

Frühjahr 2017



GSV-Forum  
Themenaufrufe: 423.143.174  
Beiträge: 2.954.963  
Themen: 185.228  
Registrierte Benutzer: 91.029  
(Stand 04.2017)

# GSV-INFO

## VON GRILLERN FÜR GRILLER



GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



## INHALT

04-05	Grillsportverein History
08-09	Flanksteak
10-31	Grilldrinks
33	Grillmeisterschaften 2017
35-55	Neue Grillschinken fürs Bücherregal
56	Thementage Grillrezepte
58-63	Grillrezepte von Roland Trettl
64-65	Der Dry Ager DX 500
66-68	Zeit zum Angrillen - aber sicher!
70-71	Nützliches aus der Campingecke
76-77	Beef Club SOHO
78-91	IBO 2017
94-95	Innereien Asado Style
100-108	Monolith Produktinfo
110-121	Jack the iceburger II
122-123	Smoker Trailer
124-127	GSV Eigenbauten
134-147	Borniak Produktinfo
149-152	Die letzten Seiten



Liebe Grillfreunde,

nach 20 Jahren GrillSportverein kann man schon einmal etwas Hummer auf das Cover oder den Grill legen, oder?

Nach vielen neuen technischen Feinessen der z. B. heutigen Gasgrills in den letzten Jahrzehnten ist nun doch eine Sehnsucht nach der „altertümlichen“ Art des Grillens wieder am wachsen. Feuer, Eisen und Fleisch oder Fisch - mehr braucht es nicht. (Ob Geflügel Gemüse ist - da lassen wir lieber die Experten auf YouTube ran :-))

Wer das gönnerhafte „Gefachsimpel“ um den besten Grill oder Zubehör satt hat, auch keine vermeintlichen „Spitzengastronomieteller“ mehr mit Miniportionen und mit geschmacklichem Overkill ertragen kann, der legt wieder voller Freude ein Halsnackensteak (logisch vom MdV) wie vor 20 Jahren auf den schlichten Holzkohlegrill oder über das Lagerfeuer.

Noch besser: „Mann“ ist bei den wenigen alten Freunden eingeladen an denen 20 Jahre Grillentwicklung und Rezeptreissinn spurlos vorübergingen. Man genießt in Ruhe seinen leicht verbrannten Bauchspeck mit einem Bier und Semmel vom Discounter mit Freunden - chillt und schaut ins Feuer.

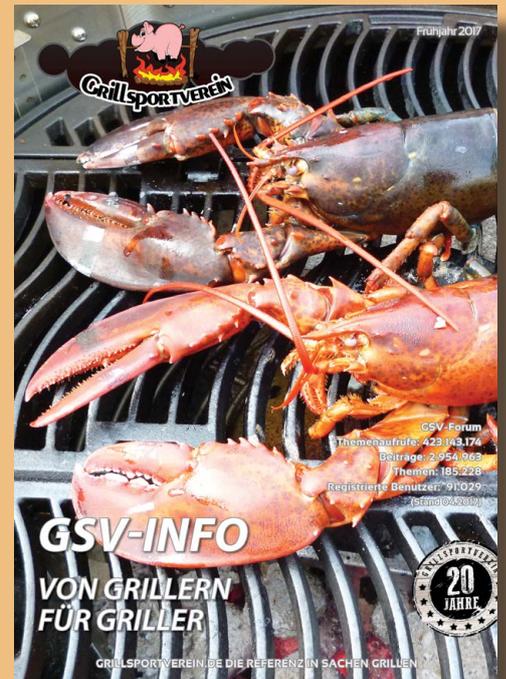
Das nächste Grillspielzeug kommt wieder früh genug in den Garten und dieser fünfte oder sechste Grill wartet dann auf professionelle Betreuung mit ausgefallenen Rezeptideen und hoffentlich vielen Postings im GSV.

Vielen Dank an alle GSVler um unseren Admin die unser Hobby immer spannend halten.

Da halten wir es auch diesmal für die nächsten 20 Jahre frei nach Adi Blanz:

“LET’S DO BBQ, BABY!!”

Mit grillSportlichen Grüßen  
Rudolf Jaeger Frühjahr 2017



Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

<https://www.grillsportverein.de/forum/resources/categories/gsv-news.2/>

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  
Lektorat: DACHL UG  
<http://www.korrekturvertrieb.de>



Redaktionssekretärin:  
H. Ammanonet  
Coverfoto: Rudolf Jaeger  
Fotos: Grillsportverein  
GSV INFO erscheint digital bei:  
[www.grillsportverein.de](http://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 im Ganzen 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 eine Seite ohne Werbung findet bitte melden. Wer Rechtschreibfehler findet kann sie behalten.

ALLGÄUER BÜBLE BIER.

HIER GIBT'S  
UNSER BIER

www.bratvurstkafe.de

“Grillsportler bei  
der Arbeit...”



# GRILLSPORTVEREIN HISTORY



**M**itte der 90er-Jahre trafen sich regelmäßig viele junge Herren in ihrer Studentenzzeit 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](http://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 phpb2 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 gut

6.000 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 phpb2) 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 und 2013 wurde das System jeweils 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 3.000.000 Beiträge und über 92.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 300 GB Traffic mit Zehntausenden Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu sein. 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 1997

300 GB TRAFFIC / TÄGL.

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR



Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:

1. das Forum: gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte: über 6.000 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!

SANTOS  
GRILL



**WELTGRÖSSTER G**

Hafenstraße 1 ★ 51063 K



\*Gültig bis zum 31.07.2017. Online auf [www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de) mit dem Gutscheincode GSV\_20  
Gutscheincode gilt nur für nicht reduzierte Dutch Ov

**SANTOS**  
SHOP

**13%\***  
auf  
Santos  
Dutch Oven

**GUTSCHEINCODE:  
GSV\_2017**

**GRILLFACHHANDEL**

Köln ★ [www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)



17 oder im Grillshop Hafestraße 1 in 51063 Köln unter Angabe des Codes einzulösen. Dieser  
en und gusseiserne Produkte der Marke Santos Grills.

# FLANKSTEAK

DIE EXKLUSIVSTE FLANK-AUSWAHL IN "D"

## Definition Teilstück

Das Flanksteak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil (Flanke/unterer Rippenbereich) des Rindes. Der oval förmige Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser. Bei Feinschmeckern und BBQ-Fans ist das Bavette sehr beliebt (mittlerweile auch in Deutschland), weil es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist. Dieser Premium-Cut eignet sich besonders gut zum marinieren und anschließendem Kurzbraten.

## Synonyme

„Flank“ [USA], „Bauchlappen“, „Dünnung“ [Deutschland], „Bavette, Rinderlappen“ [Österreich], „Hose“ [England]

## Gewicht

Der Artikel wird bei uns grammgenau verwogen und frisch angeliefert. Das Gewicht unserer Flanksteaks variiert zwischen 500 g–800 g.

## Zubereitung

Schneiden Sie das Flanksteak im Abstand von 3 cm quer zur Faser des Fleisches ein (ca. 1mm tiefe Einschnitte). Braten Sie es dann

bei sehr starker Hitze in der Gusspfanne / auf dem Grill von beiden Seiten ca. 2 Minuten - je nach Dicke – scharf an. Dann im Ofen oder der indirekten Grillzone bei ca. 130 °C auf Kerntemperatur gar ziehen lassen. Das dauert ca. 10-15 Minuten. Vorzugsweise mit einem Thermometer die Kerntemperatur messen. Als Gargrad empfehlen wir Medium. Dies entspricht einer Kerntemperatur von ca. 55 °C. Wichtig: Nach dem Zubereiten noch mit Meersalz und Pfeffer würzen und noch 2-4 Minuten ruhen lassen.

Variante: Mit Marinade oder Sojasoße & Knoblauch 1-2 Stunden vorher Marinieren. Alternative: Sous-vide (=Vakuulgaren bei niedriger Temperatur) und anschließend scharf angrillen/anbraten.

## Gut zu wissen

In Deutschland beginnt der Siegeszug des Teilstücks gerade erst. Da die Zubereitung nicht ganz so einfach ist und da das Flanksteak eine sehr starke Faserung des Muskels aufweist, unbedingt beim Aufschneiden darauf achten, dass quer zur Faser geschnitten wird, sonst wird es schwer zu kauen. Am besten in dünne Tranchen schneiden. Für die Grill- und BBQ –Saison haben wir unser Flank-Steak Sortiment ausgeweitet.

Die Grill- und BBQ-Fans können sich ab sofort auf die größte und exklusivste Flank-Auswahl Deutschlands freuen.

<https://www.gourmetfleisch.de/rind/american-flanksteaks.html>

## Irish Ox Flanksteak\_Guinness Style - made by Ronny Paulusch

Saftige grüne Wiesen und Guinness – 2 Dinge die man untrennbar mit Irland in Verbindung bringt. Da liegt es auf der Hand auch ein Flanksteak vom Irish Ox auf ganz besondere Art und Weise zuzubereiten.

Eingelegt in einer auf Guinness-Bier basierenden Marinade, langsam bei niedriger Temperatur im Heubett gegart und anschließend im Flammeninferno des Beefers mit knusprigen Röstaromen versehen.

Das Ergebnis ist ein herrlich saftiges Steak, dessen Eigengeschmack durch die Marinade und Art der Zubereitung perfekt unterstrichen wird.

Zubereitung Marinade:

3-4 Lauchzwiebeln

3-4 Knoblauchzehen

4-6 EL Sojasauce

1 Dose Guinness Bier

1 TL Spiceworld „TNT“ (Tonkabohne und Tahitivanille – Gewürzzucker)

2 EL Spiceworld „Schwarzes Gold“ – Pfeffer

½ - 1 Chilischote

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein hacken und zusammen mit den übrigen Zutaten in eine Marinierschüssel geben.

Das Flanksteak auf beiden Seiten quer zur Faser fein einschneiden, um ein Wölben beim späteren Grillen zu verhindern.

Alle Zutaten gut vermischen und das Flanksteak darin für 24h einlegen – idealerweise im Vakuum.

Nach dem marinieren, das Fleisch trocken tupfen, von beiden Seiten mit Maldon Salzflöcken bestreuen und leicht einmassieren.

Zubereitung Grill:

Den Kugelgrill für indirekte Hitze präparieren und auf 150°C einregeln. Das Fleisch in die Heubox (Axtschlag) legen und bei geschlossenem Deckel auf eine Kerntemperatur von 54°C bringen. Anschließend vom Heu befreien und im Beefer von jeder Seite ca 60-90 Sekunden eine Kruste rösten lassen. Danach das Fleisch auf dem abkühlenden Grill für ca. 2-3 Minuten ruhen lassen. Rausnehmen und vor dem Anschnitt weitere 2 Minuten ruhen lassen.

Quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden, mit etwas Maldon Salzflöcken und Spiceworld „Schwarzes Gold“-Pfeffer bestreuen und genießen. Als Beilage etwas frisches Gemüse und Markbutter, für den absoluten Gaumenkitzel.

Fazit:

Das mit Abstand beste Flank, das ich bisher gegessen habe. Traumhafter Garpunkt und geschmacklich wie von einem anderen Stern.

Ich hätte diese Zartheit und Saftigkeit, nach der verhältnismäßig kurzen Garzeit überhaupt nicht erwartet. Das war butterweich, wie sonst bei Flank oftmals nur mit SousVide und viel Zeit zu erreichen. Die Marinade gibt dem Ganzen, zusammen mit den zarten Heuaromen in der Nase noch einen Extrakick. Absolut empfehlenswert das einmal nachzumachen.



# GRILLDRINKS

ZUM 20. JÄHRIGEN

JUBILÄUM



## Aperol Rhabarber Spritz

4cl Aperol

6cl Rhabarbersaft

2cl Prosecco

mit Mineral- oder Sodawasser auffüllen

halbe Erdbeere & Eis

Aperol auf Eis in ein Weinglas geben. Rhabarbersaft hinzufügen und mit Prosecco auffüllen. Zum Schluss einen Schuss Mineral- oder Sodawasser hinzugeben und mit einer halben Erdbeere dekorieren.

## Mango Martini

1 BL (Barlöffel) frisches Mangopüree  
1 dash Fee Brother's Grapefruit Bitters  
5 cl Skyy Vodka  
1 cl Cinzano Bianco  
Eis & Zitronenzeste

Alle Zutaten im Shaker kräftig  
mit Eiswürfeln schütteln und  
in das Glas abseihen.

Mit Zitronenzeste garnieren.





Campari Tonic

1 Teil Campari  
2 Teile Tonic Water  
Eis, Gurken- & Zitronenschnitz

Campari in ein Glas auf Eis geben, mit Tonic Water auffüllen und mit Gurken- & Zitronenschnitz garnieren.



MEIN TESTSIEGER!

DER OUTDOORCHEF

GAS-KUGELGRILL

ROLAND TRETTL, TV-KOCH

GRILL KAUFEN  
&  
GRATIS ZUBEHÖR  
SICHERN

EXKLUSIVE LEDER-SCHÜRZE  
IM WERT VON € 150.-  
GEWINNEN

Mehr zu Roland Trettl am Gas-Kugelgrill unter:

[OUTDOORCHEF.COM/TRETTL](https://www.outdoorchef.com/trettl)



Floradora

5 cl Hendrick's Gin

2,5 cl Frischer Limettensaft

1,5 cl Himbeersirup

Ginger Beer

Limettenscheiben, Himbeere & Eis

Alle Zutaten in ein Glas mit Eis geben. Mit Ginger Beer auffüllen und mit Himbeere und Limettenscheibe garnieren.



## Frisco Mule

4 cl SKYY Vodka  
1 cl frischer Limettensaft  
6 cl Cranberry Nektar  
Auffüllen mit Spicy Ginger  
Eis & Orangenzeste

SKYY Vodka, frischen Limettensaft und Cranberry Nektar in ein Longdrinkglas mit Eis geben und verrühren. Mit Spicy Ginger auffüllen und mit Orangenzeste garnieren.

## Western Negroni

2 Teile Campari  
2 Teile Wild Turkey 101 Bourbon  
2 Teile Frangelico  
1 Teil Cinzano 1757 Wermut  
Eis, Orangenscheibe  
Zartbitterschokolade

Alle Zutaten mischen, auf Eis servieren und mit einer Orangenscheibe und Schokolade garnieren.





**GOURMETFLEISCH.DE**  
STEAKS ONLINE

**WE WANT  
YOU!**

**BEEF PARTY  
HOME**



## **GRILLMEISTER / LEITER BEEF PARTY**

**Werdet Teil des Grillmeister-Teams und unterstützt die  
Gourmetfleisch BEEF PARTY @ Home, DIE ultimative Steakparty!**

Wir bieten Euch eine dauerhafte berufliche Heimat, freie Zeiteinteilung an Orten ganz in Eurer Nähe, eine leistungsorientierte Bezahlung sowie unser neues attraktives Provisionsmodell.

Wenn Ihr fleischbegeistert seid und gute Kenntnisse beim Grillen von Steaks sowie Begeisterung für den Vertrieb und einen eigenen PKW habt, freuen wir uns auf Euren Anruf oder Eure Bewerbung unter:

**[bewerbung@gourmetfleisch.de](mailto:bewerbung@gourmetfleisch.de)**

**02166 / 96 86 49**

**[www.beef-party-at-home.de](http://www.beef-party-at-home.de)**

## Aperol Mexican Punch

5 cl Aperol  
5 cl Espolon Blanco  
10 cl Bitter Lemon  
1 cl frischer Limettensaft (Saft einer viertel-  
halben Limette)  
1 cl Holunderblütenlikör- oder sirup  
Limettenscheiben, Grapefruitscheiben &  
Eis

Eis ins Glas füllen, Aperol, Tequila,  
Bitter Lemon und den Saft einer ca. hal-  
ben Limette hinzugeben. Mit einem Schuss  
Holunderblütensirup und  
ein paar Limetten- und  
Grapefruitscheiben ist  
der Drink perfekt.





## Whiskey Sour

5 cl Wild Turkey 101  
4 cl frischer Zitronensaft  
3 cl Zuckersirup  
1 BL Puderzucker  
Eis, Cocktailkirsche & Orangenachtel

Alle Zutaten auf Eiszürfeln im Shaker kräftig schütteln. In einen Tumbler mit Eiszürfeln abseihen. Eine Orangenachtel darüber auspressen und ins Glas geben. Eine Cocktailkirsche darauf drapieren.

## Cynar Julep

6 cl Cynar  
1,5 cl Simple Syrup  
1,5 cl Frischer Limettensaft  
1,5 cl Frischer Grapefruitsaft  
2 Tropfen Angostura Bitters  
6 cl Soda Water  
Eis & Minzblätter

Minzblätter, Simple Sirup, Lemon & Grapefruit Juice in ein Glas geben und verrühren. Eis, Soda und Bitters dazugeben. Mit einem Minzblatt garnieren.





„ALLE  
REVOLUTIONEN  
KOMMEN AUS  
DEM MAGEN.“

(NAPOLEON BONAPARTE)



## DER NEUE ROGUE® 3 (R425SIB) – ERSCHWINGLICHE PREMIUM-QUALITÄT.

Die neue Rogue®-Serie bietet Ihnen eine Kombination aus vielseitiger Funktionalität und besonders solider Bauweise. Und das mit einem über-  
ragenden Preis-Leistungs-Verhältnis.

Der Rogue® 3 besitzt mit seinen drei Brennern hohe Flexibilität bei allen Grill-Vorhaben und dank des viel gelobten SIZZLE ZONE™ Seitenbren-  
ners sind perfekte Steaks sowie knackiges Gemüse garantiert.

Besuchen Sie unsere Aktions-Webseite [www.feldherrenkueche.de](http://www.feldherrenkueche.de)

## Bulldog & Tonic - Lime

5 cl Bulldog Gin  
15 cl Tonic Water  
Limettenviertel & Eis

Eiswürfel ins Glas füllen und ein Limettenviertel hinzugeben. Anschließend Bulldog Gin ins Glas geben und mit Tonic Water auffüllen.





## Mexican Negroni

2 Teile Campari  
2 Teile Espolon Reposado Tequila  
2 Cinzano 1757 Wermut  
1 Teil Cynar  
Eis, schwarzes Salz & Orangenzeste

Glasrand mit schwarzem Salz garnieren.  
Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten  
Tumbler geben, ausgiebig umrühren und mit  
einer Orangenzeste garnieren.





**DRY AGER**

SUPERIOR BEEF

**HOME IS  
WHERE THE  
BEEF IS.**



**DRY AGER®**

—  
DER FLEISCHREIFESCHRANK

---

**JETZT BIS 31.05.2017  
EINEN DX 500® ODER DX 1000®  
BESTELLEN & SPAREN**

Mit dem Gutscheincode **GRILLSPORT17**  
**100 € Rabatt** auf die Gerätepreise.

---

**WWW.DRY-AGER.COM**

Bramble

5 cl Hendricks Gin  
2 cl Frischer Limettensaft  
1,5 cl Sugar Syrup  
0,5 cl Crème de Cassis  
Brombeere, Limettenscheibe &  
crushed Eis

Alle Zutaten außer Crème de Cassis in ein Glas mit crushed Eis geben. Umrühren und Cassis dazu geben. Mit Zitrone und Brombeere garnieren.

## The Estate Old Fashioned

2 1/2 Teile Appleton Estate Rare Blend  
12 Year Old

1/2 Teil Zuckersirup

1 Spritzer Peychaud's Bitter

2 Spritzer Angostura Bitter

2 Spritzer Orangenbitter

Orangenzeste & Eis

Alle Zutaten in ein mit großen Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben. Schnell rühren, bis sich am Glas Frost bildet. Dann über einen großen Eisblock oder eine Eiskugel in ein normales Glas abseihen. Am Ende mit einer Orangenzeste garnieren.





**GOURMETFLEISCH.DE**  
STEAKS ONLINE



# EROTIK FÜR DEN GRILL!

Der Klassiker amerikanischer Steakkultur.  
Beste US-Qualität für den maximalen Fleischgenuss.

[www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)



## Aperol Basilico Lemon Spritz

4cl Aperol  
5cl Prosecco  
5cl Bitter Lemon  
1 Scheibe Zitrone  
Basilikum

Aperol auf Eis in ein Weinglas geben. Bitter Lemon hinzufügen und mit Prosecco auffüllen. Für den erfrischenden Twist zuletzt eine Scheibe Zitrone und einen Basilikumzweig ins Glas geben.





## Aperol Gin & Iced Tea

5cl Aperol  
4cl Gin, z.B. Bulldog  
5cl Bitte Lemon  
3cl Mineral- oder Sodawasser  
5cl abgekühlter Grapefruit Früchtetee  
Minzzweige  
Grapefruitscheiben

Tee in heißem Wasser ziehen und danach abkühlen lassen. Alle Zutaten in einer Bowleschale oder einem großen Glasgefäß zusammenmischen und mit Eis auffüllen.

Tipp: Probiert doch auch mal eine Variante mit eurem Lieblingstee aus!

## Turkey's Neck

4cl Wild Turkey Bourbon

6cl Ginger Ale

1 Zitronenscheibe

2 Spitzer Angostura

Eis

Eis ins Glas geben. Wild Turkey Bourbon und Angostura Bitters hinzugeben und mit Ginger Ale auffüllen. Garnieren mit einer langen Zitronenzeste.





## Old Fashioned

4cl Wild Turkey 101  
1 Zuckerwürfel  
2 dashes Angostura  
Orangenzeste  
Eis

Zuckerwürfel und ein paar Dashes Angostura Bitters ins Glas geben und mit einem Barspoon miteinander verbinden. Anschließend die Eiswürfel und den Wild Turkey 101 ins Glas geben und die Zutaten so lange verrühren, bis der Cocktail gut gekühlt ist.

Jetzt 10%  
sparen!

Liebe Grillfreunde,

der Grillsportverein und Campinggaz® haben ein besonderes Angebot für euch geschnürt: Ab sofort gibt es 10% auf die neuen Master Series Grills von Campinggaz®.

Die neuen Master Series Grills setzen einen neuen Standard in Sachen Leistung und Qualität der Campinggaz® Grills, die nicht nur das ETM Testmagazin sondern auch viele andere Tester überzeugt hat. Nicht umsonst hat der Master 4 Series Classic SBS mit extra starkem Searing Brenner und gratis Bluetooth Thermometer im Test mit "sehr gut" abgeschnitten.

Das Angebot gilt nur für Grills der Master Series inklusive der Master Plancha und ist einlösbar im Online Shop oder im Fachhandel bei den Campinggaz® Kompetenzpartnern.

Einfach dem Link aus diesem Dokument folgen und sich den Gutscheincode sichern. Entweder zur direkten Einlösung im Online Shop oder zum Ausdrucken für den Einkauf im Fachhandel.

Wir freuen uns euch dieses exklusive Angebot unterbreiten zu können und wünschen euch eine tolle Grillsaison!

Einfach hier klicken, um sich das einmalige Angebot zu sichern!

