

# Grillteam Tipps:

Diese Anleitung ist für alle gedacht, die sich darüber informieren wollen wegen einer Teilnahme an Grillmeisterschaften. Meine Erfahrungen beziehen sich auf die Deutsche Grillmeisterschaft der German Barbecue Association - GBA.

Meine Name ist Johannes Kliem, ich war Mitglied im Team „South Side BBQ“ deutscher Grillmeister 2010 der Amateure, BBQ WM 2011, 1. Platz Spare Ribs und 3. Platz Pulled Pork. Wir waren dort das zweitbeste deutsche Team von ca. 80 Teilnehmern. Die Meisterschaft von Gotha 2010 war für uns der Ritterschlag von 0 auf Platz 1 im ersten Anlauf.

Mit diesem Bericht möchte ich euch Tipps und Tricks vermitteln wie man erfolgreich an Grillmeisterschaften teilnehmen kann. Für uns als Team kam immer nur die größte und beste organisierteste Meisterschaft in Deutschland in Frage. Das ist seit gut 10 Jahren die Deutsche Grillmeisterschaft der GBA (German Barbecue Assoziation). Es gibt sicherlich die eine oder andere Meisterschaft Landauf und Landab, aber keine hat so einen Ansturm von Grillteams wie die von der GBA. Es liegt sicherlich an dem Medieninteresse, da auf jeder Veranstaltung viele Vertreter von Funk und Fernsehen mit dabei sind. Das Niveau ist auf der VA so hoch wie sonst nirgends wo in Deutschland und verlangt den Teilnehmern alles ab. Durch den großen Zulauf kommt es natürlich auch zu größeren Preisgeldern im Vergleich zu regionalen VA die meistens nur für Insider über die Stadtgrenzen hinaus bekannt sind.

Es gehört schon eine gute Vorbereitung wie auch Organisation dazu um an einer Grillmeisterschaft ganz vorne dabei zu sein. Es gibt viele Teams die sind an den Aufgaben gescheitert. Sei es wegen personellen Problemen, zu wenig Vorbereitung oder Selbstüberschätzung. Auf den Grillmeisterschaften herrscht eine tolle Atmosphäre und hier und da entstehen auch Freundschaften wo man sich alle Jahre wieder trifft. Im Allgemeinen ist es eine große Gemeinschaft wo man gerne dem anderen mit Tellern oder einer vergessenen Zitrone aushilft.

**Hier möchte ich ein paar Beispiele bringen, die zeigen sollen, dass es nicht immer ganz einfach ist vorne dabei zu sein.**

- Ich habe Teams erlebt, da sind die meisten zwei Tage vor dem Wettkampf abgereist wegen großen Unstimmigkeiten innerhalb der Gruppe.
- Es gab Teams die bestanden aus Köchen der Spitzengastronomie und sind komplett an der Aufgabenstellung der Meisterschaft gescheitert.
- Eigentlich sehr gute Griller, jeder für sich, aber durch kleine Fehler leider ganz nach hinten gerutscht sind in der Rangliste.

- Zu wenig Vorbereitungszeit oder zu verbissen an die Sache herangehen und erkenne müssen, dass sich vieles einfach nicht planen lässt.
- Nicht einhalten der Regeln , die auf einer VA streng kontrolliert werden, wie z.B. das Verwenden von Töpfen oder Induktionsherdplatten.
- Auch hier gilt, nach oben kommen ist nicht so schwer wie oben bleiben. Die Konkurrenz ist hart und es wird einem nichts geschenkt.
- Uns selbst ist es passiert, dass wir ein falsches Schild bei der Bezeichnung des Ganges hatten und uns ein anderes Team bei den Marshalls angezeigt hat, wir konnten aber beweisen das es dort ein Irrtum vorlag und so war die Sache aus der Welt.
- Es ist sehr wichtig sich wirklich genau an alle Auflagen zu halten, denn bei im Schnitt 30 – 40 Teams sind immer welche dabei, die noch etwas genauer hinschauen als andere, und da kann ein Regelverstoß schnell zum vorzeitigen ausführen.

Teilnehmen kann eigentlich jeder, der Lust und Zeit hat sich beim Grillen mit anderen zu messen. Es sollten aber auch hier einige wichtige Dinge beachtet werden.

