



Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

René Derjung
Tel: +49 761 3881 1109
rene.derjung@fwtm.de

Pressemitteilung | Seite 1 | 25.04.2022

Mit der BBQ Lifestyle Messe „Rauch&Glut“ läutet die Messe Freiburg am kommenden Freitag die Grillsaison ein

Messe mit rund 60 Ausstellern deutlich gewachsen

Von Freitag, 29. April bis Sonntag, 1. Mai 2022 veranstaltet die Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM) die zweite Auflage der „Rauch&Glut“ in der Messe Freiburg. An drei Tagen können sich die Besucherinnen und Besucher umfassend zum Thema Grillen und Barbecue informieren, sich persönlich beraten lassen und die Produkte direkt vor Ort erwerben. Im Vergleich zum ersten Veranstaltungsjahr ist die Rauch&Glut deutlich gewachsen: Insgesamt 60 Aussteller präsentieren in den Hallen 1 und 2, im Foyer sowie auf dem Freigelände verschiedene Grillgeräte, das passende Equipment, Grillgut, Drinks, Soßen und Gewürze. Auch ein umfangreiches Rahmenprogramm mit spannenden Highlights wie BBQ-Workshops, Grillshows oder Grillwettbewerben mit hochwertigen Gewinnen wird geboten. Am ersten Veranstaltungstag hat die Rauch&Glut von 14 bis 21 Uhr, am Samstag von 10 bis 20 Uhr und am Sonntag von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Eintrittskarten können online oder direkt vor Ort erworben werden. Es wird auch ein vergünstigtes Happy Hour-Ticket für 5 Euro angeboten, das Freitag und Samstag ab 17 Uhr und Sonntag ab 16 Uhr genutzt werden kann. Die Workshops sind teilweise bereits ausgebucht, die letzten Tickets sind online erhältlich.

Zahlreiche Händler bieten auch in diesem Jahr wieder eine große Markenvielfalt an Grillgeräten wie Gas-, Elektro-, Holzkohle- und Pelletgrills, Smoker sowie das entsprechende Equipment. Mit dabei sind Aussteller wie Schätzle Ofenbau aus Freiburg, MUTTER Metalldesign aus Titisee-Neustadt, der ZIPSE Ausbau-Fachhandel aus Gundelfingen oder Ulmer – das Haus der guten Dinge aus Herbolzheim, die bekannte Grillmarken wie Napoleon, Weber, The Bastard, Häussler und OFYR präsentieren. Auch die Big Green Egg Deutschland GmbH aus Kirchheim/Teck mit ihrer Designkone, Geda Grill mit ihren Smokern der Odin-Serie sowie Quantis mit ihrem mobilen Reisegrill sind vertreten. Die passenden kulinarischen Produkte wie exklusive Fleisch-Cuts, Grillsoßen und spezielle Gewürze werden unter anderem von der Freiburger Feinkost Metzgerei Pum, vom Kaiser

Freiburg Wirtschaft
Touristik und Messe
GmbH & Co. KG

Neuer Messplatz 3
79108 Freiburg

Geschäftsführung:
Hanna Böhme
Daniel Strowitzki
Aufsichtsratsvorsitzender:
Oberbürgermeister
Martin W. W. Horn

www.fwtm.freiburg.de
www.konzerthaus.freiburg.de
www.messe.freiburg.de
www.historischeskaufhaus.freiburg.de
www.etafe-freiburg.de
www.freiburgtourismus-partnerportal.de
www.visit.freiburg.de



Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

René Derjung
Tel: +49 761 3881 1109
rene.derjung@fwtm.de

Pressemitteilung | Seite 2 | 25.04.2022

Metzger aus Rheinhausen oder von „Yourbeef“ (Metzgerei Kiesinger) präsentiert. Wer besonderes Grillgut sucht, wird bei Ausstellern wie der Büffel Bill Deutschland GmbH fündig, die eine exklusive Auswahl an Büffel Fleisch anbietet. Für die richtige Würze sorgen Stände wie Schwarzwaldsalz aus Schonach, das Freiburger Start-up Mary on a cross mit ihren Lieblingssoßen sowie die Scharfmacherei mit feurigen Chutneys. Die passende Erfrischung für den bevorstehenden Sommer gibt es bei der Firma Ice Rolls aus Freiburg. Neu in diesem Jahr ist das umfangreiche Gin-Angebot: Neben Whiskey, Rum, Wein und Bier wird eine breite Auswahl der beliebten Spirituose unter anderem bei Goldbrenner Gin vom Kaiserstuhl, Bembel Gin aus Hessen sowie bei Gin by Marco zu finden sein. Wer den alkoholischen Genuss abrunden möchte, kann der Zigarren Manufaktur Dresden einen Besuch abstatten, die an ihrem Stand kostenfreie Zigarrenworkshops anbietet. Wer die kulinarischen Köstlichkeiten direkt vor Ort verzehren möchte, kann sich in den großzügigen Lounges in den Messehallen und auf dem Freigelände entspannen. In der von der Plaza Culinaria bekannten Food Rockerz Area nutzen Start-ups und ausgewählte kleine Manufakturen im Grill- & BBQ-Bereich die Möglichkeit, ihre innovativen Ideen und Produkte zu verkaufen. Hier präsentieren sich junge Unternehmen wie Ed Mahony, das handgefertigte Küchenmesser herstellt, oder die Firma Liquidroast, die einen Indoor-Tischgrill entwickelt hat, der mit hochprozentigem Rum und Zucker betrieben wird.

„Mit der Rauch&Glut, die im Frühjahr 2020 ihre Premiere gefeiert hat, haben wir unseren Besucherinnen und Besuchern erstmals ein auf Grill- und Barbecue-Themen spezialisiertes Messeformat geboten, welches sehr großen Anklang gefunden hat. Nach den zurückliegenden Einschränkungen durch die Pandemie freuen wir uns jetzt umso mehr, mit der Rauch&Glut den Sommer einzuläuten und wieder Menschen zusammenzubringen“, sagt FWTM-Geschäftsführer Daniel Strowitzki.

Ein weiteres Highlight der BBQ Lifestyle Messe ist die Grillarena. Hier wird auf einer Bühne ein buntes Programm mit innovativen Vorträgen, Shows und Wettbewerben geboten. Bei Grillwettbewerben für Erwachsene und Kinder mit Grillprofi Andreas Rummel sowie verschiedenen Grillshows gibt es Tipps zur richtigen Zubereitung von Schwein, Geflügel, Rind, Wild, Fisch und Fingerfood. Auch das Grillen vegetarischer Alternativen kommt dabei nicht zu kurz. Weitere Programmpunkte sind beispielsweise die „Dry Aged Beef Show“ mit der Metzgerei Pum oder eine Zerlegevorführung der Metzgerei Reichenbach, bei der



Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

René Derjung
Tel: +49 761 3881 1109
rene.derjung@fwtm.de

Pressemitteilung | Seite 3 | 25.04.2022

Fleisch aus artgerechter Haltung im Mittelpunkt steht. Beim Grillwettbewerb „Napoleon-Tailgating“ können die Besucherinnen und Besucher selbst mitmachen und haben die Chance, einen hochwertigen Grill der Firma Napoleon Gourmet Grills zu gewinnen. In Kooperation mit Stefano Esposito von Grill-On-Fire und seinem Team, begleitet durch Decker Bier (beim Workshop BBQ & Beer) und dem Weingut Kuhn (beim Workshop BBQ & Wine), finden auch wieder Grill- & BBQ-Workshops statt. Hier können die Besucherinnen und Besucher alle Grundlagen des Grillens von Profis erlernen. Für die Workshops gibt es derzeit noch ein begrenztes Kontingent an Karten, die auf der Webseite der Rauch&Glut bestellt werden können.

Weitere Informationen sind online unter www.rauchglut-freiburg.de zu finden.