



Medienmitteilung

Chur, 8. Januar 2017



Big Green Egg's

· FLAVOUR FAIR ·

Big Green Egg's Flavour Fair: Schweizer Premiere am 23.04.2017 in Aarau

Die Big Green Egg's Flavour Fair wird in vielen Ländern als Erfolg gefeiert. 2017 gibt es die Veranstaltung erstmals auch in der Schweiz. Am Sonntag, 23. April steht die Rennbahn Aarau ganz im Zeichen des Big Green Egg. 25 Topköche aus der ganzen Deutschschweiz teilen ihre Begeisterung für den kultigen Holzkohlegrill und bereiten für die Besucherinnen und Besucher kulinarische Köstlichkeiten zu. Workshops zum Kochen mit dem Big Green Egg und viele Attraktionen runden den Fan- und Foodie-Anlass ab.

Schlemmen, von Big Green Egg zu Big Green Egg schlendern und dabei den Topköchen über die Schulter schauen, in Workshops mehr über die unzähligen Zubereitungsmöglichkeiten erfahren und sich mit anderen Fans austauschen: das alles bietet die Big Green Egg's Flavour Fair. Am Sonntag, 23. April 2017 findet das Event erstmals in der Schweiz statt und wird auf der Rennbahn Aarau durchgeführt.

Das Line-up der Big Green Egg's Flavour Fair vereint 25 Spitzenköche und Foodprofis aus der ganzen Schweiz, beispielsweise: Arno Sgier, Traube Trimbach, Marco Böhler, Restaurant Stucki, Basel, Adrian Bühler, Restaurant PUR, Seedamm Plaza, Pfäffikon oder das Team von LUMA Beef.

Die Flavour Fair ist die europäische Variante des «Eggtobberfest», dem jährlichen Treffen der Eggheads – so werden die Fans des Big Green Egg bezeichnet – in Atlanta, USA. Das erste «Eggtobberfest» fand im Jahr 1998 mit rund 100 Eggheads und 15 Profiköchen statt. Der Anlass war als Dankeschön für die engagierten Teilnehmer des Webforums gedacht. Heute besuchen jährlich 3000 Eggheads das Monate im Voraus ausverkaufte «Eggtobberfest», wo jeweils über 200 Big Green Eggs eingefeuert werden. In verschiedenen Staaten der USA sind regionale «Eggtobberfest» entstanden. Seit 2006 findet der Anlass auch erfolgreich in Holland statt. Die tiefe Verbundenheit der Eggheads mit Big Green Egg, aber auch mit anderen Eggheads existiert also auch in Europa. Die Big Green Egg's Flavour Fair in Aarau wird aber nicht nur ein Fan-Event werden: Für Menschen, die den Kauf eines Big Green Egg in Erwägung ziehen, ist die Flavour Fair eine gute Entscheidungshilfe und auch genussfreudige Kochmuffel werden bestimmt auf ihre Rechnung kommen.

Im Fine Dining ist das Big Green Egg heute nicht mehr wegzudenken. Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten machen aus dem Big Green Egg ein wahres Kochwunder. Es ist auch für Vegetarier oder Veganer sehr gut geeignet und setzt der Experimentierfreude keine Grenzen. Das Big Green Egg kann nicht nur grillieren und garen, sondern auch räuchern, kochen oder Brot, Kuchen und Pizza backen.

Big Green Egg wurde 1974 vom ehemaligen Navy-Offizier Ed Fisher in Atlanta gegründet, der die sogenannten Kamado-Kocher in den 50er-Jahren in Japan kennengelernt hatte und später dann in die USA importierte. Das Geschäft lief anfänglich überhaupt nicht. In seinem Shop in Atlanta wurden die Kamados zu Staubfängern. Das Blatt wendete sich erst, als Ed Fisher begann, auf dem Kamado Chicken Wings zu grillieren und dabei den Duft aus seinem Shop herauswedelte. Die Passanten konnten nicht widerstehen und die ersten Geräte fanden ihre Käufer. Ed Fisher, der das Unternehmen heute noch leitet, entwickelte den Holzkohlegrill kontinuierlich weiter. Er wurde vom Importeur zum Hersteller, verbesserte die Materialisierung und gab ihm seine typische grüne Farbe. So war auch der Namen geboren, Big Green Egg. In den letzten zwei Dekaden sind die Absatzzahlen von Big Green Egg jährlich um über 20 Prozent gestiegen und das Big Green Egg ist heute in 50 Ländern rund um den Globus erhältlich.



