



Anmeldung



Butcher Master Challenge

per Mail an: b.pfister@fleischerhandwerk.de

Name : _____

- Herstellung einer Charcuterie Platte**
Legen einer Feinkost-Brunchplatte aus einem allgemeinen Warenkorb und bis zu 3 eigenen, selbst mitzubringenden Zutaten in 90 Minuten.
Montag, 05. Mai 2025
09:45 Uhr
- Herstellung von Fingerfood**
Herstellung von 6 verschiedenen Sorten in unterschiedlicher Ausführung von vorgegebenen Produkten und einem allgemeinen Warenkorb in 140 Minuten.
Montag, 05. Mai 2025
13:00 Uhr
- Zerlegung & Zuschneiden**
Zerlegen und Zuschneiden einer Schulter und ein unbekanntes Teilstück vom Schwein als verkaufsfertiges Produkt. Herstellung einer Bratwurst und Anrichtung aller Produkte dekorativ auf einer Platte in 120 Minuten.
Dienstag, 06. Mai 2025
09:45 Uhr
- Herstellung von küchenfertigen Schmorgerichte**
Herstellung von jeweils 2 gefüllte Braten und 2 gefüllte Rouladen - Varianten für den Verkauf als küchenfertiges Produkt in 120 Minuten.
Dienstag, 06. Mai 2025
13:00 Uhr
- Herstellung einer Schinken- und Bratenplatte**
Legen und Ausgarnierung einer Schinken- und Bratenplatte für 6 Personen aus einem allgemeinen Warenkorb in 45 Minuten. Bis zu 3 Zutaten dürfen selbst mitgebracht werden.
Mittwoch, 07. Mai 2025
09:45 Uhr
- Herstellung von Barbecue-Spezialitäten**
Herstellung von 6 Sorten unterschiedlicher Ausführungen von Barbecue Produkten aus einem allgemeinen Warenkorb in 150 Minuten.
Mittwoch, 07. Mai 2025
12:45 Uhr
- Snack-Kreationen mit Backwaren**
Herstellung von 6 verschiedenen Sorten in unterschiedlicher Ausführung in Verbindung zu Backwaren aus einem allgemeinen Warenkorb in 150 Minuten.
Donnerstag, 08. Mai 2025
09:45 Uhr



Teile uns durch Ankreuzen mit, was deine Herausforderung wird !
Teilnahme an mehreren Disziplinen möglich !
Detaillierte Infos und Checkliste findest du im Anhang.



Anmeldung



Butcher Master Challenge

per Mail an: b.pfister@fleischerhandwerk.de

Sag uns wer du bist:

Anmeldeschluss : 18.04.2025

Vorname: _____

Geburtstag: _____

Nachname: _____

Email-Adresse: _____

Ausbildung : _____

Telefonnummer: _____

Nach der Anmeldung erhält der Teilnehmer eine Rechnung über die Startgebühr in Höhe von 25 Euro vom DFV per E-Mail. Diese Gebühr umfasst den Eintritt zur IFFA für den Wettbewerbstag, ein Mittagessen sowie ein Getränk. Erst nach vollständigem Zahlungseingang ist die Anmeldung verbindlich. Zusätzliche Kosten fallen nicht an.

Lass dich unterstützen !

Wettkampf ist Teamgeist! Damit du dich voll auf deine Disziplin konzentrieren kannst, gibt es die Möglichkeit, bis zu zwei Begleitpersonen mitzunehmen. Deine Unterstützer erhalten eine zusätzliche Eintrittskarte für die IFFA und können dich während der regulären Messezeiten von 09:00 bis 18:00 Uhr anfeuern, motivieren und deine Leistung live miterleben.

Trage hier die Namen deiner Begleitpersonen ein:

1. Begleitperson : _____

2. Begleitperson : _____



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Butcher Master Skills

auf der IFFA 2025 in Frankfurt

Disziplinen





DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Disziplin 1:

Montag, 05.Mai 2025

09:45 Uhr

Herstellung einer Charcuterie Platte - alles für den herzhaften Brunch

(Der Ursprung des Wortes stammt aus dem Französischen, hierbei werden eine Wurst- eine Schinken- und eine Feinkostplatte auf nur einer Platte serviert, Vielerorts wird sie Brunchplatte genannt.)

