



## Infos für Teams

### 1. allgemeiner Rahmen / Wertungsklassen

Die „2. Meller Grillmeisterschaft“ wird im Jahr 2020 wieder in zwei Wertungsklassen ausgetragen.

In der **Hobbyklasse** können Teams antreten, deren Hobby das Grillen ist und die dieses nicht organisiert in Vereinen, Clubs, Gastronomiebetrieben oder sonstigen (semi-)professionellen Einrichtungen betreiben. Damit gemeint sind z. B. Teams aus Freundeskreisen, Straßengemeinschaften, Sportmannschaften, Kollegenkreisen oder o. ä.

Kurz gesagt, jeder, der Spaß und ein wenig Talent am Grill hat (oder ein guter Zuarbeiter ist 😊) darf teilnehmen.

In der **Profiklasse** starten Teams, die, wie oben schon gesagt, z. B. in Grillvereinen oder -verbänden regelmäßig und professionell grillen.

Das Siegerteam der Hobbyklasse bei der „1. Meller Grillmeisterschaft“ in 2018 tritt automatisch in der Profiklasse an!

Der Veranstalter setzt bei den Angaben der Teams zur Einordnung in die Klassen auf die Fairness der Teams, um einen gerechten Wettbewerb für alle zu gewährleisten!

Wir möchten, dass nicht nur der Wettbewerb, sondern vor allem der **Spaß** und die **Leidenschaft am Grillen** im Vordergrund stehen! Die Grillmeisterschaft ist keine hochprofessionelle, ernste Veranstaltung, sondern ein entspanntes Grillevent, an der Teams und Zuschauer ihre Freude haben!

### 2. Die Teams

Ein Grillteam sollte aus **zwei bis sechs** Personen bestehen und sich einen Teamnamen und ein Teammotto geben.

Jedes Team benennt einen Team-Chef, der Ansprechpartner für den Veranstalter ist.

Es ist Platz für ca. zwölf Teams, eine schnelle Anmeldung empfiehlt sich also.

### 3. Ausstattung der Wettkampfplätze

Abhängig von der Anzahl der gemeldeten Teams, steht den Teams ein Wettkampfplatz von mindestens **6x4 Meter** zur Verfügung.

Jedes Team muss sämtliche Grills, Gerätschaften, Zutaten, und sonstige benötigte Utensilien sowie die Ausstattung des Wettkampfplatzes (z. B. Zelte, Bierzeltgarnituren und Tische) selbst mitbringen.

Es darf ausschließlich auf **Holz – und Holzkohlegrills** oder z. B. Smokern und Pelletgrills gegrillt werden! Der Veranstalter haftet nicht für die Sicherheit der mitgebrachten Grills und Gerätschaften, die Teams sind für eine sachgemäße Handhabung verantwortlich!

Jedes Team erhält einen zugelassenen und geprüften Feuerlöscher, außerdem sind Löschdecken vorhanden.

Eine Handwaschgelegenheit am Platz ist Pflicht (hier reicht ein Wasserkanister mit Hahn!). Auf die Hygiene beim Umgang mit den Speisen ist unbedingt zu achten!

Die Teams bekommen einen Stromanschluss gestellt. Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker sind mitzubringen.

Für die Kühlung der Lebensmittel muss jedes Team selbst Kühlboxen o. ä. mitbringen.

Da die Besucher reges Interesse an der Zubereitung des Grillguts zeigen werden, ist von den Teams dafür zu sorgen, dass diese den Wettkampflplatz nicht betreten können. Daher ist an entsprechende Begrenzungen zu denken (z. B. Bierzeltgarnituren, Zäune o. ä.).

#### 4. Zubereitung und Abgabe der Gänge

Grundsätzlich müssen **alle Gerichte** und deren einzelne Bestandteile **vor Ort zubereitet** werden! Ausnahme sind lediglich Burger Buns und solche Soßen, die vor Ort schwierig herzustellen sind (z. B. selbst gemachte Mayonnaise). Fleisch darf natürlich zu Hause mariniert werden.

Bei **Nichtbeachtung** wird der komplette Gang aus der Wertung genommen! Im Zweifel ist vor der Veranstaltung der Veranstalter zu kontaktieren um Einzelheiten abzusprechen (Kontaktdaten s.u.)!

Pro Gang müssen **fünf Portionen** abgegeben werden. Eine sechste Portion sollte als Schauteller für die Zuschauer am Stand zu sehen sein. Natürlich dürfen auch Probierhäppchen an die Besucher abgegeben, jedoch nicht verkauft werden.

Die Gänge müssen in den vom Veranstalter ausgegebenen Boxen (Foodcontainern) angerichtet und abgegeben werden. Für Soßen und Dips werden ebenfalls Schälchen gestellt.