Im Vorfeld sollte allen Teilnehmern vom Grillteam klar sein, dass es hier wichtig ist, dass alle an einem Strang ziehen. Gut wenn sich alle vorher kennen, aber was natürlich nicht ganz einfach ist, gute Griller im unmittelbaren Umfeld zu finden. Wir haben uns über ein Internet Forum kennen gelernt und so eine Gruppe gebildet. Maximal sind acht Personen in einem Team zulässig, dürfen aber auch mehr sein, nur beim Wettkampf der GBA können acht vom Team gleichzeitig im Wettkampfkaro arbeiten.

Es ist Ratsam diese mögliche Anzahl zu erreichen, denn es kann mal immer einer ausfallen und es gibt den ganzen Tag Arbeit genug, so dass jeder froh ist mal eine kurze Pause zu nehmen. In der Regel sind es fünf Gänge die in einem Abstand von 60 Minuten ausgegeben werden müssen. Hier zählt die Kreativität, das fachliche Können am Grill und wie gut man seine Grills und deren Handhabung kennt. Timing, ist auch ein Thema denn es gibt auch ein Zeitfenster in dem der Gang raus muss sonst wird er nicht mit bewertet.

Es gibt und gab Teams da waren die Strukturen so straff wie bei der Bundeswehr, was einerseits auch zum Erfolg geführt hat aber andererseits auch das Scheitern beschleunigte. Bei uns in der Gruppe hat es sich als sehr gut bewahrheitet, dass es zwar einen Teamkapitän gab, der auch vorgeschrieben ist, aber trotzdem jeder gleich viel zu sagen hatte und jede Meinung gehört und gemeinschaftlich abgestimmt wurde. Es ist nicht immer einfach alle Meinungen zu berücksichtigen, aber es sollte über wichtige Themen ausführlich diskutiert werden. In einem Team kann es sehr unterschiedliche Teilnehmer geben, die einen die auch gerne zu Hause kochen, was meiner Meinung die beste Zutat ist, welche die sehr gut grillen aber von ihrem Standard nicht sehr viel abgewichen sind und sich Kreativ eher im Hintergrund halten. Für mich selber gibt es keine bessere Voraussetzung für die Teilnahme an

einer Grillmeisterschaft, als wie wenn einer Hobbykoch und leidenschaftlicher Griller ist. So kennt man viele Produkte aus der Küche, weiß was man damit anfangen soll, und kann dieses Wissen dann anwenden für den Grill. Wie sich ein Team organisiert zeigt sich am besten dann in der Praxis. Es gibt sehr gute Gruppen die eben keine feste Struktur haben und so sehr gut damit fahren, was sich in ihren Wertungen niederschlägt.

Leider ist es auch hier so, dass es in vielen, wenn nicht sogar in den meisten Teams, Probleme gibt, die oft nur schwer oder gar nicht aus der Welt zu schaffen sind, und dann dazu führen, dass sich Teams auflösen oder einige davon austreten.

Wir mussten auch erleben, dass Gruppen auf den Zug der Molekularküche aufgesprungen sind und damit nicht wirklich etwas erreichten. Es empfiehlt sich nicht, bestimmte Dinge aus der Gourmet Branche zu kopieren. Wobei ich schon beim nächsten Punkt wäre. Man darf auf keine Fälle seine eigenen Vorlieben zu sehr kulinarisch in den Vordergrund zu stellen. Wenn man selber Chilischokolade mit Shrimps liebt, muss das noch lange nicht bedeuten, dass die Jury es genauso sieht. Wichtig ist sicherlich auch die Stadt, bzw. die Region wo die Meisterschaft stattfindet, denn ein Großteil der Juroren wird daher kommen und auch seinen Geschmack, der zwar subjektiv ist, mitbringen. Wie z.B. in Gotha 2010, eine Stadt in Thüringen wo beim Bratwurstgang sicherlich keine Krabbenwurst mit Schokohaube punkten hätte können. Bei solchen Standorten empfiehlt sich daher eine deftige Bratwurst, die sicher hier und da ihr eigenes „Extra“ haben darf aber letztendlich an die Thüringer Bratwurst stark angelehnt ist. Auch in unserem Fall war es so und die Beilage wurde kurzfristig einen Tag vor der Meisterschaft noch geändert. Raus kam der 1. Platz im Bratwurstgang für uns.

