



geschäftsstelle  
altendorfer str. 388  
45143 essen

biag e.v. – geschäftsstelle | altendorfer str. 388 | 45143 essen

**tel.:** +49 201 86 31 679  
**fax:** +49 201 86 29 110

**e-mail:**  
zentrale@biag.org  
**internet:**  
www.biag.org

**bankverbindung:**  
deutsche bank aschaffenburg  
blz: 795 700 24  
konto: 29 20 45

eingetragen beim ag essen, vr 5381

bei zahlungen und schriftverkehr bitte stets angeben

## Presse-Information

### **spoga+gafa 2023 Grillen & BBQ als Fokus-Thema**

Essen, 8. März 2023. Auf der spoga+gafa (18.-20. Juni 2023 in Köln) werden die Aussteller der internationalen Grill- und BBQ-Branche noch zahlreicher vertreten sein als in den Vorjahren. Auch thematisch rückt das BBQ- und Grillvergnügen auf der größten Gartenlifestyle-Messe der Welt in den Vordergrund.

In diesem Jahr werden die Aussteller das vielschichtige Leitthema der spoga+gafa 2023 „Social Gardens – Orte der Begegnung“ auf ihren Flächen inhaltlich mitgestalten. In den entsprechenden Hallen 7 und 8 zeichnete sich schon frühzeitig eine Vergrößerung durch neue Aussteller aus Nordamerika und der DACH-Region ab. Grund für das positive Buchungsverhalten der BBQ-Branche sind zum einen die Herausforderungen des Marktes und zum anderen die guten Erfahrungen, die die Aussteller und deren Fachhandels- sowie Großflächenbesucher im Vorjahr in Köln gemacht haben.

In den Fokus dieser spoga+gafa rückt die verbindende Kraft von Gärten: Gemeinsam gärtnern und gestalten, feiern und entspannen. „Es ist naheliegend, dass das BBQ- und Grillvergnügen als soziales Ereignis dabei eine wichtige Rolle spielt“, sagt Norbert L. Jedrau, Geschäftsführer der Barbecue Industry Association Grill (BIAG) e. V. BIAG ist – wie in den Vorjahren – in Köln mit einem eigenen Messestand präsent und heisst die Fachbesucher zum Gedankenaustausch willkommen. Auch steht der BIAG Presse und Öffentlichkeit als Ansprechpartner bei allen Fragen rund um BBQ und Grillen zur Verfügung.

## **Grillen – ein soziales Erlebnis**

„Das gemeinsame Grillen im Familien- und Freundeskreis war in Deutschland immer schon ein besonderes Erlebnis und erfreut sich unverändert großer Beliebtheit“, unterstreicht der BIAG. Die soziale Komponente des Grillens wird auch durch die Marktforschung bestätigt. So gaben in einer Umfrage der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) 93 Prozent der regelmäßig grillenden Deutschen an, dies aufgrund der Geselligkeit gerne mit Freunden zu tun. Die Menschen haben es schätzen gelernt, ihre Zeit miteinander zu verbringen und gemeinsam neue kulinarische Wege zu erkunden. Dies zeigt sich im wachsenden Geschäft mit Grillzubehör. Die Nachfrage nach neuen Möglichkeiten der Essenszubereitung am Grill nimmt zu. Egal, ob es neue Wege der Fleischzubereitung oder auch das Garen von Gemüse und anderen Beilagen sind – das Interesse an Variationen am Grill wird immer größer. Wie die letzte Grillstudie der mafowerk GmbH in Fürth zeigt, haben besonders die jüngeren Griller bis 49 Jahre ihr Grillverhalten intensiviert. Jeder dritte von ihnen hat sich während der Krise einen neuen Grill zugelegt – und will diesen auch weiterhin intensiv benutzen. Neun von zehn dieser „Grill-Intensivierer“ wollen auch nach der Krise häufiger grillen als davor. Die Hersteller ihrerseits beflügeln die Lust am Ausprobieren mit zahlreichen praktischen Neuheiten. Diese werden auf der spoga+gafa entsprechend breiten Raum einnehmen.

## **Stabile Trends**

Dieses Verbraucherverhalten hat in den ersten Pandemie-Jahren zu einem starken Nachfrageboom bei Grillgeräten und -zubehör geführt, der dann aber 2022 erwartungsgemäß wieder abflachte. Deshalb sprechen Marktbeobachter angesichts der sehr hohen Zuwächse in den Vorjahren auch nicht von einem Einbruch des Marktes, sondern von einer Normalisierung auf hohem Niveau. Auffallend ist laut GfK, dass die Durchschnittspreise in vielen Grillkategorien im Jahr 2022 stark gestiegen sind. Die Marktforscher erklären es damit, dass die Konsumenten nach der Pandemie wieder verstärkt in Baumärkten und Elektrofachmärkten gekauft haben, wo vor allem höherpreisige Geräte angeboten werden. Den Trend zu Qualitätsprodukten und Modellen mit Zusatzfunktionen sowie zu innovativem Zubehör beobachten auch die im BIAG organisierten Unternehmen und richten daran ihre Produkt- und Markenstrategien aus. Abzuwarten bleibt laut BIAG, inwieweit die immer noch angespannte Versorgungslage bei einigen Rohstoffen und Vormaterialien die Verfügbarkeit und Preiskalkulationen bei Grills, Zubehör und Brennstoffen im weiteren Verlauf dieses Jahres beeinflusst.

