



# GRILLUP



WORLD BARBECUE ASSOCIATION

**WBQA**

European Plancha  
Championship **2026**

## Teilnahmebedingungen und Regelwerk

**FIRE&FOOD**<sup>®</sup>  
BBQ MAGAZINE

## Teilnahmebedingungen und Regelwerk

### Inhalt:

Teilnahme am Grillup, WBQA European Plancha Barbecue Championship 2026, veranstaltet von FIRE&FOOD, als Teil der FIRE&FOOD BBQ WEEK.

Im Nachfolgenden sind die Teilnahmevoraussetzungen und die weiteren Inhalte (z. B. Preise und Preisentscheidung) geregelt.

### Veranstalter:

FIRE&FOOD Verlag GmbH, 88255 Baidt (F+F)

### Stand dieses Regelwerkes:

13.04.2026

F+F behält sich den Widerruf dieser Ausschreibung, auch kombiniert mit einer weitgehenden inhaltsgleichen Neuausschreibung, jederzeit vor.

### Veranstaltungszeitpunkt:

Samstag & Sonntag, den 05.09. & 06.09.2026

### Gänge:

Die Grillmeisterschaft besteht aus der Anfertigung von Gerichten, die aus gestellten Hauptbestandteilen zubereitet werden.

Es gibt einen allgemeinen Warenkorb, der in allen Gängen verwendet werden darf. In dem Warenkorb sind Produkte enthalten, die bei den jeweiligen Wertungsgängen verwendet werden sollen oder können.

1. Rind- und Beilage
2. Lamm MIT KNOCHEN & Beilage
3. Schwein OHNE KNOCHEN & Beilage
4. Hähnchen und Beilage
5. Fisch und Beilage
6. Vegetarisches Gericht (süß)

Der genaue Inhalt der Warenkörbe und Arte bzw. Schnitte der Proteine, wird bis spätestens 12 Wochen vor der Veranstaltung im Detail bekanntgegeben.

### Regelwerk:

- Es sind nur Planchas und Feuerplatten (auch Grillaufsätze oder -bräter) zu diesem Wettbewerb zugelassen.
- Maximal 3 Geräte können pro Team betrieben werden.
- Die Wahl der Betriebsmittel (z. B. Gas, Holz, Holzkohle) ist den Teams freigestellt.
- Wird Strom benötigt, muss das rechtzeitig abgeklärt werden.
- Als Behältnisse zur Zubereitung über der Hitzequelle sind nur Töpfe und Pfannen zugelassen.

- Ein **Team kann beantragen, ein Fleisch** entsprechend der Kultur und Religion zu ersetzen. Entsprechend wird es durch eines mit ähnlichem Schnitt und ähnlicher Textur ersetzt werden. Es werden alle Anstrengungen unternommen, um den Wünschen der Teams nachzukommen. Falls dies nicht verfügbar ist, werden die Teams sechs (6) Wochen im Voraus benachrichtigt.
- **Um Abfall zu reduzieren**, wird ein Warenkorb mit **zehn (10) Gemüse bereitgestellt, die saisonal und regional sind**. Der Organisator kann ein bestimmtes Gemüse einer bestimmten Kategorie zuordnen. **Alle anderen Zutaten können von den Teams mitgebracht werden.**