Bei Gängen wo der Hauptbestandteil vorgegeben wird durch den Warenkorb der GBA kann man sich natürlich nur so nah wie möglich an die Ware heran tasten, wie es eben geht. Hier gibt es mehrere Möglichkeiten von der Vorgehensweise. Die einen besorgen sich mit einem großen Aufwand verbunden die Originalware von dem Fleischsponsor für diese VA und die anderen, wie z.B. wir, nahmen ähnliche Produkte die höchstwahrscheinlich vom Original nicht sehr weit entfernt sind. Beide Wege können richtig sein und schließen Erfolg oder Misserfolg nicht aus. Man kann in so einem Fall davon ausgehen, dass die Ware die man bei der Meisterschaft bekommt nicht viel Abweicht von dem was man üblicher Weise in einer Metzgerei findet. Alleine aus Kostengründen wird da kein Qualitätssprung vom Warenkorb sein.

Es wird auch von einigen Teams zu sehr darum gefeilscht, dass man eine BBQ Soße unbedingt selber kreieren muss und unternehmen die größten Anstrengungen, eine Soße zusammen zu stellen die einschlägt wie eine Bombe. Hier ist sicher, man muss das Rad nicht neu erfinden und es gibt auf dem Markt unzählige Soßen in alle erdenklichen Geschmacksrichtungen, so dass jeder eine finden sollte die zu dem Gericht passt. Bei den Spare Ribs wo wir den 1. Platz holten bei der BBQ WM in Gronau, wurde auch eine Glasur verwendet, die aus einer fertigen Soße bestand die von einem Gewinner in der USA beim BBQ Wettbewerb verwendet wurde. Ein bekanntes Team von uns probierte dafür an unzähligen Varianten aus, was am besten dazu passt und verstrickten sich wahrscheinlich zu sehr im Detail und konzentrierten sich zu wenig auf andere Dinge.

„Mainstream“ ist sicher auch ein Schlagwort in diesem Fall. Weniger ist oft mehr und führt leichter und besser ans Ziel als andersrum. Einfach überlegen, was will die breite Masse, welchen Geschmack sollte man treffen. Auch mal zurück erinnern, wo man selber schon in Situationen war in der Gastronomie, wo man sich gefragt hat, warum der Koch ein bestimmtes Gericht auf die Karte gesetzt hat. Da werden in vielen Fällen Ideen hinterher gejagt die dann in einer Sackgasse enden und man erkennen muss das man sich da zu sehr aus dem Fenster gelehnt hat.

Die meisten Jurymitglieder sind keine Leute vom Fach und bewerten euer Essen, was sie in „Food Container“ oder bei euch am Platz bekommen, sehr unterschiedlich. Es kann sein, wenn ihr die Auswertung von den einzelnen Gängen in der Hand haltet, dass man erstaunt darüber ist, warum vier Personen durchwegs 7-9 Punkte vergeben haben und einer nur 3 oder 4. Stichwort „Food Container“. Es handelt sich hier um Styropor Boxen in dem das Essen angerichtet wird für die Blindverkostung in einem separaten Raum für Juroren. Sinn ist es hier, den Geschmack, das Aussehen usw. unabhängig vom Teamnamen zu beurteilen, da für den einzelnen der diese Box bekommt nicht nach voll zieh bar ist, von welchem Team es stammt. Hier muss zum einen beachtet werden, dass nicht zu viel Extravagantes in der Box ist, was bedeutet, dass zu viel Chi Chi nicht so bei der Jury ankommt wie es vom Team abgegeben wurde. Hier kann zum einen die Länge vom Weg zur Abgabestelle die Schuld sein. Ihr müsst damit rechnen das euer Weg mehrere hundert Meter betragen kann und am Veranstaltungstag sich gut und gern 50 000 – 60 000 Besucher in der Stadt aufhalten und es dadurch sehr schwer wird, aber nicht unmöglich, den Korb mit den Food Container heil an der Abgabestelle ab zu liefern. Es sollte natürlich auch bei Beilagen, Soßen und im Allgemeinen darauf geachtet werde, nicht viel Flüssigkeit zu verwenden, da diese leicht ineinander verlaufen können und einen Geschmack bilden der nicht erwünscht wird und deutlich die Optik des Gerichtes negativ verändert. Hier wurden auch mit Ideen an den Start gegangen, die bei näherem überlegen, im Vorfeld zu vermeiden gewesen wäre. Da wollte ein Team zum Dessertgang einen Kuchen abgeben in Kaffeetassen worin er auf dem Grill gebacken wurde. Nur hielt die Styroporbox natürlich der großen Hitze der Tasse nicht Stand und das Experiment war vorbei und kostete unnötig viel Zeit und Nerven die man eigentlich in dieser Situation nicht hat. Durch solche vermeidbaren Fehler schenkt man viele Punkte her und führen dann nicht zum gewünschten Erfolg. Das Reglement ist in vielen Fällen deutlich formuliert und lässt trotzdem noch Spielraum für eigene Ideen nach oben offen. Hier können sicher wieder Personen punkten die auch gerne Hobbyköche sind und so einen großen Schatz an Erfahrung zum Grillen mitbringen.

