



## Steak, Burger und Mac & Cheese Wettbewerb im Rahmen der Grill und Genussfestivals Wien /Vienna BBQ Days

**1. Juni 2019 MARX HALLE**  
 Karl Farkas Gasse 19 1030 Wien  
**Alle infos: [www.viennabbq.at](http://www.viennabbq.at)**

Deine Freunde/Kunden lieben Dich weil Du perfekt Steaks, oder Burger grillen oder Mac & Cheese zubereiten kannst?

**Dann mach mit und werde STEAK CHAMPION AUSTRIA 2019! Zusätzlich zum Titel winken noch 1000,- Euro Siegerprämie und die Qualifikation zur SCA Steak Weltmeisterschaft in Texas.**

Nicht nur der Sieger bekommt eine Urkunde im handvergoldeten Rahmen und Geld, sondern die ersten FÜNF der Reihung erhalten Geldpreise und eine Urkunde! Zusätzlich erhalten alle Teilnehmer ein attraktives PREMIUM Goodie Bag mit Produkten rund ums Grillen und Getränkegutscheinen im Wert von ca 40 Euro.

Für die Kategorien Burger und Mac n Cheese gibt es natürlich auch die entsprechenden Titel BURGER CHAMPION AUSTRIA und Mac& CHEESE CHAMPION AUSTRIA - hier beträgt der Hauptpreis jeweils 500 Euro und auch hier bekommen die ersten fünf Plätze Geldpreise und schöne Urkunden.

Insgesamt werden Preisgelder im Wert von 3.400,- Euro für diese drei Kategorien ausgelobt!

### Wer kann teilnehmen?

Jeder ab 16 Jahren, egal ob Profi- oder Hobbykoch kann teilnehmen.

Die Anzahl der Teammitglieder ist nicht begrenzt also egal ob Einzelkämpfer oder 10 Mann-Team - Du kannst mitmachen!

Um am Bewerb teilzunehmen muss kein Teammitglied Mitglied irgendeines Vereins oder Verbandes sein.\*

\*) Nur wenn der Hauptkoch an der SCA Punktewertung teilzunehmen will oder der Sieger zur Weltmeisterschaft nach Texas fahren möchte muss dieser spätestens am Montag nach dem Bewerb SCA Mitglied sein. (Details siehe SCA Reglement)

### Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt online auf [www.viennabbq.at](http://www.viennabbq.at)

Dort kann man entweder die Bewerbe einzeln buchen

oder alle als Kombination zum ermäßigten Preis buchen. Die Zahlung erfolgt im Rahmen der Anmeldung und ist auf verschiedene Arten möglich. In der Kategorie Steak kann jeder Koch/Team nur einmal teilnehmen in den anderen Kategorien beliebig oft. Es ist aber für die weiteren Teilnahmen separat Teilnahmegebühr zu zahlen.

### Teilnahmegebühr

Steak 79,- (inklusive 2 Ribeye Steaks)  
 Burger 35,-  
 Mac & Cheese 35,-  
 KOMBI: Alle 3 nur 125,- (statt 149,- Summe der Einzelbewerbe)

Die Preise sind inklusive 20% MwSt. Firmen ausserhalb Österreichs zahlen keine Umsatzsteuer.

Du erhältst bei der Anmeldung und Zahlung auch eine richtige Rechnung.

### Was ist in der Teilnahmegebühr enthalten

Jedes teilnehmende Team erhält:  
 Teamplatz auf betoniertem Grund mind. 3x3m (wenn mehr Platz benötigt, bitte in Bemerkungen angeben),  
 1 Tisch 2 Bänke (leihweise), VIP Parkplatz, Goodie Bag und 4 Getränkegutscheine  
 Strom auf Anfrage ([office@exotica.at](mailto:office@exotica.at))

Reglement: SCA mit Ergänzungen. Verwendung von GAS unterliegt ein paar Auflagen aufgrund Wiener Gesetzgebung. Diese werden Dir gern auf Anfrage an [office@exotica.at](mailto:office@exotica.at) mitgeteilt.

Hier gibt es die deutsche Übersetzung des Reglements der Steak Cookk Association

### Preise / Preisgelder

Gewinne den Titel und zeige der restlichen Welt, dass es Du es besser kannst!

