



GSV INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum
Threadaufrufe: 213.215.255
Beiträge: 1.664.843
Themen: 112.246
Registrierte Benutzer: 47.409
(Stand 09.2013)



INHALT



04-09	Der Grillsportverein
11-29	GSV und die Badische Zeitung
30-37	Jack the Ribs Meisterschaft
38-39	Gutes Olivenöl
41	GSV digital
42-43	Beim Grillen kennt sich jeder aus
44-47	GSV Eigenbauten
48-49	Mythos Pulled Pork
52-53	Ein paar Fragen an Marcus
56-58	Warum kann Fleisch teuer sein?
60-61	Meiner ist so gross...
63	Smoker Holzsorten
66-71	Holzbackofen, Kistensau..
72	Porentief rein mit Andreas
74-75	Schinken in Papierform
76-95	Grillfachmesse Spoga Köln
102-103	Plancha
104-117	Grillkalender 2014
118-119	Kansas City Barbecue Society
120-122	Die letzten Seiten

.... DANN KAM DIE GSV INFO

Liebe Grillfreunde,

zuerst herzlichen Dank an alle Leser für den unerwarteten phantastischen Zuspruch zur ersten Ausgabe im März. In den ersten Wochen wurde die pdf zehntausende Mal vom GSV Server geladen und täglich folgen weiterhin hunderte Griller dem PDF-Link, der trotz des Dauerregens im Sommer nicht zum Schwitzen kam... :-)

Nun kann sich der GSV auch im Bereich des digitalen Publizierens im Grillbereich den vordersten Platz an den Smoker heften. Auch unsere neue Rezeptdatenbank erfreut sich an dem regen Onlinebesuch der Griller aus aller Welt und setzt mit ihren vielfältigen Möglichkeiten neue Maßstäbe.

Neu ab 2014 wird die Grillsportverein-Akademie an den Start gehen und mit den erfahrensten Grillseminarleitern auch das Thema „Erwachsenenbildung“ in tollen Locations aufnehmen.

Damit uns nicht langweilig wird, veranstaltet der GSV zusammen mit Adi Blanz ab Juli 2013 die „Jack the Ribs“, im Oktober 2013 „Jack the Chicken“, im Februar 2014 „Jack the Iceburger - Iglugrillen“, im Sommer 2014 „Jack the Wurst“ ... internationale Grillmeisterschaften im Allgäu.

Aber halten wir es weiterhin wie die Allgäuer: „Net gmaulert isch globt genug“.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Scrollen im PDF und beim Besuchen der Links, 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 09.2013



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.



ÄHNLICHKEIT

MIT NORMALEN GRILLERN

WÄRE REINER

ZUFALL.....

[[edit chefredakt.: muss das nochmal? ##klar, beim zweiten lesen lacht man sich nochmal schlapp....##]]

DER GRILLSPORTVEREIN - USER

Grillen, das ist wohl bekannt
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 Bier
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 Kühlschrantür 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 öfters sieht
Wie der Partner wird bekniert
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 Temperatur 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

3 x dritter Platz bei der DM

2013, Gesamtplatzierung 4ter.

(von links mit GSV Nickname)

storckracer

Michael Köpf

master-sir-buana

Uwe & Sonja Bender

spiccy

Ralf Thiemann

jagger

Rudolf Jaeger

taigawutz

Jürgen Treutinger

backwahn

Thomas Ramster

michel

Michael Suhr

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,



Grillyrik

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

Du rührst noch schnell der Soßen vier.
Und dann um Einundzwanzigdreißig
Wird noch ganz schnell und überfläßig
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 fleißig.

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



Der Gründer und
Admin des GSV,
Elmar Hör, beim
T-Bone Grillen.

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

5600 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 Forensoftware (nun phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträge 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 1.700.000 Beiträge und knapp 50.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 200 GB Traffic und zehntausende 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:
5600 Rezepte zu jedem Thema in der Grillrezepte Datenbank, weitere zehntausende Rezepte im Forum, jeder kann Rezepte und Bilder ins Netz stellen!
3. Das Grillwissen:
Alles zum Thema Grillen für Anfänger und Profis!



GSV ZUBEHÖR

APPS, GSV GEWÜRZE

GSV BBQ SOSEN

GRILLBÜCHER

IBOOKS, GRILLGERÄTE

MERCHANDISE

Was ein Griller neben den Sportgeräten so braucht...

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 die kostenlose Grilltyp-App ist einen Blick wert.

Bücher:

Unsere gesammelte Erfahrung und

unser Wissen bündeln wir in unseren Büchern, wie beispielsweise einer der Verlagsbestseller in „Grillen wie die Weltmeister – Die besten Rezepte des deutschen Grillsportvereins“, das auch als erstes E-Book zum Thema Grillen seinen Weg in den Apple-Bookstore gefunden hat.

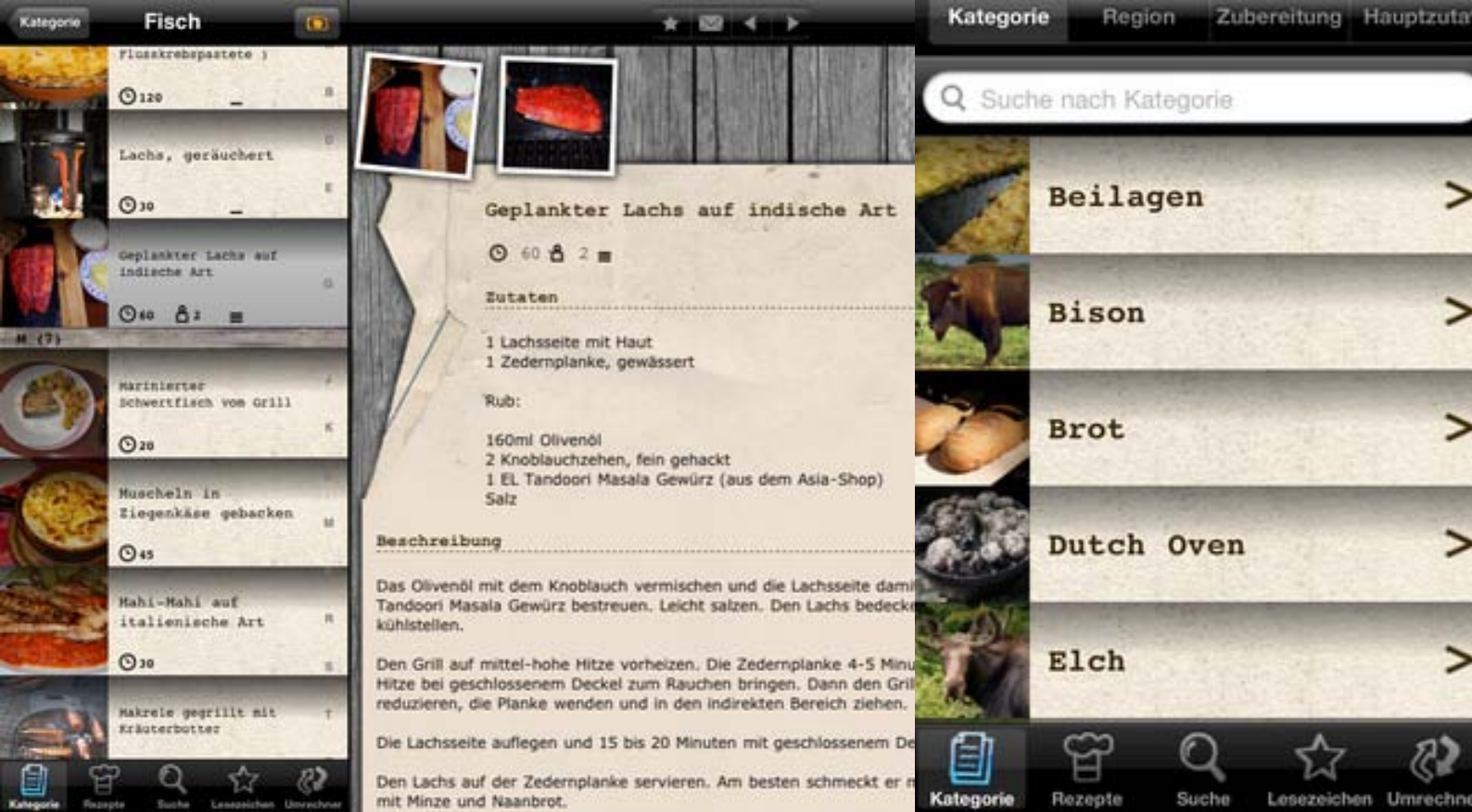
Zudem im umfangreichen Grilltechnik-Buch „Faszination Grillen“, das alle Facetten der Grills und deren Funktionsweise durchleuchtet und in „Das große Smokerbuch“, das endlich Deutschland über die Kunst des Smokens aufklärt sowie „Das Holzbackofenbuch“,

„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 GSV-Grillsoßen und GSV-Gewürze 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 - die GSV Shirts mit Nickname sind nun wieder beim Spiccy erhältlich. Auch gibt es dort viele neue GSV-Gewürze....

Europas größter Grillfachhandel.

SANTOS
GRILL ★ SHOP

Hafenstraße 1 51063 Köln



1200 qm Ausstellungsfläche, 4000 Grills aller namhaften Hersteller auf Lager:

SANTOS
PREMIUM ★ GRILLS

Broil King



grandhall



www.santosgrills.de





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

FOTOS: JUTTA SCHÜTZ

20 Tage in der Badischen Zeitung mit dem Grillsportverein

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 Faschnachtsfeuern 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 Barbecue Rezepte 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 anderer Stelle Holzschelte 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 Sigma-ringer 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), selbstständig, 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 Hochrippen, 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 der Tem-



peratur und je länger die Garzeit, desto saftiger und besser das Ergebnis“, erklärt Köpf. Nie verwendet er eingelegetes 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 Vereinseite 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 Fleischermestern, Grillgeräteherstellern und Partyserviceveranstaltern gegründet wurde. Die GBA ist Mitglied der World Barbecue Association (WBOA). 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-Profilklasse und wird in verschiedenen Kategorien vergeben wie Bratwurst, Spareribs, Steak oder Hochrippe. „Ein Profitteam ist am 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 würde nicht, dass ein reines Damenteam mitmacht“, überlegt Bender. Gegrillt wird ein ganzes Menü 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 (Glaze): 500 ml Apfelsaft, ½ Tasse Apfelessig, 2 EL Worcester Sauce, ½ Tasse Gewürzkechup, ¼ Tasse Ahornsirup, 2 EL brauner Zucker. Apfelsaft auf 100 ml reduzieren. Die anderen Zutaten sowie den aufgefan-

genen 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 aufliegen 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 Glaze zwei bis drei Mal einspinseln. 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 Verkaufstellen 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 Mühlheim-Badenweiler zur Ausweisung von Windkraftstandorten mit einer Stellungnahme der Gemeinde Badenweiler zur frühzeitigen Beteiligung, Jugendtreffe 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, lernen 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.

SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Ein Mysterium aus Fleisch und Glut

BZ-SERIE (TEIL 1): Grillen (besser: Gegrilltes) ist in aller Munde / Die Gründe dafür kennt man aber gar nicht so genau

VON UNSEREM REDAKTEUR
HOLGER KNÖFERL

Feuer machen, Wurst braten, Feierabend? Über dieses Stadium ist Grillen längst hinaus. Grillen hat sich zu einem Lebensgefühl entwickelt, zu einem besonderen Genuss-Bekenntnis. Deshalb heißt es jetzt drei Wochen lang in der BZ: „So grillt Baden“.

Keine Frage: Grillen ist dieser Tage angesagt. Kein Discounter, der in den zurückliegenden Wochen nicht für Grillprodukte geworben, kein Baumarkt, der nicht eine stattliche Auswahl an Grills im Angebot hätte, kein Metzger, der keine leckeren Grillspezialitäten im Angebot hat. Und: Immer mehr (vorwiegend) Männer sind bereit, für ihr persönliches Grillvergnügen einen ordentlichen Batzen Geld auf den Tisch zu legen. „500 bis 600 Euro“, schätzt Karl-Josef Fuchs, Inhaber und Küchenchef vom Romantik-Hotel „Spielweg“ in Münstertal, sollte man für eine anständige Ausrüstung schon investieren. „Dann hat man was Gescheites“, sagt der bekennende Grillfan, der sein Wissen in Grillkursen weitergibt. Spezialgebiet des Jägers übrigens: das Grillen von Wild.

Was allerdings den Grillboom hierzulande ausgelöst haben könnte, da sind sich auch die Fachleute unsicher. Was etwa könnte der Grund dafür sein, dass die Inhalte der Online-Plattform www.grillsportverein.de täglich um mehrere hundert Beiträge wachsen? Da wird übrigens nicht nur gebraten und gegart – da wird auch gebaut, geschweißt und experimentiert mit dem erklärten Ziel, dem Grillgut intensivste Geschmackserlebnisse abzurufen. Der Schlingener Michael Köpf ist so einer, den man getrost als Grillverrückten bezeichnen kann. Ge-



Grillen: längst mehr Lebensgefühl denn Zubereitungsmethode.

FOTO: FOTOLIA

rade hat er mit seinem Team vom Grillsportverein bei der Deutschen Meisterschaft einen dritten Platz in der Kategorie-Wertung „Hochrippe“ belegt. Sein Fachwissen gibt er in den kommenden drei Wochen an die BZ-Leser weiter – er wird sie künftig vor den Todsünden am Grill bewahren.

In den 50er-Jahren, erinnert sich Karl-Josef Fuchs, da war die Bezeichnung „Grill“ noch ein Ritterschlag für ein Restaurant. Das allerdings blieb auf der Strecke. In den 70er-Jahren etwa, da warf der Vater dick mit Tomaten-Sauce

marinierte Schweinehals-Steaks auf den dünnen Rost eines einfachen Blechgrills. Das Fett tropfte munter in die Glut, die lodernden Flammen sorgten für Röstaromen auf Holzkohle-Niveau. Lecker? Na ja. Gemütlich? Auf jeden Fall.

Irgendwann in den folgenden Jahren hat sich dann etwas geändert. Grillen wurde zu einem Synonym für ein ganz bestimmtes Lebensgefühl. Grillen, das steht für ein Bekenntnis zu Genuss, zu Entschleunigung, gemeinsam mit Familie und Freunden. Ganz sicher ist der Einfluss der US-amerikanischen Grill- und Barbecue-Szene dabei nicht wegzudiskutieren. Das lässt sich auch an den Produkten ablesen, die mittlerweile auf

dem Grill landen. Natürlich ist auch an einer guten Bratwurst nichts auszusetzen. Wer aber erst einmal mit dem Grillvirus infiziert ist, der wird sich schon sehr bald auf die Suche nach anderen Herausforderungen begeben. Und landet dann zum Beispiel bei Metzgern wie Dirk Brunner aus Hülgelheim. Der hat sich dem Hinterwälder Rind verschrieben, eine heimische Rasse, deutlich kleiner als die klassischen Fleischrassen und bei der Schlachtung auch deutlich älter.

Wer ernsthaft grillt, schaut nicht auf's Geld

Brunner lässt die besten Fleischstücke vier, fünf, sechs Wochen trocken reifen, ehe sie als Steaks in den Verkauf kommen. Ein billiges Vergnügen ist das nicht. Aber was für ein kulinarisches Grillen hat eine ganz eigene Faszination, die, wenn man es ganz martialisch betrachtet, auch damit zu tun hat, rohes Fleisch über offenem Feuer zuzubereiten.

Aber keine Sorge: In den kommenden drei Wochen werden wir auch die Vegetarier nicht aus den Augen verlieren. Und jetzt bis auf Weiteres: „Gut Glut“, wie es unter uns Grillern heißt.

► Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DIE SERIE IM ÜBERBLICK

Heiße Grilltipps und eine Party

► Platzierung:

Die BZ-Serie „So grillt Baden“ finden Sie ab heute in jeder Ausgabe der Badischen Zeitung hier auf der letzten Seite des vierten Buches. Der letzte Teil der Serie erscheint am Samstag, 29. Juni. Und dann berichten wir in der Ausgabe vom Montag, 1. Juli, an dieser Stelle natürlich noch über unsere große interaktive Grillparty – bei der alle badischen Grillfans eigentlich mitmachen müssen.

► Die Inhalte:

Wir wollen für Abwechslung sorgen. Natürlich haben wir tolle Rezepte für Sie, die Leser in den vergangenen Wochen eingesandt haben. Grill-Spezialist Michael Köpf aus Schliengen warnt jeden Tag vor einer Todsünde. Wir haben Tipps zu nützlichem Zubehör. Wir geben Ihnen einen Hinweis darauf, welcher Grilltyp Sie sein könnten. Und wir verraten Ihnen, welcher Grill der richtige für Sie ist. Sie erfahren, was es mit direktem und indirektem Grillen auf sich hat und wie Sie den Garpunkt des Grillgutes im Griff haben. Natürlich haben wir uns nach Buchtipps umgesehen und uns erkundigt, wann und wie oft man überhaupt grillen darf. Wie der Grillspaß auch mit Kindern sicher gelingt, haben wir genauso recherchiert wie die passenden Getränke zum perfekten Grillabend.

► Die interaktive Grillparty:

Karl-Josef Fuchs, Besitzer und Küchenchef vom Romantik-Hotel „Spielweg“ in Münstertal hat ein Drei-Gänge-Grillmenü entwickelt, dass wir gemeinsam mit unseren Lesern am Samstag, 29. Juni, grillen wollen. Unser erklärtes Ziel dabei: Logisch, lecker muss es sein. Die Zutaten müssen aus der Region stammen. Und es muss für jedermann nachzugrillen sein. Alle Details zur interaktiven Grillparty veröffentlichten wir am Samstag, 15. Juni, in unserer Serie. Dann gibt es unter anderem die Einkaufsliste. *ertl*



„Gut Glut“ wünschen sich überall die Griller.

FOTO: DPA



TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

Die meisten und schlimmsten Fehler beim Grillen werden schon gemacht, bevor es überhaupt losgeht, sagt BZ-Grill-Experte Michael Köpf aus Schliengen: beim Anzünden. Klare Ansage des Fachmanns: Spiritus, Benzin oder Lampenöl sind schlicht und ergreifend verboten. Plötzliche Verpuffungen können zu schweren Verletzungen führen. Flüssige und feste Grillanzünder sind okay, können aber den Geschmack beeinflussen. Elektrostäbe, Heißluftpistole oder großer Bunsenbrenner sind schon

besser und eine glatte Eins gibt es von Michael Köpf für den Anzündkamin. Geht schnell, macht die perfekte Glut und ist sicher. *gsv/ertl*

Wichtiges Zubehör

Scharfe Messer: Ein saftiges Steak hat nun mal Fett. Zu Lamm-Koteletts gehören nun mal Knochen. Es gibt dann nichts Schlimmeres, als mit einem stumpfen Messer an dem Fleisch herumzusäbeln. Investieren Sie also in scharfe Messer. Gute halten ein Leben lang. *ertl*



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Der richtige Grill ist eine Typfrage

BZ-SERIE (TEIL 2): Gas, Kohle oder elektrischer Strom: Jede Art der Wärmeerzeugung hat beim Grillen etwas für sich

Sie wollen sich einen neuen Grill zulegen? Da ist das Angebot groß. Hier ein Überblick über die wichtigsten Gerätetypen.

Der Elektrogrill

Der Elektrogrill kommt dort zum Einsatz, wo Rauchentwicklung und offenes Feuer zu Schwierigkeiten führen – zum Beispiel mit den Nachbarn. Elektrogrill ermöglicht mit regelbaren Thermostaten ein einfaches Grillen ohne Glut – egal ob drinnen oder draußen.

Vorteile

- Keine Rauchentwicklung.
- Sehr schnell einsatzbereit.
- Geht auch drinnen.

Nachteile

- Einfachen Geräten fehlt oft die nötige Leistung, um ordentliche Grillergebnisse zu erzielen.
- Oft zu klein für größere Mengen.
- Kein echtes Grill-Feeling.

Der offene Holzkohlegrill

Urig, romantisch, aber auch aufwändig. Die Kohle braucht mindestens eine halbe Stunde, bis der Grillspaß beginnen kann.

Vorteile

- Die Holzkohle verleiht dem Grillgut den typischen Grillgeschmack.
- Für viele die einzig wahre – und damit akzeptierte – Grillmethode.

Nachteile

- Nach jedem Einsatz muss man den Grill sorgfältig reinigen, damit Ruß und übriggebliebene Asche beim nächsten Mal nicht mitgegrillt werden.
- Rauch- und Geruchsentwicklung können missgünstige Nachbarn reizen.
- Holzkohlegrills sind windempfindlich, die Asche kann aufgewirbelt werden und sich auf dem Grillgut absetzen.
- Wenn Fett oder Flüssigkeit auf die Glut



Ein Kugelgrill ist universell einsetzbar.

FOTOS: DUES (FOTOLIA.COM)/PRIVAT

tropfen, entstehen gesundheitsschädliche Stoffe, die so genannten Benzpyrene und Nitrosamine.

Der Gasgrill

Gasgrills werden mit Flüssiggas betrieben. Mit einem Gasgrill lässt es sich sehr viel einfacher grillen als mit dem Holzkohlegrill, da Gasgrills nicht lange angeheizt werden müssen. Leider sind die Gasgrills technisch anspruchsvoller und leichter störanfällig. Bei vielen Geräten liegen unter dem Rost Lavasteine oder keramische Briquettes, die erhitzt werden. Sie sind sehr porös und können daher sehr viel abtropfendes Fett aufnehmen. So entstehen kaum gesundheitsgefährliche Stoffe. Sie sollten aber darauf achten, dass eine Wasserschale

unter den Steinen zum Auffangen des Fettes vorhanden ist.

Vorteile

- Mit einer automatischen Piezo-Zündung lässt sich der Gasgrill sehr einfach starten.
- Gasgrills haben eine geringe Vorheizzeit.



Nachteile

- Gasgrills sind sehr schwer, sperrig und entsprechend schwierig zu transportieren.

– Das Grillgut hat nicht den typischen Holzkohlegrillgeschmack.

– Man braucht immer eine gefüllte Gasflasche.

– Aufgrund der höheren technischen Anforderungen sind Gasgrills teurer als Holzkohlegrills.

Der Kugelgrill

1952 erfand George Stephen in Chicago den ersten Kugelgrill. Er war es leid, dass ständig herabtropfendes Fett die Kohlen zum Brennen brachte und suchte außerdem nach einer Möglichkeit, auch große Braten und Fleischstücke schonend zu garen. Prinzipiell bestehen alle Kugelgrills aus zwei fast gleich großen Hälften. In der unteren Hälfte liegt der Kohlenrost, das Brennmaterial liegt also nicht direkt auf dem Boden der Halbkugel. Die Kohlen bekommen durch das Belüftungssystem von unten mehr Sauerstoff und erzeugen so schneller eine lang beständige Hitze. Darüber liegt der meist nicht höhenverstellbare Edelstahlrost. Die obere, abnehmbare Kugelhälfte hat einen Griff, Lüftunglöcher und manchmal noch ein Thermometer. Das Fleisch wird hier nicht auf der Glut gegart, sondern durch den Rauch und die warme Luft.

Vorteile

- Sehr gute Grillergebnisse möglich.
- Niedrigerer Verbrauch von Brennstoff.

Nachteile

- Mit dem Kugelgrill zu grillen, muss man üben. Erst dann erzielt man wirklich tolle Grillergebnisse.

gsv/erl

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Gefüllte Hähnchenbrust mit Laugenknödeln

Zutaten Hähnchenbrust:

4 Hähnchenbrustfilets (ca. 150 g), 125 g Mozzarella, 80 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, 3 EL Olivenöl, 1 EL Senf, fein gehackter Rosmarin, Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets waschen und abtrocknen. Mit einem spitzen Messer in die Filets vorsichtig Taschen schneiden. Mozzarella und getrocknete Tomaten klein schneiden und vermischen. Die Masse mit einem Teelöffel in die Filettaschen einfüllen. Die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen.

Marinade aus Öl, Senf, Rosmarin und Pfeffer herstellen. Filet mit der Marinade einstreichen und mindestens zwei Stunden marinieren lassen. Die gefüllten Hähnchenbrustfilets bei 200 Grad etwa 15 Minuten grillen.

Zutaten Laugenknödel:

2 Laugenbrötchen, 2 normale Brötchen, 300 ml Milch, 2 Schalotten, 30 g Butter, 3 Eier, 100 g Kochschinken (vegetarisch ohne Schinken), 1/3 Bund Petersilie, Muskat, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Brötchen in etwa 1 cm große Würfel schneiden, Schalotten und Schinken fein würfeln. Milch erhitzen, darin die Butter schmelzen und zusammen mit Schalotten, Schinken und der fein gehackten Petersilie über die Brezel/Brötchen-Würfel geben. Die gut vermischte Masse muss nun zugedeckt 20 bis 30



Ungewöhnlich: gegrillte Knödel

Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen. Den Grill auf 200 Grad vorheizen. Silikon-Muffin-Formen oder ausgebutterte, mit Mehl ausgestreute Auflaufformen bereitstellen. Eigelb unter die Laugenknödel-Masse mischen und das Ganze mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen und unter die Masse heben.

Nun die Laugenknödel-Masse in die Formen füllen. Die Formchen werden bei 200 Grad mit geschlossenem Deckel 45 bis 60 Minuten gegrillt. 5 Minuten ruhen lassen und dann stürzen.

Jürgen Royek, Vögisheim

TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

„Flachgriller!“ So nennen ambitionierte Griller die Fraktion, die ein Stück fertig marinierten Schweinehals auf einen offenen Grillrost packt. Und dann auch noch eine große Grillgabel zum Wenden in das Fleisch bohrt. „So nicht!“, sagt BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen: „Benutzen Sie einen Spatel oder Zangen zum Transport und zum Umdrehen des Fleisches.“ Wenn man eine Fleischgabel verwendet, dann wird das Fleisch perforiert. Einerseits sieht das spätestens dann nicht wirklich schön

aus, wenn das Fleisch geschnitten serviert wird, andererseits entweicht hier der Saft, der eigentlich im Fleisch bleiben sollte – und das Fleisch wird trocken.

Wichtiges Zubehör

Fleischthermometer: Damit misst man die Kerntemperatur des Grillgutes. Die Gattin liebt das Steak selten blutig und ein ganzes Hähnchen muss auf jeden Fall voll durchgebraten werden. Wer im Inneren misst, weiß was los ist. Und trifft so zuverlässig immer den richtigen Garpunkt.

gsv/erl



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Die Diagnose lautet: Grillvirus

BZ-SERIE (TEIL 3): Michael Köpf aus Schliengen ist der BZ-Grillexperte und immer auf der Suche nach dem Aromen-Kick

 VON UNSEREM REDAKTEUR
HOLGER KNÖFERL

„Keinen Nudelsalat!“ Die Antwort auf die Frage, was man denn zu diesem Grillabend mitbringen soll, kommt wie aus der Pistole geschossen. Nun hat Michael Köpf gar nicht mal unbedingt etwas gegen Nudelsalat. Oder gegen Kartoffeln. Oder Brot. Überhaupt gegen alles, was unter dem Sammelbegriff „Beilagen“ läuft. Nein. Aber heute würde das alles nur unnötig Platz beanspruchen – im Magen. Denn es gibt Fleisch. Viel Fleisch. Vom Grill und in zahllosen Variationen.

Keine Frage: Michael Köpf ist ein Mann im Glutrausch. Auf der Terrasse und im Garten seines Hauses in Schliengen staunt der Besucher gleich über ein gutes Dutzend Grills. Befeuert mit Gas oder Kohle, Kugel- und Keramikgrills, Smoker, die an rauchgeschwärmte Dampfkessel erinnern. Wenn der deutsche Gelegenheitsgriller, der marinierten Schweinenacken auf einem wackligen Blechgrill zur angekorkelten Verzehrreife brutzelt, in der Kreisklasse des Grillens antritt, dann gart Michael Köpf in der Champions League. Auf deutschen Meisterschaften allemal. In der Kategorie „Hochrippe“ holte der 48-Jährige gemeinsam mit seinem Team vom Grillsportverein vor wenigen Tagen in Göppingen den Bronze-Platz bei den Profis.

Vier oder fünf Jahre ist es her, dass es ihn so richtig gepackt hat. Den Grund? Kennt er nicht genau: „Männer und Feuer?“, fragt Köpf zurück. Nur so viel: „Ich habe schon als Bub immer gerne gekocht.“ Weil er in einem Elternhaus aufgewachsen ist, in dem die Mutter jeden Tag ein selbst gemachtes Essen auf den

Tisch gestellt hat. Irgendwann muss ein Schuss Besessenheit dazu gekommen sein. Denn wenn der Diplom-Chemiker ins Philosophieren gerät, dann denkt er laut nach über Dinge wie die Maillard-Reaktion als Basis des perfekten Röstaromas oder die Feuchtkugeltemperatur in Keramikgrills, die einem Stück rohem Fleisch während des Garens „eine andere Textur“ verleiht.

Die Königsklasse:

Spareribs vom Grill

Klingt akademisch, kann man aber gestrost vergessen, wenn Michael Köpf zur Tat schreitet. Seine Gäste begrüßt er an diesem Abend mit einem „Pulled Pork“. Ein großes Stück Schweinehals, bis zu 18 Stunden bei 110 Grad gegart, angeräuchert mit Spänen vom Markgräfler Kirschholz. „Zupfbraten“, meint Köpf, unter diesem Begriff kennt man das Gericht auch bei uns – und zupft das Fleisch mit den Fingern in seine Fasern. Ein aufgeschnittenes Brötchen, belegt mit Krautsalat (so viel Beilage darf sein) und dem mit einer Barbecue-Sauce vermengten Fleisch ergeben eine wahre Aromen-Explosion im Mund. Nächster Gang: Spareribs. Die grillt Köpf am liebsten, „das ist die Königsklasse.“ Denn die muss man so zart und saftig hinbekommen, dass das Fleisch fast vom Knochen fällt. Nach sechs Stunden im Keramikgrill ist dieses Ziel erreicht, Köpf bepinselt die Ribs vom Livar-Schwein ein letztes Mal mit einer Sauce und genießt dann die Wirkung bei den Gästen. Gefräßige Stille rund um den Tisch.

Das Finale schließlich gerät zur Fingerfood-Party. Rindfleisch ist angesagt, Stück für Stück: Tiritip, das wir als Bürgermeisterstück kennen, Bison, Toma-



Gut Ding will Weile haben: Michael Köpfs Spareribs waren jetzt sechs Stunden auf dem Grill. FOTOS: KNÖFERL

TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

Hunger – vom Grill direkt auf den Teller. „Keine gute Idee“, rät BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen. Wenn vor allem Steaks gegrillt werden, dann sollte man unbedingt Ruhezeit einplanen. Beinhaltet das Steak von außen Hitze ab, dann wird das Wasser im Fleisch nach innen gedrängt, weil es von der Hitze weg diffundiert. Damit sich alle Säfte wieder verteilen können, sollte man mindestens fünf Minuten einplanen, in denen das Fleisch ruht. Nicht in Alufolie wickeln. Das Fleisch soll etwas abkühlen,

dadurch verdicken die abgebauten und gelösten Proteine. Diese eingedickte Flüssigkeit entweicht langsamer.

Wichtiges Zubehör

Grillzange: Mit einer Grillgabel fängt man gar nichts an – man piekst nicht ins Fleisch, weil es beim Zubereiten trocken wird. Wer gerne grillt, braucht eine geschickte Grillzange. Vorsicht: Riesendinger sehen zwar gut, sind aber sauschwer. Lieber eine etwas kleinere und leichtere wählen, die sich mit akzeptabler Handkraft zusammendrücken lässt. gsv/ert

hawk, Wagyu. Ein Steak nach dem andern erhält auf dem gusseisernen Rost ein perfektes Branding, gart dann medium und wird in Streifen aufgeschnitten serviert. Ein bisschen grobes Meersalz drauf, eine Prise Pfeffer, gegessen wird mit den Fingern – und gefachsimpelt über Geschmacksnuancen und Unterschiede in der Konsistenz. Großartig. Erst recht, wenn man sich daran erinnert, was Michael Köpf noch vor ein paar Stunden gesagt hat: „Ein Grill ist ja eigentlich nichts anderes als ein schlecht regulierbarer Backofen.“ Aber was für einer.

