
Grillsportverein
Frühjahr 2021
GSV-Forum
Beiträge: 4.589.301
Themen: 249.760
Registrierte Benutzer: 138.720
(Stand 04.2021)
GSV-INFO
VON GRILLERN
FÜR GRILLER
RIVERDALE
GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



INHALT

04-05	Grillsportverein History
10-27	Steinbackofen selber bauen ...
34-40	Testbericht Backplatte Denk Keramik
44-45	Kleiner Dreh für low & slow am Gasgrill
46-47	Durchstarten mit den Upgrades von Rösle
50-55	Klein grillt groß, echt spießig ...
66	GSV Foto des Monats März 2021
58-83	Spießgrillrezepte
84-87	GSV Grill Eigenbauten
88-91	Neue Sportgeräte von Napoleon
96-99	Upgrade Magnum BBQ Serie
103-104	Letzte Seiten





Liebe Freunde*innen des gepflegten Grillsports!

Gute Nachrichten
Für diejenigen, die sich letztes Jahr nur schwerlich aufraffen konnten: In dieser Ausgabe ist eine ausfühliche Anleitung zum Bau eines Steinbackofens. Damit seid ihr gut den Sommer über beschäftigt und der „Seuchenirrsinn“ hat sich hoffentlich bis dahin gebessert.

Der Neukauf von Grillsportgeräten liegt zwar auch dieses Jahr voll im Trend, Corona bedingte Lieferschwierigkeiten einiger Hersteller trüben jedoch etwas die Auswahl. Dann steht auch noch das Container Schiff voll mit „unseren“ Grills quer … Vielleicht doch besser die „alten Schätze“ aufhübschen? Royal Spice hat dazu „brandneu“ eine High-Tech Nanoversiegelung für die Oberflächen im Programm.

Wer schon immer mehr oder weniger verzweifelt mit der Rohrzange an den Gasflaschen „rumfummelte“ - die GRILLNINJAS® bieten nun mit Ihrem Gas Tool Abhilfe. Auch starten die GRILLNINJAS® ihre ersten Grillevents in verschiedenen Bundesländern und die Planung der ersten GRILLNINJAS® Schul- und Eventküche mit Unterstützung u.a. der Lohberger Group, Jörg Pässler, nimmt Gestalt an.

An dieser Stelle ein herzliches „Vergelt's Gott“ an die unzähligen GSVler*innen, die uns mit ihren Beiträgen und Rezepten auf Trab halten und uns sicher nicht selten zum Grilldealer unserer Wahl lotsen. Ehrlich - was sind schon sieben Grills auf der Terrasse oder im Garten? Besten Dank, wie immer, an unseren ADMIN und sein Team, die seit über 20 Jahren unser Hobby befeuern!

#grillathome#bleibtgesund#let'sdobbqbaby!

MIt grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger

Frühjahr 2021



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

Die GSV-Info-Pdf erscheint 2 x jährlich
(Frühjahr/Sommer und Herbst).

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, u.a.
Die GSV INFO erscheint digital bei:
www.grillsportverein.de
Bezugspreis: kostenfrei

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

Weiterleitungen, Vervielfältigung sowie Speicherung der pdf 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.



"Grillsportler bei der Arbeit ..."

GRILLSPORTVEREIN HISTORY

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

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

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

Nachdem eine erste Version der Rezeptdatenbank veröffentlicht wurde, stiegen die Besucherzahlen rasch an und auch das Forum verzeichnete eine immer größere Anzahl von Nutzern. Jedes Jahr kurz vor Weihnachten musste die Serverhardware getauscht werden, weil sie aus allen Nähten platzte und die jeweiligen Rechner dem Ansturm nicht mehr gewachsen waren. Nachdem 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 phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträge angewachsenen Forums nicht mehr gewachsen. Unzählige, von Hand eingepflegte Modifikationen machten die Entscheidung nicht leicht, aber im Sommer 2009 & 2013 & 2019/20 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 über 4.500.000 Beiträge und über 138.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt monatl. ca. 20 TB Traffic mit hundertausenden 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

19 TB TRAFFIC / MONAT

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR

Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:
1. das Forum:
gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte:
über 6.700 Rezepte zu jedem Thema in der Grillrezpte-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!


KALTRÄUCHERN
HEISSRÄUCHERN
BBQ & SMOKEN
DÖRREN
"IMMER EIN
ERSTKLASSIGES
ETRGEBNIS!"
PREMIUM
Borniak
BARBECUE
www.borniak.de
ERFRAGEN SIE ATTRAKTIVE ANGEBOTE FÜR BISHERIGE GERÄ
MIT DER VORGÄNGERSTEURUNG BEI UNSEREN HÄNDLERN.

#Werbung

DIE NEUE STEUERUNG*



#NOCH EINFACHER
#NOCH GENAUER
#NOCH SCHNELLER

** AUCH ZUM NACHRÜSTEN*

BESSER GRILLEN MIT FIRE&FOOD!

FIRE&FOOD
BBQ MAGAZINE



Seit 2002 macht FIRE&FOOD Grillen & Barbecue zum spannenden Ganzjahresthema. Die wichtigsten Zutaten für unseren Erfolg sind unsere Leidenschaft und Begeisterung, die wir mit unseren Lesern teilen. Wir vom FIRE&FOOD Team, rund um Herausgeber Elmar Fetscher, grillen und essen für unser Leben gerne!

Aus dieser Lust am kulinarischen Genuss entstehen unsere Ideen für spannende Reportagen aus aller Welt, in denen internationale Grill- und Barbecue-Experten ihre besten Rezepte präsentieren. Außergewöhnlich, gelingsicher – und so richtig lecker. In jeder Ausgabe findest Du faszinierende Ein- und Ausblicke in eine vielseitige Themenwelt. Dabei steht professionelle Fleisch- und Schnittkunde genauso im Fokus wie das Wissen um althergebrachte Zubereitungsmethoden. Aussagekräftige Zubehör- und Produkttests, informative Servicethemen und Berichte über Grill- und Barbecue-Events im In- und Ausland sorgen für die richtige Würze, sind praktisch und machen zudem Spaß.

Kurzum, FIRE&FOOD ist das Magazin für alle, die es kulinarisch lässig und dennoch anspruchsvoll mögen. Die gerne draußen kochen und genießen – ob mit der Familie und Freunden oder aus beruflichen Gründen. FIRE&FOOD bringt Dir Genuss und Inspiration, unverfälscht und echt! Daneben sorgen die beliebten FIRE&FOOD Bookazines und weitere Specials für Grillspaß das ganze Jahr! Alles, was das BBQ-Herz sonst noch begehrt, findest Du in unserem FIRE&FOOD Shop auf **www.fire-food.com**

- BBQ-REZEPTE
- **FLEISCHKUNDE**
- BBQ AROUND THE WORLD
- **GRILL BASICS**
- DO IT YOURSELF
- **OUTDOOR KITCHEN**
- TECHNIK
- **BBQ EVENTS & SZENE**
- MARKTÜBERSICHT
- **ZUBEHÖR UVM.**







Besuche uns auch auf Social Media:

EXKLUSIVE AKTION:
Jetzt 20% Rabatt für GSV-Mitglieder auf das FIRE&FOOD Abo

CODE: GSV-20%-RABATT-ABO
im Shop www.fire-food.com









GRILLNINJAS® Gasflaschen Tool Edelstahl V2A



Das GRILLNINJAS® Gasflaschen Tool ist das perfekte Werkzeug beim Gasflaschen Austauschen. Es verfügt über eine stabile V2A Ausführung zum kraftsparenden Anschließen und Lösen an das Gasflaschenventil und Schlauchverschlüssen. Zusätzlich ist ein Flaschenöffner integriert. Geeignet ist er für alle gängigen Grill Gasflaschenanschlüsse mit Flügelmuttern.

Die GRLLNINJAS® sind eine bundesweit tätige gemeinnützige Initiative der freien Kinder- und Jugendhilfe.

Material: V2A
Gewicht: 55 g
l x b x h = 13,2 cm x 3,6 cm x 0,3 cm
Made in Germany
UVP 9,90 € inkl. MwSt
Erhältlich bei:
https://www.santosgrills.de/grillninjas-gasflaschenschluessel-edelstahl-21380

GRILL NINJAS
WER SAGT DENN, DASS GESUNDES ESSEN NICHT COOL SEIN KANN!

Steinbackofen selber bauen –

Ein Projekt mit Garantie auf köstlichstes Backgut



Mit einem Holzbackofen in deinem Garten oder auf deinem Vereinsgelände schaffst du die Möglichkeit, gesund, natürlich und traditionell die leckersten Gerichte herzustellen. Im Steinbackofen gelingen nicht nur urige Brote, herrlichste Kuchen und knusprige Pizzen. Auch Fleischgerichte und verschiedenste vegetarische Köstlichkeiten lassen sich schonend zubereiten. Der Geschmack dieser Speisen ist einmalig und kaum zu vergleichen mit herkömmlichen Zubereitungsarten.



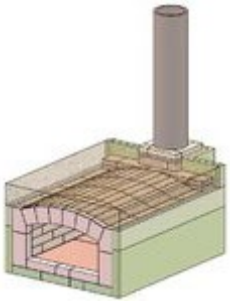
Alle, die schon einen Backofen haben, kommen ins Schwärmen, wenn sie von ihren leckeren Speisen berichten und ein bisschen hört man auch den Stolz über das eigene Bauprojekt heraus.



Wenn du schon länger über einen Eigenbau nachdenkst, dann findest du auf den folgenden Seiten alle wichtigen Tipps, die du brauchst und ganz nebenbei die komplette Aufbauanleitung für einen Bausatz.

SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

Info: Aufbauanleitung für Bausatz Schamotte-Steinbackofen mit Gewölbekuppel Schuba®SBO-1, Backfläche (BxT) 625 x 1000 mm, Außenmaße (BxTxH) ca. 997 x 1512 x 658 mm (OHNE bauseitig zu stellende Bodenplatte und Außenhülle). Der Bausatz enthält das komplette Feuerfestmaterial einschließlich äußerer Wärmeisolierung und Bauplan für einen direkt holzbefeuerten, Steinbackofen Schuba®SBO-1.





! Gut zu wissen - Anforderungsniveau !

→ Einstufung: anstrengend, aber nicht schwierig
→ Zeitintensives Projekt mit Garantie auf Anerkennung
→ Man schafft sich ein Unikat
→ Grundkenntnisse im Betonieren und Mauern sind hilfreich

1 Planung und Vorbereitung

Als erstes müssen Ideen gesammelt werden! Welche Art Backofen möchte ich bauen? Dazu bietet es sich an, Erfahrungsberichte zu lesen, Projekte anzuschauen – das geht sehr gut beim grillsportverein.de in den verschiedenen Foren. Aber auch in verschiedenen Social-Media-Kanälen gibt es entsprechende Gruppen zum Bau eines Steinbackofens. Zur Orientierung kann man sich Baupläne im Internet anschauen oder in Druckform (aktuell bieten wir diese für 5,98 € an) bestellen. Ganz wichtig: Infos vom zuständigen Bauamt und dem Bezirksschornsteinfeger darüber einholen, ob es Genehmigungen bedarf oder Abnahmen erforderlich sind (hier gibt es abweichende Regelungen in den einzelnen Bundesländern). Außerdem muss ein geeigneter Standort gefunden werden.

Vor dem Beginn sollte abgesichert sein, dass alle benötigten Materialien und Werkzeuge vorhanden sind, um unschöne Verzögerungen bei der Projektarbeit zu vermeiden. Dabei auch die Lieferzeiten beachten! Ganz wichtig: Studieren des Bauplans, so fallen fehlende Materialien auf!





Werkzeugliste:

→ Maurerkelle
→ Schubkarre
→ Schaufel
→ Isoliersteinsäge
→ Betonmischer
→ Akkuschrauber
→ Wasserwaage



Materialliste (alles im Bausatz enthalten):

→ Isoliersteine
→ Schamottesteine
→ Schamottewölber
→ Schamotteplatten
→ Schamottemörtel
→ Feuerleichtsteine
→ Isolierplatten
→ Steinkleber
→ Isolierschüttung
→ Portlandzement
→ Ölpapier
→ Faserpapier
→ Reparaturmasse
→ Schamotterohr
→ Isolierplattenkleber
→ Bauplan

Zusätzlich wird benötigt:

Backofentür, Thermometer, Drosselklappe → im schuba-shop bestellbar
Materialien für Fundament, Schalung, Sockel und Verkleidung des Ofens, ggf. Funkenschutz

SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

! Gut zu wissen - der richtige Standort !



→ Abstände zum Haus wegen Qualm und Rauch sollte ausreichend vorhanden sein
→ Abstände zum Nachbarn / zur Grundstücksgrenze einhalten (wg. Qualm / Rauch)
→ An die Brandgefahr von angrenzenden Bäumen und Sträuchern denken
→ Ausreichend Fläche für zusätzlich benötigte Abstell- und Arbeitsflächen einplanen
→ Gesamtkonzept berücksichtigen, um ggf. Sitzmöglichkeiten in der Nähe zu schaffen
→ Auf die Beschaffenheit des Bodens achten
→ Eine gerade Fläche für das Fundament muss geschaffen werden können
→ Standorte an Mauern / Wänden können optisch durch Rußrückstände leiden
→ Für spätere Wartungsarbeiten gute Zugänglichkeit einplanen

2 Gründung und Bodenplatte

Info: Ein kompletter Steinbackofen kann nach Fertigstellung mehrere Tonnen wiegen. Aus diesem Grund ist das Betonfundament entscheidend.

Plattenfundament → Mit einem Plattenfundament wird durch das Ausgießen einer großen Fläche mit Beton ein ebener und tragfähiger Untergrund geschaffen – vor allem bei zu weichem, nicht tragfähigem Boden zu empfehlen. Der Zeitaufwand ist hier etwas geringer.
Streifenfundament → Mit einem Streifenfundament arbeitet man, wenn man den Sockel mauern will. Es übernimmt die Lasten, der auf ihm errichteten tragenden Wände. Wir haben unseren Sockel komplett gemauert und arbeiten deswegen auf Basis eines Streifenfundaments.



Schritt 1: Für das Fundament ein genügend großes Loch / Graben ausheben. Für den Bausatz SBO-1 bei Plattenfundament: ca. 1,40 m breit, 2,00 m lang und 1,10 m tief. Bei einem Streifenfundament hebt man einen Graben von ca. 0,2 m Spatenreite aus. Die Tiefe ist entscheidend für den Frostschutz, bei durchlässigem Boden reicht der Aushub mit 0,40 – 0,50 m.

Unser Fundament wurde für zwei verschiedene Backöfen errichtet, darum sind die abgebildeten Größenverhältnisse anders als angegeben. (SBO-1 links + SBO-5 rechts auf dem untenstehenden Bild - werden hier gebaut, SBO-1 wird im Beispiel erklärt)

Info: Überdachung

Wir empfehlen eine Überdachung zum Schutz vor Nässe. Beim Dachaufbau darauf achten, dass die Temperaturen des Abgasrohrs bis auf 800 °C steigen. Somit müssen die Abstände zu Holz mind. 10 cm betragen, um keinen Brand zu riskieren. (Holz brennt ohne offenes Feuer bei Temperaturen von 260 °C)



SCHUBA
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

Schritt 2: Damit sich das Fundament bei Frost nicht hebt, muss eine 20-30 cm dicke Kies- oder Schotterschicht als Drainage eingebracht werden. Diese muss mit einer Rüttelplatte oder einem Erdstampfer verdichtet werden.





Schritt 3: Jetzt wird der Beton gemischt. Dazu kann handelsüblicher Estrich als Sackware oder Sand und Zement im Verhältnis 1:4 verwendet werden. Um ein Absacken der später aufgesetzten Schalung zu vermeiden, sollte der Beton erdfeucht eingebracht und verdichtet werden. Das Verdichten erfolgt nach jeder Schicht von ca. 20 cm. Der Beton wird bis auf Höhe Oberkante Erdreich eingebracht. Für einen sauberen, rechtwinkligen Abschluss des Streifenfundamentes wird eine Schalung aus Brettern gesetzt. Der rechte Winkel wird durch Messung der Diagonalen geprüft. Um ein Verschieben der Schalung zu vermeiden, können Holzpflöcke an den Außenseiten eingeschlagen werden.

Schritt 4: Für die Ausführung der nachfolgenden Arbeiten das Wetter beachten! Für das Gießen und Aushärten muss es mehrere Tage frostfrei sein. Für den Beton, der in die Schalung eingebracht wird, sollte das Mischungsverhältnis 1: 3 sein, die Konsistenz muss feucht sein. Nach dem Auffüllen der Schalung bis zur Hälfte, werden zwei Lagen Bewährung Betonstahl eingelegt. Der Abstand zur Schalung muss mind. 3 cm sein. Wichtig ist, dass sich die Eisen an den Ecken und den Enden wenigsten auf 50 cm überlappen. Dadurch werden vertikale Risse verhindert. Jetzt wird die Schalung bis zur Oberkante mit Beton aufgefüllt.







Schritt 5: Die Qualität des Streifenfundamentes wird auch durch die Dichte des Betons bestimmt. Deshalb beim Einbringen den Beton durch Stochern und Klopfen mit dem Hammer an der Schalung verdichten. Dabei entweichen evtl. vorhandene Lufteinschlüsse und der Beton geht eine bessere Verbindung mit dem Eisen ein. Nun wird die Oberfläche des Betons über den Rand der Schalung abgezogen und geglättet

SCHUBA
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

#Werbung

PREMIUM FLEISCH

online bestellen!