Der Sieger erhält die Urkunde im echt blattvergoldeten Rahmen und kann diese in seinem Restaurant, Vereinslokal oder über dem Kamin aufhängen :-)

**STEAK Champion Austria 2019**  
**BURGER Champion Austria 2019**  
**MAC & CHEESE Champion Austria 2019**

Zusätzlich gibt es sehr attraktive Preisgelder

### Steak

**Sieger 1000,- Euro**  
 2. Platz 500,- Euro  
 3. Platz 250 Euro  
 4. Platz 100,- Euro  
 5. Platz 50 Euro  
 in Summe 1900,- Euro

## **Burger**

**Sieger 400,- Euro**

2. Platz 200,- Euro

3. Platz 100,- Euro

4.) Platz 50,- Euro

in Summe 750 Euro

## **Mac & Cheese**

**Sieger 400,- Euro**

2. Platz 200,- Euro

3. Platz 100,- Euro

4.) Platz 50,- Euro

in Summe 750 Euro

Alle Kategorien zusammen: 3.400 Euro

Und vielleicht gbps zusätzlich auch noch ein paar Sachpreise .. lasst Euch überraschen..

## **Zeitplan**

### **FREITAG 31.5.2019**

Auf Anfrage und vorige schriftliche Bestätigung an [office@exotica.at](mailto:office@exotica.at) ist die Teamreise bereits am Freitag möglich.

### **SAMSTAG 1.6.2019**

Anreise möglich 08:00-10:30

Öffentliche BBQ Veranstaltung mit Verkauf, Gastronomie, Vorträgen, Kochshows und mehr 11:00-22:00

12:00 SCA Teambesprechung und Steakausgabe

14:15-14:30 SCA Abgabe Burger

15:00-15:15 SCA Abgabe Mac & Cheese

16:00-16:30h SCA Abgabe Steak

18:30 SCA Siegerehrung für Steak, Burger und Mac & Cheese

### **Auf und Abbau:**

Aufbau ist am Samstag von 07:00-11h möglich - oder nach schriftlicher Anfrage an [office@exotica.at](mailto:office@exotica.at) auch am Freitag.

Abbau ist am Samstag ab 19:00 möglich.

Achtung: die Veranstaltung dauert bis 22h - dies bedingt dass beim Abbau nicht nur srat eingeschränkt mit Autos direkt zum Teamplatz gefahren werden kann.

Es gibt aber die Möglichkeit in der Nähe einzuladen.

### **Einige Details zu den einzelnen Kategorien**

Jede Art von Grills ist zulässig. Ob Anzündkamin, Gasgrill, Stromgrill, Sous Vide Bad oder High Tech Pelletgrill - alles - auch in Kombination ist erlaubt!

Die Stände verfügen standardmäßig über keinen Stromanschluss- dieser ist bitte unter [office@exotica.at](mailto:office@exotica.at) anzufragen.

## **Steak**

In der Teilnahmegebühr sind zwei Stück Rib Eye Steaks

ca 3cm dick enthalten. Eines ist zum Üben und eines ist für die Bewertung abzugeben.

Der Teilnehmer darf sich beim Teammeeting zwei Steaks vom Tisch aussuchen. Die Reihenfolge der Steakauswahl entscheidet das Los.

Es darf im Teambereich KEIN Ribeye Steak ausser den zwei vom Veranstalter gestellten vorhanden sein!

Im vom Veranstalter gestellten Abgabebehälter darf nur das Steak auf der Silberscheibe enthalten sein, sonst nichts!

Alles andere führt zur Disqualifikation! Keine Garnitur, keine Beilagen, keine Deko keine separate Sauce!

Austretender Fleischsaft ist OK.

Details siehe vollständiges Reglement

## **Burger**

Alles ist mitzubringen. Es gibt keine verbotenen Zutaten und keine Zwangszutaten.

Die Art des Fleisches für den Burger ist frei wählbar.

(Rind, Schwein, Lamm, Zebra, Bison ...)

Der Burger ist vor Ort zuzubereiten und zusammenzustellen, das Bun/Burgerbrötchen kann gekauft/selbst zu Hause gebacken etc sein.

Es ist im zur Verfügung gestellten Abgabebehälter folgendes abzugeben:

1 ganzer Burger zur Bewertung des Aussehens

1 Burger in 4 Viertel geschnitten

Beide Burger müssen gemeinsam in den abgabebehälter passen und der Deckel muss geschlossen sein.