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Pulled Pork

Zutaten:

2,5 bis 3 Kilo Schweinenacken, bevorzugt vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Rub: 8 EL Paprikapulver, edelsüß, 4 EL feines Salz, 4 EL Puderzucker, 2 EL Senfpulver, 4 EL Chilipulver, 4 EL Kreuzkümmel, 2 EL gemahlener schwarzer Pfeffer, 4 EL Knoblauchgranulat, 2 EL Cayennepeffer (oder Magic Dust Rub kaufen)

Sauce: 1 l Tomatenketchup, 6 EL Rotweinessig, 300 g Honig, 3 EL Scharfe Sauce, 2 EL Paprika edelsüß, 1 EL Senfpulver, 1 EL Senf, 2 EL Knoblauchpulver, 2 EL Zwiebelpulver, 1 EL und 1/2 TL Salz (oder gute fertige BBQ-Sauce)

Salat: Weißkraut, Rotkraut, Möhren, Sahne, Mayonnaise, Apfelessig, pro Portion ein Brötchen

Vorbereitung:

Den Rub aus den Zutaten mischen, Fleisch einreiben. Restlichen Rub aufheben. Fleisch in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kalt stellen. Für die Sauce Zutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen. Salat und Kartoffeln fein raspeln, Dressing nach Gefühl anrühren und abschmecken.

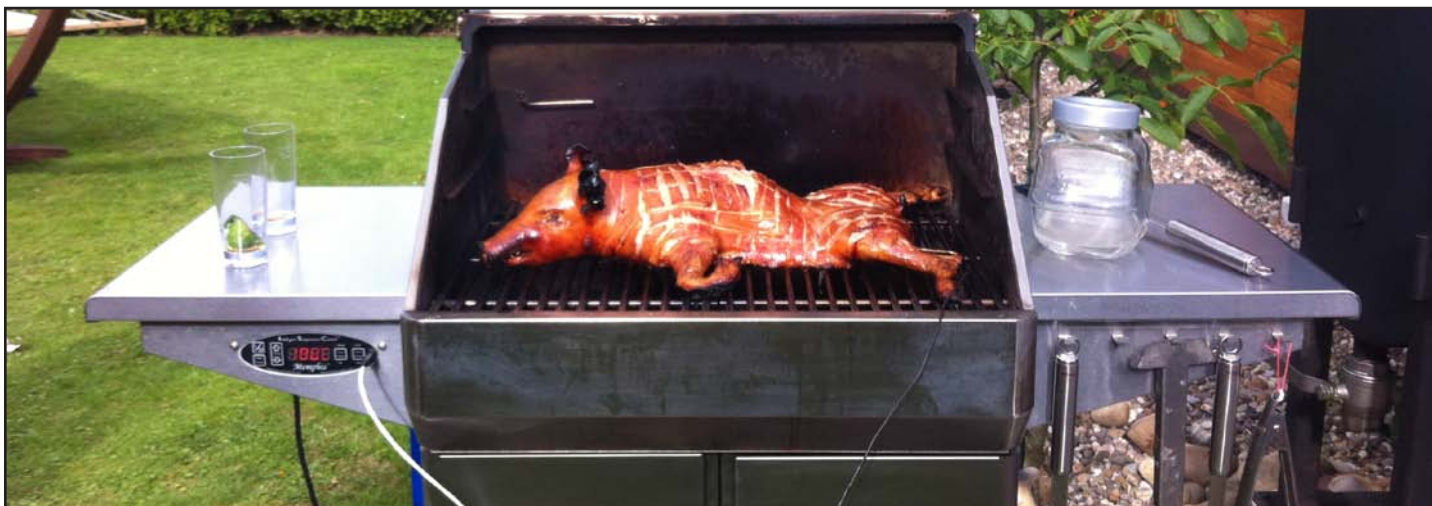


Aromabombe: Pulled Pork

Zubereitung:

Im Grill rundherum kreisförmig zwei Reihen Kohlebriketts auslegen (Minion-Ring, notfalls googeln) und mit gewässerten Holzchips bestreuen. Zehn weißglühende Kohlen in den Grill geben. Temperatur im Grill messen und mit Luftschiebern auf 110 Grad regeln. Aluschale mit Wasser in die Mitte des Kohlenrosts stellen. Fleisch auf den Grill legen, Deckel schließen. Kerntemperatur des Fleisches kontinuierlich messen. Das Fleisch ist bei 93 Grad Kerntemperatur fertig – das dauert zwischen 12 und 18 Stunden! Fleisch eine Stunde in Alufolie ruhen lassen, mit zwei Gabeln zerzupfen. Fleischstücke mit einem Teil der Sauce (Rest aufbewahren) mischen. Salat und Fleisch auf ein Brötchen geben.

Michael Köpf, Schliengen



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Mit Methode mundet's mächtig

BZ-SERIE (TEIL 4): Feuer machen, Würstchen drauf? Auch beim Grillen kommt es auf die richtige Technik an

Natürlich kann man sich beim Grillen darauf beschränken, eine Bratwurst über offenem Feuer zu garen. Wer sich allerdings ein bisschen mehr Mühe machen will, wird mit beeindruckenden Geschmackserlebnissen belohnt. Deshalb hier eine Übersicht über die wichtigsten Grilltechniken.

DIREKTES GRILLEN

Bei der direkten Methode werden Fleisch oder Würste auf dem Rost direkt über die glühenden Kohlen gelegt und bei etwa 160 bis 300 Grad erhitzt. Damit beide Seiten gar werden, muss es nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Diese Methode bietet sich für Steaks, Hamburger, Koteletts und andere Speisen mit einer kurzen Garzeit von bis zu 25 Minuten an. Für diese Grillmethode eignet sich bereits ein gemütliches einfaches Lagerfeuer, über das man einen Rost legt, aber natürlich auch Holzkohlen-, Kugel-, Gas, Elektro- und Schwenkgrills.

INDIREKTES GRILLEN

Um indirekt grillen zu können, braucht man einen Grill mit einem geschlossenen Grillraum, zum Beispiel einen Kugelgrill. Die Zutaten werden hier nicht auf der Glut gegart, sondern durch den Rauch und die warme Luft. Das Essen liegt nicht über der Glut, sondern in der Regel über einer Tropfschale, die eventuell mit Flüssigkeit gefüllt ist. Das Brennmaterial wird neben der Tropfschale aufgehäuft – daher auch der Begriff „indirektes“ Grillen. Das dauert natürlich deutlich länger als beim direkten Grillen, das Fleisch wird dafür aber butterweich und zart. Die indirekte Grillmethode bei etwa 160 bis 200 Grad ähnelt dem Garen, aber das Fleisch wird gegrillt, hat ein besseres Aroma und Aussehen, als man es in der Küche in ei-



Große Fleischstücke gelingen nur mit der indirekten Grillmethode, wenn die Hitze zirkuliert.

FOTO: KNÖFERL

nem elektrischen Backofen erzielen kann. Die zirkulierende Hitze arbeitet wie ein Umluftofen, man braucht das Grillgut nicht wenden. Die Methode bietet sich für Grillgut an, das länger als 25 Minuten gegrillt werden muss oder für Grillgut, das zu empfindlich ist, um bei direkter Grillmethode gegrillt zu werden, da es sonst austrocknen oder anbrennen würde: zum Beispiel für Braten, Rippchen, ganze Hähnchen, Truthähne, andere große Stücke Fleisch oder Fischfilets. Je nach Größe und Temperatur bleibt dieses Grillgut auch einmal bis zu fünf Stunden auf dem Grill. In der Pra-

xis werden direktes und indirektes Grillen sehr oft miteinander kombiniert. Das heißt, ein Fleischstück wird zuerst direkt angegrillt und gart dann nach der indirekten Methode fertig.

BARBECUE

Oft wird das Wort „Barbecue“ als Synonym für das Wort „Grillen“ verwendet. Das ist aber nicht ganz korrekt. Der Unterschied liegt in der Garmethode. Denn beim Barbecue wer-

den die Lebensmittel durch heißen Rauch bei einer Temperatur von 90 bis 160 Grad Celsius zubereitet. Dafür verwendet man meist einen Smoker, bei dem sich das Feuer in einer seitlich angebrachten Feuerbox befindet. Die Köstlichkeiten garen auf niedriger Temperatur. Wer Fruchtholz verwendet, darf sich über tolle Aromen freuen. Die Fleischstücke müssen nicht gewendet werden. Fettbrand hat keine Chance. Das Fleisch bleibt sehr saftig und erhält einen besonders intensiven Geschmack.



PLANK GRILLING

Jetzt wird es ein wenig spezieller. Fisch, Fleisch oder Gemüse werden bei dieser Methode auf einem Holzbrett gegart. Das wird mindestens zwei Stunden gewässert, damit es nicht beginnt zu brennen, wenn es auf den Grill kommt. Sobald das Brett anfängt zu glimmen und zu rauchen, kommt das Grillgut auf das mit Sonnenblumenöl gefettete Holz und die Hitze wird reduziert, damit das Brett kein Feuer fängt. Das Grillgut gart und nimmt gleichzeitig den Geschmack des Rauches an.

gsv/ert

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Shrimps Poppers mit Erdnuss-Sauce

Zutaten:

Für die Erdnuss-Sauce: 1 kleines Stück Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, 3 EL Erdnussbutter, ½ Dose Kokosmilch, 1 EL Sriracha, 2 EL Ketjap Manis, 1 TL Fischsauce, Zitronensaft

Für die Poppers: 600 g Schweinehackfleisch, 250g Shrimps, 1 Knoblauchzehe, etwas Zitronenabrieb, 1 TL Ketjap Manis, Semmelbrösel, frischer Koriander, Salz, Pfeffer, Weizenspitzwecken

Zubereitung:

Sauce: Öl im Topf erhitzen, den Ingwer und Knoblauch durch die Presse drücken und kurz anschwitzen. Dann die Erdnussbutter zugeben und mit der halben Dose Kokosmilch auffüllen. Sriracha, Ketjap Manis und die Fischsauce mit etwas Zitronensaft dazu geben. Ungefähr 10 Minuten leise bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Poppers: Shrimps mit dem Messer gut durchhacken und das Schweinehackfleisch zugeben. Gut mit grobem Pfeffer und wenig Salz würzen. Knoblauchzehe hacken, etwas Zitronenabrieb und Ketjap Manis dazugeben. Alles gut miteinander vermengen. Sollte die Masse zu feucht sein, einfach ein paar Semmelbrösel zugeben. Nun noch etwas gehackten, frischen Koriander (ohne Stiele) dazu. Erneut gut durchkneten. Die Masse sollte schön homogen sein. Die Masse für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Die Masse jetzt in kleine Nocken formen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze goldbraun grillen. Je drei fertige Nocken auf ein Brötchen geben, mit Sauce beträufeln. Extra: Nocken vorher noch mit zusätzlichen gegrillten Shrimps belegen. Michael Kromer, Waldkirch



Gut zu grillen: Shrimps



TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

„Herrje, wie oft musste ich mir das schon anhören: Bier über das Fleisch schütten. Was für ein Schwachsinn!“, ärgert sich BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen. Wird das Bier über die leckeren Sachen auf dem Grill gekippt, dann werden von den Kohlen und Briketts Aschepartikel aufgewirbelt, die sich wieder auf dem Fleisch festsetzen. Außerdem sinkt die Grilltemperatur drastisch. Der Geschmack, der durch das Bier hinzugefügt wird, ist eher zu vernachlässigen. In Bier

über Nacht marinieren ist schon akzeptabel, aber mehr auch nicht. In Sachen Bier hat Michael Köpf übrigens noch einen Tipp: Derjenige, der für das Grillen zuständig ist, sollte sich beim Konsum zurückhalten.

Wichtiges Zubehör

Marinierspritze: Etwas für Fortgeschrittene. Damit injiziert man Marinaden direkt tief in das Fleisch, was sich vor allem bei Geflügel anbietet, das schnell trocken zu werden droht. Ein weites Experimentierfeld.

gsv/ert



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Der Mann mit der begehrten Kohle

BZ-SERIE (TEIL 5): Philipp Schell produziert regionale Holzkohle / Aber nur, wenn dem Förster der Sinn danach steht

 VON UNSERER MITARBEITERIN
SONJA ZELLMANN

„Die Köhlerei kannst du nicht lernen. Das musst du ausprobieren, ein Gefühl dafür bekommen – bis du schließlich mit dem Meiler lebst.“ Philipp Schell weiß, wovon er spricht. Der Förster ist Leiter des Reviere Schauinsland und Gelegenheitsköhler. Alle zwei, drei Jahre baut er mit Helfern aus dem Kollegenkreis und anderen Freiwilligen einen Meiler – als Öffentlichkeitsarbeit für die Forstbehörde, als Wiederbelebung eines uralten Handwerks und natürlich, um Holzkohle herzustellen. Die ist bei den Grill-Fans der Region der Renner.

Was bringt einen dazu, ein Handwerk zu erlernen, das nicht mehr gebraucht wird und das kaum noch jemand ausübt? Klar, Schell ist Förster, da liegt Holz nicht eben fern. Aber das ist natürlich nicht alles. „In den 90er-Jahren habe ich der Interessengemeinschaft Schauinsland beim Einrichten des kulturell-geschichtlichen Lehrpfades 'Erzkasten-Rundweg' geholfen“, erzählt der 47-Jährige. „Dafür musste ich mich zwangsläufig mit der Köhlerei beschäftigen. Denn die Herstellung der Holzkohle bot den Menschen auf dem Schauinsland im Mittelalter den einzigen Weg, den Wald wirklich für sich nutzbar zu machen. Dabei hat's mich dann gepackt. Ich wollte das auch ausprobieren.“

Holzkohle ist wesentlich leichter als Holz und daher einfacher zu transportieren. Außerdem verbrennt sie mit einer höheren Temperatur. Genutzt wurde sie in Mittelalter und früherer Neuzeit vor allem für die Erzverhüttung, die Glasherstellung sowie in Schmieden. Mit dem Ausbau der Eisenbahn im 19. Jahrhundert ging der Verbrauch zurück. Holzkohle wurde durch die noch heißer verbren-

nende Steinkohle ersetzt, die auf der Schiene nun problemlos von Ort zu Ort transportiert werden konnte.

Durch seine Arbeit für die IG Schauinsland lernte Schell den Geobotaniker Thomas Ludemann kennen. Er untersucht ehemalige Meilerplätze im Schwarzwald. Anhand von Holzkohlefunden bestimmt er die Zusammensetzung des Waldes zu einer bestimmten Zeit. „Wir beschlossen, gemeinsam einen Meiler aufzubauen und abzubrennen – praktisch nach altem Rezept“, erzählt Schell. Historische Aufzeichnungen dazu gibt es allerdings keine. Das Handwerk wurde früher direkt von Köhler zu Köhler weitergetragen. Und auch Schell hat seine Kunst auf diese

Weise gelernt: „Ich habe bei anderen Köhlern mehrfach mitgearbeitet, bis ich wusste, auf was es ankommt.“

Ein Kohlemeiler ist, grob gesagt, ein Haufen Holz-scheite, die um einen Schlot, den so genannten Quandel, aufgehäuft werden. Darüber kommt Reisig, das mit einer Schicht Erde abgedeckt wird. Anschließend wird das Holz durch den Schlot entzündet. Aufgrund des Sauerstoffmangels im Meiler brennen die Scheite

nicht, sondern schwelen: Bei rund 300 Grad Celsius verflüchtigen sich Wasser und organische Stoffe aus dem Holz – es wird zu Holzkohle. Die Aufgabe des Köhlers besteht darin, die Dynamik des Meilers zu kontrollieren: Er darf nicht brennen, darf aber auch nicht ausgehen. „In beiden Fällen wäre das Ergebnis futsch – den Meiler könnte man vergessen“, sagt Schell.

Deshalb ist aufpassen angesagt. Vor allem während der ersten Tage braucht ein Meiler Aufmerksamkeit wie ein Säugling. Alle zwei bis drei Stunden muss der Quandel nachgefüllt werden, natürlich



Brennt länger und heißer: regionale Holzkohle.

FOTO: BAMBERGER

auch nachts. Je nachdem wird durch Zuluft Luft zugeführt, damit die Dynamik an Fahrt aufnimmt oder die Sauerstoffversorgung wird verringert, damit der Meiler nicht abbrennt. Auch Wind und Wetter beeinflussen, wie das Abschwelen abläuft. Wenn er gar ist, erlischt der Meiler von selbst. „Es ist faszinierend zu sehen, wie aus diesem Riesending schließlich ein kleines Häuflein wird. Aber diese Ar-

beit zehrt – danach bin ich erstmal urlaubsreif“, berichtet Schell. Denn auch wenn er beim Aufbau des Meilers reichlich Helfer hat – ihn zu kontrollieren, liegt, bis auf wenige Stunden, allein in seiner Hand.

„Den ersten eigenen, kleinen Meiler haben Thomas Ludemann und ich bei mir hinterm Forsthaus gebaut“, erzählt der Förster. Mit Erfolg: Alles klappte – wenn auch Schells Frau mit den Kindern für die Zeit auszog. „Der Rauch aus dem Meiler stinkt sehr unangenehm“, lacht Schell. Seinen bislang letzten Meiler baute er vor einem Jahr beim Bohrerweiher am Fuß des Schauinsland. Zweieinhalb Meter hoch war dieser. Aus rund 50 Raummetern Holz wurden in knapp drei Wochen vier Tonnen Holzkohle. „Die ging weg wie nichts – vor allem an Grill-Fans“, erzählt Schell. „Die wissen, dass traditionell hergestellte Holzkohle heißer und länger brennt als die aus dem Baumarkt.“ Und? Wann gibt es Nachschub? „Das steht noch nicht fest. Unter anderem kommt es darauf an, wann mich die Lust darauf wieder packt.“

Alle bisherigen Teile der Serie auf
<http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Liaison von Ananas und Banane

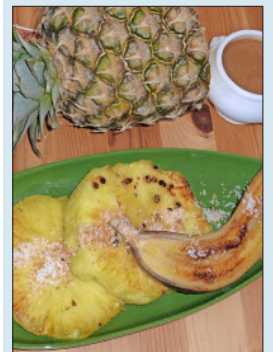
► Zutaten:

125 g Zucker, 2-3 EL Grand Marnier, 50 g süße Sahne, 1 TL bunter Pfeffer, 4 Scheiben frische geschälte Ananas, 2 TL Puderzucker, 2 Bananen, 3 EL geröstete Kokosflocken

► Zubereitung:

Für den Karamell Zucker und 2 Eßlöffel kaltes Wasser auf dem Herd langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und unter ständigem Rühren solange weiterköcheln lassen, bis sich goldgelber Karamell gebildet hat. Topf beiseite nehmen, Grand Marnier und Sahne untermischen und weiter bei niedriger Temperatur rühren, bis sich alle Krusten aufgelöst haben. Das Ganze in ein kleines Gefäß umfüllen. Für das Obst Pfefferkörner grob hacken und beide Seiten der Ananas damit einreiben (essen Kinder mit, evtl. diese Portion nicht mit Pfeffer bearbeiten) und mit Puderzucker bestäuben. Die Bananen mit Schale längs halbieren, beides auf den Grillrost legen (die Bananen mit der Schnittfläche nach unten). Das Obst bei mittlerer Grillhitze so lange garen, bis die Schnittflächen leicht gebräunt sind, die Ananas einmal wenden. Mit Kokosflocken bestreuen und Karamellsauce dazu reichen.

Regina Iwertowski, Breisach



Nachtisch – warum nicht mal vom Grill?

TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

„Leider denken immer noch sehr viele Deutsche, dass der Deckel beim Kugelgrill dazu dient, den Regen vom Grillrost abzuhalten“, wundert sich BZ-Grill-experte Michael Köpf aus Schliengen. Dem ist natürlich nicht so. Er rät: „Nutzen Sie die Möglichkeiten, die das indirekte Grillen bietet.“ Vor allem bei so heiklen Ausgangsprodukten wie etwa rohen Bratwürsten. Die werden erst einmal bei indirekter Hitze erhitzt und am Schluss direkt gegrillt, damit sie die richtige Farbe bekommen. Das verhindert, dass die

Würste außen schwarz werden und innen noch roh sind. Auch bei vielen anderen Sachen kann man mit weitaus geringerer, indirekter Hitze auskommen und seinen Gästen so unverkohlt Fleisch servieren.

Wichtiges Zubehör

Messingbürste: Ein Grillrost ist kein Reinstraum. Aber geputzt gehört er doch. Am besten dazu eine Messingbürste mit langem Stiel verwenden. Dann verbrennt man sich nicht die Finger, wenn man dem heißen Rost vor dem Grillen den letzten Reinigungsschliff verpasst. gsv/ert



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Typen gibt's

BZ-SERIE (TEIL 6): Grillen ist nicht gleich Grillen / Das gilt erst recht für die Individuen an den Rosten

Am Grill finden sich ja die unterschiedlichsten Typen wieder – eine natürlich nicht ganz Ernst gemeinte Typologie.

Der Elektrogriller

Lagerfeuerromantik kennt der Elektrogriller nicht. Eigentlich hält er vom Grillen ohnehin nicht all zu viel und es will ihm nicht in den Kopf, warum er im Garten mit Feuer hantieren sollte, wenn in der Küche die neuesten Elektrogeräte zur Verfügung stehen. Aber er weiß, dass die meisten Menschen eine für ihn unerklärliche Vorliebe fürs Grillen haben. Als Kompromiss hat er sich daher einen Elektrogriller gekauft, auf dem er seine Kochexperimente startet. Gegrillte Melonen bietet der Elektrogrill-Fan ebenso an wie gegrillte Rindsnieren mit Koriander. Das Verlängerungskabel für die Steckdose reicht genau bis in den Schatten der millimetergenau getrimmten Hecke.

Der Heiße-Stein-Griller

Der Heiße-Stein-Griller mag den Grillgeschmack nicht und tut sich auch schwer, eine vernünftige Glut zustande zu bringen. Meistens wird der Stein auch noch elektrisch erhitzt.

Der Redenschwinger

Er weiß alles übers Grillen. Theoretisch. Denn im Gegensatz zum Grillmeister bleibt es beim Redenschwinger beim Erzählen. Seine Schilderung von den Rosmarinfilets in Honigbeize treibt den Gästen das Wasser im Mund zusammen. Die Erzählung von opulenten Grillabenden in den 90er Jahren lässt die Gäste suchenden Blickes auf die Kühlbox niederstarren. Doch die bleibt vorerst noch geschlossen. Der Redenschwinger sitzt neben dem noch kalten Grill und klärt sein Publikum im schönsten Anglerlatein über von ihm

vollbrachte kulinarische Kunststücke auf. Doch den Taten folgen lange keine Handlungen. Dafür fließt das Bier in Strömen, die Geschichten werden immer haarsträubender, und endlich erbarmt sich der Redenschwinger und heizt den Grill an. Das Ergebnis seiner Kochkünste kommt zwar nicht annähernd an die versprochenen Genüsse heran, aber die Gäste sind mittlerweile schon so hungrig und betrunken, dass es keinem mehr auffällt.

Der Gasgriller

Er will sich nie genug Zeit nehmen: Grillen – und zwar sofort. Aber er gibt Unmengen Geld für sein Grillgerät aus.

Der Holzkohlegriller

Der Holzkohlegriller ist schon auf dem richtigen Weg. Er verwendet meist billige Holzkohle, die dann aber sehr schnell wieder zu Asche zerfällt. An ein angemessen langes Grillvergnügen ist dabei ohne Nachlegen leider nicht zu denken.

Der Brikettgriller

Die klügere Wahl trifft der Brikettgriller. Er hat länger was vom Glutvergnügen und kann sich dementsprechend Zeit nehmen. Die Abende werden lang und gemütlich.

Der Schwenker

Schwenker wird man nicht, als Schwenker wird man geboren – vor allem, wenn man im Saarland lebt. Der „Schwenker“ ist der Inbegriff saarländischer Freizeitkultur. Wie schon ein altes Sprichwort sagt: „Gott lenkt, der Mensch denkt, der Saarländer schwenkt.“

Aber kreativ, wie der Saarländer ist, lässt sich vieles mehr auf dem Schwenker grillen, zum Beispiel die über die Landesgrenzen hinaus bekannte Lyoner (Fleischwurst im Ring) oder auch diverse



Am Grill sind eben doch nicht alle Menschen gleich.

FOTO: FOTOLIA

Grillwürste, von der Rostwurst über Jägerwürste bis zum Käsekacker. Auch Schweinebauchscheiben, sogenannte Holzfallersteaks, eignen sich vorzüglich zum Schwenken.

Der Spanferkelgriller

Der Spanferkelgriller hat sich in langer Heimarbeit einen kapitalen Spanferkelgrill gebaut, mit dem er pro Jahr mindestens eine zweistellige Zahl an Schweinen veredelt. Er ist auf allen Festen gern gesehen und steht stets mit seiner Gerätschaft im Mittelpunkt. Er hat nur das Problem, in den sechs bis acht Stunden, bis die Sau durch ist, halbwegs so nüchtern zu bleiben, dass er diese noch fachgerecht zerlegen kann und sich die besten Stücke sichert.

Sie wollen genau wissen, was für ein Grilltyp Sie sind?

Machen Sie hier den Test:
www.grillsportverein.de/grilltyp/

Oder als App für das iPhone im App-Store.

Alle bisherigen Teile der Serie auf
<http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Gegrillter
Schweinehals

► Zutaten:

1,2 Kilo durchwachsener Schweinehals, Gewürzmischung: 110 g Meersalz (grob), 80 g brauner Zucker, 40 g Provence-Kräuter (getrocknet), 30 g Paprika-Pulver edelsüß, 30 g Knoblauchpulver, 20 g schwarzer Pfeffer (geschrotet), 10 g Chiliflocken
Marinade: 60 ml trockener Weißwein, 50 ml Balsamico bianco, 20 g brauner Zucker, 5 g Salz

► Vorbereitung:

Das Fleisch am Abend zuvor mit der Gewürzmischung (ca. 80 Gramm) einreiben. Der Rest der Mischung kann ein halbes Jahr aufbewahrt werden.

► Zubereitung:

Den Grill mit Deckel vorheizen. Das Fleisch sollte indirekt gegrillt werden. Das Fleisch in einen Grillkorb legen, so dass kein direkter Kontakt zum Grillrost hergestellt wird. Die Temperatur im Grill soll bei ca. 170 Grad, die Kerntemperatur des Fleisches zum Schluss bei ca. 70 Grad Celsius liegen. Bei geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde 50 Minuten grillen. Danach ca. 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Das Fleisch während des Grillens etwa alle 15 Minuten mit Marinade (aus den Zutaten anrühren) bestreichen. Dazu passen besonders Ratatouille und Rosmarinkartoffeln.

Manfred Büchele, Mahlberg



Gut gewürzt: der am Stück gegrillte Schweinehals. FOTO: PRIVAT

TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

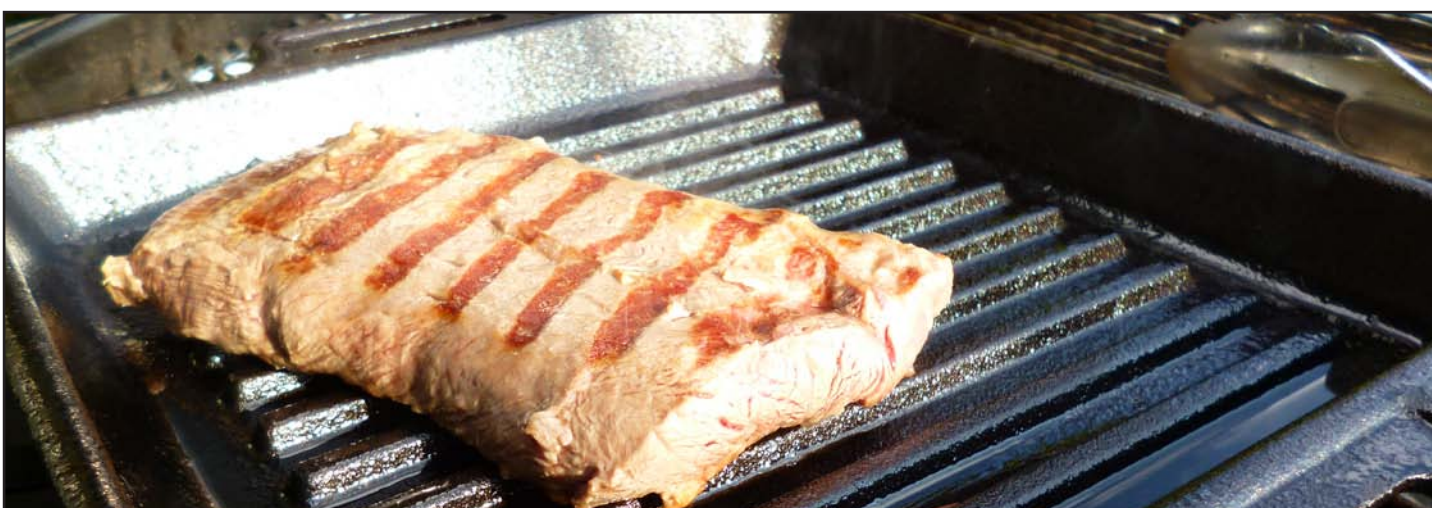
In der Ruhe liegt die Kraft: „Wenn man in der Grillzeit versucht, das Fleisch möglichst oft zu drehen, dann bekommt man entweder eine Sehnenscheidenentzündung oder Fleisch, das nicht unbedingt sehr schön aussieht“, sagt BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen. Um ein perfektes Branding – also die Zeichnung durch den Grillrost – zu bekommen, muss man das Fleisch maximal zwei Mal umdrehen. Ein Gussrost oder ein Edelstahlrost mit dicken Querstreben leisten hierbei

auch gute Dienste, weil das Metall die Hitze gut speichert und man dabei dem Fleisch ein schönes Brandzeichen verpassen kann.

Wichtiges Zubehör

Anzündkamin: Schneller und sauberer bringt man die Holzkohle einfach nicht zum Glühen als in einem Anzündkamin. Gut ist, wenn ein zusätzliches Blech vor dem Griff die Hand vor der Hitze schützt. Diesen Zweck erfüllt aber auch ein robuster Küchenhandschuh.

gsv/erl



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Badener, zu den Grills

BZ-SERIE (TEIL 7): Die interaktive BZ-Grillparty steigt am Samstag, 29. Juni / Ein dreigängiges Bekenntnis zur Regionalität

 VON UNSEREM REDAKTEUR
HOLGER KNÖFERL

„Jeder kann mitmachen.“ Diese Devise hat Karl-Josef Fuchs, Inhaber und Küchenchef im Romantik-Hotel „Spielweg“ in Münsstertal, für die interaktive Grillparty der Badischen Zeitung ausgegeben. Fuchs setzt dabei am Samstag, 29. Juni, zum einen auf gute regionale Produkte. Zum anderen hat er Rezepte entwickelt, die die Teilnehmer fordern, aber nicht überfordern.

