



## Die Deutsche Grillmeisterschaft – der Szene- und Branchentreff

**Nicht nur die deutsche Grillelite traf sich Mitte Mai 2010 in Gotha anlässlich der 15. Int. Deutschen Grillmeisterschaft.**

Egal ob Profi oder Amateur, diese Veranstaltung hat sich zum beliebtesten Szene-Treff der beständig wachsenden Grillfangemeinde in Deutschland entwickelt. Weit über 50.000 Menschen pilgerten am 16. Mai in die thüringische Residenzstadt. Mittlerweile ist dies auch einer der wichtigsten Branchentreffs. Hier, in der historischen Altstadt von Gotha, traf sich die Food-Szene. Vertreter, u.a. aus der Industrie, Handel, und Gastrogewerbe nutzten diese publikumswirksame Veranstaltung auch als willkommene Plattform zur aktiven Präsentation ihrer Produkte.

### **Eine Leistungsschau nicht nur thüringischer Unternehmen**

Was kaum einer weiß, der führende Hersteller von Grill- und Kaminanzündern in Europa kommt aus Thüringen. Für das in Treffurt beheimatete Familienunternehmen bedeutete die Unterstützung der Deutschen Grillmeisterschaft Anspruch und Selbstverständnis zugleich: Aus der Region für die Region. Das im Jahre 1904 in von Carl Warrlich ins Leben gerufene Unternehmen produziert seit annähernd 60 Jahren Anzündhilfen. Unlängst gelang ein großer Wurf mit einem patentierten Ökoanzünder auf Rapsölbasis. Aus der Region und für die Region, diese Verantwortung dokumentierte auch das Engagement des Geräteherstellers Thüros. In Georgenthal, unweit von Gotha, werden innovative Grillgeräte gefertigt, die nicht nur von den Profis aus Deutschland hoch geschätzt werden – intelligente Gerätetechnik aus dem Thüringer Wald.

Im Lebensmittelbereich wurden die 33 teilnehmenden Teams u.a. mit Rohstoffen von renommierten Unternehmen versorgt. Die Bratwürste lieferte Halberstädter. Der Unternehmer Friedrich Heine gilt als Erfinder der Wurstkonserve. Heute reicht die Produktpalette von Fleisch- und Wurstkonserven über ein reichhaltiges Angebot an frischen Produkten für das SB-Regal und die Frische-Theke bis hin zu Suppen und Fertiggerichten. Das Fleisch kam von Eichenhof aus dem niedersächsischen Georgsmarienhütte. Bereits zum zweiten Male nahm auch ein Team aus

den mit Eichenhof belieferten Fleischerfachgeschäften teil. Das Team „Teufels-Griller“ von der Fleischerei Lang aus Bremen. NORGE - „Seafood aus Norwegen“ unterstützte in diesem Jahr erstmals die Deutsche Grillmeisterschaft. Der Exportausschuss für Fisch und Meeresfrüchte lieferte hochwertige Seafood-Produkte in die Residenzstadt. Besonders wichtig war es den Norwegern, dass sowohl Profis als auch Amateure und Publikum sich von der Qualität und Frische des norwegischen Lachses überzeugen konnten. Und - kein Getränk harmonisiert trefflicher mit Fisch als Weißwein. Ein leckeres Barbecue begleitet von heimischen Weinen ist fester Bestandteil des California Lifestyle. Was also lag für das Wine Institute of California als private Interessenvertretung von über 1.100 kalifornischen Winzern näher, als Partner der Deutschen Meisterschaft zu werden. Das Publikum wusste die Verkostung der kalifornischen Gewächse wohl zu schätzen.

Neun Fernseherteams, drei Radiostationen und zwanzig JournalistenInnen berichteten vor Ort von dem Ereignis. Unterstützt durch die flächendeckende Öffentlichkeitsarbeit des Veranstalters, sowohl im Vorfeld der Meisterschaft als auch danach, sorgten für eine beachtliche Medienresonanz.

In Zusammenarbeit mit der Stadt Gotha wurden für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der DM eine Vielzahl an Vertriebs- und Kommunikationswegen genutzt. Regelmäßige Pressemitteilungen, Fototermine und Pressekonferenzen informieren im Vorfeld, während und nach der Veranstaltung ausführlich über die int. Deutsche Grillmeisterschaft, seine Partner und Sponsoren.

### **TIPP:**

**Buchen Sie doch mal einen echten „Deutschen Grillkönig“ z.B. für Ihre Firmenveranstaltung oder sonstige Anlässe wie Grill-Show oder ein BBQ-Catering.**

**Mehr Informationen über Andreas Bräuer:**

T 0361 24 11 6 - 11  
F 0361 24 11 6 - 22  
kontor@eoban.de