

## Grillwettbewerbe

Zeigen Sie einer fachkundigen Jury, dass Sie oder Ihr Kind die besten Burger grillen! Nach einer kurzen Einführung durch Grillexperte Andreas Rummel heißt es „Ran an die Pattys“ und Sie schwingen selbst die Grillzange. Nach der Verkostung der zubereiteten Burger wird der **Gewinner des PRO285X Napoleon Grill** von der Jury verkündet. Der Gewinner darf seinen neuen Grill direkt mit nach Hause nehmen!



### Napoleon-Tailgating

Freitag, 29. April 2022: 18:00-19:00 Uhr &

Samstag, 30. April 2022: 14:00-15:00 Uhr

### KidsQ-Tailgating by Napoleon

Sonntag, 1. Mai 2022: 14:00-15:00 Uhr

Kinder im Alter von 8-14 Jahren in Begleitung der Eltern oder eines Erziehungsberechtigten.

Die Grillwettbewerbe erfordern eine **separate Anmeldung im Voraus**. Um zu erfahren, ob vor Ort noch Kapazitäten frei sind, melden Sie sich bitte an der **Bühne in Halle 1**.

**Max. 8 Teilnehmer pro Wettbewerb.**

## Grillarena

**Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches, kulinarisches Programm auf der Bühne in unserer Grillarena in Halle 1!**

### FREITAG, 29. April 2022

14:45-15:45 **Best Steak! Woran erkenne ich ein gutes Steak und wie bereite ich es perfekt zu?**  
Fire&Food Magazine – Elmar Fetscher

16:00-16:45 **Grillshow: Das Beste vom Rind**  
Rummel Grill TV  
Andreas Rummel

17:00-17:45 **Gutes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung mit Zerlegevorführung** – Der Schwarzwälder – Stefan Grauer & Ulrich Reichenbach – Stand 1.2.3

18:00-19:00 **Napoleon-Tailgating und Siegerehrung**  
Napoleon Gourmet Grills  
Andreas Rummel

19:15-20:00 **Grillshow: Wild und Wiese**  
Rummel Grill TV  
Andreas Rummel



### SAMSTAG, 30. April 2022

10:30-11:15 **Grillshow: Kreatives vom Huhn**  
Rummel Grill TV  
Andreas Rummel

11:30-12:00 **Vorstellung Kompaktgrills Safari Chef 30, Safari Chef 30 Compact und E-BRAAI**  
Csons GmbH – Christian Kuttig – Stand 2.2.10

12:15-13:00 **Grillshow: Fisch und Meeresfrüchte**  
Rummel Grill TV  
Andreas Rummel

13:15-13:45 **Speck to the roots: Flambierte Aal-Spieße auf Tannenzweigen** – Ulmer feat. Kochgelegenheiten.de  
Jochen Maurer & Tim Santo – Stand 2.1.10

14:00-15:00 **Napoleon-Tailgating und Siegerehrung**  
Napoleon Gourmet Grills  
Andreas Rummel

15:15-15:45 **Interview**  
MEAT IN  
Ralf Mechliniski „Bob“ – Stand BV 1.4

16:00-16:45 **Gutes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung mit Zerlegevorführung** – Der Schwarzwälder – Stefan Grauer & Ulrich Reichenbach – Stand 1.2.3

17:00-17:45 **Grillshow: Highlights für die Grillparty**  
Rummel Grill TV  
Andreas Rummel

18:00-19:00 **Dry Aged Beef Show „Es muss nicht immer Filet sein“ – mit Zerlegeshow**  
Feinkost-Metzgerei Pum – Jürgen Pum – Stand 1.3.20

### SONNTAG, 1. Mai 2022

10:30-11:15 **Gutes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung mit Zerlegevorführung** – Der Schwarzwälder – Stefan Grauer & Ulrich Reichenbach – Stand 1.2.3

11:30-12:15 **Grillshow: Fingerfood für 2 bis 10 Finger**  
Rummel Grill TV  
Andreas Rummel

12:30-13:00 **Vorstellung Kompaktgrills Safari Chef 30, Safari Chef 30 Compact und E-BRAAI**  
Csons GmbH – Christian Kuttig – Stand 2.2.10

13:15-13:45 **Interview**  
MEAT IN  
Ralf Mechliniski „Bob“ – Stand BV 1.4

14:00-15:00 **KidsQ-Tailgating und Siegerehrung**  
Napoleon Gourmet Grills  
Andreas Rummel

15:15-15:45 **Speck to the roots: Flambierte Aal-Spieße auf Tannenzweigen** – Ulmer feat. Kochgelegenheiten.de  
Jochen Maurer & Tim Santo – Stand 2.1.10

16:00-17:00 **Dry Aged Beef Show „Es muss nicht immer Filet sein“ – mit Zerlegeshow**  
Feinkost-Metzgerei Pum – Jürgen Pum – Stand 1.3.20

17:15-17:30 **Ziehung Gewinner Pizzaofen**  
Badger Mountain Moonshine Company  
Martina Smith – Stand Food Rockerz 9

Änderungen vorbehalten.

