



Offizielles Regelwerk Ur-Krostitzer Wintergrillen

Hintergrund zur Veranstaltung

Jedes Jahr im Januar wird der Leipziger Marktplatz zur heißen Grillarena, denn dann treten 100 winterharte Grillteams in den drei Kategorien "Bestes Grillgut", "Bestes Alternatives Grillgut" und "Beste Performance" an. Die kreativ kostümierten und voll motivierten Teams kämpfen mit guter Laune um den heiß begehrten "Goldenen Grill".

Begleitet wird der Wettbewerb von einer mitreißenden Show, auf und neben der Bühne. Die beiden Wintergrillen-Urgesteine Tim Thielke und Roman Knoblauch führen durch den Tag und das Bühnenprogramm.

Der Eintritt ist für Besucher kostenlos.

Aufgabe der Teams

Beim Ur-Krostitzer Wintergrillen grillt jedes Team in den Kategorien Bratwurst, Steak und alternatives Grillgut. Bratwurst und Steak werden von Wolf Essgenuss für alle Teams vor Wettbewerbsstart kostenlos zur Verfügung gestellt, die Zutaten für das alternative Grillgut sind von den Teams selbstmitzubringen. Darüber hinaus erhalten die Teams folgende Ausstattung für das Wintergrillen:

- Ur-Krostitzer Tischgrill
- 3 kg Holzkohle
- Anzünder
- Grillgut (Bratwurst und Steak) von WOLF Wurst
- Pfeffer und Salz
- Grillzange (Holz)
- Grillschürzen mit Startnummer
- 3 Pappteller
- 1 Kasten 20x0,5L Ur-Krostitzer Pilsner

Grill, Grillschürzen und Bier - sofern noch was übrig sein sollte - können nach dem Wettbewerb mitgenommen werden.

Alle Grillteams treffen sich ab 14:00 Uhr auf dem Leipziger Marktplatz zur Ausgabe der Ausstattung.

Ab 14:45 Uhr werden alle noch freien Grillplätze an die Nachrücker vergeben. Nicht erschienene Teams werden vom Wettbewerb disqualifiziert.

Grillteams

Ein Grillteam besteht aus zwei Personen. Das Mindestalter beträgt 18 Jahre.

Der Teamname kann selbst gewählt werden. Die Nennung von Firmen oder Sponsoren im Teamnamen ist gestattet. Der Name wird öffentlich kommuniziert, daher ist auf etwaige Urheberrechtsbeschränkungen zu achten. Es dürfen keine rechtswidrigen, diskriminierenden, verletzenden oder anderweitig unangemessenen Namen gewählt werden.

Wettkampfleitung

Die Wettkampfleitung obliegt dem Veranstalter und den von ihm eingesetzten Personen. Ein Juryvorsitz wird eingesetzt, Unstimmigkeiten werden über ihn besprochen und entschieden. Das letzte Wort hat im Zweifelsfall der Veranstalter bzw. die von ihm eingesetzten Personen.



Kontrollen

Zur Überwachung des Regelwerks, der Hygiene im Wettkampfbereich und im Sinne eines fairen Wettbewerbs setzt der Veranstalter verantwortliche Kontrolleure (Kommissare) ein.

Die Grillteams sind angehalten auf Verlangen der Kontrolleure, alle Lebensmittelbehältnisse vorzuzeigen und zu öffnen. Verstöße gegen das Regelwerk können die Streichung des jeweiligen Ganges bis hin zur Disqualifikation vom Wettbewerb zur Folge haben.

Wettkampfdauer

Der Wettkampf beginnt mit der Ausgabe der Grillpakete und endet mit der Siegerehrung.

Wertungsgänge

1. Bratwurst

2. Steak

3. Alternatives Grillgut: In diesem Jahr lautet die Aufgabe, ein vegetarisches Grillgut zu präsentieren (kein Fisch, Fleisch oder Meeresfrüchte),

ob süß oder salzig spielt dabei keine Rolle. Jedem Team ist die Auswahl freigestellt und es kann kreativ entscheiden.

Präambel

Alle Gerichte müssen zwingend am zugewiesenen Platz des Teams während des Wettkampfes frisch zubereitet werden.

Vor dem offiziellen Start des Wettkampfes ist klassisches Mise-en-place, also das Vorbereiten der Zutaten und Hilfsmittel am eigenen Grillplatz erlaubt.

Würzen oder Marinieren von Grillgut vor Beginn des Wettkampfes ist nicht erlaubt.

Der Hauptbestandteil eines jeden Ganges muss vom Grill kommen.

Es wird während des gesamten Wettbewerbs stichprobenartig durch verantwortliche Kontrolleure geprüft, dass alle Speisen auf dem Grill zubereitet werden.

Jeder Gang besteht aus mindestens einer Hauptkomponente, die auf dem Grill zubereitet werden muss. Die Zubereitung einer Beilage in jedem Gang ist dem Team freigestellt und geht allerdings nicht in die Wertung ein.

Grillgeräte

Es ist ausschließlich auf dem zur Verfügung gestellten Ur-Krostitzer Holzkohlegrill zu grillen. Elektrische Küchengeräte wie Mixer, Küchenmaschinen usw. sind zur Zubereitung von Beilagen/Marinaden erlaubt, nicht jedoch zur Zubereitung der Hauptkomponente. Diese muss zwingend auf dem Grill zubereitet werden.

Die Teams sind für ihre Grillgeräte selbst verantwortlich und haftbar.