Fuchs grillt mit Begeisterung – das ist unter Köchen übrigens eher eine Ausnahme. Sein Fachwissen gibt er in Kursen weiter, sein Spezialgebiet: Grillen von Wild. Denn als Jäger geht er im Münsstertal auch auf die Pirsch. So finden sich auf der Zutatenliste für den Hauptgang (die Einkaufsliste finden Sie links) denn auch Wildschwein-Rippchen, die man allerdings auch bei einem guten Metzger bestellen können sollte. Den Münsterkäse, der zum Finale warm von der Seele duften wird, hat Fuchs selbst gemacht. Denn in der Küche steht für Fuchs all das hoch im Kurs, was die Region hergibt. So kommt zum Beispiel würzige Bachkresse in die Kräuterbutter – die er in Gottes Namen selbst gepulvert hat, weil diese Kräuter auf den regionalen Märkten nur schwer zu bekommen sind. Aber das intensive Aroma ist ihm den Aufwand wert. Doch mehr sei vorab noch nicht verraten.

Wenn es ums Grillen geht, dann ist Fuchs Traditionalist: „Für mich gehört da ein Feuer dazu“, während er mit routinierten Schnitten die letzten Gräten und Flossen von einem Saiblings-Filet entfernt. Grillen, das tut man nicht einfach so

nebenbei, dafür nimmt man sich Zeit, findet Fuchs. Das gilt für die Vorbereitung genauso wie die Zubereitung und natürlich für das Essen selbst: „Sonst wird man auch den Zutaten nicht gerecht.“ Natürlich hat auch er ein Lieblingsprodukt: Es ist die Hochrippe vom Rind, „ein Stück Fleisch, das einem viel zurückgibt.“ Wenn – und das ist Fuchs' Credo – die Qualität stimmt. Denn Fleisch müsse auch nach Fleisch schmecken. Daraus wird nichts, wenn jedes bisschen Fett als verpöht gilt. „Marmoriert muss es sein, gerade ein gutes Stück Rindfleisch“, verlangt Fuchs. Die Marmorierung ist auf Fetteinschlüsse im Fleisch zurückzuführen und gewährleistet, dass das Stück auch nach der Zubereitung noch saftig ist. Ein Qualitätsmerkmal, dass das Fleisch der Hinterwälder Rinder auszeichnet – diese heimische Rasse bevorzugt Fuchs, weil die Tiere in Ruhe aufwachsen und eben nicht auf maximalen Ertrag getrimmt sind.

Doch auch bei seinen Grillkursen macht Fuchs den Teilnehmern nichts vor: Gute Produkte sind erst die halbe Miete. Wer am Grill Erfolg haben will, der muss üben, muss Erfahrungswerte sammeln: „Man darf nicht glauben, ich kaufe einen Kugelgrill und dann ist alles Freude.“

Apropos Anschaffung: „Keinen Schissdreck“, soll man sich anschaffen, rät Fuchs auf gut alemannisch, 500 bis 600 Euro kämen für eine anständige Grundausstattung schon zusammen. Und wenn es bei einem Familienvater dann mal schnell gehen muss, die hungrigen Mäuler satt zu bekommen, dann darf es auch ein Gasgrill sein.

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>



Was sich unter dem Deckel von Karl-Josef Fuchs' Grill so alles verbirgt, wird erst am Samstag, 29. Juni, verraten. FOTO: NABEN

INTERAKTIVE GRILLPARTY

Einkaufsliste

(alle Angaben für vier Personen)

► Vorspeise:

2 Obstbaumholzbretter, ca. 15 x 30 cm, 2 cm dick, oder Grillbretter aus dem Grillhandel
4 frische Fischfilets mit Haut (Forelle, Lachsforelle oder Bachsaibling), Sonnenblumenöl, 1 Bund Kerbel, 1 Bund Frühlingszwiebeln, Rapsöl, Apfel-Balsamico-Essig, Speisequark, frische Kräuter, 1 Schalotte, Radieschen, Salz, Pfeffer

► Hauptgang:

pro Person 1 Kalbs-, Rinder- oder Schweinesteak (jeweils vom Rücken) von regionalem Vieh, nicht mariniert, mindestens 3 cm dick
oder
für vier Personen: 2 Kilogramm Schweine- oder Wildschweinrippchen, Pökelsalz (vom Metzger), passierte Tomaten, Rauchsalz, Sojasauce, Worcestersauce, Salz, Pfeffer

8 mittelgroße festkochende Kartoffeln, 200 g Speck in Scheiben, 4 Schalotten, Kerbel, 200 Gramm Bergkäse am Stück, 250 g Butter, Bachkresse (am besten selbst sammeln) oder Brunnenkresse, frischer Meerrettich

► Käse/Dessert:

2 Seelen, 250 g Münsterkäse oder
4 Eier, 80g Zucker, Vanille, 1 Prise Salz, 2cl Kirschwasser, Butter, süße Brösel (Hefezopf), 140 g Mehl, 380 g Milch, 500 g entsteinte Kirschen

► Wichtig:

Am besten gelingen die Rezepte auf einem Grill mit verschließbarem Garraum wie einem Kugelgrill. Alternativ können die Speisen beim Zubereiten auch mit einer großen Edelstahlschüssel abgedeckt werden.

► Vorbereitung:

Die Holzbretter vor Beginn der Grillparty etwa zwei Stunden wässern. Besorgen Sie sich genügend Holzkohlen oder Gas. Legen Sie Muffin-Förmchen oder eine größere Backform parat. Die Kartoffeln für den Hauptgang vor dem Grillen als Ofenkartoffeln in der Schale vorbereiten, bei 175 Grad ca. 30 Minuten im Backofen.

Wenn Sie sich an die Rippchen wagen wollen: Die Rippchen über Nacht in eine zehnpromzentige Salzlake einlegen (100 Gramm Pökelsalz auf ein Liter Wasser). Vor dem Grillen etwa 10 Minuten kochen, dann 1,5 bis zwei Stunden ziehen lassen bis diese schön weich sind. Die Rippchen werden später warm weiterverarbeitet. **ert**

SO MACHEN SIE MIT

Die Grillparty

Sie ist Höhepunkt und Abschluss der BZ-Serie „So grillt Baden“: die interaktive Grillparty. Sie startet am **Samstag, 29. Juni, um 15 Uhr**. Auf www.badische-zeitung.de beginnen dann die ersten Vorbereitungen. Alle Neuigkeiten erfahren Sie, wenn Sie die Seite im Browser regelmäßig aktualisieren. Um 16 Uhr stellen wir das Rezept für die Vorspeise als pdf-Dokument zum Herunterladen und ein Anleitungsvideo online. Um 17.30 Uhr folgt die Zubereitungsanleitung für den Hauptgang, um 19 Uhr für den Käse und das Dessert.

Die Interaktion

Natürlich gehört zu einer Grillparty auch eine gepflegte Unterhaltung. Sie erreichen die Redaktion über verschiedene Kanäle. Wenn während der Grillparty Fragen auftauchen sollten, mailen Sie die einfach an: community@badische-zeitung.de. Oder wir unterhalten uns über die Facebook-Seite der Badischen Zeitung: <http://mehr.bz/facebookseite>

Wir freuen uns auch über aktuelle Fotos Ihrer Party: fotos@badische-zeitung.de

Gewinnspiel

Unter allen Teilnehmern, die uns bis Sonntag, 30. Juni, 12 Uhr ein Stimmungsfoto von ihrer BZ-Grillparty schicken, **verlosen wir eine Brauereiführung durch die Brauerei Rothaus für maximal 20 Personen mit anschließendem Grillen**. Bitte die Bilder in hoher Auflösung an: fotos@badische-zeitung.de. Mit der Einsendung erklären Sie, dass die Bilder in der BZ und auf www.badische-zeitung.de veröffentlicht werden dürfen und die Veröffentlichung die Rechte Dritter nicht verletzt.



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Ihr Kinderlein grillt

BZ-SERIE (TEIL 8): Damit der Nachwuchs seinen Spaß hat, sind allerdings ein paar Vorkehrungen zu treffen

VON UNSERER MITARBEITERIN
SONJA ZELLMANN

Nicht nur die Großen grillen gern, auch die Kleinen lieben das Futtern unter freiem Himmel. Es ist warm, es gibt leckere Würstchen, Ketchup bis zum Abwinken und meist auch eine Menge Menschen drum herum, die bestens gelaunt sind. Und nach dem Essen darf man gleich wieder aufstehen und toben, weil die Erwachsenen ohnehin noch ewig sitzen bleiben und quatschen und quatschen... Damit ein Grillfest mit Kindern gelingt, sind einige Zutaten unverzichtbar: leckeres Essen, gute Stimmung – aber auch ein verantwortungsvoller Umgang mit dem Feuer.

DIE SICHERHEIT

Letzteres ist doch selbstverständlich, werden jetzt die meisten denken. Dennoch: Es passieren immer wieder Grillunfälle – rund 4000 pro Jahr, wie Paulinchen e.V., Initiative für brandverletzte Kinder, mitteilt. Die meisten werden durch den sorglosen Umgang mit Brandbeschleunigern wie Spiritus verursacht. „Das führt zu gefährlichen Verpuffungen“, warnt Adelheid Gottwald von Paulinchen. Kinder sind besonders gefährdet, sich schwer zu verletzen. Schon allein aufgrund ihrer Größe: Besonders sensible Körperteile wie Kopf, Hals und Brust sind oft genau in der Höhe des Feuers, beziehungsweise der Glut. Außerdem ist Kinderhaut deutlich dünner und empfindlicher als die Erwachsener.

Paulinchen e.V. wie auch das Freiburger Amt für Brand- und Katastrophenschutz (ABK) und die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung raten daher dringend dazu, nur zertifizierte Grillanzünder aus dem Fachhandel zu verwenden.



den. Weitere Tipps der Experten: Kinder sollten nur in einer sicheren Entfernung von mindestens drei Metern vom Grill spielen.

Und vor allem kleinere Kinder sollten nicht mit dem Grill allein gelassen werden, ihn schon gar nicht bedienen oder gar selbst anzünden. „Hierzu genaue Altersangaben zu machen ist natürlich schwer“, sagt Hans-Peter Guschl, Abteilungsleiter Vorbeugender Brandschutz beim ABK. „Doch Eltern wissen meist, was sie ihren Kindern wann zutrauen können.“ Im Zweifel sei im Zusammenhang mit Feuer stets äußerste Vorsicht geboten.

Der deutsche Grillsportverein rät des Weiteren dazu, Kindern beim Grillen feste Schuhe anzuziehen, weil immer mal glühende Kohlestückchen auf den Boden fallen können. Wenn sie mithelfen dürfen, sollten Kinder zum Schutz Grillhandschuhe tragen. Grillschalen schützen außerdem davor, dass Fett in die Glut tropft und sich entzündet, schreiben die Grillexperten auf ihrer Webseite.

DER SPASS

Beim Essen stehen Kinder nicht auf Schnickschnack. Die meisten freuen sich über ein Würstchen im Brötchen. Doch besonderen Spaß macht es ihnen, wenn sie ihr Grillgut selbst am Stock über die Glut halten dürfen. Das geht natürlich besonders gut auf einem Grillplatz mit offenem Feuer, funktioniert aber auch über der Glut des Holzkohlegrills.

Die kulinarischen Klassiker dafür sind einfache Würstchen und Stockbrot. Außerdem eignen sich zum Grillen am Stock selbst gezauberte Grillfackeln (um den Stock gewickelter Schweinebauch) an langen Stielen mit viel Platz zum Anfassen oder vorgegarte Maiskolben. Achtung: Verbrannte Stellen der Gesundheit zuliebe vor dem Verzehr unbedingt großzügig entfernen!



Eine Grillwurst – was für ein Genuss.

FOTOS: FOTOLIA/PRIVAT

Beliebt ist außerdem alles, was abgenagt werden kann. Grillfackel und Maiskolben fallen auch in diese Kategorie. Da-

zu kommen Hähnchenkeulen und -flügel und warum nicht auch mal ein Lammkotelett? Gern gegessen werden außerdem fantasievolle Spieße: klassisches Schaschlik (ohne Zwiebeln), Würststücken kombiniert mit Käse und umwickelt mit Speck oder gewürfelte Hühnerbrust mit Apfel- und Bananenstücken mariniert in Öl, Zitronen, Pfeffer und Salz. Der Fantasie sind hier nur geschmackliche Grenzen gesetzt.

Dieser Grundsatz gilt auch für das Dessert, das für Kinder natürlich nicht fehlen darf. Das kann eine gebackene Banane sein oder ein Bratapfel am Spieß (siehe Rezept), eine längs aufgeschnittene Banane, in der auf dem Grill ein Schokoriegel lecker schmilzt, oder der amerikanische Klassiker: Marshmallows, entweder pur am Spieß genossen, dort kombiniert mit Aprikosenschnitten oder nach dem Weichwerden im Butterkeks-Burger. Hauptsache süß!

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEP

Schweinefilet im Speckmantel

Zutaten:

1 Schweinefilet, ca. 250 g Frühstücksspeck (Scheiben), 4 bis 6 Knoblauchzehen, Pfeffer

Zubereitung:

Schweinefilet waschen, abtrocknen und von Sehnen und von Häutchen befreien. In eine Längsseite des Filets mit einem scharfen, spitzen Messer kleine Taschen schneiden. In jede Tasche eine halbe geschälte Knoblauchzehe stecken. Das Filet ringsum pfeffern, nicht salzen! Die Speckscheiben ziegelartig auf die Arbeitsunterlage legen, das Filet darauf legen und die Speckscheiben abwechselnd von jeder Seite über dem Fleisch einschlagen. Das Filet rundum grillen, dabei alle 5 Minuten wenden. Das Fleisch ist innen gar, wenn der Speck knusprig ist. Vom Grill nehmen und noch ein paar Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und servieren.

Stefanie Gerber, Emmendingen



Sorgsam verpackt: das Schweinefilet.

UND FÜR KINDER:

Bratapfel am Spieß

Äpfel schälen, mit Speiseöl einölen und ein oder zwei auf lange (eventuell auf Alufolie umwickelte) Stöcke stecken. Unter ständigem Drehen langsam brutzeln. Wenn sie fast gar sind, mit etwas zerlaufener Butter bepinseln und in einem Zucker-Zimt-Gemisch wälzen. Dann wieder an die Glut halten, bis sich eine knusprige Schicht gebildet hat. gsv

TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

Fleisch aus dem Kühlschrank auf den Grill: „Ein Riesenfehler“, sagt BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen. Durch das kalte Grillgut sinkt die Temperatur des Grillrosts so stark ab, dass der Bratvorgang nicht richtig in Gang kommt. Die Folge: Das Fleisch wird zäh und trocken. Köpfs Tipps: Das Fleisch etwa eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Und: Heizen Sie den Rost kräftig vor. Dann kommt das Fleisch drauf. Nach zwei Minuten wird das Steak um 45 Grad gedreht, so bekommt es sein schönes Rau-

tenmuster. Dann wird das Steak umgedreht und die Prozedur wiederholt. Und die Ruhezeit nicht vergessen.

Wichtiges Zubehör

Ob man nun einen Grillreinigungsroboter besitzen muss oder nicht, sei dahingestellt. Tatsache ist: Es gibt solche Dinger. Sie sehen aus wie Rasenmäherroboter im Miniaturformat und düsen über den Grillrost. Drei rotierende Messingbürsten schrubben angeblich alles weg, was vom Grillspieß noch am Rost pappt. Aber die gute alte Grillbürste tut es auch. gsv/erl



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Gar nicht grau ist alle Theorie

BZ-SERIE (TEIL 9): Die Literatur rund ums Grillen lässt einem schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammenlaufen

 VON UNSERER MITARBEITERIN
SONJA ZELLMANN

Wer sich nach Grillbüchern umsieht, wird von dem großen Angebot schier erschlagen. Da gibt es klassische Grillbücher mit Tipps für die beste Marinade und den leckersten Kartoffelsalat ebenso wie Anleitungen für Experimentierfreudige, die sich auch an Geräte wie Smoker und Dutch Oven wagen oder ihre Würstchen selbst herstellen möchten. Im Folgenden ein paar Tipps.

REZEPTE AUS DER BOX

Wenn es ums Grillen geht, kommt man am deutschen Grillsportverein kaum vorbei. Mehr als 5000 abwechslungsreiche Grillrezepte sind auf der Website des Clubs zu finden – die besten gibt es auch in gedruckter Form. Rund 50 davon sind auf praktischen Karten erhältlich, die beim Vorbereiten bequem Platz auf der Arbeitsplatte finden. Filetsteak Churrasco mit Bärlauch Chimichurri? Forelle à la provençale? Oder lieber griechische Spieße Souvlaki Chirini? Die Auswahl fällt nicht leicht. Eine kleine „Grillfibel“ informiert zudem über Grilltypen, Fleischarten und Garmethoden. Ein Manko ist die etwas kleine Schrift auf den Karten, die in einer netten Metallbox geliefert werden. Größere gibt's die Rezepte – und noch viel mehr davon – im gleichnamigen Buch.

► **Rudolf Jaeger:** Grillen wie die Weltmeister. Die Rezepte-Box. Heel Verlag, 7,99 Euro.

► **Rudolf Jaeger:** Grillen wie die Weltmeister. Die besten Rezepte des Grillsportvereins. Heel Verlag, 9,95 Euro.

RAN ANS FLEISCH

60 Steak-Grillrezepte hat Jamie Purviance, der in den USA als Grill-Guru gilt, für dieses

Buch zusammengestellt. Fleischessern wird schon beim ersten Blättern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Sie finden dort saftige Steaks (ausschließlich vom Rind) mit Orangen-Tequila-Marinade oder Zitronen-Petersilie-Butter, dazu leckere Beilagen wie Pilz-Relish, butterweiche Zwiebeln vom Grill oder griechischen Reisnudelsalat. Dazu gibt es Wissenswerte über das perfekte Grillen der unterschiedlichen Steakschnitte und hilfreiche Tabellen zur Garzeit. Zum Schlemmen gut.

► **Jamie Purviance:** Weber's Steak. Die besten Grillrezepte. Gräfe und Unzer, 14,99 Euro.

Noch mehr Grillrezepte von Purviance, auch für weitere Fleischsorten, Fisch, Gemüse und Obst:

► **Jamie Purviance:** Weber's Grillbibel. Gräfe und Unzer, 24,95 Euro.

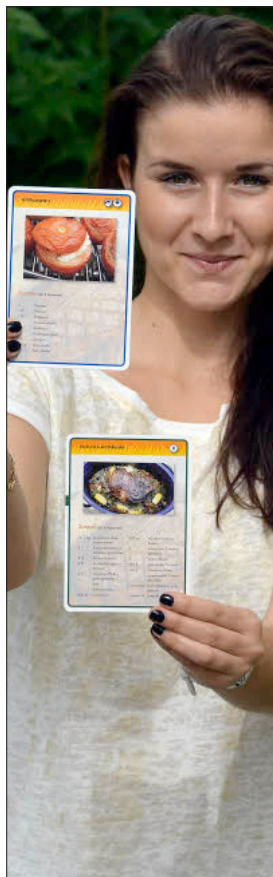
RAN ANS GEMÜSE

Nicht nur Fleischesser grillen gern, auch Vegetarier lieben Gerichte vom Rost. Dort gibt es auch ohne Fleisch einiges zu zaubern – es müssen nicht immer Folienkartoffeln und Grillkäse sein. Das Veggie-Grillbuch bietet Rezepte für Gemüse, Halloumi und Tofu in leckeren Variationen, mit feinen Saucen und Marinaden, außerdem für Bratlinge, Pfannkuchen, Pizza und Brot vom Grill sowie eine Reihe raffinierter Salate. Gebrillter Fenchel mit Pecorinohaube, Rote-Linsen-Frikadellen sowie Mango-Cocos-Chutney sind lecker – und schmecken nicht nur Vegetariern.

► **Das Veggie-Grillbuch.** Frisch auf den Rost – die besten Rezepte von Aubergine bis Zucchini. Fackelträger, 19,95 Euro.

VOM WOLFEN, CUTTEN UND BRÜHEN

Selber wursten? Echt? Was sich zunächst ziemlich abgefahren anhört, scheint nach



Rezept ist Trumpf.

FOTO: KNÖFERL

der Lektüre des Selbst-Wursten-Buches von Karsten „Ted“ Aschenbrandt kein Problem mehr. Ausgerüstet mit Fleischwolf, einem Wurst(-in-den-Darm)-füller und eventuell einem Cutter für besonders feines Brät kann es losgehen. Von der fränkischen Brat über die Berliner Currywurst bis zu sogenannten Extrawurstchen wie Merguez und Forrellenbratwurst kann nun gewurstet werden, was das Zeug hält. Zusätzlich gibt es ausgefallene Rezepte, die auch mit gekauften Würstchen prima nachgegrillt, oder hier auch gekocht werden können. Das Buch ist reich bebildert, erklärt detailliert und liefert zudem Informatives rund um die Wurst. Ein Volltreffer.

► **Karsten „Ted“ Aschenbrandt:** Das perfekte Würstchen. Selbst Würstchen – Grillen – Rezepte mit Wurst. Heel Verlag, 9,99 Euro.

ZURÜCK ZUR NATUR

Grillen hat was Archaisches. Heißt es. Doch es geht noch ursprünglicher: beim Kochen am offenen Feuer. Die „Wilde Küche“ bietet dafür den optimalen Einstieg. Hier werden Gewürze und Kräuter mit Steinen zermahlen, Gemüse gart in Flaschen, Huhn im Lehmton auf der Glut. Über dem Feuer werden Kuchen gebacken, Suppen gekocht – oder altrömischer Honigwein. Rund 100 Rezepte, toll fotografiert, laden ein, eine faszinierende Küche zu entdecken, bei der natürlich auch Vegetarier auf ihre Kosten kommen. Zusätzlich gibt es eine kleine Wildpflanzenkunde, nützliche Infos übers Feuer machen und über Kochmethoden im Freien, unter anderem mit Dutch Oven und Tajine.

► **Susanne Fischer-Rizzi:** Wilde Küche. Das große Buch vom Kochen am offenen Feuer. AT Verlag, 24,99 Euro.

Tipps, Tricks, Anleitungen und tolle Rezeptauswahl für den Dutch Oven bietet:

► **Carsten Bothe:** Dutch Oven. Kochen über offenem Feuer. Heel-Verlag, 16,95 Euro.

SMOKER, SMOKEN, GESMOKT

Ein großformatiges Buch für ein großes Gerät: Das Smoker-Buch führt ausführlich in die Kunst des langsamen Garens bei niedrigen Temperaturen ein – es geht hier um das ganz klassische Barbecue nach amerikanischem Vorbild. Das Buch informiert über unterschiedliche Smoker, Zubehör und Brennmaterialien und liefert zugleich eine Menge feiner Rezepte. Sicher das Standardwerk für Smoker-Liebhaber und natürlich erst Recht für diejenigen, die es werden wollen.

► **Karsten „Ted“ Aschenbrandt / Rudolf Jaeger:** Das große Smoker-Buch. Grilltechniken und Rezepte. Heel, 29,90 Euro.

Alle bisherigen Teile der Serie auf
<http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Gegrillte Kalamare mit Feta gefüllt

► Zutaten:

1 kg mittelgroße Kalamare, 400 g Fetakäse, 100 ml Olivenöl, Saft von 1 Zitrone, 3 EL gehackter Oregano, 1 EL gehackter Thymian, 3 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer

► Zubereitung:

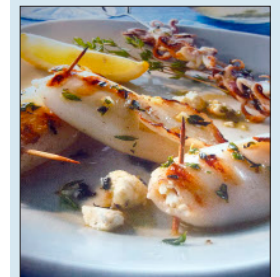
Die Kalamarkörper unter fließendem Wasser innen und außen gründlich abspülen und trockentupfen. Nebeneinander in eine flache Schale legen. Den Fetakäse in 2 Zentimeter dicke Streifen schneiden und ebenfalls in die Schale legen.

Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft, Oregano und Thymian miteinander verrühren. Den Knoblauch schälen, grob zerhacken und hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und über Kalamare und Fetakäse gießen. Mit Folie abdecken und 3 bis 4 Stunden marinieren lassen, mehrmals wenden. Anschließend die Kalamare mit dem Fetakäse und etwas Marinade füllen.

Die Enden mit Zahnstochern verschließen. Die gefüllten Kalamare auf jeder Seite etwa 5 bis 10 Minuten grillen, eventuell noch mit Marinade bestreichen. Sofort servieren.

Dominique Reinboldt,
Rheinfelden



Mediterran: Gefüllte Kalamare.

FOTO: PRIVAT

TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

Natürlich kann man ein Steak vor dem Grillen salzen. „Die Frage ist nur der genaue Zeitpunkt“, erklärt BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen: „Macht man das zwei Tage vor dem Grillen, dann sorgt die Osmose dafür, dass natürlich Flüssigkeit aus dem Steak herausdiffundiert.“ Salz und Pfefferiert man das Steak direkt vor dem Grillen, dann kann es passieren, dass der Pfeffer verbrennt und sein Geschmack sich verändert. Aber das Gemisch der beiden Gewürze sorgt für eine Kruste, die dem

einen oder anderen sicherlich schmeckt. Natürlich kann man das Steak auch ohne Gewürz grillen, dann frisch gemahlenen Pfeffer und Fleur de sel darübergeben.

Wichtiges Zubehör

Gutes Fleisch: Es ist wie immer – ein gutes Ausgangsprodukt ist (mehr als) die halbe Miete. Deshalb lohnt sich der Gang zur Metzgerei auf jeden Fall. Hier kann man auch nachfragen, wenn man ein besonderes Stück braucht – wie wäre es zum Beispiel mal mit einer kompletten, ausgelösten Kalbsbrust? gsv/erl



Essbarer Escort-Service

BZ-SERIE (TEIL 11): Soßen sind beim Grillen ein ganz wichtiger Begleiter / Allerdings gibt es einiges zu beachten

VON UNSERER MITARBEITERIN
CLAUDIA FÜSSLER

Eine Tube Senf, Tomatenmark mit Pfeffer und Salz verrührt oder ein Stückchen Butter – es gibt Menschen, die schätzen beim Grillen das Puristische. Alle anderen sehen Fleisch und Wurst gern in dem Anlass angemessener Begleitung: einer Grillsoße. Die kann sauer oder süß, scharf oder fruchtig sein, da sind den persönlichen Vorlieben keine grillbedingten Grenzen gesetzt. Nur eines darf eine gute Grillsoße nicht: Ihrem fleischlichen Kompagnon die Show stehlen.

Knoblauch zum Beispiel, sagt Holger Sielaff, habe bei Pute oder Huhn ganz fatale Auswirkungen: „Das bisschen zarter Fleischgeschmack, das Geflügel hat, wird damit völlig abgetötet.“ Da sei es auch kein Argument, dass sich Huhn und Knoblauch ganz hervorragend vertrügen, wenn beides zusammen im Ofen gart. „Da zieht der Geschmack ins Fleisch, wir reden hier von einer Soße, die das richtige Zusammenspiel ergeben muss.“

Stattdessen rät der Soßenspezialist und Inhaber des Bistros „Mensa drei“ in der Freiburger Niemensstraße zu einem guten Ketchup oder einer Soße. Das Geschmackserlebnis lässt sich Sielaff zufolge toppen, wenn vom Hähnchen nicht Steak oder Brust auf den Rost landen – „eine furchtbar trockene Angelegenheit“, sondern die Keule, deren Fleisch wesentlich saftiger ist. Wer bei seinen Gästen durch Originalität auffallen will, der serviert zum Geflügel mal einen selbst gemachten Kräuterquark, zum Beispiel mit Thymian und Zitrone. „Quark ist von der Konsistenz her geradezu ideal geeignet als Grillsoße“, sagt Sielaff.

Die Konsistenz ist eine Schlüsselkompetenz guter Grillsoßen. Nur dann, wenn die Soße am



Der Geschmacks-Phantasie keine Grenzen setzen: Bei Grillsoßen ist alles möglich.

FOTOS: FOTOLIA

Fleisch haften bleibt, erfüllt sie ihren Zweck der dezent-eleganten Begleitung. Eine dünne Tomatenplörre, die sofort wieder runtertropft, hat versagt. Oder wie Holger Sielaff es formuliert: „Alles, was auf dem Teller einen Haufen macht, ist gut.“ Grillsoßenbezogen. Diese Fähigkeit zur

Haufenbildung hinzubekommen, das ist unter anderem die Herausforderung bei selbst gemachten Grillsoßen. Die basieren je nach gewünschtem Endgeschmack meist auf Tomatenmark, einer Mayonnaise oder Creme fraîche. „Und zwar wirklich Creme fraîche, nicht irgendein Ersatz mit minus 12 Prozent Fett“, sagt Sielaff und lacht. „Damit tut man der Soße leider wirklich nichts Gutes.“

Steht die Basis, kann man mit dem Geschmack spielen, und da gibt es keine Regeln. Ob Kräuter oder Gewürze, Obst oder Gemüse – was gefällt, darf ran und rein. Gekocht werden muss die Grillsoße nicht zwingend, das wirkt sich dann allerdings auf die Haltbarkeit aus. Am besten ist es, sie direkt am Grillabend aufzubereiten. Soßen auf Tomatenmarkbasis können gut gekocht werden und halten bei richtiger Aufbewahrung so lange wie das kürzeste Haltbarkeitsdatum der Zutaten. Zwei Dinge sind noch essentiell für den Soßenkoch. Erstens: Die Stücke, die drin sind, dürfen nicht zu groß sein. „Sie machen eine Soße, kein Chutney“, sagt Sielaff. Im Zweifelsfall also lieber einmal mehr zum Pürierstab greifen. Zweitens: Die Süß-Sauer-Balance muss stimmen, zu viel Zucker zerstört eine Soße genauso wie zu viel Essig oder Zitrone.

Deutlich deftiger als beim Geflügel dürfen die Soßen sein, die zum Schwein gereicht werden. Barbecue- oder Zigeunersoßen zum Beispiel passen perfekt zu diesem Fleisch, aber auch, wer sich lieber Mango-Curry-Soße auf den Schweinehals gießt, begeht keinen kulinarischen Fauxpas. „Die Sau verzeiht einem alles, hier kann jeder einfach zu der Soße greifen, die ihm am besten schmeckt“, sagt Sielaff.

Schwieriger gestaltet sich die Soßensuche für Rind und Lamm. Im Prinzip geht hier scharf immer. Doch da ein saftig-leckeres Stück Rind oder Lamm dem Grillmeister höchste Fertigkeiten abverlangt, damit es nicht ledrig wird, hat es auch einen ganz besonders edlen Escortservice verdient. Küchenchef Sielaff empfiehlt: „Eine selbst gemachte Café de Paris, die Königin unter den Soßen.“ Die Café de Paris ist eine aufgeschlagene Buttermischung, in der sich neben der Butter Zutaten wie Schalotten, Estragon, Senf, Madeira, Curry- und Paprikapulver finden.

Statt in aller Eile und Unkenntnis eine mittelpfächtige Soße anzurühren, solle man lieber nach guten Fertigprodukten Ausschau halten, sagt Holger Sielaff. Das Angebot in den Supermärkten sei in den vergangenen Jahren stetig gewachsen. „Halten Sie da am besten Ausschau nach amerikanischen Importen, denn die Amerikaner, das sind die wahren Experten in Sachen Grillsoße.“

Noch mehr Praxistipps:
www.grillsportverein.de/bbq-saucen-grill-saucen/

Alle bisherigen Teile der Serie auf
<http://mehr.bz/so-grillt-baden>



TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

Öl ist nicht gleich Öl: Öle haben verschiedene Siedepunkte. Auch gibt es Öle, die schnell verbrennen, andere trotz der Hitze unglaublich lang. „Achten Sie darauf, dass richtige Öl zu verwenden“, empfiehlt BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen. Die Öle haben unterschiedliche Rauchpunkte: kaltgepresstes Avocadoöl (261 °C), gehärtetes Erdnussöl (230 °C), Palmkernfett (220 °C), raffinierte Öle (> 200 °C), kaltgepresstes Rapsöl (130 bis 190 °C), kaltgepresstes Olivenöl (130 bis

190 °C). Köpfs Tipp: „Vor allem für den Grillrost eignet sich ideal das günstige Sonnenblumenöl aus dem Discounter.“

Wichtiges Zubehör

Gussrost: Darauf sollte man schon beim Kauf des Grills achten. Ein Gussrost hält die Temperatur sehr gut. Und deshalb kühlt er nicht so stark ab, wenn das Fleisch darauf gelegt wird. Ein Edelstahlrost mit dicken Streben ist allerdings eine akzeptable Alternative. Das ist wichtig, damit die Zubereitung perfekt gelingt.