Zahnstocher oder Spiesse zum Fixieren des Burgers sind zulässig!

## **Mac & Cheese**

Was ist Mac and Cheese?

Im wesentlichen Nudeln/Makkaroni in Käsesauce dies wurde in den USA aber zum Kultgericht mit Suchtcharakter verfeinert und jeder der das einmal gegessen hat, weiß was ich meine. :-)

Thorsten Brandenburg hat hier ein schönes Rezept mit Anmerkungen <https://bbqpit.de/rezepte/mac-and-cheese/>

Alles ist mitzubringen.

Es gibt keine verbotenen Zutaten und keine Zwangszutaten.

Das Gericht ist vor Ort zuzubereiten.

Jede Art von Kochgeräten und Geschirr ist zulässig.

Deko/Garnitur ist zulässig und frei wählbar.

Es kann in der zur Verfügung gestellten Abgabebox

ENTWEDER

6 Einzelportionen ODER

1 große Portion abgegeben werden.

Weitere Fragen?

Für Fragen aller Art bitte ein E-Mail an [office@exotica.at](mailto:office@exotica.at) senden.

# SCA Regeln 2019

frei übersetzt von Alexander Dobernig [alex@exotica.at](mailto:alex@exotica.at)  
Im Zweifelsfall gilt nur das englische Original unter <https://www.steakcoffs.com/rules>  
Bereiche in denen die Regeln aufgrund lokaler Vorschriften abgeändert wurden, sind mit \* markiert.

Falls zum Verständnis der englische Originalbezeichnung hilfreich ist, steht diese in „Anführungszeichen“ im Text.



## Allgemeine Regeln

Bei SCA Veranstaltungen erfolgt die Bewertung der abgegebenen Gerichte durch eine ausgebildete Jury im Doppelblindverfahren.

Jedes Team ist verpflichtet eine „erste Feuerlöschhilfe“ am Stand zu haben. (Bei Holzkohle Wassereimer, bei Gas/Strom entsprechende Feuerlöscher.\*

Der Veranstalter stellt alle Ribeye Steaks zur Verfügung um für Chancengleichheit zu sorgen. Es dürfen keine anderen Ribeye Steaks am Wettkampflplatz vorhanden sein!

Der SCA Standard für Steaks ist ein mindestens 3cm dickes Ribeye (Entrecote) Steak ohne Knochen.

Es kann unangekündigte Kontrollen der Kühlboxen durch den SCA Repräsentanten geben um die Einhaltung der Regeln zu gewährleisten.

Die endgültigen Abgabezeiten für jedes Gericht werden beim „Cooks Meeting“ (= Teambesprechung) bekanntgegeben. (Anmerkung: Alex Diese können unter Umständen von den Zeiten, die vorher im Internet etc. kommuniziert wurden abweichen!! Im Zweifelsfall gelten nur die Zeiten die beim Cooks Meeting verlautbart wurden.)

Das Team muss das Ticket mit der Teilnahmenummer, das als Beweis für die Abgabe gilt, sofort bei der Abgabe unterschreiben. (NEU für 2019)

Lebenspartner des SCA Repräsentanten dürfen nicht als Team antreten.

Grillgeräte/Kochgeräte dürfen von mehr als einem Koch/Team benutzt werden.

SCA Kids Teilnehmer können von 4-15 Jahre alt sein. Die Eltern dürfen den Grill/Kohle entzünden/den Grill starten, aber die Kinder müssen würzen und grillen.

SCA Teamchefs „head cooks“ müssen mindestens 16 Jahre alt sein.

SCA Zertifizierte Juroren müssen 16 Jahre alt sein und über eine SCA Jurorenausbildung „ abgelegt haben.

Im Falle einer Punktegleichheit wird das Preisgeld zwischen den Teams aufgeteilt. Dies bedeutet zum Beispiel: Wenn es zwei erste Plätze gibt, werden die Preisgelder für Platz 1 und Platz 2 zusammengerechnet und jedes Team erhält davon die Hälfte.

Wer die Trophäe für den ersten Platz und zweite Platz erhält, wird durch Münzwurf entschieden. (Anmerkung: In Wien können wir die fehlende Urkunde dann nachsenden.)

Wenn es zwei erste Plätze gibt, erhalten beide die Qualifikation für die SCA Steak Weltmeisterschaft. Wenn eines der beiden Teams bereits qualifiziert ist, bekommt nur das andere die Qualifikation, die andere Qualifikation verfällt und wird NICHT an nachgereichte Plätze weitergegeben.

