



**AUS DEM ZENTRUM
DER GLUT ...**







GBA e.V. – DIE 1. LIGA DES DEUTSCHEN GRILLSPORTS

Die German Barbecue Association e. V. (GBA) wurde 1996 von einer Handvoll Grillbegeisterter gegründet, die ihre Leidenschaft für das Grillen und Barbecuen zusammenführte. Heute ist die GBA Deutschlands größte Grillvereinigung. Sie versteht sich als Interessenvertreterin von Millionen Grillfreunden. Als Mitglied der World Barbecue Association (WBQA) ist die GBA eingebunden in ein großes internationales Netzwerk und steht in ständigem Dialog mit den wichtigsten Akteuren der Grillszene.

Als einziger Grillverband in der Bundesrepublik ist die GBA zudem berechtigt, die international anerkannte Deutsche Grillmeisterschaft auszurichten. Alljährlich vergibt die GBA die offiziellen Titel „Deutscher Grillmeister“ bei den Amateuren und den Profis sowie den Titel „Deutscher Grill- und BBQ-König“. Darüber hinaus definiert die GBA die offiziellen Wettkampfregeln, schult Juroren und achtet auf die Einhaltung des Regelwerks. In ihrer Satzung verschreibt sich die GBA u. a. dem Ziel, die Grill- und Barbecue-Kultur in Deutschland umfassend zu fördern und den hohen Freizeitwert des Grillens darzustellen.

Dabei gilt es auch, unterschiedliche Grillkulturen und weltweite Entwicklungen vorzustellen, den „Blick über den Tellerrand“ zu wagen. Gesundes und variantenreiches Grillen stehen bei der GBA ganz oben auf der Agenda, genauso wie der vermehrte Einsatz regionaler (Bio-)Produkte sowie sicheres Grillen.



Die Angebote der GBA richten sich an alle grillbegeisterten Menschen in Deutschland. Ganz gleich ob Freizeitgriller oder Profi – die GBA bietet allen eine Plattform und fordert zum intensiven Erfahrungsaustausch auf. Eine Vielzahl regionaler sowie überregionaler Wettbewerbe, Workshops und Seminare sind fester Bestandteil der vielschichtigen Verbandsarbeit und sollen die Mitglieder dabei unterstützen, mehr über das Grillen zu erfahren, sich inspirieren zu lassen und Neues zu entdecken.

Darüber hinaus führt die GBA unterschiedlichste Akteure der Grillszene – von Fleischermeistern und Caterern bis zu Grillgeräte- und Zubehör-Herstellern – zusammen und lädt zum fachlichen Dialog ein.

Als kompetente Informationsquelle zu allen Fragen rund ums Grillen, Warenkunde, gesunde Ernährung, Produkt- und Geräteberatung sowie Verbraucherinformation fühlt sich die GBA ihren Mitgliedern und allen am Grillen und Barbecuen interessierten Personen verpflichtet.

**Appetit auf mehr?
Entdecke hier
unseren Imagefilm!**







WIR STELLEN UNS VOR



Frank Brune
Präsident
(gewählt 2024)



Ottmar Krause
Vizepräsident
(gewählt 2025)



Rainer Wörner
Geschäftsführer



Angelika Brune
Vorsitzende
Jury marschallin



Axel Gieseke
Kommunikation
und Social Media



Marius Merkel
Wettkampf-
Platzkommissar



Johannes Merkel
Sicherheits-
beauftragter



Barbara Schumacher
Office



Carsten Heusig
Creative





DIE LETZTEN 30 JAHRE AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Erste Deutsche Grillmeisterschaft auf der Loreley

Auf der Loreley wird deutsche Grillgeschichte geschrieben: Die erste offiziell organisierte Deutsche Grillmeisterschaft findet mit rund 16 Teams statt und legt den Grundstein für die moderne BBQ-Szene in Deutschland.

5. Mai 1996



1996

Gründung der GBA

Die German Barbecue Association wird gegründet, um der ersten Deutschen Grillmeisterschaft einen offiziellen Rahmen zu geben.



