

Presseinformation

Süddeutschlands größte
Indoor-Gartenmesse

11. – 15. März 2020
Messegelände München
www.garten-muenchen.de

Bavarian BBQ Week 2020: Der größte Grillszene-Treff Europas

Kurz bevor das Wetter zu ersten Grillabenden lockt, präsentiert die Bavarian BBQ Week im Rahmen der Garten München vom 11. März bis 15. März 2020 alles Wissenswerte rund um die Themen Grillen und Kochen im Freien. Ein Highlight: Der Dutch Oven Cook-Off 2020.

München, 18.02.2020 - Kaum werden die Temperaturen milder, verlagern sich unser Leben und damit auch unsere Mahlzeiten ins Freie: Dreiviertel aller Deutschen grillen regelmäßig, mehr als die Hälfte aller Haushalte „leidenschaftlich“¹. So ist es nicht verwunderlich, dass sich immer mehr Menschen wirklich für das Thema interessieren. Dabei gilt: Wer viel grillt, braucht Abwechslung auf dem Rost. Die perfekte Anlaufstelle dafür bietet die Bavarian BBQ Week auf dem Messegelände München. Hier kommt die Crème de la Crème der Szene zusammen, hält Vorträge, bietet Workshops und tauscht Rezepte aus. Vom Campinggrill über die komplette Outdoorküche bis hin zu technischem Zubehör, Saucen und Gewürzen sind die neuesten Trends auf der Bavarian BBQ Week mit über 1.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche vertreten.

Es geht heiß her: Der Dutch Oven Cook-Off 2020

Am Samstagvormittag erwartet die Besucher im Außenbereich ein besonderes Highlight: Bei dem Dutch Oven Cook-Off 2020 treten 15 Teams gegeneinander an, um das beste Gericht in dem gusseisernen Topf über Feuer zuzubereiten. Vom ambitionierten Amateur bis zum Profikoch könnte die Vielfalt der Teilnehmer kaum größer sein. Der Dutch Oven wurde einst von deutschsprachigen Auswanderern in die ganze Welt exportiert und gewinnt heute wieder an Beliebtheit: Im Topf lässt sich von Fleischgerichten über Brot bis hin zu Desserts alles zubereiten. Die Vorgabe für die Teams dieses Jahr: Ein Gericht mit Hühnchen und ein *freestyle* Deckelgericht. Was sich die Teams dafür ausgedacht haben, dürfte spannend werden. „Der Dutch Oven ist ein tolles Gerät und sehr beliebt geworden, weil er für wenig Geld zu haben ist und man beinahe alles darauf zubereiten kann“, sagt

**GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH**

Postfach 82 03 55
81803 München, Deutschland
Paul-Wassermann-Str. 5
81829 München, Deutschland
T +49 89 189 149 160
F +49 89 189 149 169
kontakt@ghm.de
www.ghm.de

Geschäftsführung:
Dieter Dohr (Vorsitzender)
Klaus Plaszka | Klaus Dittrich
Registergericht München
HRB 40217
USt-IdNr.: DE 129358691

¹ Studie des globalen Mess- und Datenanalyse-Unternehmens Nielsen, Befragung von 11000 Haushalten in Deutschland im Mai 2019

Elmar Fetscher vom Grill- und Barbecue-Magazin FIRE&FOOD, das den Wettbewerb ausrichtet. Schließlich ermitteln Uli Wette, Geschäftsführer der German BBQ Association und Grillweltmeister Christoph Gollenz die Gewinner nach einem Punktesystem. Siegerehrung ist am Samstag, 14. März 2020 um 17:00 Uhr.

Eine ganze Bühne voller (Grill-)Highlights

Grillweltmeister Christoph Gollenz tritt auf der Bavarian BBQ Week natürlich nicht nur als Jurymitglied in Erscheinung: Er glänzt mit seinem Wissen auch auf der Bühne, auf der rund um die Uhr Vorträge, Workshops und Vorführungen geboten sind. Der Grillmeister erklärt, wie zum Beispiel ein Lachs toll zubereitet werden kann, oder wie man möglichst viel Geschmack aus einem Produkt herausholt. Aber auch ausgefallene Dinge stehen auf dem Programm: Wer wäre zum Beispiel auf die Idee gekommen, dass es ein echtes kulinarisches Highlight sein kann, einen Karpfen zu grillen? Dabei kommt es auf die richtige Zubereitung an – Christoph Gollenz verrät die besten Tricks. Auch das kleine Einmaleins des Fleisches ist auf der Bühne regelmäßig Thema: Was macht ein gutes Stück Fleisch aus? Welcher Cut eignet sich gut für welche Zubereitung und worauf muss ich beim Einkauf achten? Was macht ein Fleisch zum „guten“ Fleisch, ist es die Rinderrasse, die Fütterung, oder die Haltung? Fragen aus dem Publikum sind dabei willkommen und werden gerne beantwortet.