Es hat sich als sehr hilfreich heraus gestellt, dass wenn man sich ca. alle vier Wochen trifft und das gut 7-8 Monate vorher, so viel Erfahrung gesammelt werden kann, dass eigentlich schon was recht brauchbares dabei raus kommen sollte.

### **Beilagen:**

Hier geht man sicher den richtigen Weg, in dem man sich genau überlegt, was zum einzelnen Hauptbestandteil dazu passt. Bei dem Gang Rinderhüfte ist es sehr hilfreich, wie bei den anderen auch, mindestens drei Beilagen zu wählen. Hier gibt es mehrere Gründe dafür. Bei drei Beilagen sollte immer eine dabei sein, die dem Juror

schmeckt und die er positiv bewertet und falls mal eine Beilage auf dem Grill verbrennen oder runterfallen sollte bleiben immer noch zwei übrig die man den Gästen servieren kann. Auch hier habe ich schon erlebt, dass ein Team nur eine Beilage hatte, diese viel runter und oder war über gart und so musste der Jury ein Hauptgericht ohne Beilage gereicht werden und 20% der Punkte bei dem Gang vielen weg.

### **Ausstattung :**

Hier muss es nicht das Profi Equipment sein für ein paar Tausend Euro. Wichtig ist in erster Linie, dass ihr eure Geräte gut kennt und unter den verschiedensten Situationen mit ihnen schon Erfahrungen sammeln könntet. Es gehören gut 2-3 Kohlegrills dazu, sehr praktisch und Hilfreich ist auch ein Gas Grill für Beilagen und Dessert. Ein absolutes No Go und auch Verbot in der Regel von der GBA, ist ein E Grill. Es gibt zwar inzwischen Leistungsstarke E Grills von verschiedenen Herstellern, aber sie machen eigentlich nicht wirklich Spaß und ihren Preis haben sie dazu auch noch. Ein gasbetriebener Grill lässt sich leicht steuern und hält die Temperatur einwandfrei. Bitte hier nicht vergessen, dass ihr eine Schlauchbruchsicherung braucht. Die ist vom Veranstalter vorgeschrieben und erspart euch am Tag zu vor ein Haufen Rennerei plötzlich eine besorgen zu müssen. Ein Feuerlöscher ist natürlich auch Pflicht, den bekommt man im Fachhandel schon für ein paar Euro. Hier sollte man schauen, dass er gleich mehrere Schutzklassen hat, so kann man ihn auch sehr gut für zu Hause verwenden und ist in jedem Fall ein Sicherheitsplus. Sonst gibt es natürlich zahlreiches Zubehör auf dem Markt was zum Teil wirklich Sinn macht aber auch viel unnützes das angeboten wird und in den meisten Fällen schnell wieder im Eck liegt. Grillzangen sollten in ausreichender Anzahl zur Verfügung stehen, auf jeden Fall für jeden Teilnehmer eine. Welche spielt dabei keine so große Rolle, hier gehen die Meinungen sehr auseinander. Sie sollte sicherlich Robust sein und einiges weckstecken können. Grillhandschuhe gehören auf jeden Fall dazu. Hier bewehrten sich bestens Schweißer Handschuhe aus dem Fachhandel, die sind identische mit den Grillhandschuhen, kosten aber nur 1/3 vom Design Marken Grillhandschuh. Die Devise ist hier beim Thema Material, lieber mehr mitnehmen als zu wenig. In einer fremden Stadt noch mit dem Auto umher fahren und das passende Zubehör suchen zu müssen bedeutet nur zusätzlichen Stress, den man sich gut sparen kann. Es sollten auch genügend Messer aller möglichen Ausführungen vorhanden sein, Schneid Bretter, Küchenpapier in rauen Mengen. 9 – 12 Rollen dürfen es schon sein. Geschirrhandtücher und eine Waschwanne für schnelles abspülen am Wettkampfkaro ist Pflicht. Es gibt Spülstraßen wo jedes Team seine Sachen waschen kann, aber hier muss man oft anstehen und je nach Lage muss man auch die eine oder andere Minute dahin laufen. Ein Anzündkamin ist auch sehr hilfreich und am besten hat man 2 oder 3 dabei, denn oft müssen mal mehrerer Kilo Kohlen gleichzeitig angezündet werden und so ist man froh um jedes glühende Stück Kohle. Eine genaue Auflistung findet ihr nochmal im hinteren Teil des Berichtes. Zum Thema Kohlen gibt es zu sagen, es hängt davon ab mit welchen man lieber grillt. Ein Mix hat sich ganz gut bewährt. Ca. 50:50 Briketts und Holzkohle. In vielen Fällen werden von der GBA und vom Sponsor Kohlen gestellt die in der Regel auch reichen von der Menge, aber es empfiehlt sich trotzdem eigene mit zu nehmen als Sicherheit. Ihr braucht natürlich auch eine Überdachung, da gibt es auf dem Markt eine große Anzahl von Faltpavillions in alle Preislagen. Wenn ihr sie nicht öfters im Jahr braucht,