Euer Campinggaz® Team

Angebot gültig ab 01.05. bis einschließlich 30.06.2017

Der Gutscheincode ist hier abrufbar:  
[www.campinggaz.com/Grillsportverein](http://www.campinggaz.com/Grillsportverein)



## MASTER S E R I E S



# Grillmeisterschaften 2017



## Mai

05-06.05.2017 Österreichische Staatsmeisterschaft in Horn  
07.05.2017 Erkelener Grillmeisterschaft in Erkelenz  
07.05.2017 Landesgrillmeisterschaft Hessen in Dillenburg  
13-14.05.2017 Beer, Fries and BBQ IV in Hasselt  
19-20.05.2017 2.Tiroler Landesgrillmeisterschaft in Sautens  
27-28.05.2017 Brew'n'Q in Burton upon Trent

## Juni

03-04.06.2017 6.Tony Stone Low & Slow Competition in Hoofddorp  
10-11.06.2017 Vuur en Vlees in Deurne  
10-11.06.2017 Italian Barbecue Championship 2017 in Perugia  
24.06.2017 Bayrische Grillmeisterschaft 2017 in Poing  
24-25.06.2017 Cookin Camargue in Saintes Maries de la Mer

## Juli

01.07.2017 Berliner Landesgrillmeisterschaft 2017 in Berlin  
01-02.07.2017 BBQ an der Burg in Bad Bederkesa  
01-02.07.2017 PRIME UVE In. Barbecue Championship in Gaiarine  
02.07.2017 Born2Grill Meisterschaft in Thannhausen  
02.07.2017 4.Jüchener Grillmeisterschaft (Jucunda BBQ) in Jüchen  
08.07.2017 Altbayerische Grillmeisterschaft in Freising  
08-09.07.2017 Vienna BBQ Days in Wien  
23.07.2017 2nd Black Forrest Smoke & Wine Festival in Bellingen

## August

04-06.08.2017 22.Deutsche Grillmeisterschaft in Fulda  
19.08.2017 Thüringer Grillmeisterschaft 2017 in Holzhausen  
19-20.08.2017 Euregio BBQ Festival in Waldfeucht-Haaren  
26-27.08.2017 Regahfest 2017 in Den Haag

## September

02-03.09.2017 Suydersee BBQ Contest in Zeewolde Flevoland  
09-10.09.2017 Farm Meat „De Vaartse Hoeve“ BBQ in Dongen  
16-17.09.2017 BBQ Kampioenschap Van Het Waasland 2017 in Sint Niklaas  
17.09.2017 NRW-Grillmeisterschaft 2017 in Krefeld  
22-24.09.2017 4th Ruhrpott BBQ in Waltrop  
30.09.2017 **JACK THE MONO** Bolsterlang

## Oktober

07-08.10.2017 5th Annual BBQ Society Cook-Off in Hoofddorp  
14-15.10.2017 WBQA World BBQ Championship in Limerick  
**Das GSV TEAM ist in Irland am Start.**

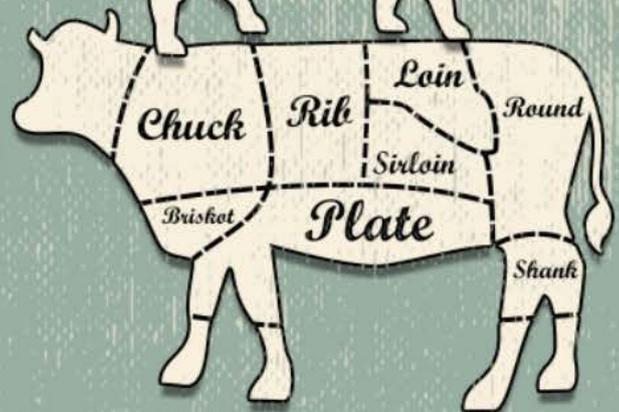
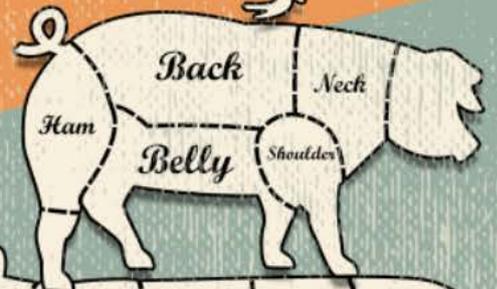
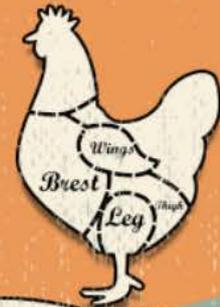
## Im GSV Forum:

<https://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillmeisterschaften.79/>

# SLOW FOOD! BBQ W dymie!



„Kann nicht einfacher  
sein als bei Borniak“  
Top Ten der Grill-Weltrangliste  
- Rudolf Jaeger



★★★★★  
Gesundes Essen  
**NIEDRIGES**  
benzo(a)pyrene  
**NIVEAU**  
unter 0,50µg/kg



Unsere HÄNDLER

[www.borniak.de](http://www.borniak.de)  
[order@borniak.de](mailto:order@borniak.de)

Tel. (+49) 322 210 964 95  
Fax. (+49) 322 217 886 21

Neu zum 20 jährigen GSV Jubiläum gibt es ein weiteres GSV Buch Grillen - BBQ - Smoken.



HRSG.  
RUDOLF JAEGER



GRILLEN \* BBQ \* SMOKEN  
**DIE BESTEN  
REZEPTE**  
DES GRILLSPORTVEREINS



PREISLEISTUNG  
Nur  
€ 9,99

HEEL

# INHALT



## Rind

Flanksteak auf Pitabrot. . . . .	10
Porterhouse Surf and Turf . . . . .	12
Smoky Jucy Lucy Burger mit Baconjam. . . . .	14
Griechisches Kalbskarree mit Rosmarinkartoffeln. . . . .	16
The Italian Stallion Burger . . . . .	18
Kalbstafelspitz mit Wok-Spinat . . . . .	20
Kalbstafelspitz mit Apfelkren . . . . .	21
Moink Pops. . . . .	22
Entrecôte mit schwarzem Pyramiden- salz und Parmesankartoffeln . . . . .	24
Roastbeef auf Grillgemüse. . . . .	26
Kalbsrollbraten aus dem Dutch Oven. . . . .	28
Beef Ribs im Butcher Paper . . . . .	30
Churrasco . . . . .	32
Rinderrippe am Kreuz . . . . .	34
Rindersteak vom Grill nach Casa Asado . . . . .	36
Hohe Rippe gesmokt . . . . .	38
Bison-Burger mit Wildkräutersalat und Walnusscreme. . . . .	40
Wagyu-Panzanella-Burger . . . . .	42
Rindfleisch mit Spargel . . . . .	44
Stir Fried Dry Beef. . . . .	46
Gegrilltes Steak Tatar . . . . .	47
Chili con Carne . . . . .	47
Trüffel-Burger mit Blauschimmel- käse und Champignons. . . . .	48
Ofenkäse im Hackfleischnest mit Ananas . . . . .	50
Eintopf auf Cowboy-Art . . . . .	52
Dönerburger. . . . .	53
Burger im Rösti. . . . .	54
Short Beef Ribs. . . . .	56

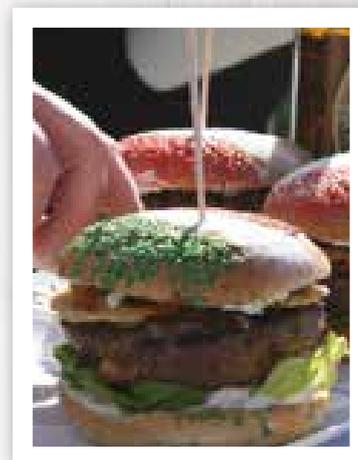
Australian Wagyu Rumpsteak . . . . .	58
Singapore Beef Saté . . . . .	60
Dirty Steak. . . . .	62

## Schwein

Baby Back Ribs mit „Bud-Spencer“-Bohnen . . . . .	66
Ibérico-Rücken mit mediterraner Kräuterkruste . . . . .	67
Glazed Pork Belly mit Wok-Reis. . . . .	68
Svens Pulled Pork. . . . .	70
St.-Louis-Style Spare Ribs vom Duroc Schwein. . . . .	72
Bacon-Tortilla-Spieße . . . . .	74
Low & Slow Baby Back Ribs vom Limburger Klosterschwein. . . . .	76
Ibérico Secreto . . . . .	78
LiVar Ribeye Roast . . . . .	80
Schmorbraten. . . . .	82
Krustenbraten. . . . .	83
XO-Schweinefleisch . . . . .	84
Bacon Bomb griechische Art . . . . .	86
Baby Back Ribs 5-0-0 im Rosmarinrauch . . . . .	88
Paillards vom Landschwein . . . . .	90
Überbackenes Gyros „Akropolis“ . . . . .	92
Siu Yuk – Cantonese Roasted Pork Belly . . . . .	94
Orientalisches Goasbratli vom Ibéricoschwein . . . . .	95

## Geflügel

Chicken-Lollipops. . . . .	98
Chicken auf dem Salzstein. . . . .	99
General-Tso-Chicken. . . . .	100
Al-Muntazah-Chicken. . . . .	102
Kung-Bao-Chicken . . . . .	103



Huhn mit Szechuanpfeffer . . . . . 104  
 Lemongras-Chicken . . . . . 106  
 Asia Streetfood . . . . . 108  
 Pulled Lucky Chicken Wrap . . . . . 109  
 Drumsticks mit Salat  
 im Bacontöpfchen . . . . . 110

## Wild & Lamm

Wildschweinkeule  
 mit Honig-Ingwer-Kruste . . . . . 114  
 Wildschweinrollbraten  
 auf Risotto-Waffeln . . . . . 115  
 Wildschweinsteaks mit geräucherter  
 Roter Bete und Frischkäsedressing . . . 116  
 Wildschweinschaschlik in gegrilltem  
 Chicorée mit Birnen-Apfel-Salat  
 und Käsedressing . . . . . 117  
 Wildschweinfilet auf gegrillter Paprika . . 118  
 Gegrillte Lammkeule mit Gremolata . . . 120  
 Lammnacken mit gesmokten Tomaten,  
 Pfifferlingen und Grillkartoffeln . . . . . 122

## Fisch

Lachsfilet auf Paprika-  
 Gurken-Gemüse . . . . . 126  
 Garnelensalat . . . . . 128  
 Mesquite-Smoked Skrei-Filet . . . . . 130  
 Empanadas mit Thunfischfüllung . . . . . 131  
 Geräucherte Forelle  
 aus dem Borniak-Smoker . . . . . 132  
 Tuna-Kalbsbries-Spargel-  
 Buttermilch-Mangold . . . . . 134  
 Jakobsmuscheln auf Zitronengras . . . . . 136  
 Zanderfilet aus dem Aromapapier . . . . . 137  
 Red Snapper mit Enokipilzen . . . . . 138

## Beilagen

Gegrillte Paprikaschoten  
 mit Chilis und Tomaten . . . . . 142  
 Empanadateig (Grundrezept) . . . . . 144  
 Empanadas mit Käsefüllung . . . . . 146  
 Empanadas mit Spinatfüllung . . . . . 146  
 Empanadas Salteñas . . . . . 147  
 Bärlauch-Kartoffel-Torte . . . . . 148  
 Kartoffelgratin aus dem Holzbackofen . . 150  
 Käse-Zwiebel-Brot . . . . . 152  
 Mühlenbrot aus 3 Mehlsorten . . . . . 154  
 Hurtiges Käsebrod . . . . . 156  
 Frühstücksei im Baconmantel . . . . . 158  
 Baguette . . . . . 160  
 Käse-Quiche . . . . . 162  
 Beer Buns . . . . . 164  
 Cast Iron Pan Pizza . . . . . 166  
 Armadillo Eggs . . . . . 167  
 Ofenkäse im Brotteig . . . . . 168

## Dessert

Cheesecake . . . . . 172  
 Bananen im Baconmantel . . . . . 174  
 Budín de Pan (Brotpudding) . . . . . 174  
 Turrón de Quaker . . . . . 175  
 M&M's Peanut Banane . . . . . 176  
 Ananas mit Pistazien-Mascarpone . . . . . 178  
 Bananenkuchen . . . . . 180  
 Bratapfel im Blätterteig . . . . . 182  
 Snickersapfel . . . . . 184  
 Halbgebackener Schokoladenkuchen  
 mit Chili-Ananas-Salat . . . . . 186  
 Topfensoufflé . . . . . 188



# FLANKSTEAK AUF PITABROT

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Flanksteak 600–800 g  
1 Knoblauchzehe, geschält  
2 Thymianzweige  
2 Rosmarinzweige  
40 ml Olivenöl  
1 Spritzer Zitronensaft  
Fleur de Sel  
Pfeffer, frisch gemahlen  
100 g Tomaten, gehackt  
25 g Knoblauchsprossen  
25 g Parmesan, gehobelt  
Balsamicoessig  
Chilischoten, fein gehackt

*Zum Dekorieren:*  
Fermentierte Pfefferkörner

### *Pizza-Teig für das Pitabrot*

250 g Mehl  
½ TL Salz  
½ Würfel frische Hefe  
75 ml warmes Wasser  
25 ml Milch  
1 EL Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Für das Pitabrot das Mehl, das Salz, die Hefe, das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben und so lange mit dem

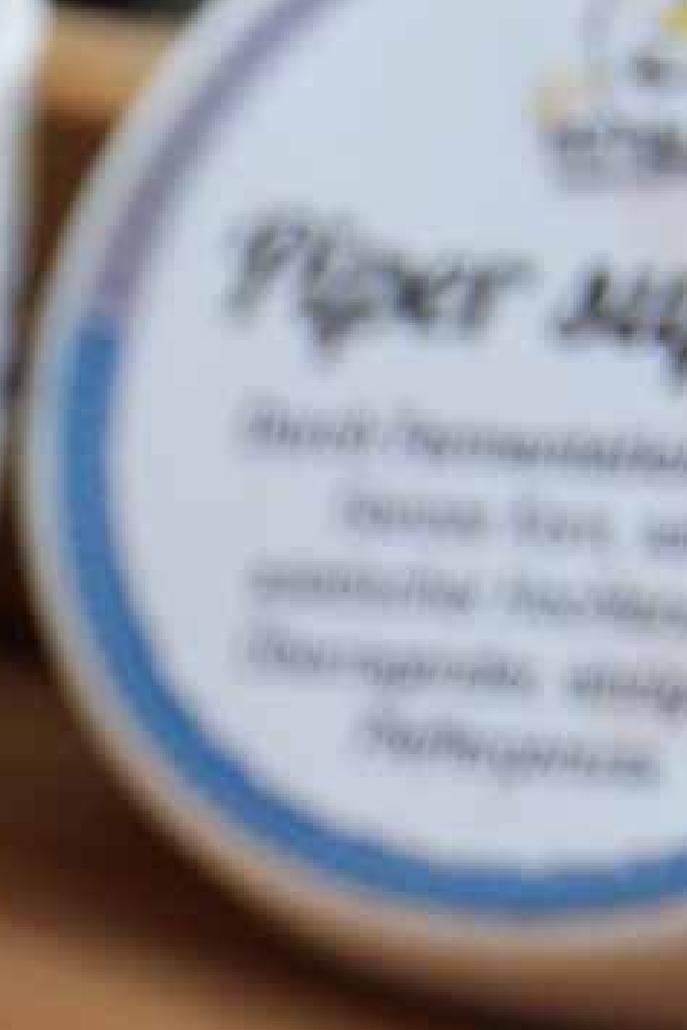
Knethaken kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst, mindestens jedoch 10 Minuten lang. Die Schüssel abdecken und den Teig für ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Aus dem Teig Pitabrote in gewünschter Größe formen und auf der heißen Griddleplatte ausbacken.

Zur Herstellung eines Kräuteröls Knoblauch, Rosmarin und Thymian hacken und mit Olivenöl sowie 1 Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Flanksteak bei 150 °C indirekt auf eine Kerntemperatur von 50 °C ziehen lassen. In Alufolie eingewickelt 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Grill weiter aufheizen (wenn nötig, die Sizzle-Zone anschalten). Die Flanksteaks pro Seite 3–4 Minuten scharf angrillen.

Das fertige Steak gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden. Auf dem Pitabrot anrichten, mit dem Kräuteröl einpinseln und mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen. Als Topping gehackte Tomaten und Knoblauchsprossen darübergerben.

Nach Belieben etwas Parmesan darüber hobeln und mit Olivenöl, etwas Balsamicoessig und gehackten Chilischoten abschließen.





# ROASTBEEF AUF GRILLGEMÜSE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,5 kg Dry Aged Roastbeef  
Fleur de Sel und Pfefferkörner

### Für das Gemüse

4 Frühlingszwiebeln  
4 Tomaten  
2 mittelgroße Zucchini  
2 Äpfel (z. B. Cox Orange)  
1 rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten  
6 EL Olivenöl

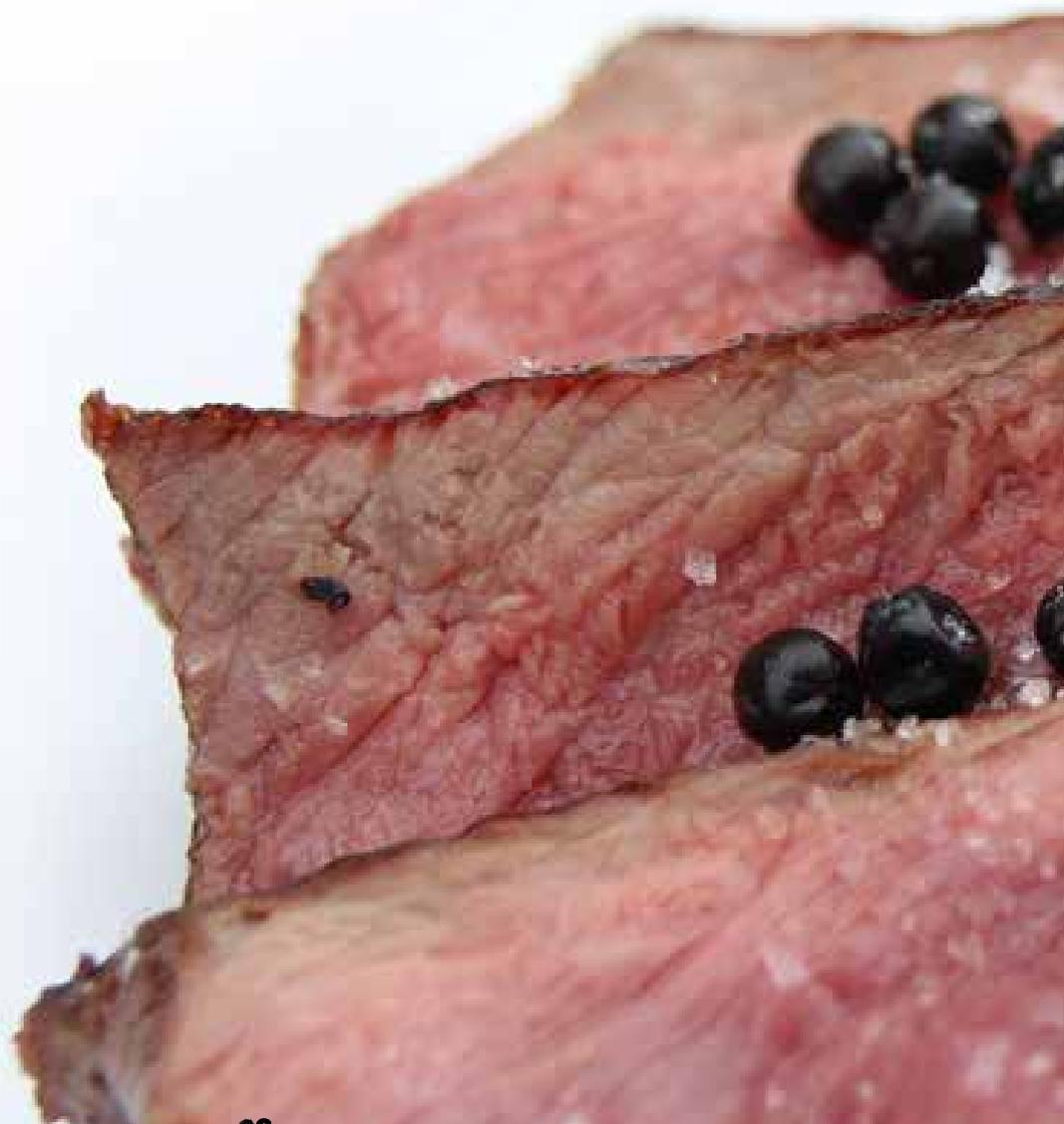
### Für die Sauce

6 EL Zitronensaft  
3 EL Sojasauce  
3 EL Ketjap Manis  
2 Thymianzweige  
1 Beet Kresse

## ZUBEREITUNG

Das Steak bei 150 °C indirekt auf eine Kerntemperatur von 50 °C ziehen lassen. Sobald das Fleisch die Kerntemperatur erreicht hat, vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Den Grill aufheizen oder die Sizzle-Zone einschalten. Die Steaks 3–4 Minuten pro Seite grillen.

Das Fleisch vom Knochen lösen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Fleur de Sel bestreuen und einige Pfefferkörner darübergeben.



Für das Gemüse den dunkelgrünen Teil der Frühlingszwiebeln entfernen. Die Zwiebeln putzen, dickere längs halbieren. Die Tomaten in Viertel schneiden. Die Zucchini schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Äpfel vierteln, die Kerngehäuse entfernen und jedes Viertel in drei Spalten schneiden. Gemüse und Apfelstücke mit 3 EL Olivenöl mischen.

Für die Sauce Zitronensaft, Sojasauce, Ketjap Manis und das restliche Olivenöl verrühren, mit etwas Pfeffer würzen. Die Thymianblättchen abzupfen und in die Sauce rühren.

Das Gemüse in einer Aluschale auf dem heißen Grill von beiden Seiten je 4 Minuten grillen. Mit Kresse bestreuen und mit der Zitronen-Sojasaucen-Vinaigrette zum Fleisch servieren.





# GENERAL-TSO-CHICKEN

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Für das Fleisch

- 400 g Bio-Hähnchenkeulen, ausgelöst
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 Bio-Ei
- 1 TL Pfeffer
- 3 EL Speisestärke (alternativ: Maisstärke)
- 2 EL Sonnenblumenöl, plus etwas zum Frittieren
- Mehl zum Bestäuben
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 3 getrocknete Chilischoten, zerstoßen

### Für die Sauce

- 4 EL Sojasauce
- 4 EL Austernsauce
- 4 EL heller Essig
- 4 EL Shaoxing (Reiswein)
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Palmzucker
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL fein gehackter Ingwer
- 1 EL fein gehackter Knoblauch

## ZUBEREITUNG

Die ausgelösten Hähnchenkeulen waschen, in 3 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Für die Marinade Sojasauce, Ei und Pfeffer verrühren und über das Hähnchen gießen. Dann die Stärke über das marinierte Fleisch geben, alles gut durchrühren und im Kühlschrank abgedeckt 2–3 Stunden marinieren lassen.

Anschließend die Marinade abgießen und das Huhn mit etwas Mehl bestäuben. In heißem Öl knusprig frittieren und warm stellen.

Für die Sauce Sojasauce, Austernsauce, Essig, Reiswein, 4 EL Wasser, Sesamöl, Palmzucker, Speisestärke sowie Ingwer und Knoblauch in eine Schüssel geben. Alles gut verrühren und zur Seite stellen.

Die 2 EL Sonnenblumenöl in einem Wok erhitzen. Dann Frühlingszwiebeln und Chilis hineingeben und anbraten, bis sie duften. Dann mit der Sauce ablöschen und kurz aufkochen.

Das Fleisch zugeben und einmal durchschwenken. Dazu passt am besten Jasminreis.

General-Tso-Chicken ist in Amerika eines der bekanntesten asiatischen Gerichte. In China unbekannt, wird es jedoch in fast jedem amerikanischen China-Restaurant







## Dein Fachhandel für **BBQ und Genuss**

- 400 qm Ausstellungsfläche
- über 20 Grillmarken
- Exklusive Outdoorküchen
- 100 qm Eventlocation
- Grill- und BBQ-Catering
- spannende Grill-Seminare

**GRÖSSTE GRILLSCHULE  
IM BERGISCHEN**

**GSV-Rabatt\*  
10 % auf Zubehör  
5 % auf Grillgeräte**

**grill**   
**goods**

**BBQ & GENUSS**

*Von Grillern für Grillern*

**Fachhandel für BBQ und Genuss**  
Buchholzstr. 105  
51469 Bergisch Gladbach

**www.grillgoods.de**  
mail@grillgoods.de  
02202 / 98 36 961

Lieber Peter, herzlichen Glückwunsch zum ersten Grillbuch! Erhältlich bei [www.royal-spice.de](http://www.royal-spice.de)

# DIE **A**-MÄNNER IM GRILLFIEBER



SAULECKERE REZEPTE  
ZUM NACHGRILLEN



NAPOLEON

# BACON PIE/SPECKTORTE

## VORBEREITUNG:

Eine hitzebeständige Pfanne, am besten ohne Griff, mit Bacon auslegen, so dass der Bacon über den Rand überlappt.

Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Hackfleisches auf dem Bacon auslegen, flach drücken und mit BBQ Sauce bestreichen. Anschließend Käse, Frischkäse, Jalapeños und Paprika zusammen geben und gut vermischen.

