Grundsatzprogramm der European Barbecue Association (EBA)

Europäischer Dachverband für Barbecue-Kultur, -Sport und -Gemeinschaft

Präambel

Die **European Barbecue Association (EBA)** ist am 13. Januar 2025 von den nationalen BBQ-Organisationen Deutschlands, der Schweiz und Österreichs als eigenständiger europäischer Dachverband ins Leben gerufen worden. Sie versteht sich als Stimme, Plattform und Motor einer vielfältigen, lebendigen und authentischen BBQ-Kultur in Europa. Ziel ist es, den europäischen Barbecue-Gedanken in all seinen Facetten zu fördern, zu vertreten und weiterzuentwickeln – frei, unabhängig und auf europäische Werte und Traditionen gestützt.

1. Eigenständigkeit und europäische Identität

Die **EBA** ist ein vollständig eigenständiger und unabhängiger europäischer Verband, gegründet mit dem Ziel, eine eigene Grill- und BBQ-Struktur und Identität für Europa zu schaffen.

Sie wird unabhängig von anderen internationalen Organisationen agieren und sich in keiner Weise organisatorisch oder inhaltlich an andere internationale Organisationen binden.

Gleichzeitig wird sie die Interessen ihrer Mitglieder gegenüber anderen internationalen Institutionen vertreten und sich dafür einsetzen, dass europäische Werte, Standards und Wettbewerbsformate in der globalen Grill- und BBQ-Welt anerkannt werden.

Die **EBA** wird bewusst einen eigenständigen europäischen Weg verfolgen – geprägt von kultureller Vielfalt, Professionalität und regionalem Charakter.

2. Förderung der Grill- und BBQ-Kultur in Europa

Die EBA setzt sich für die aktive Förderung, Sichtbarkeit und Weiterentwicklung der europäischen Grill- und BBQ-Kultur in ihrer gesamten Vielfalt ein. Grillen und BBQ ist mehr als Garen über offenem Feuer – es ist kulinarisches Erbe, sozialer Kitt, sportlicher Wettkampf und kreative Handwerkskunst zugleich. Diese Mehrdimensionalität soll erhalten, gepflegt und europaweit gestärkt werden.

Grillen und BBQ als kulinarische Tradition mit regionaler Identität

Die EBA versteht Grillen und BBQ als lebendigen Ausdruck regionaler Esskultur – verwurzelt in lokalen Traditionen, Produkten und Techniken. Ziel ist es, diese Vielfalt sichtbar zu machen und weiterzugeben:

- Dokumentation und Förderung regionaler Grill- und BBQ-Stile, -Techniken und -Rezepturen
- Zusammenarbeit mit kulinarischen Erbe-Initiativen und Slow-Food-Netzwerken
- Einbindung lokaler Produzenten, Metzger, Bäcker und Brauer in Veranstaltungen
- Unterstützung von Projekten zur Bewahrung handwerklicher Verarbeitung und traditioneller Grillgeräte

Grillen und BBQ als gesellschaftliches

Ereignis, das Menschen verbindet

Grillen und Barbecue stiftet Gemeinschaft – über Alters-, Herkunfts-, Geschlechter- und Sprachgrenzen hinweg. Die EBA will das Grillen und BBQ als verbindendes Element in den Mittelpunkt stellen:

- Integration von Grill- und BBQ-Kultur in Tourismus, Stadtentwicklung und Jugendprojekte
- Schaffung von Begegnungsräumen bei Wettbewerben, Schulungen und Netzwerktreffen
- Sensibilisierung für Grillen und BBQ als Ort des respektvollen Miteinanders – in Vielfalt und Freundschaft

Grillen und BBQ als fairer, handwerklich orientierter Wettbewerbssport

Wettbewerbe sind ein zentraler Bestandteil der Grill- und BBQ-Kultur – sportlich, diszipliniert, kreativ.

