



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

Pressemeldung | Seite 1 | 28.02.2020

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

Neue Grill und BBQ-Trends und ein breites Angebot an Grillgeräten und Equipment: Die BBQ Lifestyle Messe Rauch&Glut feiert im März 2020 Premiere.

Bei der Rauch&Glut ist der Name Programm: Auf der BBQ Lifestyle Messe, die vom 6. bis 8. März 2020 erstmalig in der Messe Freiburg stattfindet, gibt es alles rund um den Grill, Genuss und Lifestyle zu entdecken. In der kompletten Messehalle 1 sowie auf dem Messeboulevard können sich die Besucherinnen und Besucher der Rauch&Glut bei rund 40 Ausstellern umfassend zum Thema Grillen und Barbecue informieren und direkt kaufen. Auf der Rauch&Glut gibt es vieles zu entdecken: Angefangen beim Grillgerät und dem passenden Equipment, über Grillgut und Drinks bis zu Saucen und Gewürzen bietet die Messe an drei Tagen Inspiration für Grill- und BBQ-Begeisterte. Neben den Angeboten der Aussteller hält das umfangreiche Rahmenprogramm spannende Highlights bereit, wie hochpreisige Gewinnspiele, die Rauch&Glut Steak Cook Off Meisterschaft, BBQ-Workshops, Grillshows und einen täglichen Kindergrillwettbewerb.

Im Fokus der Messe stehen die Aussteller und ihre Produkte. Hier finden die Besucher Grills der Marken Weber, Napoleon, Outdoorchef, Kamado Joe Keramikgrills, Bastard, OFYR, Rösle, Homefires Braai sowie Smoker von Masterbuilt und Outdoorküchen von Fogher und Tiba. Besondere Grillgeräte wie die mobilen Feuerplatten von 43 Grad, Skotti – der spontanste Gasgrill der Welt sowie das Berliner Startup ZWEEnHALB gibt es ebenfalls auf der Rauch&Glut zu entdecken.



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

Pressemeldung | Seite 2 | 28.02.2020

Neben den Grillgeräten und Zubehör dreht sich natürlich alles um das passende Grillgut. Hier präsentieren die Feinkost-Metzgerei Pum, der Schwarzwälder - die Onlinefiliale der Metzgerei Reichenbach, Ortenauer Galloway und Feinkost Müller-Herkommer eine große Auswahl an Fleisch und besonderen Cuts. Als Messehighlight erwartet die Besucherinnen und Besucher am Messesonntag, 8. März um 16:30 Uhr eine Dry Aged Beef Show in der Grillarena von der Metzgerei Pum mit Betty BBQ als Gast. Tradition und Moderne verbindet die Traditionsmetzgerei Kiesinger aus Tübingen in ihrem Premium Online-Fleischversand yourbeef.de. Ein weiteres Messe Highlight ist das Rinderrücken-Gewinnspiel, in dem die Besucher an ihrem Stand das Gewicht einer Dry Aged Rinderschoße schätzen dürfen. Zu gewinnen gibt es ein erstklassiges 1,2 kg Dry Aged T-Bone, das nach der Ermittlung der drei besten Schätzungen zugesendet wird.

Damit das Fleisch und die Beilagen auch die richtige Würze haben, bieten zahlreiche Aussteller ihre leckeren Rubs und Gewürze, sowie Essig, Öle und Saucen an. Und auch hochwertige und außergewöhnliche Kochmesser samt dem richtigen Schleifgerät und Schneidebrett werden auf der Rauch&Glut angeboten. Wer nun Hunger bekommen hat, kann nicht nur etwas probieren, sondern sich mit einem Steak oder Burger und einem kühlen Getränk auf der zentral gelegenen Lounge niederlassen, schlemmen und fachsimpeln.

Ein besonderes Special für die Besucher: **Während der Messe wird ein Feuerplattengrillsystem der Firma 43 Grad verlost.** Gewinnen kann man, indem man ein Bild am Stand auf dem Messeboulevard macht und dieses mit dem Hashtag „rauchglutgewinnspiel“ auf Instagram oder Facebook hochlädt. Und auch weitere tolle Preise, wie Betriebsbesichtigungen der Metzgerei Reichenbach, 2 Homefires Braai-Grills und einiges mehr gibt es:



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

Pressemeldung | Seite 3 | 28.02.2020

Jeder Besucher erhält eine Gewinnspielkarte beim Einlass, welche er in der Gewinnspielbox an der Messeinformation einwerfen kann. Die Gewinner werden nach der Messe ausgelost.

