

Wie ein gusseiserner Topf den Wilden Westen bezwang

Vom Lagerfeuer der Pioniere zum Must-have für Outdoor-Gourmets: Die faszinierende Geschichte des Dutch Ovens und warum der eiserne Klassiker heute aktueller ist denn je.

Der Staub der texanischen Hochebene legt sich langsam, während die Sonne als glut-roter Ball hinter den Mesas versinkt. Das Knacken von brennendem Mesquite-Holz ist das einzige Geräusch, bis ein metallisches Klong die Stille durchbricht. Es ist das Geräusch von Eisen auf Eisen. Der „Cookie“ hebt den schweren Deckel an, und ein Duft von geschmortem Rindfleisch, Bohnen und frischem Sauerteigbrot breitet sich aus.

Was wir heute als rustikales Hobby-Equipment für Garten-Gourmets kennen, war vor 150 Jahren die Überlebensgarantie einer ganzen Nation im Aufbruch: der Dutch Oven.

Ein europäisches Erbe auf amerikanischen Pfaden

Obwohl er heute als Inbegriff der amerikanischen Pionierzeit gilt, liegen die Wurzeln des Dutch Ovens – wie der Name vermuten lässt – in Europa. Anfang des 18. Jahrhunderts verfeinerten niederländische Gießer die Kunst, Eisen in Sandformen zu gießen. Der Engländer Abraham Darby kopierte und optimierte das Verfahren, was die Töpfe erschwinglicher machte.

Als die ersten Siedler die Küsten der Neuen Welt betraten, war der schwere Topf oft ihr wertvollster Besitz. Er war unkaputtbar, vielseitig und vor allem: Er funktionierte überall, wo es ein Feuer gab. Sogar Paul Revere, der Held der amerikanischen Revolution, soll das Design des Deckels verfeinert haben – er fügte den hochgezogenen Rand hinzu, damit glühende Kohlen auf dem Topf liegen blieben, ohne in das Essen zu fallen.



CHUCK WAGON OVEN - PRAIRIE LIFE 1878

Der Motor der Westwärts-Expansion

Man sagt, der Wilde Westen wurde mit dem Colt gewonnen, aber ernährt wurde er durch das Gusseisen. Auf dem beschwerlichen Weg über den Oregon Trail mussten viele Pioniere Ballast abwerfen, um ihre Ochsen zu entlasten. Klaviere, schwere Eichenschränke und Erbstücke landeten am Wegesrand. Doch der Dutch Oven? Er blieb bis zum Schluss.

- Lewis und Clark: Auf ihrer berühmten Expedition zum Pazifik (1804–1806) führten sie mehrere dieser Töpfe mit sich. In ihren Tagebüchern wird erwähnt, dass sie zu den wenigen Dinge gehörten, die sie am Ende der Reise wieder mit nach Hause brachten.

- Vielseitigkeit: Ob Braten, Backen, Schmoren oder Frittieren – der Dutch Oven war der erste „Multicooker“ der Geschichte. Durch die gleichmäßige Hitzeverteilung des massiven Materials fungierte er im Prinzip wie ein mobiler Backofen.

Das Herz des Chuck-Wagons

Seinen wohl ikonischsten Status erreichte der Topf jedoch nach dem Bürgerkrieg während der Ära der großen Viehtriebe. 1866 erfand Charles Goodnight den Chuck Wagon – einen umgebauten Armeewagen, der als rollende Küche für die Cowboys diente.

Hier erhielt der Dutch Oven seinen Zweitnamen: Chuck-Wagon-Oven.

[Weiterlesen Seite 2](#)

BBQ Hall of Fame Summit & Future Lab

Die BBQ Hall of Fame startet BBQ-Think-tank in Heinsberg.

[Seite 2](#)

DGM in Fulda

Kolumne

Nach der Odyssee: Deutsche Grillmeisterschaft zurück in Fulda.

[Seite 3](#)

spoga+gafa 2026/27

Eine Bestandsaufnahme

Die Großfläche triumphiert über den Fachhandel.

[Seite 5](#)

An der Rückseite des Wagens, in der sogenannten „Chuck Box“, war der Platz für die schweren Töpfe reserviert. Der „Cookie“ (der Koch des Trucks) war oft der wichtigste Mann nach dem Trail Boss. Sein Arsenal bestand meist aus drei bis vier Dutch Ovens in verschiedenen Größen.