## DETAILS

<b>HAUPTBESTANDTEIL</b>	Ergibt sich von seinem Namen, z. B. Lamm mit Beilage – Lamm ist der Hauptbestandteil. Hauptbestandteile müssen visuell von der Beilage zu unterscheiden sein.
<b>BEILAGE</b>	Wenn nicht von F+F eingegrenzt, ist diese nach Belieben. Eine Beilage ist hauptsächlich vegetarischer Herkunft, z. B. kann ein Rinderfilet keine Beilage sein. Beilagen müssen gegrillt werden und können aus mehreren Teilen bestehen. Eine Sauce gilt nicht als Beilage.
<b>LAMM mit Beilage</b>	Wird mit Knochen gegart. Das Einwickeln in Alufolie ist erlaubt, muss aber zum Abgeben entfernt werden.
<b>SCHWEIN mit Beilage</b>	Kann entweder mit Knochen oder ohne Knochen gekocht werden. Kann gezogen, gewürfelt, gehackt oder geschnitten werden. Ein wenig Sauce kann während der Vorbereitung für die Abgabe mit dem Fleisch vermischt werden.
<b>RINDFLEISCH mit Beilage</b>	Rindfleisch kann gewürfelt, gehackt, gepulvert, oder in Scheiben geschnitten (vorzugsweise), eingereicht werden.
<b>HÄHNCHEN mit Beilage</b>	Hähnchen kann ganz oder in Teilen gekocht werden – freie Wahl, und welches Teil serviert wird, ergibt sich aus der Anzahl der Portionen, die für die Bewertung benötigt werden.
<b>FISCH mit Beilage</b>	Fische müssen die Hauptkomponente sein. Krebstiere, Mollusken und Kopffüßer werden nicht als Fisch betrachtet. Krebstiere, Mollusken und Kopffüßer können nur (teilweise) Beilage sein. Fisch kann entweder warm oder kalt serviert werden (d. h. kalt geräuchert, d. h. frischer Wildfisch, der kaltgeräuchert ist, muss mindestens drei Tage bei -20 °C eingefroren werden, und Zuchtfisch 24 Stunden bei -20 °C). Kaltgeräuchertes: mind. 6 Stunden.
<b>VEGETARISCH</b>	Das ist vegetarisch – nicht vegan, also kein Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte oder Geflügel. Milch- und Eiprodukte sind erlaubt.

## Bewertung & Entscheidung:

F+F gibt die Preise nach dem Votum einer von der WBQA zertifizierten Jury bekannt.

Diese richtet sich bei Ihrer Bewertung nach den genannten Regeln. Die Gerichte werden von der Jury per Blindverkostung anhand folgender Kriterien bewertet:

## BEWERTUNGSKRITERIEN

In PFLICHTKATEGORIEN mit Beilage		Im VEGETARISCHEN GERICHT	
Visuelles Erscheinungsbild des Gerichts	10%	Visuelles Erscheinungsbild des Gerichts	15%
Geschmack/Aroma (1)	45%	Geschmack/Aroma (1)	45%
Textur/Zartheit	30%	Textur/Zartheit	35%
Beilage	10%		
Kreativität (2)	5%	Kreativität (2)	5%

(1) Geschmack und Aroma sind zwei eigenständige, individuelle Wahrnehmungen, die sich gegenseitig beeinflussen.

(2) Kreativität ist eine subjektive Einschätzung der Harmonie und Kreativität des Gesamtprodukts.

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält von F+F den Titel:  
 Grillup Champion 2026

Sowie die WBQA-Titel:

**WBQA 2026 Grand European Plancha Champion, WBQA 2026 Reserve Grand European Plancha Champion und WBQA 2026 3<sup>rd</sup> place European Plancha Champion.**

Der Sieger jeder Kategorie bestimmt den **WBQA 2026 ((Kategorie)) European Plancha Champion** and the **WBQA 2026 ((Kategorie)) European Plancha Reserve Champion.**

### Startgeld:

Jedes teilnehmende Grillteam bezahlt an F+F ein Startgeld von 650 Euro welches per Banküberweisung bezahlt wird. **Zahlungseingang bis zum 12. Juli 2026.**

Die Teilnahme unterliegt der Zahlung der Wettbewerbsgebühren innerhalb der vorgegebenen Frist.