1996

Erste internationale Vernetzung

Nur wenige Wochen später nimmt die GBA an der ersten European Barbecue Championship in der Schweiz teil – ein früher Schritt in die internationale BBQ-Community.



Zweite Deutsche Grillmeisterschaft in Pforzheim

Mit der zweiten Deutschen Grillmeisterschaft etabliert sich der Wettbewerb dauerhaft und die deutsche Grillszene wächst weiter.

1997



2000er

Aufbau offizieller Wettkampfstrukturen

Die GBA entwickelt verbindliche Wettkampffregeln, bildet Juroren aus und etabliert professionelle Standards für Grillmeisterschaften in Deutschland.

Deutschlands größte Grillvereinigung

Die GBA vertritt Millionen Grillbegeisterte, organisiert die international anerkannte Deutsche Grillmeisterschaft und ist Teil eines weltweiten BBQ-Netzwerks.

Heute





DER GBA-STAMMTISCH: GEMEINSCHAFT, AUSTAUSCH, LEIDENSCHAFT

Seit der Gründung der German Barbecue Association im Jahr 1996 steht der Austausch unter Grillbegeisterten im Mittelpunkt unserer Vereinskultur. Der GBA-Stammtisch bringt genau diesen Gedanken auf den Punkt: ein offenes Forum für alle, die ihre Leidenschaft für echtes Barbecue teilen möchten.

Jeden dritten Montag im Monat treffen sich Mitglieder, Interessierte und BBQ-Enthusiasten zum gemeinsamen Austausch über Trends, Techniken und Neuigkeiten aus der Grillwelt. Ob erfahrener Pitmaster, ambitionierter Hobbygriller oder Neueinsteiger – beim Stammtisch ist jeder willkommen. Die Vielfalt der Teilnehmer macht den besonderen Charakter dieser Treffen aus.

Im Mittelpunkt stehen aktuelle Entwicklungen innerhalb der GBA sowie spannende Gespräche über Wettbewerbe, Grilltechniken, Rubs, Marinaden oder die perfekte Kerntemperatur. Gleichzeitig bietet der Stammtisch die ideale Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen, Erfahrungen auszutauschen oder zukünftige Teamkollegen für Meisterschaften kennenzulernen.

Komm vorbei und werde Teil der Community – ganz unkompliziert und ohne Anmeldung. Bring einfach deine Begeisterung für gutes Barbecue mit.



Der GBA-Stammtisch findet regelmäßig am dritten Montag jedes Monats statt. Die aktuellen Termine und Veranstaltungsorte finden Sie hier: www.gbaev.de/termine-stammtisch

EIN FEUER. ALLE MÖGLICHKEITEN. FENNEK FEUERPLATTENGRILL!



MAXIMALE VIELSEITIGKEIT
Perfekte Hitzezonen für Fleisch, Fisch und Gemüse.



VOLLE KONTROLLE
Alles griffbereit direkt am Grill.



UMFANGREICH ERWEITERBAR
Outdoor-Cooking auf Profi-Niveau.

**DEIN GRILL.
DEIN STYLE.
PERSONALISIERBAR**



ZUBEHÖR – MAXIMAL FLEXIBEL & ERWEITERBAR



Ablagefläche



GN-Behälterhalter



Regale & Gewürzablage



Küchenrollenhalter

Bist du bereit für die Königsklasse des Grillens?
Entdecke unsere Premium-Grills und exklusives Zubehör.



fennek-grill.de

MADE IN GERMANY



TERMINE 2026 MEISTERSCHAFTEN

04.07.2026

Landesgrillmeisterschaft Nordrhein-Westfalen
Gütersloh

25. + 26.07.2026

Deutsche Grill- & BBQ-Meisterschaft 2026
Fulda

22. + 23.08.2026

Landesgrillmeisterschaft Berlin/Brandenburg
Schloß Diedersdorf

26. + 27.09.2026

Landesgrillmeisterschaft
Bremen

03.10.2026

Landesgrillmeisterschaft Bayern
Altötting

17.10.2026

Landesgrillmeisterschaft Sachsen
Leipzig



 **DICK**
Traditionsmarke der Profis

Die DarkNitro Serie
ULTIMATIV . MARKANT . STARK

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

 **www.borniak.de**

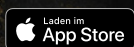
Unsere neue WiFi Steuerung



Das WiFi-Modul und die BORCOOK-APP setzen neue Maßstäbe in der Bedienung.