„Ein Cowboy mag sein Pferd lieben, aber seinen Respekt reserviert er für den Mann, der ihm im Dutch Oven ein warmes Biscuit backt.“

– Altes Sprichwort der Plains

Die Technik war so simpel wie genial: Der Topf stand auf drei Beinen direkt in der Glut, während auf dem flachen Deckel ebenfalls Kohlen platziert wurden. So entstand eine perfekte Ober- und Unterhitze, die selbst mitten in der kargen Prärie fluffige Biscuits und saftige Eintöpfe ermöglichte.

Faszination bis heute

Warum fasziniert uns dieser „schwarze Topf“ aus Eisen heute noch immer? Vielleicht, weil der Dutch Oven eine Entschleunigung erzwingt, die wir in unserer digitalen Welt (ja, auch im Jahr 2026) bitter nötig haben. Man kann die Hitze nicht per App steuern; man muss das Feuer lesen, die Kohlen zählen und Geduld haben.

Er ist ein Symbol für eine Zeit, in der Qualität bedeutete, dass ein Gegenstand Generationen überdauert. Viele Familien im Südwesten der USA besitzen heute noch Dutch Ovens, die bereits im Planwagen über den Mississippi transportiert wurden. Der Dutch Oven war kein bloßes Küchengerät. Er war das soziale Zentrum des Campvorgangs, ein Stück Heimat in der Wildnis und das robuste Werkzeug, das die Eroberung eines Kontinents erst kulinarisch möglich machte. Wenn Sie das nächste Mal einen Schichtfleisch-Topf vorbereiten, denken Sie daran: Sie kochen nicht nur – Sie pflegen ein Stück Weltgeschichte.

Pioniergeist am Grill: Der erste BBQ Hall of Fame Summit & Future Lab setzt neue Industriemaßstäbe

Heinsberg, Oktober 2026 – Am 10. Oktober 2026 wird das Hauptquartier von Otto Gourmet in Heinsberg zum Epizentrum der europäischen Grillkultur. Mit dem ersten BBQ Hall of Fame Summit & Future Lab schaffen die Gründer Ralf „Bob“ Mechlinski und Oliver Sievers einen Ort, der weit über das reine Handwerk hinausgeht: Es entsteht der erste echte Thinktank für die Zukunft des Barbecues.

Ein Tag für Visionäre

Der Summit versteht sich als exklusive Plattform für die Vordenker der Branche. Während die „BBQ Hall of Fame“ als Institution die Tradition ehrt, blickt das „Future Lab“ konsequent nach vorne. Der Tenor des Tages: Die Grillbranche befindet sich in einer Phase der Professionalisierung, die durch technologische Innovationen, veränderte Konsumentenansprüche und ein tieferes Verständnis für die kulinarische Geschichte geprägt ist.

Das Line-up: Experten für die Zukunft des BBQ

Das Programm besticht durch eine hochkarätige Besetzung, die verschiedene Disziplinen aus Gastronomie, Kommunikation und Industrie vereint:

Dirk Ludwig: Als Fleischexperte gibt er tiefe Einblicke in die Qualitätssicherung und die Bedeutung des Ursprungs hochwertiger Fleischprodukte für das moderne BBQ.

Alex Lamm: Er bringt seine Expertise darüber ein, wie BBQ-Konzepte technologisch weiterentwickelt und effizient auf ein neues Level gehoben werden können.

Klaus „Klaus grillt“ Glaetzner: Als eine der prägendsten Stimmen der digitalen BBQ-Community zeigt er auf, wie Trends authentisch kommuniziert und Bindungen zur Community langfristig gestärkt werden.

Christoph Grabowski: Er ergänzt die strategische Ebene und beleuchtet, wie moderne Markenführung innerhalb der Grillindustrie funktioniert.

Marco Greulich: Mit seiner Erfahrung liefert er praxisnahe Einblicke in die kulinarische Eventkonzeption und zeigt, was exzellentes BBQ heute ausmacht.

Boris Winkler: Er komplettiert das Panel mit seiner Sicht auf die Branche und gibt wertvolle Impulse für die Professionalisierung von BBQ-Strukturen.