Frau am Grill mit neuem BBQ-Rezept

Der Grill – eine Männerdomäne? Keinesfalls. Eindrucksvoll zeigt das Anja Auer. Die einstige Pilates-Trainerin hat als „Frau am Grill“ Karriere gemacht und ist mit ihren Online-Videos und mit einem Rezepte-Blog im Netz bekannt. Mittlerweile ist daraus ein ganzes Onlinemagazin erwachsen, zu dem auch weitere Autoren Rezepte beisteuern. Natürlich darf Anja Auer auf der Bavarian BBQ Week nicht fehlen: Gleich am ersten Tag, am Mittwoch, 11. März 2020 um 15:00 Uhr, kocht sie ihr eigens zur Bavarian BBQ Week neu interpretiertes Rezept auf der Bühne in einem Dutch Oven. Es gibt: „Pulpo nach galizischer Art“, also einen ganzen Tintenfisch mit Kartoffeln, der später zu mundgerechten Tapas-Häppchen angerichtet und vom Messepublikum verkostet wird.

Grilltrends 2020 auf einen Blick

Auf dem größten Grill-Treff der Szene sind auch die Trends für die anstehende Saison Thema. Stark im Kommen ist der **Pelletgrill**: „Fast alle namhaften Hersteller haben solche Geräte vorgestellt oder bringen sie jetzt auf den Markt“, sagt Cornelia Lutz, Projektleiterin der Veranstaltung. Einige davon sind auf der Bavarian BBQ Week ausgestellt. Befeuert werden die indirekt grillenden Geräte, wie der Name schon verrät, mit sortenreinen Pellets, gepresst aus Hickory- Kirsch- oder anderen hochwertigen Hölzern, deren Raucharomen auf den Geschmack des Grillguts einwirken. Dazu sind sie relativ einfach zu bedienen.

Schon im letzten Jahr trat die **Feuerplatte** ihren Siegeszug an und punktet auch 2020 mit ihrem besonders kommunikativen Aspekt: Alle können gemeinsam um den heißen Ring stehen und ihre Grillgerichte selbst zubereiten. Feuerplatten eignen sich besonders für Kurzgegrilltes und die mediterrane Küche. Auf ihnen lässt sich auch gut mit Flüssigkeiten arbeiten, ob das Saucen sind oder Alkohol - die Flüssigkeit reduziert sich, der Geschmack schmiegt sich schön an das Grillgut an. Immer noch im Trend sind **Keramikgrills**, die vom Look her in etwa aussehen wie ein großer Blumentopf mit Deckel. Die Keramik speichert die Hitze stundenlang, benötigt wenig Energie und hält die Temperatur über einen langen Zeitraum konstant.

All diese Geräte sind auf der Bavarian BBQ Week ausgestellt, teilweise im Betrieb und können verglichen und getestet werden. Und natürlich hört es bei den Grills nicht auf: Saucen und Gewürze, Thermometer und Schürzen – auf der Bavarian BBQ Week ist alles vertreten, was die Herzen von Grill- und Outdoor-Fans höher schlagen lässt oder die Zeit im Freien entspannter und interessanter machen kann. Ein Muss also für Grill-Fans und solche, die es werden wollen.

Informationen zum Messebesuch

Die Bavarian BBQ Week findet vom 11. bis zum 15. März 2020 im Rahmen der Messe Garten München parallel zur Internationalen Handwerksmesse auf dem Messegelände München statt und ist an allen fünf Tagen von 9.30 bis 18 Uhr geöffnet. Mehr Infos unter www.garten-muenchen.de/messe/bavarian-bbq-week.

Hinweis an die Redaktionen:

Weitere Presstexte und Fotos unter: www.garten-muenchen.de/presse/
(Benutzername: presse / Passwort: inforum)

Pressekontakt:

Nina Gassauer, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
T +49 89 189 149 160
F +49 89 189 149 169
gassauer@ghm.de; www.garten-muenchen.de,
[#gartenmuenchen](https://www.instagram.com/gartenmuenchen)

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten