Grillsportverein

Sommer 2022

GSV-Forum
Beiträge: 5.138.672
Themen: 265.023
Registrierte Benutzer: 150.811
(Stand 06.2022)



SPEZIAL:
STEAK HAT IMMER SAISON

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

YES WE CENT! EINFACH MACHEN

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



INHALT

04-05 Grillsportverein History
08-25 Steak- und Fleischkunde
26-27 Gibt es eine Zukunft für Fleisch von Tieren?
28-33 Das neue “Wild und Fisch” Magazin
34-37 Grill reinigen mit Nanoversiegelung
40-45 YES WE CENT
46-52 GOK: Sicherheit am Gasgrill
53-71 Steak Rezepte
72-75 GRILLNINJAS® WIR WOLLEN ZU EUCH KOMMEN!
78-83 Die Dry Aging Bibel
86-89 RÖSLE feiert 10 Jahre BBQ!
92 Der GSV Grappaschlucker renoviert ein Boot
101-105 Fire & Food BBQ Days in Münsingen
112-115 GSV Grill Eigenbauten
118-119 Santos Sommerfest 2022
120-27 Die letzten Seiten







1997 - 2022 der GSV feiert seinen 25 Grillgeburtstag!

Quali-Fire hat es auf den Punkt gebracht:

„25 Jahre GSV....diese Zahl, die ist schon cool, unser @Admin öffnet notgedrungen seinen Jubiläums-Pool. 9-Euro-Ticket...Partytime...das Forum lädt sich selber ein. @Kimble , @Sousvidebader und die @schweinemami Uschi, fahren Deutsche Bahn mit Kühlcontainer und genügend Sushi. Ferkel-Taxe, Omnibus, Velo-Solex und zu Fuß ....alles strömt in Reih- und Glied zum @Admin Richtung Altusried. Klöten und die Hermann-Fässer, besorgt wohl keiner als uns @Utti besser.

Sportgeräte alt und fein, rollt @Herr Vatska für uns rein.
Der Pool von Elmar wird gefüllt, ein Wagyu-Rind im Garten brüllt.
Die Hütte brennt, der Kessel kocht - der Mob der tobt, und mancher auch die gute Pizza lobt. Brennstoffnutzung mannigfaltig, im Garten qualmt es und es raucht - doch keiner Tüten mit Canabis braucht.

Grillgerüche machen high und auf des Admins Grundstück herrscht Geschrei. Alle sind im Partyrausch und gratulieren.... mancher schon auf allen Vieren. GSV, du geiler Place.... put a smile in Grillers Face: Congrats nun zum Wiegenfeste, hoch die Tassen ... so wünschen wir das Allerbeste. Cheerio GSV! Auf mindestens weitere 25 Jahre.“

Sicher eine gute Gelegenheit ein Steak auf den Grill zu legen. In dieser Ausgabe widmen wir uns auch „ein wenig“ der Rinder- bzw. Steakkunde. Zu diesem polarisierenden Thema außerhalb des GSVs hier ein lesenswerter Bericht Klimaretterin Kuh .

Wir wünschen euch eine geschmackvolle „Grillsommerzeit“ 2022 und sehen uns auf der Deutschen Grillmeisterschaft in Fulda am 06-07.08.2022.

#netlockerlassen#bleibtgesund#let'sdobbqbaby!

MIt grillsportlichen Grüßen
Rudolf Jaeger

Sommer 2022

ps. Wer schon alles hat und eigentlich nix mehr braucht (aktuell z.B. Dry Ager oder Santos Outdoorkühlschrank) ...:
Immer einen Blick wert sind unsere Wettbewerbe im GSV Forum.



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: ist nun bei Amazon Prime ...

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

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, u.a.
Steak Bilder www.otto-gourmet.de
S.3/S.113 Adobe Stock S.34. istock photo
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 5.138.672 Beiträge und über 150.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt monatl. ca. 25 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

25 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
ERGEBNIS!"
PREMIUM
Borniak
BARBECUE
www.borniak.de

#Werbung

DIE NEUE STEUERUNG*



#NOCH EINFACHER
#NOCH GENAUER
#NOCH SCHNELLER

** AUCH ZUM NACHRÜSTEN*

10 Tipps
für den Fleischeinkauf

1. Beim Fleisch gilt tatsächlich noch die Devise, dass man gute Qualität am Preis erkennt. Weniger Fleisch is(s)t also mehr!

2. Fragen Sie (beim Metzger Ihres Vertrauens) nach! Z. B. woher das Fleisch kommt oder um welche (Fleisch-)Rasse es sich handelt.

3. Unter welchen Bedingungen wurde das Fleisch produziert?
Hier gilt: nur artgerecht ist gerecht!

4. Welche Konsequenzen hat die Produktion für die Umwelt?
Welche Rolle spielt Nachhaltigkeit?

5. Gut abgehangen? Fleisch sollte gut gereift sein, damit es zart wird.

6. Wie möchten Sie das Fleisch zubereiten? Grillen, Braten, Schmoren - lassen Sie sich beraten, welches Stück wofür geeignet ist.

7. Mögen Sie es mager oder durchwachsen/marmoriert? Vergessen Sie dabei nicht, Fett ist Geschmacksträger ...

8. Bei Steaks gilt, sie sollten mindestens Fingerdick sein, ansonsten teilen Sie lieber. ;-)

9. Kaufen Sie nur ungewürztes Fleisch.

10. Probieren Sie auch mal unbekannte Stücke.



Schockfrosten
So bewahre ich die allerbeste Qualität

Frische Ware ist in den Augen vieler mit höchstmöglicher Qualität gleichzusetzen.

Falsch gedacht!

*** Denn die optimale Zartheit erreicht Rindfleisch nach einer Reifezeit von ca. 30 Tagen. Und an dieser Stelle bietet es sich an, das perfekt gereifte Fleisch rapide bei -30°C tiefzukühlen. Wir nennen es **schockfrosten** und den Zustand der Produkte **f**resh **f**rozen.

*** So schnell heruntergekühlt verwandelt sich das Zellwasser in winzige Eiskristalle, die das Gewebe schonen und die Konsistenz des jeweiligen Lebensmittels erhalten.

