

## Programm

### Samstag, 21.07.2018

12.00 Uhr Beginn  
13.00 - 17.00 Uhr Grillwettbewerb der Badischen Zeitung vor der BBQ Bühne  
18.00 Uhr Siegerehrung auf der BBQ Bühne  
19.00 Uhr BBQ Party mit Live-Musik  
Ende der Veranstaltung 24.00 Uhr

### Sonntag, 22.07.2018

Großer BBQ Wettkampf nach KCBS  
Kinderschminken (12.00 - 17.00 Uhr)  
Kindergrillwettbewerb - Bewerbung vor Ort, ab 10 Jahren\*  
ab 12.00 Uhr: Verkostung bei den Grillteams  
Dazu verkaufen wir für 2,50 € vor Ort Schälchen und Besteck zugunsten einer karitativen Vereinigung in Bad Bellingen  
Grillshows auf der Hauptbühne  
ca. 16.30 Uhr Siegerehrung des 3rd Black Forest Smoke & Wine Festivals 2018 mit Kürung des Grand Champions

### Aussteller und Verkaufsstände

Vielzählige Verkaufs- und Probiertische mit Grill- und BBQ Produkten

### Essen & Trinken

Bewirtung durch lokale Anbieter  
Bierbrunnen  
Weinlounge presented by Monolith

3rd Black Forest  
SMOKE & WINE  
FESTIVAL



3rd Black Forest  
SMOKE & WINE  
FESTIVAL

3rd Black Forest  
SMOKE & WINE  
FESTIVAL



3rd Black Forest  
SMOKE & WINE  
FESTIVAL

### Veranstaltungsadresse:

Bade- und Kurverwaltung  
Bad Bellingen GmbH  
Badstraße 14  
79415 Bad Bellingen

### Kontakt & weitere Informationen:

Dragon BBQ, Hauptstrasse 23, 79424 Auggen  
Tel: 07631 / 931 83 89  
www.dragon-bbq.de

# BBQ

## WOCHENENDE

Unter der Schirmherrschaft  
von Bürgermeister  
Dr. Carsten Vogelpohl

21. & 22. JULI 2018

BAD BELLINGEN

EINTRITT FREI



## 48 INTERNATIONALE TEAMS SIND FEUER UND FLAMME

Bewirtung durch lokale Anbieter  
Grill & BBQ Messe  
Kindergrillwettbewerb  
Weinlounge (presented by Monolith)



## 3rd Black Forest Smoke & Wine Festival

Ein ganzes Wochenende lang dreht sich im Kurpark alles um die schonende Zubereitung von Fleisch.

Ein vernünftiger Grill gehört heutzutage sozusagen zur Grundausstattung in jedem badischen Haushalt. Würste, Steaks, Fisch, Gemüse - auf dem Grill wird gezaubert, was das Zeug hält. Die Königsklasse des Grillens ist das amerikanische Barbeque (BBQ), bei dem Fleisch über viele Stunden gegart wird. Die europäische Königsklasse im BBQ trifft sich am Wochenende, 21. & 22. Juli 2018 im Kurpark in Bad Bellingen. Dort geht es um die begehrten Trophäen des Black Forest Smoke & Wine Festivals.

Veranstalter sind die Auggener Michael Köpf und Stefanie Würdehoff, selbst eines der besten BBQ Teams in Europa. Der Einladung nach Bad Bellingen sind 48 Teams aus ganz Europa und den USA gefolgt.

In vier Kategorien treten die Teams gegeneinander an: Brisket (Rinderbrust), Pork (Schweinenacken/Schulter), Ribs (Schweinerippchen) und Chicken (Hähnchen). Das Fleisch wird in einem Smoker bei niedriger Temperatur gegart, der Prozess zieht sich über Stunden. So plant der „Pitmaster“, der Chef eines BBQ-Teams, für ein Brisket gut und gerne zehn Stunden ein, dazu kommt dann noch die notwendige Ruhezeit. Die Ergebnisse werden dann von einer speziell ausgebildeten Jury verkostet und bewertet. Und nach der Abgabe der Kostproben an die Jury, dem sogenannten „Turn-In“, am Sonntag ab 12.00 Uhr lassen die Teams die Besucher gerne auch von ihren Leckereien probieren. Und während des gesamten Wettbewerbs stehen die Teams den Besuchern gerne für Fachsimpeleien rund um Fleisch, Grills, Kohlen und Zubehör zur Verfügung - wenn sie nicht gerade im Wettkampf gefordert sind.

