# Bell Barbecue Single Masters

SWISS BARBECUE ASSOCIATION

BBQ MASTERS SINGLE SERIES

## Beef 19 Basel

### Rangliste Halbfinal Lauf 1

**15. September 2019**

| Rang | Rangliste | A | B | C | D | Total | Endnote gewichtet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Wälchli Hansruedi, Zürich | 17 | 23 | 22 | 21 | 83 | 85.00 |
| **2** | Bomonti Daniel, Ipsach | 18 | 22 | 20 | 19 | 79 | 80.30 |
| **3** | Russenberger Markus, Mauren | 20 | 21 | 19 | 20 | 80 | 79.80 |
| **4** | Barmettler Patrick, Buochs | 21 | 20 | 19 | 19 | 79 | 78.60 |
| **5** | Lüdi Jennifer, Reconviller | 20 | 20 | 20 | 17 | 77 | 77.90 |
| **6** | Beugger Andy, Alschwil | 18 | 20 | 20 | 17 | 75 | 76.50 |
| **7** | Kramer Gabriele, Zofingen | 21 | 18 | 20 | 16 | 75 | 75.50 |
| **8** | Knedel Mirko, Rheinfelden | 21 | 19 | 18 | 18 | 76 | 75.30 |
| **9** | Troxler Pius, Ettiswil | 17 | 20 | 18 | 17 | 72 | 73.00 |
| **10** | Heiser Monique, Selzach | 22 | 16 | 17 | 16 | 71 | 69.60 |

Qualifiziert für den Final

**Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:**

| Kriterium: | Gewichtung: |
|---|---|
| A - Aussehen des Gesamtgerichtes | 0.70 |
| B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles | 1.20 |
| C - Geschmack des Hauptbestandteiles | 1.40 |
| D - Geschmack + Garstufe der Beilagen | 0.70 |

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 27

# Bell Barbecue Single Masters

SWISS BARBECUE ASSOCIATION

BBQ MASTERS SINGLE SERIES

## Beef 19 Basel

### Rangliste Halbfinal Lauf 2

**15. September 2019**

| Rang | Rangliste | A | B | C | D | Total | Endnote gewichtet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Kern Tanja, Niederwangen | 24 | 23 | 23 | 22 | 92 | 92.00 |
| **2** | Eisenring Andreas, Bonstetten | 24 | 24 | 21 | 19 | 88 | 88.30 |
| **3** | Hessami Mani, Biel-Benken | 20 | 23 | 21 | 19 | 83 | 84.30 |
| **4** | Roth Christian, Laufen | 21 | 20 | 21 | 21 | 83 | 82.80 |
| **5** | Keller Claudia, Deitingen | 21 | 20 | 21 | 20 | 82 | 82.10 |
| **6** | Hergott Nicolas, Olten | 18 | 22 | 19 | 19 | 78 | 78.90 |
| **7** | Rütti Thomas, Düdingen | 19 | 20 | 18 | 18 | 75 | 75.10 |
| **8** | Honegger Martina, Flaach | 20 | 18 | 18 | 19 | 75 | 74.10 |
| **9** | Erb David, Reinach | 24 | 15 | 18 | 20 | 77 | 74.00 |
| **10** | Costa Raphael, Conthey | 17 | 15 | 17 | 15 | 64 | 64.20 |

Qualifiziert für den Final

**Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:**

| Kriterium: | Gewichtung: |
|---|---|
| A - Aussehen des Gesamtgerichtes | 0.70 |
| B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles | 1.20 |
| C - Geschmack des Hauptbestandteiles | 1.40 |
| D - Geschmack + Garstufe der Beilagen | 0.70 |

