

Beef 18 Wil SG

02.09.2018

4. Gang - Kalbshaxe, Tomate

Rang	Teamname	A	B	C	D	Total	Tot.gew	Abzug	Endnote
1	World BBQ Team Switzerland, Zürich	32	32	31	28	123	123.80	0.00	123.80
2	Smokerteam, Oberschan	32	30	32	29	123	123.50	0.00	123.50
3	XXL BBQ Team, Samstagern	29	31	29	29	118	118.40	0.00	118.40
4	Chläggi-Bruzzler, Löhningen	32	30	28	29	119	117.90	0.00	117.90
5	A&A BBQ-Team, Affoltern a. Albis	28	30	28	28	114	114.40	0.00	114.40
6	Los Grillos, Bremgarten	30	29	27	25	111	111.10	0.00	111.10
7	Swiss BBQ Team Baby Bruzzler, Aesch	27	28	28	26	109	109.90	0.00	109.90
8	Attinger's BBQ Team, Bischofszell	27	29	26	27	109	109.00	0.00	109.00
9	Smoker Dudes, Flaach	27	27	27	28	109	108.70	0.00	108.70
10	Beniamin's Best Quality, Schaffhausen	28	27	27	26	108	108.00	0.00	108.00
11	Brandzeiche, Herznach	27	24	24	26	101	99.50	0.00	99.50
12	Fire-And-Smoke, Mägenwil	26	24	24	23	97	96.70	0.00	96.70
13	NewAge BBQ, Biglen	22	21	21	25	89	87.50	0.00	87.50

Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:

Kriterium:

- A - Aussehen des Gesamtgerichtes
- B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles
- C - Geschmack des Hauptbestandteiles
- D - Geschmack + Garstufe der Beilagen

Gewichtung:

- 0.70
- 1.20
- 1.40
- 0.70

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 36