



aba
austrian barbecue association
 Österreichischer Grillverband- ZVR-Zahl:525619167
 www.aba-barbecue.at



Registrierungsnummer: _____/_____

Anmeldung zum:

26. Austrian GRILL OPEN 2024
powered by NAPOLEON GOURMET GRILLS
am 7. September 2024 in Kaindorf, Steiermark



Anmeldeschluss wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist der 15. Juli 2024

Teamname: _____

Wählen Sie einen originellen Namen wie „Stiergriller“ „Hotgrillers“ „Hot Bulls“ oder Regionsbezogen usw. (Maximal 30 Zeichen!) Um Doppelnamen auszuschließen wird das Team nach Anmeldeingang 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. Danke!

Mannschaftsteilnehmer:

Ein Team kann aus 2 bis zu maximal 8 Teilnehmern bestehen. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen. 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 Bewerbstag einen Lichtbildausweis mitführen. Die Möglichkeit sich anzumelden besteht auf der [aba Homepage](#).)

2. Name:

3. Name:

4. Name:

5. Name:

6. Name:

7. Name:

8. 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
 Präsident Bernhard Steinhauer, 8410 Neudorf ob Wildon, Neudorfstraße 21**

E-Mail: aba-sekretariat@gmx.at

Teamname: _____

Allgemeine Veranstaltungsbedingungen

- Pro Grillteam (nicht pro Bewerb) können 2 Kraftfahrzeuge direkt beim Festgelände parken. Weitere Fahrzeuge sind entweder bei der Unterkunft oder bei den allgemeinen Besucherparkplätzen zu parken. Hier bitte die Kennzeichen der Fahrzeuge eintragen, damit wir die Einfahrtsberechtigungen im Vorfeld zusenden können.
Fahrzeug 1: _____ Fahrzeug 2: _____
- Es steht ein Hauben-Spüler und Waschbecken in der Küche zur Reinigung von verschmutzten Utensilien zur Verfügung. Bitte diese Möglichkeit nutzen und nicht am Grillplatz abwaschen. Die Spülküche bitte sauber wieder verlassen!
- **Die zur Verfügung gestellten Kühlschränke sind am Samstag bis spätestens 20.00 Uhr zu leeren und im sauberen Zustand zu hinterlassen. Sollte das nicht ordnungsgemäß sein, wird die Kautions für den Mehraufwand einbehalten.**
- Jedes Team bekommt grundsätzlich eine Biertischgarnitur.
Falls das zu wenig ist, bitte hier eintragen was zusätzlich noch benötigt wird: Tische: _____
und Bänke _____ Nach der Veranstaltung bitte die zur Verfügung gestellten Biertischgarnituren zusammenlegen und im Grillzelt lassen.
- Es wird 1 Gasflasche mit 5 Kg gratis in Anspruch genommen. Ja ___ Nein ___ Kautions € 53,-
(bitte ankreuzen)
- Dekorationen an Zelten und Biertischgarnituren sind wieder zu entfernen. Keine Klammern und Schrauben bei den Biertischgarnituren verwenden. Die Kühlschränke nicht anschreiben oder ankleben. Bitte Magneten selber mitbringen.
- Der Verkauf von Getränken ist die wichtigste Einnahmequelle für die aba bei dieser Veranstaltung. Daher ist der Ausschank von jeglichen Getränken an die Besucher, egal ob gratis oder entgeltlich, nur nach vorheriger Genehmigung durch den Veranstalter zulässig.
- Den Anweisungen der Organisations- und Security Mitarbeiter ist Folge zu leisten.

Schwere bzw. mehrmalige Zuwiderhandlungen gegen die oben angeführten Punkte können zum Ausschluss von der Veranstaltung führen!

Unterschrift Teamkapitän:

Das unterschriebene Formular bitte mit der Anmeldung an aba-sekretariat@gmx.at senden.

Wettbewerbsbedingungen

Am Austrian Grill Open und der Österreichischer Grillmeisterschaft können alle Grillbegeisterte teilnehmen, die Mitglied der aba sind. Eine Mannschaft besteht aus 2 bis maximal 8 Personen, die sich in einem publikumswirksamen Outfit (Kleidung und Dekoration) nach eigenen Vorstellungen präsentieren kann. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen.

Anmeldegebühr zum Austrian GRILL OPEN 2024 in Kaindorf, beträgt pro Mannschaft € 200,-- „Frühbucherbonus“ – Wer bis 31. 05.2024 bereits überweist, braucht nur € 180,-- zu bezahlen.

