

SCA Allgemeine Regeln

- Es darf auf jeder Art von Feuer- oder Hitzequelle gekocht werden. (Holz, Holzkohle, Gas, Elektro, Pellet, Sous-vide usw.)
- SCA-Veranstaltungen werden von einer Jury im „Blind Judging“-Format bewertet.
- Jeder Cook/Teilnehmer sollte eine Art Feuerlöscher oder Löschgerät an seinem Platz haben.
- Der Veranstalter stellt alle Wettbewerbs-Steaks zur Verfügung, um gleiche Bedingungen zu schaffen. Andere Ribeye-Steaks sind am Cook-Platz nicht erlaubt. Jeder Cook, der fremde Ribeyes verwendet, wird von der Teilnahme an der SCA ausgeschlossen.
- Der SCA-Standard für Steaks ist ein mindestens 1 1/8 Zoll bzw. 3 cm dickes, knochenloses Choice-Ribeye-Steak.
- Die offiziellen Abgabezeiten werden beim Cook-Meeting bekanntgegeben und sind verbindlich. Änderungen sind nach Bekanntgabe nicht mehr möglich. Ausnahmen wegen Wetter oder besonderen Umständen können vom Rep entschieden werden.
- Standardmäßig sitzen 5 Judges an einem Tisch (je nach Verfügbarkeit können auch 4 Judges eingesetzt werden). Werden nur 4 Judges eingesetzt, wird die fünfte Wertung als perfekte Punktzahl ergänzt.
- Cooks dürfen sich nicht gleichzeitig für mehrere Events in unterschiedlichen Städten am selben Tag anmelden.
- Cooks müssen das Turn-in-Ticket bei der Abgabe auf der nummerierten Seite unterschreiben.
- Ehepartner eines SCA-Reps dürfen nicht an einem Event teilnehmen, das vom eigenen Ehepartner geleitet wird.
- Mehrere Cooks dürfen denselben Platz und Grill benutzen. Jeder registrierte Cook muss jedoch seine eigenen Steaks zubereiten und darf pro Wettbewerb nur ein Steak abgeben.
- SCA Certified Judges müssen einen offiziellen SCA-Judges-Kurs absolviert haben und Mitglied in gutem Stand sein.
- Bei absolutem Gleichstand (alle Kategorien identisch bewertet) wird das Preisgeld geteilt. Beispiel: Zwei Cooks teilen sich Platz 1 – Preisgeld von Platz 1 und 2 wird addiert und geteilt. Der Rep entscheidet per Münzwurf über die Trophäenvergabe.
- Jeder Cook darf nur 1 Entry pro Ancillary und 1 Entry pro Steak-Kategorie anmelden. (Bei Double-Steak-Events darf ein Cook sowohl Steak A als auch Steak B anmelden.)
- Wenn ein registrierter Cook dem Rep mitteilt, dass er sich verspätet, darf ein anderer Cook seine Steaks auswählen. Der anwesende Cook zieht dabei den Token im Namen des abwesenden Cooks und wählt die Steaks in entsprechender Reihenfolge aus. Danach übergibt er die Steaks dem SCA-Rep, bis der Cook eintrifft.
- Ein Cook muss die Zustimmung des SCA-Reps erhalten, damit jemand anderes seine Steaks auswählen darf.
- Muss ein Cook die Veranstaltung vor der Siegerehrung verlassen, muss er den Rep informieren und mitteilen, wem er sein Ticket übergibt. SCA-Reps dürfen keine Tickets verwahren.

- Wer sich erst nach Beginn des Cook-Meetings anmeldet, darf teilnehmen, muss jedoch warten, bis alle registrierten Cooks ihre Steaks ausgewählt haben.
- Für die Teilnahme an SCA-Events ist keine Mitgliedschaft erforderlich. Allerdings können nur Mitglieder Punkte sammeln und ein Golden Ticket für die SCA World Championships gewinnen.
- Das Mindestalter für Erwachsenen-Kategorien beträgt 13 Jahre. Jeder Cook muss seine Steak-Auswahl, Würzung, Zubereitung und Abgabe selbst durchführen.
- Möchte ein Certified Judge gleichzeitig kochen und bewerten, darf er Steak A kochen und ausschließlich Steak B bewerten. Er muss sowohl am Cook-Meeting als auch am Judges-Meeting teilnehmen.
- Das SCA-Logo ist markenrechtlich geschützt und darf ohne Zustimmung der SCA nicht für Merchandise verwendet werden.
- Alle Entscheidungen der SCA-Reps unterliegen einer nachträglichen Prüfung durch das Office.
- Falls ein Gesamt-GC (Grand Champion) vergeben wird, liegt die Verantwortung für die Ermittlung des Gewinners beim Veranstalter.
- Alle Steak-Cookoffs müssen bis zum 1. November für die am 31. Dezember endende Saison gebucht werden. Nach dem 1. November dürfen 30 Tage vor dem Event keine zusätzlichen Ancillaries mehr hinzugefügt werden.

