

PRESSEINFORMATION

Dagobertshäuser BBQ Day feiert fulminante Premiere

Weltmeister, Smoker-Giganten und BBQ-Rebellen erobern Dagobertshausen

Marburg, 1. Mai 2026 – Rauch liegt in der Luft, Glut knistert, begeisterte Gäste stoßen mit einem kühlen Getränk an: Der 1st Dagobertshäuser BBQ Day hat das Hofgut Dagobertshausen heute in eine der eindrucksvollsten BBQ-Bühnen Deutschlands verwandelt. Mit internationaler Grill-Elite, außergewöhnlichen Kreationen und tausend Besucherinnen und Besuchern wurde die Premiere zu einem vollen Erfolg.

Zwischen Smoker-Giganten, offenen Flammen und fein abgestimmten Aromen erlebten die Gäste einen Tag, der weit über klassisches Grillen hinausging. Vom ersten Anzünden der Geräte bis in die frühen Abendstunden zeigte sich: Dagobertshausen hat sich mit diesem Event direkt einen festen Platz in der BBQ-Szene gesichert.

„Wir wollten ein Format schaffen, das Barbecue in seiner ganzen Vielfalt erlebbar macht – handwerklich, emotional und auf höchstem Niveau. Dass die Premiere so begeistert angenommen wurde, übertrifft unsere Erwartungen“, sagt Vorstand Michael Hamann. „Der BBQ Day hat gezeigt, welches Potenzial in diesem Konzept steckt. Das war erst der Anfang.“

BBQ auf höchstem Niveau

Das Line-up vereinte einige der spannendsten Namen der Szene und lieferte kulinarisch eindrucksvoll ab. Die Gäste probierten sich durch eine außergewöhnliche Vielfalt an Gerichten, die die gesamte Bandbreite moderner BBQ-Kultur widerspiegeln:

- **David Pietralla:** Brisket und Pastrami vom deutschen Fullblood-Wagyu mit Süßkartoffeln

Pressekontakt

PRESSEINFORMATION

- **Real Smoke BBQ:** Dry Aged Pork Chops vom Schwarzwälder Kräuterschwein mit gegrillter Karotte, Pistazien und Ziegenfrischkäse
- **Nils Jorra:** Gegrilltes Romana-Salatherz mit Caesar-Style-Mayonnaise, Räucherpaprika-Panko und Parmesan
- **Peter Scharff:** Gegrillte Çiğ-Köfte vom Landlachs mit Sumach und Zitrone
- **Big Green Egg:** 16 Stunden gegartes Pulled Pork mit Pineapple-Slaw und Bourbon-BBQ-Sauce
- **Koqoon Grills & Mike Braunmüller:** Riesengarnele auf Spargel-Miso-Salat mit Estragon-Mayonnaise und Hollandaise-Espuma
- **Heiko Karl:** Gefülltes Spanferkel vom Grill mit Kartoffelsalat und eigener Sauce
- **Hawk Blackburn:** Bacon Wrapped Chicken Pinwheels aus dem Smoker mit White-BBQ-Sauce-Espuma
- **Giuseppe Messina:** Hot Dog Deluxe mit Kalbsbries, Spinat und Trüffel
- **Klaus Breinig:** Gegrillter Black Cod mit Bimi und Miso-Mayonnaise
- **Otto Gourmet:** Lolly vom Irish Hereford Prime Beef mit Umeboshi und Wildreis-Knusper
- **Hofgut Dagobertshausen:** Prignitzer Landhuhn von der Flammenwand sowie Spargel-Ragout mit Penne aus der XXL-Gusspfanne
- **Christian Philipps:** Dago-Sauerteigbrot und BBQ-Variation
- **Original Beans:** Toast Hawaii 2.0 mit Arhuaco 82 %, Brioche und Ananas-Whiskey-Karamell-Sorbet
- **Butter Boyz:** Butter Tasting Selection mit Café de Paris, geröstetem Malz und Piment d'Espelette
- Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Dessert: Jeder Gang stand für handwerkliche Präzision, kreative Ideen und kompromisslose Produktqualität.