DAS REZEPT

Selbstgemachter Grillsenf

Zutaten:

200 g Senfkörner, 200 g Wasser, 250 g Weißweinessig, 6 EL frisch gemischte, gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch oder 6 verschiedene Kräuter), 2 TL Salz, 100 ml Honig, 2 TL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Senfkörner im Mörser klein mahlen. In einen Topf geben, mit 200 g Wasser verrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen. Dann Essig, Kräuter, Salz und Honig dazu geben und unter ständigem Rühren erhitzen. Dann etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Zum Schluss langsam das Öl unterrühren. Senf in Schraubgläser füllen und kühl lagern. Wer es gerne etwas schärfer mag, kann einen Teil der Senfkörner durch schwarze Senfkörner ersetzen und Knoblauch oder Chili dazu geben. Ein Genuss zu jedem Grillfest. Schön auch als Geschenk zu einer Grilleinladung!

Tomatenkonfitüre

Zutaten:

30 g Ingwer in Stücken, 1 rote Peperoni, entkernt, 800 g stückige Tomaten, (Konserven), 220 g Gelierzucker 2:1, 1 TL Salz, 2 EL Weißweinessig, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Knoblauch, Ingwer und Peperoni in einem Mixer zerkleinern. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Kräuter darin andünsten. Die restlichen Zutaten zugeben und zur Konfitüre einkochen. Wichtig: Bei frischen Tomaten die Tomaten gut einkochen da die Masse sonst zu flüssig ist und nicht richtig geliert. Geliertestprobe machen!

Desiree Kromer, Waldkirch



Tomaten bilden oft die Basis einer Grillsoße.



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

„Grillen hat etwas Archaisches“

BZ-SERIE (TEIL 13): Interview mit dem mehrfachen deutschen Grillmeister und Buchautor Rudolf Jaeger

Er ist mehrfacher deutscher Meister in mehreren Grillkategorien, seine mittlerweile acht Grillbücher stehen immer wieder ganz oben in den Verkaufslisten: Rudolf Jaeger brennt fürs Grillen und seiner Begeisterung für das Thema kann man sich gar nicht entziehen. BZ-Redakteur Holger Knöfel sprach mit dem Manager des Grillsportvereins.

BZ: Herr Jaeger, ist Grillen eine Wissenschaft?

Jaeger: Gerade in Deutschland machen wir ja gerne aus allem eine Wissenschaft. Aber es ist schon so, dass Grillen viel mit Naturwissenschaft zu tun hat, bei all den Prozessen, die da bei der Zubereitung ablaufen.

BZ: Aber ganz ehrlich: Wenn man einmal eine Weile über die Seiten von www.grillsportverein.de gesurft ist, traut man sich schon gar nicht mehr, nur ein ganz einfaches, fertig mariniertes Schweinesteak auf den Grill zu werfen.

Jaeger: Also zuerst muss ich sagen: Ein ehrlich mariniertes Schweinesteak ist doch etwas Feines. Ansonsten: Keinen Kopf machen. Jeder hat einmal angefangen. Unsere Plattform soll Leute animieren, ihnen die Vielfalt des Themas näherbringen. So wie das auch bei einem tollen Kochbuch ist. Da kocht man ja auch nicht gleich alles draus. Eines ist sicher: Bei mittlerweile rund 15 000 Rezepten auf www.grillsportverein.de wird einem auf keinen Fall langweilig.

BZ: Was sind das für Leute, die so fürs Grillen brennen?

Jaeger: Das geht quer durch alle Alters- und Gesellschaftsschichten, da ist alles vertreten. Ich denke schon, dass es beim Grillen um etwas Archaisches geht. Män-

ner, Feuer, Rauch. Speisen über offenem Feuer zuzubereiten, das ist ja etwas Ur-Menschliches. Mir persönlich geht das jedenfalls so.

BZ: Was war das verrückteste Projekt, das Ihnen auf der Plattform seither untergekommen ist?

Jaeger: Das sind mittlerweile so viele. Aber neulich haben ein paar Grillsportler ein ganzes Schwein im Bananenblatt gegrillt. Dazu haben sie erst einmal mit einem Minibagger ein riesiges Loch ausgehoben und den Boden mit Ziegelsteinen ausgelegt. Dann haben die Jungs ein Feuer gemacht, das Schwein in Bananenblättern auf die Glut gepackt und alles wieder mit Erde abgedeckt. Ich glaube, die ganze Aktion hat drei Tage gedauert. Das ganze Dorf hat sich schon gefragt, was die da treiben.

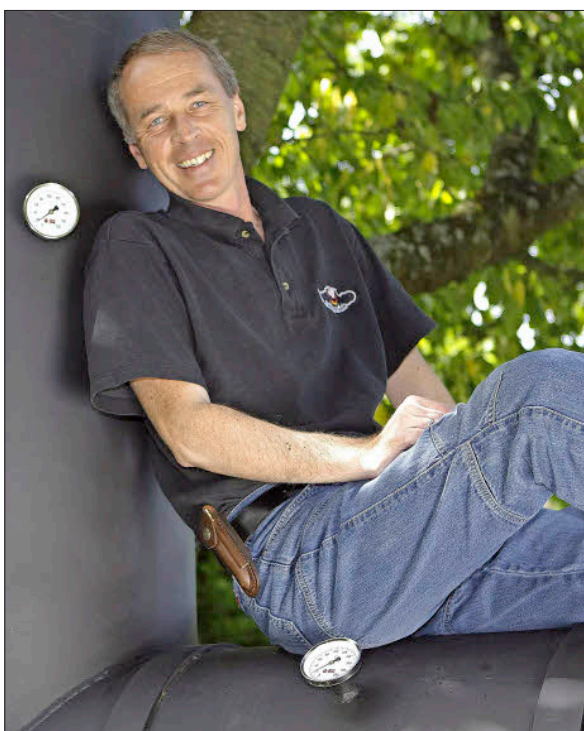
BZ: Wenn man durch Ihr Buch „Meister am Grill“ blättert, bekommt man den Eindruck, Sie grillen alles: Austern, Foie gras, Harzer Käse. Gibt es eigentlich irgendetwas, was man nicht auf den Grill legen kann?

Jaeger: Tot marinierte Grillware und die Hasen meiner Kinder. Sonst geht alles.

BZ: Grillen Sie eigentlich auch schon zum Frühstück?

Jaeger: Nein. Da bin ich mehr der Typ für einen Kaffee und ein Stück Toastbrot. Allerdings: Wenn wir uns mit dem Team vom Grillsportverein treffen, dann gibt es morgens auch schon Eier und Speck vom Grill.

BZ: Grillen erlebt derzeit einen gewalti-



Glüht fürs Grillen: Rudolf Jaeger.

FOTOS: VERLAG

gen Boom. Woran liegt das Ihrer Ansicht nach?

Jaeger: Von einem wirklichen Boom kann man in den letzten fünf Jahren sprechen. Ich denke, die Leute haben Lust daran, etwas gemeinsam zu machen. Grillen macht einfach Spaß. Man muss auch

sagen: Grillen war schon immer da, was sich zurzeit ganz stark ändert, ist das Niveau, auf dem gegrillt wird.

BZ: Der Kugelgrill hat sich mittlerweile durchgesetzt. Welche neuen Trends sehen Sie bei dem Thema?

Jaeger: Im Bereich Grillen mit Holzkohle sind Smoker stark im Kommen. Immer öfter findet man mittlerweile auch Pellet- und Keramikgrills. Und Gasgrills werden immer besser und größer. Da geht der Trend ganz klar zur Outdoorküche.

BZ: Und zum Schluss: Mit welchem Grillgericht kann man Sie begeistern?

Jaeger: Das ist eine schwere Frage. Also ein erstklassiges Steak geht immer. Und natürlich perfekt gesmokte Ribs.

Rudolf Jaeger ist 49 Jahre alt und lebt in Reicholzried im Allgäu. Er ist Buchautor und Teamchef des Meisterschaftsteams des Grillsportvereins, das in den Top Ten der Grill-Weltrangliste zu finden ist.

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

► www.grillsportverein.de

DAS REZEPT

Gegrillte Wachtel auf Mangosauce

► Zutaten:

Für 6 Personen
12 Wachteln, 60 g Grillgewürz (Napoleon), 60 ml Olivenöl
Für die Mangosauce: 60 ml trockener Weißwein, 60 ml Ahornsirup, 175 ml Mango-BBQ-Sauce, 1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 EL frisch gehackter Thymian, 2 EL kalte ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten, 60 ml Southern Comfort-Likör, 1 leicht grüne Mango, geschält, entsteint und in Scheiben geschnitten

► Vorbereitung:

Bitten Sie den Metzger, die Wachteln im Schmetterlings-Stil aufzuschneiden, dabei werden Rückgrat und Rippenkäf entfernt. Das Grillgewürz gut in die Wachteln einmassieren. Die Wachteln kreuzweise mit Metall oder gewässerten (mindestens vier Stunden) Bambusspießen x-förmig aufspießen und mit Olivenöl bestreichen.

► Zubereitung:

Für die Sauce in einem Topf Weißwein, Ahornsirup, die Mango-Sauce, Pfeffer und Thymian verquirlen. Das Ganze erhitzen, ständig rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter stückchenweise einrühren.



Fein: Wachtel vom Grill.

Beiseite stellen und warm halten. Die Wachteln auf den Grill geben und währenddessen den Southern Comfort zur Sauce geben. Sauce köcheln lassen und reduzieren. Nach Belieben kleine Mangostücke unterheben. Die Wachteln mit der Hautseite nach unten fünf bis sechs Minuten grillen. Sie sind fertig, wenn aus den gespießten Schenkeln Wasser läuft. Mit der Mangosauce servieren.

Aus: **Meister am Grill**, 100 Weltmeister-Rezepte für Gas, Holzkohle und Smoker, Rudolf Jaeger, Adi Matzek, Ted Reader, Andreas Rummel, Christian-Verlag, München, 19,95 Euro.



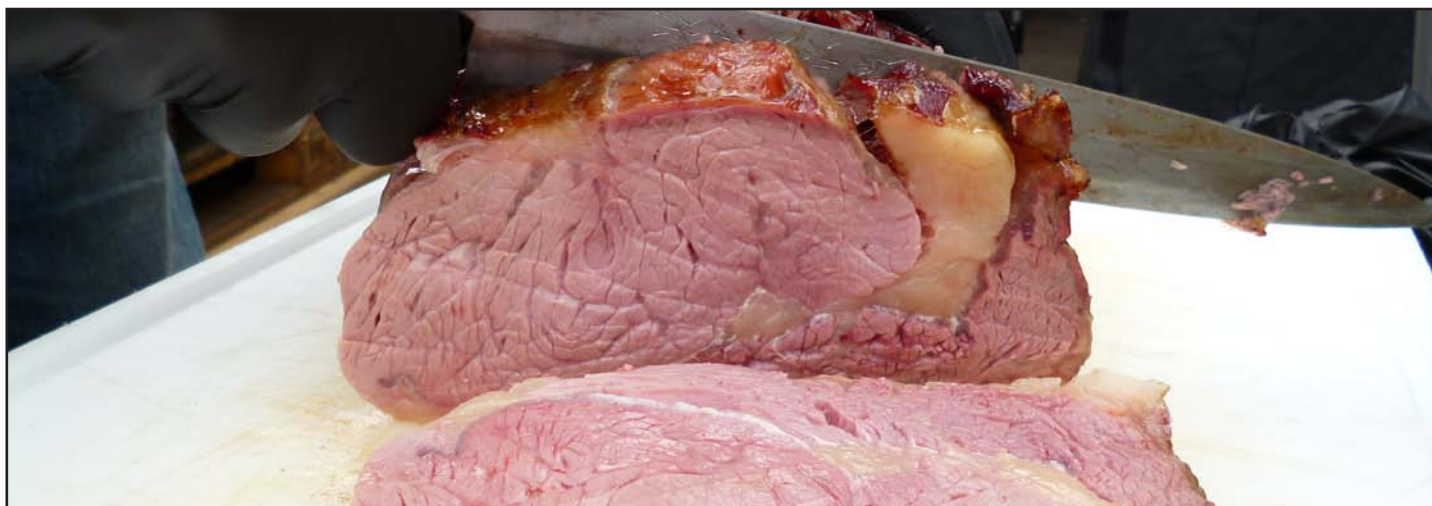
DER GRILLSPORTVEREIN

Plattform für Fans

Der Grillsportverein (GSV) wurde 1997 von Elmar Hör gegründet. Grillen, meinen die Gründer, sei durchaus sportlich zu sehen: Es sei sowohl körperlich anstrengend als auch geistig wie technisch fordernd. 1997 gab es im deutschsprachigen Internet so gut wie keine Informationen zum Thema Grillen. Doch das sollte sich ändern. Heute bietet die Plattform neben unzähligen Informationen eine Datenbank mit mehr als 5000 Rezepten, dazu kommen noch einmal über 10.000 Rezepte in den

verschiedenen Foren. Das Portal hat rund 40.000 registrierte Nutzer, die Zahl der Forumseinträge geht mittlerweile in die Millionen. Der Grillsportverein ist allerdings nicht nur auf das Internet beschränkt. Seit 2006 finden regelmäßig Offline-Treffen statt, bei denen Mitglieder ihr Fachwissen untereinander weitergeben. Das soll weiter vertieft werden, aus diesem Grund erarbeitet Rudolf Jaeger derzeit ein Konzept für ein bundesweites Netzwerk von Grill-Akademien.

► www.grillsportverein.de



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Fleisch ist überhaupt kein Muss

BZ-SERIE (TEIL 14): Tofu und Gemüse eignen sich bestens zum Grillen und bieten ein tolles Geschmackserlebnis

VON UNSERER MITARBEITERIN
CLAUDIA FÜSSLER

Fleisch gehört zum Grillen wie das Salz in die Suppe? Das war einmal. Denn auch wenn passionierte Grillierer sich gegen den Gedanken sträuben, wertvolle Rostquadratzenimeter an Gemüsespieße und Tofuwürste abtreten zu müssen – der Trend ist längst da.

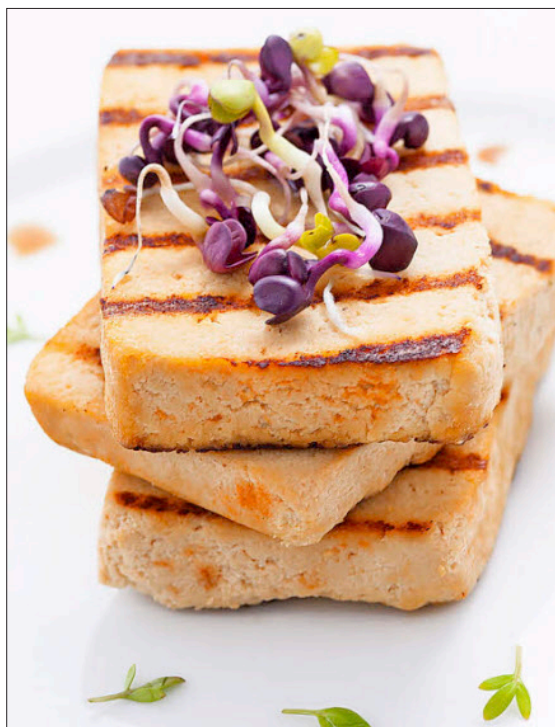
Der Vegetarierbund Deutschland Vebu geht davon aus, dass sich zurzeit rund sieben Millionen Deutsche vegetarisch und rund 700 000 Deutsche vegan ernähren, also sämtliche tierische Produkte wie Fleisch, Milchprodukte und Eier von ihrem Speiseplan gestrichen haben. All diese Menschen haben im Sommer trotzdem Lust aufs Grillen.

Wer mal einen Blick in den vegetarisch-vegane Teil der Tiefkühltheke in den Supermärkten riskiert, wird sehen, dass sich hier gerade einiges tut. Die Auswahl an Grillgut, das auf der Basis von pflanzlichem Eiweiß hergestellt wird, ist inzwischen beachtlich. Auf der Basis von Soja, Tofu oder Seitan – einem Produkt aus Weizenkeim – weiß mit fleischähnlicher Konsistenz – entstehen Schnitzel und Steaks, Würste, Nuggets und Burgerrohlinge. Die legt man genauso wie ihre fleischlichen Pendant auf Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill und harret der Bräunung. Eine noch recht neue Variante sind Produkte auf Lupinenbasis. Die Lupine ist auf dem deutschen Markt bisher kaum bekannt. Sie ist eine Hülsenfrucht und gehört der gleichen Pflanzenfamilie an wie Erbse, Erdnuss oder Kichererbse. Ihre Samen werden zu Mehl gemahlen, das vor allem in Lebensmitteln für Glutenallergiker verwendet wird. Oder eben in veganen Steaks. „Beliebt sind zurzeit auch gefüllte

Paprika, die Füllung wird aus Lupinenschrot gemacht“, sagt Uwe Blusch von der Regionalgruppe Freiburg des Vegetarierbundes Deutschland. „Vegetarier können Champignons mit angemachtem Frischkäse füllen, aber auch Gemüse ohne was macht sich auf dem Grill gut.“ Dadurch, dass ihnen durch die Hitze Flüssigkeit entzogen wird, schmecken Zucchini, Champignons oder Paprika gegrillt viel intensiver. Maiskolben und gegrillte Tomaten, Gemüsespieße und Kartoffeln – langweilig wird es den vegan-vegetarischen Grillern ganz bestimmt nicht.

Ein edles Highlight sind Karotten mit Rosmarin. Dafür Karotten in grobe Stücke schneiden und auf ein Stück Alufolie legen. Ordentlich Butter, Salz und Pfeffer dazugeben und zwei, drei frische Zweige Rosmarin drauflegen. Dann die Alufolie zu einem kleinen Päckchen verschließen und ab auf den Grill. Das gleiche Rezept funktioniert – für Vegetarier – auch wunderbar mit Schafskäse, dann einfach die Butter weglassen. „Aluschalen und Alufolie sind beim Grillen sehr soziale Utensilien“, sagt Uwe Blusch, „Veganer und Vegetarier können ihre Speisen dort reinlegen und müssen nicht ein garantiert fleischfreies Eckchen auf dem Rost für sich reklamieren.“

Tofu eilt ja der Ruf voraus, nach nichts zu schmecken. Beim Grillen ist das ein Vorteil, denn das schafft Raum für die ausgefallenen Marinaden. Die Grundregeln des Marinierens sind hier die gleichen wie beim Fleisch, mit einer Ausnahme: Salz muss dran. Öl ist bestens geeignet, um den Geschmack von Kräutern aufzunehmen und an den Tofu weiterzugeben, auch ein Schuss Essig ist nicht verkehrt. Wenn Sie den Tofu vorm Marinieren in Stücke schneiden, kann die Mari-



Grillspuren unübersehbar: Tofu vom Rost.

FOTOS: FOTOLIA

nade besser einziehen. Wie lange sie den „Bohnenquark“ ziehen lassen, hängt ganz vom gewünschten Ergebnis ab. Eine Stunde sollten Sie aber mindestens einkalkulieren, besser noch, sie geben der Marinade eine Nacht lang Zeit, ihre Aromen zu entfalten. Da Tofu den Ge-

schmack nicht so gut aufnimmt wie Fleisch, sollten sie die Marinade sehr stark machen, um das Ergebnis zu optimieren.

In der Facebook-Gruppe „Freiburg vegan“, deren Mitglieder sich zurzeit rege über vegane Grillrezepte austauschen, steht eine panierte Tofuvariante gerade hoch im Kurs, die sich gut vorbereiten lässt. Dafür den Tofu in Scheiben schneiden, Wasser mit Mehl und Gewürzen glattrühren und den Tofu darin wälzen. Dann in zerbröselten Cornflakes wälzen und in reichlich Öl braten. Später muss er nur jeweils eine halbe Minute pro Seite auf den Grill. Ein anderes Lieblingsrezept der Gruppe sind Portobello-Pilze (eine gezüchtete Champignon-Art), die statt Fleisch auf den Burger kommen. Die Pilze sollten vor dem Grillen möglichst lange im Kühlschrank in einer Marinade aus Balsamico-Essig, Olivenöl, Basilikum, Oregano, Cayennepfeffer, Salz und frischem Knoblauch ziehen.

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Vegetarische Röllchen mit Gemüseketchup

► Zutaten Röllchen:

4 Auberginen, 4 Zucchini, 2 Knoblauchzehen, 2 Bund Petersilie, 6 EL Semmelbrösel, 80 g geriebener Parmesan, 400 g Mozzarella, Ricottapesto, Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl

► Zubereitung:

Auberginen und Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Die Semmelbrösel in Olivenöl rösten und die gehackten Knoblauchzehen, die gehackte Petersilie sowie Salz und Pfeffer und den geriebenen Parmesan mischen. Die Gemüsescheiben damit bestreichen und den Mozzarella in Stücken auf die Auberginen- und Zucchinistreifen legen, aufrollen, feststecken und grillen.

► Zutaten Gemüseketchup:

250 g Sellerie, 1 große Zwiebel, 2 Paprika, 1 Apfel, 100 ml Apfelessig, 2 EL Honig, 500 ml Wasser, 3 EL Stärke, 2 EL Dill, Salz, Curry, Paprika

► Zubereitung:

Den Sellerie putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls zerkleinern und mit dem Sellerie in Wasser weichkochen (10 Minuten). Das Stärkemehl mit wenig Wasser anrühren und zum Gemüse geben. Aufkochen lassen und dann abkühlen lassen. Inzwischen die Paprika entkernen und den Apfel schälen und vom Gehäuse befreien. Nun alle Zutaten in den Mixer geben und gut pürieren. Mit Salz, Curry und Paprika abschmecken.

Dazu frisches Focacciabrot reichen.
Regine Huber, Teningen



Farbenfrohe Leckerei

TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

Gut Rauch: Wer sich eine Zeitlang mit den Feinheiten des Grillens vertraut gemacht hat, traut sich sicher früher oder später auch ans Anröuchern. „Für wenig Geld gibt es Woodchips von verschiedenen Holzsorten, die einfach auf die Kohlen gegeben werden und Rauch abgeben“, sagt BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen. Auch für Gasgrills gibt es Räuchersets. Aber Vorsicht: Hier kann man auch Fehler machen. Die Woodchips müssen ein paar Stunden gründlich eingeweicht werden, sonst

verbrennen sie innerhalb weniger Sekunden und dann ist es vorbei mit dem Rauch.

Wichtiges Zubehör

Latex-Handschuhe: Sie werden nicht umhin kommen: Vor allem, wenn Sie für viele Leute grillen, müssen Sie hie und da auch mal mit der Hand zupacken. Hygienisch einwandfrei geht das, in dem man Latex-Handschuhe trägt und die natürlich nach jeder Benutzung wechselt. Oder sich alle drei Minuten die Hände wäscht.

gsv/erl



Der Gesundheit zuliebe

BZ-SERIE (TEIL 15): Röstaromen hin, Röstaromen her – auf dem Grill können auch gesundheitsgefährdende Substanzen entstehen

VON UNSERER MITARBEITERIN
CLAUDIA FÜSSLER

Grillen heißt Sommer. Grillen heißt Spaß. Grillen heißt Genuss. Und obwohl die meisten Deutschen irgendwann schon mal gehört haben, dass sich giftige Stoffe bilden können, wenn man Fleisch bei 250 Grad brutzelt, ist der Gedanke an Krebs nicht unbedingt der, dem man an einem lauen Abend nachgehen möchte.

Tatsache ist: Beim Grillen können gesundheitsschädigende Substanzen entstehen. Doch deshalb gleich ganz aufs Grillen zu verzichten, wäre übertrieben. Denn wie bei allem gilt auch hier: Die Dosis macht das Gift. Gelegentliche Sommergriller müssen nicht fürchten, dass ihr moderater Konsum von Grillgut gleich Krebs auslöst.

Es sind hauptsächlich drei Substanzen, die von Wissenschaftlern beim Grillen als gesundheitsschädigend eingestuft werden. Kritisch sind zum Beispiel die sogenannten heterozyklischen aromatischen Amine (HAA). Die entstehen beim Erhitzen von Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch und können im menschlichen Körper für oxidativen Stress sorgen, der sich negativ auf den Alterungsprozess und die Lebenserwartung auswirken soll. Damit im Zusammenhang stehen Veränderungen des Erbguts, die wiederum Krebs auslösen können. HAA bildet sich ab einer Temperatur von etwa 150 Grad und entwickelt sich vor allem in der Kruste. Wie viel davon sich schließlich im Steak oder der Bratwurst befindet, hängt stark davon ab, wie lange und bei welcher Temperatur sie erhitzt werden. Wissenschaftler des Deutschen Krebsforschungszentrums in Heidelberg haben gezeigt, dass sich im Darm von Menschen, die viel HAA verzehren, rund 50 Prozent mehr Polypen befinden, die zu einem Krebsgeschwür werden können, als bei Men-



Wenn die Flammen ums Fleisch züngeln, entstehen ungesunde Substanzen.

FOTO: LUFTBILDFOTOGRAF/FOTOLIA

schen mit niedrigeren HAA-Verzehrmengen.

Eine weitere Zutat im giftigen Grillcocktail ist Acrylamid. Hier sind allerdings Fleischesser auf der fast sicheren Seite, da es hauptsächlich bei der Bräunungsreaktion von kohlenhydratreichen Lebensmitteln entsteht. Im Fleisch wurde bisher nur kein oder sehr wenig Acrylamid nachgewiesen. Aufpassen sollten also vor allem diejenigen, die sich Brot oder Kartoffeln als Beilage auf den Grill legen. Hier gilt: lieber vergolden statt verkohlen. Je dunkler die Kruste, desto mehr Acrylamid enthält sie. In sehr hohen Dosen kann es das Nervensystem und die Fruchtbarkeit schädigen.

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, kurz PAK, entstehen, wenn Fett, Saft oder Marinade vom Grillfleisch in die glühende Kohle oder auf die Heizschlange des Elektrogrills tropfen. Die PAK lagern sich mit dem dann aufsteigenden Rauch am Grillgut ab und sind genauso ungesund, wie sie sich anhören: Sie können nachweislich Krebs auslösen. Weil auch der Rauch beim Grillen eine hohe Konzentration an PAK aufweist, ist es keine gute Idee, die Nase über den Rost zu hängen und voller Vorfreude tief einzuatmen. Ein

Zeichen dafür, dass der Rauch PAK enthält, ist eine leicht bläuliche Farbe.

Bei allem Grillspaß rät der Informationsdienst Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft also: Vorsicht, wenn es qualmt und tropft. Um mögliche gesundheitliche Risiken zu minimieren, sollten Sie beim Grillen ein paar Dinge beachten: Der ideale Abstand zwischen Grillgut und Grillrost ist eine Handbreit. Lassen Sie Brickets oder Holzkohle gut durchglühen, bevor Sie das Fleisch auf den Rost legen, sonst entsteht zu viel Rauch im offenen Feuer. Wenn Sie die Speisen in Alufolie oder Aluminiumschalen garen, sind sie vor schädlichen Dämpfen geschützt. Mariniertes sollten Sie gut abtupfen, bevor es auf den Grill kommt. Vermeiden Sie das Grillen von gepökeltem Fleisch wie Wiener Würstchen, Kasseler oder Leberkäse. Hierbei entstehen giftige Nitrosamine.

Gesund grillen fängt übrigens schon an, bevor das rohe Fleisch überhaupt auf dem Rost liegt: Kühlen Sie das Grillgut – ganz gleich ob mariniert oder nicht – möglichst lange und halten Sie die Zeit, die Steaks & Co. wartend neben dem Grill verbringen, kurz. Dadurch minimieren Sie das Risiko, dass sich Keime wie Salmonellen verbreiten können.

Gesund grillen fängt übrigens schon an, bevor das rohe Fleisch überhaupt auf dem Rost liegt: Kühlen Sie das Grillgut – ganz gleich ob mariniert oder nicht – möglichst lange und halten Sie die Zeit, die Steaks & Co. wartend neben dem Grill verbringen, kurz. Dadurch minimieren Sie das Risiko, dass sich Keime wie Salmonellen verbreiten können.

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Grillpralinen

► Zutaten:

für acht Grillpralinen: 200 g frische Pfifferlinge oder braune Champignons, 1 mittelgroße Karotte, 1 mittelgroße Zwiebel, ca. 100 g Schwarzwälder Vesperspeck, ev. Kräuterbutter, Aluminiumfolie

► Vorbereitung:

Pilze waschen und abtropfen lassen, Champignons in Scheiben schneiden, oder bei der Pfifferlingvariante nur die großen Pilze teilen. Karotte waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Den Speck in Scheiben schneiden.

► Zubereitung:

Alufolie etwa 30 x 30 cm flach auslegen, die Speckscheiben mittig auslegen, darauf die Karottenscheiben schichten, darüber die Pilze, dann die Zwiebelstücke. Jetzt kann noch ein kleines Stück Kräuterbutter zugegeben werden. Kein Salz verwenden, der Speck gibt schon die nötige Würzung ab. Die vier Seiten der Aluminiumfolie hochklappen, es wird so ein kleiner Beutel geformt und die Ecken nach oben zu einem „Halte-Zipfel“ zusammengekehrt. Die 8 Überraschungsspralinen sollten am Rande des Grillrosts (nicht in voller Hitze) platziert werden. Während der Garzeit von 20 bis 25 Minuten die Beutel mehrfach umdrehen. Der Zipfel kann von erfahrenen Grillmeister/innen sogar geschickt von Hand gepackt werden.

Michael Kilchling,
Malsburg-Marzell



Basis der Grillpralinen: braune Champignons.



TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

Die totale Blamage: Das Fleisch ist noch nicht fertig, aber der Gasgrill liegt in seinen letzten Zügen und nur noch ein Gashauch entweicht der Flasche. Die Gäste haben erkennbar Hunger, die Beilagen schwinden mit rasantem Tempo. Jetzt ist guter Rat teuer, während der Grill bereits zügig abkühlt. Die Steaks heute mal ganz entspannt blutig servieren? In der Küche weiterwursteln? Eine Pizza bestellen? Die Lösung des Problems ist eigentlich simpel: „Deshalb sollten Gasgriller immer mindestens

eine Gasflasche in Reserve halten“, empfiehlt BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen.

Wichtiges Zubehör

Pizzastein: In einem Grill kann man natürlich auch backen. Brot, Brötchen oder auch Pizza. Dazu braucht man allerdings einen Pizzastein, der die Hitze auf einer großen Fläche gleichmäßig abgibt. Allerdings gilt auch hier: Erst Übung macht den Meister, es ist noch keine großer Pizzabäcker vom Himmel gefallen.

gsv/erl



„THE ORIGINAL“

SINCE 2008



EMPFOHLEN VON BBQ-PROFI
ANDREAS RUMMEL

FIRE-FOOD-FUN.DE



EINFACH ODER VIELSEITIG



WWW.GUSSROSTE.DE
ODER IM FACHHANDEL



Eine kleine Fleischkunde

BZ-SERIE (TEIL 17): Wer beim Einkauf auf Qualität achtet, dem ist der Erfolg beim Grillen so gut wie sicher

Der Erfolg beim Grillen steht und fällt mit der Qualität der Lebensmittel, die auf dem Rost landen. Dabei führt der erste Weg zum Metzger. Wir haben ein bisschen Grundwissen über Fleisch für Sie gesammelt.

