



Regionalmeisterschaft „Black Forest Freiburg“

Vorläufige Ausschreibung, Änderungen vorbehalten

Stand 16.01.2024

Die Veranstaltung findet **am 09.03.2024** im Rahmen der Rauch & Glut BBQ Lifestyle Messe,
Messe Freiburg, Neuer Messeplatz 1, 79108 Freiburg, statt.

Startklassen:

Die Grillmeisterschaft wird in der Klasse der Amateure ausgetragen. Die Grillmeisterschaft ist als „Regionalgrillmeisterschaft Black Forest“ von der German Barbecue Association e.V., nachfolgend GBA genannt, lizenziert.

Titel und Auszeichnungen:

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Titel:

Rauch&Glut BBQ Kings&Queens 2024

Dieser Titel darf von dem Grillteam bis zur Austragung des nächsten Wettkampfes zu diesem Titel auch mit der Angabe „amtierend“ geführt werden (die Jahreszahl kann dann entfallen). Die Ergebnislisten werden nach der Siegerehrung so schnell wie möglich veröffentlicht.

Das Team kann unter bestimmten Voraussetzungen und nach Absprache mit dem Veranstalter einen Startplatz bei der WBQA World Championship 2024 erhalten. (Austragungsort Stuttgart, 27./28.Juli 2024).

Gänge

- 1. Gang:** **Rind** – Flapsteak mit Austernpilzen
(**Pflichtprodukte** Flapsteak und Austernpilze im Warenkorb)
- 2. Gang:** **Vegetarisch** – Knollensellerie mit Beilage
(**Pflichtprodukt** Knollensellerie im Warenkorb)
- 3. Gang:** **Schwein** – Dry Aged Karre vom Kräuterschwein mit Beilage
(**Pflichtprodukt** Dry Aged Karre vom Kräuterschwein im Warenkorb)
- 4. Gang:** **Dessert** – Dessert mit Beilage
(**Pflichtprodukte** Birne und Walnuss im Warenkorb)

Warenkörbe

Auszug aus dem Regelwerk: Sofern ein Warenkorb gestellt wird, kann dieser Pflicht- und Wahlprodukte enthalten.

Alle Pflichtprodukte müssen im jeweiligen Gang verarbeitet werden und müssen für den Juror erkennbar verwendet werden. Pflichtprodukte dürfen nicht durch eigene Produkte ersetzt werden. **Wahlprodukte können** verwendet werden und dürfen durch eigene Produkte ersetzt werden.

Alle Teams erhalten eine Auflistung der für jeden Gang bereitgestellten Warenkörbe per E-Mail.

Das Regelwerk der GBA ist zu beachten. Siehe <https://www.gbaev.de/regelwerk/>

Startberechtigungen

Alle Grillteams, die die aktuell gültigen Regeln der German Barbecue Association e.V., nachfolgend GBA genannt, anerkennen. Nach Anmeldung geht den Grillteams eine Bestätigung/Startberechtigung per E-Mail zu. Bei zu großer Nachfrage nach Startplätzen entscheidet die Reihenfolge des Anmeldedatums. Der Organisator behält sich die Zulassung von Teams vor. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Anmeldung

Die [Anmeldung](#) der Teams erfolgt über das Anmeldeformular auf der Eventhomepage

Anmeldefrist: 25.02.2024

Startgeld für Teams

100,-€ pro Team, fällig sofort nach Rechnungsstellung.

Teams werden erst nach Eingang der Zahlung zugelassen.

Bei Absage der Teilnahme bis 4 Wochen vor Veranstaltung wird die Teilnahmegebühr in vollen Umfang zurückerstattet.

Bei Absage der Teilnahme von 4 Wochen bis 1 Woche vor Veranstaltung wird die Teilnahmegebühr zu 50% zurückerstattet.

Bei Absage von weniger als 7 Tage vor Veranstaltung wird die Teilnahmegebühr nicht zurückerstattet.

Die Absage muss schriftlich (per E-Mail an rauchglut@fwtm.de) erfolgen.

Zahlung:

Nach erfolgter Anmeldung wird dem Team eine Rechnung mit den Kontodaten per E-Mail ausgestellt.

Anmeldung für Juroren

Die [Anmeldung](#) der Juroren erfolgt über das Anmeldeformular auf der Eventhomepage und wird per E-Mail an den **Jurymarshall der GBA, Roland Göhlmann** (goehlmann@gbaev.de) gesendet.