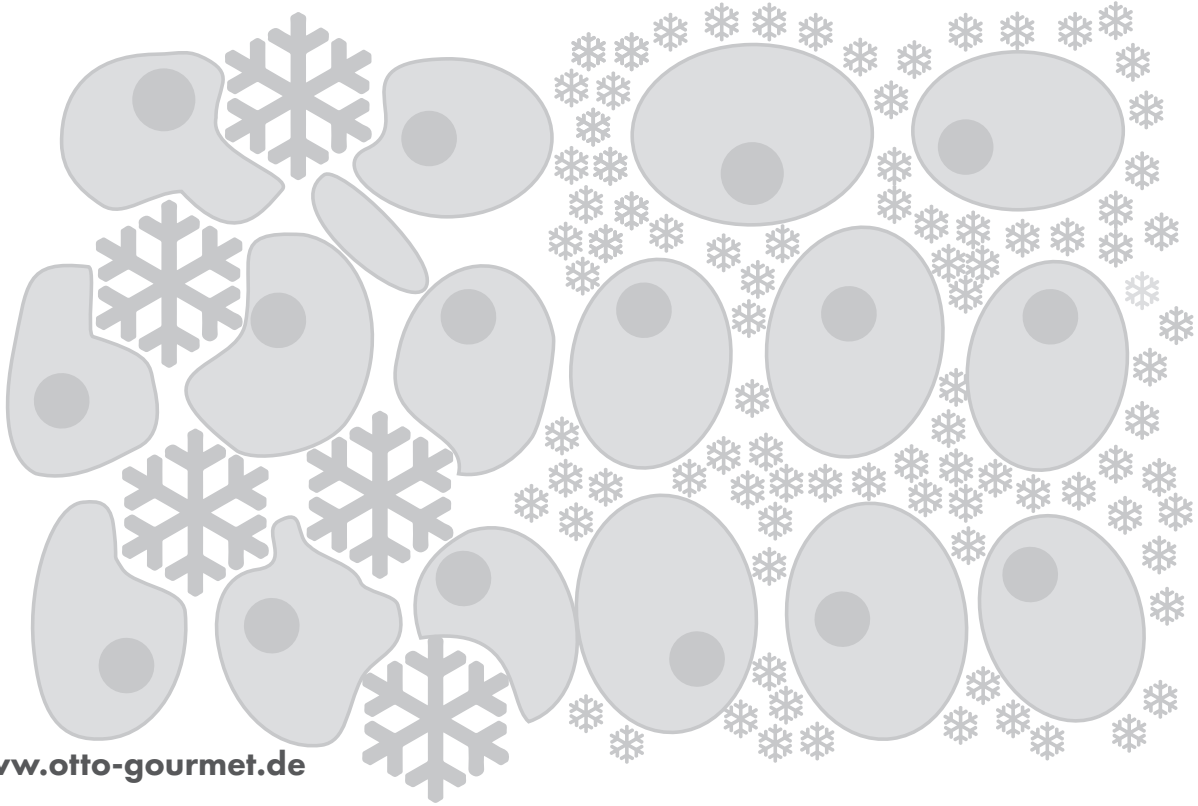
Große Eiskristalle, durch langsames Gefrieren, die die Zellstruktur zerstören.

*** Ein weiterer Vorteil ist, dass beim Schockfrosten auch Bakterien kaum eine Chance haben, sich zu vermehren und das Fleisch zu verderben.

*** Und last but not least: Saisonale Fleischspezialitäten wie Ibérico in Bellota Qualität oder Wild ermöglichen **beste Fleischqualität das ganze Jahr**.



Winzige Eiskristalle beim Schockfrosten erhalten die Qualität!



www.otto-gourmet.de

Auftauen
So geht es schnell & schonend

KÜHLSCHRANK:
(In Originalverpackung) über Nacht langsam im Kühlschrank auftauen (ca. 12 Stunden).

KALTES WASSERBAD:
(in Originalverpackung) vollständige Bedeckung des Fleisches (ca. 1 Stunde).

SOUS VIDE im Temperiergerät:
(in Originalverpackung) Gerät auf 37°C einstellen (ca. 30 Minuten)

PROFITIPP:
Unabhängig aller Auftauarten - vor der Zubereitung die Verpackung entfernen und das Fleisch Zimmertemperatur (ca. 20°C) annehmen lassen (außer japanisches Wagyu).



Rinderkunde - Schmeck‘ den Unterschied



IRISH HEREFORD PRIME BEEF

- Ursprünglicher, intensiver Fleischgeschmack
- Würzig, mineralisch durch Grasfütterung
- Aromatisches Fett
- Satte, rote Farbe



US BEEF, z. B. von der Morgan Ranch

- Schöne Rotfärbung
- Gleichmäßige Fettverteilung
- Kräftiger, leicht süßlicher Fleischgeschmack
- Fett hat tollen Schmelz und angenehme Konsistenz



DEUTSCHES ANGUS BEEF -5 Wochen dry-aged

- Kräftiger Geschmack mit nussigen Aromen
- Klarer Dry-Aging Geschmack
- Kräftige Textur
- Zubereitungsempfehlung: rare = sehr zart



CHIANINA BEEF, Italien

- Größte Rinderrasse der Welt
- Dunkelrotes Fleisch
- Weisses Fett
- Intensiver, saftiger Geschmack mit angenehm festem Biss



ARGENTINA BEEF | Black Angus + Hereford

- 12 Monate / Jahr auf der Weide
- Tiefrote Färbung mit feinen Fettäderchen
- Reine Grasfütterung
- Intensiver, kerniger Geschmack



AUSTRALIAN BEEF

- Kleine englische Rassen z.B. Black Angus
- Schöne Fettmarmorierung
- Spezielle Getreidefütterung
- Geschmackvoller, saftig, zarter Geschmack



BOTSWANA BEEF

- Kreuzung aus europäischen und afrikanischen Rassen
- 90 Tage Getreidefütterung
- Sanfter, zarter Eigengeschmack

Rinderkunde - Schmeck‘ den Unterschied



EL CAPRICHO | ALTE KUH aus Spanien

- 5 bis mehr als 15 Jahre lebensalter
- Hohe Marmorierungsstufe
- Höchste dry-age Stufe von 45-60 Tagen
- Kerniger Biss mit zartschmelzender, dicker Fettschicht



MORGAN RANCH AMERICAN WAGYU

- Starke Marmorierung
- Fett ist weiss wie Schnee
- Starker Eigengeschmack
- Nussig, kräftig mit angenehmem Schmelz