Schweinefleisch

Erstklassiges Schweinefleisch weist eine kräftige Rosafärbung und eine kompakte Konsistenz auf. Damit das Aroma zur Geltung kommt, sollte das Magerfleisch eine leichte Marmorierung aufweisen. Der Speck soll möglichst weiß und kernig sein. Für Grill-Einsteiger eignet sich am besten Schweinefleisch, denn hier kann man nicht viel falsch machen. Gegrilltes Schweinefleisch wird nämlich fast immer schön zart. Der Grund: Schweinefleisch ist sehr bindegewebsarm und man kann praktisch alle Teile des Schweins grillen, die Stücke werden nie zäh.

Wichtig: Schweinefleisch immer ganz durchbraten.

Rindfleisch

So vielfältig wie die Teilstücke des Rindes sind auch deren Qualitätsunterschiede. Auch das Geschlecht (Stier, Kuh) und Alter des Tieres spielen eine wesentliche Rolle. Je älter, desto stärker vernetzt ist das Bindegewebe, das heißt, desto fester ist das Fleisch. Weiter von Bedeutung ist, von welcher Rasse das Rind stammte und wie es gefüttert und gehalten wurde. Meist wird Rindfleisch von jungen Stieren angeboten. Rindfleisch ist sehr gut zum Grillen geeignet. Es ist sehr reichhaltig an Eiweiß und Mineralstoffen. Außerdem ist der Fettgehalt geringer als beim Schweinefleisch. Damit Rindfleisch auf dem Grill schön zart wird, sollten Sie bindegewebsarme Stücke verwenden. Das sind Teile aus der Hüfte, dem Rücken und Filet. Denn Fleisch mit zu viel Binde-

gewebe wird beim direkten Grillen zäh und schmeckt wie Gummi. Außerdem sollten Rindersteaks eine leichte, hellweiße Fettmarmorierung haben. Auch das sorgt dafür, dass die Stücke schön zart werden.

Geflügel

Hähnchen- und Putenfleisch schmecken am besten, wenn Sie die einzelnen Teile mit der Haut grillen. Denn das Fett in der Haut macht das Fleisch schön zart, es trocknet nicht so schnell aus. Im Supermarkt werden Geflügelteile mit Haut jedoch nur selten angeboten. Kaufen Sie deshalb das Geflügel am Stück und zerlegen Sie die Teile selbst. Wenn Ihnen das zu aufwendig ist, kaufen Sie fertig zerlegte Teile ohne Haut. Dabei sollten Sie aber folgenden beachten: Damit das Fleisch nicht verbrennt und schön zart bleibt, sollten Sie Geflügelbrust und Schnitzel zunächst auf der heißesten Stelle des Grills (in der Mitte) von beiden Seiten je zwei Minuten scharf anbraten. Dann die Stücke einfach an den weniger heißen äußeren Rand des Grills schieben und danach weiterbraten.

Wichtig: Geflügelfleisch wegen der Salmonellengefahr niemals blutig oder medium essen. Nur wenn das Fleisch durchgebraten ist, sind alle Erreger abgetötet.

Lamm

Das Besondere am Lammfleisch ist, dass es von sehr jungen Tieren stammt. Deshalb ist es nicht nur sehr mager und feinfasrig, sondern besitzt auch ein äußerst dezentes, feinfühliges Aroma. Erstklassiges Junglammfleisch erkennt man an seiner appetitlich roten Färbung. Eine leichte Marmorierung begünstigt den feinen



Schön marmoriert: Ein wenig Fett verbessert das Ergebnis.

FOTOS: BOGD/MARAN (FOTOLIA.COM)

Geschmack und bewirkt, dass es beim Zubereiten saftig bleibt.

Fleischreifung

Viele Fleischsorten können nicht sofort

nach dem Schlachten gegrillt werden. Etwa drei Wochen sollte Rindfleisch nach dem Schlachten für Kurzbratstücke abhängen. In den Muskelfasern bildet sich Milchsäure, die das Eiweiß des Fleisches verändert und damit auch seine Struktur entwickelt. Das Fleisch wird zart, besser verdaulich und bekommt sein typisches Aroma. Schweinefleisch muss nur 48 Stunden abhängen. Kalbfleisch kommt von jungen Rindern, die höchstens vier Monate alt sind. Es muss nur zwei bis drei Tage abhängen.

Fettgehalt

Qualitativ hochwertiges Fleisch darf ruhig etwas mit Fett durchzogen sein: Zum Grillen soll das Fleisch zart marmoriert sein. Darunter versteht man eine leichte Fettmarmorierung im Muskel, die sich beim Grillen ausbrät und dafür sorgt, dass das Fleisch saftig und geschmackvoll bleibt. Auch ein leichter Fettrand schützt das Fleisch vor Austrocknung.

Einkauf

Achten Sie darauf, wie das Fleisch angeboten wird. Das Geschäft sollte einen hygienisch einwandfreien und sauberen Eindruck machen. Die Schnittflächen der Teilstücke sollten eher trocken sein. Ist das Fleisch schwabbelig, hat es eine fahle Farbe, ist bereits ungewöhnlich viel Fleischsaft ausgetreten oder ist es sehr dunkel und leimig, so lässt dies auf mangelnde Qualität schließen.

Zuschnitt

Achten Sie darauf, dass Ihre Grillstücke stets quer zur Faser geschnitten werden. Denn nur so ergeben sich zarte, kurze Fleischfasern. Die Stärke der Scheiben zum Grillen sollte etwa zumindest fingerdick sein. Klassische Steaks können durchaus auch noch dicker sein. Ist das Fleisch zu dünn geschnitten, trocknet es beim Grillen rasch aus.

Aufbewahrung

Frisch eingekauftes Fleisch sollte vor allem im Sommer immer sofort in den Kühlschrank gelegt werden. Am besten nehmen Sie zum Einkauf eine Kühltasche mit. Im Kühlschrank kann man Geflügel maximal zwei bis drei Tage, Schweinefleisch maximal drei Tage und Rindfleisch nicht länger als vier bis fünf Tage aufheben. Den besten Geschmack und Aroma hat das Fleisch, wenn Sie es noch am gleichen Tag genießen. gsv/ert

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Mediterran gefüllte Lammschulter

Zutaten:

1 ausgelöste Lammschulter (ca. 1 Kilo), 2 TL Meersalz, 1 EL Olivenöl, 3 Salbeiblätter, 2 TL Rosmarinnadeln, 1 TL Fenchelsamen, Abrieb einer Zitrone, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Chili, Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Aus Meersalz, Olivenöl, Salbeiblättern, Rosmarinnadeln, Fenchelsamen, Zitronenabrieb, Knoblauchzehen, Chili, Salz und Pfeffer mit dem Zauberstab eine Paste herstellen. Olivenöl, Salz und Pfeffer in die ausgelöste Lammschulter einmassieren. Die Paste auf einer Seite der Lammschulter verteilen, die Lammschulter einrollen und mit starkem Küchengarn einschnüren.

Zubereitung:

Die Lammschulter bei indirekter Hitze, also nicht direkt auf der Glut, etwa zwei Stunden bei geschlossenem Deckel grillen. Die Kerntemperatur sollte bei etwa 80 Grad liegen. Danach muss die Lammschulter noch etwa für 30 Minuten eingewickelt in Alufolie ruhen. Horst Groneberg, Teningen



Wichtig: Den Knochen aus der Lammschulter auslösen lassen.



TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

Schwarzbraun ist vielleicht die Haselnuss – aber garantiert nicht unser Grillgut beim Servieren. In vielen Saucen sind Zucker, Melasse, Honig, aber auch Tomaten. Diese Komponenten werden recht schnell dunkel. „Wenn Sie nun bereits zu Beginn des Garvorganges die Sauce auf das Grillgut auftragen, können Sie sicher sein, dass es später eine unappetitlich dunkle Farbe haben wird“, weiß BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen und empfiehlt: „Entweder verzichten Sie auf die Komponenten,

die das Grillgut dunkel werden lassen, oder Sie tragen die Sauce erst sehr spät auf, am besten im letzten Viertel des Zeitfensters.“

Wichtiges Zubehör

Sie haben sich im Laufe der BZ-Grillserie mit allerlei nützlichem Zubehör eingedeckelt? Und jetzt fliegen all die schönen Sachen wild durcheinander? Dann besorgen Sie sich jetzt noch eine schöne große Box, in der all ihre großen und kleinen Spielzeuge gut aufgehoben und jederzeit griffbereit sind. gsv/ert



SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Des Fachmanns liebstes Stück

BZ-SERIE (TEIL 18): Regionalität ist ein Garant für Qualität – Bei Rindfleisch geht der Trend zur Trockenreifung

VON UNSEREM REDAKTEUR
HOLGER KNÖFERL

Wenn man Dirk Brunner über das Hinterwälder Rind reden hört – man käme nicht so schnell auf den Gedanken, dass der Mann als Metzger sein Geld verdient. Brunner schwärmt für die „Rinderrasse von hier“. Für die vergleichsweise kleinen Tiere, denen im Winter ein richtiges Fell wächst. Und denen es in der kalten Jahreszeit nichts ausmacht, bis zu den Hörnern eingeschnitten zu sein. Die die Landschaft im Schwarzwald frei halten, weil sie nicht nur Gras und Kräuter fressen, sondern auch Gestrüpp. Und dabei den empfindlichen Boden nicht verdichten.

So ein Hinterwälder Rind – und dann kann Brunner seinen Beruf eben doch nicht verleugnen – hat nach zwei bis zweieinhalb Jahren beim Bauern ein Schlachtgewicht von 220 bis 250 Kilo. Zum Vergleich: Ein Charolais wächst in eineinhalb Jahren auf 400 Kilo heran. Das Fleisch des Hinterwälder Rindes wächst langsamer, „es ist nachweislich feinfaseriger“, sagt Brunner. Und in diesem Fleisch lagert sich durch den langsamen Stoffwechsel Fett ein. Gutes Fett, sagt Brunner, „mit mehr Omega-3-Fettsäuren als in Seefisch.“ Dieses Fett sieht der Kunde natürlich, wenn das Fleisch fein marmoriert in der Theke liegt: „Man muss dem Kunden dann erklären, was das ist und welche Vorteile es hat.“

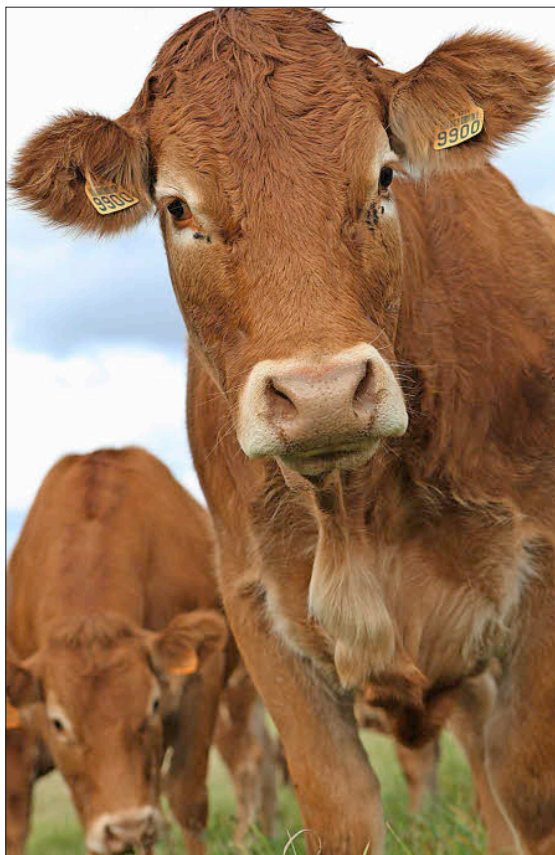
Wenn der Metzgermeister aus Hügelsheim für sich privat den Grill einheizt, dann schauter, dass er ein Bürgermeisterstück zur Hand hat. „In Deutschland“, sagt Brunner, „kennen wir das eigentlich nur als ein edles Stück Suppenfleisch.“ Mindestens vier Wochen gereift, eigne sich das Bürgermeisterstück aber ganz

hervorragend zum Kurzbraten. Es handelt sich dabei um ein kleines dreieckiges Stück Fleisch, das seitlich an der Keule des Rindes sitzt. Und der Name? „Früher hat das der Bürgermeister nach der Schlachtung bekommen. Oder der Pfarrer. Deshalb kennt man es auch als Pastorenstück.“

Auf die Trockenreifung von Rindfleisch hat sich auch die Schallstädter Metzgerei Kaltenbach spezialisiert. Horst Gramelspacher ist Fachmann für das Verfahren, das auch in Deutschland immer mehr Anhänger findet. Steakfans in den USA schwören schon längst auf „dry aged“. Für maximal fünf Wochen hängen die Hälften von Färsen – weiblichen Tieren, die noch nicht gekalbt haben – bei einer Temperatur von zwei Grad Celsius im Trockenraum bei einer Luftfeuchtigkeit von 80 bis 85 Prozent. Das Fleisch verliert dadurch langsam und kontinuierlich an Flüssigkeit. Es ist ein Konzentrationsprozess, der dem Geschmack zugute kommt. Dem Geschmack nach reinem Rindfleisch. Der wird dadurch unterstützt, dass im Reiferaum

frische Kräuter die Luft würzen und das Fleisch so die Aromen von Rosmarin und Thymian ganz leicht inhaliert. Die Luftfeuchtigkeit im Raum wird durch Meeressalz reguliert, dass auf großen Blechen verteilt auf dem Boden liegt: „Alles ganz natürlich“, sagt Gramelspacher. Und so wie früher. Bevor man die Nassreifung von Rindfleisch in Vakuumverpackungen entdeckte. Das Fleisch wird bei diesem Verfahren auch zart, aber durch eine Milchsäuregärung. Je länger das Fleisch im Vakuum bleibt, umso mehr verändert sich die Farbe ins Graue, der Geschmack ins Metallische. Vom Geruch ganz zu schweigen.

Für sich persönlich legt Gramelspa-



Eine Frage der Haltung: Die Aufzucht hat direkten Einfluss auf die spätere Qualität des Fleisches.

FOTOS: FOTOLIA.COM

TIPPS UND TRICKS

Todsünden am Grill

Man steigt nicht von jetzt auf gleich aus der Kreisklasse in die Champions League des Grillens auf. Die Entwicklung beim Grillen und beim Barbecue geht rasend schnell voran, immer neue Methoden und Rezepte werden entwickelt. Ein Fünf-Gänge Menü mit 14 verschiedenen Komponenten sieht zwar super aus, aber ohne dies jemals ausprobiert zu haben, wird man als normaler Grillen mit Sicherheit scheitern. Und wenn es nur bei einem Drittel des Gesamtergebnisses sein wird. Zügeln Sie Ihren

Enthusiasmus, den Gästen alles auf einmal zeigen zu wollen. BZ-Grillexperte Michael Köpf aus Schliengen rät deshalb: „Lieber wenige Sachen perfekt serviert, als Vieles nur halbgar.“

Wichtiges Zubehör

Die BZ-Grillsreihe neigt sich dem Ende zu. Sie sind jetzt völlig fasziniert davon, draußen zu kochen? Schauen Sie sich doch einmal einen gusseisernen „Dutch Oven“ an. Der kommt aufs offene Feuer und eignet sich zum Kochen, Schmoren und zum Backen.

gsv/ert

cher am liebsten ein Rinder-Kotelett auf den Grill. Und zwar ein ordentliches Stück: „Fünf Zentimeter sollte das schon dick sein.“ Und wiegt dann schnell mal 700 Gramm oder mehr. Aber nicht erschrecken: „So ein Stück Fleisch wird nach der Zubereitung tranchiert und dann kann man es wunderbar zu zweit essen.“ Und von einem Fettrand oder Fetteinlagerungen im Fleisch solle man sich nicht abschrecken lassen, sagt Gramelspacher: „Beim Braten auf jeden Fall dran lassen und wer es nicht mag, kann das Fett ja dann beim Essen wegschneiden und beiseite legen.“

Alle bisherigen Teile der Serie auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

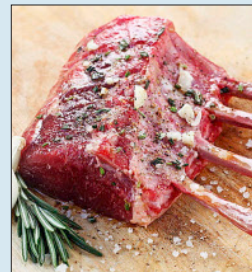
Provenzalisches Lammcarrée

► Zutaten:

2 Lammcarrées (je 800 g)
Für die Marinade: 4 EL Rotwein, 4 EL natives Olivenöl, 1 EL Tomatenpüree, 1 EL Senf (scharf), 3 EL Knoblauchzehen (gepresst), 1 EL Petersilie (glatte, fein gehackt), 1 EL Rosmarin (fein gehackt)
Für die Kräutervinaigrette: 4 EL Öl, 2 EL Rotweinessig, 1/2 TL Honig (flüssig), etwas Kräuter aus der Provence (getrocknet), 1/2 TL Rosmarin (fein gehackt), 1 EL Petersilie (glatte, fein gehackt), 1 Bund Schnittlauch, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer

► Zubereitung:

Zutaten der Marinade mischen, Lammcarrées damit bepinseln und mindestens zwei Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Zutaten der Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis zum Servieren kalt stellen. Etwa 30 Minuten vor dem Grillieren das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen und beiseite stellen. Die Knochen mit Alufolie umwickeln, um sie vor dem Verbrennen zu schützen. Lammcarrées über mittelstarker Glut etwa 3 bis 5 Minuten grillieren, dabei einmal wenden. Fleisch vom Grill nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Kräutervinaigrette dazu servieren. Dieter Altenburger, Offenburg



Lecker: Lammcarrée





So macht grillen Spaß!

BBQ24.DE
by Thommel

Kundenhotline: 0751 - 354 50 800

SO GRILLT BADEN

In Kooperation mit
Grillsportverein.de

Ein Prosit auf's Grillen

BZ-SERIE (TEIL 19): Von Wasser bis Feuerwasser – die passenden Getränke gehören zum gelungenen Grillabend dazu

 VON UNSEREM REDAKTEUR
HOLGER KNÖFERL

Wenn am Samstag um 15 Uhr auf www.badische-zeitung.de der Startschuss zu unserer interaktiven Grillparty fällt, dann ist die BZ-Serie „So grillt Baden“ zu Ende. Wer nun auf das Thema anstoßen will: Bitte schön, hier sind unsere letzten Tipps.

WASSER

Zu Grillgerichten empfiehlt die Freiburger Wasser-Sommelière Gabriele Voigt-Gempp generell Wasser mit Kohlensäure, „um die Geschmacksknospen der Zunge zu öffnen.“ Zudem wird der Speichelfluss stimuliert und die Aromen und Feinheiten der Speisen kommen besser zur Geltung. Natürlich stehe immer der persönliche Geschmack des Gastes im Vordergrund, aber die Mineralisierung eines Wassers beeinflusst die geschmackliche Wahrnehmung. Zu Speisen mit deutlichem Eigengeschmack wie Artischocken, Tomaten, Paprika oder auch Ananas werden kohlensäureärmeres Wasser mit geringerer bis mittlerer Mineralisierung empfohlen (mittlere Mineralisierung: 500 bis 1500 mg Mineralien pro Liter). Bei Speisen mit kräftiger Würzung wie gewürzten Kräutersteaks oder gewürzten Desserts vom Grill rät Voigt-Gempp zu hoch mineralisierten Wässern (mehr als 1500 mg Mineralien pro Liter). Leichte Gerichte mit weniger Eigengeschmack wie Fischgerichte, Zucchini oder feine Salate kommen durch Wasser im Bereich der mittleren Mineralisierung mit guten Hydrogencarbonatanteilen (ab 400 mg/l aufwärts) besonders zur Geltung (eine Übersicht auf www.mineralwasserkompass.de). Wird Wein zum Essen getrunken, sollte sich die Wasserempfehlung immer an den ausgesuchten

Weinen orientieren. „Hier sollten Sie vorab eine Wein-Wasserprobe wagen, es lohnt sich“, rät die Sommelière, die auch noch einen Tipp in Bezug auf die Bekömmlichkeit hat: „Gerade im Sommer werden sehr oft sehr kalte Wässer getrunken. Dies behindert in vielen Fällen eine reibungslose Verdauung. Versuchen Sie mal weniger kalt zu trinken!“

BIER

Je dunkler das Fleisch, umso dunkler das Bier – auf diese erste Grundregel bringt es der Denzlinger Bier-Sommelier Jan Czerny. Er empfiehlt eine Trinktemperatur zwischen 9 und 13 Grad. Ist das Bier kälter, können sich die Aromen nicht entfalten. Und: „Immer aus einem Glas.“ Und noch ein Tipp: Die Gläser nicht zu groß wählen, „dann haben Sie immer frisches Bier vor sich.“ Der Frische zuträglich ist es auch, das Bier langsam einzuschenken, damit nicht zu viel Kohlensäure entweicht. Apropos viel: Dem Gerücht, Bier habe viele Kalorien, tritt Czerny entgegen. Ein Liter hat etwa 400 Kalorien, eine vergleichbare Menge Rotwein mehr als das Doppelte. Aber: Bier regt den

Stoffwechsel an – und macht Appetit. Das müsste allerdings kein Widerspruch sein. Denn: „Bier“, findet Czerny, „ist nun einmal der beste Begleiter zum Grillen.“ Wer übrigens die Gelegenheit nutzen möchte, mal etwas Neues auszuprobieren, dem rät der Sommelier zu einem „Indian Pale Ale“, einem hellen starken Ale. Die seien derzeit noch ein Geheimtipp. Aber nicht mehr lange, ist sich Czerny sicher.

WEIN

„Rosé oder Weißherbst vom Spätburgunder.“ Lange braucht Arne Bercher vom gleichnamigen Burkheimer Weingut nicht zu überlegen, wenn man ihn nach dem



Anstoßen: Das passende Getränk zum Grillfest ist natürlich Geschmackssache.

richtigen Begleiter für einen launigen Grillabend fragt. Sieben bis acht Grad Trinktemperatur, dann kommen Eleganz, Säure und Finesse voll zur Geltung. Darf man zur Not auch einmal einen Eiswürfel in den Wein geben, damit er bei sommerlichen Außentemperaturen angenehm kühl bleibt? „Nein“, macht Bercher keine Kompromisse. Gekühlte Gläser und nicht zu viel auf einmal einschenken, dann klappt's auch mit der Wein-Temperatur. Zu dunklem Fleisch darf auch gerne ein Rotwein ge-

reicht werden, vorzugsweise ein Spätburgunder. Auch den würde Bercher beim Grillen leicht kühlen, auf 17 bis 19 Grad: „Dazu die Flasche einfach in einen mit kaltem Wasser gefüllten Sektkühler stellen.“

DIGESTIF

Gut gegrillt, reichlich gegessen – da kann ein Schnäpschen hilfreich sein. „Das muss jeder selbst entscheiden“, sagt Florian Faude von „Faude feine Brände“ aus Bötzingen. Als „Verreißerle“ für danach beziehungsweise zum Dessert würde er zu Klassikern greifen – Birne, Himbeere. Aber nur leicht gekühlt eingeschenkt, damit das Aroma seine volle Wirkung entfalten kann. Übrigens: Wer einem guten Destillat seine ganze Klasse abgewinnen möchte, lässt sich den Tropfen im Glas zunächst ein wenig akklimatisieren. Zunächst wird gerochen, probiert wird dann ein kleiner Schluck, der nicht wie ein Wein im Mund durchgelüftet werden sollte. Denn dann brennt der Alkohol auf den Schleimhäuten. Wie gesagt, zum Verkosten. Nach einem gehaltvollen Essen empfiehlt Faude eine andere Dosis: „Da darf es schon ein Mundvoll sein.“

Alle bisherigen Teile der Serie und die Einkaufsliste zur Grillparty auf <http://mehr.bz/so-grillt-baden>

DAS REZEPT

Cocktails

zusammengestellt von Florian Faude

► Rhabarber Fizz:

4 cl Rhabarberlikör, 2 cl Vodka, 2 cl Zuckersirup, 3 cl Zitronensaft
Mit Eiswürfel kräftig shaken, abseihen und mit Soda auffüllen. Mit Zitronenzeste bespritzen und garnieren.
Glas: Longdrink
Stefan Braitsch, Riva Bar, Freiburg

► Himbeer-Basilikum-Smash:

5 cl Himbeergeist, 3 cl Zitronensaft, 2 Zuckersirup, 10 bis 15 Basilikumblätter
Basilikum im Shaker zerstoßen. Restliche Zutaten und Eis hinzufügen. Shaken und in Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen. Deko: Basilikum Zweige
Glas: Longdrink
Jonas Stein, Schoellmanns Bar, Offenburg

► Punsch der toten Dichter:

70 cl Asbach (8 Jahre), 37,5 cl Muskateller Beerenauslese, 35 cl Holunderlütelnlikör, 10 cl Williams Christ Brand, 2,5 cl Verjus, optional frischgepresster Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup, 1,5 bis 2 Liter Wasser (kann durch Birnenlimonade ganz oder teilweise ersetzt werden)
In passender Schüssel vermengen (Platz für Eis mit einplanen). Mit reichlich Minzblättern (ein Bund), dünnen Zitronenscheiben und Birnenspalten vollenden. Kaltstellen, vor dem servieren Eis dazu, ideal ist ein großer Eisblock.
Jan Jehli, Colombi Bar, Freiburg



Alternative: ein Cocktail



FÜR KURZENTSCHLOSSENE

Die Grillparty

Die interaktive Grillparty startet am **Samstag, 29. Juni, um 15 Uhr** auf www.badische-zeitung.de. Alle Neuigkeiten erfahren Sie, wenn Sie die Seite im Browser regelmäßig aktualisieren. Um 16 Uhr stellen wir das Rezept für die Vorspeise als pdf-Dokument zum Herunterladen und ein Anleitungsvideo online. Wenn während der Grillparty Fragen auftauchen sollten, mailen Sie die einfach an: community@badische-zeitung.de. Oder wir unterhalten uns über die Fa-

cebook-Seite der Badischen Zeitung: <http://mehr.bz/facebookseite>
Unter allen Teilnehmern, die uns bis Sonntag, 30. Juni, 12 Uhr ein Foto von ihrer BZ-Grillparty schicken, **verlosen wir eine Brauereiführung durch die Brauerei Rothaus für maximal 20 Personen mit anschließendem Grillen**. Bitte die Bilder in hoher Auflösung an: fotos@badische-zeitung.de
Mit der Einsendung erklären Sie, dass die Bilder veröffentlicht werden dürfen und die Veröffentlichung die Rechte Dritter nicht verletzt.





DIE ERSTE GRILLMEISTERSCHAFT DES GSV MIT ADI BLANZ

Im schönen Allgäu startete am 27.07.2013 die erste GSV Grillmeisterschaft Jack the Ribs.

Wie angekündigt war es sicher das heißeste Grillevent mit knapp 40° Grad im Schatten. Es fanden sich knapp 20 Grillteams aus Österreich, Schweiz und Deutschland an der Hörnerbahn ein und verbrachten zwei entspannte Tage miteinander.

Spannend war der Wettkampf auch deshalb, als sich herausstellte das die "Alten Hasen" Teams im Mittelfeld oder wie die Vertreter des GSV sogar nur auf den letzten Platz kamen. Man könnte fast sagen Hochmut kommt vor den Fall, klar nur ein Gericht ist ja easy - von wegen - und Jack Daniels am Morgen.....

Respekt den Newcomerteams die mit Einsatz, Freude und

Kreativität punkten konnten. Unser Dank gilt den vielen Helfern, der ausgezeichneten Jury und unseren Partnern:

www.livio.de

www.hotmamas.de

www.dermetzger.eu

www.smokyfun.eu

www.barbecook.com

www.jackdaniels.com

www.royal-spice.com

Alles zu den weiteren Grillsportmeisterschaften unter:

<http://www.grillsportverein.de/forum/grillsportverein-meisterschaften/>

Jack the chicken findet am 05.10.2013 in Sonthofen/Altstädten statt, wir freuen uns auf ein weiteres spannendes Event.



**JACK
GRATULIERT
DEN GEWINNERN
DES GRILL&BBQ
CHAMPIONSHIPS 2013**



**1. PLATZ: BBQ BASTARDS
KING OF RIBS 2013**







GRILL&BBQ CHAMPIONSHIP

DAS HEISSESTE EVENT 2013

Samstag 27.07.2013

Talhütte Bolsterlang/Allgäu

ab 13.00 Uhr – gratis Spareribs zum Probieren
von den wohl besten Grillern Deutschlands!
danach gibts die Siegerbratwurst vom GSV
zum heißen Preis!

und ab 18.00 Uhr Party an der Talhütte mit
Pulled Pork Burger "Adl Spezial"
nur so lange Vorrat reicht!

www.facebook.com/JackTheRibs





Gesamtplatzierung Jack the Ribs Bolsterlang 27.07.2013

	Punkte	Team
1. Platz	85,9	BBQ-Bastards
2. Platz	77,5	Bergische Röstaromen
3. Platz	75,9	BBQ-Freunde Unterallgäu
4. Platz	73,3	Moonshine-Smokers
5. Platz	73,2	Harzer BBQ-Team
5 Platz	73,2	Swat BBQ Team
6. Platz	71,7	Brodem BBQ 56
7. Platz	71,4	Hard Smokers 12
8. Platz	71,2	Smokin Aces
9. Platz	67,2	Al Mac Hickory BBQ
10. Platz	64,7	BBQ Zone
11. Platz	62	Black Fire
12. Platz	61,4	Ländle BBQ
13. Platz	61,2	World BBQ Team Swiss
14. Platz	58,2	Franken Griller
15. Platz	54,8	Ribs Almighty
16. Platz	51,6	Smokins
17. Platz	49,9	Rocoto Rebels
18. Platz	42,6	Grillsportverein
19. Platz		
20. Platz		



JACK THE CHICKEN am 05.10.2013 Im Allgäu



Efthimios Christakis

Der Mann fürs Öl

GUTES OLIVENÖL



Experte Efthimios Christakis zur Frage, was ein gutes Olivenöl ausmacht:

Olivenöl schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch sehr gesund. Es ist fruchtig, hat eine gewisse Schärfe, darf aber auch bitter sein.

Je nach Klima, Boden und Reifegrad der Oliven schmeckt es würzig oder mild, rassig oder fein, manchmal mandelbitter. Ein Profi in Sachen Olivenöl ist Efthimios Christakis aus Ravensburg. Er gerät ins Schwärmen, wenn er über die goldgrüne Flüssigkeit spricht. Wie bei einer Weinprobe wird vor dem Probieren intensiv

geschnuppert. „Dieser Duft nach frisch gemähtem Gras ist schon ein Hinweis auf ein sehr gutes Öl“, nennt er eines von vielen Qualitätskriterien und schwenkt das blaue Glas. Blau deshalb, damit bei der Verkostung die Farbe des Öls nicht den Geschmack manipuliert. „Die Farbe ist nämlich kein Qualitätskriterium.“

Wie fast jeder Grieche hat Christakis einen eigenen kleinen Olivenhain. „Er dient mir in erster Linie zum Experimentieren.“ Die Haupttätigkeit des zertifizierten Olivenölexperten besteht jedoch darin, andere Olivenölproduzenten zu beraten und Produktlabels für ein Öl erster Güteklasse mit ihnen zu entwickeln.

Glückstreffer

„Qualitativ sauberes Olivenöl im Supermarkt zu finden ist ein Glückstreffer“, weiß Christakis, der vor zehn Jahren seine Leidenschaft fürs Olivenöl entdeckt hat. So stehe die Bezeichnung „natives Olivenöl extra“ zwar für die erste Güteklasse, sei aber kein Indikator für ein reines Olivenöl.

