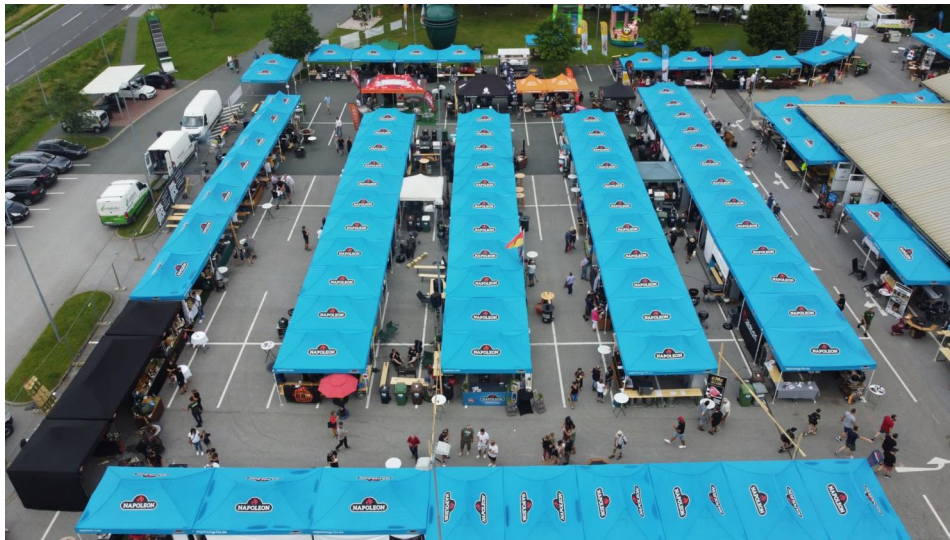


## Ein Dorf im Grill- & BBQ-Fieber

Im steirischen Kaindorf fanden heuer die 24. Österreichischen Grill- und BBQ-Meisterschaften statt. Ein voller Erfolg – mit viel Genuss



*Mehr als dreitausend Besucher:innen sorgten für den perfekten Rahmen beim 24. Internationalen Austrian Grill Open im steirischen Kaindorf.  
© Beigestellt*

Ende Juni breiteten sich im steirischen Kaindorf bei Hartberg rasch die wunderbaren Aromen von gebruzeltem Fleisch, Gemüse und anderen Köstlichkeiten aus, ging doch das 3. Puntigamer Grill & BBQ Festival mit dem 24. Internationalen Austrian Grill Open über die Bühne. Als Veranstalter fungierte die aba (**Austrian Barbecue Association**) mit ihrem neuen Präsidenten Bernhard Steinhauer an der Spitze. Bei perfektem Grillwetter konnten sich mehr als 3.500 Besucher über alles, was zum Thema Grillen gehört, informieren und bei zahlreichen

Ausstellern auch vom Grill bis zum Zubeho?r alles kaufen. Bei kostenlosem Eintritt und mit zwei gro?en Hu?pfburgen war es ein Fest fu?r die ganze Familie.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Grillen ist im Trend**
- **Staatsmeisterschaft in vier Ga?ngen**
- **So sehen Sieger aus**
- **Feuerplatte und Dutch Oven**
- **Alle Medaillen-Gewinner der verschiedenen Disziplinen**
- **Danke an die Sponsoren**

## **Grillen ist im Trend**

Neben 38 Grillteams aus O?sterreich und Deutschland waren auch 21 Aussteller bei der gro??sten Grillveranstaltung O?sterreichs vertreten. Tausende Zuseher waren zudem via Livestreams, die direkt von der Veranstaltung in verschiedenen Social Media Kana?len u?bertragen wurden, dabei, wie in fu?nf Einzelbewerben der Staatsmeistertitel vergeben wurde und konnten so das Highlight live mitverfolgen. Dass Grillen und BBQ als Freizeitvergn?gen unverändert voll im Trend liegen, ziegte sich schlussendlich auch an der Reichweiten der Facebook und Instagram-Seiten: Diese konnten in den Wochen vor der Veranstaltung

mehr als 200.000 Zugriffe registrieren.

war sichtbar & schmeckbar hoch.

© Beigestellt

## Staatsmeisterschaft in vier Gängen

Die Teilnehmer am 24. Internationalen **Austrian Grill Open** hatten vier Gänge zu absolvieren, für die Zubereitung und die Beilagen stand jedem Teilnehmer ein umfangreicher einheitlicher Warenkorb zur Verfügung. Den ersten Gang bildete eine Lachsforelle aus Österreich mit einer Vitamin- und einer Saftigungsbeilage. Der Fisch sollte glasig bis durchgegrillt sein.

Als zweiten Gang hatten die Teams einen Bauch mit Schwarte ohne Knochen vom „AMA-Gütesiegel-Donauland Schwein“ zuzubereiten, ebenfalls mit einer Vitamin- und einer Saftigungsbeilage. Zusätzliche Vorgabe: Ein Stück Schwarte musste bei jeder Verkostungsportion dabei sein.

Die Kochdisziplin bei jedem Grill- und BBQ-Wettbewerb ist das Rindfleisch. Heuer galt es für die Teams einen Rostbraten bzw. eine Hochrippe vom „**AMA-Gütesiegel**-Jungstier“ des Markenprogramms „Donauland- Rind“ zu veredeln, ebenfalls mit einer Vitamin- und einer Saftigungsbeilage. Das Fleischstück für die Verkostungsportion sollte zwischen 100 und 150 Gramm wiegen und „medium rare“ bis „medium“ zubereitet sein. Last but not least ist das Dessert vom Rost unverzichtbarer Bestandteil eines kompletten Grill- und BBQ-Menus. Auf dem Programm stand heuer eine Plunderteig-Variation mit Schokolade, Kürbiskernen und Beeren nach Wahl.