## ZUTATEN:

### Für 4 Personen:

2 kg Rinderhack, 20% Fett  
Ca.1 kg Bacon  
500 g Cheddar-Käse, gerieben  
400 g Frischkäse  
Jalapeños je nach Schärfeempfinden  
1 ganze Paprika, gewürfelt  
BBQ Sauce

Die Käsemasse auf dem Hackfleisch verteilen, und mit dem Rest des Rinderhacks bedecken. Zum Schluss die Ganze Torte mit dem überlappendem Bacon einschlagen, und die restlichen offenen Stellen mit Bacon abdecken.

## GAREN:

Den Grill auf eine Temperatur von ca. 140-160 Grad einregulieren, und den Bacon Pie in den indirekten Bereich stellen. Ab einer Kerntemperatur von 42 Grad mehrmals die Torte mit BBQ Sauce glasieren.

Bei einer Kerntemperatur von 65 Grad kann die Bacon Pie vom Grill genommen, und wie Kuchen aufgeschnitten werden.





# FLANK-STEAK MIT TWICE BAKED POTATOES

## ZUTATEN:

### Für 4 Personen:

1 Flank Steak (ca. 800-1000 g),  
"Twice Baked Potatoes"  
Gefüllte Kartoffeln von Grill

### Für die Kartoffeln:

4 vorgegarte große Kartoffeln  
100 g Emmentaler  
200 g Sauerrahm  
50 g Bacon oder Katen-Schinken-  
würfel,  
Kleiner Bund Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer

## INFOTHEK:

Als Flanksteak bezeichnet man nach US-amerikanischer Teilung ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleischs. Es wird aus der Dünnung unterhalb des Rinderfilet abgetrennt, und ist ungefähr 750 bis 1000 Gramm schwer. Für die typische Zubereitung wird das Fleisch gesalzen und anschließend gebraten.

## ZUBEREITUNG:

Das Flank-Steak ca. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, das Fleisch sollte temperiert sein und nicht kalt aus dem Kühlschrank. Ca. 10-20 Minuten vor dem Grillen salzen. Grill auf direkte Hitze einstellen und vorwärmen. Temperatur über 300 Grad wenn möglich. Das Flank-Steak 1 Minute scharf angrillen, und dann um 90 Grad drehen, den Prozess wiederholen und von der anderen Seite nochmals. Danach bei indirekter Hitze bei ca. 140 Grad auf ca. 54-56 Grad Kerntemperatur ziehen lassen, gegen die Faser dünn tranchieren.

Mit einem Löffel die Kartoffeln aushöhlen, das Innere der Kartoffeln in eine Schüssel geben. Den Bacon in feine Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Den Schnittlauch fein schneiden, und ebenfalls dazu geben. Sauerrahm und Emmentaler dazu geben, und das Ganze kräftig vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Bei indirekter Hitze und ca. 180 Grad bei geschlossenem Deckel goldbraun backen.

Funktioniert im Backofen genauso gut!



# RINDERFILET SASHIMI MIT SPARGEL-TARTAR

## ZUTATEN:

---

### Für das Sashimi:

400 g Rinderfilet  
Soja-Sauce  
Honig  
Schwarze und weiße  
Sesamsamen

### Für das Tartar:

200 g grüner Spargel  
200 g weißer Spargel  
5-6 Cherry-Tomaten  
2 EL Mirin  
2 EL Sesam-Öl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

### ZUBEREITUNG:

Das Rinderfilet parieren, der Länge nach halbieren und die halben Rinderfilets nochmals der Länge nach halbieren, damit man schöne Viertel erhält. Diese gleichmäßig zuschneiden, damit sie die gleiche Dicke erhalten und gleichmäßig aussehen. Sehr wichtig für den Garpunkt.

Den Honig mit der Soja Sauce vermischen und mit Salz abschmecken. Die Filet-Stücke darin marinieren.

### SPARGEL-TARTAR:

Den Spargel schälen (den weißen Spargel komplett, beim grünen Spargel reicht das untere Drittel). Anschließend im kochenden Salzwasser für ca. 4-5 Minuten garen. Nach dem Erkalten schräg runterschneiden. Die Spitze ganz lassen zum Dekorieren.

Die Tomate vom Strunk befreien und mit einem Kreuzschnitt an der unteren Seite einschneiden. Die Cherry-Tomaten achteln, und zu den Spargeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Mirin abschmecken.

Die Rinderfilet-Stücke im Beifer von jeder Seite ca. 2 Minuten überkrusten und danach in den Sesamsamen rollen. Mit einem scharfen Messer dünn aufschneiden.

# Inhaltsverzeichnis

ALPENKOTELETT.....	16
BACON-ONION-BURGER.....	18
BACON PIE/SPECKTORTE.....	20
BADISCHES SURF & TURF.....	22
CHICKEN LOLLIPOPS.....	24
COUSCINO MIT SENF-HONIG-MARINADE.....	26
DRY AGED SCHWEINERÜCKEN.....	28
FLANK-STEAK MIT TWICE BAKED POTATOES.....	30
FLANK-STEAK-BURITO & BALSAMICO-ZWIEBELN.....	32
GEFÜLLTE GÄNSEBRUST.....	34
GESPICKTE LAMMKEULE IM LARDO-MANTEL.....	36
LACHSFILET MIT MEERRETTICHKRUSTE.....	38
LINSENSTRUDEL MIT SAITENWÜRSTCHEN.....	40
PORTERHOUSE MIT GEGRILLTEN AUBERGINEN.....	42
RINDERFILET SASHIMI MIT SPARGEL-TARTAR.....	44
SCHWÄBISCHE BACON BOMB.....	46
SCHWEINEKOTELETT MIT STEINPILZ-FÜLLUNG.....	48
SPANFERKEL PORCHETTA.....	50
TERIYAKI-BAUCH VOM ULMER LANDSCHWEIN.....	52
WILDSCHWEINKEULE IM SPECKMANTEL.....	54
WHISKEY-SCHÄLRIPPLE.....	56

## LECKER NACHTISCH:

BACON APPLE PIE CRUMBLE.....	58
CHILI BASILIKUM APFELSTRUDEL.....	60
GEGRILLTES VANILLEEIS & GLASIERTE APFELSCHNITZEN...	62



**la.va**<sup>®</sup>  
VAKUUMVERPACKUNG

Das Original für den  
BBQ- und Grillbereich!



**V.100® Premium**

Beim  
**V.100  
Premium**  
leiten Sie  
den Schweiß-  
vorgang durch  
Tastendruck ein.  
Professionelles  
Vakuumieren inner-  
halb von Sekunden.



2-fach  
Schweißnaht

Preis in €,  
inkl. MwSt.  
Frei-Haus  
**299,-**

+ 70,- € Gratiszugabe

**V.300® Premium**

Das meistverkaufte Lava  
Vakuumier-  
gerät! Profi-  
gerät mit Voll-  
automatik,  
Manometer-  
anzeige, kugel-  
lagerter Kolbenpumpe  
& 340 mm Schweißbreite.  
Starke Pumpenleistung für  
sekundenschnelles Vakuumieren.



2-fach  
Schweißnaht

Preis in €,  
inkl. MwSt.  
Frei-Haus  
**419,-**

+ 70,- € Gratiszugabe

**V.400® Premium**

Das Profigerät im  
Edelstahl-  
gehäuse.  
Perfekt  
für größere  
Keulen mit  
460 mm  
Schweißbreite  
& kugelgelagerter  
Turbo-Pumpe



3-fach  
Schweißnaht

Preis in €,  
inkl. MwSt.  
Frei-Haus  
**799,-**

+ 70,- € Gratiszugabe



**Sous-Vide  
Geräte**

Profi-Produkte für  
maximale Geschmacks-  
erlebnisse

Frei-Haus in D  
be-  
reits  
ab  
**475,-**  
in Euro inkl. MwSt.

**20,- € GESCHENKT**

Jetzt online unter [www.la-va.com](http://www.la-va.com) oder telefonisch  
einlösen, für Geräte und Zubehör. Der Code lautet:

**GRILLSPORT17**

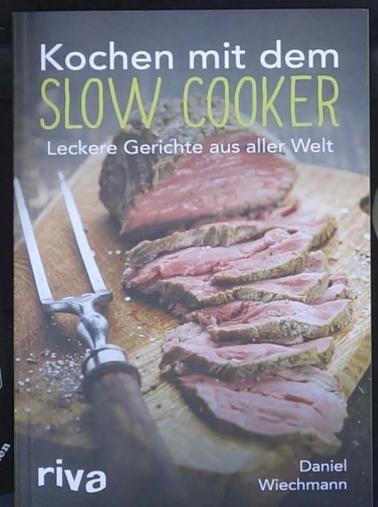
Gültig bis 31.05.17, ab 100,- € Bestellwert, einmalig  
pro Haushalt. Nicht mit anderen Gutschein-Aktionen  
kombinierbar.

[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)

- Die Wissenschaft des Grillens
- Alles über Fleisch in Infografiken
- Slow Cocker
- Feuer und Flamme

[www.goldmann-v](http://www.goldmann-v)

„Schatz, brennt da



erlag.de  
n grad was an?"



Übersicht der Thementage: x +

www.grillsportverein.de/forum/threads/uebersicht-der-thementage-heute-2009-links-und-rezepte.110878/page-6

Anmelden oder registrieren

Feste Breite > Deutsch >

Grillsportverein

GSV-GRILLSHOP

GSV-News Wettbewerbe GSV-Produkte Lexikon zum Grillen Grillseminare Wissen zum Grillen Rezepte zum Grillen

Grillsportverein Featured Threads

Startseite Foren Medien Hashtags User Map Ressourcen Neu Mitglieder Events

Startseite > Foren > Fachbereich > User-Pics und Grillevents > **Thementage**

## Immer einen Blick wert! Die Hammer Grillrezepte aus den Thementagen ...

Du musst dich registrieren, bevor du Beiträge verfassen kannst. Klicke auf **Jetzt registrieren!**, um den Registrierungsprozess zu starten. **Registrierte User** surfen werbefrei, können Suchen durchführen und sehen die volle Darstellung des Forums!!!

### Übersicht der Thementage: Heute - 2009 (Links und Rezepte) Featured

Dieses Thema im Forum "Thementage" wurde erstellt von HAITHABrUtzler, 18. Februar 2009.

Schlagworte: rezepte thementage übersicht

- |                                                                     |                                                               |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Makrelen                                                            | irgendwie ein Steak ;-)                                       | [Schweinebauch-WE] Schweinebauch 1-1-1                                              |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Roastbeef                               | [Steak-WE] Rib-Eye vs. Lamm-Medallions                        | [Schweinebauch-WE] gefüllter Bauch                                                  |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Lachsforellen-Filets in 2 Varianten     | [Steak-WE] Eastern - permafrost - cleanup pt 2.               | [Schweinebauch-WE] Spaghetti Carbonara und Krustenbraten                            |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Lammspieße mit Kartoffeln, Bratpaprika  | [Karfreitagsg Grillen 2017] Hochrippe mit Avocado und Salsa   | [Fleisch am Knochen] Freitagabends schnell mal Hähnchenkeulen                       |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Furnierter Skrei & schwarzer Heilbutt   | [Steak-WE] "Herzstillstand" aus Buenos Aires                  | [Fleisch am Knochen] Hähnchenunterkeulen                                            |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Bratwurst vom GA an Spargelsalat        | [Steak-WE] Ribeye zerlegt-Paprika/Pfirsichsalsa               | [Fleisch am Knochen] steirische Hendlhaxn (Fleisch am Knochen) Freitagsmenü         |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Lachs im Holzmantel                     | [Steak-WE] Einfach nur DA-Entrecote mit ein bisschen ringsrum | [Fleisch am Knochen] Krustenbraten                                                  |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] dreierlei Steak von Lamm und Kuh        | [Steak-WE] Fassona Lombarda   Gratin   Zucchini-Tower         | [Fleisch am Knochen] Tomahawk vom Duroc-Schwein                                     |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Schwenker                               | [Steak-WE] Bummelletzter mit Entrecote und Spargel (Grün)     | [Fleisch am Knochen] Schweine-Nacken am Knochen gepudert                            |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Wurst im Glas und Flammlachs            | [Schweinebauch-WE] Wammerl meets Death Valley                 | [Fleisch am Knochen] Einfach Ribs                                                   |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Ein ganzer Tag Fische                   | [Schweinebauch-WE] Flachgegrillte Basisform                   | [Fleisch am Knochen] Des Franken liebstes "Schäuferla"                              |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Lammrücken, Spargel, Kartoffeln & Sauce | [Schweinebauch-WE] Gyrosschichtbraten mit Schweinebauch       | [Fleisch am Knochen] Schweinebauch mit Sweet Chipotle Glace aus der Kugel           |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Buckboard Bacon und Bauch               | [Schweinebauch-WE] Schwarzer Schweinebauch                    | [Fleisch am Knochen] Dry Aged Tomahawk Steak                                        |
| [Karfreitagsg Grillen 2017][Shortie] Porchetta Tesa                 | [Schweinebauch-WE] Gefüllter Bauch mit Gemüse                 | [Fleisch am Knochen] Sous Vide Dry Aged Côte de Boeuf vom OHG                       |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Wolfsbarsch vom Grill; Gambas al Ajillo | [Schweinebauch-WE] Der Mrs. Piggy                             | [Fleisch am Knochen] Iberico-Schwein                                                |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Eieiei-ein rauchiger Kurzbericht        | [Schweinebauch-WE] Bauch, Linsen und Spätzle                  | [Fleisch am Knochen] Klein aber Fein, [Fleisch am Knochen] Kalbskarree mit Schmarrn |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] - Lachs von der Planke                  | [Schweinebauch-WE] geräucherter Schweinebauch                 | [Fleisch am Knochen] Lammkeule auf mediterranem Gemüse                              |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Ganz einfache Würstchen                 | [Schweinebauch-WE] Bauch-Burger                               | [Fleisch am Knochen] Kalbskarree 2 und 3                                            |
| [Karfreitagsg Grillen 2017] Schwertfischsteaks und Thunfischsteaks  | [Schweinebauch-WE] Gefüllter Schweinebauchrollbraten          |                                                                                     |
|                                                                     | [Schweinebauch-WE] Geräucherter Schweinebauch, Pastrami       |                                                                                     |

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/uebersicht-der-thementage-heute-2009-links-und-rezepte.110878/page-6>

# CAMPINGGAZ®

The Outdoor Cooking Expert® since 1949.

MODERN, STARK  
UND AUSGEFEILT

**MASTER**  
S E R I E S



Die neuen Campinggaz® Master Series Gasgrills vereinen einzigartige Ausstattungen wie die innovative Even Temp® Technologie für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, das vielseitige Culinary Modular System mit verschiedenen Kocheinsätzen und das verbesserte Campinggaz® InstaClean System für einfache Reinigung Ihres Grills. Bei dem Spitzenmodell, dem Master 4 Series SBS, können Sie zusätzlich mit der leistungsstarken Searing Boost Station Ihr Grillgut mit perfekten Röstaromen veredeln. Wir wünschen guten Appetit!

## ETM TESTMAGAZIN · URTEIL

Campinggaz Master 4 Series Classic SBS

**SEHR GUT**

**94,19 %**

Gas-Grill im Einzeltest

Heft 04/2017

**SEARING**  
BOOST STATION  
Für perfekt  
angebratene Steaks



**Even Temp®**  
Technologie

[www.campinggaz.com](http://www.campinggaz.com)

## LACHS VON DER PLANKE MIT ORANGE UND FENCHEL

Für 4 Personen

1 Lachs Mittelstück mit oder ohne Haut

1 Holzplanke Erle

1 Bio Orange

1 Fenchel Knolle

2 Zweige Basilikum

2 EL Olivenöl

Flockensalz

### Zubereitung:

Die Holzplanke mindestens 1 Stunde wässern. Den Lachs säubern, von Gräten befreien und in Form schneiden. Die Orangen heiß abwaschen, in Scheiben

schneiden und halbieren, den Fenchel putzen und in Streifen schneiden. Den Lachs auf die Planke legen, auf den Fisch Orangen und Fenchel verteilen und die Hälfte des Basilikums zupfen und darüber streuen. Den Grill bei indirekter Stellung mit dem großen Brenner auf mittlerer Stufe (2 Flammen) ca. 10 Minuten aufheizen. Die mit dem Lachs belegte Planke auf den Grill legen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten garen. Mit Flockensalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Den restlichen gezupften frischen Basilikum darauf verteilen.



## LAUCH MIT ZWIEBEL-ERDNUSS-CHUTNEY

Für 4 Personen

2 Stangen Lauch

4 rote Zwiebeln

2 EL Erdnüsse

100 ML dunkler Balsamico

50 ML Rotwein

2 EL Ahornsirup

2 EL Olivenöl

Flockensalz

### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden und mit den Erdnüssen in die Aroma Pfanne geben. Die restlichen Zutaten, bis auf den Lauch, zusammen verrühren und über die Zwiebel gießen. Beim Lauch nur etwas die Wurzeln kürzen, da diese sonst leicht brennen

können. Den Grill bei indirekter Hitze auf höchster Stufe (3 Flammen) aufheizen, die Aroma Pfanne auf den Rost stellen und den Lauch auf den Rost legen. Den Lauch solange garen, bis er weich ist und die äußeren Blätter schwarz geworden sind. Die Wurzel abschneiden, die schwarzen Blätter von der Lauchstange ziehen. Die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Die Zwiebeln zu einer Marmeladen ähnlichen Konsistenz reduzieren. Gegebenenfalls etwas Flüssigkeit, wie Essig oder Rotwein dazugeben und die Masse während des Garprozesses gelegentlich umrühren. Die Lauchstücke auf das Zwiebelconfit legen und mit der Aroma Pfanne servieren.



## LAUCH-KÄSE-BÄLLCHEN

### Teig:

200 g Mehl

200 g Quark 1,5% Fett

80 g Butter

1 TL Salz

### Füllung:

1 Stange Lauch

100 g Schmelzkäse

200 g kräftiger, geriebener  
Bergkäse

Muskatnuss

Pfeffer

Salz

### Panade:

1 Ei

Salz

Schüttelbrot, zerbröseln

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und ca. 1 Stunde kalt stellen und ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Den Wok bei direkter Hitze, auf höchster Stufe (3 Flammen), ca. 10 Minuten aufheizen. Das Öl

erhitzen und den feingeschnittenen Lauch darin andünsten bis die Feuchtigkeit verdunstet ist. Den Schmelzkäse darunter rühren, schmelzen lassen. Den Grill ausschalten und den geriebenen Bergkäse unterrühren. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Masse kaltstellen. Nun den Teig ausrollen, rund austechen und die erkaltete Lauchmasse zu Kugeln formen. Auf den ausgestochenen Teig legen und in den Teig einpacken und zur Kugel formen.

Die fertigen Kugeln im verquirlten Ei wenden, dann mit den Bröseln panieren. Den Trichter in die indirekte position drehen und den Pizzastein 20 Minuten bei mittlerer Hitze aufheizen. Die fertig panierten Kugeln bei ca. 220-250 °C ca. 10-15 Minuten backen.



## RINDERFILET ASIATISCH IM WOK

Für 4 Personen  
400 g Rinderfilet  
200 g Zuckerschoten  
1 rote Paprika  
2 rote Zwiebeln  
2 Frühlingszwiebeln  
50 g ungesalzene Erdnüsse  
2 Zweige Koriander  
1 EL Misopaste  
1 EL Teriyaki Sauce  
2 EL geröstetes Sesamöl  
1 Chili  
1 EL Kokosfett

### Zubereitung:

Das Rinderfilet trocken tupfen und säubern, dann in feine Streifen schneiden. Misopaste, Teriyakisauce, Sesamöl und feingeschnittene Chili verrühren und die Filetstreifen mindestens 1 Stunde darin marinieren. In der Zwischenzeit

die Zuckerschoten, Paprika, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Korianderblätter vom Stängel zupfen. Den Wok auf höchster Stufe (3 Flammen) ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel aufheizen. Das Kokosfett im Wok verteilen und erhitzen. Die Filetstreifen kurz anbraten und dann das Gemüse bis auf die Frühlingszwiebeln und Erdnüsse dazugeben, ca. 5 Minuten unter mehrfachem Rühren braten.

Die restliche Marinade darüber geben und verrühren. Vor dem Servieren die Frühlingszwiebeln und die Korianderblätter darüber streuen.



## WACHTELN MIT SCHIITAKE PILZEN

Für 4 Personen

4 Wachteln

200 g Shiitake Pilze (oder  
Steinpilze/Champignons)

2 EL Misopaste dark

4 EL Teriyaki Sauce

2 EL geröstetes Sesamöl

1cm Ingwerknolle

### Zubereitung:

Die Wachteln säubern und von den restlichen Federn befreien. Am Rückgrat auseinander-schneiden und flach drücken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Zitronengras in feine Ringe schneiden und mit der Misopaste, Sesamöl, Teriyakisauce zu einer Marinade verrühren. Die Wachtel damit einmassieren. Die Shiitakepilze säubern

und den Stiel entfernen. Dann in die restliche Marinade geben. Den Trichter auf direkte Position drehen und die Grillplatte mit der geriffelten Fläche nach oben positionieren und bei höchster Stufe ca. 15 Minuten aufheizen. Während der Aufheizphase die Aroma Pfanne mit dem Sesam auf die Grillplatte stellen und den Sesam ohne Fett anrösten. Wenn die Platte aufgeheizt ist, die Wachtel von beiden Seiten scharf anbraten. Nach 10 Minuten die Pilze auf die Grillplatte geben und anbraten. Den Grill ausschalten und das Gericht bei geschlossenem Deckel, ca. 20 Minuten fertiggaren lassen. Vor dem Servieren den gerösteten Sesam darüber streuen.



## WÜRSTLE PFANNE

Für 4 Personen  
2 Bratwürste nach Wahl  
2 Chorizo  
1 rote Zwiebel  
10 Cocktail Tomaten verschiedene Farben  
100 g Fetakäse  
1 EL brauner Zucker  
50 ML Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
2 Zehen Knoblauch  
1 TL Flockensalz  
1 TL grober Pfeffer

**Zubereitung:**  
Den Grill bei direkter Trichterposition auf höchster Stufe (3 Flammen) ca. 10 Minuten vorheizen. Am besten den Gusseisenrost benutzen.

Auf die Mitte des Rostes stellen wir die Aroma Pfanne und lassen den Zucker karamellisieren. Die Würste neben die Aroma Pfanne legen. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, den Feta würfeln und die Kräuter mit dem Knoblauch fein hacken. Wenn der Zucker karamellisiert ist, das Öl dazugeben, danach die Tomaten unterrühren ca. 3-4 Minuten garen, die Fetawürfel und den Knoblauch dazugeben und in die indirekte Zone schieben. Die Würste in die direkte Zone legen und nach Wunsch bräunen. Danach die Würste kleinschneiden und mit den Kräutern unter die Tomaten-Feta-Masse rühren.



EST.  2014

# DRY AGER

---

## SUPERIOR BEEF



### **D**RY AGING IS COMING HOME - DRY AGER® DX 500 Der Fleischreifeschrank für den BBQ-Bereich

Dry-Aged Gourmetfleisch selbst herstellen mit dem Original DRY AGER® Reifeschrank - jetzt im neuen Format für kleine Küchen und Zuhause.

Dry-Aged-Beef ist sprichwörtlich in aller Munde, vom Sterne-Restaurant bis zum Streetfood-Truck. Der englische Begriff bedeutet einfach Trockenreifung. Eigentlich eine altbewährte Methode, die auch als „abhängen“ bekannt ist. Das Fleisch wird dadurch außergewöhnlich zart und geschmacksintensiv. Das macht es so beliebt. Mit dem Reifeschrank DRY AGER® DX 1000 aus dem Hause Landig wurde dieses traditionelle Verfahren neu belebt. Nun haben die Ingenieure im oberschwäbischen Bad Saulgau das Vorreiter-Modell für den Hausgebrauch perfektioniert und in klein gebaut: Den DRY AGER® DX 500.

Wer selbst Fleisch reift, weiß was auf dem Teller ist  
Was bisher Profi-Küchen vorbehalten war, wird jetzt auch zu Hause möglich. Alles was es braucht ist eine Steckdose. Der DRY AGER DX 500 ist ein Raumwunder. Platzsparend im Aufbau, aber mit einem Fassungsvermögen von 20 kg Fleisch. Ideal für kleine Gastro-Betriebe und Privathaushalte. Beim Selbstreifen gibt es einen entscheidenden Vorteil: Man hat die Qualität des Produkts selbst in der Hand - vom Einkauf bis zur Reifezeit.

