



AUSSCHREIBUNG

2. OLDENBURGER GRILL-CUP „FEUER & FLEISCH“



INFORMATIONEN ZUM 2. OLDENBURGER GRILL-CUP „FEUER & FLEISCH!“ AM 29. UND 30. JUNI 2024

Der 2. Oldenburger Grill-Cup „Feuer und Fleisch!“ unterliegt keinen Verbänden, sondern ist ein freier Wettbewerb. Nachfolgend erläutern wir den Ablauf und die entsprechenden Anforderungen.

Ein Grill-Team sollte aus maximal fünf Personen bestehen.

Die Anmeldung erfolgt online unter www.meatyou-oldenburg.de/feuer-und-fleisch. Mit Bezahlung der Rechnung gilt die Anmeldung als verbindlich. Eine nachträgliche Stornierung nach Zahlungseingang ist ausgeschlossen. Sollte die Rechnung nicht binnen 14 Tagen beglichen werden, verfällt die Anmeldung.

AUSSTATTUNG

Jedes Grill-Team erhält eine Fläche von mindestens 3,00 m x 3,00 m. Größere Flächen auf Anfrage möglich. Die Wettkampffläche befindet sich auf Asphalt oder Plastersteinen. Es sind entsprechende Befestigungen sowie Sicherungen vom Team selbst vorzunehmen, z.B. gegen Wind, Regen etc. in Form eines Pavillons o.ä.

Equipment wie Grillgeräte, Geschirr, Kühlboxen, Tische etc. sind ebenso vom Team selbst mitzubringen.

VERANSTALTUNGSZEITRAUM

Freitag, 28.06.2024

Die Grill-Teams haben die Möglichkeit, ihre gebuchte Fläche für den 2-tägigen Grill-Cup auf dem Veranstaltungsgelände einzurichten.

Es wird ein Pre-Opening Event auf dem Gelände geben, welches ausschließlich den Grill-Teams, Helfern, Sponsoren und Unterstützern vorenthalten ist.

Samstag, 29.06.2024

Der Grill-Cup wird offiziell um 11:00 Uhr eröffnet.

Abends findet eine große Feier mit Live-Band und ein Public Viewing zum EM Achtelfinale statt.

Sonntag 30.06.2024

Der Grill-Cup „Feuer und Fleisch“ öffnet um 11:00 Uhr die Türen. Abends findet die große Siegerehrung statt.



ÜBERSICHT „CHALLENGE“

Zu Grillen sind insgesamt vier Challenges, aufgeteilt auf zwei Tage. Challenge 1 und 2 sind am Samstag und Challenge 3 und 4 am Sonntag abzugeben. Je Challenge müssen fünf Teller für die Jury serviert werden.

Challenge 1: Burger Spezial

Challenge 2: Das perfekte Steak

Challenge 3: Schweine Tomahawk Steak

Challenge 4: Schweinebauch

AUFGABEN

Zeige was du kannst, denn wir wollen deine ausgefallenen Gerichte sehen. Hierfür erhältst du von uns einen Warenkorb, der mit jeglichen Zutaten gefüllt ist. Das Fleisch liegt ebenso bei. Solltest du andere, weitere Zutaten benötigen, bringe sie dir einfach mit. Die Fleischkomponente ist für jedes Team verbindlich und darüber hinaus darf kein anderes Fleisch verwendet werden.

FLEISCH-ARTIKEL

4 x Goldschmaus Rinderhackfleisch (400g Schale)

6 x Goldschmaus Dry Aged Roastbeef, Fleckvieh x Schwarzbunt, 21+ Tage Dry Aged (ca. à 300g)

6 x Goldschmaus Schweine-Tomahawk Steak (geschnitten, ca. 2cm)

2 x Goldschmaus Schweinebauch, Salzbauch A, mit Schwarte (ca. 1 kg Stk.)

INHALT WARENKORB

Spitzkohl, 1 Stk.

Möhren, 1 Paket (ca. 5 Stk.)

Zwiebeln, rot, 1x Netz (ca. 6 Stk.)

Baguette, zum Aufbacken, 2 Stk.

Tomaten, Cherrytomaten 1x Schale (ca. 200g)

Knoblauch, 1x Knolle

Eisbergsalat, 1 Stk.

Paprika Mix, 1x Packung (à 3x Paprika)

Kartoffeln, 1kg

Butter, 250g



Burger Cheddar Käse, 8x Scheiben
Frische Kräuter - Rosmarin, Thymian, Basilikum, glatte Petersilie / je ein Bund
Bacon, 2 x 100g
Brioche Buns, 2 Pakete (à 4 Stk. = 8x Burger Buns)
Zitrone, Limette / je 1x
Mittelscharfer Senf, 1x Glas
Olivenöl und Rapsöl / je 1 L

PREISE

Pro Challenge werden drei Sieger ermittelt.
Ebenso werden die Gesamtsieger (Plätze 1 - 10) des 2-tägigen Grill-Cups gekürt.