DIE BEILEREI STEHT FÜR METZGERHANDWERK AUS LEIDENSCHAFT. UND UNSERE AUFGABE IST DIE BESTEN STÜCKE FLEISCH ZU FINDEN, VON HAND VORZUBEREITEN UND IHNEN NACH WUNSCH ZUR VERFÜGUNG ZU STELLEN – MIT UNSEREM ONLINE-SHOP FÜR PREMIUMFLEISCH WWW.BEILEREI.COM



✓ **100 % Fleisch-Expertise**
Qualität aus Meisterhand – für Sie handverlesen, geschnitten und verpackt von unseren Metzgermeistern und Fleischsommeliers.

✓ **Regionalität & Tierwohl**
Nachhaltigkeit – unser Sortiment stammt aus kontrollierter, deutscher Haltung mit Spezialitäten aus internationalem, höchsten Haltungsstandard.

✓ **100 % Frische-Versprechen**
Ausschließlich frisch, niemals gefroren – die raffinierte Vakuum-Isolation, garantiert sicher gekühltes Fleisch, auch bei längerer Lieferzeit.

✓ **Ganz individuell**
Auf Sie zugeschnitten – erst mit Ihrer Bestellung wird Ihr Fleisch ausgewählt und von Meisterhand nach Wunsch zugeschnitten.

✓ **100 % Zufriedenheit**

✓ **Wöchentliche Aktionen**

\+

GEWINNEN SIE MIT IHERER BESTELLUNG EINEN

BBQ SMOKER BBDS-70

BEILEREI

Das beste Stück.

10% RABATT

RABATT-CODE: „GSV2021“

Code bitte **vor** Abschicken der Bestellung eingeben!

Code gültig bis zum 31.05.2021

NICHT GÜLTIG FÜR BEREITS RABATTIERTE ARTIKEL UND GUTSCHEINE. GUTSCHEIN IST NICHT KOMBINIERBAR MIT ANDEREN ANGEBOTEN. ALLE PREISE SIND INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER ANGEGEBEN. VERSANDKOSTENFREI AB 100 EUR BESTELLWERT, DARUNTER 6,50 EUR INNERHALB DEUTSCHLANDS.

www.beilerei.com



TEILNAHMEBEDINGUNG:

JEDE BESTELLUNG IM MAI 2021 NIMMT AUTOMATISCH UND UNVERBINDLICH AN DER VERLOSUNG TEIL UND ERHÄLT DAMIT DIE CHANCE AUF EINEN BBG SMOKER BBDS-70 DER FIRMA BORNIAK IM WERT VON 899,99 EUR (UVP).

Schritt 6: Den Beton gut aushärten lassen. Nach 2-3 Wochen ist er voll belastbar. In der Zeit das Fundament mit einer Plane abdecken, um es vor Feuchtigkeit zu schützen. Sollte es sehr heiß sein, dann täglich wässern, um Risse zu vermeiden.





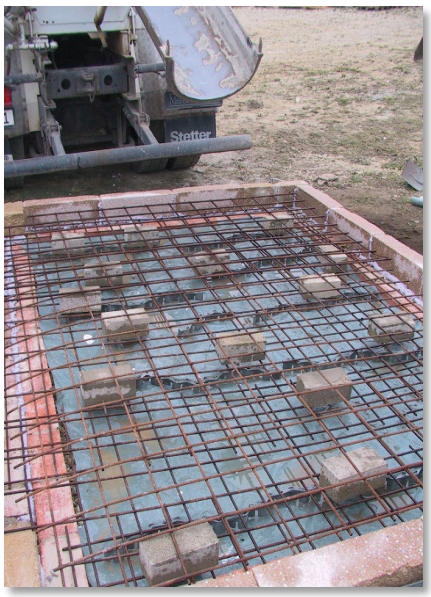
Schritt 7: Zur Angleichung der Höhe haben wir für unseren Sockel weitere Steinreihen aus Schalungssteinen auf das Streifenfundament aufgebracht. Die Fläche wurde dann mit Kies und Schotter aufgefüllt und so zum Ausgießen der Platte vorbereitet. Zum Verblenden haben wir Ziersteine verwendet. Diese wurden mit Spanngurten fixiert um die Stabilität – auch für das Auffüllen mit Beton – zu gewährleisten.





Info: Maße Backofen

Sollten die Grundmaße unserer Bausätze (wir bieten aktuell 7 verschiedene an) nicht passen, lassen sich diese durch entsprechende Zuschnitte der Steine individuell in der Länge kürzen. Auch in der Breite kann man variieren, dann ist nur auf die passende Größe der Tür zu achten. Gern stehen wir bei Fragen mit einer technischer Beratung zur Verfügung. Unter 0800 – 7248221 erreicht man uns kostenlos von Montag bis Donnerstag 7.30 bis 15.30 Uhr und Freitag von 7.30 bis 13.30 Uhr.





Schritt 8: Ausgießen des Fundamentes. Hierzu wird eine Flies Schicht eingelegt und zugeschnittene Baustahlmatten aufgelegt. Um die Dicke der Platte von ca. 20 cm zu stabilisieren, empfiehlt sich eine zweite Lage Baustahlmatten. Nach Abstandshaltern (hier Steine) wird diese zusätzlich eingelegt. Anschließend kann das Fundament ausgegossen werden. Hier wieder darauf achten, dass keine Hohlräume bleiben, das heißt zwischendurch immer wieder stochern und gut verteilen. Den frischen Beton nun noch mit einem langen Richtscheit oder einem geraden Brett abziehen. Am Ende wieder aushärten lassen (siehe Schritt 6).

SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte





3 Feuerfesten Kern mauern

Wenn das Fundament und der Sockel errichtet und getrocknet sind, geht es an den Aufbau des Kerns. Alle Materialien des Bausatzes sollten gemäß ihrer Verwendung laut Bauplan zurechtgelegt sein.







Schritt 1: Als erstes wird die Grundfläche gemäß den Maßen des Bauplans auf das Fundament aufgezeichnet. (Wenn die Betonfläche zu stark sandet ggf. vorher grundieren) Entsprechend wird die Form aus einer Sperrlage (wir empfehlen einen Bitumenschweißbahn) zugeschnitten und aufgelegt. Darauf werden die verschiedenen Schichten mit einem Edding aufgezeichnet.





Die Fugenbreite beträgt nur rund 2 mm. Sorgfältig waagerecht und möglichst versatzfrei arbeiten. Zum Schluss die Fugen ggf. noch nachverfüllen.

Schritt 2: Die erste Schicht ist die Bodenisolierschicht. Dazu benötigt man die Isoliersteine Schuba®IST-LPN4, 250x124x64 mm, NF2 (im Bausatz!). Diese sollten zuerst zurechtgeschnitten werden, um die Fläche nacheinander belegen zu können. Zum Belegen den Schamottemörtel Schuba®MT-0/05 (im Bausatz!) unter Zusatz von Portlandzement Schuba®ZM-PZ1 (im Bausatz!) anmischen. Damit die Steine mit einer Schamottekelle vollflächig einstreichen und einlegen. (Auch die Stoßfugen der Steine mit Mörtel versehen.)

! Gut zu wissen - Mischung Mörtel !

→ Erhärtet erst bei ca. 800°C Anwendungstemperatur
→ Deswegen 10 % Portlandzement zusetzen







Schritt 3: Als zweite Schicht werden die Speicherplatten - Schamotteplatte Schuba®FFP-A35t, 625x500x64 mm, P2-64 (im Bausatz!) aufgesetzt. Dazu zuerst die Position der Speicherplatten anzeichnen. Diese dann ebenfalls vollflächig mit dem Schamottemörtel einstreichen und entsprechend positionieren. Die Stoßfuge ebenfalls mit vermörteln!







SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte





Hier ist Kraft gefragt: Die Speicherplatten sind schwer und helfende Hände sind willkommen! Nach dem Zusammensetzen der Platten, sofort ausrichten und ggf. die Position korrigieren.



Schritt 4: Die benötigten Schamottesteine Schuba®FFS-A30t, 250x124x64 mm, NF2 (im Bausatz!) gemäß Bauplan zuschneiden. Danach kann die Ummauerung der Steinplatten erfolgen. Die Schamottesteine wieder vollflächig mit Schamottemörtel einstreichen und damit die Speicherplatten ummauern. Die Steine ggf. mit einem Gummihammer in Position bringen. Die Lage immer wieder mit Wasserwaage kontrollieren und ggf. korrigieren. In der ersten Lage wird auch die Basis für den Abzug mit gemauert. (siehe Bilder unten)





Schritt 5: Die Ummauerung wird nun im Verband fortgesetzt, d. h. die Stoßfugen sind um einen halben Stein versetzt. Sollten Mörtelreste an den Steinen entstehen - vor allem die im Backraum - gleich entfernen am besten mit einem feuchten Schwamm.

Info: Zum Schneiden von Steinen

Grundsätzlich Atem- und Gehörschutz tragen. Eine Schutzbrille vermeidet zudem, dass der feine Staub in die Augen gelangt. Isoliersteine lassen sich auch sehr gut mit einer Isoliersteinsäge bearbeiten. Härtere Steine, wie Schamotte schneidet man am besten mit einem Winkelschleifer. Dafür Diamanttrennscheiben verwenden. Diese sind auch für sonstige abrasive Materialien, wie Beton- und Stahlbetonerzeugnisse sowie Kunst- und Natursteine geeignet.





! Gut zu wissen - Wasserwaage !

- → Sie wird zum wichtigsten Kontrollinstrument
- → Ummauerung muss unbedingt waagerecht wachsen
- → Nur so ist der spätere Gewölbeanschluss garantiert
- → Grundsätzlich Lage für Lage auf lot- und waagerechtes Mauerwerk achten!

SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

Schritt 6: Der Rauchgasabzug wird parallel mit an die Ummauerung angesetzt. Dieser wird mit stehenden Steinen in sich im Verband hochgezogen. Mit Feuerfest-Reparaturmasse Schuba®FB-RM3 (im Bausatz!) wird der Boden des Rauchabzugs modelliert. Nach der vierten Steinlage wird das Abzugsloch oben abgeschlossen. Hierfür wird der 375 mm lange Schamottestein Schuba®FFS-A35t, 375x124x64 mm, 2L – (im Bausatz!) verwendet.







Schritt 7: Die seitliche Mauerkrone (Widerlager) bildet den Anschluss des Gewölbes. Hierzu sind 67°-Winkelschnitte bei den Schamottesteinen (NF2) erforderlich. Die Winkelschnitte mit Hilfe von Winkelmessern anzeichnen, um dann die notwendigen senkrechten Schnitte sauber durchzuführen. Sind die Steine vermauert, steht der Feuerfestkern ohne Gewölbe.





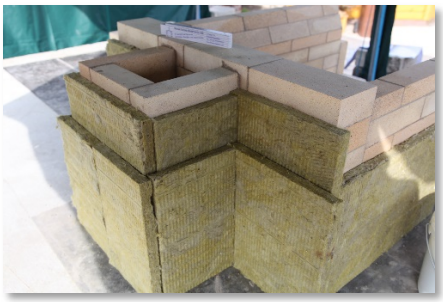
4 Isolierung und Mantel

Der feuerfeste Schamottekern steht, die Gewölbekuppel ist später dran. Jetzt geht es um die Isolierung.

Schritt 1: Der Backraum wird zur Tür hin mit Feuerleichtsteinen Schuba®FLS-L4S, 250x124x64 mm, NF2 (im Bausatz!) beklebt. Sie haben einen isolierenden Effekt. Diese lassen sich mit einer Isoliersteinsäge (Zusatzprodukt) zuschneiden. Zum Verkleben der Steine um den Ofeneingang wird hier Feuerfest-Steinkleber Schuba®KB-150 (im Bausatz!) aufgetragen. Die restlichen Feuerleichtsteine um die Türöffnung werden nach dem Aufbau der Gewölbekuppel geklebt.







Schritt 2: Jetzt werden die weichen Isolierplatten Schuba®ISP-MIN75-10, 1200x600x30 mm (im Bausatz!) rund herum doppellagig mit Isolierplattenkleber Schuba®KB-KM (im Bausatz!) auf die Außenwände geklebt. Die Platten lassen sich problemlos mit einem einfachen Cuttermesser / Teppichmesser zuschneiden. Der Kleber wird punktuell aufgetragen und für beide Schichten verwendet.

SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

JETZT WIRD ES HEISS!
Neue SANTOS Guss-Artikel für den Grill



DUTCH OVEN

Kategorie öffnen

GUSSPLATTE



Artikel öffnen



KASTENFORM

Artikel öffnen

Artikel öffnen

WOK





GRILLPFANNE

Artikel öffnen

GUSS PFANNEN



Artikel öffnen

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

EDELSTAHL EINSATZPFANNEN

für euren Weber, Napoleon, Broil King oder SANTOS Gasgrill!



SANTOS Edelstahlpfanne

Kategorie öffnen

Das Alles-Könner Zubehör!

**Gambas a la Plancha, Pimentos de Padron,
Reibekuchen, Bratkartoffeln, Aufläufe, NY Cheesecake, ...
und nie mehr Fett auf der Terrasse oder dem Balkon!**

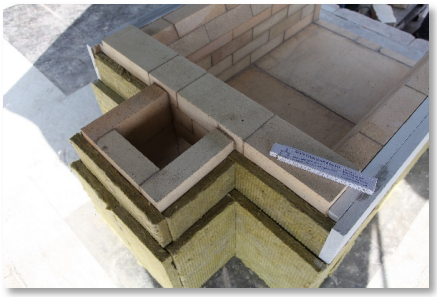
Schaut, welche für Euren Grill passt:

https://www.santosgrills.de/grillzubehoer/santos-grillzubehoer/santos-einsatzpfannen/









Schritt 3: Im oberen Drittel werden die druckfesten Isolierplatten Schuba®ISP-C1000, 625x500x30 mm (im Bausatz!) - ebenfalls doppellagig - aufgeklebt. Diese werden vollflächig mit dem Isolierplattenkleber eingestrichen. Der Zuschnitt kann auch problemlos mit der Isoliersteinsäge erfolgen.



Schritt 4: Wir haben uns für eine gemauerte wetterfeste Außenhülle mit Handformziegeln entschieden. Eine Alternative ist bspw. eine Außenhülle aus Betonguss. Dazu benötigt man Gussformen für die Estrich-Betonplatten und eine entsprechende Armierung. Die detaillierte Beschreibung gibt's unter www.selbst.de (Suche: Pizzaofen selbst bauen). Um den richtigen Ansatz für die Außenhülle zu haben, wurde vorab die spätere Tür angezeichnet. Anhand dieser Anzeichnung kann im vorderen Bereich mit dem Mauern der Außenhülle im Versatz begonnen werden.







Schritt 5: Für den Bau der Schalungsstützen ist Maßarbeit gefragt. Entweder arbeitet man mit mehreren Stützen und setzt diese hintereinander ein, um direkt alle drei Gewölbebögen zu mauern oder man arbeitet mit einer Stütze, die dann schrittweise versetzt wird – so wie hier bei uns. Wir haben eine Schalungsstütze aus Holz angefertigt, die wir mit Keilen in Waage in den Feuerfestkern einbringen, um so die stabile Basis für den Aufbau der Kuppel zu haben.



! Gut zu wissen - Holzkeile !

→ Zwei ineinander gesteckte Keile zur Fixierung verwenden
→ Nur so kann die Schalung nach Gewölbeabschluss wieder entfernt / abgesenkt werden



SCHUBA
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

Für die Kuppel werden die Schamottewölber Schuba®FFW-A35t, 250x124x67/61 mm, 2H6 (im Bausatz!) benutzt. Wichtig: die Steine von beiden Seiten aus einsetzen, so dass nur für die Mitte der letzte Stein zugeschnitten werden muss. Zum Aufbau wird der Schamottemörtel verwendet. Der zugeschnittene Mittelstein wird vollflächig eingestrichen und eingesetzt.








Die Stütze kann gleich nach dem Schließen des ersten Gewölbebogens entfernt und versetzt werden. Das Gleiche gilt für den zweiten und den dritten Gewölbebogen. Beim Einsetzten der Stütze jedes Mal gut nachmessen, um diese richtig auszurichten. Nur so kann eine gleichmäßige Kuppel aufgebaut werden. Am Ende des Gewölbeaufbaus kann die Stütze entnommen werden.








Info: Warum Schamotte?

Schamotte sind feste, massive Steine aus Tonerde gebrannt, mit einem Hochtonerdegehalt (Al2O3-Gehalt) von 35 – 40 % . Der Al2O3-Gehalt hat wesentlichen Einfluss auf die Temperaturbeständigkeit und Temperatur-Wechselbeständigkeit (aufheizen, abkühlen, aufheizen, ...) eines Schamottematerials. Für Schamotte sind Wechseltemperaturen von -20 °C bis 500 °C kein Problem! Einsatz auch im industriellen Feuerungsbau.



SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

Schritt 6: Zur Fertigstellung der Isolierung werden nun die Isoliersteine am Rauchabzug gemauert und die Steine an der Backofentür vervollständigt. Hier werden wieder die Feuerleichtsteine und der Feuerfest-Steinkleber verwendet.









Schritt 7: Der Rauchabzug muss noch mit den weichen Isolierplatten (Isolierplattenkleber verwenden) isoliert werden. An dieser Stelle wird dann die Ummauerung des Rauchabzugs fortgesetzt. Anschließend kann die Drosselklappe (Zusatzprodukt) eingesetzt werden. Dazu wird auf das in den gemauerten Kamin ragende Rohrende und auf die Auflagefläche biolösliches Faserpapier Schuba®BFP-120, Stärke 3mm (im Bausatz!) trocken aufgelegt. Die Drosselklappe kann dann auf den gemauerten Kamin aufgesetzt werden, die Betätigungsstange zeigt dabei nach vorn. Um die Schamotterohre Schuba®SR-AT, 200x333 mm (im Bausatz!) auf die Drosselklappe aufzusetzen, wird das erste unten eingeschnitten. Dieser Einschnitt ist der Ausgang für die Betätigungsstange (Länge kann individuell bei Bestellung bestimmt werden). Die weiteren Rohre können mit Feuerfest-Steinkleber aufgeklebt bzw. übereinander gesetzt werden.





