Frühjahr 2013



GSV INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum
Threadaufrufe: 178.628.541
Beiträge: 1.469.326
Themen: 97.649
Registrierte Benutzer: 38.817
(Stand 03.2013)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN









INHALT

04-09 Der Grillsportverein

10-13 Eigenbauten

14-17 UDS selber bauen

18-21 Viel Rauch, viel Aroma..

22-23 Marinaden

24-25 Noch ein Ei im Garten

26-27 Grill Termine

28-29 Grillseminare

30-31 Grillkulinarium

32-33 Thommel / GSV Shop

34-35 FAQ / Mitgliederkarte

36-37 Die neue Rezeptdatenbank

38-39 GSV Lexikon

40-41 Grill Offline Treffen

42-43 Holzbackofen news

44-49 Das PAO und der 24kw Wok

50-51 Schinken in Papierform

52-55 BBQ Senf und Sossen

56-57 Gasflache leer?

58-61 Neues von Otto Gourmet

62-69 Grillzubehör

70-71 Neuseeland Lamm

72-77 Paulinchen und der Rest...

ZUERST WAR DER GRILL

Oder doch das “Wort” oder der “Krümel” , nein - die Griller sehen da historisch ganz klar. Erst als die ersten Mammutsteaks über das Feuer gezogen wurden, gab es überhaupt einen Sinn, so etwas wie Sprache zu erfinden, aus den ersten freudigen Schmatzlauten formten sich schnell Wörter um die Grillleckereien zu beschreiben und natürlich um Rezepte auszutauschen.

Ein paar hunderttausend Jahre später sind wir als Nachfolger des Homo heidelberg**eat**nsis schon ein wenig weiter. Wir posten unsere Rezepte in der Grilldatenbank des GSV, teilen unsere Grillevents mit dutzenden von Bildern, fahren zu entlegenen Grilltreffen, surfen mit iPads und Smartphones nach Grillneuigkeiten und finden das ganz normal.

Genetisch gesehen hat sich nichts geändert (0,5 % hin oder her), wir sind nach wie vor für den einzigartigen Geschmack guter Grillkünste zu haben, natürlich neben noch größeren Grills und ausgefallenen Zutaten und Zubereitungsmöglichkeiten aus allen Ecken dieser Grillwelt.

Aus der Feuerstelle von einst wurden prächtige Eigenbauten, Smoker aus Stahl und Eisen, sündhaft teure Hightech Gasgrills, bezahlbare Kugelgrills und Zubehör, der allein schon einen Anbau im Garten fordert. Da man ja eh eine Outdoorküche für die gesammelten Grillboliden plant, spielt das eigentlich auch keine Rolle mehr....

Sehen sie das auch so? - Willkommen im Club der Griller und der ersten Ausgabe der GSV Info pdf.

sonst: http://www.grillsportverein.de/forum/uservorstellungen/
Hier eine nicht untypische Uservorstellung:
http://www.grillsportverein.de/forum/uservorstellungen/da-habt-ihr-ja-angerichtet-183534.html

Wir wünschen viel Vergnügen beim pdf scrollen und Links folgen, gutes Grillwetter, fähige Metzger und Lebensmitteldealer um die Ecke, freundliche Gäste, ordentliche Internetverbindung, steigende Aktienkurse, verständnisvolle Lebenspartner/Innen, ausreichend Brennmaterial und immer gut Glut!

Rudolf Jaeger 03.2013



Redaktionsanschrift:
Grillsportverein
Redaktion GSV INFO pdf
Rudolf Jaeger
Im Winkel 17
D-87463 Reicholzried
Tel. 0049 8374 230173
Fax. 0049 8374 230174

Herausgeber: Rudolf Jaeger (V.i.S.d.P.)
pr@grillsportverein.de
Chefredaktion:
Leo Fischer

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: Grillsportverein
GSV INFO erscheint digital bei:
www.grillsportverein.de
Bezugspreis: kostenfrei

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Grillgeräte oder Grillzubehör wird keine Haftung übernommen. Für die mit Namen oder Signatur gekennzeichneten Beiträge übernimmt die Redaktion lediglich die presserechtliche Verantwortung. Die in dieser GSV INFO pdf veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.

Weiterleitungen, Vervielfältigung sowie Speicherung der pdf ohne Änderungen sind mit ausdrücklicher Genehmigung von Grillsportverein, Rudolf Jaeger erwünscht. Sämtliche Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes; wiedergegebene Warennamen können zugunsten der jeweiligen Berechtigten markenrechtlichem Schutz unterliegen. Wer Rechtschreibfehler findet kann sie behalten.



DER GRILLSPORTVEREIN - USER

Grillen, das ist wohlbekannt
Ist Sommerfreizeit hier in Schland
Der Mann am Grill im Feinripp-Look
Ich seh ihn stets, wohin ich guck.

Doch gibt's auch noch ne Sonderform
Auch als Weibchen noch die Norm
Die haben eine Großmission
Das Grillen ist da mehr Passion.

Hast Du zu Haus der Grills gleich vier
Im Keller stets 8 Kästen Biert
Nen Smoker groß und schwarz im Garten
Und DO's die auf den Einsatz warten?

Dazu noch einen UDS
Nen Grill für unterwegs ganz kess
4 Zentner Kohle stets im Haus
Zur Kühlschranktür hängt Ribeye raus?

Ein Ramster der im Garten steht
Daneben gleich ein Chili-Beet
Bist Du des Metzger bester Freund?
Dann bist auch Du hiermit gemeint.

Wahrscheinlich war Dein Leben leer
Bis Du fandst so nebenher
Im Internet die lachend Sau
Auf der Page vom GSV.

Seitdem man Dich des öftern sieht
Wie der Partner wird bekniet
Man hört Dich um Erlaubnis flehn
Für Sportgerätkauf Nummer zehn.

Du stehst nun auf um 5 ganz früh
Damit die Kohle zeitig glüh
Das Fleisch gerubbt und temperiert
Um 6 wird auf dem Grill platziert.

Dann gehst Du übermüdet schaffen
Machst im Büro Dich gleich zum Affen
Erzählst Du andren stolz sodann
Das Du gemacht den Grill schon an.

Denn schließlich will man heut was essen
Und darf dabei auch nicht vergessen
Das Fleisch am zartesten ja wird

Wird's Low and Slow gesmoked serviert.
Kommst Du dann abends müde heim
Frau und Kind haun Brot sich rein
Dann suchst als erstes Du, kein Witz
Die neue SLR nebst Blitz.

Vor einem Jahr noch hattest Du
Mit der Ixus Deine Ruh
Doch seit Du bist in dem Verein
Was bessres musst es da schon sein.

Du eilst hinaus an Deinen Grill
Die Tempratur macht was Sie will
Sie ist um 2 Grad abgefallen
Du könntest Dir grad eine knallen.

Das nächste Mal, so schreibst Du auf
Muss noch ne Handvoll Kohle drauf
Ganz kurz lupfst Du den Deckel an
Machst mit Stativ 10 Fotos dann.

Jetzt schnell runter von dem Grill
Das Fleisch, das ja noch ruhen will
Ganz im Gegensatz zu Dir



GSV TEAM
(von links mit GSV Nickname)

storckracer
Doro & Michael Köpf

master-sir-buana
Uwe & Sonja Bender

backwahn
Thomas Ramster

kim24
Kim Fleck

jagger
Rudolf Jaeger

taigawutz
Jürgen Treutinger

michel
Michael Suhr

Grilllyrik

Du rührst noch schnell der Soßen vier.
Und dann um Einundzwanzigdreißig
Wird noch ganz schnell und überfleißig
Das Fleisch gerupft, vier Fotos noch,
Gegessen, der PC fährt hoch.

Die Pics, die werden lang bewerkelt
Die Tellerbilder noch entferkelt
Und dann ins Forum schnell gestellt
Damit die Postingzahl hochschnellt.

Nachdem du zwanzig mal noch dann,
Den Thread hast gekuckt Dir an
Kannst Du jetzt endlich schlafen geh'n
Es ist ja auch schon zwei Uhr zehn.

Am nächsten Tage im Büro
Da bist Du stolz und auch ganz froh
Das morgens schon um sieben dreißig
Die User warn im Thread schön fleißg.

Der erste schon um drei heut Nacht
Hat seinen Kommentar gebracht
Der Antworten hast Du schon zehn
Von "Passt" bis hin zu "Wunderschön".

So gibst Du dann den Rest vom Tage
Antworten auf jede Frage

In Deinem Thread, am Stolz Dich labend
Und dann ist auch schon Feierabend.

Auf dem Heimweg denkst Du dann
Wie fange ich's am Besten an
Die Regierung breit zu schlagen
Für einen Wok nebst Brennerwagen.

Bei Freunden, die ein Grillfest machen
Mit neonmarinierten Sachen
Auf der Tanke Dreibeingrill
Man Dich fast nicht haben will.

Denn bist Du einmal angekommen
Und sprichst sodann zutiefst versonnen
Dem Anscheinsfleisch Dein Misstraun aus
Schmeißt man gedanklich Dich schon raus.

Denn ab Minute eins sofort
Stehst Du alsdann am Grillerort
Bist aufgelöst und ohne Trost
Aufgrund der Folie auf dem Rost.

So schwätzt Du gute Tipps als dann
Dem Hausherrn an den Kopfe ran
Von AZK bis Webergrill
Der Mann es gar nicht hören will.

Und fünf Minuten später gar
Der Hausherr längstens Chefkoch war
Versuchst jetzt Du das Fleisch zu retten
Im Hintergrund da laufen Wetten.

"Der kennt sich aus, ich sags Dir jetzt
Als nächstes er sein Bier einsetzt
Er wird es schütten auf die Kohle
Denn das kommt dem Geschmack zum Wohle!"

Dir sträuben sich die Nackenhaare
Denn weißt Du doch das einzig Wahre
Was dieses Fleisch noch retten könnt
Wär wenn man es sofort verbrennt.

Doch nach dem Essen, kugelrund
Tun alle ihr Bewundern kund
Wie lecker Du das Fleisch gegrillt
Dein tiefer Hass wird sanft gestillt.

Zu später Stund auf allen Vieren
Tut man Dich dann zur Türe führen
Und andern Tag, trotz dem Filmriss
Bist Du Dir doch als Held gewiss.

Familienurlaub, das ist klar
Eine Diskussion nie war
Du warst mit Kind und Kegel stets
In ganz Europa unterwegs.

Jetzt sieht die Sache anders aus
Denn haut einer im Forum raus
Ne Ansage für ein OT
800 km weg, oje!

Dann hast zu Haus Du Diskussion
Mit Partner, Tochter, Hund und Sohn,

Denn Urlaubstage die sind rar
Bei 5 OT's in diesem Jahr.
Zum Urlaub dann mit Deiner Sippe
Fährst Du zur Oma an die Lippe
Fünf Tage so für dieses Jahr
Der Jahresurlaub das dann war.

Die restlich 20 Urlaubstage
Die reichen dann auch noch so grade
Um alle Treffen mitzunehmen
Zwischen Salzburg und Nordbremen.

Keine Strecke ist zu weit
Nie zu lang der Fahrten Zeit
Mit 80 auf der Autobahn
Mit nem Hänger Grillzeug dran.

Dann wird drei Tag lang durchgesoffen
Endlich mal die Leut getroffen
Die man nur vom Schreiben kennt
Und irgendwo im Wald gepennt.

Die Grills brennen bis in die Nacht
Jeder hat was mitgebracht
Und kaum ist fertig ein Gericht
Sofort alsdann die Schlacht losbricht.

Jeder will der Erste sein
An dem kleingerupften Schwein
In Dreierreihen stellen dann
30 Leut am Grill sich an.

Es wird geknipst und Fleisch gehamstert
Ums Eck da wird schon Brot geramstert
Gegessen wird bei Tag und Nacht
Zuviel wurd wieder mitgebracht.

Hast Du's OT dann überstanden
Bist zurück bei Deinen Banden
Brauchst Du noch zwei Tage Ruh
Man erholt sich nicht im Nu.

Hast Du hierin Dich auch erkannt
Hast gelesen hier gebannt
Aus Deinem eignen Leben gar
Und denkst, das ist ja alles wahr?

Dann freu Dich sehr und gräm Dich nicht
Denn die Moral von der Geschicht:
Tausend andren hier im Land
Ist die Geschicht auch wohlbekannt.

Sei stolz auf Dich und reib den Wanst,
Dass Du endlich Grillen kannst.
Denn es ist das Leben schön
Kannst Du am brennend Smoker stehn.

Duftets nach Burger grad bei Dir
Du hast parat ein kühles Bier
Dann lacht sogar am Spieß die Sau
Auf dem Grill beim GSV.

Weschnitzbube alias Thomas Grüger



Der Gründer und Admin des GSV, Elmar Hör, beim Sau zerlegen.

GRILLSPORTVEREIN HISTORY

Mitte der 90er Jahre trafen sich regelmäßig viele junge Herren in ihrer Studentenzeit zum gemütlichen Beisammensein bei Grillgut und kühlen Getränken. So beginnt die Erfolgsgeschichte des Deutschen Grillsportvereins

Nach langem Brainstorming gründeten diese Studenten 1997 den ersten Deutschen Grillsportverein - kurz GSV genannt. Nun mag man sich fragen, was Grillen mit Sport zu tun hat? Grillen ist nicht nur körperlicher Sport, sondern auch ein Sport des Denkens und der Technik. Alles muss planvoll vorbereitet und durchgeführt werden, und genauso wie beim hektischen Küchenbetrieb kommt man sehr schnell ins Schwitzen.

Kurz darauf wurde die Domain www.grillsportverein.de registriert und mit Inhalten gefüllt. Damals waren Internetseiten und Domains kostspielig und auch noch nicht so häufig vertreten wie heutzutage. Über das Thema „Grillen“ gab es nur vereinzelt bis gar keine Informationen im deutschsprachigen Internet. Diese Lücke schloss der GSV nach und nach. Zuerst wurden Bilder und Videos vom Grillen eingestellt und kurz darauf kamen die ersten brauchbaren Forensysteme auf den Markt. Kaum war das Forum im Netz (mit phpbb 1!), füllte es sich schon mit vielen brauchbaren Themen und Beiträgen.

Nachdem eine erste Version der Rezeptdatenbank veröffentlicht wurde, stiegen die Besucherzahlen rasch an und auch das Forum verzeichnete eine immer größere Anzahl von Nutzern. Jedes Jahr kurz vor Weihnachten musste die Serverhardware getauscht werden, weil sie aus allen Nähten platzte und die jeweiligen Rechner dem Ansturm nicht mehr gewachsen waren. Nachdem fast 5000 Rezepte in der Datenbank verzeichnet waren, wurde im Jahre 2009 auch die Rezeptdatenbank völlig neu geschrieben, um einen größeren Komfort für die Benutzer zu bieten.

Auch die Forumssoftware (nun phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträgen angewachsenen Forums nicht mehr gewachsen. Unzählige, von Hand eingepflegte Modifikationen machten die Entscheidung nicht leicht, aber im Sommer 2009 wurde das System auf eine neue, professionelle Software umgestellt. Außerdem wechselte der GSV auf ein zeitgemäßes Design und schuf eine Verbindung zwischen Forum und Rezepten: Sobald der User im Forum registriert ist, hat er automatisch Zugriff auf alle Komfortfunktionen der Rezeptdatenbank mit Grillrezepten.

Aktuell verzeichnet der GSV im Forum gut 1.500.000 Beiträge und knapp 40.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 200 GB Traffic und tausende Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu sein.

Aber der GSV ist nicht nur auf das Internet beschränkt: Seit dem Jahr 2006 finden zahlreiche Offlinetreffen statt, bei denen sich die Mitglieder im wirklichen Leben treffen, zusammen grillen und zusammen feiern. User stellen eine Location zur Verfügung, und aus allen Himmelsrichtungen werden Grills und Smoker herangeschafft. Dort werden dann mehrere Tage lang gemeinsam die feinsten Speisen auf den Gerätschaften zubereitet.

Der Grillsportverein war schon immer die Referenz zum Grillen im Internet und baut seine Stellung zunehmend aus.

GSV START 1977

200 GB TRAFFIC

15.000 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR

Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:
1. Das Forum:
Gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. Die Rezepte:
5000 Rezepte zu jedem Thema in der Grillrezepte Datenbank, weitere 10.000 Rezepte im Forum, jeder kann Rezepte und Bilder ins Netz stellen!
3. Das Grillwissen:
Alles zum Thema Grillen für Anfänger und Profis!



GSV ZUBEHÖR

Was ein Griller neben den Sportgeräten so braucht...

APPS

GSV BBQ SOSSEN

GRILLBÜCHER

IBOOKS, GRILLGERÄTE

MERCHANDISE

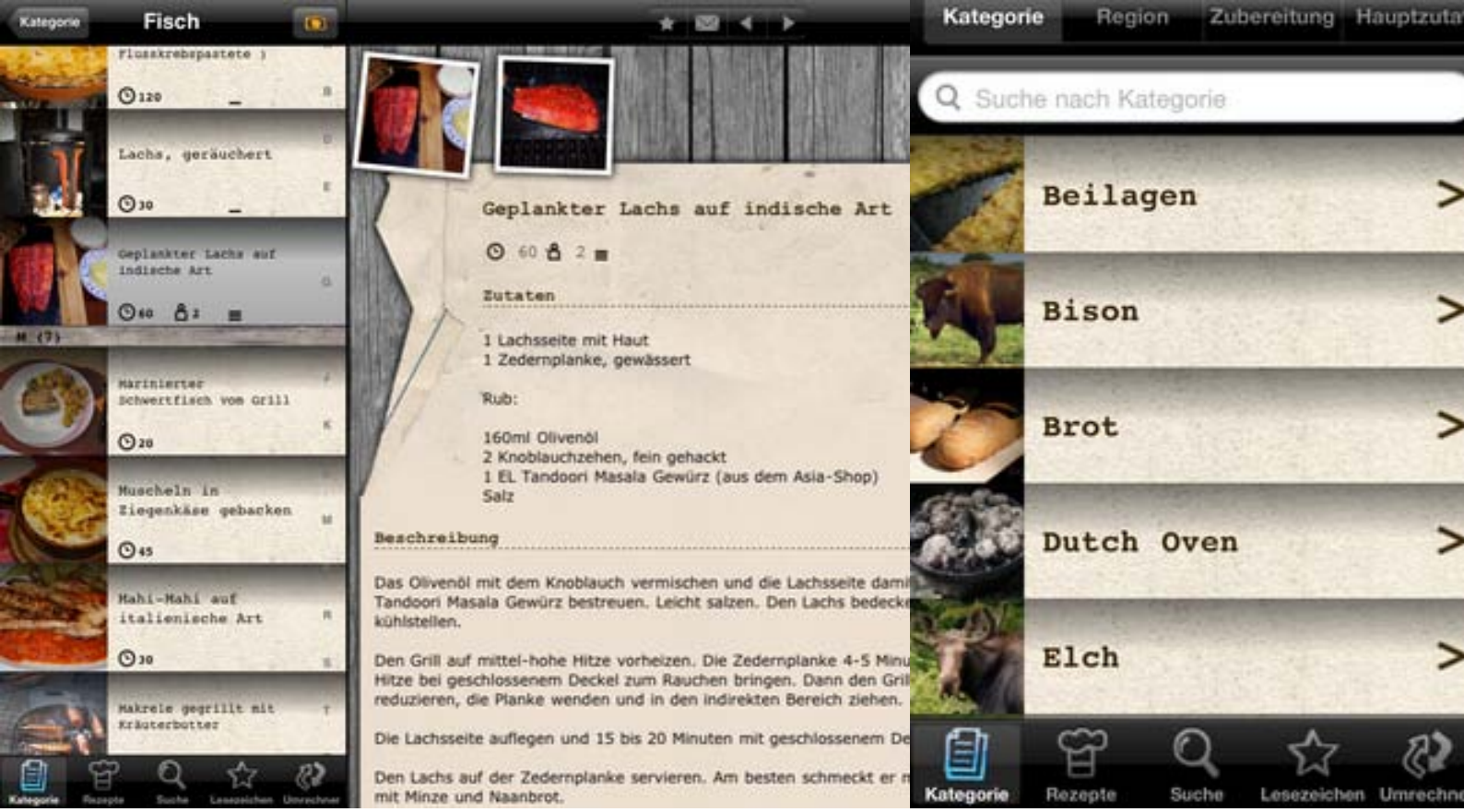
iPhone-Android-Apps:
Der Siegeszug der Smartphones ist nicht aufzuhalten, deshalb setzt der GSV schon seit 2009 auf das iPhone. Das Grillrezepte-App bietet einfachen Zugriff auf die Rezepte des Grillsportvereins und viele weitere Funktionen. Natürlich ist die Version 2.0 gleichzeitig für iPhone und iPad konzipiert und erhältlich im Appstore von Apple sowie als Android App. Auch das kostenlose Grilltyp App ist einen Blick wert.