Wenn es unter den ersten zehn Plätzen einen Punktegleichstand gibt, erhalten beide Teams die gleichen Punkte.

Wenn eine Ticketnummer bei der Siegerehrung aufgerufen wird, und sich der Besitzer des Tickets sich nicht innerhalb EINER STUNDE meldet und das Ticket vorweist, (Anmerkung: persönlich oder Telefon, Facebook Messenger, Whatsapp etc.) wird der Preis nicht vergeben. Das Resultat wird nicht verändert und die SCA Punkte bleiben unverändert.

Für zusätzliche Geldpreise muss der Teamchef ein SCA Mitglied sein bzw. dies bis zum Ende des Teammeetings werden. (Trifft in Wien nicht zu hier gibt es nur den „normalen“ Geldpreis).

Rippchen können entweder Spareribs oder Kotelettrippchen sein, es sei denn der Veranstalter hat etwas anderes bekanntgegeben.

Der Sieger jedes SCA Steakwettbewerbs ist zur Teilnahme an der SCA Steak Weltmeisterschaft qualifiziert. Wenn der Sieger noch kein SCA Mitglied ist, hat er die Möglichkeit bis zum folgenden Montag um 08:00 morgens CST (US Central Standard Time) also 14:00 mitteleuropäischer Zeit, Mitglied zu werden um teilnahmeberechtigt für die SCA Weltmeisterschaft zu sein. (Wenn der SCA Wettbewerb beispielsweise am Samstag stattfindet hat er also circa noch 1.5 Tage Zeit Mitglied zu werden.) Wenn der Teamchef KEIN Mitglied werden will, wird die Qualifikation an den nächstplatzierten unter den ersten 10 weitergegeben. Wenn kein Team diese Bedingungen erfüllt, geht die Qualifikation an den Bestbieter. (Anmerkung Alex: Was das bedeutet wird gerade mit der SCA geklärt)

Alle Entscheidungen des SCA Repräsentanten auf einer Veranstaltung sind endgültig und können nicht angefochten werden.



Steaks können auf Grills und Kochgeräten jeder Art (Holz, Gas, Strom...) zubereitet werden.

Anmerkung: In Wien ist es notwendig bei der Anmeldung aufgrund behördlicher Vorschriften anzugeben ob Gas verwendet werden soll. )

Jeder Teilnehmer darf nur EINMAL in der Kategorie Steak teilnehmen.

Es dürfen keine anderen Ribeye Steaks als die vom Veranstalter zur Verfügung gestellten, innerhalb des Teamplatzes vorhanden sein.

Der gewünschte GARGRAD ist MEDIUM. „=warm pink center“ (Anmerkung: Andere Gargrade führen zu Punkteabzügen.)

Steaks dürfen vor dem Grillen pariert werden ABER NICHT DANACH!

Es ist verboten die Steaks in irgendeiner Weise zu markieren - Grillstreifen zählen NICHT als Markierung.

Bei der Abgabe muss EIN Steak, im Ganzen nicht geschnitten, im Abgabebehälter auf der silbernen Scheibe abgegeben werden. Die silberne Scheibe muss mit der Silberseite nach oben unter dem Steak liegen und darf nicht gefaltet, markiert etc. werden.

Im Abgabebehälter ist nur das Steak aber KEINE Sauce, Deko oder Garnitur erlaubt!

Kräuterbutter etc. ist erlaubt, diese muss aber vollständig auf der Oberfläche des Steaks geschmolzen sein.

Es gibt keine Größenvorgabe von Gewürzpartikeln (also keine maximale Größe.)

Natürlich austretender Fleischsaft im Abgabebehälter ist zulässig.

