



# **Regelwerk zur Auslobung des Plancha-Meisters am 05./06. August 2017 in Fulda**

1. Jedes Grillteam erhält von der GBA einen vorgegebenen Zeitpunkt und ein Zeitfenster von 60 Minuten für die Vorbereitung der Plancha, die Herstellung des Gerichts, die Verteilung der Portionen und die Reinigung.

Die zu nutzende Plancha wird durch die GBA vorgegeben.

In diesem Zeitfenster muss ein Gericht auf der Plancha zubereitet werden und an die Besucher verteilt werden.

2. Die Vorbereitung wie z.B. parieren, schneiden, marinieren, würzen der Waren im eigenen Wettkampfkaro ist zulässig.

Es darf keine Zutat vorher gegrillt, gegart oder gesmoked werden.

Sämtliche Waren starten im rohen Zustand auf der Plancha.

3. Es dürfen maximal 4 Teammitglieder pro Team an der Plancha arbeiten. 1 - 2 Leute grillen, einer gibt das Gericht raus, einer erklärt den Zuschauern das Gericht.

4. Es dürfen nur die Produkte aus dem Warenkorb verwendet werden (eigene Produkte wie Saucen, Gewürze, Marinaden etc. sind zulässig).

Das Gericht darf ausschließlich aus den Produkten des Warenkorbs bestehen.

Weitere, eigene Zutaten wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst oder Beilagen wie Brot, Nudeln etc. die nicht aus dem Warenkorb stammen, sind nicht erlaubt.

5. Für die Herausgabe des Gerichts an die Zuschauer stellt die GBA jedem Team 50 kleine Schälchen zur Verfügung so dass maximal 50 Portionen an die Zuschauer verteilt werden. Eine Portion sollte zwischen 30 - 50 Gramm haben.

Was übrig bleibt, darf vom Team mitgenommen werden - aber auf keinen Fall an die Besucher verteilt werden.

6. Jeder Besucher hat nur eine Stimme.

Sieger des Plancha-Wettbewerbs ist das Team, dass die meisten Stimmen erhalten hat.

Bei gleicher Anzahl von Stimmen entscheidet das Los.