



Ausschreibung und Regelwerk Dritte Deutsche Wild Grill Meisterschaft

**auf der Jagd und Angeln vom 01. - 03. Oktober 2022
rund um die Jagdresidenz Schloss Hubertusburg**

Startberechtigung

Startberechtigt sind deutsche und internationale Grillteams mit mindestens zwei bis maximal acht Teammitgliedern. Es gibt keine Unterteilung in Amateur- und Profiteams. Insgesamt können maximal 20 Grill-Mannschaften an der Meisterschaft teilnehmen. Es wird eine Startgebühr von 50,- Euro berechnet.

Anmeldung

Anmeldungen sind bis zum 31.08.2022 möglich. Nach der Anmeldung geht jedem Grillteam eine Startberechtigung per E-Mail zu. Bei zu großer Nachfrage nach den Startplätzen entscheidet der Zeitpunkt und die Reihenfolge des Posteinganges beim Veranstalter. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Anmeldungen können per E-Mail, Fax oder Post abgegeben werden (Kontaktdaten siehe unten).

Ablauf der WGM

Es finden zwei Wettbewerbe im Rahmen der Meisterschaften statt.

Alle Teams müssen am **Samstag, den 01.10.2022** am **Publikumswettbewerb** teilnehmen, um am Sonntag, 02. Oktober 2022 bei der Dritten Deutschen Wild Grill Meisterschaft antreten zu dürfen.

1) Publikumswettbewerb auf Feuerplatten am Samstag, den 01. Oktober 2022

Die Teilnahme an diesem Wettbewerb ist für alle Teams Pflicht. Jedes Team hat dazu mindestens zwei Teammitglieder zu stellen. Vor dem Publikum wird Schwarzwild (Wildschwein) auf der Feuerplatte gegrillt. Die Feuerplatten und das Wild werden vom Veranstalter gestellt.

Dem Publikum müssen 30 Portionen gereicht werden.

Der Sieger wird vom Publikum bestimmt. Das Prozedere der Stimmenabgabe und Auszählung wird aus Gründen der Fairness erst am Wettkampftag bekannt gegeben.

2) 3. Deutsche Wild Grill Meisterschaft am Sonntag, den 02. Oktober 2022

Es müssen 5 Gänge mit je drei Portionen gefertigt werden. Die drei Portionen je Gang werden wie folgt aufgeteilt:



- 2 Container für die Blindjuroren
- 1 Schauteller zur Präsentation im Wettkampfkaro

Aus diesen Portionen werden durch die Blindjuroren die Sieger in den einzelnen Gängen und der Gesamtsieger der 3. Deutschen Wild Grill Meisterschaft ermittelt.

Die Gänge sind: Improvisationsgang (!) / Gang 1 Fisch – Karpfen / Gang 2 Wildgericht 1 – Keule vom Schwarzwild / Gang 3 Wildgericht 2 - Keule vom Damwild/ Gang 4 Dessert (keine Vorgaben)

Abgabezeiten

Publikumswettbewerb:

Samstag, 01.10.2022 zwischen 13.00 und 16:30 Uhr. Die Stimmenabgabe erfolgt durch das Publikum.

3. Deutsche Wild Grill Meisterschaft:

Sonntag, den 03.10.2022

- 11.00 Uhr Wertung Improvisationsgang
- 12.00 Uhr Wertung Gang 1, Fisch
- 13.30 Uhr Wertung Gang 2, Wildgericht 1 – Keule vom Schwarzwild
- 15.00 Uhr Wertung Gang 3, Wildgericht 2 - Keule vom Damwild
- 16.00 Uhr Wertung Gang 4, Dessert (keine Vorgaben)

Es wird ein Zeitfenster von + / - 5min gewährt.

Die Speisencontainer für die Blindjuroren haben eine Größe von ca. 240mm x 195mm x 72mm.

Titel und Auszeichnungen

Publikumswettbewerb:

Das Team mit der höchsten Publikumsbewertung an der Feuerplatte am 01.10.22 erhält den Grill-Wiese-Pokal und eine Feuerplatte.

Dritte Deutsche Wild Grill Meisterschaft:

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl aus 5 Gängen der 3. Deutschen Wild Grill Meisterschaft erhält den Titel "Deutscher Wild Grill Meister 2022" und ein Preisgeld von 500,- Euro sowie ein 50 Liter Fass Altenburger Hubertus Bockbier.

Das Team mit der höchsten Punktzahl des jeweiligen Ganges der Deutschen Wild Grill Meisterschaft erhält den Titel Sieger "Deutscher Wild Grill Meisterschaft 2022 Kategorie (z.B. Fisch)".



