

Internationale BBQ Week auf dem Albgut Münsingen: FIRE&FOOD bringt die Schwäbische Alb zum Glühen



Vom 6. bis 8. Mai 2022 ist es so weit: Die internationale Grill- und BBQ-Industrie trifft sich auf der FIRE&FOOD BBQ Week auf dem historischen Albgut in Münsingen. Die Messe bietet ein Feuerwerk der Inspirationen und Möglichkeiten. Für alle Besucher, die den BBQ-Lifestyle lieben und leben – oder endlich einmal kennenlernen wollen. Die BBQ Week, die vom europäischen Grill- und BBQ-Magazin FIRE&FOOD veranstaltet wird, zeigt die neuesten Trends aus den Bereichen Grillen, Barbecue, Garten, Outdoor Living & Cooking. Prominent besetzte Master-Classes, Showgrilling, feurig-kulinarische Wettbewerbe, Live-Musik und eine brandheiße BBQ Fete am Samstagabend werden das Albgut zum Glühen bringen.

Die FIRE&FOOD BBQ Week heißt erstmals alle Fans der feurigen Lebensart von nah und fern auf dem Albgut in Münsingen willkommen. Das historische Anwesen bietet auf über 10.000 Quadratmetern Gästen und Ausstellern dieses attraktiven Messeformats beste Voraussetzungen für ein rauschendes BBQ Fest. Drei Tage lang dreht sich alles rund um Grillen, Barbecue, Garten, Outdoor Living & Cooking. Das abwechslungsreiche Programm verspricht ein Fest für alle Sinne. Die Besucher können sich nach Herzenslust von ihrer Neugierde treiben lassen, um die neuesten Grill- und BBQ-Ideen und Produkte zur Grillsaison genauestens unter die Lupe zu nehmen. Dazu gehören kleine Campinggrills genauso wie Feuerplatten, Gasgrillstationen, Keramikgrills oder Smoker bis hin zu vollausgestatteten Outdoor Küchen. Von der Energieversorgung mit Holzkohle über Gas bis zu Pellets: Hier raucht der Smoker! Mitmachen, schmecken und probieren – so lautet an allen Messetagen die Devise.

Vom Showgrilling bis zum zartesten Grillgut

Produktvorführungen und Shows der besten Grillmarken der Welt sorgen für spannende Unterhaltung, der Besuch von Workshops und Master-Classes, wie beispielsweise von Lucki Maurer oder Tuffy Stone, erweitern den eigenen Grill-Horizont. Wer von den Erfahrungen der Experten profitieren will, bucht eines der begehrten und limitierten Tickets über www.bbq-week.de. Für hungrige Genießer finden sich auf der Messe diverse Verköstigungsmöglichkeiten mit allerlei kulinarischen Besonderheiten.

Am Samstag werden auf der BBQ Week die Black Pots glühen, wenn die Teilnehmer am Dutch Oven Wettbewerb ein Hauptgericht und ein Dessert „dopfen“.
<https://www.bbq-week.de/highlights/dutch-oven-cook-off.html>

Ihre „Steakmacherqualitäten“ stellen die Teilnehmer der SCA-Steakmeisterschaft am Sonntag unter Beweis – bei beiden Wettbewerben messen sich die BBQ-Profis in zwei echten Königsdisziplinen.
<https://www.bbq-week.de/highlights/steakbewerb-sca.html>

20 Jahre FIRE&FOOD!

Veranstalter der BBQ Week ist FIRE&FOOD: Das europäische Grill- und BBQ-Magazin, das in diesem Jahr 20 Jahre alt wird. Seit 2002 befasst sich das Magazin redaktionell konsequent mit allen Teilbereichen rund ums draußen Grillen und Kochen. Von Anfang an ist es FIRE&FOOD-Herausgeber Elmar Fetscher wichtig, den Lesern einen hohen praktischen Nutzwert zu bieten. Ob mit anspruchsvollen Rezepten, informativen Geschichten über Grill- und Essgewohnheiten aus aller Welt, Fachwissen über die unterschiedlichsten Grill- und Barbecue-Tools und Spezialthemen zu allen kulinarischen Bereichen. FIRE&FOOD hat sich in den vergangenen Jahren zum führenden Medium rund ums „Outdoor Cooking“ entwickelt und Grillen und Barbecue in Europa zum spannenden Ganzjahresthema gemacht. Ein Erfolg, der die Macher von FIRE&FOOD nicht nur mit Stolz erfüllt, sondern auch zum kräftigen Feiern einlädt. Ob FIRE&FOOD VIP-Premium Night mit Special Guests oder BBQ Fete: Am Samstagabend wird die Alb gerockt! Ausgelassen Barbecue genießen, Freunde treffen, gemeinsam am Feuer stehen und den Sound von Deadbeatz und Markus K. erleben – Spaß und Unterhaltung ist auch hier garantiert.

Tickets und weitere Informationen unter www.bbq-week.de.

Beginn:

Freitag, 6. Mai 2022, 12:00 Uhr

Ende:

Sonntag, 8. Mai 2022, 18:00 Uhr

Veranstaltungsort:

72525 Münsingen
Deutschland

Website & Anmeldung:

Email ef@fire-food.com

<https://www.bbq-week.de/>