

Anmeldung und Ausschreibung zur:



**5. Austrian Smoker Competition ©**  
**24<sup>th</sup> BBQ-Event powered by Landmann**  
am Samstag dem 5. Mai 2018 in Horn.



Anmeldeschluss wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist der 23. März 2018

Jede/r engagierte BBQ-er(in) kann daran teilnehmen!  
Weil es eine Freude ist mit Österreichischen Produkten ein tolles BBQ-Gericht zuzubereiten und sich einer Jury zu stellen. Gewinnen können alle, die dabei sind. Ein persönlicher Gewinn ist deine Teilnahme auf alle Fälle. Du trägst dazu bei den BBQ-Gedanken (LOW & SLOW) zum Entschleunigen der Gesellschaft durch diese gemeinschaftliche Erfahrung zu verbreiten. Unkostenbeitrag (Warenkorb, Organisation usw.) beträgt € 80,-.

BBQ-Name: \_\_\_\_\_

Wählen Sie einen lustigen oder originellen Namen wie „Stiersmoker“ „Hot-Inferno“ „Hot Dog“ oder Regionsbezogen „Waldviertler-Nebelwolke“ usw.  
Um Doppelnamen auszuschließen wird der Teilnehmer nach Anmeldungseingang benachrichtigt.

Teilnehmername:.....

Adresse:.....

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

Telefon:..... Fax:.....

E-Mail:.....

Es darf zusätzlich eine Person den Teilnehmer unterstützen.  
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.

**Teilnahmegebühr zur Austrian Smoker Competition in Horn beträgt € 80,-.**

<b>Die Bankdaten:</b>	<b>Kontonummer:</b>	<b>4303400</b>
	<b>Bankleitzahl:</b>	<b>43600</b>
	<b>Iban:</b>	<b>AT164360000004303400</b>
	<b>Bic:</b>	<b>WVOHAT21</b>

**Die Kautions in Höhe von € 50,- ist vor Ort zu entrichten.**

**Die Einzahlung der Anmeldegebühr bis 23. März 2018 berechtigt zur Teilnahme!**  
**Der Teilnehmer verpflichtet sich, für die ordentliche Rückgabe allen Materials zu sorgen und verlässt den Platz nach guter Sitte, sauber aufgeräumt. Kautions von € 50,00 wird bei ordnungsgemäßer Endkontrolle bar ausbezahlt.**

**Warenausgabe ist am Freitag, dem 4. Mai 2018 um 11:00 Uhr.**

Weitere Infos zum ASC-Bewerb entnehmen sie den Juryrichtlinien.  
Ich bin mit den Teilnahme- und Wettbewerbsbedingungen einverstanden:

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

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Teilnehmers

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

Adi Matzek - [aba-sekretariat@gmx.at](mailto:aba-sekretariat@gmx.at)

## Wettbewerbsbedingungen:

An der Austrian Smoker Competition (im Text ASC genannt) können alle BBQ-begeisterten Personen jeden Alters teilnehmen. Ein Teilnehmer sollte sich in einem publikumswirksamen Outfit (Kleidung u. Dekoration) nach eigenen Vorstellungen präsentieren können.

Kaution € 50,00 - wird bei ordnungsgemäßer Endkontrolle wieder bar ausbezahlt.

Der Teilnehmer hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten. Zugelassen sind nur Smoker, Wassermoker und Keramik-Griller. Die Energiequelle wie (Holz, Holzkohle, Holzkohlebriketts und Räucherchips) sind dem Teilnehmer überlassen, erlaubt sind (Grilltassen und Alufolie.) Grillgeräte sind zu dieser Smoker Competition nicht zugelassen!

Der Teilnehmer hat dafür zu sorgen, dass alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einzuhalten sind. Der Teilnehmer ist 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 verpflichtet sich für die ordentliche Rückgabe allen Materials und verlässt den Grillplatz nach guter Sitte, sauber aufgeräumt.

Jedem Teilnehmer wird eine Fläche von ca. 9 m<sup>2</sup> bereitgestellt. Außerdem werden jedem Teilnehmer eine Biertisch-Garnitur, sowie Müllsäcke für Abfälle zugeteilt. Die Wasser-Bezugsquelle wird vom Veranstalter bekannt gegeben und für die Händewaschgelegenheit ist der Teilnehmer selbst zuständig. Wasserbehälter sind mitzubringen. Stromanschluss ist für jeden Teilnehmer vorhanden.

