

Österreichische Grill- und BBQ-Meisterschaften in Kaindorf

Im steirischen Kaindorf fanden die 25. Österreichischen Grill- und BBQ-Meisterschaften statt. Das steirische Dorf ist das neue Grill-Mekka Österreichs. Staatsmeister wurde mit den „Die Mostviertler Griller-Ladies“ ein Damen-Team, der Titel beim 25. Austrian Grill Open ging mit dem „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“ an die Schweiz.



Die „Sulmtaler Spießbuam“ waren die einzige Fleischerequipe am Start (v. l.): Lorenz Brand, Teamchef Erich Brand, Karlheinz Jammernegg, Melanie und Eddy Skringer-Herndler & Alois Genseberger. © HaRo

Kaindorf BBQ: Ein Event für die ganze Familie

Ende Juni breiteten sich im steirischen Kaindorf bei Hartberg rasch die wunderbaren Aromen von gebrutzelttem Fleisch, Gemüse und anderen Köstlichkeiten aus, stieg doch das **4.**

Puntigamer Grill & BBQ Festival mit dem **25. Internationalen Austrian Grill Open**. Als Veranstalter fungierte die aba („**austrian barbecue association**“) mit ihrem Präsident **Bernhard Steinhauer** an der Spitze, der der heimischen Grill- und BBQ-Szene sichtlich neuen Elan verpasst hat. Bei leider nicht ganz perfektem Grillwetter, der Freitag war total verregnet, am Samstag hatte Petrus dann ein Einsehen mit der Grill- und BBQ-Community, konnten sich mehr als 3500 Besucher über alles, was zum Thema Grillen gehört, informieren und bei zahlreichen Ausstellern auch vom Grill bis zum Zubehör alles kaufen. Bei kostenlosem Eintritt und mit zwei großen Hüpfburgen war dieser Event ein Fest für die ganze Familie. Neben 42 Grillteams, davon 22 Profi-Mannschaften aus Österreich, der Schweiz und Deutschland waren auch zahlreiche Aussteller bei der größten Grillveranstaltung Österreichs vertreten. Tausende Zuseher waren bei den Livestreams dabei, die direkt von der Veranstaltung in verschiedenen Social Media Kanälen übertragen wurden, wie in sechs Einzelbewerben die Staatsmeistertitel vergeben wurden und konnten so das Highlight live mitverfolgen, die **Österreichische Grillstaatsmeisterschaft** mit ihren vier Gängen. Weiters wurde der steirische Landesmeister gekürt und der Titel im 25. Austrian Grill Open mit internationaler Beteiligung.

Vier Gänge wurden gegrillt

Die Teilnehmer am 25. 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 mit Pilzen aus Österreich samt einer Vitamin- und einer Sättigungsbeilage ein vegetarisches Gericht. Als zweiten Gang hatten die Teams eine Schulter mit Knochen vom „**AMA-Gütesiegel-Donauland Schwein**“ zuzubereiten, ebenfalls mit einer Vitamin- und einer Sättigungsbeilage. Zusätzliche Vorgabe: ein Stück Schwarte musste bei jeder Verkostungsportion dabei sein.



Schulterschmelze vom Jungstier. © HaRo

Die Königsdisziplin bei jedem Grill- und BBQ-Wettbewerb ist das Rindfleisch. Heuer galt es für die Teams ein Schulterschmelze vom „**AMA-Gütesiegel**-Jungstier“ des Markenprogramms „**Donauland Rind**“ zu veredeln, ebenfalls mit einer Vitamin- und einer Sättigungsbeilage. Das Fleischstück für die Verkostungsportion sollte medium-rare bis medium zubereitet sein. Last but not least ist das Dessert vom Rost unverzichtbarer Bestandteil eines kompletten Grill- und BBQ-Menüs. Auf dem Programm stand heuer eine süße Speise, die Honig und

Dirndlkirschen mit Beilagen laut Zutatenliste enthalten sollte.



Für die AMA präsentieren Gerald Toifl (r.) vom Gut Streitdorf und Grilltrainer Thomas Arthaber Infomaterial und Kostproben vom Donauland-Schwein und - Rind. © HaRo

Meister und Meisterinnen

Den Sieg bei den 25. Internationalen Austrian Grill Open holte sich schlussendlich das Schweizer Team „**Swiss BBQ Team Baby Bruzzler**“ vor der Mannschaft „**Mostviertler Griller Ladies**“ aus Niederösterreich und dem steirischen Team „**Fyre BBQ Kaindorf**“.

Österreichischer Staatsmeister wurden die „Mostviertler Griller Ladies“ aus Niederösterreich vor dem steirischen Team „Fyre BBQ Kaindorf“ und der Mannschaft „**Stammtischgriller**“.

Erfreuliches Detail am Rande: Die teilnehmenden Grill-Teams konnten mehr als 12.000 Euro für die **Steirische Kinderkrebshilfe** sammeln.



Sieger der 25. Austrian Grill Open: die Mannschaft „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“ aus der Schweiz. ©HaRo

Sehr gut schnitt auch das einzige Fleischer-Team ab: die „**Sulmtaler Spießbuam**“ mit Fleischermeister **Erich Brand** aus dem steirischen Gleinstetten bei Leibnitz holten den siebenten Platz bei der österreichischen Staatsmeisterschaft, den dritten Rang bei der steirischen Landesmeisterschaft, den ersten Rang im Feuerplatten-Wettbewerb- Das 6. Puntigamer Grill & BBQ Festival mit dem 26. Internationalen Austrian Grill Open wird der 6. und 7. September 2024 wieder in Kaindorf bei Hartberg sein.

Die Ergebnisse im Einzelnen -

25. Österreichische Grillstaatsmeisterschaft 2023



Staatsmeister 2023: das Team „Mostviertler Griller Ladies“ aus NÖ. © HaRo

1. Platz „Mostviertler Griller Ladies“
2. Platz „Fyre BBQ Kaindorf“
3. Platz „Stammtischgriller“

25. International Austrian Grill Open 2023

1. Platz „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“
2. Platz „Mostviertler Griller Ladies“
3. Platz „Fyre BBQ Kaindorf“



4. Steirische Landesmeisterschaft 2023

1. Platz „Fyre BBQ Kaindorf“
2. Platz „Sulmtaler Grill & Chill Verein“
3. Platz „Sulmtaler Spießbuam“

2. Austrian Feuerplatten Competition 2023

1. Platz „Sulmtaler Spießbuam“
2. Platz „James Flames Team 2“
3. Platz „Grillfellas“

9. Austrian Smoker Competition 2023

1. Platz „Stammtischgriller“
2. Platz „Meat & Greet BBQ“
3. Platz „The Grillitschpeople“

6. Austrian Dutch Oven Competition 2023

1. Platz „La Perilla Libertad“
2. Platz „Most-Dutch-Ladies“
3. Platz „Heiße Dutch Girls“

10. Austrian Ripperl Competition 2023

1. Platz „Grillteam Gut Glut e. V.“
2. Platz „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“
3. Platz „Grillfellas“

5. Austrian Burger Competition 2023

1. Platz „Thunder BBQ“
2. Platz „Grillkoch“
3. Platz „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“

1. Austrian Pizza Competition 2023

1. Platz „Grillteam Gut Glut e. V.“
2. Platz „Fischamender Grillsportverein“
3. Platz „Vorstadtgriller BBQ“

Performance-Wertung 2023

1. Platz „Thunder BBQ“
2. Platz „Sulmtaler Grill & Chill Verein“
3. Platz „Grillkoch“

Autor: HaRo

<https://www.youtube.com/live/6NBHlKrOPjg?feature=share>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at