

# Feuer und Fleisch

Nach der Erfindung des Feuers wird es nicht allzu lange gedauert haben, bis die Menschen erste Fleischstücke über den Flammen rösteten – Grillieren zählt zu den ersten Kochmethoden der Menschheit. Wer heutzutage den Grill anwirft, dürfte deshalb tief in seinem Inneren immer noch ein Aufflackern der Urinstinkte verspüren – in der Schweiz ist Grillieren zudem fast schon Nationalsport. Wenn die Swiss Barbecue Association (SBA) also vom 13. bis 16. April an der «Man's World»-Messe zu Gast ist und mit vier Show-Cases aufwartet, geht es genau darum: die Urinstinkte zu wecken.

Am ersten Abend (13.4.) wird das Feuer mit der Platinum Night entfacht, wenn die Creme de la Creme der BBQ-Szene ein Stelldichein gibt und zum Meet & Greet bittet. Zusätzlich angeheizt wird die Night mit dem Kick-off zur Schweizer Meisterschaft (SM) 2023. Am nächsten Tag (14.4.) gehts ans Eingemachte, respektive an sieben bis acht Feuerstellen, wo Besucher sich am Dutch Oven versuchen. Wer das beste Dutch Oven-Fleisch hinkriegt, wird mit einer Wildcard für die Schweizer Meisterschaft an der LUGA in Luzern belohnt. Für Frischlinge: Beim Dutch Oven handelt es sich um einen gusseisernen Topf auf drei Füßen, der über einer offenen Feuerstelle oder direkt auf dem Grill platziert wird.

Der dritte Tag steht im Zeichen der Höhlenmenschen und die Urinstinkte beginnen zu lodern: Am Caveman Style Contest grillen die Besucher über dem offenen Feuer – inklusive Rauch und fliegender Glut. Am vierten und letzten Tag messen sich die Besucher mit «Grill Ueli», einem der schweizweit besten der besten BBQler – einem höllisch abgebrühten Gegner. Auch hier nimmt der Tagessieger eine Wildcard zur SM mit nach Hause.

Womit wir bei der Schweizer Meisterschaft 2023 wären, die am 6. und 7. Mai an der Luzerner Frühlingsmesse LUGA über die Bühne geht. Hier machen die Grill-Pros der Schweiz untereinander aus, wer Feuer und Fleisch wirklich im Griff hat. Am Samstag messen sie sich an der Dutch Oven-SM und der Caveman-SM. Am Sonntag finden die Finalausscheidungen der Profi- und Amateurtteams statt.

Die SBA hat für beide Anlässe zudem brandheisse BBQ-Partner an Bord geholt. Als offizielle Food Partner an der Man's World lässt Experience BBQ an vier Tagen die Roste glühen und bietet den Besuchern zahlreiche BBQ-Specials an. Am Samstag zeigt Experience-BBQ blutigen Anfängern ausserdem, wie sie ein «BBQ Chicken Lollipop» zubereiten und es im Pellet Smoker gar werden lassen.

Zusammen mit der Hinterhof Metzgerei, dem zweiten Partner, gehts am Sonntagnachmittag an der Man's World tief in die Eingeweide des Grillierens: Während Metzger Michael Vogt einen Dry Aged Rücken einer alten Kuh zerlegt, grillt Raffael Steiner von Experience BBQ die Stücke live vor dem Publikum. Es dürfte buchstäblich eine der heissesten Shows an der Männermesse sein.

Ehrengast und Partner der SBA an der Man's World ist zudem Hollywood-Stuntman Oliver Keller, der für Stars wie Pierce Brosnan, Jim Carrey, Ashton Kutcher, Ben Affleck und viele mehr arbeitete.

An der Schweizer Meisterschaft führt Experience BBQ zudem einen Kids-Stand, wo Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können, verarbeitet, sprich für die Besucher zur Degustation geröstet und gebrutzelt werden.

Start your fires, gentlemen!

## **Das Programm der Man's World:**

### **13.4.2023, 18 bis 0 Uhr**

Platinum Night mit Meet & Greet.

### **14.4.2023, 14-23 Uhr**

Dutch Oven Qualifying.

### **15.4.2023, 11-23 Uhr**

Caveman Style Contest. Dazu:

17 Uhr: Masterclass mit Rutini Wines vs. Beefer

20 Uhr: Masterclass BBQ – Chickensticks homemade

### **16.4.2023, 11-18 Uhr**

Beat the Pro: Wettgrillen gegen Grill Ueli.

14 Uhr: Masterclass, ein Dry Aged Rücken einer alten Kuh wird zerlegt und anschliessend grilliert

16 Uhr: Masterclass Balvenie vs. BBQ

## **Swiss Barbecue Association**

Die Swiss Barbecue Association wurde 1995 gegründet und zählt mittlerweile über 200 aktive Mitglieder. Sie ist am Puls der Szene und bezweckt die Förderung und Weiterentwicklung von Grill- und Barbecue-Technik sowie den kulturellen Austausch mit Gleichgesinnten.

### **CONTACT:**

Tom Kemper

[t.kemper@swissbarbecue.ch](mailto:t.kemper@swissbarbecue.ch)

+41 76 280 24 11