

TIMELINE

BBQ WEEK[®]

★★★★★
FIRE&FOOD

Freitag, 07. Juni 2024

BBQ FAN-TREFF (Innenbereich „Gastrogarten“)
Bestes Barbecue, Musik, Vorträge 12:00–20:00 Uhr

BBQ MESSE (im Außenbereich)
Ausstellung bei freiem Eintritt 12:00–20:00 Uhr

MASTERCLASSES (Innenbereich „Labor“)

„Fine Dining & BBQ“
mit Lucki Maurer 13:00–15:00 Uhr

„Best Steak“ mit Elmar Fetscher
und Sascha Lotzmann 13:00–15:00 Uhr

„Whisky Tasting“
mit Hans-Jürgen Filb 16:00–17:00 Uhr

Grillen „iSi“ und Sous vide BBQ
mit Giuseppe Messina 16:00–18:00 Uhr

„Spareribs Deluxe“
mit Klaus Breinig 16:00–18:00 Uhr

Grillen mit den GRILLNINJAS (im Außenbereich)
Kostenloser Grillkurs für Kinder 14:00–16:00 Uhr

Sonntag, 09. Juni 2024

BBQ FAN-TREFF (Innenbereich „Gastrogarten“)
Bestes Barbecue, Musik, Vorträge 10:00–17:00 Uhr

BBQ MESSE (im Außenbereich)
Ausstellung bei freiem Eintritt 10:00–17:00 Uhr

MASTERCLASSES (Innenbereich „Labor“)

„Steak / Rauch / Sous-Vide 2.0“
mit Gerhard Volk 11:00–13:00 Uhr

„Wurst selber machen“
mit Wolfgang Müller 11:00–13:00 Uhr

„Aromen wie aus Gottes Hand“
mit Heiko Antoniewicz 14:00–16:00 Uhr

„Keramikgrillen / Kamado“
mit Sascha Lotzmann 14:00–16:00 Uhr

Grillen mit den GRILLNINJAS (im Außenbereich)
Kostenloser Grillkurs für Kinder 14:00–16:00 Uhr

Hinweis:
Bitte beachtet, dass es im Ausnahmefall zu zeitlichen Verschiebungen und Ortsänderungen kommen kann.

Samstag, 08. Juni 2024

BBQ FAN-TREFF (Innenbereich „Gastrogarten“)
Bestes Barbecue, Musik, Vorträge 10:00–18:00 Uhr

BBQ MESSE (im Außenbereich)
Ausstellung bei freiem Eintritt 10:00–18:00 Uhr

MASTERCLASSES (Innenbereich „Labor“)

„Spareribs Deluxe“
mit Klaus Breinig 11:00–13:00 Uhr

„Fine Dining & BBQ“
mit Lucki Maurer 11:00–13:00 Uhr

„Aromen wie aus Gottes Hand“
mit Heiko Antoniewicz 14:00–16:00 Uhr

„Steak / Rauch / Sous-Vide 2.0“
mit Gerhard Volk 14:00–16:00 Uhr

„Whisky Tasting“
mit Hans-Jürgen Filb 15:00–16:00 Uhr

Grillen mit den GRILLNINJAS (im Außenbereich)
Kostenloser Grillkurs für Kinder 14:00–16:00 Uhr

BBQ NIGHT (Innenbereich „Liebesbier“)
Exklusive VIP-Abendveranstaltung
Barbecue, Cocktails und Musik 19:00–23:00 Uhr

Ab 23 Uhr Club-Nacht in der „FABRIK
BAYREUTH“ bei vergünstigtem Eintritt
für Besitzer eines BBQ NIGHT Tickets! **FABRIK**

SUPPORTED BY

FIRE&FOOD
BBQ MAGAZINE



**PAP*
STAR**



Almdudler



Veranstalter der FIRE&FOOD BBQ WEEK:

FIRE&FOOD Verlag GmbH | Am Umspannwerk 10 | 88255 Baidt
Telefon +49 [0] 75 02 / 977 94 10 | efire@fire-food.com | www.bbq-week.de

© vitamin-be.de

BBQ WEEK[®]

★★★★★
FIRE&FOOD

7.-9. Juni 24

TIMELINE / PLAN

Masterclasses BBQ Night Grillmesse



www.bbq-week.de

Maisel & Friends in Bayreuth



**PAP*
STAR**



Almdudler

FABRIK

GELÄNDEPLAN

SUPPORTED BY

FIRE&FOOD
BBQ MAGAZINE



PAP*STAR



Almdudler

**BBQ NIGHT
BEREICH
(Liebesbier)**

**BBQ FAN-
BEREICH
(Gastrogarten)**

**MASTER-
CLASSES
(Labor)**

AUSSTELLERBEREICH

**AUSSTELLER-
BEREICH**

HOTEL

ZUFAHRT

Kulmbacherstraße



Mehr Infos und
Tickets online:
www.bbq-week.de

- Colomi Borniak
- Warrlich
- Lindner Click&Grill
- Rowwerk
- Blackstone
- MF Knives
- MS-Kunsth.

- Ver-sorgung
- Kühlcon-tainer
- SinGold
- Grilladler Everdure, Witt, Forged, Mr. Barrell
- Big Green Egg
- O'Donnell
- Falki Knives
- DEIN WERK

Maisel & Friends

Bayern Truck

Caravanning



Stage

Steak Station

Asado Station

Masuria Station

Getränke-ausschank

Bulling

Rock,n' Rubs

Burnhard

Masuria

Grill-ninjas

Kaffee

SinGold

Grilladler

Big Green Egg

O'Donnell

Falki Knives

DEIN WERK

Maisel & Friends

Bayern Truck

Caravanning