Eher werde man im Fachhandel fündig, wo 10 bis 15 Euro für einen halben Liter ein reeller Preis sei. Neben der Laboranalyse liegt dem Griechen die Geschmacksanalyse besonders am Herzen. „Dabei werden Fruchtigkeit, Bitterigkeit und Pikantheit auf einer Skala zwischen eins und zehn festgelegt“, erläutert Christakis. „Sobald ein negatives Attribut gefunden wird, darf ein Olivenöl nicht mehr als extra nativ bezeichnet werden. Und hier passieren die meisten Fehler.“

Ganz bewusst lässt er bei der Olivenprobe auch ein Öl verkosten, das bei der Geschmacksprobe durchgefallen ist. Und tatsächlich: Man schmeckt den Unterschied sofort. Für einen Liter Öl muss man circa zehn Kilo Oliven ernten.

Ganz ähnlich wie beim Wein sind auch beim Olivenöl Sorte, Lage und Erntezeitpunkt entscheidend. „Ein Öl von Kreta schmeckt zum Beispiel anders als eines vom Peloponnes – auch wenn es sich um die gleiche Olivenart handelt“, erläutert Christakis. Für ein erstklassiges Öl werden die Oliven noch

grün geerntet, idealerweise von Hand. „Dann enthält die Olive am meisten gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe“, weiß Christakis.

Vom Baum bis zur Ölmühle sollten die Oliven für ein Premiumöl weniger als acht Stunden unterwegs sein, für ein Spitzenöl sogar unter vier Stunden. Produziert wird das Öl heute in der Regel nicht mehr in der nostalgischen Ölpresse, sondern unter Sauerstoffreduktion mit modernen Maschinen bei einer Temperatur unter 27 Grad, der so genannten Kaltextraktion. „Mit geringerer Temperatur steigt die Qualität des Öls, allerdings sinkt im Gegenzug der Ertrag“, erläutert Christakis.

Gute Jahre

Ähnlich wie beim Wein gibt es auch beim Olivenöl gute und schlechte Jahrgänge. Wichtig sei in jedem Fall, dass das Olivenöl noch im Jahr der Ernte konsumiert werde. „Länger gelagert bauen sich wertvolle Inhaltsstoffe ab.“ Und von ihnen gibt es einige: Polyphenole, ungesättigte Fettsäuren, Vitamin E, Omega 6 und 9 sowie Oleocanthal, dem eine schmerzstillende Wirkung nachgesagt wird.

Claudia Wörner - Südkurier Gesundheit Nr.08, http://www.suedkurier.de/Efthimios_Christakis,Schenkenstraße_30,88213_Ravensburg,T_0751_/_29659466,www.christakis.de





Wir können Steaks!

www.gourmetfleisch.de

GSV IN DER DIGITALEN GLOTZE

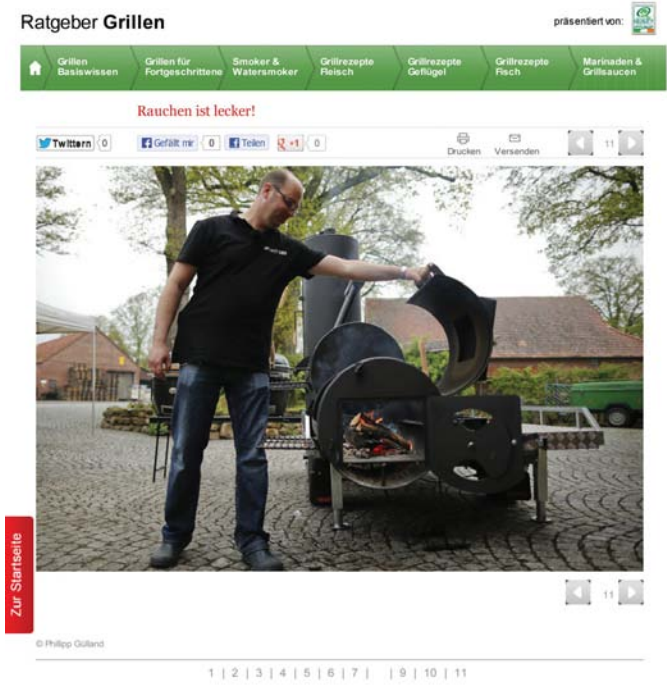


Aus der Presse immer informiert:
<http://www.grillsportverein.de/forum/aus-der-presse/index3.html>

Michel und Rob diesmal im Magazin Stern mit:

- Milder Rauch sanfte Hände
 - Richtig Smoken: Milder Rauch sanfte Hände
 - Rauch ist lecker
 - Smoken statt Grillen: Rauchen ist lecker!
 - Pulled Pork Schritt für Schritt
 - Smoken statt Grillen: Pulled Pork Schritt für Schritt
- Lifestyle | STERN.DE

<http://www.grillsportverein.de/forum/aus-der-presse/michel-und-rob-bei-stern-de-189024.html>



20 Minuten Video bei Abenteuer Leben-Kabel 1 Asado und Grillsportverein, Grillen in Argentinien und Deutschland.





BEIM GRILLEN KENNT SICH...

JEDER AUS. WAS MAN SICH ALS GSVLER ALLES ANHÖREN DARF:

Gestern bekam ich folgende 3 Sätze zu hören:

“Von Dir habe ich gelernt, dass man grundsätzlich alles mit Bacon umwickeln und grillen kann. Der Grillsportverein macht nicht nur arm, sondern auch fett. Ist Dein 1,70-Meter Grill eine Art von Penisverlängerung?”

“Unter Longjob habe ich mir etwas anderes vorgestellt.” - Als ich einer Dame aus dem Bekanntenkreis Pulled Pork erklärt habe.

“Das gibt es doch schon fertig!” - Als ich einem Bekannten das Marinieren erklärt habe.

“Was? 18 Stunden auf dem Grill? Das wird doch furztrocken!”

“Obst, Und Eis. Auf dem Grill. Jaa, nee, iss schon klar..”

“Wenn sich dann die Fleischporen erstmal geschlossen haben..”

“Ich nehm immer den flüssigen Anzündler. Halbe Pulle draufgekippt, kurz mit dem Feuerzeug dran, okay, man muß da aufpassen. Dann halte ich noch ´ne halbe Stunde den Staubsauger oder Fön dran und dann glüht der ganze Grill wie Sau!”

“Pizza auf dem Grill? Blödsinn! Packung auf, in die Mikro rein und fertig.” Unser Postzusteller:

„Wenn ich dich nicht finde, schau ich einfach zu den Grills...”

„Der fängt mittags zu grillen an, damit er abends zu essen hat..”

“Ich denke nicht, das Dein Gegrilltes viel besser ist als mein Aldi-Fleisch von gestern, aber wenn Du den Aufwand betreiben willst... Bitte! “

“1250,- Euro für nen Grill? Und noch nicht mal Kohle???”

“Das Rindersteak muss gelöscht werden, dass verbrennt gerade.”

“Australische Grillkohle - ist das nicht etwas übertrieben?”

“Grill anzünden ohne Wedeln macht doch gar keinen Spaß”

“Wenn der Deckel zu ist, sieht man ja gar nix, dann kann man auch gleich den Backofen nehmen.”

“Wie extra ne Grillzange von Rösle? Ne Gabel tut's doch genauso gut.”

“Spargel auf dem Grill - der wird doch niemals durch.”

Beim Anheizen mit einem AZK:

“Und da grillst du jetzt jedes Steak einzeln darüber?”

“Kipp mal ein Bier drüber, das gibt Geschmack, wenn es auf den Kohlen verdampft.”

“Für was braucht man einen fast 200-Euro-Grill, gibt doch im Supermarkt Einweggrill für 5 Euro?”

“Meins durch, ich mag's nicht, wenn das BLUT auf den Teller läuft.”

„Ich mach heut noch echte amerikanische Spar-Ripps (ausgesprochen wie geschrieben), die haben's ja nach fünf Minuten schon.“

“Ist grillen jeden Tag nicht eintönig?”

Der Gastgeber dann: “Ich gehe jetzt duschen, danach mach ich den Grill an” darauf fragt ich “Wieso machst den nicht jetzt schon an, dann kann die Kohle durchglühen wenn du duscht?”. Er antwortete “Ich hab doch Spiritus, das dauert nicht so lange...”

Seitdem ich mit dem GSV grille und viele Ideen übernehme, bekomme ich öfter zu hören: “Dich laden wir zum Grillen nicht ein, da blamieren wir uns nur!”

“Vom Gasgrill schmeckt auch nicht anders. Ich dacht' nur Kohlegrill schmeckt.”

„Naaa, hast du am Wochenende wieder 5 kg totes Schwein bei 35 Grad 87 Stunden lang?“

Dialoge mit einem Arbeitskollegen:

Irgendwie sind wir drauf gekommen, was wir am Wochenende so gemacht haben.

Ich: “Ich habe auf'n Grill ein Beer But Chicken gemacht.”

Er: “Ein was????”

Ich: Kurze Erklärung was das ist.

Er: “Aha. Klingt ja interessant.”

Eine Woche später:

Er: “Hast du wieder irgendwelchen Tieren eine Bierdose in den A... gesteckt am letzten WE?”

Ich: “Nein. Ich habe Pulled Pork gemacht.”

Er: “Waaaas?????”

Ich: Kurze Erklärung was das ist.

Er: “16 Stunden am Grill???? Verrückt!!!! Woher hast du sowas nur?”

Ich: “Ach.... z.B. aus'm Grillsportverein.”

Er: nach kurzem Zögern: “...aus dem GRILLSPORTVEREIN... ..hahahahaha... ..und ich hatte gerade angefangen dir das mit dem Bierdosenhähnchen und dem 16 Stunden Braten zu glauben....hahahahaha...”

Einen Tag später:

Er: “Du. Ich habe das gestern mal gegoogelt. Du hast mich ja garnicht verarscht. Das gibt es ja alles WIRKLICH!!!”

Zitat GöGa, als ich heuer beim GSV anfang:

“Wenn ich jedesmal beim kochen so ein gesch.....e wie Du beim Grillen machen würde, wären wir schon längst verhungert!!!”

Heute:

“Mach was du willst, solange es so gut schmeckt wie beim letzten Mal!!!”

“Dein Grillthermometer FUNKT, schlägt ALARM und es steht auf dem Nachttisch? Am WOCHENENDE? Du bist bekloppt!”

<http://www.grillsportverein.de/forum/off-topic/zitate-von-unglaebigen-grillern-o-der-grillsportverein-macht-nicht-nur-arm-sondern-auch-fett-195141.html>



“Den Deckel mache ich zu, wenn es regnet. Damit das Fleisch nicht nass wird.”

GSV GRILL EIGENBAUTEN

PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

DerHoss, Eigenbau Dicke Bertha 22" Smoker

<http://www.grillsportverein.de/forum/eigenbauten/dicke-bertha-rises-22-smoker-jetzt-ging-s-endlich-los-181529-59.html>





AMERICAN BBQ BASICS
THE BEST GRILLTECHNIKEN
THE BEST REZEPTE
LEHR-Programm gemäß § 14 JuSchG

© 2011 Die Produktentwicklung und Produktion GmbH & Co. KG, D-40739 Krefeld
www.gk-concept.de www.cbbq.de



GrillmasterMenz, HELLBOY is born!

<http://www.grillsportverein.de/forum/eigenbauten/hellboy-born-196497.html>



chrisi122f, Spanferkellgrill aus Edelstahl

<http://www.grillsportverein.de/forum/eigenbauten/spanferkellgrill-aus-edelstahl-123392.html>



Maze, Brandeisen mit GSV-Logo im Eigenbau

<http://www.grillsportverein.de/forum/eigenbauten/brandeisen-mit-grillsportverein-logo-im-eigenbau-197818.html>





GERUPFTES SCHWEIN

MYTHOS PULLED PORK

<http://www.grillsportverein.de/forum/alles-rund-ums-fleisch/mythos-pulled-pork-197603.html>

Ein Grillmythos (Mythos, maskulin, altgriechisch, „Laut, Wort, Rede, Erzählung, sagenhafte Geschichte, Mär“, lateinisch mythus; Plural: Mythen) ist in seiner ursprünglichen Bedeutung eine Erzählung, mit der Menschen und Kulturen ihr Koch- und Grillverständnis zum Ausdruck bringen. Im traditionellen Mythos wird durch den Mythos das Dasein der Griller mit der Welt der Grillgötter verknüpft.

Hilfe, mein erstes Pulled Pork - für alle "Anfänger" ein paar Key Facts von Storckracer:

- PP kann 88-93°C KT haben. Es ist eh' ein komplett übergartes Fleisch. Es ist piepegal.
- PP kann 1, 2, 3, 4, 5 Stunden vorher aus dem Kühlschrank kommen. Es ist piepegal.
- Man kann es 2h oder 2 Tage vorher rubben. Das ist auch piepegal.
- Man kann es gerubbed in Folie schlagen oder einvaluumieren oder auch nicht. Es ist auch piepegal.
- Die GT kann, 100°C - 130°C haben. Es ist piepegal.
- Man kann es sempfen oder lassen. Es ist piepegal.
- Man kann es moppen oder nicht. Es ist piepegal.
- Man kann es spritzen oder nicht. Mit Butter oder Bier oder...
- Man kann die Räucherchips wässern oder nicht.
- Man kann es in Folie packen zum Garen oder nicht.
- Man kann die ganze Nacht wachbleiben oder nicht.
- Man kann die Garzeit nicht auf die Minute vorhersagen.
- Ab 70° C nimmt es keinen Rauch mehr an.
- Man kann es im Backofen, Gasgrill, Holzkohlegrill, Keramikei, Sous Vide etc. machen.
- Man kann mit Bäumen, Chunks, Chips, Pellets smoken.
- Ab 70° C macht das Einpacken in Papier/Folie Sinn (wenn man das will) um die Plateauphase zur überlaufen. Man kann es aber auch bleiben lassen.
- Man muss es nicht 1, 2, 3, x... Stunden ruhen lassen, kann man aber, schon gar nicht in einer Wärmebox mit heißen Wasserflaschen.
- Säfte verteilen sich nicht, Säfte verdicken!
- Die Plateauphase ist abhängig von der Feuchtkugltemperatur und nicht von der Kollagenschmelze (auch wenn ich das mal geglaubt habe).
- Das Kollagen verwandelt sich in Gelatine.
- [Storckracer macht nie Espuma aus PP, oder doch?]
- Man kann PP zur Essenszeit ideal aufwärmen.
- Man kann PP einfrieren.
- Man kann nicht genug davon bekommen...



NEU



*Grillgewürze
für echte Männer*

**Howdy Cowboy!
Bist Du bereit für die feurigen
Grillwürzer von Grill-Boss?
Dann besuch unseren Saloon:**

www.grill-boss.de

Shoot it!





AMERICAN BEEF – DARUM IST AMERIKA

DAS STEAKLAND NUMMER 1



Tiefrotes Fleisch, durchzogen von einer Vielzahl kleinster Fettäderchen - schon der Anblick unterscheidet das American Beef von anderem Fleisch. Und beim ersten Bissen wird noch deutlicher, warum dieses Beef Amerika zum Steakland Nummer eins gemacht hat: ein fein-würziger Fleischgeschmack mit einer süßlichen Note, dazu eine Konsistenz, die fast am Gaumen schmilzt.

Das Geheimnis des American Beefs

Die US-Rinder wachsen 15 Monate auf den riesigen Weideflächen der amerikanischen Prärie auf. Durch jahrelange Erfahrung haben die Cowboys erkannt, dass neben der Bewegungsfreiheit die Fütterung einen starken Einfluss auf den Geschmack der Steaks hat. Daher füttern sie ihr American Beef zusätzlich 100 Tage lang mit einer speziellen Getreide-Mischung. Die Bewegungsfreiheit der Tiere auf den Weideflächen in Verbindung mit der besonderen Fütterung sorgt für die außergewöhnliche Marmorierung des Fleisches und den unvergleichlichen Geschmack des American Beefs.

Qualitätsunterschiede

Doch American Beef ist nicht gleich American Beef. Damit jeder Steak-Fan die Qualität des Fleisches einschätzen kann, teilt die USDA (US Landwirtschaftsministerium) das US-Beef in verschiedene Güteklassen ein, Choice und Prime sind dabei die höchsten Qualitätsstufen.

Wir von Gourmetfleisch.de importieren ausschließlich US-Beef der Qualität „Choice or higher“, damit auch Steak-Fans außerhalb von Amerika dieses außergewöhnliche Fleisch genießen können. Bei Bestellung schneiden erfahrene Metzgermeister die Steaks per Hand und versiegeln sie aromadicht.

So bringen sie unsere Logistikpartner innerhalb von 24 Stunden frisch und nicht tiefgefroren zu den Bestellern. Und wenn Sie erst einmal so ein Steak probiert haben, wissen Sie, warum wir es Gourmetfleisch nennen. Hier finden Sie unser American Beef.

Exklusiver 20 % Gutschein für Grillsportler

Testen Sie jetzt www.gourmetfleisch.de
Mit dem Gutscheincode „GRILLSPORT“ sparen Sie 20 % auf unser Gourmetfleisch, wie z.B. American Beef.

Gültig bis 31.10.2013

Den Couponcode im Warenkorb unter „Gutschein-Code“ eingeben. Dieser Code gilt nur für Neukunden und kann nicht mit anderen Aktionen kombiniert werden.



Mit dem Essen spielt man nicht!

Bequem
immer und
überall
lesen!



Erhältlich im
App Store



ANDROID APP BEI
Google play

Im Online-Kiosk unter www.grill-praxis.de/shop
oder als App für Smartphone und Tablet erhältlich

EIN PAAR FRAGEN AN:



MARCUS THOMMEL, DER HÄUPTLING DER THOMMEL GRUPPE

Interview mit Marcus Thommel

Rudolf: Servus Marcus, als Geschäftsführer der Thommel Gruppe Ravensburg bist du ja ein schwer beschäftigter Mensch, seit einigen Jahren gehört ja auch www.bbq24.de (der Online Partnership vom Grillsportverein) mit Ladengeschäft, dazu. Wie kam es dazu ins Grillgeschäft einzusteigen?

Marcus: Grüß dich Rudolf... Grillgeräte verkaufen wir eigentlich seit ich denken kann... ich war noch ein kleiner Stinker, da haben wir schon so eine klitzekleine Grillecke in unserem Hausratsgeschäft gehabt. Richtig los ging es bei mir aber vor ca. 7 Jahren, als mein Kochfreund (heute Grillfreund) Wuschi sich mal einen Smoker geliehen hatte... hier wurde ich mit dem BBQ Virus infiziert... beruflich wie privat. Als wir dann noch vor 5 Jahren den www.BBQ24.DE Onlineshop von Klaus Winter kaufen konnten und vor 4 Jahren als erster einen BBQ Katalog auf dem Markt gebracht haben, war der Durchbruch erreicht...

Rudolf: Das Ladengeschäft ist ja letztes Jahr innerhalb RV umgezogen und hat sich massiv verändert, brauchen nun

auch Grillfachgeschäfte eine Mindestgröße analog z. B. wie im Lebensmittelhandel?

Marcus: ... lacht... Ich sehe gerade ein Grillfachgeschäft in der Größe von Kaufland vor mir - das sicher nicht, aber wenn man Kompetent in diesem Bereich sein möchte, kann man nicht mehr wie bei uns vor 7 Jahren mit einer kleinen Grillabteilung aufwarten.

Wir sind nach Zwischenstationen heute auf 1.100 qm Verkaufs- & Lagerfläche vertreten und haben heute eines der führenden BBQ-Fachgeschäfte, stationär wie im Distanzhandel und ich meine diese Größe braucht man schon.

Rudolf: Du bist vor Jahren angetreten mit dem Ziel ein Vollsortimenter im Grillbereich zu werden. Wie viele Artikel habt ihr zu Zeit?

Marcus: Unser Sortiment wird ständig aus- und umgebaut, zuletzt waren es ca. 1.700 BBQ- und Grillartikel. In der Spitze haben wir 2.000 Grills aller namhaften Hersteller am Lager, da ist schon was da!

Rudolf: Wo siehst du die Entwicklung im stationären Handel vs. Onlineshop? Mit deinem Onlineshop gehört ihr ja mittlerweile sicher zu den Top 3 in Deutschland?

Marcus: Ja, ich bin stolz auf mein Team, dass wir vorne mitspielen dürfen, wir arbeiten aber auch ständig daran. Einmal wöchentlich sitzen wir alle zusammen und diskutieren und überlegen wie wir die Kundenwünsche noch besser erfüllen können.

Leider gelingt uns das auch heute noch nicht immer, aber wir lernen daraus und machen es das nächste mal besser. Unsere neueste Idee ist ein BBQ24-Imbiss, aber da möchte ich noch nicht zu viel erzählen.

Rudolf: Wie hat sich deiner Meinung nach das Kaufverhalten der Griller in den letzten 5 Jahren entwickelt? Ich behaupte ja die Tendenz geht zum Viert oder Fünftgrill?

Marcus: Ja klar, du willst ja auch nicht jeden Tag die gleiche Hose anziehen. Spaß beiseite, unsere Kunden werden immer professioneller und kennen sich sehr gut aus. Daß solche Griller, die ein so genannten „High-Involvement“ mit Grillprodukten haben, verschiedene Grillgerätschaften zu Hause haben, ist selbstredend.

Rudolf: Wie bekommt ihr die Logistik gebacken, auch die Bevorratung der Grillgeräte etc. ist ja nicht ohne?

Marcus: Hier geht nichts über ein – leider kapitalintensives – umfangreiches Lager, eine perfekt arbeitende Warenwirtschaft und gute Logistikpartner. Unsere bald 140 Jahre „junge“ Handelserfahrung kommt uns hier aber zugute.

Rudolf: Wo liegen die Schwerpunkte für das nächste Jahr bei euch im Grillgeschäft?

Marcus: Wie die letzten Jahre auch, ein gezielt ausgesuchtes aber dennoch breites Sortiment. Höchste Produktqualität die meist selbst erprobt wurde und natürlich gut geschulte Mitarbeiter, die am Telefon, per Mail und im Ladengeschäft beraten können.

Uns ruft man auch mal an und fragt, bei welcher Kerntemperatur das Rostbeef am besten wird oder wie viel Spareribs man für 6 Personen einplanen muss und das soll so bleiben.

Rudolf: Klar, die Frage ist obligatorisch, was grillst du am liebsten und mit welchem Grill?

Marcus: Grins, dachte ich mir. Ich bin sehr experimentierfreudig und probiere sehr viel aus, nur die Topgeschichten übernehme ich dann in mein Repertoire.

Hierzu zählt bei mir eindeutig mein Lammkarree, das ich morgens in meine eigene Marinade aus Honig, Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Meersalz einlege, dann abends schön am Stück rosa gegrillt – natürlich indirekt - und dann schön zwischen den Knochen aufschneiden. Hmmm, bekomme gerade Hunger...

Rudolf: Was für ein Grillfuhrpark steht bei dir privat zu Hause?

Marcus: Der Schuster trägt bekanntlich die schlechtesten Schuhe, einen wunderschönen alten Kamado, einen Outdoorchef Gasgrill und eine 57er Weberkugel, aber beide sind auch schon etwas betagt.

Rudolf: Wie oft kommst du selbst zum Grillen, oder lässt du grillen?

Marcus: Leider habe ich in der Tat wenig Zeit, aber am Wochenende klappt es dann meistens, dann grille ich sehr gerne für Freunde und die Familie und da lasse ich dann keinen anderen an die Gerätschaften.

Rudolf: Welches war dein erster Grill? Ehrlich gesagt war meiner vor Jahrhunderten ein Minigussgrill made in China für 20 Deutschmark aus einem Baumarkt...?

Marcus: Wenn wir mal den Tankstellenaluschalengrill, den ich mir mit 16 auf's Moped geschnallt habe, weglassen, dann war das natürlich mit 25 eine Weberkugel.

Rudolf: Wie bekommst du zeitlich fünf Firmen und Familie unter einen Hut? Gibt es da empfehlenswerte Tricks für die Workaholics von deiner Seite und bleibt da noch Zeit für Hobbys?

Marcus: Das frage ich mich auch öfters, aber dank toleranter Partnerin und Familie und meinem Vorsatz Privates genau so einzuplanen wie Geschäftstermine, geht es einigermaßen.

Rudolf: Vielen Dank fürs Interview.

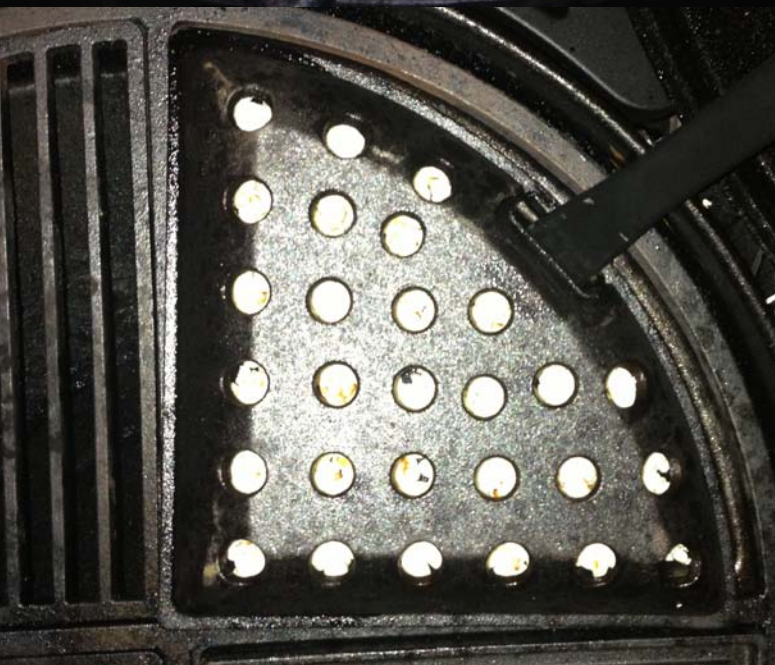
Marcus: Gerne.

BBQ 24.DE
by Thommel

POPPEN

auf dem Grill geht immer.

Praktisch ist die Popcorn-Maschine von Barbecuek oder die neue Pan vom BBQer als Einsatz.





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



WARUM KANN FLEISCH TEUER SEIN?

VON STEPHAN OTTO



Wenn es zum Thema Fleisch kommt, vergeht kaum eine Sendung, in der Johann Lafer nicht klarstellt, dass gutes Fleisch nicht zu Supermarktpreisen zu kaufen ist.

Was oftmals zu kurz kommt, ist die Erklärung, was ist denn gutes Fleisch und warum ist es teurer, manchmal sehr viel teurer.

Wie bei vielen Begrifflichkeiten kann unter gutem Fleisch vieles verstanden werden. Üblich sind zwei Sichtweisen: gutes Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung und/oder gutes Fleisch ist ein Genuss. Dann ist es zart und schmeckt.

Unser Körper ist seit Jahrtausenden darauf trainiert und genetisch weiterentwickelt in guten Zeiten Fettpolster anzusetzen, um in Hungermonaten darauf zurück greifen zu können. Für die heutige westliche Welt eine Funktion, die wir nicht mehr brauchen. Heute kann sich jeder Fleisch, Kartoffeln, Gemüse und Zucker leisten. Und wir Deutschen können dies besonders gut. Im Vergleich zu unseren europäischen Nachbarn und auch weltweit sind Lebensmittel bei uns nicht nur ganzjährig im Überfluss vorhanden, sondern alle anderen müssen sogar mehr dafür zahlen als wir.

Die Konzentration im LEH mit der Anforderung an die Produzenten, massenmarktfähige Ware zu produzieren, führt zu Konzentration auf der Produzentenseite. Das Diktat der ständigen Verfügbarkeit im Regal bzw. in der Fleischtheke lässt sich nur mit großen Produzenten verwirklichen. Die notwendige Massenproduktion mit dem Anspruch den günstigsten Preis zur Verfügung zu stellen, stellt die Produzenten vor die betriebswirtschaftliche

Aufgabe Kosten zu sparen, wo es geht.

Das Ergebnis wird uns ab und zu durch die Medien, wenn sie Skandale prominent in Szene setzen, aufgetischt. Wobei Skandale nur auftreten, wenn gegen die Gesetzesnorm verstoßen wird bzw. unsere Gesundheit gefährdet ist. Der heutige Standard der Massentierhaltung und -produktion führt nicht zu Skandalen. Und die allerwenigsten haben je in Ihrem Leben die Chance hinter die Kulissen der Geflügelhaltung, Rinder- und Schweinezucht zu schauen. Ohne auf Details einzugehen - das Leben der Tiere in Massentierhaltung hat mit artgerechter Tierhaltung sehr wenig zu tun. Es ist geprägt durch eine permanente Enge, Eintönigkeit und Gestank.

Hier kann die erste Einkaufsentscheidung getroffen werden. Die Herausforderung bei jeder Entscheidung ist, diese wohl informiert zu treffen. Somit ist Transparenz das oberste Gebot. Es gibt natürlich unterschiedliche Meinungen darüber, welcher Kompromiss eingegangen wird zwischen Verantwortungsbewusstsein für ein Tier, welches noch bei Bewusstsein ist und Fleischhunger.

Für den Autor fängt Massentierhaltung da an, wo die betriebswirtschaftliche Kennzahl wichtiger wird als das einzelne Tier.

Wird die Massentierhaltung verlassen, fallen auch die berühmten kostenfreundlichen Skaleneffekte weg - mal weniger, mal mehr. Haben die Tiere Auslauf, sind sie unter freiem Himmel, brauchen sie erst einmal viel mehr Platz. Hat der Züchter wenige Tiere ist der Verlust eines Tieres durch Krankheit oder Unfall wesentlich schmerzvoller als wenn diese Tiere massenhaft zur Verfügung



Die Jungs von Otto Gourmet: Stephan, Wolfgang & Michael Otto

stehen. Ernähren nur wenige Tiere eine Familie, braucht die Familie mehr Ertrag pro Tier. Damit ist die Fürsorge für das Tier durch den Menschen wesentlich ausgeprägter. Der ganze Produktionsprozess wird wesentlich teurer. Es potenziert sich.

Jeder, der auf einem Hof einkauft, auf dem nur wenige z.B. Rinder artgerecht gehalten werden, weiß, dass Suppenfleisch EUR 15,00/kg. Bratenfleisch EUR 30,00/kg bis EUR 40,00/kg und Kurzbratstücke EUR 50,00/kg bis EUR 70,00/kg kosten.

Eine ganze Rinderhälfte kostet dann schon mal EUR 20,00/kg, anstatt des normalen Schlachthauspreises von EUR 3,60/kg.

In der Massentierhaltung bestimmt das Alter der Tiere den Preis. Je kürzer die Zeit von Geburt bis Schlachtung, desto weniger Stallplatz und Futter wird benötigt. Rinder werden durchschnittlich 12 - 15 Monate alt, Schweine 5 - 6 Monate und Hähnchen 32 Tage. Erzeugerpreise weichen somit für die verschiedenen Gattungen ab. Rindfleisch kostet ca. EUR 3,60/kg Schlachtgewicht.

Damit mehr als Schweinefleisch für EUR ca. 1,90/kg Schlachtgewicht und deutlich mehr als für Geflügel ca. EUR 0,80/kg Lebendgewicht.

Und wie bei allen Marktübersichten. Ausnahmen bestätigen die Regel.

Für das gute Gewissen kann es dem ein oder anderen auch wichtig sein, dass das Fleisch „nachhaltig“ produziert wird. In der Tierhaltung kann Nachhaltigkeit wie folgt definiert werden: Keine andauernde oder nicht rückgängig zu machende Schädigung der Umwelt.

Wie kann dieses erreicht werden? Idealerweise kann das Fleisch in einem geschlossenen Kreislaufsystem produziert werden. Hühner wie z. B. Mieral Bresse Geflügel erhalten 10 qm Auslauf auf Wiese. Dieses reicht, damit sie sich in dieser Zeit ohne Zufütterung ernähren können, damit der Hühnerkot nicht abtransportiert werden muss und damit die Wiese intakt bleibt.

