



**aba – austrian barbecue association –  
österreichischer grillverband**  
ZVR-Zahl: 525619167  
[www.aba-barbecue.at](http://www.aba-barbecue.at)

## **aba-Jurorenschulung**

Sie werden bei der Ausübung der Juryarbeit mit einem Jurorenpass ausgestattet. Somit können Sie bei nationalen und internationalen Grillmeisterschaften die Jurorenfunktion ausüben und mit Ihrem Wissen für ein gerechtes Ergebnis sorgen.

Von 09:00 bis 17:00 Uhr wird Wissen und Erfahrung im Umgang und in der Beurteilung von Lebensmitteln vom Grill gelehrt und vermittelt. Die eigenen Erkenntnisse bezüglich der eigenen Sensorik gelehrt und vor Augen geführt. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken der eigenen Fähigkeiten im Umgang und Beurteilung von Lebensmitteln.

**Verbindliche Anmeldungen und Anfragen richten Sie bitte an [aba-sekretariat@gmx.at](mailto:aba-sekretariat@gmx.at)**

**Die Leistungen der Grillteams haben sich seit Bestehen der weltumspannenden WBQA - World Barbecue Association derartig in die Höhe geschraubt und folglich ein Niveau erreicht, dem die Jury (Wertungsrichter) größtenteils nicht mehr gewachsen ist. Die Fairness gegenüber den Grillteams hat ab nun Priorität und erhebt den Anspruch auf eine kompetente und ehrliche Bewertung.**

Für nationale oder internationale Grillwettbewerbe werden in der Regel je nach Teilnehmer, Hunderte von Juroren benötigt. Grillteams mit sehr landesspezifischen Spezialitäten sollen nach internationalen Regeln einer fairen und differenzierten Benotung unterzogen werden. Dies erfordert nicht nur ein höchstes Maß an Konzentration und Schnelligkeit bei der Bewertung, sondern auch kompetentes Allgemeinwissen über Garmethoden, Fleisch- und Gewürzkunde. Genießer unterschiedlicher Prägungen sind hier gefragt. In diesem Sinne werden auch immer Jurorinnen und Juroren von den Verantwortlichen ausgewählt, die für diese ehrenamtliche Tätigkeit in Frage kommen. Nicht zuletzt, soll auch der Spaß und die Freude an der genussvollen Beurteilung von Grillgerichten nicht zu kurz kommen.

Mit aba-Vizepräsident, Fleischermeister und Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek und Grillweltmeister Dipl.-Päd. BOL Georg Riegler BEd MEd konnte man die besten und versiertesten Seminarleiter für den Jurorenlehrgang gewinnen. Kompetent und sehr überzeugend führen sie die Teilnehmer in die Philosophie des Grillens ein. Von der Sensorik und Eigenschaft des Grill-Fleisches, Gewürzen und Kräuter sowie Garstufen. Alle Sinnesorgane werden mit richtig "Riechen", "Fühlen" und "Schmecken" an Produkten durchgespielt. Bewertungsrichtlinien erläutert, Beurteilungsblätter erklärt und auf alle Allfälligkeiten aufmerksam gemacht. Das Ergebnis mit natürlich, unterschiedlichen Beurteilungen und Meinungen war das Spiegelbild des aufgenommenen Seminarinhaltes und eigenem Grillwissen. So kann ein strahlendes aba - Schulungsteam zum Schluss allen Kandidaten zusammen mit dem Teilnahmezertifikat auch den Juroren-Pass überreichen, welcher den Inhaber berechtigt, an offiziellen Grill & BBQ -Wettkämpfen als Juror zu amtieren.