erkundigt euch in eurer Umgebung wer welche ausleiht. Das ist teilweise auch recht preiswert. Hier fährt man mit zwei Stück á 3x6 Meter sicher sehr gut. So hat man 36 qm überdachte Fläche wo sich gut damit arbeiten lässt. Bitte darauf achten, dass er keinen Werbeaufdruck hat, denn der kostet richtig Geld und muss im Vorfeld von der GBA genehmigt werden. Was sehr wichtig ist, dass ihr an einen Kühlschrank denkt. Falls ihr selber keinen freistehenden habt, fragt mal in eurem Bekannten- und Freundeskreis rum, es gibt viele Familien die haben welche im Keller stehen, die tadellos funktionieren und auch schon etwas betagt sind. Bei denen macht es aber dann auch nichts aus, wenn sie doch die eine oder andere Schramme ab bekommen. Glücklicherweise kann man sich schätzen, wer einen Transporter zur Verfügung hat im Stile eines Sprinters oder Opel Vivaro. Auf jeden Fall braucht ihr sehr viel Stauraum. Zusätzlich ist ein Anhänger auch sehr hilfreich. Wir fahren meistens mit 4-5 Autos zu einer Meisterschaft um alles unter zu bringen. Die Tische und Stühle für die Gäste, Arbeitstische in ausreichender Anzahl, gut sind hier Breite Bierzeltische. Sollten einige Teilnehmer bei euch größer sein, rate ich dazu zu Hause noch Erhöhungen aus Holz zu basteln, denn es geht großen Menschen ziemlich ins Kreuz den ganzen Tag in gekrümmter Haltung zu arbeiten. Eine Arbeitshöhe von gut 90 – 95 cm ist da sehr angenehm. Dazu solltet ihr auch noch unterleg Keile aus Holz mitnehmen. An vielen Veranstaltungsorten gibt es recht unebene Böden wo man froh ist wenn man ein paar Latten hat die man sich zu recht sägen kann damit Tische oder auch Grills einigermaßen gerade stehen. Was mit dazu sollte ins Gepäck ist eine große am besten Funkgesteuerte Uhr die gut sichtbar im Wettkampfkaro hängt, so hat man immer gut leserlich die Zeit im Auge und es passieren keine Pannen bezüglich des Zeitplanes. Denkt auch an einen Kunstrasen oder anderen Untergrund für euer Karo, denn die Innenstädte haben oft historisches Pflaster und die Stadtverwaltung achtet sehr genau auf Verschmutzungen durch Fett, Kohle oder Lebensmittel. Ein großer Besen mit Kehrschaufel für die Abschluss Reinigung vom Platz gehört auch dazu. Wir haben uns angewöhnt sofort nach dem der letzte gang raus ist, mit dem aufräumen an zu fangen. Wenn alle im Team mit an packen ist das in gut 1,5 h erledigt und man kann sich entspannt auf die Siegerehrung freuen. Hier hat man auch noch den Vorteil das man zu einer der ersten gehört und die Wege noch recht frei sind wenn man mit den Autos an den Stand fahren möchte zum Einladen, später ist der Andrang recht groß und man braucht deutlich mehr Geduld und Zeit für die gleiche Arbeit.

