



16. Kongress der United Nations of Ju Jitsu

25. September 2006

Lehrgang und internationale UNJJ-Meisterschaften in Griechenland Halkidiki-Sithonia Porto Carras Grand Resort vom 27.09.2007 bis 04.10.2007

Der „Deutsche Jiu Jitsu Bund“ bietet sich an, den 16. Kongress der UNJJ in Zusammenarbeit mit unseren griechischen Freunden, in Griechenland – Chalkidiki auszurichten.



Der 7. UNJJ Kongress mit Lehrgang und Wettkampf, wurde 1997 von Deutschland im herrlichen Allgäu, in Sonthofen ausgerichtet. Wir möchten nun, 10 Jahre später, dieses sportlich anspruchsvolle Event durch unsere organisatorische Erfahrung und einem wunderschönen Zielgebiet nochmals übertreffen.



Chalkidiki ist nach der Peloponnés die zweitgrößte Halbinsel und die schönste Ferienregion im Norden Griechenlands. Mit ihren scheinbar unendlichen, sauberen Sandstränden und dem kristallklaren Wasser lockt sie jedes Jahr aufs neue unzählige Besucher aus Griechenland und Europa an. Unberührte Natur, die Sonne, die sogar im Winter fast täglich scheint und selbstverständlich die sprichwörtliche griechische Gastfreundschaft garantieren einen unvergesslichen Urlaub! Die Halbinsel ragt in drei fingerartigen Landzungen ins Ägäische Meer hinein: Cassandra, Sithonia und Athos. Unser Zielgebiet liegt auf dem zweiten Finger, auf der Halbinsel **Sithonia**, die im Vergleich zu Cassandra deutlich gebirgiger ist. Die Halbinsel wird von Nord nach Süd in der Mitte von einem Gebirgszug (Itamos 811 m ü. NN) durchzogen und der gesamte Gebirgszug ist von Nadelwäldern bedeckt.



Lage:

Die luxuriöse **Hotellanlage Porto Carras Grand Resort** liegt im südlichen Teil der Halbinsel Sithonia, umgeben von tiefem Grün und erstreckt sich über eine riesige, einmalig schöne Fläche. Sie umfasst unendliche, mehr als 9km lange Sandstrände mit mehr als 25 Buchten, wo die Fichten bis ans Meer reichen. Die Anlage liegt nur 120km d.h. ungefähr 75 Autominuten vom internationalen Flughafen Thessaloniki entfernt. Wir werden im **5+ Sterne Hotel MELITON** untergebracht sein, welches jeglichen Ansprüchen gerecht wird.



Unterkunft:

Das Fünf-Sterne-Hotel **Meliton** hat 480 Zimmer und ist in der Lage, jeglichen Ansprüchen gerecht zu werden. Im Zentrum für Thalassotherapie & Spa des Hotels Meliton findet ihr alle Programme im Zusammenhang mit Schönheit, Kosmetik und Entspannung, Massage, Hydromassage mit Meerwasser, Physiotherapie, Aerobics, Körperstraffung, Linienbewusstsein, Farbtherapie usw. In der Marina von Porto Carras habt ihr die einmalige Gelegenheit, eure Yacht direkt vor eurer Suite anzulegen.



Sport und Unterhaltung:

Sportfans steht ein riesiges Angebot zur Verfügung: 18-Loch-Golfplatz gemäß internationalen Standards (ganzjährig geöffnet), Tennisakademie, Zentrum für Tauch- und Wassersport, Reitschule, Fußball, Kletterwand, Wanderwege, Beach Volley Ball, Fitnessraum. Und so könnt ihr wertvolle Augenblicke der Freiheit und Unbeschwertheit genießen.

Mediterrane Küche, einheimische Gaumenfreuden, Gourmet-Kreationen, jedoch auch eine große Vielfalt an Restaurants und Bars mit einer herrlichen Aussicht auf das Meer und den Hafen erwartet Euch zu erlesenem Essen und ausgewählten Getränken.





