REGELWERK FÜR FIRE&FOOD DUTCH OVEN WETTBEWERBE 1

Fassung vom 22. Oktober 2015

1. Habt Spaß!

2. Ein Team kann aus einem oder mehreren Mitgliedern bestehen. Ein Team muss mindestens die gleiche Anzahl von Teilnehmer im Alter über 18 Jahren haben, wie Teilnehmer unter 18 Jahren mitwirken.

Das Team wird durch einen Teamchef vertreten.
Der Teamchef nimmt an der Wettkampfeinweisung teil.

3. Es dürfen nur Teammitglieder in den unmittelbaren Kochbereich. Aus Gründen des Brandschutzes und der Haftung muss immer ein Teammitglied im Alter über 18 Jahre im Kochbereich sein.

4. Alkoholkonsum und Rauchen sind im Wettkampfbereich nicht erlaubt.

5. Die Rezepte für die zu bewertenden Gerichte müssen vor Beginn des Wettbewerbes der Jury übergeben werden.

Ohne Rezeptabgabe keine Wettkampfteilnahme. Sie bilden die Grundlage für die regelgemäße Beurteilung durch die Jury.

6. Der Wettbewerb beginnt für das Team mit dem Betreten des Wettkampfbereiches.

7. Um das DO-Handwerk aller Starter vergleichbar zu halten, dürfen die Lebensmittel nur unzubereitet an den Start gebracht werden. D.h., die Zutaten dürfen nicht vorgekocht, gewürzt oder bereits kombiniert sein. Hacken, Schneiden, Würfeln muss vor Ort erfolgen. Dies gilt auch für Beilagen.

8. Die Verwendung von elektrischen Geräten zum Ver- und Bearbeiten ist nicht gestattet.

9. Die Teilnehmer halten die Grundsätze für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln ein und arbeiten hygienisch.

10. Sämtliche Gerichte müssen ausschließlich im Dutch Oven zubereitet werden und müssen der Jury komplett vorgestellt werden.

Das Entfernen angebrannter oder ungekochter Abschnitte von Lebensmitteln führt zur Disqualifikation.

11. Alle Gerichte müssen – ohne Ausnahme – pünktlich abgeliefert werden. Dafür steht ein Zeitfenster von 10 Minuten (5 Minuten vor und 5 Minuten nach der festgelegten Abgabezeit) zur Verfügung.
Vorherige oder zu späte Abgabe führt zur Disqualifikation.

Die Juroren geben während des gesamten Wettbewerbs regelmäßige Hinweise zur noch verbleibenden Zeit.

12. Alle Gerichte sind ausschließlich im Dutch Oven oder auf dem Deckel zu präsentieren.

13. Die Präsentationen dürfen keine Hinweise enthalten, die Rückschlüsse auf das einreichende Team enthalten. Bestandteile in der Präsentation, die keine Lebensmittel sind, führen zur Disqualifikation des Gerichtes.

REGELWERK FÜR FIRE&FOOD DUTCH OVEN WETTBEWERBE 2

Fassung vom 22. Oktober 2015

14. Hohe Aufmerksamkeit gilt dem Brandschutz und liegt in der Verantwortung der Teams.

Zum Betreiben des DO sind nur Holzkohle, Holzkohlebriketts oder Holz als Brennstoffe zugelassen.

Der Anzündprozess ist im Rahmen der brandschutztechnischen Regelungen von der ausschließlichen Verwendung der genannten Materialien ausgenommen.

Der Veranstalter teilt in der Ausschreibung mit, wie die Untergründe des Wettkampfbereiches sind und wie sie unter brandschutztechnischen Aspekt benutzt werden können.

15. Die Zahl und der Inhalt der Gänge wird vom Veranstalter in der Ausschreibung festgelegt.

Der Veranstalter kann Pflichtinhalte festlegen und ggf. bereitstellen. Bei Bereitstellung sind diese Produkte zu verwenden und dürfen nicht durch eigene ersetzt werden.

16. Mit Veranstaltungsbezeichnungen wie „ 2-Topf-Wettbewerb“ wird angegeben, dass der Wettkampf ebendiese festgelegte Anzahl von Gängen hat.

Die Zahl, Größe und Art der DO`s, die im Wettkampf benutzt werden dürfen, definiert der Veranstalter in der Ausschreibung.

Alle DO´s sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand an den Start zu bringen.

17. Die Bewertung erfolgt durch eine Blindjury.

18. Der Veranstalter legt die Zahl der Juroren, die die Produkte der Teams zu bewerten, in der Ausschreibung fest.

Die Teams tragen Sorge, dass die Mengen für die Verkostung ausreichen.

19. Bewertet werden:

- Aussehen der Präsentation
- produktspezifischer Garzustand
- Geschmack der Komposition
(Hauptbestandteil und Beilage in einer Note)

Das Notensystem reicht von 1 bis 6, wobei 6 die höchste Wertung ist.

20. Dem Veranstalter oder seinem Beauftragten steht das Recht zu, jederzeit im Wettkampfbereich die Einhaltung des Regelwerks zu kontrollieren.

21. Die Interaktion mit dem Publikum ist erwünscht und wird gefördert. Das Gespräch mit Gästen oder die Ausgabe von Probierstückchen wird begrüßt.

22. Alle Entscheidungen der Juroren und des Wettkampfkomitees sind endgültig und nicht anfechtbar.

23. Veranstalter und Sponsoren können nicht verantwortlich gemacht werden für Unfälle oder Schäden.

24. Das Copyright für diese Regeln liegt bei FIRE&FOOD.