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 27

# Bell Barbecue Single Masters

SWISS BARBECUE ASSOCIATION

BBQ MASTERS SINGLE SERIES

## Beef 19 Basel

### Rangliste Halbfinal Lauf 3

### 15. September 2019

| Rang | Rangliste | A | B | C | D | Total | Endnote gewichtet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Thommen Monika, Dulliken | 24 | 25 | 24 | 23 | 96 | 96.50 |
| **2** | Hugenin Raymond, Wolfwil | 21 | 24 | 21 | 21 | 87 | 87.60 |
| **3** | Heinzer Lyn, Hersberg | 21 | 23 | 22 | 20 | 86 | 87.10 |
| **4** | Reichen Rolf, Basel | 18 | 24 | 22 | 21 | 85 | 86.90 |
| **5** | Heinz Rita, Fischbach-Göslikon | 23 | 18 | 20 | 24 | 85 | 82.50 |
| **6** | Nötzli Mario, Erlinsbach | 21 | 18 | 21 | 21 | 81 | 80.40 |
| **7** | Bürgler Rolf, Illgau | 19 | 20 | 20 | 18 | 77 | 77.90 |
| **8** | Roos Florian, Hettlingen | 17 | 21 | 19 | 19 | 76 | 77.00 |
| **9** | Jankovic Tanja, Bülach | 21 | 18 | 18 | 16 | 73 | 72.70 |
| **10** | Rubio Melisa, Basel | 16 | 21 | 18 | 14 | 69 | 71.40 |

Qualifiziert für den Final

**Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:**

| Kriterium: | Gewichtung: |
|---|---|
| A - Aussehen des Gesamtgerichtes | 0.70 |
| B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles | 1.20 |
| C - Geschmack des Hauptbestandteiles | 1.40 |
| D - Geschmack + Garstufe der Beilagen | 0.70 |

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 27

# Bell Barbecue Single Masters

SWISS BARBECUE ASSOCIATION

BBQ MASTERS SINGLE SERIES

## Beef 19 Basel

### Rangliste Halbfinal Lauf 4

### 15. September 2019

| Rang | Rangliste | A | B | C | D | Total | Endnote gewichtet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Jeger Markus, Meltingen | 23 | 23 | 22 | 19 | 87 | 87.80 |
| **2** | Bezdil Vasyl, Gränichen | 21 | 21 | 23 | 20 | 85 | 86.10 |
| **3** | Horst André, Diessbach b. Büren | 24 | 21 | 20 | 21 | 86 | 84.70 |
| **3** | Wyss Praveen, Subingen | 21 | 21 | 22 | 20 | 84 | 84.70 |
| **5** | Keller Daniel, Deitingen | 23 | 20 | 21 | 21 | 85 | 84.20 |
| **6** | Straub Patrick, Hersberg | 21 | 18 | 19 | 25 | 83 | 80.40 |
| **7** | Inacio Paulo, Neuenhof | 18 | 21 | 21 | 17 | 77 | 79.10 |
| **8** | Inacio Glatyenn, Neuenhof | 20 | 19 | 20 | 19 | 78 | 78.10 |
| **9** | Steingruber Bruno, Herisau | 20 | 21 | 18 | 19 | 78 | 77.70 |
| **10** | Holenstein Dario, Balterswil | 19 | 20 | 18 | 18 | 75 | 75.10 |

Qualifiziert für den Final

**Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:**

| Kriterium: | Gewichtung: |
|---|---|
| A - Aussehen des Gesamtgerichtes | 0.70 |
| B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles | 1.20 |
| C - Geschmack des Hauptbestandteiles | 1.40 |
| D - Geschmack + Garstufe der Beilagen | 0.70 |

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 27

# Bell Barbecue Single Masters

SWISS BARBECUE ASSOCIATION

BBQ MASTERS SINGLE SERIES

## Beef 19 Basel

### Rangliste Halbfinal Lauf 5

**15. September 2019**

| Rang | Rangliste | A | B | C | D | Total | Endnote gewichtet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Hämmerle Stefan, Uebersaxen | 24 | 21 | 22 | 24 | 91 | 89.60 |
| **2** | Zingg Rita, Hinterkappelen | 21 | 21 | 23 | 23 | 88 | 88.20 |
| **3** | Bruenisholz Jean-Francois, Selzach | 21 | 24 | 19 | 22 | 86 | 85.50 |
| **4** | Dronjak Stevan, St. Gallen | 21 | 21 | 21 | 21 | 84 | 84.00 |
| **5** | Weiermann Daniel, Wyssachen | 21 | 20 | 21 | 20 | 82 | 82.10 |
| **6** | Vargas Rodirgo, Montreux | 19 | 21 | 20 | 19 | 79 | 79.80 |
| **7** | Devaux Reto, Nidau | 20 | 19 | 20 | 20 | 79 | 78.80 |
| **8** | Hard Michael, Mezieres | 18 | 18 | 20 | 21 | 77 | 76.90 |
| **9** | Weiermann Boris, Wyssachen | 21 | 20 | 18 | 17 | 76 | 75.80 |
| **10** | Heinzer Koni, Illgau | 21 | 18 | 18 | 20 | 77 | 75.50 |