Siegerehrungen

Die Siegerehrung für den Publikumspreis findet am Samstag, den 01.10.2022 um 17:30 Uhr statt.

Die Siegerehrungen für alle Preise der 3. Deutschen Wild Grill Meisterschaft werden nach Abgabe der letzten Wertung am Wettkampftag, Sonntag 02.10.2022 durchgeführt.

Wettkampfplatz

Jedem Grillteam wird ein 6 x 6 Meter großes Wettkampfkaro zur Verfügung gestellt. Das Wettkampfkaro sollte repräsentativ und ordentlich aussehen. Auf dem Wettkampfkaro ist durch jedes Team mindestens ein Pavillon (feuerfest)/Überdachung zu stellen.

Fahrzeuge sind im Wettkampfkaro **nicht** zugelassen. Diese müssen zum Veranstaltungsbeginn vom Gelände entfernt werden. Im Kronenbereich von Bäumen darf nicht gegrillt werden.

Der Platz ist nach Wettkampfe in besenreinem Zustand zu verlassen. Müll, heiße Asche usw. sind an den gekennzeichneten Plätzen zu entsorgen. Bei Zuwiderhandlungen haftet der Teamchef des betreffenden Teams für Schäden.

Grillgeräte

Es sind alle Grillgeräte erlaubt, die mit Holz und Holzkohle betrieben werden. Alle anderen Grillgeräte sind nicht zulässig. Gasgrillgeräte sind explizit **nicht** zugelassen. Die eingesetzten Grillgeräte müssen den allgemeinen deutschen Sicherheitsbedingungen entsprechen. Grillgeräte sind selbst mitzubringen.

Grillmethoden

Das Grillgut muss im direkten oder indirekten Grillverfahren auf dem Rost gegrillt werden. Zur Zubereitung des Grillgutes sind Töpfe, Pfannen, Schalen und alle geschlossen Gefäße **nicht erlaubt**. Ausnahme: Improvisationsgang und Dessert.

Zubereitung der Speisen

Die Speisen müssen im Wettkampfkaro und während des Wettkampfes frisch zubereitet werden. Der Hauptbestandteil, sowie die Beilagen eines jeden Ganges müssen vom Grill kommen.

Warenkorb

Der Warenkorb enthält die Hauptbestandteile, die als Pflichtprodukte von jedem Grillteam verwendet werden müssen. Eine Liste der Pflichtprodukte wird mit dem Warenkorb übergeben. Die Warenkörbe werden am Vortag des Wettkampfes durch den Veranstalter ausgegeben.

Alle Beilagen und Gewürze können durch die Teams mitgebracht werden.



Für den 5. Gang am Sonntag in der Kategorie Dessert, gibt es keine Vorgaben hinsichtlich der verwendeten Produkte. Hier kann jedes Team alle Produkte selbst festlegen und mitbringen.

Juroren

Die eingesetzten Juroren kommen aus der bundesweiten Grill- und Kochszene. Teilweise sind die Juroren bereits Wettkampfsjuroren bei div. Grill- und BBQ-Verbänden. Alle Juroren urteilen unvoreingenommen und ehrlich.

Bewertung und Auswertung Wild Grill Meisterschaft:

Publikumswettbewerb:

Stimmenabgabe erfolgt durch das Publikum.

Deutsche Wild Grill Meisterschaft:

Jedes Team wird durch Blindjuroren bewertet. Die Juroren benoten auf einer Skala von 0 bis 10. Bei jedem Gang können von jedem Juror max. 30 Punkte vergeben werden.

- 1) Garzustand und Geschmack des Hauptbestandteils (0 – 10 Punkte, Schrittweite 0,5)
Gewichtung mit 45 %
- 2) Garzustand und Geschmack der Beilage (0 - 10 Punkte, Schrittweite 0,5) Gewichtung mit 30 %
- 3) Gesamteindruck und Harmonie des Gesamt-Gerichts (0 – 10 Punkte, Schrittweite 0,5)
Gewichtung mit 25 %

Hygiene

Es sind die Hygienebestimmungen gemäß den aktuellen EU und Länderbestimmungen zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln einzuhalten. Jedes Team organisiert eine Handwaschgelegenheit. Es reicht ein Kanister mit Auslaufhahn, ein einfacher Seifenspender und Einweghandtücher. Bei der Speisenzubereitung sind Einweghandschuhe zu verwenden. Ein Verkauf von Ware ist ausschließlich am Montag, 03. Oktober 2022 gestattet. Zur Einhaltung der Hygienevorschriften im Zusammenhang mit der Corona-Infektionsgefahr wird rechtzeitig vor der Meisterschaft ein Hinweis an alle Teams versandt.