Der Reifeschrank eignet sich neben Rindfleisch auch für Schweine-

Lamm- oder Rehfleisch und Wurstwaren wie Salami oder Schinken. Selbst Vegetarier und Weinliebhaber profitieren vom DRY AGER. Edle Tropfen oder feiner Käse finden hier perfekte Bedingungen.

#### **Die Technik**

Beim Dry-Aged-Verfahren wird das Fleisch für 3 - 6 Wochen am Knochen gereift. Wichtigstes Kriterium ist dabei das Umgebungsklima, welches sich aus verschiedenen Komponenten bildet: Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Entkeimung, Luftgeschwindigkeit und Luftführung, denn nur wenn hier alles perfekt aufeinander abgestimmt ist, wird aus frischem Rind- oder Schweinefleisch edles Dry-Aged-Beef oder Pork. Andernfalls droht das Fleisch zu verderben.

In den DRY AGER-Reifeschränken lassen sich die Bedingungen exakt kontrollieren.

- Das HumiControl® System ist mittels sensibler Elektronik exakt von 60% bis 90% regulierbar. Das integrierte DX AirReg® System sorgt selbst bei größeren Schwankungen der Umgebungstemperatur für das perfekte Reifeklima & eine fortlaufende Entkeimung im Gerät.
- Einzigartig und nur im Original: Die UVC-Entkeimungsbox entkeimt die Luft 1 x pro Minute im gesamten Gerät, ohne dabei das Fleisch direkt mit schädlichem UV-Licht anzustrahlen.
- Gegenüber teuren Gastro-Geräten oder günstigen China-Importen kommt der DRY AGER® dank ausgeklügelter Spitzentechnik ganz ohne einen Wasseranschluss oder Wasserbehälter aus, das

vermindert erheblich die Keimzahl im Gerät und sorgt für ein noch einfacheres Handling.

- Der Edelstahlrahmen ist einfach sauber zu halten und sorgt mit ansprechendem Design für eine gute optische Anpassung in der Küche.
- Getönte Isolier-Glastüren (metallbedampft) schützen das Fleisch vor schädlichem UV-Licht von außen.

**TIPP:**

Jetzt für nur kurze Zeit das BEEF! Sondermodell bestellen, für EUR 1.995,- und Fleisch im Wert von rund 400,- Euro gratis dazu erhalten:

<https://www.dry-ager.com/shop/beef-dx-500-reifekuehlschrank/>

Weitere Infos direkt bei:

DRY AGER Manufaktur  
Landig + Lava GmbH & Co. KG  
Valentinstr. 35 - 1  
D-88348 Bad Saulgau  
TEL. 07581 - 489590  
[www.dry-ager.com](http://www.dry-ager.com)



EST.  2014  
**DRY AGER**  
SUPERIOR BEEF





# ZEIT ZUM ANGRILLEN ABER SICHER!

## **Zeit zum Angrillen: Aber sicher!**

Der Frühlingsbeginn ist gleichermaßen Start der Grillsaison. Doch bevor die ersten Würstchen auf dem Rost landen, gilt es einige Dinge zu beachten, um nicht nur ein genussvolles, sondern auch ein sicheres Grillvergnügen zu erleben. Worauf genau zu achten ist, haben wir einen Grill-Experten gefragt.

## **Kleiner Frühjahrsputz**

Klar: Wenn man seinen Grill am Saisonende gut reinigt, übersteht er die „Winterpause“ besonders gut. Denn so können Ablagerungen von Fett und Säure erst gar nicht das Material angreifen. Doch für viele Grillfreunde gerät solch ein Ritual gerne in Vergessenheit. Daher nun einige Tipps, um das Grillgerät zum Auftakt der Saison wieder startklar zu machen: Zunächst sollte der Grill von innen und außen sorgfältig gereinigt werden. Nicht nur erstrahlt der Grill dann in neuem Glanz, der Frühjahrsputz dient auch der allgemeinen Instandhaltung. Kohlereste und Asche werden entfernt und die Roste bringt man mit Hilfe einer Messingbürste wieder zum Glänzen – ein wenig Öl konserviert die Roste zudem für kommende Grillaufgaben. Bei einem Gasgrill profitieren auch die Abdeckbleche über den Brennern von etwas Zuwendung durch die Bürste. Sofern der Gasgrill über eine Fettauffangschale verfügt, sollte auch diese auf dem Putzplan stehen.

Das Äußere des Grills am besten nur mit warmem Wasser reinigen. Wenn das für hartnäckige Fettrückstände nicht ausreicht, hilft eine milde Seifenlauge. Besitzer eines Edelstahlgrills dürfen zudem auf einen Edelstahlreiniger zurückgreifen, aber nur, wenn das Mittel auch eine kratzerfreie Reinigung garantiert, so der Experten-Tipp von Michèl Voragen. Als Deutschland-Verantwortlicher des kanadischen Grillherstellers Napoleon weiß er genau, worauf zu achten ist.

## **Insekten im Grill? Nein danke!**

Nicht alle Besitzer eines Gasgrills brutzeln Steaks, Würstchen und Co. das ganze Jahr über. So kann ein winterlicher Dornröschenschlaf für den Grill bedeuten, dass kleine Untermieter bei ihm eingezogen sind und es sich zum geplanten Angrillen immer noch im Grill

gemütlich machen. Insbesondere die Brennerrohre, warnt Michèl Voragen, könnten beispielsweise durch Spinnennetze leicht verstopfen. In der Folge kann Propangas nicht mehr ungehindert strömen und so gefährlich werden. Daher die Edelstahlbrenner am besten aus ihren Halterungen nehmen und mit einer Taschenlampe auf Verunreinigungen prüfen. Für eine eventuelle Reinigung liegt bei guten Gasgrills bereits ein spezielles Wartungs-Set für die Brenner bei.

## **Der sichere Umgang mit Gasgrills**

Erst nach Abschluss der geschilderten Arbeiten sollte man sich um den Treibstoff des Grillvergnügens kümmern: Bei Holzkohlegrills reicht in der Regel ein Sack Briketts und ein Anzündkamin, beim Gasgrillen heißt es, sich um die sichere Verwendung des Gases zu kümmern.

Zunächst gilt es zu überprüfen, ob die Gasflasche noch voll ist. Ist sie einsatzbereit, überprüft der gewissenhafte Griller unbedingt die Schlauchverbindungen an der Flasche, und stellt sicher, dass der Druckminderer am Grill noch festsitzt. Auch den Schlauch selbst sollte man sich etwas genauer ansehen, rät Michèl Voragen: „Gasschläuche können nach Jahren der Nutzung brüchig werden“. Zu guter Letzt empfiehlt sich der „Lecktest“. Dabei kommt nicht etwa die Zunge ins Spiel, vielmehr geht es darum, einen möglichen Gasaustritt an den Schlauchverbindungen auszuschließen. Dafür einfach das Gas aufdrehen – aber noch nicht zünden – und einen mit Spülmittel und Wasser schaumig gemachten Lappen langsam über den Schlauch und die Verbindungspunkte führen. Dabei den Schaum gut beobachten, denn ein möglicher Gasaustritt versetzt den Schaum sofort in Bewegung. In diesem Fall ist die betroffene Stelle nochmals genau zu kontrollieren und das Problem durch Austauschen des Schlauchs oder Festziehen und Abdichten der Verbindungsstelle zu beheben.

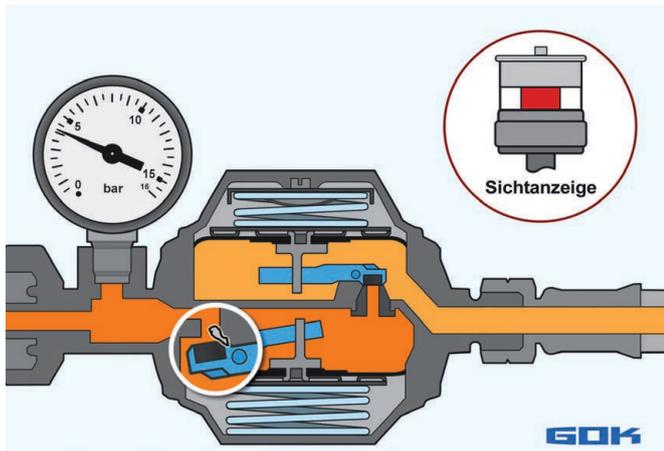
Werden all diese Tipps zu Herzen genommen, steht einem Start in die neue Grillsaison nichts mehr im Wege. Mit Sicherheit!  
<https://napoleongrills.de/grills/rogue-serie-gasgrills>

## Saisonstart: So macht man den Gasgrill fit

Nützliche Handgriffe und Tipps zum Umgang mit Flüssiggas

Unabhängig davon, ob der Gasgrill auch im Winter aktiv war oder ob er erst mit den ersten warmen Sonnenstrahlen wieder heißläuft: Gasgriller sollten unbedingt regelmäßig ihr Gerät und die so genannte Peripherie – also Druckregler, Schlauchleitung und Anschlüsse – überprüfen. Das betrifft sowohl Premiumgrills wie auch günstigere Fabrikate, denn in der Regel unterscheiden sie sich in puncto Flüssiggasarmaturen nicht wesentlich voneinander.

Dringen beispielsweise Schmutzpartikel in den Druckregler ein, besteht die Möglichkeit, dass unkontrolliert Gas durchströmt und einen massiven Schaden am Gerät verursacht. Ebenfalls problematisch: Beschädigungen an der Schlauchleitung, wie sie zum Beispiel durch Tierbisse, Materialermüdung oder Verschleiß entstehen können. Und zu guter Letzt müssen natürlich alle Anschlüsse fest sitzen und zuverlässig schließen.



### Schritt für Schritt zum sicheren Gasgrill

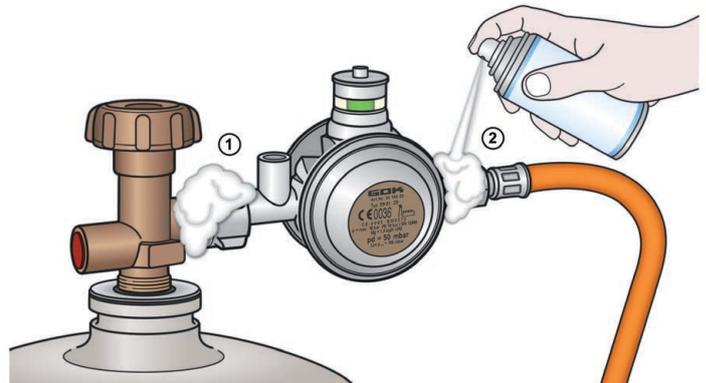
Für einen ungetrübten Grillspaß geht man am besten folgendermaßen vor: Als erstes natürlich genau hinschauen, um offensichtliche Beschädigungen auszuschließen. Im Fokus stehen dabei vor allem beschädigte Verbindungselemente an Grill, Druckregler oder Schlauchleitung. Danach nimmt man die einzelnen Bedienelemente wie Schalter und Heizstufen-Regler unter die Lupe: Lassen sich alle Teile wie gewohnt bedienen, rasten sie ein und lösen sich wieder?

Bei sicherheitsrelevanten Verschleißteilen ist peinlich genau auf die vorgeschriebenen Austauschfristen zu achten. Sprich: Druckregler und Schlauchleitung müssen im Privatbereich nach zehn Jahren, bei gewerblicher Nutzung nach acht Jahren ausgetauscht werden. Es gilt dabei als Referenz das jeweilige Herstelldatum, nicht der Zeitpunkt, zu dem die Nutzung begonnen hat. Bei Druckreglern des deutschen Qualitätsherstellers GOK findet man das Herstelldatum auf dem runden Typschild. An Schlauchleitungen von GOK ist zudem ein gelber Anhänger

angebracht, auf dem anhand von Piktogrammen das Jahr des Austausches für die entsprechende Nutzungsart abzulesen ist.

Sollte der Anhänger nicht mehr da sein oder die Schlauchleitung von einem anderen Hersteller stammen, errechnet man das Austauschdatum anhand des auf der Schlauchleitung aufgedruckten Herstellungsjahrs, beispielsweise: BJ17, BJ2017, 2017, 17 oder 04.17 (Monat.Baujahr). Wichtig ist in jedem Fall, die Verschleißteile zu prüfen, denn die Pflicht für den regelgerechten Austausch liegt beim Betreiber.

Es werden nun alle Komponenten und Verbindungen auf ihre Dichtheit geprüft. Diese so genannte „vereinfachte Dichtheitsprüfung“ empfiehlt sich übrigens jedes Mal, bevor man den Grill anschmeißt. Dafür schließt man sämtliche Absperrarmaturen und öffnet langsam das Gasflaschenventil. Jetzt sprüht man alle Anschlüsse zwischen Flüssiggasflasche und Gasgrill mit einem Lecksuchspray ein – wichtig: Keine offene Flamme zur Prüfung verwenden! Wenn sich irgendwo Blasen im Schaum bilden, müssen alle Verbindungen nachgezogen werden. Hilft das nicht, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen, sondern es müssen die betroffenen Komponenten ausgetauscht werden. Immer zusätzlich Betriebsanleitung des Herstellers beachten!



Sollte bis hierhin alles in Ordnung gewesen sein, sich aber trotzdem ein Geruch nach faulen Eiern verbreiten, gilt: Sofort das Entnahmeventil an der Gasflasche schließen, Zündquellen löschen und nicht betätigen! Denn dann tritt an einer Stelle Flüssiggas – Propan – aus. Das ist zwar eigentlich geruchslos, aus Sicherheitsgründen wird dem Gas jedoch eine Substanz beigemischt, die unangenehm an den Geruch fauler Eier erinnert.

### Checkliste: Wie mache ich meinen Gasgrill fit?

1. **Sichtkontrolle: Offensichtliche Beschädigungen?**
2. **Funktionskontrolle: Funktionieren alle Bedienelemente?**
3. **Verschleißkontrolle von Druckregler und Schlauchleitung**
4. **Dichtheitsprüfung: Blasenfreie Verbindungen?**
5. **Geruchskontrolle: Faule Eier in der Luft?**

## Sicherheits-Tipp: Druckregler mit Sicherheitseinrichtung nachrüsten

Wer ganz auf Nummer Sicher gehen will, kann nach dem Kauf unkompliziert einen Druckregler mit Sicherheitseinrichtung nachrüsten. Serienmäßig ist der so gut wie nie verbaut – was per se kein Problem ist, auch Druckregler ohne Sicherheitseinrichtungen entsprechen der Norm, bieten aber im Störfall keine Sicherheit. Deshalb ist es sinnvoll, zum Anschluss an 5 oder 11 Kilogramm-Flaschen einen Druckregler mit Überdrucksicherheitseinrichtung einzusetzen.

Solche Modelle beruhen auf einem zweistufigen Prinzip. Andreas Brohm, technischer Leiter beim Regeltechnik-Hersteller GOK: „Sollte eine der beiden Stufen ausfallen, begrenzt die andere den Ausgangsdruck auf maximal 150 Millibar, statt der üblichen 50. Die beiden Stufen sichern sich sozusagen gegenseitig ab.“ An der Rot-/Grün-Sichtanzeige erkennt man, ob man den defekten Regler tauschen muss.

<https://gok-blog.com>



## FLAMAX™ Der Grüne Weiße: Öko-Power im neuen Look

Paradigmenwechsel bei der Carl Warrlich GmbH, Treffurt. Der Markenhersteller von Anzündhilfen verpasst seinen ökologischen Anzündern ein neues Aussehen und möchte Handel und Verbraucher zum Umdenken einladen. Vorbei ist die Zeit, in der ökologische Anzünder grau, braun und unscheinbar erschienen.

Der neue FLAMAX™ Der Grüne Weiße - Anzünder ist im Herzen ökologisch grün und sieht dabei aus wie ein weißer Anzünder. Den gab es bislang nur auf Kerosinbasis mit entsprechender Geruchsbildung, doch jetzt gibt es den FLAMAX™ Der Grüne Weiße im neuen weißen Look inklusive Ökoqualität.

Der FLAMAX™ Der Grüne Weiße - Ökoanzünder für Grill und Kamin ist auf Basis nachwachsender Rohstoffe hergestellt. In den Handel kommt der Anzünder als Würfel in fester Form, aber auch flüssig in der Flasche. Die grüne Seele des FLAMAX™ Der Grüne Weiße - Ökoanzünders sind das einerseits hochwertige Öl und andererseits die Öko-Power, seine weiße Farbe steht für die Reinheit der Naturprodukte.

Das deutsche Qualitätsprodukt verfügt, wie alle Anzündhilfen der FLAMAX™ Markenfamilie, über eine starke Brennkraft und garantiert sicheres Entzünden von Ofen, Kamin oder Grill sowie den schonenden Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen. Die Carl Warrlich GmbH bringt den FLAMAX™ Der Grüne Weiße - Anzünder als festen Würfel in verschiedenen Verpackungsgrößen auf den Markt. So gibt es den innovativen Anzünder in der Faltschachtel zu je 32 Würfeln (VE 24), 64 Würfeln (VE 12) oder 96 Würfeln (VE 8). Auch im Schmuckzylinder

ist der FLAMAX™ Der Grüne Weiße erhältlich, dann bestückt mit 100 Würfeln (VE 12). In flüssiger Form gibt es den FLAMAX™ Der Grüne Weiße ebenfalls – als FLAMAX™ Lampenöl (800 ml) sowie als FLAMAX™ Anzünder für den Grill (800 ml), zertifiziert nach DIN EN 1860-3. (Warrlich)

Mehr Informationen unter [www.warrlich.eu](http://www.warrlich.eu)



## Die neuen Napoleon Grills: Rogue 1®

Die Rogue®-Serie ist die neueste Erweiterung des Napoleon-Sortiments. Mit ihr sind die bewährte Funktionalität und Qualität der Prestige-Serie für ein breiteres Publikum erschwinglich gemacht worden. Mit seinem durablen Aluminiumguss Brennergehäuse, Brennern aus schwerem Edelstahl und einzigartigem Wärmeverteilungssystem bietet der Rogue® eine bis jetzt unbekannte Grillerfahrung.

Der Rogue® 1 wird mit einklappbaren Seitenablagen geliefert, die einerseits ausreichenden Platz bieten um Ihre Gerichte aus freier Hand zuzubereiten zu können, andererseits eine kompakte Lagerung möglich machen. Außerdem hat der Grill porzellan-emailtierte WAVE™ Grillroste aus festem Gusseisen. Diese nehmen die von den Brennern produzierte Hitze direkt auf und geben diese gleichmäßig an Ihr Grillgut ab. Zudem entsteht das beliebte Napoleon-Branding.

Die unkomplizierte Montage erlaubt es jedem den Grill innerhalb 45 Minuten komplett auf zu bauen, damit Sie schneller als je zuvor auf ihrem neuen Napoleon Rogue® grillen können.



## Rogue 2®

Die Rogue®-Serie ist die neueste Erweiterung des Napoleon-Sortiments. Mit ihr sind die bewährte Funktionalität und Qualität der Prestige-Serie für ein breiteres Publikum erschwinglich gemacht worden. Mit seinem durablen Aluminiumguss Brennergehäuse, Brennern aus schwerem Edelstahl und einzigartigem Wärmeverteilungssystem bietet der Rogue® eine bis jetzt unbekannte Grillerfahrung.

Der Rogue 2 wird mit Seitenbrenner geliefert, mit dem Sie Beilagen zubereiten können. Die andere Seitenablage bietet, neben extra Arbeitsfläche, eine kompakte Lagerungsmöglichkeit.

Außerdem hat der Grill porzellan-emailtierte WAVE™ Grillroste aus festem Gusseisen. Diese nehmen die von den Brennern produzierte Hitze direkt auf und geben diese gleichmäßig an Ihr Grillgut ab. Zudem entsteht das beliebte Napoleon-Branding.

Die unkomplizierte Montage erlaubt es jedem den Grill innerhalb 45 Minuten komplett auf zu bauen, damit Sie schneller als je zuvor auf ihrem neuen Napoleon Rogue® grillen können.



## Rogue 3®

Die Rogue®-Serie ist die neueste Erweiterung des Napoleon-Sortiments. Mit ihr sind die bewährte Funktionalität und Qualität der Prestige-Serie für ein breiteres Publikum erschwinglich gemacht worden. Mit seinem durablen Aluminiumguss Brennergehäuse, Brennern aus schwerem Edelstahl und einzigartigem Wärmeverteilungssystem bietet der Rogue® eine bis jetzt unbekannte Grillerfahrung.

Der Rogue® 3 ist mit dem erprobten SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner ausgestattet, eine Garantie für ein perfektes Steak und knackiges Gemüse. Die andere Seitenablage bietet, neben extra Arbeitsfläche, eine kompakte Lagerungsmöglichkeit. Gönnen Sie Ihrem Grillgut das perfekte Steak-Branding.

Zusätzlich wird der Rogue® 3 mit WAVE™ Stabgrillrosten aus hochwertigem 304 Edelstahl geliefert. Diese garantieren dem informierten Grillchef eine ultimative Wärmeverteilung und eine besonders spannende Grillerfahrung. Die unkomplizierte Montage erlaubt es jedem den Grill innerhalb 45 Minuten komplett auf zu bauen, damit Sie schneller als je zuvor auf ihrem neuen Napoleon Rogue® grillen können.

<https://www.santosgrills.de/grills/gasgrills/napoleon/>





## NÜTZLICHES AUS DER CAMPINGECKE

### Coleman Kühlbox Steel-Belted 54 QT

Bei einer Grillparty darf neben leckerem Grillgut eins nicht fehlen und zwar gut gekühlte Getränke. Mit der richtigen Kühlbox ist das auch im Garten schnell eingerichtet und muss nicht mal spießig aussehen. Ein paar Kühlboxen sind auf die Verwendung mit Eiswürfeln oder Crushed Ice ausgerichtet.

Damit lassen sich Getränke nicht nur hervorragend eiskalt genießen sondern sie können auch optisch ansprechend präsentiert werden. Sehr gut geeignet ist zum Beispiel die Coleman 54 QT Steel-Belted Kühlbox: Optisch sehr ansprechend mit ihrer Außenverkleidung aus Edelstahl fügt sie sich sehr gut in den Look heutiger Edelstahlgrills ein. Getrimmt auf lange Haltbarkeit sind alle metallischen Komponenten auch Scharniere und Schrauben aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Das große Füllvolumen von 51 Liter passt zum Beispiel für 85 Dosen à 0,33 Liter. Gefüllt mit Getränken und Crushed Ice steht einer großen Grillparty nichts im Weg!

Selbst wenn die Grillparty mal etwas länger dauern sollte, ist das kein Problem. Die Kühlbox ist hervorragend isoliert und kann bis zu 5 Tage lang das Eis halten! Nach der Verwendung lässt sich die Box auch wieder einfach reinigen. Geschmolzenes Eis oder Wasser von der Reinigung lässt sich durch den integrierten Abfluss einfach ableiten.

<http://www.coleman.eu/DE/p-26521-54qt-steel-belted-cooler.aspx>



## Coleman Benzinkocher:

Bestens ausgerüstet für jegliche Expedition ist man mit stabilen Benzinkochern. Mit ihnen lässt sich in nahezu jeder Situation für ein warmes Essen sorgen egal ob beim Offroad Trip mit dem Geländewagen oder einer Expedition durch Afrika. Benzinkocher sind hart im Nehmen und robust gebaut, so dass sie auch unter extremen Verhältnissen funktionieren, etwas für echte Kerle also. Als Energieträger wird hier Benzin verwendet: Entweder reines Benzin speziell für die Kocher oder auch bleifreies Benzin von der Tankstelle heizen den Kochern richtig ein.

Benzin ist meist auch in abgelegeneren Gegenden erhältlich und dadurch schafft man sich mehr Unabhängigkeit gegenüber anderen Brennstoffen. Das urige Fauchen beim Kochen schafft eine besondere Stimmung und vermittelt eindrucksvoll die Leistungsfähigkeit der Geräte.

