

**06.10.
2018**

Gulaschfestival des Wiener Ruderverbandes

Im Zuge der Österreichischen Vereinsmeisterschaften an der Alten Donau (Kagraner Brücke), stellen Rudervereine aus ganz Österreich ihre Kochkünste auf die Probe und versuchen, das "beste" Gulasch zu kochen. Zubereitet wird das Gulasch in einem Kessel über offenem Feuer.

Ablauf:

Ab 09:00 Aufbau der "Gulaschküchen"
10:00 Offizieller Start des Wettbewerbs
15:30 Open house für sämtliche Gäste
16:00 Verkostung durch die Jury
16:00 Verkostung durch die Gäste
18:30 Siegerehrung

Wo:

Am Gelände des Wiener
Ruderverbandes
Florian-Berndl-Gasse 3
1220 Wien

Unkostenbeitrag: Gulaschverkostung / Person 10,- €
(für die Sanierung des WRV Gebäudes)



Eine kompetente Jury wird die gekochten Gulasche bewerten. Ausschlaggebend ist natürlich der Geschmack. Bewertet wird aber auch die Kreativität der Zubereitung wie auch das Anrichten des Gulaschs. Auch das Publikum darf seine Bewertung abgeben. Ab 16:00 können die Gäste für eine Spende von € 10,- sämtliche Gulasche verkosten und die Publikumspunkte vergeben. Getränke sind an der Bar erhältlich.

Regeln:

- Jedes Team muss sich bis 22.09.18 unter office@ruderverband.wien anmelden.
- Das Verwenden eines 3x3 Meter großen Partyzeltes ist erlaubt, muss aber bei der Anmeldung bekannt gegeben werden.
- Startgeld € 50,-
- Um dieselben Voraussetzungen für alle TeilnehmerInnen zu schaffen, ist nur das von uns zur Verfügung gestellte Gulaschfleisch für die Zubereitung erlaubt.
- 2 kg Gulaschfleisch, Gebäck (Semmeln etc.) wie auch Brennholz werden zur Verfügung gestellt.
- Gekocht darf das Gulasch ausschließlich über offenem Feuer-Gulaschkessen, Dutchoven etc. werden.
- Eine Feuerschale ist unbedingt mitzubringen.
- Der "Grillplatz" wird vom Organisationsteam zugewiesen.
- Sämtliche Zutaten (Gewürze, Gemüse etc.), Kochplatten, Verlängerungskabel, Zelt, wie auch Kochutensilien müssen selbst mitgebracht werden.
- Das Gulasch muss vor Ort zubereitet werden.
- Schüsseln, Besteck etc. werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.
- Der Jury müssen 5 Portionen übergeben werden.