

FIRE&FOOD Innovationspreis 2010

Europas Grill- und Barbecue-Magazin N°1 zeigte vom 06. – 08 September 2009 im neu geschaffenen Grillpark auf der spoga die Branchentrends der Saison 2010. Im Rahmen der internationalen Leitmesse für die Freizeit- und Gartenbranche in Köln, prämierte die FIRE&FOOD Jury die innovativsten Grill- und Barbecueprodukte. Der begehrte Innovationspreis wurde bereits zum fünften Male vergeben.

Der von FIRE&FOOD verliehene Innovationspreis ist ein von Industrie und Handel gleichermaßen geschätztes Prädikat. Es ist dies vor allem das Resultat eines aktiven Austausches zwischen den Heftmachern und dem Endverbraucher. FIRE&FOOD ist auch vor Ort wenn die Roste glühen und sich die Gemüter erhitzen, über Themen wie Funktionalität des Equipments, Vermeidung von Fettbrand, respektive schonende Grilltechniken etc.. Diese Marktnähe fließt ein in die Entwicklung innovativer Grill- und Barbecueprodukte. So können Trends von der Industrie nicht nur aufgegriffen, vielmehr diese konsequent und marktgerecht umgesetzt werden.



Der FIRE&FOOD Innovationspreis 2010 in Gold, wurde an den südafrikanischen Hersteller CADAC für seinen Gasgrill "Braai Maxx Deluxe" vergeben. Ein äußerst vielseitiger Gasgrill in erfrischend neuem Design, mit zwei Temperaturzonen, verschiedenen Brennern sowie zahlreichem sinnvollen Zubehör inkl. integrierter Ablagefläche, und dies direkt unter der Grillfläche mit Einschüben. Ob Wok, gusseiserne Grillplatte oder Brotbackstein – alles ist bei dem „Braai Maxx Deluxe“ beliebig kombinierbar.

FIRE&FOOD Chefredakteur Klaus Winter gratuliert CADAC-CEO Simon Nash.



Silber ging an das im niedersächsischen Osterholz-Scharmbeck ansässige Traditionsunternehmen LANDMANN für deren "Black Pearl Select". Eine qualitativ und optisch hochwertige Grillkugel mit einem exzellenten Preis-/Leistungsverhältnis und einigen pfiffigen Features. Herausragendes Detail: „OptiHeat“ – das neue System erlaubt eine präzise Hitzesteuerung bei der die Hitzeregulierung neben den Lüftungsklappen auch über den in der Höhe verstellbaren Kohlerost erfolgt.

Guido Kühne, Vorsitzender der Geschäftsführung der Landmann-Peiga Gruppe freut sich über Silber.



Bronze wurde an eine schweizerisch/deutsche Kooperation vergeben. Der Luxus-Holzkohlegrill HaJaTec wird in Deutschland gefertigt und von SWISS TITAN vertrieben. Der Holzkohlegrill ist hochwertig verarbeitet. Das patentierte Grillrostsystem lässt wahlweise absolut fettbrandfreies Grillieren zu. Durch Verschieben des oberen gegen den unteren Grillrost lässt sich die Grillmethode verändern von indirektem auf direktes Grillen. Weitere bemerkenswerte Features sind ein höhenverstellbarer Kohlerost, sowie eine feinfühligere Temperaturregelung. Individuelle Ausstattungsvarianten sind optional verfügbar.

Der Mann hinter HaJaTec: Hartmut Jabs - Ingenieur mit ausgeprägtem Sinn für funktionale Perfektion.