Darüberhinaus wird rund um den BBQ-Wettbewerb ein attraktives Rahmenprogramm angeboten. Am Samstag findet der Grillwettbewerb der Badischen Zeitung statt. Leser der BZ starten in gemeinsamen Teams mit ausgewiesenen Grill-Experten und interpretieren das Thema „Baden“ auf dem Grill. Am Sonntagmittag findet ein Grillwettbewerb für Kinder statt. Verschiedene Aussteller zeigen auf dem Gelände ihre Produkte, es gibt Live-Musik und Grill-Shows, lokale Gastronomen sorgen für das leibliche Wohl und Markgräfler Weingüter werden in der „Monolith Weinlounge“ edle Tropfen kredenzen.

Der Eintritt ist frei.

## AUSSTELLER (AUSZUG) D

Schmolck Mercedes Benz

Monolith Keramik Grills

Häussler Backöfen

Don Carne Premiumfleisch

Grillschmecker

Ankerkraut

Träger Pelletgrills

Moesta BBQ

Smo-King

BBQ Bastard

Weber Smoker

Delifood BBQ Saucen

Mc Brikett Grillkohle

Yourbeef

Grillgranaten Kräuterlikör

Horl Messerschleifer

Dolly Sauce

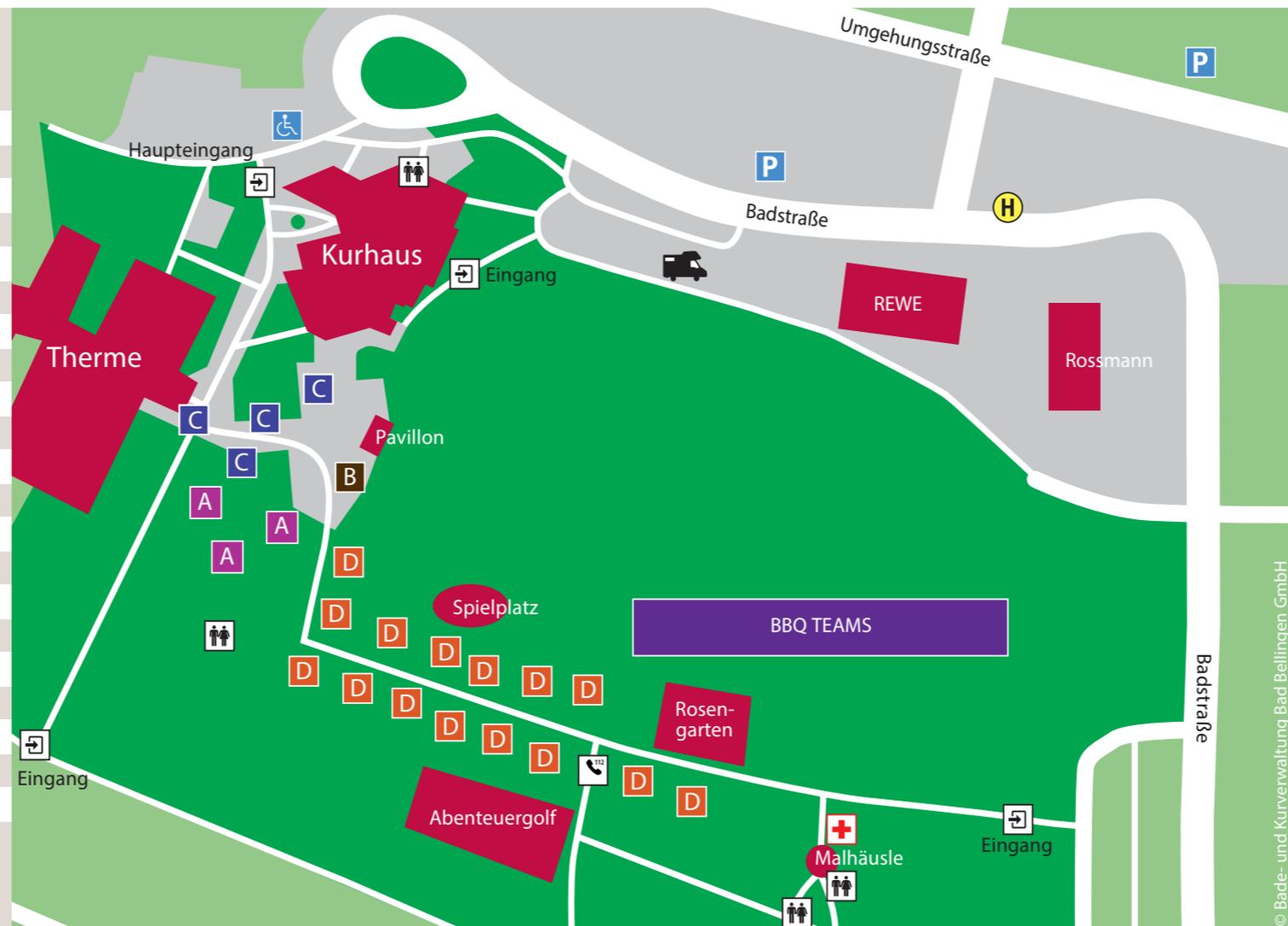
Hanse Gewürze

Axtschlag

Schneidholz

Kinderschminken (Sonntag 12.00 - 17.00 Uhr)

+ viele weitere Stände die für Unterhaltung und das leibliche Wohl sorgen!!!



## ESSEN & TRINKEN

Monolith Weinlounge A

Weingut Röschard, Weil am Rhein

Weingut Marget, Heitersheim

Sektkellerei Reinecker, Auggen

Weingut Rieger, Betberg

Weinmanufaktur Gengenbach, Offenburg

Bierbrunnen (Bier & Softdrinks) B

Gourmetangebot C

Messer und Gradel, Müllheim

Back to Smoke Foodtruck

Metzgerei Reichenbach, Glottertal

Metzgerei Brunner & Rüdlin, Hügelsheim