Konferenzen und Veranstaltungen:

Die Konferenzräumlichkeiten des Porto Carras Grand Resort verfügen über eine Gesamtkapazität von 5.000 Sitzplätzen und bieten sich für die Durchführung von Kongressen und Veranstaltungen jeder Größe an. Eine Tatsache, die auch schon durch die EU-Gipfelkonferenz besiegelt wurde.

Ein weiterer einmaliger Bereich dieser Anlage ist auch das Weingut Porto Carras. Sein Weinberg, einer der historischsten Weinberge Griechenlands, erstreckt sich über 475 Hektar terrassenförmig an den Abhängen des Meliton angelegten Rebflächen.



Weitere Informationen über die Anlage und das Hotel sind im Internet (<http://www.portocarras.com>) und in den beiliegenden Unterlagen nachzulesen oder auf der beiliegenden DVD anzusehen.

Der vorgeschlagene Zeitplan soll Euch einen ungefähren Überblick über das verschaffen, was wir für die Zeit des Aufenthaltes geplant haben.

Donnerstag, 27. September 2007

Der Kongress beginnt mit der Ankunft der Mitglieder am **Internationalen Flughafen Thessaloniki** und dem Transport zum 5-Sterne Hotel Meliton, wo alle Gäste einchecken und ihre Unterkünfte beziehen.

Freitag, 28. September 2007

Am Freitag erfolgt die Registrierung aller Wettkampfteilnehmer. Damit soll sichergestellt werden, dass jeder Teilnehmer in den richtigen Wettkampfkategorien eingetragen ist. Der Rest des Tages steht zur freien Verfügung. Die Empfangs-Drinks auf der Welcome-Party werden um 18 Uhr in der Hotel-Bar serviert.

Samstag, 29. September 2007

Samstagsmorgen um 8.30 h sollen sich alle Teilnehmer auf den Weg zur Wettkampfhalle machen, da um 9.00h die Eröffnungszeremonie beginnt.

Um 10.00 h beginnt die Meisterschaft und endet am gleichen Tag nach dem Viertelfinale in jeder Kategorie. Die Finalkämpfe werden erst am darauf folgenden Tag ausgekämpft.

Sonntag, 30. September 2007

Am Sonntag um 9.00 Uhr wird die Meisterschaft in der Wettkampfhalle fortgeführt. Abends findet die Siegerehrung der Wettkämpfer und anschließender Abschlusszeremonie statt.

Das ‚Gala-Dinner‘ wird abends um 19.30 Uhr im Hotel-Restaurant stattfinden.

Montag, 01. Oktober 2007

Am Montagvormittag wird der internationale Lehrgang auf den bereitgestellten Matten in der Wettkampfhalle stattfinden. Der Montagnachmittag steht zur freien Verfügung (Freizeit).

Dienstag, 02. Oktober 2007

Der Dienstag steht zur freien Verfügung (Freizeit).

Mittwoch, 03. Oktober 2007

Der Mittwoch steht zur freien Verfügung (Freizeit).

Donnerstag, 04. Oktober 2007

Auschecken aus den Hotels und für den Transfer zu den Bussen begeben, die die Ländervertreter und Wettkämpfer wieder zurück zum internationalen Flughafen Thessaloniki fahren.

Reservierungen und Zahlungen:

Die Teilnahme am 16. Kongress der UNJJ ist nur bei Buchung über den Ausrichter möglich. Eigenbuchungen werden leider von der UNJJ und der UNJJ-Germany abgelehnt.

Alle nötigen Buchungen und eine 50%-ige Anzahlung der zu zahlenden Summe müssen bis spätestens **25. April 2007** erfolgen.



Hält man sich nicht an die genannten Bedingungen, kann für eine Unterbringung nicht garantiert werden. Alle erfolgten Zahlungen sind nicht rückzahlbar.

Die Restzahlung muss spätestens bis zum **25. August 2007** erfolgen.



Alle Preise sind ohne Hin-/Rückflug. Flüge buchen die Länder bitte selbst.



