

## Ausschreibung zur

### 1. Hamburger Landesmeisterschaft auf dem Grillcamp Hamburg

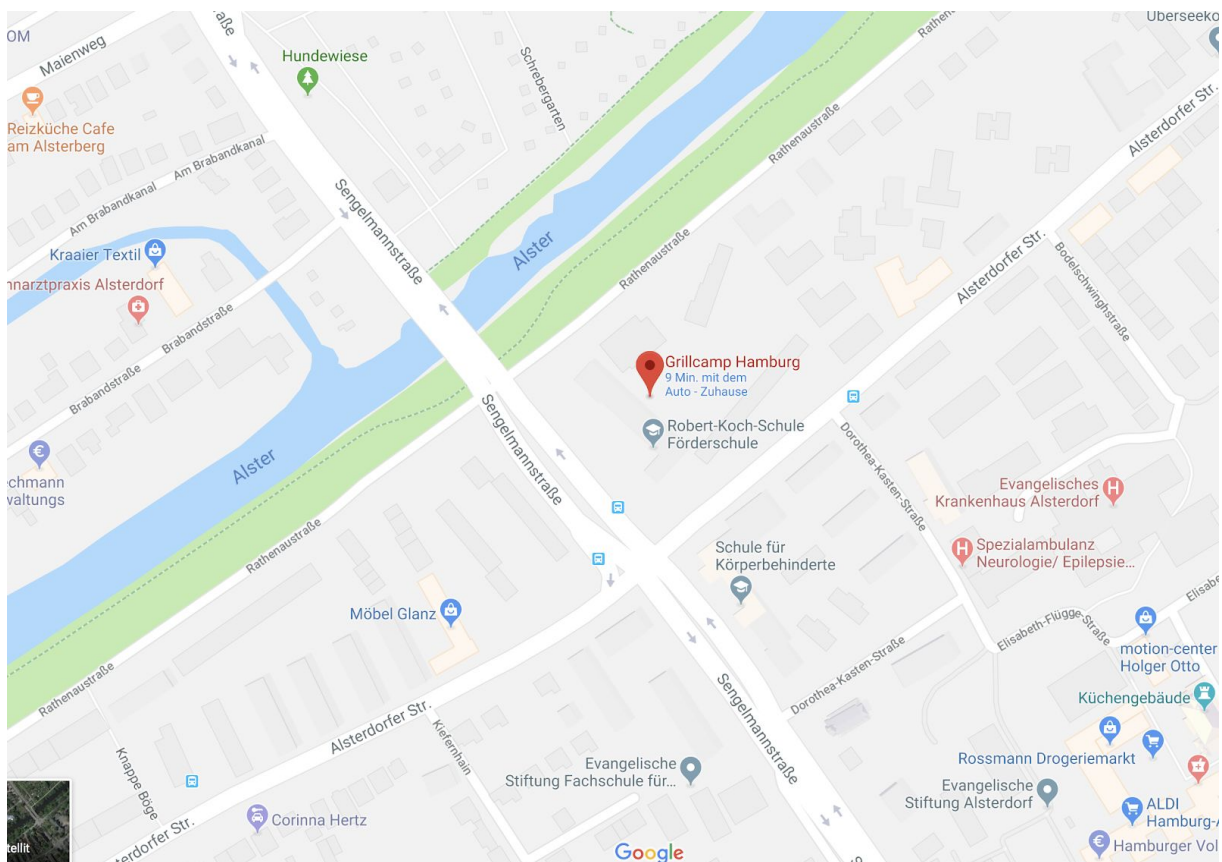
Stand 05.05.2018

**Wann:** Sonntag, 3. Juni 2018

Parallel findet vom 1. - 3.6. das Grillcamp statt. Das Grillcamp ist ein sogenanntes Barcamp. Die Idee dahinter ist, dass die Teilnehmer selbst bestimmen, was sie machen wollen und eigenes Wissen zum Camp beitragen. Beim Grillcamp dreht sich natürlich alles um das schöne Thema "Grillen", "BBQ" oder generell die Nahrungszubereitung über dem Feuer. Egal ob Fleisch und Fisch oder Gemüse, Beilagen oder Desserts - mit verschiedenen Grills, Platz für Theorie und Gespräche wird hier Wissen auf äußerst schmackhafte Art vermehrt.

#### **Veranstaltungsort:**

Robert-Koch-Schule, Sengelmannstraße 50, 22297 Hamburg



**Startklassen:** Die Grillmeisterschaft wird in der Klasse der Amateure ausgetragen.

Die Grillmeisterschaft ist als „Hamburger Landesmeisterschaft“ von der German Barbecue Association e.V. lizenziert.

---

### **Titel und Auszeichnungen:**

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Titel:

*Landesgrillmeister Hamburg 2018*

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 erhält einen Startplatz bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2019 in der Klasse Amateure.

### **Gänge**

1. Fleischerinnung Hamburg Spezial: Flat Iron Steak mit Beilage
2. Chefs Choice
3. Hackkreation mit Beilage
4. Dessert mit Beilage

---

## 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

<https://grillcamp-hamburg.de/index.php?id=6>

## Startgeld für Teams

Für die Meisterschaft ist ein Startgeld von 20 € + 30 € Kautions zu überweisen. Die 30 € werden nach sauberem Verlassen des Grillplatzes zurück erstattet. Das Geld ist bis zum 25.05.2018 auf das unten genannte Konto eingezahlt werden. Das Geld bei Absage bis bis zum 27.05.2018 Mitternacht zurückerstattet, ansonsten kann eine Rückerstattung nicht erfolgen.