Auf ein abwechslungsreiches Showprogramm können sich die Besucher auf der Bühne der **Rauch&Glut Grillarena** freuen, sponsored by Schwarzwald Küchen: Der international erfolgreiche mehrfache **Grillmeister Andreas Rummel** veranstaltet an allen drei Tagen der Rauch&Glut **Grillshows in der Grillarena** zu den Themen Schwein, Geflügel, Rind, Wild, Fisch und Fingerfood. Er präsentiert außerdem vegetarische Alternativen auf dem Grill. Für die kleinen Gäste gibt es einmal pro Tag einen **Kindergrillwettbewerb** mit Andreas Rummel, **bei dem das tägliche Gewinnerkind jeweils einen Grill von Napoleon gewinnen kann**. Acht Kinder können jeweils an einem Grillwettbewerb teilnehmen. Mitmachen können alle Kinder und Jugendlichen im Alter von 8 bis 14 Jahren in Begleitung der Eltern oder eines Erziehungsberechtigten. Ihr Kind anmelden können interessierte Eltern mit einer E-Mail an rauchglut@fwtm.de. Je nachdem, ob noch freie Plätze vorhanden sind, ist auch eine Anmeldung vor Ort auf der Messe möglich.

FIRE&FOOD Chef und BBQ-Experte Elmar Fetscher präsentiert auf der Rauch&Glut viel Wissenswertes zum Thema „Best Steak“. Beim **Live-Barbecue in der Grillarena** am Freitag, 6. März um 16:00 Uhr und 19:45 Uhr können Interessierte erfahren, welche Kriterien für ein leckeres Steak wichtig sind und wie das perfekte Steak auf dem Grill gelingt.

Bei den **Grill- und BBQ-Workshops der Weber-Grill-Academy**, erlernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Grundlagen des Grillens von Profis und zaubern gleichzeitig ein großartiges, leckeres Menü. Hier ist für jeden etwas dabei: Basic-Grillkurse, Grillkurse mit Craftbier-Begleitung sowie einen Veggie-Workshop. Die Workshops sind teilweise schon ausgebucht!



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

Pressemeldung | Seite 4 | 28.02.2020

Wer noch einen der letzten Plätze ergattern möchte, kann sich online unter www.rauchglut-freiburg.de anmelden.

Die **Rauch&Glut Steak Cook Off Meisterschaft** findet am Mes-sesamstag, 7. März 2020 von 13:00 bis ca. 16:30 Uhr statt. Jeder kann mitmachen – ein Grill und Grillkohle reichen aus. Die Teil-nahmegebühr beträgt 80 Euro pro Team, die Teilnahme ist auf 30 BBQ-Teams begrenzt. Anmeldungen sind online unter www.dragon-bbq.de möglich. Die Siegerehrung mit besonderem Pokal, sponsored by 43-Grad, findet am Samstag um 18:00 Uhr auf der Bühne in der Grillarena statt.

Tickets für die Workshops wie auch Eintrittskarten für die Rauch&Glut können bis einschließlich 5. März 2020 zum ermä-ßigten Vorverkaufspreis von 6,50 Euro statt regulär 9,00 Euro an allen Reservix-Vorverkaufsstellen gekauft sowie online unter www.rauchglut-freiburg.de als print@home-Ticket erworben werden. Das Messticket gilt außerdem gleichzeitig als RVF-Fahrausweis für den Hinweg zum Messegelände und zurück. Weitere Informationen gibt es unter www.rauchglut-freiburg.de.

Parallel zur Rauch&Glut finden die freizeitmessen freiburg (bikes & more, trips & travels, outdoor & sports) sowie die Baby+Kind - die Messe für Familien statt. Das Eintrittsticket zur Rauch&Glut berechtigt zum einmaligen Eintritt aller 5 Messen.



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

Pressemeldung | Seite 5 | 28.02.2020

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