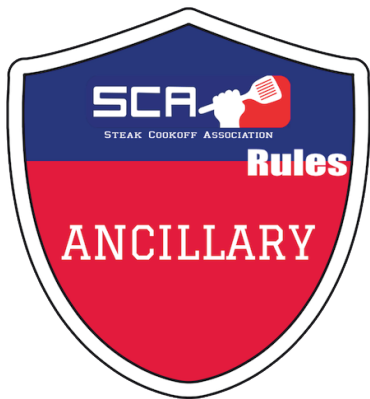
Die Steaks werden nach folgenden Kriterien bewertet:

- Aussehen
- Garstufe
- Geschmack
- Textur
- Gesamteindruck

Gewichtung: Geschmack, Garstufe, Textur, Aussehen und Gesamteindruck

Gründe für die Disqualifikation in der Kategorie Steak:

- Gegenstände im Abgabebehälter (Schnur, Zahnstocher, Spieß, Alufolie, etc.)
- Ribeye Steaks, ausser den vom Veranstalter zur Verfügung gestellten, befinden sich im Teambereich.
- Markierungen jeder Art am Steak.
- Zu späte Abgabe
- Die silberne Scheibe ist gefaltet.



Regeln für alle anderen Kategorien:

Die Gerichte können auf Grills und Kochgeräten jeder Art (Holz, Gas, Strom...) und auch mit Töpfen und Pfannen jeder Art zubereitet werden.

Anmerkung: In Wien ist es notwendig bei der Anmeldung aufgrund behördlicher Vorschriften anzugeben ob Gas verwendet werden soll. )

Teams können auch mehrfach an einer Kategorie teilnehmen. Es ist dafür aber jeweils eine eigene Anmeldung und die Zahlung der jeweiligen Startgebühr nötig. (Anmerkung: Ein Koch bzw. Team darf nur ein Steak abgeben aber z.B. 5 Burger – wenn für die 5 Burger jeweils eine Anmeldung und Teilnahmegebühr vorgenommen wurde.)

Bestandteile des Gerichtes dürfen auch vorbereitet bzw. vorgekocht sein, der Gericht als solches ist aber bei der Veranstaltung zusammenzustellen und zuzubereiten.

(Beispiel: Die Buns/Burgerbrötchen können gekauft/zu Hause gebacken werden, das Burgerlaibchen/Patty ist bei der Veranstaltung zu braten und der Burger ist bei der Veranstaltung

zusammenzusetzen.)

Das Gericht muss im zur Verfügung gestellten Abgabebehälter abzugeben. Der Deckel des Behälters muss geschlossen sein.

Es darf jede Garnitur außer Petersilie verwendet werden. Die Garnitur ist optional und hat keine Auswirkung auf die Bewertung des Aussehens.

Die Abgabebehälter DÜRFEN (nichtessbare) kleine Schälchen, Zahnstocher, Spieße zum Fixieren der Gerichte enthalten.

In jedem Abgabebehälter darf nur eine Kategorie abgegeben werden. Zusätzliche Saucen und Gewürze sind erlaubt und die Juroren müssen diese verkosten. Die Bewertung ist eine Gesamtbewertung aller Komponenten im Behälter.

Die Zusatzkategorien Ribs, Pork Loin, Pork Chops und Chicken (non wing) werden mit den folgenden Kriterien bewertet: Aussehen, Geschmack, Textur, und Gesamteindruck.

Alle anderen Zusatzkategorien werden mit den folgenden Kriterien bewertet: Aussehen, Kreativität, Geschmack, Ausführung.

Die Gewichtung für Ribs, Pork Loin, Pork Chops und Chicken (non wing) ist Geschmack, Textur, Aussehen und Gesamteindruck.

Die Gewichtung für alle anderen Zusatzkategorien ist Geschmack, Kreativität, Aussehen und Ausführung.

[...Bestimmungen die in Wien nicht relevant sind wurden hier ausgelassen. – siehe Original ]

Gründe für Disqualifikation

1. Markierter Abgabebehälter
2. Zu späte Abgabe
3. Ungekochter/roher Inhalt

Menge und Anzahl der Portionen

[...Kategorien die in Wien nicht vorkommen wurden ausgelassen...]

BURGER: ein ganzer Burger und ein Burger in Viertel geteilt. Burger [...] sind fertig zusammenzustellen mit Bun/Brötchen/Semmel und Saucen /Gewürzen nach Wahl.

Mac & Cheese [...]kann entweder als 6 Einzelportionen oder als eine große Portion eingereicht werden. Der Abgabebehälter ist zu verwenden und der Deckel muss geschlossen sein.

Freie deutsche Übersetzung, gekürzt um nicht in Wien vorkommende Kategorien mit Anmerkungen

Reglement Stand 02.05.2019

der Steak Cookoff Association , 1901 Central Drive, Suite 300, Bedford, TX 76021

For More Information Email: scacookoff@yahoo.com