



AUSSCHREIBUNG DUTCH OVEN COOK OFF ZUR BAVARIAN BBQ WEEK 2019

Stand 27. August 2018

1. Das Dutch Oven Cook Off zur BAVARIAN BBQ WEEK 2019 findet am Samstag, dem 16. März 2019, ab 10.00 Uhr auf der Garten München im Außenbereich statt. Das Einbringen der Lebensmittel in die Dutch Oven erfolgt nach geraden und ungeraden Startnummern versetzt um 20 Minuten.

Die Wettkampfeinweisung der Teamchefs erfolgt um 9.00 Uhr.

2. Das Dutch Oven Cook Off zur BAVARIAN BBQ WEEK 2019 wird für den Hauptpreis als 2-Topf-Wettbewerb ausgeschrieben.
D.h., für jeden der zwei Wertungsgänge wird pro Gang ein Dutch-Oven-Topf **o d e r** eine Dutch-Oven-Deckel-Präsentation von der Jury angenommen.
Zubereitet wird ein Hauptgang und ein Dessert.
Für den Hauptgang wird ein Pflichtbestandteil festgelegt Alle anderen Zutaten sind frei wählbar.
Das Dessert ist frei.

Alle Produkte, außer die Pflichtbestandteile, sind von den Teams selbst mitzubringen.

Ein fakultativer zusätzlicher Gang mit eigener Wertung ist der erstmals ausgeschriebene „Deckel pur“.
Im Wettbewerb „Deckel pur“ darf weder in der Herstellung noch in der Präsentation mit Hauben oder aufgesetzten Töpfen oder anderen Mitteln, die diese Funktion erfüllen, gearbeitet werden.
Alle Lebensmittel müssen gegart sein.

Die Teams sind frei in der Wahl der Lebensmittel, die vollständig mitgebracht werden müssen.

Der „Dritte DOpf“ verkörpert eine Publikumsaktion ohne jegliche Wertung. Teams, die den Wunsch haben, Publikum zu verköstigen, haben in diesem Rahmen die Möglichkeit dazu. In der Aktion der „Dritte DOpf“ ist weder die Zahl, Art noch Größe der eingesetzten Dutch Oven beschränkt. Die Wahl der Lebensmittel ist völlig frei und von den Teams selbst bereit zu stellen. In Summe im Format A3 dürfen Sponsoren oder Lieferanten im unmittelbaren Bereich der Produktion des „Dritten DOpfes“ dargestellt werden.

3. Die Abgabezeiten sind:
Hauptgang: gerade Startnummern 13.30 Uhr
ungerade Startnummern 13.50 Uhr
Deckel pur: gerade Startnummern 14.15 Uhr
ungerade Startnummern 14.35 Uhr
Dessert: gerade Startnummern 15.00 Uhr
ungerade Startnummern 15.20 Uhr

4. Das DO- Cook Off Team zur BAVARIAN BBQ WEEK 2019 besteht aus Einzelkämpfern oder maximal 3 Teilnehmern.
5. Das Starterfeld ist auf 15 Teams begrenzt.
6. Die Jury besteht aus 3 Mitgliedern.
7. Im Hauptwettbewerb (2-Topf-Wettbewerb) gilt die Regel: Ein Gang – ein DOpf. (Ein DOpf besteht aus einem Topf und einem Deckel).

Im Nebenwettbewerb „Deckel pur“ gilt:
Ein Gang – ein Deckel.

Für die Zubereitung der Wertungsbeiträge sind weder für Saucen noch andere Lebensmittel separate garende Geräte zulässig.

Die Wertungs-DÖpfe werden von der Jury zu Beginn des Wettkampfes markiert.
Abgegebene DÖpfe ohne Markierung werden nicht gewertet.

Der Wettkampf findet im überdachten Außenbereich statt. Der Untergrund ist Asphalt und muss vor Beschädigungen bewahrt werden. Pro Team wird ein Biertisch bereitgestellt.

Alle Dutch Oven und alles weitere Equipment bringt jeder Teilnehmer selber mit.
Größe, Art und Marke der Dutch Oven können von den Teilnehmern frei gewählt werden.



