



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Laila Moscatiello
Tel: +49 761 3881 1108
laila.moscatiello@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 1 | 08.03.2020

Rauch&Glut – BBQ Lifestyle Messe 6. – 8. März 2020, Messe Freiburg

Rund 15.000 Besucher - gemeinsam mit den freizeitmessen freiburg und der Baby+Kind – auf der ersten Ausgabe der Rauch&Glut: Vielseitiges Angebot rund um den Grill sowie zufriedene Aussteller.

Die erste Ausgabe der Rauch&Glut war trotz der aktuellen Situation ein voller Erfolg: An diesem Wochenende kamen rund 15.000 Besucherinnen und Besucher auf das Messegelände Freiburg. Sie konnten sich in der Rauch&Glut bei rund 40 Ausstellern in Messehalle 1 und auf dem Boulevard umfassend zu Grillgeräten und dem passenden Equipment, Grillgut und Drinks, bis hin zu Saucen und Gewürzen informieren. Dabei legte die Messe den Fokus auf regionale Händler und Metzgereien sowie auf ein breites Markenangebot bei Grillgeräten und Co. Das umfangreiche Rahmenprogramm begeisterte mit vielen Highlights. So nahmen gut 70 interessierte Griller an den nahezu ausgebuchten Grill- und BBQ-Workshops teil.

„Mit der Rauch&Glut haben wir den Besucherinnen und Besuchern erstmals ein auf Grill- und Barbecue-Themen spezialisiertes Messeformat geboten“, so Daniel Strowitzki, Geschäftsführer der Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM). „Auch die neue Kombination mit den parallel stattfindenden freizeitmessen freiburg und der Baby+Kind Messe wurde gut angenommen.“

Der international erfolgreiche mehrfache Grillmeister Andreas Rummel veranstaltete an allen drei Messetagen der Rauch&Glut Grillshows in der Grillarena in Messehalle 1, die stets gut besucht waren. Andreas Rummel zeigte sich zum Abschluss der Rauch&Glut überrascht wie interessiert das Publikum teilweise war. „Die Shows in Freiburg haben mir großen Spaß gemacht,



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Laila Moscatiello
Tel: +49 761 3881 1108
laila.moscatiello@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 2 | 08.03.2020

weil man gemerkt hat, dass viele fachkundige Fragen gestellt wurden. Ich konnte richtig mit dem Publikum fachsimpeln.“

Auch die täglichen Kindergrillwettbewerbe in der Grillarena wurden gut angenommen: Die drei Gewinnerkinder freuten sich sehr über jeweils einen Grill der Marke Napoleon.

Bei den Grill- und BBQ-Workshops der Weber-Grill-Academy, erlernten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Grundlagen des Grillens von Profis und zauberten gleichzeitig ein großartiges, leckeres Menü. Hier war für jeden etwas dabei: Basic-Grillkurse, Grillkurse mit Craftbier-Begleitung und Veggi-Workshops wurden den Besuchern geboten. „Es war schon lange überfällig, dass das Thema Grillen und Barbecue in Freiburg eine größere Plattform bekommt und die Kombination mit den freizeitmessen freiburg und der Baby+Kind passt perfekt“, so Stefano Esposito, Geschäftsführer der Weber-Grill-Academy Grill-on-Fire.

Doch was wäre eine Grillmesse ohne das richtige Grillgerät? Auf der Rauch&Glut konnten die Besucher unter einer Vielzahl von verschiedenen Marken wählen und vergleichen, wie beispielsweise aus den Grills der Marken Weber, Kamado Joe, Bastard, OFYR, Rösle, Homefires Braai sowie Smoker von Masterbuilt und Outdoorküchen von Fogher und Tiba.

Besonders beliebt war auch Skotti „Der spontanste Gasgrill der Welt“, bereits am Sonntagvormittag war dieser komplett ausverkauft. Auch Birgit Schätzle von Ofenbau Schätzle zeigt sich sehr zufrieden „wir hatten jede Menge interessierte Besucher, tolle Gespräche, und viele Verkäufe“.

Neben den Grillgeräten und Zubehör drehte sich an allen drei Messetagen natürlich auch alles um das passende Grillgut. Hier legte die Rauch&Glut den Fokus auf regionale Händler und Metzgereien. Auch die Metzgerei Müller-Herkommer aus Freiburg war mit einem Stand vertreten. Michael Herkommer, Metzgermeister



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Laila Moscatiello
Tel: +49 761 3881 1108
laila.moscatiello@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 3 | 08.03.2020

und Geschäftsführer zeigte sich sehr angetan von der Qualität der Besucher. „Die Besucher sind extrem hochwertig und kaufreudig. Außerdem habe ich sehr viele Innungskollegen getroffen, die ich schon Jahre nicht mehr gesehen hatte. Auch die sind begeistert.“

Leckere BBQ-Saucen, Rubs und Öle gab es am Stand vom Hanselhof. Klaus Birkenbeul präsentierte diese im Rahmen der Food Rockerz, der Gemeinschaftspräsenz der Start-Ups und Manufakturen. „Alle meine Erwartungen wurden trotz der aktuellen Situation übertroffen. Nächstes Jahr bin ich sicher wieder mit dabei“, so Birkenbeul. „Man merkt, dass das Thema BBQ immer noch einen großen Hype hat. Außerdem ist die Stimmung unter den Ausstellern herausragend.“ Dem schließt sich Joao Moreira von Gin by Marco direkt an.

Mit ihren Metalldesignprodukten, wie Regalen zur Brennholzlagerung, Feuerplatten und Hochbeeten zum ersten Mal überhaupt auf einer Grill- und BBQ-Messe sind Katja und Michael Mutter von MUTTER Solutions aus Titisee-Neustadt. „Wir sind sehr zufrieden und es ist trotz Verunsicherung wegen des Coronavirus überraschend gut besucht.“ Auch sie wollen im nächsten Jahr wieder mit dabei sein.

Im nächsten Jahr findet die zweite Ausgabe der Rauch&Glut wieder parallel zu den freizeitmessenn freiburg und der Baby+Kind Messe vom 5. bis 7. März 2021 statt.

Veranstalter: Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Messe Freiburg
Neuer Messplatz 1
79108 Freiburg
Navigationsadresse:



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Laila Moscatiello
Tel: +49 761 3881 1108
laila.moscatiello@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 4 | 08.03.2020

Hermann-Mitsch-Straße 3
Tel. +49 761 3881 02
Fax +49 761 3881 3006
www.messe.freiburg.de
messe.freiburg@fwtm.de

Ansprechpartner: Daniel Strowitzki
Geschäftsführer
Tel. +49 761 3881 3101
daniel.strowitzki@fwtm.de