Schritt 8: Zur Fertigstellung der Frontansicht wird noch einmal die Gewölbestütze verwendet und dünne, flexible Spanplatten mit Keilen eingesetzt – so entsteht die gewünschte Rundung und ein stabiler Untergrund zum Mauern ist gegeben. Um die richtige Höhe zu haben, vorher die Backofentür anzeichnen.
Als Mittelstein haben wir hier einen Wölber aus Sandstein zur Zierde zugearbeitet und verwendet. Nun kann die komplette Verblendung abgeschlossen werden.











SCHUBA
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

Schritt 9: Das Auffüllen mit loser Isolierschüttung Schuba®ISS-V-EX-24 (im Bausatz!) muss flächig erfolgen, so dass alle Bereiche gut aufgefüllt sind. Die Schüttung wird glatt abgezogen.









Schritt 10: Die Schüttung wird mit Ölpapier Schuba®OEP-80 (im Bausatz!) abgedeckt, um danach Beton zum Verschließen des Feuerfestkerns aufzubringen. Im ersten Schritt wird der grob verteilt. Wir bringen zur Stabilität Baustahl als Armierung ein und ziehen danach den Beton glatt.
Achtung: Je nach Außengestaltung kann die Betätigungsstange der Drosselklappe in die Betondecke bereits mit eingearbeitet werden.



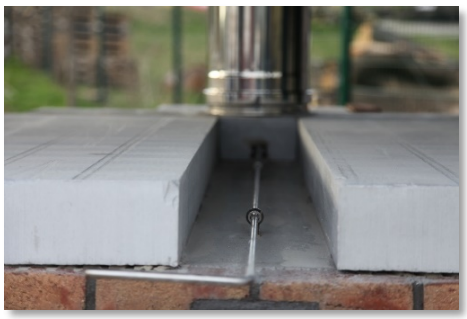




Info: Trockenpressverfahren Schamotte

Nur im Trockenpressverfahren hergestellte Schamottesteine (wie in unserem Sortiment) haben die höchste Materialdichte (somit auch Wärmespeicherkapazität), Materialqualität und Maßhaltigkeit. Die Schamottesteine Schuba® sind dadurch formgenau, haben die höchste Qualitätsstufe, die Schamotte haben können und sind unkaputtbar. Sie können nach jahrelanger Nutzung ausgebaut und für andere Zwecke verwendet werden. Steine für die Ewigkeit. Die Art der Herstellung ist aufwendiger als Nasspressverfahren.

Nachdem die Betondecke fest war, haben wir die Betätigungsstange befestigt. Zur Außenisolierung oder zum Höhenausgleich können dann noch einmal druckfeste Isolierplatten aufgelegt und fest verklebt werden. Das Mittelstück wird entsprechend zugeschnitten und eine Aussparung für die Stange vorgesehen. Zum Höhenausgleich haben wir noch eine weitere Schicht Foamglasplatten (Zusatzprodukt) aufgesetzt, diese schützen zusätzlich vor Feuchtigkeit. Weil wir es optisch schöner finden, haben wir uns beim Abzug noch für ein isoliertes Edelstahlrohr (Kamin-Elementrohr) entschieden. Dieses wird auf das Schamotterohr aufgesetzt. Das Edelstahlrohr ist doppelwandig mit keramischer Wolle ausgekleidet.





Sollte der Ofen an Waldgebieten oder Feldern stehen, empfehlen wir im Abzug einen Funkenpflugschutz.

SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

Schritt 11: Zum Einbau der Backofentür (Zusatzprodukt) wird ringsherum das biolösliche Faserpapier mit dem Feuerfest-Steinkleber Schuba®KB-150 aufgeklebt, um eine gute Abdichtung zu erreichen. Zur späteren Fixierung der Tür werden die Bohrlöcher angezeichnet und gebohrt.










Jetzt kann die Tür eingesetzt werden. Unsere Backofentür Schuba®BOT-1 (linker oder rechter Anschlag) bekommt man fertig lackiert mit einer Flasche Einbrennlack, um diesen noch einmal frisch aufzutragen. Der Lack wird erst beim Hochheizen fest bzw. richtig eingebrannt. Die Ankerschrauben zur Befestigung bekommt man mitgeliefert. Die Türen haben einen Einschub für ein Backofenthermometer Schuba®BT-0231 (Zusatzprodukt) vorgesehen.

Schritt 12: Zum Abschluss der Verblendung haben wir den oberen Teil noch mit den restlichen Handformziegeln vermauert, um die Optik insgesamt anzugleichen. Ist dann auch die Überdachung fertig dann kann trocken geheizt werden … Hier ist Geduld gefragt. Über mehrere Tage wird der Ofen trocken geheizt, um so langfristig eine bessere Hitzespeicherung zu erhalten.

! Gut zu wissen - Aufbaureihenfolge !

→ Durch unterschiedliche Möglichkeiten der Außengestaltung kann es notwendig sein, die Arbeitsschritte in einer anderen Reihenfolge durchzuführen.
→ Bspw. der Gewölbeaufbau kann auch nach der Fertigstellung des Feuerfestkerns erfolgen.



Zum Backen wird der Ofenkern über einen Zeitraum von mehreren Stunden mit Holz vorgeheizt. Dann wird das Feuer ausgeräumt. In der Speicherwärme kann über viele Stunden gegart werden. Tipp: Bei den hohen Anfangstemperaturen zuerst Pizzen und Fleischgerichte backen, dann Brote und zum Schluss Kuchen. Dazu am besten vorher einen Plan machen, um die Temperaturen optimal zu nutzen.

SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte





Info: Lebensmittelechtheit – Warum ist das für Sie wichtig?

Unsere zertifizierten Schuba® Materialien eignen sich hervorragend für Stein- bzw. Holzbacköfen. Diese Materialien sind lebensmittelecht – und das offiziell geprüft. Die Zertifikate stehen auf unserer Webseite www.schub-shop.com zur Verfügung. Pizzaöfen, Backöfen, Kamine, Gartengrills … sie alle werden mit Schamotteplatten gebaut, da diese besonders gut Wärme speichern und wieder abgeben können. Kommen dabei Lebensmittel ins Spiel, ist es wichtig, dass Materialien zuverlässig und sicher sind. Kauft man lebensmittelechte Schamotte, darf man davon ausgehen, dass keine Stoffe des Materials auf Lebensmittel übertragen werden, auch nicht bei sehr hohen Temperaturen!





Was wir bieten:

→ Faire Preise
→ versandkostenfreie Lieferung ab 175,00 EUR
→ Fachliche Kompetenz & Beratung
→ Sichere Verpackungen
→ Schnelle Lieferung
→ Profiqualität - auf unseren Baustellen getestet
→ Seriosität & Zuverlässigkeit

Welche Produkte bieten wir an:

→ Schamottesteine / -platten
→ Beton / Mörtel / Kleber
→ Isoliermaterialien
→ Außenverkleidungen
→ Verschleißschutzkeramik
→ Werkzeuge / Zubehör
→ Sonderbaumaterialien
→ Baupläne und -sets für Grills und Steinbacköfen
→ Zubehör für Steinbacköfen

Wer wir sind:

schuba-shop.com ist ein Online-Portal der Günter Schulz GmbH & Co. KG mit mehr als 30 Jahren Erfahrung im industriellen Feuerfest- und Schornsteinbau sowie technischem Verschleißschutz.

Zu den Bausätzen:

Aktuell bieten wir 7 verschiedene Backofenbausätze und 3 verschiedene Grillbausätze an. Alle sind witterungs-, frost- und feuerbeständig. Materialien „Made in Germany“

SCHUBA®
schuba-shop.com
feuerfeste und keramische Produkte

#Werbung

EUER WUNSCH:

GMG MIT DEM NEUEN DANIEL BOONE BASIC



ab 899,-- €

Neues von GMG Holzpelletgrills

GMG Greenmountain Pelletgrills ist immer auf der Suche nach Verbesserungen und neuen Vorschlägen von seinen Kunden.



In den letzten Jahren hat man sich darauf konzentriert aus dem „Pelletsmoker“ einen vollwertigen Pelletgrill zu konzeptionieren der den Anspruch erheben darf, ein Alleskönner zu sein, die PRIME PLUS Serie.

Dies hat natürlich auch seinen Einfluss auf den Preis. Im Gegenzug gibt es immer mehr Kunden, die bereit sind, auf gewisse Features zu verzichten, sich dafür aber ein preiswertes Einsteigermodell wünschen. Diesem Wunsch entspricht GMG mit dem neuen BANIEL BOONE BASIC.

Altbewährte Technologie im neuen Gewand zu einem tollen Preis ab 899,-- €

- Temperaturbereich 65°C – 260°C
- Digitale Steuerung mit Wlan und WiFi Funktion
- Kerntemperaturfühler
- Seitenablage
- Stabiles Untergestell



Optionales Zubehör:

- zweite Grillebene
- Pizzaeinsatz
- GrillGrates
- Abdeckhaube
- klappbare Frontablage
- Thermodecke

www.haupert-shop.de





#Werbung

#BEEF CLUB SOHO / BEST BURGER EVER

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

BRANDNEU BEI SANTOS



SANTOS S-518

Der große Allrounder für alle Jahreszeiten.

Das 5 Brenner Gasgrill-Kraftpaket von SANTOS . Der große Bruder von unserem heißgeliebten S-418 punktet mit einem zusätzlichen Brenner inklusive mehr Platz auf dem Grillrost. Das bedeutet ein Plus an zuverlässiger Hitze, tollen Möglichkeiten und damit noch mehr Spaß am Grill.

in Schwarz und Edelstahl

S-518 öffnen



SANTOS S-418 All Black

Kompromisslos schwarz

Schwarz, schwärzer, All Black Von Deckel bis Lenkrollen komplett in Schwarz gehüllt, blitzen nur Drehregler, Thermometer und Griffe in Edelstahl hervor.

S-418 All Black öffnen



SANTOS Free S-410

Der Topseller als Einbaugrill

Auf vielfach geäußerten Wunsch haben wir unseren Verkaufsschlager jetzt auch als Einbaugrill für Eure Außenküche entworfen.

in Schwarz und Edelstahl

Free S-410 öffnen

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de



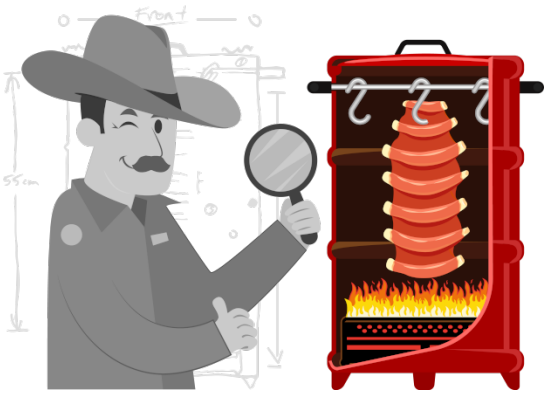
Alan Gibson

FOUNDER

As a native Texan, I love barbecue. But I don't love the hard work and long hours that goes in to making it.

That's why I created the Airtite Smoker so that everyone can make world class barbecue without having to spend their lives learning to be a pitmaster.

Give it a try and you'll agree it's the best smoker you've ever used.



Airtite Smokers
A-9143 St. Michael ob Bleiburg

Airtite Smokers © 2021



Der Smoker, nicht nur für jedes Wochenende

Airtite Smokers garantieren ein authentisches U.S. BBQ mit minimalem Vorbereitungsaufwand

GSV-MITGLIEDER SPAREN 10%

- **Der Smoker arbeitet unberührt für 12 Stunden mit nur ca. 3kg Grillkohle.**
- **Ohne Umdrehen, Besprühen oder Einpacken das Grillgutes.**
- **Transportabel, aber groß genug um bis zu 14 Leute satt zu bekommen (oder 10 GSVler/innen).**





Betreue deine Gäste und nicht dein BBQ Pit

Spare 10% mit dem Gutscheincode GSV10 auf

airtite.de/gsv

EVERY DAMN WEEK END
AIRTITE
SMOKERS

Vorstellung und Praxistest Backplatten von Denk Keramik

Einleitung und Produktvorstellung: Brot selber zu backen liegt schwer im Trend. Als Alternative zu den gebräuchlichen Methoden in Form von Backblech, Kastenform oder Brotbackautomat, schickt der Coburger Keramikspezialist Denk ein Sortiment an Backplatten aus feuerfestem CeraFlam® ins Rennen.



Brotbackplatten „Bread & Cake XL“ und „Bread & Cake“

Die Besonderheit der patentierten Backplatten von Denk liegt zunächst in der integrierten Wasserrinne. Diese Rinne soll auch im heimischen Backofen für eine perfekte Beschwadung sorgen. Als Beschwadung bezeichnet man die kontrollierte Beaufschlagung des Backraums mit Feuchtigkeit, welche in professionellen Backöfen in ihrem Ablauf vollautomatisch geregelt und gesteuert wird.

Feuchtigkeit im Backraum zur rechten Zeit ist nämlich wichtig für beste Ergebnisse! Oft wird deshalb empfohlen, eine Schale oder Tasse mit Wasser in den Ofen zu stellen. Nun braucht es für eine richtig krachende Kruste und leckere Röstaromen aber eben speziell zu Beginn des Backvorgangs besagte Beschwadung – und da gehen die Probleme mit der Tasse oder Schale eben schon los.

Das Wasser mag daraus nicht nur recht sparsam verdunsten, nein es tut es auch konstant über die gesamte Dauer des Backvorgangs, was zusätzlich noch unerwünscht ist. Steuern lässt sich das Ganze kaum, was einer der Hauptgründe dafür ist, dass das selbstgebackene Brot einfach nicht so gelingen mag, wie man es von einer handwerklich wirklich guten Bäckerware gewohnt ist.


150 ml Wasser in die Rinne der vorgeheizten Backplatte geben

Die Lösung von Denk: Eine definierte Menge warmes Wasser in die Backrinne der vorgeheizten Keramik zum Start des Backvorgangs geben. Keine Angst, das geht hier ohne „Peng“ und Scherben, denn das spezielle Material der Denk Backplatten verträgt derartige Temperaturschocks tatsächlich problemlos.


Da CeraFlam® explizit als „feuerfest“ beschrieben wird und nicht bloß vage als „wärme- oder hitzebeständig“, probieren wir das natürlich gleich mal im Härtetest aus, mit eiskaltem Wasser in der Rinne und einem Feuer in der Mitte. Ok, hält.

Durch das massive Material der Backplatte mit sehr hoher Wärmespeicherkapazität beginnt das Wasser nach dem Einfüllen sofort zu sieden und bildet augenblicklich eine Art Feuchtigkeitsglocke um das Backgut. Die feuchte Luft im Backraum sorgt für einen rapiden Wärmetransfer, wodurch der Aufbau einer schönen Kruste gefördert wird. 150 ml Wasser reichen aus, diese Menge verdampft dann in etwa 15 Minuten, danach sinkt der Feuchtegehalt im Backofen wieder.


Das spontan siedende Wasser sorgt für reichlich Dampf

Daraus resultieren letztlich ähnliche Verhältnisse wie sie in einem Holzbackofen vorzufinden sind. Denn dank des dickwandigen Bodens der Backplatte ergibt sich auch eine weitgehend stabile Temperatur auf der Unterseite des Brotes. Damit wird einerseits ein Verbrennen vermieden, zum anderen aber dennoch eine schöne Kruste gebildet

Neben den beiden hier im Bericht vorgestellten Brotbackplatten gibt es noch zwei weitere Varianten: Eine mit Ausformungen für zwei Baguettes namens „Baguettebäcker“ und das Modell „Brötchenbäcker“ für maximal sechs Brötchen. Das Funktionsprinzip ist aber bei allen Modellen grundsätzlich übertragbar.


Baguettebäcker (Bildquelle: Denk Keramik)


Brötchenbäcker (Bildquelle: Denk Keramik)

Praxistest: Für die Backversuche haben wir uns zum Start ein „15-teiliges Kennenlern-Set“ mit diversen verschiedenen Backmischungen besorgt. Dazu noch ein paar „Bio-Backmischungen“ aus Urkorn und Einkorn, bei denen die Hefe jeweils frisch dazu gegeben werden muss. Natürlich kann man auch seinen eigenen Sauerteig ansetzen. Der muss dann aber regelmäßig „gefüttert“ werden, damit man nicht immer wieder von vorne beginnen muss, was dann schon etwas Zeit und Geduld in Anspruch nimmt.

Brot backen ist erstaunlich einfach: so geht’s!



Hier das Grundsetup zum selber Ciabatta backen

Neben der eigentlichen Backplatte und natürlich der Backmischung oder dem eigenen Teig, braucht man eigentlich nur noch einen elektrischen Handrührer samt Knethaken, etwas Mehl, Pinsel, Teigschaber, Messbecher und die Rührschüssel. Freilich kann man sein Brot noch mit individuellen Zutaten verfeinern. Wir haben unser Ciabatta hier noch mit spanischen Oliven, einem Schuss guten Olivenöl und scharfen Paprika aufgepeppt.