BBQ, Trocknen, Dörren,
Kalt- oder Heißbräuchern,
Einsatz als Wärmeschrank

Die BORCOOK App herunterladen:





GLUT. LEIDENSCHAFT. PERFEKTION. HIER WERDEN BARBECUE-MEISTER GEMACHT

Deutsche Grillmeisterschaft – wo die Champions der Grillkunst gekürt werden

Die Deutsche Grill- und BBQ-Meisterschaft ist der Höhepunkt des Grillsports in Deutschland. Am 25. und 26. Juli 2026 findet die DGM in Fulda statt – ein besonderes Event, denn die German Barbecue Association e. V. (GBA) feiert ihr 30-jähriges Jubiläum. Seit der Gründung 1996 ist die GBA der einzige Verband in Deutschland, der berechtigt ist, diese international anerkannte Meisterschaft auszurichten.

Diese Titel werden vergeben

Bei der Deutschen Grillmeisterschaft kämpfen Teams in zwei Klassen um prestigeträchtige Titel. In der Profiklasse winkt die höchste Teamauszeichnung: der Titel „Deutsche Grillmeister“. Der Teamchef des Siegerteams darf sich zusätzlich „Deutscher Grill- und BBQ-König“ nennen – die höchste Einzelauszeichnung der deutschen Grillkunst. Teams der Amateurlasse wetteifern um den Titel „Deutsche Amateurgrillmeister“. Alle Titelträger dürfen ihre Auszeichnung bis zur nächsten Meisterschaft als „amtierend“ führen – ein Qualitätssiegel für herausragende Grillkunst auf höchstem Niveau.

Was passiert während der Meisterschaft?

Die Teams treten in verschiedenen Kategorien an und müssen ihre Kreationen nach strengen Regeln zubereiten. Geschulte Juroren bewerten die eingereichten Gerichte nach festgelegten Kriterien wie Geschmack, Optik und Konsistenz.



Die GBA stellt professionelle Wettbewerbssoftware, Jurymarschälle und ein umfassendes Bewertungsschema bereit. Neben dem sportlichen Wettkampf erwartet Besucher ein attraktives Rahmenprogramm mit Ausstellungen, Live-Demonstrationen und kulinarischen Highlights. 36 Teams haben sich für die DGM 2026 angemeldet – von den „Bad Boys on Fire“ bis zu den „Rhöner Heimat Grillern“.

Wie kommt man zur Deutschen Grillmeisterschaft?

Für Besucher sind Tickets erhältlich, um das spektakuläre Event live zu erleben. Wer selbst aktiv werden möchte, kann sich als Juror oder Helfer registrieren.



Alle Informationen, Ausschreibungen und Anmeldeformulare finden Interessierte unter www.gbaev.de.





BBQ-TRENDS 2026 KOMPAKT

Barbecue, einst Sinnbild des sommerlichen Freizeitgenusses, hat sich bis 2026 zu einem facettenreichen Lifestyle-Thema entwickelt. Zwischen authentischem Feuererlebnis, digitaler Steuerung und bewusster Ernährung zeigt sich der Grilltrend als kultureller Spiegel moderner Genusswelten. Dieser Überblick fasst die prägenden BBQ-Trends 2026 aus Konsumenten- und Gastronomiesicht in Deutschland, Europa und weltweit zusammen.

BBQ-TRENDS IN DEUTSCHLAND

Geschmack und Vielfalt

Deutsche Griller*innen lieben 2026 Vielfalt. „Swicy“ – die Mischung aus sweet und spicy – prägt Marinaden und Saucen. Mango-Chili, Honig-Sriracha oder karamellisierte Rauchglazes zählen zu den Favoriten.