Zwei Geräte von Coleman, dem Spezialisten für benzin- oder gasbetriebene Geräte seit 1902, sollen hier vorgestellt werden. Der Coleman 2-Flammkocher Unleaded ist die mobile Außenküche für jede Expedition mit einem Fahrzeug: Zwei getrennt regelbare Kochstellen mit genügend Leistung bieten genug Platz zum Kochen zweier Gerichte parallel. Seitliche Windschilde schützen den Kochbereich auch unter widrigen Bedingungen vor Wind. Mit dem 1,2 Liter Tank lässt sich auf voller Leistung mit beiden Brennern bis zu 2 Stunden kochen.

Nach dem Kochen lässt sich der Kocher zu einem handlichen Tragekoffer aus robustem Stahl zusammenklappen. Wer es etwas kleiner möchte kommt um den Coleman Unleaded Feather nicht herum. Bei diesem Einflammkocher ist der Tank direkt unter dem Brenner integriert, dazu sorgen ausklappbare Füße für einen sicheren Stand auch auf unebenen Böden.

Dank seiner guten Leistung und gleichzeitig Sparsamkeit lässt sich bis zu 7 Stunden damit kochen. Durch die verwendeten Leichtbaumaterialien ist der Kocher für einen Benzinkocher dieser Größe mit eingebautem Tank mit 685 g relativ leicht. Beide Geräte ermöglichen ein Einsatz bei Kälte oder in großen Höhen und macht sie damit zu den unverzichtbaren Begleitern für den Outdoor Trip.

<http://www.coleman.eu/DE/c-407-multifuel-kocher.aspx>



# "THE ORIGINAL"

SINCE 2008



WINNER OF

10 % GSV Rabatt  
Code: GSV 10%  
(außer Versandkosten)



EMPFOHLEN VON BBQ-PROFI  
ANDREAS RUMMEL

FIRE-FOOD-FUN.DE



# EINFACH ODER VIELSEITIG



WWW.GUSSROSTE.DE  
ODER IM FACHHANDEL



# THAI-GRILL.DE

Der originale Thai Grill



[www.thai-grill.de](http://www.thai-grill.de)

Rochusstraße 117, 53123 Bonn-Duisdorf

0228 - 96 499 580 [info@thai-grill.de](mailto:info@thai-grill.de)

Unsere anderen Shops:

[www.scharfesjapan.de](http://www.scharfesjapan.de)

[www.tojiro.de](http://www.tojiro.de)







## ADI BLANZ & BEEF CLUB SOHO / SONTHOFEN DIE ERSTE ADRESEE IN SÜDDEUTSCHLAND

Neben der weit über die Grenzen bekannten Grillschule auf dem Berg in Bolsterlang hat Adi Blanz eine weitere Location für seine Grillschule, Firmenfeiern, BBQ Events aller Art in Sonthofen im alten Pumpenwerk eröffnet. Die ersten Umbauten sind erfolgt, neben einer wunderschönen Dachterrasse ist das alte Pumpenwerk ideal für kleine und mittlere Gesellschaften.

Besonderes Highlight werden die Beef Night Partys sein. Wir wünschen Adi viel Erfolg!

### **BEEF-Night (Party) - Der absolute RINDERwahnsinn!**

Beginn 19 Uhr / Ende 23 Uhr

Max. Teilnehmerzahl 15 Personen / Männer / Fleischliebhaber / T-Rex Kosten: 120 Euro pro Person inkl. MwSt.

Inklusiv: Aller Lebensmittel, Fleisch /BEEF steht im Vordergrund, Beilagen werden überbewertet und spielen fast keine Rolle, Fleisch ist unser Gemüse Gourmetfleisch von höchster Qualität, Black Angus and more...

Inklusiv: Jack Lemonade, Iced-JackFire and The BEST After-BBQ Drink-Jack Honey on Ice (sonstige Getränke werden extra berechnet!)

Immer Freitags / Black Friday

Nicht nur das ideale, sondern das „perfekte“ Männergeschenk. Wir wissen was Männer wollen! Wir haben auch BEEF-Club Geschenk-Gutscheine! Es können aber auch bestehende Gutscheine für die Grillschule Allgäu eingelöst werden

Die aktuellen BEEF-Club SoHo - Beef Night Termine 2017

Juni 2017

02.06.  
09.06.  
16.06.  
23.06.

Juli 2017

07.07.  
14.07.  
21.07.  
28.07.

August 2017

11.08.  
18.08.  
25.08.

September 2017

01.09.  
08.09.  
15.09.  
22.09.  
29.09.

Oktober 2017

06.10.  
13.10.  
20.10.



Übrigens: Die Grillschule Allgäu und der BEEF-Club SoHo werden Euch in Zusammenarbeit mit [www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de) und [www.jack-daniels.de](http://www.jack-daniels.de) einen wahnsinnigen Rinderabend servieren!

Wir bieten auch spezielle BBQ & GRILL Seminare für Gruppen, Firmen und Vereine als Event an! Ob Firmenfeier, Jubiläum, Junggesellenabschied oder Betriebsausflug, die Grillschule Allgäu erstellt Ihnen gerne ein individuelles Angebot für Ihr GRILL & BBQ Event!

Weitere Infos und Bilder folgen, aber Ihr wisst ja, Adi hat immer eine Überraschung der „extra Klasse“ für Euch...

Jetzt schon Plätze oder Gutscheine sichern!  
Fleisch hat immer Saison, Let it BEEF!

<http://www.grillschule-allgaeu.de>





# IBO GRILLPARK GARTEN & AMBIENTE

FRIEDRICHSHAFEN, MÄRZ 2017

Hier ein paar Bilder von der IBO 2017 aus der Halle 7 die wir auch dieses Jahr mit Spiccy von Royal Spice mit einem kleinen Stand besuchten. Danke an alle GSVler/innen die auf ein Bier oder das ein oder andere Gewürz vorbei kamen.

Gut, wir werden nächstes Jahr noch mehr Getränke dabei haben, 180 Flaschen waren eindeutig zu wenig. Natürlich auch wieder besten Dank an die anderen Aussteller mit denen wir tolle Tage in Friedrichshafen verbrachten, ein Lob verdient auch dieses Jahr die Messeleitung - alles easy.

Mit dabei war diesmal der neue Borniak BB 70 Smoker, die neue Produktion Dutch Oven von Santos, Petromax Gusseisen und ein Braai von Home fires neben vielen neuen Gewürzen von Spiccy.

Damit wir nicht dehydrierten war auch wieder Steini gleich um die

Ecke, best Whiskey vom Bodensee. Auch die Jungs und Mädels von Back to Smoke versorgten uns täglich mit feinem BBQ, Ernährungsmässig wurden wir „mal wieder „von Liveyourfood auf den neusten Stand der natürlichen Ernährung gebracht. Wir freuen uns auf euren Besuch 2018!

<http://www.gartenambientebodensee.info>

<http://www.ibo-messe.de/>







---

WE MAKE BBQ  
GREAT FOR YOU

---



BBQ Rubs & Spices  
[www.royal-spice.com](http://www.royal-spice.com)

Our BBQ-Rubs are  
manufactured to spice  
up all your meals  
barbecued by a longjob  
low and slow and also  
for each other.

# BEST BBQ RUBS AND SPICES

Keep  
the fire  
burnin'

Royal Spice  
Kapellenweg 3  
91338 Igensdorf

[www.royal-spice.com](http://www.royal-spice.com)





# FISCH GEGRILLT: MIT TARIK, LUST UND LEIDENSCHAFT.

Als Koch vom Restaurant Engel in Hamburg grillt man nicht irgendwie. Und schon gar nicht auf irgendwas. **Darum gart Tarik Rose seine Meeräsche in Salzkruste auf einem Grill von MONOLITH.** Denn wenn der Chef ans Limit geht, geht der Grill mit. Egal, was man vorhat – das Multitalent aus extrem hitzebeständiger Keramik macht Grillen zum Vergnügen. Erlebe es selbst: Link folgen oder QR-Code scannen und Tariks Rezept ganz einfach nachgaren.

Wir wünschen Guten Appetit!

[www.monolith-grill.eu/service/rezepte](http://www.monolith-grill.eu/service/rezepte)

 **MONOLITH**  
KERAMISCH GRILLEN





**NEU!**



Ø 3 MM



NUR Ø 1,5 MM



## G 1720

Art.-Nr. 609829

Universalthermometer mit fest verbundenem hochpräzisen Einstechfühler, Ø 3 mm

€ 82,15

## G 1730

Art.-Nr. 609832

Universalthermometer mit fest verbundenem hochpräzisen Einstechfühler, Ø 1,5 mm, sehr dünner Fühler, schon das Fleisch

€ 117,85

- Reaktionszeit unter 2 Sekunden
- mit Alarmfunktion
- komplett wasserdicht und schmutzbeständig
- >5000 Stunden Batterielevensdauer
- Temperaturbeständigkeit des Handgriffes und Kabels bis +250 °C

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt., zzgl. Versandkosten

# Auf den Punkt genau!

Erhältlich bei folgenden Partnern:



mail@royal-spice.com  
www.royal-spice.com



mail@gsg-messtechnik.de  
www.gsg-messtechnik.de











# Grillshop & Grillschule in Illingen-Welschbach



**Grill & BBQ-Kurse  
für Jedermann**

Grillkurs-Termine unter 06825 93240  
oder [www.hauptert-shop.de](http://www.hauptert-shop.de)

**HAUPERT**  
**BBQ & MORE**

Grillschule & Grillshop  
Welschbachstraße 13a  
66557 Welschbach

**BACK to  
SMOKE**

**GMG**

**NAPOLEON**  
GOURMET GRILLS

**DON MARCO'S**  
BARBECUE  
GRILL WITH THE KING

**SANTOS**  
GRILL ★ SHOP

GRILL  
RILLEN

08.07.2017 SOMMERFEST  
SANTOS GRILL SHOP / KÖLN

# CAMPINGAZ®

The Outdoor Cooking Expert® since 1949.

## Vielfältig und mediterran Grillen mit der Master Plancha EX



[www.campingaz.com](http://www.campingaz.com)

### Mehr Vielfalt beim Grillen

- Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, ob mit oder ohne Flüssigkeiten, die geschlossene gusseiserne Platte macht alles möglich!
- Gesünder Grillen: Keine Stichflammen und auch fettfreies Grillen ist möglich dank Ableitung des Fetts in den Auffangbecher.
- Einfache Reinigung: Heiße Platte mit Wasser übergießen und mit Plancha-Spatel Rückstände schnell entfernen.



## GAUMENSCHMAUS NICHT FÜR JEDERMANN



Liebe Freunde des köstlichen Fleischgenusses,

**L**auch dieses Jahr konnte ich es mir nicht nehmen lassen in Argentinien Halt zu machen und die Köstlichkeiten vom Parilla (Grillrost) zu verzehren. Zudem konnte ich eine neue Ausbildung abschließen um nun auch hier in Deutschland die argentinische Grilltechnik für Fisch weiterzugeben. Ein ganz besonderes Augenmerk hatte ich zusätzlich in den Wochen auf die Innereien gelegt. Bereits in der Vergangenheit hatte ich gerne alles verzehrt, was mir dort vom Grill vorgesetzt wurde, allerdings hatte ich mich diesmal auch mit den Asadoren (Grillmeister) über die Zubereitungsarten unterhalten. Nicht alles schmeckte mir, wichtig für mich war, alles zu verkosten, um mir ein eigenes Bild vom Geschmack zu machen. Die Vielfalt ist schon erstaunlich, was da auf den Grill kommt und nicht alles ist bei uns frei erhältlich.

Beginnen möchte ich mit meiner Lieblingsspeise aus den Innereien, **Chinchulines** (Dünndarm). Der Dünndarm ist bei Säugetieren das am saubersten Organ, es reinigt sich selbst. Vom Rind wird davon der mittlere Teil genommen und circa ein Meter herausgeschnitten und gut gespült. Er sieht dann aus wie ein Schlauch, an dem Fettwölkchen über die gesamte Länge an einer Seite festgemacht sind.

Was zu viel an Fett ist, schneide ich weg, jedoch ein Rest muss vorhanden bleiben, um den Geschmack zu erhalten. Daraufhin wird dieser Meter in circa 10 cm lange Stücke zerlegt, gesalzen und in Kringel auf dem Grillrost platziert. Das Wichtige ist nun, die Stücke solange der Hitze auszusetzen, bis sie wirklich kross sind, den ansonsten wird es wie Kaugummi. Heiß serviert mit einem Spritzer Zitrone eine absolute Delikatesse.

Als Nächstes eine Innerei, die es auch bei uns gibt, das **Mollejas** (Kalbsbries). Das im vorderen Bereich der Brust sitzende, etwa 250 bis 300 Gramm schwere, fast weiße Gewebe gehört wegen seiner Zartheit und des feinen Geschmacks zu den am meisten geschätzten Innereien und ist nur bei Kälbern zu finden und dient der Immunabwehr. Bei ausgewachsenen Tieren bildet es sich zurück. Auf dem Grill bei hoher Hitze und lediglich gesalzen kann es fast bissfest auf den Teller kommen und wird sogar von Frauen gerne gegessen, sofern sie beim ersten Mal nicht wissen, was sie essen.

Eine weitere beliebte Sorte ist **Riñón** (Niere). Auch sie gehört zu einem „Asado completo“ und genießt in Argentinien einen hohen Stellenwert. Meist etwas gewöhnungsbedürftig in Geschmack und Konsistenz darf sie auf dem Brett oder Teller nicht fehlen.

Des Weiteren gibt es noch Tripa Gorda (Dickdarmhaut), die meist mit einer eigenen Füllung versehen ist, es werden die Hoden der Jungbullen nach der Beschneidung gerillt, der Schließmuskel vom Anus wird in manchen Parilladas angeboten (sehr lecker) und noch andere Feinheiten.

Sollte es jemand versuchen, wünschen wir allen ein gutes Gelingen, jederzeit gut Glut und einen köstlichen Grillgenuss.

Erleben Sie viele Veranstaltungen, Seminare und spezielle Grilltermine und freuen Sie sich mit uns auf ein Wiedersehen bei der Verkostung.

[www.casa-asado.de](http://www.casa-asado.de)



*Chinchulines*



*Mollejas*



*Riñón*



# GSV- ZUBEHÖR

APPS, GSV-GEWÜRZE

GSV-BBQ-SOSEN

GRILLBÜCHER

E-BOOKS, GRILLGERÄTE

MERCHANDISE

Was ein Griller neben den Sportgeräten so braucht...

**iP**hone-Android-Apps:  
Der Siegeszug der Smartphones ist nicht aufzuhalten. Deshalb setzt der GSV schon seit 2009 auf das iPhone. Die 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 ist erhältlich im Appstore von Apple sowie bei Google Play. 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 „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, dazu den Gourmand World Cookbook Award 2016 gewonnen hat.

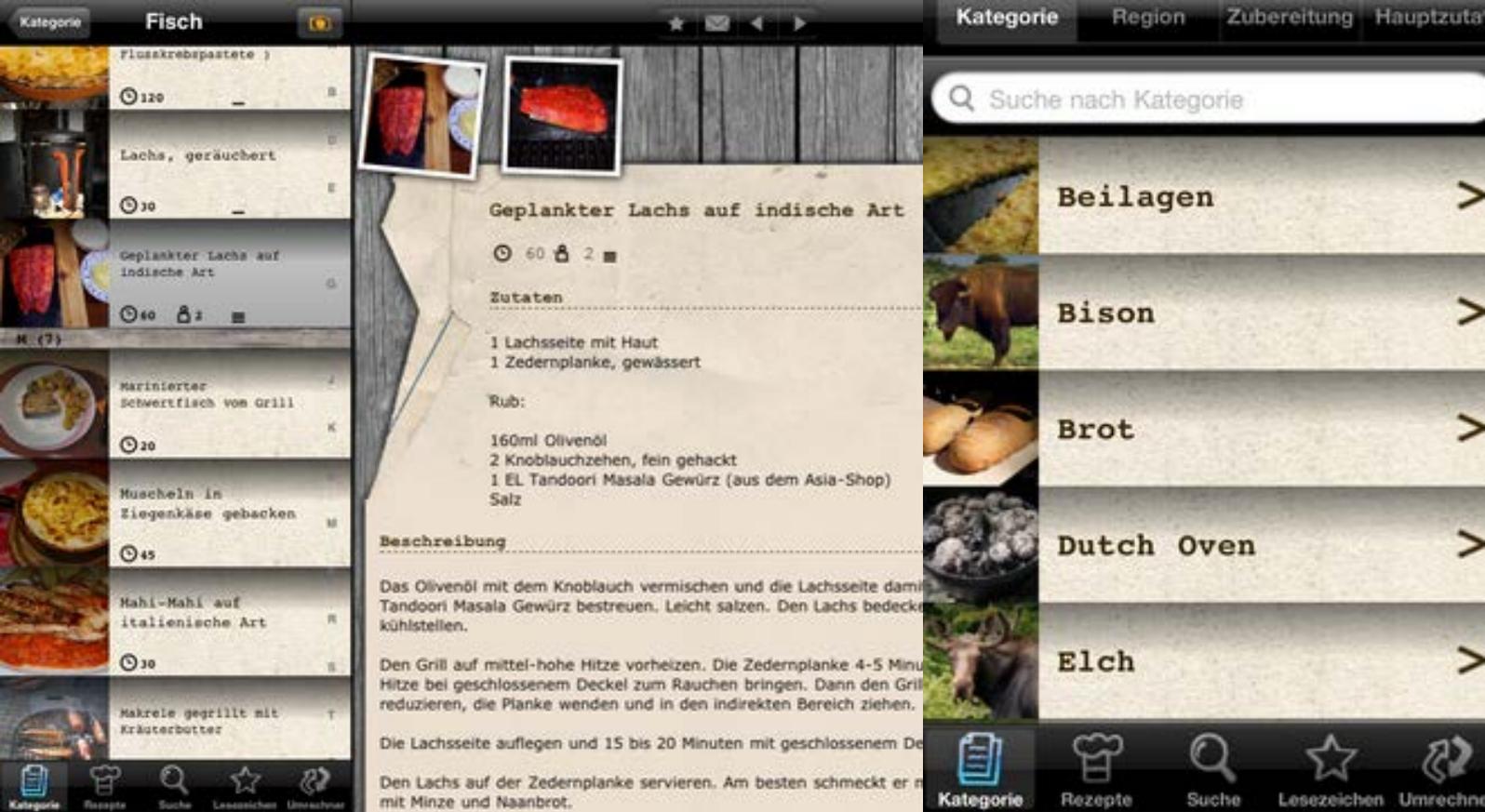
„Das große Smokerbuch“, das endlich Deutschland über die Kunst des Smokens aufklärt. „Das Holzbackofenbuch“, „Meister am Grill“, „Heels großes Grillbuch“ u. a. Printprodukte runden das Angebot ab.

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 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](http://www.paulinchen.de)

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

Aktuell Top Ten der Grillwelt. Im September 2017 findet die 10. Jack Grillsportverein-Meisterschaft "Jack the mono" mit Monolith in Bolsterlang/Allgäu statt.

**Neu aus der Jack Serie das Burger spezial.**

# WELTGRÖSSTER GRILLFACHHANDEL



Bei Kauf eines Grills

**16%\***

des Kaufpreises  
als Gutschein erhalten

Gutscheincode:  
GSV\_SANTOS

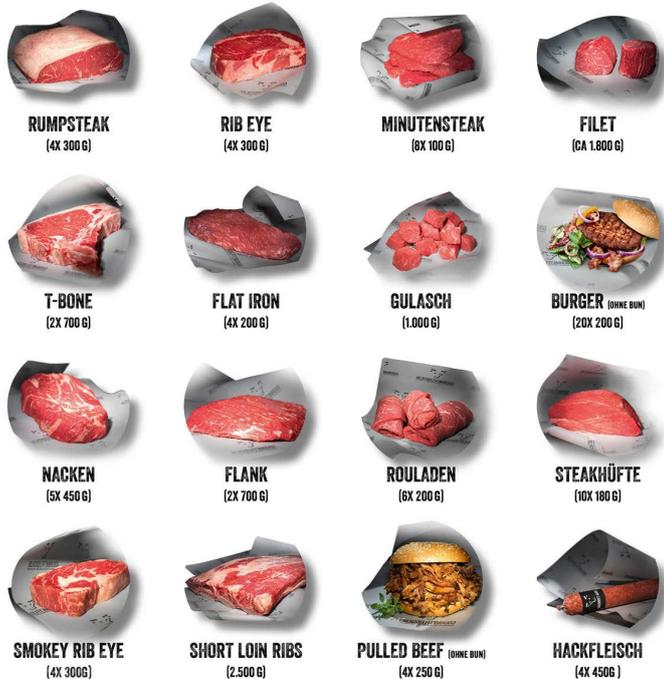
Entdecken Sie die weltgrößte Auswahl  
an Grills & Zubehör.

- ★ 400 ausgestellte Grills auf 1.200 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche
- ★ 200 Regalmeter Zubehör aller bekannten Marken
- ★ 4.000 Grills auf Lager und sofort mitnahmebereit
- ★ 3 Grillschulen und über 15 verschiedene Grillseminare

**SANTOS**  
GRILL ★ SHOP

Hafenstraße 1 ★ 51063 Köln ★ [santosgrills.de](http://santosgrills.de)

\*Nur online auf [www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de) mit dem Gutscheincode GSV\_SANTOS einzulösen. Beim Kauf eines nicht reduzierten Grills erhalten Sie 16 % des Kaufpreises als Gutschein zurück, diesen können Sie ausschließlich für Santos Zubehör einsetzen.



## Lust auf Premium-Beef nach Ladenschluss?

Ein Viertel Rind im Eiskasten sorgt für spontane Fleischgenüsse

Der Premium-Beef-Versand Gourmetfleisch.de mit Sitz Mönchengladbach ist bekannt dafür, seine anspruchsvollen Kunden nicht nur mit einzigartigen und zertifizierten Fleischwaren der ersten Güte zu beliefern. Auch an Ideenreichtum und Servicevielfalt fehlt es dem dynamischen Profiteam um Geschäftsführer Burkhard Schulte keineswegs. Ihren Steak- und filetverwöhnten Kunden macht Gourmetfleisch jetzt ein Angebot, zu dem ein eingefleischter Genießer kaum Nein kann: Ein Viertel hochwertigstes Rind im 25-kg-Paket, bei dem nicht nur die Vielzahl interessanter Zuschnitte, sondern auch der attraktive Mengenrabatt Appetit und Kochlaune machen.

Fleisch wurde wie kaum ein anderes Nahrungsmittel zu allen Zeiten einem wechselhaften Verständnis ausgesetzt. In Notzeiten Mangelware, in Wohlstandsjahren Massenprodukt. Heute stehen die Zeichen der Zeit auf Premium-Qualität, Nachhaltigkeit, Achtsamkeit bei Aufzucht und Futter, eine ethische Grundhaltung, Vollverwertung soweit möglich. Für die online Steakmanufaktur GOURMETFLEISCH.DE kein neuer Trend, sondern ein Gebot des Respekts gegenüber Tier und Natur seit 110 Jahren verantwortungsbewusster Geschäftstätigkeit.

„Unsere anspruchsvolle Klientel weiß, dass sie auch bei einem XXL-Paket von 25 Kilogramm feinstem Rindfleisch auf die gewohnt hohen Qualitäts-, Frische- und Sicherheitsstandards vertrauen kann“, bestätigt Geschäftsführer Burkhard Schulte. „Nachhaltigkeit bedeutet für uns, den gesamten Produktionsverlauf von der Aufzucht bis zur Verarbeitung kontinuierlich streng zu kontrollieren und sinnvoll zu optimieren.“

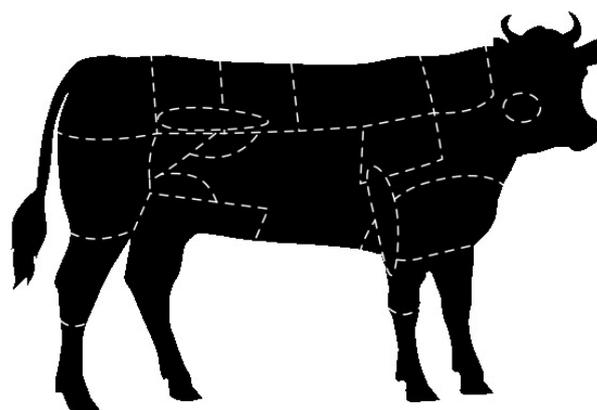
Was der fleischbegeisterte Gourmetfleisch-Kunde als Vorrat für den XXL-Appetit, die Riesenparty oder den Überraschungsgast in

seinen Tiefkühler packt entspricht einem saftigen Querschnitt durch beliebte Fleischgenüsse wie Steaks, Ribs oder Hack. Ausgefallene Zuschnitte wie die US Trend-Cuts Flat Iron, Sirloin, Short Loin, T-Bone und Spezialitäten wie Pulled Beef, XXL Burger, Smoky Rib Eye runden das schmackhafte Sortiment einfallsreich ab.