JAPANISCHES KOBE + OZAKI WAGYU BEEF

- Extreme Marmorierung
- Mild und aromatisch
- Schmilzt bei Zimmertemperatur
- Umami, der 5. Geschmack



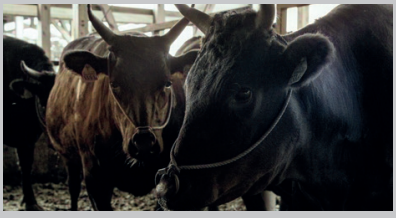
BLACKMORE WAGYU AUS AUSTRALIEN

- Starke Marmorierung
- Weisses Fett
- Intensiv, kräftiger Eigengeschmack mit tollem Schmelz
- Sehr saftig und zart



DEUTSCHES WAGYU

- Filigrane Marmorierung, butterzart, saftiger Geschmack
- Wagyuzucht seit 2009 durch Sepp Krätz
- Fütterung von Heu und Getreide von der hofeigenen Ernte
- Aus dem Wittelsbacher Land, Bayern



MAKOTO | DEUTSCHES WAGYU

- 100% Fullblood Wagyu
- Regional, ökologisch, nachhaltige Zucht aus Vogelsberg, Hessen
- Lokale Grasfütterung auf dem Hof Molsberg



KANADISCHER BISON

- Tiefes, dunkelrotes Rot
- Wenig Fetteinschlüsse
- Geschmacklich zwischen edlem Rind und Wild
- Spiegelt die Aromen des Futters wider (Kräuter & Gräser)

Charakterstudie
Hier finden Sie Ihr Lieblingssteak

Die Zeiten, in denen der Deutsche nur die Rückenstücke vom Tier zu schätzen wusste, sind glücklicherweise vorbei. Warum glücklicherweise? Zum einen aus Respekt vor dem Tier. Fleisch ist ein begrenztes Gut und sollte daher mit dem nötigen Respekt behandelt werden. So ziemt es sich also, alles, was ein Tier hergibt, zu verwerten. Da dieses Bewusstsein in den letzten Jahren immer weiter wächst, erfreuen sich auch deutlich mehr Zuschnitte neuer Beliebtheit.

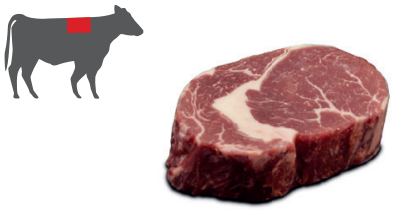
Während Fleisch eine Zeitlang einfach nur so zart wie möglich sein sollte, legt man heute verstärkt Wert auf den Eigengeschmack. Der Genuss rückt wieder in den Fokus. Und Geschmack – das können die Helden aus der zweiten Reihe. Flank, Onglet und Tri Tip sind deutlich intensiver als zum Beispiel das Filet. Mehr Geschmack gibt es außerdem durch mehr Fetteinschlüsse und Knochen. Probieren Sie sich also durch und werden Sie zum Steak-Profi!



FILET | TENDERLOIN
DAS zarteste und begehrteste Fleischstück weltweit. Liegt im hinteren Rückenbereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfaserig und zart.



STRIP LOIN | ROASTBEEF | RUMPSTEAK
Typisch ist der ausgeprägte Fettrand, der zum Braten NICHT entfernt werden sollte, um die Saftigkeit zu erhalten. Das Strip Loin liegt ebenfalls im hinteren Rückenbereich.



RIBEYE | ENTRECÔTE | HOCHRIPPE
Überzeugt durch Saftigkeit und viel Geschmack mit der höchsten Marmorierung der Rückenstücke. Das Ribeye liegt im vorderen Rücken und setzt sich aus mehreren Muskelsträngen zusammen. Mit extralangem Knochen heißt es Tomahawk Steak.



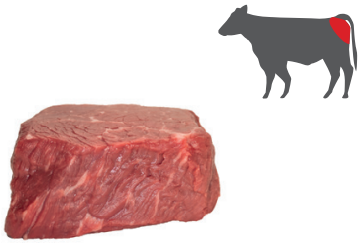
T-BONE
Aus dem hinteren Rücken geschnitten, hat das Steak den typischen T-förmigen Knochen. Der Steak-Klassiker mit kleinem Filetanteil aus der Filetspitze.



PORTERHOUSE
Ebenfalls mit T-Knochen, aber weiter hinten aus dem Rücken geschnitten, hat das Porterhousesteak einen deutlich größeren Filetanteil als das T-Bone Steak und reicht auch für zwei.

SIRLOIN | HÜFTE | TOP BUTT HEART

Die Hüfte ist das an der Wirbelsäule liegende Stück der Rinderkeule. In vorderen Teil grenzt die Hüfte an das Roastbeef, im unteren an die Kugel und im hinteren an den Tafelspitz. Die portionierten Steaks oder Medaillons sind zart und fein und eignen sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen.



FLANKSTEAK

Das Flanksteak gehört in den USA zu jedem BBQ. Es stammt aus dem Bauchlappen und wird auch Hose (England), Bavette Steak oder Bavette de Flanchet (Frankreich) genannt. Es hat lange Fasern, hat wenig intramuskuläres Fett, ist aber trotzdem sehr geschmacksintensiv. Richtig zubereitet und aufgeschnitten (gegen die Faser) ist es ein herrlich zartes und unvergleichlich aromatisches Steak.



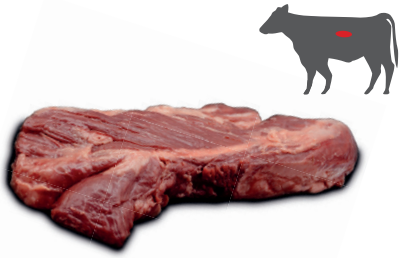
FLAT IRON | BBQ STEAK

Als Flat Iron Steak wird ein Top Blade Roast bezeichnet, bei dem die innen liegende Sehne entfernt wurde. Es wird aus dem oberen Teil der Rinderschulter geschnitten. Flat Iron Steaks sind relativ dünn und haben daher nur eine kurze Bratzeit. Durch die hohe Marmorierung bleibt das Steak aber herrlich saftig und sorgt für absolute Geschmacksexplosionen.