### Preise:

1. Platz Gesamtwertung: 2.500,- € + Pokal, + Artikel Printausgabe FIRE&FOOD
2. Platz Gesamtwertung: 1.500,- € + Pokal, + Nachbericht Printausgabe FIRE&FOOD
3. Platz Gesamtwertung: 1.000,- € + Pokal, + Nachbericht Printausgabe FIRE&FOOD

- 1. Platz Kategorie Huhn: Pokal
- 1. Platz Kategorie Schwein: Pokal
- 1. Platz Kategorie Lamm: Pokal
- 1. Platz Kategorie Rind: Pokal
- 1. Platz Kategorie Fisch: Pokal
- 1. Platz Kategorie Vegetarisch (süß): Pokal

**Die Annahme der auf der Rückseite der Urkunden und per E-Mail erhaltenen Bedingungen erfolgt mit der Annahme des jeweiligen Titels.**

Die Nutzungsbedingungen sind auf Anfrage im WBQA-Hauptbüro erhältlich:  
 office@world-bbq.com

**Wenn ein Team vor der Preisverleihung geht**, muss ein Vertreter bestimmt bzw. für den Fall eines erforderlichen Erscheinens bei der **Preisverleihung** benannt werden und dies dem Head Judge oder dem Organisator mitteilen.

#### **Startberechtigung:**

- Die Teilnahme an Wettbewerben unterliegt der Anmeldung und bezahlten Anmeldegebühren
- Die Teams werden von der WBQA oder FIRE&FOOD ausgewählt und eingeladen.
- Teilnahme unterliegt der Zahlung der Wettbewerbsgebühren bis zur vorgegebenen Frist
- Die Mindestmitgliederzahl pro Team beträgt zwei (2), idealerweise nicht mehr als sechs (6). Personen, die welche unterstützen oder das Publikum unterhalten, werden nicht mitgezählt.
- Mindestalter aller Teammitglieder: 16 Jahre +
- Ein ernannter Team Kapitän (mindestens 18 Jahre +)
- Der Mannschaftskapitän muss vor Beginn des Wettbewerbs an einem Pflicht-Teamkapitänstreffen teilnehmen. Spezielle Wettbewerbsregeln und -vorschriften werden erklärt, mit Möglichkeit zu Fragen und Antworten.
- Der Name des Teams ist nach freier Wahl, aber er kann nicht zu lang sein (um auf Zertifikate usw. zu passen). Der Veranstalter behält sich das Recht vor, bei Bedarf abzukürzen. Sponsoren dürfen keine Bestandteile des Namens sein, es sei denn, das Unternehmen gehört dem Teamkapitän (z. B. Bosch BBQ Bulls).

#### **Wettkampfbregelung:**

##### **BLINDBEWERTUNG**

Drei (3) Elemente der Abgabe, d. h. müssen nach Kategorie eingereicht werden:

1. Sechs (6) einzelne Portionen für die Blindbewertung, wobei **der Hauptbestandteil** vom Beilagenteil unterscheidbar ist, nicht verdeckt / bedeckt / durch die Beilage oder sonstiges versteckt, sodass z. B. verbrannte Teile bei der Bewertung des visuellen Erscheinungsbilds erkannt werden können.

Je nach Größe der Box oder des Tellers/Tellers können Portionen in zwei Boxen oder Teller zu je drei (3) Portionen aufgeteilt werden, aber auch in sechs (6) Hauptkomponenten in einer Box oder einem Teller, plus Beilagen in der zweiten Box.

Abgabezeiten entsprechend der Bekanntmachung. Abgaben sind anonym kodiert, sodass sich das Team nicht identifizieren lässt. Die jeweiligen Etiketten werden vom Veranstalter verteilt.

2. Ein (1) Ausstellungsgericht wird als Einzelportion "Gourmet Style" präsentiert und im Ausstellungszelt für Öffentlichkeit und Medien präsentiert.

- Ein (1) Show-Teller präsentiert als Einzelportion, mit der Aufschrift "NICHT ZUR VERKÖSTIGUNG", das im Teamzelt für Besucher auszustellen ist. Diese Präsentation fließt nicht in die Wettbewerbswertung mit ein.

### **Teamfläche**

Jedes Team erhält eine Arbeitsfläche von mindestens 4 x 5m, wobei auch größere Flächen vergeben werden können. Die Wettkampflfläche besteht aus Asphalt oder sehr feinem befestigten Schotter. Für diese Flächen muss ein Wetterschutz, z. B. Pavillon aufgestellt werden und es sind Sicherungsmaßnahmen von den Teams gegen Wind vorzunehmen, dazu muss jedes Team geeignete Sicherungen und Befestigungen mitbringen.