Backmischung für Ciabatta, fertig zum Teig kneten

Jeder Teig ist anders und wie er jeweils anzumischen, zu kneten und gehen zu lassen ist, das steht natürlich immer auf der Verpackung. Ebenso Temperaturen und Backzeiten, welche auch für die Brotbackplatten ganz einfach 1:1 zu übernehmen sind. Für eigenen Sauerteig und noch ein paar andere Rezepte stellt Denk Keramik online entsprechende Anleitungen und Tipps zur Verfügung.

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

DIE S GASGRILL SERIE VON SANTOS



S-301 öffnen

S-318 öffnen

S-401 öffnen

S-418 öffnen

in Schwarz und Edelstahl

Preise ab 699,-€ (S-301) bis 1.099,-€ (S-418)





Die SANTOS S-Serie ist als 3- oder 4-Brenner erhältlich. Wahlweise mit Seitenkocher oder 800°C Seitenbrenner plus Backburner ausgestattet. Die neue Gasgrill Serie vereint alles, was das Herz von Grillfans höher schlagen lässt.

Hier zur S-Serie:

https://www.santosgrills.de/grills/gasgrills/santos/santos-s-serie/

SANTOS GRILL ★ SHOP

ERSCHWINGLICHER DREHSPIESS MIT MOTOR

für Euren Gasgrill passend für Napoleon, Broil King oder Weber!

Kategorie öffnen



DREHSPIESSKORB ECKIG

passend für alle Motor Drehspieße -
zum Einklemmen von Fisch oder Fleisch

Artikel öffnen



XXL SPIESS RONDELL SET FÜR DEN DREHSPIESS

Artikel öffnen

passend für alle Motor Drehspieße -
für Gyros, Rodizio usw.



DREHSPIESSKORB RUND

Artikel öffnen

passend für alle Motor Drehspieße -
für Gemüse, Pommes oder sogar Popcorn vom Grill

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

Anstatt eines großen Brotes kann man natürlich auch mehrere kleinere Teiglinge formen. Solange der Teig nicht zu flüssig eingestellt ist, klappt das auf der großen Bread & Cake XL sehr gut. Das kleinere Schwesterchen in Rundform eignet sich hingegen für klassische runde Brote, ebenso für Fladenbrot.



500 g Backmischung ergibt drei Ciabatta-Brote dieser Größe

Sehr wichtig ist, die Backplatte stets gut vorzuheizen! Bei Denk empfiehlt man hierfür 15 Minuten, was einen guten Kompromiss zwischen maximal Energie sparen und Funktionalität darstellt. Wir raten nach unseren Messungen für beste Ergebnisse zu 25 bis 30 Minuten, dann ist die Backplatte auf idealer Temperatur.

Tipp: Die Verwendung von Backpapier verhindert Rückstände auf der Backplatte, während Puristen die bewusst offenporige Struktur des Materials nutzen können, um am Boden eine noch bessere Kruste zu erhalten. Der Effekt ist hier ähnlich wie bei einer Pizzaplatte, das saugfähige Material nimmt während des Backvorgangs die Feuchtigkeit aus dem Teig auf. Übrigens: Beträgt die Backzeit deutlich weniger als 30 Minuten, so empfehlen wir, anstatt 150 ml etwa ein Drittel weniger Wasser in die Backrinne zu geben.



Rund 30 Minuten später sieht das dann so aus: Außen schön knusprig und innen eine wunderbar weiche Krume.

Oben haben wir von Fladenbrot gesprochen, das probieren wir jetzt gleich mal mit der runden Bread & Cake aus. Rezepte für Fladenbrot gibt's diverse im Internet, wir beschränken uns deshalb auch hier aufs Backen mit der Backplatte selbst.



Fladenbrot eher recht dünn formen. Beim Backvorgang geht der Teig noch auf und dann wird es letztlich zu „dicklich".

Tipp: Backpapier lässt sich leicht mit der Schere auf die ideale Größe für die runde Bread & Cake Backplatte bringen, indem man einen normalen Essteller mit einem Durchmesser von 26 cm als „Schablone" nimmt und mit geringem Abstand ringsum schneidet.

Die besten Erfahrungen haben wir mit rund 210 °C Backtemperatur gemacht, das Fladenbrot ist dann in etwa 10 – 12 Minuten fertig. Auch hier reichen dann 100 ml warmes Wasser in der Backrinne völlig aus.



Anfängerfehler, siehe Bild oben: Teigling zu dick geformt und zu tief eingeritzt. Bei Fladenbrot am besten nur ganz leichte Furchen ziehen, zum Beispiel mit dem Teigschaber.

Kommen wir endlich zum Lieblingsbrot der Deutschen, den Mischbroten. Reine Weizenbrote, also ausschließlich mit mindestens 90 % Weizenmehl, kennt man hierzulande am ehesten als Baguette, Ciabatta oder Brötchen, letztere in Bayern auch Semmeln genannt. Die meisten Brotsorten bei uns sind aber Mischbrote, bestehen also sowohl als Weizen- als auch Roggenmehlen. Dabei gilt: Je höher der Anteil an Roggenmehl ist, umso dunkler ist die Krume, sprich das eigentliche „Innere" des Brotes.

Beim Geschmack verhält sich das recht analog zur Farbe, dunkles Brot schmeckt kräftiger, während helle Brote milder und eben auch lockerer sind.



Typisches Roggenmischbrot „Landbrot“, gebacken mit der Bread & Cake XL und 1.000 g Backmischung.

Von Weizenmischbrot spricht man, wenn der Anteil des Weizenmehls überwiegt, beim Roggenmischbrot ist es entsprechend umgekehrt. Grundsätzlich bleiben Brote mit höherem Roggenanteil tendenziell länger frisch, ihre festere und dichtere Krume bewahrt sie besser vor dem Austrocknen.



Je nach persönlichem Geschmack kann man dem Teig auch noch weitere Zutaten beigeben. Hier haben wir noch Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne beigemischt.



Zum direkten Vergleich haben wir den gleicher parallel in einer klassischen Kastenform mitgeb Dies ebenfalls mit Beschwadung über die Back



Während sich die Kruste an der Oberseite durchaus lassen kann, lässt diese an den Seite doch zu wünsc übrig. Das Ganze sieht eher so aus wie bei einem Ku optisch und auch geschmacklich ist das weniger reiz

Viel falsch machen lässt sich mit den Backplat Denk Keramik eigentlich nicht. Hält man sich a entsprechenden Anleitungen, ist es eigentlich s wie unmöglich, dass etwas schief geht. Zumind haben wir das bei über 20 Broten nicht hinbek sieht man mal von den Schönheitsfehlern beim Fladenbrot-Gehversuch ab.

Die wichtigste Variable, die Backzeit, lässt sich durch eine „Klopfprobe“ sicher ermitteln. Dazu man das Brot einseitig etwas von der Backplatt und klopft mit einem Kochlöffel leicht auf den des Brots. Das muss dann dumpf und hohl kling Man bekommt das schnell raus, nach ein paar Versuchen sieht man das letztlich dann schon a Farbe der Kruste und braucht gar nicht mehr g nachzuprüfen.

Zum leckeren Geschmack trägt zu einem Gutt Kruste bei. Man sollte sich daher nicht zieren u klassischen Mischbroten sowie Roggenbroten u reinen Sauerteigbroten ruhig die Brote etwas d backen. Ein gut durchgebackenes Brot wird nic trocken und zäh wie Fleisch, sondern bleibt saf während die Kruste durch Röstaromen gewinn dann später beim Hineinbeißen richtiggehend



Brot will richtig gelagert sein! Meist wird man sein frisch gebackenes Brot ja nicht gleich komplett verputzen. Um die Qualität des Brotes möglichst lange zu bewahren, ist eine „artgerechte“ Aufbewahrung nötig. Brotkästen aus Kunststoff oder Blech eignen sich hierfür weniger. Sind sie ganz geschlossen, schimmelt das Brot recht schnell, lässt man sie einen Spalt offen, dann trocknet es hingegen in kurzer Zeit aus, wobei parallel dazu die Kruste weich und ledrig wird.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. schreibt hierzu auf seiner Website (Zitat): „Brotbehälter aus Ton- oder Steingut sind für die Brotlagerung optimal. Seine offenen Poren nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf und transportieren sie vom Brot weg – bei Bedarf aber auch wieder zum Brot zurück.“

Mit seinem Brottopf bietet Denk Keramik auch gleich einen passenden „Brotkasten“ an. Der ist zwar rund, dafür mit 35 Zentimeter Durchmesser (innen 31 cm) und 15 cm Höhe ein ganz schönes Trumm, das auch ausgewachsenen Brotlaiben ordentlich Platz bietet.



Das offenporige Material namens CeraNatur® erlaubt zwar keine Feuerspielchen wie in unserem Bericht auf Seite 1, generiert aber im Zusammenspiel mit der zugehörigen Abdeckung aus Leinentuch und den erhabenen Rillen am Boden ein passendes Klima für die darin gelagerten Backwaren. **Tipp:** Wir haben die besten Ergebnisse bezüglich Haltbarkeit erzielt, indem wir bei nur „Teilbeladung“ des Brottopfs noch einen handelsüblichen Brotbeutel aus Baumwolle lose auf das Brot gelegt haben. Das verhindert ein zu schnelles Austrocknen eines einzelnen Brotlaibs.

Die mit Abstand beliebteste Tätigkeit kommt zum Schluss: Das Saubermachen, wie schön! Hier ist dann allerdings Entspannung angesagt. Hat man Backpapier benutzt, ist schlichtweg gar nichts zu tun**.** Lässt man dieses weg, empfiehlt es sich, die Backplatte vor dem Einlegen des Teigs etwas mit Mehl zu bestäuben, um ein Anbacken zu verhindern. Etwaige Rückstände lassen sich einfach unter klarem Wasser abbürsten, was allerdings nicht für Verfärbungen gilt. Da das Material offenporig ist, entstehen mit der Zeit gewisse Spuren. Das ist vergleichbar mit einer Pizzaplatte, auch hier bildet sich allmählich eine Patina. Hygienisch bedenklich ist das allerdings nicht, bei diesen hohen Temperaturen überleben keine Mikroorganismen.

Fazit: Trotz (oder gerade!) wegen des relativ einfachen Konstruktionsprinzips lassen sich mit den Backplatten vortreffliche Ergebnisse erzielen, ohne dass man sich erst lange in die Materie einarbeiten müsste. Im Vergleich zum Brotbackautomaten muss man zwar den Teig selber kneten und handhaben, dafür bekommt man aber letztlich ein Brot, das sich hinter guter Bäckerware nicht zu verstecken braucht. Unschöne Löcher im Brot, von den Knethaken des Automaten eingestanzt, entfallen. Dazu ist die Kruste wesentlich besser ausgeprägt und – wie beim Brot vom Bäcker – eben auch gleichmäßiger vorhanden als es bei Kastenformen oder Backautomaten der Fall ist.

Erwähnenswert an der Stelle ist auch, dass selber Brot backen unerhört entspannend ist. Das klingt vielleicht etwas kurios, weil man eben zunächst an Arbeit denkt. Tatsächlich sind die Abläufe aber zeitlich unkritisch und man kann zwischendurch auch immer mal wieder eine Pause einlegen. Ob der Teig nämlich nun jeweils beispielsweise 30 oder 45 Minuten geht, das ist letztlich eher Augenmaß und nicht in Stein gemeißelt. Schon nach kurzer Zeit entwickelt man ganz von selbst ein Gespür für diese Sachen. Das ist insgesamt alles nicht schwierig, aber man hat eben auch kreativen Spielraum für eigene Optimierungen und Ideen.

Für Grill- und Outdoorfans erfreulich: Da CeraFlam® feuerfest ist, lässt sich mit den Denk Brotbackplatten auch problemlos auf dem Grill arbeiten. Dazu braucht es freilich einen Grill mit Deckel. Ein darin integriertes Thermometer macht das Ganze deutlich einfacher.

Ein Vorteil ist, dass die Backplatten letztlich kaum mehr Platz als ein großer Teller zur Aufbewahrung benötigen. Das macht sie auch reisetauglich, ein praktischer Aufbewahrungsbeutel ist im Lieferumfang bereits enthalten. Gleiches gilt auch für ein 38-seitiges Heftchen, in dem der Gebrauch der Backplatten beschrieben ist und einige Rezepte enthalten sind.

Autor + Fotos: Robert Braun
www.tech-journalist.de
info@tech-journalist.de

Version 1.1f, Erstelldatum und Datenstand 08.04.2021
© tech-journalist.de © Fotos: tech-journalist.de
Alle Rechte vorbehalten.

Wir bedanken uns für fachliche und technische Unterstützung, Beratung sowie Teststellungen bei:
Denk Keramik: www.denk-keramik.de
TLC Elektronik: www.tlc-elektronik.de



FRIESSTYLE SMOKER

"gefertigt aus Leidenschaft"

Jetzt neu auch mit Pellethopper



Homepage: www.friesstylesmoker.de

Shop: www.friesstylesmokershop.de

S. Fries Metalldesign - Hofriederstraße 3 - 97285 Tauberrettersheim







#Werbung

Alle Produkte und Infos auch online: www.gok.de

2



Grillregler PRO

- Premium-Druckminderer mit hohen Leistungswerten
- Komfort und Sicherheit dank Manometer und Überdruck-sicherheitseinrichtung

3



Regulierventil

- Einfache, aber konstante Regulierung der Gasmenge
- Bestens geeignet fürs Niedertemperaturgaren Low & Slow

4



Schlauchbruchsicherung

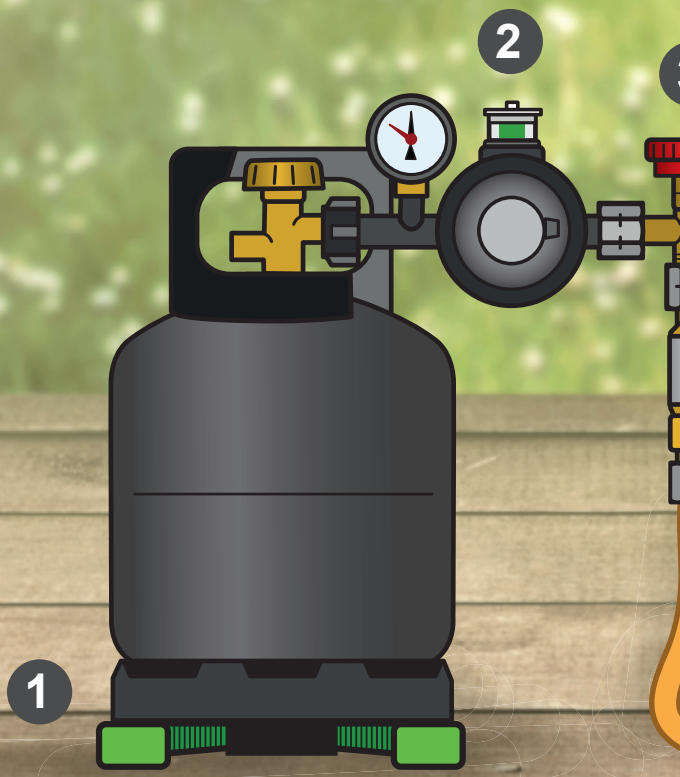
- Schützt bei auftretenden Leckagen
- Auswahl aus zwei Versionen: automatisch und manuell

1



Senso4s PLUS

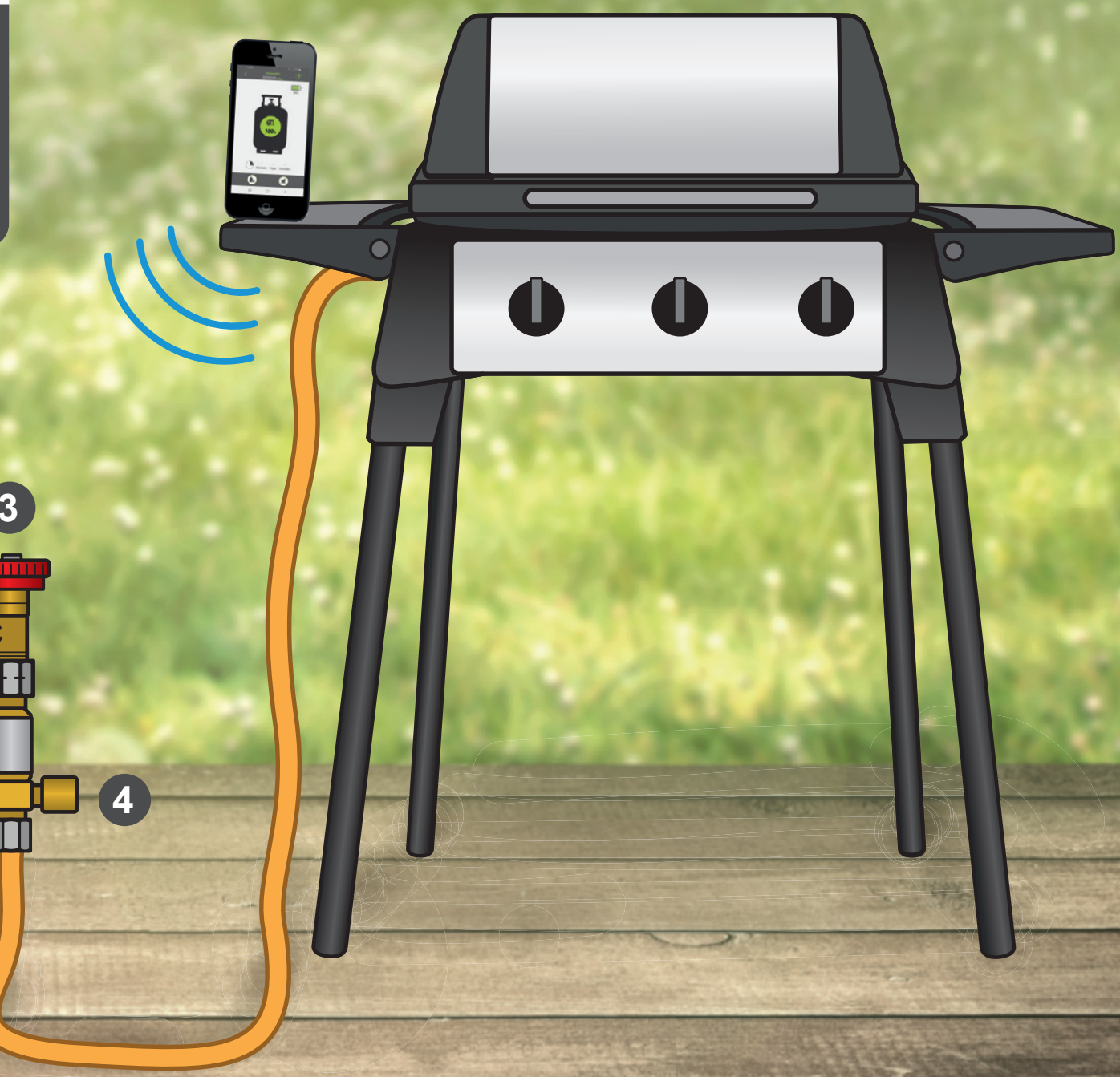
- Digitaler Füllstandsanzeiger für Gasflaschen
- App zeigt Füllstand sowie Verbrauchsprognose an und warnt bei kritischem Füllstand