HANGING TENDER

Das „hängende Zarte" ist als Onglet sehr bekannt in der französischen Küche und ist eines der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt. Der „Nierenzapfen" wird aufgrund des intensiven Fleischgeschmacks geliebt und ist dabei ähnlich zart wie ein Filet.



TERES MAJOR | METZGERSTÜCK | PETITE TENDER

Es handelt sich um einen Muskel aus dem hinteren Teil der Schulter. Dieses langfaserige, schmale Stück, das etwa 300 g wiegt, haben sich die Metzger früher gerne für sich selbst zur Seite gelegt. Der Cut, der so zart wie Filet aber kräftiger im Geschmack ist, ist beliebt für die Zubereitung auf dem Grill.



TRI TIP | BÜRGERMEISTERSTÜCK

Das Tri Tip gehört zu den Special Cuts und ist etwas ganz Besonderes. Es ist ein stark marmorierter Cut der ausschließlich aus Muskelfleisch besteht. Dank des intramuskulären Fetts und richtig zubereitet, wird dieses Stück unglaublich zart.





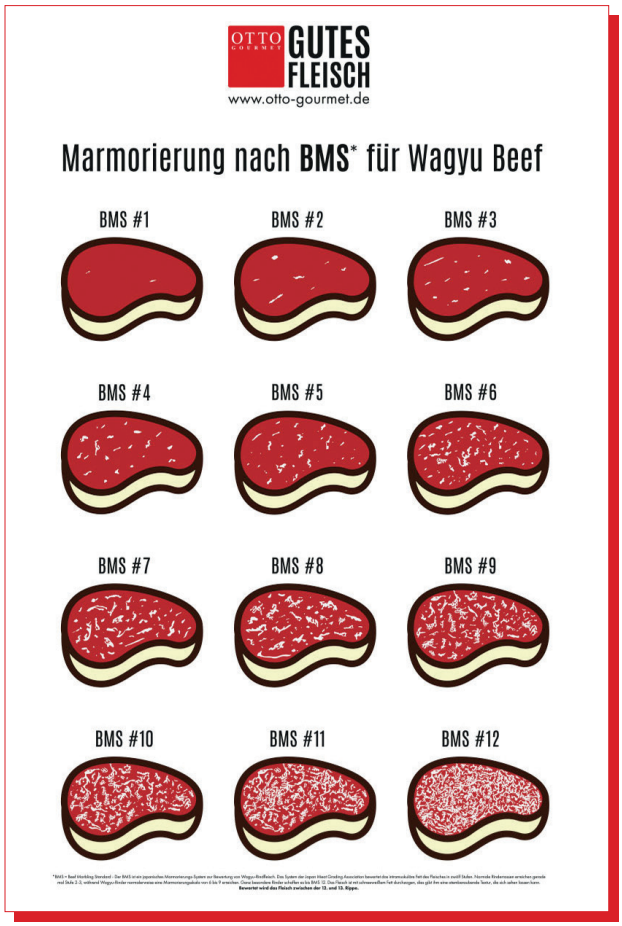
Poster GUTES FLEISCH Rind - Warenkunde & Fleischschnitte
Art. 11113 - DIN A1 (84 x 59,4 cm) **14,90 €/Stück**
auch für Schwein, Geflügel & Lamm erhältlich: **www.otto-gourmet.de**

Marmorierung
nach Beef Marbling Standard

Der BMS ist ein japanisches Marmorierungs-System zur Bewertung von Wagyu-Rindfleisch. Das System der Japan Meat Grading Association bewertet das intramuskuläre Fett des Fleisches in zwölf Stufen. Normale Rinderrassen erreichen gerade mal Stufe 2-3, während Wagyu-Rinder normalerweise eine Marmorierungsskala von 6 bis 9 erreichen. Ganz besondere Rinder schaffen es bis BMS 12. In Australien gibt es eine eigene Skala mit neun Graden und in den Vereinigten Staaten von Amerika eine mit fünf Graden.

Das rote Muskel-Fleisch ist mit schneeweißem Fett durchzogen, dies gibt ihm eine atemberaubende Textur, die sich sehen lassen kann. Wegen der farblichen Unterschiede zwischen Fett und Muskelgewebe entsteht ein Muster, das an die Struktur von Marmor erinnert.

Bewertet wird das Fleisch übrigens zwischen der 12. und 13. Rippe.



Poster BMS Klassifizierung
Art. 11119
DIN A1 (84 x 59,4 cm)
14,90 €/Stück



Reifeverfahren
Die bessere Hälfte hängt ab

Fleisch muss reifen, damit es zart und aromatisch wird. Denn nach der Schlachtung macht der Stoffwechsel erst mal schlapp; das Muskeleiweiß erhärtet sich, weil die Energieversorung eingestellt ist. Das Ergebnis: Das Fleisch ist zäh wie eine Schuhsohle und ungenießbar.

Erst während der Lagerung über einen längeren Zeitraum brechen fleischeigene Enzyme die harten Muskelfasern auf und zermürben das Fleisch. Zur Fleischreifung bieten sich verschiedene Verfahren an:

WET-AGING

- 99% des Fleisches wird nass im luftdichten Vakuum gereift.
- 30 Tage reift das vom Knochen gelöste Fleisch bei +|- 0°C
- Längere Transportzeiten (aus Übersee) werden so zur Reifung genutzt
- Kein Flüssigkeitsverlust
- Der Originalgeschmack bleibt erhalten

DRY-AGING

- Reifung bei 1-3°C und 75% - 85% Luftfeuchtigkeit am Knochen
- Reifedauer liegt zwischen 21 bis zu 56 Tagen
- Intensivierung des Geschmacks durch Gewichtsverlust von 30-50%
- Parieren der gereiften Stücke, um die äußere, ausgetrocknete Schicht rundum zu entfernen
- Geschmack: Zart, aromatisch und mit intensivem ursprünglichem Fleischgeschmack



Marco Müller
****Koch, Rutz, Berlin*
lieferte OTTO GOURMET die Idee für Dry-Aged Geflügel.



Reifeverfahren - Die bessere Hälfte hängt ab



BRANDY-AGING

- Rückenstücke werden in ein mit Brandy getränktes Leinentuch eingewickelt
- Das eingewickelte Fleisch wird dann in einem dry-aging Beutel (= perforierter Beutel) für 15 Tage gereift
- Reifung bei 1-3°C und 75% - 85% Luftfeuchtigkeit



Ludwig »Lucki« Maurer
Koch, Gastronom, Züchter, Buchautor und Fleischexperte
steht Pate für OTTO GOURMET Flamed Beef.