## **Im April geht's los**

Spätestens im März sollten die Flächen im Einzelhandel für das große Grillen gerüstet sein. Denn jeder dritte Deutsche läutet die Grillsaison im April ein, so das Ergebnis einer Umfrage von POSpulse aus dem Jahr 2021. In der Grillsaison greifen dann rund 39 Prozent der Verbraucher alle

zwei Wochen zum Grill. Fast 17 Prozent grillen sogar das gesamte Jahr über. Dabei wird in Deutschland am häufigsten mit dem Gas- und dem Holzkohlegrill gegrillt.

### **BIAG fördert Qualität und Nachhaltigkeit**

Grundsätzlich gewinnt das Thema Nachhaltigkeit immer mehr an Bedeutung, etwa beim Einkauf hochwertiger Grillkohle und -briketts aus nachhaltiger, zertifizierter Forstwirtschaft. Der Verbraucher erkennt solche Produkte schon beim Einkauf auf einen Blick. FSC- oder PEFC-Zeichen auf den Verpackungen kennzeichnen Hölzer aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern. Das Prüfzeichen DIN EN 1860-2 stellt sicher, dass die Holzkohle fest definierte Anforderungen für Premiumqualität erfüllt: besonders hoher Kohlenstoffgehalt und damit eine hervorragende Brennleistung bei geringem Aschegehalt. Unter Federführung des BIAG wurde die EN 1860-2, -3 und -4 für Brennstoffe, Anzündhilfen etc. jetzt noch einmal überarbeitet und optimiert. Mit Unterstützung durch das spanische Normungsinstitut ist die überarbeitete Norm zur finalen Abstimmung freigegeben und könnte dann 2024 zur Anwendung kommen.

### **High Tech am Grillplatz**

Bei den Klassikern, den Holzkohlegrills, geht die technische Entwicklung ebenfalls unverdrossen weiter. Voll im Trend liegen zum Beispiel Modelle, die spezielle Eigenschaften aufweisen. So befinden sich beim American Smoker die Speisen nicht direkt über dem Feuer, sondern werden in Heißluft oder Rauch gegart. Besonders gut zum indirekten Grillen und Brotbacken eignen sich eiförmige Modelle im japanischen Stil. Und wer ganz nach Lust und Laune heute mit Grillkohle und morgen mit Gas grillen möchte, der sollte sich einen der neuen Kombigrills anschauen. Mit diesen sogenannten Hybridmodelle lassen sich wahlweise Kohle oder Gas nutzen – oder sogar gleichzeitig einsetzen. Zu den aktuellen Neuheiten gehört auch ein Holzpelletgrill, dessen Temperatur präzise von 95 bis 315 Grad Celsius einstellbar ist. Im Gegensatz zu anderen Pelletgrills ist damit laut Hersteller auch das scharfe Anbraten möglich. Eine integrierte KI-basierte (KI: Künstliche Intelligenz) Steuereinheit überwacht jederzeit Kerntemperatur und Gargrad der Steaks. Passend dazu gibt es speziell für diese Grills entwickelte Holzpellets, die zum Beispiel aus Ahorn, Hickory und Kirsche bestehen und für besonders aromatische Grillgerichte sorgen.

### **Zahlreiche praktische Neuheiten**

Aber auch auf die kleinen Dinge kommt es an: Besondere Räucheraromen oder das richtige Grillwerkzeug für Fisch, Pulled Pork und Geflügel sind nur einige Beispiele. Je ausgefallener die Grill-Ideen und je höher die Ansprüche werden, umso größer wird auch die Vielfalt beim Grillzubehör. Grillwoks, Pizza-Stein und Pizza-Set, Grillplatten, Sparerib- und Hähnchenhalter, Hamburgerpresse und Gemüsekorb sind nur ein kleiner Auszug aus den Zubehörlisten der Grillgeräte-Marken. Nicht

fehlen darf eine umfangreiche Marken-Auswahl an Grillkohle und -briketts. Auch hier wird die Auswahl an speziellen Produkten für besondere Grillanlässe und Rezepturen immer größer. Grillfans, die bei ihrem Händler ein Vollsortiment finden, haben auf vielen Regalmetern die Auswahl unter hunderten Artikeln. „Die Hersteller ihrerseits beflügeln das Interesse und die Lust am Ausprobieren mit zahlreichen praktischen Neuheiten“, betont BIAG-Geschäftsführer Jedrau. „Innovationen mit hohem Verbrauchernutzen werden auf der spoga+gafa breiten Raum einnehmen – und das gemeinsame Erlebnis der Menschen am Grill noch einmal steigern.“

norbert l. jedrau  
- geschäftsführer -

Der **Barbecue Industry Association Grill (BIAG) e.V.** ist ein wachsender Industrieverband, der die Interessen der Europäischen Hersteller und Wiederverkäufer von Barbecue Produkten (Grillgeräten, Grillbrennstoffen, Grillanzündern und Grillzubehör) vertritt. Im BIAG sind Unternehmen aus 11 Europäischen Ländern zusammengeschlossen. Mit seinen Aktivitäten verfolgt der Barbecue Industry Association Grill (BIAG) e.V. hauptsächlich die Ziele: **Innovation, Komfort, Qualität und Sicherheit.**  
Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage: [www.biag.org](http://www.biag.org)