro Wertungsgang

In einem Wettkampf muss jeder Wertungsgang exakt die gleiche Anzahl an Wertungen erhalten.

Es müssen mindestens sechs Wertungen pro Wertungsgang von unterschiedlichen Juroren vorgenommen werden. Zusätzliche Juroren können in der Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfs bestimmt werden.

## 2.11. Wettkampfkaro

Der Bereich, in dem ein Team seine Speisen zubereitet ist das sogenannte Wettkampfkaro. Die Größe wird durch die Ausschreibung des jeweiligen Wettkampfs individuell bestimmt.

## 3. Wettbewerbe und Titel

### 3.1. Deutscher Grill- & BBQ-König

Dieser Titel ist die höchste deutsche **Einzelauszeichnung** eines Teamchefs der Profiklasse.

Nur der/die Teamchef/-in des Gesamtsiegerteams bei der Deutschen Grill- und BBQ-Meisterschaft in der Startklasse „Profi“ kann „Deutscher Grill- & BBQ-König [Jahreszahl]“ werden.

Der Titel darf bis zur Austragung des nächsten Wettkampfs zu diesem Titel auch mit der Angabe „amtierend“ geführt werden (die Jahreszahl kann dann entfallen).

### 3.2. Deutsche Grillmeister

Dieser Titel ist die höchste **Team-Auszeichnung** eines Grillteams der Profiklasse. Nur das Team in der Profiklasse mit der höchsten Gesamtpunktzahl bei der Deutschen Grill- und BBQ Meisterschaft darf den Titel „Deutsche Grillmeister [Jahreszahl]“ verwenden.

Dieser Titel darf von dem Grillteam bis zur Austragung des nächsten Wettkampfs zu diesem Titel auch mit der Angabe „amtierend“ geführt werden (die Jahreszahl kann dann entfallen).

### 3.3. Deutsche Amateurgrillmeister

Dieser Titel ist die höchste **Team-Auszeichnung** eines Grillteams der Amateurklasse. Nur das Team in der Amateurklasse mit der höchsten Gesamtpunktzahl bei der Deutschen Grill- und BBQ Meisterschaft darf den Titel „Deutsche Amateurgrillmeister [Jahreszahl]“ verwenden. Dieser Titel darf von dem Grillteam bis zur Austragung des nächsten Wettkampfs zu diesem Titel auch mit der Angabe „amtierend“ geführt werden (die Jahreszahl kann dann entfallen).



### 3.4. Landesgrillmeister

Dieser Titel ist die höchste Auszeichnung für das Siegerteam eines Wettkampfes auf Ebene der Bundesländer (z.B. Hessische Grillmeisterschaft) Nur dieses Team darf den Titel z.B. „Hessische Grillmeister [Amateur/Profi] [Jahreszahl]“ verwenden. Dieser Titel darf von dem Grillteam bis zur Austragung des nächsten Wettkampfes zu diesem Titel auch mit der Angabe „amtierend“ geführt werden (die Jahreszahl kann dann entfallen).

### 3.5. Regionale Grillmeister

Dieser Titel ist die höchste Auszeichnung für das Siegerteam eines Wettkampfes auf Ebene der Regionen (z.B. Sauerländer Meisterschaft / Sauerländer Grillmeister) Nur dieses Team darf den Titel z.B. „Sauerländer Grillmeister [Amateur/Profi] [Jahreszahl]“ verwenden. Dieser Titel darf von dem Grillteam bis zur Austragung des nächsten Wettkampfes zu diesem Titel auch mit der Angabe „amtierend“ geführt werden (die Jahreszahl kann dann entfallen).

### 3.6. Stadtgrillmeister

Dieser Titel ist die höchste Auszeichnung für das Siegerteam eines Wettkampfes auf Ebene der Städte (z.B. Dortmunder Stadtgrillmeisterschaft / Dortmunder Stadtgrillmeister). Nur dieses Team darf den Titel z.B. „Dortmunder Grillmeister [Amateur/Profi] [Jahreszahl]“ verwenden. Dieser Titel darf von dem Grillteam bis zur Austragung des nächsten Wettkampfes zu diesem Titel auch mit der Angabe „amtierend“ geführt werden (die Jahreszahl kann dann entfallen).

