



**BBA**  
**Burgenländische Barbecue Association**  
 ZVR-Zahl 1060537641  
 www.aba-barbecue.at



Registrierungsnummer: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**Anmeldung zum:**

**2. Kastner Grill Open Burgenland 2024**  
**powered by Napoleon.**

**am 22. Juni 2024 bei der Gernot Arena in Jennersdorf, Burgenland**

**Anmeldeschluss wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist der 30. April 2024**

**Teamname:** \_\_\_\_\_

Wählen Sie einen originellen Namen wie „Stiergriller“ „Hotgrillers“ „Hot Bulls“ oder Regionsbezogen usw. Um Doppelnamen auszuschließen, wird das Team nach Anmeldungseingang benachrichtigt

**Teamchef:**

Name:.....

Firma:.....

Adresse:.....

PLZ:.....Ort:.....

Land:.....

Telefon:.....

E-Mail:.....

Helfen Sie uns ein wenig bei der Organisation. Postgebühren sind ein wesentlicher Faktor. Wenn möglich wollen wir elektronisch kommunizieren. Dazu benötigen wir eine E-Mail-Adresse. Danke!

**Mannschaftsteilnehmer:**

Ein Team kann aus maximal 6 Teilnehmern. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen. Teilnehmen können alle die leidenschaftlich gerne grillen und **Mitglied der aba** sind, ausgenommen von der aba Mitgliedschaft sind Personen unter 18 Jahren. Bitte bei der Akkreditierung am Wettbewerbstag einen Lichtbildausweis mitführen. Die Möglichkeit sich anzumelden, besteht auf der [aba Homepage](#).)

2. Name: .....

3. Name: .....

4. Name: .....

5. Name: .....

6. Name: .....

Wir sind mit den Teilnahme- und Wettbewerbsbedingungen einverstanden

\_\_\_\_\_  
 Ort / Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift des Teamchefs

**Die vollständig ausgefüllte Anmeldung senden Sie an:** BBA-Burgenländische Barbecue Association  
 Obmann Michael Forjan, 8382 Weichselbaum 119  
 E-Mail: [office-bba@gmx.at](mailto:office-bba@gmx.at)



**Teamname:** \_\_\_\_\_

## **Allgemeine Veranstaltungsbedingungen**

- Pro Grillteam (nicht pro Bewerb) können 2 Kraftfahrzeuge direkt beim Festgelände parken. Weitere Fahrzeuge sind entweder bei der Unterkunft oder bei den allgemeinen Besucherparkplätzen zu parken. Hier bitte die Kennzeichen der Fahrzeuge eintragen, damit wir die Einfahrtsberechtigungen im Vorfeld zusenden können.  
Fahrzeug 1: \_\_\_\_\_ Fahrzeug 2: \_\_\_\_\_
- Es steht ein Hauben-Spüler und Waschbecken in der Küche zur Reinigung von verschmutzten Utensilien zur Verfügung. Bitte diese Möglichkeit nutzen und nicht am Grillplatz abwaschen. Die Spülküche bitte sauber wieder verlassen!
- Die zur Verfügung gestellten Kühlschränke sind am Sonntag bis spätestens 10:00 Uhr zu leeren und im sauberen Zustand zu hinterlassen.
- Jedes Team bekommt grundsätzlich eine Biertischgarnitur. Falls das zu wenig ist, bitte hier eintragen wie viele Biertischgarnituren benötigt werden: \_\_\_\_\_  
Nach der Veranstaltung bitte die zur Verfügung gestellten Biertischgarnituren zusammenlegen und im Grillzelt lassen.
- Es wird 1 Gasflasche mit 7,5 Kg gratis in Anspruch genommen. Ja \_\_\_ Nein \_\_\_  
Kautio n € 55,- (bitte ankreuzen)
- Dekorationen an Zelten und Biertischgarnituren sind wieder zu entfernen. Keine Klammern und Schrauben bei den Biertischgarnituren verwenden. Die Kühlschränke nicht anschreiben oder ankleben. Bitte Magneten selbst mitbringen.
- Der Verkauf von Getränken ist die wichtigste Einnahmequelle für die BBA bei dieser Veranstaltung. Daher ist der Ausschank von jeglichen Getränken an die Besucher, egal ob gratis oder entgeltlich, nur nach vorheriger Genehmigung durch den Veranstalter zulässig.
- Den Anweisungen der Organisations- und Security Mitarbeiter ist Folge zu leisten.