Eine Befestigung mit Schrauben oder ähnlichem am Boden ist nicht erlaubt. Der Boden darf nicht angebohrt oder anderweitig beschädigt werden.

### **SOZIALE MEDIEN**

Moderatoren und Juroren dürfen während des Wettbewerbstages keine Bilder oder Details ihrer Gerichte in sozialen Netzwerken usw. teilen, bis der Bewertungsprozess abgeschlossen ist.

### **ÖFFENTLICHE VERKÖSTIGUNG**

Es dürfen keine Speisen zur Verköstigung angeboten werden; auch keine Häppchen.

### **LEBENSMITTELSICHERHEIT**

Alle Gerichte müssen den Gesundheits-, Sicherheits- und Hygienevorschriften der Weltgesundheitsorganisation (WHO) entsprechen (Ref: WHO-Codex/HACCP). Weitere Umweltschutzgesetze des Gastlandes könnten wirksam sein und werden von F+F bekannt gegeben.

Zur Gewährleistung der Einhaltung bestimmt der Veranstalter Hygieneinspektoren, die in Zweierteams (2) den Teambereich prüfen auf die Einhaltung der Gerätevorschriften und Kühl- bzw. Lebensmitteltemperaturen.

Lebensmittelallergene müssen auf den Abgaben angezeigt werden.

### **ZUBEREITUNG DES ESSENS**



Lebensmittel starten aus dem Rohzustand. Keine Verarbeitung, Marinieren oder andere Vorbereitung ist vor dem von F+F bestimmten Zeitpunkt zulässig.

Wettbewerbslebensmittel werden von den Hygiene-Inspektoren kontrolliert. Wenn sie einen Verstoß gegen die Vorschriften durch ein Team feststellen,

**1. Nichteinhaltung** führt zu einer einzigen Verwarnung, die vom Inspektor auf einer Checkliste (auf Papier) vermerkt wird, die sowohl Team als auch Inspektor unterschreiben müssen. Fotos werden bei Bedarf gemacht.

**2. Anhaltende Nichteinhaltungsergebnisse** führt zur **Disqualifikation des Teams**, die ausgesprochen wird vom Hauptjuror **und** WBQA-Delegierten.

**GARNITUREN, GEWÜRZE, AROMEN, SAUCEN USW.**

	<b>KRÄUTER</b> während des Kochvorgangs oder danach roh hinzugefügt.		<b>BEILAGEN</b> , die den Hauptbestandteil abdecken und/oder verdecken. Beilagen dürfen die Hauptkomponente berühren, dürfen sie aber nicht bedecken.
	<b>BARDING</b> entfernt		<b>GARNITUREN</b> , die den Hauptbestandteil abdecken und/oder verdecken. Garnituren dürfen die Hauptkomponente berühren, dürfen sie aber nicht bedecken.
	<b>LARDING</b> mit Fett		<b>FÜLLUNGEN</b> , bestehend aus einem anderen Hauptbestandteil, z. B. Huhn, gefüllt mit Fischgemisch.
	<b>FÜLLUNG</b> , bestehend aus demselben Hauptbestandteil und/oder Gemüse, Brot, Kräutern usw.		<b>Beilagen</b> in die Hauptkomponente gestopft.
	<b>EN PAPILOTTE WÄHREND DES KOCHENS.</b> Muss vor der Abgabe entfernt werden, um den Hauptbestandteil nicht zu verbergen		<b>Zu würzig</b> , also zu scharf
	<b>ESSBARE WICKEL</b> beim Kochen und Servieren. Muss bei der Abgabe aufgeschnitten werden, um Inhalte zu zeigen		
	<b>EIGENE GEWÜRZE</b> während des Garvorgangs		
	<b>SAUCEN, MARINADEN, INJEKTIONEN</b> während des Garprozesses UND danach, sofern sie nicht zur Markierung verwendet werden, um die Identität des Teams anzudeuten.		
	<b>GLASUREN</b> während des Garvorgangs und als leichte Benetzung vor dem Anrichten im Abgabebehälter/Teller UND danach, sofern sie nicht zur Markierung verwendet werden, um die Identität des Teams anzudeuten.		
	<b>SAUCENZUTATEN</b> fein gewürfelt; "Brunoise" = 2 mm/12 <sup>Zoll</sup>		
	<b>SAUCENBECHER</b> nur auf Ausstellungsplatten		
	<b>GARNITUREN</b> , die die Hauptbestandteile nicht verdecken, sodass der Hauptbestandteil nicht von der Beilage unterschieden werden kann.		
	<b>HAUPTBESTANDTEIL</b> kann in mehr als einer Kochmethode serviert werden, z. B. eine Scheibe Schweinefleisch mit Pulled Pork obendrauf.		
	<b>BEHÄLTER oder FORMEN</b> können beim Kochen verwendet werden, sind jedoch vor der Abgabe zu entfernen, um das Gericht nicht zu verbergen.		