## 4. Grillgeräte

Grundsätzlich sind alle Grillgeräte bis auf Kontaktgrills erlaubt, sofern diese nicht in den jeweiligen Ausschreibungsunterlagen einer Meisterschaft eingeschränkt werden.

**Herde, Kochplatten, elektrische Küchengeräte mit Koch- und Wärmefunktion sind während des Wettkampfes nicht zulässig und dürfen nicht mitgebracht werden.**

Alle Grillgeräte müssen den allgemeinen Sicherheitsbedingungen entsprechen. Dies kann vor Beginn eines Wettkampfes vom Veranstalter überprüft werden. Die Teams sind für die Grillgeräte und die davon ausgehende Gefahr selbst verantwortlich und haftbar. Die Sicherheit von Eigenbauten von Gas- und Elektrogeräten ist mit Urkunde einer TÜV-Prüfung zu belegen.

## 5. Grillmethoden

Das Gargut muss auf dem Rost, am Drehspieß oder hängend direkt oder indirekt gegart (grilliert) werden. Grillgeräte mit Bratplatten sind zugelassen, wenn die Bratplatten **keinen** Rand haben und darin nicht „frittiert“ werden kann. Bratplatten dürfen eingeeilt werden, das Öl **muss** jedoch ablaufen. Im Zweifelsfall ist der Jurymarschall zu befragen.

### 5.1. Töpfe, Pfannen und Schalen

**Nicht erlaubt** zur Zubereitung der Hauptbestandteile und Beilagen sind Töpfe, Pfannen und Schalen jeder Art bzw. Utensilien, mit welchen die Möglichkeit besteht, Flüssigkeiten zu halten.

Es sind jedoch Utensilien erlaubt, die z.B. aus Lochblechen oder Gitter bestehen. Hier ist entscheidend, dass die darin befindlichen Speisen im heißen Luftstrom oder in der Konvektionswärme des Grills gegart werden und **keine** Möglichkeit der Flüssigkeitshaltung besteht.

Für das Zubereiten einer **Sauce oder Glasur** sind Behälter jeglicher Art zulässig. Die Anwendung von Folien, mit dem Zweck das Grillgut vor Austrocknung zu schützen, ist erlaubt. **Den teilnehmenden Teams wird dringend empfohlen, sich im Zweifel vor dem Wettbewerb beim Jurymarschall zu erkundigen.** Eine Ausnahme bildet der Gang „Dessert mit Beilage“, bei dem es keine Einschränkung bezüglich der genutzten Utensilien gibt.

Alle Speisen müssen vor Ort im Wettkampfvierfeld während des Wettkampfes frisch zubereitet werden.

Der Hauptbestandteil, sowie die Beilagen eines jeden Ganges **müssen** vom Grill kommen.

Der oder die Kommissare und der Jurymarschall prüfen während des gesamten Wettbewerbs, dass alle Speisen auf dem Grill zubereitet werden. Stellt ein Juror, der sich auf dem Wettkampfgelände bewegt, einen Regelverstoß fest, hat er den Jurymarschall umgehend zu informieren und es ist, wie im Kapitel 12.2 „Bewertung bei Regelverstößen“ festgelegt, zu bewerten.

Ein Blindjuror hat somit nicht zu bewerten, ob eine Speise auf dem Grill zubereitet wurde.



## 6. Bestandteile eines Gangs

Jeder Gang besteht aus mindestens einer Hauptkomponente und mindestens einer Beilage.

### 6.1. Definition der Hauptkomponente

Die Hauptkomponente ergibt sich aus der Gangbezeichnung, wie z.B. „Spareribs mit Beilage“. Hier sind die Spareribs die Hauptkomponente.

