



MESSE
BREMEN



Mittwoch, 14. September 2016, HanseLife/BBQ_14_09_122 / iz

European BBQ Championship, Bremen 2016:

Details des Wettbewerbs

Die European BBQ Championship wird in sieben Kategorien ausgetragen. Um „Grand Champion“ zu werden, muss ein Team in fünf Pflichtkategorien insgesamt die meisten Punkte sammeln. Zudem werden laut Angaben Sieger in jeder Einzeldisziplin gekürt: 1. Fisch mit Beilage, 2. Hähnchen mit Beilage, 3. Schweinerippchen, 4. Schweineschulter/ -lende, 5. Rinderbrust. Für diese Gerichte dürfen alle antretenden Teams nur von der Wettbewerbsleitung genehmigte Zutaten verwenden.

Auf Wunsch können die Starter auch in zwei Freistil-Sparten antreten, für die sie die Zutaten frei wählen: 6. Nationales Gericht/Wahl des Küchenchefs, 7. Dessert.

Die Teams dürfen zum Grillen nur Holz, Holzkohle, Holzpellets oder Gas verwenden – keine Elektrogrills. Sie reisen bereits am Freitag, 16. September, an. Ab 11 Uhr am Samstag, 17. September, müssen sie die ersten vier Kreationen der Jury vorstellen – dann liegt schon viel Arbeit seit dem frühen Morgen hinter ihnen, denn zum Beispiel Schweinerippchen garen recht lange.

80 bis 100 Juroren aus aller Welt riechen, kosten, schmecken bei Blindverkostungen und vor Ort bei den Teams in den Wettbewerbskategorien die Sieger heraus. Sie bekommen zuvor eine Schulung in den Wertungskriterien. In die Bewertung der Juroren fließen unter anderem die Konsistenz, der Geschmack, die Kreativität sowie die Optik der Speisen ein.

Die Meisterschaften enden am Sonntag, 18. September, um 15.00 Uhr mit der Siegerehrung.

(1.431 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN/WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH
Imke Zimmermann, Tel. 04 21 / 35 05 - 445, Fax 04 21 / 35 05 – 3 40
E-Mail: zimmermann@messe-bremen.de; Internet: www.messe-bremen.de