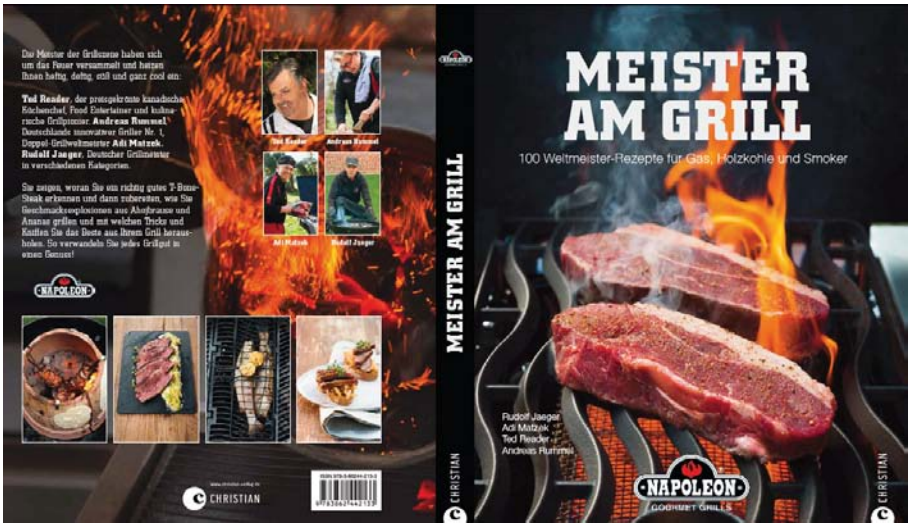
Bücher:
Unsere gesammelte Erfahrung und unser Wissen bündeln wir in unseren Büchern, wie beispielsweise einer der Verlagsbesteller in „Grillen wie die Weltmeister – Die besten Rezepte des deutschen Grillsportvereins", das auch als erstes ebook zum Thema Grillen seinen Weg in den Apple-Bookstore gefunden hat.

Zudem im umfangreichen Grilltechnik-Buch „Faszination Grillen", das alle Facetten der Grills und deren Funktionsweise durchleuchtet und in „Das große Smokerbuch", das endlich Deutschland über die Kunst des Smokens aufklärt sowie „Das Holzbackofenbuch", "Meister am Grill" u. a. Printprodukte.

Weitere Produkte:
Für das Fanherz bietet der Grillsportverein alles, was bedruckbar ist: vom Aufkleber über T-Shirts bis hin zur standesgemäßen Fahne ist so gut wie alles erhältlich.

Der exklusive Grillsportverein-Smoker
Grillsportverein Flaschenöffner
Grillsportverein Archinator
Grillsportverein Spatel
Grillsportverein Messer
Grillsportverein Schürze
Grillsportverein Zündhölzer
Grillsportverein Pin und Aufbügler u. a.







Aber auch im Gourmetsektor ist der Verein tätig: Die ersten GSV Grillsoßen sind erfolgreich auf dem Markt.
Paulinchen:

Oft liest man in den Sommermonaten Schreckensmeldungen in der Zeitung, dass wieder einmal ein Familienvater seine komplette Familie ausgelöscht oder für immer gezeichnet hat, indem er mit Brandbeschleunigern die Glut anzufachen versuchte.

Der Verein Paulinchen hilft Familien, deren Kinder einen Unfall mit Feuer hatten. Der Grillsportverein sammelt jedes Jahr fleißig Spenden. www.paulinchen.de

Grillmeisterschaften:
Das GSV Team ist seit einigen Jahren bei den deutschen oder europäischen Grillmeisterschaften mit großer Leidenschaft dabei, mehrere deutsche Meistertitel in verschiedenen Kategorien konnten bisher gewonnen werden.

Neu ab April 2013 wird die komplett neu überarbeitete Grillrezeptedatenbank im GSV Forum sein. Abertausende Rezepte von A - Z warten auf den Teller zu kommen.

GRILL EIGENBAUTEN



PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

Anleitungen zu allen erdenklichen Grillgeräten vom Schwenker, Kugelgrill, Smoker, Holzbackofen usw. hier finden sich die Profischrauber, der “Neidfaktor” ist unendlich....

Hier einige Beispiele aus dem GSV Forum Eigenbauten:
http://www.grillsportverein.de/forum/eigenbauten

Grillingenieur
U 32 das Tauchbootprojekt

Am Anfang stand der alte Tank....



http://www.grillsportverein.de/forum/eigenbauten/u-32-das-tauchbootprojekt-115526.html

Maze
Bau eines Folly (Englische Ruine) mit Pizzaofen-Grillkamin Kombination und Fogao lenha

Gut, man braucht viel Zeit den Thread komplett zu lesen, aber es glaubt man sonst eh nicht....



http://www.grillsportverein.de/forum/eigenbauten/bau-eines-folly-englische-ruine-mit-pizzaofen-grillkamin-kombination-und-foga-152374.html


So macht grillen Spaß!
BBQ24.DE
by Thommel
Kundenhotline: 0751 - 354 50 800



Icecrack28
Griller - Backofen - Räucherofen

Tolle Kombination....

http://www.grillsportverein.de/forum/tipps-tricks-und-bauanleitungen-fuer-grills/griller-backofen-raeucherofen-118327.html



adi1987
Projekt: Gartenhauserweiterung und Outdoorküche

Respekt, wer möchte so ein Grillhaus nicht sein eigen nennen...

http://www.grillsportverein.de/forum/grillhuetten-und-blockhuettenbau/projekt-aussenkueche-2012-13-a-176248.html





Ionmaker
Spanferkelgrill

Schaut euch mal die Technik an, wow....

http://www.grillsportverein.de/forum/tipps-tricks-und-bauanleitungen-fuer-grills/es-geht-auch-kleiner-ausfuehrung-spanferkelgrill-96739.html



Farmer3s
Gemauerter Holzbackofen

Ja, den Jörn kann man mauern lassen, hammer...

http://www.grillsportverein.de/forum/holzbackofen/eigenbau-gemauerter-holzbackofen-154465.html



UDS = UGLY DRUM SMOKER



UDS SELBER BAUEN

Einen Ugly Drum Smoker (UDS) werden Sie in Deutschland kaum käuflich erwerben können – ganz im Gegensatz zu den USA. Doch der Import lohnt nicht. Selbst bauen ist besser und günstiger. Alles, was Sie dazu benötigen, sind ein Fass, eine Bohrmaschine, ein paar Schrauben aus dem Baumarkt, einen runden Grillrost, drei Kugelhähne, einen geeigneten Feuerkorb – zum Beispiel aus einer alten Waschmaschinentrommel oder ein alter Fahrradkorb – und zwei Dosen Ofenlack. Günstig „pimpen“ können Sie Ihren neuen UDS mit Edelstahlgriffen und Thermometern. „Mit etwas Geduld und Glück bekommen Sie die Bauteile für unter 150 Euro. Nach oben sind natürlich immer keine Grenzen gesetzt“, sagt Armin Thinnes, Diplom-Ingenieur für Nachrichtentechnik und ambitionierter Griller und Blogger (www.a-thinnes.de), der uns eine genaue Anleitung gegeben hat, wie Sie einen UDS einfach selbst bauen (mit freundl. Genehmigung von Grillmagazin 2.12) Und so geht's:

1 Zuerst kommt der Einkauf der Bauteile im Baumarkt. Auf der Einkaufsliste stehen Kugelhähne, Farbe, Schleifmaterial und ein schöner Griff für den Deckel sowie eine Feuerschale und ein Rost. Das alles bekommen Sie für rund 60 Euro. Wenn die Kugelhähne nur mit Innengewinde zu bekommen sind, muss noch ein Gewinderohr und etwas zum Kontern dazu.

2 Um an die restlichen Utensilien zu kommen, entschied sich Armin Thinnes, eine günstige Landmannmikrokugel (48 cm) für 25 Euro auszu - schlachten. Diese soll später als Feuerschale dienen und auch deren Räder lassen sich verwerten. Das Unterteil bauen Sie also ohne Beine als Feuerschale in den UDS ein, die Radachse wird dann in der Mitte geteilt und mit einem Elektroschweißgerät unten an das Fass angebracht.

3 Das Fass muss her. Armin Thinnes hat sich eines bei einem Weingut besorgt. Das Problem: Die Tonnen sind lackiert. Vor dem Schweißen müssen also auf alle Fälle Zink oder Farbe ab, da die Zinkdämpfe giftig sind. Außerdem sollten Sie bei den Tonnen darauf achten, womit diese vorher gefüllt waren. Es könnten sich ja noch gesundheitsschädliche Dinge in der Tonne befinden. Um diese zu entfernen, können Sie die Tonne entweder sandstrahlen lassen oder kräftig ausbrennen. Armin Thinnes entscheidet sich für Letzteres. Schöner Nebeneffekt dabei: Der Lack, der außen auf der Tonne angebracht ist, hält der Hitze nicht stand und verbrennt. Das macht das anschließende Entfernen wesentlich einfacher.

4 Wer ein schönes Fass haben möchte, sollte dieses nun schleifen, bis es glänzt, und es dann noch mit dem Hochdruckreiniger bearbeiten. Das Ergebnis ist eine einwandfreie Tonne wie aus dem Laden. Die bearbeitete Tonne sollten Sie dann aber schnell warm unterstellen, damit sie nicht kalt und feucht wird.

5 Jetzt geht es ans Basteln. Zunächst einmal brauchen Sie etwa zwei Dosen Ofenlack für den Anstrich, dann amputieren Sie dem Landmann die Beine, damit die Schale eine vernünftige Bodenfreiheit hat. Danach werden die Kugelhähne montiert. Wenn Sie dazu keinen Stufenbohrer haben, tut es auch die gute alte Kaminanbohrmethode. Setzen Sie jetzt die Feuerschale probeweise ein und sehen Sie, ob es passt. Klappt!



6 Es folgen die Schrauben für den Rost, und schon ist die Minimial-Rohbauversion fertig. Armin Thinnes will aber mehr und entscheidet sich außerdem noch für die Montage von Thermometer, Watersmokeroption und Rädern . Das Thermometer kommt vom Weber One Touch Gold. Jetzt den Deckel von Landmann rein – passt auch!

7 Die Achsen für die Räder des Landmann wollte Armin Thinnes eigentlich anschweißen. Er hat stattdessen aber eine lange M8er-Schraube gefunden und diese mit U-Scheibe verstärkt von innen durch die Blechwand gesteckt. Mutter drauf, U-Scheibe, Rad, Stoppmutter – geht prima. Unter der Tonne wurde vorne ein kleines Füßchen angeschraubt. Damit sie nicht wackelt, muss hinten dann ein Brettchen drunter, denn nur so ist die Dose einigermaßen beweglich. Hinten noch eine Schraube als Deckelhalter dran – Luxusrohbau fertig.



8

Die Lackierung steht an. Die gekaufte Dose Ofenlack sollte dabei gleichmäßig verteilt werden. Ist das geschehen, muss die Tonne eingebrannt werden. Es kann gegrillt werden. Zur Premierenfeier hat sich Armin Thinnes für Dicke Rippe entschieden. Nach etwa zwei Stunden war das Fleisch fertig. Premiere bestanden.





Tuning der Tonne Im Laufe der Zeit hat Armin Thinnes Optimierungen vorgenommen, die wichtig für Funktion und Handling sind. So hat er die 1/2-Zoll-Kugelhähne durch ein Zoll Kugelhähne ersetzt, damit mehr Luft durchströmen kann. Die Wasserschüssel hat er später durch eine Sandpfanne ersetzt. Auch ein neuer Kohlekorb kommt heute zum Einsatz. Die alte Schale aus dem Billiggrill hat nicht genug Luft an die Kohlen gelassen und die Löcher zu schnell verstopft. Der neue Kohlekorb besteht aus einem alten Grillrost als Basis mit Streckmetallplatten als Seitenteile. Alles ist mit Schrauben bzw. Draht verbunden. Der Griff stammt von einem alten Farbeimer. Neue Rollen von einem alten Schreibtisch verbessern zudem das Handling.

Logisch geht da noch mehr, für die Technikfreaks sei der Thread UDS mit Schienensystem und Altherrenregelung von Brocken an den Lötkolben gelegt.

http://www.grillsportverein.de/forum/eigenbauten/ein-weiterer-ugly-drum-smoker-wird-gebaut-153356.html



Immer ein Blick wert sind die neuen Napoleon Grill Modelle 2013, wie z. B. die neue 500er Serie, rechts auf dem Bild zu sehen.



NAPOLEON

Qualität mit deutschen Wurzeln

Gas – Holzkohle – Infrarot:

Am Ende ist es ein Napoleon.



LEX485RSIB

Gasgrill
WAVE Edelstahlroste
3 Edelstahlbrenner
SizzleZone Seitenbrenner
Infrarot Backburner
iGlow Bedienelemente



PRO22K

Holzkohlegrill
Deckelscharnier
57 cm klappbarer Gussrost
3 Stufen höhenverstellbar
AccuProbe Deckelthermometer

www.napoleongrills.de

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

Napoleon Grills Europe
Rijsbosch 2 · 4112 MC Beusichem · Niederlande
Telefon: +31-345--588655 · Telefax: +31-345-502100



VIEL RAUCH, VIEL AROMA

GRILLEN OHNE RAUCH?

UNDENKBAR FÜR DIE DIE MEISTEN GRILLFREUN-

Erst das Raucharoma verleiht dem Grillgut den charakteristischen Geschmack. Aber es muss ja nicht immer derselbe Rauch sein, der allein von der Holzkohle stammt. Dass in der Nachbarschaft gegrillt wird, muss Ihnen keiner sagen: Die Aromen, die die Luft in Ihre Nase trägt, sind Botschaft genug. Wo gegrillt wird, zumal auf Holzkohle, raucht es unweigerlich. Und das ist, wenn man die meisten Grillfreunde fragt, auch ganz gut so. Die Hersteller von Elektrogrills mögen noch so sehr auf die Vorteile des stromgestützten Grillens hinweisen – von gesundheitlichen Aspekten über die Möglichkeit, die Temperatur präzise zu regeln, bis hin zur Tatsache, dass nach dem Elektrogrillen keine Asche zu entsorgen ist: Die meisten Grillfreunde kontern diese Argumente damit, dass es vom Holzkohlengrill einfach besser schmeckt. Doch, zugegeben, wie sich der Rauch auf den Geschmack auswirkt, hängt von mehreren Faktoren ab. Zum Beispiel von der Holzart, aus der die Kohle gewonnen wurde, und von der Restfeuchte in der Kohle. Wer das Rauch aroma nicht dem Zufall überlassen möchte, dem bietet der anspruchsvolle Grillhandel inzwischen das passende Zubehör: Räucherchips. Die verbreiten, während sie in der Glut verglimmen, ein ganz spezielles Aroma.

Edelste Holzabfälle

Raucharoma-Chips sind streng genommen nichts anderes als Holzabfälle, die kaum noch für etwas anderes zu gebrauchen wären: Zu klein, um in Holzöfen als Brennstoff zu dienen, zu „holzig", um in der Papiermühle zu einwandfreiem Papier verarbeitet zu werden. Für die holzverarbeitende Indus - trie hätten diese Abfälle keinen Wert und könnten allenfalls noch kompostiert werden – gäbe es nicht die Grillfreunde. Nebenbei bemerkt: Die holzverarbeitende Industrie ist bei Weitem nicht der einzige Lieferant für Räucherchips. Die Whiskey-Destillerie Jack Daniels zum Beispiel verarbeitet unbrauchbar gewordene Eichenfässer zu Spänen, die ausdrücklich für das Grillen bestimmt sind. Über Jahrzehnte hinweg wurde in den Fässern zuvor Whiskey gereift, der dabei mit dem Fassholz Aromen und Geschmacksstoffe ausgetauscht hat. Entsprechend verbreiten diese Chips nicht einfach das Aroma von glimmendem Eichenholz, sondern auch den kräftigen Whiskey- Duft, dem sie in all den Jahren ausgesetzt waren. Mit dieser Idee ist Jack Daniels allerdings nicht allein auf dem Markt: Auch Holzchips, die aus echten Cabernet-Sauvignon-Weinfässern hergestellt wurden, sind auf dem Markt. Beliebte Sorten sind Hickory, Mesquite, Pecannussholz, Apfelholz und Kirschholz. Einige Hersteller mischen verschiedene Holzarten, die speziell auf die Eigenheiten von unterschiedlichem Grillgut abgestimmt sind, also eigene Holzmischungen für Geflügel, Fisch, Rind oder Schwein. Die Mischungen enthalten dann meist noch Gewürze, zum Beispiel Pfefferkörner oder Lorbeer. Ein wichtiger Hinweis für Heimwerker, die ihre Hobel- und Sägeabfälle verräuchern möchten: Tun Sie das nur dann, wenn Sie sicherstellen können, dass das Holz vollkommen unbehandelt ist. Hölzer für den Heimwerkerbedarf aus dem Baumarkt sind fast immer che-



misch behandelt. Solche Hölzer zu verräuchern, kann gesundheitsschädlich sein.

Richtig rauchen lassen

Räucherchips werden zwar hauptsächlich in Kombination mit Holzkohle eingesetzt, eignen sich aber auch für die Verwendung in Gasgrills. Wenn Sie Ihren Grill mit Holzkohle befeuern, legen Sie die gewünschte Menge Chips zunächst für einige Minuten ins Wasser. Die Einweichzeit richtet sich nach der Holzsorte und der Geschwindigkeit, mit der sie die Feuchtigkeit aufnimmt. In aller Regel ist auf der Verpackung angegeben, wie lange Sie die Chips einweichen müssen. Dann lassen Sie sie abtropfen und verteilen sie gleichmäßig über die Glut. Besonders intensiv wird das Raucharoma, wenn Sie den Grill – vorzugsweise einen Kugelgrill – während des Grillens ab decken, sodass der Rauch das Grillgut besonders lange umströmt. Bei jedem Öffnen des Deckels entweicht kostbarer Rauch in die Umgebungsluft und geht damit dem Fleisch verloren – statt das Grillgut über der Glut zu platzieren, mag es deshalb ratsam sein, die Kohlen links und rechts anzuhäufen, das Grillgut in der Mitte zu belassen und es so bei geschlossenem Deckel indirekt zu grillen. Bei einem Gasgrill gehen Sie naturgemäß etwas anders vor: Wickeln Sie die leicht angefeuchteten Chips in eine Alufolie, in die Sie einieinige Löcher stechen. Legen Sie das Ganze dann in den Grill, sodass es der Hitze optimal ausgesetzt ist, und schließen Sie, einen entsprechend ausgestatteten Grill vorausgesetzt, auch in diesem Fall nach dem Auflegen des Grillguts den Deckel.

Rauch aus der Dose

Eine Alternative zum Aufstreuen der Chips oder zur Verwendung von Alufolie stellt eine „Smokerbox“ dar, die einige Hersteller zusammen mit ihren Räucherchips liefern. Eine Smokerbox ist einfach eine kleine Metallbox mit abnehmbarem Deckel, in den wiederum ein relativ kleines Loch gebohrt ist. Sie können sich diese aus einer kleinen Blechdose selbst basteln . Dabei gilt allerdings das bereits im Zusammenhang mit „selbst gemachten“ Holzabfällen Gesagte: Verwenden Sie eine unbehandelte, in diesem Fall also unlackierte, Blechdose als Räucherbox. Der Lack, mit dem zum Beispiel Teedosen häufig überzogen sind, gibt dem Rauch nicht nur eine unangenehme Note, sondern kann sich gesundheitsschädlich auswirken. Sie befüllen die Smokerbox mit den Aromachips und befestigen sie an der Unterseite des Grillrosts.

Mit Smoking-Chips verleihen Sie dem Qualm die richtige Würze.