### **Generalprobe:**

Es empfiehlt sich einen Durchlauf vor der Meisterschaft zu machen nach dem Zeitplan den es auch auf der DGM geben wird. Was in der Regel bedeutet, dass im Abstand von 60 Minuten immer 11 Portionen fertig sein müssen. Gut ist, wenn die Generalprobe mindestens 2 Wochen vor dem Termin ist, denn dann können eventuell noch kleine Feinabstimmungen vorgenommen werden. Ladet dazu Freunde und Familie ein, so dass auch ein paar Leute vor Ort sind um die Gerichte zu probieren und um anschließend auch Manöverkritik zu üben, denn fast genauso wird es auch am Wettkampftag sein. Ich bin nicht der Meinung dass unbedingt immer alle 11 Portionen gemacht werden müssen. Zum einen wird es recht teuer und zum anderen habt ihr unheimlich viele Lebensmittel die erst mal gegessen werden müssen und es wäre schade wenn man die Hälfte einfach in den Müll schmeißt.

Hier kann man auch noch mal sehen wie viele Grills man wirklich braucht, was muss gleichzeitig drauf gelegt werden wegen unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturstufen.

### **Unterkünfte:**

Ihr solltet euch sehr früh einig sein, welche Art von Unterkunft ihr wollt. Es haben sich Wohnmobile oder Wohnwägen als sehr gut erwiesen, was auch eine brauchbare Alternative ist, sich nach Apartments um zu sehen. Sie sind zum einen billig für mehrere Personen, haben oft eine Küche dabei und ihr seid völlig unabhängig von anderen. Zusätzlich könnt ihr den Kühlschrank noch verwenden und vielleicht vorhandene Küchengeräte. Auf jeden Fall so schnell wie möglich buchen, denn die richtigen Adressen sind schnell weg und wir haben zum Teil schon 6-7 Monate vorher fest gebucht.

### **Unkosten:**

Damit ihr mal eine ungefähre Hausnummer habt, was die Kosten betrifft. Es sollten mal gut für das ganze Team mit allem Drum und Dran, ohne die Hardware wie Grills, Messer und dergleichen gut 2500,- Euro veranschlagt werden, was unter dem Jahr inklusive Meisterschaft an Ausgaben auf euch zukommt. Da sind mit dabei, Spritkosten um sich jeden Monat zu treffen, Ausgaben für Lebensmittel, Teamkleidung, Unterkunft bei der Meisterschaft und vieles mehr. Natürlich ist es dann umso schöner wenn man das eine oder andere Mal auf dem Podest steht und einen Pokal in der Hand hält. Man merkt, dass sich all die Anstrengungen gelohnt haben und dass man auch ein paar Euro wieder in die Kasse zurück bekommt. Aber in der Regel ist es eine Aufwandsentschädigung und geht auf null auf.

### **Sponsoren:**

Das ist sicher ein sehr vielschichtiges Thema. Es ist natürlich nicht leicht als Anfänger bei einer Meisterschaft, ohne Titel, gleich Sponsoren zu finden die bereit sind Geld oder in der Regel Material für euch locker zu machen, da keiner weiß was ihr wirklich könnt und es natürlich keine Garantie dafür gibt. Trotzdem ist es nicht unmöglich und ich kann einfach nur empfehlen sich beim Einzelhandel vorstellen und nach zu fragen. Es sollten schon Geschäfte sein, die weitgehendes mit dem Thema etwas anfangen können wie der Grillfachhandel, Lebensmittelhersteller, Brauereien usw. Hier ist es sehr üblich das Material kostenlos ausgegeben wird, da es für die Firmen am billigsten ist und wenigstens am Anfang alle davon etwas haben. Denkt auch daran, dass ihr Getränke braucht für das ganze Wochenende, natürlich auch für euch selber etwas zum Essen. Es kommen sicher auch Freunde von euch vorbei, die beim Aufbauen vom Wettkampfkaro helfen oder einfach nur hallo sagen wollen und denen man gerne etwas, natürlich vom Grill, anbieten möchte. Am Samstagabend gibt es oft eine Teamparty an jedem Zelt und es kommen viele Leute vorbei die gerne mal probieren wollen.

