



# PRESSEINFORMATION

Heinsberg, August 2019

## Das 6. EUregio BBQ Festival - DER Pflichttermin für BBQ-Fans

Am 17. und 18. August findet bereits zum 6. Mal das EUregio BBQ Festival auf der Oktoberfestwiese in Waldfeucht-Haaren statt. Seit das Event im Jahr 2014 den Rahmen für den ersten BBQ-Wettbewerb nach den Regeln der Kansas City BBQ Society (KCBS) auf deutschem Boden gebildet hat, ist das Event zu einem Pflichttermin für BBQ-Fans geworden.

Auch in diesem Jahr nehmen wieder fast 30 Teams am BBQ-Wettbewerb teil, der in der Grill- und BBQ-Szene auch weit über den Kreis Heinsberg hinaus bekannt ist. Die angemeldeten Teams kommen dabei aus Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Dänemark und England. Mit „Backyard BBQ“ aus Haaren und „Claßen's BBQ“ aus Oberbruch sind auch zwei lokale Teams heiß auf den Sieg. Dabei messen sich die Teilnehmer in den Kategorien Huhn, Schweinerippchen, Schweineschulter und Rinderbrust und wollen die Juroren mit perfekt gegartem Fleisch überzeugen.

Zahlreiche KCBS zertifizierte Juroren, die im Vorfeld einen mehrstündigen Kursus absolviert haben müssen, fällen ein fachkundiges Ergebnis.

Neben der Wettbewerbsatmosphäre werden für den heimischen Zuschauer Livemusik, kulinarische Spezialitäten von OTTO GOURMET und dem Heinsberger MännerMetzger geboten. Weiter präsentieren namhafte Grillhersteller ihre Geräte sowie passendes Zubehör im Ausstellerbereich.

Die Besucherzahlen sind von Jahr zu Jahr stets gestiegen und sprechen deutlich für den Erfolg des Events.

Alle Infos zum Event finden Sie auf der [Homepage](#) des EUregio BBQ Festivals.

OTTO GOURMET ist ein Versender exklusiver Fleischprodukte und hat sich seit der Gründung im Jahr 2005 zu einem der renommiertesten Unternehmen für das sensible Lebensmittel entwickelt. Daher empfehlen zehn der elf

---

Pressekontakt:

OTTO GOURMET • Boos-Fremery-Str. 62 • D-52525 Heinsberg  
Tel. +49 / 2452 / 97 62 6 - 175 • E-Mail: [info@otto-gourmet.de](mailto:info@otto-gourmet.de)



# PRESSEINFORMATION

Drei-Sterne-Köche Deutschlands den Familienbetrieb, der seit 2011 am Heinsberger Firmensitz das erste Fleischkompetenz-Zentrum der Nation unterhält. Hier und bundesweit in 24 Partnerkochschulen kann über den Fleischkurs „Perfect Meat Academy“ das GUTE FLEISCH von OTTO GOURMET verkostet werden. Über 80 Mitarbeiter kümmern sich um 1.000 kaufende Köche aus der Spitzengastronomie und rund 60.000 Privatkunden. Bundesweit bieten über 34 Depotpartner und 21 Frischetheken ausgewählte OTTO GOURMET Produkte an. Denn OTTO GOURMET steht Pate für perfekt gereiftes Fleisch von Tieren mit den besten genetischen Voraussetzungen. Besonderen Wert legen die drei Firmengründer Stephan, Michael und Wolfgang Otto auf ein transparentes und nachhaltiges Wirtschaften, indem sie bemüht sind das ganze Tier zu verwerten. Die komplette Prozesskette von der Weide bis auf den Teller im Fokus, wurde OTTO GOURMET sowohl 2012 als auch 2013 von der Gastrobranche zum innovativsten, zuverlässigsten und fairsten Partnerunternehmen gewählt. Fleischprodukte von OTTO GOURMET kann man mit gutem Gewissen genießen. Garantiert.