Ausblick: Das BBQ als Wirtschaftsfaktor

Der erste Summit verdeutlicht, dass BBQ längst kein Nischenthema mehr ist. Die Vernetzung durch die BBQ Republic Society und die fundierte Arbeit der BBQ Hall of Fame geben der Szene eine Struktur, die von Partnern wie Otto Gourmet aktiv mitgestaltet wird.

Der Summit verspricht der Ort zu sein, an dem Trends nicht nur aufgegriffen, sondern aktiv mitformuliert werden – ein Pflichttermin für alle, die die Zukunft des Barbecues aktiv mitgestalten wollen.

KOLUMNE - NACHBETRACHTUNG DEUTSCHE GRILLMEISTERSCHAFT

Einmal Fulda und zurück

Nach einer epischen Odyssee durch die Arena-Landschaften der Republik kehrte die Deutsche Grillmeisterschaft nach Hause in den Schoß der osthessischen Gemütlichkeit zurück. Ein Blick zurück auf ein Wochenende, das bewies: Manchmal muss man sich verirren, um zu sich selbst zu finden.

Man muss dem Vorstand der Deutschen Grillvereinigung (GBA) eines lassen: An visionärem Eifer mangelte es in den letzten Jahren wahrlich nicht. Wer braucht schon das beschauliche Fulda, wenn man die ganz großen Bühnen stürmen kann? Grillen im Champions-League-Format, das war der Plan. Klingt auf dem Papier fantastisch, in der Realität sah die kulinarische Weltreise allerdings eher nach einer gepflegten Odyssee mit ordentlich Gegenwind aus.

Die große Reise: Vom Schwabensprung zum Wüsten-Camp

Erster Stopp der Expansionsidee: Die Messe Stuttgart. Höher, schneller, schwäbischer. Doch statt einer harmonischen Ehe zwischen High-Tech-Messe und rauchigem Grill-Kult wurde es eher eine Rosenkrieg-Saga. Sagen wir es diplomatisch: Man ist dort nicht gerade im Guten auseinandergegangen. Wo genau der Fehler im System lag, darüber hüllen die umgesetzten lieber den Mantel des eisernen Schweigens – oder des dicken Qualms.

Macht ja nichts, dachte sich der Vorstand, wer nicht wagt, der nicht gewinnt! Nächster Halt: Ferropolis. Die „Stadt aus Eisen“. Kulisse? Brutal genial. Ein Spielplatz aus gigantischen Baggern, der perfekten Postapokalypse-Atmosphäre und purem Rock'n'Roll. Eigentlich die Traum-Location für jeden, der Fleisch über offenem Feuer wendet. Das Problem? Wenn man eine Party in eine atemberaubende Einöde schmeißt, sollte man vorher sicherstellen, dass auch Gäste den Weg finden. Zuschauermäßig war Ferropolis leider überschaubar. Die Teams grillten quasi für die Ewigkeit, die eisernen Giganten und den Wind – auch wenn sie dabei durchaus ihren Spaß hatten.

Zurück ins Nest: Die Heimkehr an die alte Wirkungsstätte

Und jetzt? Nach den wilden Jahren des Suchens und Scheiterns folgte die kollektive Rückbesinnung auf das, was man im Marketing wohl „Core Competence“ nennt – böse Zungen würden sagen: die absolute Komfortzone. Es geht zurück nach Fulda.



Das Nest. Der Ort, der so herrlich frei von Ecken, Kanten und unkalkulierbaren Risiken ist.

Dass der Weg zurück ins Nest im Vorfeld nicht ganz ohne Federnlassen vonstattenging, war kein Geheimnis. Man hörte in der Szene von „kommunikationstechnischen Problemen“ zwischen Verband und Basis, namhafte Absagen schienen das sportliche Niveau zu dämpfen. Doch nun, da das Wochenende hinter uns liegt, steht fest: Die Rückkehr hat funktioniert.

Das Wochenende im Rückspiegel: Die Bubble lebt

Wer am vergangenen Wochenende das Messegelände in Fulda betrat, spürte sofort: Die Grill-Bubble lebt, sie atmet und sie war bereit für das große Wiedersehen. Die Befürchtungen im Vorfeld zerstreuen sich schneller als der Rauch der ersten Anzündkamine. Die Zuschauermenge war absolut in Ordnung, das Gelände lebendig und von morgens bis abends von echtem Interesse getragen.