### 6.2. Definition der Beilage

Die Wahl der Beilage ist, sofern nicht anders in der Ausschreibung festgelegt, freigestellt. Die Beilage muss überwiegend pflanzlichen Ursprungs sein. Ein Rinderfilet kann z.B. keine Beilage sein. Die Beilage muss gegrillt sein und kann aus mehreren Teilen bestehen.

Ungegrilltes, wie z.B. Salate oder dekorative Elemente, zählen nicht zur Beilage. Ebenso kann eine Soße alleine keine Beilage sein.

## 7. Besonderheiten einzelner Gänge

### 7.1. Definition „Fisch mit Beilage“

Sofern ein Gang als Fischgericht ausgeschrieben ist, wird hier ausdrücklich als Hauptkomponente Fisch und nicht „Meeresfrüchte“ verlangt. Schalen- oder Krustentiere können lediglich Teil der Beilage sein.

### 7.2. Definition „Bratwurstgericht mit Beilage“

Sofern ein Gang als Bratwurstgericht ausgeschrieben wird, gilt für die Bratwurst, dass diese zwar geschnitten sein darf, in ihrer Form aber noch als Wurst erkennbar sein muss. Ob die Wurst mit oder ohne Darm präsentiert wird, ist dabei nicht von Belang. Die Herstellung von Würsten während des Wettkampfes mit frischem Brät ist **nicht** erlaubt. Das Bratwurstbrät muss aus Rind-, Schwein-, Lamm-, Geflügel-, Wild- oder Kalbfleisch hergestellt sein.

### 7.3. Definition „Vegetarisches BBQ mit Beilage“

Sofern ein Gang als vegetarisches BBQ ausgeschrieben wird, ist ausdrücklich kein veganes Gericht, sondern ein Gericht ohne Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel oder Fleisch gemeint. Milch- und Eiprodukte sind zulässig. Das vegetarische BBQ soll mit **klar erkennlicher** Hauptkomponente und Beilage komponiert sein und wird auch so bewertet. Die Wahl der Hauptkomponente und Beilage ist, sofern in der Ausschreibung nicht anders festgelegt, frei. Der Hauptbestandteil muss auch optisch (durch die Art des Anrichtens, die Menge etc.) erkennbar sein.

### 7.4. Besonderheiten „Chefs Choice mit Beilage“

Beim Gang „Chefs Choice mit Beilage“ ist weder die Hauptkomponente noch die Beilage vorgegeben. Das Gericht muss aus Hauptkomponente und Beilage bestehen. Die Zubereitung hat nach den Vorgaben in Kapitel 5 „Grillmethoden“ zu erfolgen. Der Hauptbestandteil muss optisch (z.B. durch die Art des Anrichtens, die Menge etc.) erkennbar sein.

### 7.5. Besonderheiten „Dessert mit Beilage“

Zur Zubereitung des Gangs Dessert mit Beilage sind ausdrücklich alle Töpfe, Pfannen und Schalen jeder Art erlaubt. Das Gericht muss aus Hauptkomponente und Beilage bestehen. Hauptkomponente und Beilage **müssen ebenfalls auf dem Grill zubereitet sein**. Der Hauptbestandteil muss optisch (z.B. durch die Art des Anrichtens, die Menge etc.) erkennbar sein.

## 8. Anrichten der Speisen

Produktspezifische, nicht essbare Bestandteile dürfen mit angerichtet werden. Es dürfen zum Beispiel Knochen am Fleisch, der Strunk einer Tomate, Gräten eines Fisches oder Muschelfleisch mit Schale enthalten sein. Alle anderen Produkte müssen essbar sein. Es dürfen zum Beispiel keine Holzstäbchen, Glasschalen, Bananenblätter, Räucherfurniere, Alufolie, Zitronengras, Rosmarinstängel etc. enthalten sein! Dies gilt sowohl für das Anrichten der Speisen für die Tisch- als auch für die Blindjury. Als einzige Ausnahme gilt der Wertungsgang Dessert, bei dem auch nicht essbare Produkte angerichtet werden dürfen. Enthält die Speise nicht essbare Produkte, so ist wie im Kapitel 12.2 „Bewertung bei Regelverstößen“ festgelegt, zu bewerten.