Wettkampfbereich

Die Größe der gestellten Fläche beträgt 1,10m x 0,78m (= halber Bierzelttisch). Die Gestaltung der Wettkampffläche obliegt dem Grillteam – je kreativer, desto besser.

Aus Rücksicht auf die umliegenden Teams werden alle Teilnehmer darum gebeten, auf Lautsprecher/Megafone jeglicher Art im Wettkampfbereich zu verzichten.

Der bereitgestellte Grill muss für die Gäste und die Juroren über den gesamten Wettkampfzeitraum einsehbar sein.

Grillmethoden

Das Gargut darf auf einem Rost liegend sowie aufgespießt auf einer Rotisserie auch hängend, direkt oder indirekt gegart bzw. gegrillt werden. Brät- und Feuerplatten sind zugelassen.



Anrichten

Für die Jury wird auf den bereitgestellten Pappteller angerichtet.

Abgesehen von produktspezifischem Zubehör (Spieße, Schaschlik-Fladeln, Stängel, Stiele, etc.), muss alles auf dem Teller essbar sein. Über etwaige Regelverstöße entscheidet die jeweilige Tischjury.

Grillgut

Die Kategorien "Bratwurst" und "Steak" beinhalten die Verwendung von Pflichtprodukten. Hierfür müssen die zur Verfügung gestellten Produkte von WOLF Wurst verwendet werden.

Die Pflichtprodukte müssen im jeweiligen Gang verarbeitet und dürfen nicht ersetzt werden. Die Produkte müssen für die Jury erkennbar sein.

Beim vegetarischen alternativen Grillgut ist jedem Team die Auswahl der Produkte freigestellt. Die Produkte sind selbst mitzubringen.

Hygiene

Gültige Hygienestandards sind generell einzuhalten. Das Team ist dafür verantwortlich, dass die Kühlkette eingehalten wird.

Juroren

Die Juroren, Mindestalter 18 Jahre, nehmen am Veranstaltungstag an der Juryeinweisung teil.

Die Juroren verpflichten sich, alle Speisen, über die sie zu urteilen haben, zu probieren, es sei denn, sie sind ungenießbar.

Die Wertung der Juroren ist unanfechtbar und unveränderbar.

Bei Unstimmigkeiten entscheidet die einfache Tischmehrheit.

Wertung Grillgut / Alternatives Grillgut

Jedes Team wird unabhängig bewertet.

Die Bewertung erfolgt in 3 Kriterien auf einer Skala von 1-10 mit jeweils 0,5 Punkten Abstufung.

Zur Ermittlung der Gesamtpunktzahl werden die vergebenen Punkte pro Kriterium anschließend summiert.

Ungenießbare Speisen müssen nicht probiert und können mit 0 Punkten bewertet werden.

- 1) Gesamteindruck des Gerichtes
- 2) Garzustand des Hauptbestandteils
- 3) Geschmack des Hauptbestandteils

Bei einer Bewertung von 5,5 oder weniger Punkten ist eine schriftliche Begründung anzugeben.

Das Endergebnis wird durch Summieren der Einzelwertungen ermittelt.

Es gibt keine Streichergebnisse. Bei Punktgleichheit entscheidet das Los.

Kategorie- bzw. Gesamt- Sieger ist das Team mit den meisten Punkten.



Wertung Beste Performance

Jedes Team wird unabhängig bewertet.

Hierbei zählt der Gesamteindruck unter Berücksichtigung folgender Kriterien:

- Gesamtmotto
- Kostüme
- Dekoration Stand
- Stimmung
- Anrichtung des Grillguts
- Performance bei Abgabe des Grillguts (z.B. Tanz, Ritual)

Während des gesamten Wettbewerbs werden vom Veranstalter ausgewählte Personen die Teams beobachten und die Wertung für die Beste Performance abgeben.

Siegerehrung

Die Siegerehrung findet nach der Auszählung des letzten Gangs sowie der anschließenden Ermittlung der Gesamtwertung statt. Die Gewinner werden live verkündet.

Gewinne

Es werden folgende drei Gewinne ausgelobt:

Sieger Kategorie "Bestes Grillteam" (Beste Wurst und bestes Steak):

Der Goldene Grill, 2 Gutscheine für die Teilnahme am Grillkurs beim Grillprofi, ein Grill-Paket sowie 15 Kästen Ur-Krostitzer Pilsner.

Sieger Kategorie "Bestes alternatives Grillgut" (Beilage, anderes Grillgut außer Wurst und Steak):

Gutschein für 2 Tickets für die VIP-Skybox in der Red Bull Arena Leipzig, in Absprache mit dem Veranstalter sowie 15 Kästen Ur-Krostitzer Pilsner. **Sieger Kategorie "Beste Performance" (Kreativität bei der Anrichtung bzw. Präsentation des Grillguts):**

Gutschein für 2 Tickets für das Krystallpalast Varieté Leipzig inkl. Drei-Gänge-Menü sowie 15 Kästen Ur-Krostitzer Pilsner.

Streitigkeiten

Etwaige Einsprüche gegen regelwidrige Vorfälle sind durch einen Vertreter des Teams am Wettkampftag bis spätestens 24:00 Uhr schriftlich an post@ur-griller.de einzulegen. Spätere Einsprüche sind nicht zulässig.

Entscheidungen werden mit einfacher Mehrheit seitens Jury & Veranstalter getroffen.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Jedes Team hat das Recht, beim Jury-Vorsitzenden die jeweiligen Bewertungsbögen einzusehen oder im Verlauf als Mail zugeschiedt zu bekommen, hier bitten wir um Verständnis für evtl. auftretende Bearbeitungszeiten bis zur finalen Ausgabe per Mail.