GOK Regler- und Armaturen-Gesellschaft mbH & Co. KG · **Obernbreiter Straße 2-18 · 97340 Marktbreit**

Qualität und Sicherheit

von der Gasflasche bis zum Gasgrill



/ **Germany** · Tel.: 09332 404-0 · Fax: 09332 404-49 · E-Mail: info@gok-online.de · www.gok.de · www.gok-blog.de

Kleiner Dreh für „Low & Slow“



Kleiner Dreh für „Low & Slow“

Mit einem Regulierventil lässt sich die Temperatur am Gasgrill konstant und niedrig einregeln

Ribs, Pulled Pork oder ein Brisket sind bekanntermaßen nichts für die schnelle Nummer am Grill: Wenn das marinierte Fleisch auf dem Rost liegt, ist erstmal viel Geduld angesagt. Damit es richtig zart und saftig wird, muss es für viele Stunden bei konstant niedriger Temperatur im Grill bleiben. Das ist allerdings gar nicht so einfach. Erforderlich sind Temperaturen von um die 90 bis 110 Grad – und zwar dauerhaft, ohne große Schwankungen und über viele Stunden hinweg, in manchen Fällen sogar über Nacht. Handelsübliche Gasgrills haben dafür zu viel Power unter der Haube: Auf kleinster Flamme schaffen sie in der Regel um die 130-140 Grad, darunter bleiben sie nicht konstant auf einem Temperaturlevel.

Zuverlässige Temperatursteuerung

Das Grill-Ergebnis hängt aber maßgeblich von einer konstanten Gartemperatur ab. An dem Punkt wird oft gebastelt – doch auch Alufolien-Konstruktionen oder leicht geöffnete Deckel sind nicht immer optimal über die lange Dauer. Wird es nachts kalt oder windig, sinkt die Temperatur im Grill bei geöffnetem Deckel deutlich ab und die Garzeit kann nicht mehr verlässlich berechnet werden. Im schlechtesten Fall erlischt die Flamme sogar. Der unterfränkische Reglerhersteller GOK hat hierfür jetzt eine kleine aber wirksame Lösung: Ein Regulierventil, das zwischen Druckregler und Gasschlauch oder vorgeschaltete Schlauchbruchsicherung geschraubt wird und dort auch im Normalbetrieb verbleibt – dann einfach komplett geöffnet. Für ein Niedergar-Rezept lässt sich die durchströmende Gasmenge drosseln, so dass zwar derselbe Druck am Grill ansteht, das Regulierventil jedoch weniger Gas durchlässt.

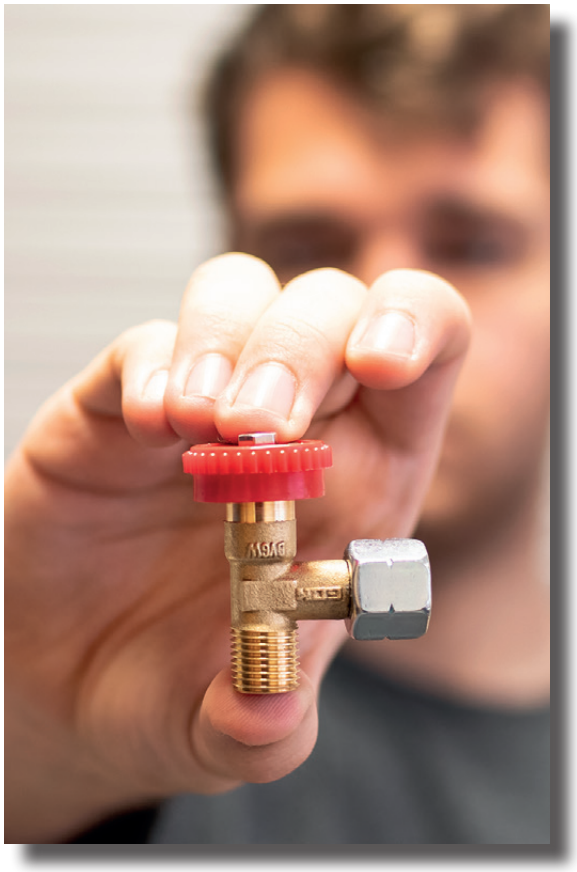
Man heizt den Grill einfach mit dem zum Teil zugedrehten Ventil an, bis die gewünschte Temperatur von 90 bis 110 Grad erreicht ist. Wie viele Brenner man dafür anwirft, muss jeder bei seinem Grill ausprobieren. Einmal gut eingeregelt schwankt die Temperatur jedoch maximal um 3 bis 5 Grad – ein Garant für ein Grill-Ergebnis auf den Punkt. Wer den Grill über Nacht laufen lässt, sollte jedoch auch hier darauf achten, dass er windgeschützt steht und ab und zu einen Blick darauf werfen, damit das Flämmchen nicht bei einer stärkeren Brise erlischt und dauerhaft eine kleine Menge unverbranntes Gas ausströmen kann.

Peripherie nachrüsten

Ursprünglich entwickelt wurde das Regulierventil für den Camping-Bereich, dort kommt es etwa zum Einsatz, wenn Dauercamper im Vorzelt verschiedene Gasgeräte über eine Flasche betreiben. Gegen die Verwendung beim Grillen spricht allerdings gar nichts – noch nicht einmal der Preis, es handelt sich lediglich um ein kleines Armatur-Teil.

Für ein Plus an Sicherheit lässt es sich auch mit dem Grillregler PRO kombinieren, der neben einem Manometer auch über eine Überdruck-Sicherheitseinrichtung verfügt. Entsteht im Regler ein Defekt, riegelt sie zuverlässig ab, so dass kein Schaden an Gerät und Umgebung entstehen kann. Empfehlenswert ist auch eine Schlauchbruchsicherung, die bei Lecks in der Schlauchleitung – etwa durch Tierbisse oder spröde Stellen – ebenfalls dicht macht.

www.gok.de





#Werbung



Brandheiße BBQ-Saison: Durchstarten mit den Upgrades von RÖSLE

Für alle, die den Start der BBQ-Saison kaum erwarten können, bietet RÖSLE jetzt noch mehr Grillspaß: Mit heißen Upgrades für die hochwertigen Gasgrillstationen VIDERO und neuem BBQ-Zubehör.

Zu wenig Platz auf der Terrasse oder dem Balkon? Dann sind die neuen VIDERO S-Modelle mit ihren **klappbaren Seitentischen** die perfekte Lösung. Einfach schnell und ohne Werkzeug können die Tische je nach Bedarf und Platz abgeklappt werden.

Und wer lieber im kleinen Rahmen Gäste verwöhnen möchte, der sollte sich die neuen Mitglieder der VIDERO-Familie anschauen. Denn der neue **VIDERO G2** und der **VIDERO G2-S** sind die heißen, neuen Familienmitglieder, die weniger Platz einnehmen, aber ihren großen Geschwistern in Nichts nachstehen. Ideal für schmale City-Balkone oder kleine Terrassen.

Ebenfalls neu ist bei den VIDERO S-Modellen das neue **VARIO+-Grillrostsystem,** welches nun zur Standardausstattung gehört. Ob Brot oder Eintöpfe aus dem Dutch Oven, heiße Gemüsepfannen aus dem Wok oder selbstgemachte Pizza vom Pizzastein – der Kreativität am Grill sind keine Grenzen gesetzt.



Südamerikanische Picanha-Spieße oder griechisches Gyros oder ein klassischer Rollbraten: Wem hier das Wasser im Mund zusammenläuft, der wird bei RÖSLE fündig. Denn die neuen **Premium-Drehspieße** sind das Must-Have der BBQ-Saison 2021. Bis zu 10 kg Fleisch werden auf den Sechskant-Spießen rundum knusprig und saftig.

Dafür sorgt ein Elektromotor, der sowohl im Netz- als auch im Batteriebetrieb eingesetzt werden kann. Die Spieße sind jetzt passend für die Modelle G2/G3 sowie G4/G6 erhältlich. Wer noch mehr Grillvielfalt möchte kann mit dem neuen **Drehspießkorb** aus Edelstahl kreativ werden und knusprige Kartoffelwedges oder Garnelen kreisen lassen.

Urlaub soll Spaß machen. Deshalb sorgt die neue **Plancha-Grillplatte** aus massivem Gusseisen mit Emaille-Beschichtung für richtig viel Freude beim Grillen. Der erhöhte Rand sorgt dafür, dass letztendlich das Grillgut nach dem dem beherzten Wenden auch auf dem Teller landet. Ob würzige Fischpfanne aus der Karibik oder pikante Tapas aus Spanien - wichtig ist das richtige Werkzeug. Die 3 **neuen Edelstahl- Spachteln** ermöglichen durch die gerade Kantenführung und den optimalen Griff das perfekte Wenden von Gemüse und Fleisch. Einfach pure Alleskönner.

Auf der **neuen Silikon-Ablagematte** lassen sich die benutzen Spachteln sauber auf dem Seitentisch ablegen und verkratzen somit auch keine Oberflächen. Alle Infos zu den neuen VIDERO Gasgrill-Stationen und den Zubehör-Neuheiten gibt es unter www.roesle.com .

Also auf in ein spannendes Sommer-Grill-Abenteuer – natürlich mit RÖSLE!







#Werbung

Schickling
Einfach gut grillen.







DANKE! WIR WOLLEN EINFACH MAL DANKE SAGEN!

WAS SICH IN DEN LETZTEN JAHREN GETAN HAT IST EINFACH NUR GROSSARTIG!
DANKE, DASS IHR UNS AUF DIESEM WEG BEGLEITET.

WIR HABEN EINFACH RICHTIG LUST DARAUF, DASS IHR LANGFRISTIGE FREUDE MIT UNSEREN GRILLS HABT.

WER UNS NOCH NICHT KENNT - SCHAUT JETZT VORBEI!



WWW.SCHICKLING-GRILL.DE 04445 / 9574939 DIREKT VOM HERSTELLER















MADE IN GERMANY
MADE IN
GERMANY
100%
MADE IN GERMANY

#Werbung



Klein grillt groß „Echt spießig die Grillsaison 2021“

Grill an & genießen. Unter dem Motto „Klein grillt groß“ stellt der Heinsberger Premium-Fleisch-Online-Händler OTTO GOURMET die Fleischtrends der diesjährigen Grillsaison vor. Grillspieße vom Rind und Schwein, feine Umami Steakbricks sowie Seafood-Produkte wie Red Tuna Cubes oder Mermaid Black Tiger Garnelen gehören zu den Trendsettern.

Ob als Vorspeise, Hauptgang oder Snack – die kleinen Köstlichkeiten sorgen für unvergessliche Genussmomente in der Grillsaison 2021.

Grillspieße – Fleisch am Stiel

Einfach kann so gut sein! Zartschmelzendes Wagyu Beef, Beef und Ibérico Schweinefleisch am Spieß.

Wagyu Beef Spieße (Bild oben)
Zarter geht‘s nicht: Handselektierte Wagyu Beef Spieße. Die OTTO GOURMET Wagyu Fleischspieße zergehen mit einem unnachahmlichen Geschmack auf der Zunge.
Das Hauptmerkmal des Wagyu Beef ist eine intensive, äußerst feine Fettmarmorierung, die deutlich sichtbar in jedem Stück Fleisch zu sehen ist.
Sie macht das Fleisch extrem zart und sorgt für ein außergewöhnlich intensives Aroma.

Zubereitungshinweis: Legen Sie das Wagyu Beef direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill. Kurz angrillen & genießen.



Beef Spieße
Bestes Beef aus dem Rinderrücken am Stiel. Das Rindfleisch von OTTO GOURMET über-zeugt

durch seine gleichmäßige Fettmarmorierung und den damit verbundenen voll-mundigen Schmelz. Es bringt einen angenehm intensiven Geschmack mit sich und schmeckt einfach genauso, wie man sich den perfekten Steak-Grillspieß vorstellt.

Ibérico Spieße „Belly“ & „Abanico“
Saftig und crispy: Das Fleisch vom Ibérico-Schwein ist mit feinen Fettäderchen durchzogen. Je feiner diese Äderchen verästelt sind, desto höher ist der Marmorierungsgrad. Dieser ist ein echtes Qualitätsmerkmal. Er macht das Fleisch saftig und intensiviert den Geschmack.



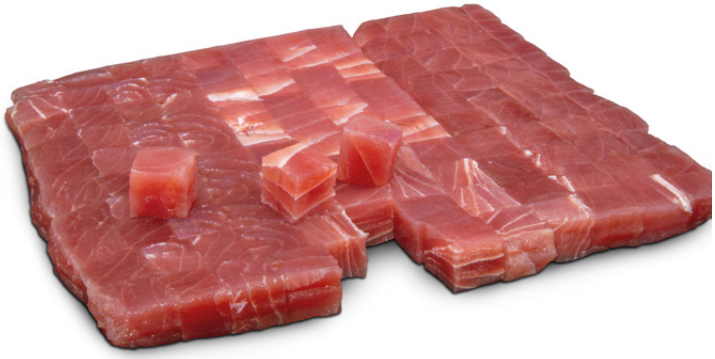
Filetspieß Pakete
Die einfachste Art zu Grillen: Filetspießfleisch vom US Beef, Wagyu Beef, Irish Hereford Prime Beef…, Bambusspieße & die legendäre Ingo Holland Festtagsbratengewürzmischung in einem OTTO GOURMET Filetspieß Paket vereint.

EINFACH köstlich!



Red Tuna Cubes

Thunfisch Cubes mit zarten, tiefroten Fleisch aus Wildfang. Der milde, nussige Ge-schmack und die feine Salz-Note der feingeschnittenen Thunfisch Würfel kommen bei der Zubereitung auf dem Grill ausgesprochen gut zur Geltung. Perfekt werden sie, wenn das zarte Fleisch nur kurz auf den Grill kommt und sie im Kern noch nicht durch-gebraten sind.



MERMAID Black Tiger Garnelen

Von der Speisekarte erstklassiger Restaurants ist sie schon lange nicht mehr wegzu-denken und auch auf dem Grill wird sie immer beliebter: die Garnele!

Die Mermaid Shrimps von OTTO GOURMET versprechen wahre Genussmomente! Bei den „Penaeus Monodon“, wie ihr vollständiger wissenschaftlicher Name lautet, han-delt es sich um Black Tiger Shrimps. Ihren Namen hat die Garnele ihrer Querbänderung zu verdanken, die an die Fellmusterung eines Tigers erinnert. Die Garnelen, die zu den Zehnfußkrebsen gehören, leben in einer Tiefe von bis zu 150m im westlichen indischen Ozean. Sie werden etwas mehr als 30cm lang und bis zu 130g schwer. Die Ernährung der nachtaktiven Tiger Prawns, die sich tagsüber am Meeresgrund verstecken, ent-scheidet dabei über die Körperfärbung der Tiere, die zwischen grün, braun, rot, grau bis hin zu blau variieren kann.

Jeder Shrimp ist ein echter Hochgenuss und verleiht Ihrem Grill-Menü das gewisse Etwas.



#Werbung

BACK to SMOKE

BBQ-Holzpellets

10 Jahre Raucharoma und purer Geschmack.

Seit 2011 gibt es BACK to SMOKE BBQ Pellets. Somit sind wir der Deutsche Lieferant mit der längsten Erfahrung in diesem Bereich. Unsere Pellets sind für jeden Pelletgrill geeignet.



Bisher gab es 5 verschiedene Sorten, nun kommen noch 3 Sorten dazu.

- **Pfirsich**
- **Pflaume**
- **Weinrebe**

Selbstverständlich wie alle unsere Pellets zu 100% sortenrein.

Feines Raucharoma aus 100% Natur!

Unsere BBQ-Holzpellets werden entsprechend den Anfordernungen der DINplus hergestellt. Sie sind umweltfreundlich, da CO^2-neutral. Die BBQ-Holzpellets (Durchmesser 6mm) haben einen geringen Aschegehalt (0,4%). **Bei der Herstellung werden keine künstlichen Presshilfsmittel und Bindemittel verwendet**

Dies garantiert gesundes Grillen und einen tollen Geschmack!

BACK to SMOKE BBQ-Holzpellets sind speziell für den Einsatz in Holzpelletgrills entwickelt und verleihen Ihrem Grill- und Räuchergut ein feines Raucharoma. Unsere Holzpellets sind **zu 100% sortenrein**.