Besonders auffällig: Sämtliche namenhaften Influencer der Szene waren vor Ort, zogen durch die Gänge, lieferten Content direkt von den Glutbetten und sorgten dafür, dass die Meisterschaft digital wie analog ein lautes Echo erzeugte. Die Kommunikationskanäle stehen glühend heiß – diesmal im positiven Sinne.



Vor allem aber haben die Teams geliefert. An den Stationen in den Töpfen, Pfannen und Smokern wurde gezeigt, dass das sportliche Niveau trotz aller Querelen im Vorfeld unberührt blieb. Und am Ende gab es mit

„Die Brandstifter“ bei den Profis und den „BBQ Rebellen“ bei den Amateuren zwei absolut würdige Sieger, die mit Standing Ovations gefeiert wurden.

PROFISIEGER 2026



Die Brandstifter

Habt ihr abgeliefert!
Ein meisterlicher Auftritt, der die Krone absolut verdient.

AMATEURSIEGER 2026



Die BBQ Rebellen

Pure Leidenschaft und handwerkliches Geschick an der Feuerplatte und Kugel.

„Am Ende war es wieder die Harmonie eines Klassentreffens – aber eben die Blase unter sich.“

Genau das war der Tenor des Wochenendes. Man kann über strategische Zickzack-Fahrten, verrauchte Visionen und schmerzhaft Lernkurven der Vorjahre spotten, wie man will: Wenn die Deutsche Grillmeisterschaft ihre Zelte aufschlägt, schlägt das Herz der Szene im gleichen Takt. Es ist das Klassentreffen der Verrückten, der Ort, an dem monatelang getüftelte Rezepte auf die unbestechliche Jury treffen und an den Abenden gemeinsam das Bier gezischt wird.

Haken wir die Reise-Anekdoten der Vergangenheit auch ab. Fulda hat geliefert, die Community stand zusammen, und ganz ehrlich: Den Akteuren und den Zuschauern hat es Spaß gemacht.

Also, auf ein nächstes Mal in Fulda 2027!



Die spoga+gafa 2026/27 – Die Fläche schlägt den Fachhandel

Der Termin bleibt doch im Juni: Eine Bestandsaufnahme aus den Kölner Messehallen.

Köln hat gerufen, die Grillwelt hat geantwortet. Doch wer nach dem Ende der spoga+gafa 2026 die Hallen der Koelnmesse verließ, tat dies mit einer klaren Erkenntnis im Gepäck: Die tektonischen Platten der BBQ-Branche haben sich endgültig verschoben. Der klassische Fachhandel verliert zusehends an Boden, während die Großfläche triumphiert. Über allem schwebte zudem die ewige Gretchenfrage des Timings.

Es war das Thema in den Gängen, an den Messeständen und abends beim Kölsch: Hat der Juni als Messetermin noch eine Zukunft? Nach jahrelangen Diskussionen, Vorstößen zur Vorverlegung und heftigem Widerstand aus Teilen der Industrie ist die Messeleitung nun eingeknickt oder – je nach Perspektive – zur Vernunft gekommen. Der Termin bleibt doch im Juni, die Rolle rückwärts ist offiziell. Für die Einkäufer der Baumärkte und Gartencenter ist das ein Segen, für den inhabergeführten Fachhandel ein weiteres Signal der schwindenden Relevanz.

Die endgültige Kapitulation vor dem Einkaufsrhythmus

Dass der Termin im Frühsommer beibehalten wird, zementiert gleichzeitig die Vormachtstellung der Großfläche. Baumarkt-Giganten und Discounter-Schwergewichte planen ihre Sortimente in ihrem eigenen Rhythmus. Sie brauchen den Juni, um die Pflöcke für das darauffolgende Jahr einzuschlagen. Dem spezialisierten Fachhändler, der mitten in seiner laufenden Hochsaison steht und eigentlich auf der Verkaufsfläche gebraucht wird, blutet hierbei das Herz. Er hat schlichtweg keine Zeit, während zu Hause das Saisongeschäft brummt, und zudem gar nicht die Möglichkeit, seine Bestellungen zu platzieren, da seine Lager noch gefüllt sind.