Wasser

Entnahmestellen von Trinkwasser sind im Bereich des Wettkampflplatzes vorhanden. Abwasser darf nur an den gekennzeichneten Stellen entsorgt werden.



Strom

Jedem Grillteam steht ein Anschluss 230 V/max. 2,5 kw zur Verfügung. Verlängerungskabel (bis zu 50m) müssen vom Team selbst mitgebracht werden. Der Veranstalter haftet nicht für Schäden, die Ihre Ursache in einem falschen Anschluss eigener Geräte an Energiequellen haben.

Sicherheit

Aus feuerpolizeilichen Gründen hat jedes Team einen zugelassenen und geprüften 6-Kilogramm-Feuerlöscher und eine Löschdecke mitzubringen. Alle technischen Geräte im Wettkampfkaro müssen den gültigen Sicherheitsbedingungen entsprechen.

Kontrolle

Der Veranstalter überprüft vor Wettkampfbeginn an jedem Wettkampfkaro die Hygiene- und Sicherheitsbedingungen. Den Kontrolleuren ist uneingeschränkt Zutritt zu gewähren.

Fotos der Gerichte, Social Media

Alle Teams gestatten die Erstellung von Foto- und Videoaufnahmen sowohl der Meisterschaft, der beteiligten Personen als auch der Gerichte selbst durch die agra Veranstaltungen GmbH sowie die uneingeschränkte Nutzung des erstellten Materials durch diese für deren eigene Werbezwecke.

Werbemaßnahmen der Teams/Teamponsoren

Werbemaßnahmen während der Grillmeisterschaft im Rahmen des Sponsorings der einzelnen Grillteams, sind innerhalb des eigenen Wettkampfplatzes möglich. Mit der Teamanmeldung melden sie uns schriftlich die Sponsoren.

Übernachtungen

Für Übernachtungsmöglichkeiten ist selbst zu sorgen. Eine Übersicht zu Hotels und Pensionen findet sich u.a. unter [Jagd-und-Angeln_Unterkuenfte_3.pdf](#)

Eine Übernachtung im Wohnwagen, Wohnmobil oder Zelt in Nähe des Wettkampfplatzes ist nach Anmeldung möglich. Die Platzzuweisung erfolgt durch den Veranstalter.

Eintrittsgelder

Die Dritte Deutsche Wild Grill Meisterschaft 2022 ist Teil der Messe „Jagd & Angeln“ und der Sonderschau „Grillen & Räuchern“. Der Eintritt ist für die Mitglieder der Wettkampfteams frei.



Auf- und Abbau

Die Anfahrt und der Aufbau der Teams können am Freitag, den 30.09.2022 bis 21 Uhr erfolgen, **MÜSSEN** aber spätestens am Samstag, den 01.10.2022 bis 09:00 Uhr erfolgt sein. Danach darf sich kein Fahrzeug mehr auf dem Wettkampfpfplatz befinden (ausgenommen ist der Campingbereich). Parkmöglichkeiten sind in der Nähe des Wettkampfpfplatzes vorhanden. Pro Team wird ein Parkausweis ausgegeben. Für eine zeitigere Anreise schon am 29.09.2022 bitten wir um gesonderte Mitteilung bei der Anmeldung.

Sonstiges

Teams, die in Ihrem Wettkampfkaro Musik darbieten, müssen dies in eigener Verantwortung bei der GEMA anmelden. Die Lautstärke der abgespielten Musik darf die Beschallung des Wettkampfkaros nicht überschreiten und ist auf Anordnung der Messeleitung entsprechend anzupassen.

Die Firma Grill-Wiese stellt eine Kühlzelle zur Verfügung, die von den Teams genutzt werden kann. Damit alle Lebensmittel auseinandergehalten werden können, muss jedes Team eine bzw. mehrere Kühlboxen mit Beschriftung (Team-Name) mitbringen. Die Kühlung ist nicht für tiefgefrorene Lebensmittel oder andere Waren geeignet.

Alle Teams sind herzlich zum Ausstellerabend am Sonntag, den 02.10.2022 ab 19:30 Uhr eingeladen.

Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Schäden oder Diebstahl während des Veranstaltungszeitraums.

Mit der Anmeldung zur 3. Deutschen Wild Grill Meisterschaft wird das Regelwerk und die Hausordnung des Veranstalters anerkannt.

Kontakt

agra Veranstaltungen GmbH, Geschäftsführerin: Alexandra Feldmann
Friedrich-Ebert-Str. 26, 04416 Markkleeberg
Projektleitung Jagd und Angeln: Norbert Schmid
Tel.: 0160/4936542 - FAX: 0341/98972189 - Mail: jagdundangeln@agra-messe.de

Unterschrift Teamvertreter

Ort, Datum