Qualifiziert für den Final

**Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:**

| Kriterium: | Gewichtung: |
|---|---|
| A - Aussehen des Gesamtgerichtes | 0.70 |
| B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles | 1.20 |
| C - Geschmack des Hauptbestandteiles | 1.40 |
| D - Geschmack + Garstufe der Beilagen | 0.70 |

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 27

# Bell Barbecue Single Masters

SWISS BARBECUE ASSOCIATION

BBQ MASTERS SINGLE SERIES

## Beef 19 Basel

### Rangliste Halbfinal Lauf 6

### 15. September 2019

| Rang | Rangliste | A | B | C | D | Total | Endnote gewichtet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Bruyaka Sergej, Birsfelden | 21 | 21 | 23 | 23 | 88 | 88.20 |
| **2** | Stohler Beat, Bottmingen | 21 | 21 | 23 | 22 | 87 | 87.50 |
| **3** | Egli Mathias, Naters | 20 | 24 | 21 | 20 | 85 | 86.20 |
| **4** | Stocker Eli, Schönaich | 21 | 21 | 21 | 20 | 83 | 83.30 |
| **5** | Russheim Robert, Rheinfelden | 22 | 21 | 21 | 18 | 82 | 82.60 |
| **6** | Schmidlin Nicolas, Derendingen | 20 | 20 | 21 | 18 | 79 | 80.00 |
| **7** | Dietrich Dominik, Herisau | 20 | 20 | 19 | 17 | 76 | 76.50 |
| **8** | Stohler Karl, Münchenstein | 18 | 15 | 21 | 21 | 75 | 74.70 |
| **9** | Rütti Martin, Flawil | 16 | 19 | 19 | 20 | 74 | 74.60 |
| **10** | Wespi Melanie, Dallenwil | 21 | 17 | 19 | 18 | 75 | 74.30 |

Qualifiziert für den Final

**Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:**

| Kriterium: | Gewichtung: |
|---|---|
| A - Aussehen des Gesamtgerichtes | 0.70 |
| B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles | 1.20 |
| C - Geschmack des Hauptbestandteiles | 1.40 |
| D - Geschmack + Garstufe der Beilagen | 0.70 |

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 27

# Bell Barbecue Single Masters

SWISS BARBECUE ASSOCIATION

BBQ MASTERS SINGLE SERIES

## Beef 19 Basel

### Rangliste Halbfinal Lauf 7

### 15. September 2019

| Rang | Rangliste | A | B | C | D | Total | Endnote gewichtet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Wild Martin, Dietikon | 24 | 24 | 26 | 24 | 98 | 98.80 |
| **2** | Gutzwiller Evelyne, Hersberg | 23 | 23 | 23 | 23 | 92 | 92.00 |
| **3** | Kaiser Reto, Heiligkreuz | 23 | 21 | 24 | 21 | 89 | 89.60 |
| **4** | Hilty Damien, Küttigen | 25 | 21 | 21 | 21 | 88 | 86.80 |
| **5** | Klausner Daniel, Wohlenschwil | 21 | 20 | 22 | 21 | 84 | 84.20 |
| **6** | Bolliger Patricia, Basel | 18 | 20 | 23 | 18 | 79 | 81.40 |
| **7** | Manser Céline, Glattfelden | 22 | 19 | 21 | 17 | 79 | 79.50 |
| **8** | Kern Daniel, Niederwangen | 20 | 18 | 19 | 19 | 76 | 75.50 |
| **9** | Brodbeck Judith, Uttigen | 18 | 20 | 18 | 18 | 74 | 74.40 |
| **10** | Willemin Rita, Biel | 17 | 15 | 18 | 18 | 68 | 67.70 |

Qualifiziert für den Final

**Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:**

| Kriterium: | Gewichtung: |
|---|---|
| A - Aussehen des Gesamtgerichtes | 0.70 |
| B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles | 1.20 |
| C - Geschmack des Hauptbestandteiles | 1.40 |
| D - Geschmack + Garstufe der Beilagen | 0.70 |

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 27