

# #ANGRILLEN2018

## BEWERBUNG ZUM

1<sup>ST</sup>  
OFFICIAL

faber  
GRILL  
CONTEST

FIRED BY  
Big  
Green  
Egg



21. APRIL 14:30

HIERMIT BEWERBEN WIR UNS ...

Name/Vorname Team Captain: \_\_\_\_\_

Name/Vorname 2. Team-Mitglied: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Unser Team-Name: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

**BEWERBUNGSSCHLUSS IST DER 07.04.18, 24 UHR // BEWERBUNGEN AN [info@faber-feinkost.de](mailto:info@faber-feinkost.de)**

## HINWEISE & INFOS

- Es werden Startplätze für vier 2er Teams vergeben.
- Ob du Glück hattest und dabei bist, erfährst du nach dem Losentscheid bis zum 11.04.18.
- Es handelt sich ausdrücklich um einen „Spaß-Grillcontest“ aber durchaus mit ambitioniertem Charakter.
- Und vor allem mit sensationellen Preisen!

## ABLAUF & REGELN

- Start Contest 14:30 Uhr, bitte 1 Std. zuvor da sein.
- Jedes Team hat vor Beginn des Wettkampfes 15 Min. Zeit, sich den Warenkorb anzuschauen und sich den Grill kurz erklären zu lassen. Nach den 15 Min. beginnt der Wettkampf.
- Ihr erhaltet einen Warenkorb mit Fisch, Fleisch und allerhand leckeren Zutaten.
- Ihr könnt Eurer Kreativität freien Lauf lassen. Es gibt keine Pflichtbestandteile.
- Wir bitten Euch, keine eigenen Zutaten z.B. Gewürze o.ä. mitzubringen.
- Das gesamte Equipment wird Euch von Big Green Egg und Faber Feinkost gestellt.
- Ihr benötigt nur Spaß, Motivation und gute Laune!
- Dauer: 1,5 Std. für Vorspeise und Hauptgang
- Die Vorspeise muss nach 45 Min. der Jury serviert werden.
- Nach 90 Min. muss der Hauptgang serviert sein.
- Danach wertet die Jury die Ergebnisse aus.
- Um 16:30 Uhr findet die Siegerehrung mit Preisübergabe statt.

1<sup>ST</sup>  
OFFICIAL

f a b e r

GRILL

CONTEST

# #ANGRILLEN2018

## DAMIT DU WEISST WORAUF ES ANKOMMT...

### ZUBEREITUNG...

hier wird seitens der Jury geschaut wie zubereitet wird, wie aufwendig die Art des Zubereitens ist, wird nur direkt gegrillt oder z.B auch indirekt.

### DUFT...

der Duft kommt immer vor dem Geschmack, ergo wenn etwas gut und lecker riecht, macht es auch Lust auf mehr.

### GESCHMACK...

anhand der Bewertung schon gut zu erkennen, der wichtigste Punkt, der Geschmack.

### KONSISTENZ...

ist abhängig vom Gericht. Beispiel: Niemand mag sein Steak durch, sowie sein Putenschnitzel Medium.

### ABGANG...

ist vergleichbar mit einem guten Wein. Mundet dieser, ist der „Nachgeschmack“ natürlich auch wichtig.

### BEILAGEN...

dazu zählt praktisch alles, ob es nun das leckere Sößle ist, die in Rosmarin gebratenen Kartoffelspalten oder auch der Salat.

### PRÄSENTATION...

dies spricht rein die „Darstellung“ auf den Teller und um den Teller an.

### PUNKTABZUG...

wer nicht bis zur angegebenen Zeit serviert, muss mit Minuspunkten rechnen.

### AUSWERTUNG...

jedes Team bekommt eine Nummer zugewiesen, diese Nummer steht auch auf dem jeweils abgegebenen Teller.

Erreicht werden kann eine Gesamtpunktzahl pro Gang von max. 100 Punkten.

Geschmack maximal 85 erreichbare Punkte. Alles um den Teller maximal 15 erreichbare Punkte.

Nach dem Verkosten und Bewerten der einzelnen Gänge, werden die 3 Bögen der Jury eingesammelt und ausgewertet.

Bei der Auswertung werden die einzelnen Nummern, mit den jeweiligen Gängen, mit der jeweiligen Punktzahl, des jeweiligen Juroren addiert, und durch 3 geteilt. Heraus kommt eine Gesamtpunktzahl des jeweiligen Teams.

Der Sieger mit der höchsten Punktzahl gewinnt.

### PREISE...

#### 1. PREIS

WERT  
770€

ein  
bigg  
green  
egg  
mini



#### 2. PREIS

WERT  
490€

ein  
nesmuk  
soul  
kochmesser  
olive



Nesmuk

#### 3. PREIS

WERT  
200€



2 gutscheine à 100 €, faber-steakhaus oder genussgutschein