## STRAFEN BEI DER ABGABE

Die Punktrichter verwenden während der Wertung feste Strafpunkte, die nur für diese Kategorie vom Gesamtpunktestand abgezogen werden.

ELFMETER	STRAFTAT	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
<b>Minus 2 Punkte</b> von allen Juroren	Fremdkörper - Essbar und ungenießbar	Zum Beispiel Zahnstocher, Spieße, Alufolie, Teig, Panierung oder andere Umwickelungen des Hauptbestandteils
<b>Minus 2 Punkte</b> von allen Juroren	Verdeckte Hauptkomponente	Alles, was die Hauptkomponente und/oder die Beilage verdeckt. Beilage oder Garnitur dürfen weder das eine noch das andere verdecken
<b>Null Punkte</b> in allen Kriterien	Markierung	Jede Markierung innerhalb oder außerhalb der Abgabebehältnisses, <b>die auf das Team zurückschließen ließe</b>
<b>Null Punkte</b> in allen Kriterien	Formen	Schnitzen, Dekorieren, Formen oder Gestalten, <b>die auf das Team zurückschließen ließe</b>
<b>Minus 1 Punkt</b> von allen Richtern	Ansammlung von Flüssigkeit oder Soßenpfützen	
Nicht-bediente Richter markieren <b>nur auf Aussehen &amp; Kreativität</b>	Falsche Aufteilung	Die Beurteilung der verbleibenden Kriterien ist unmöglich, wenn ein Richter keine Portion erhält
<b>Abzüglich aller Punkte:</b> Zu Spät Abgegeben	Abgabe außerhalb des Zeitfensters	Gericht wird als verspätete Abgabe markiert, kann aber bewertet werden, um dem Team Feedback zu geben, zählt jedoch in keiner Weise

- ❖ Verstöße in der Hygiene und Lebensmittelsicherheit: bis zu 10 % Abzug der Gesamtpunktzahl.

**Einspruch ist unmittelbar nach Veröffentlichung der Ergebnisse möglich. Das Hauptjuroren-Team wird überprüfen, und deren Urteil ist endgültig und unwiderruflich.**

## STRAFEN FÜR AUSSTELLUNGSTELLER

Ausstellungsteller, die nicht zur Ausstellung im Ausstellungszelt der Öffentlichkeit und Medien präsentiert werden:

1. Eine Verwarnung wird ausgesprochen.
2. Wird kein zweites Show-Teller vorgelegt, wird auf die Gesamtpunktzahl eine Strafe von fünf (5) Punkten angewendet
3. Wird kein dritter Show-Teller oder jeder andere fehlende danach präsentiert, gilt eine zusätzliche Strafe von zehn (10) Punkten auf die Gesamtpunktzahl.



Wird kein Teller im Team-Zelt fürs Publikum präsentiert, wirkt sich das nicht auf die Wertung aus.

