

## Göppingen wird Grillhauptstadt

**Deutsche Grillmeisterschaft 2013 findet im Stauferpark statt**

**Göppingen im März 2013.** Auch wenn die winterlichen Temperaturen heute noch wenig darauf hindeuten – längst schon laufen die Vorbereitungen für die Deutsche Grillmeisterschaft 2013 auf Hochtouren, die in diesem Jahr am 18. und 19. Mai im baden-württembergischen Göppingen ausgetragen wird.

Bereits zum 18. Mal lädt die **German Barbecue Association** e. V. (GBA) zu diesem absoluten Highlight der Grillszene ein und wird den Besuchern erneut eine Vielzahl kreativer Grillteams präsentieren, die in zwei Wettkampfklassen gegeneinander antreten.

Vergeben werden im Stauferpark die offiziellen Titel „Deutscher Grillmeister 2013 und Deutscher Vizegrillmeister 2013“ bei den Profis und bei den Amateuren. Darüber hinaus winken den Gewinnern der einzelnen Gänge weitere Preise.

Bei den Titelkämpfen können Grillteams aus Deutschland starten, die aus maximal acht Teilnehmern bestehen. Bewertet wird nach dem offiziellen Regelwerk der GBA und zwischen Amateuren und Profis. Bei den Amateuren darf maximal ein Teammitglied Grillprofi – also beispielsweise Koch, Metzger, Caterer oder Gastronom sein. Bei den Profis treten erfahrene Fachleute an, die zudem den Titel des „**Deutschen Grill- und BBQ-König 2013**“ für den jeweiligen Team-Chef untereinander ausgrillen.

Insgesamt stehen für die Teams sieben unterschiedliche Gänge zur Wahl, von denen fünf in die Wertung einfließen. Und die einzelnen Gänge haben es wahrlich in sich: es gilt den Grundprodukten wie Bratwurst, Fisch, Huhn, Hohe Rippe, Rinderbrust oder Spareribs den optimalen Geschmack zu entlocken und eine passende Beilage auch optisch ansprechend zu präsentieren.

### **Ansprechpartner für die Presse**

Pressereferent Lars Oldenbüttel • presse@gbaev.de • Telefon 030 8900 5751  
Präsident GBA Andreas Huberti • huberti@gbaev.de • Telefon 02243 3334



**THÜROS**



**Broil King**  
Great Barbecues Every Time



## Göppingen wird Grillhauptstadt

Der Dessert-Gang ist für alle Teams eine Freestyle-Klasse, bei der erfahrungsgemäß wahre Kunstwerke entstehen. Einzige Bedingung: mindestens 60% des Dessertanteils kommt vom Grill.

Bewertet wird von einer eigens geschulten Jury - die Teils blind verkostet - Aussehen, Geschmack, Garzustand und Kreativität der einzelnen Gerichte in einer Skala von eins bis zehn, wobei die „Zehn“ nur für absolute Spitzenklasse vergeben wird.

Natürlich soll für die Besucher – die GBA erwartet nach den sehr guten Erfahrungen der Vorjahre erneut wieder Tausende Grillenthusiasten – lukullisches und der Spaß an spannender Grillkultur nicht zu kurz kommen.

Neben kreativen Grill-Menüs von mehr als 30 Teams, die bestaunt und getestet werden können, hat die GBA ein kurzweiliges Bühnenprogramm mit Musik von „Dacia Bridges“ und Moderation von „Marc Neblung“ auf die Beine gestellt.

„Schon heute können wir es kaum erwarten, den Startschuss zum ‚Angrillen‘ zu geben“, unterstreicht Andreas Huberti, Präsident der German Barbecue Association e. V. „Göppingen ist für uns der ideale Standort, um der Öffentlichkeit und den tausenden Besuchern die enorme Vielfalt und die herausragende Qualität höchst unterschiedlicher Grillkulturen zu zeigen und innovative Teams zu präsentieren, die zur Spitzenklasse der bundesdeutschen Grill- und BBQ-Szene zählen.“

Für alle Grillinteressierten aus dem Göppinger Landkreis ist ein eigens ins Leben gerufener Wettbewerb zum „Staufer Grillmeister 2013“ interessant. Am Samstag, 18. Mai werden innerhalb von 3 Stunden 3 Gerichte auf dem Grill zubereitet und anschliessend von einer Jury bewertet. Im Anschluss des Wettbewerbs findet die Preisvergabe durch den **Grillkönig 2012 Michael Hoffmann** statt. Interessenten finden die Bewerbungsbedingungen unter [www.gbaev.de](http://www.gbaev.de).

Stand 03/2013

### Ansprechpartner für die Presse

Pressereferent Lars Oldenbüttel • [presse@gbaev.de](mailto:presse@gbaev.de) • Telefon 030 8900 5751  
Präsident GBA Andreas Huberti • [huberti@gbaev.de](mailto:huberti@gbaev.de) • Telefon 02243 3334

