

ABA – Austrian Barbecue Association Österreichischer Grillverband

Jury Funktionsbeschreibung

Gemäß der ABA Austrian – Barbecue – Association - Regeln wird in Tisch sowie Blindbewertung juriert.

Die Organisation sieht eine Mischung aus 2 Personen Tischjury und einer Blindjurywertung vor. 50% der Juroren setzen sich aus Profis (Köche, Gastronomen und Fleischhauer) und 50% aus Nichtprofis zusammen. Die Juryauswahl wird von den Grillmarschäll Horst Binder vorgenommen.

Den Juryvorsitz wird WBQA Oberjuror Theo Jocher innehaben.

Als Schiedsgericht werden neben den 3 Marschällen drei Jurymitglieder der Nichtprofis fungieren.

Juryeinteilung

Tischjury

Pro Team 2 Personen als Jury neben den anderen Gästen.

Blinddegustation

In der Blindjury, welche an einem neutralen Ort durchgeführt wird, werden 4 Jurywertungen durchgeführt.

Jury Grundsätze

Die Jury muß unvoreingenommen und ehrlich zu bewerten in der Lage sein.

Die Jury wird vor dem Anlass instruiert und zertifiziert.

Absprachen über die Benotung ist den Jurymitgliedern während der Bewertung untersagt.

Die Jury wird vor dem Anlass vereidigt.

Fairness den Teams gegenüber steht über allem.

Schiedsgericht

Als Schiedsgericht werden neben den 3 Marschällen drei Jurymitglieder der Nichtprofis fungieren.

Wertung

Tisch und Blindjurierung

Gewertet wird nach:

*Aussehen des Gesamtgerichtes

Harmonie des gesamten Gerichtes

*Aussehen des Hauptbestandteiles (Fleisch oder bei Dessert der Hauptbestandteil)

*Optische Garstufe des Hauptbestandteiles (z.B. Beef rosa = Medium)

*Biss des Hauptbestandteiles (Kauresistenzvermittlung)

*Geschmack des Hauptbestandteiles (der Gout des Fleischstückes)

*Geschmack der Beilagen

Die Benotung ist wie folgt: Skala 1 - 10

1 = indiskutabel ungenießbar

2 = stark verkohlt oder noch roh

3 = sehr stark über- oder untergart nicht
genießbar

4 = über- oder sehr untergart

5 = akzeptabel

6 = gut

7 = sehr gut
8 = ausgezeichnet
9 = super
10 = absolute Spitze

Bewertungs-Hinweise

a) Aussehen des Gesamtgerichtes :

Gleich aus welcher Professionalität Sie kommen, beurteilen Sie nach Ihrem persönlichen Gutdünken, wie das gesamte Gericht auf Sie vom Aussehen her wirkt. Sie wurden speziell für diese Aufgabe ausgewählt. Ihr persönliches Urteil zählt. Sie bewerten internationale Teams, lassen Sie sich bei Ihrem Urteil vom Internationalen leiten. Lassen Sie sich durch niemanden beeinflussen. Ihr Urteil zählt.

b) Harmonie des Gesamtgerichtes

Diese Rubrik wurde in die Wertung aufgenommen um der „Fünfstern“ Entwicklung im Familiensport Barbecue Einhalt zu gebieten. Es liegt an Ihnen persönlich wie Sie die Zusammenstellung des Gerichtes empfinden. Ist es für Sie Barbecue Typisch und nachvollziehbar ? Spricht die Zusammenstellung der Speisen Ihren Gaumen und Ihrem Auge an ? Denken Sie auch hier an die Internationalität der Teams und werten Sie nach Ihrem Harmonie-Empfinden.