Im Handel erhältliche Smokerboxen liegt dazu häufig eine Klammer oder auch ein Magnet bei. Die Kohlen- oder Gasglut bringt das Holz innerhalb der Smokerbox zum Glimmen und der Rauch entweicht durch die kleine Öffnung im Deckel. Die von Woodbridge angebotenen Smokerboxen rauchen etwa 45 Minuten lang. Bei den Raucharomachips handelt es sich jedoch um ein Naturprodukt, das Schwankungen unterworfen ist, weshalb die Rauchzeit durchaus auch einmal kürzer ausfallen kann. Ist das Holz „ausgeraucht", bleibt in der Smokerbox übrigens reine Holzkohle zurück: Durch den Sauerstoffabschluss geht in der Smokerbox ein ganz ähnlicher Prozess vonstatten wie bei der Erzeugung von Holzkohle. Den Inhalt können Sie dann beim nächsten Grillen ganz einfach zum Brennstoff geben. (Mit freundl. Genehmigung Grillmagazin 1/12, Detlef Meyer/mm)



Apfelbaumholz (Applewood) sorgt für ein fruchtiges süßliches Raucharoma und eignet sich für Schwein, Geflügel, Fisch und auch Gemüse



Apfelbaumholz (Applewood) sorgt für ein fruchtiges süßliches Raucharoma und eignet sich für Schwein, Geflügel, Fisch und auch Gemüse



Pecannuss ist ebenfalls süßlich mit einer deutlichen Nussaroma-Note. Diese Woodchips passen zu Lamm, Geflügel, Schwein oder auch Fisch



Weinreben erzeugen ähnlich wie Apfel einen etwas fruchtigeren Rauch, der weniger süßlich, aber dafür kräftiger ist. Dieser ist ebenfalls für Schwein, Geflügel, Fisch und Gemüse geeignet



Hickory ist das wohl bekanntestes Aromaholz der USA. Es liefert ein kräftiges Rauch - aroma und eignet sich für Rind, Schwein, Lamm; oft wird es auch für Spareribs verwendet



Whisky-Fässer: Whisky reift in Eichefässern; entsprechend sorgt das Holz für ein kräftiges, intensives Aroma, dem man anschmeckt, was vorher in dem Fass gelagert hat

„THE ORIGINAL“

SINCE 2008

INNOVATIONSPREIS spoga+gafa FIRE&FOOD Das Barbecue-Magazin 2009 SPECIAL KATEGORIE GRILLZUBEHÖR

WINNER OF



EMPFOHLEN VON BBQ-PROFI ANDREAS RUMMEL

FIRE-FOOD-FUN.DE





EINFACH ODER VIELSEITIG

cast iron grate

the original by Barbequer

WWW.GUSSROSTE.DE

ODER IM FACHHANDEL

Barbequer.de

BBQ INNOVATIONS

EIN WORT ZU MARINADEN





Das Wort Marinade kommt übrigens aus dem Italienischen und hat einen lateinischen Ursprung. Genauso wie Meerwasser waren die Marinaden vor vielen Jahrhunderten Gewürzlösungen, die das Essen konservieren, zart machen und würzen sollten.

„Viele denken, dass Marinaden das Fleisch hauptsächlich zart machen, aber das ist so nicht ganz richtig", sagt Uwe Bender vom Grillsportverein. Tatsächlich weiche die Marinade die Oberfläche auf und dringe in sie ein – eine kleine, aber feine Unterscheidung.

Auch dass die Marinade das Fleisch ganz durchdringt, ist falsch. Vor allem bei festem Fleisch rät der Fachmann dazu, sehr viel Zeit aufzubringen, damit die Marinade das ganze Fleisch durchzieht. „Die Geschwindigkeit sei allerdings nicht so hoch, wie man vermuten würde. Die Marinade diffundiert pro Tag ca. ein cm ins Fleisch ein, das sind pro Stunde etwa 0,4 mm."

In der folgenden Tabelle hat uns Master Sir Buana die Marinierzeiten zusammengestellt:

Marinierzeiten Fleisch	
Rindersteaks und Spieße	4-6 Stunden
Rinderbraten	5-7 Stunden
Rinderbrust (Brisket)	5-7 Stunden
Short Ribs	6-8 Stunden
Schweinefilet	3-4 Stunden
Schweinekoteletts	3-4 Stunden
Spare Ribs	6-8 Stunden
Lammspieße	4-6 Stunden
Reh	6-8 Stunden
Huhn im Ganzen	4 Stunden
Hühnerbrüste	2-4 Stunden
Hühnerteile	3-4 Stunden
Chicken Wings	6-8 Stunden
Truthahn	4-12 Stunden
Truthahnviertel	4-8 Stunden
Ente	6-8 Stunden
Wildgeflügel	4-6 Stunden
Fisch	1-2 Stunden
Scampi	0,5-1 Stunden

http://www.grillsportverein.de/marinaden/



„Viele denken, dass Marinaden das Fleisch hauptsächlich zart machen, aber das ist so nicht ganz richtig ...“

Master Sir Buana mit seinem fahrbaren UDS.



NOCH EIN EI IM GARTEN..

3000 JAHRE ALTE TECHNIK

DER DIESEL UNTER DEN GRILLS

Die Geschichte der “Keramikeier” lässt sich über 3.000 Jahre bis in das frühe China zurückverfolgen. Japaner haben diese Technik dann übernommen und den Keramikgrill Kamado genannt. Das bedeutet „Feuerplatz“ oder „Ofen“. In den Jahren nach dem 2. Weltkrieg haben tausende amerikanischer Soldaten diesen „Barbeque- Smoker“ entdeckt und nach Nordamerika gebracht. Bei diesen Grills handelt es sich um komplette Outdoorküchen, die für alle gängigen Grillarten bestens geeignet sind und das ganze Jahr über betrieben werden können.

Der Clou dieser Eier ist: Ihre Keramikwände speichern Wärme besonders effektiv. Das sorgt für gleichmäßige und homogene Hitze – perfekt für alles, was lange gegrillt werden muss. Ein Keramikgrill dieser Bauart wird mit äußerst wenig Holzkohle über viele Stunden auf der gewünschten Temperatur konstant gehalten. Mithilfe des Zuluftschiebers und der verstellbaren gusseisernen Abluftregulierung lässt sich die Temperatur äußerst präzise regeln. 50 °C bis 400 °C sind möglich. Die verwendete Keramik widersteht je nach Hersteller höchsten Temperaturen.

Besonders die Verwendung schweren Metalls, edles Design der Scharniere, ein schwerer porzellanbeschichteter Grillkörper und eine dauerhafte, nicht verfärbende Porzellanbeschichtung geben dem etwas schwer anmutenden Gerät eine filigrane Note. Beheizt wird ein Keramikgrill ausschließlich mit Holzkohle. Das Gerät ist nach nur 10 Minuten einsatzbereit. Die durch die Anzünder und die Holzkohle schnell erreichten 350 °C lassen sich dann leicht über den Schiebregler am unteren Ende und die Abluftregulierung einstellen.
Die Bedienung des Geräts ist auf geniale Weise einfach und unkompliziert. Das Keramikei ist als Smoker, Grill oder Backofen gleichermaßen geeignet. Für das Räuchern ist dieser Grill auch nützlich. Durch die dicken Wände wird eine niedrige Temperatur von 80 °C bis 100 °C bis zu 12 Stunden konstantgehalten – und das ohne Nachlegen von Brennholz. So können Rauch und Hitze das Fleisch langsam garen. Temperaturen von 150°C bis 200 °C sind für das Barbequen von Wild, Rind, Schwein oder Geflügel ideal.

Praktisch: Bei diesen Grills muss das Grillgut nie gewendet werden. Wegen dem fast runden Innenraum sind gleichmäßige Umluft und Hitzezirkulation gewährleistet. Grillstücke werden von allen Seiten gleichmäßig gegart. Beim Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse werden 200 °C und höher für kurze Garzeiten gebraucht, und diese am besten gleichmäßig – kein Problem für diesen quasi perfekten Wärmespeicher. Auch als Pizza- oder Brotbackofensteht er dem Steinbackofen der Italiener in nichts nach.
http://www.grillsportverein.de/forum/keramikgrills/



TRADITIONELL
WERTIG
STABIL
RENNOMIERT
SOLIDE
KLASSISCH

Der SMOKY FUN ist ein Klassiker.
SMOKY FUN Smoker werden seit 18 Jahren von einem der führenden europäischen Hersteller produziert. Die sehr stabile Bauweise und die Verwendung von massivem Stahlblech für die Grillkörper sowie Edelstahl für die Grillroste hat sich bewährt und garantiert die Qualität der traditionellen amerikanischen Art der Zubereitung.

GRILLEN
RAEUCHERN
BACKEN
KOCHEN
GAREN
DOERREN

Der MONOLITH ist ein Multitalent.
Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Doerren: Er vereint die komplette Küche in einem Gerät und ist dabei ganzjährig einsatzbereit. Der MONOLITH kombiniert die Vorzüge des klassischen Grills mit denen eines Steinofens und setzt neue Maßstäbe im Bereich des keramischen Grillens.

SMOKY FUN®



www.smokyfun.eu

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN



www.monolith-grill.de

GRILL TERMINE 2013


17. Deutsche Grillmeisterschaft der Profis 2012

Sieger Urkunde

Das Grillteam

Grillsportverein.de

hat in der Kategorie Bratwurst mit Beilage

den 1. Platz erreicht

Schwäbisch Hall, den 6. Mai 2012

Robert Meyer, Präsident GBA

Harald Hölzer, Jurymarshall GBA

Unter GSV Mietglieder sind die sogenannten Offlinetreffen immer einen Besuch wert, natürlich auch für Nichtmitglieder.
http://www.grillsportverein.de/forum/offline-treffen/

DA WIRD ES ENG IM GRILLKALENDER....

Grillmeisterschaften:

04.05.2013
3. Offizielle Südwestdeutsche Grillmeisterschaft 2013
http://www.Bexbach.de

16.-18. Mai 2013
Memphis in May, Memphis-Tennessee (USA)
http://www.memphisinmay.org

18.-19. Mai 2013
Deutsche Grillmeisterschaft 2013, Göppingen - Stauferpark
http://www.gbaev.de

24.-26. Mai 2013
12th World Barbecue Championship, Saidia/Marokko
http://www.wbqa.com

15.-16. Juni 2013
Schweizer Meisterschaft in Biel (Team Events National und International)
21/22. Juni - Einzel- und Kleinteams
http://www.swissbarbecue.ch

22. Juni 2013
15. Österreichische Grill- und Barbecue Meisterschaft 2013, St. Kanzian am Klopeiner See in Kärnten
(Internationale Alpen-Adria-Barbecue-Championships 2013)
http://www.aba-barbecue.at

14. Juli 2013
6. Bergisch BBQ 2013, Odenthal
http://www.bergisch-bbq.de

24.-25. August 2013
Belgische BBQ Meisterschaft in Oostende
http://www.bk-bbq.be

16.-19. September 2013 Barbecue Expo, Moskau
http://www.euro-expo.org/exhibitions/bbqexpo/

weitere Infos unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/grillmeisterschaften/





Michael Köpf (rechts) und Uwe Bender begutachten ihre Ribs, die im Smoker garen. FOTOS: JUTTA SCHÜTZ

Die wahre Kunst des Grillens

Bei Michael Köpf in Schliengen trifft sich jetzt im Februar ein Team, um sich auf die Deutsche Grillmeisterschaft vorzubereiten

Von unserer Mitarbeiterin Jutta Schütz

SCHLIENGEN. Vielfach ist die Landschaft noch weiß: Wer denkt also schon an die Grillsaison? Abseits aber der Hobby-Grillfans, die bei Holzversteigerungen und Fasnachtsfeuern zur Freude der Anwesenden für die Würstchenbraterei Grills anheizen, gibt es die Profis, die Grillen nicht mehr nur als Hobby in Garten, Schopf oder auf der Veranda betreiben. Sie grillen das ganze Jahr über, probieren Marinaden und Barbecuerezepte und Gartricks aus, testen Menü-Kreationen einschließlich der optischen und geschmacklichen Präsentation. Damit messen sie sich bei Grillwettbewerben mit anderen Profis und ambitionierten Amateuren. Einer dieser Wettbewerbe ist die Deutsche Grillmeisterschaft, die 2013 in Göppingen von der German Barbecue Association (GBA) veranstaltet wird. Ein Team, das in Göppingen antreten wird, trainiert in Schliengen in der Mühlenstraße bei Michael Köpf.



DAS TEAM

Michael Köpfs Garten gibt dem Ankömmling gleich mehrere Hinweise darauf, wo er sich befindet: in einem Märchenland für alle, die gerne grillen. Grundstück und Terrasse sind mit Grills verschiedenster Bauweise regelrecht gepflastert – mit Smoker, Keramikgrills, Holzkohle- oder Gasgrills. In einem Unterstand stapeln sich Säcke mit Holzkohle, an andrer Stelle Holzscheite wie Buche- oder Obstbaumhölzer, deren Rauch dem Fleisch auf dem Smoker verschiedene Geschmacksnuancen gibt. Köpf (48) ist selbstständig. Er grillt und kocht schon lange mit Leidenschaft. Mit zum Team gehört der Sigmaringer Uwe Bender (59), gelernter Koch und Deutscher Meister im Bratwurstgrillen. Beide probieren im Februar neue Rezepte für die anderen Mitgriller aus. Auch die anderen sechs Teammitglieder kommen „nicht gerade aus der näheren Umgebung“, wie Köpf amüsiert bemerkt. Rudolf Jäger (47), Autor, wohnt in Reicholzried im Allgäu, Jürgen Treutinger (47) ist Angestellter in Regensburg. Thomas Ramster (56), selbständig, kommt aus Pirmasens, Kim Fleck (42), Angestellter, aus Ravensburg, Michael Suhr (45), ebenfalls Angestellter, aus Minden in Westfalen und Lehrer Elmar Hör (45) aus Altusried.

Gefunden hat sich die Gruppe, die schon einmal bei der Deutschen Grillmeisterschaft angetreten ist, über den „Grillsportverein“, eine Internetcommunity, deren Webseite sich mit allem beschäftigt, was irgendwie mit Grillen zu tun hat. Verschiedene Fleischstücke wie Rippchen in allen Varianten und Hochrippestücke, vorab eingerieben mit Gewürzen (Rub) und bestrichen mit variantenreichen Marinaden, garen bei Köpf in und auf diversen Grills, oft über viele Stunden, um sie zart zu machen. „Es ist wie beim Sonntagsbraten, je niedriger die Temperatur und je länger die Garzeit, desto saftiger und besser das Ergebnis“, erklärt Köpf. Nie verwendet er eingelegtes Fleisch, nie Fleisch vom Discounter. „Gutes Fleisch sollte direkt aus der Region kommen“, gibt Köpf weiter. Allein für das Trainingswochenende hat er 250 Euro in das Grillgut investiert. Nichts verkommt. „Aus Rippchen oder eben Spareribs lässt sich anderntags hervorragendes Chili herstellen“, sagt Köpf . Er und seine Kollegen pflegen eine wahre Kunst, die nichts mit dem Grillen zu tun hat, das viele an Sommerwochenenden zu Hause betreiben. Das Ergebnis nach drei bis fünf Stunden ist ein echtes Geschmackserlebnis.

DER VEREIN

Der Grillsportverein wirbt für sich auf seiner Internetseite als „Anlaufstelle und Referenz für alle Grillbegeisterten“. Warum eigentlich Grillsportverein? „Weil es schon Sport ist, wenn man den Grill über den Rasen von einem Ort zum anderen trägt und dafür übrigens auch ein Team braucht“, sagt Bender schmunzelnd. Der Verein stellt im Internet die verschiedenen Grillarten wie das „direkte Grillen“ mit Holzkohlegrill und Gasgrill vor, erklärt aber auch, wie man auf einem Kugelgrill langsam abseits der Glut gart, und was Smoken ist, das Garen per Hitze und Rauch. Über die Vereinsseite werden Rezepte weitergegeben und Erfahrungen ausgetauscht. Zusätzlich gibt die Grillcommunity ihr Wissen zum Grillen weiter, veranstaltet Grillseminare, hat ein Grilllexikon online gestellt, einen Shop und Wettbewerbstermine aufgenommen.

DER WETTBEWERB

Am 18. und 19. Mai finden in Göppingen die deutschen Grillmeisterschaften statt. Veranstalter ist die German Barbecue Association, kurz GBA, die 1996 von Fleischermeistern, Grillgeräteherstellern und Partyserviceveranstaltern gegründet wurde. Die GBA ist Mitglied der World Barbecue Association (WBQA). Ziel der GBA ist, flächendeckend bundesweit Grillmeisterschaften zu unterstützen, aber auch Grillschulen, die ihr Wissen an Kunden weitergeben. Der Titel „Deutscher Grillkönig“ ist ein geschützter Titel der GBA-Profiklasse und wird in verschiedenen Kategorien vergeben wie Bratwurst, Spareribs, Steak oder Hochrippe. „Ein Profiteam ist man automatisch, wenn ein Profi dabei ist – bei uns ist das Uwe Bender als gelernter Koch“, erklärt Köpf, der 2012 selbst Silber in der Kategorie Hochrippe gewann. Qualifizieren muss man sich nicht für den Wettbewerb, nur anmelden. 30 Teams etwa werden mitmachen. Rund 50 000 Grillfans könnten vor Ort sein. Grillen ist übrigens immer noch Männersache. „Ich wüsste nicht, dass ein reines Damenteam mitmacht“, überlegt Bender. Gegrillt wird ein ganzes Menu mit fünf Gängen. Auswählen kann man dabei unter Bratwurst, Fischgericht, Huhn, Ribs, Brisket (Rinderbrust), Hochrippe – außerdem folgt ein Dessert vom Grill – „letztes Jahr war das bei uns ein Topfensoufflé“, berichtet Köpf. Ob sich das Team wieder an Huhn wagt, ist noch die Frage. „Damit waren wir 2012 Letzter“, bekennt Bender.

DIE JURY

Gewertet werden die Gerichte, die immer auf den Punkt fertig sein müssen, von einer Jury, die aus sechs Personen besteht, darunter zwei Fachjuroren und vier Gäste. „Man baut seine Speisen an einem circa 36 Quadratmeter großen Stand auf“, sagt Bender. „Selbstverständlich gibt es Beilagen, viele Gemüse sind auch gegrillt“, erzählt Köpf, der sein Grillgut derweil mit Kalbsfonds begießt und – in Alufolie eingepackt – wieder auf den Smoker legt. Er hat sogar schon Melone auf den Rost gelegt – „schmeckt toll mit der richtigen Glasierung“, sagt er. Eine Wertung gibt es für jeden Gang, wobei der Geschmack 50 Prozent, die Beilage 20 Prozent und das Aussehen, die Präsentation auf dem Teller 30 Prozent zählen. „Ich war im letzten Jahr der Einzige, der Bratwürste auch selbst vor Ort frisch hergestellt hat, das hat schon was hergemacht“, gibt Bratwurstmeister Bender ein Beispiel. Für die Meisterschaften rechnet sich das Team gute Chancen aus.

INFO

SPARERIBS VOM GRILL

Ribs: Zwei Stränge Ribs, nicht zu mager, beim Metzger besorgen, Silberhaut auf Unterseite abziehen, Ribs mit Rub auf beiden Seiten bestreuen, in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Rub: ½ Tasse Zucker, ⅓ Tasse brauner Zucker, ⅓ Tasse Meersalz fein, 1,5 TL Chili, 1 TL Zwiebelpulver, 1 TL Knoblauchpulver, 1 TL Cayenne-Pulver, 1 TL Zimt, 1 TL Piment gemahlen. Alle Zutaten mischen.

Für die BBQ Sauce (Glace): 500 ml Apfelsaft, ½ Tasse Apfelessig, 2 EL Worcester Sauce, ½ Tasse Gewürzketchup, ¼ Tasse Ahornsirup, 2 El brauner Zucker. Apfelsaft auf 100 ml reduzieren. Die anderen Zutaten sowie den aufgefangenen Saft aus den fast fertig gegrillten Ribs zugeben und einkochen, bis die Sauce einen schönen Glanz bekommt.

Grill auf 110 Grad stellen. Holzchips aus Obstbaum oder Buche wässern und auflegen; bei Gas Holzchips in Schale, bei Holz direkt auf die Kohlen geben. Ribs auflegen und drei Stunden smoken. Dann Ribs mit hohler Seite nach unten in Alufolie packen, vorher mit 75 ml Apfelsaft-Apfelessig 1:1 begießen, und bei 150 Grad zwei Stunden dämpfen. Ribs auspacken, Saft auffangen, in die vorbereitete Sauce geben. Ribs auf den Grill legen, bei 150 Grad eine Stunde glacieren, mit der Glace zwei bis drei Mal einpinseln. Vorsicht: Zucker darf nicht verbrennen, sonst werden die Ribs schwarz. Sofort mit BBQ Sauce servieren.

Gebühren und Bebauungspläne

Gemeinderat Schliengen tagt

SCHLIENGEN (BZ). Der Gemeinderat in Schliengen hat am Donnerstag, 21. Februar, Sitzung im Wasserschloss Entenstein. Sie beginnt um 19 Uhr. Die Tagesordnung beinhaltet folgende Punkte:
- Baulandumlegung für das Baugebiet „Weinbergstraße“ in Niedereggenen mit Beratung und Beschluss über die Anordnung der Umlegung
- Gebührenkalkulation der Abwassergebühren, die wegen der Einführung des gesplitteten Gebührenmaßstabs erforderlich ist: Die neuen Gebühren sollen pro Kubikmeter 3,15 Euro für Schmutzwasser und 0,35 Euro für Niederschlagswasser betragen.
- Änderung der Satzung über die öffentliche Abwasserbeseitigung mit den erforderlichen Anpassungen an die gesplittete Gebührenkalkulation
- Änderung der Satzung über die öffentliche Wasserversorgung: Die Wassergebühr soll auf 3,12 Euro pro Kubikmeter erhöht werden.
- Beratung und Beschluss zum Vorschlag der Feuerwehrabteilung Schliengen, Florian Sattler zum Abteilungskommandanten zu ernennen sowie zum Vorschlag, Harald Ebner zum stellvertretenden Kommandanten zu ernennen und den bisherigen Abteilungskommandanten, der aus gesundheitlichen und beruflichen Gründen sein Amt niederlegt, abzuberufen.
- Beratung und Beschluss zu Verkaufsstellen anlässlich des Ostermarktes am 17. März im Schliengener Bürger- und Gästehaus
- Information über die Prüfung der Gemeindeprüfungsanstalt
- Erste Änderung und Erweiterung des Bebauungsplan „Baselweg“ in Niedereggenen mit Aufstellung des Bebauungsplans, Beauftragung der Planungsbüros und zu schließende Planverträge
- Sanierung und Umstellung der Straßenbeleuchtung auf LED-Technik: zweiter Bauabschnitt im Kernort Schliengen
- Verabschiedung von Christian Renkert aus dem Gemeinderat, der Bürgermeister in Kandern geworden ist.