SCA Steak-Regeln

- Steaks dürfen auf jeder Art von Feuer- oder Hitzequelle zubereitet werden.
- Cooks dürfen sich für Steak A oder Steak B registrieren, müssen dies jedoch beim Check-in dem Rep mitteilen.
- Steaks dürfen vor dem Garen leicht pariert werden, danach jedoch nicht mehr.
- Steaks dürfen nicht markiert oder gebrandet werden. (Grillmuster gelten nicht als Markierung.)
- Es muss ein ganzes, ungeschnittenes Steak auf der bereitgestellten Folien-Scheibe abgegeben werden. Die Folien-Scheibe muss mit der silbernen Seite nach oben im Turn-in-Box liegen und darf nicht gefaltet werden.
- Keine Sauce oder Garnitur im Steak-Box erlaubt. Compound Butter ist erlaubt, sofern sie auf dem Steak geschmolzen ist. Natürlich austretender Fleischsaft im Box ist zulässig.
- Die Platzierung des Steaks und die Kontrolle auf Fremdkörper liegen in der Verantwortung des Cooks. Die Boxen werden am Turn-in-Tisch nicht geöffnet.
- Es gibt keine Vorgaben zur Größe der Gewürze auf dem Steak.
- Bewertet wird nach: Appearance, Doneness (Medium), Taste, Texture und Overall Impression.
- Tie-Breaker-Reihenfolge: Taste, Doneness, Texture, Appearance, Overall Impression.

Gründe für eine Steak-DQ

- Fremdkörper im Turn-in-Box (Schnur, Zahnstocher, Spieß usw.)
- Abgabe nach Ablauf des Turn-in-Zeitfensters

- Verwendung anderer Ribeye-Steaks als der vom Veranstalter bereitgestellten
- Ein Steak für einen anderen Teilnehmer zu kochen oder Tickets zu tauschen, um ein Golden Ticket zu erhalten – DQ für beide Cooks

Ancillary-Regeln

- Ancillaries dürfen auf jeder Art von Feuer- oder Hitzequelle zubereitet werden.
- Bestandteile dürfen vorgekocht werden, aber das finale Anrichten muss vor Ort erfolgen.
- Es muss die bereitgestellte Turn-in-Box verwendet werden. Der Deckel muss geschlossen sein. Keine Serviertablets.
- Pro Box nur eine Sorte Ancillary und ein Rezept. Beispielsweise keine zwei unterschiedlichen Chicken-Wing-Geschmacksrichtungen.
- Wenn der Veranstalter ein Serviergefäß bereitstellt, muss dieses verwendet werden.
- Alle Proteine für Ancillaries müssen von den Cooks gestellt werden, sofern im Flyer nichts anderes angegeben ist.
- Turn-in-Boxen dürfen nicht auf den Kopf gestellt werden, damit etwas besser hineinpasst.
- Mindestens 6 einzelne Portionen oder Stücke müssen abgegeben werden, sofern nicht anders angegeben.
- Essbare Garnitur ist optional. Alles im Box muss essbar sein.
- Keine Esswerkzeuge, Zahnstocher, Pipetten, Strohhalme usw. in den Boxen.
- Kleine Plastikbecher oder Serviergefäße sind erlaubt (außer bei internationalen Events gelten Sonderregeln).

Kategorie-spezifische Regeln

Chicken Wings

1. Mindestens 5 Drumettes und 5 Flats müssen abgegeben werden.
2. Die Wings müssen am Knochen sein und getrennt serviert werden.
3. Keine boneless Wings erlaubt.
4. Wings dürfen gewrappt, gefüllt oder glasiert sein.

Desserts

1. Mindestens 6 einzelne Portionen.

Hot Dogs

1. 3 Hot Dogs halbiert oder 6 Portionen.
2. Muss eine Wurst und ein Bun enthalten.
3. Fertig aufgebaut und essbereit für die Judges.

Pizza

1. Eine ganze Pizza mit mindestens 6 Stücken abgeben.

2. Turn-in-Box wird vom Veranstalter gestellt.

Ribs

1. Erlaubt sind Baby Back Ribs oder Spareribs, sofern nicht anders angegeben.
2. Alle Ribs müssen am Knochen sein.
3. Keine Bacon-Wraps oder zusätzliche Proteine.
4. Mindestens 6 einzelne Ribs.
5. Bewertung nach Appearance, Texture, Taste und Overall Impression.
6. Tie-Breaker: Taste, Texture, Appearance, Overall Impression.
7. Keine Garnitur erlaubt.
8. Ribs müssen vor Ort zubereitet werden.