Die EBA fördert diesen Bereich gezielt:

- Aufbau eines europaweiten Wettbewerbssystems mit abgestimmten Regeln, Formaten und Wertungssystemen
- Stärkung des sportlich-fairen Geistes und der gegenseitigen Anerkennung unter Teams
- Förderung von Nachwuchsteams, inklusive Formate und Frauenförderung im Grill und BBQ-Sport
- Etablierung Grill und BBQ-spezifischer Disziplinen und Bewertungskategorien, die europäische Handwerkskunst widerspiegeln

Grillen und BBQ als innovatives Handwerk zwischen Feuer, Technik und Zukunft

Grillen und Barbecue steht auch für technisches Know-how, Innovationskraft und kreatives Experimentieren. Die EBA fördert Grillen und BBQ als traditionelles und modernes Handwerk:

- Zusammenarbeit mit Herstellern, zur Weiterentwicklung von Grilltechnik, Zubereitungsmethoden und Sicherheitsstandards
- Förderung von Innovationen, smarter BBQ-Tools und nachhaltiger Materialien
- Workshops, Labs und Showcases bei Events, in denen neue Techniken und Produkte erlebbar werden
- Verbindung von Tradition und Zukunft: z. B. Fusion-Konzepte oder kreative Wettbewerbsformate

Kulturförderung als Querschnittsaufgabe

Die Förderung der Grill und BBQ-Kultur ist keine Einzelmaßnahme, sondern durchdringt alle Aufgabenbereiche der EBA – von Ausbildung und Events bis zur Medienarbeit. Sie dient dem Ziel, Grillen und Barbecue als eigenständige, identitätsstiftende Kulturformen länderübergreifend in Europa zu etablieren.

3. Veranstaltungen und Wettbewerbe

Die EBA bietet ihren Mitgliedsverbänden Unterstützung bei der Planung, Organisation und Durchführung von internationalen und nationalen Grill- und BBQ-Wettbewerben an. Ziel ist es, ein starkes, europaweit abgestimmtes Wettbewerbsumfeld zu schaffen, das Fairness, Qualität und Entwicklungschancen gleichermaßen bietet.

Einheitliche Formate und Standards

Die EBA strebt die Entwicklung gemeinsamer Richtlinien, einheitlicher Bewertungssysteme und klar definierter Wettbewerbskategorien an. Diese Standards sollen europaweit Anwendung finden, um die Vergleichbarkeit, Transparenz und Qualität von Grill- und BBQ-Wettbewerben nachhaltig zu sichern – unabhängig vom Austragungsland.

Europäisches Ligasystem und Meisterschaften

Langfristig arbeitet daran die EBA ein europaweites Ligasystem aufzubauen, das nationale Strukturen ergänzt und in eine europäische Gesamtwertung einbettet. Ziel ist es, Talente zu fördern, Vergleichbarkeit zu schaffen und die Sichtbarkeit europäischer Grill- und BBQ-Kompetenz zu erhöhen. Darüber hinaus werden europäische Grill- und BBQ-Meisterschaften ausgerichtet, bei denen die besten Teams des Kontinents aufeinandertreffen.

Der BBQ Alpine Cup – als erster Ansatz für europäische Wettbewerbsformate

Mit dem **BBQ Alpine Cup** wurde im Jahr 2025 ein erstes länderübergreifendes Grill- und BBQ-Wettbewerbsformat im Alpenraum erfolgreich etabliert. Der BBQ Alpine Cup steht exemplarisch für die Ziele der EBA:

- Förderung von Qualität und sportlichem Wettbewerb in einem kulturübergreifenden Rahmen
- Integration regionaler Besonderheiten in ein internationales Format
- Harmonisierung von Bewertungskriterien und Jury-Ausbildung
- Einbindung von Unternehmen, Produzenten, Tourismusregionen und Medien als aktive Partner
- Austauschplattform für Teams aus verschiedenen Ländern mit Fokus auf Fairness, Respekt und Gemeinschaft

Die EBA unterstützt den **BBQ Alpine Cup** als wiederkehrendes Leuchtturmprojekt, das sowohl als **Modell für weitere europäische Serien** dient, als auch als Vorreiter für neue Ansätze in der Wettbewerbsstruktur und -organisation.

Förderung von Einsteigern und neuen Formaten

Neben der Unterstützung professioneller Wettkämpfe wird die EBA auch **niedrigschwellige Wettbewerbsformate** für Hobby-Teams, Jugendgruppen oder kulinarische Veranstaltungen fördern. Ziel ist es, Barrieren abzubauen und die Grill- und BBQ-Kultur in der Breite zu stärken.

Veranstaltungsqualität und Gastgeberkultur

Die EBA setzt sich für eine hohe Qualität von Grill- und BBQ-Events ein – sowohl hinsichtlich Infrastruktur und Abläufen als auch in Bezug auf Atmosphäre, Besucherfreundlichkeit und regionale Verankerung. Veranstaltungen sollen zu kulturellen Treffpunkten werden, bei denen nicht nur Wettkampf, sondern auch Genuss, Austausch und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen.

