



# Ausschreibung und Regelwerk

## Vierte Deutsche Wild Grill Meisterschaft

eine Motto Meisterschaft, lizenziert und akkreditiert durch den GBA e.V.

**auf der Jagd und Angeln vom 06. - 08. Oktober 2023**  
**auf dem Gelände des agra Messepark Leipzig**

Die Veranstaltung findet erstmalig in Lizenzierung der GBA e.V. (German Barbecue Association) statt. Diese trägt mit ihren Kenntnissen, Wettkampfvorgaben und durch die Gestellung des Jurymarschalls wesentlich zur ordnungsgemäßen Durchführung des Wettbewerbs bei.

### **Startberechtigung**

Startberechtigt sind deutsche und internationale Grillteams mit mindestens zwei bis maximal zehn Teammitgliedern. Es gibt keine Unterteilung in Amateur- und Profiteams. Insgesamt können maximal 20 Grill-Mannschaften an der Meisterschaft teilnehmen. Es wird keine Startgebühr erhoben.

### **Anmeldung**

Anmeldungen sind bis zum 23.09.2023 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 (Kontakt Daten siehe unten).

### **Ablauf der WGM**

Es findet der folgende Ablauf im Rahmen der Meisterschaften statt.

Alle Teams müssen am **Samstag, den 07.10.2023** ab Messebeginn 09:00 Uhr anwesend sein. Die Teams werden auf Grundlage eines vom Veranstalter gestellten Warenkorbes (Warenkorb Samstag: **Schwarzwild, Hecht**) für die Besucher bis 14:00 Uhr grillen sowie Probierportionen ausgeben und sich als Team mit ihren Leistungen präsentieren, um am Sonntag, 08. Oktober 2023 bei der 4. Deutschen Wild Grill Meisterschaft antreten zu dürfen.



#### **4. Deutsche Wild Grill Meisterschaft am Sonntag, den 08. Oktober 2023**

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

- 6 Portionen im Food Container für die Blindjury (Streichergebnis: 4 gehen in die Wertung ein. Die höchste und niedrigste Wertung werden gestrichen)
- 1 Showteller am Stand
- 1 Showteller für die Moderation

Aus den sechs Portionen für die Jury werden durch die Blindjuroren die Sieger in den einzelnen Gängen und der Gesamtsieger der 4. Deutschen Wild Grill Meisterschaft ermittelt. Die Food Container (HP4, ohne Unterteilung) für die Wertungsgänge, werden in ausreichender Anzahl vom Veranstalter gestellt. Die Showteller, also zwei pro Gang, sind vom Team selber mitzubringen.

Die Gänge sind:

**Geheimer Warenkorb / Gang 2 Fisch – Forelle / Gang 3 Wildgericht 1 – Fasan / Gang 4 Wildgericht 2 - Keule vom Rehwild/ Gang 5 Dessert (keine Vorgaben)**

#### **Abgabezeiten 4. Deutsche Wild Grill Meisterschaft:**

Sonntag, den 08.10.2023

08:00 Uhr Ausgabe der Warenkörbe

09:00 Uhr Meeting Teamchefs und Jurymarschall: Besprechung des Ablaufs und Fragen

10:00 Uhr Jurybesprechung

11.00 Uhr Wertung geheimer Warenkorb

12.00 Uhr Wertung Gang 2, Fisch

13.00 Uhr Wertung Gang 3, Wildgericht 1 – Fasan

14.00 Uhr Wertung Gang 4, Wildgericht 2 - Keule vom Rehwild

15.00 Uhr Wertung Gang 5, Dessert (keine Vorgaben)

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

#### **Titel und Auszeichnungen 4. Deutsche Wild Grill Meisterschaft:**

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl aus 5 Gängen der 4. Deutschen Wild Grill Meisterschaft erhält den Titel "Deutscher Wild Grill Meister 2023" und ein Preisgeld von 800,00 Euro.



Das Team mit der höchsten Punktzahl des jeweiligen Ganges der Deutschen Wild Grill Meisterschaft erhält den Titel Sieger "Deutsche Wild Grill Meisterschaft 2023 Kategorie (z.B. Fisch)" und ein Preisgeld von jeweils 200,00 Euro.

Die drei Teams, die hinsichtlich der Gesamtpunktzahl auf den Plätzen Eins bis Drei den Wettbewerb abschließen, erhalten einen Startplatz bei der Internationalen Grill Weltmeisterschaft 2024, die voraussichtlich in Stuttgart stattfinden wird.

### **Siegerehrungen**

Die Siegerehrungen für alle Preise der 4. Deutschen Wild Grill Meisterschaft werden nach Abgabe der letzten Wertung am Wettkampftag, Sonntag 08.10.2023 gegen 17:00 Uhr durchgeführt.

### **Wettkampfplatz**

Jedem Grillteam wird ein 6 x 6 Meter großes Wettkampfkaro (Wettkampffläche Rasen und/oder Splitt) zur Verfügung gestellt. Das Wettkampfkaro sollte repräsentativ und ordentlich aussehen. Auf dem Wettkampfkaro ist durch jedes Team mindestens ein Pavillon/Überdachung aus brandhemmenden Material zu stellen. Eine eigenständige Vergrößerung des Wettkampfkaros durch die Teams ist nicht erlaubt.