## MANNSCHAFTEN

	Zeige stets angemessenes und höfliches Verhalten		Elektrische Heizquellen zur Vorbereitung, Kochen oder Warmhaltung
	Einhaltung der örtlichen Gesetze bezüglich Alkohol und Tabak, wie vom Veranstalter festgelegt		Flüssige Feueranzünder (wie Benzin)
	Halte dich an Ruhezeiten		



## TEAMBEREICH

Jedes Team erhält einen definierten Bereich im Wettbewerbsgelände von mindestens 20 m<sup>2</sup>. Alle Ausrüstungen, einschließlich Grill, Zelt und Anhänger, müssen sich in diesem definierten Bereich befinden. Die Teams sind selbst für die Sicherheit und Versicherung ihres Eigentums verantwortlich (ggf. den Abschluss einer Versicherungspolice in Erwägung ziehen). Von den Teams mitzubringen ist alle Ausrüstung und alles Material, das für die Organisation, die Zubereitung und das Grillen während der Veranstaltung benötigt werden, außer was vom Veranstalter organisiert wird.



	Halte den Bereich sauber		Teilen von jeglichen Raums oder Grillgeräte
	Halten den Bereich während und nach dem Wettkampf überwacht		Haustiere
	Abfallsammlung und -entsorgung, wie vom Organisator beschrieben		Musik in lauter Lautstärke, die außerhalb des Teambereichs zu hören ist
	Musik		Belästigung der Öffentlichkeit oder anderer Teams
	Musiker und Unterhaltung		

## GRILLGERÄTE

Grillgeräte müssen mit Brennstoffen aus Holzkohle, Briketts, Holzpellets, Holz, oder Gas betrieben werden – "solange darunter Feuer ist".

	Jede Marke von Grill/Barbecue/Smoker/Plancha, die durch Feuer befeuert werden kann		Keine anderen Heiz- oder Warmhaltequellen, einschließlich Heizhubs, Ofen, Fritteusen, Sous-vide
	Manuell gefütterte und selbstbetriebene Pellet-Smoker, solange hauptsächlich durch das Verbrennen von Pellets befeuert		
	Elektrische und Gas-Zündung des Hauptbrennstoffs		

## ELEKTRISCHE UND SONSTIGE AUSRÜSTUNG

	Kühler und Kühlausrüstung		Elektrische Heizquellen zur Vorbereitung, Grillen oder Warmhaltung.
	Elektrische Feuerregler		Thermomix und Ähnliches
	Siphone mit Gaspatrone		

## ABGABE ZUR BEWERTUNG

- Etiketten müssen sichtbar an der Seite oder am Rand jeder Box oder jedes Tellers angebracht werden, die den Juroren präsentiert wird.
- Der Teamkapitän oder ein designiertes Teammitglied bringt die Abgabe zur zugewiesenen Empfangsstation im Jurorenbereich und zum Show-Zelt.
- Abgabe laut offizieller Zeitangabe; öffentlich bekanntgegeben.
- Die Eingabezeit fünf (5) Minuten vorher bis fünf (5) Minuten nach der festgelegten Abgabezeit, z. B. die Abgabezeit ist 12 Uhr: Das Zeitfenster ist von 11:55 bis 12:05 Uhr.
- KEINE Abgaben zur Bewertung, die die Herkunft des Teams andeutet.
- Hauptbestandteil darf nicht durch Beilage / Garnitur verdeckt werden (d. h. Hauptbestandteil und Beilage müssen sichtbar und unterscheidbar sein).
- Abgabebehälter / -teller müssen entsprechender Codierung oder Nummerierung eingereicht werden
- Die Registrierungsnummer wird für die Bewertung am Empfangstisch in anonyme Codierung geändert.
- Änderung der falschen Registrierungsnummer ist innerhalb der Abgabezeit erlaubt.
- Es unterliegt der Verantwortung des Teams, den Organisator/den Hauptrichter zu informieren, wenn Verstöße gegen Vorschriften und/oder Regeln begangen werden.