Die Bankdaten: IBAN: AT21 4300 0000 0430 3400

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

Der Bewerb ist mit maximal 30 Teams beschränkt! Die Reihenfolge für die Teilnahme wird nach dem Datum der Bezahlung des Nenngeldes und der Mitgliedsbeiträge der Teammitglieder festgelegt.

Die Kautions wird bei ordentlicher Endkontrolle in voller Höhe rücküberwiesen.

Bitte hier Name:.....und IBAN AT.....angeben.

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten. Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts, Gas oder Pellets) sind dem Team überlassen, erlaubt sind: Wokeinsatz, Gussplatten und Pfannen von Grillanbietern. Küchentöpfe, Bratpfannen, Injektoren und jede Art von elektrischen Küchengeräten sind nicht erlaubt – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen – aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronorm - Bleche sind für den Transport und zum Würzen erlaubt, aber nicht zum Zubereiten der Gerichte.

Der Teamchef/in hat dafür zu sorgen, dass die Mannschaft alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einhält. 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 zu beantragen.

Wettbewerbsvorgaben

Jedem Team wird eine Fläche von ca. 30 m² mit zwei Napoleon-Zelten bereitgestellt. Außerdem werden jedem Team 1 Arbeitstisch mit Bänken (Biertischgarnituren, 200 cm x 50 cm und einer Höhe von 77 cm) für 8 Personen, sowie Müllsäcke für Abfälle zugeteilt. Für die Ausstattung (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. 1 Gasflasche wird nach Voranmeldung, solange der Vorrat reicht, während des Wettbewerbes vom Veranstalter kostenlos gegen Kautions von € 53,- bereitgestellt.

Wettbewerbsaufgaben - siehe auch Juryrichtlinien Seite 8:

Jedes Team muss sich in 4 Gängen stellen und unterliegt der Bewertung durch die Jury.

Indirektes -, direktes Grillen oder auch die Barbecuemethode können angewendet werden.

4 Gang Grillmenü, 6 Port. (4 Blindjury + 1 Blindjury Vergleichsteller) und 1 Schauteller, bestehend aus: Hauptbestandteil sowie Vitamin- und Sättigungsbeilage (der Hauptbestandteil sollte ca. 100-150 g wiegen)

- **Huhn – Ganze Keule mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Schwein – Dryaged Karree mit Knochen mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Rind – T-Bone Steak mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb und eine Komponente aus dem Isi Gourmet Whip.**
- **Dessert – Apfelstrudel.**

Die vorgegebenen Hauptbestandteile müssen sich auf dem Teller wiederfinden!

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

Dies gilt ebenfalls für alle Dekorationsmaterialien auf den Blindjury-Tellern.

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 beigestellt werden. (Ausgenommen Blindverkostungsteller, Durchmesser 24,5cm) werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Grundsätzlich gelten für alle Teams:

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

Jury – Wettbewerbsregeln

Die Regel der aba - Austrian Barbecue Association sieht eine Bewertung aus 4 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**

Einspruchsfrist

15 Minuten nach Abgabe des letzten Ganges haben der Teamchef und ein weiteres Mitglied des Teams die Möglichkeit alle abgegebenen Gerichte (Blindjuryboxen) zu begutachten und eventuell 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 schriftlich kommuniziert. (Siehe Anmeldeformular.)
Preise – Die Grillmeister werden in unterschiedlichen Wertungen ermittelt.



**Alle Teams die aus der Steiermark, grillen um den Landesmeister 2024.
Alle Teams die aus Österreich, grillen um den Staatsmeister 2024.
Alle Teams grillen um den Sieger des 26. Austrian Grill Opens.**



Preis: Sieger Austrian Grill-Open

€ 700
Siegerpokal

Preise: Österreichische Grill-Staatsmeisterschaft

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

Preise: Steirische Landesgrill-Meisterschaft

1. € 300,- 2. € 200,- 3. € 100,-
Siegerpokale

Weiteres werden vergeben: Urkunden und wertvolle Sachpreise. Unter anderem Grillmodelle von Napoleon Gourmet Grills. Die Siegerehrung findet am Veranstaltungstag um ca. 20:00 Uhr statt.

Das Einrichten des Wettbewerb-Grillplatzes ist ab Donnerstag, 5. September 2024, 16:00^h möglich und am Freitag, 6. September 2024 ab 08:00^h.

