



Lowlands Whole Hog Competition

Informatie en reglement

Wie zijn wij?

Wij zijn de organisatoren van drie leuke internationale KCBS-wedstrijden in Nederland en België. Samen organiseren we een mooie Whole Hog competition. Naast dat het een leuke en gezellige uitbereiding wordt van de wedstrijden, willen we vooral ook eerlijke wedstrijden organiseren met constante kwaliteit. Daarom hebben we dit jaar drie goed georganiseerde wedstrijden onder de vlag en toezicht van de KCBS. Met gekwalificeerde juryleden en duidelijke regels.

De wedstrijden:

- Eastern BBQ Contest - Ninove (BE) 19 en 20 april 2019
- KCBS International BBQ Contest Vuur en Vlees - Deurne (NL) 28 en 29 Juni 2019
- Farm Meat De Vaartse Hoeve BBQ Contest - Dongen (NL) 6 en 7 September 2019

In 2019 hebben we drie wedstrijden. Van deze drie wedstrijden tellen twee scores mee voor de competitie. De winnaar mag zich een jaar lang Grand Champion van Lowlands Whole Hog Competition 2019 noemen. De organisatoren zorgen uiteraard voor een prijs.

Inschrijven

Het inschrijfgeld is voor elke wedstrijd gelijk en bedraagt € 165,00 per team. Hierbij is het varken inbegrepen.

Omdat we deze wedstrijden nu voor het eerst organiseren, mogen dit jaar eventuele eigen teams aan een door hun zelf georganiseerde wedstrijd deelnemen. Dit is besloten omdat er nu nog maar een klein aantal whole hog teams zijn. Natuurlijk moeten per persoon de rollen gescheiden gehouden worden. Teamleden die meehelpen bij het team mogen niet assisteren bij de jureren en personen die de wedstrijd in goede banen leiden, mogen niet in de tent van eigen team meehelpen.

Programma

Het programma zal voor alle wedstrijden hetzelfde zijn. Zoals op de meeste KCBS wedstrijden wordt hier nauwelijks van afgeweken. Bij afwijking zal de organisatie dit communiceren naar de teams.

Team captains meeting	Vrijdag 18.00 uur.
Loting van de varkens	Vrijdag direct na de captainsmeeting.
Temperaturen varkens	Zaterdag tussen 11.00 en 13.30 uur.
Veldjurering	Zaterdag tussen 14.00 en 14.30 uur.
Inlevering box	Zaterdag om 15.00 uur

Team captains meeting

Zoals gewoonlijk worden hier Het huishoudelijk reglement uitgelegd. Ook krijgen de teams de exacte tijden van de veldjurering. Deze tijden worden ook bepaald aan de hand van loting.

Verloting van de varkens

Het varken wordt geleverd door de organisatie van de wedstrijd. Het zal een gewicht hebben tussen de 30 en 33 kilo. Bij iedere wedstrijd zijn er andere varkens maar de organisatie dient ervoor te zorgen dat de teams nagenoeg dezelfde varkens hebben. Toch zal hier altijd wat verschil in zijn. Het uitdelen van de varkens geschiedt door loting. De varkens zijn genummerd en ieder team trekt blind een nummer. Een team dat niet aanwezig is bij de loting, krijgt automatisch het overgebleven nummer.

Temperaturen

De organisatie regelt 1 meat-inspector die rond gaat voor het temperaturen. Er wordt gemeten in de ham en de schouder van het varken. Het middelste stuk dient om 13.30 uur rond de 68 °C te zijn. Wanneer het varken onder de 65°C is, wordt er om 13.45 nog een laatste meting voor de veldjurering gedaan. Wanneer dit nog niet boven 65°C is, mag het team niet mee deelnemen aan de veldjurering. Wanneer het team dit wenst, wordt er om 14.30 uur een nieuwe meting gedaan om te kijken, of de box wel ingeleverd mogen worden.