FLAMED-AGING

- Rückenstücke werden mit einem Bunsenbrenner angeflämmt
- 35 Tage reifen die Rückenstücke bei 1-3°C und 75% - 85% Luftfeuchtigkeit
- Dann erst werden die Steaks portioniert

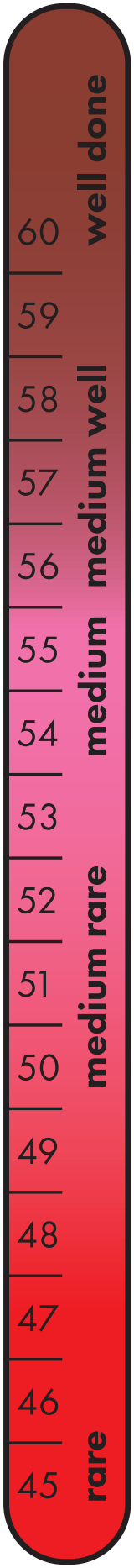




Filet en Graisse

FETT-AGING | TALG-AGING

- Hüftstücke oder Filetstücke werden in ausgelassenes Fett vom US Beef getaucht
- Eine geschlossene Fetthülle umschließt das Fleisch
- 10 Tage Reifung in der Fetthülle
- Schutz vor Austrocknung und Intensivierung des Fleischgeschmacks



Auf den Punkt
Zubereitungsarten

GRILLEN & KURZBRATEN

Wie hätten's denn gern? Richtige und falsche Garstufen gibt es hier nicht. Das ist Geschmackssache. Medium und medium rare sind die beliebtesten Garstufen.

So gelingt das Steak auf dem Grill oder in der Pfanne:

- Steak bei ca. 250°C auf den Grill oder bei ca. 200°C in die vorheizte Pfanne geben.
- Je nach gewünschtem Gargrad und Grammatur (bei ca. 300 g Steaks) ca. 1-3 Minuten von jeder Seite scharf anrösten.
- Ruhe Bitte: Steak auf indirekte Zone des Grills legen oder bei 80°C im Backofen nachgaren. Jetzt steigt die Kerntemperatur noch einmal um 5-10°C. Die Dauer wird durch die Dicke des Steaks bestimmt.
- Nach der Ruhephase für 20 Sekunden auf den Grill oder in die Pfanne zurück und mit frischer Butter aromatisieren.

Achtung - gut zu wissen:
Bisonfleisch ist hier die Ausnahme der Regel. Die mageren Stücke brauchen eine kurze Garzeit und entsprechend eine längere Ruhezeit, bei der die Kerntemperatur um mehr als 8°C steigt.

Garstufe	Kerntemperatur in °C	Zustand
Bleu	<45°C	im Kern komplett roh
Rare	45-50°C	kurz angebraten, innen roh und kühl
Medium Rare	50-54°C	kurz angebraten, noch roh, lauwarm
Medium	55-56°C	rosa-rot und warm
Medium Well	57-59°C	rosa und warm
Well Done	>60°C	durchgebraten und heiß







BULL FORK

Innovative Steak-Tools für Fleisch-Liebhaber, die am Grill und in der Küche zaubern. Geschenke-Tipps die Herzen öffnen.

Die **Bull Fork von SteakChamp** entwickelt sich zum **Liebling der BBQ Blogger** auf Instagram.

Eine 400 Gramm schwere, massive Fleischgabel.
Auch die Redaktion der BEEF! war begeistert.

UVP: 27 EUR





CHEF'S KNIFE BBQ PRO

BBQ Kochmesser mit Griff aus recyceltem Ocean Bound Plastic.



EISENGUSS GRILLPFANNE,

Mit abnehmbarem großen Griff. Ideal für Grill und offenes Feuer geeignet.



OUTDOOR MESSER „BBQ MASTER"

Klappbares Outdoor Messer, Griff aus recyceltem Ocean Bound Plastic.



JUMBO-ESSBRETT

Akazien-Vollholz, leicht geölt, 2 Edelstahl-Saucieren, die magnetisch am Brett gehalten werden. Sehr cool.

IM FACHHANDEL ODER BEI WWW.STEAKCHAMP.DE





CHAMPIONS-BOX
FÜR ALLE GRILL-CHAMPIONS

Die beliebtesten STEAK CHAMP Produkte in einem Set
plus neue Lederholster für die Tools.

Mit dabei: die bayrische BBQUE Kult-Sauce Chili & Kren.

UVP: 119,95 EUR









DIE CHAMPIONS-BOX. ALL-IN-ONE.
IN EINER TOLLEN, ROBUSTEN KARTONBOX.

1x Kochmesser BBQ Pro, 22cm
1x Bull Fork, massive Fleischgabel, verchromt
1x Lederholster für Kochmesser (Echtleder)
1x Lederholster für Bull Fork (Echtleder)
1x BBQUE Sauce, 400ml

AB MITTE NOVEMBER KAUFEN:
IM FACHHANDEL ODER BEI WWW.STEAKCHAMP.DE

Auf den Punkt:
Zubereitungsarten



NIEDERTEMPERATURGAREN

- Sehr schonende Art des Garens, das Fleisch bleibt zart und trocknet nicht aus
- Bei konstanter Temperatur von 80°C bleibt das Gargut über längere Zeit im Backofen
- Portionierte Stücke 200-300 g benötigen ca. 45 Min. (s. Kerntemperaturtabelle)
- Steaks können vor dem Garprozess oder nach dem Garen (Rückwärtsgaren) in der Pfanne mit etwas Butter eine schöne braune Kruste bekommen.

