

Reglement zur 1. Schmöllner Mutzbraten-Meisterschaft

Die Jury muss die Mutzbraten und Beilagen **anonym** bewerten (Blindverkostung).

Kriterium	Beschreibung	Maximalpunkte
Fachjury	<p>Der Jury ist jederzeit uneingeschränkter Zugang zu den einzelnen Karos* während des Wettkampfs zu gewähren. Auf Verlangen haben die Grillteams alle Lebensmittelbehältnisse wie Kühlschrank, Kühlanhänger, Kisten, Boxen etc. vorzuzeigen und zu öffnen.</p> <p>Verstöße gegen das Regelwerk* können die vollständige Streichung des betroffenen Gerichtes, bis hin zur Disqualifikation des Teams nach sich ziehen. Die Entscheidung erfolgt durch die Jury.</p> <p>Die Jury bewertet die Ergebnisse nach einem Punktesystem.</p>	<p>Insgesamt-Punktzahl</p> <p>100 Punkte</p>
1. Geschmack	Ausgewogenheit der Marinade (Majoran). Authentizität. Gesamtaroma (Birkenholz).	20 Punkte
2. Textur & Garung	Saftigkeit des Fleisches. Kerntemperatur. Zartheit. Gleichmäßige Garung durch das Drehspießverfahren.	20 Punkte
3 Optik & Präsentation	Ansprechende, rustikale Optik des Fleisches. Attraktive Präsentation mit den Pflichtbeilagen (Sauerkraut, Brot).	20 Punkte
4. Handwerk	Sauberkeit am Stand, Umgang mit dem Feuer, Einhaltung des Drehspießverfahrens.	20 Punkte
5. Feuer, Fun & Flair	Originalität und Kreativität des Team-Outfits. Passt das Outfit zum "Bräter"-Charakter? Gestaltung des Standbereiches. Kontakt zu Besuchern.	20 Punkte
Gesamtpunktzahl		100 Punkte
6. <i>Optional: Kreativwettbewerb</i>	<i>Für besonders kreative Ideen/ Mutzbraten-Varianten. Bewertet wird hier nur das End-Produkt in einer Sonderkategorie.</i>	

*Der Bereich, in dem ein Team seine Speisen zubereitet, ist das sogenannte Wettkampfkaro. Die Teams werden angehalten, mindestens einen Arbeitsbereich so zu positionieren, dass er von den Zuschauern einsehbar ist.

Ergänzende Hinweise zur Bewertung:

zu 1.) Hierzu gehören beispielsweise:

- Noch erkennbarer Eigengeschmack • Abstimmung der verwendeten Gewürze

zu 2.) Hierzu gehören beispielsweise:

- Die optische und tatsächliche Garstufe • Ist die Garstufe lebensmittelgerecht • Der Biss des Hauptbestandteiles • Die Saftigkeit

zu 3.) Hierzu gehören beispielsweise: • Ausgewogenheit der Größe/Menge der angerichteten Speise zur Tellergröße • Farbliche Abstimmung des Gerichtes (Harmonie/Kontraste/Optik) • Duft des Gerichtes • Geschmackliche Abstimmung zwischen Hauptbestandteil, Beilage und verwendeten Gewürzen • Kreativität der Kreation

Bei Punktgleichheit entscheidet das Los.

Siegerehrung und Titel

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl gewinnt den Titel.

Die Sieger erhalten eine Urkunde und einen Pokal und dürfen den Titel "**Schmöllner Mutzbraten-Meister 2026**" bis zur nächsten Meisterschaft führen.

Der Titel "**Schmöllner Mutzbraten-Meister 2026**" (Einzelperson/Team) darf bis zur Austragung des nächsten Wettkampfes zu diesem Titel auch mit der Angabe „amtierend“ geführt werden (die Jahreszahl kann dann entfallen).

Mutzbraten-Zubereitung

Dies sind die Regeln, die die **Authentizität des Originals** sichern und die Wettbewerber zur Einhaltung der Siegel-Kriterien verpflichten.