Stellungnahme zu Windkraftstandorten

BADENWEILER (BZ). Der Gemeinderat in Badenweiler tagt am Montag, 18. Februar, von 20 Uhr an im Sitzungssaal des Rathauses. Folgende Tagesordnungspunkte beschäftigen das Gremium: Die Teilfortschreibung des Flächennutzungsplanes des Gemeindeverwaltungsverbandes Müllheim-Badenweiler zur Ausweisung von Windkraftstandorten mit einer Stellungnahme der Gemeinde Badenweiler zur frühzeitigen Beteiligung, Jugendtreffleiter Patrick Wallner gibt einen Sachstandsbericht zur Jugendarbeit im Ort, Haushaltssatzung 2013 mit einem Beitrittsbeschluss zur Kreditermächtigung für den Eigenbetrieb Wasserversorgung sowie abschließend der Punkt Verschiedenes.

KURZ GEMELDET

Taizéandacht

BADENWEILER. Die Menschen, die es damals mit Jesus zu tun hatten, lernten neu zu sehen. Der Prozess seines Leidens, Sterbens und Auferstehens veränderte die Sicht der Menschen grundlegend – und verändert sie bis heute. In einer Taizéandacht wird an ausgewählten Kreuzwegstationen dieser Sichtwechsel nachvollzogen. Die Einstimmung in die Passions- und Osterzeit wird am Sonntag, 17. Februar, um 17 Uhr in der katholischen Kirche St. Peter in Badenweiler gefeiert. Es laden ein: die evangelischen Kirchengemeinden Badenweiler, Britzingen und Dattingen sowie die katholische Pfarrgemeinde Badenweiler.



Südbaden OT 2013 bei Micha und Doro http://www.grillsportverein.de/forum/suedbaden-ot/

GRILLSEMINARE

Grillseminare sind hier aufgelistet:
http://www.grillsportverein.de/forum/grillshop-news/grillkurse-grillseminare-grillkurskalender-2012-2013-a-110399.html

z. B. eine Auswahl für den Mai 2013
03. Mai 2013 "Pizza & Flammkuchen-Grillkurs" in der 1. BBQ- & Grillschule Mainfranken in Weyersfeld; GRILANDO OHG Grillschule
03. Mai 2013 Steaks & more; Mühlenhof Culinaria bei Illertissen;
04. Mai 2013 Allround Vol.2; Mühlenhof Culinaria bei Illertissen;
10. Mai 2013 BASICs Allround; Mühlenhof Culinaria bei Illertissen;
11. Mai 2013 Fingerfood & Spießchen; Mühlenhof Culinaria bei Illertissen;
11. Mai 2013 "Gaskugelgrill-Grillkurs" in der 1. BBQ- & Grillschule Mainfranken in Weyersfeld; GRILANDO OHG Grillschule
11. Mai 2013 bei Grillschule-Johann in Münsingen, "Gourmet-Grillkurs"; Grillschule Johann
17. Mai 2013 Mediterranes Grillmenü; Mühlenhof Culinaria bei Illertissen;
18. Mai 2013 American Style; Mühlenhof Culinaria bei Illertissen;
24. Mai 2013 "Basis-Grillkurs" in der 1. BBQ- & Grillschule Mainfranken in Weyersfeld; GRILANDO OHG Grillschule
25. Mai 2013 "Basis-Grillkurs" in der 1. BBQ- & Grillschule Mainfranken in Weyersfeld; GRILANDO OHG Grillschule
31. Mai 2013 "Master-Grillkurs" in der 1. BBQ- & Grillschule Mainfranken in Weyersfeld; GRILANDO OHG Grillschule
.....

GRILL AND CHILL

RÖSLE

SINCE 1888

reddot design award
winner 2012

RÖSLE Neuheiten zum Start der Grillsaison:









Alles rund ums Grillen unter www.roesle-bbq.de



FULL SERVICE GRILLAGENTUR

GALA

FIRMENFESTE

GEBURTSTAGSFEIER

Grillkulinarium Deutschland ist derzeit die einzige Full-Service Agentur Deutschlands, welche sich ausschließlich der gesamten Profigrillbranche gewidmet hat. Mit einem Netzwerkkonzept von Agenturen, Gastronomieeinrichtungen, Messen und Partnern im Bereich Grillen und Barbecue werden, teilweise auch in einigen Ländern Europas, gemeinsam grillkulinarische Projekte umgesetzt.

Neben dem langjährigen Know-How im Gastronomie- und Veranstaltungswesen verfügt die Agentur über einen professionellen Stamm von über 30 geprüften Grillprofis um den Ansprüchen, der größtenteils Firmen- und Gastronomiekunden gerecht zu werden. Von der Geburtstagsfeier bis hin zur Gala können in den letzten Jahren so einige hochkarätige Referenzen vorgewiesen werden.

Grillkulinarium steht zudem als objektiver Beobachter und Förderer der Grillszene Deutschlands für Qualität, Kompetenz positioniert sich landesweit mit dem Ziel vor Augen das Gourmetgrillen in allen Lebensbereichen und in der Gastronomie zu einem festen Bestandteil zu machen. Dabei wird auf Innovationsbewusstsein, Trendforschung und die Ermittlung von Gütekriterien, aber auch auf den dem Grillen zugeschriebenen Lifestylecharakter, der vielschichtige Unterhaltung mit sich bringt. gesetzt.

Das Leistungsspektrum von Grillkulinarium hat sich mittlerweile sehr stark erweitert. So hat man bei mittlerweile eine Marketing- und Kommunikationsabteilung (Culinary Brands) eingeführt. Diese widmet sich den Belangen von Herstellern im Grill- und Foodbereich. Dabei wird von PR, über Social-Marketing, Print-, Visual- und Live-Kommunikation der gesamte Bereich einer klassischen Werbe- aber auch innovativen Marketingagentur, speziell auf die Grillbranche bezogen sichergestellt.

Als Testimonial und „Zugpferd“ für das Gesamtkonzept setzt die Agentur schwerpunktmäßig auf Andreas Rummel, einer der renommiertesten Grill- und BBQ-Experten Deutschlands. Mit seinem umfassenden Know-How im Bereich Grillen, Barbecue und der kulinarischen Speisenzubereitung aller Art bestreitet der Publikumsliebling die Premiumauftritte von Grillkulinarium. Mit dem Erfahrungsschatz aus über 20 Jahren Gastronomie und acht Jahren als Profigriller, hat er sich als einer der bekanntesten und erfolgreichsten Showgriller Deutschlands etabliert.

Mit über 200 Shows pro Jahr u.a. für ARD, MDR, RTL, Pro7, Kabel 1 und zahlreiche Print- und Onlinemedien ist er sogar im





Kreise weltweiter Spitzenköche eine feste Größe.

Neben dem gesamten Dienstleistungsbereich setzt Grillkulinarium auch jährlich seine eigens entwickelten Konzepte wie die Barbecue Premium Night oder die Veranstaltungsreihen Just Meat und Grill `n Chill um.

Die Barbecue Premium Night wird jährlich unter dem Thema Trends- und Innovationen in der Individualgastronomie in verschiedenen Städten Deutschlands und angelehnt an ein Gastronomiemesse durchgeführt.

Ziel ist es dabei, Premiumpartnern und –kunden der Gastronomie und Grillbranche, gebündelt und eingebettet in eine Party, die neuesten Trends und Innovationen im Profigrillbereich vorzustellen.

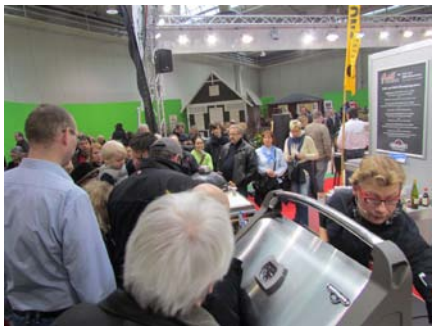
Mit der `Barbecue Premium Night` als Netzwerkveranstaltung soll eine gemeinsame Zusammenkunft von beiden Branchen, um damit die Möglichkeit einer nachhaltigen Verknüpfung zu initiieren, forciert werden.

Grillkulinarium entwickelt zusammen mit gastronomischen Einheiten Konzepte und unterstützt diese dabei grillkulinarische Inhalte in Ihr Programm zu integrieren und umzusetzen.

Zusätzlich werden Köche zu Grillprofis geschult oder es werden speziell auf die Gastronomie zugeschnittene Seminare für Ihre gesamte Belegschaft (u.a. auch Weinschulungen) durchgeführt.

Mit dem Konzept Just Meat wurde eine weitere Netzwerkveranstaltung welche in Form eines „Flashmobs“ in allen größeren Städten Deutschlands, meistens in einem Park, durchgeführt wird. Hier treffen sich alle Partner, Freunde von Grillkulinarium und Andreas Rummel und deren Bekannte zum grillen, netzwerken und gegenseitigen Kennenlernen.

Und Grill `n Chill ist eine weiter Grillveranstaltung im Loungestil welches mit gastronomischen Einrichten als Gesamtkonzept umgesetzt wird.



Auch die Durchführung von Grillmeisterschaften hat sich Grillkulinarium auf die Fahnen geschrieben. Begonnen wurde damit 2012 gleich in der Hauptstadt. Es sollen weitere Städte in Deutschland folgen.

Auch Grillschulen finden Ihr Plätzchen im Konzept von Grillkulinarium. Mit dem Grillschulencheck haben Schulen die Möglichkeit, sich mit ihrem Portfolio in komplettem Umfang zu präsentieren. Damit soll dem Endnutzer einen gemeinsamer Anlaufpunkt für die Auswahl einer Schule im regionalen Umfeld, nach gewissen Gütekriterien oder für einen spezifisch gesuchten Grillkurs geschaffen werden.
Mit einem professionellen Bewertungssystem von einer unabhängigen Firma können objektive Bewertungen nach passenden Kriterien abgegeben.werden, um für den Endnutzer die Nachvollziehbarkeit von Qualität und Güte sicherzustellen.
http://www.grillkulinarium.de/



DER THOMMEL & GSV GRILLSHOP

„Wir wollen unseren Kunden alles rund um ein gesundes und genussvolles Grill- und Barbecueerlebnis bieten“

NEUES LADENGESCHÄFT IN RAVENSBURG

NEUER INTERNETAUFTRITT MIT ÜBER 1000 GRILLARTIKEL

Seit gut 5 Jahren arbeitet der GSV eng mit seinem Partner der Thommel Handels-GmbH & Co. KG aus Ravensburg zusammen der auch neben seinem eigenen Internetauftritt http://www.bbq24.de den GSV Grill Shop http://www.grill-sportverein.de/grill-shop/ betreibt. Neben den Onlinshops ist der das neue Ladengeschäft sicher eine der Anlaufstellen in Süddeutschland. Die Thommel Gruppe beschäftigt sich desweiteren mit Industrie - & Handwerkerbedarf, Schließ - & Sicherheitstechnik, dem Hausratfachgeschäft und der Thommel EHG, das Stahlzentrum West.
http://www.thommel.de/

In Sachen Grillen ist Kim Fleck der Ansprechpartner, viele kennen ihn auch als GSV Meisterschaftsmitglied:

Sie wollen sich ein neues Grillgerät anschaffen und stehen vor der Entscheidung, welches Grillgerät ist denn nun das richtige für mich – Gasgrill, Holzkohlegrill, Elektrogrill oder Barbecue-Smoker? Um Ihnen bei Ihrer Kaufentscheidung behilfl ich zu sein, lassen Sie mich Ihnen zunächst einige Basics vermitteln. Antworten auf Fragen geben, mit denen ich tagtäglich konfrontiert werde. Mögen diese für Sie eine erste Entscheidungshilfe beim Studium unseres Katalogs sein. Im Falle von Unsicherheiten oder sonstigen Fragen, wenden Sie sich jederzeit gerne an mich. Entweder via e-mail: post@bbq24.de oder per Telefon unter: +49-(0)751-35450800. Ich freue mich auf Sie!“

Seit 1874 ist Thommel das Traditions-Handelshaus in Ravensburg. Ein Synonym für hochwertige Produkte und Beratungskompetenz auf höchstem Niveau. Was damals mit dem Handel von Hausrat und Eisen begann, wird heute in der fünften Generation von Geschäftsführer und Eigentümer Marcus Thommel, und seinen gut 75 Mitarbeitern mit viel Liebe und Leidenschaft fortgeführt. Auf über 1.000 qm Verkaufsfläche in Ravensburg wird eine Sortimentsvielfalt an hochwertigem Hausrat präsentiert, wie sie in Oberschwaben einzigartig sein dürfte. Auf weiteren 1. 100 qm präsentieren äußerst kundige Mitarbeiter unser umfangreiches Grill- und Barbecuesortiment.

Unser Ladengeschäft:
BBQ24.de
Wangener Straße 17
88212 Ravensburg
Öffnungszeiten
März bis Oktober: Mo. - Fr. 9 h - 18.30 h, Sa. 9 h - 16.00 h
November bis Februar: Mo. - Fr. 10 h - 18 h, Sa. 10 - 16 h

Unsere Leute wissen wovon sie reden Seit einem Jahrzehnt gelten wir als der Grillspezialist in Ravensburg und weit über die Stadtgrenzen hinaus. Dies kommt nicht von ungefähr. Es ist der stete Austausch mit den Größen der Grill- und Barbecueszene. Die enge Kooperation mit Spitzenköchen und Spezialisten, die unseren MitarbeiterInnen zu derem immensen Know-How verhelfen. Was Sie von uns erwarten können

- Höchste Beratungskompetenz
- Ein umfangreiches Sortiment mit Tiefgang – ausgewählte Marken, beste Qualität
- Grill- und Kochvorführungen mit Sterneköchen
- Grill- und Barbecue Kurse
- Online Versandhandel für BBQ-Produkte
- After Sales Service genießt für uns oberste Priorität

BBQ24.DE by Thommel


NAPOLEON
NAPOLEON
NAPOLEON
heatstrip


GRILLEN!
GRILLEN!
Der Outdoorchef

KURZ UND BÜNDIG

Das Grillgrundwissen zum Grillen: http://www.grillsportverein.de/wissen-zum-grillen/
Zusammengefasst findest Du hier alles notwendige Wissen zum Thema Grillen. Viel Spaß beim Stöbern und Nachmachen!
Grill-FAQ
Diese Sektion soll jedem auf schnelle Weise ermöglichen, wichtige Aspekte des Grillens im Überblick zu erfassen. Wie grillt man? Was grillt man? Womit grillt man?

Smoker-FAQ
Die kleine Schwester der Grill-FAQ ist die FAQ zum Smoken. Hier wird jedem (potentiellem) Besitzer eines Smokers gezeigt, wie das Gerät funktioniert und was man denn Tolles damit anstellen kann. Unser kleiner großer schwarzer Smoker.

Dutch Oven FAQ
Die schwarzen Töpfe aus Gusseisen sind ideal um Beilagen zum Grillen zuzubereiten oder auch komplette Menüs zu zaubern. Hat mal einmal einen Dutch-Oven, gibt man ihn nicht mehr her.

Welche Grillarten gibt es?
Es gibt nicht nur das direkte Grillen, sondern man kann auch indirekt grillen und vieles mehr. Was das alles bedeutet, erfährst Du in diesem Guide.

Wie zünde ich Grillkohlen an?
Leider liest und sieht man noch die schlimmsten Geschichten, die beim Anzünden von Kohlen und Briketts entstanden sind, weil unsachgemäß gehandelt wurde. Hier sieht man, wie man es richtig macht!

Welche Kugelgrills gibt es?
Der Kugelgrill ist das Allround-Grillgerät für jeden Geldbeutel. Man hat viele Jahre Freude daran und kann unglaublich vielseitig damit grillen. Ein kleiner Abriss über die Geschichte gefolgt von einer Übersicht über die verschiedenen Modelle auf dem Markt.

Gasgrills und alles über das Grillen mit Gas
Man sollte nicht glauben, wie viel Gasgrills in Deutschland verkauft werden. Es gibt unzählige Hersteller und Variationen und hier wird mal der Dschungel und die Funktionsweise der Grills durchleuchtet.

Spanferkel grillen
Auf jedem Fest ist ein Spanferkel ein unglaublicher Hingucker. Und dazu schmeckt das Tierchen noch wunderbar und kann die gesamte Verwandtschaft oder den Freundeskreis verköstigen.

Spießgrillen
Auf einem Spießgrill kann man nicht nur Spanferkel zubereiten. Auch Schweinhaxe, Truthahn, Ente, Gans oder auch mehrere Hähnchen sind kein Problem.

Grillzubehör
Was braucht man alles an Zubehör zum Grillen? die wichtigsten und sinnvollsten Geräte stellen wir hier vor. Damit geht nichts mehr schief.

Steak grillen
Ein Steak zu grillen ist eigentlich ganz einfach. Man kann aber leider sehr viel falsch machen und wir bieten einen Überblick, welche





Wegen seiner ovalen Form kann der Supreme perfekt als Tischgrill benutzt werden. Bedingt durch seine Größe können Sie Essen für bis zu 12 Personen zubereiten. Der Cobb Supreme wird überall im deutschen Fachhandel verkauft (Zubehör: Bratenrost u. Tasche). VK: 249,00 Euro

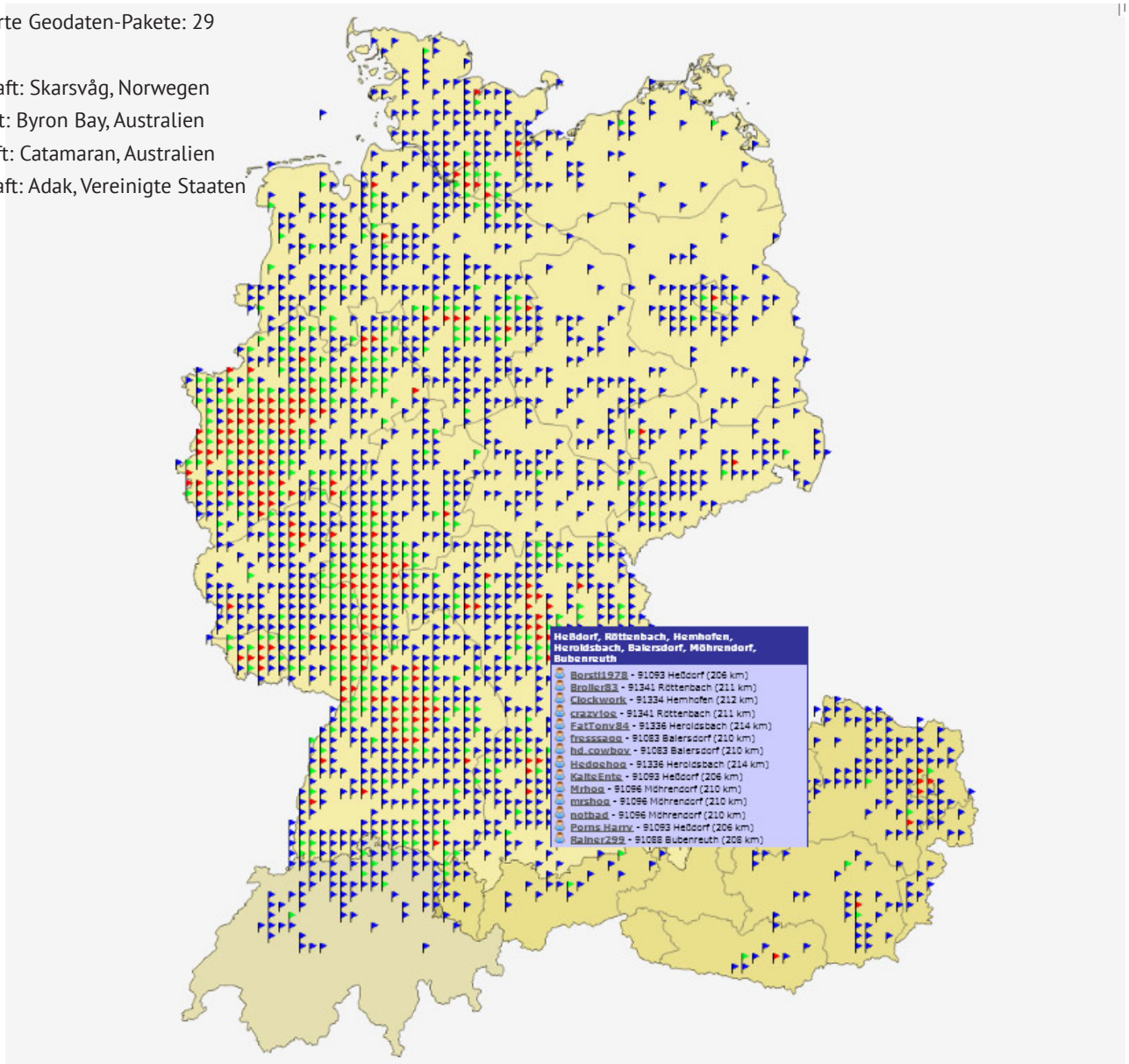
Informationen zu einem Händler in Ihrer Nähe bekommen Sie unter der Rufnummer 0177 538 8677. Für Rezepte und weitere Produktinformationen besuchen Sie unsere Internetseite www.cobb-grill.de