## Grill- & BBQ Workshops

Buchen Sie einen unserer beliebten **Grill- & BBQ Workshops** in Kooperation mit Grill-On-Fire, holen Sie sich dort die Geheimtipps der Grillmeister ab und schwingen Sie selbst die Grillzange!

Es stehen **drei Workshops – BBQ Classic, BBQ & Beer und BBQ & Wine** – zur Auswahl, welche zu unterschiedlichen Zeiten stattfinden.

Die Workshops erfordern eine **separate Anmeldung im Voraus**.

**Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!**

Inbegriffen sind alle Speisen, eine Urkunde, das Rezeptheft und die Grillschürze, Getränke in verzehrblichen Mengen sowie das Eintrittsticket zur Messe.



### WORKSHOP 1 - BBQ Classic

Freitag, 29. April 2022: 14:30-17:00 Uhr

Samstag, 30. April 2022: 11:00-13:30 Uhr & 14:00-16:30 Uhr

Sonntag, 1. Mai 2022: 11:30-14:00 Uhr

#### Menü:

APERÖ Flammkuchen \*\*\* Lachs vom Zedernholz an Wasabi Gurkensalat \*\*\* Bier-Dosen-Hähnchen (Fingerfood) \*\*\* Das perfekte Steak (Schwein und Rind) mit gegrillten Auberginen an asiatischem Dressing \*\*\* Schoko-Mandel-Pudding

Preis: 75,00€ / Teilnehmer

### WORKSHOP 2 - BBQ & Beer

Freitag, 29. April 2022: 17:30 - 20:30 Uhr

Samstag, 30. April 2022: 17:00 - 20:00 Uhr

#### Menü:

APERÖ Flammkuchen \*\*\* Lachs vom Zedernholz an Wasabi Gurkensalat \*\*\* Bier-Dosen-Hähnchen (Fingerfood) \*\*\* Das perfekte Steak (Schwein und Rind) mit gegrillten Auberginen an asiatischem Dressing \*\*\* Schoko-Mandel-Pudding  
Preis: 85,00€ / Teilnehmer

### WORKSHOP 3 - BBQ & Wine

Sonntag, 1. Mai 2022: 14:30 - 17:30 Uhr

#### Menü:

APERÖ Flammkuchen - Pinot Rosé Sekt Brut \*\*\* Lachs vom Zedernholz an Wasabi Gurkensalat-Weißburgunder S \*\*\* Bier-Dosen-Hähnchen (Fingerfood) mit OX - Grauburgunder trocken \*\*\* Das perfekte Steak (Schwein und Rind) mit gegrillten Auberginen an asiatischem Dressing mit Director's CUT - Pinot Noir trocken \*\*\* Schoko-Mandel-Pudding - Gold Muskateller feinherb

Preis: 85,00€ / Teilnehmer

## Weitere Specials

» kostenfreie Zigarrenworkshops (Stand 1.3.24)

» Feuerplattenshows von MEAT IN (Stand BV1.4)

» Gewinnspiel für einen guten Zweck von Badger Mountain Moonshine Company (Stand FR9)

Aktuelle Informationen finden Sie unter

[www.rauchglut-freiburg.de](http://www.rauchglut-freiburg.de)



# RAUCH & GLUT

BBQ Lifestyle Messe

PROGRAMM  
AUSSTELLER  
HALLENPLAN

29. April bis 1. Mai 2022

Messe Freiburg

[rauchglut-freiburg.de](http://rauchglut-freiburg.de)

[f rauchglutfreiburg](https://www.facebook.com/rauchglutfreiburg)

[#rauchglutbbq](https://www.instagram.com/rauchglutbbq)



# RAUCH & GLUT

BBQ Lifestyle Messe

## Öffnungszeiten

Freitag, 29. April 14 – 21 Uhr

Samstag, 30. April 10 – 20 Uhr

Sonntag, 1. Mai 10 – 18 Uhr

## Veranstalter

Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG  
Messe Freiburg · Neuer Messplatz 1 · 79108 Freiburg

SAVE THE DATE

10.-12.März 2023

[rauchglut-freiburg.de](http://rauchglut-freiburg.de)

[f rauchglutfreiburg](https://www.facebook.com/rauchglutfreiburg)

