

## FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

---

- **Warum eine Grillmeisterschaft?**

Gutes Essen hat eine einzigartige Kraft: Es verbindet Menschen über kulturelle, sprachliche und gesellschaftliche Grenzen hinweg. Gemeinsames Kochen und Essen schaffen Nähe, fördern den Austausch und stärken das Gemeinschaftsgefühl. In der Vielfalt kulinarischer Traditionen spiegelt sich die Identität der Menschen wider – und gleichzeitig eröffnet sie Wege des Verstehens und Miteinanders. Ein gedeckter Tisch wird so zum Ort des Dialogs, an dem Unterschiede nicht trennen, sondern bereichern. Gerade in einer zunehmend globalisierten Welt wird deutlich: Wertschätzung für Lebensmittel ist auch Wertschätzung für Menschen, ihre Herkunft und ihre Geschichten. Essen verbindet – auf die einfachste und menschlichste Weise.

- **Warum erfolgt der Aufruf so kurzfristig?**

Gute Ideen entstehen oft spontan. Uns ist es wichtig, sofort zu starten und aus den Erkenntnissen und Fehlern zu lernen. Mit diesem Wissen können wir das Event in den nächsten Jahren noch besser und noch professioneller aufziehen.

- **Wann und wo findet die Hochschul-Grillmeisterschaft statt?**

Die “Grill & Skill” Hochschul-Grillmeisterschaft findet am 01.06.2025 im Rahmen des ZU TISCH! 25 Festivals und in Kooperation mit freakstotable e.V. in Wirsberg statt. Weitere Informationen zum Ablauf des Festivals finden Sie hier: <https://www.freakstotable.com/zu-tisch/>

- **Was ist freakstotable?**

Die Vision von freakstotable e.V. zielt darauf ab, eine nachhaltige, ethische und inklusive Lebensmittelkultur zu schaffen, die Wissen, Handwerk und Popkultur verbindet. Durch zehn klar definierte Ziele, unterstützt von durchdachten Strategien und spezifischen Maßnahmen, strebt der Verein danach, Bewusstsein zu schärfen, eine starke Gemeinschaft zu fördern, Nachhaltigkeit zu praktizieren und Bildung in den Vordergrund zu stellen. Von der Förderung ethischer Produktionsmethoden über den Aufbau eines starken Netzwerks bis hin zur Sensibilisierung für regionale Produkte – jede Initiative ist darauf ausgerichtet, die Vision einer zukunftsfähigen Welt, in der qualitativ hochwertige Lebensmittel zugänglich und wertgeschätzt werden, Wirklichkeit werden zu lassen.

- **Wer kann an dem Event teilnehmen?**

Teilnehmen können alle Mitarbeitenden und Studierenden einer bayerischen Hochschule oder Universität. Die Teilnehmeranzahl ist allerdings beschränkt, Plätze werden nach First Come First Served Prinzip an die Teams vergeben.

- **Wie sind die Teams aufgebaut?**

In einem Team sind 4-6 Personen. Es werden insgesamt min. 5 Teams an der Meisterschaft teilnehmen können. Diese können aus Personen der gesamten Hochschulgemeinschaft bestehen (Studierende, Mitarbeitende, Professorinnen und Professoren). Die Startplätze werden nach dem First Come First Served Prinzip vergeben (pro Hochschule maximal 2 Teams). Anmeldungen sind (unter Angabe der Hochschule, sowie aller Teilnehmenden Personen) an folgende Adresse möglich: [Grillmeisterschaft@hs-coburg.de](mailto:Grillmeisterschaft@hs-coburg.de)

- **Warum gibt es eine beschränkte Zahl von Teams?**

Eigentlich hätten wir euch gerne alle mit dabei! Aus Gründen der Planungssicherheit starten wir erst einmal klein, lernen aus unserem ersten Event und öffnen dieses in den nächsten Jahren für alle Hochschulen.

- **Welche Teilnahmegebühr fällt an, falls vorhanden?**

Keine. Auch für das ZU TISCH! 25 Festival fallen keine Eintrittskosten an.

- **Gibt es sonst noch etwas das ich über die Teilnahme wissen muss?**

Die Teilnahme an dem Event geschieht als Privatperson und auf eigene Gefahr. Die Teilnahme zählt als Freizeit, es gibt *keine* Zeitgutschrift für Beschäftigte.

- **Brauchen die Teams ein Gesundheitszeugnis um teilnehmen zu können?**

Nein. Da die Gerichte lediglich von der Jury verkostet und von den Teams selbst verzehrt werden ist eine Belehrung nach IFSG §§ 41, 42. nicht notwendig. Bezüglich der einschlägigen Regelungen zum gewissenhaften Umgang mit Lebensmitteln steht jedoch ein Leitfaden zur Verfügung.

## PROGRAMM UND ABLAUF

---

- **Wie sieht das Programm am Tag des Events aus?**

Weitere Informationen über die AusstellerInnen und Workshops die vor Ort angeboten werden, können beizeiten über diesen Link eingesehen werden <https://www.freakstotable.com/zu-tisch/>. Genauere Informationen zum Grill-Eventablauf am 01.06.2025 werden mit den angemeldeten Teams geteilt.

- **Welche Wettbewerbe oder Aktivitäten sind geplant?**

Alle Teams erhalten am Tag des Events eine identische Koch- bzw. Grill-Challenge. Diese ist auf die Verwendung regionaler, saisonaler und hochwertiger Lebensmittel ausgerichtet. Es geht sowohl um technisches Geschick als auch um Kreativität.

- **Wie läuft die Bewertung ab?**

Es wird eine unabhängige Jury aus Persönlichkeiten der Gastrobranche zusammengestellt die die Gerichte der Teams bewertet und damit einen Sieger kürt. Neben Sternekoch und TV-Star Alexander Herrmann sowie seinem Küchenchef Tobias Bätz werden noch weitere Persönlichkeiten der Koch- und Grillszene bekannt gegeben.

- **Was gibt es zu gewinnen?**

Das Siegerteam erhält, neben dem Titel als erster Hochschul-Grillmeister, Urkunden und einen Siegerpokal – und natürlich ganz viel Ruhm!

## ESSEN UND GETRÄNKE

---

- **Werden Lebensmittel oder Equipment bereitgestellt?**

Grills und weiteres Grillequipment werden vor Ort bereitgestellt.

- **Gibt es auch vegane / vegetarische Optionen?**

Die Teams dürfen selbst entscheiden, wie sie die Challenge umsetzen, also ob vegetarisch, vegan oder mit Fleisch.

- **Wie passt Grillen mit Nachhaltigkeit zusammen?**

Bei dem Food Festival ZU TISCH! geht es um die Wertschätzung von hochwertigen Lebensmitteln und Handwerk. Dies ist uns ebenfalls wichtig und steht im Vordergrund der Hochschul-Grillmeisterschaft. Die bereitgestellten Lebensmittel sind saisonal von regionalen Herstellern und von besonders hoher Qualität. Damit soll ein verantwortungsvoller Umgang und eine Wertschätzung der Lebensmittel gefördert werden.

Noch Fragen? [Grillmeisterschaft@hs-coburg.de](mailto:Grillmeisterschaft@hs-coburg.de)