

GREEK FIRE BBQ-Festival 2017



GREEK FIRE®
Premium Grill-Holzkohlebriketts

Pressemitteilung vom 6.2.2017

Im Frühjahr startet die Grillsaison, das ist Tradition. Doch warum fahren über 100 Leute aus allen Himmelsrichtungen, sogar aus Bayern, Hamburg oder den Niederlanden, am Wochenende um den 22. April nach Reichshof-Wildbergerhütte im Bergischen Land? Die Antwort ist spannend und auch lecker: Hier findet in diesem Jahr das erste Mal ein kombinierter BBQ- und Dutch-Oven-Wettbewerb statt.

Grillen ist ursprünglich und modern gleichermaßen und als Freizeitaktivität für jedermann – vom Gartenbruzzler bis zum BBQ-Wettkampfsportler – eine stetig wachsende Branche. Seit etwa 20 Jahren wächst die BBQ-Szene auch in Europa stetig. Die Freude an gutem Fleisch und am Experimentieren mit den verschiedenen Garmethoden bescherte dem Markt für BBQ-Artikel in den letzten Jahren einen enormen Boom. Wo man früher einen Grill für 50 DM benutzte, markieren heutzutage Grills zwischen 1400–4000 € die Oberklasse.

Neben dem Grillgerät selbst liegt der größte Augenmerk der BBQ-Fans jedoch auf der Auswahl des Materials. Dazu gehört selbstverständlich gutes Fleisch, aber auch gute Kohle. Unangefochten an der Spitze der deutschen Grillaktivitäten steht mit 62 % das Grillen mit Holzkohle. Da liegt es nahe, dass Greek Fire, seit 4 Jahren in der Region ansässiger Importeur hochklassiger Grillkohle, unter den BBQ-Freunden einen eigenen Wettbewerb ausruft.

Michael und Kalliopi Gudduschat von der Firma Greek Fire grillen gewerbsmäßig seit

22 Jahren mit Kohle und haben mit den im Laufe der Jahre gesammelten Erfahrungen schließlich ein Produkt in den Vertireb gebracht, das es in wenigen Jahren geschafft hat, sich in der gesamten deutschen Szene einen hervorragenden Ruf zu erarbeiten.

Die Idee des „Grillsports“, so wie wir ihn heute kennen, kam vor etwa 20 Jahren aus Übersee zu uns. Nicht nur Grillschulen und Caterings entstehen allerorten, auch regelmäßige Wettkämpfe sind quer durch Deutschland immer häufiger zu finden. Organisationen wie GBA German Barbeque Association, WBQA World Barbecue Association oder KCBS Kansas City BBQ Society veranstalten offiziell lizenzierte Grillmeisterschaften, nach deren Vorbild neue Varianten von Wettbewerben entstehen. GBA-Wettkämpfe erfordern mehrere Gänge, oft 7–11 inklusive Beilagen. KCBS-Wettkämpfe dagegen bestehen aus vier rein fleischlastigen Gerichten (Huhn, Pulled Pork, Beef Brisket, Ribs), deren Menüabfolge streng vorgegeben und immer gleich ist.

Das BBQ-Festival von Greek Fire setzt weniger auf strenge Regeln und mehr auf Kreativität und Spaß – sehr zur Freude der Besucher. Die dürfen nämlich nicht nur gucken und staunen, sondern auch kosten!

Termin:

**Start: Samstag, 22. April 2017 ab 15:00 Uhr
Sonntag um 12:00 Uhr ist Abgabe des ersten Ganges bei der Jury, danach zu jeder vollen Stunde die Gänge 2–4.
Samstag um 18:00 Uhr erfolgt außerdem die Prämierung des gleichzeitig stattfindenden „Dutch Oven Cook Off“**

Veranstalter

GREEK FIRE®
Premium Grill-Holzkohlebriketts

K. Gudduschat
Siegenerstraße 40a
51580 Reichshof

www.greek-fire.de
info@greekfire.de
Mobil +49 (0)171 80 48 45 1
Ansprechpartner:
Michael Gudduschat

Teilnehmer

Angemeldet sind mehr als 20 BBQ- und Dutch-Oven-Teams aus Deutschland und den Niederlanden. (Stand Januar 2017)

Regeln

Die teilnehmenden Teams bekommen zu Anfang des Wettbewerbs alle einen jeweils identischen Warenkorb. Dieser enthält einige Pflichtbestandteile, aber auch eine Menge anderer Zutaten. Daraus muss jedes Team eine vorgegebene Folge von Gängen kreieren. Eine Jury bewertet anschließend Aussehen, Geschmack und Gesamterscheinung der einzelnen Menüs.