Der Teilnehmer muss eine Charcuterie Platte legen und garnieren.

Die entnommenen Fleischererzeugnisse aus dem Warenkorb und die bis zu **drei eigenen mitgebrachten Zutaten** müssen verwendet werden und durch die Verarbeitung aufgewertet werden. Es wird ein Warenkorb für alle Teilnehmer bereitgestellt, aus dem der Teilnehmer sich den Bedarf entnehmen darf.

Auf die Wirtschaftlichkeit wird besonderer Wert gelegt, weshalb alles, was nicht verwendet wird, sorgfältig nach Warengruppen sortiert und sofort zum Warenkorb zurückgelegt wird, damit es weiterverwendet werden kann.

Zeitliche Vorgaben:

- 20 Minuten Vorbereitungszeit
- 90 Minuten Arbeitszeit

Teil des Warenkorbs:

- Auswahl an Roh- und Kochschinken, Rohwurst, Brühwurst, rohes Hackfleisch, Schweinerücken, Hüftfilet vom Rind
- Auswahl an Schnitt-, Stück-, Brie- und Frischkäse
- Vielfältige Auswahl an Gemüse und Obst



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Disziplin 2:

Montag, 05.Mai 2025

13:00 Uhr

Herstellen von Fingerfood

Der Teilnehmer hat 24 Stück Fingerfood-Teile herzustellen in der Ausführung:

- Sechs verschiedene Sorten á vier Teile in unterschiedlicher Ausführung
- Jeweils eine Sorte aus Rind-, Schwein- und Hähnchenfleisch, sowie ein vegetarisches Produkt
- Zwei Sorten sind aus dem vorhandenen Material des Warenkorbs frei wählbar

Es wird einen allgemeinen Warenkorb für alle Teilnehmer geben, aus dem sich der Teilnehmer bedienen darf. Es dürfen nur die benötigten Zutaten entnommen werden.

Auf die Wirtschaftlichkeit wird besonderer Wert gelegt, weshalb alles, was nicht verwendet wird, sorgfältig nach Warengruppen sortiert und sofort zum Warenkorb zurückgelegt wird, damit es weiterverwendet werden kann.

Biomüll wird am Tisch gesammelt.

Zeitliche Vorgaben:

- 10 Minuten Vorbereitungszeit
- 140 Minuten Arbeitszeit

Teil des Warenkorbs:

- Auswahl an verschiedenen Molkereiprodukten
- Vielfältige Auswahl an Gemüse und Obst



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Disziplin 3:

Dienstag, 06.Mai 2025

09:45 Uhr

Zerlegung einer Schweine-Schulter und unbekanntes Teilstück

Der Teilnehmer soll eine Schulter vom Schwein und ein unbekanntes Teilstück vom Schwein nach DFV-Schnitt zerlegen.

Die Fleischteile, die beim Auslösen gewonnen werden, sind ladenfertig zuzuschneiden.

Alle anfallenden Abschnitte sind nach GEHA-Sortierung einzuordnen und zur Einsicht bereitzustellen.

Aus einem Teil der Zuschnitte und weiteren Zutaten ist eine gewolfte, kreative Bratwurst herzustellen.

Die verkaufsfertigen Teilstücke und die Bratwurst sind auf einer Platte mit Dekoration anzurichten.

Zeitliche Vorgaben:

- 5 Minuten Vorbereitungszeit
- 120 Minuten Arbeitszeit



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Disziplin 4:

Dienstag, 06.Mai 2025

13:00 Uhr

**Küchenfertige gefüllte Schmorgerichte
je zwei Braten und zwei Varianten Rouladen á 3 Stk.**

Der Teilnehmer muss küchenfertige Schmorgerichte mit jeweils zwei gefüllten Braten und zwei Sorten gefüllten Rouladen á 3 Stk. für den Verkauf mit kleiner Dekoration anrichten.

Es wird einen allgemeinen Warenkorb für alle Teilnehmer geben, aus dem sich der Teilnehmer bedienen darf, was verfügbar ist. Es dürfen nur die benötigten Zutaten entnommen werden.