Veldjurering van het hele varken

De veldjurering is tussen 14.00 uur en 14.30 uur. Tijdens de teamcaptainsmeeting krijgen de teams de exacte tijd te horen. De veldjurering duurt maximaal 9 minuten per team. De veldjury bestaat uit minimaal 6 juryleden, die samen 3 teams in dat half uur zullen beoordelen. Juryleden worden om 12.30 uur verwacht. Er wordt een algemene instructie gegeven waar op gelet zal worden:

- Algemene indruk stand, presentatie, verkoop en uitleg
 - Uitstraling tent.
 - Uitstraling team.
 - Uiterlijk varken; ziet het varken er smakelijk uit, zijn er geen onsmakelijke delen; verbrand, losse vellen o.i.d.
 - Zijn de teamleden spontaan en vriendelijk
 - Brengt het team het verhaal goed over
 - Heeft het team verstand van de producten
 - Worden alle eventuele vragen netjes beantwoord
- Hygiëne:
 - Schone werkplaats
 - Gebruik van handschoenen
 - Schone materialen
 - Algemene hygiëne chef en teamleden
- Smaak en malsheid: Volgens KCBS

Teams mogen zelf beslissen welke delen er geproefd mogen worden, deze keuze mogen ze ook aan de juryleden overlaten. Het uitdelen van het vlees aan de jury is helemaal vrij (freestyle). Het team mag het vlees in de hand geven, op prikkertjes of op bordjes. Dit met of zonder garnituur en saus. Wel is het vlees primair belang en het garnituur zal dus bescheidener moeten blijven dan het stukje vlees dat wordt uitgedeeld.

Inlevering box

Om 15.00 uur zal het inleveren van de box plaats vinden. En dan 5 minuten voor en 5 minuten na de gegeven tijd. Per 6 teams zullen er 6 juryleden aanwezig zijn.

De box wordt hetzelfde beoordeeld als de categorie "pork" bij het KCBS. Er worden op het tijdstip één box ingeleverd met daarin delen van de ham, delen van de schouder en delen van de filet. Het team zorgt voor één box met daarin voldoende stukken voor 6 juryleden.

De volgende garnituur mag worden gebruikt in de box: Verse sla, gekrulde peterselie, platte bladpeterselie, boerenkool en / of koriander. Er mogen geen andere materialen en sauzen worden gebruikt. Zoals de welbekende regels van het KCBS.

Het scoresysteem is van 9 tot 2, alle gehele getallen tussen twee en negen kunnen worden gebruikt:

9. Uitstekend
8. Zeer goed
7. Boven gemiddeld
6. Gemiddeld
5. Onder het gemiddelde
4. Slecht
3. Zeer slecht
2. Oneetbaar

Een score van één(1) is diskwalificatie en vereist goedkeuring door een deelnemer Rep.

Punten telling

Voor blind: Uitstraling; 0,5600 Smaak: 2,2972 Malsheid: 1,1428

Voor veld: Presentatie: 2,2972 Hygiëne: 1,1428 Smaak en malsheid: 0,5600

Ook komt hier een Overall winnaar naar voren.

Specifieke regels

Deze wedstrijd is een onderdeel van het KCBS en we hanteren dan ook dezelfde regels als dat van het KCBS, www.kcbs.us. Met uitzondering van Rules and Regulations 7, 10, 11, 16* en judging procedures 8 en 9.

* 16) Each contestant must submit at least six (6) portions of meat in an approved container. ~~Chicken, pork and brisket~~ may be submitted chopped, pulled, sliced, or diced as the cook sees fit, as long as there is enough for six (6) judges. ~~Ribs shall be turned in bone-in.~~ Judges may not cut, slice, or shake apart to separate pieces. If there is not enough meat for each judge to sample, the shorted judge(s) will score a one (1) on all criteria, and the judges having samples will change the Appearance score to one (1) as a penalty.



**KANSAS CITY
BARBEQUE
★ SOCIETY ★**