

TIMELINE:

Donnerstag, 18. Mai 2023

BBQ-MESSE 10:00–18:00 Uhr
TruckerTreff („Place de France“)

MASTERCLASS (Halle S11 bzw. S12)

mit Lucki Maurer (S12) 10:30–12:30 Uhr
mit Thomas Eriksson-Fröhlich (S11) 10:30–12:30 Uhr
mit David Pietralla (S11) 13:00–15:00 Uhr
mit Nils Jorra (S12) 13:00–15:00 Uhr
mit Giuseppe Messina (S11) 15:30–17:30 Uhr
mit Klaus Breinig (S12) 15:30–17:30 Uhr

INDOOR-BÜHNE (Halle S7)

Vortrag „BBQ goes Restaurant“
mit Andrew Fordyce 12:30–13:15 Uhr
Ausstellerprogramm 14:00–14:30 Uhr

OUTDOOR-BÜHNE (vor Halle S10)

Live-Musik von „Them Muddy Brothers“
für 4 x 30 Minuten zwischen 10 und 18 Uhr
Grillwettbewerb für Kinder
mit Napoleon Kids BBQ 13:00–15:00 Uhr

Freitag, 19. Mai 2023

BBQ-MESSE 10:00–18:00 Uhr
TruckerTreff („Place de France“)

MASTERCLASS (Halle S11 bzw. S12)

mit Klaus Breinig (S12) 10:30–12:30 Uhr
mit Tommy Madel (S11) 10:30–12:30 Uhr
mit Lucki Maurer (S12) 13:00–15:00 Uhr
mit Heiko Antoniewicz (S11) 13:00–15:00 Uhr
mit Giuseppe Messina (S11) 15:30–17:30 Uhr
mit Gerhard Volk (S12) 15:30–17:30 Uhr

INDOOR-BÜHNE (Halle S7)

Vortrag „BBQ goes Restaurant“
mit Andrew Fordyce 12:30–13:15 Uhr
Zerlegung einer Rinderkeule
mit Philipp Sonntag 14:00–14:30 Uhr

OUTDOOR-BÜHNE (vor Halle S10)

Live-Musik von „Earl of Sound“ Daniel Unger
für 4 x 30 Minuten zwischen 10 und 18 Uhr
Grillwettbewerb für Kinder
mit Napoleon Kids BBQ 13:00–15:00 Uhr
Showgrillen Scandinavian BBQ
mit Brian Bojsen 15:00–15:30 Uhr

BBQ NIGHT (Halle S4)

Abendveranstaltung mit Live-
Musik von „The Lonestar Boys“ 19:00–23:00 Uhr

Samstag, 20. Mai 2023

BBQ-MESSE 10:00–18:00 Uhr
TruckerTreff („Place de France“)

MASTERCLASS (Halle S11 bzw. S12)

mit Lucki Maurer (S12) 10:30–12:30 Uhr
mit Tommy Madel (S11) 10:30–12:30 Uhr
mit Nils Jorra (S11) 13:00–15:00 Uhr
mit Gerhard Volk (S12) 13:00–15:00 Uhr
mit David Pietralla (S12) 15:30–17:30 Uhr
mit Thomas Eriksson-Fröhlich (S11) 15:30–17:30 Uhr

OUTDOOR-BEREICH

SCA Steak-Wettbewerb
und Ancillary Burger Contest 11:00–16:30 Uhr

INDOOR-BÜHNE (Halle S7)

Vortrag „BBQ goes Restaurant“
mit Andrew Fordyce 12:30–13:15 Uhr
Vortrag „Leidenschaft Fleisch“
mit Christoph Grabowski 14:00–14:30 Uhr

OUTDOOR-BÜHNE (vor Halle S10)

Live-Musik von „Them Muddy Brothers“
für 4 x 30 Minuten zwischen 10 und 18 Uhr
Showgrillen Scandinavian BBQ
mit Brian Bojsen 11:30–13:00 Uhr
Grillwettbewerb für Kinder
mit Napoleon Kids BBQ 13:00–15:00 Uhr

Hinweis:

Bitte beachtet, dass es spontan zu zeitlichen Verschiebungen und Ortsänderungen kommen kann.

SUPPORTED BY



BBQ WEEK
★★★★★
FIRE&FOOD

BBQ WEEK
★★★★★
FIRE&FOOD

MESSEPLAN

18.-20. Mai 23

**Grillmesse • Masterclasses • BBQ Night • SCA
Steakmeisterschaft • BBQ Lifestyle • Grillshows**



TRUCKERTREFF
Münsingen 2023

NEU!

Der TruckerTreff für
die heißesten Reifen!

ALGUT Münsingen | www.bbq-week.de

AUSSTELLERÜBERSICHT

Outdoor-Bereich	Stand-Nr.
23spots	14
Asamodo	13
Big Green Egg	28
Braustube	20
Caravanning Informations	03
Classic Bikes	04
CookCulture	26
Drumm	08
DG Grills	09
Eiscafé-Pinocchio	22
Feinbrennerei Simon's	29
FENNEK	07
FLARE Grill	12
Food Truck - Gastro Friends	34
GOALZERO	11
GREEN MOUNTAIN	30
Hahn's Destillat Manufaktur	17
HomeFires	05
Koch und Schreiner	25
Lakeside Innovation	35
Nette Lette	19
Nova Palatina	27
PROFI-WINKLER	31
Reico Vital Systeme	02
Rock'n Rubs	16
RÖSLE	06
RS-Wild	32
SEVO Severin	33
Southern Pride Europe	18
Sudpol Kaffee-Catering	15
TERRANGER	01
Thüros	21
TRAEGER Grills	10
Wasgau Ölmühle	24
YOURBEEF	23

Indoor-Bereich

Indoor-Bereich	Stand-Nr.
Bavarian Sauce Company	65
CASA FIRELLI	64
Classic Bikes	44
COLIN'S	42
DEINWERK.DE	47
Eggers & Franke	53
Empire Ink Tattoo	46
FEUERMEISTER	37
GRILL365	36
Hannes Schramm	59
Kesselherz	51
Kramer Gewürze	55
Kübler's	45
Laperilla	40
LiLu Senf	61
Meckatzer	56
MF-Knives	39
O'Donnell Moonshine	54
PORSTI GRILL	41
Ravensfeuer	63
Rowerk GLUEHGUT®	49
Royal Spice	57
Rusty's Smoking BBQ	43
SCRIPTOR-BRENNEREI	52
SINGOLD	38
Stack Grill	48
UKOMAI	60
VOM FASS	66
Weingut Eberle-Runkel	50
WICKADILLY & Co.	58
Würzpott	62



BBQ WEEK
FIRE&FOOD

albgut
ALTES LAGER