Schwere bzw. mehrmalige Zuwiderhandlungen gegen die oben angeführten Punkte können zum Ausschluss von der Veranstaltung führen!

Unterschrift Teamkapitän:

---

Das unterschriebene Formular bitte mit der Anmeldung an [office-bba@gmx.at](mailto:office-bba@gmx.at) senden.



## Wettbewerbsbedingungen

Am Burgenländischen Grill Open und der Burgenländischen Grillmeisterschaft können alle Grillbegeisterte teilnehmen, die Mitglied der aba sind. Eine Mannschaft besteht aus 2 bis maximal 6 Personen, die sich in einem publikumswirksamen Outfit (Kleidung und Dekoration) nach eigenen Vorstellungen präsentieren kann. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen.

---

**Anmeldegebühr zum 2. Burgenländischen Grill Open 2024 in Jennersdorf, beträgt pro Mannschaft € 150,--**

**„Frühbucherbonus“ – Wer bis 23.03.2024 bereits überweist, braucht nur € 120,-- zu bezahlen.**

### Die Bankdaten:

**IBAN: AT26 2011 1845 2217 5000**

**Die Kautions in Höhe von € 100,-- ist vor Ort bei der Akkreditierung in bar zu entrichten.**

---

**Die Einzahlung der Anmeldegebühr bis 31.Mai 2024 berechtigt das Team zur Teilnahme!**

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten. Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts, Gas oder Pellets) sind dem Team überlassen, erlaubt sind: Wokeinsatz, Gussplatten und Pfannen von Grillanbietern. Küchentöpfe, Bratpfannen, Injektoren und jede Art von elektrischen Küchengeräten sind nicht erlaubt – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen – aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronorm - Bleche sind für den Transport und zum Würzen erlaubt, aber nicht zum Zubereiten der Gerichte.

Der Teamchef/in hat dafür zu sorgen, dass die Mannschaft alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einhält. Die Teams sind auch angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Falle Rücksicht zu nehmen. Das Team verlässt den Platz nach guter Sitte, sauber aufgeräumt. Kautions wird bei ordnungsgemäßer Endkontrolle bar ausbezahlt. Die Endkontrolle ist bei der Warenausgabe zu beantragen.

### Wettbewerbsvorgaben

Jedem Team wird eine Fläche von ca. 30 m<sup>2</sup> mit zwei Napoleon-Zelten bereitgestellt. Außerdem werden jedem Team 1 Arbeitstisch mit Bänken (Biertischgarnituren, 200 cm x 50 cm und einer Höhe von 77 cm) für 6 Personen, sowie Müllsäcke für Abfälle zugeteilt. Für die Ausstattung (Tischtücher, Fahnen, Blumen usw.) muss das Team selbst sorgen. Kühlmöglichkeit wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Die Wasser-Bezugsstelle wird vom Veranstalter bekannt gegeben; für die Handwaschgelegenheit im Wettkampfbereich ist das Team selbst zuständig. Wasserbehälter nach Hygienevorschrift sind mitzubringen. 1 Gasflasche wird nach Voranmeldung, solange der Vorrat reicht, während des Wettbewerbes vom Veranstalter kostenlos gegen Kautions von € 55,- bereitgestellt.

---

### Wettbewerbsaufgaben - siehe auch Juryrichtlinien Seite 8:

Jedes Team muss sich in 3 Gängen stellen und unterliegt der Bewertung durch die Jury. Indirektes -, direktes Grillen oder auch die Barbecuemethode können angewendet werden.

**3 Gang Grillmenü, 5 Port.** (4 Blindjury + 1 Blindjurymusterbox) und am Grillstand 1 Schauteller, bestehend aus: Hauptbestandteil sowie Vitamin- und Sättigungsbeilage (der Hauptbestandteil sollte ca. 100-150 g wiegen)

- **Hühnerfilet mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Schwein – Bauch mit Schwarte und ohne Knochen mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb.**
- **Rind – Oberschale ohne Knochen mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb**

---

**Die vorgegebenen Hauptbestandteile müssen sich in der Box wiederfinden!**

**Alle Produkte in der Box müssen aus dem Warenkorb des Veranstalters stammen, mit Ausnahme der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel aus dem persönlichen Warenkorb – andernfalls muss man mit 25 % Punkteabzügen beim Gang, aufgrund des Regelverstößes rechnen!**

**Dies gilt ebenfalls für alle Dekorationsmaterialien in der Blindjurybox. Standkontrollen werden ab der Warenausgabe durchgeführt.**

**Abgabe des 1. Grillganges: 12:00 Uhr**

**Der Zeitabstand zwischen den Menügängen beträgt 60 Minuten. Die Abgabeteranz beträgt +/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin.**

Der „Warenkorb“ für den Wettbewerb, wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Teller, Gläser und Besteck müssen vom Team beige stellt werden. (Ausgenommen Blindverkostungsboxen, Maße: ca. 23 cm x 19 cm x 6,5 cm.) Werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.

Grundsätzlich gelten für alle Teams:

- **Spaß, Fairness und Freude am Grillen vermitteln.**
- **Gesund und sicher arbeiten mit besten Geräten und Brennmaterialien.**
- **Die Verwendung von hochwertigen heimischen Lebensmitteln.**



### Jury – Wettbewerbsregeln

Die Regel der aba - Austrian Barbecue Association sieht eine Bewertung aus 4 Personen Blindjury vor. Die Juryauswahl sowie die Bestellung der Oberjuroren und des Jury Marshalls wird vom aba - Präsidenten vorgenommen.

Gewertet wird nach den folgenden Kriterien und Gewichtungsfaktoren.

<b>A. Aussehen des Gesamtgerichtes</b>	<b>0,60</b>
<b>B. Aussehen des Hauptbestandteils</b>	<b>0,90</b>
<b>C. Biss des Hauptbestandteils</b>	<b>1,35</b>
<b>D. Geschmack des Hauptbestandteils</b>	<b>1,40</b>
<b>E. Geschmack der Beilagen</b>	<b>0,75</b>

Die Benotung ist wie folgt: Skala 1 - 9

- 1 = undiskutabel, ungenießbar**
- 2 = stark über- oder untergart**
- 3 = leicht über- oder untergart**
- 4 = akzeptabel**
- 5 = gut = Start bei der Bewertung**
- 6 = sehr gut**
- 7 = ausgezeichnet**
- 8 = super**
- 9 = nicht zu übertreffen**

In der **Performance – Wertung** wird folgendes bewertet:

- ❖ Der Wettkampfbereich
- ❖ Die Tischdekoration
- ❖ Die Teambekleidung
- ❖ Wie betreut das Team seine Gäste (fachliche Auskünfte zu den Gerichten, Originalität, Kreation neuer Gerichte, Zuvorkommenheit usw.)

Die Benotung für die einzelnen Kriterien:

Punkte:

5 = originell

6 = sehr einfallsreich

7 = außerordentlich originell

8 = hitverdächtig

9 = nicht zu übertreffen

### Einspruchsfrist

15 Minuten nach Abgabe des letzten Ganges haben der Teamchef und ein weiteres Mitglied des Teams die Möglichkeit alle abgegebenen Gerichte (Blindjuryboxen) zu begutachten und eventuell beim Oberjuror Einspruch zu erheben. Besichtigungsort ist die Abgabestelle der Blindjury. Einspruchsfrist endet nach 45 Minuten. Danach gibt es keine Möglichkeiten mehr etwas zu beanstanden.

**Die danach ausfolgende Auswertung ist endgültig und nicht anfechtbar.**

### Auswertung:

Es wird über die Punktevergabe schriftlich kommuniziert. (Siehe Anmeldeformular.)  
Preise – Die Grillmeister werden in unterschiedlichen Wertungen ermittelt.

