

# Bell BBQ Single Masters



Biel

## Gesamtrangliste

31. Mai 2019

Rang	Name	A	B	C	D	Total	Endnote gewichtet	Saucen Contest
1	Bomonti Daniel, Ipsach	22	21	22	25	90	88.90	22.00
2	Gutzwiller Evelyne, Hersberg	24	23	21	21	89	88.50	23.50
3	Leuenberger Christian, Egerkingen	20	24	22	21	87	88.30	21.50
4	Horst Andre, Diessbach bei Büren	24	21	21	19	85	84.70	0.00
5	Schild Denes, Biel	21	20	20	21	82	81.40	20.50
6	Straub Patrick, Hersberg	21	20	21	19	81	81.40	0.00
7	Gonzalez Lauro, Diessbach	14	24	22	16	76	80.60	19.00
8	Martin Michael, Basel	17	22	21	18	78	80.30	19.00
9	Schärer Stefan, Grenchen	21	19	21	19	80	80.20	21.00
10	Glauser Ivan, Hinterkappelen	20	21	20	18	79	79.80	17.00
11	Dysli Yanic, Diessbach	17	23	19	17	76	78.00	18.00
12	Ryser Alfred, Biel	17	20	20	19	76	77.20	17.00
13	Petrelli Jimmi, Orpund	16	20	20	20	76	77.20	0.00
14	Dysli Mael, Diessbach	18	19	21	17	75	76.70	18.50
15	Pennors Gael, Biel	23	18	18	17	76	74.80	0.00
16	Zingg Rita, Hinterkappelen	21	15	18	23	77	74.00	21.00
17	Zingg Dani, Hinterkappelen	19	18	18	18	73	72.70	18.50
18	Di Lisi Fabrizio, Biel	18	18	19	16	71	72.00	0.00
19	Sayur Makbule, Biel	19	18	17	18	72	71.30	18.50
20	Fadime Ince, Biel	17	17	20	15	69	70.80	0.00
21	Zurcher Jérémie, Villeret	14	16	19	15	64	66.10	0.00
22	Kunz Wyttenbach Natascha, Orpund	18	16	17	15	66	66.10	15.00
23	Sefaj Gülsan, Biel	18	15	17	16	66	65.60	19.00
24	Gradyean John, Bienne	15	15	15	15	60	60.00	0.00
25	Aebischer Stephan, Biel	15	12	15	16	58	57.10	0.00
26	Gut Pascal, Biel	0	0	0	0	0	0.00	0.00

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:

Kriterium:

Gewichtung:

A - Aussehen des Gesamtgerichtes

0.70

B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles

1.20

<b>Rang Name</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>Total</b>	<b>Endnote gewichtet</b>	<b>Saucen Contest</b>
C - Geschmack des Hauptbestandteiles							1.40
D - Geschmack + Garstufe der Beilagen							0.70

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 27

Maximale Punktzahl im Saucen Contest = 30