AUSSCHREIBUNG DUTCH OVEN COOK OFF ZUR BAVARIAN BBQ WEEK 2019

Stand 27. August 2018

- 8.** Die Anmeldung zum Dutch Oven Cook Off erfolgt online über das Anmeldeformular unter:
<http://bavarian.bbq-week.de/Dutch-Oven-Cook-Off>

Zusätzlich muss eine Kautionshöhe von 100 Euro mit dem Verwendungszweck „Kautionsgarten München 2019“ auf folgendes Konto überwiesen werden:

Kreissparkasse Ravensburg
Konto 101 011 730
BLZ 650 501 10
IBAN DE42 6505 0110 0101 0117 30
Swift-BIC-Code: SOLA DE 51RVB
via Landesbank Baden-Württemberg

Diese Kautionshöhe wird nach Beendigung der Garten München 2019 durch den Veranstalter zurückerstattet. Nach Anmeldung und Zahlungseingang geht den Teams eine Anmeldebestätigung bzw. Startberechtigung per E-Mail zu. Bei zu großer Nachfrage nach Startplätzen entscheidet das Anmeldedatum über die Berechtigung zur Teilnahme. Bei zu großer Nachfrage nach Startplätzen entscheidet das Anmeldedatum über die Berechtigung zur Teilnahme.

- 10.** Alle Teilnehmer erhalten Sachpreise.

Für die drei ersten Plätze sind folgende Preisgelder ausgelobt:

1. Platz: 500 EUR
2. Platz: 300 EUR
3. Platz: 100 EUR

Die drei Erstplatzierten im Deckel-Wettbewerb erhalten FIRE&FOOD Sachpreise im Wert von 500 EUR.

- 11.** Die Siegerehrung erfolgt am Wettkampftag 17.00 Uhr.

- 12.** Der Wettbewerb erfolgt auf Basis des Fire & Food Regelwerkes für Dutch Oven Wettbewerbe in der Fassung vom 27. August 2018



REGELWERK FÜR FIRE&FOOD DUTCH OVEN WETTBEWERBE 1

Stand 27. August 2018

1. Habt Spaß!

- 2.** Ein Team kann aus einem oder mehreren Mitgliedern bestehen. Ein Team muss mindestens die gleiche Anzahl von Teilnehmer im Alter über 18 Jahren haben, wie Teilnehmer unter 18 Jahren mitwirken.

Das Team wird durch einen Teamchef vertreten.
Der Teamchef nimmt an der Wettkampfeinweisung teil.

- 3.** Es dürfen nur Teammitglieder in den unmittelbaren Kochbereich. Aus Gründen des Brandschutzes und der Haftung muss immer ein Teammitglied im Alter über 18 Jahre im Kochbereich sein.

- 4.** Alkoholkonsum und Rauchen sind im Wettkampfbereich nicht erlaubt.

- 5.** Die Rezepte für die zu bewertenden Gerichte müssen vor Beginn des Wettbewerbes der Jury übergeben werden.
Ohne Rezeptabgabe keine Wettkampfteilnahme. Sie bilden die Grundlage für die regelgemäße Beurteilung durch die Jury.

- 6.** Der Wettbewerb beginnt für das Team mit dem Betreten des Wettkampfbereiches.

- 7.** Um das DO-Handwerk aller Starter vergleichbar zu halten, dürfen die Lebensmittel nur unzubereitet an den Start gebracht werden. D.h., die Zutaten dürfen nicht vorgekocht, gewürzt oder bereits kombiniert sein. Hacken, Schneiden, Würfeln muss vor Ort erfolgen. Dies gilt auch für Beilagen.

Erläuterungen: Wenn Produkte diesen Anforderungen nicht gerecht werden, können sie nicht in diesem Wettkampfsystem eingesetzt werden. Nicht gestattet ist das Mitbringen z. Bsp. halbfertige Lebensmittel wie Blätterteig. Wenn dieser Vorort hergestellt wird, empfiehlt es sich als vertrauensbildende Maßnahme, die Juryvertreter auf der Fläche zu informieren.

- 8.** Zur Bearbeitung der Lebensmittel ist als alleinige Energiequelle die Wärmeenergie aus Holzkohle, Holzkohlebriketts oder Holz zulässig.

Die Verwendung von elektrischen oder gasbetriebenen Geräten zum Ver- und Bearbeiten ist nicht gestattet.

Erläuterung: Die Benutzung von Heissluftgeräten (bspw. Looftlighter) oder Bunsenbrennern zur direkten oder indirekten (partielle Erwärmung Deckel oder Topf) Bearbeitung der Lebensmittel ist nicht gestattet.