[#rauchglutbbq](https://www.instagram.com/rauchglutbbq)

plaza  
culinaria



11. – 13. November  
Messe Freiburg

Freitag  
14 – 22 Uhr

Samstag  
10 – 22 Uhr

Sonntag  
10 – 19 Uhr

Hallenplan

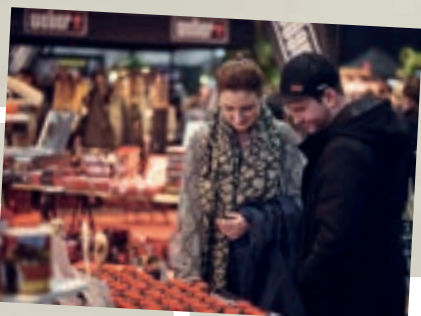
HALLE 2

HALLE 1



BBQ LIFESTYLE MESSE RAUCH & GLUT

- » WC
- » Essen
- » Trinken
- » Fotobox
- » DRK
- » Besucherinformation
- » EC Geldautomat



Fotos © Felix Grotteloh

Ausstellungsbereiche &

Aussteller

- » Grillgeräte & Equipment
- » Grillgut
- » Gewürze & Dips
- » Saucen, Essig & Öle
- » Veggie
- » Drinks & Bars
- » Outdoor Cooking & Gartenmöbel
- » Living & Lifestyle
- » Backwaren
- » Start-up und Manufakturen Bereich
- » Sonstiges

- FR9 Badger Mountain Moonshine Co.
- 1.1.25, 1.2.30 Barracuda Motorevents & Gastronomie
- BV1.19 Big Green Egg Deutschland GmbH
- BV1.14 Black Forest Homemade
- FR8 Blackbird Olivenöl
- 2.2.32 Black-Bonnie StickStoff GmbH
- 1.1.17, BV1.11 Bloody Harry Sales Europe GmbH
- 1.1.23 Büffel Bill Deutschland GmbH
- 2.2.30 Butterscotch
- BV2.3 Caravaning Informations GmbH

- 2.2.10 Csons GmbH
- 2.1.27 Decker Bier
- 2.1.15 Der Kaiser Metzger
- 2.2.18 DER KALTBRENNER
- FR3 Die Scharfmacherei
- FR1, FR2 Ed Mahony GbR
- 1.2.10, BV1.15 Esposito Grillwerk
- 1.3.20 Feinkost Metzgerei Pum
- 2.1.7 Fightclub Freiburg e.V./ Beatbox Freiburg
- BV1.16 FireQ (Quantis GmbH)
- BV1.13 FLARE Grill OG
- 2.1.3 Freiburgs Finest
- BV1.6 Geda Grill
- 1.2.18 Gin by Marco
- 1.3.18 GINsouls Kerzenmanufaktur
- FR4 GOLDBRENNER Spirituosen
- BV1.19 Grill-on-Fire
- 1.1.1 Horl 1993 GmbH
- 1.2.28 #heimat
- BV1.26 Icerolls Freiburg
- 2.1.21 Kaufrausch.Store Anne Rausch
- BV1.22/24, F1.7 Kinzinger
- 1.2.22 Kuhn Weingut
- 2.2.18 Dirk Licht - Metzgermeister
- FR7 Liquidroast
- 1.1.2 Mary On A Cross
- BV1.4 MEAT IN
- 1.2.3, F1.6 Metzgerei Reichenbach GmbH & Co. KG
- BV1.14 Metzgerei Rückert
- 1.1.29 MUTTER metalldesign
- 2.1.17 O'Donnell Moonshine GmbH
- 1.3.2 roadsurfer GmbH @ caravan live
- 1.2.26 Saucen-Designer Berlin
- 1.1.6 Schätzle Ofenbau Freiburg
- 2.1.21 Schreinerei Schnurr GmbH
- FR6 Schwarzwaldsalz
- 2.1.31 Scriptor Brennerei
- FR11 Smutje Spirituosen
- 1.2.16 Suphero Spirits
- 2.1.25 TARTAR
- FR10 Thomanns Schnapskeller
- 2.1.10 Ulmer - das Haus der guten Dinge
- BV1.23 Wagyu- Bodensee
- 1.3.8 Weber Destillate
- 2.2.26 Wildkaffeemobil
- 2.2.4 YOURBEEF | Metzgerei Kiesinger
- 1.3.24 Zigarren Manufakatur Dresden GbR
- 1.1.9 ZIPSE Ausbau-Fachhandel
- 1.2.8 Zum Heiligen Stein GmbH

Weitere Infos zu den Ausstellern unter: rauchglut-freiburg.de