



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

Pressemeldung | Seite 1 | 06.03.2020

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

Bei der Rauch&Glut ist der Name Programm: An drei Tagen gibt es auf der BBQ Lifestyle Messe alles rund um den Grill, Genuss und Lifestyle zu entdecken.

An diesem Wochenende, vom 6. bis 8. März 2020 feiert die Rauch&Glut in der Messe Freiburg Premiere: 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. „Das Angebot der Aussteller erstreckt sich über die komplette Messehalle 1 sowie über den Messeboulevard. Neben den Ausstellern sorgt ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit u.a. BBQ-Workshops, Grillshows und Kindergrillwettbewerben für einen kurzweiligen Messebesuch für die ganze Familie“, so Daniel Strowitzki, Geschäftsführer der Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM). Im Eintrittsticket zur Rauch&Glut enthalten ist außerdem der Eintritt zu den parallel stattfindenden freizeitmessen freiburg und zur Baby+Kind Messe.

Auf der Rauch&Glut können die Besucherinnen und Besucher zahlreiche Marken verschiedener Grillhersteller vor Ort vergleichen und auch direkt mit nach Hause nehmen. Die Besucher erwarten u.a. Grills der Marken Weber, Napoleon, Outdoorchef, Kamado Joe Keramikgrills, Bastard, OFYR, Rösle, Homefires Braai sowie Smoker von Masterbuilt und Outdoor-Küchen von Fogher und Tiba. Besondere Grillgeräte wie ‚Skotti – der spontanste Gasgrill der Welt‘ sowie das Berliner Startup ZWEEnHALB gibt es ebenfalls auf der Rauch&Glut zu entdecken. Ein besonderes Special für die Besucher: Während der Messe wird ein Feuerplattengrillsystem der Firma 43 Grad verlost - gewinnen kann man dieses, indem man ein Bild des ausgestellten Grills auf



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

Pressemeldung | Seite 2 | 06.03.2020

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: Jeder Besucher erhält eine Gewinnspielkarte beim Einlass, welche er in der Gewinnspielbox an der Messeinformation einwerfen kann. Die Gewinner werden nach der Messe ausgelost. Am Stand der Traditionsmetzgerei Kiesinger aus Tübingen mit ihrem Online-Fleischversand yourbeef.de können Besucher außerdem ein erstklassiges 1,2 kg Dry Aged T-Bone gewinnen. Dazu müssen sie lediglich das Gewicht der Rinderschoße schätzen – und möglichst richtig liegen. Der Gewinn wird nach der Ermittlung der drei besten Schätzungen zugesendet.

Neben der Metzgerei Kiesinger bieten viele, auch regionale Metzgereien eine große Auswahl an Fleisch und besonderen Cuts, so auch die Feinkost-Metzgerei Pum, der Schwarzwälder - die Onlinefiliale der Metzgerei Reichenbach, Ortenauer Galloway und Feinkost Müller-Herkommer. Damit das Fleisch und die Beilagen 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 Schneidebrettern werden auf der Rauch&Glut angeboten.

In der Rauch&Glut Grillarena können sich die Besucher auf ein abwechslungsreiches Showprogramm freuen, sponsored by Schwarzwald Küchen: 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 es auf dem Grill gelingt. Ein weiteres Highlight: Die Metzgerei Pum veranstaltet außerdem am Messesonntag, den



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

Pressemeldung | Seite 3 | 06.03.2020

8. März um 16:30 Uhr eine Dry Aged Beef Show in der Grillarena mit Betty BBQ als Gast.

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, aber auch zu vegetarischen Alternativen auf dem Grill. Für die kleinen Gäste gibt einen täglichen Kindergrillwettbewerb mit Andreas Rummel, bei dem das Gewinnerkind jeweils einen Grill von Napoleon gewinnen kann. 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. 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. Die Workshops sind teilweise schon ausgebucht! Wer noch einen der letzten Plätze ergattern möchte, kann sich online unter www.rauchglut-freiburg.de anmelden oder direkt vor Ort an der Messeinformation im Foyer zwischen Halle 2 und 3.

Öffnungszeiten:

Freitag,	14:00 – 21:00 Uhr
Samstag,	10:00 – 20:00 Uhr
Sonntag,	10:00 – 18:00 Uhr

Veranstalter:

Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Messe Freiburg
Neuer Messplatz 1
79108 Freiburg
Navigationsadresse:
Hermann-Mitsch-Straße 3



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

Pressemeldung | Seite 4 | 06.03.2020

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