Volumen statt Beratung: Der Siegeszug der Palette

Ein Streifzug durch die BBQ-Hallen machte die Verschiebung auch visuell deutlich. Innovationen wurden zwar gezeigt, doch der Fokus lag spürbar auf Skalierbarkeit, Preispunkten und massentauglichen Konzepten. Die „Fläche“ – also Bau-, Garten- und Supermärkte – fordert Produkte, die sich von alleine verkaufen. Beratungskompetenz, das einstige Faustpfand des Fachhandels, wird im Massengeschäft durch Margenstärke und smarte Verpackungen ersetzt.

Selbst etablierte Premium-Marken, die sich jahrelang ausschließlich als Partner des Fachhandels inszenierten, zeigen immer weniger Berührungängste mit den großen Ketten. Man kann es ihnen kaum verübeln: Die Absatzzahlen, die über eine einzige Listung im Baumarkt-Sektor generiert werden, wiegen Dutzende Kleinbestellungen des Fachhandels auf.

Die Spoga 2026 hinterlässt eine Industrie ohne Illusionen. Der Verbleib des Termins im Juni ist ein klares Bekenntnis zu den Realitäten des modernen Großhandels. Die Fläche hat das Match gegen den Fachhandel vorerst für sich entschieden. Für spezialisierte Händler bedeutet dies, dass sie sich noch stärker über exklusiven Service, Community-Building und Nischenprodukte definieren müssen, die für die



Die BBQ-Bühne: Treffpunkt der Szene im Auge des Sturms

Trotz des spürbaren Strukturwandels gab es ihn: den emotionalen Ankerpunkt der Messe. Die BBQ-Bühne erwies sich einmal mehr als das Herz der Community. Hier ging es um Handwerk, Leidenschaft und das unfilterte Lebensgefühl des Kochens mit Feuer. Das Rahmenprogramm lockte trotz des veränderten Messecharakters ein hochkarätiges Publikum an. Es zeigte sich, dass die Faszination für das Thema BBQ ungebrochen ist – die Frage ist nur, über welche Kanäle die Hardware zukünftig den Weg zum Endverbraucher findet. Ansonsten bot das Aussteller-Setup ohne zahlreiche namhafte Grillhersteller ein eher ernüchterndes Bild.

Großfläche schlicht unrentabel sind. Die Messe Köln hat ihre Wahl getroffen. Die Frage ist, ob diese Entscheidung den stark spürbaren Schwund an hochwertigen Grill- und BBQ-Ausstellern sowie, last but not least, an Besuchern aufhalten und umkehren kann.

Impressum

Angaben gemäß § 5 DDG / § 18 MStV

Ralf Mechlinski
Rheinstraße 207
50389 Wesseling

Kontakt

Telefon: +49 151 6843 6828
E-Mail: mechlinski@hometown-events.de

Verantwortlich für den Inhalt nach § 18 Abs. 2 MStV

Ralf Mechlinski
Rheinstraße 207
50389 Wesseling

Redaktion

Chefredaktion: Ralf Mechlinski

Register und Steuern

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a
Umsatzsteuergesetz:
DE41962978306

Journalistische Sorgfaltspflicht

Wir halten uns an die publizistischen Grundsätze (Pressekodex)
des Deutschen Presserates.

Copyright-Hinweis

Alle Inhalte (Texte, Fotos, Grafiken) sind urheberrechtlich geschützt.
Das Urheberrecht liegt, soweit nicht anders gekennzeichnet, bei
Ralf Mechlinski/Hometown-Events. Bitte fragen Sie uns, falls Sie
Inhalte verwenden möchten.

Bildnachweise

Sämtliche Bilder wurden mithilfe von Künstlicher Intelligenz erstellt,
außer anders bezeichnet.
Farbbilder auf Seite 3 und 4: Ralf Mechlinski

Verbraucherstreitbeilegung / Universalschlichtungsstelle

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streit-
beilegung (OS) bereit: <https://ec.europa.eu/consumers/odr/>.
Wir nehmen nicht an Streitbeilegungsverfahren vor einer
Verbraucherschlichtungsstelle teil und sind dazu auch nicht verpflichtet.