



## **Warenkörbe**

Die Warenkörbe enthalten Zutaten für 6 Portionen. Ziel ist ein schöner Grillteller mit Beilagen. Eine Portion soll als Teller für die Jury angerichtet werden.

Die weiteren 5 Portionen sollen auf einer Platte angerichtet werden. Die Platten aller Gruppen werden im Anschluss auf einem großen Tisch präsentiert. Dort können die Gruppen sich untereinander austauschen und die Gerichte gegenseitig probieren.

## **Fleisch**

Rind: Das Fleisch ist 2 Wochen Dry Aged gereift + Bratwurst

Geflügel: Hähnchen-Brust

Dazu gibt es Lauch, Spitzkohl, Paprika, Zucchini und Heidelbeeren

## **Fisch – Lachsforelle**

Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Süßkartoffeln, Apfel

## **Vegetarisch/vegan**

Grillkäse und/oder Getreidebratlinge

Knollensellerie, Rote oder Ringel Bete, Aubergine, Mais, Pflaume

## **Basics für alle – je nach Bedarf:**

- Blattsalate
- Couscous, Bulgur, Buchweizen, Sonnenblumenkerne
- Kräuter & Blüten
- Kartoffeln
- Zwiebel
- Tomaten
- Knoblauch
- Eier
- Traubensaft

*Bitte melden, was zusätzlich von den Basics in welchen Mengen gewünscht wird.*

Die Warenkorb-Zutaten müssen verwendet werden. Basics sind optional und eigene Ergänzungen zum geplanten Grillgericht, sind natürlich okay bzw. Milch(ersatz-)produkte, Gewürze, Essig/Öle müssen selbst mitgebracht werden.

**Bitte gebt uns bis Dienstag, 18.08.2026 Bescheid, welchen Warenkorb und welche Basics ihr benötigt.**

**Gibt es irgendwelche Einschränkungen bei den selbst hinzugefügt Zutaten?**

Nein.

**Kann man den vegetarischen Warenkorb wählen und eine tierische Beilage selbst mitbringen?**

Nein, dann bitte den Fleischwarenkorb wählen.

**Wie verkostet die Jury?**

Die Jury verkostet alle Teller der Gruppen gleichzeitig, nachdem die Kochzeit abgelaufen ist.

**Wie bewertet die Jury?**

Anbei findet ihr den Bewertungsbogen.

## **Zeitplan**

Ab 15.00 Uhr: Einrichten, Aufbau, ggfs. Werbematerial anbringen

16.00 Uhr: Offizieller Beginn der Veranstaltung

16.15 Uhr: Begrüßung

16.30 – 18.30 Uhr: Grillen, Zubereiten, Anrichten

18.45 Uhr: Gemeinsame Verkostung & Jurybewertung

19.30 Uhr: Preisverleihung und Ausklang der Veranstaltung

**Ab wann können sich die Teams einrichten?**

Die Teams können ab 15 Uhr ihre Station einrichten.

## **Man kann Werbematerial als Unternehmen mitbringen.**

Die Stände können ab 15 Uhr bestückt werden.

## **Grillstationen**

Wir stellen einen Stand (3x1m) und eine Bierzelttisch zur Verfügung. Ein Grill (Gas oder Kohle) und entsprechendes Arbeits-Equipment muss selbst mitgebracht werden. Bitte denkt auch zwei Schalen zum Händewaschen etc.

Elektronische Geräte sind am Outdoorstand nicht möglich. Es besteht die Möglichkeit im Küchengemeinschaftsraum zu mixen und zu pürieren.

Die Teller und die Platten zum Anrichten sind einheitlich und werden gestellt.

## **Kulinarischer Austausch:**

- Jens Dannenfeld moderiert mit Matthias Untz den Wettbewerb und gibt dem Publikum spannende Einblicke in das Kochgeschehen.
- Am Ende jedes Durchgangs werden die Gerichte auf einem großen Tisch präsentiert. Die Jury bekommt zum Verkosten einen angerichteten Teller.
- Die Jury und alle Teilnehmenden können probieren und sich inspirieren lassen.
- Zuschauer erleben das Festival hautnah und können sich an weiteren Food-Ständen kulinarisch verwöhnen lassen.