



**aba**  
**Austrian Barbecue Association**  
 Österreichischer Grillverband  
 ZVR-Zahl:525619167



Registrierungsnummer: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**ANMELDUNG**  
 für die  
**20. Austrian GRILL OPEN 2018**  
 am 04.-05. Mai 2018 in Horn, Niederösterreich

**Anmeldeschluss wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist der 23. März 2018**  
**Neu: „Frühbucherbonus“ – Wer bis 31. 12.2017 bereits überweist: zahlt nur 100 €. (statt 150€)**

**Teamname:** \_\_\_\_\_

Wählen Sie einen originellen Namen wie „Stiergriller“ „Hotgrillers“ „Hot Bulls“ oder Regionsbezogen usw.  
 Um Doppelnamen auszuschließen wird das Team nach Anmeldungseingang benachrichtigt

**Teamchef:**

Name:.....

Firma:.....

Adresse:.....

PLZ:.....Ort:.....

Land:.....

Telefon:.....

E-Mail:.....

Helfen Sie uns ein wenig bei der Organisation. Postgebühren sind ein wesentlicher Faktor. Wenn möglich wollen wir elektronisch kommunizieren. Dazu benötigen wir eine E-Mail Adresse oder Fax-Nummer. Danke!

**Mannschaftsteilnehmer:**

Ein Team kann aus 2 bis zu maximal 6 Teilnehmern bestehen.

Teilnehmen können alle die leidenschaftlich gerne grillen und **Mitglied der aba** sind, ausgenommen von der aba Mitgliedschaft sind Personen unter 18 Jahren. Bitte bei der Akkreditierung am Wettbewerbstag einen Lichtbildausweis mitführen. Die Möglichkeit sich anzumelden besteht auf der aba Homepage.

(www.aba-barbecue.at)

2. Name: .....

3. Name: .....

4. Name: .....

5. Name: .....

6. Name: .....

Wir sind mit den Teilnahme- und Wettbewerbsbedingungen einverstanden

\_\_\_\_\_  
 Ort / Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift des Teamchefs

**Die vollständig ausgefüllte Anmeldung senden Sie an:**

aba-Austrian Barbecue Association – ZVR-Zahl:525619167

Präsident Adi Matzek, 3744 Mold, Maria Dreieichen 81

E-Mail: [aba-sekretariat@gmx.at](mailto:aba-sekretariat@gmx.at)

## Wettbewerbsbedingungen

An der Österreichischen Grillmeisterschaft können alle Grillbegeisterte teilnehmen, die Mitglied der aba sind. Eine Mannschaft besteht aus 2 bis maximal 6 Personen, die sich in einem publikumswirksamen Outfit (Kleidung und Dekoration) nach eigenen Vorstellungen präsentieren kann.

---

**Anmeldegebühr zur Austrian GRILL OPEN 2018 in Horn, beträgt pro Mannschaft € 150,--.**  
**„Frühbucharbonus“ – Wer bis 31. 12.2017 bereits überweist, braucht nur € 100,-- zu bezahlen.**

**Die Bankdaten:**      **Kontonummer:**      **4303400**  
                                 **Bankleitzahl:**      **43600**  
                                 **Iban:**                      **AT16436000004303400**  
                                 **Bic:**                         **WVOHAT21**

**Die Kautions in Höhe von € 100,-- ist vor Ort bei der Warenausgabe in bar zu entrichten.**

---

**Die Einzahlung der Anmeldegebühr bis 23. März 2018 berechtigt das Team zur Teilnahme!**

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten. Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts oder Gas) sind dem Team überlassen, erlaubt sind (Wokeinsatz, Gussplatten und Pfannen von Grillanbietern.). Küchentöpfe, Bratpfannen, Injektoren und jede Art von Elektrogeräten sind nicht erlaubt – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen – aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen.

Der Teamchef/in hat dafür zu sorgen, dass die Mannschaft alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einzuhalten hat. Die Teams sind auch angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Falle Rücksicht zu nehmen. Das Team verlässt den Platz nach guter Sitte, sauber aufgeräumt. Kautions wird bei ordnungsgemäßer Endkontrolle bar ausbezahlt. Die Endkontrolle ist bei der Warenausgabe bei Herrn Günter Zöchmeister zu beantragen.

