

Coop Dietikon, BELL BBQ Single Masters 2023

Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:

Kriterium:	Gewichtung:
A - Aussehen des Gesamtgerichts	0.70
B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteils	1.20
C - Geschmack des Hauptbestandteils	1.40
D - Geschmack + Garstufe der Beilage	0.70



Rang	Teilnehmer	Ort	A	B	C	D	Sauce	Total	Totalgewicht	Laufnummer
1	Peter Rohner	Riniken	23	23	22	21	19,00	89	89,20	1
2	Meier Pascal	Hägendorf	21	22	22	22	22,00	87	87,30	3
3	Martin Michael	Basel	20	23	21	21	19,00	85	85,70	2
4	Meier Silvan	Olten	21	22	21	20	20,00	84	84,50	4
5	Meier Matthias	Olten	20	22	22	18	18,00	82	83,80	4
6	Michael Wischenbart	Geroldswil	23	19	21	21	19,00	84	83,00	1
7	Nicola Fust	Winterthur	20	21	22	17	19,00	80	81,90	3
8	Mohammed Mosa	Langendorf	19	21	21	19	15,00	80	81,20	1
9	Rosane Tshialamina Leuthold	Geroldswil	17	21	21	20	18,00	79	80,50	4
10	Daniel Klausner	Wohlenschwil	19	20	21	19	19,00	79	80,00	1
11	Ana Jacob	Dietikon	20	20	20	17	19,00	77	77,90	2
12	Mathias Wischenbart	Dietikon	18	20	20	18	15,00	76	77,20	1
13	Heinzer Lyn	Itingen	20	18	20	18	17,50	76	76,20	2
14	Remo Amrein	Basel	18	19	19	20	18,00	76	76,00	2
15	Domenico De Vito	Unterlunkhofen	19	17	19	19	18,00	74	73,60	1
16	Henoc Walter Leuthold	Geroldswil	18	18	19	18	16,00	73	73,40	4
17	Peter Seiler	Dietikon	18	18	18	18	3,00	72	72,00	2
18	HAMANN Gerd	Bremgarten	16	19	18	17	16,00	70	71,10	2
19	Guicherme Alexandre	Dietikon	18	19	19	11	19,00	67	69,70	2
20	Kasper Andy	Oberrieden	17	17	17	18	20,00	69	68,70	3
21	Sasa Ristic	Dietikon	18	17	16	15	16,00	66	65,90	1
22	Yannik Zimmermann	Hägendorf	15	15	16	16	16,00	62	62,10	3

Tag der Auswertung

Samstag, 10. Juni 2023

Qualifiziert sind die Sieger der Ablösungen. Wenn nicht alle Finalplätze besetzt sind, zusätzlich die besten Zweitplatzierten.

Gelb = für den Finaltag qualifiziert

Grün = beste Saucen-Wertung des Tages, für den Finaltag qualifiziert