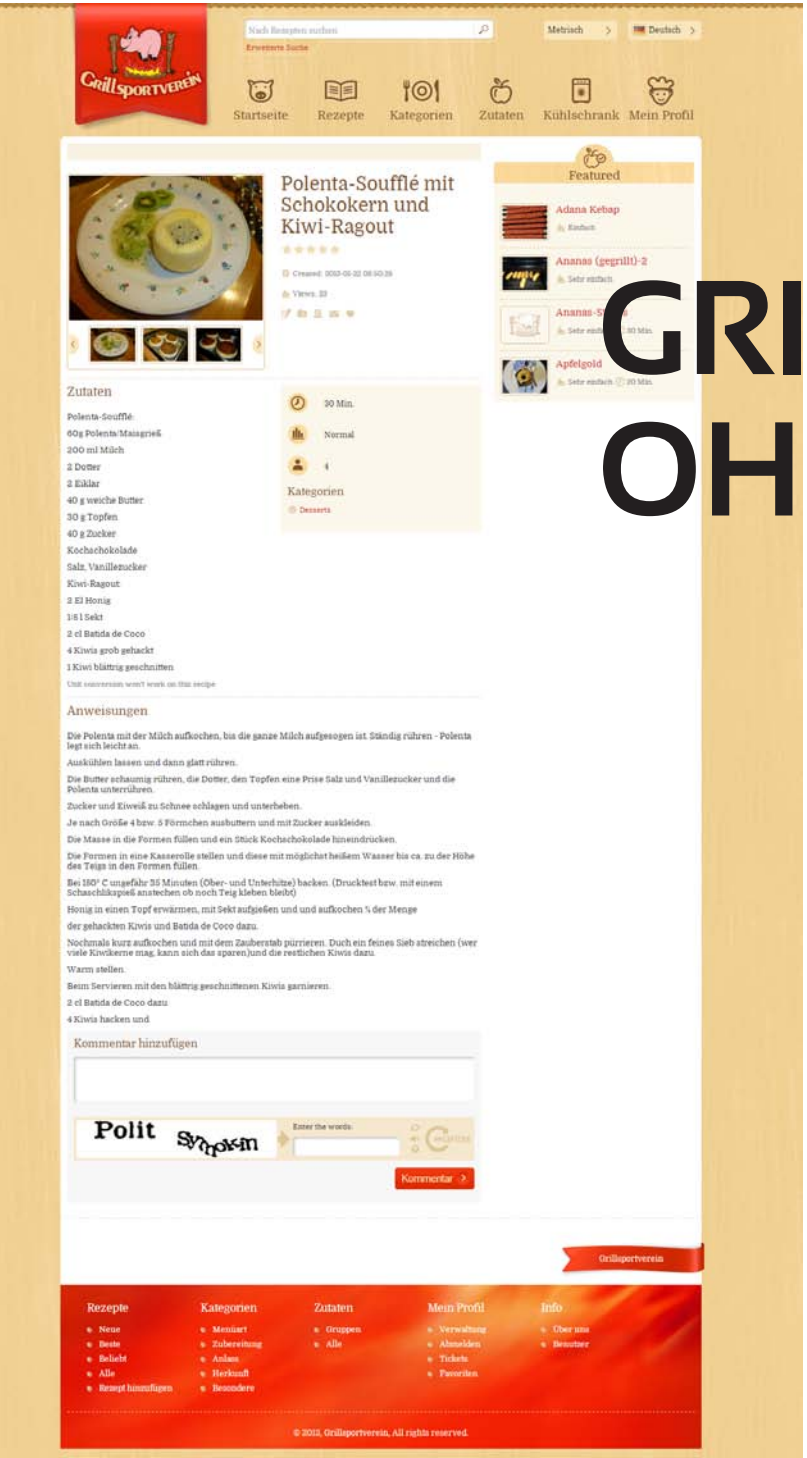
GSV MITGLIEDERKARTE

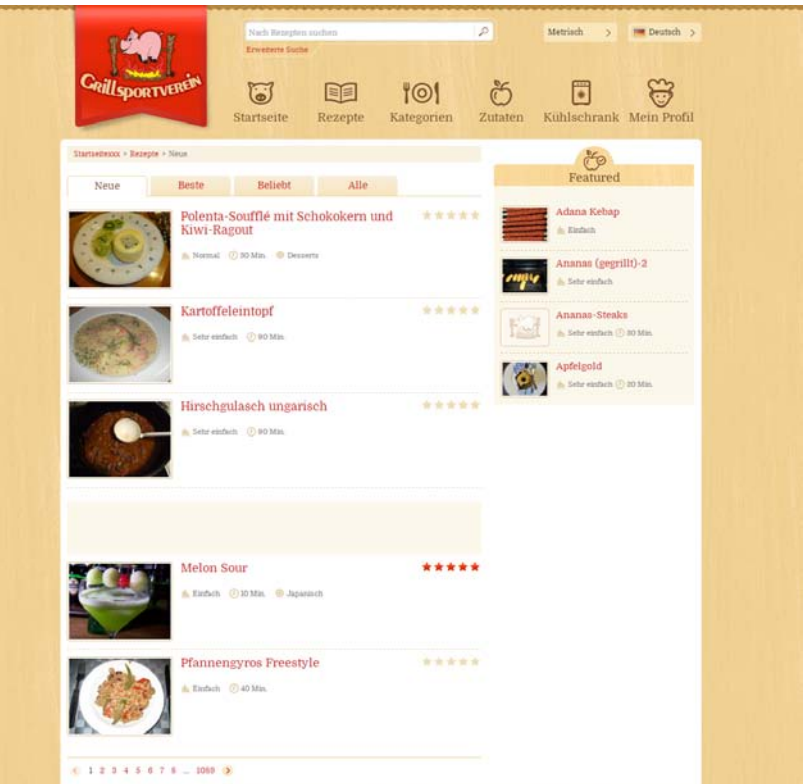
http://www.grillsportverein.de/forum/vbmembermap.php
Eingetragene Benutzer in allen Landkarten: 9253

Insgesamt installierte Landkarten: 31
Insgesamt installierte Geodaten-Pakete: 29

Nördlichste Ortschaft: Skarsvåg, Norwegen
Östlichste Ortschaft: Byron Bay, Australien
Südlichste Ortschaft: Catamaran, Australien
Westlichste Ortschaft: Adak, Vereinigte Staaten







GRILLREZEPTE OHNE ENDE.....

5000 GRILLREZEPTE DATENBANK

WEITERE CA. 10.000 IM FORUM

Den direkten Weg zur GSV Grilldatenbank:
http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/
Hier finden sich tausende Grillrezepte sauber sortiert und mit allen wichtigen Angaben. Seit Frühjahr 2013 neu programmiert und noch leistungsfähiger. Natürlich können Sie ihr Lieblingsrezept einfach anfügen.

Noch weitaus mehr Grillrezepte finden sich Forum in den einzelnen Kategorien, z.B. Direktes Grillen, Gasgrillen, Kugelgrill, Smoker, Holzbackofen, Wok etc.
http://www.grillsportverein.de/forum/

Einen Blick sind auch immer die Thementage wert, hier sind Rezepte der GSV User nach zuvor online verabredeten Aufgaben gelistet, wie z.B. Spieß Wochenende, Burger Wochenende etc..

Besonders praktisch ist dabei der Übersichtslink den HAITHABrUtzler zusammengefasst hat, allerbesten Dank.
http://www.grillsportverein.de/forum/thementage/uebersicht-der-themen-sonntage-wochenenden-2009-2013-incl-linksammlung-110878.html

Etwas versteckt unter User Pics und Grillevents (auch immer spannend was so veranstaltet wird) sind die IG Menüs:
http://www.grillsportverein.de/forum/user-pics-und-grillevents/ig-menues-129254.html
Eine hammermäßige Menüsammlung und diese genannten Links sind auch nur exemplarisch - im Forum gibt es unglaubliches an Rezeptvielfalt zu entdecken.

iphone-ipad-ipod-Application

Lange hat es gedauert, endlich ist es vollbracht und live:
Die iphone-ipad-ipod-Grillrezepte-App vom Grillsportverein:

Fast 5000 Grillrezepte!!!

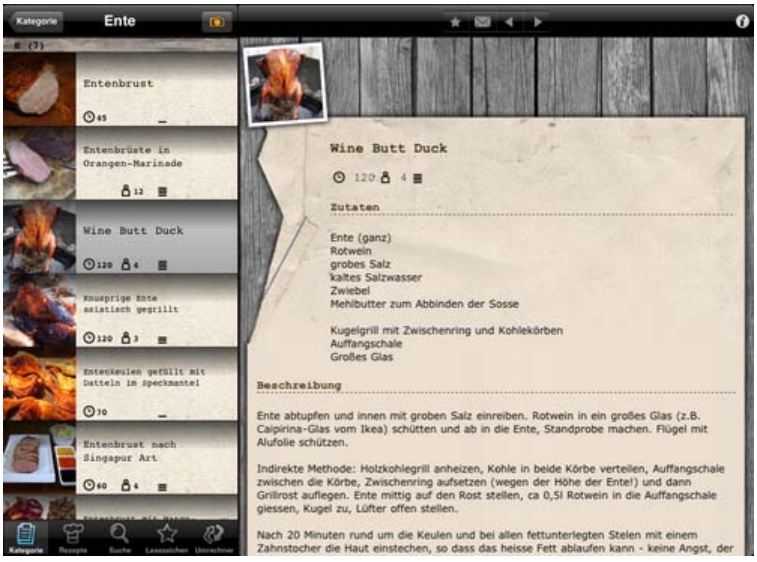
Die größte Datenbank von Grillrezepten, sortiert nach Kategorie, Hauptzutat, Region und Zubereitungsmethode.

Viele der fast 5000 Rezepte mit Bildern und immer einer ausführlichen Anleitung. Eine Funktion für ein Zufallsrezept und eine ausführliche Suche in allen Bereichen lassen den grillbegeisterten User in Sekundenschnelle das richtige Rezept finden.

Mit der Lesezeichenfunktion findet man seine Lieblingsrezepte gebündelt und schnell wieder.

Auch für alle gängigen Einheiten und Temperaturen beim Grillen findet sich hier ein praktischer Umrechner.

So macht das Grillen Spaß!



Grillrezepte App für iPhone/iPad und Android.



Als erstes Grill EBook u. a. bei iTunes erhältlich, Grillen wie die Weltmeister Band 1.

"Kochen kann man lernen, zum Grillen wird Man(n) geboren."

Andreas Rummel


Holzbackofen Le Rond

Wer kennt nicht...

...den verführerischen Duft
eines frisch gebackenen
Holzofenbrotes,
von deftigen Flammkuchen,
Pizzen und herrlich kross
gebratenen Fleischgerichten
aus dem Holzbackofen.

Wir weisen Sie gerne in die
Möglichkeiten vieler leckerer
Zubereitungen in einem
RAMSTER - Holzbackofen ein.

Gönnen auch Sie sich dieses
einmalige Gourmeterlebnis mit
unseren Holzbacköfen, die wir
sowohl für den privaten als
auch für den gewerblichen
Bereich fertigen.

Wir realisieren ihre Ideen und
Wünsche und freuen uns auf Sie.

Ihr Ramster Team


Mietbar: Maxi mit Hänger


Le Rond

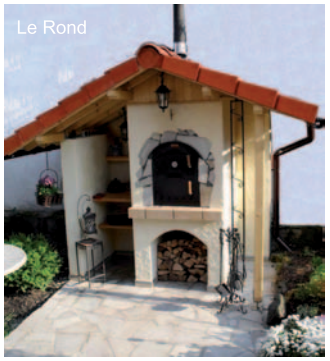





Le Rond


Le Grand


Le Grand


Le Rond



Umbaute Holzbackofen: Le Rond, Le Grand, Maxi

RAMSTER Holzbackofen

Ramster
Holzbackofen

Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens

Tel: +49 63 31 60 80 230
Fax: +49 63 31 60 80 234

info@holzbackofen.de
www.holzbackofen.de

GSV LEXIKON

Alle Begriffe gut erklärt finden sich hier:
http://www.grillsportverein.de/lexikon-

A. E. DOR Aal - Anguiolle Aal jrün mit Gurkensalat Abel Lepitre Aberlour Abgang Ablöschen Abschmecken Abschrecken Abschrecken mit kaltem Wasser Abschäumen Abschäumen Acidité Adana Kebab Adobo Affinage Ahven Al dente Aligoté AM / Atommeiler Amer Picon Anbraten Anchois Anchovis Anchovispaste Andünsten Angießen Anschovis Anschovisfilets Anschwitzen Anschwitzen Anzündkamin Aperitif Appetizer Aquakultur Ardennen-Schinken Argentinisches Asado Asadeur Asado Asadokreuz Aspik Assemblage Assemblage- Aufwallen Ausbacken Ausbau Ausbrechen Auslassen Austern Austern öffnen Austerngrößen Ayala Brut AZK Babi Pangang Babyback-Ribs Babybackribs Baguette (Wurst) Ballantine's Barbequesauce bardieren Bardieren Bark Barrique Bart Basilic - Basilikum Baumfackeln BBC BBQ BBQ Stone Beaujolais Beef Brisket Beef Jerky Beef Ribs Beer Butt-Chicken Begießen Beizen Beizen, marinieren Belgische Backwaren-Spezialitäten Belgische Biere Belons Berliner Bierkarpfen Besserat de Bellefon Bestandteile und Brauprozeß von deutschem Bier Bestäuben Beuscherl Bières d'abbayes - Klosterbiere Bierstachel Bierstacheln / Biersticheln Biltong Binden Black & White Blanc de blanc Blanc de noir Blanchieren Blanchieren von Gemüse Blended Whisky Blended Whiskys Blindhuhn Blumenkohl Bollenfleisch Bollinger Bonitoflocken Bouche, goût Bouchon Bouillabaisse Bouquet garni Bouquet garni Bouquet garni - Kräutersträußchen Bouquet, nez Bouzigues Brasse Braten Brekkies / Brekies Brezen backen Bricout Brine Brine Brine/Brining Brokkoli Brotsorten und Kleingebäcke Brunoise Bruschetta Bukett Bulette Bulgogi Bullets Buttern Byrrh Byssus-Fäden Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caille Calvados Camp Oven Camus Canapés Caper Sauce Capsacain Cardhu Carignan Cast iron Cast iron Cave Caveau Caviste Cayennepfeffer CBC - Cola Butt Chicken Cep, souche Cépage Cevapcici Chai Champagner Champignons à la grecque Chaptalisation Chardonnay Charles Heidsieck Charpente Cheese Sauce Chenin Blanc Chèvre - Ziegenkäse Chicorée Chimay Chimmichurri Chinabüchsen Chivas Regal Choucroute Chuckwagon Churrasco Chutney Cinsault Claire CO Cococha Cococha Cognac Cole Slaw Confit Confit de canard Consomme Corail Corn on the cob Corned Beef with Dumplings and Cabbage Coucou de Malines Couleur Coulis Couque de Dinant Court Bouillon Court-bouillon Courvoisier Couscous Cragganmore Cramique Craquelin Cream Sauce Crème de Cassis Crevette rose Croissant Croizet Croûtons Cru Cumberland Sauce Cumin Cutty Sark Cuvaison Cuve Cuvée Cuvée - Champagner Cuvée- Dalwhinnie De Castellane De Venoge Deglacieren Dégorgement Degorgieren Degré Degustation Dégustation Delikatesspaprika Der Elch Der Traiteur Der Umgang mit hochwertigem Rindfleisch Der Würstelstand in Wien Deutsche Kohlsorten Deutscher Wein und seine Qualitäten Deutscher Wurst-Atlas Deutsches Weinsiegel Deutz direktes Grillen Direktes grillen DO Domaine de Brissons de Laage Domaine des Brissons de Laage DORO Dosage Dry Rub Dubonnet Dutch Oven Dutch Oven Duvel Dünsten Dämpfen Echantillon Ecrevisse Einspänner Einweggrill Einweichen Elektrogrill Elevage Entbarten Entrecote Equilibre Escargot achatine - Achatschnecke Escargot de Bourgogne - Weinbergschnecke Estragon - Estragon Fahrenheit / °F Fahrenheit/Celsius Faluche Farce Farce herstellen Farcieren FBC - Fruity Butt Chicken Fermentation Fermentation maloctique (malo) Fettunta Feuerfeste Farbe Feuerfester, FF /-Beton /- Mörtel /-Zement etc. Feuerfleisch Feuerkorb Fiaker Filetieren Finnische Rogenfische Fish and Chips Flambieren Flammlachs Fleischpflanzl Focaccia Foie gras Fond Fonds Forelle Fouet Französische Spezialitäten Frapin Fred Fritieren Fromage de tête de porc Fumet Fût Gaelic Steaks Galgant Gallantine de volaille Gamay Garde Garnieren Gasi Gâteau de poisson Gaufre de Liège Gecoatetes Salz Geflügel-Qualitäten in Belgien Générique Geselchtes gespritzt / gespritzter glazen / glasieren Glen Deveron Glen Moray Glenfarclas Glenfiddich Glenlivet Gonaden Gosset Grain Whisky Grape Gratinieren Gratinieren Gravettes d'Arcachon Grelot aux noix Grenache Grill Thing Grillknorze Grillkota Grolleau Gros Plant Großer Brauner Großer Bärenkrebs Großer Roter Drachenkopf Grüner Pfeffer Grüner Speck Grünkohl Gusseisen / Gußeisen Gänseweißsauer Göga Hachieren Hackepeter Halve Hahn Harrissa Hauki Hecht Heidsieck Monopole Heiß- Nassräuchern Heißräuchern Hennessy Henriot Souverain Brut Herbes de Provence - Kräuter der Provence Hervé Herzmuschel Heurigenplatte (Brettljause) Hibachi Hickory Highland Park Himmel un Äd Hirringschlot Hoegaarden Holzkohle Holzkohlenbriketts Homard - Hummer Homard à l'armoricaine Homard à la crème Homard à la nage Homard au court bouillon Homard cardinal Homard grillé Homard Thermidor Hopfensprossen Hoppel-Poppel Hordentopf Horseradish Sauce HS / Hühnerstuhl(e) /- sitze Hummergerichte Hältern Hämmche indirektes Grillen Indirektes grillen injizieren / inject / injecten / spritzen Internetabkürzungen typische Irische Kartoffeln J & B Jacquart Jakobsmuschel Jambon cru Jambon cru fumé Jambon cuit à l'os Jambon cuit oder Jambon choix Jambon cuit supérieur Jambon de York Jambon supérieur maison Jausen zum Heurigen Jehova Johnnie Walker Red Label Julienne Julienne Jupiler Kabeljau Kaffeespezialitäten aus Wien Kapuziner Kaffee Karamellisation Karamellisieren Karamellisieren Karkasse Karkasse Kaviar essen Kaviar-Qualitäten Kerntemperatur Kidneys in their Jacket - Duäin sa tsaill Kirjolohi Klatschkies met Musik Kleiner Brauner Kleiner Goldener Mokka mit Milch Kleiner Schwarzer .....

GRILL OFFLINE TREFFEN

GRILLEN MIT DEM GSV

BUNDESWEITE GRILLEVENTS



Die einfachste Gelegenheit GSVler bei ihrem Hobby zu beobachten, oder gleich aktiv teilzunehmen ist der Besuch bei einem der vielen sogenannten bundesweiten Offline Treffen (OT).