Crossover-Fusionen, etwa zwischen koreanischer und bayerischer Küche, bringen Abwechslung: So treffen Soja, Ingwer und Chili auf heimische Bierlacke oder Senfsaucen.

Natürlichkeit und Transparenz

„Clean Label“ ist Standard: Verbraucher achten auf kurze Zutatenlisten, natürliche Aromen und regionale Herkunft. Hersteller reagieren mit klarer Kennzeichnung, nachhaltiger Produktion und storytellingbasiertem Marketing.

Holz, Feuer & Technologie

Der Trend zurück zum Ursprungsfeuer trifft auf digitale Smartgrill-Technik. Pelletgrills, temperaturgesteuerte Holzkohlegrills und App-Steuerungen verbinden ein archaisches Kocherlebnis mit moderner Präzision.





Funktionaler Genuss

BBQ wird Teil des gesunden Lifestyles. Produkte mit optimierten Nährwertprofilen, energiereichen Marinaden oder pflanzlichen Proteinquellen sprechen fitness- und wellnesorientierte Zielgruppen an.

Regionalität & Authentizität

„Von hier, für hier“ bestimmt die Konsumentenhaltung. Regionale Fleischsorten, handwerkliche Rubs und traditionelle Zubereitungstechniken stärken die emotionale Bindung zwischen Herkunft und Genussmoment.



BBQ-TRENDS IN EUROPA

BBQ als Social Experience

In ganz Europa entwickelt sich BBQ zu einem Erlebnisformat. Pop-up-Grillbars, Urban BBQ Nights und „Chef's Tables am Feuer“ schaffen soziale Anlässe, bei denen Genuss, Gemeinschaft und Erlebnis verschmelzen.

Fine Dining trifft Feuer

Gehobene Gastronomie integriert BBQ-Elemente: Smoked Beetroot Carpaccio, gereifter Lachs vom Olivenholz oder langsam gegarte Gemüsegerichte schaffen neue Niveauformen dieses ursprünglich rustikalen Genres.

Nachhaltigkeit als Leitidee

„Zero Waste BBQ“ ist mehr als Trend: Kompostierbare Verpackungen, Mehrwegsysteme und Resteverwertung werden zum Maßstab moderner Grillkultur. Auch pflanzenbasierte Marinaden und lokale Rohstoffe gewinnen an Bedeutung.

Mediterrane Inspiration

Zitronenaromen, Rosmarin, Thymian und Olivenholzcharakter bestimmen Grillgerichte rund ums Mittelmeer. Gemüse, Fisch und Lammprodukte rücken stärker in den Fokus – leichter, frischer und stärker an Jahreszeiten orientiert.

WELTWEITE BBQ-STRÖMUNGEN

Global Fusion Flavours

Kulinarische Grenzen lösen sich auf: Yuzu-Chili-Ribs, Miso-Smoky-Saucen oder süß-scharfe Dessert-Varianten („Caramel BBQ Sundae“) zeigen, dass globaler Geschmack 2026 mutiger und kreativer ist denn je.

High-Protein & Functional Food

Internationale Märkte fordern proteinreiche, ernährungsbewusste BBQ-Produkte. Ob Fleisch, pflanzenbasiert oder alternative Proteinquellen – das Gesundheitsversprechen begleitet den Grillgenuss.

Smarte & vernetzte Geräte

Innovationen bei Grillsystemen setzen neue Standards: automatisierte Temperatursteuerung, App-basierte Rezeptführung und präzise Garsensorik machen BBQ planbarer und professioneller – für Gastronomie wie für Hobbygriller.

Experience & Wellness

BBQ ist global Teil einer Achtsamkeitsbewegung. Feuer, Natur, Duft und Geselligkeit verbinden Körper, Geist und Gemeinschaft. Grillen wird so zum Ritual moderner Entschleunigung.