### Wettbewerbsvorgaben

Jedem Team wird eine Fläche von ca. 30 m<sup>2</sup> bereitgestellt. Außerdem werden jedem Team 1 Arbeitstisch und 1 Gästetisch mit Bänken (Biertischgarnituren, 200 cm x 50 cm und einer Höhe von 77 cm) für 6 Personen, sowie Müllsäcke für Abfälle zugeteilt. Für die Ausstattung (Zelt, Tischtücher, Fahnen, Blumen usw.) muss das Team selbst sorgen. Kühlmöglichkeit wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Die Wasser-Bezugsstelle wird vom Veranstalter bekannt gegeben; für die Handwaschgelegenheit im Wettkampfbereich ist das Team selbst zuständig. Wasserbehälter nach Hygienevorschrift sind mitzubringen. Strom kann fallweise zur Verfügung gestellt werden. Ca. 10 kg Holzkohlebriketts und 1 Flasche Gas werden nach Voranmeldung, solange der Vorrat reicht, während des Wettbewerbes vom Veranstalter kostenlos bereitgestellt. Wir weisen darauf hin, dass jedes Team eine Karte mit allen Gerichten unter Angabe der Allergenen Stoffe zu erstellen und sichtbar am Stand anzubringen hat.

### Wettbewerbsaufgaben:

Jedes Team muss sich in 4 Gängen stellen und unterliegt der Bewertung.  
Indirektes -, direktes Grillen oder auch die Barbecuemethode können angewendet werden.

**4 Gang Grillmenü, 11 Port.** (5 VIP's, 1 Tischjury, 3 Blindjury + 1 Blindjurymusterbox) und am Grillstand 1 Schauteller) bestehend aus: (der Hauptbestandteil sollte ca. 150 g wiegen)

- **Geflügel – Hühnerbrust Suprême mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Schwein – Schlussbraten mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Rind – Hüferschwanzl mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Dessert – Apfel trifft Teig.**

---

**Die vorgegebenen Hauptbestandteile müssen sich auf dem Teller wiederfinden!**

**Alle Produkte auf dem Teller müssen ausnahmslos aus dem Warenkorb des Veranstalters stammen, mit Ausnahme der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel – andernfalls muss man mit 25 % Punkteabzügen beim Gang des Regelverstoßes rechnen!**

**Dies gilt ebenfalls für alle Dekorationsmaterialien auf dem Teller und in der Blindjurybox.**

**Standkontrollen werden ab der Warenausgabe durchgeführt.**

**Abgabe des 1. Grillganges: 12:00 Uhr**

**Der Zeitabstand zwischen den Menügängen beträgt 60 Minuten. Die Abgabeteranz beträgt + - 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin.**

Der „Warenkorb“ für den Wettbewerb, wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Teller, Gläser und Besteck müssen vom Team beigelegt werden. (Ausgenommen Blindverkostungsboxen, Maße: ca. 22 cm x 16 cm x 4 cm.) Grundsätzlich gelten für alle Teams

- **Spaß, Fairness und Freude am Grillen vermitteln.**
- **Gesund und sicher garen mit besten Geräten und Brennmaterialien.**
- **Die Verwendung von hochwertigen heimischen Lebensmitteln.**

## Jury – Wettbewerbsregeln

Die Regel der aba Austrian Barbecue Association sieht eine Bewertung aus 3 Personen Blindjury vor. Die Juryauswahl sowie die Bestellung der Oberjuroren und des Jury Marshalls wird vom aba - Präsidenten vorgenommen.

Gewertet wird nach den folgenden Kriterien und Gewichtungsfaktoren.

- A. Aussehen des Gesamtgerichtes** 0,60
- B. Aussehen des Hauptbestandteils** 0,90
- C. Biss des Hauptbestandteils** 1,35
- D. Geschmack des Hauptbestandteils** 1,40
- E. Geschmack der Beilagen** 0,75

Die Benotung ist wie folgt: Skala 1 - 9

- 1 = undiskutabel, ungenießbar**
- 2 = stark über- oder untergart**
- 3 = leicht über- oder untergart**
- 4 = akzeptabel**
- 5 = gut = Start bei der Bewertung**
- 6 = sehr gut**
- 7 = ausgezeichnet**
- 8 = super**
- 9 = nicht zu übertreffen**

