

Bell BBQ Single Masters



Bachenbülach

Gesamtrangliste

25. Mai 2019

Rang	Name	A	B	C	D	Total	Endnote gewichtet
1	Pluess Marco, Stadel	24	21	23	23	91	90.30
2	Kauk Janine, Basel	21	23	23	18	85	87.10
3	Céline Manser, Glattfelden	17	21	23	20	81	83.30
4	Schmid Dominik, Bachenbülach	21	18	21	21	81	80.40
5	Fust Salome, Zürich	18	20	21	20	79	80.00
6	Abren Afonso Sara, Neuenhof	18	20	21	20	79	80.00
7	Malinov Darko, Bülach	20	18	21	20	79	79.00
8	Pulipo Nathalie, Bülach	20	20	20	18	78	78.60
9	Ruzic Mateo, Bülach	20	18	20	21	79	78.30
10	Löpfe Thomas, Glattfelden	23	20	18	18	79	77.90
11	Jankovic Tanja, Bülach	20	20	18	20	78	77.20
12	Fust Daniela, Amriswil	18	20	20	18	76	77.20
13	Balcarcel Roger, Bülach	23	17	20	18	78	77.10
14	Fust Fabian, Winterthur	20	17	21	18	76	76.40
15	Manser Daniel, Glattfelden	21	17	20	18	76	75.70
16	Afonso I Nacio Paulo, Neuenhof	26	15	17	21	79	74.70
17	Tesic Milu, Zürich	18	17	20	17	72	72.90
18	Bel Hadj Rabhia, Bachenbülach	17	21	17	17	72	72.80
19	Meneguz Julian, Wangen	20	18	18	17	73	72.70
20	Jankovic Igor, Bülach	18	18	20	15	71	72.70
21	Radicchi Janni, Lenzburg	17	21	18	14	70	72.10
22	Reinisch Marco, Muhen	21	18	18	15	72	72.00
23	Singh Jasdeep, Hochfelden	17	20	17	17	71	71.60
24	Luma Elvira, Bülach	20	15	18	18	71	69.80
25	Wick Verena, Embrach	18	17	17	17	69	68.70
26	Orec Leo, Bülach	17	15	18	18	68	67.70
27	Rushiti Enorit, Weiach	18	17	17	15	67	67.30
28	Troll Felix, Bülach	20	12	18	15	65	64.10
29	Oertli Michael, Steinmaur	17	12	18	18	65	64.10
30	Bussmann Monika, Bachenbülach	18	17	15	14	64	63.80

Qualifiziert für den Finaltag vom 15.09.2019 an der Beef in Basel

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

Sieger des Saucen Contests an diesem Tag

Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:

Rang Name	A	B	C	D	Total	Endnote gewichtet
------------------	----------	----------	----------	----------	--------------	------------------------------

Kriterium:

- A - Aussehen des Gesamtgerichtes
- B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles
- C - Geschmack des Hauptbestandteiles
- D - Geschmack + Garstufe der Beilagen

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 27
 Maximale Punktzahl im Saucen Contest = 30