## DISQUALIFIKATION

DISQUALIFIKATION VON	STRAFTAT	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
Teammitglied	Teilnahme in mehr als einem Team	Dieses Mitglied darf nicht ersetzt werden
Teammitglied oder das ganze Team	Verkauf von Waren, Lebensmitteln oder Ausrüstung ohne Genehmigung	Der Verkauf muss vor Beginn des Wettbewerbs vom Veranstalter genehmigt werden
Team	Nutzung elektrischer Heizquellen	Damit sind auch andere, nicht zugelassene Wärmequellen zum Grillen oder Warmhalten gemeint
Team	Kontakt zu Juroren	Über keinen Kommunikationskanal, einschließlich sozialer Medien oder durch direkten oder indirekten Kontakt
Team	Essen, das nicht von roh ab zubereitet wird	
Team	Unangemessenes Verhalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Missbräuchlicher Gebrauch alkoholischer Getränke</li> <li>* Gebrauch illegaler Substanzen</li> <li>* Jede vulgäre, beleidigende oder inakzeptable Wortwahl</li> <li>* Übermäßig Lautes, das auch von Lautsprechern oder Lautsprechersystemen erzeugt wird</li> <li>* Streit und/oder ordnungswidriges Verhalten</li> <li>* Unhöfliches, missbräuchliches oder diskriminierendes Verhalten</li> <li>* Belästigung oder Sabotage anderer Teams</li> </ul>

Schilder oder Gedrucktes, die anstößig oder rassistisch sind, werden vom Organisator vom Gelände entfernt.

**DAS NICHTBEFOLGEN VON ANWEISUNGEN DES ORGANISATORS, HAUPTJURORS, GESCHÄFTSFÜHRER ODER PRÄSIDENTEN KANN DAZU FÜHREN, DASS EIN TEAM AN DER AKTUELLEN ODER ZUKÜNFTIGEN WBQA-MEISTERSCHAFT NICHT MEHR TEILNEHMEN KANN**

---

### Siegerehrung:

Die Siegerehrung findet am Sonntag, 06.09.2026, gegen 15:30 Uhr statt.

## Sicherheit/Organisatorisches

### Allgemeines:

Auf Grund der Gefährlichkeit der Veranstaltungsform sind mindestens die, im nachfolgenden Abschnitt enthaltenen Voraussetzungen von allen startberechtigten Teams zwingend einzuhalten. Ferner sind jederzeit die sicherheitsrelevanten Anweisungen der Mitarbeiter (insbesondere der Werkfeuerwehr des Veranstaltungsgeländes) und Erfüllungsgehilfen von F+F - bei dieser liegt das gesamte Hausrecht für das Veranstaltungsgelände - jederzeit zu befolgen, was ebenfalls Teilnahmevoraussetzung ist. F+F behält sich vor, einzelne Teams und/oder Geräte von der Teilnahme auszuschließen, wenn dies aus Gründen der Sicherheit zwingend geboten ist.

### Plancha-Grills & Feuerplatten, Zubehör:

Es sind Planchas und Feuerplatten sowie Grillaufsätze (Bräter) zugelassen, die mit Holz, Holzkohle, Holzpellets oder Gas bzw. auch Kombinationen daraus betrieben werden. Die Grill- und Barbecue- Geräte und auch die Betriebsstoffe sind selbst mitzubringen und müssen den für den Gerätetyp jeweils aktuellen technischen und gesetzlichen Vorschriften entsprechen.

Jedes Team hat einen gesetzlich 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 entsprechend den Anforderungen BGV D 34 gemäß § 9 und 10. Bei der Nutzung von Holz- oder Holzkohlegrills muss zur Notfalllöschung ein mit 10 Liter Wasser gefüllter Eimer in Reichweite bereitstehen.

Mit Gas betriebene Grills müssen einer Gasprüfung durch F+F unterzogen werden. Die Gasprüfung erfolgt kostenfrei durch einen unabhängigen Prüfdienst von F+F zwischen 08:00-09:00 Uhr am jeweiligen Tag. Auch der Wechsel von Gasflaschen ist durch den Prüfdienst durchzuführen und für die Teams kostenfrei. Ein Wechsel der Gasflaschen während der Veranstaltung ist nicht erlaubt. Die erfolgreiche Gasprüfung ist Teilnahmevoraussetzung.