Wie sieht es aus mit der CO₂ Belastung (Klimaeffekt). Auch hier: In Maßen ist alles in Ordnung, weniger Tiere stoßen genauso wie weniger Menschen weniger CO₂ aus. Ohne genau nachgerechnet zu haben, sollte das Prinzip stimmen. 2000 Tiere auf der Morgan Ranch, die 50 qkm Land umfasst, haben auf die Fläche gesehen, sehr wahrscheinlich keinen negativen Klimaeffekt. 2000 Tiere in einem 6000 qm Stall haben, auf die Fläche gesehen, wohl einen negativen Klimaeffekt.

Auch hier kann der Fleischesser seine eigene Entscheidung treffen, was ihm beim Fleischverzehr wichtig ist und wofür er bereit ist zu bezahlen.

Neben dem „guten Gewissen“, welches jeder für sich persönlich definiert, gibt es noch eine zweite Komponente,

die Fleisch teurer machen kann. Der Genuss. Genuss wird als angenehmes Empfinden beschrieben, ausgelöst durch ein Sinnesorgan.

Genießer zeichnen sich aus durch Experimentierfreude, durch Wissen in ihrem Genussgebiet und durch die Erinnerung an Genusserlebnisse. Genießer von Lebensmitteln oder Fleisch sind eine relative kleine Gruppe in der deutschen Bevölkerung. Bei Befragungen nach dem Interesse an Lebensmitteln bejahen dies in der Regel ca. 20% der Befragten – also jeder Fünfte.

Genussfleisch, welches die Geschmackssinne, sei es die Zunge, Nase oder Augen anspricht, stammt in der Regel von besonderen Rassen, die eine besondere Fütterung erhalten. Die ohne Stress geschlachtet und dann perfekt gereift werden.

Perfektes Genussfleisch entsteht nur, wenn der Züchter und Mäster sowie der Metzger perfekt zusammenspielen. In der heutigen Welt der Arbeitsteilung von Zuchtbetrieb, Mastbetrieb, Schlachthof, Großhandel, Handel und Metzger gibt es dieses Zusammenspiel nicht mehr.

Fragen Sie mal einen Züchter oder Mastbetriebsbesitzer ob sie schon einmal ihr eigenes Fleisch im Supermarkt gekauft haben. Oder den Metzger, ob er weiß, von welchem Züchter mit welcher Genetik das Fleisch kommt. Auch hier: Ausnahmen bestätigen die Regel.

Für den Genussmenschen ist es wichtig oder zumindest spannend, dass Fleisch einen Eigengeschmack hat. Wir kennen Fleisch heute alle als neutral schmeckende Grundlage (Wassergeschmack) für Soße. Im Zweifel auch noch für Röstaromen. Dass Fleisch auch ohne Soße einen Geschmack haben kann, an den man sich gerne zurück erinnert, ist den wenigsten bewusst.

Das perfekte Einhalten der Kette, um Genussfleisch zu produzieren, ist teuer. Genussfleisch ist in der Regel auch noch einem zweiten Mechanismus unterworfen. Genussfleisch ist rar, somit ist hier auch noch das Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage relevant. Je geringer das Angebot oder je höher die Nachfrage, desto höher auch der Preis.

Wir Deutschen, die günstige Lebensmittelpreise bevorzugen, haben bei teureren Preisen emotional und geistig eine höhere Hürde zu überspringen, als zum Beispiel die

Japaner, die bereit sind, für das Beste auch das Meiste zu bezahlen.

Auch hier entscheidet natürlich jeder für sich selbst, ob und was einem ein besonderes Genusserlebnis wert ist.

Aus Verantwortungsbewusstsein und Genussgesichtspunkten kann jedes Produkt klassifiziert werden und jeder kann die Entscheidung treffen, für welche Produktklasse er Geld ausgeben möchte. Wer z. B. Ibérico Schweinefleisch essen möchte, kann folgende Wahl treffen (Aufzählung gibt nur typische Konstellationen wieder):

Ibérico Kreuzung Schweinefleisch:

Basis Massentierhaltung im Stall

Ibérico Kreuzung Schweinefleisch:

Freilandhaltung ohne Eichelmast

Reinrassiges Ibérico Schweinefleisch:

Freilandhaltung ohne Eichelmast

Reinrassiges Ibérico Schweinefleisch:

Freilandhaltung mit geringer Eichelmast

Reinrassiges Ibérico Schweinefleisch:

Freilandhaltung mit hoher Eichelmast (Bellota Qualität)

Auf dem Etikett erkennt man die Unterschiede nicht. Ist man an den Unterschieden interessiert, kann wirklich nur dem vertraut werden, der es einem verkauft.

Gesundheitsapostel rufen schon seit längerem zu einem gemäßigten Fleischkonsum auf und es ist auch bewiesen, dass wir Menschen von geschmackvollem Fleisch schneller satt sind als von Fleisch ohne Eigengeschmack. Unsere Sensoren sind darauf ausgerichtet, Fleisch am Geschmack (Umami) zu erkennen und auch zu signalisieren, wenn wir genügend Eiweiß, Vitamine und Mineralien aufgenommen haben. Somit kann für den eigenen Geldbeutel weniger von teurerem Fleisch, das gleiche Ergebnis bedeuten, wie mehr von günstigerem Fleisch.

Dass weniger Fleisch essen, schon bei Vielen angekommen ist, zeigt der neue Begriff der Flexitarier, der aus der Lebensmittel Trendforschung stammt. Diese Gruppe Menschen essen nur dann Fleisch, wenn sie sicher sind, dass es Ihnen schmeckt. Sei es aufgrund des guten Gewissens oder des Geschmacks. Somit sind sie Fleischflexible Vegetarier.

Vielleicht ein Modell für die Zukunft?

Es gibt noch GUTES FLEISCH

Mit gutem Gewissen genießen.

Nils Jorra

Küchenchef OTTO GOURMET

„Steaks sind geschmacklich ein Hochgenuss
und einfach zuzubereiten!“

US-Beef, Short Loin

Dry-Aged, 21 Tage

Herkunft: Family Farmers / Peter Meyer Beef, Minnesota

Der Tipp für den Grillen:
Messen Sie die Kerntemperatur.
Bei 54° Grad ist Ihr Steak perfekt.
(medium-rare)

Porterhouse

T-Bone

Shell Steak

OTTO
GOURMET

✓ persönliche Beratung ✓ schnell und sicher ✓ direkt nach Hause

(02452) 9 76 26 - 0

www.otto-gourmet.de



GRILLEN MIT KONRAD & GOURMET FISCHGRILLER UND MULTIGRILL

Grillen wie die Profis mit Gourmet Fischgriller und Multigrill

Ob Fisch, herzhafte Spareribs, Filets, Scampi, Hähnchenflügel oder -schlegel, ganze Hähnchen, Gemüse oder Obst – frisch vom Grill schmeckt es einfach am besten. Allerdings ist die Zubereitung nicht immer ganz einfach. Die Lösung: mit dem Gourmet-Multigrill oder dem Gourmet-Fischgriller grillt man schonend und gesundheitsbewusst bei leichter Handhabung. Was ist der Vorteil vom Gourmet-Multigrill oder Gourmet-Fischgriller?

Ganz einfach: z. B. beim MULTI wird das Grillgut mit den Spießen des Spießhalters aufgespießt und in einen Ständer eingehängt. Das Grillgut kommt mit dem Grill oder Grillrost nicht in Berührung: „es brennt nichts an“.

Bei dieser ebenso schonenden wie gesunden Zubereitung bewahren die Speisen ihren aromatischen Geschmack und sind

damit besonders gut bekömmlich.

Es kann ohne Öl oder Fett gegrillt werden. Somit entstehen auch keine schädlichen Transfette.

Gourmet Fischgriller

Mit dem Gourmet-Fischgriller STAR, BIG und MAXI können ganze Fische bis 100 cm Länge gegrillt werden.

Durch die dreidimensionale Fixierung der Wirbelsäule bleibt die Haut unversehrt und der Fisch kann auf dem Grill, über offenem Feuer, im Smoker, Backofen, Fritteuse, Dampfgarer oder Kombidämpfer in jeder beliebigen Stellung gegrillt werden.

<http://www.grillsportverein.de/plank-grilling/>

Planking

Neu im Programm ist das Grillen mit dem Grillbrett, auch Planking genannt. Schon die amerikanischen Ureinwohner garten Fleisch oder Fisch auf gewässerten Holzbrettern.

Durch das Verdampfen des Wassers im Holzbrett erhält das Grillgut ein würziges Aroma, die Speisen sind saftiger und zarter. Besonders für das Grillen von empfindlichen Speisen wie Fisch und Gemüse eignen sich die Grillbretter.

<http://www.gourmet-fischgriller.de/>





**GOURMET
MULTIGRILL**



INT. BARBECUE AWARD
FIRE & FOOD
Magazine
2012
GOLD
GRILLZUBEHÖR

**FISCH, FLEISCH,
GEMÜSE INNOVATIV
ZUBEREITEN**

VIDEOS ansehen und bestellen!
WWW.GOURMET-FISCHGRILLER.DE
Jetzt auch bei amazon.de

**DAS PERFEKTE
GRILLZUBEHÖR**



SMOKER HOLZSORTEN

	Apfel	Buche	Eiche	Erle	Hickory	Kirsche	Mesquite
Grillgut							
Backen	☒	☒	☒	☒		☒	
Fisch		☒	☒	☒			☒
Geflügel	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
Gemüse	☒	☒	☒	☒	☒		☒
Lamm		☒	☒	☒		☒	
Rind	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
Schwein	☒	☒	☒	☒	☒	☒	



Der Apfelbaum

Mittlerweile gibt es gut und gerne über 1000 Sorten des bis ca. 10m hohen Baumes, die von dem wilden Holzapfelbaum abstammen. Der Apfelbaum steht gerne auf lichten Waldrändern und ist in ganz Europa beheimatet. Mythologisch ist der Apfel schon immer Sinnbild des Lebens. Die gut getrockneten Apfelhölzer verleihen den Grillgerichten eine leicht fruchtig, süßliche aromatische Note. Durch die hohe Verfügbarkeit findet er oft Verwendung. Der Brennwert liegt wie die meisten Holzarten um die 4 kWh/kg.

Die Buche

Nicht nur neben der Wortableitung Buchstäben zu Buchstaben ist die Buche in den meisten Regionen Europas zuhause und bekannt, sie erreicht eine Höhe bis zu 40 m, als Standort wählt sie gerne kalkreiche Böden und wäre ohne uns Menschen sicher der meist verbreitete Baum in Deutschland. Die Buche ist ein besonders beliebtes Holz mit hohem Brennwert, mit feinem Rauchgeschmack und das Allroundholz für alle Smokergerichte mit schönem Flammenbild.

Hickory

Die natürlichen Vorkommen der aus der Familie der Walnussgeächse stammenden großen Hickorybäume liegt heute mehr in Nordamerika und war wegen des sehr hartem Holzes auch bei alten Vorderladern und heute bei Baseballschlägern im Einsatz. Die Indianer nutzen das Hickoryholz zur Herstellung von Bögen und die gepressten Nüsse zur Getränkeherstellung aus dessen Name „pocohiquara“ der Name Hickory entstand. Ein in den Staaten bevorzugte Nussbaumart das beim übermäßigen Einsatz geschmacklich leicht zu stark werden kann, deren typisches Aroma allerdings bei einem original BBQ nicht fehlen darf.

aus: Das große Smokerbuch / Jaeger & Aschenbrandt / Heel Verlag

BACK to SMOKE

BBQ-Holzpellets

Erleben Sie die Vielfalt aus 100% Natur!

Unsere Holzpellets gibt es in den Sorten Buche, Apfel, Ahorn, Kirsche, Hickory, Mesquite und Golden Blend.

Alle unsere BBQ-Holzpellets werden mit großer Sorgfalt aus sortenreinen Hölzern und ohne Zusatz von künstlichen Aromen hergestellt.

Auch im 1,25kg-Beutel erhältlich!



HAUPIERT

Kontakt 06825 93240 oder
direkt bestellen unter hauptert-shop.de



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/>





GRILLREZEPTE OHNE ENDE.....

5600 GRILLREZEPTE DATENBANK

WEITERE CA. 11.000 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 einfügen.

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/ubersicht-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.



GRILLGRATES Neue, innovative Grillroste, für jeden Grill.

Ob Gasgrill, Holzkohlegrill oder Pelletgrills! Viele Grills sind mit Rosten ausgestattet die kein schönes Grillmuster erzeugen.

Hier bieten GrillGrates eine optimale Alternative. Für jeden Grill gibt es die passenden Roste, egal ob runde oder eckige Grillflächen. Diese werden einfach auf die vorhandenen Roste aufgelegt.

Zu den Grillgrates gehört das GrateTool, eine Gabel, die es erlaubt das Grillgut von unten anzuheben, ohne zu kratzen. GrillGrates sind aus einer speziellen Aluminiumlegierung hergestellt, welche hartanodisiert ist. Hierdurch entsteht eine äußerst haltbare, ultra-harte Oberfläche.



HAUPT

Kontakt 06825 93240
oder direkt bestellen unter
haupt-shop.de

iphone-ipad-ipod-Applikation

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.

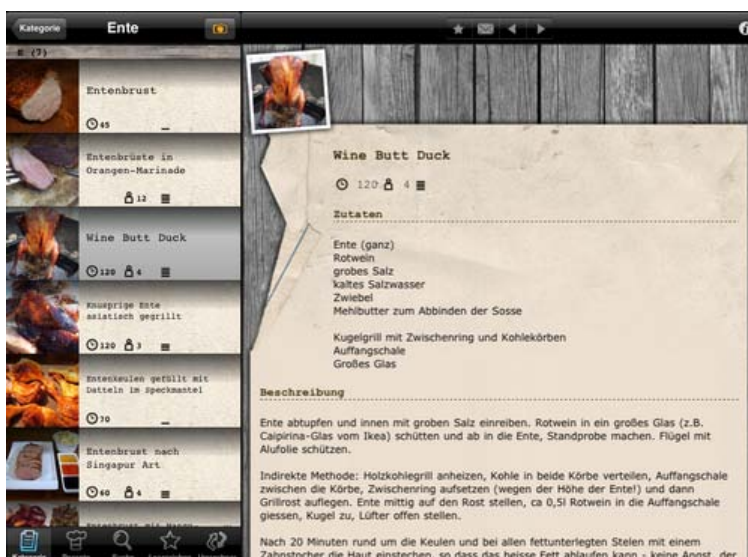
So macht das Grillen Spaß!



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

“Jeder Mensch ist ein Griller.”

Sepp Boys



Grillrezepte App für iPhone/iPad und Android.



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



**Ramster
Holzbacköfen**

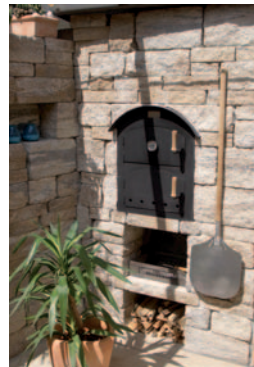
Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens

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

info@holzbackofen.de
www.holzbackofen.de



Le Rond



Le Rond



Le Grand



Le Grand



Le Rond



Umbaute Holzbacköfen: Le Rond, Le Grand, Maxi

AB IN DIE KISTE MIT DER SAU...

KISTENGRILLS NEU VOM RAMSTER

Endlich hat sich Backwahn alias Thomas Ramster erbarmt und baut nun richtige massive Grillkisten in unterschiedlichen Größen mit Edelstahleinlagen.

Easy going - Hühner, Spanferkel, Wildschwein, Braten (wenn es sein muss mit Gemüse) etc. und ab in die Box.

Einfach in der Feuerwanne oben Feuer machen, ein paar Biere später ist das Grillgut fertig.

www.holzbackofen.de

<http://www.grillsportverein.de/forum/kisten/>



8 iGoogle x Einkaufsliste zum Barbecue x

← → ↻ ⌂ www.grillsportverein.de/einkaufsliste-barbecue/druckversion.htm ☆ ☰



www.grillsportverein.de

Einkaufsliste zum Barbecue und zum Grillen

Getränke <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bier <input type="checkbox"/> Softdrinks <input type="checkbox"/> Mineralwasser <input type="checkbox"/> Sekt, Wein, Prosecco <input type="checkbox"/> Spiritouren <input type="checkbox"/> Bowle <input type="checkbox"/> Cocktails <input type="checkbox"/> Champagner <input type="checkbox"/> Likör <input type="checkbox"/> Aperitive <input type="checkbox"/> Durchlaufkühler <input type="checkbox"/> Kaffee, Espresso <input type="checkbox"/> Eistee 	Rund um den Grill <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Holzkohle <input type="checkbox"/> Brikettes <input type="checkbox"/> Streichhölzer, Feuerzeug <input type="checkbox"/> Grillhandschuhe <input type="checkbox"/> Grillzange <input type="checkbox"/> Anzündkamin <input type="checkbox"/> Fleischthermometer <input type="checkbox"/> Grillthermometer <input type="checkbox"/> Reinigungsbürste <input type="checkbox"/> Woodchips zum Smoken <input type="checkbox"/> Holz zum Grillen <input type="checkbox"/> Silikonpinsel <input type="checkbox"/> Handtücher <input type="checkbox"/> Esbit-Würfel <input type="checkbox"/> Fischbräter <input type="checkbox"/> Grillschürze <input type="checkbox"/> Beistelltisch <input type="checkbox"/> Heißer Stein <input type="checkbox"/> Gusseisenrost 	Was auch nicht fehlen darf <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kerzen <input type="checkbox"/> Teelichter <input type="checkbox"/> Fackeln <input type="checkbox"/> Musikanlage <input type="checkbox"/> Schirm <input type="checkbox"/> Schirmständer <input type="checkbox"/> Bierbänke, Biertische <input type="checkbox"/> CDs <input type="checkbox"/> Geschirr <input type="checkbox"/> Servietten <input type="checkbox"/> Küchenrollen <input type="checkbox"/> scharfe Steakmesser <input type="checkbox"/> Gartentisch <input type="checkbox"/> Spielsachen für die Kinder <input type="checkbox"/> Lampions/Luftschlangen <input type="checkbox"/> Einen Eimer Sand <input type="checkbox"/> Brandsalbe <input type="checkbox"/> Aspirin <input type="checkbox"/> Digitalkamera
Leckeres Grillgut <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Geflügel <input type="checkbox"/> Würstchen <input type="checkbox"/> Fisch <input type="checkbox"/> Kartoffeln <input type="checkbox"/> Gemüse <input type="checkbox"/> Obst <input type="checkbox"/> Kalbfleisch <input type="checkbox"/> Rindfleisch <input type="checkbox"/> Schweinefleisch <input type="checkbox"/> Wild <input type="checkbox"/> Zwiebeln 	Schmackhafte Begleiter <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Salate <input type="checkbox"/> Dips, Saucen <input type="checkbox"/> Ketchup, Senf <input type="checkbox"/> Brot, Baguette <input type="checkbox"/> Majo <input type="checkbox"/> Fladenbrot <input type="checkbox"/> Brotaufstrich <input type="checkbox"/> Frischkäse <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Couscous <input type="checkbox"/> Tacos <input type="checkbox"/> Marshmallows 	Für die Marinaden <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Öl <input type="checkbox"/> Sojasauce <input type="checkbox"/> Teriyakisauce <input type="checkbox"/> Worcestershiresauce <input type="checkbox"/> Paprika <input type="checkbox"/> Honig <input type="checkbox"/> Rotweinessig <input type="checkbox"/> Pfeffer <input type="checkbox"/> Ketchup

MCZ



Wann forderst DU mich?

Meister aller Klassen!



Paarlaufen



Gänsemarsch



gemischtes Doppel



Schwergewicht



der flotte Dreier

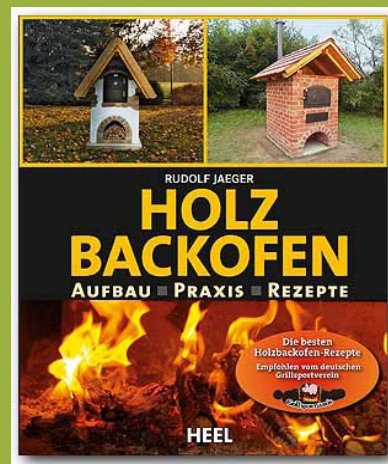
jetzt bei Schornsteinmarkt®

HOLZBACKÖFEN VON MCZ

80 cm tiefer Feuerraum, Holzfeuerung, Umluftfunktion, AutoClean Technik, mobil

schornsteinmarkt 
...Qualität erleben!

www.schornsteinmarkt.de





NEU AUS DEM

HAUSE RAMSTER

TUNNELOFEN

Der massive Gotthard Tunnelofen V 800.0 besticht durch seine außergewöhnliche Vielseitigkeit.

Er hat im unteren Bereich ein Gewölbebackfach mit einer Größe von 60 cm in der Breite und 70 cm in der Tiefe. Das obere Backfach ist 75 cm breit und 60 cm tief. In diesem befindet sich ein mehrfach in der Höhe versetzbares Pizzagewölbe, welches aus 4 Teilen besteht. Sie können im oberen Backfach gleichzeitig mit unterschiedlichen Oberhitzen backen (z.B. im hinteren Bereich starke Oberhitze, während Sie im vorderen Bereich eine niedrige Oberhitze haben).

Der Ofen ist als Speicherofen anzusehen. Trotzdem können Sie mit ihm im unteren Bereich feuern und im oberen Fach backen. Und das über viele Stunden hinweg.

Sie können z.B. nur im oberen Backfach feuern, später die Glut nach hinten schieben, den oberen Backraum als Raum mit

höherer Hitze und den unteren Backraum für Niedriggaren nutzen können.

Oder im unteren Backraum feuern, und nachdem Sie den Boden von der Glut freigeräumt haben, in diesem und im oberen Backfach backen, wobei in diesem Fall die Temperatur im oberen wesentlich schneller sinkt, und Sie bereits nach kurzer Zeit gleichzeitig oben Ihr Fleisch garen können, während im unteren Backraum Ihre Brote backen.

Das mehrfach verstellbare Pizzagewölbe für den oberen Backraum setzt dem Ganzen die Krone auf. Unter Zuhilfenahme von diesem können Sie in der niedrigen Stellung mit einer extremen Oberhitze alles backen was eine bombastische Oberhitze verlangt (wie z.B. Ihre Pizza).

In den höheren Stellungen können Sie Aufläufe und (genauso wie unten) Fleisch zubereiten.

Wenn Sie sich noch für ein Untergestell entscheiden sollten,

vergrößert sich die Höhe um ca. 70-80 cm.

Bedingt durch die immense Dämmung mit verschiedenen hochwertigen Dämmmaterialien ergibt sich das hohe Gewicht von ca. 600 kg, welches gewährleistet, dass Sie mit sehr geringem Holzverbrauch über viele Stunden mit besten

Ergebnissen backen können.

Maße des Ofens: b x t x h ca. 1m x 0,75m x 1m

Maße des unteren Backraums b x t : ca. 60 x 70 cm

Maße des oberen Backraums b x t : ca. 75 x 60 cm



PORENTIEF REIN MIT ANDREAS

MYTHOS POREN IM FLEISCH

Soll Fleisch scharf angebraten werden damit sich die Poren schließen?

Bei fast allen meiner Auftritte und Seminaren werde ich mit diesem Ammenmärchen konfrontiert. Der legendären Saftbremse, die ominösen Poren im Fleisch, die sich verschließen und das Fleisch nach dem Anbraten „hermetisch“ versiegeln, so dass kein Mikrogramm Fleischsaft mehr austritt.

Dies ist in den Köpfen der Leute so sehr eingebrannt, dass es schwer ist sie vom Gegenteil zu überzeugen. „Aber man sagt doch immer...“ oder im Fernsehen hat der und der gesagt, dass sich nach dem scharfen Anbraten die Poren schließen...

Tatsache ist, dass Fleisch keine Poren hat, die sich schließen können, also keine Löcher woraus der Fleischsaft ausdringen kann. Folglich tritt genauso viel oder wenig Fleischsaft aus, wenn es nicht sehr heiß angebraten wird.

In mehreren Tests mit gleichen Fleischstücken wurde dies bewiesen. Mehrfach wurde das auch wissenschaftlich untersucht, z. B. von Harold McGee, der eindeutig nachgewiesen hat, dass es sich nur um eine Legende handelt.

Der Irrtum, dass durch Koagulation (Gerinnung von Eiweiß) eine fleischsaftundurchlässige Kruste entsteht, geht auf den deutschen Chemiker Justus von Liebig (1803-1873) zurück. Dieser entdeckte, dass Proteine bei Hitzeeinwirkung gerinnen und folgerte daraus, dass die geronnene Kruste den Fleischsaft einschließen würde.



Aber warum braten wir Fleisch an?

Wir finden die Röstaromen, die bei der Maillard-Reaktion ab 140°C Kontakttemperatur entstehen, einfach lecker, basta. Hierbei werden Aminosäuren und reduzierender Zucker unter Hitzeeinwirkung zu Melanoidinen umgewandelt.

Diese sind geschmacksintensiv und für das typische Röstaroma und die braune Färbung verantwortlich. Ein Stück Fleisch vom Grill mit einem schönen Branding oder ein schön gebräuntes Bratenstück sieht doch einfach leckerer aus und schmeckt besser.

Fleisch nach dem Grillen drei Minuten ruhen lassen und keine Bratengabel, sondern eine Grillzange beim Grillen verwenden.

www.fire-food-fun.com



NEU:
Lucky Chicken GSV
Grillwürzmischung

Reine, hochwertige
Naturgewürze sowie fein-
stes Speisesalz sorgen für
einen unvergleichbaren
Hähnchen-Genuss nicht
nur vom Grill.





Aschenbrandt/Jaeger

the BIG SMOKER book

TECHNIQUES & RECIPES



Schöffer

Ueli Bernold

Der Outdoorchef

FONA

GRILLEN mit Adi & Adi

Adi Bittermann | Adi Matzek

grill & grill

FRANCIS MALLMANN

Die sieben Feuer Patagoniens

GRILLEN
ARGENTINISCH



Frank Heppner

LOVE, GRILL & CHILL

DAS VEGGIE-GRILLBUCH

CHRISTIAN

STÉPHANE REYNAUD

Edition
Fackelträger

INNEREIEIN



WINTERGRILLEN



TOM HEINZLE

JEFF
PHILLIPS

GRILLING

SCHINKEN IN PAPIERFORM

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

Neu aus dem Buchregal:

The Big Smoker Book: Techniques
& Recipes [Hardcover]

by Karsten Aschenbrandt (Author), Rudolf
Jaeger (Author)

Hardcover: 152 pages

Publisher: Schiffer Publishing, Ltd. (March
28, 2013)

Language: English

ISBN-10: 0764343289

ISBN-13: 978-0764343285

Der Outdoorchef: Gesundes und vielseitiges
Grillen [Gebundene Ausgabe]

Ueli Bernold (Autor)

Gebundene Ausgabe: 203 Seiten

Verlag: Fona; Auflage: 3., Aufl. (März 2012)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 303780470X

ISBN-13: 978-3037804704

Grillen mit Adi & Adi: Grillmenüs.
Steakkultur. Große Stücke. Vegetarisches.
Barbecue. Smoker [Gebundene Ausgabe]

Adi Matzek (Autor), Adi Bittermann (Autor)

Gebundene Ausgabe: 213 Seiten

Verlag: Pichler Verlag, Wien; Auflage: 1 (20.
März 2013)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3854316046

ISBN-13: 978-3854316046

Grillen Argentinisch: Die sieben Feuer
Argentiniens [Gebundene Ausgabe]

Francis Mallmann

Gebundene Ausgabe: 277 Seiten

Verlag: Heel (31. Januar 2013)

Sprache: Englisch, Deutsch

ISBN-10: 3868526803

ISBN-13: 978-3868526806

Love, Grill & Chill [Gebundene Ausgabe]

Frank Heppner (Autor)

Gebundene Ausgabe: 192 Seiten

Verlag: Rösle; Auflage: 1., Aufl. (3. Juni 2013)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3000420762

ISBN-13: 978-3000420764

Das Veggie Grillbuch: Frisch auf den Rost
- Die besten Rezepte von Aubergine bis
Zucchini [Gebundene Ausgabe]

Gebundene Ausgabe: 160 Seiten

Verlag: Fackelträger-Verlag (12. Februar
2013)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3771645220

ISBN-13: 978-3771645229

Innereien: Feine Küche mit Leber, Herz und
Nieren [Gebundene Ausgabe]

Stéphane Reynaud (Autor)

Gebundene Ausgabe: 192 Seiten

Verlag: Christian Verlag GmbH (15. Februar
2013)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 386244256X

ISBN-13: 978-3862442560

Wintergrillen [Gebundene Ausgabe]

Tom Heinzle (Autor)

Gebundene Ausgabe: 160 Seiten

Verlag: Heel; Auflage: 1 (August 2013)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3868527834

ISBN-13: 978-3868527834

American Smoker: Know-how und Rezepte
[Broschiert]

Jeff Phillips (Autor)

Broschiert: 232 Seiten

Verlag: Heel; Auflage: 1 (August 2013)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3868527907

ISBN-13: 978-3868527902

Grillmagazine:

Fire & Food, auch per App erhältlich

Das Grillmagazin, auch per App erhältlich



SPOGA 2013 KÖLN



DIE GRÖSSTE GRILLFACHMESSE AUF DER KUGEL

Natürlich ist es jedes Jahr aufs Neue spannend zu sehen, was sich die Grillhersteller Schönes für uns Griller ausgedacht haben.

Naja, wirklich neues Spielzeug gab es nicht zu sehen. Aus meiner Sicht aus auch kein Fehler. Eventuell haben die Grillgerätehersteller endlich begriffen, dass wir nicht jedes Jahr tausend neue Modelle möchten, sondern erprobte Grillmaschinen, wenn auch sinnvoll jährlich modifiziert oder verbessert, zu bezahlbaren Preisen.

Schade, dass es sich bei der Spoga um eine reine Fachhandelsmesse handelt, für viele GSVler ist es sicher interessant zu sehen, wie sich die Firmen präsentieren.

In diese Kerbe scheint die IBO Friedrichshafen als Endverbrauchermesse zu schlagen und wird für die Griller sicher in den nächsten Jahren an Bedeutung gewinnen. Allerdings

kann ich mir gut vorstellen, dass einigen Herstellern der direkte Kontakt mit uns Grillfreunden sicher wenig Spaß machen würde. Für ihre Produktentwicklung wäre das sicher von großem Nutzen. Schon erstaunlich, wie viele Firmen die Zielgruppe, nämlich unsereines, links liegen lassen.



Von Grillfeeling ist nur bei einigen Herstellern etwas zu spüren, sie präsentieren nicht in Schlips und Kragen, sondern veranstalten Grill-Workshops und grillen (kaum zu glauben) direkt an ihrem Stand.

Logisch geht es bei einer Fachhandelsmesse ums Geschäft, jedoch ist die Spoga ja keine reine Ordermesse. Dennoch kann die Präsentation und der

echte Einsatz der Grillgeräte die Handelspartner vom Spirit der Marke direkt überzeugen, wenn man es nur macht.

Es ist zu hoffen, dass die Hersteller weiter an ihren Hausaufgaben



“Auch dieses Jahr zeigte sich die Spoga als der Meetingpoint der Grillhersteller.”

arbeiten und uns (sicher manchmal fast zu kritischen) Käufern die Tendenz zum Viert- bis Fünftgrill leicht machen.

Die Stimmung war allgemein entspannt, das Grilljahr dürfte für die meisten Hersteller mehr als zufriedenstellend verlaufen sein. Die Partys von einigen Herstellern waren gut besucht und verwöhnten nicht nur mit einem kulinarischen Programm.