VERBRAUCHERPERSPEKTIVE 2026

- **Bewusst & neugierig:** Verbraucher wollen regional, funktional und ehrlich genießen.
- **Erlebnisorientiert:** Grillen steht für Gemeinschaft, Selbstdarstellung und Genusskultur.
- **Technikaffin:** Smartgrills und digitale Rezeptunterstützung erleichtern Perfektion.
- **Flexitarisch & vielseitig:** Die Balance zwischen Fleisch, Gemüse, alternativen und neuen Proteinquellen ist selbstverständlich.

GASTRONOMIEPERSPEKTIVE 2026

- **Storytelling & Regionalität:** Herkunftsgeschichte und Nachhaltigkeit schaffen Differenzierung.
- **Eventisierung:** BBQ als Event oder Saisonhighlight zieht Gäste an – von Streetfood bis Fine Dining.
- **Digitalisierung:** Vernetzte Grillsysteme und Energieeffizienz bringen Kosten- und Qualitätsvorteile.
- **Kulinarische Integration:** BBQ wird Teil moderner Speisekarten – von Casual Dining bis Premium.

FAZIT

Das BBQ 2026 steht für eine neue Balance aus Tradition und Innovation. Natur und Technologie, Nachhaltigkeit und Genuss, Regionalität und Globalität ergänzen sich zu einem zeitgemäßen Gesamterlebnis. Für Verbraucher bleibt Grillen Ausdruck von Lebensfreude und Individualität, während Gastronomiebetriebe BBQ als Bühne für Kreativität, Differenzierung und emotionale Gästebindung entdecken.

AKTUELLE TRENDS IN DER FREILUFTKULINARIK

Die Freiluftküche erlebt einen deutlichen Wandel: weg vom reinen Grillen, hin zum ganzheitlichen Outdoor-Cooking. Immer mehr Menschen verlagern ihre Küche nach draußen und investieren in fest installierte Outdoor-Küchen, die Grill, Smoker, Kochfeld und Pizzaofen miteinander kombinieren. Dabei gewinnt auch das Thema Nachhaltigkeit zunehmend an Bedeutung. Regionale Zutaten, energieeffiziente Geräte und langlebiges Zubehör stehen hoch im Kurs und prägen das Bewusstsein moderner Grillbegeisterter.

ALLES UNTER DACH UND FACH



Festzelte
Ausstellungszelte
VIP- & Partyzelte
4/6 Eckzelte
Messezelte

Bühnen und Podien
Toilettenanhänger
Toilettencontainer
Ausbildungsbetrieb
... und vieles mehr!

Schirme
Mietmöbel
Hüpfburgen
Heizungen

MIZE OHG • Salierstraße 24 • 70736 Fellbach • 0711 5160108

www.mize.de



www.schaerfschule-walker.de



SCHLEIFKURSE & SCHLEIFSERVICE

FÜR MESSER,
SCHEREN, GARTEN-
WERKZEUGE, UVM.



Schärfschule Walker
Forchengasse 2
73614 Schorndorf, OT Weiler

+49 176 55863891
info@schaerfschule-walker.de

Ein Blick über die Landesgrenzen hinaus zeigt, wie vielfältig sich die Grillkultur weltweit entwickelt: In den USA sind Pellet-Smoker und klassische Barbecue-Gerichte besonders gefragt, während in Südamerika das traditionelle Asado über offenem Feuer eine Renaissance erlebt. In Asien erfreuen sich Tisch- und Hotpot-Grills großer Beliebtheit. Gleichzeitig setzt sich in Australien und Nord-europa das sogenannte „Open Fire Cooking“ durch – das Kochen über offener Flamme mit Gusseisen, Feuerplatten oder Dutch Oven.