9 Kg
Inhalt

BACK to SMOKE BBQ-Holzpellets
werden vertrieben von Haupert GmbH
Welschbachstraße 13a · 66557 Illingen-Welschbach,
haupert@haupert.de | www.haupert.de | 06825-93240

Hinweis: Holzpellets bei Transport und Lagerung vor Feuchtigkeit schützen. Die Verbrennung darf nur in dafür geeigneten und dafür zugelassenen Feuerstätten (siehe Bedienungsanleitung der Feuerstätte) erfolgen.

- **BUCHE:** Klassisches deutsches Grill- und BBQ-Holz. Sein milder Rauchgeschmack passt zu fast allen Grillgerichten. Ideal für Schwein, Rind, Geflügel und zum Backen.
- **APFEL:** süßes, fruchtiges und BBQ-Aroma des Apfelbaumes. Ideal für Schwein, Geflügel und Fisch.
- **KIRSCHE:** Sanftes und süßliches Aroma des Kirschholzes. Ideal für Schwein, Geflügel und Fisch.
- **PFLAUME:** Das milde Aroma des Pflaumenholzes passt ausgezeichnet zu Huhn, Schwein und Fisch
- **PFIRSICH:** Der süßliche Rauch des Pfirsisch Holzes bringt eine mediterrane Note an Ihr Grillgut. Ideal für Fisch, Geflügel und Lamm.
- **HICKORY:** Der amerikanische BBQ-Klassiker! Intensiver Geschmack. Ideal für Rippchen, Rind, Schwein und Wild.
- **MESQUITE:** Intensiver und würziger Geschmack, der bevorzugt im Süden der USA eingesetzt wird. Ideal für Rind, Schwein, Truthahn und Wild.
- **WEINREBE:** Das knorrige Holz alter Rebstöcke ergibt ein kräftiges Raucharoma. Passt ausgezeichnet zu Rind, Schwein und Lamm.

NEU: Der Napoleon Grill-Kodex

100 geniale Rezepte für Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen

Christian Verlag

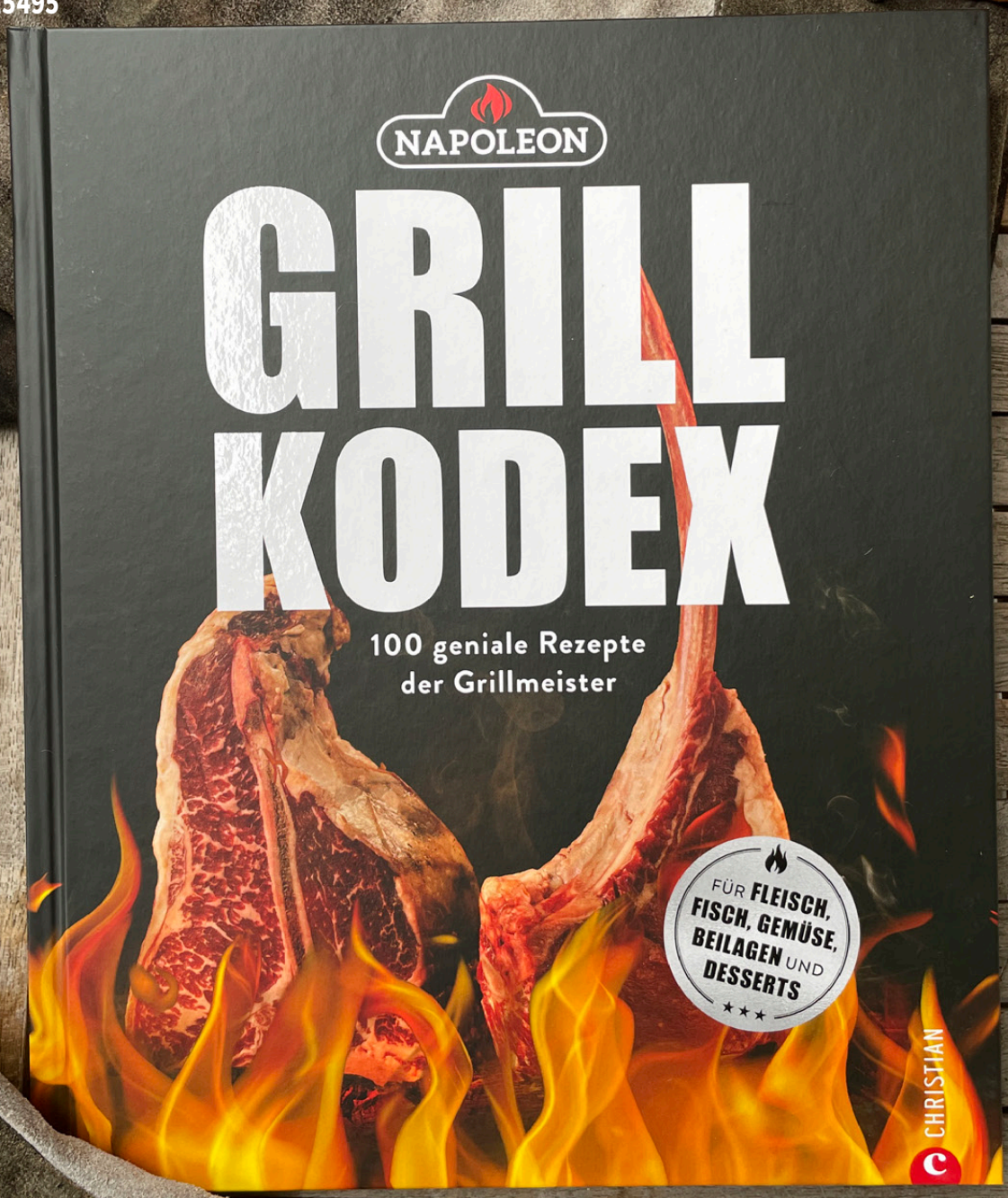
ISBN: 9783959615495

240 Seiten

ca. 120 Abb.

22,5 x 27,1 cm

Hardcover



Kreativ grillen mit Gelinggarantie: 150 geniale Rezepte von den Napoleon-Grillmeistern Roel Westra, Andreas Rummel, Ralph de Kok, Rudolf Jaeger, Ted Reader und Adi Matzek.

#Werbung

#Werbung



Wagyu Umami Steakbricks

Umami pur! Wagyu Beef steht bei vielen Genießern ganz weit oben auf der „Muss ich unbedingt probieren!“-Liste. Warum? Kaum ein anderes Fleisch ist so zart und unverkennbar im Geschmack, wie das Beef vom Wagyu Rind. Wer es einmal probiert hat, weiß, dass der Ausdruck „zergeht praktisch auf der Zunge“ hier keine leere Floskel, sondern absolut zutreffend ist!

Wagyu Beef zeichnet sich durch eine intensivere Fettmarmorierung des Fleisches aus, als man es von herkömmlichen Rindern kennt. Sie verleiht dem Fleisch einen exzellenten Geschmack und macht es unvergleichlich saftig und zart.



Passend dazu empfiehlt das OTTO GOURMET Team...

... Sylter Gaues Brot & aromatische Fassbutter von den Butter Boyz.

Besser geht's nicht! Sylter Gaues Brot aus Hamburg. Das Gaues Ciabatta hat eine weiche, großporige Krume, eine knackige Kruste & einen hervorragend saftigen Sauerteig-Geschmack. Damit das Gaues Ciabatta so gelingt, braucht der Teig 24 Stunden Zeit zum Reifen. Die gönnt Jochen Gaues seinen Broten gerne. Das Ergebnis: Ein Brot mit Charakter & somit ein absolutes Highlight für jeden Grill-Abend.

Für das gewisse Etwas sorgt die aromatische Fassbutter von den Butter Boyz.
Meersalz, Rote Beete, Fichte, Röstzwiebel Chili, Hopfen & Malz oder klassische Kräu-terbutter. Die Butter Boyz lassen sich von der Natur inspirieren. Und nur die besten Produkte, die zum idealen Zeitpunkt geerntet und getrocknet wurden, werden verar-beitet.

Die Butter Boyz nehmen den Herstellungsprozess sehr ernst und benutzen deshalb ausschließlich Sauerrahmfassbutter, da die Butter nur auf diese Weise ihre vollen Aro-men entwickeln kann. Sie wird längere Zeit auf Holz geknetet, bis sie anschließend na-turbelassen, gesalzen oder mit besten Zutaten kombiniert, auf den Tisch kommt.

Otto Gourmet
Rabattcode: gsv21

10 Rabatt*
Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Ausgeschlossen: Gutscheine, Kurse + Events, Mitgliedschaften, Bücher, Poster, Probierpakete. Gültig bis zum 30.09.2021

www.otto-gourmet.de

FOSA

SMARTE VAKUUM AUFBEWAHRUNG

WWW.FOSA.DE



Im Vakuum 5x länger frisch!

Ab einem Bestellwert von € 50,00
gibt es einen großen Behälter* gratis!

WWW.FOSA-SHOP.DE // Vouchercode: GSV2021



* BARCELONA BC10060 2.300 ML - UVP € 21,90

Fasan am Spieß mit Likör

Für 4 Personen

Zubereitung: 60 Minuten

Temperatur im Grill: 160 °C

Kerntemperatur Grillgut: 70 °C

Elektrischer Drehspieß

200 g Sahnekäse

200 ml Melonenlikör

1 Fasan, ca. 1,5 kg, küchenfertig

Salz

Pfeffer

Öl

Butter

Den Sahnekäse mit dem Likör mischen und den Fasan damit füllen. Die Enden zubinden oder mit Zahnstochern fixieren. Den Fasan auf einen Drehspieß stecken und mit den Klammern gut befestigen, diese während der Grillzeit von ca. 50 Minuten bei Bedarf nachziehen. Die Füße des Fasans zusammenbinden und die Flügel eventuell fixieren. Den Fasan während des Grillens bis zur gewünschten Kerntemperatur einige Male mit flüssiger Butter bestreichen.

Tipp: Die Fettauffangschale unter dem Drehspieß nicht vergessen. Auch sollte die Abtropfwanne im Gasgrill immer von Fettresten etc. gereinigt werden, um Fettbrand zu vermeiden.



#Werbung



#NEU!! NANOVERSIEGELUNG VON ROYAL SPICE#
7,50 € pro Flaschen sparen mit dem Code: putzmich


PRIME
WOOD FIRED PELLET GRILLS
BEILEREI
Das beste Stück.
JACK
NEUER TERMIN
JACK THE GMG DAVY CROCKETT PELLETS GRILL
GRILL SCHULE ALLGÄU
GrillSportVerein
HAUPERT Online SHOP
28.08.2021 HOERNIS NEST BOLSTERLANG
ERSTE INTERNATIONALE PELLETS GRILL & BBQ COMPETITION





Hirschfilet am Drehkorbspieß

Für 4 Personen

Zubereitung: 90 Minuten

Temperatur im Grill: 150 °C

Kerntemperatur Grillgut: 55 °C

Elektrischer Drehspieß / Drehspieß-Korb eckig

1 Hirschfilet (etwa 750 g)

Pfeffer

125 g ungesalzener Speck, in dünnen Scheiben

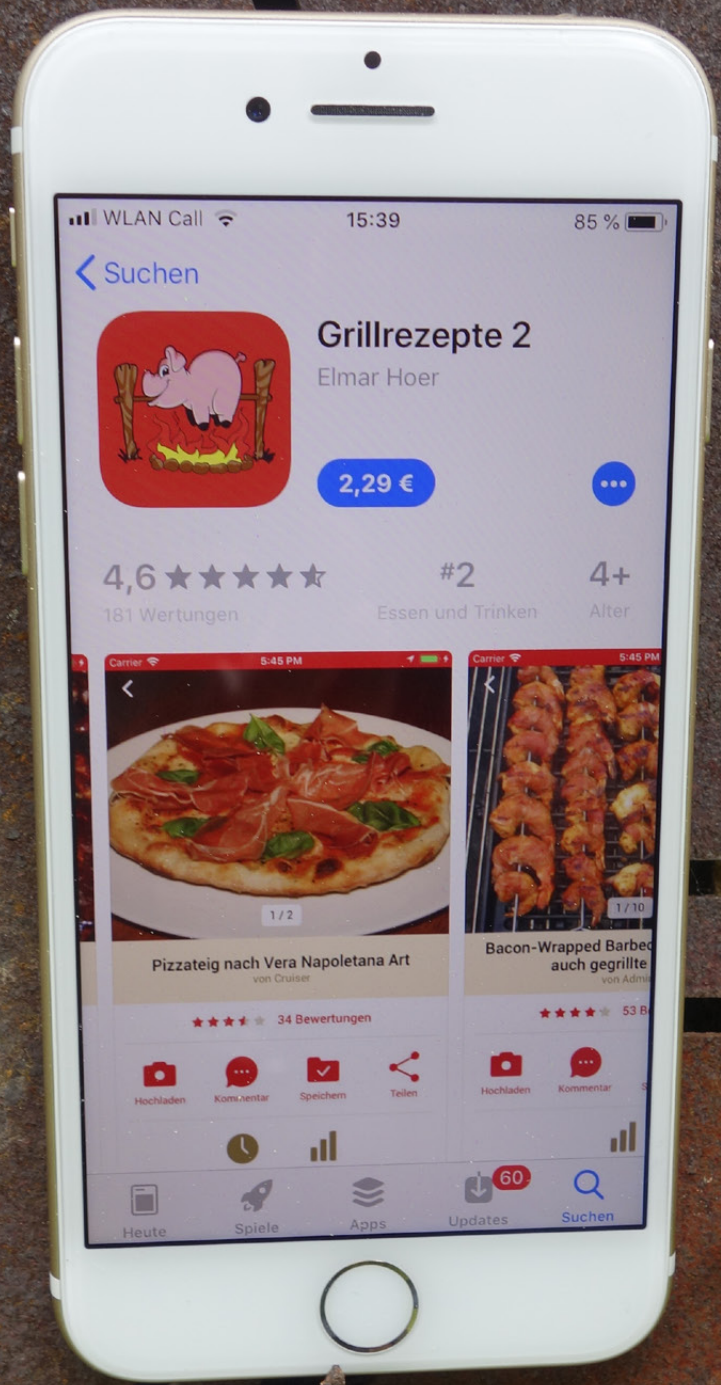
Meerrettichsahne

Preiselbeerkompott

Salz

Beim Hirschfilet Sehnen und Silberhaut entfernen. Mit Küchenkrepp trockentupfen und mit Pfeffer und wenig Salz einreiben. Das Filet in Speckscheiben hüllen und das Fleisch in den Drehspieß-Korb legen. Den Drehspieß in den vorgeheizten Grill einsetzen und das Fleisch unter ständigem Drehen etwa 35-45 Minuten grillen. Das Hirschfilet aus dem Korb nehmen und quer zur Faser in Scheiben schneiden. Auf einer vorgewärmten Platte mit Meerrettichsahne und Preiselbeerkompott anrichten.

#Werbung


WLAN Call
15:39
85 %
Suchen
Grillrezepte 2
Elmar Hoer
2,29 €
4,6
181 Wertungen
#2
Essen und Trinken
4+
Alter
Pizzateig nach Vera Napoletana Art
34 Bewertungen
Hochladen
Kommentar
Speichern
Teilen
Heute
Spiele
Apps
Updates
60
Suchen

GSV Foto des Monats März 2021





Gefüllte Gans mit Senfsauce

Für 4 Personen

Zubereitung: 4 Stunden

Temperatur im Grill: 160 °C

Kerntemperatur Grillgut: 75-80 °C

Elektrischer Drehspieß



1 Gans (jung), ca. 5 kg

Füllung

400 g Gänseleber, fein gehackt

200 g Butter

150 g Pankomehl

4 El Petersilie frisch

2 El Basilikum

2 El Senf

4 Schalotten

1 TL Zucker

etwas Butter

Salz

etwas Salzwasser

150 ml herber Weißwein

2 El Senf

Pfeffer

Die Gans mit den Zutaten der Füllung, die vermischt wurden, füllen. Die Kräuter und Schalotten dazu kleinschneiden. Die Enden der Gans zunähen, damit die Füllung im Geflügel bleibt. Die Gans aufspießen und gut mit den Geflügelklammern fixieren. Bei schwerem Grillgut ist ein Gegengewicht auf dem Drehspieß zu empfehlen, so kommt es zu keiner Unwucht und der Drehvorgang geht kontinuierlich voran.
Die Gans mit etwas Butter bestreichen, wenig Salz zugeben und bis zur gewünschten Kern-temperatur auf dem Drehspieß ca. 3 Stunden grillen. Die Drehspießklammern bei Bedarf nachjustieren. Mit dem abtropfenden Fett ab und an bestreichen. Am Ende die Gans mit Salzwasser bei hoher Grilltemperatur bestreichen, um eine krosse Haut zu erreichen.

Grill und Fritteuse

Problemlöser für stark angebrannte Verkrustungen



- **Speziell für die Gewerbeküche**
- **für härteste Fett- und Bratverkrustungen**
- **Wirken schnell und kraftvoll**
- **Mit der professionellen Wirkformel**



Gerade Grill und Fritteuse sind in der Gewerbeküche den härtesten Belastungen ausgesetzt.

Sie sind die wichtigsten Werkzeuge in der Gastronomie und damit täglich im Dauereinsatz.

Die damit verbundenen Verschmutzungen sind entsprechend intensiv.
Schwarze Ablagerungen aus Fett und Eiweiß machen die Reinigung zur Schwerstarbeit.

Grillex Krustenlöser und Fritteusenreiniger Pulver sind speziell für diese Art Verschmutzungen entwickelt worden.

