

Ausschreibung „Gemeinsam Angrillen!“ für Grillteams im Rahmen der NordGrill – Schleswig-Holsteinische Grillmeisterschaft 2024

Vorwort

Die Schleswig-Holsteinische Grillmeisterschaft NordGrill verspricht zwei Tage voller Grillvergnügen. Am ersten Tag stehen das Probieren und Bewerten für alle Besucher im Mittelpunkt. Hier haben die teilnehmenden Grillteams die Möglichkeit, ihre Grillkünste unter Beweis zu stellen und von den Besuchern bewerten zu lassen. Hierbei treten die „Angriller“, die nur am Samstag an der Besucherwertung teilnehmen, gemeinsam mit den Grillteams der Landesgrillmeisterschaft an.

Angriller bedeutet: Jeder darf mitmachen (Anmeldung als Grillteam mit 2 bis 10 Personen, siehe Startberechtigung). Jeder, der Lust hat zu grillen und sich einem Wettbewerb stellen möchte. Jeder, egal ob Vielgriller, Familien, Vereinsfreunde, Arbeitskollegen usw.

Die offizielle Grillmeisterschaft findet am zweiten Veranstaltungstag statt. Hierbei treten die besten Griller aus Schleswig-Holstein in vier verschiedenen Grillgängen unter den offiziellen Wettkampfbedingungen der German Barbecue Association an und grillen um den begehrten Titel des „Landesgrillmeister Schleswig-Holstein 2024“.

Die Veranstaltung findet im Rahmen der Messe OUTDOOR jagd & natur statt.

Wann

Am Samstag, den 6. April 2024 wird unter dem Motto „Gemeinsam Angrillen!“ der Grillwettbewerb der Besucherwertung im Rahmen der NordGrill, der schleswig-holsteinischen Landesgrillmeisterschaft, ausgetragen.

Veranstaltungsort

Messegelände Holstenhallen
Justus-von-Liebig-Straße 2-4
24537 Neumünster

Zeitablauf

09.30 Uhr	Teambesprechung inkl. Ausgabe der Warenkörbe
09.30-11.00 Uhr	Vorbereitungszeit der Grillteams
11.00-12.00 Uhr	Grillen für die Besucher (ohne Bewertung) – Grill & Team in Schwung bringen
12.00-13.00 Uhr	Vorbereitungszeit der Grillteams
13.00-14.00 Uhr	Gruppe I: Grillen für die Besucher (mit Bewertung)
14.00-15.00 Uhr	Gruppe II: Grillen für die Besucher (mit Bewertung)
15.15 Uhr	Ende der Bewertungszeit
15.45 Uhr	Siegerehrung

Um den Besuchern ausreichend Zeit für das Probieren und die Bewertung zu geben, werden ggf. zwei Gruppen für den Grillgang mit der Besucherbewertung gebildet. Die Einteilung erfolgt durch den Veranstalter und wird im Rahmen der Teambesprechung bekanntgegeben.

Grillgänge und Warenkorb

Die Warenkörbe werden von der Famila Fleischzentrale zur Verfügung gestellt.

Bratwurst und Nacken vom Strohschwein (ohne Bewertung)
Bauch vom Strohschwein (mit Bewertung der Besucher)

Zusätzliche Beilagen, Gewürze und Saucen müssen von den Grillteams selbst mitgebracht werden!

Bewertung

Für die Bewertung stellen die Grillteams kleine Probiportionen direkt am Grillstand für die Besucher in der vorgegebenen Zeit zur Verköstigung bereit. Die Besucher bewerten anhand der Kriterien Optik, Geschmack, Interpretation und Kreativität. Besucher erhalten am Messeingang einen Stimmzettel, auf dem das ausgewählte Team eingetragen werden muss. Abgegebene Stimmen werden durch die Organisatoren der Veranstaltung gesammelt und ausgewertet. Die Anzahl der Stimmen entscheidet über den Gewinn der Besucherbewertung und wird im Rahmen der Siegerehrung bekannt gegeben.

Anrichten der Grillgänge

Für das Herausgeben der Speisen an die Besucher stellt der Veranstalter ausreichend Schalen zur Verfügung. In den kleinen Schalen sollen Probiportionen zur Bewertung der Besucher angerichtet werden.

Startberechtigungen

Alle Grillteams ab 2 Personen bis maximal 10 Personen werden anerkannt. Nach Anmeldung erhalten die Grillteams eine Bestätigung/Startberechtigung per E-Mail. Bei zu großer Nachfrage nach Startplätzen entscheidet die Reihenfolge des Anmeldezeitpunkts. Der Veranstalter behält sich die Zulassung von Grillteams vor. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Startgeld und Preisgelder

Für die Teilnahme wird kein Startgeld erhoben.

Preisgelder werden für die ersten drei Plätze der Besucherwertung in folgender Höhe ausgegeben:

1. Platz (500 Euro), 2. Platz (300 Euro), 3. Platz (100 Euro)

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt über die Veranstalter-Website www.nordgrill.sh

Ausstattung der Grillstände

Alle Grillstände befindet sich auf dem Freigelände des Messegeländes der Holstenhallen Neumünster. Jedem Team wird eine Fläche von 4m x 8m bereitgestellt.

In unmittelbarer Nähe zu den Grillständen steht allen Grillteams eine Frischwasserzapfstelle zur Verfügung. Strom für die Grillteams steht an zentralen Stromverteilern zur Verfügung. Es sind ausschließlich Grill- und Barbecuegeräte, die mit Gas, Holz oder Kohle betrieben werden zugelassen. Diese Geräte inklusive Zubehör sind selbst mitzubringen.

Auch weitere Ausstattung wie beispielsweise einen Pavillon, Tische zum Zubereiten der Speisen oder Grillzubehör müssen von den Grillteams selbst mitgebracht werden.

Hygiene und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

Bei der Zubereitung der speisen sind die jeweils aktuell gültigen Hygienestandards einzuhalten. Das Grillteam ist dafür verantwortlich, dass die Kühlkette eingehalten werden. Ausreichend Kühlmöglichkeiten hält der Veranstalter vor. Die Zubereitungsflächen sind jederzeit repräsentativ, sauber und ordentlich zu halten.

Foto- und Filmrechte

Alle Mitglieder der Grillteams treten sämtliche Rechte an Bild, Wort und Ton für Veröffentlichungen in Print- und AV-Medien (Rundfunk, Fernsehen und Internet) an den Veranstalter ab. Mit ihrer Teilnahme an der Veranstaltung erklären sie sich einverstanden, dass im Rahmen der Veranstaltung getätigte Bild- und Tonaufnahmen, zur zeitlich, örtlich und inhaltlichen unbegrenzten Nutzung in allen Medien veröffentlicht werden dürfen. Die Teilnehmer verzichten insoweit auf die Geltendmachung seines „Rechtes am eigenen Bild“.