Zum Anrichten in den Foodcontainern darf auch mit essbaren Garnierungen gearbeitet werden. So sind z. B. Kräuter- und Salatgarnierungen o. ä. erlaubt. Eigene Schälchen, Platten, Teller o. ä. dürfen nicht im Foodcontainer enthalten sein. Im Burgergang sind allerdings Zahnstocher oder einfache Schaschlickspieße erlaubt, um die Stabilität beim Transport zu gewährleisten.

An oder in den Foodcontainern angebrachte Markierungen, die für die Blindjury einen Rückschluss auf ein Team zulassen, führen zur Nichtwertung des entsprechenden Gangs!

#### 5. Gänge und Abgabezeiten

##### Gänge für die Profi-Teams:

- Schweinebraten mit Beilage
- Burger mit Beilage
- Gericht aus Überraschungs-Warenkorb (Hauptbestandteil mit Beilage)
- Dessert

Abgabe Schweinebraten mit Beilage: ab 13:00 Uhr

Abgabe Burger mit Beilage: ab 14:00 Uhr

Abgabe Gericht aus Warenkorb: ab 15:00 Uhr

Abgabe Dessert: ab 16:00 Uhr

Siegerehrung: ca. 18:00 Uhr

Der Überraschungs-Warenkorb wird den Teams rechtzeitig ausgehändigt, damit noch genug Zeit bleibt, sich ein Gericht auszudenken und dieses zu grillen. Es dürfen ausschließlich Waren aus dem Warenkorb verwendet werden, eigene Gewürze, Kräuter oder Soßen und Dips dürfen aber mit eingearbeitet werden. Bei Unsicherheit dazu sollte bitte vorher der Veranstalter befragt werden.

Hinweis: Gerade für den Gang „Überraschungs-Warenkorb“ empfiehlt es sich, für alle Eventualitäten zu planen: es kann ein weiteres Fleischgericht gefordert werden, aber auch z. B. ein Fischgericht oder ein rein vegetarisches. Es können also verschiedenste Utensilien benötigt werden!

#### Gänge für die **Hobby-Teams**:

- Burger mit Beilage
- Spareribs mit Beilage
- Dessert

Abgabe Burger mit Beilage: ab 14:00 Uhr  
Abgabe Spareribs mit Beilage: ab 15:00 Uhr  
Abgabe Dessert: ab 16:00 Uhr  
Siegerehrung: ca. 18:00 Uhr

Die genauen Abgabezeiten für beide Klassen richten sich nach Anzahl der angemeldeten Teams und können sich daher noch ändern.

Am Veranstaltungstag wird es eine Team-Besprechung mit allen Team-Chefs geben, bei der die genauen Uhrzeiten bekanntgegeben werden.

Die Teams müssen die Gänge spätestens **10 Minuten** nach der zugeteilten Uhrzeit abgeben, danach können die Gerichte nicht mehr in die Wertung eingehen!

Die Gänge müssen, sofern nicht ausdrücklich gefordert, nicht grundsätzlich Fleisch enthalten, sondern dürfen auch vegetarisch zubereitet sein.

Aus Gründen der **Nachhaltigkeit** empfiehlt der Veranstalter den Teams, beim Einkauf der Zutaten auf regionale Produkte zu setzen, dies wird allerdings nicht kontrolliert.

## **6. Bewertungen**

Bewertet werden alle Gänge unter folgenden **Bewertungskriterien**:

- Gesamteindruck (Optik) des Gerichts (Gewichtung mit 10 %)
- Kreativität des Gerichts (Gewichtung mit 5 %)
- Garzustand des Hauptbestandteils (Gewichtung mit 15 %)
- Geschmack des Hauptbestandteils (Gewichtung mit 35 %)
- Geschmack der Beilage (Gewichtung mit 25 %)
- Geschmackliche Harmonie des Gesamtgerichts (Gewichtung mit 10 %)

Gewonnen hat das Team, das am Ende insgesamt die meisten Punkte für alle Gänge erzielt hat. Wenn zwei Teams gleich viele Punkte haben, gewinnt das Team, das die meisten Punkte beim Geschmack des Hauptbestandteils erzielt hat.

Die Sieger dürfen sich bis zur nächsten Austragung der Meller Grillmeisterschaft „**Meller Grillmeister - Hobby**“ oder „**Meller Grillmeister - Profi**“ nennen.

Bei Fragen und für Anmeldungen steht Frau Ina Wien zur Verfügung:

Stadt Melle  
Kultur- und Tourismusbüro  
Markt 22  
49324 Melle  
Telefon: 05422/965-300  
E-Mail: [i.wien@stadt-melle.de](mailto:i.wien@stadt-melle.de)

Stand: 18.02.2020  
Änderungen vorbehalten