

## Spannender Barbeque-Contest in Rein

**Zweitausend Besucher, dreißig Grillteams, Iglu, Pistenraupenküche, wunderbares Winterwetter – lauter Superlativen beim WEST - Barbeque Contest in Rein. Besonders edle Geste: Siegerprämien-Spende für die DEBRA-Schmetterlingskinder.**

Fünfzehn Kältegrade, Nacht & Nebel, knirschende Stille, kältestarrende Zehen ... was treibt hundert Unverbesserliche an, das auszuhalten? Ihre 'glühende' Leidenschaft für die Glut ... das Barbecue!

Dreißig Teams aus allen Ecken Europas feuerten, würzten und grillten, was das Zeug hielt. Es galt, den Grand Champion zu küren. Dieser muß in vier Disziplinen, also Fleischsorten, mit Optik, Zartheit und Geschmack punkten. Die Juroren war aus Deutschland, England, Belgien, Holland, der Schweiz, Italien und Österreich angereist, sie maßen mit Augen, Gaumen und Nase, strikt & rigoros. Die Noten reichten von 2, ungenießbar, bis 9, exzellent.

Das österreichische Team BBQ Longhorn Ranch Hands mit Hannes und Heike Handle schließlich überzeugte die Jury, sie errangen die Grand-Champion-Trophy. Die Zuneigung aller errangen sie aber mit ihrem Edelmut: Ihre Siegpriämie in Höhe von 1.542 Euro ging zur Gänze an die Schmetterlingskinder, sie leiden an einer besonders schmerzhaften Hautkrankheit. Chapeau! Gemeinsam mit der BBQ-Familie konnte ein Scheck von 2.800,18 Euro übergeben werden. Der Reserve Grand Champion ging an das schweizerische Gecko-BBQ-Team, auf dem dritten Platz figuriert das Smoke and Fire-Team aus dem belgischen Brabant.

Rein eignet sich hervorragend, um Pol-Verhältnisse zu simulieren. Bereits den dritten Contest richteten die drei Barbecue-Akrobaten Myrko, Haymo und Michele aus. Dazu hatten sie ein kleines Grilldorf am Ortsanfang aufgebaut, drei Dutzend Holzhäuschen, Stoffzelte, Stehtischchen, und – der Blickfang - die spektakuläre Pistenraupenküche Snowlicious. Die erfuhr regen Zuspruch, man hatte alle Hände voll zu tun mit dem Bekochen der zahlreichen Gäste, der köstliche Grillduft über der Szene erregte Appetit. Zweieinhalb Tage – und Nächte - lang galt es, Contest, Catering & Kurzweil zu deichseln, was famos gelang. Myrko strahlt, wenn er die Superlativen aufzählt "Zweitausend Besucher, dreißig Teams, 200 Comboteller, 1300 Arrosticini Abruzzesi, 15 Grad Kälte – und diese Wahnsinns-Spendensumme! Extrem war es wieder für alle: Teams, Juroren, Organisatoren. Danke an alle freiwilligen Helfer, Sponsoren und Unterstützer".

Neuschnee am Donnerstag, starker Wind am Freitag, große Kälte am Samstag, Sonne am Sonntag: für Abwechslung sorgte auch die Witterung. Das meiste davon bekamen die Grillmeister ab, ihr Job war das Aufbauen (eine veritable Feldküche ist hinzustellen, mit Grillofen, Holz, Kohle, Geschirr, Besteck, Gläsern, Tischen, Stühlen, Zelt!) das Grillen, das Wachen, das Aufpassen und schließlich das Hoffen ... auf den Sieg oder zumindest eine gute Platzierung. Dabei dürfen sie sich die Nacht um die Ohren schlagen - was ein gutes Barbecue ist, hat ab zwölf Stunden zu brutzeln.

Die VIP-Liste ließ sich sehen: Der HC Pustertal schickte seine Wölfe nach Rein, am Sonntag gab's ein Meet and Greet mit versammelter Mannschaft. Eine Reihe bekannter Journalisten tauchte auf, als am Samstag der US-Hersteller Weber die neuesten Grills im Iglu vorstellte. Und Kabel 1, der Privatsender aus Deutschland, begleitete eins der dreißig Teams drei Tage lang durch alle Extreme dieses Events. Ein Bericht darüber in Kürze.

Für Spektakel und Andrang sorgten die Live-Cooking-Shows, es gab spannende Kochmanöver zu beobachten und leckere Kreationen zu vertilgen. Die die Show-Grillmeister im Nu herbeizauberten, obwohl sie eine Überraschungsbox mit den Zutaten vorgesetzt bekamen, blind cooking sozusagen. Rockparty und Kids-Programm sorgten für Spaß, Entertainment und lachende Kindermäulchen. Und, Achtung: 2018 ist bereits in Vorbereitung ...