

Extremgriller zu Gast in Rein in Taufers

14. und 15. Jänner: W.E.S.T. Barbecue Contest Nummer drei

Grimmige Kälte, finstere Nächte, herrliche Düfte ... und wieder 48 Stunden!

Action wie in dem berühmten Film ist auch hier Programm, aber anders. Beim dritten Winter Extreme South Tyrol Barbecue Contest - kurz W.E.S.T. - in Rein in Taufers grillt man erneut.

Neu & lecker: Auf vielfache Nachfrage tischt man heuer speziell für Besucher & Genießer aus nah und fern alle vier Contest-Gerichte auf: Schweinsschulter (Pulled Pork), Rippilan, Rinderbrust (Beef Brisket) und Huhn, delikat, butterweich und höchst bekömmlich. Am Sonntag im Fest&Restaurant-Zelt ist Treffpunkt, der Run auf die Spezialitäten beginnt mittags ...

Die Anreise der 30 angemeldeten Mannschaften hingegen beginnt freitags, man darf sie beim Einrichten der Event-Location beobachten, da wird schwerstes Gerät aufgefahren, man glaubt es kaum.

Beginn des Events ist am Samstag. Nachmittags werden einige der bekanntesten Youtube-Blogger auf den brandneuen Geräten von Weber in Live Cooking Shows ihr Können unter Beweis stellen. Die vier Top-BBQ-Youtuber aus Deutschland, Österreich und Südtirol zaubern eine Grill-Show auf die Schnee Bühne, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Und weiter geht die Party im behaglich warmen Festzelt bis spätabends - oder auch frühmorgens.

Nachtgrillen kein Honigschlecken

Am Sonntag wird's dann bissfest - beim Contest. Die Spannung steigt, während die internationale Jury mit hoher Konzentration jedes einzelne Fleischstück in allen Einzelheiten kostet, schmeckt und prüft. Und anschließend die Punkte vergibt und die Grillmeister aus aller Herren Länder belohnt für unsägliche Maloche ... die unerschrockenen MiG nämlich, die Organisatoren Myrko Leitner, Haymo Gutweniger und Michele Capano scheuen weder Strapazen noch Schlaflosigkeit. Und mit ihnen sämtliche Größen der internationalen Barbecue-Gemeinde. Seit tags zuvor stehen sie vor ihren Supergeräten, sehen es dunkel und wieder hell werden.

Sie zaubern dabei wahrhaft Köstliches auf Tisch und Teller. Tag und Nacht brutzelt das Fleisch, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Saftig zart soll das Rindfleisch sein, auf den Punkt gegart das Schweinefleisch, perfekt die Ribs. Diese Art der Zubereitung gilt obendrein als höchst gesund, weil das Fleisch nicht direkt im Feuer, sondern indirekt in dessen Abluft und damit besonders langsam und schonend schmort.

Zahlreiche Titel gilt es zu erringen. Der Clou dabei: die Grill-Temperatur. Sie ist ständig zu überwachen. Es ist kein Honigschlecken, bei bis zu zwanzig Grad unter Null seinen Smoker die ganze Nacht lang im Auge zu behalten. Ein Auge wacht, das andere schläft ...

Grillgenuss am Talschluss

Der Völlerei kein Ende – am Sonntag wird getafelt & gefeiert im wohlig warmen Fest&Restaurant-Zelt, die Contest-Kreationen stehen mithin auf der Speisekarte. Musik untermalt die Szene, mit Tanz und Unterhaltung für alle. Mitten im Geschehen die Knirpse: Sie grillen wie die Eskimos im kleinen Schneiglu und vertilgen danach gemeinsam die gegrillten Leckerbissen. Sie spielen, lachen, tanzen und haben mindestens genauso viel Spaß wie die Großen.

Und nicht vergessen: Bei den Teams kann KOSTENLOS verkostet werden. Gemeinsam mit den Teams sammeln werden wieder Spenden für die Schmetterlingskinder Südtirol (DEBRA) gesammelt.

Rein in Taufers gibt sowieso einen fabelhaften Rahmen ab, die weiße Prachtlandschaft zu Füßen des größten Gletschers der Rieserferner ist ein Ausflugsziel ohnegleichen. Dazu dieses höchst spannende Event: Grill-Genuss am Talschluss sozusagen.

Pressemitteilung

www.mig.bz



MiG Alpine Grill&BBQ Kematen 126, 39032 Sand in Taufers (BZ)

T. + 39 348 6913837 | info@mig.bz | www.mig.bz