### Kühlung für Lebensmittel:

Am Wettkampfgelände werden ein Kühlwagen oder Kühlschränke bereitgestellt, in die alle Teams ihre Waren in Behältern legen können. Jeder Behälter muss klar und deutlich mit dem Teamnamen versehen sein. F+F bittet darum, nur Behälter zu nutzen, die abgedeckt sind. Die Möglichkeit der Kühlung ist für alle Teams zugänglich, womit F+F die gekühlte Ware nicht in Verwahrung nimmt und daher nicht für das Abhandenkommen

der Waren haftet. Beim Abhandenkommen der Waren der Teams bleiben die Teams allein verantwortlich, alle Teilnahmevoraussetzungen zu erfüllen.

**Hygiene:**

Die Teams halten mindestens die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen über die Lebensmittelhygiene ein. Ggf. darüber hinaus ist das Rauchen im Wettkampfkaro ausnahmslos untersagt, sind Schnelldesinfektionen von den Teams mitzubringen und der Situation nach angemessen zu nutzen sowie Kisten, die Lebensmittel enthalten, nicht unmittelbar auf dem Boden abzustellen.

**Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen:**

Teilnahmevoraussetzung ist zudem die Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen im Hinblick auf dem Umgang mit Lebensmitteln durch alle Mitglieder eines Teams.

**Kontrolle:**

F+F und WBQA-Beauftragte haben das jederzeitige Recht, Kontrollen bei den Teams, deren Geräten und sonstigen Hilfsmitteln, den verwendeten Lebensmitteln und jeder Lagerung derselben durchzuführen, um die Einhaltung des Regelwerks, der Hygiene und allen Sicherheitsbestimmungen und -anweisungen sowie aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen zu überprüfen. Eine angemessene Mitwirkung an diesen Kontrollen ist Teilnahmevoraussetzung.

**Wasser:**

Es bestehen Spülmöglichkeiten vor Ort. Dort kann auch Abwasser entsorgt werden.

**Strom:**

Es stehen Stromverteiler am Wettkampfort auf dem Messegelände zur Verfügung. Mehrfachsteckdosen und ausreichend Verlängerungskabel werden von F+F hingegen nicht gestellt. Verlängerungskabel müssen zwingend mit dem Teamnamen am Stecker versehen werden.

**WC:**

Es stehen WCs zur Verfügung.

**Präsentation:**

Der Verkauf von Ware ist nicht gestattet. Das Darbieten von dezent abgespielter Musik in den Wettkampfflächen ist gestattet, sofern es den Nachbarn nicht stört.

---

**Rechtsweg und Haftungsausschluss**

Der Rechtsweg ist hinsichtlich der Entscheidung über die zu vergebenden Plätze / Preise sowie die Entscheidung über das Vorliegen der Teilnahmevoraussetzungen der Ausschreibung bis auf grobe Entscheidungs- und Verfahrensfehler ausgeschlossen. F+F haftet nur für Schäden, die durch Arglist, vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln

von F+F, ihrer gesetzlichen Vertreter, Mitarbeiter und sonstigen Erfüllungsgehilfen verursacht werden und im Falle eines schwerwiegenden Organisationsverschuldens. Im Übrigen ist eine Haftung von F+F, ungeachtet der konkreten Rechtsnatur der Ansprüche (z. B. deliktische Ansprüche, Ansprüche auf Ersatz vergeblicher Aufwendungen) ausgeschlossen. Soweit die Haftung von F+F nach den vorstehenden Bestimmungen ausgeschlossen bzw. beschränkt ist, gilt dies auch für Ansprüche gegen gesetzliche Vertreter, Mitarbeiter und/oder Erfüllungsgehilfen von F+F. Dieser Haftungsausschluss gilt jedoch nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer schuldhaften Handlung von F+F ihrer gesetzlichen Vertreter oder seinen Erfüllungsgehilfen beruhen.