In der FUN - Wertung wird folgendes bewertet:

Die Benotung für die einzelnen Kriterien:

*Der Wettkampfbereich *Die Tischdekoration *Die Teambekleidung *Unterhaltungswert des Teams (Style, Originalität, Dekoration, Neukreationen, hat das Team und seine Gäste Spaß usw.)	Punkte: 5 = originell 6 = sehr einfallsreich 7 = außerordentlich originell 8 = hitverdächtig 9 = super
--	---

## Einspruchsfrist

15 Minuten nach Abgabe des letzten Ganges haben der Teamchef und ein weiteres Mitglied des Teams die Möglichkeit alle abgegebenen Gerichte (Blindjuryteller) zu begutachten und eventuell mittels eines vorgegebenen Formulars schriftlich beim Oberjuror Einspruch zu erheben. Besichtigungsort ist die Abgabestelle der Blindjury.

Einspruchsfrist endet nach 45 Minuten. Danach gibt es keine Möglichkeiten mehr etwas zu beanstanden.

**Die danach ausfolgende Auswertung ist endgültig und nicht anfechtbar.**

## Auswertung:

Es wird über die Punktevergabe der Auswertung weder schriftlich noch mündlich kommuniziert.

Preise – Die Grillmeister werden in unterschiedlichen Wertungen ermittelt.

**Alle Teams die aus Niederösterreich kommen, machen den Landesmeister unter sich aus.**

**Alle Teams die aus Österreich kommen, machen den Staatsmeister unter sich aus.**

**Alle Internationalen Teams und die Teams aus Österreich machen den Internationalen Grill-Open-Meister unter sich aus.**

### Preisgeld: International Grill-Open Meisterschaft

1. € 700,-      2. € 500,-      3. € 300,-

### Preisgeld: Austrian Grill-Open Meisterschaft

1. € 700,-      2. € 500,-      3. € 300,-

### Preise: NÖ Grill-Open Meisterschaft

Siegerpokale

Weiteres werden vergeben: Urkunden, Medaillen und wertvolle Sachpreise. Die Siegerehrung findet am Veranstaltungstag um ca. 19:00 Uhr statt.

Das Einrichten des Wettbewerb-Grillplatzes ist am 3. Mai 2018 ab 15:00 Uhr möglich.

Ausgabe des Warenkorbes ist am Freitag dem 4. Mai 2018 um 17:00 Uhr oder Samstag, dem 5. Mai 2018 um 8.00 Uhr. Rückgabe ist am Samstag dem 5. Mai 2018 um 16:00 Uhr.

Die Gesamtsiegerteams verpflichten sich nach der Siegerehrung noch 30 Minuten für ein Pressefoto und Interviews zur Verfügung zu stehen.

*Wir freuen uns auf Ihre Beteiligung und wünschen Ihnen viel Erfolg!*

**Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!**

Für weitere fachliche Auskünfte steht aba - Präsident Adi Matzek zur Verfügung. E-Mail: [aba-sekretariat@gmx.at](mailto:aba-sekretariat@gmx.at)

Die vorgegebenen Hauptbestandteile für die



**20. Austrian GRILL-OPEN 2018**

in Horn, Niederösterreich.

Mengenangabe für 1 Team = 11 Portionen vom 4-Gang-Menü

**Geflügel**

Hühnerbrust „Suprême“ mit Vitamin und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

**Schwein**

Schlussbraten mit Vitamin und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

**Rind**

Hüferschwanzl mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

**Dessert**

Apfel trifft Teig

**Warenkorb**

12	Stk.	Hühnerbrüste Suprême
2	Stk.	Schweins - Schlussbraten wie gewachsen mit Schwarte
3	Stk.	Hüferschwanzl (Tri Tip Steak)

**Es ist erlaubt mitzubringen, je nach persönlichem Bedarf.**

Erdäpfel
Karotten
Knollensellerie
Gelbe Rüben
Bärlauch
Champignons
Paradeiser
Küchenkräuter aller Art
Weißkraut