Auf die Wirtschaftlichkeit wird besonderer Wert gelegt, weshalb alles, was nicht verwendet wird, sorgfältig nach Warengruppen sortiert und sofort zum Warenkorb zurückgelegt wird, damit es weiterverwendet werden kann.

Biomüll wird am Tisch gesammelt.

Zeitliche Vorgaben:

- 10 Minuten Vorbereitungszeit
- 120 Minuten Arbeitszeit

Teil des Warenkorbs:

- Rinderunterschale, Schweinerücken, Schweinekamm
- Schnitt-, Stück-, und Frischkäse
- Vielfältige Auswahl an Gemüse



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Disziplin 5:

Mittwoch, 07.Mai 2025

09:45 Uhr

Herstellung einer Schinken- und Bratenplatte für sechs Personen:

Der Teilnehmer muss eine Schinken- und Bratenplatte für sechs Personen legen und garnieren.

Jeder Teilnehmer **darf bis zu drei eigenen Zutaten** mitbringen und darüber hinaus wird ein Warenkorb für alle Teilnehmer bereitgestellt, aus dem der Teilnehmer sich bedienen darf.

Auf die Wirtschaftlichkeit wird besonderer Wert gelegt, weshalb alles, was nicht verwendet wird, sorgfältig nach Warengruppen sortiert und sofort zum Warenkorb zurückgelegt wird, damit es weiterverwendet werden kann.

Zeitliche Vorgaben:

- 30 Minuten Vorbereitungszeit
- 45 Minuten Arbeitszeit

Teil des Warenkorbs:

- Verschiedene Koch- und Rohschinken, Schweinebraten, Putenschinken, Roastbeef, Rohwurst
- Vielfältige Auswahl an Gemüse und Obst



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Disziplin 6:

Mittwoch, 07.Mai 2025

12:45 Uhr

Herstellung von Barbecue-Spezialitäten für zwei Personen

Der Teilnehmer muss **sechs Grillspezialitäten für zwei Personen (300 – 500gr)** herstellen. Diese sollen auf einer Platte mit Dekoration angerichtet werden.

Es wird einen allgemeinen Warenkorb für alle Teilnehmer geben, aus dem der Teilnehmer sich bedienen darf.

Auf die Wirtschaftlichkeit wird besonderer Wert gelegt, weshalb alles, was nicht verwendet wird, sorgfältig nach Warengruppen sortiert und sofort zum Warenkorb zurückgelegt wird, damit es weiterverwendet werden kann.

Zeitliche Vorgaben:

- 10 Minuten Vorbereitungszeit
- 150 Minuten Arbeitszeit

Teil des Warenkorbs:

- Teilstücke aus dem Schweinekotelett und/oder Schweinekeule, Lammlachse, Teilstücke vom Rind
- Vielfältige Auswahl an Molkereiprodukten, Gemüse und Obst



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Disziplin 7:

Donnerstag, 08.Mai 2025

09:45 Uhr

Snack-Kreationen mit Backwaren

Die Teilnehmer müssen aus einer Auswahl an Backwaren und weiteren Zutaten kreative Snack-Kreationen herstellen. Es sind **sechs verschiedene Sorten à vier Stück** zu fertigen.

Es wird einen allgemeinen Warenkorb für alle Teilnehmer geben, aus dem sich jeder bedienen darf, was verfügbar ist. Es dürfen nur die benötigten Zutaten entnommen werden.

Auf die Wirtschaftlichkeit wird besonderer Wert gelegt, weshalb alles, was nicht verwendet wird, sorgfältig nach Warengruppen sortiert und sofort zum Warenkorb zurückgelegt wird, damit es weiterverwendet werden kann.

