



AUSSCHREIBUNG

27. NAPOLEON AUSTRIAN GRILL OPEN 2025

1. BBQ ALPINE CUP 2025

6. STEIRISCHE LANDESMEISTERSCHAFT IM GRILLEN

POWERED BY [NAPOLEON GOURMET GRILLS](#)



KAINDORF BEI HARTBERG

6. SEPTEMBER 2025

MEHRZWECKHALLE

Austrian Barbecue Association

Bewerb-Aufgabe

Der Bewerb beginnt am **Samstag, 06.09.2025 um 08:00 Uhr**. Das Team-Briefing findet am **Samstag, 06.09.2025 um 9:30 Uhr** statt. Die Teilnahme am Team-Briefing ist für die Teams verpflichtend. Das Team wird dabei vom Team-Chef oder seinem Stellvertreter vertreten. Das Team-Briefing findet in der Mehrzweckhalle statt.

Abgabetermin ist am Samstag um	12:00 Uhr	1. Gang	Karotte vegetarisch
	13:00 Uhr	2. Gang	Schweinefilet
	14:00 Uhr	3. Gang	Rind Chuck Medaillons und Spider Steak mit Garnele
	15:00 Uhr	4. Gang	Kaiserschmarren

Die Siegerehrung findet am **Samstag, 06.09.2025 um 20:00 Uhr** in der Mehrzweckhalle statt.

Teamzusammenstellung

Ein Team besteht in diesem Bewerb aus mindestens 2 und maximal 10 Team-Mitgliedern. Ein Team-Chef und ein Stellvertreter führen und leiten das Team. Alle Teammitglieder müssen dem Veranstalter gemeldet werden (Anmeldung). Änderungen bei den Teammitgliedern müssen dem Veranstalter spätestens im Zuge der Akkreditierung vor Beginn des Bewerbs bekannt gegeben werden.

Im Wettkampfbereich dürfen sich während der Bewerbe ausschließlich gemeldete Team-Mitglieder aufhalten. Die Anzahl der Team-Mitglieder darf die höchstzulässige Team-Mitglieder-Anzahl pro Bewerb nicht überschreiten. Bei Nichteinhaltung der maximalen unterstützenden Personenanzahl im Wettkampfbereich kommt es zu 25% Punkteabzügen.

Allgemeine Hinweise

Es steht ein Hauben-Spüler und Waschbecken in der Küche sowie ein Abwaschanhänger im Gelände zur Reinigung von verschmutzten Utensilien zur Verfügung. Bitte diese Möglichkeit nutzen und nicht am Grillplatz abwaschen. Die Spülküchen bitte sauber wieder verlassen!

Die zur Verfügung gestellten Kühlschränke sind am **Samstag bis spätestens 20.00 Uhr** zu leeren und im **sauberen Zustand** zu hinterlassen. Sollte das nicht ordnungsgemäß sein, wird die Kautions für den Mehraufwand einbehalten.

Titel und Preise

Bei diesem Bewerb grillen alle steirischen Teams um den Titel

Landesmeister im Grillen 2025

1. Preis: 300 € Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis
2. Preis: 200 € Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis
3. Preis: 100 € Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis

Bei diesem Bewerb grillen alle österreichischen Teams um den Titel

Staatsmeister im Grillen 2025

1. Preis: 700 € Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis
2. Preis: 500 € Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis
3. Preis: 300 € Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis

Bei diesem Bewerb grillen alle teilnehmenden Teams um den Titel

Sieger des 27. Austrian Grill Opens 2025

700 € Preisgeld, Pokal, Urkunde und ein Sachpreis

Bei diesem Bewerb grillen alle Teams die am BBQ Alpine Cup teilnehmen um den Titel

1. BBQ Alpine Cup 2025

Hier wird die Gesamtwertung des Cups durchgeführt und die 1., 2. und 3. Platzierten mit Preisgeld, Pokal und Urkunde ausgezeichnet

Die Siegerehrung findet am Samstag, **06.09.2025 um ca. 20:00 Uhr** statt. Alle teilnehmenden Teams nehmen an der Siegerehrung teil. Die drei Siegerteams stellen sich nach der Preisübergabe für Pressefotos und Interviews zur Verfügung (Dauer ca. 30 min.).