### **LISTE für AUSSTATTUNG:**

- Grills 3-4 Stk. mit Holzkohle, einer mit Gas
- Grillzangen ( für jede Person eine)
- Grillkohle
- Anzünder
- Grillhandschuhe 4-5 Paar
- Anzündkamin
- Feuerzeug
- Lebensmittel ( was ihr noch alles extra braucht )
- Scharfe Messer, am besten vorher alle schärfen
- Messerschärfer
- Schneidbretter in ausreichender Anzahl
- Zeitplan, wer wann sich um etwas kümmern muss
- Kühltruhe für Getränke und zusätzlichen Lebensmittel
- Schüsseln in großer Zahl zum Mischen , rühren und marinieren  
der Lebensmittel
- Küchengeräte, wie Mixer, Gemüsehobel, Rührbesen, Greten  
Zange für den Fischgang
- Gewürze
- Alufolie in ausreichender Anzahl
- Zahnstocher
- Radio eigentlich verboten, da sich bei solchen Gelegenheiten  
auch gern die Gema zeigt und schnell abkassiert
- Geschirrtücher
- Foto ( für schöne Erinnerungsfotos uns das man später Bilder

hat für die Auswertung

Tellern für evtl., Verbesserungen

- Spülmittel
- Abfalleimer, so groß wie möglich
- Großer Besen mit Schaufel und Handfeger
- Spülwanne, für schnelles reinigen des Geschirrs vor Ort
- Geschirr für die Gäste, hier auch daran denken, dass mal schnell etwas zu Bruch gehen kann
- Besteck für die Gäste
- Zewa rollen , ruhig 12 Stück
- Servietten für die Gäste
- Einweghandschuhe, zum einen wegen er Hygiene und für das bessere Auftreten des Teams, denn Besucher und Gäste am Platz beobachten so etwas sehr genau
- Kühlschrank
- Kabeltrommel
- Dekomaterial für den Stand und den Jurytisch wie Strohmatten, Blumengestecke usw.
- Pavillons 2x (á 3x6 Meter)
- Unterleghölzer um die Tische ins Wasser zu stellen, falls nötig
- Beschwerungen für den Pavillons, gegen Sturmböen
- Tisch für die Präsentation von den einzelnen Gängen für das Publikum
- Schilder für die Beschriftung der einzelnen Gänge
- Kunstrasen, für das gesamte Wettkampfkaro, es hilft beim Sauberhalten vom Boden und ist auch Pflicht wenn man

wieder seine Kautions zurück bekommen will

- Kabelbinder
  - Werkzeug allgemein für kleine Reparaturen am Grill oder sonst am Wettkampfkaro
  - Feuerlöscher
  - Brandschutzdecke
  - Große , gut ablesbare Uhr, am besten Funkuhr
  - Beleuchtung, wie Neonleuchten oder LED Strahler
  - Bierzelttische, ca. 4 Stk. zum Arbeiten
  - Erhöhungen für die Bierzelttische, gut sind sicher 90- 95cm Arbeitshöhe
  - Tische und Stühle für die Gäste und Blindjury, hier gibt es unterschiedliche Auffassungen, einfach Ausführungen reichen vollkommen.
- Mit einer schönen Tischdecke und schlichter Deko ist oft mehr erreicht als mit viel Tam Tam das eigentlich nur vom wesentlichen ablenkt.

### **German Barbecue Association :**

Der Dachverband der die Deutsche Grillmeisterschaft organisiert und durchführt. Hier sitzen viel Helfer Tage und Wochen lang daran um solche Events auf die Beine zu stellen. Es steckt sehr viel Geld, noch mehr Zeit in solchen Wettkämpfen um sie so Reibungslos wie möglich stattfinden zu lassen. Was nicht immer ganz einfach ist. Ich empfehle jedem vom Team der GBA bei zu treten. Man unterstützt die Arbeit der Ehrenamtlichen Mitarbeiter, dass so etwas überhaupt erst möglich ist und wenn man 1-2 mal im Jahr auf die Sitzungen fährt weiß man immer genau was geplant wird und kann selber aktiv an Entscheidungen mit wirken. Die 80 Euro Jahresbeitrag sind gut angelegt, wie ich finde und zu dem bekommt ihr noch eine Grillzeitschrift von Fire&Food dazu, die viele Tipps rund ums grillen und BBQ liefert.