Ausgabe des Warenkorbes ist am Freitag, dem 6. September 2024, von 08:00^h bis 11:00^h oder am Samstag, dem 7. September 2024 um 09.00^h. **Rückgabe ist am Samstag ab 20:00 Uhr.**

Die Siegerteams verpflichten sich nach der Siegerehrung noch mindestens 30 Minuten für Pressefotos und Interviews zur Verfügung zu stehen.

Wir freuen uns auf Eure Beteiligung und wünschen Euch viel Erfolg!

Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!

Für weitere fachliche Auskünfte steht aba - Präsident Bernhard Steinhauer zur Verfügung.

E-Mail: office@stba-barbecue.at

Jury Marshall: jurymarshall@aba-barbecue.at

Die vorgegebenen Hauptbestandteile für das



26. Austrian GRILL-OPEN



in Kaindorf, Steiermark.

Mengenangabe für 1 Team = 6 Portionen vom 4-Gang-Menü

Huhn – Ganze Keule vom steirischen Huhn

Ganze Hühnerkeule (Ober- und Unterkeule) aus dem Warenkorb

Schwein – vom AMA-Gütesiegel Vulkanland Schwein

Dryaged Karree wie gewachsen mit Knochen und Schwarte mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

Rind – vom AMA-Gütesiegel donauland Rind

T-Bone Steak mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

Dessert

Apfelstrudel

Warenkorb

10	Stk.	Ganze Hühnerkeule
6	Kg	Dryaged Karree mit Knochen vom Vulkanland Schwein
4	Stk.	T-Bone Steaks vom donauland Rind
1	Kg.	Steirische Äpfel (Sorte folgt)
2	Pkg.	Blätterteig
1	Stk.	ISI Grill Edition Set 2024 laut beiliegender Information



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

Erdäpfel
Karotten
Sellerie Knollen und Stangen
Gelbe Rüben
Rote Rüben
Fisolen
Kohlrabi
Pilze aller Art
Paradeiser
Küchenkräuter aller Art
Kraut aller Art
Karfiol
Kürbis und Kürbiskerne

Polenta
Semmelbrösel
Getreide aller Art

Milch
Sauerrahm
Butter
Topfen

Blätterteig fertig oder die Zutaten dafür
Alle Arten von Zucker
Vanille
Schokolade aller Art
Rosinen
Puddingpulver

Hühnereier

Öl
Gewürze aller Art
Mayonnaise

Speck
Schinken

Holz - Grillspieße

Alkoholfreie Getränke

Paprika in allen Farben
Blattspinat
Zwiebel
Jungzwiebel
Zucchini
Gurken
Lauch
Knoblauch
Broccoli
Zitronen
Äpfel
Beeren aller Art
Birne

Toastbrot
Mehl aller Art
Verdickungsmittel wie zB. Gelatine oder Agar-Agar, Xanthan...

Schlagobers
Joghurt
Käse auch Frischkäse
Margarine aller Art

Nüsse aller Art
Marzipan
Marmeladen
Honig
Preiselbeeren
Dörrzwetschken

Hefe

Essig
Gewürzsaucen aller Art
QimiQ

Schweinsnetz
Naturdärme

Spagat (Wurstzwirn)

Alkoholische Getränke

Wichtig:

Nur die vorgegebenen Produkte des Warenkorb, 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 das Austrian Grill Open 2024

- **Alle steirischen Teams, grillen um den Landes-Grillmeister.**
- **Alle österreichischen Teams, grillen um den Grill-Staatsmeister.**
- **Alle Teams grillen um den Sieg des 26. Austrian Grill Opens.**

Portionen: Es müssen pro Gang 6 Portionen (4 Blindjuryteller + 1 Blindjurymusterteller + 1 Schauteller) abgegeben werden. Der Hauptbestandteil sollte ca. 100-150g wiegen. Die Teller 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.

Teambesprechung ist verpflichtend, mit dem Teamchef oder einem Stellvertreter, am Samstag dem 24. Juni 2023 um 09:30 im Jurorenbereich.

Teller: werden vom Veranstalter mit dem Warenkorb ausgeteilt. Es gibt 6 Teller pro Gang und Team! Weitere können nicht nachgefordert werden!

Warenkorb: Die Waren sind in der Ausschreibung genau definiert, inklusive der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel im persönlichen Warenkorb.

Huhn: Das Huhn muss gegrillt werden! Garstufe: durchgegart.
Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem persönlichen Warenkorb.