Die professionelle Wirkformel ermöglicht schnelle Ergebnisse mit gründlicher Tiefenreinigung.

Lebensmittelgerechte Hygiene für professionelle Geräte.



NEU! Grillrost Grundreiniger

Grillroste werden während der Grillsaison meist nur mit der Drahtbürste gereinigt. Das ist auch völlig ausreichend. Aber gerade zum Ende der Grillsaison möchten wir die Grillroste gerne mal von allen Rückständen befreien, die sich im Laufe der Zeit angesammelt haben. Mit herkömmlichen Mitteln ist das eine mühevolle und schmutzige Sache. Assindia hat ein professionelles Produkt für die Gewerbeküche zum Grillrost-Grundreiniger weiter entwickelt. Damit ist die Grundreinigung der Grillroste eine leichte Übung.

Grillrost Grundreiniger ist ein weißes Pulver und kommt im 150g Portionsbeutel. Das ist die Menge für ein Tauchbad von 8-10 Litern. Der Portionsbeutel wird immer komplett verwendet. So wird eine Fehldosierung ausgeschlossen und der Erfolg ist garantiert. Wir brauchen einen Behälter aus Edelstahl oder Kunststoff, in den wir die Roste einlegen können.

Bei der Arbeit mit der Lösung tragen wir Gummihandschuhe, denn die Lösung ist ätzend. 8-10 Liter kochendes Wasser in den Behälter geben, einen Beutel 150g Grillrost-Grundreiniger darin auflösen und die Grillroste einlegen. Der Reiniger arbeitet selbsttätig ohne unser Zutun.

Nach 2 Stunden Einwirkzeit prüfen wir an einem Grillrost den Reinigungsgrad. Ist der Grillrost noch nicht sauber, lassen wir ihn einfach länger in der Lösung. Ist der Grillrost sauber, nehmen wir die Roste aus der Lösung und spülen sie gründlich mit Trinkwasser ab. Gussroste fetten wir mit Speiseöl oder einem Pflegemittel ein, um sie gegen Flugrost zu schützen. Edelstahlroste müssen wir nicht weiterbehandeln.

Grillrost-Grundreiniger ist auch für alle Roste und Werkzeuge aus Smokern und Räucheröfen geeignet. Im Moment kann man Grillrost-Grundreinger noch nicht kaufen, aber: **Exclusiv für GSV-Mitglieder legt Assindia in jedes GSV-Paket einen Portionsbeutel Grillrost-Grundreiniger für eine komplette Grundreinigung.** Wir sind also noch vor dem offiziellen Produktstart mit dabei.

https://assindia-direkt.de/hygiene-system/intensivreiniger-grillex-cromodur-500ml-gsv-angebot

Assindia-Direkt

Zitronen-Spieße (mit Pute)

Pro Person

Zubereitung: 30 Minuten

Temperatur im Grill: 200 °C

Kerntemperatur Grillgut: 75 °C

Zitonengrasstängel, Grillspieße

1 Zitrone

120 g Putenfilet

1 Zitronengrasstängel

Sahne

Zitronensaft

etwas Knoblauch, zerquetscht

etwas Zwiebel, zerquetscht

etwas frische Kräuter, kleingeschnitten

Die Zitrone waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Das Putenfilet in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Beides abwechselnd auf den Zitronengrasstängel stecken. Dann Sahne mit Zitronensaft, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern gut vermischen und die Spieße damit marinieren.
Die Grillspieße (für jeden weiteren Spieß die Zutaten vervielfältigen) mindestens 12 Stunden kühl lagern. Bis zur Kerntemperatur bei mehrmaligem Wenden für ca. 15 Minuten direkt Grillen.



MAJOR CHICKEN

CRISPY CHICKEN AT ITS BEST!







#Werbung



Hol Dir jetzt deine Major Chicken Gewürzpanaden!

JETZT 10% SPAREN MIT DEM CODE: GSV10

TRY IT. FRY IT. LOVE IT.

WWW.MAJOR-CHICKEN.DE

#Werbung

SANTOS
GRILL ★ SHOP

UNSER SANTOS YouTube KANAL

**Jede Menge Tipps & Tricks rund ums Grillen:
Grillvideos mit Profis, Rezepte, Grillmontage- und -Reinigung,
Zubehöreinsatz, Vorstellung neuer Produkte und viel mehr.**











...präsentiert von unserem Benny

https://www.youtube.com/c/santosgrill

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de





Kalbsleber am [im] Korbspieß

Für 8 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

Temperatur im Grill: 150 °C

Kerntemperatur Grillgut: 56-60 °C

Elektrischer Drehspieß / Drehspieß-Korb eckig

ca. 2 kg Kalbsleber am Stück, küchenfertig

Salz

Pfeffer

250 g Baconscheiben

Die Leber waschen, trockentupfen und enthäuten. In ca. 3 x 8 cm Streifen schneiden, salzen und pfeffern und mit Bacon umwickeln. Die Stücke in den Drehkorb geben und für ca. 20 Minuten indirekt bis zur gewünschten Kerntemperatur grillen.

Tipp: Alternativ Rinder- oder Schweineleber verwenden, am mildesten schmeckt jedoch die Kalbsleber.



Kalbs-Spieß in Orangen-Senf-Marinade

Für 4 Personen

Zubereitung: 40 Minuten

Temperatur im Grill: 150 °C

Kerntemperatur Grillgut: 56 °C

Grillspieße

700 g Kalbsnierenstück oder Nuss

8 Mini-Zucchetti

Marinade-Dressing für den Zitrus-Salat

2 dl Orangensaft

2 Zitronen, abgeriebene Schale und Saft

2 Peperoncini, entkernt, fein gehackt

8 EL Olivenöl extra nativ

1/2 TL Salz

Pfeffer

Pikanter Zitrus-Salat

je 2 Orangen, rosa und weiße Grapefruits

1 Bund Frühlingszwiebeln, mit grünen Röhrchen in feine Ringe geschnitten

1 Handvoll Sprossen, z.B. Zwiebel-, Rucola-, Rettichsprossen

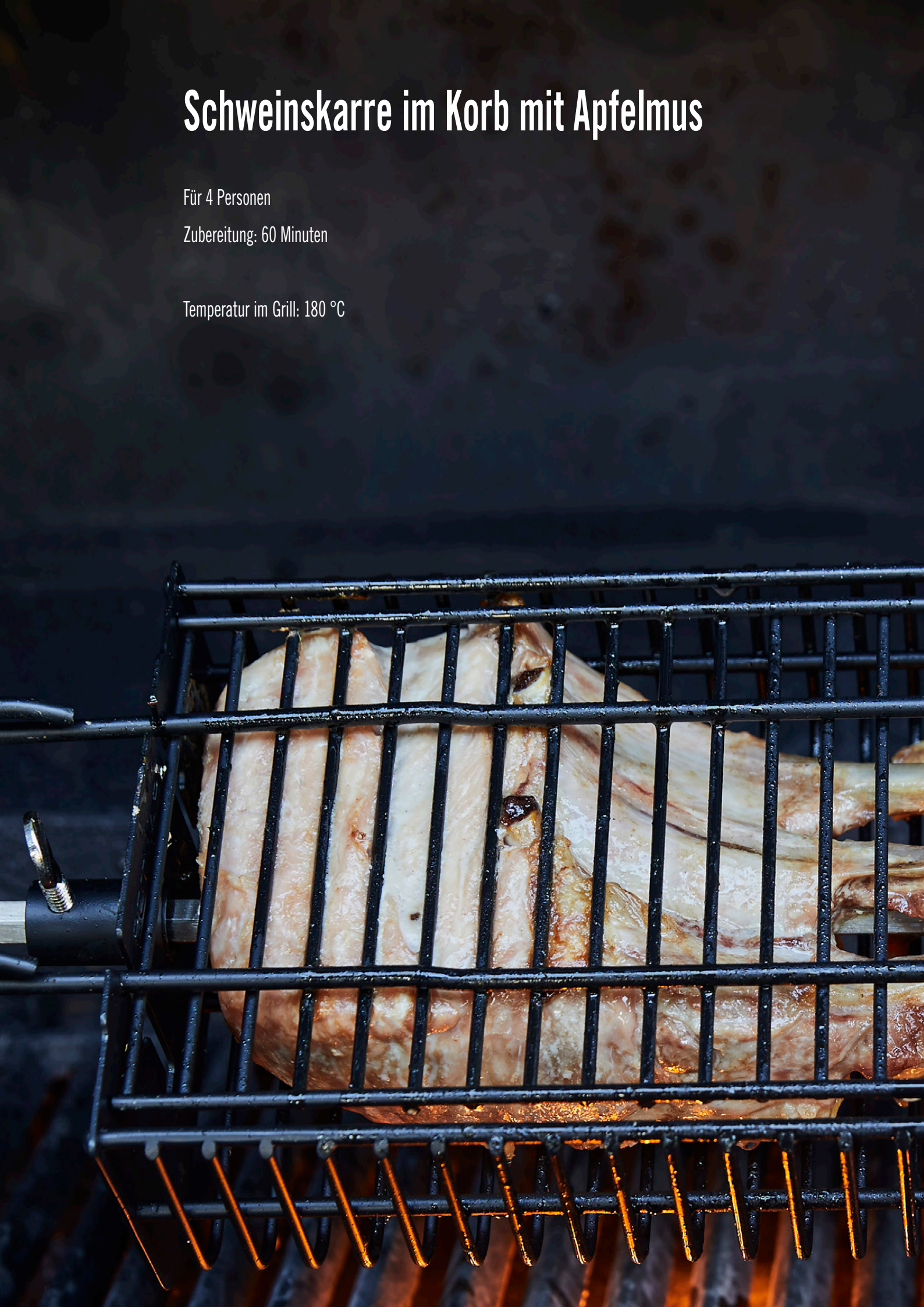
Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Zucchetti in knapp 3 cm breite Stücke schneiden. Fleischwürfel und Zucchettistücke abwechselnd auf die Grillspieße stecken. Zutaten der Marinade verrühren und die Hälfte als Salatdressing zugedeckt kaltstellen. Mit der restlichen Marinade die Spieße bepinseln und mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Etwa 30 Minuten vor dem Grillen die Spieße aus dem Kühlschrank nehmen, die Marinade gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Spieße mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 6-8 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden und mit Marinade bepinseln. Für den Salat die Zitrusfrüchte mit einem Messer schälen, die Häutchen der einzelnen Schnitze entfernen. Mit Frühlingszwiebeln, Sprossen und Dressing mischen und zu den Spießen servieren.

Schweinskarre im Korb mit Apfelmus

Für 4 Personen

Zubereitung: 60 Minuten

Temperatur im Grill: 180 °C



Kerntemperatur Grillgut: 62 °C

Drehspieß-Korb eckig

1 Schweinekarree am Stück, ca. 2 kg

Öl

Salz

Pfeffer

1 Flasche helles Bier

Das Schweinekarree mit wenig Öl bestreichen, salzen und pfeffern, portionieren und in den Drehspieß-Korb legen. Bis zur gewünschten Kerntemperatur für ca. 45 Minuten grillen und ab und an mit Bier beträufeln.



Austern am Spieß

Für 4 Personen

Zubereitung: 20 Minuten

Temperatur im Grill: 200 °C

Kerntemperatur Grillgut: 50 °C

Grillspieße

24 Stk. frische Austern

125 g hauchdünne Bauchspeckscheiben

etwas Cayennepfeffer

Die frischen Austern öffnen und aus der Schale nehmen. Diese bitte vorsichtig verwenden, da sie leicht zerfallen. Die Austern in ein kleines Stück dünnen Speck einwickeln. Dann 3-4 Austern auf einen Holzspieß stecken und kurz grillen. Der Speck sollte leicht angebräunt sein. Zum Schluss mit etwas Cayennepfeffer würzen.





Tomaten im Teigmantel

Für 4 Personen

Zubereitung: 40 Minuten

Temperatur im Grill: 200 °C

Grillspieße

4 mittelgroße Tomaten

200 g Fetakäse

1 Bund Dill, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Päckchen Blätterteig (fertig)

Die Tomaten in Scheiben schneiden, den Fetakäse würfeln und abwechselnd auf den Schaschlik-Spieß stecken. Den Dill und den Knoblauch über die Spieße geben. Den Blätterteig auf die Gemüsespieße wickeln und unter mehrmaligem Wenden grillen, bis der Blätterteig knusprig ist.

GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

628cs 16” Offset / Reverse Smoker. Wir sind gespannt, wie es weitergeht ....
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/16-offset-reverse-smoker.337467/



ExilSaar Neue Terasse mit Outdoorküche
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/neue-terasse-mit-outdoorkueche.335828/





Hell Commanders Backstein-Pellet-Smoker
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/hell-commanders-backstein-pellet-smoker.322966/

italo-freak Heißräucherofen aus einer 33 kg Gasflasche
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/hei-raeucherofen-aus-33-kg-gasflasche.338159/



STÄGIGRILL
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/eigenbau-gulaschkanone-400mm-edelstahl-1-4301.336243/





NiglHans Dreifach-Drehspieß Grill - Eigenbau
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/dreifach-drehspiess-grill-eigenbau.336601/





PHANTOM
MEHR ALS EIN LOOK

DIE PHANTOM® SERIE

NAPOLEON

Die neue Special Edition von Napoleon® veredelt drei Grillmodelle auf besonders auffällige Art und Weise: Der Phantom™ TravelQ™ PRO285X, der Phantom™ Rogue® SE425 und der Phantom™ Prestige® 500 kommen in einer vollständig mattschwarzen Lackierung daher. Darauf bleiben Blicke einfach haften.

Aber die Phantom™-Modelle überzeugen nicht nur durch das besondere Äußere. Alle Modelle verfügen über einen Warmhalterost – bei Phantom Rogue® SE425 und Phantom™ Prestige® 500 in einer ganz neuen, multifunktionalen Ausführung.

Ein weiteres Highlight sind die gegossenen Edelstahl-Roste des Phantom™ Prestige® 500 – sowohl für die Hauptgrillfläche als auch für die SIZZLE ZONE™. Hochwertiger Edelstahl als massiver Gussrost also; ein absolutes Novum bei Napoleon®. Aber auch der Phantom™ Rogue® SE425 erhält ein attraktives Upgrade: Neben der Hauptgrillfläche verfügt auch die SIZZLE ZONE™ über einen massiven Edelstahlrost.



Phantom™ TravelQ™ PRO285X



Phantom™ Rogue® SE425-1



Phantom™ Prestige® 500-3

PHANTOM® FEATURES

Vollständig mattschwarze Ausführung für einen besonders coolen Look





ACCU-PROBE™
Deckelthermometer mit mattschwarzer Lackierung

Inklusive multifunktionalem Einsatz für den Warmhalterost (RSE 425 & P500)





JETFIRE™
Zündsystem

Kapazität für bis zu **9 Personen**

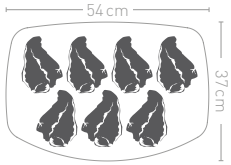
Mit 2 Brennern

Bis zu 4.1 kW

NEU

Phantom™ TravelQ™ PRO285X

1. Besonders kompaktes Design, einfacher Aufbau und leichte Handhabung
2. Zwei Edelstahlbrenner mit **JETFIRE™** Zündsystem
3. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer und Drehregler in mattschwarzer Ausführung
4. Langlebiger, hoher **WEATHERGUARD™** Deckel aus Aluminiumguss, auch für großes Grillgut geeignet
5. Emaillierte **WAVE™** Grillroste aus Gusseisen
6. Ergonomischer **Cool Touch-Griff**
7. Seitliche Griffe für einfachen Transport
8. 0,9 m Schlauch und Druckregler für Gasflaschen-Gebrauch
9. **Phantom™ TravelQ™ PRO285X** verfügt über einen schwarzen, klappbaren Wagen
10. Mit nur einem Handgriff aufzustellen und fixierbar
11. Stabile Haken zum Aufhängen von Grillbesteck und Handtüchern
12. Große Rollen zum mühelosen Fahren und stabiles Scherengestell aus pulverbeschichtetem Stahl
13. Unterbau und Grill mit mattschwarzer Lackierung
14. Inklusive Warmhalterost







10 YEAR LIMITED WARRANTY

0-800 °C exklusive Infrarot SIZZLE ZONE™ Technologie

Kapazität für bis zu **12 Personen**

Mit 5 Brennern

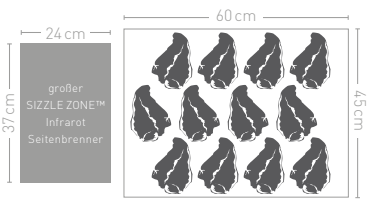
Bis zu 23.75 kW

NAPOLEON

NEU

Phantom™ Rogue SE425-1

1. Großer **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
3. **ACCU-PROBE™** Deckel-thermometer und Bedienfeld in mattschwarzer Ausführung
4. 3 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
5. Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß
6. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
7. Seitliches Ablagefach zum Einhängen für mehr Stauraum am Grill
8. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Extra hoher Deckel
11. Beleuchtete Drehregler
12. Große Seitenablagen (rechte Seite klappbar)
13. Seiteneinfassung und Deckelgriff in schwarz
14. Mattschwarze Tür, Deckel und Seitenablagen
15. Inklusive multifunktionalem Warmhalterost