### Grundsätzlich gelten für alle Teilnehmer

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

### Wettbewerbsregeln – Jury

Die Regel der aba – Austrian Barbecue Association sieht bei der „ASC“ 3 Personen Blindjury vor. Zusätzlich ist eine Blindjurymusterbox abzugeben. (Maße der Blindjurybox: 20 cm x 15 cm x 5 cm.) Ein Schauteller ist für Besucher am Grillplatz ebenfalls auszustellen.

Die Juryauswahl wird vom aba - Präsidenten vorgenommen.

Gewertet wird nach den folgend angeführten Kriterien und Gewichtungsfaktoren:

- **Sind Randzonen wie gewünscht vorhanden** 0,60
- **Saftigkeit des Hauptbestandteils** 0,90
- **Biss des Hauptbestandteils** 1,35
- **Geschmack des Hauptbestandteils** 1,40
- **Aussehen – wie wurde gepullt** 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**

Preise / Grillmeistertitel

Titel: Austrian Smoker Meister 2018  
Es gelangen weiteres Urkunden zur Verleihung.  
Pokale: Für Platzierung 1., 2., 3.

Preisgeld: 1. € 300,-  
2. € 200,-  
3. € 100,-

Die Siegerehrung findet um ca. 19:00 Uhr statt.

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

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

Änderungen obliegen dem Veranstalter!

## Juryrichtlinien für 5. Austrian Smoker Competition©24h BBQ-Event

**Warenausgabe und Akkreditierung ist am Freitag, dem 04. Mai 2018 um 11:00 Uhr am Festgelände in Horn.**

**Portionen:** Die gesmokten BBQ-Schopf werden am Samstag dem 05. Mai 2018 um 16:45 Uhr mit der Plombe zur Abgabe (Ort wird bekannt gegeben) gebracht und es müssen vor Ort 3 Portionen angerichtet werden, ein 2 cm breites BBQ-Schopfstück geschnitten und der Rest nach BBQ-Art-gepult (gezupft) auf Naturbelassenem Blattsalat. Zusätzliche Saucen, die sich nicht selbst beim Smoken ergeben sind nicht zugelassen. Angerichtet wird in Food Containern für die Blindjury. Der Hauptbestandteil sollte jeweils ca. 150g wiegen. Die Jury erhält nichts außer den Vorgaben in der Ausschreibung! Sollten beim Food Container Hinweise zum Team, oder nicht erlaubte Zutaten sein, führt dies zu Punkteabzügen.

- 16:45 Uhr: Anrichteplatz im Hauptzelt ist bezogen vom Teilnehmer.
- 16:45 Uhr: Plombenkontrolle von der Jury.
- 17:00 Uhr Abgabe der Food Container an die Blindjury (Darf ein Unterstützer des Teilnehmers durchführen.).
- Anschließend: Fingerfoodverkostung an Zuseher (kein Verkauf)

**Food Container:** werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.

<b>Schwein BBQ – Pulled Pork</b>		
Schweinschopf mit Blattsalat		

<b>Warenkorb</b>		
2	Stk.	Schweinschopf vom „Tullnerfelder Schwein“ verplombt
1	Stk.	Blattsalat (bleibt Naturbelassen)

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

Jegliche Lebensmittel für die individuelle Anwendung der Geschmacksgebung seines BBQ-Produktes.

**Kriterien:** Bewertet wird wie gepullt wurde, ob wie gewünscht auch Randzonen mitgepullt wurden, Geschmack, Saftigkeit und der Biss.

Der Teilnehmer hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten. Zugelassen sind nur Smoker, Wassermoker und Keramik-Griller. Die Energiequellen wie (Holz, Holzkohle, Holzkohlebriketts und Räucherchips) sind dem Teilnehmer überlassen, erlaubt sind Grilltassen und Alufolie – aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen.

Elektrobetriebene Smoker und Grillgeräte sind zu dieser Smoker Competition nicht zugelassen!

Der Teilnehmer hat alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einzuhalten. Der Teilnehmer ist 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.

[www.aba-barbecue.at](http://www.aba-barbecue.at)