Ein oder mehrere GSVler veranstalten privat Grilltreffen, im kleineren oder größeren Rahmen.
Hier lohnt ein Blick im Forum unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/offline-treffen/













HBO NEWS

Dank Thomas Ramster ist das Backen, Grillen, Schmoren usw. im Holzbackofen seit Jahren wieder voll im GSV Trend.
http://www.holzbackofen.de

http://www.grillsportverein.de/forum/holzbackofen/

NEU AUS DEM HAUSE RAMSTER:

BROTMISCHUNGEN

PATENTIERTE GEWÖLBE

XXL PIZZA OFEN

GROSSER FLEISCHOFEN

1.

Brotbackmischungen: Die Körner und Mehlmischungen sind aus ökologischem Anbau von Landwirten aus Pirmasens und Umgebung. Es werden ausschließlich Vollkornmehle verwendet. Alle Mehle und Körner werden in einer Biolandmühle nach unseren Rezepten gemischt und können gemahlen oder als Körner bezogen weden.

Weizenvollkorn / Buchweizen: Inhalt 2.5 kg Weizen, Buchweizen

Einkorn mit Dinkel : Inhalt 2.5 kg Einkorn, Dinkel

3- Kornbrot mit Dinkel: Inhalt 2,5 kg Roggen, Weizen und Hirse

Fünferlei Körnerbrot: Inhalt 2,5 kg Einkorn, Dinkel, Buchweizen, Nackthafer und Hirse

TUNNELOFEN Gotthard (Bild oben)

Die Backfläche ist 60 x 90, oder 60 x 120 cm - unglaublich ist bei diesem Modell die enorme langanhaltende Hitzespeicherung. Auch wird dieser HBO vom GSV Meisterschaftsteam verwendet.

2. Pizzagewölbe

für Le Grand und Le Rond
Handhabung Pizzagewölbe





Diese Anleitung ist als kleiner Ratgeber zu sehen, der den Anfangsumgang mit dem neuen Pizzagewölbe erleichtern soll. Wenn man einen Auflauf, eine Fettpfanne, u.s.w. einschieben will, erhöht man das Gewölbe, wenn Pizza oder Flammkuchen gebacken werden, untere Auflage wählen. Gewölbe nach hinten schieben, bedeutet, Flammen gehen durch das Gewölbe und erhöhen sehr stark und sehr schnell die Oberhitze, Gewölbe nach vorne ziehen, bedeutet Flammen streichen über das Gewölbe und erhöhen zwar die Oberhitze, jedoch nicht in der Geschwindigkeit und Stärke, als wenn das Gewölbe nach hinten geschoben wird. Beispiel Pizza: Am Besten unten, wie bisher, anfeuern. Die untere Tür um den Spalt des umgelegten Riegels öffnen (Dieser Spalt sollte generell während der gesamten Anfeuerung eingehalten werden). Das Gewölbe ganz nach hinten schieben. Kein Brotbackgewölbe unten: Nach ca. 10 Minuten (kommt auf die Ausstattung an; ja mehr Schamott im Feuerraum, desto mehr Zeit vergehen lassen) dünn gespaltenes Holz im hinteren Bereich anordnen. Brotbackgewölbe unten: Nach ca. 20 Minuten (kommt auf die Ausstattung an; je mehr Schamotte im Feuerraum, desto mehr Zeit vergehen lassen) dünn gespaltenes Holz im hinteren Bereich anordnen. Jetzt die obere Tür auch einen Spalt öffnen (umgelegter Riegel). Die Flammen streichen nun durch das Gewölbe und erhitzen dieses. Wenn die Temperatur sich nun auf ca. 500 - 600 Grad erhöht hat, einfach die obere Tür wieder schließen, die Temperatur geht nun auf ca. 400 Grad zurück. Das Holz ein bisschen abbrennen lassen. Es sollen während des Backens immer noch Flammen hoch streichen, aber nicht mehr so viele, da sonst die Pizza schnell verbrennt. Ob die obere Tür während des Backens geöffnet oder geschlossen wird, bleibt jedem selbst überlassen. Ich schließe sie am Anfang und öffne sie nach ca. 1,5 Minuten. Wenn die Oberhitze, oder die Hitze oben generell zu hoch werden sollte, einfach das Gewölbe nach vorne ziehen, sofort fängt die Temperatur an zu sinken. Bei Aufläufen und Fleisch aus der Fettpfanne ist anfangs genauso zu verfahren, wenn das Thermometer wieder diese 400 Grad anzeigt, das Gewölbe nach vorne ziehen, die Oberhitze bleibt nun erhalten, ohne dass Flammen durchs Gewölbe streichen.

Thomas Ramster http://www.holzbackofen.de

3. Der große Holzbackofen Grande Luigi

Der Grande Luigi hat 2 Backflächen in der Größe von jeweils 1,2 m x 1,0 m. Kapazität: gleichzeitig 160 Pfund Brot.

Der Herkules HBO hat 1 Backfläche in Größe von 1,2 m in der Breite und 1 m in der Tiefe. Die Feuerkammer ist vollschamottiert. Die Backtür ist wärmegedämmt. Kapazität: z.B.: 3 Spanferkel gleichzeitig, oder 70 Schweinshaxen, oder 80 Pfund Brote.





Fleischbackofen Herkules

4.

Holzbackofenbuch





DAS PAO UND DER 24 KW WOK

MICHAEL KÖPF ALIAS STORCKRACER BRINGT DIE ERSTEN GS POWER WOKS AUF DEN MARKT.

http://www.grillsportverein.de/forum/wok

Kochen mit Wok auf einem Wokbrenner ist anders. Es ist ein echtes Spektakel und gleichzeitig eine äußerst kunstvolle und kultivierte Art, authentische, asiatische Aromen zu einem harmonischen Ganzen zusammenzubringen. Kochen mit dem Wok ist ein bisschen Lifestyle und ein bisschen Exotik – aber vor allen Dingen ist es echter, unverfälschter Geschmack.
http://roaring-dragon.com

Ob Hobby-Gourmet oder Küchenprofi, ob Grill- Enthusiast oder Ausrichter von Outdoor-Eventcatering: Die Zubereitung von Speisen mit den Roaring Dragon Wokbrennern ist ein Erlebnis und der Geschmack eine Offenbarung.

Das Kochen mit dem Wok auf dem Wokbrenner verlangt einiges an Übung und Finesse. Aber das kann man lernen. Wir bieten dazu Kurse (Hyperlink-Button zu: Shop) an, wo man die Basics genauso lernt wie Tricks und neue Techniken für Fortgeschrittene.

Hier finden Sie alles über: Authentisches Kochen mit dem Wok; Roaring Dragon Brennertische; Wok oder Wokpfanne?; Stahl oder Gusseisen; Wok einbrennen; Tipps & Tricks; Reinigung des Woks; Wartung des Wokbrenners

Authentisches Kochen mit dem Wok

In China wird mit dem Wok traditionell auf sehr heißen Holz- oder Kohlenherden gekocht. Wo immer sonst es um authentische Wok-Küche geht, sorgen leistungsstarke, mit Gas betriebene Wok-Brenner für die richtige Hitze: Heiß wie die Esse eines Schmieds.

Die extremen Temperaturen sind die einzige Möglichkeit, das wok hei („he-i“ ausgesprochen) zu erzeugen, jenes unverwechselbare Aroma, das nur die echte Wok-Küche kennt.

Herkömmliche westliche Gasbrenner, egal ob in der Privat- oder der Profiküche, erzeugen einfach nicht die nötige Hitze für authentische Wok-Aromen. Erst der Roaring Dragon bringt jetzt die Power für den echten Wok-Genuss – und zwar für den Hobby-Koch, professionelle Gastronomie und Event-Catering gleichermaßen.

Roaring Dragon Wok-Brennertische

Die Brennertische von Roaring Dragon sind durchaus beeindruckende „Möbel“. Dabei geht es hier aber eher um form follows function, um nüchterne praktische Erwägungen. Bei der Leistung,



die unsere Brenner entfalten, ist Sicherheit natürlich oberstes Gebot: Ein guter, fester Stand, der nicht gleich bei der kleinsten Belastung zusammenbricht, ist enorm wichtig. Roaring Dragon Brennertische sind keine improvisierten Gerüste sondern stabile, durchaus auch professionell einsetzbare Arbeitsplätze. Sie können ohne weiteres große Lasten tragen und bieten genügend Arbeitsfläche, um alle Zutaten für die Gerichte schnell zur Hand zu haben – was entscheidend für das Gelingen authentischer Wok-Küche ist.

Wok oder Wokpfanne?

Wok und Wokpfanne sind beileibe nicht das Gleiche. Der Wok ist das traditionelle, asiatische Kochgerät mit rundem Boden und zwei Griffen, manchmal auch mit Stiel und Griff. Durch die Halbkugelform verteilt sich die Hitze schnell auf die Seiten. Ein traditioneller Wok ist mit seinem runden Boden jedoch nicht auf modernen, westlichen Herdplatten verwendbar. Stattdessen gibt es Woks, die einen komplett abgeflachten Boden besitzen, die Wokpfannen, die sich problemlos auf Ceran- und Elektroherden verwenden lassen. Diese Wokpfannen bieten jedoch nicht die gleiche Hitzeverteilung wie ein traditioneller Wok; die Zutaten werden darin vor allem in der flachen Mitte gegart, nicht jedoch von den Wänden her. Das authentische Garen, das die Speisen mit einer Hitzeglocke quasi umschließt, ist damit nicht möglich. Was es dazu braucht ist ein echter Wok mit



Video Wokpower mit dem Roaring Dragon MH 76

rundem Boden, der auf einem Ständer steht und bei dem die Flammen des Brenners auch die Seiten mit erhitzen.

Stahl oder Gusseisen?

Stahlwoks

Traditionell ist der klassische Wok aus Stahl. Seine Wölbung konzentriert die Hitze auf die Mitte, die auf diese Weise gleichmäßig und schnell auf die Seitenwände übertragen wird. In einem Stahlwok enstehen durch diese optimale Art der Wärmeleitung verschiedene Hitzezonen. Dadurch lassen sich die Zutaten zunächst in der Mitte scharf anbraten und dann an den Rand des Woks schieben. Bei der meist verwendeten Garmethode der asiatischen Küche, dem Pfannenrühren (stir frying), werden Fleisch, Fisch oder Gemüse gleichmäßig und sehr schnell erhitzt, so dass kaum Wasser entweicht und Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. Ein Wok aus Stahl ist zudem einfach zu pflegen und handlicher als ein Wok aus Gusseisen, weil er bei weitem nicht so schwer ist.

Woks aus Gusseisen

Gusseisen ist ein sehr altes Material, dass schon seit Urzeiten für die Herstellung von Kochgeschirr verwendet wird. Der Vorteil von Gusseisen ist, dass es Hitze sehr gut speichern kann. Woks aus Gusseisen haben meistens einen außen abgeflachten Boden, um sie auf moderne Herdplatten setzen zu können. Durch die gute Wärmespeicherung können in einem Wok aus Gusseisen auch auf einem regulären Küchenherd relativ hohe Temperaturen erzeugt werden. Im Gegensatz zu den traditionellen Woks aus Stahl, bei dem sich unterschiedliche Temperaturzonen bilden, und die sich beim Kochen effektiv nutzen lassen, ist dies in einem Wok aus Gusseisen nicht möglich. Das heißt: In einem Wok aus Gusseisen können zwar asiatische Rezepte zubereitet werden, aufgrund des völlig andersartigen Garprozesses erreichen die Ergebnisse jedoch nicht annährend das Aroma und die Qualität von Geerichten, die in einem Stahlwok auf einem Wokbrenner zubereitet wurden.

Wok einbrennen

Vor der ersten Benutzung muss ein original asiatischer Stahl-Wok unbedingt „eingebrannt“ werden. Dabei sollte man große Voirsicht walten lassen, denn dieser Vorgang ist nicht ganz ungefährlich. Allein schon wegen der Rauchbildung sollte dieser Vorgang im Freien erfolgen. Ein neuer Stahlwok ist in aller Regel mit einem chemischen Schutzfilm überzogen, weshalb er vor dem Einbrennen sehr gründlich mit Spülmittel und einem rauen Schwamm gereinigt werden sollte.

Nun erhitze man den Wok auf dem Wokbrenner, und zwar so heiß wie möglich. Nach kurzer Zeit beginnt der Wok sich zu verfärben. Wenn er verfärbt und richtig heiß ist, schaltet man die Flamme darunter ab. Nun tränkt man einen dicken Lappen mit hitzestabilem Pflanzenöl (z.B. Erdnußöl oder Sonnenblumenöl) und reibt den heißen Wok von innen mit dem Öl ein. Aber Achtung: Der Wok ist so heiß, dass sich das Öl entzünden kann, wenn man zu viel davon verwendet oder es einfach in den Wok gießt!

Tipps & Tricks beim Kochen mit dem Wok

Das Pfannenrühren und anschließend mit wenig Flüssigkeit gar dünsten
Zu solchen Gerichten werden meist Nudeln oder Reis serviert, weshalb man eine kleine Sauce dazu reichen sollte. Das Gemüse wird ca.2-3 Minuten pfannengerührt, anschließend wird etwas Flüssigkeit wie (Wasser, Gemüse-, Fleisch- oder Hühnerbrühe, Wein oder Sherry) angegossen. Dann wird alles bei geringer Temperatur weitere 2-3 Minuten gedünstet. Die typisch asiatische, glasige Konsistenz und der gelantineartige Überzug wird erreicht, indem man Speisestärke mit etwas Sherry oder Sojasauce anrührt und die Sauce damit bindet.

Pfannenrühren, anschließend im eigenen Saft gar dünsten

Das Dünsten der Zutaten im eigenen Saft gelingt am besten mit Gemüse mit hohem Wasseranteil, wie z.B. Tomaten, Champignons oder Fenchel. Dazu muss man die Zutaten bei starker Hitze 2-3 Minuten pfannenrühren und anschließend bei reduzierter Hitze nochmals 3-4 Minuten im eigenen Saft dünsten. Um den Eigengeschmack der Gemüsen zu erhalten, werden die Gewürze erst ganz zum Schluss hinzu gegeben. Wenn man jedoch die Aromen der Gewürzzutaten besonders hervorheben möchte, empfiehlt es sich, die Gewürze ganz zu Anfang im Öl auszubraten.

Mis en place / Bereithalten der Zutaten

Beim Kochen mit dem Wok geht alles sehr schnell, weil der Wok sehr heiß ist. Das Timing des Beigebens der Zutaten ist extrem wichtig, um eine authentische Entfaltung der Aromen zu erreichen – und natürlich, um die Nährstoffe und Vitamine der Zutaten zu erhalten. Deshalb müssen vor dem eigentlichen Garungsvorgang alle Zutaten abgemessen, geschnitten oder gehackt und für die Verarbeitung bereit sein. Roaring Dragon Brennertische bieten dafür eine entsprechende Arbeitsfläche. Die Zubereitung im Wok dauert meist nicht länger als 3 bis 5 Minuten und fordert in dieser Zeit die ganze Aufmerksamkeit des Kochs / der Köchin. Da bleibt keine Zeit für nachträgliche Schneidarbeiten, das Aufreissen von Verpackungen oder andere Nebenbeschäftigungen.







Wichtig: Klein & gleichmässig schneiden!

Es gilt: je heisser die Garungshitze desto kleiner die Schnittgröße. Klein geschnittene Zutaten werden bei starker Hitze in Sekunden gar. Zu große Stücke verbrennen außen, bevor sie innen gar sind. Und was die Ästhetik des fertigen Gerichts angeht: Die jeweiligen Zutaten sollten in ähnliche Formen und Größen geschnitten werden, um ein harmonische Bild auf dem Teller zu präsentieren.

Hackfleisch

Ein echter, heißer Wok hat übrigens noch einen ganz besonderen Vorteil, wenn es um die Zubereitung (oder Vorbereitung zum Weiterverarbeiten) von Hackfleisch geht – eine Besonderheit, die gerade für Grillfans und Gastro-Profis wichtig ist: In einem korrekt erhitzten Wok lassen sich nämlich 2 bis 3 Kilo Hackfleisch auf einmal anbraten, und zwar ohne dass das Fleisch Wasser zieht!

Das richtige Öl

Zum Pfannenrühren verwende man ein Öl mit hohem Rauchpunkt, z.B. Erdnußöl. Zum Garen bei großer Hitze eignen sich ausschließlich raffinierte Öle und keine kaltgepressten Öle, weil diese einen zu hohen Wasseranteil haben. Das gilt auch für das Frittieren im Wok.

Das Geheimnis des Woks: Das Pao

Nur durch die Technik des Pao bekommt man das ersehnte Wok Hay. Das kantonesische Wort Pao bezeichnet das Wenden und Durcheinanderwerfen der Speisen im Wok durch eine schnelles Schwenken des Woks und den Einsatz eines Spatels. Die Bewegung der Pfanne mit der Hand ist ähnlich der, die man auch beim Pfannkuchenwenden macht. Bei dieser Aktion ist es u.a. erwünscht, dass sich entstehende Gase entzünden und dadurch Röstaromen bilden. Wegen der Hitze des Woks, der Zutaten und des Öls ist dabei natürlich größte Vorsicht angebracht und es braucht einige Übung, bis man die Technik gemeistert hat. Dafür wird man aber auch reich belohnt, den die so entstehenden Aromen sind schlicht unvergleichlich.

Das Reinigen eines Woks

Ein original asiatischer Stahlwok soll im Laufe seines Lebens nur ein einziges Mal mit Seife in Kontakt kommen, und zwar dann, wenn er vorm ersten Einbrennen von seinem fabrikmäßigen Schutzfilm befreit wird. Ab dann gilt: nie wieder Seife oder Spülmittel! Ein Wok aus Gusseisen kann hingegen ganz konventionell mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Für den Stahlwok gilt allerdings Folgendes: Ist er einmal eingebrannt, wischt man ihn nach der Benutzung einfach nur mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier gut aus. Ist er stark verschmutzt, kann man dazu auch noch ein wenig sauberes Öl nehmen, sowie mit einer Bambusbürste etwaige Verkrustungen lösen. Dazu halte man den Wok einfach unter fließendes Wasser und bearbeitet ihn mit der Bürste, bis alle Rückstände abgelöst sind. Und was die Hygiene angeht: Bambus hat – genau wie Eukalyptusholz – antibakterielle Eigenschaften.

Wenn dann ale Rückstände entfernt sind, brenne man den Wok noch einmal kurz ein: Man stell den Wok dazu kurz auf die Flamme, bis alles Wasser verdampft ist. Dann gibt man ein wenig Öl hinzu und erhitze es kurz. Schließlich das verbliebende Öl kurz mit einem dicken Tuch oder Küchenrolle verreiben, so dass sich eine neue Schicht bildet. Noch einmal kurz erhitzen und dann ist es vollbracht – der Wok ist bereit für den nächsten Gang. Im großen und ganzen sind übertrieben Hygienevorstellungen beim Kochen mit dem Wok eher kontraproduktiv, denn das nach dem Auswischen verbleibende Öl und die Gewürzrückstände bilden mit der Zeit eine Schicht, die den Geschmack der Gerichte mit der Zeit sogar noch verbessern wird.
http://roaring-dragon.com



Wokrezepte finden sich u. a. hier im GSV Forum:
http://www.grillsportverein.de/forum/wok/rezeptsammlung-aus-der-wokabteilung-156012.html
besten Dank für die Zusammenfassung an den GSV User sli.
Auch im Bestseller Grillen wie die Weltmeister Band 2 finden sich viele ausgewählte Wokrezepte aus dem GSV.

SANTOS Grill ★ Shop

Europas größter Grillfachhandel?

Flagshipstore
1200m² Ausstellung
Hafenstraße 1 - 51063 Köln
www.santosgrills.de

Der „Santos Grillshop“ bietet auf über 1200 m² Ausstellungsfläche Europas größtes Kauferlebnis rund um die Marken Weber, Broil King, Santos Grills, Napoleon, Outdoorchef , Burny, Grandhall, Joe´s Barbeque, Smoky Fun, Brennwagen, Monolith, Big Green Egg, Rösle, Bob Grillson Pellet Grills, Memphis, Joe Smoker, Cadac etc..

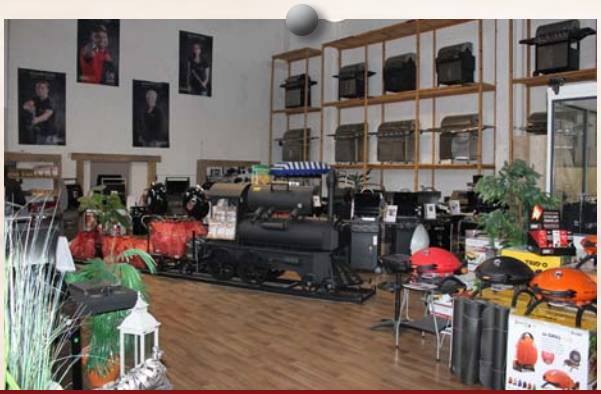
Die „Santos Grillschule“ besuchten alleine im Jahr 2012 über 4000 Teilnehmer zu mehr als 250 Grillterminen. Unser Meistergriller mit jahrelanger Erfahrung im Grillsektor, lud zu 8 verschiedenen Seminaren ein und vermittelte den Teilnehmern das nötige Know-How im Bereich Food und Zubereitung.