Zeitliche Vorgaben:

- 10 Minuten Vorbereitungszeit
- 150 Minuten Arbeitszeit

Teil des Warenkorbs:

- Auswahl an Molkereiprodukten, Gemüse und diversen Fleischteilen und Fleischerzeugnissen
- Diverse Backwaren: Weißbrot, Wraps, Pumpernickel, Minibrötchen, Sandwichscheiben, Mini-Croissants, Brotscheiben

Checkliste

Allgemeine Ausstattung des Wettbewerbsareals

Arbeitstisch (Arbeitsfläche mit Schneideauflage)
Präsentationstische
1 Fleischwolf / Scheffel
2 Aufschnittmaschinen
Kühlschranke
1 Vakuummaschine
1 Mikrowelle
1 Waage
3 Wurstfüller
Tischkutter
Holzspieße
Hygieneartikel (Einweghandschuhe, etc.)
Eurokisten
Einweghandtücher
Abfalleimer
Induktionsherde (doppelt) mit Topf (2l) + Pfanne
Platten für die einzelnen Disziplinen

Arbeitsgeräte/Hilfsmittel

diverse Messer und Schnittwerkzeuge,
Spritzbeutel und Tüllen, Fleischgabel, Sparschäler, Löffel,
Pinself, Dosenöffner, Ausstecher, Fleischzange, Pinzette,
Fleischklopfer, Garn, Schere, Knoblauchpresse,
Pfannenwender, Kochlöffel, Besteck, Schöpflöffel, Garn,
Holzspieße für Fingerfood und Fleischerzeugnisse,
Fingerfood – Schälchen, Fingerfood - Gläschen,
Schlesinger, Litermaß, Garnierwerkzeug,
Kunststoffbehälter, Schüsseln, Schalen

Ausstattung Teilnehmer

Stechschürze
Stechhandschuh
Basecap

***Von den Teilnehmern sind selbst mitzubringen:
(Kosten werden nicht erstattet)***

Berufskleidung:

Arbeitskleidung
Vorbinder
Arbeitsschuhe

Für Disziplinen 1 und 5:

Bis zu 3 Zutaten in Rohzustand nach eigener Wahl, die in ausreichender Menge nachhaltig und wirtschaftlich verwertet werden.



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Einwilligungserklärung zu Foto- und/oder Filmaufnahmen

Ich erkläre mich damit einverstanden, dass im Rahmen der Wettbewerbe auf der IFFA (3.-8.5.2025) in Frankfurt Bilder und/oder Videos von den Teilnehmer/-innen gemacht werden und zur Veröffentlichung

- auf der Homepage des Deutschen Fleischer Verbands. (www.fleischerhandwerk.de)
- in (Print-)Publikationen des Deutschen Fleischer-Verband
- auf der Facebook-Seite des Deutschen Fleischer-Verband
- auf der Instagram und Tiktok Seite des Deutschen Fleischer-Verband

verwendet und zu diesem Zwecke auch abgespeichert werden dürfen. Die Fotos und/oder Videos dienen ausschließlich der Öffentlichkeitsarbeit des Deutschen Fleischer-Verbands.

Ich bin mir darüber im Klaren, dass Fotos und/oder Videos im Internet von beliebigen Personen abgerufen werden können. Es kann trotz aller technischen Vorkehrungen nicht ausgeschlossen werden, dass solche Personen die Fotos und/oder Videos weiterverwenden oder an andere Personen weitergeben.

Ich habe die umseitigen Hinweise gemäß Art. 13 DSGVO gelesen und verstanden.

Diese Einverständniserklärung ist freiwillig und kann gegenüber dem Deutschen Fleischer-Verband jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Sind die Aufnahmen im Internet verfügbar, erfolgt die Entfernung, soweit dies dem Verein möglich ist.

Name des/der Teilnehmer/-in (in Druckbuchstaben)

Ort/Datum

Unterschrift der/des Teilnehmers/-in



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Datenschutzhinweise hinsichtlich der Herstellung und Verwendung von Foto- und/oder Videoaufnahmen gemäß Art. 13 DSGVO

1. Name und Kontaktdaten des/der Verantwortlichen:

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt/M.
Telefon 069/63302-0
E-Mail: info@fleischerhandwerk.de
Website: www.fleischerhandwerk.de

2. Zweck der Verarbeitung:

Die Fotos und/oder Videos dienen ausschließlich der Öffentlichkeitsarbeit des Deutschen Fleischer-Verbands.

