

BBQ WEEK 2026: Drei Tage voller Grilleidenschaft in Köln

Vom 5. bis 7. September 2026 verwandelte sich die MOTORWORLD Köln-Rheinland erneut in die Bühne der internationalen BBQ-Szene. Unter der Federführung von FIRE&FOOD drehte sich drei Tage lang alles um facettenreichen Grill- und BBQ-Genuss, wobei die Kunst des Plancha- und Feuerplattengrillens besonders im Fokus stand. Erstmals richteten sich alle drei Eventtage sowohl an Endverbraucher als auch an Fachbesucher – ein Format, das den persönlichen Austausch zwischen Ausstellern, Grillprofis, Fachhändlern, Food-Anbietern und interessierten BBQ-Fans spürbar befeuerte.

Reger Andrang am Samstag, ruhigerer Ausklang

Nach einem stark besuchten Samstag verlief der Sonntag deutlich ruhiger. Am Montag nutzten vor allem Fachbesucher die Gelegenheit, dem Impulsvortrag von Handelsexperte Dr. Kai Hudetz zu folgen und im Anschluss mit ihm über die Zukunftschancen des stationären Grillfachhandels zu diskutieren. Der wirtschaftliche Druck, der derzeit auf der Branche lastet, war dabei an einigen Stellen deutlich spürbar.

ONO x Grisu holt sich den Europameistertitel

Sportlicher Höhepunkt der BBQ WEEK 2026 war der erste Grillup WBQA European Plancha Championship: Sieben Teams traten am Samstag und Sonntag in sechs Kategorien gegeneinander an. Am Ende setzte sich das Team ONO x Grisu knapp vor Wild West BBQ durch und sicherte sich den Titel „WBQA Grand European Champion“. Den dritten Platz belegte das Team BBQ aus Massen.

Indonesien als kulinarischer Gast

Indonesien zeigte sich auf der BBQ WEEK als Land voller kulinarischer Energie, regionaler Vielfalt und Grilltradition. Im Mittelpunkt standen die charakteristischen Aromen der indonesischen Küche – von rauchigen Satay-Varianten über würzige Bumbu-Pasten bis hin zu modernen Interpretationen klassischer Gerichte.

Masterclasses mit den Größen der Szene

Abseits der Wettkampfplatte begeisterten die FIRE&FOOD Masterclasses ihr Publikum: Heiko Antoniewicz, Giuseppe Messina, Klaus Breinig sowie Chris und Mona Sandford gaben ihr Wissen an die Teilnehmenden weiter. Auch der Nachwuchs zeigte großes Interesse am kulinarischen Umgang mit Feuer – die kostenlosen Grillkurse des Teams „We Love Geflügel“ waren gut besucht.

Stimmungsvolle BBQ Night

Am Samstagabend verwandelte sich das Messegelände im Rahmen der BBQ Night in einen stimmungsvollen Treffpunkt für Aussteller, Grillteams und Fans – mit Fingerfood von Grill und Plancha sowie Live-Musik der Kölner Band Crème Fraîche.

Fazit und Ausblick

Die BBQ WEEK 2026 hat erneut gezeigt, warum sie sich als festes Highlight im Grillkalender etabliert hat. Ein herzlicher Dank gilt allen, die dabei waren, mitgemacht und mitgegrillt haben – und die dieses Event zu einem großen Fest der BBQ-Leidenschaft gemacht haben. Die nächste Ausgabe der BBQ WEEK ist bereits für 2027 geplant.

Über FIRE&FOOD: Veranstalter der „FIRE&FOOD BBQ WEEK“ ist das europäische Grill- und BBQ-Magazin FIRE&FOOD. Seit 2002 befasst sich das Magazin redaktionell konsequent mit allen Teilbereichen rund ums draußen Grillen und Kochen. Von Anfang an ist es FIRE&FOOD-Herausgeber Elmar Fetscher wichtig, den Lesern einen hohen praktischen Nutzwert zu bieten. Ob mit anspruchsvollen Rezepten, informativen Geschichten über Grill- und Essgewohnheiten aus aller Welt, Fachwissen über die unterschiedlichsten Grill- und Barbecue-Tools und Spezialthemen zu allen kulinarischen Bereichen. FIRE&FOOD hat sich in über 20 Jahren zum führenden Medium rund ums „Outdoor Cooking“ entwickelt und Grillen und Barbecue in Europa zum spannenden Ganzjahresthema gemacht. Mehr Infos: www.bbq-week.de und www.fire-food.com



Erstmals öffnete sich die BBQ WEEK an allen drei Tagen für Endverbraucher und Fachpublikum gleichermaßen – Höhepunkte waren der erste Grillup WBQA European Plancha Championship, das Gastland Indonesien und hochkarätige Masterclasses.

Fotomaterial erhalten
Sie online auf der Seite bbq-week.de/presse.html
oder auf Anfrage unter sp@fire-food.com. Bei einer Veröffentlichung freuen wir uns über einen Beleg.