Anforderung	<p>Spezifikation</p> <p>Die „heilige Dreifaltigkeit“:</p> <p>Das Fleisch: Auswahl und Schnitt</p> <p>Die Marinade: Würzen und Lagerung.</p> <p>Das Holz: Die Rolle von Birkenholz und wie es für den Rauch optimal vorbereitet wird.</p>
2.1 Rohmaterial	Ausschließlich Schweinefleisch (Kamm, Schulter, Keule, Bauch), in faustgroße Stücke geschnitten ca.250 Gramm.
2.2 Gewürze (Pflicht)	<p>Salz, Pfeffer und Majoran müssen die Hauptkomponenten der Würzmarinade sein.</p> <p>Weitere Zutaten aus Familienrezepten u. ä. werden auch zugelassen.</p>
2.3 Garmethode	Es muss zwingend am offenen Birkenholzfeuer erfolgen, unter Verwendung des traditionellen Drehspießverfahrens am selbst mitgebrachten Mutzbratenstand .
2.4 Beilage (Pflicht)	Frisches gekochtes Sauerkraut nach eigenem Rezept und dunkles Brot müssen zur Präsentation mitgereicht werden. Schweinefleisch, Senf und unbehandeltes Sauerkraut werden vom Veranstalter gestellt.
2.5 Zeitfenster	Die Mutzbraten müssen in einem Zeitfenster von maximal 4 Stunden zubereitet werden. Die Abgabe an die Jury erfolgt präzise zur festgesetzten Zeit (Toleranz: +/- 5 Minuten).

Mutzbraten-Stand und Ausrüstung

	Beschreibung
3.1 Ausrüstung	Jeder Teilnehmer nutzt den mitgebrachten (eigenen) Mutzbratenstand (mit Drehspießvorrichtung).
3.2 Holz	Birkenholz (Trocken/ Halbtrocken/ Frisch) wird vom Veranstalter gestellt
3.3 Platz	Jedem Team wird ein definierter Platz zugewiesen. Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist obligatorisch.
3.4 Zutaten	Alle weiteren, nicht vom Veranstalter gestellten, Lebensmittel sind vom Team selbst mitzubringen, bspw. Gewürze und Brot.
3.5. Menge	Es müssen mindestens 5 Mutzbraten für die Jury abgegeben werden. Es werden jedem Team maximal 30 Mutzbraten zur Verfügung gestellt.



Ausschluss von der Meisterschaft

Der Juryleiter ist für den reibungslosen Ablauf der Meisterschaft verantwortlich. Sobald sich ein Team, ein Teammitglied oder ein Juror gegenüber Besuchern, Teams, Juroren, dem Veranstalter oder gegenüber dem Veranstalter unsportlich oder vereinschädigend verhält, kann der Juryleiter dieses Team, das Teammitglied oder den Juror von der Teilnahme am Wettbewerb ausschließen oder nachträglich disqualifizieren.

Allgemeine, Brandschutz, Gas und Elektrosicherheit

Die Teams sind für die Grillgeräte und elektr. Zubehöre und die davon ausgehende Gefahr selbst verantwortlich und haftbar. Die Sicherheit von Eigenbauten von zusätzlichen Gas- und Elektrohilfsmitteln ist mit Urkunde einer TÜV-Prüfung zu belegen.

Bei der Nutzung von Kohlegrills, Feuertonnen mit Holzbefuerung etc. muss ein 10 Liter Eimer mit Wasser zur Notlöschung in Reichweite stehen. Jedem Team wird ein Feuerlöscher vom Veranstalter gestellt. Dieser muss am Stand griffbereit sein und nach der Veranstaltung wieder abgegeben werden.

Zelte, Pavillons und andere Aufbauten sind eigenständig gegen Wegfliegen zu sichern. Verschraubungen im Boden sind nicht zulässig. Ausreichend Ballastierung mitbringen. Stromverteilungen sind gegen das Eindringen von Wasser zu schützen und dürfen nicht auf dem Boden liegen, bzw. müssen ausreichend gesichert werden, um eine Sturzgefahr zu minimieren.

Warenkorb und eigene Produkte

Es wird ein Warenkorb von verschiedenen Sponsoren gestellt. Dieser enthält Pflichtprodukte:

Schweinefleisch Kamm, Schulter, Hüfte, Bauch / Sauerkraut / Senf / Birkenholz.