3. Rechtsgrundlagen der Verarbeitung:

Die Verarbeitung von Fotos und/oder Videos (Erhebung, Speicherung und Weitergabe an Dritte) erfolgt aufgrund ausdrücklicher Einwilligung des/der Personensorgeberechtigten bzw. des/der Betroffenen, mithin gemäß Art. 6 Abs. 1 Buchstabe a DSGVO. Die Veröffentlichung ausgewählter Bilddateien in (Print)Publikationen der/des Veranstalters/-in sowie auf deren Homepage/Instagram/Tiktok/Facebook-Account o.ä. ist für die Öffentlichkeitsarbeit der/des Veranstalters/-in erforderlich und dient damit der Wahrnehmung berechtigter Interessen der Beteiligten, Art. 6 Abs. 1 Buchstabe f DSGVO.

4. Kategorien von Empfänger/-innen der personenbezogenen Daten:

Die Fotos und/oder Videos werden nicht an Dritte weitergeben.
Zu Zwecken der Öffentlichkeitsarbeit werden sie ggf. auf der Homepage des Deutschen Fleischer-Verbands eingestellt sowie für die Facebook-Seite des Vereins verwendet.

5. Dauer der Speicherung der personenbezogenen Daten:

Fotos- und/oder Videos, welche für die Zwecke der Öffentlichkeitsarbeit des Deutschen Fleischer-Verband gemacht werden, werden vorbehaltlich eines Widerrufs der Einwilligung des/der Betroffenen auf unbestimmte Zeit zweckgebunden gespeichert.

6. Widerrufsrecht bei Einwilligung:

Die Einwilligung zur Verarbeitung der Fotos und/oder Videos kann jederzeit für die Zukunft widerrufen werden. Die Rechtmäßigkeit, der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Datenverarbeitung wird durch diesen nicht berührt.

7. Betroffenenrechte:

Nach der Datenschutzgrundverordnung stehen Ihnen folgende Rechte zu:

a) Werden ihre personenbezogenen Daten verarbeitet, so haben sie das Recht Auskunft über die zu ihrer Person gespeicherten Daten zu erhalten (Art. 15 DSGVO).

b) Sollten unrichtige personenbezogene Daten verarbeitet werden, steht Ihnen ein Recht auf Berichtigung zu (Art. 16 DSGVO).

c) Liegen die gesetzlichen Voraussetzungen vor, so können Sie die Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung verlangen, sowie Widerspruch gegen die Verarbeitung einlegen (Art. 17, 18, 21 DSGVO).

d) Wenn Sie in die Datenverarbeitung eingewilligt haben oder ein Vertrag zur Datenverarbeitung besteht und die Datenverarbeitung mithilfe automatisierter Verfahren durchgeführt wird, steht Ihnen gegebenenfalls ein Recht auf Datenübertragbarkeit zu (Art. 20 DSGVO).

Sollten Sie von den genannten Rechten Gebrauch machen, prüft der/die Verantwortliche, ob die gesetzlichen Voraussetzungen hierfür vorliegen. Weiterhin besteht ein Beschwerderecht bei den Landesbeauftragten für Datenschutz des Landes Hessen.



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

**– Butcher Master Challenge –
auf der IFFA 2025 in Frankfurt**

Richtlinien



– Butcher Master Challenge –

Der Wettbewerb "**Butcher Master Challenge**" ist ein Präsenzwettbewerb im Rahmen der IFFA 2025, der das herausragende handwerkliche Können im Fleischerhandwerk in den Mittelpunkt stellt.

I. Zielsetzung

1. Folgende Ziele sollen dadurch erreicht werden.

1. Der Wettbewerb "Butcher Master Challenge" verfolgt das Ziel, das handwerkliche Können im Fleischerhandwerk zu stärken und der Öffentlichkeit auf hochkarätigem Niveau zu präsentieren.
2. Weitere Ziele sind die öffentlichkeitswirksame Darstellung der Fähigkeiten der Teilnehmer, die Förderung von Kreativität und Innovation im Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere Fleischerzeugnissen, sowie die Inspiration für Nachwuchstalente und Fachkräfte im Handwerk.

II. Ausrichter und Organisation

1. Der Wettbewerb wird veranstaltet vom Deutschen Fleischer-Verband (DFV e.V.) in Zusammenarbeit mit der Frankfurter Bäcker- und Fleischerfachschule J.A. Heyne.
2. Der Wettbewerb wird unterteilt in 7 unabhängigen Disziplinen, die zeitlich getrennt voneinander von Montag, 05.Mai 2025 bis Donnerstag, 08.Mai 2025 stattfinden.