Casa Asado, Zweibrücken

Am Sonntag von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr geben die Teams im 30 min Takt ihre zubereiteten Gerichte bei der Jury ab. Alle Besucher haben die Möglichkeit bei den Teams die einzelnen Gänge zu verkosten. Dazu werden vor Ort für 2,50 Euro pro Person Schälchen und Besteck zu Gunsten einer karitativen Einrichtung verkauft.

**Verkauf der Schälchen: 11.00 Uhr bis 12.30 Uhr**



## BBQ- TEAMS:

All Seasoned Dutch BBQ Team (NL)

Backcorner BBQ (NL)

Baden in Glut (DE)

BBQ aus Massen (DE)

BBQ Brew Crew (DE)

BBQ Longhorn Austria (AT)

BBQ Rangers Belgium (BE)

BBQ Wiesel (DE)

Beniamins Best Quality (CH)

Bergische Röstaromen (DE)

Big B & Match on Fire (DE)

Bonsai's Wild BBQ (DE)

Bros Hog ( IT)

Bunch of Swines (UK)

Chäggi Brutzler (CH)

De Filous (BE)

Egghead BBQ (AT)

Gecko BBQ (CH)

Good Old BBQ (CH)

Griller Unchained (IT)

Grillkunst (AT)

Grillspitz BBQ Hunters (AT)

Grillstar.de BBQ Team (DE)

Gut Glut (DE)

High on the Hawg (US)

Knockstone BBQ Team (AT)

Los Grillos (CH)

McSlims (UK)

Miss Piggy's (UK)

Müllheim After Work BBQ (DE)

Natural Born Grillaz (AT)

Old Truckers BBQ (DK)

Omerta BBQ and Flames (AT)

Schluchtengriller BBQ (AT)

Side by Side BBQ (DE)

Slow Bros. BBQ Team (DE)

Smoke'n' Fire BBQ TEAM (IT)

Smokermaker (AT)

Smoking Gun BBQ (DE)

Southern Dutch BBQ (NL)

Sticky Fingers BBQ Team (IT)

Team Rinderwahn (CH)

The Smokin' Porketeers (NL)

Tuniberg BBQ (DE)

Underground BBQ (DE)

Viking BBQ (DE)

Westside BBQ (AT)

White Squirrel BBQ (DE)

