



PRESSEMITTEILUNG · 15. OKTOBER 2026

Texas BBQ Roadtrip 2027: Vom Rind bis zum Brisket

Mit Ronny Paulusch zu Franklin, Snow's und Truth BBQ, zu 44 Farms und zur Texas A&M University. Weitere Reiseabschnitte führen nach Nevada, an die kalifornische Küste und optional nach Hawaii.

Wien, 15. Oktober 2026. Mit dem Texas BBQ Roadtrip 2027 führt die M.E.A.T. GmbH Fleischprofis und BBQ-Begeisterte zu den Ursprüngen amerikanischer Beef- und Barbecue-Kultur. Persönlich begleitet von Diplom-Fleischsommelier Ronny Paulusch verbindet die Fachexkursion Ranching und Fleischwissenschaft mit einigen der bekanntesten BBQ-Adressen in Texas. Im Mittelpunkt steht das Zusammenspiel von Herkunft, Fütterung, Zuschnitt und Zubereitung. Das Texas-Modul läuft vom 20. Februar bis 1. März 2027; nach der Anreise beginnt das Fachprogramm am 21. Februar.

Die Route führt von Dallas und Fort Worth über College Station, Cameron und Austin nach Lexington und Houston. Feedlot- und Metzgereibesuche eröffnen Einblicke in Rinderfütterung, Verarbeitung und amerikanische Zuschnitte. An der Texas A&M University in College Station stehen beim geplanten Meat-Science-Programm unter anderem US-Beef-Grading, Marmorierung, Schlachtkörperbewertung und sensorische Fleischqualität im Mittelpunkt. Der Besuch bei 44 Farms in Cameron ergänzt den Blick auf Herkunft und Beef-Produktion um die Praxis eines texanischen Ranchbetriebs.

Den kulinarischen Schwerpunkt bilden Franklin Barbecue in Austin, Snow's BBQ in Lexington und Truth BBQ in Houston. Drei Adressen mit unterschiedlichen Handschriften, die Gelegenheit zum bewussten Vergleichen geben: Rauch, Bark, Fett, Textur und Saftigkeit werden zum Gespräch am Tisch. Bei Snow's begegnet die Gruppe jener BBQ-Tradition, die eng mit Tootsie Tomanetz verbunden ist.

Ein besonderer Programmpunkt ist der World's Championship Bar-B-Que Contest in Houston am 27. Februar. Im Umfeld der Houston Livestock Show and Rodeo erlebt die Gruppe die amerikanische Wettbewerbskultur zwischen Smokern und Live-Musik. Die Fort Worth Stockyards, eine Tour durch das Texas Hill Country mit LBJ Ranch, Fredericksburg und Luckenbach sowie das Space Center Houston ergänzen das Programm.

„An einem guten Brisket lässt sich sehr viel diskutieren: Herkunft, Zuschnitt, Fett, Rauch und Garprozess. Spannend wird es, wenn wir gemeinsam vergleichen und verstehen, warum es genau so schmeckt. Solche Erfahrungen nehmen wir mit in den eigenen Betrieb“, sagt Ronny Paulusch.



Die Fachexkursion richtet sich an Menschen aus Fleischhandwerk, Gastronomie, Handel und Sensorik ebenso wie an engagierte BBQ-Begeisterte. Gemeinsame Fahrten mit Mietfahrzeugen und Zeit für eigene Entdeckungen prägen den Roadtrip. Eine integrierte Masterclass vertieft die Inhalte und wird für das International Meat Sensory Program (IMSP) als Auslandsmodul gewertet.

Wie weit die Reise führt, entscheiden die Teilnehmer über vier aufeinander aufbauende Module. An Texas schließen sich vom 1. bis 5. März vier Nächte in Las Vegas an. Vorgesehen sind unter anderem die Cannon Ranch, ein gemeinsames Barbecue bei Rachel am Extraterrestrial Highway und Grand Canyon West mit Skywalk. Vom 5. bis 8. März folgen San Francisco und Monterey: mit einer Küstenfahrt auf Highway 1, vierstündigem Whale Watching und den öffentlichen Besucherzentren von Google und Apple im Silicon Valley.

Die optionale Verlängerung vom 8. bis 12. März führt nach O'ahu. Vier Nächte in Waikīkī, der Fachbesuch bei Oahu Meats / Griffith Livestock, Pearl Harbor und eine Runde an die North Shore verbinden Inselkultur mit einer weiteren Perspektive auf regionale Fleischwirtschaft. Den gemeinsamen Abschluss bildet ein Dinner auf dem Katamaran. Ein Tagesausflug nach Big Island kann zusätzlich gewählt werden.

Das Texas-Modul kostet ab 2.895 Euro pro Person im Doppelzimmer. Enthalten sind neun Hotelnächte mit Frühstück, die gemeinsamen Fahrten mit Minivans einschließlich Kraftstoff, Parkgebühren und Maut für die Reiseroute, das Fachprogramm sowie die BBQ-Mahlzeiten bei Franklin, Snow's und Truth. Auch die Eintritte zum BBQ-Contest und zum Space Center Houston gehören dazu. Weitere Verpflegungspakete und Zusatzleistungen sind separat wählbar; An- und Rückreise sowie Inlandsflüge werden gesondert gebucht. Alle Teilnehmer erhalten ein M.E.A.T.-Reisepaket und einen persönlichen digitalen Reiseplan. Änderungen einzelner Programmpunkte bleiben vorbehalten.

Informationen zu Tagesplan, Modulen und Leistungen:
www.texas-bbq.at

Pressekontakt

Ronny Paulusch · M.E.A.T. GmbH

info@texas-bbq.at · www.texas-bbq.at