**Alle Teams die aus dem Burgenland kommen, machen den Landesmeister unter sich aus.  
Alle Teams die nicht aus dem Burgenland kommen, machen sich den Sieger der Grill Open unter sich aus.**



**Preis: Sieger Burgenländische Landesmeisterschaften**

1. EUR 300,- und ein Sachpreis
2. EUR 200,- und ein Sachpreis
3. EUR 100,- und ein Sachpreis  
Siegerpokale

**Preis: Sieger Burgenländische Grill Open**

EUR 200,- und ein Sachpreis  
Siegerpokale

**Preis: Sieger Performance - Wertung**

Siegerpokal

Weiteres werden vergeben: Urkunden und wertvolle Sachpreise.  
Die Siegerehrung findet am Veranstaltungstag um ca. 19:00 Uhr statt.

Das Einrichten des Wettbewerb-Grillplatzes ist ab Freitag, 21. Juni 2024, 17:00<sup>h</sup> möglich und am Samstag, 22. Juni 2024 ab 07:00<sup>h</sup>.

Ausgabe des Warenkorbes ist am Samstag, dem 22. Juni 2024, von 09:00<sup>h</sup> bis 12:00<sup>h</sup>

Die Siegerteams verpflichten sich nach der Siegerehrung noch mindestens 30 Minuten für Pressefotos und Interviews zur Verfügung zu stehen.

*Wir freuen uns auf Eure Beteiligung und wünschen Euch viel Erfolg!*

**Änderungen sind dem Veranstalter vorbehalten!**

Für weitere fachliche Auskünfte steht BBA - Obmann Michael Forjan zur Verfügung.

E-Mail: [office-bba@gmx.at](mailto:office-bba@gmx.at)

Jury Marshall: [jurymarshall@aba-barbecue.at](mailto:jurymarshall@aba-barbecue.at)



Die vorgegebenen Hauptbestandteile für die

## 2. Burgenländischen GRILL-OPEN

in Jennersdorf, Burgenland



Mengenangabe für 1 Team = 6 Portionen vom 3-Gang-Menü

### Huhn von Geflügel Titz Steiermark

Hühnerfilet mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

### Schwein – vom AMA-Gütesiegel Schwein „Donauland Schwein“

Bauch mit Schwarte ohne Knochen mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

### Rind – vom AMA Gütesiegel Rind „Donauland Rind“

Oberschale ohne Knochen mit Vitamin- und Sättigungsbeilage aus dem Warenkorb

### Warenkorb

8	Stk.	Hühnerfilet von Geflügel Titz
4	kg	Bauch mit Schwarte ohne Knochen vom AMA „Donauland Schwein“
4	kg	Oberschale ohne Knochen vom AMA „Donauland Rind“



**Es ist erlaubt mitzubringen, je nach persönlichem Bedarf.  
Persönlicher Warenkorb**

Erdäpfel
Karotten
Knollensellerie
Gelbe Rüben
Rote Rüben
Spargel
Kohlrabi
Pilze aller Art
Paradeiser
Küchenkräuter aller Art
Kraut aller Art
Karfiol
Kürbis und Kürbiskerne

Polenta
Semmelbrösel
Getreide aller Art

Milch
Sauerrahm
Butter
Topfen

Kristallzucker
Staubzucker
Vanillezucker
Schokolade aller Art
Rosinen
Puddingpulver

Hühnereier
------------

Öl
Gewürze aller Art
Mayonnaise

Rauchspeckscheiben
Toastschinken

Holz - Grillspieße
--------------------

Alkoholfreie Getränke
-----------------------

Paprika in allen Farben
Blattspinat
Zwiebel
Jungzwiebel
Zucchini
Gurken
Lauch
Knoblauch
Broccoli
Zitronen
Äpfel
Beeren aller Art

Toastbrot
Mehl aller Art

Schlagobers
Joghurt
Käse auch Frischkäse
Margarine aller Art

Nüsse aller Art
Marzipan
Marmeladen
Honig
Preiselbeeren
Dörrozwetschken

Hefe
------

Essig
Gewürzsaucen aller Art
QimiQ

Schweinsnetz
Naturdärme

Spagat (Wurstzwirn)
---------------------

Alkoholische Getränke
-----------------------

**Wichtig:**

Nur die vorgegebenen Produkte des Warenkorbes, einschließlich der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel, dürfen auf dem Teller des zu bewertenden Grillgerichtes sein. Vorgefertigte Produkte, Nichteinhaltung der Zeittoleranz (+/- 5 Min. zum jeweiligen Abgabetermin) und unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25 % Punkteabzügen.