Sandwiches / Burger / Grilled Cheese

1. Burger/Sandwich muss fertig aufgebaut sein.
2. Zwei komplette Burger/Sandwiches abgeben (1 ganz, 1 in 4 Stücke geschnitten).
3. Burger müssen ein Protein-Patty und ein Bun enthalten.
4. Keine Slider erlaubt.

Tacos

1. Mindestens 6 Tacos oder Portionen.
2. Definition: Weiche oder knusprige Hülle, gefaltet oder gerollt und gefüllt.

„Anything with _____“ Regeln

- Die Hauptzutat muss klar der Star des Gerichts sein.
- Bewertung nach Appearance, Creativity, Taste und Execution.
- Tie-Breaker: Taste, Creativity, Appearance, Execution.

„Show“-Regeln

- Show-Kategorien dienen zur öffentlichen Präsentation der Entries.
- Der Veranstalter stellt ein Präsentationsgefäß bereit.
- Zusätzlich müssen 6 Portionen im Turn-in-Box für Blind Judging abgegeben werden.
- Nicht essbare Garnitur ist nur in Show-Kategorien erlaubt.

Shed Style Bloody Mary

- Der Veranstalter stellt 2 Becher/Gefäße bereit.
- Getränke müssen frei stehen können.
- 1 voll garnierter Becher für Appearance/Creativity und 1 ungarynter Becher zum

Verkosten.

- Garnitur auf dem Show-Becher muss nicht essbar sein.
- Keine zusätzlichen Halterungen oder Tablett erlaubt.

Monster Burger

- Präsentationsburger auf bereitgestelltem Präsentationsgefäß plus 1 kompletter Burger, geviertelt, im Turn-in-Box.
- Muss ein Protein-Patty und Bun enthalten.
- Keine Slider erlaubt.
- Burger muss fertig aufgebaut und essbereit sein.

Gründe für Ancillary-DQ

- Markierte Box
- Zu späte Abgabe
- Zu wenige Portionen/Stücke
- Rohe Komponenten (z. B. rohes Hähnchen oder Schwein)
- Fremdkörper im Box
- Verstoß gegen kategorie-spezifische Regeln

SCA Kids Cookoffs

- Altersklassen: 5–8 Jahre und 9–13 Jahre.
- 5–8 Jahre: Eltern dürfen Feuer machen und trimmen, Kinder müssen würzen und grillen.
- 9–13 Jahre: Eltern dürfen Feuer machen, Kinder müssen trimmen, würzen und grillen.
- Standardmäßig werden Schweinekoteletts zubereitet.
- Die Kinderregeln orientieren sich ansonsten an den Erwachsenenregeln.
- Gewinner aller Kids-Events erhalten ein SCA Kids Golden Ticket.

Punkte- und Golden-Ticket-System

Internationale Steak-Punkte

1. Platz = 10 Punkte
2. Platz = 9 Punkte
3. Platz = 8 Punkte
- ...
4. Platz = 1 Punkt

Tie-Breaker:

1. Höchste Gesamtpunktzahl
2. Meiste erste Plätze
3. Meiste Top-10-Platzierungen

Internationale Ancillary-Punkte

1. Platz = 10 Punkte
2. Platz = 9 Punkte
3. Platz = 8 Punkte
- ...
4. Platz = 1 Punkt

Tie-Breaker:

1. Höchste Gesamtpunktzahl
2. Meiste erste Plätze
3. Meiste Top-10-Platzierungen

Golden Tickets

- Der Gewinner jedes SCA-Events erhält ein Golden Ticket.
- Hat der Gewinner bereits eines, wird es weitergegeben.
- Das Ticket kann maximal bis Platz 10 weitergereicht werden.
- Nicht-Mitglieder müssen bis Montag 8 Uhr Central Time Mitglied werden, sonst wird das Ticket zu einem At-Large-Bid.
- Ein Cook kann pro Saison nur ein Golden Ticket gewinnen.
- Bei Gleichstand auf Platz 1 erhalten beide ein Golden Ticket-Angebot.

Qualifikation für die SCA World Championship

Es gibt fünf Wege zur Qualifikation:

1. Gewinn eines Golden Tickets
2. Gewinn eines At-Large-Bids
3. Vorheriger SCA Steak World Champion oder Legend Award Gewinner
4. Vorjahres-Weltmeister Steak oder Ancillary
5. Medizinische Ausnahmegenehmigung durch das Office