- 9.** Die Teilnehmer halten die Grundsätze für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln ein und arbeiten hygienisch.

- 10.** Sämtliche Gerichte müssen ausschließlich im Dutch Oven zubereitet werden und müssen der Jury komplett vorgestellt werden. Alle Inhalte im abgegebenen Dutch Oven müssen essbar sein.

Erläuterung: Bspw. Formen als Stützen, Nadeln oder Spangen oder Backpapier, die im Garprozess eingesetzt und vor Abgabe entfernt werden, sind zulässig.

Das Entfernen angebrannter oder ungekochter Abschnitte von Lebensmitteln führt zur Disqualifikation.

- 11.** Alle Gerichte müssen –ohne Ausnahme– pünktlich abgeliefert werden. Dafür steht ein Zeitfenster von



REGELWERK FÜR FIRE&FOOD DUTCH OVEN WETTBEWERBE 2

Stand 27. August 2018

10 Minuten (5 Minuten vor und 5 Minuten nach der festgelegten Abgabezeit) zur Verfügung.
Vorherige oder zu späte Abgabe führt zur Disqualifikation.

Die Juroren geben während des gesamten Wettbewerbs regelmäßige Hinweise zur noch verbleibenden Zeit.

12. Alle Gerichte sind ausschließlich im Dutch Oven oder auf dem Deckel zu präsentieren.

13. Die Präsentationen dürfen keine Hinweise enthalten, die Rückschlüsse auf das einreichende Team enthalten. Bestandteile in der Präsentation, die keine Lebensmittel sind, führen zur Disqualifikation des Gerichtes.

14. Hohe Aufmerksamkeit gilt dem Brandschutz und liegt in der Verantwortung der Teams.

Zum Betreiben des DO sind nur Holzkohle, Holzkohlebriketts oder Holz als Brennstoffe zugelassen.

Der Anzündprozess ist im Rahmen der brandschutztechnischen Regelungen von der ausschließlichen Verwendung der genannten Materialien ausgenommen.

Der Veranstalter teilt in der Ausschreibung mit, wie die Untergründe des Wettkampfbereiches sind und wie sie unter brandschutztechnischen Aspekt benutzt werden können.

15. Die Zahl und der Inhalt der Gänge wird vom Veranstalter in der Ausschreibung festgelegt.

Der Veranstalter kann Pflichtinhalte festlegen und ggf. bereitstellen. Bei Bereitstellung sind diese Produkte zu verwenden und dürfen nicht durch eigene ersetzt werden.

16. Mit Veranstaltungsbezeichnungen wie „2-Topf-Wettbewerb“ wird angegeben, dass der Wettkampf

ebendiese festgelegte Anzahl von Gängen hat.

Die Zahl, Größe und Art der DO's, die im Wettkampf benutzt werden dürfen, definiert der Veranstalter in der Ausschreibung.

Alle DO's sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand an den Start zu bringen.

17. Die Bewertung erfolgt durch eine Blindjury.

18. Der Veranstalter legt die Zahl der Juroren, die die Produkte der Teams zu bewerten, in der Ausschreibung fest.

Die Teams tragen Sorge, dass die Mengen für die Verkostung ausreichen.

19. Bewertet werden:

- Aussehen der Präsentation
- produktspezifischer Garzustand
- Geschmack der Komposition (Hauptbestandteil und Beilage in einer Note)

Das Notensystem reicht von 1 bis 6, wobei 6 die höchste Wertung ist.

20. Dem Veranstalter oder seinem Beauftragten steht das Recht zu, jederzeit im Wettkampfbereich die Einhaltung des Regelwerks zu kontrollieren.

21. Die Interaktion mit dem Publikum ist erwünscht und wird gefördert. Das Gespräch mit Gästen oder die Ausgabe von Probierstückchen wird begrüßt.

22. Alle Entscheidungen der Juroren und des Wettkampfkomitees sind endgültig und nicht anfechtbar.



REGELWERK FÜR FIRE&FOOD DUTCH OVEN WETTBEWERBE 2

Stand 27. August 2018

- 23.** Veranstalter und Sponsoren können nicht verantwortlich gemacht werden für Unfälle oder Schäden.

- 24.** Das Copyright für diese Regeln liegt bei FIRE&FOOD.