



Regelwerk Teams

Alle an der Veranstaltung teilnehmenden Teams verpflichten sich, folgende Regeln anzuerkennen und einzuhalten. Nichteinhaltung führt u. U. zur sofortigen Disqualifizierung:

1) Allgemeines

Die Teams sollten aus maximal 8 Personen bestehen. Es muss ein Teamleiter festgelegt werden, der für die Organisatoren der Ansprechpartner ist. Die Teams sollten einen klaren Namen haben, der keine Minderheiten oder Gruppen in Verruf bringt. Fahrtgeld, Übernachtungskosten, Lebensmittel oder Grillzubehör können nicht gestellt werden. Jedes Grillteam bekommt einen ca. 6 x 3 Meter großen Wettkampfbereich vor Ort zugewiesen. Abweichungen sind aufgrund der individuellen Situation vor Ort möglich. Das Organisationsteam strebt an, dass jedes Team zwei Pavillons aufstellen kann.

2) Wettkampfregeln & Anmeldung

Das gesamte Gelände untersteht EDEKA Kempken, den Anweisungen der Besitzer sowie der Organisatoren sind Folge zu leisten. Hygienebestimmungen „zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln“ sind dringendst einzuhalten. Es wird auch die Sauberkeit auf den Wettkampfflächen bewertet! Auch Anweisungen von amtlichen Personen wie Ordnungsamt oder Polizei sind Folge zu leisten.

Auch dieses Jahr wird es weiterhin keine Teilnahmegebühr geben. Es wird aber eine Kautions von 50 Euro verlangt. Diese wird auf das Konto (bekommt Ihr nach der Anmeldung von der Orga) von Edeka Kempkens überwiesen. Erst danach ist eure Teilnahme gesichert. Am Tag der Veranstaltung bekommt Ihr eure Kautions, von Herrn Kempkens, in Bar vor Ort ausbezahlt.

3) **Lebensmittel & Gänge**

Das Fleisch kann, in Absprache mit EDEKA Kempken, vorab bestellt werden und bei Abholung bezahlt werden. Es muss vorab geklärt werden, ob euer Fleischwunsch möglich ist. Das Mitbringen von eigenem Fleisch ist erlaubt. Die Beilagen und weitere Zutaten müssen selbst mitgebracht werden, können aber bei Bedarf am Wettkampftag vor Ort gekauft werden. Das gilt jedoch nicht für Fleisch, dieses muss vorab bestellt oder mitgebracht werden.

4) **Equipment & Zubehör**

Herde, Kochplatten, Töpfe und Pfannen usw. sind nicht erlaubt, ausgenommen sind Gussplatten für den Grill (Randfrei, Flüssigkeit muss ablaufen). Es darf weder Folie, Butcherpaper oder Backpapier genutzt werden.

Eine Ausnahme von diesen Einschränkungen bildet die Zubereitung von Desserts und Soßen. Das Dessert sollte aber in den Hauptbestandteilen vom Grill stammen.

Sämtliche Grills und Zubehör müssen selbst mitgebracht werden. Dazu zählen auch Gasflaschen, Kohle und weiteres. Auch für die Stände, Tische etc. sind die Teams selbst verantwortlich.

5) **Gänge und deren Bestandteile**

Für die Teilnahme an der NRW-Grillmeisterschaft müssen alle geforderten Gerichte aus den sich jährlich neu zusammensetzenden Gängen serviert werden. Es zählen alle Gerichte für die Gesamtwertung der Grillmeisterschaft. Der Hauptbestandteil (z.B. Fleisch) sowie die Beilage muss klar erkennbar voneinander zu unterscheiden sein.

Pro Gericht müssen 4 Portionen angerichtet werden, eine am Stand (eigene Teller/Platten) und drei werden an den Jury Stand gebracht (gestellte Boxen).

Den Speisen darf ein kleiner Erklärungszettel (wird bei der Teambesprechung ausgegeben) beigelegt werden. Dieser darf keine Hinweise auf das Team geben und muss von der Jurorenleitung vor Abgabe der Boxen abgezeichnet sein (Teller- bzw. Boxennummer).

Jeder Gang besteht aus einer Hauptkomponente und einer Beilage. Beide Komponenten müssen zwingend vom Grill kommen. Hauptbestandteil sowie die Beilage müssen klar in der Box differenzierbar sein, sei es durch die Art und Weise des Anrichtens oder durch die Menge. Die Beilage muss überwiegend pflanzlich sein, darf aber aus mehreren Komponenten bestehen. Fleisch mit Fleisch ist nicht gewünscht und wird negativ bewertet.

Alle Komponenten müssen vor Ort zubereitet werden. Es darf nichts vorbereitet oder vorgegart werden. Fleisch darf vorab eingelegt, gespritzt und mariniert werden.

Es wird dringend dazu geraten, Kühlboxen mitzubringen, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Für die Einhaltung der Kühlkette sind die Teams verantwortlich. Eine Kühlung vor Ort ist im Kühlhaus möglich! Kühlschränke sind nicht gestattet.

Außerdem dürfen sich keine nicht essbaren Gegenstände (Spieße, Schalen, Deko etc.) in der Box befinden. Eine Ausnahme besteht, wenn diese Lebensmittel typisch sind, bspw. Jakobsmuschelfleisch in der Jakobsmuschel, Banane in der Bananenschale oder der Knochen vom einem Rippchen.

Sollten dennoch nicht essbare Bestandteile in der Box enthalten sein, wird diese von der Benotung abgestuft. Das Dessert bildet hier erneut eine Ausnahme. Hier dürfen auch nicht essbare enthalten sein.