Ablauf – Terminplan Übersicht

	Datum	Uhrzeit	Hinweis
Warenausgabe 1	Fr: 05.09.2025 Sa: 06.09.2025	08.00 – 11:00 Uhr 08:00 – 9:30 Uhr	
Start des Bewerbs	Sa: 06.09.2025	ab 8:00 Uhr	
Team-Briefing	Sa: 06.09.2025	9:30 – 10:00 Uhr	Anwesenheitspflicht
Abgabetermin	Sa: 06.09.2025	12:00 Uhr 13:00 Uhr 14:00 Uhr 15:00 Uhr	+/- 5 min.
Siegerehrung	Sa: 06.09.2025	ab 20:00 Uhr	Anwesenheit erwünscht

Ausgabe Hauptbestandteile

Die Ausgabe der Hauptbestandteile durch den Veranstalter an die Teams erfolgt

- am Freitag, 05.09.2025 zwischen 08:00 und 11:00 Uhr oder Samstag 06.09.2025 zwischen 08:00 und 09:30 Uhr

an der definierten Ausgabestelle in der Mehrzweckhalle

	Menge	Inhalt
	2 Kg.	Karotten
3 Stk.	ca. á 500g	Schweinefilet vom Vulkanlandschwein (Fleischhof Raabtal)
2 Stk.	ca. á 400g	Chuck Medaillons vom AlmoX (Schirnhöfer)
3 Stk.	ca. á 250g	Spider Steak vom Tann Murbodner Rind (Spar)
6 Stk.	Größe 13/15	Rotschwanzgarnelen (Wildfang) (Eisvogel)
10 Stk.	Größe L	Eier (Durlacher Ei)



Gerichte:

Aus den oben angeführten Hauptbestandteilen und den im Warenkorb angeführten Zutaten sind folgende Gerichte zu grillen (Portionsgröße ca. 100-150g des Hauptbestandteiles):

1. Gang: Karotte mit Beilage (pikant oder süß)
2. Gang: Schweinefilet mit Vitamin und Sättigungsbeilage, Gargrad: zart rosa bis durch, Das Schweinefilet kann als Ganzes oder in Stücken, bzw. gefüllt gegrillt werden.
3. Gang: Surf & Turf mit Vitamin und Sättigungsbeilage. Chuck Medaillons und Spider Steak vom Rind mit Garnele. Gargrad der Steaks: Medium rare bis medium, Gargrad der Garnele: leicht glasig. Es sind Tranchen von beiden Steak Cuts plus die Garnele pro Portion anzurichten. Bitte auf die Zubereitung am Grill achten.
4. Gang: Kaiserschmarren mit Beilage

Warenkorb

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

Erdäpfel
Karotten
Sellerie Knollen und Stangen
Gelbe Rüben
Rote Rüben
Fisolen
Kohlrabi
Pilze aller Art
Paradeiser
Küchenkräuter aller Art
Kraut aller Art
Karfiol
Kürbis und Kürbiskerne

Polenta
Semmelbrösel
Getreide aller Art

Milch
Sauerrahm
Butter
Topfen

Blätterteig fertig oder die Zutaten dafür
Alle Arten von Zucker
Vanille
Schokolade aller Art
Rosinen
Puddingpulver

Hühnereier

Öl
Gewürze aller Art
Mayonnaise

Speck
Schinken

Holz - Grillspieße

Alkoholfreie Getränke

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

Toastbrot
Mehl aller Art
Verdickungsmittel wie zB. Gelatine oder Agar-Agar, Xanthan...

Schlagobers
Joghurt
Käse auch Frischkäse
Margarine aller Art

Nüsse aller Art
Marzipan
Marmeladen
Honig
Preiselbeeren
Dörrzwetschken

Hefe

Essig
Gewürzsaucen aller Art
QimiQ

Schweinsnetz
Naturdärme

--

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!

Vorgaben/Empfehlungen zu den Gerichten

Bewertet wird Aussehen des Gerichtes, Biss (Saftigkeit und Zartheit) des Fleisches, Geschmack des Fleisches und Geschmack des Gesamtgerichtes.

Abgabe der Gerichte

Es müssen 6 Portionen á ca 100-150g für die Jury, den Referenzsteller und den Schauteller auf den vom Veranstalter zur Verfügung gestellten Tellern angerichtet werden.