Da wir gerade beim Bier sind, demnächst wird es auch ein Grillbier geben, das online mit Namen eindruck bestellt werden kann. Es ist wahrscheinlich dass es auch ein GSV-Brand gibt - sicher für manche Grillparty oder OT ein schönes Mitbringsel, demnächst unter: www.grillbier.de

Auf den folgenden Seiten kurz im Überblick einige Firmen mit ihren Neuheiten.





WMF, wer kennt die Firma nicht? Mit großer Spannung haben wir den ersten Grill von WMF erwartet. Ein Weltkonzern der die Möglichkeit hätte hier zu zeigen wo der Hammer hängt und mit Innovationen den Grillern etwas Neues bietet, (fast egal in welcher Preisklasse, ob Holzkohle oder Gas) konnte mit einem gebrandeten Thürosgrill (*btw, nichts gegen Thürosgrills*) leider gar nicht überzeugen - schade. Vielleicht sollte die Führungsriege mal ein OT mitmachen.

Eigentlich hatte ich mehr Platz für Bilder eingeplant, aber so....

Die chinesische "Buy container cheaper.." Fraktion war natürlich auch mit vielen Ständen vor Ort.



Campingaz macht sich Gedanken um die Hygiene und bietet die Verkleidungen im Brennraum bei manchen Grills zum Herausnehmen und für die Spülmaschine an, auch hier empfehle ich ein OT.....



In Sachen Pelletgrills ist Klaus Dieter Hauptert auch kein Unbekannter mehr in der Scene, gerade sein neuer Brand "Back to Smoke" mit sortenreinen Grillpellets wird sicher auf Interesse bei vielen BBQlern stoßen.





Unsere Allgäuer Grillfreunde von Rösle hatten den sicher kuscheligsten Grillstand auf der Spoga und mit das beste, frisch vom GSV-Michel gegrillte, Essen in der Halle.

Neu sind u.a. die Cowboykaffekanne und Becher, auch wurde ein neuer mobiler Grill mit Kartusche (und Gasflaschenanschluss) präsentiert, wir sind auf die ersten Tests des Ufos gespannt.

Neu ins Sortiment kommt eine abgespeckte günstige Kugelvarianante ins Programm, die Deckelfarbe ist noch nicht entschieden. Der neue Gaskugelgrill ist nun endlich lieferbar.

Vielversprechend ist auch die neue Rösle Grillkohle, die beim Anzünden nicht qualmt, Michel war schon mal sehr angetan.

www.roesle-bbq.de





Broil King geht auf Nummer sicher und baut sein Händlernetz aus, an guten Grillgeräten mangelt es ja bisher auch nicht.



Früher hatten die Belchdosengrillhersteller nach der Messe ihre Trolleys gepackt und sind einfach gegangen, die Grillst konnte nehmen wer wollte.....

Die 8 kg-Gasflasche, ich hoffe das es die bald in jedem Baumarkt gibt. Als Ersatz für die 5 kg Gasflaschen in den Gasgrills und für uns Dauergrillern mehr als sinnvoll.



**GRILL
AND
CHILL**



SINCE 1888

Erlebnis Wintergrillen

Es wird noch wärmer
als im Sommer. Ums Herz.



**Informationen zu unseren Neuheiten
der Spoga+Gafa unter
www.roesle-bbq.de**



Da schlägt das Smokerherz höher, die aus dem Colaland bekannten Palm-BBQ-Smoker werden nun auch in Deutschland vertrieben.

Optisch gewinnen sie keinen Preis, dafür jede Menge BBQ Meisterschaften.

Neu bei Monolith sind die Pellets in verschiedenen Geschmacksrichtungen, alle sortenrein, wie es sein sollte. Für die Wokfreunde gibt es nun für die Eier einen Wokeinsatz.

Neu ein kleines Monolith, - verdammt wer möchte das nicht im Garten haben...





Neu ist der Dutch Troy Smoker, quasi mit angebautem Kaminofen - ob damit das BBQ funktioniert sei einmal dahingestellt - schick ist er auf jeden Fall.

Die Eier werden immer beliebter, hier ein Grill-Dome mit stabilem Fahrgestell und vernünftigen Rollen - warum können das nur die?



Konrad denkt auch an die Chickenfans, mit sechs Flattermännern auf einmal sollte man auch zwei bis drei GSVler satt bekommen.

Bei der GSV Meisterschaft mit Adi Blanz "Jack the chicken" am 05.10. 2013 in Sonthofen/Altstädten am Freibad werden wir das testen können.





Die Pamme Manufactur stellt seinen neuen Designgrill Pamme P800 vor, die Ausführung handwerklich vom Feinsten.



Die Jungs von Steak Champ haben neue feine Steakgewürze und ein ordentliches Steakmesser im Programm.

**HALBSCHARF
SIND ANDERE...
...TRÄNEN
LÜGEN NICHT**



HOT MAMAS

WWW.HOTMAMAS.DE



Einmalig feurig sind die exklusiven 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.



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.





GOURMET GRILLS

the experts in gas & infrared grilling





Napoleon stellte seinen neuen Gas-Outdoorgrill vor, eine sinnige Ergänzung zum bisherigen Sortiment, um auch unterwegs mit genügend Power mobil grillen zu können.

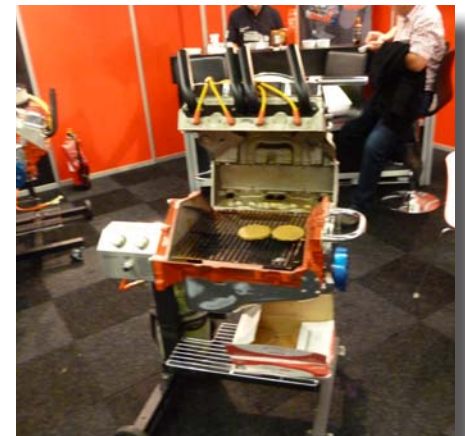
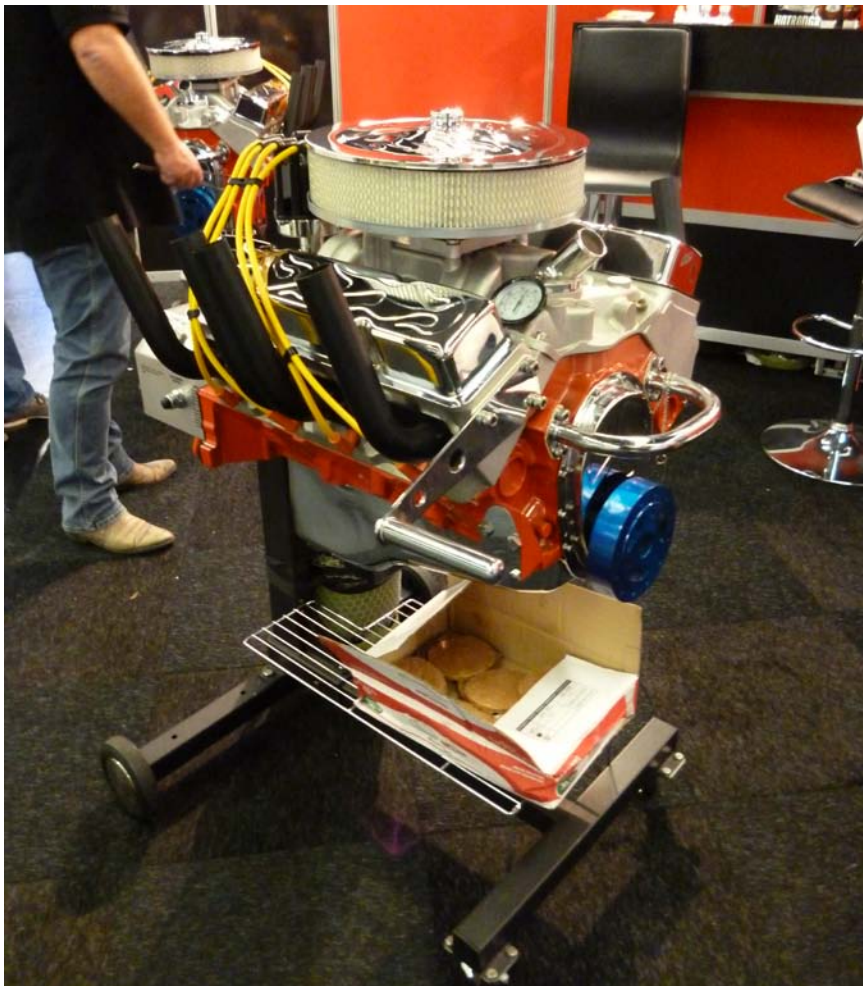
Neu ist der kleine Apollo Smoker, der sicher viele Grillfreunde finden wird.

Napoleon hat beim Holzkohlegrill mit Seitentablett nun stabile Räder verbaut. Nun ist eine Fahrt durch den Garten und über die Terasse leicht machbar.

<http://www.napoleongrills.de>



Barbecue stellte seine Planchas vor, sowie einen Nachfolger vom Amica, den Joya.



Der V8 Hot-Rod-Grill für die Griller, die nur einen 4-Zylinder in der Garage haben.

Auf der rechten Seite: Feuerstellen aus der Home Living Ecke.

Neu ist darunter der Henkelmann Grill to go! von Eva Solo - sehr cooles, Old School Design.





Grillräume von Fire Magic, da sollte das Sparschwein die Größe eines Minismokers haben. Allerdings würde ich die Geräte einer zweiten Harley vorziehen, kein Thema. Interessant ist auch der Edelstahl-Smoker für Pellets und Holz. Er arbeitet ohne Elektronik, nur das Thermometer ist digital.



Bei Outdoorchef wurde das neue in hellgrün gestaltete Markendesign vorgestellt, auch die Geräte und Verpackungen sind nun klar gegliedert und übersichtlich, die bisherigen Grills wurden teils modifiziert und verbessert - ich bin einmal gespannt, ob sie wieder den Anschluss in der Grillszene erreichen. Eine neue Firmenfarbe alleine reicht da nicht....



Grandhall hat seine Modelle überarbeitet und in ein schlichtes Design verpackt.

Bei Cobb gibt es nun reichlich Zubehör für ihre Outdoorgrills.







Bei Weber zeigten die Messebauer was man so optisch anstellen kann. Der Marktführer hat ja nicht umsonst eine halbe Messehalle für sich allein und wer hungrig war, durfte eine Runde am Kran bei "Grilling in the Sky" drehen (Seite 76).

Neu ausgegraben ist der Go Anywhere, nun auch als Gasbrotkasten.

Wer immer noch keinen HBO hat, kann sich mit dem Pizzaaufsatz behelfen, besser als die Fertigschachtelpizzen im Backofen allemal. Dazu wächst das Weber Zubehör ohne Ende...

Roaring Dragon Wokbrenner

Roaring Dragon sind die einzigen Wokbrenner, die mit original chinesischen Manniu-Brennerköpfen die richtige Leistung für authentisches Kochen mit dem Wok bringen. Und die einzigen mit dieser Leistung, die mit deutscher Technik für Sicherheit und Qualität bürgen. Wegen ihrer hohen Leistung sind Roaring Dragon Wokbrenner nur im Freien zu verwenden.

24^{kw}
LEISTUNG



Roaring Dragon MH 76

Brennerleistung 24 kw, 1,82 kg/h

I3P, CE 0085-13

Maße: 1100x780x580 (Länge, Breite, Höhe in mm)

Edelstahl 316 I, poliert

Preis ab Werk: € 688,-



Roaring Dragon TH 76

Brennerleistung 24 kw, 1,82 kg/h

I3P, CE 0085-13

Maße: 580x780x580 (Länge, Breite, Höhe in mm)

Edelstahl 316 I, poliert

Preis ab Werk: € 788,-



Roaring Dragon Produkte fürs authentische Kochen mit dem Wok



01 **Maschinen-Hammered Wok** 35 cm

02 **Handhammered Wok** 14"

03 **Handhammered Wok** 16"

04 **Handhammered Wok** 24"

05 **Kochset** 2 Woks, Kelle, Löffel, Besen, Buch

06 **Kelle**

07 **Löffel**

08 **Wokständer**

09 **Original Roring Dragon Mitteldruckschlauch**

20 bar, M14-3/8" lks, DVGW geprüft

10 **Original Roring Dragon Druckminderer** 1,5 bar inkl. SBS

11 **Wokbesen**

12 **Kochbuch**

Alle Roaring Dragon Produkte können Sie über Ihren Händler erwerben oder
direkt bei Roaring Dragon bestellen unter www.roaring-dragon.com



Wokken lernen – die „Roaring Dragon MasterClass“



Das Kochen mit dem Wok auf dem Dragon verlangt einiges an Übung und Finesse. Aber das kann man lernen. Im Rahmen unserer „Roaring Dragon MasterClass“ bieten wir dazu Kurse an, in denen man von Profis die Basics genauso lernt wie Tricks, Rezepte und neue Techniken für Fortgeschrittene. Alles Weitere dazu finden Sie auf der Roaring Dragon Website.

Roaring Dragon ist eine eingetragene Handelsmarke

MK Trading GmbH | Hauptstrasse 23 | 79424 Auggen
Tel. 07631 931 83 89 | info@roaring-dragon.com

Mehr über Roaring Dragon Wokbrenner und das Kochen mit dem Wok auf:

www.roaring-dragon.com



Roaring Dragon Wokbrenner – Der Einstieg in neue Geschmackswelten

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. 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.

ECHTE POWER – ECHTE QUALITÄT – ECHTES KOCHEN

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.

SOLIDE UND SICHER

Roaring Dragon Brennertische sind keine improvisierten Gerüste sondern stabile, hochwertige und 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. Und: Roaring Dragon sind die einzigen Wokbrenner mit dieser Leistung, die mit deutscher Technik für Sicherheit und Qualität bürgen. Aufgrund ihrer hohen Leistung sind sie nur zur Verwendung im Freien geeignet.

RICHTIG WOKKEN LERNEN

Das Kochen mit dem Wok auf dem Dragon verlangt einiges an Übung und Finesse. Aber das kann man lernen. Im Rahmen unserer „Roaring Dragon Masterclass“ bieten wir dazu Kurse an, in denen man die Basics genauso lernt wie Tricks, Rezepte und neue Techniken für Fortgeschrittene.



Stars & Sterne kochen mit dem Roaring Dragon

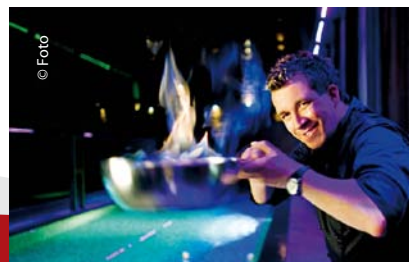
Profis mit Michelin-Sternen, Avantgardisten der Molekularküche und medial präsekte Szeneköche entdecken den Roaring Dragon für ihre Spitzenküche zwischen Experiment und Authentizität.



Rolf Straubinger
kocht sich in seinem Gourmet-Restaurant auf Schloss Stauffeneck gerade seinem zweiten Michelin-Stern entgegen.



Sascha Ludwig
Chef im besten Steakhaus Berlins, begeistert durch seine innovativen Menues



Shane McMahon
trifft mit seinem angesagten Münchener Restaurant „Just Cook it!“ und seinen TV-Auftritten den Nerv der Zeit: Ran an die neuen Sachen!



Wokken mit dem Roaring Dragon – eine kleine Einführung

DAS GEHEIMNIS DES WOKS: DAS PAO

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. Durch die Technik des Pao bekommt man das ersehnte Wok Hai. Das kantonesische Wort Pao bezeichnet das Wenden und Durcheinanderwerfen der Speisen im Wok durch ein schnelles Schwenken des Woks und den Einsatz eines Spatels. Bei dieser Aktion ist es erwünscht, dass sich entstehende Gase entzünden und dadurch Röstaromen bilden. Dazu braucht es ein bisschen Übung, aber dafür wird man reich belohnt, denn die so entstehenden Aromen sind schlicht unvergleichlich.

WOK EINBRENNEN

Vor der ersten Benutzung muss der Stahl-Wok unbedingt „eingebrennt“ werden. Allein schon wegen der Rauchbildung sollte dieser Vorgang im Freien erfolgen.

Ein neuer Wok ist in aller Regel mit einem Schutzfilm überzogen, weshalb er vor dem Einbrennen gründlich gereinigt werden sollte. Nun erhitze man den Wok auf dem Wokbrenner so heiß wie möglich. Nach kurzer Zeit beginnt sich der Wok zu verfärben. Wenn er verfärbt und richtig heiß ist, schaltet man die Flamme ab. Mit einem dicken Lappen getränkt mit hitzestabilem Pflanzenöl reibt man dann den heißen Wok von innen ein.

TIPPS & TRICKS BEIM KOCHEN MIT DEM WOK

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. Deshalb müssen vor dem eigentlichen Garungsvorgang alle Zutaten zur Verarbeitung bereit stehen. Das Timing des Beigebens der Zutaten ist extrem wichtig, um eine authentische Entfaltung der Aromen zu erreichen.

DAS REINIGEN DES WOKS

Ein 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! Ist der Wok einmal eingebrennt, wischt man ihn nach der Benutzung einfach nur mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier gut aus. Ist er stark verschmutzt, kann Einleger für Folder/Mappe man dazu auch noch ein wenig sauberes Öl nehmen, sowie mit einer Bambusbürste etwaige Verkrustungen lösen.

Mehr über das Kochen mit dem Wok
und Roaring Dragon Produkte finden Sie unter:

www.roaring-dragon.com



Grillwürzmischung
Grillsportverbrei
ORANGEN
PFEFFER
Mit Meersalz

SIEGERBRATWURST
NACH MASTER SIR BUANA
Grillsportverbrei
WÜRSTMISCHUNG
www.Grillsportverbrei.de

SIEGERBRATWURST
NACH MASTER SIR BUANA
Grillsportverbrei
WÜRSTMISCHUNG
www.Grillsportverbrei.de

Grillwürzmischung
Grillsportverbrei
FRUCHTIGE
CHILLI
Mit Meersalz

Grillwürzmischung
Grillsportverbrei
SMOKEY
MAPLE
Mit Meersalz

Grillwürzmischung
Grillsportverbrei
WILD
COUNTRY
Mit Meersalz

Grillwürzmischung
Grillsportverbrei
FRUCHTIGE
CHILLI
Mit Meersalz

Grillwürzmischung
Grillsportverbrei
SMOKEY
MAPLE
Mit Meersalz

Grillwürzmischung
Grillsportverbrei
WILD
COUNTRY
Mit Meersalz

Grillwürzmischung
Grillsportverbrei
ORANGEN
PFEFFER
Mit Meersalz

VOLL TREFFER!!
Die neuen GSV Gewürze

www.royal-spice.com



BACK to SMOKE



Holzpelletgrills

einzigartiges Raucharoma
und purer BBQ-Genuss



Vorteile eines Holzpelletgrills

würziges Raucharoma

des Grillguts, das Sie sonst nur
von einem "Smoker" erhalten.

einfache Bedienung des Grills

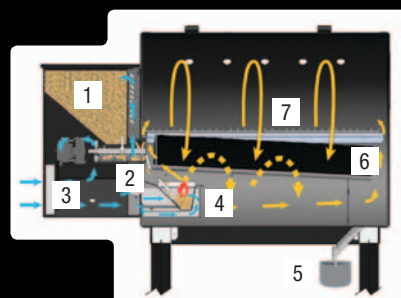
vergleichbar mit einem Gasgrill.
In 15 Minuten einsatzbereit.

multifunktionseller Grill

- Räucherofen
- BBQ Grill
- Backofen
- Temperatur zwischen 90°C
und 270°C stufenlos regelbar



Funktionsweise eines Holzpelletgrills



1. Pelletvorratbehälter
2. Förderschnecke
3. Lüfter
4. Pelletbrenner
5. Fettabfänger
6. Schutzblech
7. Grillroste

GMG Holzpelletgrills und Memphis Wood Fire Grills
direkt bestellen unter haupert-shop.de



< Daniel Boone



< Memphis Advantage plus



< Jim Bowie



< Memphis Pro



PLANCHA

SPANISCHER TREND BRINGT SÜDLÄNDISCHES FLAIR IN DEUTSCHE GÄRTEN

Buen provecho – guten Appetit! Barbecook holt mit dem Grill Ninho 2.0 südeuropäisches Flair nach Deutschland. Ab sofort grillen etwa feurig marinierte Gemüse- und Garnelenspieße oder traditionelle Paella auf einer XL-Gasplatte, die von spanischen BBQs bereits nicht mehr wegzudenken ist.

Denn besonders gut eignet sich der Grill, der einfach auf einen robusten Gartentisch gestellt werden kann, für die Zubereitung von vegetarischen und filigranen Gerichten. Denn die emailierte, gusseiserne Platte verhindert, dass Gemüsestücke in die Kohle fallen, oder Tofuburger und Bratlinge austrocknen und zerfallen.

Garen, dünsten, braten: Gerichte im eigenen Saft zubereiten

Das Plancha-Prinzip ähnelt der japanischen Teppanyaki-Tradition, bei der Speisen auf einer Stahlplatte direkt am Tisch zubereitet werden. Auf der Plancha werden allerdings doppelt so hohe Temperaturen von bis zu 350 Grad erreicht.

Auf dem Ninho 2.0 von barbecook werden zudem erstmals Soßen vom Grill serviert. Möglich macht das ein Stopfen, der das Abfließen der Flüssigkeit reguliert. So können aus der Bratflüssigkeit mit einem Schuss Wein oder Bouillon herrliche Soßen gezaubert und der eigene Saft der Speisen zusätzlich

genutzt werden. Das ist besonders gesund: Denn Gemüse, Fisch, Tofu und Grillspieße können auf dem Ninho 2.0 schonend gegart werden und bleiben dadurch herrlich saftig, ohne dass wertvolle Vitamine verkochen.

Ein praktischer Helfer ist dabei auch die Grillhaube, unter der Gemüse ganz einfach gedünstet wird. Der Öl-Sprayer von barbecook hilft zusätzlich, Speisen besonders fettarm zuzubereiten.

Wer seinen Gästen etwas Außergewöhnliches servieren möchte, bereitet spanische Paella mit luftigem Reis und reichlich Meeresfrüchten zu und bringt südländisches Flair in den heimischen Garten. Ein Erlebnis ist es auch, hauchdünne Crêpes oder luftige Pancakes zu servieren, auch hierfür eignet sich die Plancha ideal: Anders als bei der Zubereitung in der Pfanne am Herd können alle gleichzeitig probieren – denn auf der 60 x 40cm großen Gasplatte ist genug Platz für etwa sechs Pfannkuchen.



Unkonventionelle Geselligkeit bestimmt das Grill-Gefühl

Diese gesellige Gemütlichkeit bestimmt jetzt das Grill-Gefühl. Denn gerade die unkonventionelle Art des BBQ wird immer populärer: Jeder bringt etwas mit, Grillgut, Salate, Brot, Dips, Getränke und auch die Grillzange geht reihum und jeder steht mal am Feuer. Vor- und Zubereitung gehen dabei ineinander



*“Eine praktische Ergänzung
ist die Plancha für jeden
Grillfuhrpark.”*

über: Gemeinsam wird in der Küche oder am Terrassentisch gehobelt, geschnibbelt und natürlich getestet, bevor viele verschiedene Probierhäppchen in Buffetform serviert werden.

So nimmt sich jeder das und so viel er mag. Viva el sabor – es lebe der Geschmack!
www.barbecook.com





GRILLKALENDER 2014



JANUAR 2014						
Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



FEBRUAR 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		



MÄRZ 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



APRIL 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



MAI 2014						
Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



JUNI 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



JULI 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



AUGUST 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



SEPTEMBER 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



OKTOBER 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



NOVEMBER 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



DEZEMBER 2014

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



IMPRESSUM

Grillsportverein Grillkalender 2014

Rudolf Jaeger

Im Winkel 17

D-87463 Reicholzried

Tel. 0049 8374 230173

Fax. 0049 8374 230174

Herausgeber: Grillsportverein

pr@grillsportverein.de

Internet: www.grillsportverein.de

© 2013: Grillsportverein, Altusried

Alle Angaben ohne Gewähr

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung erlaubt, den Kalender zu rein privaten Zwecken und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

Fotos: Rudolf Jaeger

Layout: Grillsportverein

Alle Rechte vorbehalten

Gegrillt in Germany

KANSAS CITY BARBECUE SOCIETY



JUROENAUSBILDUNG BEI OTTO GOURMET

Kansas City Barbecue Society vom 06. - 07.09.2013 bei Otto Gourmet

Neue Juroren, rauchende Grills und mächtig viel Spaß. Zum zweiten Mal trafen sich wieder Fans des original amerikanischen BBQ in Heinsberg, um gemeinsam mit den Experten der KCBS ihrer Leidenschaft für das BBQ zu frönen, zu lernen und vor allem selbst auszuprobieren.

Ihre Lehrmeister Wayne & Maria Lohman und Jim & Becky Johnson sind dazu eigens aus dem Mutterland des Barbecues - den Südstaaten der USA - nach Deutschland gekommen: Seit vier Jahren reisen sie durch die Welt, um allen Fleisch- und Grill-Begeisterten und solchen, die es noch nicht sind, BBQ näherzubringen.

„Low & Slow“, der Slogan der KCBS und Motto des Wochenendes: Entspannt und immer mit der Ruhe

Und so war das Fleischkompetenz-Zentrum in der rheinländischen Kleinstadt Heinsberg am vergangenen Wochenende wieder von einem Hauch amerikanischen Flairs umgeben. Start war der Jurorenkurs am Freitagnachmittag, welcher neben dem Einen oder Anderen „Wiederholungstäter“ aus 2012 auch zahlreiche

frischgebackene CBJ's – Certified Barbecue Judges – hervorbrachte. Samstag wurden die Messer gewetzt.

Während des Metzgerkurses wurde eine LiVar- Schweinehälfte von Metzgermeister Wolfgang Houben live nach klassischen US-BBQSchnitten zerlegt. Diese sind nicht immer gleich, denn je nach Staat unterscheiden sich die Zuschnitte. So gibt es z.B. in den USA bei Schweinerippchen den St. Louis Cut, der unseren Bauchrippchen ähnlich ist, aber mehr Fleischanteil hat. Anschließend lernten die Grillfans, wie man Geflügel sachgerecht zerlegt. Das zerlegte Fleisch war dann die Grundlage für den praktischen Teil am Nachmittag. Dann ging es an die Geräte.



Die Teilnehmer verteilten sich an mehrere Kamado Keramik Grills von Monolith, die Lokomotive - den Barrell Smoker von Smoky Joe/Monolith - sowie an die Smoker von Brennwagen. Welches Fleisch muss ich wie vorbereiten? Wie lange grillt eine Hühnerbrust und wie viele Stunden sollte eine Rinderbrust im Smoker liegen?

Es galt, vieles zu berücksichtigen, damit das zubereitete Fleisch später die Juroren überzeugte. Jim Johnson half mit Insider-Tipps („Wenn man bei den Chicken Wings ein wenig Backpulver in die



Haut reibt, bekommt es beim Smoken eine schöne, knusprige Haut.“) An allen Ecken qualmte es, roch nach verschiedenen Gewürzen, verbranntem Holz und Fleisch. Am Ende waren sich alle einig den Geist des American Barbecue erlebt zu haben.

Deutschland hat die meisten KCBS Juroren außerhalb der USA

Aus dem letzten Jahr hatten es sich drei Juroren nicht nehmen lassen, auch dieses Jahr wieder dabei zu sein. Zusammen mit den 15 neuen Juroren dürfen sie seit Sonntag nach den Richtlinien der KCBS weltweit an allen KCBS Wettbewerben das Fleisch der Teilnehmer beurteilen und über Sieg oder Niederlage entscheiden.

Damit gibt zusammen mit den 20 Juroren aus dem letzten Jahr jetzt insgesamt 35 KCBS Juroren in Deutschland und damit mehr, als in jedem anderen Land außerhalb Nordamerikas!

Die KCBS ist mit 17.000 Mitgliedern die größte Barbecue Vereinigung weltweit. Sie versteht sich als Bewahrer des BBQ, aber auch als Lehrer und Förderer. So veranstaltet die Vereinigung, die 1985 als Non-Profit-Organisation gestartet ist, jährlich weltweit mehrere Wettbewerbe. Um zum einen den besten BBQ-Meister zu küren und zum anderen Judges/Juroren auszubilden, damit diese wiederum das Erbe der KCBS weiterführen. Immer mit dem Auge, dem Kopf und dem Gaumen dabei, gut gesmoktes Fleisch an der Konsistenz, am Geschmack zu erkennen und zu bewerten.

Im Vordergrund sollte bei einem BBQ aber der Spaß stehen. Will man



„BBQ Pilgrim“-Wallfahrer Professor Mark Dolan glauben, ist BBQ in den USA mehr als ein Freizeitspaß. Es ist für viele US-Amerikaner Sinnbild für ein Lebensgefühl quasi der “American Way of Life”.

Dieser umfasst auch, dass jede Gegend anderes Fleisch und unterschiedliche Saucen bevorzugt: Während Texas durch die Nähe zu Mexiko eher mit schärferen Saucen würzt und am liebsten Beef (Rindfleisch) smokt, favorisiert South Carolina senfbasierte Saucen.

<http://www.otto-gourmet.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, Mer-
chandisingartikel, BBQ Geschenke,
BBQ Reisen, BBQ Kurse, VIP-Einla-
dungen zu Events – exklusiv für alle
FIRE&FOOD-Abonnenten

Jetzt neu :

DIE 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 profitieren. 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 Clubmit-
glieder. Wichtig – die Clubcard ist
nur in den stationären Geschäften der
FIRE&FOOD Clubpartner 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**



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



FIRE&FOOD
Das Grill- und Barbecue-Magazin

BBQ 24.DE
by Thommel



Abkürzungen im GSV-Forum

'afaik' => 'As far as I know'
'ASAP' => 'As soon as possible'
'AZK' => 'Anzündkamin'
'BB' => 'Beef Brisket'
'BBC' => 'Beerbuttchicken'
'BBQ' => 'Barbecue'
'BDS' => 'Big Drum Smoker'
'BGE' => 'Big Green Egg'
'CBC' => 'Colabuttchicken'
'DO' => 'Dutch Oven'
'DORO' => 'Dutch Oven Rost'
'FBC' => 'Fruitybuttchicken'
'Gasi' => 'Gasgrill'
'Göga' => 'Göttergatte/in'
'GöFreu' => 'Götterfreund/in'
'GöVerl' => 'Götterverlobte/r'
'GSV' => 'Grillsportverein'
'GRT' => 'Garraumtemperatur'
'HS' => 'Hühnersitz'
'KT' => 'Kerntemperatur'
'LAP' => 'Lebensabschnittspartner'
'MmV' => 'Metzger meines Vertrauens'
'NP' => 'Null Problemo'

'ODC' => 'Outdoorchef'
'OT' => 'Offlinetreffen'
'OTG' => 'One Touch Gold'
'OTS' => 'One Touch Silver'
'PB' => 'Pulled Beef'
'PC' => 'Pulled Chicken'
'PP' => 'Pulled Pork'
'RFS' => 'Reverse Flow Smoker'
'SFB' => 'Sidefirebox'
'SKT' => 'Schnellkochtopf'
'SmV' => 'Schlachter meines Vertrauens'
'SoH' => 'Son of Hibachi'
'SSG' => 'Smart Start Grill'
'TK' => 'Tiefkühl'
'UDS' => 'Ugly Drum Smoker'
'Üki' => 'Überraschungskind'
'WAF' => 'Weiblicher Akzeptanz Falke'
'WE' => 'Wochenende'
'WSM' => 'Weber Smokey Mountain'
'Wuga' => 'Wunschgatte/in'
'Wuhu' => 'Wunschhund'
'Wuki' => 'Wunschkind'
'SCNR' => 'Sorry, could not resist'
'IMHO' => 'In my humble opinion'



*„Bis zur näch-
sten Ausgabe im
Frühjahr 2014
„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