Auch technisch entwickelt sich der Grillmarkt stetig weiter. Besonders gefragt sind derzeit Keramikgrills (Kamados), die durch ihre Vielseitigkeit und Temperaturstabilität überzeugen, sowie Pelletgrills, die digitale Steuerung mit authentischem Raucharoma verbinden. Plancha-Grills ermöglichen mediterrane Zubereitungen und sind ideal für empfindliche Lebensmittel wie Gemüse und Fisch. Ergänzt wird das Angebot durch modulare Outdoor-Küchen, die individuell mit Kochfeldern, Spülen oder Kühleinheiten ausgestattet werden können. Beim Zubehör dominieren digitale Temperaturfühler, smarte Steuerungssysteme, Gusseisenroste und Räucherchips – die Verbindung von moderner Technik und traditionellem Feuer, oft als „Smart BBQ“ bezeichnet, prägt zunehmend das Grillerlebnis.

Die Frage nach der „besten“ Grillmethode lässt sich nicht pauschal beantworten, denn jede Energiequelle hat ihren eigenen Charakter.

Holzkohle steht für das klassische Grillaroma und ein ursprüngliches Erlebnis, während Gasgrills durch Komfort, schnelle Einsatzbereitschaft und präzise Temperaturkontrolle überzeugen. Elektrogrills haben in den letzten Jahren deutlich aufgeholt und bieten besonders in urbanen Räumen praktische und leistungsstarke Lösungen. Pelletgrills wiederum verbinden die Vorteile von Holzfeuer mit moderner Steuerung und reproduzierbaren Ergebnissen.

Insbesondere der Gasgrill hat sich mittlerweile als meistverkauftes Modell in Deutschland etabliert – ein klarer Beleg für den Wunsch nach Komfort und Zuverlässigkeit. Gleichzeitig haben Elektrogrills ihr früheres Image hinter sich gelassen und überzeugen heute mit starker Leistung und sauberen Ergebnissen. Ein besonderer Trend für gesellige Anlässe ist das gemeinsame Live-Cooking im Freien. Ob Paella auf der Plancha oder frisch gebackene Pizza aus dem Outdoor-Ofen – das gemeinsame Zubereiten wird selbst zum Erlebnis. Wer tiefer in die Welt des Grillens eintauchen möchte, findet Inspiration auf Veranstaltungen wie der Deutschen Grill- und BBQ-Meisterschaft in Fulda. Dort zeigen Teams aus ganz Deutschland – darunter auch zahlreiche Frauenteams – eindrucksvoll, wie vielfältig, kreativ und modern die Grillkultur heute ist.



DRY AGED BEEF AMERICAN BBQ SPECIAL CUTS

"Seit meinem ersten Dry Aged Steak kann ich mir Grillen ohne YOURBEEF nicht mehr vorstellen"

Jörn Rochow, Udenheim BBQ

YOURBEEF

DER FLEISCHVERSAND FÜR KENNER

Qualität aus Deutschland

Frisch zugeschnitten

Gekühlt versendet

Expressversand auf Liefertermin

➔ sicher & gekühlt bestellen ➔

www.yourbeef.de



UNSERE PREMIUMPARTNER – GEMEINSAM FÜRS GUTE GRILLGEFÜHL

Gutes Grillen lebt von Leidenschaft, Qualität und Menschen, die mit Herz bei der Sache sind. Die German Barbecue Association hat starke Partner an ihrer Seite, die genau das verkörpern. Sie bringen Erfahrung, Innovation und Genuss zusammen – und stehen für das, was uns alle verbindet: die Liebe zum Feuer.

- **LDC Sablé – Herkunft mit Haltung:**

Französische Handwerkskunst und nachhaltige Tierhaltung. LDC Sablé steht für verantwortungsvollen Fleischgenuss und Produkte, die mit Sorgfalt und Respekt entstehen. Gemeinsam mit der GBA zeigt LDC Sablé, dass Qualität dort beginnt, wo man Verantwortung übernimmt.

- **Westfleisch – aus der Region, fürs Feuer:**

Einer der größten Fleischvermarkter Deutschlands setzt auf Regionalität, Transparenz und kurze Wege. Das Ergebnis: erstklassige Produkte mit Rückgrat und Geschmack. Mit der GBA teilt Westfleisch die Überzeugung, dass gutes Grillen beim Vertrauen ins Produkt beginnt.