Teilnahmeberechtigung nach Anmeldung; bei Jurorenüberhang gilt eine Nachrückerliste.

Für Juroren wird kein Startgeld fällig

Wettkampf

Der Wettkampf wird in vier Gängen ausgetragen. Für jeden Gang müssen mindestens 7 Portionen gegrillt und angerichtet werden:

- 6 Juryteller (Blindjuroren)
- 1 Schauteller zur Ausstellung

Alle Teams geben gleichzeitig ab

- 13:00 – 13:10 Uhr Flap Steak mit Austernpilzen
- 14:00 – 14:10 Uhr Vegetarischer Gang: Knollen Sellerie mit Beilage
- 15:00 - 15:10 Uhr Dry Aged Karre vom Kräuterschwein mit Beilage
- 16:00 – 16:10 Uhr Dessert: Birne und Walnuss mit Beilage

Für die Jury wird in Foodcontainern angerichtet. Diese werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.

Die vier Schauteller, also einer pro Gang, sind vom Team selbst mitzubringen.

Bewertung

Es wird nach dem zur Veranstaltung gültigen Regelwerk der GBA für Amateure bewertet. Siehe <https://www.gbaev.de/regelwerk/>

Die Bewertung findet durch eine Blindjury statt.

Tische, Bänke, Zelte

Jedem Team werden zwei Biertischgarnituren gestellt. Weitere Bänke, ein Pavillon usw. sind selbst mitzubringen.

Die Teams sorgen selbst um geeigneten Wind- und Wetterschutz. Jedes Team muss geeignete Sicherungen und Befestigungen mitbringen.

Wasser

In Laufweite zum Austragungsort gibt es Zugang zu warmem und kaltem Wasser, sowie einen Entsorgungsort. Das Wasser ist von den Teams in eigenen mitgebrachten geeigneten Kanistern zu transportieren.

Grill- und Barbecue-Geräte

Es können alle, dem [Regelwerk](#) der GBA entsprechenden Grillgeräte genutzt werden.

Strom

Ein zentraler Stromanschluss wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Die Teams müssen jedoch Kabeltrommeln und oder Verlängerungskabel von mindestens 10 Meter Länge mitbringen.

Stromverteiler (Dreifachstecker, Kabeltrommeln, Kupplungen) dürfen nicht direkt auf dem Boden liegen! Bei Wolkenbruch gehen die Sicherungen raus und die Stromversorgung wird unterbrochen. Stromverbindungen ohne Überdachung sind gegen das Eindringen von Wasser zu sichern.

Strombedarf ist nach Zulassung dem Veranstalter zu melden.

Sicherheit

Es wird seitens des Veranstalters keine Haftung für Schäden oder Diebstahl gewährt.

Folgende Punkte sind durch das Grillteam zwingend zu beachten:

Jedes Team hat einen zugelassenen und geprüften **Feuerlöscher** (mindestens 3 kg) und eine Löschdecke mitzubringen.

Jedes Team hat einen **Verbandskasten** mitzubringen.

Sämtliche Gasgrills sind auszustatten mit: einem **zweistufigen Sicherheits-Gasdruckminderer** mit thermischer Absperreinrichtung und Überdrucksicherung, der sowohl gewerblich als auch in Wohnräumen verwendet werden darf.

Sämtliche Gasgrills sind mit einer **Schlauchbruchsicherung** (SBS) auszustatten. Dieses kleine, zwischen Anschlusschlauch und Druckregler zu montierende Bauteil gibt zusätzlichen Schutz und riegelt die Gaszufuhr bei porösen oder beschädigten Schläuchen ab, entsprechend den Anforderungen BGV D 34 gemäß § 9 und 10.

Bei der Nutzung von Kohlegrills muss zur Notfalllöschung ein bereitgestellter **Eimer mit Wasser** in Reichweite stehen.

Alle Zelte und Sonstiges, was durch Sturm wegfliegen kann, ist zu sichern.

Der Untergrund ist feiner Schotter, und muss vor Beschädigungen bewahrt werden.

Wettkampfkaro

Die Größe des jeweiligen Wettkampfkaros pro Team ist auf maximal 5 auf 7 Meter begrenzt.

Wird mehr Platz benötigt, so kann dies mit dem Veranstalter abgesprochen werden.

Die Wettkampffläche besteht aus feinem befestigtem Schotter. Das Wettkampfkaro ist vom Team selbst gegen Besucher und unerlaubte Personen rundherum abzusperren.