Anschließend werden die restlichen Zubereiteten Wok Gerichte als Fingerfoodverkostung (Schälchen sind von Team zu stellen) an die Zuseher gratis ausgegeben. Die Teams werden gebeten die Besucher zu einer Spende, in die von der Steirischen Kinderkrebshilfe zur Verfügung gestellten Spendenboxen bei jedem Team, zu bewegen.

Pro Gang sind 6 idente Portionen abzugeben:

- 4 Portionen für die Jury
- 1 Portion als Referenzsteller für den Tisch Manager oder den Jurymarshall
- 1 Portion als Schauteller vor der Hauptbühne

Die akzeptierte Abgabetoleranz beträgt +/- 5 Minuten zum jeweiligen Abgabetermin. Abweichungen darüber hinaus führen zu einem 25%igen Punkteabzug.

Abgabetermine – Juryteller und Schauteller

Die Abgabetermine der Jury-Teller und Schauteller sind wie folgt festgelegt:

Samstag, 06.09.2025	Termin Zeitpunkt	Abgabeort
Abgabe	Gang 1: 12:00 Uhr Gang 2: 13:00 Uhr Gang 3: 14:00Uhr Gang 4: 15:00Uhr	Mehrzweckhalle rechts von der Bühne

Nenngeld - Teilnehmerzahl

Die Teilnahmegebühr zum Austrian Grill Open in Kaindorf beträgt € 200,--
Überweisung bitte unter Nennung des Teamnamen und „AGO“ auf folgendes Konto:
Austrian Barbecue Association

IBAN: AT21 4300 0000 0430 3400

Die Kautions in der Höhe von € 100,-- ist vor Ort (einmal auch bei der Teilnahme an mehreren Bewerbungen) bei der Akkreditierung in bar zu entrichten

Der Bewerb ist mit maximal 40 Teams beschränkt! Die Reihenfolge für die Teilnahme wird nach dem Datum der Bezahlung des Nenngeldes und der Mitgliedsbeiträge der Teammitglieder festgelegt.

Die Vorschreibung der € 50,- für den Alpine Cup erfolgt direkt durch die EBA!

Anmeldung

Registrierungsnummer:

 /

27. Napoleon Austrian Grill Open mit Staatsmeisterschaft und Alpine Cup

Teamname	
-----------------	--

Team-Chef

Nachname	
Vorname	
Strasse	
PLZ	
Ort	
Land	
Telefon	
eMail	
Konto IBAN (Rückerstattung Kaution)	

Team-Mitglieder

Name / Team-Chef Stellvertreter	
Name Team Mitglied	
Name Team Mitglied	

KFZ-Kennzeichen 1		Teilnahme am 1. BBQ Alpine Cup	Ja	Nein
-------------------	--	--------------------------------	----	------

- ☐ Hiermit erklären wir uns damit einverstanden, dass die von uns im Rahmen der Veranstaltungen bekannt gegeben Kontaktdaten von der aba in einer Teilnehmerliste gespeichert und genutzt werden dürfen. Weiters stimmen wir zu, dass Fotos und Videos, die im Rahmen der Veranstaltung erstellt werden, von der aba für die Dokumentation, Pressearbeit und Vermarktung der Veranstaltungen unentgeltlich genutzt werden können. Dies zum Zweck der Kommunikation vor, während und nach der Veranstaltung.
- ☐ Wir bestätigen hiermit, dass wir die TEILNAHME- UND BEWERBSBEDINGUNGEN sowie die Ausschreibung gelesen und verstanden haben. Wir erkennen die Inhalte und dazugehörigen Regeln hiermit verbindlich an.

Ort / Datum

Unterschrift des Team Chefs

Die vollständig ausgefüllte Anmeldung senden an: office@aba-barbecue.at

Jury – Regelwerk

Gemäß dem geltenden Regelwerk der aba - Austrian Barbecue Association wird die Bewertung durch eine Blindjury, bestehend aus 4 Juroren, vorgenommen. Die Juroren sind geschulte und geprüfte WBQA/ABA Juroren.

Die Juryauswahl sowie die Bestellung von Tisch Managern, Oberjuroren und des Jury-Marshalls erfolgt durch den aba – Präsidenten.