SOUS VIDE - ab ins Wasserbad

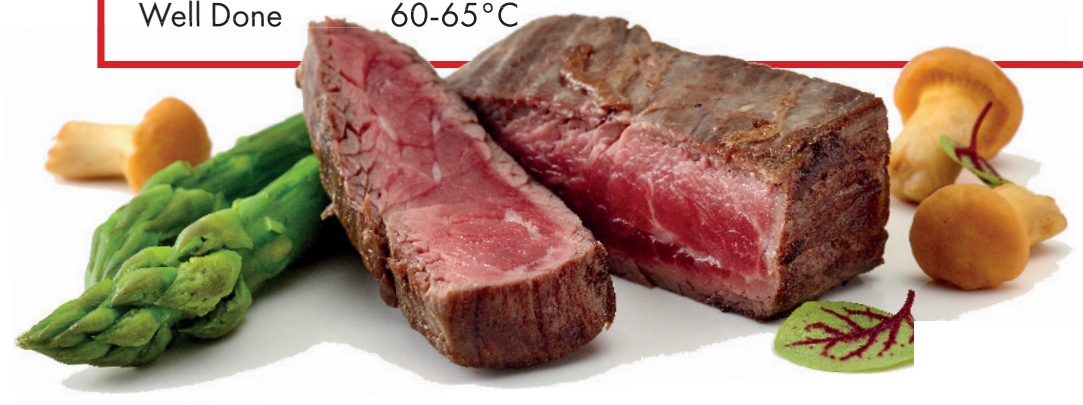
Beim Sous Vide wird rohes, vakuumiertes Fleisch bei niedrigen Temperaturen in einem Wasserbad zwischen 45°C und 70°C auf den Punkt gegart und anschließend kurz und scharf angebraten.
Vorteile:

- Schonende Zubereitung
- Geringer Garverlust
- Exakte Bestimmung der Gartemperatur
- Kein Austrocknen des Produktes



Die Temperatur für das Sous-Vide Gerät richtet sich nach der Kerntemperatur des gewünschten Gargrades, die Zeiten gelten für Rindersteaks wie Filet, Ribeye oder Rumpsteak

Garstufe	**Temperatur**	**Stärke**	**Dauer in Min.**
Bleu	40-45°C	ca. 1 cm	20
Rare	45-50°C	ca. 2 cm	60
Medium Rare	50-55°C	ca. 3 cm	100
Medium	55-57°C	ca. 4 cm	150
Medium Well	57-60°C	ca. 5 cm	200
Well Done	60-65°C		



Auf den Punkt: Zubereitungsarten





BEEFEN

- Beefer 5 Minuten ohne Grillrost vorheizen.
- Steak auf dem Grillrost in den Beefer schieben und bis zum gewünschten Bräunungsgrad von jeder Seite beefen.
- Außerhalb des Beefers ruhen lassen bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist und dabei mehrfach wenden.
- Abschließend noch einmal bei voller Leistung für ca. 10 Sekunden beefen.

SCHMOREN

- Kombinierte Gartechnik aus Anbraten und langsamen Garen.
- Perfekt für langfaserige, bindegewebsreiche Stücke wie Rouladen, Gulasch, Bäckchen, Nacken, Ossobuco, Schulter, Keule.
- Fleisch scharf in heißem Fett anbraten, dann z. B. mit Wasser, Brühe oder Wein ablöschen, ggf. Gemüse zugeben.
- Bräter mit Deckel schließen und zugedeckt bei einer Temperatur von 100 bis 130°C köcheln lassen.
- Garzeit: die Kerntemperatur sollte je nach Fleischsorte bei ca. 70-85°C liegen.
- Outdoor erfreut sich der **Dutch Oven** (ein massiver, dickwandiger Gusseisentopf) zum Schmoren immer größerer Beliebtheit.





Auf den Punkt: Zubereitungsarten

SMOKEN | RÄUCHERN



- Ideal für große Stücke bzw. solche mit hohem Fett- oder Bindegewebsanteil, wie z. B. Spanferkel, Rinderbrust (Brisket), Schweineschulter (Pulled Pork) und Spare Ribs.
- Man braucht dazu die richtige Hardware: BBQ Smoker oder Räucheröfen, die optisch an eine Lokomotive oder ein Fass erinnern können.
- Sie bestehen aus einer zylindrischen Garkammer, einem oder mehreren Stahlrohren (Kaminen), die den Luftzug steuern, und einer Feuerbox mit Lüftungsschlitzen.
- In der Feuerbox werden Holzscheite oder Kohle verbrannt.
- Durch Einsatz verschiedener gewässerter, nicht harzender Hartholzstücke (Woodchunks) von Eiche, Hickory oder Apfel in der Glut, lässt sich der Geschmack des Fleisches im Smoker entschieden beeinflussen.
- Über einen Durchlass zur Garkammer strömt der ca. 90 -130°C warme Rauch mehrere Stunden über und um das Gargut herum, ohne das es gewendet werden muss.
- Über den Kamin am anderen Ende der Garkammer ziehen Rauch und Wärme ab.
- Durch intensives Würzen des Fleisches vor dem Smoken (rubben) sowie moppen (pinseln) desselbigen mit dickflüssigen Marinaden kurz vor Ende der Garzeit bekommt das Fleisch den persönlichen Geschmack.
- Zur Kontrolle des Gargutes bedient man sich eines geeigneten Kerntemperaturmessgerätes, um die Temperatur im Smoker konstant zu halten.



GUTES FLEISCH kann man auch

ROH GENIESSEN

Ob original Kobe Beef als dünn aufgeschnittenes **Carpaccio**, fein gewürfeltes Rinder-**Tatar** oder Lomo vom Ibérico-Schwein in der japanischen Variante **Tataki** - bei manchen Fleischsorten schmeckt man ganz besondere Aromen und Texturen viel besser heraus, wenn man sie roh verzehrt. Die einzige Voraussetzung: erstklassige Produktqualität.

OTTO GOURMET

DIE Marke für
GUTES FLEISCH



Am Anfang war der Geschmack

OTTO GOURMET ist ein Spezialitätenversand mit dem Schwerpunkt exklusives Fleisch und wurde 2005 von den Brüdern Stephan, Michael und Wolfgang Otto gegründet. Stephan Otto arbeitete damals als Unternehmensberater in den USA. Während eines Grillabends bei Geschäftsfreunden probierte er erstmals ein Wagyu-Steak, das er zuvor über das Internet bestellt hat – und war schlicht und ergreifend begeistert.

Die Zartheit und der besondere Geschmack des Fleischstückes haben ihn dazu bewogen, umgehend seinen Bruder Wolfgang in Deutschland anzurufen. Er erzählte ihm von dem soeben Erlebten und seiner Vision, dieses besondere Fleisch nach Deutschland zu exportieren. Wolfgang Otto, zu diesem Zeitpunkt verantwortlich für das Handelsmarketing eines Food-Unternehmens, sagte sofort zu.

