

## Reglement für den Felsberger Schlamuz 2026

### 1. Sinn und Zweck dieses Reglements

Dieses Reglement regelt die Zusammenarbeit zwischen dem Verein eulenwelt; Agentur für innovative Kultur (nachstehend OK genannt) und den mitwirkenden EssstandbetreiberInnen (nachstehend KöchInnen genannt).

### 2. Organisationskomitee des Vereins eulenwelt; Agentur für innovative Kultur

Die Vorbereitung und organisatorische Durchführung der Veranstaltung obliegt dem OK. Bei Fragen und Unstimmigkeiten wird ausschliesslich das OK kontaktiert.

Am Montag der Woche vom Schlamuz findet die KöchInnen Sitzung statt. Sie ist verbindend, und wer nicht selbst anwesend sein kann, muss eine Stellvertretung organisieren.

An dieser Sitzung wird festgelegt, welche Variante durchgeführt wird. Die Schlechtwetter Variante wird im *Punkt 10* genau deklariert.

### 3. Zeitpunkt und Dauer des Festes

Der Felsberger Schlamuz findet in der ersten Woche des Septembers 2026 statt. Die Essensausgabe ist zwischen 17 und 22 Uhr, und der Barbetrieb läuft bis 24 Uhr.

### 4. Auf-und Abbauzeiten

Der eigene Stand kann ab 15 Uhr des Veranstaltungstages aufgebaut, und ab 22 Uhr wieder abgebaut werden. Vorzeitiges Verlassen ist nicht erwünscht. Tische und Strom werden vom OK gestellt.

### 5. Festareal

Der Schlamuz findet auf dem gesamten Felsberger Gemeindeplatz statt. Damit ist das autofreie Areal um das Gemeindehaus gemeint.

Es dürfen keine Stände vor die Tiefgarageneinfahrt der Schulstrasse aufgestellt werden und auch der Verbindungsweg zwischen Schulstrasse zum Unter Feld muss frei bleiben. Auf die Linde, sowie der Bepflanzung, ist Rücksicht zu nehmen.

### 6. Bewilligung zur Benützung des öffentlichen Grundes

Die Gemeinde hat die Benützung des öffentlichen Gemeindeplatzes bewilligt.

Das OK erteilt wiederum den Standbetreibern die Bewilligung für ihren Platz. Dieser ist nicht übertragbar oder untervermietbar.

Das OK weist jedem Koch seinen Pavillon/Platz zu und organisiert die Festwirtschaft.

Die Stände dürfen nur in der vordefinierten Fläche aufgestellt werden.

### 7. Sicherheit

Das OK sowie die KöchInnen halten sich strikt an die Sicherheitsauflagen. Die Fluchtwege, Wegweiser sowie Freiräume auf dem gesamten Areal müssen eingehalten werden!

Es dürfen nur kontrollierte Gasflaschen fürs Zubereiten der Speisen benutzt werden! Das heisst konkret, dass die Gasflaschen eine Vignette oder Kontrollbescheinigung vorzuweisen haben.

Wer mit einem Grill kocht, muss genügend Abstand zu brennbaren Sachen einhalten!

Die Kochutensilien, Lebensmittel sowie die oben genannte Gasflasche, müssen in einem ordentlichen und sauberen Zustand sein. Bitte haltet die Hygienemassnahmen ein!

Im Sinne des Jugendschutzes wird die Festwirtschaft kein Alkohol unter 18 - bzw. 16-Jährigen ausschenken.

## 8. Infrastruktur vor Ort

Vorzugsweise soll mit Gas gekocht werden, da es nur ein gewisses Stromkontingent vor Ort gibt. **Der Tisch wird gestellt.** Nur das Pavillon und die Kochutensilien müssen mitgebracht werden, wie zBsp. Kühlgelegenheiten, Ablagen, Wärmehalter, Kochutensilien wie Pfannen, Gasflasche usw.

Eine Abwaschstationen ist vorhanden, und dort können die Gäste sowie die Köche ihre Utensilien abwaschen und abtrocknen. Es ist auf einen sorgfältigen Umgang mit dem Wasser und Zubehör zu achten.

**Der Boden wird vom OK abgedeckt.** Jeder Stand bekommt ein grosses Glas, wo die Gäste die Jetons reinwerfen können.

Jeder Stand soll einen eigenen Abfallkorb vorweisen und mithelfen, den Platz sauber und ordentlich zu halten.

Die Festwirtschaft mit Getränken wird vom Verein eulenwelt; Agentur für innovative Märkte geführt. Diese stellt die dazu benötigten Festwirtschaftstische sowie Barbetrieb auf.

## 9. Versicherung

Die Versicherung ist Sache der KöchInnen. Bitte kontrolliert selbstständig, wie und was bei euch versichert ist.

JedeR ist für eine aktuelle und abdeckende Versicherung selbst zuständig.

Das OK hat für diesen Tag eine Veranstaltungsversicherung abgeschlossen.

## 10. Schlechtwetter Variante

An der KöchInnen Sitzung wird entschieden, ob der Schlamuz regulär durchgeführt, oder ob die Schlechtwetter Variante eingesetzt wird.

Ist das Wetter zu unbeständig, wird am Schlamuztag, den 04.09, ein Verkauf der Speisen angeboten.

Die KöchInnen verkaufen dann ihre fertig abgepackten Speisen vor Ort.

Das OK stellt die Infrastruktur des Verkaufplatzes auf. Der Teilnehmerbeitrag wird von CHF 60 auf CHF 45 vergünstigt.

## 11. Speisen und Lebensmittel

Es werden kleine Portionen abgegeben, damit sich die Gäste durch das Angebot schlemmen können. Jeder Koch sollte für ca. 50-80 Portionen kochen. Daher müssen die Standbetreiber ihr Essenangebot gut kalkulieren!

Die Speisen sind vorzugsweise in dem mitgebrachten Geschirr zu schöpfen.

Diejenigen die kein eigenes Geschirr dabeihaben, können bei der Festwirtschaft ein Set kaufen.

Es ist auf eine gründliche Hygiene zu achten: häufiges Händewaschen ist hygienischer als 4 Stunden die gleichen Handschuhe zu tragen! Wer die Speisen warmhalten muss, soll an eine geeignete Bedeckung denken.

Die Gesetzlichen Grundlagen des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden müssen durchgelesen werden. Du findest sie als PDF auf [www.eulenwelt.ch](http://www.eulenwelt.ch).

## 12. Abrechnung

Die Besuchenden beziehen beim OK/Festwirtschaft Jetons im Wert **von CHF 5** (eine Portion kostet dementsprechend CHF 5). Diese können beim Stand gegen Essen eingetauscht werden. Das OK kann zwischendurch die Jetons einsammeln kommen, und nach 22 Uhr werden die Jetons in Geld umgerechnet. Der Betrag wird entweder in Bar oder per Twint überreicht. Es werden nur die Originaljetons gegen Geld eingetauscht.

## 13. Reinigung des Areals



Jeder Koch achtet auf seine Ordnung um und am Platz. Der Abfall wird vom Koch selbständig entsorgt. Er hinterlässt den Platz ordentlich und sauber.  
Das OK übernimmt die Abschlussreinigung.

Felsberg, 05. Februar 2026