Gewertet wird nach den folgenden Kriterien und Gewichtungsfaktoren		Die Benotung ist wie folgt: Skala 1 - 10
A. Aussehen des Gesamtgerichtes	0,60	1 = undiskutabel, ungenießbar
B. Aussehen des Hauptbestandteils	0,90	2 = verkohlt oder zu roh
C. Biss des Hauptbestandteiles	1,35	3 = stark über– oder untergart
D. Geschmack des Hauptbestandteiles	1,40	4 = leicht über– oder untergart
E. Geschmack der Beilagen	0,75	5 = akzeptabel
		6 = gut = Start bei der Bewertung
		7 = sehr gut
		8 = ausgezeichnet
		9 = super
		10 = absolute Spitze

Punkteabzüge und Sanktionen

	Punkte-- abzug	Sanktion
Hinweise auf das Grill-Team am Jury-Teller	25%	
Verwendung von unerlaubten Zutaten, Ingredienzien, Geräten	25%	
Verstoß gegen eine der Jury-Vorgaben	25 %	
Nicht fristgerechte Abgabe der Jury-Teller	25%	
Nichteinhaltung der max. Team-Teilnehmer am Grillplatz während des Bewerbs	25%	
Fehlende oder zu späte Akkreditierung		Disqualifikation oder Ausschluss vom Bewerb oder von der gesamten Veranstaltung
Grobe Verstöße gegen Teilnahme- und/oder Bewerbungsbedingungen		Disqualifikation oder Ausschluss vom Bewerb oder von der gesamten Veranstaltung

Wettbewerbsbedingungen:

Der/die Teilnehmer hat auf die Einhaltung allgemeiner Sicherheitsbedingungen zu achten! Die Wahl der erforderlichen Grillgeräte und des Grillzubehörs sind dem Teilnehmer überlassen. Als Wärmequellen sind bei den Grillgeräten: Holz, Kohle, Pellets oder Gas möglich.

Grillzubehör wie zB. Ripperhalter, Wokeinsätze, Gussplatten, Pfannen usw. müssen von einer in Österreich erhältlichen Grillmarke sein.

Es dürfen keine elektrischen Küchengeräte verwendet werden.

Der Teilnehmer hat dafür zu sorgen, dass alle festgelegten Wettbewerbsvorgaben eingehalten werden und ist angehalten mit den zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmitteln sorgsam und umweltgerecht umzugehen. Auf Mensch, Natur und Umwelt ist in jedem Fall Rücksicht zu nehmen.

Das Team verpflichtet sich für die ordentliche Rückgabe des Materials und verlässt den Grillplatz nach guter Sitte, sauber und aufgeräumt.

Für alle Teilnehmer gilt:

- **Gesund und sicher arbeiten – mit Geräten und Brennmaterialien**
- **Spaß, Fairness und Freude am Grillen steht im Vordergrund**
- **Die Verwendung von hochwertigen heimischen Lebensmitteln.**

Einspruchsfrist

Einsprüche sind bis 45 Minuten nach Abgabe des Gerichtes möglich. Die danach erstellte Auswertung ist endgültig und nicht mehr anfechtbar.

Auswertung:

Die von der Jury ausgearbeitete Auswertung wird allen teilnehmenden Teams bekannt gemacht. Die erfolgte Punktevergabe wird schriftlich dokumentiert und allen Team-Chefs per E-Mail zugestellt.

Änderungen obliegen dem Veranstalter!

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.
- Bei jedem Grillteam wird eine Spendenbox für einen karitativen Zweck aufgestellt und die Teams werden gebeten die Besucher auf die Spendenmöglichkeit hinzuweisen. Es sind ausschließlich die vom Veranstalter zu Verfügung gestellten Spendenboxen zu verwenden!
- 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.
- Der Ausschank von jeglichen Getränken an die Besucher, egal ob gratis oder entgeltlich ist nur nach vorheriger Genehmigung durch den Veranstalter zulässig.
- Informationsmöglichkeiten bei:
 - o aba – Grill-Stammtisch
 - o Homepage der Sponsoren
 - o Produktverpackung

E-Mail: office@aba-barbecue.at

Jury Marshall: jurymarshall@aba-barbecue.at