

Schlick 2000 Presse-Information
Februar 2024

Zwei Tage lang Skifahren und Grillen im Schnee auf 2.000 Metern

Dem großen Erfolg der Erstaufgabe des Grillevents SKI & BBQ im Skizentrum SCHLICK 2000 sei Dank, wird das kulinarische Fest 2024 an zwei Tagen ausgetragen.

Dass eine Barbecue-Veranstaltung auch im Winter funktioniert, haben die Veranstalter von Ski & BBQ im Skizentrum Schlick 2000 im Stubaital letztes Jahr unter Beweis gestellt. Bei der Fortführung des Events wird deshalb gleich an zwei Tagen hintereinander Skifahren mit Grillen im Schnee kombiniert. Am 09. und 10. März 2024 wird das deutsche Grillteam „GutGlut“ erneut Bestes vom Grill und aus dem Smoker servieren. Direkt beim Panorama Restaurant Kreuzjoch steigt dann auf über 2.000 Meter Seehöhe der Rauch auf. Für die musikalische Umrahmung sorgt DJ Fabian Strickner.

Grill- und Barbecue-Liebhaber sollten sich das Wochenende von Samstag, den 9. bis Sonntag, den 10. März 2024 für Ski & BBQ im Skizentrum Schlick 2000 im Stubaital freihalten. Bei der zweiten Auflage des kulinarischen Fests wird Genuss-Skifahren wortwörtlich genommen. Zwei Tage lang treffen wunderbar präparierte Pisten des Skigebiets in Fulpmes auf saftig marinierte Grillgerichte des erfolgreichen Grill-Teams von GutGlut.

Noch größer und noch köstlicher

Bereits 2023 grillte das meisterliche Barbecue-Team aus Deutschland vor der Kulisse der Kalkkögel und hat drei außergewöhnliche Grillkreationen zubereitet. Das gleichzeitige Bedienen von mehreren Kugelgrillern, einem Gasgrill und einem Smoker war eine Herausforderung. „Wir hatten alle Hände voll zu tun, da wir die Gerichte auf den Punkt gegart servieren wollten. Ich denke das ist uns gut gelungen, vor allem wenn ich an die zufriedenen Gesichter der Besucher und die leeren Teller zurückdenke“, erinnert sich Teamchef Michael Hoffmann, an die Erstaufgabe im letzten Jahr.

Dieses Jahr wird das Event noch größer und noch köstlicher. „Aufgrund des Erfolges von Ski & BBQ 2023 haben wir uns entschlossen, das Event dieses Mal auf zwei Tage auszudehnen und so noch mehr großartige Gerichte anzubieten. Am Samstag gibt es Lachs, Reh und Schwein und am Sonntag Alpengarnelen, Rind und Pulled Chicken Burger“, freut sich Susanne Mayr, Marketingleiterin im Skizentrum Schlick 2000, schon jetzt auf die Veranstaltung.

Los geht es jeweils um 11 Uhr. Die Verkostungsportionen werden gegen Vorlage von käuflich erworbenen Bons direkt bei der Grillstation ausgegeben, so lange der Vorrat reicht. Für chilligen Sound vor Ort sorgt DJ Fabian Strickner.

Grillteam "GutGlut"

Teamchef Michael Hoffmann und sein Team aus Hobbyköchen von „GutGlut“ feiern dieses Jahr ihr 25-jähriges Jubiläum und können mit Stolz auf eine höchst erfolgreiche Zeit zurückblicken. Sie sind sechsfacher deutscher Grillmeister, Vize-Grillweltmeister und Barbecue Champion of the World.

Pressekontakt:

Schlick 2000 Ski- und Wanderzentrum AG
Susanne Mayr - Marketing & PR
Tel: +43 5225 62270,
marketing@schlick2000.at

www.schlick2000.at