## 8.1. Anrichten der Speisen für Tischjury

Sofern in der Ausschreibung eine Tischjury eingesetzt wird, dürfen die Speisen auf jeglicher Unterlage angerichtet werden.

## 8.2. Anrichten der Speisen für Blindjury

Sofern in der Ausschreibung eine Blindjury eingesetzt wird, sind die Speisen in neutralen, von der Wettkampfleitung ausgegebenen Containern, zu präsentieren.

**Markierungen und Hinweise**, die zu Rückschlüssen auf die Herkunft des Gerichtes führen können, sind **nicht** zugelassen. Wenn ein Team ein oft verwendetes Gericht zur Wertung einreicht, gilt das nicht als Hinweis auf das betreffende Team. Bei Regelverstoß ist der Jurymarschall umgehend hinzuzuziehen und das Gericht wird wie im Kapitel 12.2 „Bewertung bei Regelverstößen“ beschrieben, bewertet.

Im Bedarfsfall kann ein Team erläuternde Hinweise zum Gericht geben. Damit sind nicht die Namen des Gerichtes gemeint, sondern z.B. „Das ist eine Kümmelschnecke“. Das Team hat die vom Jurymarschall vorab verschickte Vorlage zu nutzen. Der Hinweis muss in gedruckter Form mit Schriftart Arial und Schriftgröße 12 vorliegen. Ein handgeschriebener Hinweis kann nicht abgegeben werden. In jedem Fall muss dieser Hinweis vor Abgabe vom Jurymarschall oder einer bevollmächtigten Person geprüft und unterzeichnet werden. Hinweise, die Rückschlüsse auf das Team zulassen sind ebenfalls nicht erlaubt.

## 9. Warenkorb

Sofern ein Warenkorb gestellt wird, kann dieser Pflicht- und Wahlprodukte enthalten.

**Alle Pflichtprodukte müssen** im jeweiligen Gang verarbeitet werden und müssen für den Juror erkennbar verwendet werden. Pflichtprodukte dürfen nicht durch eigene Produkte ersetzt oder ergänzt werden.

**Wahlprodukte können** verwendet werden und dürfen durch eigene Produkte ersetzt werden. Saucen und Gewürze müssen nicht selbst frisch zubereitet werden. Bei der Verwendung von Fertigsaucen und Gewürzen muss jedoch aus werblichen Gründen die Produktverpackung entfernt oder abgeklebt werden und darf für die Jury und Besucher nicht sichtbar sein.

Im Interesse der Sponsoren bittet die GBA darum, die Wahlprodukte zu nutzen.

### 9.1. Geheimer Warenkorb

Sofern ein Wertungsgang mit geheimem Warenkorb gestellt wird, müssen **ausschließlich** Produkte aus diesem Korb verwendet werden. Gewürze, Saucen und Garnitur dürfen hinzugefügt werden.

## 10. Hygiene

Bei der Zubereitung der Speisen sind die allgemeinen Hygienestandards einzuhalten.

Das Wettkampfkaro ist jederzeit repräsentativ, sauber und ordentlich zu halten.

### 10.1. Inverkehrbringen von Lebensmitteln

Bringt ein Team Lebensmittel in den Verkehr, so muss das Team seinen Sorgfaltspflichten nachkommen und die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen. Die Hygienebestimmungen der EU und der Länderbestimmungen „zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln“ sind einzuhalten.

Das Team handelt hierbei eigenverantwortlich gegenüber den zuständigen Behörden.