Bitte Rückseite beachten

c) Aussehen des Hauptbestandteils

Dieser Bewertungspunkt ist einer der wichtigsten im ganzen Menü. Beachten Sie bitte, wie das Fleischstück,(oder der Dessert Hauptbestandteil) auf Sie persönlich wirkt. Berücksichtigen Sie die Internationalität der Teams. England und Irland haben eine andere Auffassung von Garen als Italien oder Österreich. Eine durchgegart Rinderbrust a la Texas Style kann genauso ihr Gutdünken erlangen wie ein rosa gegartes Rinderfilet a la Frankreich. Tragen Sie diesen Umständen Rechnung und stellen Sie falls nötig diese Benotung zurück und probieren zuerst, bevor Sie taxieren. Bleiben Sie dem Grundsatz treu: Ihre Meinung zählt.

d) Optische Garstufe des Hauptbestandteils

Diese Wertung wird Sie am meisten fordern, denn Sie haben die Internationalität bzw. das Thema des Menüs zu berücksichtigen. Wie bei Punkt c) ist Ihr Gefühl der Garstufe gefragt. Ein Rinderfilet sollte Sie saftig und zart stimmen, um sofort zu Messer und Gabel zu greifen. Jedoch kann dasselbe von einer trockenen (aus unserer Sicht übergarten) Schweinsschulter gesagt werden. Beide Stücke könnten zu den Top 10 gehören, müssen aber Ihre Optik überzeugen können. Sind Sie eher kulant als zu schroff in der Benotung. Sie haben den Power, Sieger und weniger siegreiche Teams zu machen. Ihre Stimme ist maßgebend.

e) Biss des Hauptbestandteils

Kauresistenzermittlung: Sie dürfen hier Ihren persönlichen Zartheitsgrad als Messband benutzen, denn Zartheit und Zartsaftigkeit wird immer subjektiv bleiben. Teams, die Filets als Hauptgang wählen, sind am meisten gefordert sind, denn ein Filet muß so zart sein wie ein „Grießpudding“ um in den Genuss einer Topnote zu kommen. Im Gegensatz zu einem üblicherweise als Siedefleisch verwendeten Stück Fleisch, wie Rinderbrust lässt Ihrem Urteilsvermögen viel Spielraum, was Sie persönlich als zart auf das jeweilige Stück Fleisch empfinden. In der Blinddegustation ist Ihnen der Jury-Marschall und seine Helfer gerne behilflich, ein Fleischstück zu definieren um Ihr Urteil zu untermauern. Am Tisch wird das Team bemüht sein auf die speziellen Eigenschaften des ausgesuchten Fleischstückes aufmerksam zu machen.

f) Geschmack des Hauptbestandteils

Das sicher entscheidende einer Barbecue Mahlzeit ist und bleibt der Geschmack der Speisen. Ihr Gaumen soll entscheiden wie das Stück mundet. Fragen wie: hat es einen unangenehmen Beigeschmack, verursacht durch Anzünd- oder Verbrennzyklen, wie negativen Rauch etc. Rauchgeschmack kann aus feinstem Holz oder Pellets zu einer Abrundung des Geschmacks beitragen und berücksichtigt werden. Sie tragen in der Bewertung bei, in dem Sie Ihr eigenes Urteilsvermögen mit den verschiedenen Aspekten beim genießen der Speisen aktiv hinterfragen. Benoten Sie nach Ihrem eigenen Geschmack (Gout). Benoten Sie diese Rubrik hart aber fair.

g) Geschmack der Beilagen

Schließen Sie Ihre Augen beim Taxieren der Beilagen nach deren Geschmack. Die Optik haben Sie bereits berücksichtigt jetzt gilt es ausschließlich den Geschmack der Beilagen zu erkunden. Viele Teams haben mehrere Beilagen, nehmen Sie einen fairen Durchschnitt aller Beilagen, nur den besten Geschmack in der Punktebewertung versehen. Ihr Gaumen zählt.

Zusatzinformationen:

Insgesamt werden pro Team 6 Wertungen vorgenommen.

5 - für 5-Gang Menü

1 - für FUN Gesamtbild / Unterhaltungswert

Um Über- und Unterbewertungen auszuschließen wird die Höchste- sowie die Tiefste Note vor Aufnahme in die Wertung gestrichen und findet in der Bewertung keine Berücksichtigung.

Liebe/r Juror/in,

alle Teams sind zur Österreichischen Barbecue-Meisterschaft angetreten, um sich und anderen Menschen Freude zu bereiten, sowie Spaß am gesunden Grillen zu vermitteln. Die meisten opfern nicht nur ihre spärliche Freizeit und ihre Ferien, sondern auch einiges Ersparte um dabei zu sein, wenn es heißt:

„Hot meat & cool fingers“