Das erwartet Sie bei uns:
- 300 ausgestellte Grills
- 40 Meter Zubehör
- 4000 Grills auf Lager
- Beratung, Verkauf und Service durch eine Hand
- Kompetente und leidenschaftliche Fachberater
- Versand innerhalb von 24 Stunden
- 10 verschiedene Grillseminare

Service:
- Reparatur- & Reinigungsservice
- Aufbauservice
- Verleihservice
- Lieferservice
- Wartung

Übrigens, es lohnt sich auch der weiteste Weg zu uns! Reisen Sie aus einer Entfernung ab 100km (einfache Strecke) an, laden wir Sie beim Kauf eines Gasgrills zum Essen im Restaurant Mongos ein (max. 2 Pers./ohne Getränke).

CADAC
LIVE THE BRAAI LIFE

Burny®

JOE'S BARBEQUE SMOKER

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN

Big Green Egg

BRENNWAGEN

www.santosgrills.de **Telefon: (02 21) 63 07 22 20**

Broil King®
Great Barbecues Every Time

NAPOLEON

weber

WEBER® WORLD PREMIUM ONLINE DEALER

EUROPEAN OUTDOORCHEF™
THE BARBECUE COMPANY

GRILL ★ SHOP

grandhall®
living style

Memphis

SKEPPSHULT

GRILLSCHULE



Buchpräsentation auf der Ambiente 2013 bei dt-collection.

SCHINKEN
IN PAPIERFORM

http://www.grillsportverein.de/forum/rezepte/der-grillbuecher-thread-109088.html

Im oben genannten Thread haben die GSVler Grillbücher aus vielen Ländern zusammen getragen. Hier findet sich für jeden Griller sicher noch das ein oder andere Buch das in der Sammlung fehlen könnte.

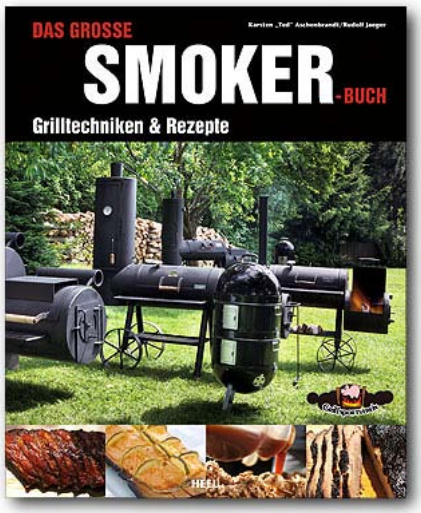
Der Durchschnittkochbuchleser hat ca. 1,5 - 2 m Kochlektüre im Regal stehen, wir Griller nähern uns dem sicher leicht an. Für die Kochbuchfreunde ist im Thread ein Link zur entsprechenden GSV Seite mit den Kochbüchern.

An Grillmagazinen gibt es schon seit 10 Jahren die Fire & Food, auch immer mit interessanten Sonderausgaben, und unter Grillern ist ein Abo schon genauso selbtstverständlich wie bei den Mädels das Landliebe oder Country Abo.

Auch das Grillmagazin aus dem Hause Data Becker informiert regelmässig über das Grillen mit seinen vielen Facetten.







GRILLBÜCHER
GRILLMAGAZINE
BESTSELLER

Gerade in den letzten Jahren wurde die Auswahl an Grillbüchern enorm gesteigert und das nicht nur bei den englischen Titeln. Auch werden bereits die ersten deutschen Titel in der USA publiziert, wie der Heel Verlagsbestseller: Das große Smokerbuch.

NEUE BBQ GEWÜRZE UND SOSSEN

Der Verlag Gebrüder Kornmayer ist ein Fachverlag für kulinarische & gastronomische Publikationen – ein Verlag für den ,,guten Geschmack", nicht für den Mainstream.

DER KORNMAYER VERLAG GIBT SEINEN SENF DAZU...

Als Anfang des vergangenen Jahres die Wirtschaftskrise den Buchhandel erreichte und die Umsatzstatistik über mehrere Monate eine saubere Null-Linie zog, hatte das sechsköpfige Team im Verlag Gebrüder Kornmayer alle Hände voll zu tun. Während andere Verlage in der Kochbuchbranche über Sparmaßnahmen und neue Marketingkonzepte berieten, kam man bei KORNMAYERs mit der Produktion von Senf, Currysaucen etc. kaum noch nach. "In der Krise steht es um die Kultur schlecht und wenn der Haushaltsvorstand zum Sparen aufruft, dann stehen Bücher für 35 oder 70 Euro nicht auf der Prioritätenliste. Das gilt auch für Kochbücher – man geht auch weniger aus und isst mehr zu Hause. Da will man es sicher aber so richtig schmecken lassen und es zählen Geschmack und Qualität! Das auch beim Senf.", resümiert Evert Kornmayer, Verleger und kreativer Kopf der gleichnamigen Manufaktur für Senf und Öl. Begonnen hat die Geschichte vom zweiten Standbein des Koch- und Weinbuchverlags 1999 in Dreieich mit der Idee für ein Grillfest, einen Kräutersenf zu kreieren. Die Wahl der Kräuter lag nahe und der Senf wurde der Renner des Abends. "Als zwei Jahre später ein Freund einen Gemüseladen in Bad Vilbel eröffnete, schenkte ich ihm eine Steige Frankfurter Senf als Eröffnungspräsent. Der war nach einer Stunde ausverkauft und mein Freund erzählte seinen Kunden, dass er morgen neunen bekäme.", berichtet Kornmayer und fährt fort "Das war nicht geplant, doch habe ich mich nachts hingestellt und neuen Senf produziert. Ilse Kofler vom CriCri bekam davon Wind und wollte den Senf für Frankfurt. Anfangs lehnte ich ab, weil ich sorge hatte, nicht mehr genug Zeit für den Verlag zu haben, doch am Ende des Abends hatte sie mich überredet." Heute werden über 80 verschiedene Arten von Senf, Öl, Salz, Grillsaucen etc. produziert, z.B. die "Frankfurter Rote Soße". Diese sollte ursprünglich "Frankfurter Currysauce" heißen, doch die Händler/-innen in der Kleinmarkthalle haben über den Namen nur gelacht und auf "Frankfurter Rote Soße" bestanden. Wichtig ist uns bei der Herstellung stets die Verwendung bester Inhaltsstoffe und die handwerkliche Produktion, wo vieles noch selbst gerührt, gehackt, geschnitten und abgeschmeckt wird. Viele der verwendeten Grundprodukte stammen von regionalen Produzenten. So wird zum Beispiel der Frankfurter Senf mit den original 7 Kräutern aus dem Frankfurter Stadtteil Oberrad hergestellt und





Seit der Gründung im Jahr 2002 konnten sich die Brüder Christoph und Evert Kornmayer bereits über 9 Gourmand World Cookbook Awards freuen.

der Apfelwein für die Rote Sauce kommt natürlich aus Frankfurt. "Wir sind eine echte Manufaktur und wenn uns Kunden besuchen, sind sie immer überrascht, dass wir die Kräuter schneiden und die Saucen in 30-Liter-Kesseln kochen. Sie fragen dann, warum wir keine Maschinen benutzen, denn es dauert fast zwei Stunden, bis so ein Kessel Sauce zum Abfüllen (per Hand und Trichter) fertig ist. Ich erkläre dann, dass beim Rösten der Gewürze die Nase über den richtigen Zeitpunkt entscheidet und das sorgsame Rühren nicht nur die Konsistenz, sondern auch den Geschmack beeinflusst. Das ist aufwändig – zugegeben, verrückt – aber der Geschmack gibt uns recht.", versichert der Senf-Verleger und bemerkt "Durch den Verlag und insbesondere durch das bei uns erscheinende Magazin "Port Culinaire" haben wir viele Spitzenköche kennengelernt, von deren Wissen viel in unsere Produkte einfließt. Wer kann schon Nils Henkel, Heiko Antoniewicz, Ralf Bos oder Wolfgang Otto anrufen, wenn man mit einem Rezept mal nicht weiter kommt. Die Köche aus Frankfurt sowieso, z.B. Alfred Friedrich, Alan Ogden und Daniel Schmitt." Daniel berät auch den Verlag bei den Kochbüchern, beim "Großen Frankfurter Kochbuch" hat er das Fisch-Kapitel gekocht und angerichtet. Die Zusammenarbeit hat dem Verlag so viel Spaß gemacht, dass die Arbeit für zwei weitere Kochbücher mit dem Koch der GenussAkademie begonnen hat. Viele Frankfurter Produkte und aus das Buch findet man im Shop der GenussAkademie auf der "Fressgass", in der Kleinmarkthalle und in vielen regionalen Delikatessgeschäften (Händlerliste www.kornmayers.de). Auf die Frage, wie man den Spagat zwischen Verlag und Senfmanufaktur hinbekommt, antwortet Evert Kornmayer "Hinter jedem erfolgreichen Mann steht eine starke Frau. Als mein Bruder und ich den Verlag gründen wollten, haben wir uns erst ihrer Unterstützung versichert. Wir haben zahlreiche Preise der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) und Gourmand World Cookbooks Awards (der internationale "Kochbuch Oskar") gewonnen und auf Senf und Soßen steht mein Name, doch Chef, Marketing und Kontrolle ist meine Frau. Lektorat, Buchredaktion sowie die gesamte Senf-Soßen-Produktion, Administration etc. ist bei uns in der Hand von Frauen – und das ist gut so!" Evert Kornmayer
http://www.kornmayer-verlag.de http://www.kornmayers.de/

Die neuen Profi-Edelstahlgrills

Herstellung und Vertrieb Made in Germany

Edelstahlgrill Typ: Ibiza



87 x 93 x 43 cm
(B x H x T / Außenmaße inkl. Griffe)

ca. 23 kg

55 x 34 cm (Grillrostfläche)

820 mm (Arbeitshöhe)

Material bestehend aus Edelstahl V2A Werkstoff 1.4301
antimagnetisch



- Abstand der Roststäbe 11 mm DN 6 mm V2A
- das Aschefach ist herausnehmbar
- die Kohlewanne ist 4-fach höhenverstellbar
- der Edelstahlgrill hat 2 Hartgummirollen und 2 Standfüße und eine Ablagefläche.
- Die Grillstäbe sind einzeln entnehmbar und können daher nach dem Grillen bequem gereinigt werden.



Edelstahlgrill Typ: Ibiza XL

91,5 x 93 x 59 cm
(B x H x T / Außenmaße inkl. Griffe)

ca. 29 kg

71 x 44,5cm (Grillrostfläche)

820 mm (Arbeitshöhe)

Material bestehend aus Edelstahl V2A Werkstoff 1.4301
antimagnetisch

Der Grill-Liebhaber ist gefragt!

der Duo-Gartengrillkamin DGK1



FEUERLANDKAMINE

FEUER IN PERFEKTION

FeuerlandKamine - Diether Güntzel
Moltkestraße 13 A - 44536 Lünen - Telefon: +49 (0) 23 06 / 910 821
info@feuerlandkamine.de - www.feuerlandkamine.de

Jetzt mitmachen und gewinnen!
500.000-€-Traumhaus
und **1x wöchentlich** einen **Profi-Grill.**



Alle Informationen auf www.livio.de

GRILL MIT DEN LIVIOS



Gewinncodes auf allen Livio-Produkten.

Livio ...natürlich lecker!

Unser Partner lässt es krachen: Von April bis August können Sie die LIVIO Produkte gleich doppelt genießen:

Denn dann gibt es auf jeder Packung einen Gewinncode mit der Chance auf tolle Gewinne wie hochwertige Napoleon Grills und ein Traumhaus im Wert von 500.000 Euro.

Alle Infos zum Gewinnspiel finden Sie auf www.livio.de

Grill mit den LIVIOs®

Beim Grillen kommen Groß und Klein auf ihre Kosten. Vor allem kulinarisch: Wenn es um Saucen und Dressings geht, lieben Kinder es genauso wie Erwachsene, die Qual der Wahl zu haben.

Die Marke LIVIO® verleiht dabei knackigen Salaten, saftigen Steaks sowie gegrilltem Gemüse den letzten Pfiff und das Beste ist: Jedes Familienmitglied kann eine Extrawurst bekommen!

Große Vielfalt von LIVIO® für buntes Grillvergnügen

Damit es auf den Tellern richtig schön bunt zugeht, bereichert die Marke LIVIO® die Open-Air-Saison mit einem vielfältigen Angebot an Saucen und Dressings. Zu Fleisch, Wurst und Gemüsespießen lassen sich die köstlichen LIVIO® Würzsaucen in den Variationen Barbecue, Chili, Curry und Knoblauch genießen.

Auch knackiger Salat wird mit den natürlich milden LIVIO® Dressings zum kulinarischen Highlight: Mit den Dressing-Varianten Joghurt, Kräuter, Thousand Island, Sylter und Balsamico lassen sich auch Salatskeptiker ganz leicht auf den Geschmack bringen.

Die Klassiker LIVIO® Ketchup mit 1 Kilo sonnengereiften Tomaten und die herrlich cremige LIVIO® Mayonnaise und LIVIO® Remoulade runden den Grillgenuss ab und sind genau das Richtige für kombinierfreudige Genießer.



Unter freiem Himmel frei von Konservierungstoffen
LIVIO® steht wie keine andere Marke für familienfreundliches Grillvergnügen: Das gesamte Sortiment wird nur aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt.

Alle LIVIO® Produkte sind natürlich frei von Farb*- und Konservierungsstoffen, Süßstoffen sowie künstlichen Aromen. Die leckeren Saucen in handlicher Verpackungsgröße sind besonders praktisch und erleichtern Groß und Klein das Portionieren.

GASFLASCHEN CHECK

TRUMA LEVELCHECK ZEIGT FÜLLSTAND DER GASFLASCHE AN

Besonders ärgerlich, wenn das Gas gerade dann ausgeht, wenn man Freunde zu einer Grillparty eingeladen hat. Die ersten Gäste essen bereits und plötzlich passiert es. Peinlich! Woher nun schnell eine Ersatzflasche besorgen?

Truma bietet hierfür die passende Lösung! Den Truma LevelCheck. Das Gerät zeigt den Füllstand von Gasflaschen an und ist kinderleicht zu bedienen. Der Truma LevelCheck wird waagrecht an die Gasflasche gehalten. „Das Gerät erkennt mittels Ultraschall, ob sich am Punkt, an dem gemessen wird, flüssiges Gas in der Flasche befindet", erläutert Produktmanager Frank Ibach. Die Status LED-Anzeige leuchtet also grün, wenn sich am Messpunkt Gas in der Flasche befindet oder rot, wenn kein Gas vorhanden ist.



So lässt sich schnell und einfach herausfinden, wie voll die Gasflasche ist. Die Ultraschallmessung macht das Ganze sehr genau und zuverlässig", sagt Ibach. Während das Gerät den Füllstand ermittelt, blinkt die LED-Anzeige orange; der Beginn und Abschluss des Messvorgangs wird durch einen Piepton bestätigt.

Der Truma LevelCheck ist für alle Propan-, Butan-, Stahl- oder Alu-Gasflaschen mit einem Durchmesser von 200 bis 350 mm geeignet. „Dadurch ist er beim Camping und in der Freizeit – zum Beispiel beim Grillen mit Gas – ein nützlicher Helfer" fügt Bernd Rösch, New Business Development Manager bei Truma ergänzend hinzu. Die praktische LED-Taschenlampe, die in das Gerät integriert ist, bietet zusätzlichen Mehrwert.

Der LevelCheck wurde in 2012 im Caravaningbereich bereits international mehrfach als Testsieger und „Bestes Zubehörprodukt" ausgezeichnet. Das in allen EU-Ländern zugelassene Gerät ist im Caravaning-Fachhandel zum Preis von 71,95 EUR erhältlich. Den nächsten Fachhändler findet man am schnellsten auf der Truma Homepage unter http://www.truma.com/de/de/home/ihr-direkter-draht.php1

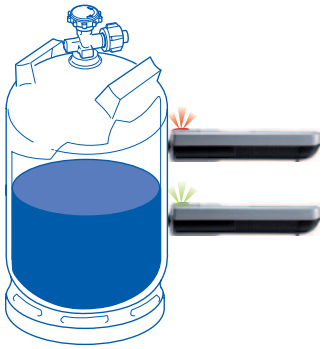


Erkennt den Füllstand Ihrer Gasflaschen

Truma LevelCheck

GRILLEN OHNE HINDERNIS

TESTSIEGER
REISE MOBIL
INTERNATIONAL
12/2012



- Schnell und einfach zu bedienen
- Zuverlässig durch Ultraschallmessung
- Mit integrierter LED-Taschenlampe

Weitere Informationen unter:
www.truma.de/levelcheck

truma
Mehr Komfort für unterwegs

OTTO GOURMET

Mit gutem Gewissen genießen

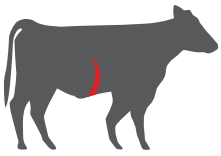


Liebe Freunde des guten Geschmacks!

Obwohl in unseren Breitengraden der Frühling laut Kalender bereits am 20. März anfängt und die Uhren gut zehn Tage später schon auf Sommerzeit umgestellt werden, lässt die Witterung in diesen Tagen oft zu wünschen übrig. Dennoch ist das kein Grund den Grill kalt zu lassen. Denn wir haben genau die richtigen Fleischstücke, um Euch den Frühlingsanfang zu versüßen. In diesem Sinne: Gut Fleisch!

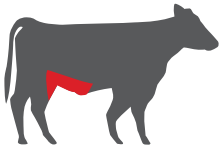
Stephan Otto | Wolfgang Otto | Michael Otto

DIE TOP 4 UNTER DEN SPECIAL CUTS



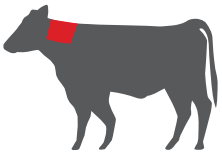
Skirt Steak

Das Skirt Steak, auch bekannt als Saumfleisch ist das Zwerchfell vom Rind und der wohl bekannteste Schnitt aus der mexikanischen Küche.
Aufgrund seiner intensiven Fettmarmorierung ist es sehr saftig. Dünn gegen die Faser aufschneiden und mit Murray River Salzflocken genießen.



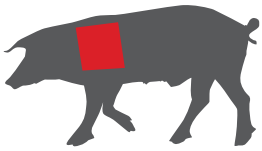
Flank Steak

Das beliebteste Steak der USA ist mager, aber dennoch geschmacksintensiv und stammt aus dem Bauchlappen. Auch bekannt als Flankensteak; Hose oder Bavette; in Deutschland heißt es Dünnung. Nach der Zubereitung quer zur Faser aufschneiden.



Chuck Flap Edge Roast

Das Wagyu Chuck Flap Edge Roast aus dem Chuck Roll (Zungenstück), gehört nicht zur Zunge sondern zum Nacken. Im Ganzen Sous Vide oder Indirekt gegart, alternativ als Steak kurz gegrillt dünn aufgeschnitten ein Gedicht.



Boston Butt

Der Boston Butt gehört zu den klassischen US-BBQ-Gerichten. Im Gegensatz zu seinem deutschen Pendant enthält die US-Variante auch ein Stück vom Nacken. Er wird im heißen Zustand mit den Händen zerpflückt und nennt sich dann „Pulled Pork".



NEU BEI OTTO GOURMET:

ALLE BURGER IM PAKET

Das Burgererlebnis! Vier verschiedene Burger in einem Paket und das mal zwei! Testen Sie die Genussvielfalt und entdecken Ihren Burger-Favoriten. Sie bekommen jeweils 2 Paddies vom Wagyu, American Beef und Bison. Das LiVar-Schwein liefert 150 Gramm Pulled Pork, ausreichend für zwei Burger. Die Low & Slow- extra für OTTO GOURMET-hergestellte BBQ Sauce ist unser Tipp zum Pulled Pork, macht sich aber auch gut auf den anderen Burgern!

OTTO GOURMETs BURGERWELTEN PAKET
ergibt 8 Burger
Artikelnr.: 7625

49,- €/Paket

Ursprünglich und wild: BISON

Der „Indianerbüffel", der immer schon ein Bison gewesen ist, kann am Besten in seiner ursprünglichen Heimat der amerikanischen Prärie gehalten werden. Denn hier findet er bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien, die seinem Fleisch einen frischen, würzigen Geschmack verleihen. Allerdings nur freilaufend, denn kein Stall kann die bis zu 1,2 Tonnen schweren Wildtiere stoppen, wenn sie einmal „in Fahrt sind".