## 11. Juroren

Bei der **Deutschen Grill- und BBQ-Meisterschaft** werden nur Juroren eingesetzt, die eine durch die GBA lizenzierte **Jurorenschulung** absolviert und somit ein Zertifikat mit Jurorennummer und Jurorenpass erhalten haben. Davon wird nur in begründeten Ausnahmefällen abgewichen. Bei allen Meisterschaften **müssen** alle Juroren an der **Juroreneinweisung**, die in der Regel am Wettkampftag stattfindet, teilnehmen. Ein Juror muss am Wettkampftag mindestens 16 Jahre alt sein. Die Anmeldung eines Jurors zum Wettkampf sichert ihm noch keinen Platz zu. Erst am Wettkampftag wird durch den Jurymarschall festgelegt, welcher Juror an der Wertung teilnehmen darf. Alle Juroren werden vor Wettkampfbeginn offiziell und öffentlich vereidigt.

Die Juroren verpflichten sich, alle Speisen, über die sie zu richten haben, zu probieren. Ist ein Juror am Wettkampftag krank oder ist sein Geschmackssinn eingeschränkt, darf er nicht am Wettkampf teilnehmen.



Mit der Anmeldung zu einem Wettkampf bestätigt der Juror, dass er keine Allergien oder Unverträglichkeiten auf die in der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung aufgeführten Allergene hat. Eine Kennzeichnung der Allergene durch die Teams kann daher entfallen.

Juroren dürfen während des Wettkampfes **keine** alkoholischen Getränke zu sich nehmen. Juroren können auf Grund von Alkoholkonsum durch den Jurymarschall vom Wettkampf ausgeschlossen werden.

Juroren haben sich bei Unklarheiten zur Regelkonformität der Speisen unverzüglich beim Jurychef oder Jurymarschall zu melden und diesen zu Rate zu ziehen. Das Urteil der Juroren ist unanfechtbar und kann auch vom Jurymarschall oder Jurychef nicht geändert werden. Juroren, die sich nicht an das Regelwerk halten, oder die nach anderen, als in der Juryausbildung vermittelten Grundsätzen urteilen, können durch den Jurymarschall vom Wettbewerb ausgeschlossen werden. **Die Juroren dürfen keine Wertungen untereinander absprechen.**

## 12. Wertungen

### 12.1. Bewertung der Speisen

Jedes Team wird unabhängig von seiner Startklasse bewertet. Die Juroren benoten fünf Kriterien jeweils in einer Skala von 0 bis 10, wobei 10 die höchstmögliche Bewertung darstellt. Die vergebenen Punkte pro Kriterium werden anschließend gewichtet.

- |   |                     |
|---|---------------------|
| <b>1) Gesamteindruck (Optik) des Gerichtes</b>        |                     |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10         | Gewichtung mit 15 % |
| <b>2) Garzustand des Hauptbestandteils</b>            |                     |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10         | Gewichtung mit 15 % |
| <b>3) Geschmack des Hauptbestandteils</b>             |                     |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10         | Gewichtung mit 35 % |
| <b>4) Geschmack der Beilage</b>                       |                     |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10         | Gewichtung mit 25 % |
| <b>5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichtes</b> |                     |
| Punkte 0 1 2 3 4 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10         | Gewichtung mit 10 % |

#### Ergänzende Hinweise zur Bewertung:

zu 1) Hierzu gehören beispielsweise:

- Ausgewogenheit der Größe/Menge der angerichteten Speise zur Tellergröße
- Farbliche Abstimmung des Gerichtes (Harmonie oder Kontraste)
- Duft des Gerichtes
- Kreativität der Kreation

zu 2) Hierzu gehören beispielsweise:

- Die optische und tatsächliche Garstufe
- Ist die Garstufe lebensmittelgerecht
- Der Biss des Hauptbestandteiles
- Die Saftigkeit

zu 3 und 4) Hierzu gehören beispielsweise:

- Noch erkennbarer Eigengeschmack
- Abstimmung der verwendeten Gewürze

zu 5) Hierzu gehören beispielsweise:

- Übereinstimmung von Optik, Duft und Geschmack
- Geschmackliche Abstimmung zwischen Hauptbestandteil, Beilage und verwendeten Gewürzen

Die genannten Punkte sind als Beispiele zu verstehen, die in der Jurorenausbildung jeweils näher vertieft werden.