Zusammen mit dem dritten Bruder im Bunde Michael, einem diplomierten Luft- und Raumfahrtingenieur, starteten sie ihr kleines Unternehmen aus der obligatorischen Garage, die allerdings im rheinländischen Heinsberg lag und nicht im sonnigen Kalifornien. Dies tat dem Erfolg der drei Brüder jedoch keinen Abbruch. Ganz im Gegenteil: Was als nebenberufliches Projekt aus der Leidenschaft für gutes Fleisch heraus entstand, hat sich seitdem zu einem der renommiertesten Unternehmen für das sensible Lebensmittel entwickelt.

Tafelrunde

11 der 15 Drei-Sterne-Köche im deutschsprachigen Raum zählen zu den Kunden des Heinsberger Familienbetriebes. Etwa 120 Mitarbeiter kümmern sich um rund 1.000 kaufende Köche aus der Spitzengastronomie und rund 65.000 Privatkunden. Das OTTO GOURMET Küchenteam testet vor dem Verkauf alle Produkte. Nur das Fleisch, welches den hohen Ansprüchen der in der Spitzengastronomie geschulten Köche entspricht, wird in das Sortiment aufgenommen.

Im September 2011 eröffneten die Fleischexperten in Heinsberg (NRW) das erste Fleischkompetenz-Zentrum (FKZ) Deutschlands. Hier dreht sich alles um Fleisch: Schulungen, in denen Qualität und Geschmack verschiedener Fleischrassen erklärt werden und Profiseminare, bei denen z. B. ganze Tiere selbst zerlegt und zubereitet werden. In der eigenen Produktion werden Zuschnitte nach Kundenwunsch erstellt und die Reifekammern verfeinern die Produkte nach individuellem Geschmack.

Statement von OTTO GOURMET zur artgerechten Tierhaltung (pdf)

Gibt es eine Zukunft für Fleisch von Tieren?



OTTO GOURMET

DIE Marke für
GUTES FLEISCH

Gibt es eine Zukunft für Fleisch von Tieren?

Autor: Stephan Otto, Gebrüder Otto Gourmet GmbH

Die Welt ist in Aufruhr und in Verwirrung. Neben Krieg in Europa, welcher die politische weltweite Lage fundamental verändert, findet auch auf dem Lebensmittelmarkt schon seit einigen Jahren ein tiefgreifender Veränderungsprozess statt.

Fleisch von Tieren als Nahrungsmittel steht seit längerem in der Diskussion. Seit ca. 10 Jahren wird das Thema Tierwohl in der Gesellschaft diskutiert. Insbesondere die Medien machten es zu ihrer Aufgabe gesehen, Missstände in der Tierhaltung aufzuzeigen. Der Handel reagierte mit einem freiwilligen Kennzeichnungssystem für Tierwohlstufen.

Nun hat aktuell der Landwirtschaftsminister Cem Özdemir das freiwillige Kennzeichnungssystem des Handels über Tierwohlstufen auf die nächste Ebene gehoben und will bis Jahresende ein verbindliches, gesetzlich vorgegebenes Kennzeichnungssystem in Deutschland einführen.

Seit ca. 3 Jahren ist ein weiteres Thema in der gesellschaftlichen Diskussion hinzugekommen, welches Fleisch von Tieren in Frage stellt: Global Warming. Zur Erreichung der Klimaziele steht auch die Landwirtschaft auf dem Prüfstand. Und hierbei wird insbesondere die Produktion von Fleisch hinterfragt. Bei der konventionellen Fleischproduktion, insbesondere von Rindfleisch , wird CO2 und Methan produziert, welches klimaschädlich ist. Auch hier übernehmen die Medien eine treibende Rolle in der Forderung, die Ernährung auf vegetarische oder vegane Alternativen umzustellen.

Die Diskussion in den Medien und in der Gesellschaft wird aktuell sehr einseitig geführt. Schlagzeilen wie “Das Fleisch muss weg” (Spiegel, Oktober 2021) bestimmen die Diskussion.

Und der Verbraucher reagiert. Alternative Proteine erobern die Regale der Lebensmittelhändler und der Fleischkonsum in Deutschland geht stetig zurück.

In den folgenden Ausgaben werde ich verschiedene Aspekte des Fleischkonsums beleuchten. Genuss, Tierwohl, Gesundheit, Klima, Biodiversität, Ethik und gesellschaftliche Fairness sind die Themen, die wir beim Fleisch essen zukünftig berücksichtigen müssen.

Und dies vorab: Ja, ich werde auch zukünftig Fleisch von Tieren essen und werde dies ohne schlechtes Gewissen genießen.

Ihr Stephan Otto
06.2022



Wild und Fisch

Lokale Produkte: Qualität, die begeistert!



Sie wollen Ihre Saison eröffnen?

Jetzt Abo bestellen und Vorteile sichern.

wildundfisch-magazin.de

Ein Magazin von JAHR MEDIA

#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

Für das volle Aroma:

Fisch in Folie

Wer gerne richtig saftigen und aromatischen Fisch essen möchte, der sollte mal ein Päckchen packen. Aus Alufolie. Und im Alu-Päckchen sollte ein Fluss- oder Wolfsbarsch stecken – oder eine Forelle. Oder ein anderer Fisch, auf den sie gerade Lust haben. Sie merken: Es gibt keine Regel, doch dafür ein wirklich gutes Grundrezept

Die Idee, Fisch in Alufolie auf dem Grill zuzubereiten, wird vermutlich am 16. April 1905 entstanden sein – einen Tag, nachdem der Schweizer Heinrich Alfred Gautschi die Alufolie erfunden hat ...

Die Idee, einen Fisch in Alufolie auf den Grill zu legen, ist ebenso simpel wie genial. Denn die Alufolie schützt den Fisch vor zu intensiver Hitze und sorgt dafür, dass das Fischfleisch saftig bleibt. In Alufolie können Sie neben ganzen Fischen auch Filets zubereiten, denn gerade Filets, die leicht zerfallen, sind in einer geschlossenen Alufolie gut aufgehoben. Wer es besonders saftig mag, der kann etwas Wein oder Fischfond in das Alu-Päckchen geben. Aber nicht übertreiben, sonst wird der Fisch in der Flüssigkeit eher gekocht als gegrillt. Wichtig beim Einpacken des Fischs: Die Folie muss innen gut gefettet sein! Sonst klebt der Fisch an der Folie und das sieht später auf dem Teller unschön aus. Doch wie sieht nun das Grundrezept für „Fisch in Folie“ aus?