Sollte es Ausnahmen zu bestimmten Gängen geben, wird dieses dort erklärt.

6) Gänge 2025

Jeder Juror trägt die alleinige Verantwortung für seinen Bewertungsbogen. Die Bewertungsunterlagen sind nach Abschluss der Bewertung unverzüglich einzureichen.

1. Gang: Bratwurst mit Brot bzw. Brötchen

Hier bitten wir aus Hygienischen Gründen die Wurst fertig mitzubringen und nicht vor Ort zu Wursten. Das Brot bzw. Brötchen für die Bratwurst muss vor Ort hergestellt und zubereitet werden. Dazu dürfen Lochbleche oder ähnliches, womit keine Flüssigkeit festgehalten werden kann, genutzt werden.

2. Gang: Fisch mit Meeresfrüchten und Beilage

Hier muss das Gericht aus einem Hauptfisch, einer Meeresfrucht, bspw. Garnele o. Jakobsmuschel, und einer Beilage serviert werden.

3. Gang: Wild mit Beilage

Hier darf jedes Wildtier genutzt werden. Es darf jegliches Teilstück vom Tier genutzt werden. Es muss eine Beilage dazu serviert werden.

4. Gang: Dessert

In diesem Gang freuen wir uns über eure Kreativität. Wichtig ist, dass die Hauptkomponente vom Grill kommen muss, bspw. ein Kuchen oder ein Törtchen.

7) Auswertung

Wir arbeiten mit Streichergebnissen. Das heißt, die beste und die schlechteste von den 6 Bewertungen eines Ganges werden gestrichen. Sollte es dennoch zu Punktgleichheit in einem Gang kommen, zählen wir aus den 4 gültigen Bewertungen die 10er Punkte. Sollten die ebenfalls identisch sein, geht es mit den 9er Punkten weiter etc.

8) Fairness

Andere Teams müssen fair behandelt werden. Manipulation anderer Teams oder Anfeindungen werden von den Organisatoren bestraft.

Zu widerhandlungen sind beim Organisationsteam zu melden.

Die Arbeit der Teams und Teilnehmer sollten zu jedem Zeitpunkt respektiert und wertgeschätzt werden, unabhängig vom Ergebnis.

9) Organisation

Die Organisatoren weisen die Teams ein und teilen ihnen den genauen Zeitplan mit.

Der geplante Start der Veranstaltung ist 9:30 Uhr. Bis dahin sollten die Aufbauarbeiten abgeschlossen sein. Der Aufbau ist ab 6:30 Uhr möglich, vorher nach Rücksprache.

Die Organisatoren werden den Teams einen Platz zuweisen. Fahrzeuge sind nach dem Entladen und Aufbau vom Gelände zu fahren.

Der vorläufige Zeitplan lautet wie folgt:

9:30 Uhr Start

12:00/12:30 Uhr Abgabe 1. Gang (2 Gruppen)

13:00/13:30 Uhr Abgabe 2. Gang (2 Gruppen)

15:00/15:30 Uhr Abgabe 3. Gang (2 Gruppen)

16:00/16:30 Uhr Abgabe 4. Gang (2 Gruppen)

ca. 17:30 Uhr Siegerehrung

Die Teams haben pro Abgabefenster +/- 5 Minuten. Sollte die Abgabe zu früh erfolgen, kann die Box zwar abgegeben werden, sie wird jedoch erst mit Beginn des jeweiligen Zeitfensters zu den Juroren zur Wertung gegeben. Sollte die Box zu spät abgegeben werden, wird diese disqualifiziert und mit 0 (Null) Punkten gewertet.

10) Werbung

Teamsponsoren dürfen präsentiert werden, solange diese vorher beim Organisationsteam angemeldet und von den Organisatoren genehmigt wurden. Da einer der Hauptsponsoren EDEKA sein wird, ist Werbung für

Konkurrenten von EDEKA ausgeschlossen. Das letzte Wort zur Werbung hat der EDEKA Markt, da wir dort zu Gast sind.

11) Jury

Die Jury hat einen eigenen Stand, an diesem sind auch die Abgabezeiten nochmals veröffentlicht. Es gibt dort einen Abgabeplatz für die Gerichte.

Die Jury selbst sitzt in einem abgetrennten Bereich, der für die Teilnehmer nicht zugänglich ist.

Jegliche Versuche die Jury zu beeinflussen können zur Disqualifizierung führen. Es gibt Juroren, die das Essen bewerten und Juroren, die sich das Wettkampfgelände ansehen und die Sauberkeit und Arbeitsweise bewerten.

Die Außenjuroren werden auch die Funwertung übernehmen.

Die Organisatoren handeln unabhängig von der Jury und haben auch keinen Einfluss auf die Jury.

Die Juryleitung arbeitet für sich, diese Trennung ist aus Gründen der Neutralität gewollt.

12) Medien

Alle Teams und deren Mitglieder treten an den Veranstalter und deren Partner sämtliche Rechte an Bild, Wort und Ton uneingeschränkt und unentgeltlich ab.

Dies gilt bei Veröffentlichungen in Print- und Telemedien, insbesondere in Rundfunk, Fernsehen und Internet sowie für allgemeine Medien- und Werbezwecke.

13) Sicherheit

Wir bitten darauf zu achten, dass die Sicherheit immer Vorrang hat. Die Veranstalter haften nicht für Sach- und Personenschäden.

Jeder Teilnehmer grillt auf eigenes Risiko. Es sind Feuerlöscher, Löschdecken und Erste Hilfe Sets von jedem Team mitzubringen. Diese werden auch vor Ort überprüft.