Ungenießbare Speisen, wie zum Beispiel noch rohes Huhn oder verkohlte Speisen, müssen nicht probiert werden. In diesem Fall ist der Jurymarschall sofort hinzuzuziehen und es wird entsprechend Kapitel 12.2 „Bewertung bei Regelverstößen“ gewertet.

**Juroren haben bei der Vergabe von 6 oder weniger Punkten eine schriftliche Begründung zur Wertung hinzuzufügen.**

**Vor einer Vergabe von 0 bis 3 Punkten ist VOR DER VERGABE DER PUNKTE zusätzlich der Jurymarschall hinzuzuziehen.**

## 12.2. Bewertung bei Regelverstößen

Grund	Betroffenes Kriterium
Markierter Container	<p>→ VOR Vergabe der Punkte ist der Jurymarschall zu informieren</p> <p>Alle Kriterien:                      0 Punkte für „1) Gesamteindruck (Optik) des Gerichtes“                      0 Punkte für „2) Garzustand des Hauptbestandteils“                      0 Punkte für „3) Geschmack des Hauptbestandteils“                      0 Punkte für „4) Geschmack der Beilage“                      0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“</p>
Ungenießbare Speise: Hauptbestandteil	<p>→ VOR Vergabe der Punkte ist der Jurymarschall zu informieren</p> <p>0 Punkte für „2) Garzustand des Hauptbestandteils“                      0 Punkte für „3) Geschmack des Hauptbestandteils“                      0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“</p>
Ungenießbare Speise: Beilage	<p>→ VOR Vergabe der Punkte ist der Jurymarschall zu informieren</p> <p>0 Punkte für „4) Geschmack der Beilage“                      0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“</p>
Nicht essbarer Bestandteil, der nicht produktspezifisch ist	<p>→ Es ist <b>sofort</b> der Jurymarschall zu informieren</p> <p><b>Nur der Jurymarschall entscheidet</b>, ob dieser Regelverstoß zutrifft.</p> <p><b>0 Punkte für alle Kriterien</b></p>
Nutzung von nicht im geheimen Warenkorb enthaltenen Produkten	<p>→ Es ist <b>sofort</b> der Jurymarschall zu informieren</p> <p><b>Nur der Jurymarschall entscheidet</b>, ob dieser Regelverstoß zutrifft.</p> <p><b>0 Punkte für alle Kriterien</b></p>
Pflichtprodukt wurde nicht erkennbar verwendet oder wurde durch eigenes Produkt ersetzt oder ergänzt	<p>→ Es ist <b>sofort</b> der Jurymarschall zu informieren</p> <p><b>Nur der Jurymarschall entscheidet</b>, ob dieser Regelverstoß zutrifft.</p> <p><b>0 Punkte für alle Kriterien</b></p>
Nicht auf dem Grill zubereitete Speise	<p>→ Es ist <b>sofort</b> der Jurymarschall zu informieren</p> <p><b>Nur der Jurymarschall entscheidet</b>, ob dieser Regelverstoß zutrifft.</p> <p><u>Nicht auf dem Grill zubereiteter Hauptbestandteil:</u>                      0 Punkte für „2) Garzustand des Hauptbestandteils“                      0 Punkte für „3) Geschmack des Hauptbestandteils“                      0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“</p> <p><u>Nicht auf dem Grill zubereitete Beilage (nur eine Beilage):</u>                      0 Punkte für „4) Geschmack der Beilage“                      0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“</p>



	<p>Nicht auf dem Grill zubereitete Beilage (<b>eine von mehreren Beilagen</b>): Die betroffene Beilage wird nicht mit in die Wertung mit einbezogen. Es wird nur die gegrillte/n Beilagen bewertet.</p>
Fehlender Bestandteil: Beilage	<p>→ Es ist <b>sofort</b> der Jurymarschall zu informieren <b>Nur der Jurymarschall entscheidet</b>, ob dieser Regelverstoß zutrifft. Alle Kriterien: 0 Punkte für „1) Gesamteindruck (Optik) des Gerichtes“ 0 Punkte für „4) Geschmack der Beilage“ 0 Punkte für „5) Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts“</p>