15 YEAR LIMITED WARRANTY

0-800 °C exklusive Infrarot SIZZLE ZONE™ Technologie

Kapazität für bis zu 15 Personen

LIFT EASE™ Rollhaube

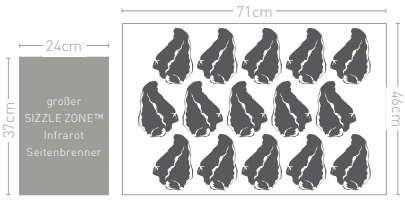
Mit 6 Brennern

Bis zu 25.7 kW

NEU

Phantom™ Prestige® 500-3

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot Seitenbrenner
2. 4 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
3. Platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube
4. **WAVE™** Grillroste aus gegossenem Edelstahl (Hauptgrillfläche und SIZZLE ZONE™)
5. Mattschwarze Seitenablagen mit integrierten Gewürzhaltern und Besteckhaken. Klappbare, rechte Seitenablage für eine platzsparende Aufbewahrung des Grills
6. Bedienfeld in mattschwarz mit **JETFIRE™** Zündsystem
7. Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
8. Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
9. **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer und **SAFETY GLOW™** Drehregler in mattschwarzer Ausführung
10. Inklusive multifunktionalem Warmhalterost





PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

Proudly Made in Canada

Kapazität für bis zu 13 Personen

Mit 6 Brennern

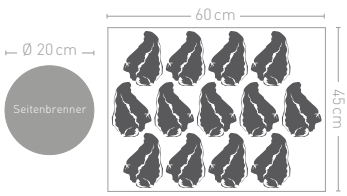
Bis zu 22,25 kW

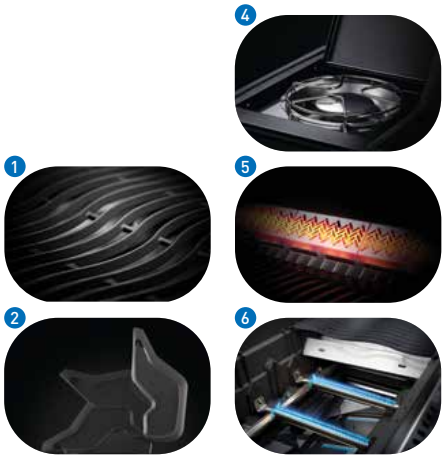
NAPOLEON

NEU

RB 425 RSB-1

1. **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
2. Extra hoher Deckel mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
3. 3 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
4. Seitenbrenner mit Kochfeld
5. Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß
6. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
7. Beide Seitenablagen klappbar
8. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
11. Modernes schwarzes Design
12. Größerer Warmhalterost für extra Grillfläche
13. Inklusive Drehspieß-Set mit Motor







15 YEAR LIMITED WARRANTY

#Werbung

0-800 °C exklusive Infrarot SIZZLE ZONE™ Technologie

Kapazität für bis zu 20 Personen

LIFT EASE™ Rollhaube

Mit 8 Brennern

Bis zu 31 kW

Individuell kombinierbare Module für eine OasisTM Outdoor-Küche

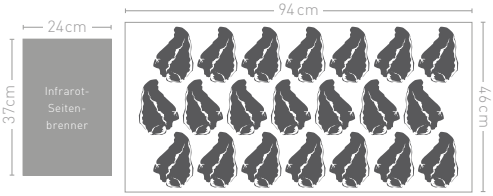
NAPOLEON

Prestige PRO™ 665-3

1. **SIZZLE ZONE™** Infrarot Seitenbrenner
2. **WAVE™ Grillroste** aus Edelstahl 9,5 mm (Hauptgrillfläche)
3. Grillkammer aus langlebigem Edelstahl. Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende **LIFT EASE™** Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und **ACCU-PROBE™** Thermometer
4. 5 massive, langlebige Edelstahl Rohrbrenner. Smoker-Brenner mit integriertem, einfach auszieh- und nachfüllbarem Räuchereinsatz.
5. Inklusive Drehspieß-Set mit Motor
6. Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
7. Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
8. **SAFETY GLOW™** Bedienelemente und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
9. Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
10. Grillkammer und Unterschrank mit Innenbeleuchtung und sanft schließenden Türen
11. Als Erdgas- und Propangas-modell erhältlich
12. Bewegungsaktivierte Beleuchtung
13. Drehregler mit mehrfarbiger Beleuchtung







PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

Proudly Made in Canada

GASGRILL SERIE

Prestige PRO

0-800 °C exklusive Infrarot SIZZLE ZONE™ Technologie

Kapazität für bis zu 25 Personen

LIFT EASE™ Rollhaube

Mit 10 Brennern

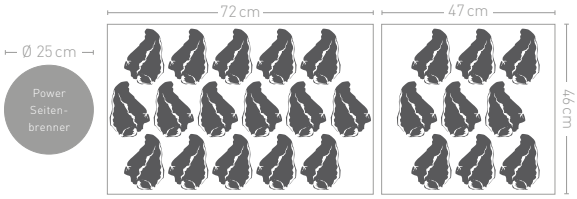
Bis zu 38,6 kW

Individuell kombinierbare Module für eine OasisTM Outdoor-Küche

Prestige PRO™ 825-3

1. **WAVE™ Grillroste** aus Edelstahl 9,5 mm
2. Doppelgrillsystem mit bis zu 38,6 kW auf 10 Brennern: 4 Edelstahl Hauptbrenner, 1 Smoker- Brenner mit integriertem, einfach auszieh- und nachfüllbarem Räucher-Einsatz und ein zweistufiger Power-Seiten-brenner, **SIZZLE ZONE™** Area mit dazwischenliegendem Brenner und Infrarot Heckbrenner aus Edelstahl
3. Inklusive Drehspieß-Set mit Motor
4. Premium-Seitenablagen aus Edelstahl mit integriertem Getränkehalter und Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
5. Zweistufiges Hitzeverteilersystem aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
6. **SAFETY GLOW™** Drehregler wechseln bei Inbetriebnahme die Farbe und Innenbeleuchtung für stilvolles Grillen bis in die Nacht
7. Zwei große, von vorne zugängliche Fettauffangschalen
8. Grillkammer und Unterschrank mit Innenbeleuchtung und sanft schließenden Türen und Schubladen
9. Innovativer **Power-Seitenbrenner** mit zwei Leistungsstufen: ein runder, zentraler Infrarotbrenner sowie ein äußerer Brenner für vielfältige Grillmethoden. Beidseitig verwendbarer Grillrost aus Gusseisen
10. Bewegungsaktivierte Beleuchtung
11. Drehregler mit mehrfarbiger Beleuchtung









PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

Proudly Made in Canada

#Werbung

Lifestyle

RAMSTER

Holzbackofen + Grills

















Wer kennt nicht den verführerischen Duft eines frisch gebackenen Holzofenbrotes, von deftigen Flammkuchen, Pizzen und herrlich kross gebratenen Fleischgerichten aus dem Holzbackofen.
Wir weisen Sie gerne in die Möglichkeiten vieler leckerer Zubereitungen in einem RAMSTER- Holzbackofen ein.
Gönnen auch Sie sich dieses einmalige Gourmeterlebnis mit unseren Holzbacköfen, die wir sowohl für den privaten als auch für den gewerblichen Bereich fertigen.

Grillen mal anders… durch die Vielfältigkeit, die Toms Westernküchen zu bieten haben, machen Sie jeden Grillabend mit Freunden zum Event!

Ob grillen, braten, kochen oder Spanferkel am Spieß… es bleiben keine Wünsche offen.

Verbinden Sie Backvergnügen mit Grillspaß.

Unser Transformer Royal - der absolute Burner - vom Holzbackofen zum Grill und wieder zurück!

Natürlich können Sie in unserem Transformer Royal auch räuchern.

Nehmen Sie an einem unserer BACK- und GRILL- SEMINARE in unserer großen Koch- und Backschule teil.

Kontakt:
Zeppelinstraße 138 - 140 • 66953 Pirmasens
Tel.: 0 63 31/60 80 230 • Fax: 0 63 31/60 80 234
info@holzbackofen.de • www.holzbackofen.de





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 Geschenk-Gutscheine, die bei uns bestellt werden können!



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



Termine, Anmeldungen & Kontakt
Adi Blanz, Telefon: 01708388177
E-Mail: info@grillschule-allgaeu.de
Web: www.grillschule-allgaeu.de





LET´S DO BBQ...

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

22% RABATT 🔥

auf den TRAEGER SILVERTON 620 nur bei SANTOS und inkl. Zubehör!



+





TRAEGER SILVERTON 620

- D2 Steuerung mit Wifi und Co.
- inkl. original Abdeckhaube und Alublech-Schutzfolie

-22%

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

RIESEN SALE BEI SANTOS



Bei uns erhältst Du einen Knaller-Preis und gleichzeitig kaufst Du bei einem Fachhändler. Beratung, Service, Support und jederzeit Ersatzteile für tausende von Grills.

weber TRAEGER Broil King SANTOS GRILL ★ SHOP NAPOLEON

Hier zu allen reduzierten Grills:

https://www.santosgrills.de/angebote/angebote-grills/

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de



NOCH MEHR, NOCH BESSER DAS UPGRADE DER MAGNUM BBQ SERIE

Einfach gemütlich zusammensitzen, das Wetter genießen und dazu die RÖSLE BBQ Playlist auf Spotify hören – wenn das nicht nach einem perfekten Sommertag klingt. Abgerundet mit vielen, leckeren Gerichten vom Grill, damit auch das Hungergefühl die Stimmung nicht trübt. Genau für solche Fälle sind die Gasgrill Stationen der MAGNUM Grillserie geeignet. Im Nu lassen sich Freunde, Nachbarn und Familienangehörige mit leckeren Gerichten verwöhnen. Hier ist für alle Platz!

Die **MAGNUM-Grillserie** hat mit ihren vielen Highlights bereits im vergangenen Jahr als Newcomer den Markt erobert. In der kommenden Saison wird die Grillserie durch noch mehr Features glänzen und bleibt somit auf heißer Spur.

Alle vier Stationen der MAGNUM-Grillserie (G3, G4, PRO G3, PRO G4) sind mit dem besonderen **FatDrip-System** ausgestattet. So hat Fett kaum eine Chance mehr! Außerdem erhalten alle Modelle der BBQ Serie eine verbesserte **Fettauffangwanne aus Edelstahl**. Die **Garraum-Innenbeleuchtung** ermöglicht auch am späten Abend ein gemütliches Beisammensein. Durch den **Deckel mit Glaseinsatz** können appetitanregende Blicke auch bei geschlossener Haube getätigt werden.

So geht keine Wärme verloren und das lang ersehnte Essen wird schneller gar. Die zusätzliche **Halterung für Müllbeutel und Küchenrolle sowie Besteck- und Saucenhalter** erleichtern das Grillerlebnis. Die Hauptbrenner aus Edelstahl der neuen MAGNUM-Serie haben eine Leistung von 4 kW. Die beleuchteten Drehknöpfe sind ein weiterer Hingucker. Ganz nach dem Motto GRILL AND CHILL.

Damit die Sicherheit beim Grillen gewährleistet ist, sind die PRO Modelle der MAGNUM Serie in der kommenden Saison mit einer **Schlauchbruchsicherung** ausgestattet. Bei möglichem Gasaustritt schaltet sich der Gaszufluss automatisch ab.

Wie gehabt, sind die PRO Modell zusätzlich mit einer **Primezone mit emailliertem Gussrost** im rechten Seitentisch ausgestattet. Diese sorgt für ein extra krosses Finish bei bis zu 800°C. Der **Infrarot Backburner** mit einer Leistung von 4,7 kW ermöglicht Grillvergnügen mit lecker bestückten Drehspießen.

Ob Gyros oder Hähnchen, damit gelingt einfach alles.

Die **BBQ-Stationen MAGNUM G3 und MAGNUM PRO G3** haben drei Hauptbrenner mit einer Leistung von je 4 kW.

Die **BBQ-Stationen MAGNUM G4 und MAGNUM PRO G4** haben vier Hauptbrenner ebenfalls mit einer Leistung von je 4 kW im Einsatz.

www.roesle.com

GASGRILL BBQ-STATIONEN MAGNUM



GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM G3
Art.-Nr.: 25550
UVP: 999,- €



GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM G4
Art.-Nr.: 25551
UVP: 1.199,- €



GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM PRO G3
Art.-Nr.: 25558
UVP: 1.249,- €



GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM PRO G4
Art.-Nr.: 25559
UVP: 1.449,- €



#Werbung

#Werbung

GASGRILL BBQ-STATIONEN MAGNUM (G3, G4, PRO G3, PRO G4)



Extra große Grillfläche:

G3 / PRO G3: 62 x 48 cm

G4 / PRO G4: 78 x 48 cm

Garraum-Innenbeleuchtung

Großes Deckelthermometer

Brenner aus Edelstahl mit je 4 kW Leistung

Deckel mit Glaseinsatz

Beleuchtete Drehknöpfe (Rot = an ; Weiß = aus)

PRO Modelle: Back Burner: Mit 4,7 KW gelingt Gyros über Hähnchen bis zum Spießbraten

Einfaches Jet-Flame Zündsystem: Per Drehknopf wird jeder einzelne Brenner gezündet

Integrierter Seitenbrenner mit 3,0 kW Leistung;

PRO Modelle: Extra heiße Primezone mit bis zu 800 Grad

PRO Modelle: Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung

Auffangwanne aus Edelstahl für herabtropfendes Fett und Garflüssigkeiten

Viel Stauraum im Unterschrank für Gasflaschen bis zu 11 kg und Zubehör

Fatdrip-System sorgt für authentischen Grillgeschmack und geringen Reinigungsaufwand

Müheloser Transport

Abmessungen (L x B x H):

MAGNUM G3 / PRO G3: 131,3 x 70,2 x 123,6 cm

MAGNUM G4 / PRO G4: 147,3 x 70,2 x 123,6 cm

#Werbung


ABSOLUT FA
UdenheimBBQ
BACON
GOODNESS
ROYAL SPICE
GEWÜRZZUBEREITUNG


NTASTISCH!
UdenheimBBQ
MEDI
TERRAN
ROYAL SPICE
GEWÜRZZUBEREITUNG
UdenheimBBQ
THAI
BBQ
GEWÜRZZUBEREITUNG

#Werbung

#Werbung



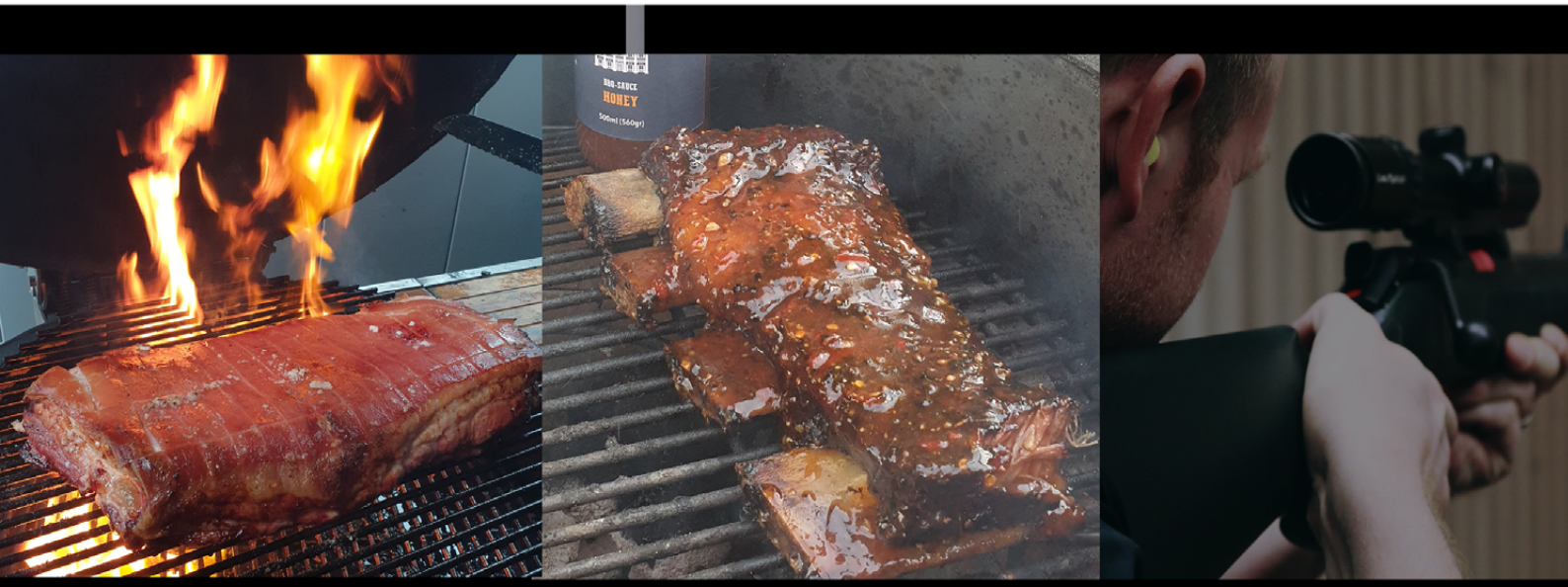
Schon an die Zeit danach denken!

IM MÜLLER SCHIESSZENTRUM - Albstr. 78 - 89081 Ulm

Grillseminare

www.smokins-bbq.de

Die einzige Grillschule bei der es wirklich knallt!!!



SVEN GRESS - SMOKIN`S BBQ SCHOOL

Otto-Förschner-Weg 7 - 89182 Bernstadt - Tel.: 0152/ 21 70 78 49

kontakt@smokins-bbq.de *www.smokins-bbq.de*

Die bisherigern **GSV Info PDF Magazine** findest du hier: https://www.grillsportverein.de/forum/resources/categories/gsv-news.2/





















„Bis zur nächsten Ausgabe ‚Prost', bleibt gesund und immer gut Glut!"

Dein Foto oder Beitrag soll
bei der nächsten GSV-INFO pdf erscheinen?
Bitte Mail an:
pr@grillsportverein.de