## Zahlung bitte an:

Volker Graubaum

N26 Bank GmbH

IBAN: DE80100110012629104028

**Bitte den Teamname bei der Überweisung mit angeben.**

## Startgeld für Juroren

Ja! Wir wollen die Veranstaltung kostengünstig für die Teams halten und die Juroren erhalten ~10 Teller verschiedener Gerichte zum probieren. Daher haben wir uns entschlossen, dass die Juroren 15 € bezahlen müssen.

## Wettkampf

Der Wettkampf wird in vier Gängen ausgetragen. Für jeden Gang müssen mindestens 6 Portionen gegrillt werden:

- 5 Portionen im Food Container (Blindjuroren)
- 1 Showteller an der Foto Food Station und danach am Stand

Folgende vorläufige Abgabezeiten der Gänge (Festlegung der exakten Zeiten erfolgt bei der Teamchefbesprechung):

- 13:00 – 13:10 Uhr      Fleischerinnung Hamburg Spezial: Flat Iron Steak mit Beilage
- 14:00 – 14:10 Uhr      Chefs Choice mit Beilage
- 15:00 – 15:10 Uhr      Hack Kreation mit Beilage
- 16:00 – 16:10 Uhr      Dessert mit Beilage

Die vier Showteller, also **einer pro Gang**, sind vom Team selber mitzubringen.

---

## Warenkorb

**Hack (3 KG 1,5 KG Rind + 1,5 KG Schwein) und Flat Iron Steaks (2x ca 800gr) werden gestellt. Alle anderen Zutaten sind von den Teams selbst zu stellen. Das gestellte Hack und die Flat Iron Steaks sind zu verwenden und dürfen nicht ausgetauscht werden. Es steht den Teams frei, ob Sie Rinderhack, Schweinhack oder beides verwenden.**

## Bewertung

Es wird nach dem zur Veranstaltung gültigen Regelwerk der GBA für Amateure bewertet.

Die Bewertung findet durch einen Blindjury statt. In die Jury Bewertung fließen folgenden Kriterien ein: Aussehen des Gerichtes, Geschmack des Hauptbestandteils, Garzustand des Hauptbestandteils und Beilagen

## Tische, Bänke, Zelte

Ein Pavillon sowie Tische zum Zubereiten der Speisen müssen von den Teams selber mitgebracht werden.

## Wasser

Es steht warmes und kaltes Wasser zur Verfügung und Abwasser kann entsorgt werden.

## Grill- und Barbecuegeräte

Es können alle, dem Regelwerk der GBA entsprechenden Grillgeräte genutzt werden. Das sind Grill- und Barbecue Geräte, die mit Gas, Holz oder Kohle betrieben werden, zugelassen. Grill- und Barbecue Geräte sind selbst mitzubringen.

## Strom

Es steht eine Stromstation bereit. Dort stehen mehrere Tische und Steckdosen für die Teams zur Verfügung, an denen eigenen Geräte angeschlossen werden können. Es wird kein Strom im Wettkampfkaro geben.

## 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 Anschluss Schlauch 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 Asphalt, sowie sehr feiner Schotter, und muss vor Beschädigungen bewahrt werden.

### **Wettkampfkaro**

Es gibt eine garantierte Fläche von 15qm welche zur Verfügung steht. Je nach Standposition kann diese etwas größer werden.

### **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.

### **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 Ihrem Besuch 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".

---

## **Aufbau**

Der Aufbau darf am Samstag ab 19 Uhr oder am Sonntag ab 8 erfolgen  
Es kann mit dem Wagen auf das Gelände gefahren werden.

## **Parken**

Gesonderte Parkplätze stehen nicht zur Verfügung. Fahrzeuge können in der Nähe geparkt werden.  
Es ca 5min Fußweg entfernt steht Sonntags ein kostenfreier Parkplatz zur Verfügung.

## **Abbau**

Auch für den Abbau dürfen die Fahrzeuge der Grillteams aufs Gelände.

## **Einkaufsmöglichkeit**

Edeka Tamme am Flughafen Hamburg ist ca 10 min entfernt und hat am Sonntag von 6 - 22 Uhr geöffnet

In Laufweite finden sich Samstag Abend Aldi und Edeka  
<https://www.edeka-tamme.de/filialen/airport-plaza/>

## **Übernachtungen**

In Rücksprache kann auf dem Schulgelände übernachtet werden. Dusche und Turnhalle stehen dafür zur Verfügung. Camper können auf dem Gelände stehen, ein Wasser und Stromanschluß steht nicht zur Verfügung.

## **Kontakt**

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

Volker Graubaum  
[vgraubaum@gmail.com](mailto:vgraubaum@gmail.com)

0178-7185281

Offizieller Jurymarshall der GBA: Andreas Lachnitt

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)

Ab 8:00 Uhr	Aufbau (oder am Samstag abend)
Ab 9:30 Uhr	Ausgabe der Warenkörbe
10:00 Uhr	Teambesprechung (nur Teamchefs)
12:00 Uhr	Juryeinweisung Juryzelte
13:00 – 13:10 Uhr	Fleischerinnung Hamburg Spezial: Flat Iron Steak mit Beilage
14:00 – 14:10 Uhr	Chefs Choice mit Beilage
15:00 – 15:10 Uhr	Hack Kreation mit Beilage
16:00 – 16:10 Uhr	Dessert mit Beilage
18:00 Uhr	Siegerehrung
bis 21:00 Uhr	Abbau