Die Teams sind als Betreiber der Ihnen vom Veranstalter zur Verfügung gestellten Flächen/ Wettkampfkaros für die Einhaltung sämtlicher sicherheitsrelevanter Auflagen verantwortlich. Die gilt insbesondere für Auflagen hinsichtlich der Gefahrenabwehr von Feuer sowie hygienischer Auflagen, sofern zubereitete Speisen an Endkunden/ Besucher ausgegeben werden.

Besondere Vorschriften

Für die strenge Einhaltung aller Vorschriften bezüglich Bauaufsicht und Feuerlöschwesen, des VDE sowie der Ordnungsämter und der Polizei sind die Grillteams selbst verantwortlich. Spiritus oder ähnliches zu Koch- Heiz- oder Betriebszwecken darf nicht verwendet werden. Der Betrieb von Bio-/Ethanol-Kaminen ist nicht gestattet.

Besondere Rücksichtnahme auf den Flugbereich

Die Grillteams sind darüber informiert, dass sich in unmittelbarer Nähe des Messegeländes der Flugplatz Freiburg und der Hubschrauberlandeplatz auf der Chirurgie der Universitätsklinik Freiburg befinden. Sie haben auf den Flugbetrieb Rücksicht zu nehmen.

Die Grillteams haben insbesondere die luftverkehrsrechtlichen Bestimmungen einzuhalten und alles zu vermeiden, was den Flugbetrieb stören oder gar gefährden könnte. Insbesondere dürfen keine Lichtquellen installiert oder betrieben werden, die den Flugbetrieb beeinträchtigen und die Besatzungen stören oder gar blenden könnten (Laser, Hochleistungsscheinwerfer). Es dürfen keine Funkanlagen oder Funksprechgeräte installiert oder betrieben werden, von denen Störungen der Funk- oder Funknavigationsanlagen des Verkehrslandeplatzes oder des Hubschrauberlandeplatzes oder der Anlagen an Bord der dort verkehrenden Luftfahrzeuge ausgehen. Aufbauten dürfen die Hindernisbegrenzungsflächen der Hauptstart- und Landebahn des Verkehrslandeplatzes nicht durchstoßen. Das Abstellen von Fahrzeugen und sonstigen Gegenständen ist im „Flugsicherheitskeil“ verboten. Aufbauten mit einer Höhe über 7,80 m haben sich an den genehmigten Höhenrasterplan zu halten und bedürfen der Zustimmung des Veranstalters.

Der Veranstalter weist darauf hin, dass bei Flugbetrieb mit entsprechenden Emissionen wie Lärm etc. der verkehrenden Luftfahrzeuge zu rechnen ist.

Teamchefbesprechung

Die Teamchefbesprechung findet am 09.03.2024 um 10:00 Uhr statt.

In der Teamchefbesprechung wird die Ausschreibung durchgegangen und Fragen können geklärt werden. Teilnehmen muss jeder Teamchef und wir empfehlen, auch für ein weiteres Teammitglied die Teilnahme.

Hygiene

Auf Hygiene ist zu achten. In keinem Fall ist das Rauchen im Wettkampfviereck gestattet.

Die Nutzung von Handschuhen ist nicht vorgeschrieben, wird aber empfohlen; Schnelldesinfektion sollte auch vom Team mitgebracht werden.

Kisten, die Lebensmittel enthalten, dürfen nicht auf dem Boden stehen! Es sind Paletten oder ähnliches mitzubringen.

Präsentation

Der Verkauf von Ware ist nicht gestattet! Teams, die in Ihrem Wettkampfkaro Musik darbieten, müssen dies bei der GEMA anmelden. Die Teams sind hierfür selbst verantwortlich.

Die Präsentation und Bewerbung von Team-Sponsoren ist innerhalb des Wettkampfkaros erlaubt und hierauf beschränkt. Die Sponsoren und präsentierten Unternehmen sind im Voraus dem Veranstalter anzuzeigen.

Kontrolle

Es können Kommissare vom Organisator eingesetzt werden, die die Einhaltung des Regelwerks, und der Hygiene überprüfen. Den Kommissaren ist uneingeschränkt Zugang durch die Teams zu gewähren. Auf Verlangen des Kommissars haben die Grillteams alle Lager wie Kühlmöglichkeiten, Kisten, Fahrzeuge usw. vorzuzeigen und zu öffnen. Mit Anmeldung und Start akzeptieren die Teams diese Kontrollen.