III. Wettbewerbsstruktur und Disziplinen

1. Der Wettbewerb besteht aus sieben unabhängigen Disziplinen.
2. Die Teilnehmer/innen können sich für eine, mehrere oder alle Disziplinen anmelden.
3. Jede Disziplin wird getrennt voneinander durchgeführt und bewertet.
4. Die Wettbewerbe finden an verschiedenen Tagen und Uhrzeiten statt, die sie dem Anmeldeformular entnehmen.
5. Die Disziplinen des Wettbewerbs sind:
 - a. Charcuterieplatte - alles für den herzhaften Brunch
 - b. Schweine-Schulter und ein weiteres Fleischstück zerlegen, Bratwurst herstellen und präsentieren
 - c. Herstellen von Fingerfood
 - d. Küchenfertige gefüllte Schmorgerichte herstellen
 - e. Herstellen einer Schinken- und Bratenplatte
 - f. Herstellung von BBQ-Spezialitäten
 - g. Snack-Kreationen mit Backwaren

IV. Teilnahmebedingungen

1. Der Wettbewerb ist offen für alle Interessierten.
2. Empfohlene Qualifikation ist eine abgeschlossene Ausbildung im Fleischerhandwerk.
3. Die Startgebühr beträgt 25 Euro pro Wettbewerb, inklusive Eintritt zur IFFA für den Wettbewerbstag und beinhaltet ein Mittagessen und ein Getränk.
4. Die Anmeldung erfolgt über das offizielle DFV-Anmeldeformular.
5. Nach der Anmeldung erhält der Teilnehmer eine Rechnung über die Startgebühr mit der Bankverbindung per E-Mail vom Veranstalter (DFV e.V.). Erst nach vollständigem Zahlungseingang ist die Teilnahme verbindlich bestätigt.
6. Es fallen keine zusätzlichen Kosten über die Startgebühr hinaus an.

V. Ablauf, Zeitplan, Prämierung und Bekanntgabe der Ergebnisse

1. Jede Disziplin hat eine festgelegte Vorbereitungs- und Wettbewerbszeit.
2. Die Bewertung erfolgt direkt nach Abschluss der jeweiligen Disziplin.
3. Die Siegerehrung findet am Nachmittag des jeweiligen Wettkampftages auf dem Wettbewerbsareal des DFV statt.
4. Die Platzierung erfolgt folgendermaßen:
 - a. Der erste bis dritte Platz wird mit Medaillen ausgezeichnet.
 - b. Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde.
 - c. Die Ergebnisse werden über die Kanäle des DFV veröffentlicht und gegebenenfalls von der anwesenden Presse kommuniziert.

VI. Bewertung und Jury

1. Die Jury setzt sich aus Experten/innen des Fleischerhandwerks zusammen.
2. Die Jury gewährleistet eine fachlich fundierte und faire Beurteilung der Wettbewerbsleistungen.
3. Die Wettbewerbe werden nach folgenden Hauptkriterien bewertet:
 1. Fachliche Qualität und Originalität
 2. Handwerkliches Können/Technik
 3. Dekorative Präsentation
 4. Nachhaltiges Arbeiten und Wirtschaftlichkeit
4. Die Gewichtung der Kriterien variiert je nach Disziplin

VII. Bereitstellung von Materialien und Checkliste

1. Der Warenkorb, Arbeitsmaterialien und Hilfsmittel für jeden Wettbewerb werden vom Veranstalter gestellt.
2. Arbeitskleidung ist vom Teilnehmer mitzubringen. Eine detaillierte Checkliste wird bereitgestellt.
3. Zusätzliche Geräte, weitere Waren oder Produkte sowie eigene Gewürze sind nicht gestattet, es sei denn, dies ist explizit in der jeweiligen Wettbewerbsbeschreibung erlaubt und gewünscht.

VIII. Datenschutz und rechtliche Hinweise

1. Ein Datenschutzblatt liegt der Anmeldung bei.
2. Der Veranstalter übernimmt keine Haftung für technische Probleme oder höhere Gewalt.
3. Änderungen am Wettbewerb bleiben vorbehalten.
4. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.