- **Giesser Messer – scharf seit 1776:**

Seit fast 250 Jahren fertigt Giesser Messer für Menschen, die ihr Handwerk lieben. Die Werkzeuge aus Winnenden sind präzise, robust und auf das Wesentliche reduziert. Giesser und die GBA verbindet der Respekt vor dem Handwerk – und die Freude daran, wenn ein Schnitt perfekt sitzt.



- **Asamodo Grill – Design trifft Glut:**

Asamodo baut Grills, die nicht nur funktionieren, sondern begeistern. Hochwertige Materialien, klare Formen und durchdachte Details machen sie zu echten Hinguckern. Hier trifft Präzision auf Leidenschaft – ganz so, wie es die GBA liebt.

- **Grillfürst – alles für die Flamme:**

Deutschlands größte Adresse für alles rund ums Grillen. Was hier zählt, ist Begeisterung – für Technik, Geschmack und Gemeinschaft. Ob Online-Shop, Fachhandel oder Event – Grillfürst bringt Menschen ans Feuer und steht der GBA mit Fachwissen und Leidenschaft zur Seite.

- **Napoleon Grills – Feuer in Perfektion:**

Napoleon steht weltweit für Leistung, Innovation und Stil. Von der legendären SIZZLE ZONE bis zu edlen Edelstahl-Designs – jeder Grill ist eine Liebeserklärung ans BBQ. Gemeinsam mit der GBA zeigt Napoleon, wie man Feuer mit Präzision verbindet.



- **Stüble Wimsheim – ehrlicher Genuss, echte Leidenschaft:**

Im Stüble Wimsheim wird das gelebt, was Grillen ausmacht: gute Zutaten, ehrliche Küche und ein offenes Herz für Genuss. Das Familienunternehmen steht für regionale Qualität und Gastfreundschaft – und passt damit perfekt in die GBA-Familie.

Gemeinsam mit ihren Premiumpartnern steht die GBA für das, was gutes Grillen ausmacht: Ehrlichkeit, Leidenschaft und Qualität – vom ersten Funken bis zum letzten Bissen.

THÜROS®

Grillkultur made in Germany

Edelstahl, Handwerk, Leidenschaft.

Seit über 30 Jahren fertigen wir Grills für Generationen – nachhaltig, robust und made in Germany.



thueros.de







MITGLIED WERDEN IN DER GBA – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Die German Barbecue Association e. V. ist seit 1996 Deutschlands größte Grillvereinigung und Interessenvertreterin von Millionen Grillfreunden. Als Mitglied der World Barbecue Association (WBQA) ist die GBA in ein großes internationales Netzwerk eingebunden und der einzige Verband in Deutschland, der berechtigt ist, die international anerkannte Deutsche Grillmeisterschaft auszurichten.

ORDENTLICHE MITGLIEDSCHAFT – AKTIV DABEI SEIN

Als ordentliches Mitglied erhalten Sie Einladungen zu allen Mitgliederversammlungen und Veranstaltungen der GBA. Sie haben volles Stimmrecht, können aktiv im Organisationsstab mitarbeiten und sind wählbar für Präsidiumstätigkeiten. Besonders attraktiv: kostenloser Eintritt zur Deutschen Meisterschaft und die Fachzeitschrift „Meat In“ pro Jahr. Der Jahresbeitrag beträgt für Erwachsene 80 Euro, für Jugendliche (16–18 Jahre) 20 Euro und für junge Erwachsene in Ausbildung oder Studium 40 Euro. Die Familienmitgliedschaft für 130 Euro bietet freien Eintritt für die ganze Familie zur Deutschen Grillmeisterschaft.

