Wien: BBQ-Days und Wurst-Fest bei herrlichem Sonnenschein

Selbst der Wettergott schien die Idee gut zu finden, Wiens Wurst-Fest zusammen mit den BBQ Days zu veranstalten. Wir haben den Rückblick in Bildern auf das rauchige Event am ungewöhnlich milden Oktober-Wochenende.

Adi Bittermann beim Caveman-Stil-Grillen auf der Ladefläche eines Autos. © Beigestellt

Die Hauptstadt-Kenntnis haben die „**Vienna BBQ Days**“ der Exotica-Veranstaltungen GmbH zweifellos erhöht. Denn nicht wenige Wiener kamen erstmals ins **Schloss Neugebäude** in Simmering. Dem starken Lockruf von Grillern und Würsteln folgt man bei ungewöhnlich sommerlichem Oktober-Wetter schließlich gerne. Zumal man am Freigelände mit Könnern wie **Adi Bittermann** aufwartete, der das südafrikanische Braai lässig auf einer Autoladefläche zelebrierte. Und sein Wammerl im „Caveman“- Stil war sicherlich ein Highlight des

Eröffnungstages.
Patrick Bayer wiederum ließ den Rost bei **Weber-Grill** rauchen. Angus-Burger von Direktvermarkterin **„Fini“ Kletz** aus Pörtschach standen ebenso parat wie der „Pfefferhexen“-Leberkäse der Gumpendorfer **Fleischerei Ringl**. Letztere bewarb mit einer Live-Präsentation am Samstag auch den Zerlegekurs für Fleisch-Laien im November.

BBQ-Days: Zubehör vom Feinsten

Doch neben Essen und Bier am stets umlagerten **Budweiser** -Stand stand auch Zubehör rund ums **Grillen** im Mittelpunkt. So stellte die starke Abordnung aus Estland nicht nur zwei Teams bei den BBQ-Meisterschaften,sondern brachte auch die Kamado-Griller von „**Dreamfire**“ in Stellung. Messer konnten Grillmeisterin und -meister gleich an einigen Ständen erwerben, eine Whisky-Sauce, die diesen Namen auch verdient, hatte der Berliner **Thomas Eckart** zum Verkosten mit.
Besonders sehnsüchtige Blicke ernteten aber auch die „**Smoking Barrels**“ aus dem Mürztal. Ehemalige Weinfässer werden zu Pellet Smokern umgerüstet.

Genuss-Vielfalt beim BBQ

Bekannten Austro-Genusshandwerkern wie **Franz Hartl** mit seinen Ölen („Leindotter ist erst vorgestern gepresst worden“) standen Newcomer gegenüber, die mit Einfallsreichtum für Genuss sorgen: Wer z. B. immer schon nach einer Speckmarmelade suchte, wurde bei Benjamin Murlasits („**Wild Men Grill**“) fündig. Für Fleischer erwies sich der „**Royal Spice** “-Stand als Fundgrube. Ralf Thiemann kommt aus dem Metzgereibedarf und entwickelt seine Würzmischungen – etwa die Currysauce („nur mit handelsüblichem Ketchup und einem Glas Kirschen mixen“) – für den Profibedarf.
Einen Besuch ist das **Wiener Wurstfest** auf alle Fälle wert: Alle Wurst-Fans sollten sich bereits jetzt den 18. bis 20. Oktober 2024 einplanen!

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at