Die Meldungen und der Zahlungsverkehr ist nur über die unten angegebenen Daten der UNJJ-Germany zu tätigen:

**Jürgen Rautert
Geschäftsstelle UNJJ-Germany
Auf dem Baer 4
41749 Viersen
Germany**

Bank:	Deutsche Bank 24
Kontoname:	United Nations of Ju Jitsu Greece
Kontonummer:	803 404 360
BLZ:	314 700 24



Gala Dinner - Menu "A"

Rosettes of Scottish smoked Salmon and halibut

*

*Beef filet with glazed onions in a rich Mavrodaphni sauce
Glazed carrots with dill
Fresh butter beans
"Dauphinoises" potatoes*

*

Fried "manouri" cheese with pomegranate coulis

*

Bitter chocolate cake scented with koumkouat liqueur

*

Fresh filter coffee or tea

*

Mignardises



Gala Menu "B"

Shrimp salad with fresh mushrooms and garden greens

*

Sea bass fillet "au vin blanc" with "Malagouzia" wine sauce

*

Lemon Sorbet

*

*Tournedos "Rossini"
Selection of fresh vegetables
Chateau potatoes*

*

Mango "Bavaroise"

*

Fresh filter coffee or tea

*

Mignardises



Gala Menu "C"

Lobster and shrimp salad with artichoke hearts

*

Sole fillet with tomato and basil

*

Strawberry sorbet

*

Beef fillets with wild mushrooms and Chateau Porto Carras wine
Buttered carrots
Broccoli with almonds
"Parisiennes" potatoes

*

Chocolate parfait with orange and vanilla syrup

*

Fresh filter coffee or tea

*

Mignardises



Master Dinner - Greek Buffet

Salads

Greek salad
Lettuce with spring onions and feta cheese
Beetroot with garlic
Politiki salad
Wild mountain greens

Cold appetizers

Lakerda
Octopus with oregano and oil and vinegar dressing
Marinated "smallfry" fish
Oven baked beans
Vine leaves stuffed with rice
Smoked aubergine salad
Fish roe salad
Cheese salad
Tzatziki

Hot dishes

Cuttlefish with spinach
Tomatoes and peppers stuffed with rice
Leek pie
Macedonian meat balls with "bucovo" dip
"Spetsiota" fish filets
Moussaka
Oven baked chicken and home made pasta
Pork with leek and celery
Eggplants baked with feta cheese
Meatball in egg and lemon sauce

Carving station

Gyros in pita bread
Lamb roasted on vine wood

Selection of Greek cheeses

Manouri, Feta, Kaseri, Kefalotiri, Metsovou, Graviera, Olive oil preserved cheese

Desserts

Galaktoboureko
Kataif
Touloumbakia
Walnut pie
Ravani
Saragli
Halawa
Yogurt with honey and nuts
Fruits preserved in sugar syrup

Seasonal fresh fruits display



Barbeque Buffet

(Min. 50 pax)

Cold dishes & Salads

Rosettes of marinated salmon
Seviche
Beetroots with garlic
Eggplant salad
Taboule
Chef's potato salad
Tomato, cucumber, carrot, rocket, lettuce and spinach

Accompaniments and dressings

Onions, capers, pickles, crispy bacon
Olives, sun dried tomatoes, mushrooms
Vinaigrette with balsamic vinegar, pesto
Mayonnaise scented with estragon, Roquefort dressing, Ceasar's dressing

*

Greek and International cheese display
served with crackers, cherry tomatoes
Freshly baked breads

From the charcoal grill

Lamb chops with thyme
Minced meat steaks with "bukovo" dip
Pork filets with lemon and oregano
Brochettes of chicken with bacon
Filet mignon
Sword fish with green peppercorns
Octopus with oregano
Olive oil and lemon marinated squid
Seafood skewers
Traditional sausages

Peppers, mushrooms, eggplants, courgettes, onions, tomatoes

From the oven

"Gioulbasi"

Accompaniments

Ratatouille Greek style
Oven baked potatoes with sour cream
Rice pilaf

Barbeque sauce, Béarnaise sauce, Oil and lemon, yogurt sauce, mustard sauce

Desserts

Apple pie
Mocha éclairs
"Baba" with rum
Traditional Greek desserts
"Kazan dipi"
Seasonal fruits display