



# AUSSCHREIBUNG

## 1. OLDENBURGER GRILL-CUP FEUER & FLEISCH



## **INFORMATIONEN ZUM 1. OLDENBURGER GRILL-CUP „FEUER & FLEISCH!“ AM 01. UND 02. JULI 2023**

Der 1. 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](http://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, 30.06.2023**

Ab 15:00 Uhr haben die Grill-Teams die Möglichkeit ihre gebuchte Fläche für den 2-tägigen Grill-Cup auf dem Veranstaltungsgelände einzurichten.

Ab 20:00 Uhr wird es ein Pre-Opening Event auf dem Gelände geben, welches ausschließlich den Grill-Teams, Helfern, Sponsoren und Unterstützern vorenthalten ist. Zu einem Pauschalpreis von 50,00 € pro Person kann ein Ticket (inkl. Essen und Getränke) erworben werden. Man trifft sich, man tauscht sich aus.

#### **Samstag, 01.07.2023**

Ab 11:00 Uhr werden die Aussteller ihre Stände öffnen. Sie unterstützen die Grill-Teams bei Fragen und geben Tipps für ein erfolgreiches Event.

Ab 12:00 Uhr beginnen die Grill-Teams mit der ersten Challenge. Die genaue Challengebeschreibung folgt zum späteren Zeitpunkt.

Ab 14:00 Uhr ist die offizielle Eröffnung des Grill-Cups „Feuer und Fleisch“ für alle Besucher.

Ab 19:30 Uhr findet eine große Feier mit Live Musik statt.



## **Sonntag 02.07.2023**

Ab 09:30 Uhr beginnen die Grill-Teams mit der Challenge. Die genaue Challengebeschreibung folgt zum späteren Zeitpunkt.

Ab 11:00 Uhr öffnet der Grill-Cup „Feuer und Fleisch“ die Türen für alle Besucher.

Um 17:30 Uhr findet die große Siegerehrung statt.

## **ÜBERSICHT „CHALLENGE“**

### **1. Challenge - Samstag, 01.07.2023**

11:00 - 15:00 Uhr, Siegerehrung 16:00 Uhr

### **2. Challenge - Samstag, 01.07.2023**

15:00 - 18:00 Uhr, Siegerehrung 19:00 Uhr

### **3. Challenge - Sonntag, 02.07.2023**

09:30 - 12:00 Uhr, Siegerehrung 13:00 Uhr

### **4. Challenge - Sonntag, 02.07.2023**

13:00 - 16:00 Uhr, Siegerehrung 17:00 Uhr

## **AUFGABEN**

Zeig 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.

Pro Challenge müssen sechs Portionen für die Jury zubereitet werden:

**1. Challenge - Schweine-Nacken, schier**

**2. Challenge - Spare Ribs**

**3. Challenge - Frische grobe Bratwurst**

**4. Challenge - Dry-Aged Entrecôte von der Färse**



## **INHALT WARENKORB**

*Fleischartikel werden von der Firma „Goldschmaus Gruppe“ gestellt*

- 2 x Schweine Nacken, schier, á 2 bis 3 kg
- 6 x Kotelettrippen, á ca. 700 g bis 900 g
- 8 x Frische grobe Bratwurst
- 6 x Dry Aged Entrecôte, Färse, Fleckvieh, mind. 28 Tage Dry Aged, á 300 g
- Gemüse, Salat, Beilagen-Korb
- 2x Spitzkohl
- 3x Möhren
- je 4x Zwiebeln, rot und weiß
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 3x Romana Salatherzen
- 250 g Tomaten
- 250 g grünen Spargel
- 3x Paprika mix
- 1,5 kg Kartoffeln
- je 1x Paket Kresse und Sprossen
- 500 g Butter
- 200 g Parmesan
- je 1x Bund frische Kräuter, Rosmarin, Thymian, Basilikum, glatte Petersilie
- 6x Eier
- 2x 200g Bacon,
- 1kg Weizenmehl
- 500g geriebenen Cheddar Käse
- 200g Creme Fraiche
- je 3x Zitrone, Limette
- 4x Apfel
- 250 g Honig
- je 1 L Olivenöl und Rapsöl

*Gewürze werden von der Firma „MEATYOU!“ und „AVO“ gestellt*

- MEATYOU! Steakpfeffer
- MEATYOU! Salzflocken
- MEATYOU! Magic Dust



Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Knoblauchpulver  
Paprikapulver  
Zwiebelpulver  
Chiliflocken  
Brauner Zucker  
Cayenne Pfeffer

### **PREISE**

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

### **CHALLENGESIEGER**

- 1. Platz 150,00 €
- 2. Platz 75,00 €
- 3. Platz 50,00 €

### **GESAMTSIEGER**

- 1. Platz 1.500,00 €
- 2. Platz 750,00 €
- 3 - 5. Platz 250,00 €
- 6 - 10. Platz 50,00 €



## **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](#)

## GELÄNDEPLAN



## KONTAKT

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

Projektleitung  
MEATYOU! Feuer & Fleisch, 1. Oldenburger Grill- Cup

Tobias Flerlage / Anne Lager / Denny Wellmann  
Tel. +49 441-200 03-840  
moin@meatyou-oldenburg.de