### ÜBER GOURMETFLEISCH.DE

Über 150.000 Privatkunden in Deutschland bauen auf die Produktqualität und Steakvielfalt der Traditionsfleischmanufaktur aus Mönchengladbach, die über Angebot, Anspruch und Performance Branchenmaßstäbe setzt. Bei Gourmetfleisch.de ist jede Rinderrasse ein Unikat, jede Beefauswahl handverlesen – ob aromatischer Bison aus Kanada, einzigartiges Kobe-Beef aus Japan oder saftiges Prime Beef aus den USA. Alle Produkte im Online-Shop GOURMETFLEISCH.DE werden fast ausschließlich frisch verarbeitet, hochwertig und sicher verpackt und gut gekühlt mit UPS-Express verwandt an die Feinschmecker, Steakliebhaber und Hobbyköche bundesweit, nach Österreich und in die Niederlande.

<https://www.gourmetfleisch.de/14-us-rind/best-of-14-us-rind.html>



# DIE KOMPLETTE OUTDOOR- KÜCHE



### ♥ Alleskönner

Der MONOLITH vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens. Grillen, Niedrigtemperaturgaren, Smoken, Backen, Räuchern – egal, ob du hohe Temperaturen zum perfekten Grillen deines Steaks benötigst, oder großes Grillgut über Stunden mit niedrigsten Temperaturen smoken willst – der MONOLITH liefert immer ein perfektes Ergebnis. Er eignet sich perfekt als Steinofen zum Backen von Pizza oder Brot. Der nutzbare Temperaturbereich liegt zwischen 70 °C und 400 °C.

### 🔋 Effizienz

Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie, um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen und zu halten. Du kannst im Niedrigtemperaturbereich mit einer 2,5 – 3 kg-Ladung Holzkohle bis zu 24 Stunden arbeiten (MONOLITH CLASSIC). Durch den geringen Sauerstoffbedarf ist die Luftbewegung im Grill extrem gering, so trocknet das Fleisch nicht aus und bleibt schön saftig.

### 🔥 Effektiv

Schnell zwei Steaks grillen? Kein Problem. Dank des Kamineffekts glüht die Holzkohle sehr schnell durch. Nach dem Grillen wird die Zu- und Abluft geschlossen. Durch die extrem gute Abdichtung des Grills erlischt die Holzkohle zudem in kürzester Zeit und kann so beim nächsten Mal wiederverwendet werden.

### 🔑 Einzigartiges System für Holzchips

Das einzigartige System zur Zuführung von Smoke Pellets/Räucherholz ermöglicht es, dem Grillgut den typischen BBQ-Rauchgeschmack zu verleihen, ohne den Deckel anzuheben.

### 📦 Bestes Material

Der MONOLITH besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik und Edelstahl. Das Gestell ist aus pulverbeschichtetem Stahl. Die praktischen Seitentische des MONOLITH Classic und MONOLITH Le Chef sind aus Bambus gefertigt.

### ❄️ Geringe Außentemperatur

Die Außentemperatur ist viel geringer, als bei einem Stahlgrill, so dass weniger Verletzungsgefahr durch Verbrennen besteht.

### 🔄 Dämmung vom Feinsten

Aufgrund der sehr guten Dämmung der schweren Keramik und der Möglichkeit zur Regulierung der Luftzufuhr lässt sich die Temperatur im MONOLITH kontrollieren, wie bei keinem anderen Grilltyp. Der Verbrauch von Holzkohle ist dabei 25 – 50 % geringer, als bei einem herkömmlichen Grill.

### 💎 Pflegeleicht

Durch die extrem temperaturbeständige Keramik und die Verwendung von hochwertigem Edelstahl ist der MONOLITH sehr pflegeleicht und ermöglicht die Benutzung auch im Winter. Durch Pyrolyse ist die Reinigung sehr einfach.

### 🛡️ 10-jährige Garantie

(siehe Garantiebedingungen auf [www.monolith-grill.com](http://www.monolith-grill.com))



# MONOLITH – AUF EINEN BLICK

Exakte Einstellung der Temperatur durch  
die Luftmengenregulierung aus Gusseisen

Thermometer

Abklappbare Seitentische  
aus Bambus

Der MONOLITH besteht aus  
extrem hitzebeständiger Keramik

Zuluftsteuerung und Öffnung  
zur Entnahme der Asche

Stabiles Gestell  
mit arretierbaren Laufrollen

Einzigtiges System zum Befüllen  
mit Holzchips zum Smoken



## Die drei Garmethoden

Drei Garmethoden ermöglichen es, je nach Aufbau des Grills, ein weites Spektrum unterschiedlicher Zubereitungen abzudecken.



### 1. Direktes Garen

Mache es wie die Profis und grill direkt über der glühenden Kohle – entweder auf dem dazugehörigen Edelstahlgrillrost oder dem Grillrost aus Gusseisen. Egal für welchen Aufbau Du dich entscheidest: die Hitze der Glut verleiht deinem Fleisch den optimalen Geschmack.

### 2. Indirektes Garen

Hier zeigt der MONOLITH seine wahre Größe. Sobald du den Deflektorstein in den Feuerring einhängst und direkt über den heißen Kohlen platziert hast, wandert die Wärme kontrolliert nach außen. Durch die indirekte Hitze wird das Grillgut besonders schonend gegart. Fleisch, Fisch oder Geflügel – alles exakt auf den Punkt zubereitet.

### 3. Backen

Auf dem optionalen Pizza-Stein backst du hauchdünne, knusprige Pizzen direkt über dem Feuer, wie in einem italienischen Pizzaofen. Dabei kannst du die gewünschte Temperatur ganz einfach auf bis zu 400°C anpassen. Auch Flammkuchen, Focaccia, Brote und sogar Kuchen gelingen perfekt.

## MONOLITH Neuheiten 2017

Ab Frühjahr 2017 halten wir folgende Neuheiten und Veränderungen für Sie bereit:

---

### **MONOLITH Grills – Produktverbesserungen**

Alle MONOLITH Grills werden im Laufe der Saison 2017 mit einer verbesserten und dickeren Filzdichtung ausgeliefert, die deutlich haltbarer ist als die bisherige Dichtung.

Die Feuer-Boxen des MONOLITH Classic und Le Chef wurden ebenfalls überarbeitet und verbessert, so dass Spannungsrisse zukünftig deutlich reduziert werden.

Alle Grills werden neben dem Kohlekorb weiterhin mit dem gusseisernen Kohlerost ausgeliefert, dieser sollte immer unter den Kohlekorb eingelegt werden, da sich durch die offene Gitterstruktur des Korbes unter Umständen eine zu hohe, nach unten gerichtete Hitze bildet, die zu Schäden an der Feuer-Box und dem keramischen Korpus führen kann. Zusätzlich ist die Regelung der Temperatur, gerade im Niedrigtemperaturbereich, durch den Einsatz des Kohlerostes deutlich einfacher. Sollten Sie Grillgeräte ohne Kohlerost in der Ausstellung führen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter im Innen- und Außendienst.

Des Weiteren wird der Scharnierbügel des MONOLITH Classic verstärkt, so dass der Deckel noch sicherer in geöffneter Position stehen bleibt.

Die Qualität der Abdeckhauben wurde ebenfalls verbessert, das Material ist nun deutlich stabiler und haltbarer.

---

## MONOLITH Sortiment / neue Produkte



### **MONOLITH Junior 2017**

Wir haben den MONOLITH Junior nun preislich deutlich attraktiver gestaltet, um ihn schärfer vom Classic abzugrenzen.

Um den günstigen Preis zu ermöglichen, wird der Junior 2017 exklusive Kohlekorb und Grillrostheber ausgeliefert, der restliche Lieferumfang bleibt unverändert

Die Anpassung des Lieferumfangs betrifft lediglich den MONOLITH Junior, die Lieferumfänge von Classic und Le Chef bleiben unverändert.

**Lieferbar ab:** sofort

Artikel-Nr.	Bezeichnung	UVP ab 2017*
201021-BLACK	Junior schwarz mit Gestell	689,90 €
201021-RED	Junior rot mit Gestell	689,90 €
201022-BLACK	Junior schwarz ohne Gestell	595,90 €
201021-RED	Junior rot ohne Gestell	595,90 €

## MONOLITH Classic Outdoorküche.

Die MONOLITH Classic Outdoorküche und die dazugehörige Abdeckhaube haben wir aus dem Programm genommen, sie ist ab sofort leider nicht mehr lieferbar.

Diesen Artikel haben wir entsprechend in der Preisliste 2017 nicht mehr aufgeführt, bitte denken Sie daran, diese Artikel auch in Ihren Online-Shops zu entfernen.

Betroffen sind folgende Artikel:

Artikel-Nr.	Bezeichnung
201020-BLACK	CLASSIC Outdoorküche schwarz
201020-RED	CLASSIC Outdoorküche rot
201015	CLASSIC Abdeckhaube für Outdoorküche



## MONOLITH Rotisserie NEU

*für das Modell MONOLITH Classic, alle Modelljahre  
(für MONOLITH Le Chef in Vorbereitung, voraussichtlich Frühjahr 2018)*

Die Rotisserie aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht die Zubereitung von Hähnchen, Gyros und Spießbraten, durch die spezielle Keilform des Aufsatzes sogar bei geschlossenem Deckel. Der stabile Drehspeiß aus Edelstahl verfügt über zwei Fleischgabeln mit langen Zinken, die das Grillgut sicher halten. Der batteriebetriebene Motor mit Metallgehäuse ist langlebig und robust und kann bei Bedarf auch mit einem Netzteil (nicht im Lieferumfang) betrieben werden.

Durch das optionale Speiß-Set (Artikel-Nr.: 207001-C) wird die Rotisserie zum Mangal bzw. Churrasco-Grill, bei dem sich über die serienmäßig integrierten Speiß-Aufnahmen bis zu 7 Speiße gleichzeitig drehen lassen.

**Lieferumfang:**

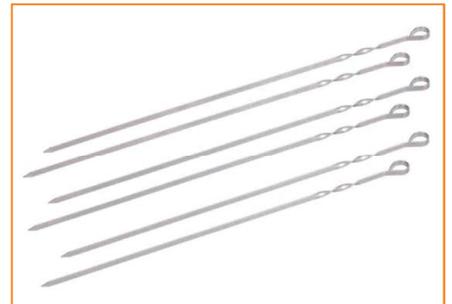
Rotisserieaufsatz aus Edelstahl, Drehspieß aus Edelstahl mit 2 Fleischgabeln, Drehspießmotor (batteriebetrieben)

**Lieferbar ab:** Mitte März 2017

Artikel-Nr.	Bezeichnung	UVP ab 2017*
207000	CLASSIC Rotisserie <b>NEU</b>	299,90 €

## MONOLITH Schaschlik-Spieße **NEU**

für die MONOLITH Classic Rotisserie (Art.-Nr.207000-C)  
(für MONOLITH Le Chef in Vorbereitung, voraussichtlich Frühjahr 2018)



Mit dem Spieß-Set aus Edelstahl für die MONOLITH Rotisserie wird der Keramikgrill zum Mangal- bzw. Churrasco-Grill. Grille auf bis zu 7 Spießen gleichzeitig Schaschlik, brasilianische Fleischspieße, Gemüse oder Kebabs. Durch den Motor und den speziellen Antrieb der Rotisserie werden alle Spieße gleichzeitig gedreht.

**Lieferumfang:**

7 Stück Schaschlik-Spieße aus Edelstahl

**Lieferbar ab:** Mitte März 2017

Artikel-Nr.	Bezeichnung	UVP ab 2017*
207001	CLASSIC Schaschlik-Spieße <b>NEU</b>	45,90 €



## MONOLITH Wokhalter **NEU**

für die Modelle MONOLITH Classic und MONOLITH LeChef.

Der Wokhalter aus Edelstahl wird auf den Feuer-Ring gestellt. Durch die spezielle Bauform wird die Hitze zentriert, da für perfekte Ergebnisse im Wok eine hohe Hitze erforderlich ist.

**Lieferumfang:**

Wokhalter aus Edelstahl

**Lieferbar ab:** Ende Februar 2017

Artikel-Nr.	Bezeichnung	UVP ab 2017*
206013-C	CLASSIC Wokhalter <b>NEU</b>	59,90 €
206013-L	LE CHEF Wokhalter <b>NEU</b>	69,90 €

## MONOLITH Zubehörhalterung **NEU**

für das Modell MONOLITH Classic, alle Modelljahre mit Gestell aus pulverbeschichtetem Stahl

Der Zubehörhalter aus Edelstahl wird einfach an das Gestell des Monolith-Grills eingehängt und bietet ausreichend Stauraum und Ablagemöglichkeiten für die Grillroste, Deflektor-Steine und Ergänzungen, wie z.B. Gussrost, oder Wokhalter. Verstaue dein Zubehör einfach und übersichtlich.

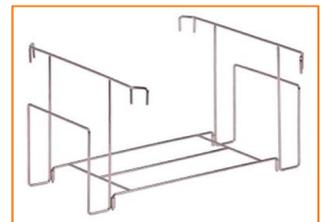
Ein Abklappen der Seitentische ist mit dem montierten Zubehörhalter möglich.

### Lieferumfang:

Zubehörhalterung bestehend aus 2 Seitenteilen und 1 Einlegeboden aus Edelstahl

**Lieferbar ab:** Mitte März 2017

Artikel-Nr.	Bezeichnung	UVP ab 2017*
201015	CLASSIC Zubehörhalter <b>NEU</b>	69,90 €



## MONOLITH Rosterhöhung

für das Modell MONOLITH Classic, ab Modelljahr 2016

Mit der Rosterhöhung aus Edelstahl lässt sich der Grillrost im Monolith Classic um ca. 12 cm anheben, so dass er mit der Oberkante des Korpusunterteils abschließt. So ist der Grill beim direkten Grillen und beim indirekten Grillen mit eingelegtem Deflektorstein(en) weiter von der Hitzequelle entfernt. Ein Wenden des Gargutes wird vereinfacht und eine große Tropfschale findet unter dem Rost Platz. Eine gleichzeitige Verwendung der 2. Grillebene und der Rosterhöhung ist nicht möglich. Die Rosterhöhung ist ausschließlich für den MONOLITH Classic erhältlich.

### Lieferumfang:

Rosterhöhung aus Edelstahl

**Lieferbar ab:** sofort

Artikel-Nr.	Bezeichnung	UVP ab 2017*
201047	CLASSIC Rosterhöhung	19,90 €

## MONOLITH Kühlbox 17 Liter NEU

Die doppelwandige Kühlbox aus lackiertem Stahl hat einen Einsatz aus Aluminium und fasst bis zu 17 Liter. Durch die Zugabe von Eiswürfeln bleiben Fleisch, Zutaten und Getränke angenehm kalt. Der Tragegriff, der zusätzlich den Deckel sichert, gewährleistet einen problemlosen Transport der Kühlbox.



### Lieferumfang:

Kühlbox aus pulverbeschichtetem Stahl mit Deckel und Tragegriff.

**Lieferbar ab:** Anfang Februar 2017

Artikel-Nr.	Bezeichnung	UVP ab 2017*
C-001	MONOLITH Kühlbox 17 Liter	79,90 €



## MONOLITH Kühlbox 50 Liter NEU

Die Kühlbox aus Hartholz hat einen isolierten Einsatz aus Kunststoff und fasst bis zu 50 Liter. Durch die Zugabe von Eiswürfeln bleiben Fleisch, Zutaten und Getränke angenehm kalt. Über ein Ablassventil kann Schmelzwasser einfach abgelassen werden. Ein Flaschenöffner ist an der Vorderseite integriert. Der Seitentisch kann platzsparend heruntergeklappt werden.

### Lieferumfang:

Kühlbox aus Hartholz mit Kunststoffeinsatz, Flaschenöffner und abklappbarem Seitentisch

**Lieferbar ab:** Anfang Februar 2017

Artikel-Nr.	Bezeichnung	UVP ab 2017*
C-002	MONOLITH Kühlbox 50 Liter	299,90 €

# HAUPERT Grillwerkstatt



Alles was  
man(n) zum  
Grillen braucht!

Mehr Infos unter [hauptert.de](http://hauptert.de)

## Holzpelletgrills

einzigartiges Raucharoma & purer BBQ-Genuss

Vorteile eines Holzpelletgrills

**würziges Raucharoma**

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

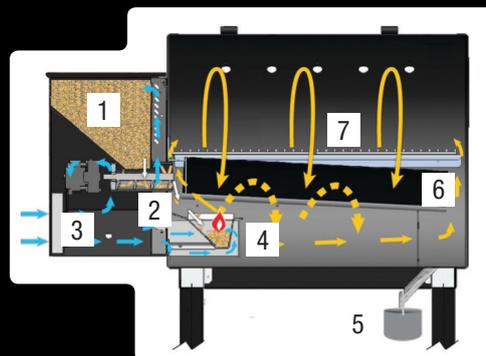
**einfache Bedienung des Grills**

vergleichbar mit einem Gasgrill. In 15 Minuten einsatzbereit.

**multifunktionaler Grill**

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

Funktionsweise eines Holzpelletgrills



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

Holzpellets von

**BACK to  
SMOKE**

**feines Raucharoma aus 100% Natur**

BACK to SMOKE BBQ-Holzpellets sind speziell für den Einsatz in Holzpelletgrills entwickelt und verleihen Ihrem Grill- und Räuchergut ein feines Raucharoma.

Fragen Sie nach unseren Sorten:

- Apple
- Buche
- Cherry
- Golden Blend
- Hickory
- Maple
- Mesquite



In unserer Grillwerkstatt können Sie alle Holzpelletgrills live erleben! Wir freuen uns auf Sie!

★ **YODER SMOKERS** ★  
COMPETITION GRADE BBQ PRODUCTS



YS480



YS640



YS640 Cart



YS1500



Davy Crockett



Daniel Boone

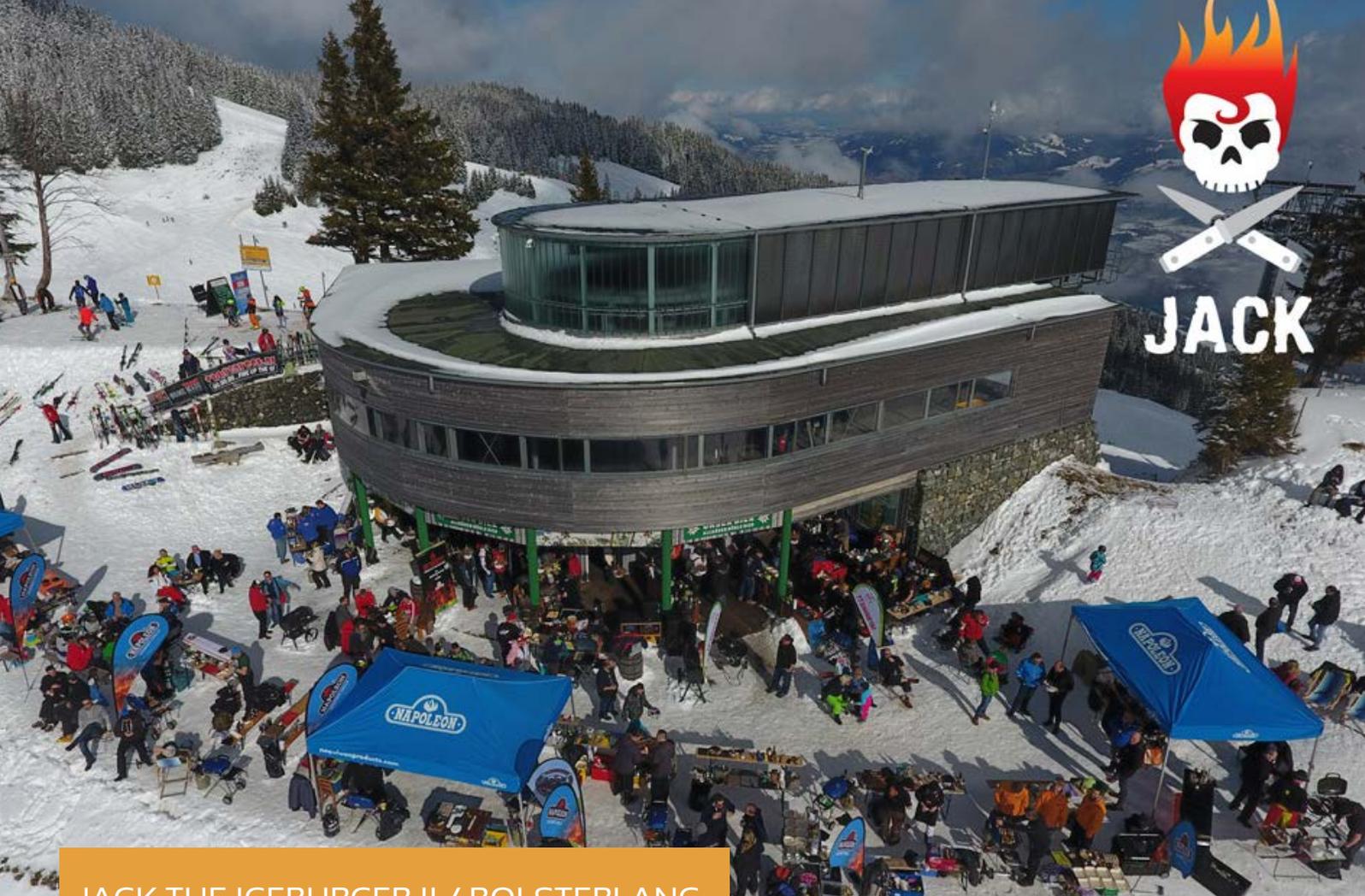


Jim Bowie



Fast Eddy FEC120





## JACK THE ICEBURGER II / BOLSTERLANG

JACK sagt einfach „Danke“ an alle Grill & BBQ Teams aus Europa, Freunde, Gäste, Andrea und ihr Talhüttenteam, Napoleon, Gourmetfleisch, Royal Spice, McBrikett, Gourmerie, Gussroste, Thai-Grill, Campari, Jack Daniel's .... Grats an das Santos Grill Team zum 1 Platz! Wir sehen uns am 30.09.2017 bei JACK THE MONO in Bolsterlang wieder ...

	A	B	C
1	Gesamtplatzierung Jack the Iceburger II Bolsterlang 18.02.2017		
2			
3		Punkte	Team
4	1. Platz	60,20	Santos Grill Team
5	2. Platz	58,05	BBQ Haus
6	3. Platz	56,40	Smokins
7	4. Platz	56,00	Blue Flame & Grillsportverein
8	5. Platz	55,70	Patty Pirates
9	6. Platz	55,60	Grillbüffel
10	7. Platz	55,40	SGG Stöckach
11	8. Platz	55,10	Swiss
12	9. Platz	53,80	Ökogourmet Grillteam
13	10. Platz	53,60	Frozen Fire
14	11. Platz	53,50	M-S-B
15	12. Platz	52,60	Die Zuagroasten
16	13. Platz	52,20	Team Oldfield BBQ
17	14. Platz	52,15	Vuur En Rook
18	15. Platz	52,10	Passion BBQ
19	16. Platz	49,30	BBQ Freunde Unterallgäu
20	17. Platz	49,10	Bergische Röstaromen
21	18. Platz	48,90	Team ShakesBeer
22	19. Platz	48,50	Allgäuer Burg-Griller
23	20. Platz	48,35	Steakhunter

**Grill & BBQ Championship**  
**Jack the Iceburger II 2017**

**Urkunde**

Team: Santos Grill Team

Platz: 1

Datum/Ort: 18.02.2017 / Hörnis Nest 1540m

Unterschriften: Adolf & Rudolf

Rudolf Jaeger - Grillsportverein  
Adolf Blanz - Grillschule Allgäu

Logos at the bottom: GRILLSCHULE ALLGÄU, Grillsportverein, NAPOLEON, GOURMETFLEISCH.DE

Weitere Bilder und Infos zu den Grillsportmeisterschaften unter:

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







Hochwertige **BBQ-SMOKER** für das beste Grillerlebnis!