GESAMTSIEGER

- 1. Platz = 1.500 €
 - 2. Platz = 750 €
 - 3. - 5. Platz = 250 €
 - 6. - 10. Platz = 50 €
- Bestes Einzelergebnis (Neu) = 250 €

CHALLENGESIEGER (JE 4X)

- 1. Platz = 150 €
- 2. Platz = 75 €
- 3. Platz = 50 €

SICHERHEIT UND ORGANISATORISCHES

ALLGEMEINES

Auf Grund der Gefährlichkeiten der Veranstaltungsform sind mindestens die im nachfolgenden Abschnitt enthaltenen Voraussetzungen von allen startberechtigten Grill-Teams zwingend einzuhalten. Ferner sind jederzeit die sicherheitsrelevanten Anweisungen der Mitarbeiter und Helfer zu befolgen. Der Veranstalter behält sich vor, einzelne Teams und/oder Geräte von der Teilnahme auszuschließen, wenn dies aus Gründen der Sicherheit zwingend geboten ist.



GRILL- UND BARBECUE-GERÄTE, ZUBEHÖR

Es sind Grill- und Barbecue-Geräte zugelassen, die mit Holz, Holzkohle, Holzpellets oder Gas bzw. auch Kombinationen daraus, betrieben werden. Die Grill- und Barbecue-Geräte sowie die Betriebsstoffe sind selbst mitzubringen und müssen jeweils dem Gerätetyp aktuell technischen und gesetzlichen Vorschriften entsprechen. Jedes Team hat einen gesetzlich zugelassenen und geprüften Feuerlöscher (mindestens 3 kg) mitzubringen. Bei der Nutzung von Holz- oder Holzkohlegrills muss zur Notfalllöschung ein mit 10 Liter Wasser gefüllter Eimer in Reichweite bereitstehen. Jedes Team hat ebenso einen Verbandskasten mitzubringen.

KÜHLUNG FÜR LEBENSMITTEL

Auf dem Wettkampfgelände werden ein Kühlwagen oder Kühlschränke bereitgestellt, in die alle Teams ihre Waren in Behältern abstellen können. Jeder Behälter muss klar und deutlich mit dem Teamnamen versehen sein. Der Veranstalter bittet darum, nur Behälter zu nutzen, die abgedeckt sind. Die Möglichkeit der Kühlung ist für alle Teams zugänglich, womit der Veranstalter die gekühlte Ware nicht in Verwahrung nimmt und daher nicht für das Abhandenkommen der Waren haftet. Beim Abhandenkommen der Ware bleiben die Teams alleine verantwortlich.

HYGIENE

Die Teams halten mindestens die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen über die Lebensmittelhygiene ein. Es sind Schnelldesinfektionen von den Teams mitzubringen und der Situation nach angemessen zu benutzen. Kisten, die Lebensmittel enthalten, sind nicht unmittelbar auf dem Boden abzustellen.

CORONA-MASSNAHMEN

Die Teams halten sich an die jeweils gültigen Maßnahmen zur Eindämmung der Corona Pandemie im Sinne der zum Zeitpunkt gültigen Corona Verordnung des Landes Niedersachsen. Weiter halten sich die Teams an das zum Zeitpunkt der Meisterschaft gültige Hygienekonzept.

EINHALTUNG GESETZLICHER BESTIMMUNGEN

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

KONTROLLE

Der Veranstalter hat 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

Sollte Strom benötigt werden, ist dies über das Anmeldeformular zu bestellen.

WC

Es stehen WCs auf dem Eventgelände zur Verfügung. Darüber hinaus sind Notduschen vor Ort.

PRÄSENTATION

Der Verkauf von Ware ist nicht gestattet. Das Darbieten von Musik ist ebenfalls nicht gestattet.

VERANSTALTUNGSORT

MEATYOU!

Schlachthofstraße 36, 26135 Oldenburg

Auf dem Eventgelände besteht die Möglichkeiten für die Teams ihre Fahrzeuge sicher abzustellen. Eine Übernachtung auf dem Eventgelände ist nicht gestattet bzw. nur begrenzt möglich und muss vorher schriftlich per Mail angefragt werden.

Als Übernachtungsmöglichkeiten empfehlen wir

[Hotel Ripken](#)

[Hotel Meiners](#)

[Hotel Bavaria](#)

Wohnmobilstellplatz/Campingplatz

[Hotel Ripken](#)

[Campingplatz Hatten](#)

KONTAKT

Fragen zu Ausschreibung, Ablauf, Anmeldung, Organisation, Logistik und allgemeinen Infos unter:

Projektleitung

MEATYOU! Feuer & Fleisch, 2. Oldenburger Grill- Cup

Tobias Flerlage / Anne Lager / Denny Wellmann

Tel. +49 441-200 03-840

moin@meatyou-oldenburg.de