Medien

Alle Teams, deren Mitglieder und die Juroren treten sämtliche Rechte an Bild, Wort und Ton für Veröffentlichungen in Print- und AV- Medien (Rundfunk, Fernsehen und Internet) an den Organisator ab.

Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass dort getätigte Bild- und Tonaufnahmen, zur zeitlich, örtlich und inhaltlichen unbegrenzten Nutzung in allen Medien veröffentlicht werden dürfen. Der Teilnehmer verzichtet insoweit auf die Geltendmachung seines "Rechtes am eigenen Bild".

Veranstaltungsort



Messe Freiburg
Hermann-Mitsch-Straße 1
79108 Freiburg

Aufbau

Der Aufbau erfolgt am Samstag, 09. März ab 9:00 Uhr. Ebenso kann am Freitagnachmittag aufgebaut werden. Siehe Zeitplan.

Die Teams dürfen mit maximal 2 Fahrzeugen pro Team direkt zum Austragungsort fahren. Sie können in unmittelbarer Nähe Ihres Wettkampfkaros be- und entladen.

Die Anfahrt erfolgt über den Andienungshof der Messe Freiburg. Hermann-Mitsch-Str. 1, 79108 Freiburg im Breisgau

Parken

Nach erfolgreichem Aufbau kann in ca. 50 Meter Entfernung des Austragungsorts für die Dauer der Veranstaltung kostenfrei geparkt werden. Maximal 6 Fahrzeuge pro Team.

Abbau

Auch für den Abbau dürfen die Fahrzeuge der Grillteams zum schnellen Beladen auf nah an das Wettkampfkaro fahren. Der Abbau kann jeder Zeit nach dem Wettkampf erfolgen und ist bis 21:00 Uhr abzuschließen.

Einkaufsmöglichkeit

Ein Rewe und Aldi sind in der Tullastraße 50, 79108 Freiburg im Breisgau (ca. 5 Minuten Fahrtweg) zu erreichen.

Übernachtungen

Für Übernachtungsmöglichkeit ist selbst zu sorgen. Information zu Anreise und Aufenthalt finden Sie auch hier: [Anreise & Aufenthalt | Rauch&Glut Freiburg \(rauchglut-freiburg.de\)](#)

Kontakt

Fragen zur Ausschreibung, Ablauf, Anmeldung, Organisation, Logistik und allgemeine Infos beantwortet:

Uwe Miersch, rauchglut@fwtm.de

Offizieller Jurymarshall der GBA: Roland Goehlmann, goehlmann@gbaev.de

Der Organisator behält sich einseitig die Änderung von Teilnehmerbedingungen und Ausschreibungsrichtlinien vor, soweit das im Sinne der Veranstaltung sachdienlich ist. Die bereits gemeldeten Teams werden über Änderungen informiert.

Übersicht Zeitplanung

(finale Zeiten werden bei der Team- und Jurybesprechung festgelegt)

Freitag

16 Uhr bis 21 Uhr Möglichkeit für Teams zum Aufbau von mit Ausgabe der Biertischgarnituren

Ab 15 Uhr Möglichkeit für Gastjuroren zum Briefing für „Nicht zertifizierte Juroren“

Samstag

9:00 Uhr Aufbau

10:00 Uhr Teamchefbesprechung mit Ausgabe Warenkorb (im Jury Zelt)

11:15 Uhr Juryeinweisung (im Jury Zelt)

Ca. 12:15 Uhr Juryvereidigung auf der Bühne

12:55 - 13:05 Uhr Abgabe volle Stunde Flap Steak mit Austernpilzen

13:25 - 13:35 Uhr Abgabe halbe Stunde Flap Steak mit Austernpilzen

13:55 - 14:05 Uhr Abgabe Veggie Gang volle Stunde: Knollen Sellerie mit Beilage

14:25 - 14:35 Uhr Abgabe Veggie Gang halbe Stunde Knollen Sellerie mit Beilage

14:55 - 15:05 Uhr Abgabe volle Stunde Dry Aged Karre vom Kräuterschwein mit Beilage

15:25 - 15:35 Uhr Abgabe halbe Stunde Dry Aged Karre vom Kräuterschwein mit Beilage

15:55 - 16:05 Uhr Abgabe Dessert volle Stunde: Birne und Walnuss mit Beilage

16:25 - 16:35 Uhr Abgabe Dessert halbe Stunde Birne und Walnuss mit Beilage

Ca. 18:00 Uhr Siegerehrung auf der Bühne

Danach bis 21:30 Abbau