



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

Pressemeldung | Seite 1 | 10.02.2020

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

Im Frühjahr 2020 feiert die Messe Rauch&Glut Premiere und bietet Inspiration für alle Grill- und Barbecue-Fans.

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 bei rund 40 Ausstellern alles rund um den Grill, Genuss und Lifestyle zu entdecken. In verschiedenen Themenbereichen können sich die Besucherinnen und Besucher der Rauch&Glut umfassend zum Thema Grillen und Barbecue informieren.

Angefangen beim Grillgerät und dem passenden Equipment, über Grillgut, Drinks, Saucen und Gewürze bis hin zu besonderen Brennstoffen, bietet die Rauch&Glut drei Tage lang Inspiration für Grill- und BBQ-Begeisterte. Dabei legt die Messe den Fokus auf regionale Händler und Metzgereien sowie auf ein breites Markenangebot bei Grillgeräten und Co. So können die Besucherinnen und Besucher der Rauch&Glut umfassend beraten werden und vor Ort vergleichen. Das umfangreiche Rahmenprogramm hält viele Highlights bereit, wie Grill- und BBQ-Workshops, Grillshows mit Grillmeister Andrea Rummel, einen täglichen Kindergrillwettbewerb, die Rauch&Glut Steak Cook Off Meisterschaft sowie spannende und hochpreisige Gewinnspiele.

Im Fokus der Messe stehen die Aussteller und ihre Produkte. Hier finden die Besucher Grills der Marken Weber, Kamado Joe Keramikgrills, Bastard, OFYR, Rösle, Homefires Braai sowie Smoker von Masterbuilt und Outdoorküchen von Fogher und Tiba. Eine Vielzahl an Produkten der Grillmarke Napoleon bietet außerdem der Stand von ZIPSE. Der Ausbau Fachmarkt hat die namhafte Grillmarke in seinem Sortiment und präsentiert auf der



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

Pressemeldung | Seite 2 | 10.02.2020

Rauch&Glut neue Modelle. Ein Highlight ist zweifelsohne der Napoleon Prestige Pro 665 mit 8 Brennern und Sizzle Zone. Außerdem präsentiert der Fachmarkt die Marke Outdoorchef. Besondere Grillgeräte wie die mobilen Feuerplatten von 43 Grad, Skotti – der spontanste Gasgrill der Welt sowie das Berliner Startup ZWEEEnHALB gibt es auch auf der Rauch&Glut zu entdecken.

Neben den Grillgeräten und Zubehör dreht sich natürlich alles um das passende Grillgut. Hier präsentieren die Metzgereien Pum, Reichenbach, Ortenauer Galloway und Feinkost Müller-Herkommer eine große Auswahl an Fleisch und besonderen Cuts. Tradition und Moderne verbindet die Traditionsmetzgerei Kiesinger aus Tübingen in ihrem Premium Online-Fleischversand yourbeef.de. Ein besonderes Messe-Highlight ist das Rinderrücken-Gewinnspiel von yourbeef.de, in dem die Besucher das Gewicht einer Dry Aged Rinderschoße schätzen dürfen. Eine Aufgabe, bei der sogar so mancher Profi-Griller ins Schwitzen kommt. Zu gewinnen gibt es ein erstklassiges 1,2 kg Dry Aged T-Bone, das nach der Ermittlung der 3 besten Schätzungen zugesendet wird.

Und damit das Fleisch auch die richtige Würze hat, bieten zahlreiche Aussteller ihre leckeren Rubs und Gewürze, sowie Essig, Öle und Saucen an.

Wer Hunger bekommen hat, kann nicht nur etwas probieren, sondern sich natürlich mit einem Steak oder Burger und einem kühlen Getränk auf der zentral gelegenen Lounge niederlassen und fachsimpeln. Wer noch auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Kochmesser oder dem richtigen Schleifgerät ist, wird auf der Rauch&Glut ebenfalls fündig.



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

Pressemeldung | Seite 3 | 10.02.2020

Rahmenprogramm hält viele Highlights bereit

Bei den Grill- und BBQ-Workshops der Weber-Grill-Acedemy, erlernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Grundlagen des Grillens von Profis und zaubern gleichzeitig ein tolles, leckeres Menü. Hier ist für jeden etwas dabei: Basic-Grillkurse, Grillkurse mit Craftbier-Begleitung, Veggi-Workshops und einen Workshop ausschließlich für Frauen.

Für die kleinen Gäste gibt es einmal pro Tag einen **Kindergrillwettbewerb** für Kinder und Jugendliche von 8 bis 14 Jahren, bei dem das tägliche Gewinnerkind jeweils einen Grill der Marke Napoleon gewinnen kann. Ihr Kind anmelden können interessierte Eltern mit einer Email an rauchglut@fwtm.de.

Am Messesamstag wird die erste **Rauch&Glut Steak Cookoff Association (SCA) Meisterschaft** ausgetragen. Hier treten internationalen Barbecue-Teams gegeneinander an – jeder kann mitmachen. Anmeldungen sind online unter www.dragon-bbq.de möglich.

Das Ausstellerverzeichnis sowie alle Details zum Rahmenprogramm sind online eingestellt unter: www.rauchglut-freiburg.de

Eintrittskarten für die Rauch&Glut können bis einschließlich 5. März 2020 zum ermäßigten 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.

Parallel zur Rauch&Glut finden die freizeitmessen freiburg (bikes & more, trips & travels, outdoor & sports) sowie die Baby+Kind -



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

Pressemeldung | Seite 4 | 10.02.2020

die Messe für Familien statt. Das Eintrittsticket zur Rauch&Glut berechtigt zum einmaligen Eintritt aller 5 Messen.

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