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT – PARTNER DER GBA WERDEN

Unternehmen und Förderer können die GBA in vier Stufen unterstützen: Bronze-, Silber-, Gold- und Platin-Mitgliedschaft. Die Vorteile reichen von Eintrittskarten zur Deutschen Grillmeisterschaft über Logo-Platzierungen bis hin zu exklusiven Präsentationsmöglichkeiten. Premiumpartner (Platin) erhalten unter anderem zehn VIP-Tickets zur DGM, Rabatte von bis zu 20 Prozent auf Werbepakete, Präsenz auf der Startseite der GBA-Homepage und das Recht, das GBA-Logo auf eigenen Medien zu verwenden. Gold-Mitglieder profitieren von sechs VIP-Tickets, namentlicher Erwähnung bei Veranstaltungen und Rabatten auf Ausstellerflächen.

Die GBA arbeitet nicht gewinnorientiert und wird ausschließlich von ehrenamtlich tätigen Mitgliedern getragen.

Weitere Informationen und Anmeldung unter www.gbaev.de oder bei Geschäftsführer Rainer Wörner (woerner@gbaev.de, Tel. 0152 21729039).



EIN GROSSER SCHRITT FÜRS GRILLEN



Ein kleiner Schritt zu gutem Essen

Weber Smartes Grillen. Schluss mit Rätselraten – jedes Mal perfekt gegrillt. Jetzt bei deinem Weber Händler oder auf weber.com.





JUROR WERDEN BEI DER GBA – MITTENDRIN STATT NUR DABEI

Wer als Juror bei der German Barbecue Association e. V. aktiv wird, erlebt Grillmeisterschaften aus einer ganz besonderen Perspektive. Juroren sind die Hüter der Qualität, bewerten die kulinarischen Kreationen der Teams nach strengen Kriterien und tragen maßgeblich zur Fairness und zum hohen Niveau der Wettbewerbe bei.

FACHKOMPETENZ UND EXKLUSIVE EINBLICKE

Als GBA-Juror erhalten Sie eine fundierte Ausbildung in zwei Teilen: einem eLearning-Modul und einer Präsenzschiung. Sie lernen, Grillgut professionell nach Geschmack, Optik und Konsistenz zu bewerten, entwickeln Ihr sensorisches Verständnis weiter und erhalten tiefe Einblicke in die Bewertungsstandards internationaler Grillwettbewerbe. Diese Expertise können Sie nicht nur bei Meisterschaften einsetzen, sondern auch privat für Ihre eigene Grillkunst nutzen.

NETZWERK UND GEMEINSCHAFT

Juroren sind Teil einer engagierten Community von Grillbegeisterten. Sie treffen auf Gleichgesinnte, tauschen sich mit Profis und Amateuren aus und knüpfen Kontakte in der gesamten Grillszene Deutschlands. Bei Meisterschaften erleben Sie die Spannung hautnah, probieren außergewöhnliche Kreationen und sind aktiv am Geschehen beteiligt – nicht als Zuschauer, sondern als wichtiger Teil des Events.

BEITRAG ZUR GRILLKULTUR

Mit Ihrer Tätigkeit als Juror fördern Sie die Grill- und BBQ-Kultur in Deutschland. Sie sorgen für objektive Bewertungen, faire Wettbewerbe und tragen dazu bei, dass die besten Teams verdient gewinnen. Gleichzeitig unterstützen Sie die GBA in ihrer Mission, den hohen Freizeitwert des Grillens zu promoten und Standards auf internationalem Niveau zu setzen.



Interessiert? Informationen zur Jurorenschulung und Anmeldung finden Sie unter www.gbaev.de/juror-werden. Werden Sie Teil des Teams und erleben Sie Grillmeisterschaften aus erster Hand!



Seit **Generationen**
perfektioniert.

Das **ultimate** Upgrade für
deine BBQ-Ausrüstung.

Aus 67 Lagen Damaststahl.
Rasiermesserscharf.
Gemacht für die Ewigkeit.



www.zayiko.de



載

ZAYIKO



**German Barbecue
Association e. V. (GBA)**

Albert-Einstein-Str. 2
70806 Kornwestheim

office@GBAev.de
Telefon +49 7154 8160429



www.gbaev.de