**Änderungen obliegen dem Veranstalter!**



## Juryrichtlinien für das Burgenländische Grill Open 2023

- **Alle burgenländischen Teams, grillen um den Landes-Grillmeister.**
- **Alle Teams grillen um den Sieg des 2. Burgenländischen Grill Opens.**

**Portionen:** Es müssen pro Gang 5 Portionen (4 Blindjuryboxen + 1 Blindjurymusterbox) abgegeben und 1 Schauteller beim Grillstand ausgestellt werden. Der Hauptbestandteil sollte ca. 100-150g wiegen. Die Food Container für die Blindjury bringt das Team zum vorgeschriebenen Standort. Die Jury erhält nichts außer den Vorgaben in der Ausschreibung! Hinweise zum Team, oder unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25 % Punkteabzügen.

**Teambesprechung** ist verpflichtend, mit dem Teamchef oder einem Stellvertreter, am Samstag, dem 22. Juni 2024 um 09:30 im Jurorenbereich.

**Food Container:** werden vom Veranstalter mit dem Warenkorb ausgeteilt. Es gibt 5 Foodcontainer pro Gang und Team! Weitere können nicht nachgefordert werden!

**Warenkorb:** Die Waren sind in der Ausschreibung genau definiert, inklusive der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel im persönlichen Warenkorb.

**Huhn:** Das Hühnerfilet kann frei zubereitet werden. Es kann ein Stück nach Wahl in der Jurybox angerichtet werden. Garstufe: Durchgegart  
Beilagen sind: Sättigungsbeilage und Vitaminbeilage aus dem persönlichen Warenkorb.

**Schwein:** Der Schweinebauch kann frei zubereitet werden. Die Schwarte muss auch in der Jurybox mit angerichtet werden. Garstufe: Zart rosa bis durchgegart  
Beilagen sind: Sättigungsbeilage und Vitaminbeilage aus dem persönlichen Warenkorb.

**Rind:** Die Oberschale kann frei zubereitet werden. Garstufe medium bis well done.  
Beilagen sind: Sättigungsbeilage und Vitaminbeilage aus dem persönlichen Warenkorb.

Das Team hat auf allgemeine Sicherheitsbedingungen zu achten.

Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte je nach Größe (Holz, Kohle, Briketts Pellets oder Gas) sind dem Team überlassen.

Erlaubt sind: Wokeinsatz, Gussplatten, Pfannen und Töpfe von Grillanbietern.

**Küchentöpfe, Bratpfannen und jede Art von elektrischen Küchengeräten sind nicht erlaubt** – nur Alufolie und Alutassen sind zugelassen -- aus Gesundheitsgründen wird empfohlen diese mit Backpapier zu benutzen. Gastronorm - Bleche sind für den Transport und zum Würzen erlaubt, aber nicht zum Zubereiten der Gerichte.

Der Teamchef/in hat dafür zu sorgen, dass die Mannschaft alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben einzuhalten hat. Die Teams sind auch angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Falle Rücksicht zu nehmen.



## **Der Umgang mit Sponsorenware und den damit zusammenhängenden Werbematerialien ist folgendermaßen:**

- Ausgehändigte Werbematerialien müssen für die Veranstaltungsbesucher ersichtlich sein.
- Der Überhang an Sponsorenware (Lebensmittel) ist an den Festivalbesucher in Kleinmengen (Fingerfood) abzugeben.
- Die Kommunikation über die Sponsorenware ist im Sponsoreninteresse positiv zu gestalten.
- Das Team ist verpflichtet, sich im Eigeninteresse über die Beschaffenheit und die Möglichkeiten der Benutzung der Sponsorenwaren schon im Vorfeld zu informieren.
- Informationsmöglichkeiten bei:
  - BBA – Grill-Stammtisch
  - Homepage der Sponsoren
  - Produktverpackung

E-Mail: [office-bba@gmx.at](mailto:office-bba@gmx.at)

Jury Marshall: [jurymarshall@aba-barbecue.at](mailto:jurymarshall@aba-barbecue.at)

**BBA – Burgenländische Barbecue Association**  
**ZVR-Zahl 1060537641**  
**[office-bba@gmx.at](mailto:office-bba@gmx.at)**