

Nr. 10 / April 2024, Köln
#spogagafa

spoga+gafa 2024 - garden bbq

Neuheiten und Vielfalt beim Grillen

Die Begeisterung für BBQ und Outdoor-Cooking ist ungebrochen, wobei immer vielfältigere und spezialisiertere Formen die Branche prägen. Mit der großen Auswahl an Grills, Outdoorküchen und Zubehör steigen auch die Ansprüche an die Zubereitung. Nicht nur die Rezepte werden immer ausgefeilter, sondern auch die Neuheiten der Branche. Auf der kommenden spoga+gafa, die vom 16. bis 18. Juni 2024 stattfindet, präsentieren Aussteller die neuesten Entwicklungen im Bereich BBQ und Outdoor-Cooking. Fachbesuchende können sich auf ein breites internationales Angebot freuen, das nicht nur in Bezug auf Leistung und Design, sondern auch in Sachen Nachhaltigkeit neue Maßstäbe setzt.

Freies Kombinieren: Die Personalisierung des BBQs

Die zunehmende Leidenschaft für BBQ und Outdoor-Cooking verändert die Anforderungen an das Equipment. Zum traditionellen Holzkohlegrill gesellt sich heute eine Vielzahl an Grills und Outdoorküchen für unterschiedliche Brennstoffe, Größen und Preisklassen. Dazu kommt eine Riesenauswahl an Zubehör. Das alles lässt sich heute munter kombinieren. Modulare Elemente ermöglichen die personalisierte Zusammenstellung des Grills oder der Außenküche - je nach Anspruch, Budget und Gartenraum.

Auf die Minute: Mehr Präzision bei der Zubereitung

Die Grillbranche zündet im wahrsten Sinne des Wortes den Turbo. Aktuelle Geräte geben per Knopfdruck volle Power und erreichen auch als E-Modell Temperaturen bis zu 800 Grad. Digitale Displays behalten die Kontrolle und ermöglichen eine exakte Einstellung der Hitze. Deren gleichmäßige Verteilung sorgt für saftigeres Grillgut und reduziert den Verbrauch von Strom oder Gas. Heckbrenner mit Oberhitze funktion oder neue Handschuhe gegen extreme Hitze bieten das passende Zubehör.

Heißes Revival: Update für traditionelle Geräte

Früher war alles besser? Nicht unbedingt, aber häufig einfacher. Das Zubereiten von Speisen über offenem Feuer zum Beispiel. Für solche Oldschool-Grillerlebnisse gibt es eine Rückbesinnung auf traditionelle Produktformen. Überkommene Geräte erleben ein Revival und gleichzeitig ein Update - sei es der Aztekenofen in XXL, der portable Pizzaofen oder die höhenverstellbare Feuerschale. Auch Töpfe und Pfannen aus Gusseisen oder Grillhandschuhe aus Leder vermitteln ein klassisches BBQ-Gefühl.

All-In-One: Grillzubehör wird vielseitiger und mobiler

Die kulinarische Vielfalt heutiger Grillerlebnisse wird von der Vielseitigkeit des Zubehörs gespiegelt. Aktuelle BBQ-Gadgets lassen sich individuell zusammenstellen und mit Grillgeräten unterschiedlicher Marken kombinieren. All-In-One-Zubehör wie Kaltrauchgeneratoren ermöglichen alle Arten des Räucherns. Selbst das Regal für das



spoga+gafa
16.06. - 18.06.2024
www.spogagafa.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Karen Schmithüsen
Telefon
+49 221 821-2231
E-Mail
k.schmithuesen@
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

Feuerholz dient zugleich als Sitzbank bei der gemütlichen Runde um die Feuerstelle. Auch beim Outdoor-Abenteuer müssen Grillfans nicht auf Komfort verzichten. Faltbare Camping-Feuerschalen und Grilltische erleichtern unterwegs ebenso das BBQ wie Akku-betriebene Anzünder für das minutenschnelle Entzünden der Kohle oder die mobile Grillbeleuchtung.