BRANDAKTUELL IM  
NEUEN ONLINE-SHOP

[www.farmergrill.com](http://www.farmergrill.com)

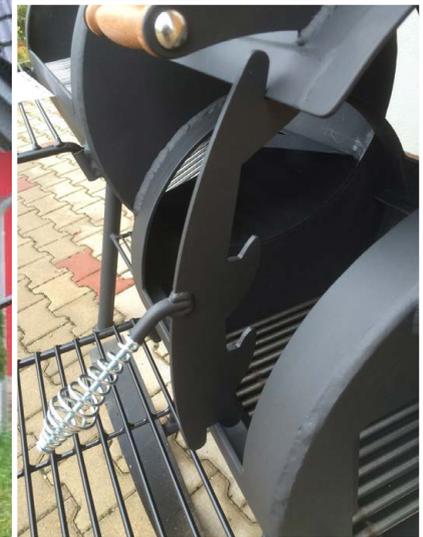


**farmer grill**®  
*The Manufacturer of BBQ-Smoker*

**JETZT NEU: SMOKER  
IN 18" GRÖSSE!**



BIS ZU 15 JAHRE  
PREMIUM  
QUALITÄTS  
GARANTIE  
GARANTIE GARANTIE GARANTIE  
by farmer grill



**Farmer-Grill Smoker 18" Unboxing und Testlauf**  
<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/farmer-grill-smoker-18-unboxing-und-testlauf.248774/>













## Santos Deluxe Burger

Jack the Iceburger II 18.02.2017 Bolsterlang 1. Platz

### Kartoffel Parmesan Buns

Zutaten:

1000 g Mehl Typ 550  
 1 Würfel Hefe  
 200 g vorwiegend festkochende oder mehligte Kartoffeln  
 300 ml Milch  
 200 g Butter  
 15 g Salz  
 100 g Zucker  
 3 Eier  
 100 g geriebenen Parmesan  
 20 ml Olivenöl  
 Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln kochen und anschließend zu einem feinen Püree stampfen. Diesen anschließend mit Milch und Butter, sowie dem Olivenöl mischen. Diese Schritte sollten schnell geschehen, so kann die Butter in den warmen Kartoffeln schmelzen.

Die Hefe in das Mehl bröseln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Kartoffelmasse, den Parmesan und zwei Eigelb zum Mehl geben und diese Mischung ca. 10-15 Minuten kneten lassen. Durch langes Kneten werden Klebereiweiße aktiviert, welche der Teig benötigt, um eine schöne Porung zu bilden. Der Teig sollte beim auseinander ziehen zwischen Ihren Fingern ein wenig auseinander gehen. Er muss leicht elastisch sein und darf nicht zu früh reißen. Den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen, alternativ auch 3-4 Stunden bei Raumtemperatur.

Den Teig in 12-18 gleichgroße Klumpen aufteilen und diese zu schönen Buns formen (der Fachmann spricht vom Schleifen der Rohlinge). Diese anschließend etwas platter drücken und weitere 2 Stunden gehen lassen (bei Raumtemperatur) oder ca. 30 Minuten im Ofen bei 40-50°C. Die Buns mit Vollei bestreichen, damit sie schön braun werden. Als Topping die Buns mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Im Anschluss bei 200 °C für 10-15 Minuten ausbacken. Dabei sollte ein feuerfestes Gefäß mit ca. 200-400 ml heißes Wasser, je nach Grillgröße, in den Grill gestellt werden.

Das verdampfende Wasser erhöht die Luftfeuchtigkeit und verhindert unschöne Risse auf der Oberfläche der Buns.

## Chorizo Creme

### Zutaten:

200 g Rote Chorizo Wurst  
2 Schalotten  
1 kleine Knoblauchzehe  
½ Chilischote  
200 g Schmand  
1 TL geräuchertes Paprika Pulver  
200 ml Rotwein  
etwas Salz und Olivenöl

### Zubereitung:

Die Chorizo, Chili, Schalotten und den Knoblauch grob würfeln. Diese Zutaten in etwas Olivenöl bei geringer Hitze anbraten bis alles schön gebräunt ist. Anschließend mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen, bis der Rotwein fast komplett eingekocht ist. Die gesamte Masse in der Moulinette oder im Mixer fein pürieren, den Schmand unterheben und mit Salz und geräucherten Paprika Pulver abschmecken.

## Parmesan Chips

### Zutaten:

200 g Parmesan  
Batacks Pepper

### Zubereitung:

Den Parmesan fein mit einer Käseraspel reiben und auf einem Blech, mit Backpapier ausgelegt, zu Taler in Burgergröße formen. Dabei sollte pro Chip etwa 40-50g Parmesan verwendet werden. Diese mit etwas Batacks Pepper bestreuen und anschließend bei ca. 120°C im Grill Backen, bis die Chips eine leichte Bräunung bekommen und der Parmesan komplett geschmolzen ist. Auskühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier entfernen.

## Burger Patties

### Zutaten:

800 g US-Beef Rindernacken  
Salz und Pfeffer  
Baconstreifen, je nach Wunsch  
Große Sprossen oder Salatblätter als Garnierung

### Zubereitung:

Den Rindernacken in Streifen schneiden, so dass diese in den Fleischwolf passen und das Fleisch würzen. Somit ist es nicht mehr notwendig, das kalte Hackfleisch nach dem Wolfen durch zu kneten. Die größte Lochung wählen und das Fleisch mit

möglichst wenig Druck zweimal durchdrehen, dann zu Patties formen. Sie sollten das Hackfleisch nur bis zur gewünschten Festigkeit durchkneten. Durch Bewegung werden Eiweiße herausgearbeitet, die das Patty später fester werden lassen.

Die Burger Patties scharf angrillen bei ca. 250°C und bis zur gewünschten Kerntemperatur, bei gelegentlichem Wenden, mit reduzierter Temperatur weiter grillen.

Zudem sollte ein knuspriger Bacon nicht fehlen, 3 - 4 Scheiben pro Burger, bis zur gewünschten Bräunung grillen.

Sie können als Alternative zu Salatblättern Ihren Burger mit große Sprossen garnieren.

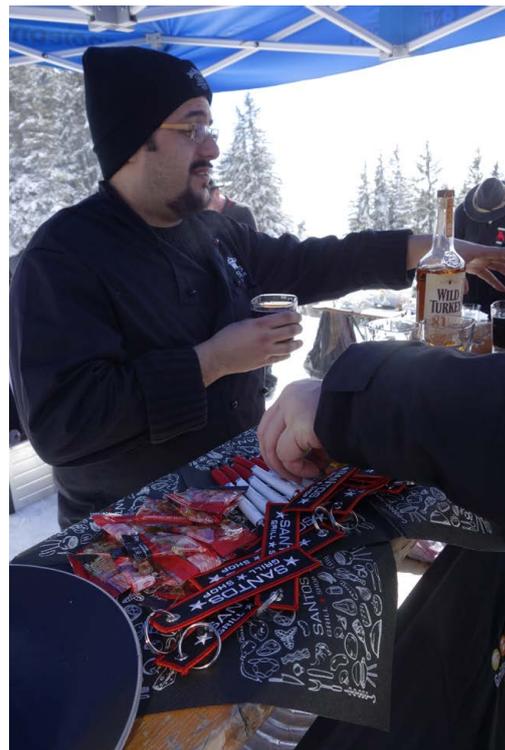
## Birnen Ingwer Chutney

### Zutaten:

4 mittelgroße Birnen  
1 Daumen großes Stück Ingwer  
4 Schalotten  
150 ml Apfelessig  
125 g brauner Rohrzucker  
Chilisalز

### Zubereitung:

Die Birnen schälen, entkernen, und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten kurz aufkochen lassen und danach zu einer marmeladenartigen Konsistenz einkochen lassen. Mit Chilisalز abschmecken.



# farmer grill®

*The Manufacturer of BBQ-Smoker*



## Die BBQ-Trailer Manufaktur!

Farmer-Grill setzt vermehrt auf den Ausbau der Sparte BBQ-Trailer.

Aufgrund wachsender Nachfrage haben wir mittlerweile 6 Grundmodelle mit ein- und zweiachser Systemen, sowie 5 Größen von 20-36“.

Aus diesen Grundkomponenten ergeben sich über 30 verschiedene Optionen für einen BBQ-Trailer. Hinzu kommt, dass Farmer-Grill auch die vielseitigsten Kundenwünsche

umsetzen kann. Alle Trailer werden mit TÜV-Vollabnahme/ deutschen Fahrzeugpapieren und Straßenzulassung an den Käufer übergeben.

**Thosa Trade GmbH**  
**Schaffhauser Straße 41**  
**DE - 79798 Jestetten**  
**Telefon +49 (0) 7745 928 019**  
**Telefax +49 (0) 7745 928 022**  
**info@thosa-trade.com**





# GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

Onkel Else: Bau meiner Grillküche 2017 bis ... (Wir sind gespannt wie es weiter geht :-)  
<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/bau-meiner-grillkueche-2017-bis.276083/>



spofacki: Spanferkelgrill Edelstahl

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/spanferkelgrill-edelstahl.277525/>



DerTille: Kamado im Eigenbau

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/kamado-im-eigenbau.273303/>

MT6000: Eigenbau 24" Smoker

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/eigenbau-24-smoker-let-the-story-beginn.275337/>



satologe: Ein UDS im Dahliengarten

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/ein-uds-im-dahliengarten.262207/>



Spessartsmoker: Eine Gartenküche

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/eine-gartenkueche.276716/>





# GRILLSCHULE ALLGÄU

Höchste Grillschule Deutschlands auf 1540 Meter  
in den Allgäuer Alpen mit Bergpanorama inklusive

Lerne **GRILLEN** und **BBQen** mit dem  
**schrägsten Griller der Welt - Adi Blanz**  
dem führenden Berg-BBQ-Master of Smoking Hills und auch  
u.a. bereits Weltmeister, Deutscher Meister und Bayerischer  
Grillmeister in verschiedenen Kategorien.

Vom Freestyle grillen über den Steak-Spezial bis  
hin zum Smoker und Wintergrillen ist jeder  
Grillkurs ein echtes Event und Erlebnis.

Die offiziellen Grillkurse finden immer am  
Wochenende von ca. 11.00 - 16.30 Uhr statt.  
Für Firmen und Events gibt es aber auch spezielle  
Grillkurse auf Anfrage. Eine heiße Geschenkidee  
sind auch die Grillschule Allgäu Geschenkk-  
Gutscheine, die bei uns bestellt werden können!

Weitere Informationen und Termine findet  
ihr hier auf der Grillschule Allgäu Homepage.  
[www.grillschule-allgaeu.de](http://www.grillschule-allgaeu.de)  
und auch auf Facebook unter  
[www.facebook.com/grillschule.allgaeu](http://www.facebook.com/grillschule.allgaeu)

## Termine, Anmeldungen & Kontakt

Adi Blanz, Telefon: 01708388177

E-Mail: [info@grillschule-allgaeu.de](mailto:info@grillschule-allgaeu.de)

Web: [www.grillschule-allgaeu.de](http://www.grillschule-allgaeu.de)

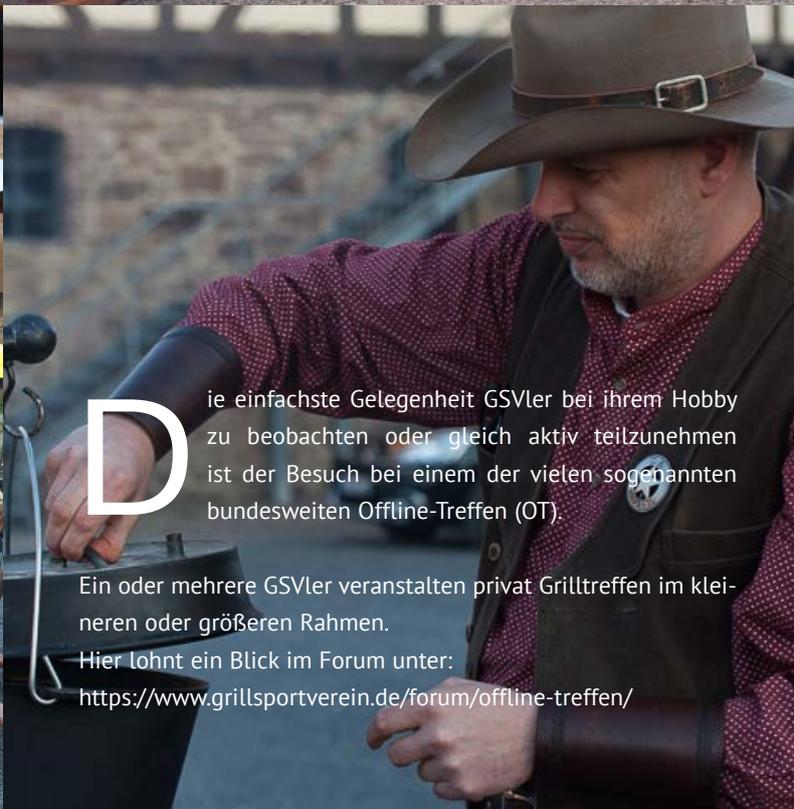


# LET'S DO BBQ...

# GRILL OFFLINE TREFFEN

GRILLEN MIT DEM GSV

BUNDESWEITE GRILLEVENTS

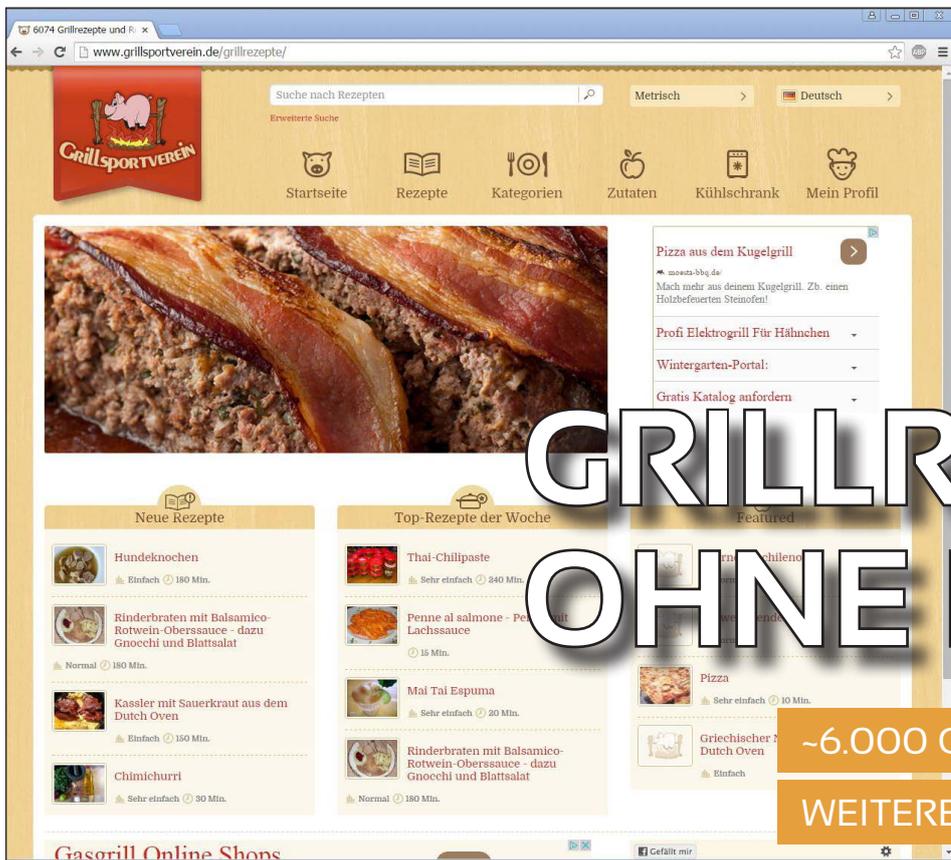


Die einfachste Gelegenheit GSVler bei ihrem Hobby zu beobachten oder gleich aktiv teilzunehmen ist der Besuch bei einem der vielen sogenannten bundesweiten Offline-Treffen (OT).

Ein oder mehrere GSVler veranstalten privat Grilltreffen im kleineren oder größeren Rahmen.

Hier lohnt ein Blick im Forum unter:

<https://www.grillsportverein.de/forum/offline-treffen/>



# GRILLREZEPT OHNE ENDE ...

~6.000 GRILLREZEPT DATENBANK

WEITERE CA. 11.000 IM FORUM

Den direkten Weg zur GSV-Grilldatenbank: <https://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 im Forum in den einzelnen Kategorien, z. B. Direktes Grillen, Gasgrillen, Kugelgrill, Smoker, Holzbackofen, Wok etc. <https://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.

<https://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:

<https://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.  
Jetzt auch individuelle Zuschnitte für jeden Grill möglich >> mehr Infos unter 06825 93240 oder [info@haupt.de](mailto:info@haupt.de)

**HAUPT BBQ & MORE**  
[haupt-shop.de](http://haupt-shop.de)  
Grillschule & Grillshop  
Welschbachstraße 13a  
66557 Welschbach

## iPhone-iPad-iPod-Application

Lange hat es gedauert, endlich ist es vollbracht und live:

Die iPhone-iPad-iPod-Grillrezepte-App vom Grillsportverein, nun auch für Android.

Über 6.000 Grillrezepte!!!

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

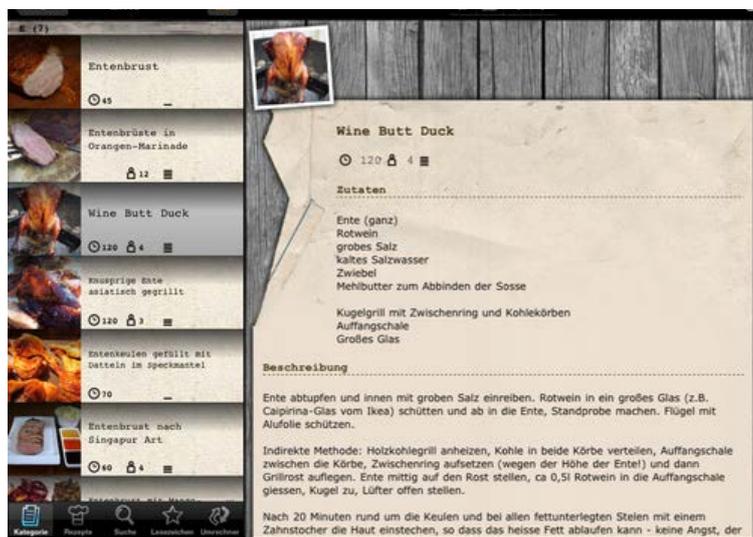
Viele der über 6.000 Rezepte mit Bildern und immer mit einer ausführlichen Anleitung.

Eine Funktion für ein Zufallsrezept und eine ausführliche Suche in allen Bereichen lassen den grillbegeisterten User in Sekundenschnelle das richtige Rezept finden.

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

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

So macht das Grillen Spaß!



Grillrezepte App für iPhone/iPad und Android.



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

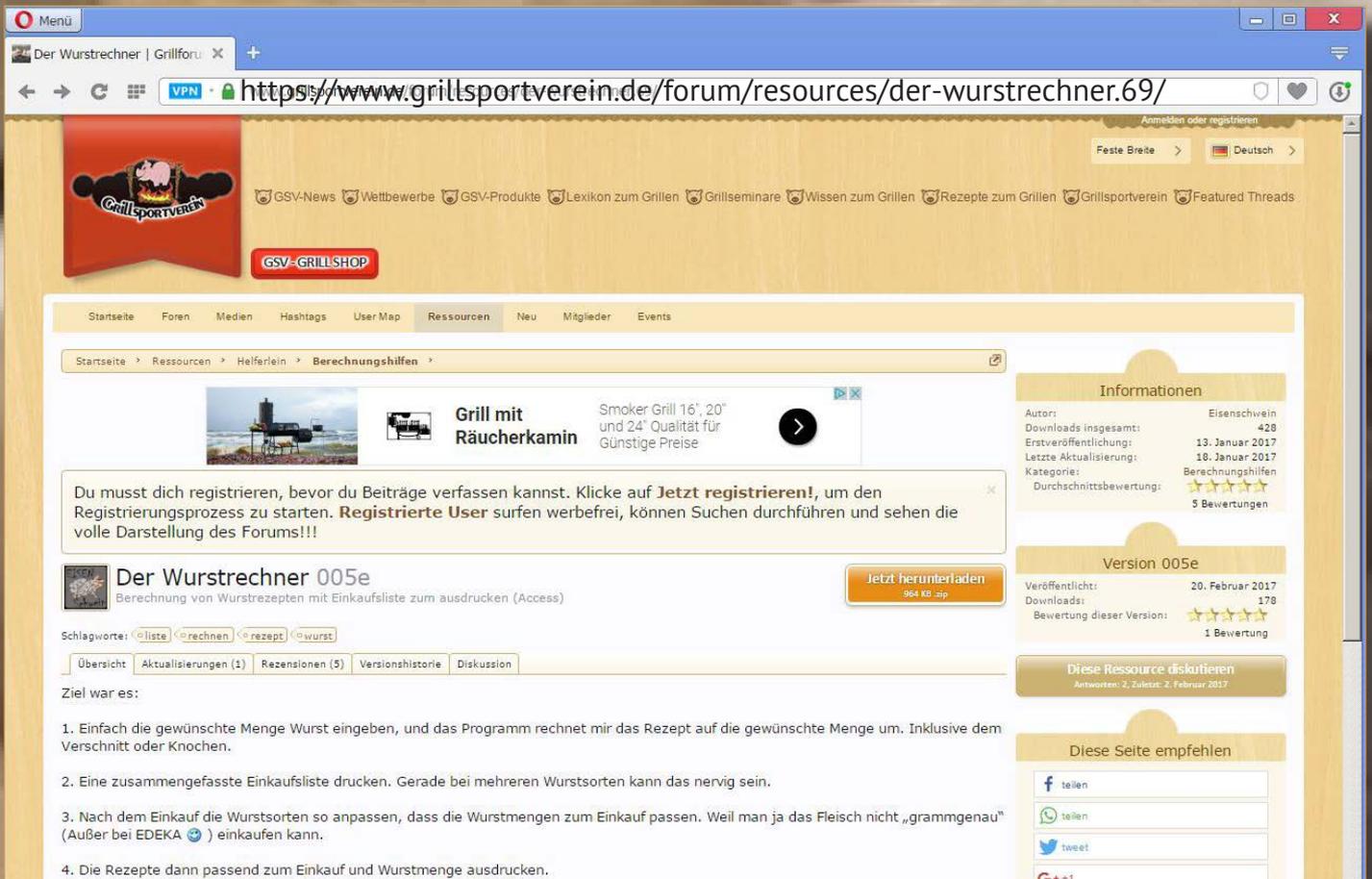


*“Gegrilltes Fleisch ruhen lassen? So ein Quatsch - ruhen kannst du unter der Erde..”*

*(Anonymer Grillprofi)*

# AUS DEN GSV RESSOURCEN

## WURSTRECHNER



The screenshot shows a web browser window displaying the forum resource page for 'Der Wurstrechner' on the GSV website. The URL is <https://www.grillsportverein.de/forum/resources/der-wurstrechner.69/>. The page features a navigation menu with options like 'Startseite', 'Foren', 'Medien', 'Hashtags', 'User Map', 'Ressourcen', 'Neu', 'Mitglieder', and 'Events'. The main content area includes a title 'Grill mit Räucheramin' and a description: 'Smoker Grill 16", 20" und 24" Qualität für Günstige Preise'. A prominent message states: 'Du musst dich registrieren, bevor du Beiträge verfassen kannst. Klicke auf **Jetzt registrieren!**, um den Registrierungsprozess zu starten. **Registrierte User** surfen werbefrei, können Suchen durchführen und sehen die volle Darstellung des Forums!!!'. Below this, there is a section for 'Der Wurstrechner 005e' with a download button 'Jetzt herunterladen' (964 kb .zip). The page also includes a list of keywords, a version history section, and a list of instructions for using the calculator. On the right side, there are 'Informationen' (Author: Eisenschwein, Downloads: 428, etc.) and 'Diese Ressource diskutieren' (Answers: 2, Last: 2. Februar 2017) sections.