Informationen zur Big Green Egg's Flavour Fair

Termin: 23. April 2017, 11.00 – 16.30 Uhr

Ort: Rennbahn Aarau, Schwimmbadstrasse 18, 5000 Aarau

Kosten: CHF 75.00 (beinhaltet Eintritt, Essen und Rezeptbuch)

Detailinfos: www.greenegg.ch/ff

Kartenvorverkauf: www.greenegg.ch/karten

Beteiligte Köche und Foodprofis

Arno Sgier – Traube Trimbach, www.traubetrimbach.ch, 1 Michelin Stern, 17 Punkte GaultMillau, Chefs' Irish Beef Club

Marco Böhler – Restaurant Stucki, Basel, www.tanjugrandits.ch, 2 Michelin Sterne, 18 Punkte GaultMillau

Adrian Bühler – Restaurant PUR, Seedamm Plaza, Pfäffikon, www.seedamm-plaza.ch, 1 Michelin Stern, 16 Punkte GaultMillau

Thierry Fischer – Schloss Binningen, Basel, www.schlossbinningen.ch, 14 Punkte GaultMillau, Chefs' Irish Beef Club

Siggi Tschurtschenthaler – Restaurant Adler, Fläsch, www.adlerflaes.ch, 14 Punkte GaultMillau

Thomas Messerli – Restaurant Brücke, Niedergösgen, www.restaurant-bruecke.com, 15 Punkte GaultMillau

Marius Frehner – Gamper, Zürich, gamper-restaurant.ch

Christian Härtge – Restaurant Salzhaus, Solothurn, www.restaurant-salzhaus.ch, 14 Punkte GaultMillau

Marco Zaugg – Bilderküche, www.bilderkueche.ch

Ruud Willemsen – Hotel Restaurant Bellevue, Flims, www.bellevueflims.ch

Angelika Stein – Restaurant Orangerie, Zürich, www.engimatt.ch/de/restaurant/restaurant-orangerie

Mario Caccavo – Ristorante da Mario, Sursee, <http://www.damario.ch>

Jan Munnikhuizen – Pur Catering, Chur, purcatering.ch

Chris Marti – Marti Genuss, martigenuss.com

Christian Felber – Gastro Freelancer, <http://www.gastrofreelancer.ch/de>

Dario Marxer – Marxers Kochwelt, <http://www.marxers.ch>

Marc Dietrich – Kochschule Luzern SHL, <http://www.shl.ch/de/start>

Patrick Marxer – DasPure, www.daspure.ch

Thomas Amstutz – Landgasthof Sonne, Ebersecken, <https://www.sonne-ebersecken.ch>, 13 Punkte GaultMillau

Lukas Zeitmann – 800° Premium Steakhouse, Basel, <http://www.800grad.ch>

Dominic Lambelet – Paste Ines, Basel, <http://www.paste-ines.ch>, Chefs' Irish Beef Club

Gérard Dehaye kocht für Creative Cuisine, <http://www.gerard-dehaye.com>

Norman Hunziker, <http://www.normanhunziker.ch>

Team Luma Beef, luma-delikatessen.ch

BBQ Team Chläggi-Brutzler, <http://www.chläggi-brutzler.ch>

Food Truck Solothurn, Chuchilade, www.chuchilade.ch

Big Green Egg Kochteam aus Holland

Bilderdownload: <http://bit.ly/2kBRIQQ>

Video Big Green Egg's Flavour Fair Holland 2016: <https://www.youtube.com/watch?v=IGzqTJKN5vI>





Kontakte

Big Green Egg Schweiz

Felsenastrasse 5
7000 Chur
T. 076 338 13 66
www.biggreenegg.ch
www.greenegg.ch
john@greenegg.ch

Für weitere Informationen, Bildmaterial oder eine Akkreditierung an der Big Green Egg's Flavour Fair:

Stephanie Steinmann
Stephanie Steinmann Public Relations
T. 076 610 02 24
stephanie@ssteinmannpr.ch