### 12.3. Feuer & Flair

Sofern eine Feuer & Flair-Wertung ausgeschrieben ist, wird wie folgt durch die Juroren bewertet:

Punkte 5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9 9,5 10

Für eine Gesamtpunktzahl werden bewertet:

- Kontakt zu den Besuchern
- Freundlicher Service
- Präsentation der Schauteller
- Präsentation der Speisen
- Teambekleidung
- Sauberkeit und Hygiene des Wettkampfplatzes und Arbeitsflächen
- Originalität der Gestaltung des Wettkampfbereiches

### 13. Auswertung

Bei allen Meisterschaften wird mit zwei Streichergebnissen gearbeitet. Es wird die höchste und die niedrigste Wertung des jeweiligen Gangs pro Team gestrichen (= Streichergebnis).

Berechnung der Punktzahl (pro Wertung) = Addition der Punkte aller 5 Kriterien: Punkte des Wertungskriteriums \* Gewichtung (%)

Berechnung der Punktzahl (pro Gang) = Addition der Punkte aller Wertungen des Ganges

Berechnung der Gesamtpunktzahl (pro Team) = Addition der Punktzahl aller Gänge.

Sollte danach Punktgleichheit herrschen, so entscheidet das höhere Feuer & Flair-Ergebnis für das Teamranking.

Die Feuer & Flair-Wertung wird ohne Streichergebnis bewertet. Nach der Berechnung ist das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl Sieger. Ist keine Feuer & Flair-Wertung ausgeschrieben oder herrscht mit Einbeziehung der Feuer & Flair-Wertung immer noch Punktegleichstand, so entscheidet das Los, welches durch die betreffenden Teamchefs gezogen wird.

#### 13.1. Kategorie Sieger

Das Team mit der höchsten Punktzahl in seiner Klasse und Kategorie ist Sieger dieser Kategorie in seiner Klasse.

#### 13.2. Gesamtsieger

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl aller Kategorien seiner Klasse ist Gesamtsieger in seiner Klasse



### 13.3. Siegerehrung

Die Siegerehrung ist am Wettkampftag zeitnah nach der letzten Wertung durchzuführen.

### 14. Teamsponsoring

Die Vorgaben zum Sponsoring der Teams und Refinanzierung durch Förderer ist in der Ausschreibung der jeweiligen Meisterschaft festzulegen.

Kommt ein Team der Aufforderung unerlaubte Werbemaßnahmen zu unterlassen nicht nach, wird es vom Wettbewerb ausgeschlossen und in besonderen Fällen auch des Platzes verwiesen.

### 15. Streitigkeiten

Entscheidungen, die eine Disqualifikation vom gesamten Wettbewerb bewirken, sind mit mehrheitlicher Entscheidung des Jurymarschalls und mindestens zweier Juroren zu treffen.

Die Juroren werden in der Jurybesprechung vom Jurymarschall bestimmt.

Jeder Teamchef/-in hat das Recht, am Wettkampftag gegen regelwidrige Vorfälle Einspruch gegenüber der Wettkampfleitung einzulegen. Einsprüche von Dritten sind nicht zulässig.

Der Einspruch muss der Wettkampfleitung schriftlich (auch handschriftlich) bis 24 Uhr des Wettkampftages vorgelegt werden. Spätere Einsprüche sind unzulässig. Über Einsprüche entscheidet ein Schiedsgericht, das aus mindestens drei Präsidiumsmitgliedern der GBA, dem Jurymarschall und mindestens dreier Juroren besteht. Entscheidungen werden mit einfacher Mehrheit getroffen.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Uli Wette,  
Jurymarschall und CEO der GBA