Die neue American BBQ Rub Serie zum  
Knallerpreis! [www.royal-spice.de](http://www.royal-spice.de)

Europas grösster Grillfachhandel

# SANTOS

GRILL ★ SHOP



Über 300 aufgebaute Grills ★ 100 Regalmeter Zubehör ★ Grillschule mit über 8000 Teilnehmer im Jahr



**Broil King**  
Great Barbecues Every Time



**grandhall**  
living style



**CADAC**  
LIVE THE BRAAI LIFE



**SKEPPSHULT SMOKY FUN**



**MONOLITH**  
KERAMISCH GRILLER



**SANTOS**  
PREMIUM ★ GRILLS

SANTOS Grillshop ★ Hafenstraße 1 ★ 51063 Köln-Deutz ★ Telefon 0221-630 722 0 ★ [www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)

WĘDZARNIE | SMOKEHOUSES | HAUS-RÄUCHERÖFEN



*Smoking is easier than you think.*



**Borniak**

Katalog produktów | Product catalogue | Produktkatalog

# SMOKER



Auch in Edelstahl UWS-70 erhältlich!

Wędzarnia UW-70 • Smoker UW-70 • Räucherofen UW-70



### Skład zestawu:

- ▶ szafa wędzarnicza SW-70
- ▶ generator dymu GD-01
- ▶ instrukcja obsługi
- ▶ miska nierdzewna
- ▶ pręty do zawieszania surowca (x3)
- ▶ zrębki bukowe lub olchowe (10 l)

### The basic set includes:

- ▶ smoking unit SW-70
- ▶ smoke generator GD-01
- ▶ manual
- ▶ stainless bowl
- ▶ cooking racks (x3)
- ▶ alder or beech wood chips (10 l)

### Bestandteile des Grundsets:

- ▶ Räucherschrank SW-70
- ▶ Raucherzeuger GD-01
- ▶ Bedienungsanleitung
- ▶ Edelstahlwanne
- ▶ Stangen zum Aufhängen von Räuchergut (x3)
- ▶ Buchenspäne oder Erlenspäne (10 l)



**PL**

Dzięki optymalnemu połączeniu wszystkich elementów, uzyskiwane w procesie wędzenia wyroby charakteryzują się trwałym smakiem, zapachem i barwą. Ingerencja z zewnątrz ogranicza się do uzupełniania wkładu w postaci zrębków wędzarniczych. Urządzenie zaprojektowane z myślą o tych klientach, których potrzeby nie powodują konieczności sięgnięcia po większe gabaryty. Ten model pozwala na jednoczesne wędzenie do 10 kg produktu.

Do wykonania obudowy wykorzystana została blacha alucynk, odporna na niekorzystne oddziaływanie warunków zewnętrznych. Z kolei wewnątrz wykonane zostało z materiałów dostosowanych do kontaktu z żywnością. Wykorzystanie pianki poliuretanowej zapewnia właściwą izolację, a tym samym optymalną temperaturę wędzenia. Tą reguluje 500 W grzałka, za pomocą termostatu. Charakterystykę wykonania wędzarni dopełniają szczelne drzwiczki, kominiek umożliwiający regulację ciągu powietrza oraz pojemnik na popiół. Sercem maszyny jest oczywiście generator dymu, będący gwarantem udanego wędzenia.

**GB**

Thanks to the optimal combination of several factors, the product achieved in the smoking process is characterized by long-lasting flavour, smell and colour. It requires only minimal involvement on the part of the smoker operator, which is securing the regular supply of wood chips. The UW-70 smoker has been designed for customers who do not need a large capacity appliance. This model of smoker makes it possible to smoke up to 10 kg of product concurrently. The casing has been made with aluzinc sheets, resistant to unfavourable weather conditions. The inside, on the other hand, has been made with materials approved for food contact. Using polyurethane foam provides the smoker with proper insulation, at the same time being a guarantee of the right smoking temperature. The temperature is regulated by a 500W burner, whose work is monitored by a thermostat. The smoker is fitted with a tight door, an air damp regulating the flow of the air, and an ash tray. The soul of the machine is obviously the smoke generator - the guarantee of successful smoking.

**DE**

Dank der optimalen Kombination aller Elemente zeichnen sich die im Räucherverfahren erhaltenen Produkte durch einen dauerhaften Geschmack und Geruch und eine beständige Färbung aus. Der Eingriff von außen beschränkt sich auf das Auffüllen der Beschickung in Form von Räucherspänen. Die Vorrichtung wurde für jene Anwender entworfen, deren Bedürfnisse keine Wahl größerer Abmessungen notwendig machen. Mit diesem Modell lassen sich gleichzeitig bis zu 10 kg Produkt räuchern. Zur Fertigung des Gehäuses wurde Aluzinkblech verwendet, das gegen nachteilige äußere Bedingungen beständig ist. Der Innenraum ist dagegen aus Materialien gefertigt, die für den Kontakt mit Lebensmitteln ausgelegt sind. Der Einsatz von Polyurethanschäum sorgt für eine angemessene Isolierung und stellt damit eine optimale Räuchertemperatur sicher. Diese wird durch den über einen Thermostat geregelten 500 W Heizer erzielt. Die Ausstattung des Räucherofens wird durch eine dichte Tür, einen Abzugsschornstein, der die Regelung des Luftzugs ermöglicht und einen Aschebehälter ergänzt. Herzstück der Maschine ist natürlich der Raucherzeuger, der Garant für eine gelungene Räucherung ist.

## Wędzarnia UW-70 • Smoker UW-70 • Räucherofen UW-70



- 01** Kominek z szybrem
- 02** Uchwyt do przenoszenia
- 03** Panel elektryczny
- a** Termoregulator
- b** Lampka wskazująca grzanie
- c** Bezpiecznik
- d** Wyłącznik główny
- e** Przewód zasilający
- 04** Generator dymu
- 05** Nóżki regulowane
- 06** Przystosowana oddzielająca grzałkę
- 07** Drzwi

- 01** Chimney with an air damper
- 02** Side handle
- 03** Control panel
- a** Thermostat
- b** Burner control light
- c** Fuse
- d** Main switch
- e** Power cord
- 04** Smoke generator
- 05** Adjustable legs
- 06** Burner separating screen
- 07** Door

- 01** Abzugsschornstein mit Schieber
- 02** Tragegriff
- 03** Elektropanel
- a** Temperaturregler
- b** Heizungsanzeigelampe
- c** Sicherung
- d** Hauptschalter
- e** Anschlusskabel
- 04** Raucherzeuger
- 05** Einstellbare Füße
- 06** Heizer-Trennblende
- 07** Tür

Auch in Edelstahl UWS-150 erhältlich!

Wędzarnia UW-150 • Smoker UW-150 • Räucherofen UW-150



### Skład zestawu:

- ▶ szafa wędzarnicza SW-150
- ▶ generator dymu GD-01
- ▶ instrukcja obsługi
- ▶ miska nierdzewna
- ▶ pręty do zawieszania surowca (x3)
- ▶ zrębki bukowe lub olchowe (10 l)

### The basic set includes:

- ▶ smoking unit SW-150
- ▶ smoke generator GD-01
- ▶ manual
- ▶ stainless bowl
- ▶ cooking racks (x3)
- ▶ alder or beech wood chips (10 l)

### Bestandteile des Grundsets:

- ▶ Räucherschrank SW-150
- ▶ Raucherzeuger GD-01
- ▶ Bedienungsanleitung
- ▶ Edelstahlwanne
- ▶ Stangen zum Aufhängen von Räuchergut (x3)
- ▶ Buchenspäne oder Erlenspäne (10 l)

## Wędzarnia UW-150 • Smoker UW-150 • Räucherofen UW-150



- 01** Kominiek z szybrem
- 02** Uchwyt do przenoszenia
- 03** Panel elektryczny
- a** Termoregulator
- b** Lampka wskazująca grzanie
- c** Bezpiecznik
- d** Wyłącznik główny
- e** Przełącznik mocy
- f** Przewód zasilający
- 04** Generator dymu
- 05** Nóżki regulowane
- 06** Przysłona oddzielająca grzałkę
- 07** Drzwi

- 01** Chimney with an air damper
- 02** Side handle
- 03** Control panel
- a** Thermostat
- b** Burner control light
- c** Fuse
- d** Main switch
- e** Power control
- f** Power cord
- 04** Smoke generator
- 05** Adjustable legs
- 06** Burner separating screen
- 07** Door

- 01** Abzugsschornstein mit Schieber
- 02** Tragegriff
- 03** Elektropanel
- a** Temperaturregler
- b** Heizungsanzeigelampe
- c** Sicherung
- d** Hauptschalter
- e** Leistungseinstellung
- f** Anschlusskabel
- 04** Raucherzeuger
- 05** Einstellbare Füße
- 06** Heizer-Trennblende
- 07** Tür

# SMOKE GENERATOR



## Generator dymu GD-01 • Smoke generator GD-01 • Raucherzeuger GD-01



**PL** Najważniejszą cechą sprawnie działającego generatora dymu jest jego równomierna praca, przejawiająca się w jednostajnym spalaniu podawanych zrębek. Efektem takiej pracy jest wyrób o bogatym smaku, przenikającym nozdrza aromacie i cieszącym oko kolorze. Wszystkie powyższe cechy gotowej wędzonki to zasługa stosowania generatora GD-01. Jego pojemny zasobnik, wraz z odpowiednio dobranymi zrębkami, umożliwia wytwarzanie czystego, wolnego od niepożądanych substancji dymu nawet przez 7-8 godzin bez dokładania trocin. Z kolei dokupienie przystawki do zimnego wędzenia rozszerza jego i tak już szerokie możliwości. Model ten, choć zaprojektowany z myślą o maszynach marki Borniak, nadaje się także do innych wędzarni, które posiadają odpowiednie mocowanie. Koszt godziny wędzenia jest niewielki mieści się w granicach 0,30 - 0,40 zł

**GB** The most important feature of a well operating smoke generator is its smooth running which results in steady combustion of conveyed chips. The final effect of such work is a product rich in flavour, with smoke scented aroma, and a pleasant colour. All listed above features of a ready made smoked meat owe it to the use of the smoke generator GD-01. Its spacious hopper and properly chosen wood chips make it possible to produce clean, free of impurities smoke, for even 7-8 hours without adding more wood chips. Installing a cold smoke adapter, on the other hand, will extend the smoker's already wide range of possibilities. This model designed specially for Borniak brand, can also be used with other smokers if fitted with the right attachment. The cost of one hour of smoking is not high, it ranges between 0,08-0,10 EUR

**DE** Wichtigstes Merkmal eines einwandfrei funktionierenden Raucherzeugers ist sein gleichmäßiger Betrieb, der in der gleichförmigen Verbrennung der zugeführten Späne sichtbar wird. Ergebnis ist Räucherware mit einem vollem Geschmack, die Nase durchdringenden Duft und das Auge erfreuenden Farbe. Alle obigen Eigenschaften des fertigen Räucherguts sind beim Einsatz des Raucherzeugers GD-01 garantiert. Sein geräumiger Schacht und die entsprechend gewählten Räucherspäne sorgen dafür, dass ohne Nachlegen von Spänen 7-8 Stunden lang ein reiner, von ungewünschten Substanzen freier Rauch erzeugt wird. Mit dem Erwerb des Vorsatzes zum Kalträuchern lassen sich die ohnehin großen Möglichkeiten noch erweitern. Dieses Modell, obgleich mit Rücksicht auf die Geräte der Marke Borniak entworfen, eignet sich auch für andere Räucheröfen, die über einen passenden Anschluss verfügen. Die Kosten für eine Stunde Räuchern sind gering und belaufen sich auf 0,08 - 0,10 EUR.

## Generator dymu GD-01 • Smoke generator GD-01 • Raucherzeuger GD-01



- 01** Zасып трочин
- 02** Włącznik podajnika i palnika
- 03** Bezpiecznik
- 04** Przewód zasilający
- 05** Palnik (grzałka)
- 06** Podajnik trocin
- 07** Zaczep

- 01** Wood chips hopper
- 02** Feeder and burner switch
- 03** Fuse
- 04** Power cord
- 05** Burner (heater)
- 06** Wood chips feeder
- 07** Latch

- 01** Einfülltrichter für die Räucherspäne
- 02** Schalter von Aufgabevorrichtung und Brenner
- 03** Sicherung
- 04** Anschlusskabel
- 05** Brenner (Heizer)
- 06** Räucherspäne-Aufgabevorrichtung
- 07** Verriegelung

Parametry techniczne generatora	Technical parameters	Technische Kenndaten	GD-01
Napięcie znamionowe	Rated voltage	Nennspannung	230 V
Moc grzałki	Burner power	Heizerleistung	110 W
Bezpiecznik	Fuse	Sicherung	1,25 A
Pojemność zasypu	Hopper capacity	Fassungsvermögen des Einfüllschachts	2 L
Waga	Weight	Gewicht	2 kg
Wymiary gabarytowe	Unit dimensions	Abmessungen	
Długość	Length	Länge	366 mm
Szerokość	Width	Breite	182 mm
Wysokość	Height	Höhe	247 mm

Gwarancja 12 miesięcy

Warranty 12 months

Garantie 12 Monate



# SMOKER HOOKS



## Haki wędzarnicze • Smoker hooks • Räucherhaken



Haki wkręcane  
Screw-in hooks  
Schraubhaken



Haki podwójne  
Double hooks  
Doppelhaken



Haki S asymetryczne  
S-hooks asymmetric  
S-Haken asymmetrisch



Haki S  
S-hooks  
S-Haken



Haki typ 20  
Hooks type 20  
Haken Typ 20



Haki typ 21  
Hooks type 21  
Haken Typ 21



Haki typ 25  
Hooks type 25  
Haken Typ 25



**PL** Haki wędzarnicze przydają się głównie smakoszom wędzonych ryb, ale z powodzeniem mogą je stosować także koneserzy innego rodzaju mięsa. W swojej ofercie posiadamy haki które zadowolą każdego.

**GB** Smoker hooks will be mostly used by the lovers of smoked fish, but they can also be used to prepare other types of meat. We offer hooks that will satisfy everyone.

**DE** Räucherhaken sind hauptsächlich für die Liebhaber von geräuchertem Fisch von Nutzen, sie können aber auch von Connaissseuren anderer Fleischsorten verwendet werden. Wir bieten Haken, die alle zufrieden stellen wied.

## Dodatkowe akcesoria masarskie

### Additional meat processing accessories

### Sonstiges Fleischereizubehör



PL

Siatki są szczególnie polecane ze względu na łatwość zdejmowania z gotowego wyrobu. Siatki tego typu wykorzystywane są do pakowania wyrobów wędliniarskich surowych, gotowanych, wędzonych, pieczonych oraz pakowania serów.

Rozmiar: S,M,L,XL

Netting

GB

It is recommended to use netting because of how easy it is to remove it from a ready product. Netting of this type is used for packing many types of products: raw, boiled, smoked, roasted, as well as for packing cheese.

Sizes: S,M,L,XL

DE

Die Netze werden besonders empfohlen, weil sie einfach von dem fertigen Räuchergut abgezogen werden können. Diese Netze werden zum Packen von rohen, gebrühten, geräucherten und gebratenen Würsten und zum Verpacken von Käsen verwendet.

Größe: S,M,L,XL



PL

Nici String Wurstgarn

Nici przeznaczone są do ręcznego wiązania szynek lub kiełbas w pętla. To idealne rozwiązanie dla osób ceniących tradycyjny wygląd szynki. Dzięki przędzy wędzarniczej łatwiej przygotujesz mięso do procesu wędzenia. Nici są w 100% naturalne

Rozmiar: 0,1 kg, 0,25 kg, 0,5 kg

String

GB

String is used for tying ham or sausages manually. It is an excellent solution for those who appreciate a traditional look of ham. Kitchen twine will make preparing meat for smoking much easier. The twine is 100% natural

Sizes: 0,1 kg, 0,25 kg, 0,5 kg

DE

Mit Wurstgarn werden Schinken oder Würste in Ringen und Schleifen gebunden. Es handelt sich um eine perfekte Lösung für Personen, die das traditionelle Aussehen eines Schinkens schätzen. Mit dem Räuchergarn bereiten Sie das Fleisch problemlos auf den Räucherungsprozess vor.

Wurstgarne sind zu 100% natürlich

Größe: 0,1 kg, 0,25 kg, 0,5 kg



PL

Igła do nastryków

Igła do nastryków o grubość 2,5mm, długość 120mm, sześć nawierć bocznych dla lepszego rozprowadzenia solanki. Końcówka typu Luer idealnie pasuje do większości strzykawek, także oferowanych w naszym sklepie. Idealnie nadają się do nastrykiwania szynki. Posiadamy igłę przelotową oraz nieprzelotową dla równomiernego rozprowadzenia solanki. Igła przelotowa idealnie nadaje się do nastrykiwania szynki z kością, a nieprzelotowa do nastrykiwania w mięsień.

Needles for meat injections

GB

Injection needle size - 2.5 mm, length - 120 mm, six holes in the sides to distribute the brine evenly. Luer type ending fits most syringes, also the ones we sell in our shop. Ideal for ham injecting. Our offer includes open tip and sharp tip needles for brine distribution. An open tip needle is best for bone-in ham injections, and the open tip one for injections in the meat muscle.

DE

Injektionsnadel/Spicknadel

Injektionsnadel/Spicknadel mit einer Dicke von 2,5mm und Länge von 120mm. Sechs seitliche Öffnungen sorgen für eine bessere Verteilung der Salzlake. Der Luer-Lock-Ansatz passt ideal auf die meisten, auch alle in unserem Shop angebotenen Spritzen. Eignet sich perfekt zum Spicken und Spritzen von Schinken. Wir bieten eine durchgehende und nicht durchgehende Nadel für die gleichmäßige Verteilung der Salzlake an. Die durchgehende Nadel ist zum Spicken von Schinken am Knochen geeignet, die nicht durchgehende (am Ende geschlossene) Nadel dagegen zum Spritzen in den Muskel.

  
Borniak

# Let's do BBQ!



Slow Food & BBQ  
Up in Smoke!

Automatic burning



Double heater 1000W



No fire - no hassle!



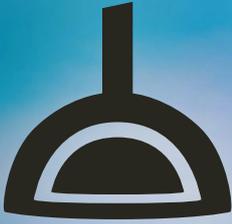
## Technische Daten Smoker BB-70

Die Stromspannung	230 V
Heizleistung	1000 W + 110 W
Kapazität	70 L
Das Gewicht	18 kg
Außenabmessungen L x B x H [mm]	625x400x1040
Innenmaße L x B x H [mm]	400x300x580
Werkstoff	Aluzink+Edelstahl



# Gigolo

der mobile  
Steinbackofen



*Ob Pizza, Brot, Auflauf oder Fleischgerichte - der Gigolo backt, kocht, brät mit dem einzigartigen Geschmack des Steinbackofens.*

*Formschön und leicht zu transportieren, wird er zum Hingucker im eigenen Garten und das Highlight auf jedem Fest.*

*Robuste und formvollendete Handarbeit. Meisterhafte Qualität made in Germany. Der einzige Gigolo, der Ihnen lange treu bleibt.*

*kochen, braten, schmoren, backen ...*

*[www.gigolo-steinbackofen.de](http://www.gigolo-steinbackofen.de)*

# Ramsters BBQ STORE

**RamstersBBQSTORE**

Zeppelinstraße 138-140

D-66953 Pirmasens

Tel: 06331/6080230

Email: [info@ramstersbbqstore.de](mailto:info@ramstersbbqstore.de)

[www.ramstersbbqstore.de](http://www.ramstersbbqstore.de)

## Borniak BBQ- und Räucheröfen

Sehr gut isolierte, funktionale und stabile BBQ- und Räucheröfen – denn beim BBQ kommt es auf die entsprechende Raucherzeugung an!

All you need is **grill**

Das Beste



was aus Oliven werden kann



N  
A  
P  
O  
L  
E  
O  
N



**Die Neuheit auf dem Grillsektor:  
TOMS WESTERNKÜCHEN**



Frühjahr 2013



**GSV INFO**  
VON GRILLERN  
FÜR GRILLER

GSV Forum  
Threaddaufrufe: 170.674.333  
Beiträge: 1.415.300  
Themen: 94.302  
Registrierte Benutzer: 37.437  
(Stand 02.2013)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Herbst 2013



**GSV INFO**  
VON GRILLERN  
FÜR GRILLER

GSV Forum  
Threaddaufrufe: 213.215.255  
Beiträge: 1.664.843  
Themen: 112.246  
Registrierte Benutzer: 67.409  
(Stand 07.2013)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Frühjahr 2014



**GSV INFO**  
VON GRILLERN  
FÜR GRILLER

GSV Forum  
Threaddaufrufe: 244.043.094  
Beiträge: 1.861.268  
Themen: 124.527  
Registrierte Benutzer: 51.444  
(Stand 04.2014)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Herbst 2014



**GSV INFO**  
VON GRILLERN  
FÜR GRILLER

Inklusive Grillkalender 2015

GSV Forum  
Threaddaufrufe: 267.188.931  
Beiträge: 2.018.598  
Themen: 134.671  
Registrierte Benutzer: 58.057  
(Stand 09.2014)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Frühjahr 2015



**GSV-INFO**  
GRILLREZEPTE  
VON GRILLERN  
FÜR GRILLER

GSV-Forum  
Themenaufrufe: 294.561.346  
Beiträge: 2.234.652  
Themen: 145.224  
Registrierte Benutzer: 63.451  
(Stand 03.2015)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Herbst 2015



**GSV-INFO**  
VON GRILLERN  
FÜR GRILLER

GSV-Forum  
Themenaufrufe: 319.535.630  
Beiträge: 2.392.787  
Themen: 154.810  
Registrierte Benutzer: 71.325  
(Stand 09.2015)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Frühjahr 2016



**GSV-INFO**  
VON GRILLERN  
FÜR GRILLER

GSV-Forum  
Themenaufrufe: 341.768.433  
Beiträge: 2.521.370  
Themen: 162.232  
Registrierte Benutzer: 75.411  
(Stand 12.2015)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Herbst 2016



**GSV-INFO**  
VON GRILLERN  
FÜR GRILLER

GSV-Forum  
Themenaufrufe: 393.031.386  
Beiträge: 2.820.539  
Themen: 178.479  
Registrierte Benutzer: 86.059  
(Stand 08.2016)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Die bisherigern GSV Info PDF Magazine findest du hier:

<https://www.grillsportverein.de/forum/resources/categories/gsv-news.2/>



*Wer kennt nicht...*

...den verführerischen Duft eines frisch gebackenen Holzofenbrottes, 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.

Besuchen Sie unseren **NEUEN GROßEN ERLEBNISKAUF** im Innen- und Außenbereich (ca. 1000 m<sup>2</sup>) – absolut einmalig in der schönen Pfalz.

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

*Ihr Ramster Team*



**RAMSTER** *Lifestyle*

**Holzbackofen + Grills**



Zeppelinstr. 138 – 140  
D-66953 Pirmasens  
Tel: +49 6331 60 80 230  
Fax: +49 6331 60 80 234  
info@holzbackofen.de  
www.holzbackofen.de



Nehmen Sie an einem unserer **BACKSEMINARE** in unserer großen Koch- und Backschule teil und backen Sie direkt in Ihrem persönlichen Holzbackofenmodell Ihre Speisen.





13 % GSV Rabatt auf Santos Dutch Oven,  
Gusspfannen ... Code: GSV\_2017

SANTOS  
GRILL ★ SHOP

ON FIRE SINCE  
2005



*„Bis zur nächsten Ausgabe  
im September 2017  
,Prost' und immer gut  
Glut!"*

Dein Foto oder Beitrag aus dem GSV soll bei der  
nächsten pdf erscheinen?  
Bitte einfach pm oder E-Mail an  
[pr@grillsportverein.de](mailto:pr@grillsportverein.de)