Pflichtprodukte müssen im jeweiligen Gang verarbeitet werden und müssen für den Juror erkennbar verwendet werden. Pflichtprodukte dürfen nicht durch eigene Produkte ersetzt oder ergänzt werden.

Es muss alles vor Ort zubereitet werden. Der Würzvorgang erfolgt am 19.06.2026 ab 18 Uhr vor Ort. Neutrale Kühlmöglichkeiten über Nacht werden vom Veranstalter gestellt und überwacht.

Hygiene und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

Bei der Zubereitung der Speisen sind die jeweils aktuell gültigen Hygienestandards einzuhalten. Das Team ist dafür verantwortlich, dass die Kühlkette eingehalten wird. Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden. Kisten müssen mittels Palette oder ähnlichem „entkoppelt“ werden.

Das Wettkampfkaro ist jederzeit repräsentativ, sauber und ordentlich zu halten. Eine Handwaschmöglichkeit mit lauwarmen Wasser ist vorgeschrieben. Kanister mit Auslaufhahn ist ausreichend. Bringt ein Team Lebensmittel in den Verkehr, so muss das Team seinen Sorgfaltspflichten nachkommen und die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen. Die Hygienebestimmungen der EU und der Länderbestimmungen „zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln“ sind einzuhalten. Das Team handelt hierbei eigenverantwortlich gegenüber den zuständigen Behörden. Eine Allergenliste muss am Teamstand öffentlich ersichtlich ausgehängt werden. Diese kann auf der Homepage der https://www.dehoga-shop.de/out/pictures/wysiwigpro/DEHOGA_Formblatt_Allergene_aktualisiert.pdf heruntergeladen werden.

Juroren

Bei der Meisterschaft müssen alle Juroren an der Juroreneinweisung, die am Wettkampftag stattfindet, teilnehmen. Alle Juroren werden vor Wettkampfbeginn offiziell (evtl. öffentlich) vereidigt. Die Juroren verpflichten sich, alle Speisen, über die sie zu richten haben, zu probieren. Ist ein Juror am

Wettkampftag krank oder ist sein Geschmackssinn eingeschränkt, darf er nicht am Wettkampf teilnehmen. Der Juror bestätigt, dass er keine Allergien oder Unverträglichkeiten auf die in der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung aufgeführten Allergene hat. Juroren dürfen während des Wettkampfes keine alkoholischen Getränke zu sich nehmen, ebenso ist der Konsum von Tabakprodukten zu unterlassen. Juroren können auf Grund von Alkoholkonsum oder dem Genuss von Tabakprodukten durch den Jury Leiter vom Wettkampf ausgeschlossen werden. Juroren haben sich bei Unklarheiten zur Regelkonformität der Speisen unverzüglich beim Juryleiter zu melden und diesen zu Rate zu ziehen. Die Wertung der Juroren ist unanfechtbar und kann nur vom Juryleiter bei Regelverstößen geändert werden. Juroren, die sich nicht an das Regelwerk halten, oder die nach anderen, als in der Juryausbildung vermittelten Grundsätzen urteilen, können durch den Juryleiter vom Wettbewerb ausgeschlossen werden. Die Juroren dürfen keine Wertungen untereinander absprechen.

Ungenießbare Speisen, wie zum Beispiel verkohlte Speisen, müssen nicht probiert werden. Röstaromen sind nicht zwangsweise als verkohlt anzusehen. Nur weil etwas dunkler gebraten ist, ist es nicht gleich ungenießbar. In diesem Fall ist der Juryleiter sofort hinzuzuziehen und es wird entsprechend gewertet.

Streitigkeiten

Jeder Teamchef hat das Recht, am Wettkampftag gegen regelwidrige Vorfälle Einspruch gegenüber der Wettkampfleitung einzulegen. Einsprüche von Dritten sind nicht zulässig. Der Teamchef des betroffenen Teams und der Juryleiter der Meisterschaft kann gehört werden. Entscheidungen werden mit einfacher Mehrheit getroffen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.