## **So sehen Sieger aus**

Den Sieg bei den 24. Internationalen Austrian Grill Open holte sich schlussendlich das Tiroler Team BO's BBQ vor der Mannschaft Bratsewa BBQ Hawara aus Niedero?sterreich, die den Vizestaatsmeisterschaftstitel erfolgreich verteidigen konnten. Bronze ging an das steirische Team BBQ – Hoamat, welche u?brigens die steirische Landesmeisterschaft fu?r sich entscheiden konnten. Erfreuliches Detail am Rande: Die teilnehmenden Grill-Teams konnten rund 8.000 Euro fu?r die Steirische Kinderkrebshilfe sammeln.

Save the date: Der Termin fu?r das 4. Puntigamer Grill & BBQ Festival mit dem 25. Internationalen Austrian Grill Open wird der 23. und 24. Juni

2023 wieder in Kaindorf bei Hartberg sein.

Staatsmeister 2022: Das Team BO's BBQ aus Rum in Tirol mit Teamleiter Bernhard Ostheimer (Mitte) konnte bei den Bewerben Schweinebauch und Nachspeise den 2. Platz und bei Rind den 1. Platz belegen. © Beigestellt

## **Feuerplatte und Dutch Oven**

Insgesamt fanden an allen zwei Tagen neben der österreichischen und internationalen Grillstaatsmeisterschaft auch die steirische Landesmeisterschaft sowie sämtliche Side-Bewerbe statt. Neu war heuer erstmals die 1. Austrian Feuerplatten Competition. Bestritten wurde diese von knapp 30 Teams mit dem Tomahawk-Steaks vom AMA-Gütesiegel **Kalb Rose? Austria**. Das Team „Steirergluat“ konnte diesen Bewerb für sich entscheiden. Gefolgt von den Teams „James Flames Team 1“ und „James Flames Team 2“ auf Rang 2 und 3. Bei der 5. Austrian Dutch Oven Competition stand der Einsatz vom AMA-Gütesiegel Kalb Rose? Austria Schulterscherzel im Fokus, bei der sich von knapp 30 Teams das Team „Steirerhof BBQ“ vor „La Parilla Libertad“ und „Scorpion Fish Brewing & BBQ 1“ den ersten Platz sicherte.

## **Alle Medaillen-Gewinner der verschiedenen Disziplinen**

### **24. Österreichische Grillstaatsmeisterschaft 2022 powered by Napoleon**

1. Platz BO's BBQ – 2. Platz Bratsewa BBQ Hawara – 3. Platz BBQ – Hoamat

### **Internationales Austrian Grill Open 2022 powerd by Napoleon**

1. Platz BO's BBQ – 2. Platz Bratsewa BBQ Hawara – 3. Platz BBQ – Hoamat

### **3. Steirische Landesmeisterschaft 2022 powerd by Napoleon**

1. Platz BBQ – Hoamat – 2. Platz Sulmtaler Grill & Chill Verein – 3. Platz Schlemmi's Kuchl

#### **1. Austrian Feuerplatten Competition 2022 powerd by Borstiburner**

1. Platz Steirergluat – 2. Platz James Flames Team 1 – 3. Platz James Flames Team 2

#### **8. Austrian Smoker Cometition 2022 powerd by TRAEGER Grills**

1. Platz Grillverein Seebenstein – 2. Platz Poolhouse Taste BBQ – 3. Platz Weinviertler Auftragsgriller

#### **5. Austrian Dutch Competiton 2022 powerd by SK PROFI-GRILL**

1. Platz Steirerhof BBQ – 2. Platz La Parilla Libertad – 3. Platz Scorpion Fish Brewing & BBQ 1

#### **9. Austrian Ripperl Competition 2022 powerd by Big Green Egg**

1. Platz Hill Country BBQ – 2. Platz Fyre-BBQ Kaindorf – 3. Platz Grillitschpeople

#### **4. Austrian Burger Competition 2022 powerd by Grillericoo**

1. Platz Fyre-BBQKaindorf – 2. Platz Steirerhof BBQ – 3. Platz BBQ 4 Fun 2

## **Danke an die Sponsoren**

Napoleon O?sterreich

Brauunion O?sterreich

Brauerei Puntigam

MM Kanal-Rohr-Sanierung GmbH. Manfred Mock

Tourismusverband Oststeiermark Durlacher Ei

Kastner Abholmarkt Jennersdorf Gut Streitdorf



Fleischhof Raabtal & Vulkanlandschwein, Schirnhofer Feinkost  
ALMO Rind  
Eisvogel GmbH.

Steirische Jaegerscha Stephan Farm  
Rupp Kaese Rupp AG  
Tante Fanny Frischteig GmbH. Tramontina Germany GmbH. WKO  
Steiermark

STEPAR Stick-Center & Stickerei Borstiburner von DW-Tech  
SK Pro Grill  
Grillericoo

TRAEGER Grills  
Big Green Egg Deutschland GmbH. Flare Grill,  
Tyrolit life  
Brema Handelsgesellschaft Digitalnova  
Dopgas Gas GmbH. Marktgemeinde Kaindorf  
Dotcom GmbH.  
Power Megastore  
Volvo Spes  
Loidl Baumschule GmbH

*Autor: HaRo*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**