Polenta
Semmelbrösel

Milch
Sauerrahm
Butter
Topfen

Kristallzucker
Staubzucker
Vanillezucker
Schokolade
Rosinen
Puddingpulver

Hühnereier
------------

Öl
Gewürze aller Art
Mayonnaise

Rauchspeckscheiben
Toastschinken

Holz - Grillspieße
--------------------

Alkoholfreie Getränke
-----------------------

Paprika in allen Farben
Blattspinat
Zwiebel
Jungzwiebel
Lauch
Knoblauch
Zitronen
Äpfel
Mais (Körner oder Kolben)
Zucchini

Toastbrot
Mehl aller Art

Schlagobers
Joghurt
Käse
Margarine

Nüsse aller Art
Marzipan
Marmeladen
Honig
Preiselbeeren
Teiglinge (Blätter-Strudel-Plunderteig)

Hefe
------

Essig
Gewürzsaucen (Ketchup, Tabasco etc.)
QimiQ

Schweinsnetz
Naturdärme

Spagat (Wurstzwirn)
---------------------

Alkoholische Getränke
-----------------------

Wichtig:

Nur die vorgegebenen Produkte des Warenkorbes, einschließlich der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel, dürfen auf dem Teller des zu bewertenden Grillgerichtes sein. Vorgefertigte Produkte, Nichteinhaltung der Zeittoleranz (+ - 5 Min. zum jeweiligen Abgabetermin) und unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25 % Punkteabzügen.

**Änderungen obliegen dem Veranstalter!**

## Juryrichtlinien für die Austrian Grill Open 2018



[aba-sekretariat@gmx.at](mailto:aba-sekretariat@gmx.at)  
ZVR-Zahl: 525619167  
[www.aba-barbecue.at](http://www.aba-barbecue.at)



**Alle niederösterreichischen Teams, grillen um den Landes-Grillmeister.**

**Alle österreichischen Teams, grillen um den Staats-Grillmeister.**

**Alle internationalen und österreichischen Teams, grillen um den Internationalen GRILL OPEN-Meister.**

**Portionen:** Es müssen pro Gang 11 Portionen zubereitet werden (beim Dessert 1 Blindjurymusterbox zusätzlich für den (Zacapa -Wettbewerb): 1 Schauteller, 5 Teller für Gäste, 1 Tischjuror und 3 Blindjury + 1 Blindjurymusterbox. Der Hauptbestandteil sollte ca. 150g wiegen. Die Food Container für die Blindjury bringt das Team zum vorgeschriebenen Standort. Die Jury erhält nichts außer den Vorgaben in der Ausschreibung! Hinweise zum Team, oder unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25 % Punkteabzügen.

**Food Container:** werden vom Veranstalter mit dem Warenkorb ausgeteilt.

**Warenkorb:** Die Waren sind in der Ausschreibung genau definiert, inklusive der erlaubten mitzubringenden Lebensmitteln.

**Geflügel:** Hühnerbrust „Suprême“ darf im Ganzen, ausgelöst, gefüllt oder geschnitten (Holzspieß) zubereitet werden. Empfohlene Garstufe: durchgegart.

Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.

Zusätzlich wird es bei diesem Gang eine Grillkäse Bewertung geben.

**Schwein:** Schlussbraten mit Schwarte, darf im Ganzen, portioniert, mit oder ohne Schwarte, zubereitet werden.

Empfohlene Garstufe: zartrosa - durchgegart.

Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.

**Rind:** Hüferschwanzl (Tri Tip Steak), darf im Ganzen oder portioniert zubereitet werden.

Empfohlene Garstufe: rare – medium well.

Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.

**Süßspeise:** Apfel trifft Teig, mit Ergänzung aus dem Warenkorb.

Hier gibt es eine Zusatzwertung mit Zacapa-Rum zu gewinnen. Foodpairing (Entscheidend ist hier die Harmonie zwischen der Süßspeise und dem Zacapa-Rum). Die Süßspeise soll also keinen Rum beinhalten – es entscheidet nur die Geschmackskombination der Speise mit dem Zacapa Rum.

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten. Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts oder Gas) sind dem Team überlassen, erlaubt sind (Wokeinsatz, Gussplatten, Pfannen und Töpfe von Grillanbietern.). **Küchentöpfe, Bratpfannen und jede Art von Elektrogeräten sind nicht erlaubt** – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen — aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen.

Der Teamchef/in hat dafür zu sorgen, dass die Mannschaft alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einzuhalten hat. Die Teams sind auch angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Falle Rücksicht zu nehmen.