Seite

2/3

Bewusster Grillen: Nachfrage nach hochwertigen Brennstoffen

Mit technischer Ausstattung und Zubehör sind auch die Ansprüche an die BBQ-Brennstoffe gewachsen. Hochwertige und nachhaltig erzeugte Holzkohle und -briketts liegen im Trend. Dabei geht es um Premium-Produkte wie Kohle aus kombinierten Harthölzern für lange Brenndauer und aromatischen Geschmack. Beliebt ist auch japanische Binchotan-Kohle mit wenig Geruchs- und Rauchbildung. Die Herstellung erfolgt oftmals FSC-zertifiziert, um Fairtrade und nachhaltige Waldbewirtschaftung zu unterstützen.

Vom einfachen Kohlegrill früherer Zeiten haben sich heutige Formen von BBQ und Outdoor-Cooking weit entfernt. Ob Minutensteak, Räucherlachs, Pizza oder Brot - aktuelle Grillmodelle können fast alles. Welche Neuheiten an Grills, Outdoorküchen und Zubehör diese Vielfalt ergänzen, zeigt die kommende spoga+gafa. Vom 16. bis zum 18. Juni 2024 bietet die Gartenlifestyle-Messe wieder einen Überblick über die Innovationen fürs BBQ.

Über die spoga+gafa

Die spoga+gafa ist die größte Garten- und BBQ-Messe der Welt. Als internationale Fachmesse am Standort Köln setzt sie Impulse für die ganze Welt des Gartens. Auf der führenden Leitmesse bespricht die Grüne Branche Sortimente und Trends der kommenden Saison und präsentiert Lösungen für aktuelle und zukünftige Herausforderungen. Der Fokus der spoga+gafa liegt auf Trends und Innovationen aus den Bereichen garden bbq, garden creation & care, garden living und garden unique. Die einmalige Angebotsbreite macht die Messe zum place to be für die Sortimentsentscheider aller Handelsformen. Ideeller Träger der spoga+gafa ist der Industrieverband Garten e.V. (IVG).

Die nächste spoga+gafa findet vom 16. bis 18. Juni 2024 unter dem Leitthema „Responsible Gardens - Verantwortungsvolle Gärten“ statt.

Weitere Informationen unter www.spogagafa.de.

Koelnmesse - Global Inspiration for Living, Contract and Public Spaces

Die Koelnmesse ist der weltweit führende Messeveranstalter für die Bereiche Living, Contract and Public Spaces.

Am Messeplatz Köln zählen neben der imm cologne und interzum weitere Messeformate wie ORGATEC, spoga+gafa, FSB und aquanale zu den international renommierten und etablierten Branchentreffpunkten. Diese Messen repräsentieren umfassend das Interior- und Design-Segment, die Zulieferbereiche der Möbelindustrie und des Innenausbaus, die Küchenwelt, alle Themen rund um moderne Arbeitswelten, Gartenlifestyle sowie Freiraum, Sport- und Bewegungseinrichtungen als auch Sauna, Pool und Ambiente.

Zusätzlich zu den Veranstaltungen in Köln baut die Koelnmesse ihr Portfolio in wichtigen Wachstumsmärkten rund um den Globus strategisch aus - so wie mit den erfolgreichen Messen ORGATEC TOKYO in Japan, interzum bogota in Kolumbien, interzum guangzhou in China und interzum forum italy.

Seite

3/3

Weitere Informationen unter: <https://www.spogagafa.de/die-messe/spoga-gafa-2024/messen-der-branche/>

Die nächsten Veranstaltungen:

ORGATEC TOKYO - SHIFT DESIGN - The leading international trade fair in Asia for the modern workspaces, Tokio 29.05. - 31.05.2024

spoga+gafa - Die größte Garten- und BBQ-Messe der Welt, Köln 16.06. - 18.06.2024

ORGATEC - Arbeit neu denken, Köln 22.10. - 25.10.2024

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der spoga+gafa finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.spogagafa.de/bilddatenbank im Bereich "News".

Presseinformationen finden Sie unter www.spogagafa.de/presseinformation

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten.

Hier finden Sie die spoga+gafa im Social Web:

Facebook:

<https://www.facebook.com/spogagafa>

Instagram:

<https://www.instagram.com/spogagafa/>

LinkedIN:

<https://www.linkedin.com/showcase/spoga-gafa>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Karen Schmithüsen

Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821-2231

Mobil +49-176-12563444

k.schmithuesen@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de