4. Ausbildung und Weiterbildung

Die EBA sieht in der professionellen Aus- und Weiterbildung einen zentralen Hebel zur Qualitätssicherung und zur nachhaltigen Entwicklung der europäischen Grill- und BBQ-Kultur. Bildung ist dabei nicht nur Mittel zur Wissensvermittlung, sondern auch Träger gemeinsamer Werte, Standards und Identität. Hier soll die Basis geschaffen werden, mit- und voneinander zu lernen und gemeinsam einen starken Weg zu beschreiten.

Europäische Ausbildungsstandards entwickeln

Die Zielsetzung der EBA ist es, in enger Zusammenarbeit mit ihren Mitgliedsverbänden, Experten, Ausbildern und Partnern, **einheitliche europäische Standards** für die Ausbildung und Qualifizierung in folgenden Bereichen zu etablieren:

- **Jurorenausbildung:** Bewertungskompetenz, Sensorik, Ethik und Transparenz im Wettbewerb
- **Team-Training**: Zubereitungstechniken, Food Safety, Zeitmanagement, Teamführung, Nachhaltigkeit
- **Veranstalterweiterbildung**: Eventlogistik, Regelauslegung, Kommunikation, Hygienemanagement, Teilnehmermanagement und Nachhaltigkeit

Diese Standards sollen modular aufgebaut sein, europaweit vergleichbar, mehrsprachig zugänglich und regelmäßig weiterentwickelt werden.

Zertifizierte Schulungsprogramme

In Zusammenarbeit mit nationalen Partnerorganisationen, Fachschulen und Branchenexperten werden **zertifizierte Schulungsprogramme** entwickelt und angeboten. Ziel ist es, Teilnehmern europaweit anerkannte Abschlüsse zu ermöglichen – z. B. als:

- **EBA Certified Grill- and BBQ Judge**
- **EBA Competition Team Coach**
- **EBA Certified Event Host**

Diese Programme umfassen theoretische Grundlagen, praktische Übungen, Prüfungen sowie die kontinuierliche Weiterbildung und

Re-Zertifizierung. Hauptsächlich wird auf digitale Lernangebote und hybride Formate gesetzt, um eine breite Zugänglichkeit sicherzustellen.

Vermittlung gemeinsamer Werte

Neben handwerklicher und organisatorischer Kompetenz legt die EBA besonderen Wert auf die Vermittlung von **ethischen und kulturellen Grundlagen**, darunter:

- **Fairness und Respekt** im Umgang mit anderen Teams, Juroren und Veranstaltern
- **Verantwortung für Umwelt, Tierwohl und Ressourcen**
- **Anerkennung regionaler Vielfalt und kulinarischer Identität**

Die Aus- und Weiterbildung wird so nicht nur zur Kompetenzschulung, sondern zur **Wertebildung in einer europäischen Grill- und BBQ-Gemeinschaft**.

Kooperation mit assoziierten Partnern

Unternehmen, Organisationen und Bildungseinrichtungen sollen als Partner in die Entwicklung und Umsetzung der Programme eingebunden werden. Gemeinsame Bildungsinitiativen – z. B. zur Produktschulung, Gerätekunde oder Lebensmittelverarbeitung – sollen Synergien schaffen und praxisnahe Inhalte vermitteln.

5. Nachhaltigkeit und Verantwortung

Die EBA begreift Nachhaltigkeit nicht als Nebenaspekt, sondern als **grundlegende Haltung** – ökologisch, ökonomisch und sozial. Verantwortung steht im Zentrum ihres Selbstverständnisses als moderner, werteorientierter Dachverband. Ziel ist es, die europäische Grill- und BBQ-Kultur zukunftsfähig zu gestalten – im Einklang mit Mensch, Natur, Umwelt und Gesellschaft.

Leitprinzipien des nachhaltigen Handelns der EBA:

- **Nachhaltige Lebensmittelproduktion und bewusster Fleischkonsum:**
  Die EBA fördert den verantwortungsvollen Umgang mit tierischen Produkten – durch Bildungsarbeit, transparente Herkunftskennzeichnung und Partnerschaften mit nachhaltigen Produzenten. Pflanzliche Grill- und BBQ-Konzepte, Nose-to-Tail-Ansätze und kreative Resteverwertung sollen bewusst gefördert werden.
- **Ressourcenschonendes Arbeiten bei Events und im Alltag:**
  Veranstaltungen der EBA sollen Vorbildcharakter haben – mit Maßnahmen wie Müllvermeidung, Mehrwegkonzepten, bewusstem Einsatz von Verpackungen, Wasser und Brennstoffen.
- **Förderung regionaler und saisonaler Produkte:**
  Die EBA ermutigt Teams, Veranstalter und Produzenten zur Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten. Der Fokus liegt auf Qualität, Saisonalität, kurzen Lieferwegen und dem Erhalt traditioneller Lebensmittelhandwerke. Lokale und Saisonale Rohstoffe sollen zur Identität europäischer Grill- und BBQ-Stile beitragen.
- **Soziale Fairness und Transparenz:**
  Faire Teilnahmebedingungen, transparente Bewertungssysteme, barrierefreie Zugänge und Respekt gegenüber allen Beteiligten gehören zum Selbstverständnis der EBA. Veranstalter, Partner und Juroren verpflichten sich zu einem wertschätzenden, diskriminierungsfreien Umgang miteinander.

Verankerung in allen EBA-Bereichen:

Nachhaltigkeit ist **kein isoliertes Thema**, sondern wird systematisch in alle Aktivitäten der EBA eingebunden:

- Wettbewerbe: Nachhaltigkeitsaspekte fließen in die Organisation, Bewertungskriterien und die Auswahl von Partnern ein.
- Aus- und Weiterbildung: Themen wie bewusster Fleischkonsum, Ressourcenschonung und ethisches Handeln sind fester Bestandteil der Schulungsinhalte.
- Partnerschaften: Die EBA kooperiert bevorzugt mit Unternehmen, die nachhaltige Lösungen bieten oder in ihrer Branche Vorreiter in Umwelt- und Sozialverantwortung sind.
- Kommunikation: Nachhaltiges Handeln wird sichtbar gemacht – durch Best-Practi-

ce-Beispiele, Gütesiegel, Transparenzstandards und öffentliche Dialogformate.

6. Gemeinschaft und Vernetzung

Die EBA versteht sich als europäische Plattform für Austausch, Begegnung und Zusammenarbeit. Ziel ist es, eine lebendige Gemeinschaft zu schaffen, die die Grill- und BBQ-Kultur über Ländergrenzen, Erfahrungsstufen und Branchen hinweg verbindet – und so stärkt, verbreitet und weiterentwickelt.

Eine europäische Grill- und BBQ-Gemeinschaft aufbauen

Die Grill- und BBQ-Kultur lebt vom Engagement vieler Menschen: von Teams, Veranstaltern, Juroren, Produzenten, Händlern, Experten, Medienvertretern, Unterstützern und begeisterten Genießern. Die EBA bringt diese Akteure auf allen Ebenen zusammen – persönlich, digital, regional und europaweit:

- **Teams und Einzelpersonen:** Austausch über Techniken, Rezepte, Erfahrungen und Wettbewerbsformate
- **Veranstalter und Juroren:** Wissenstransfer, Standardisierung und Kooperation
- **Unternehmen und Marken:** Zusammenarbeit in Produktentwicklung, Innovation und Sichtbarkeit
- **Interessierte Öffentlichkeit:** Zugang zu Veranstaltungen, Informationen und Mitmachformaten

Branchenübergreifende Kooperationen stärken

Die EBA fördert gezielt Partnerschaften außerhalb der klassischen Grill- und BBQ-Szene, um neue Impulse zu setzen und die Grill- und BBQ-Kultur in der europäischen Gesellschaft zu verankern:

- **Gastronomie und Hotellerie:** Grillen und BBQ als hochwertiges kulinarisches Erlebnis positionieren
- **Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk:** Stärkung regionaler Lieferketten und Qualitätssicherung
- **Handwerk und Technik:** Kooperation mit Metzgern, Bäckern, Grillbauern, Ausstattern und Entwicklern
- **Tourismus und Kultur:** Einbindung von Grillen und BBQ in regionale Erlebniskonzepte und Veranstaltungen
- **Handel und Eventwirtschaft:** Entwicklung gemeinsamer Plattformen für Präsentation, Schulung und Vertrieb

Formate der Vernetzung

Die EBA schafft konkrete Möglichkeiten für Austausch und gemeinsames Handeln:

- **Europaweite Grill- und BBQ-Foren, Konferenzen und Netzwerktreffen**
- **Online-Plattformen** zur Information, Projektkoordination und Community-Bildung
- **BBQ-Network-Days** mit Themenschwerpunkten und Partnerpräsentationen
- **Arbeitsgruppen** zu Schlüsselthemen wie Nachhaltigkeit, Ausbildung, Technik oder Nachwuchsförderung
- **Mentorenprogramme** zur Unterstützung neuer Teams und Veranstalter
- **Community-Elemente bei EBA-Veranstaltungen**, wie BBQ-Dörfer, offene Bühnen oder gemeinsame Lagerbereiche

Gemeinschaft als Grundhaltung

Die EBA versteht Gemeinschaft nicht nur als Struktur, sondern als Grundprinzip. Sie setzt auf Vertrauen, Zusammenarbeit, Austausch auf Augenhöhe und gegenseitige Unterstützung – als Basis für eine starke, eigenständige europäische Grill- und BBQ-Kultur.

7. Mitgliedschaft für Landesverbände, Unternehmen und assoziierte Partner

Die EBA ermöglicht eine breite und differenzierte Mitgliedschaft, um die Vielfalt der europäischen Grill- und BBQ-Kultur bestmöglich abzubilden und zu stärken.

- **Ordentliche Mitglieder:** Nationale und regionale Grill- und BBQ-Verbände werden als ordentliche Mitglieder aufgenommen. Sie tragen aktiv zur strategischen Ausrichtung und Entwicklung der EBA bei und bilden das Rückgrat der Organisation.

- **Unternehmen als außerordentliche Mitglieder:** Unternehmen aus dem erweiterten Grill- und BBQ-Bereich – darunter Grillgerätehersteller, Gewürzproduzenten, Fleischereien, Fachhändler, Getränkepartner, Eventanbieter, Logistikunternehmen, Medienpartner sowie Anbieter von Ausstattungen und Zubehör – können als außerordentliche Mitglieder der EBA beitreten. Sie werden als aktive und gleichwertige Partner einer lebendigen europäischen Grill- und BBQ-Kultur betrachtet – nicht nur als Sponsoren oder Dienstleister.
- **Vorteile und Mitgestaltungsmöglichkeiten für außerordentlichen Mitglieder:**
    - **Sichtbarkeit und Positionierung** in einem europaweiten Qualitäts- und Wertverbund
    - **Zugang zu Wettbewerben, Events und Bildungsformaten** zur Präsentation eigener Produkte und Services
    - **Kooperationsmöglichkeiten** mit Teams, Juroren, Veranstaltern und Medien
    - **Mitsprache bei Entwicklung von Standards, Richtlinien und Innovationen**
    - **Teilnahme an Fachforen, Branchennetzwerken und Innovationsdialogen**
    - **Exklusive Beteiligung an EBA-Marketing- und Sponsoringkampagnen**
- **Assoziierte Partner auf Projektebene:** Neben der regulären Mitgliedschaft strebt die EBA auch **Projektpartnerschaften mit externen Akteuren** an, etwa mit Tourismusregionen, Bildungsinstitutionen, Umweltinitiativen oder Medienunternehmen. Ziel ist es, themenspezifische Allianzen zu bilden, um gezielt Aspekte wie Nachhaltigkeit, Ausbildung, Regionalität oder Nachwuchsförderung voranzutreiben. Diese Partnerschaften können zeitlich befristet, thematisch fokussiert und flexibel gestaltet sein.
- **Förder- und Entwicklungspartnerschaften:** Die EBA sucht den aktiven Dialog mit der Wirtschaft, um durch gemeinsame Projekte **neue Schulungsformate, Produktinnovationen oder logistische Lösungen** zu entwickeln. Dabei gilt: Die entstehenden Mehrwerte sollen den ordentlichen Mitgliedern zugutekommen – in Form von Wissenstransfer, Infrastruktur, Preisvorteilen oder qualitativer Weiterentwicklung.
- **Verantwortung und Wertegemeinschaft:** Auch assoziierte Partner verpflichten sich zur Einhaltung der EBA-Grundsätze – insbesondere hinsichtlich **Nachhaltigkeit, Fairness, Qualität und europäischer Vielfalt**.

Schlusswort

Die Gründung der European Barbecue Association ist ein Bekenntnis zu einem starken, geeinten und selbstbewussten Europa in der Grill- und BBQ-Welt.

Gemeinsam können wir einen eigenen Weg gehen – leidenschaftlich, authentisch und respektvoll gegenüber der kulturellen Vielfalt Europas.

EBA – United in Smoke, Proud in Flavor.

Boris Winkler, CEO
Bernhard Steinhauer, Präsident
Angelika Paierl, Vizepräsidentin