Fahrzeuge sind im Wettkampfkaro **nicht** zugelassen. Diese müssen zum Veranstaltungsbeginn vom Gelände entfernt werden.

Der Platz ist nach Wettkampftage 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. Dies gilt auch für Pellet Grills. 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: 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 Tag des Wettkampfes durch den Veranstalter ausgegeben. Der Wettkampf beginnt mit der Ausgabe der Warenkörbe und endet mit der Abgabe Dessert.

Alle Beilagen und Gewürze, soweit diese keine Pflichtprodukte sind, müssen durch die Teams mitgebracht werden.

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

## **Jurymarschall und Juroren**

Der Jurymarschall ist von der GBA eingesetzt. Die Juroren kommen aus der bundesweiten Grill- und Kochszene und sind von der GBA empfohlen. Alle Juroren urteilen unvoreingenommen und ehrlich. Die Jury kann durch Prominente aus Sport, Politik und Gesellschaft durch den Veranstalter ergänzt werden.

## **Bewertung und Auswertung Wild Grill Meisterschaft:**

### **Deutsche Wild Grill Meisterschaft:**

Jedes Team wird durch Blindjuroren bewertet. Grundlage für die Bewertung ist das aktuelle Reglement der GBA.

- |                                |        |
|--------------------------------|--------|
| 1) Gesamteindruck (Optik)      | = 15 % |
| 2) Garzustand Hauptbestandteil | = 15 % |
| 3) Geschmack Hauptbestandteil  | = 35 % |
| 4) Geschmack Beilage           | = 25 % |
| 5) Geschmackliche Harmonie     | = 10 % |



## **Hygiene**

Es sind die Hygienebestimmungen gemäß den aktuellen EU und Länderbestimmungen zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln einzuhalten. Kisten mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen. 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 zulässig, aber ausschließlich am Freitag und Samstag, 6. und 7. Oktober 2023 gestattet. Das umfasst nicht den Verkauf von Gastroangeboten (Speisen). Dieser ist grundsätzlich untersagt.

## **Wasser**

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

## **Strom**

Jedem Grillteam steht ein Anschluss 220 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, eine Löschdecke und einen Verbandskasten (DIN-Norm 13164:22) 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. Sollten die vorgegebenen Sicherheits-, Hygiene- und Wettkampfbedingungen nicht eingehalten werden, behält sich der Veranstalter vor, das betroffene Team von der WGM auszuschließen. Davon unbenommen gelten die technischen Richtlinien der Messe und das Hausrecht des Veranstalters.



### **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 und die GBA für deren eigene Werbezwecke.

### **Werbemaßnahmen der Teams/Teamssponsoren**

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

### **Eintrittsgelder**

Die 4. Deutsche Wild Grill Meisterschaft 2023 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 Donnerstag 5. Oktober ganztägig sowie am Freitag, den 6. Oktober ab 18:30 Uhr bis 21 Uhr erfolgen, MÜSSEN aber spätestens am Samstag, den 01.10.2022 bis 08:30 Uhr erfolgt sein. Danach darf sich kein Fahrzeug mehr auf dem Wettkampfplatz befinden (ausgenommen ist der Campingbereich). Parkmöglichkeiten sind in der Nähe des Wettkampfplatzes vorhanden. Pro Team werden zwei Parkausweise ausgegeben. Der Abbau erfolgt am Sonntag ab 17:00 Uhr gemäß der technischen Richtlinien der Messe Jagd & Angeln.

### **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.



Der Veranstalter 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 geeignet.

Alle Teams sind herzlich zum Ausstellerabend am Sonntag, den 07.10.2023 ab 19:00 Uhr eingeladen.

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

Mit der Anmeldung zur 4. Deutschen Wild Grill Meisterschaft wird das zum Zeitpunkt des Wettbewerbs gültige Reglement der GBA sowie die Teilnahmebedingungen und die Hausordnung des Veranstalters anerkannt.

Teams, die sich anmelden und dann ohne begründete Abmeldung nicht erscheinen, können durch die GBA von der Teilnahme an anderen Grillmeisterschaften im Jahr 2024 ausgeschlossen werden.

**Kontakt ([jagdundangeln@agra-messe.de](mailto:jagdundangeln@agra-messe.de))**

agra Veranstaltungen GmbH, Friedrich Ebert Straße 26; 04416 Markkleeberg  
Geschäftsführerin: Alexandra Feldmann

Projektleitung Jagd & Angeln: Norbert Schmid  
Tel.: 0341 98972109                      Mail: [n.schmid@agra-messe.de](mailto:n.schmid@agra-messe.de)

Projektreferentin Jagd & Angeln: Jeanette Brown  
Tel.: +49 69 24788-247                      Mail: [j.brown@agra-messe.de](mailto:j.brown@agra-messe.de)

Projektassistent Jagd & Angeln: Tony Baumgart  
Tel.: 0341 98972108                      Mail: [t.baumgart@agra-messe.de](mailto:t.baumgart@agra-messe.de)

---

**Unterschrift Teamvertreter**

---

**Ort, Datum**