Denn obwohl aus biologischer Sicht mit unserem Hausrind verwandt, ist der Bison realistisch gesehen weit davon entfernt. Oder können Sie sich vorstellen, dass eine unserer heimischen Kühe vier Stunden im gestreckten Galopp mit bis zu 50 km/h über die Felder rennt? Trotz seiner Körperfülle von über einer Tonne schafft der Bison diesen Sprint spielend. Da ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass sein Fleisch extrem mager ist. Neben seiner Fett- und Cholesterinarmut hat Bisonfleisch einen überproportional hohen Eisen-, Zink- und Selenanteil. Letzteres verhindert übrigens, dass sich Fett in den Körperzellen „einnistet. Im Gegensatz zu anderem Fleisch ist Geschmacksträger beim Bison jedoch das Fleisch an sich und nicht das Fett. So liegt das besondere Geschmacksgeheimnis der Tiere in ihren naturgegebenen Genen, zartes und kurzfaseriges Fleisch zu haben.

ZUBEREITUNGSTIPP: Bisonfleisch nach dem grillen länger ruhen lassen als Rind.



Bison Strip Loin
Herkunft: North American Bison Cooporative, USA
Fütterung: Gras und bis zu 180 Kräuter
Schnitt: Hinterer Rücken
Reifung: 14 Tage Wet-Aging

2 x ca. 250 g | Artikelnr.: 2156 | **99,- €/kg**
ca. 1,5 - 2 kg | Artikelnr.: 2202 | **95,- €/kg**



AUF DIE ZUNGE BEISSEN



Ist man bestrebt dem Züchter ganze Tiere abzunehmen, um sowohl nachhaltigem Wirtschaften Rechnung zu tragen, als neben Premium Cuts wie Filet und Entrecôte auch fast vergessene Fleischschnitte anbieten zu können, dann landet man beispielsweise beim Bürgermeisterstück, dem Nierenzapfen oder eben auch der Zunge. Obwohl schieres Muskelfleisch, zählen die letzten beide Stücke offiziell zu den Innereien.
Dreht sich Manchem bei Innereien und Zunge der Magen einmal auf links, finden Liebhaber dieses genusstechnisch spannende Produkt entweder als Hauptkomponente bei typischer Hausmannskost oder in Salaten und Sülzen der Sterne- und Spitzengastronomie:
Denn dünn aufgeschnitten, geschnetzelt oder gewürfelt kann Zunge dank seiner einzigartigen Struktur und des unverwechselbare Geschmacks auch in der gehobenen Küche gereicht werden. Auswahl gibt es genug: Enten, Schweine, Rinder oder Wagyuzunge sind spannende Optionen für kreative Köche. Wir können letztere übrigens wärmstens für den passionierten Smoker empfehlen!

Zunge ist bei OTTO GOURMET auf Anfrage erhältlich. Kontaktieren Sie bei Interesse unseren Telefonverkauf unter **(02452) 9 76 26 - 0**.

Nicht schön, aber lecker!
HANGING TENDER

Das „hängende Zarte" ist als Onglet sehr bekannt in der französischen Küche und ist eins der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt. Der in Deutschland kaum bekannte Nierenzapfen durfte in früheren Zeiten nur bei Metzgern verkauft werden, die auf die Verarbeitung und den Verkauf von Innereien spezialisiert waren. Geschmack und Zartheit des deutschen Hanging Tenders sind mit dem des US Beefs oder des Bisons nicht zu vergleichen. Hier setzen wir neue Maßstäbe.



Bison Hanging Tender
5 x ca. 650 g | Artikelnr.: 2530

44,- €/kg

FLEISCH

Mit gutem Gewissen genießen.



Wagyu Ribeye Private Selection
von der Morgan Ranch, Nebraska, USA

289,- €/kg



Die Wagyus unseres Züchters Dan Morgan genießen eine zu 100 % natürliche Aufzucht durch ganzjährige Freilandhaltung auf der Prärie des mittleren Westens der USA.

✓ **innerhalb 24 Std.** ✓ **sicher und bequem** ✓ **direkt nach Hause**

(02452) 9 76 26 - 0 **www.otto-gourmet.de**

OTTO GOURMET

ZUBEHÖR

“Brauche ich net, will ich net....“,
so stöhnt der GSVler regelmässig bei den neuesten unzähligen Gadgets, hier ein paar Beispiele:



Aus dem Hause Napoleon gibt neben vielen anderen Grillgadgets neu den Pizzastein mit Spießhalterset , ein Funkthermometer mit vielen Einstellmöglichkeiten und das fünfteilige Profigrillbesteck. Standesgemäß gibt es für den Napoleongriller auch passende Grillhandschuhe sowie einen Gasbrennerrohrreiniger und und und....



"Universele Gusspfanne Powerpan Grate für perfekte Brandings mit hohen Stegen für Induktion, Küche oder Grill - auch als Powerpan Flat erhältlich. Dem Sansibar Steak hat es gut gefallen.
www.gussroste.de"



Die Firma Rösle ist im Küchenzubehör schon seit Jahrzehnten nicht nur in der Gastronomie führend und seit letztem Jahr auch im Grillbereich sehr erfolgreich und verwöhnt uns mit der hohen Qualität und Design.

An neuem Rösle Grillzubehör ist u. a. die LED Lampe abends der Hit, die Kohlenzange unverzichtbar, die Grillschalen sehr praktisch und universell einsetzbar, das Einstechtermomether eh Pflicht, über die Rösle Grillzangen brauchen wir gar nicht erst reden....



DICKE BRETTER WÄSSERN...

NEU: Erlen Bretter in starken 12mm Stärke.

PERFEKTER FISCHGENUSS

mit dem Gourmet-Fischgriller MULTI

- 2 bis 4 ganze Fische lassen sich zubereiten
- Saft bleibt bei der Zubereitung im Fisch
- Z. B. für Grill, Smoker und Ofen
- **NEU:** Grillbretter für den Gourmet Fischgriller



GOURMET FISCHGRILLER®

INT. BARBECUE AWARD FIRE&FOOD 2012 GOLD GRILLZUBEHÖR

FÜR DEN PERFEKTEN FISCHGENUSS

VIDEO ansehen und bestellen unter:
WWW.GOURMET-FISCHGRILLER.DE
Jetzt auch bei amazon.de

Plank Grilling

für besonders schonendes und aromatisches Grillen.
Das ideale Zubehör für den GOURMET-FISCHGRILLER

Das „Grillbrett“ (auch “Planking” genannt) gilt als eines der ältesten Grillverfahren der USA. Schon die amerikanischen Ureinwohner garten Fleisch und Fisch auf gewässerten Holzbrettern. Und das aus gutem Grund: Durch das Verdampfen des Wassers im Holzbrett erhält das Grillgut ein würziges Aroma, die Speisen sind saftiger und zarter, da das Brett sie vor der starken Hitze des Feuers schützt.
Seit kurzem begeistert das Grillbrett auch in Europa viele Grillfans, da es sich besonders für das Grillen von empfindlichen Speisen wie Fisch und Gemüse eignet. Grillbretter gibt es in verschiedenen Holzarten. Wir verwenden Erle, welches besonders gut für Fisch geeignet ist.

So einfach grillen Sie mit dem Grillbrett:
Legen Sie das Grillbrett vor dem Grillen mindestens eine Stunde lang ins Wasser und achten Sie darauf, dass es vollständig mit Wasser bedeckt ist. (je länger im Wasser umso mehr Aroma wird abgegeben)
Tipp: Den Geschmack des Grillgutes können Sie verfeinern, indem Sie zusätzlich Wein, Whiskey oder auch Fruchtsäfte mit in das Wasser mischen. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.
Legen Sie die Grillspeisen zurecht und heizen Sie Ihren Grill auf ca. 180 Grad C.

Stellen Sie den GOURMET-FISCHGRILLER MULTI 2, 4, 6 oder 8 mit den MULTI Fischhaltern, oder den GOURMET-FISCHGRILLER STAR, in den Grill. Nehmen Sie das (oder die) gewässerte(n) Grillbrett(er), spülen es noch einmal unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie die obere Fläche. Um das Anlegen des Grillgutes auf dem Brett zu verhindern streichen Sie es mit Öl dünn ein und legen sie das fertig gewürzte Grillgut auf das Brett. Man kann man auch eine Prise Salz zwischen dem Grillbrett und Grillgut (Fischhaut) aufstreuen.

Das Grillbrett mit dem Grillgut wird auf die MULTI Fischhalter, oder auf dem Gourmet-Fischgriller STAR, im Grill abgelegt und indirekt bei geschlossenem Deckel gegrillt.
Durch die Hitze von unten verdampft das Wasser im Grillbrett und gart das Grillgut schonender, saftiger und zarter und gibt das Aroma des Holzes an das Grillgut ab. Die Hitze über dem Grillbrett gart das Grillgut von oben.

Bei Gemüse und Obst empfehlen wir die Schnittflächen einzuölen.
Achten Sie auf die Temperatur. Bei reduzierter Hitze wird das Brennen des Bretts minimiert und die Speisen werden aromatisch und schonend gegart. Bei Verwendung von Holzkohle, auf genügend großen Abstand zum Grillbrett achten, damit das Grillbrett nicht brennt.
Nach etwa 10 - 25 Minuten ist das Grillgut fertig und kann vom Grill genommen werden.

Achtung: das Grillbrett ist heiß! Nur mit einer Zange oder hitzebeständigen Handschuhen vom Grill nehmen. Servieren Sie es auf dem Brett, nur auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen
Reinigung des Grillbretts: Unter heißem Wasser mit einer Bürste. Die Reinigung kann auch mit einem milden Seifenwasser vorgenommen werden, das danach mit klarem Wasser gründlich abgespült werden muss.

Für ein besseres Aroma kann man die Oberfläche des Grillbrettes nach mehreren Grillgängen etwas abschleifen, das öffnet die Holzporen und macht den Geschmack wieder so hervorragend wie beim ersten Grilldurchgang.

Hinweis: Mit dem GOURMET-FISCHGRILLER MULTI kann die Raumhöhe des Grills maximal genutzt werden und somit können Sie mehrere Portionen gleichzeitig grillen. Oder: ganzer Fisch unten und oben auf dem Grillbrett die Zutaten.
http://www.gourmet-fischgriller.de/





INT. BARBECUE AWARD
FIRE&FOOD
Das Barbecue-Magazin
2013
GOLD
GRILLZUBEHÖR

STEAK CHAMP®

AUSGEZEICHNET!

Perfektes Steak Thermometer.

Perfekte Steaks. Immer. Für jeden.







★ Bezugsquellen unter: WWW.STEAKCHAMP.COM ★

JETZT FAN WERDEN!
www.facebook.de/steakchamp


Grillwürzmischung
ORANGEN PFEFFER
SIEGERBRATWURST
NACH MASTER SIR BUANA
Grillsportverein
www.Grillsportverein.de
SIEGERBRATWURST
NACH MASTER SIR BUANA
Grillsportverein
SMOKEY MAPLE
Grillwürzmischung
WILD COUNTRY
Grillwürzmischung
FRUCHTIGE CHILLI
Grillwürzmischung
SMOKEY MAPLE
Grillwürzmischung
WILD COUNTRY
Grillwürzmischung
ORANGEN PFEFFER
VOLLTREFFER!!
Die neuen GSV Gewürze
www.royal-spice.com

NEUSEELAND LAMM



Neuseeland Lamm ist mager und nährstoffreich. Es versorgt den Körper mit vielen notwendigen Stoffen, die wir für Gesundheit und Wohlbefinden benötigen.

NEUSEELAND LAMM: EISENLIEFERANT NUMMER 1

Neuseeland (englisch: New Zealand; maorisch: Aotearoa) ist ein Inselstaat im Pazifischen Ozean. Er liegt etwa 2.000 Kilometer südöstlich von Australien und wird dem australischen Kontinent zugerechnet. Geografisch gehört Neuseeland allerdings nicht zum australischen Kontinent, da sich zwischen beiden Landmassen eine Tiefseezone befindet. Gesellschaftlich zählt sich Neuseeland selbst zum Gebiet (aber nicht zum Kontinent) Ozeanien. Neuseeland umfasst neben vielen kleineren im Wesentlichen zwei Hauptinseln: die Nord- und die Südinsel.

Von Beginn seiner Entdeckung an war Neuseeland ein Einwanderungsland. So gibt es hier keine Urbevölkerung. Die ersten Einwanderer, die Maori aus Polynesien, kamen vermutlich ab dem 11. Jahrhundert nach Neuseeland.



Etwa 800 Jahre später folgten die Europäer und im 20. Jahrhundert kamen Einwanderer der pazifischen Inseln und Asiens dazu. Sie alle nahmen Einfluss auf die freundliche, lebhafte und multikulturelle Gesellschaft Neuseelands.

Das neuseeländische Klima ist mild und hervorragend für die Vegetation. Aufgrund seiner dünnen Besiedlung und der dadurch noch unberührten üppigen Naturvielfalt wird Neuseeland auch gern als grüne Perle des Pazifiks bezeichnet. So ist spätestens seit Beginn der europäischen Besiedlung die Landwirtschaft in Form der Schafzucht ein wichtiges Standbein der Neuseeländer. Zunächst waren die Schafe in der Hauptsache wichtige Wolllieferanten. Seit der Export per Kühlschiff Ende des 19. Jahrhunderts möglich wurde, dienen die neuseeländischen Lämmer zusätzlich als delikater und vor allem gesunder Fleischlieferant. Denn Lammfleisch ist fettarm, eiweißreich und enthält viele Vitamine sowie Mineralstoffe. Und es ist besonders zart.

Grundsätzlich eignet sich Lammfleisch hervorragend für den Grill, denn es ist von Natur aus schmackhaft und bedarf daher keiner oder nur wenig zusätzlicher Würze. Während die Neuseeländer auch größere Lammfleischstücke auf ihren Grills zubereiten, werden an deutschen Grillabenden die sogenannten “Kurzbratstücke” favorisiert. Wie der Name andeutet, brauchen die meisten davon nur wenige Minuten auf dem Grill - und können danach umso länger genossen werden.



“Neuseeland Lamm Wintergrillen mit Heiko Schulz in Garmisch auf der Schanze, ein mega leckerer Event!”

Lammrückenkotelets oder Schmetterlingskoteletts
eignen sich zum Grillen, Braten, Kurzbraten und Schmoren. Zubereitung auf dem Grill: von beiden Seiten insgesamt ca. 4–5 Minuten anbraten. In der Pfanne brauchen Koteletts etwa 2-3 Minuten pro Seite, dabei einmal wenden.

Lammlachse, Lammnackenfilet und Lammfilet
Hervorragend geeignet zum Kurzbraten, Grillen oder Braten im Ofen, entweder am Stück oder in Scheiben geschnitten. Zubereitung: ca. 4-5 Minuten rundherum anbraten oder grillen.

Lammkrone
eignet sich wunderbar zum Grillen, Braten, Kurzbraten und Schmoren. Lammkrone stets im Ganzen braten und danach in Scheiben mit je einem Knochen servieren. Auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 18 Minuten grillen.

Lammsteak
ist lecker gebraten, gegrillt oder als “Mini-Lammbraten” aus dem Backofen. In der Pfanne bei großer Hitze oder auf dem heißen Grill ca. 3 Minuten von jeder Seite braten. Das Fleisch beim anbraten nicht zu häufig wenden, damit es gleichmäßig bräunt.

Lammkeulenscheiben
bestens geeignet zum Grillen und Kurzbraten. Bei mittlerer Temperatur ca. 3-4 Minuten auf dem Grill zubereiten.

Landwirtschaft in großem Stil

Die Geschichte der Schafzucht in Neuseeland ist lang: Die ersten Schafe erreichten den Inselstaat im frühen 18. Jahrhundert mit britischen Siedlern. Bald gesellten sich weitere Tiere aus Großbritannien und Australien hinzu. 1858 gab es bereits 1,5 Millionen Schafe in Neuseeland, heute sind es fast 35 Millionen.

Auf den beiden Hauptinseln gibt es bedeutende Schafzuchtgebiete. Etwa die Hälfte des Landes – 11 Millionen Hektar – sind Weideland, von denen über 9 Millionen als Weideland für Schafe und Rinder genutzt werden. Auf der Nordinsel grasen Schafe und Rinder Seite an Seite im zentralen Hügelland, an der Ostküste und ganz im Süden der Insel.

Auf der Südinsel weiden große Herden auf tausenden von Morgen der Canterbury Plains, in Otago und Southland, wo die großen Zuchtfarmen mit ihren offenen Weiden angesiedelt sind.

In Neuseeland gibt es insgesamt ca. 13.000 kommerzielle Schaf- und Rinderfarmen, die meisten von ihnen befinden sich in Familienbesitz und sind auf Viehzucht spezialisiert.

http://www.neuseelandlamm.de/

HALBSCHARF SIND ANDERE...

...TRÄNEN LÜGEN NICHT



HOT MAMAS

WWW.HOTMAMAS.DE

HOT MAMAS

Einmalig feurig sind die exclusiven Chilisaucen, die das Unternehmen Hot Danas GmbH mit wachsendem Erfolg unter dem bezeichnenden Namen „Hot Mamas“ und „Painmaker“ produziert. In der Zwischenzeit sind diese Saucen beim Grillen nicht mehr weg zu denken. Hot Mamas BBQ, Steak und Grillsaucen werden in einer Manufaktur, unter Verwendung bester Zutaten hergestellt. Ganz ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Mittlerweile sind diese Premium Saucen fast überall erhältlich und garantieren größtes Grill und Geschmackserlebnis.

Grillsportverein

Hier ist dem Grillsportverein ein wahres Meisterstück gelungen. Gerade rechtzeitig zur Grillsaison entstanden diese geschmacklich harmonisch abgestimmten Saucen. Ob zum Marinieren, Moppen, Würzen, oder direkt von der Flasche auf den Teller. Der Phantasie und der Einsatzmöglichkeit ist keine Grenze gesetzt. Erhältlich im Fachhandel und in fast allen Globus Märkten.



Seit 2007 entwickelt oneQ Grillprodukte mit Qualität und Stil. Das modulare System besteht aus anschließbaren Elementen, so kann jeder Kunde seine eigene Outdoor-Küche erschaffen. Das flexible, hochwertige Design überzeugt durch Funktionalität und ist dazu ein Genuss für das Auge.

www.one-q.com





Wir unterstützen Paulinchen e. V. auch dieses Jahr wieder gerne.

Vielen Dank an unser Forumsmitgleid Deep Seven für die Abwicklung.

www.paulinchen.de

WILLKOMMEN IM FIRE&FOOD BBQ-CLUB!

NEU



Vergünstigtes Einkaufen im stationären Einzelhandel

Rabatte, Vergünstigungen und vieles mehr – mit der FIRE&FOOD Clubcard auf Bücher und Magazine, Merchandisingartikel, BBQ Geschenke, BBQ Reisen, BBQ Kurse, VIP-Einladungen zu Events – exklusiv für alle FIRE&FOOD-Abonnenten

MIT DIESER AUSGABE STARTET DIE NEUE FIRE&FOOD CLUBCARD! Alle FIRE&FOOD Abonnenten erhalten mit dieser Ausgabe die neue Jahreskarte. Auch zukünftige Neuabonnenten können bei Abschluss eines Abonnements von den Möglichkeiten der FIRE&FOOD Clubcard profi tieren. Die Karte berechtigt zu einem ermäßigten Einkauf von Produkten wie Grills und Grillzubehör bei den FIRE&FOOD Clubpartnern. Auch auf viele FIRE&FOOD Produkte gibt es interessante Rabatte und exklusive Leistungen für die Clubmitglieder. Wichtig – die Clubcard ist nur in den stationären Geschäften der FIRE&FOOD Clubparnter gültig.

Hier gehts direkt zum Abo

Du hast noch keine FIRE&FOOD Clubcard? Komm in unsere BBQ Community – ganz einfach mit einem FIRE&FOOD Jahresabonnement für nur 18,- Euro (in Deutschland) – www.fire-food.com

Wer wird 2013 BBQ-König?



Vorveranstaltung
Samstag 18.5. ab 12 Uhr
Fun-Wettbewerb „Staufer Grillmeister“
Hauptveranstaltung
Sonntag, 19.5. ab 10 Uhr
die Top 30 der besten Deutschen Grillteams grillen um den Königstitel
Live-Band „Dacia Bridges“
Moderation Marc Neblung

Deutsche Grillmeisterschaft 18.+19. Mai Stauferpark Göppingen





Das GSV Grillteam wird u.a. für die Teilnahme an Grillmeisterschaften unterstützt von:

GRILLSPORTVEREIN
FIRE&FOOD
Das Grill- und Barbecue-Magazin
BBQ24.DE by Thommel
RÖSLE
truma
Mehr Komfort für unterwegs
Royal Spice
Livio
OTTO GOURMET
NAPOLEON
GOURMET GRILLS
Award Winning Products
Ramster



„Bis zur nächsten Ausgabe “Prost” und immer gut Glut!”

Dein Foto oder Beitrag aus dem GSV sollte bei der nächsten pdf erscheinen? Bitte einfach pm oder email an pr@grillsportverein.de