Schwein: Das Dryaged Karree muss mit Knochen gegrillt werden, als einzelne Kotelett oder als Ganzes!
Garstufe zart rosa bis durchgegart. Ohne Knochen anrichten!
Beilagen sind: Sättigungsbeilage und Vitaminbeilage aus dem persönlichen Warenkorb.

Rind: T-Bone Steak muss mit Knochen gegrillt werden. Es sind sowohl Teile aus der Beiried als auch vom Filet pro Portion anzurichten. Empfohlene Garstufe: medium rare – medium. Gleichheit der Garstufen aus beiden Fleischteilen wird bewertet. Ohne Knochen anrichten!
Beilagen sind: Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem persönlichen Warenkorb.
Es muss eine Komponente welche im gratis zur Verfügung gestelltem ISI Gourmet Whip zubereitet wurde, sichtbar angerichtet werden. (Espuma, Schaum etc.)

Süßspeise: Apfelstrudel aus Lebensmitteln aus dem Warenkorb. Eine Zubereitung am Grill muss offensichtlich sein.

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten.

Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts Pellets oder Gas) sind dem Team überlassen.

Erlaubt sind: Wokeinsatz, Gussplatten, Pfannen und Töpfe von Grillanbietern.

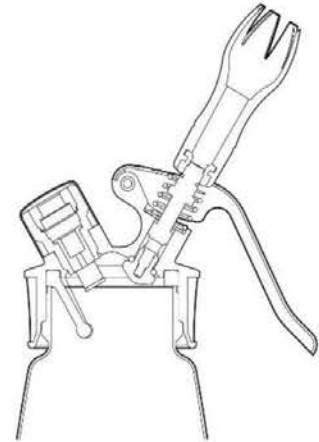
Küchentöpfe, Bratpfannen und jede Art von elektrischen Küchengeräten sind nicht erlaubt – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen -- aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronorm - Bleche sind für den Transport und zum Würzen erlaubt, aber nicht zum Zubereiten der Gerichte.

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.



iSi Grill Editionen 2024.

iSi Starter Set for Grill Chefs



- ARTIKEL NICHT FÜR DEN WIEDERVERKAUF BESTIMMT!



Verpackungsinhalt:

- iSi Gourmet Whip 1 US Pint / 0,5 L
- iSi Rapid Infusion Accessories
- iSi Hitzeschutz
- iSi 2er Nadeltüllen
- iSi Dekorationstüllen
- iSi Trichter und Sieb
- iSi 10er Sahnekapseln

Jedes Team bekommt ein ISI Grill Edition Set laut oben stehender Beschreibung. Die Übergabe findet bei den Informationsveranstaltungen zum Austrian Grill Open statt, welche noch gesondert ausgeschrieben werden. Die Teams können dann schon mit dem ISI Set trainieren und dürfen dieses auch behalten! Gerne könnt ihr Euch auch in der ISI Datenbank bedienen <https://culinary.isi.com/de-AT/culinary/rezepte>



Der Umgang mit Sponsorenware und den damit zusammenhängenden Werbematerialien ist folgendermaßen:

- Ausgehändigte Werbematerialien müssen für die Veranstaltungsbesucher ersichtlich sein.
- Der Überhang an Sponsorenware (Lebensmittel) ist an den Festivalbesucher in Kleinmengen (Fingerfood) abzugeben.
- Bei jedem Grillteam wird eine Spendenbox für einen karitativen Zweck aufgestellt und die Teams werden gebeten die Besucher auf die Spendenmöglichkeit hinzuweisen. Es sind ausschließlich die vom Veranstalter zu Verfügung gestellten Spendenboxen zu verwenden!
- Die Kommunikation über die Sponsorenware ist im Sponsoreninteresse positiv zu gestalten.
- Das Team ist verpflichtet, sich im Eigeninteresse über die Beschaffenheit und die Möglichkeiten der Benutzung der Sponsorenwaren schon im Vorfeld zu informieren.
- Der Ausschank von jeglichen Getränken an die Besucher, egal ob gratis oder entgeltlich ist nur nach vorheriger Genehmigung durch den Veranstalter zulässig.
- Informationsmöglichkeiten bei:
 - aba – Grill-Stammtisch
 - Homepage der Sponsoren
 - Produktverpackung

E-Mail: aba-sekretariat@gmx.at

Jury Marshall: jurymarshall@aba-barbecue.at

aba-barbecue.at
ZVR-Zahl: 525619167
www.aba-barbecue.at