Pressekontakt

PRESSEINFORMATION

„Für uns ist Barbecue mehr als nur Zubereitung: Es ist Leidenschaft, Zeit und Respekt vor dem Produkt“, so David Pietralla. „Dass wir das hier in dieser Form mit so vielen starken Kollegen und einem begeisterten Publikum teilen konnten, macht diesen Tag besonders.“

Erlebnis, das bleibt

Neben den kulinarischen Highlights sorgten auch zahlreiche Erlebnisangebote für Festivalstimmung: Bullriding, Goldschürfen, „Hau den Lukas“ und handgerollte Zigarren machten den BBQ Day zu einem Event für alle Sinne.

Begleitet wurde das kulinarische Angebot von einer hochwertigen Getränkeauswahl mit Craft Beer, ausgewählten Weinen und Whiskey-Cocktails – alles im All-inclusive-Konzept, das bei den Gästen auf große Resonanz stieß.

Fortsetzung folgt

Der große Zuspruch und die durchweg positive Resonanz der rund 1.000 Besucher lassen bereits jetzt keinen Zweifel: Der Dagobertshäuser BBQ Day wird keine einmalige Veranstaltung bleiben.

„Die Energie, die heute spürbar war, die Qualität auf den Tellern und die Begeisterung unserer Gäste, all das bestärkt uns darin, dieses Format genau so weiterzuführen“, so Michael Hamann. „Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Ausgabe.“

Über VILA VITA Marburg

Gerade einmal 45 Minuten von der Finanzmetropole Frankfurt entfernt, bietet VILA VITA rund um den Standort Marburg ein einzigartig vielfältiges Hospitality-Portfolio:

Pressekontakt

VILA VITA Marburg | Dr. Jana Link | Marketing-Leitung | jana.link@vilavita.com | 06421 6005 684



WELT DER GASTKULTUR.

PRESSEINFORMATION

Angefangen beim Hotel **Rosenpark**, mehrfach ausgezeichnet als eines der „101 Besten Hotels“ in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Ein Tagungs- und Wellnesshotel mit 196 Zimmern, 12 Tagungsräumen sowie einem 1.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Pool sowie vielfältigem gastronomischem Angebot.

Im angeschlossenen „Congresszentrum Marburg“ bieten sich modernste Tagungskapazitäten für bis zu 500 Teilnehmer.

Auf dem fünf Kilometer von Marburg entfernten **Hofgut Dagobertshausen** erwarten den Eventgast auf einem ehemaligen Bauernhof einzigartig atmosphärische Bedingungen für bis zu 2.500 Personen. Auch der Austragungsort unserer alljährlichen **Dagobertshäuser Landpartie**, Deutschlands renommiertestem und bekanntestem Food & Winefestival.

Hochwertige Kulinarik spielt in der VILA VITA Marburg eine zentrale Rolle. So gehören drei weitere a la carte Restaurants in unser Portfolio: Das urbane **MIZU** mit Fokus auf Asian Fusion Cuisine, das ländliche **Restaurant Waldschlösschen** vor den Toren Marburgs sowie der historische **Bückingsgarten** direkt unterhalb des Marburger Schlosses gelegen. Darüber hinaus komplettiert das Bistro & Eismanufaktur **AROMA** sowie das Feinkostgeschäft **Vita essentials** unser vielfältiges kulinarisches Angebot.

Die VILA VITA Marburg ist eine Tochtergesellschaft der VILA VITA Hotel & Touristik GmbH. Zu den VILA VITA Hotels gehören zwei Hotels in Deutschland, eins in Österreich und das „Leading Hotel of the World“ VILA VITA PARC in Portugal.

Pressekontakt

VILA VITA Marburg | Dr. Jana Link | Marketing-Leitung | jana.link@vilavita.com | 06421 6005 684