

# REGLEMENT MEISTERSCHAFT 2023

## ANMELDUNG

- An der Meisterschaft können unterschiedslos alle professionellen Pizzabäcker:innen teilnehmen, sofern sie das 18. Lebensjahr vollendet haben.
- Die Anmeldung und die Teilnahme an der Meisterschaft sind kostenlos.
- Sollte die Zahl der Anmeldungen die im Vorwege festgelegte Anzahl der Plätze übersteigen, wird Dein Name auf die Warteliste gesetzt und Du erhältst zwischen dem 10. und 12. Februar 2023 eine Mitteilung.
- Aufgrund der begrenzten Anzahl von Plätzen und dem großen Interesse an einer Teilnahme müssen die Teilnehmenden im Falle ihrer Verhinderung die Pizza-Schule bis zum 10.02.2023 per E-Mail an [info@pizza-schule.de](mailto:info@pizza-schule.de) darüber in Kenntnis setzen.  
Bei unentschuldigtem Fernbleiben muss die angemeldete Person 200,00 € an die Pizza-Schule entrichten (außer bei Vorliegen eines berechtigten Grundes).

## AKKREDITIERUNG

Am Tag der Meisterschaft erscheine bitte rechtzeitig mit einem gültigen Ausweis beim Pizza Point der Pizza-Schule am Stand B6-250, um Deine Anmeldung zu bestätigen:

- 10:00 Uhr Bestätigung Deiner Anwesenheit.
- Auslosung und Abholung der zugewiesenen Nummer, um die Reihenfolge festzulegen.
- Abholung des offiziellen Meisterschafts-T-Shirts, das während der Meisterschaft zu tragen ist.
- Übergabe der Zutaten für die Meisterschaft, die wir im Lager bzw. Kühlschrank verwahren sollen. Wir empfehlen die Verwendung von versiegelten Lebensmittelbehältern, auf denen Dein Name steht. *(Die Pizza-Schule übernimmt keinerlei Haftung für das zur Lagerung übergebene Material).*
- Wer zur Akkreditierung nicht pünktlich erscheint, wird von der Meisterschaft direkt ausgeschlossen, es sei denn, die anderen anwesenden Teilnehmer sind mit der Teilnahme einverstanden.

## BEKLEIDUNG

- Du bist verpflichtet, in einer angemessenen und sauberen Bekleidung anzutreten, bestehend aus: Kopfbedeckung/Halstuch und offiziellem T-Shirt, das zur Verfügung gestellt wird.
- Handelsmarken jeglicher Art und Logos von Unternehmen, die nicht als Sponsoren bei der Meisterschaft in Erscheinung treten, dürfen nicht getragen werden.

## DURCHFÜHRUNG DES WETTBEWERBS

- Die Meisterschaft findet mit Elektrobacköfen der Firma Morello statt.
- Bis zum Abschluss der letzten Juryabstimmung dürfen Teilnehmende den Meisterschaftsbereich nicht verlassen.
- Die Teilnehmenden dürfen maximal zwei Pizzen zubereiten, eine als „Generalprobe“ und die zweite zur Übergabe an die Fachjury.
- Für die Zubereitung der Pizza stehen nach dem Startsignal des Meisterschaftsvorsitzenden maximal 15 Minuten zur Verfügung.
- Am Ende ihrer Performance müssen die Teilnehmenden alle ihre Zutaten von ihren Plätzen entfernen, damit die nächsten Teilnehmenden antreten können. Die Plätze sind in einem sauberen Zustand zu hinterlassen.

## ANGABEN ZU DEN MEISTERSCHAFTSKATEGORIEN

Die von den Teilnehmenden zubereiteten Pizzen werden von einer Fachjury nach folgenden Kriterien bewertet ZUBEREITUNG AM OFEN / GESCHMACK / KNUSPRIGKEIT.

In folgenden Wettbewerbskategorien ist eine Teilnahme möglich:

- **Pizza Classica Gourmet** – Freie Wahl der Zutaten.  
Diese Art von Pizza bietet die Möglichkeit, kreativ zu sein und den eigenen Stil frei zu entfalten (Kruste nicht erforderlich). Es können Teige mit alternativen Mehlen verwendet werden (Hanfsamen, Holzkohle, Vollkorn, fermentiert usw.).  
Ein wichtiger und nicht zu vergessender Aspekt sind Füllung und Belag, die dem Auge und dem Gaumen ein raffiniertes Erlebnis bieten sollten.
- **Moderne neapolitanische Pizza** – Zutaten zur Auswahl: Fior di Latte oder Bufala oder Marinara.  
Für die moderne neapolitanische Pizza ist es nicht notwendig, die „Regeln der

echten neapolitanischen Pizza“ zu befolgen. Es können Vormischungen (wie Biga) verwendet werden. Wichtig ist, dass die vorgelegte Pizza eine gut erkennbare Kruste aufweist und der Teig gemäß der gewählten Mehlsorte die richtige Ruhezeit hatte.

- Die Pizza-Schule stellt allen Teilnehmern Utensilien, Tomaten von Mutti und Mozzarella von Ambrosi zur Verfügung, sofern sie diese verwenden möchten.
- Dessertpizzen sind von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen. Jeder Teilnehmer darf seine eigenen Zutaten auf die Pizza geben, solange sie essbar sind.

## **JURY / RANGLISTE / PUNKTEVERGABE**

- Die Bewertung erfolgt durch eine Fachjury, die von den Organisatoren zusammengestellt wird. Die Juror:innen verwenden ein spezielles Bewertungsformular und die Bewertungsskala reicht von 10 bis 100 Punkten.
- Das Urteil der Jury ist endgültig und unwiderruflich.
- Nach Abschluss der Veranstaltung können alle Teilnehmenden ihre Bewertungsbögen am Pizza Point der Pizza-Schule einsehen.

## **VERSCHIEDENES**

- Die Pizza-Schule behält sich das Recht vor, zur Verbesserung des Ablaufs der Veranstaltung Änderungen an diesem Reglement vorzunehmen.
- Die Pizza-Schule behält sich exklusiv alle Werberechte bezüglich der Teilnehmenden in allen Kategorien und die uneingeschränkte Nutzung von Foto- und allem anderen Material vor, ohne dass den Teilnehmenden hieraus ein Recht auf eine Gegenleistung erwächst.