Eigentlich ganz einfach: Den Fisch gründlich abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Ein großes Stück Alufolie abreißen und Fisch auf die Folie legen. Die Alufolie muss so groß sein, dass sie oben zusammengefaltet den Fisch komplett umschließt. Knoblauch und Petersilie hacken und Zwiebeln grob zerschneiden. Den Fisch innen und außen würzen. Grobes Meersalz und Pfeffer sind Standard, eine Würzmischung „Fisch“ ist sehr gut, die Maggi Würzmischung 4 (für „Knackige Salate“) ist pfiffig. Die ungespritzte Bio-Zitrone in etwa zentimeterdicke Scheiben schneiden und diese halbieren. Knoblauch, Petersilie und Zwiebeln sowie zwei bis vier halbierte Zitronenscheiben im Inneren des Fisches verteilen.

Die Alufolie erst seitlich und dann an den Enden hochklappen und zusammenfalten. Wichtig: Die Alufolie muss geschlossen sein, darf aber nicht zu fest am Fisch sitzen.

Anschließend wird der Fisch in der Folie an den Rand der Glut gelegt. Die Garzeit für einen Portionsfisch beträgt etwa 20 Minuten, ein großer Fisch (1,5 Kilo) benötigt etwa 40 Minuten.

Nehmen Sie den Fisch in der Alufolie vom Rost und legen sie ihn zum Öffnen auf einen Teller, damit der Saft nicht aus der Folie läuft. Der Fisch ist gar, wenn das Auge weiß ist und sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt. Der fertige Fisch kann dann in der Folie serviert werden, für das „Aufhübschen“ bieten sich Petersilie, frische Sprossen und geviertelte Zitronen an.

Übrigens: Es ist ein cooles Grill-Event, wenn sich jeder sein „Fisch-Päckchen“ selber packen kann. Filet ist dabei für Fisch-Einsteiger bestens geeignet.

ZUTATEN FÜR EINE PERSON

1 Fisch odert Filet (z.B. Wolfsbarsch, Forelle, Flussbarsch, ca. 300 Gramm)
1 Zehe Knoblauch
Petersilie
1/2 Zwiebel in groben Stücken
Bio-Zitrone (ungespritzt)
Würzung: grobes Meersalz und Pfeffer oder Würzmischung Fisch oder Maggi-Würzmischung 4 (für „Knackige Salate“),
Für die Deko: 1 TL frische Petersilie oder frische Sprossen, Zitronenspalten.

Fotos: stock.adobe.de/Максим Спесарчук



Fisch in Folie ist ein absoluter Klassiker! Hier wurden zwei Wolfsbarsche in der Alufolie zubereitet, doch das geht auch mit jedem anderen Fisch. Ideal von der Größe her sind Forelle oder Flussbarsch.

Rotwildlende mit Pilzen

Ein echtes Traumrezept, das auch Wild-Einsteigern schmecken wird, hat Julian Schmitt (@carnivorgrill) für Sie gezaubert. Rotwildlende ist zart, hat einen dezenten Wildgeschmack und ist in der Kombination mit Pilzen und Zwiebeln einfach saulecker.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 Gramm Rotwildlende
2 Zwiebeln
250 Gramm Champignons
200 Gramm Sahne
10 Gramm Butter
1 Teelöffel Salz
½ Teelöffel Pfeffer
½ Teelöffel Zucker

Marinade fürs Fleisch
2 Esslöffel Öl
10 Wacholderbeeren
1 Teelöffel Rosmarin
6 Lorbeerblätter
4 Zweige Petersilie
4 Zweige Thymian
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Rotwildlende wird als erstes mariniert, dafür das Fleisch mit dem Öl einpinseln und mit den restlichen Zutaten der Marinade einlegen. Das marinierte Fleisch kann in einem Behälter oder in einem Vakuumbeutel für mehrere Stunden oder einen Tag im Kühlschrank lagern.
2. Den Monolith auf einer Seite indirekt und auf der anderen Seite direkt einregeln. Die Temperatur kann durchaus auf 180 Grad hochgehen. Kleiner Tipp an dieser Stelle: Infos zum Grill-Setup findet man online unter monolith-grill.eu/grill-tutorials Die Lende wird jetzt mit den Kräutern in den indirekten Bereich gelegt.
3. Eine Pfanne zur Hand nehmen und auf der direkten Seite platzieren. Die Butter in die Pfanne geben und die Zwiebeln mit dem Zucker anschwitzen.
4. Sobald die Zwiebeln glasig sind, die geschnittenen Champignons zugeben und mit anbraten.
5. Die angebratenen Champignons mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne abgießen, aufkochen und für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Sollte die Temperatur im Grill zu hoch sein, den Lüftungsschieber unten am Grill schließen.
6. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 60 Grad erreichen und wird dann auf der direkten Seite ohne die Kräuter von beiden Seiten für rund 1½ Minuten gegrillt.
7. Perfekt passt zu diesem leckeren Wildgericht ein klassischer Kartoffelstampf. Wir wünschen guten Appetit!

ROTWILD

Das Wildbret des Königs der Wälder schmeckt äußerst mild und nussig. Vom Grill entwickelt es ein unverwechsliches Aroma und tritt mit den klassischen Beilagen an die Stelle des klassischen Sonntagsbraten aus dem Backofen.



Oben: Einfach gut! Rotwildlende ist zart und hat einen dezenten Wildgeschmack. Zwiebeln, Pilze und Kartoffelstampf runden das Rezept ab.

Rezept und Fotos: Julian Schmitt @CARNIVORGRILL



In der Pfanne werden die Champignons zu den glasigen Zwiebeln gegeben.



Wacholder, Thymian und Rosmarin geben der Rotwildlende die Kräuternote.



Grills reinigen leicht gemacht: NANO-GEP Nanoversiegelung

Viele von euch haben hier im Forum schon davon gehört, etwas darüber gelesen oder es im besten Fall schon selbst auf Ihrem Grill ... eine Versiegelung, die von einem unserer Mitglieder im GSV entwickelt worden ist und die Reinigung der Oberflächen von nahezu allen Grills um bis zu 90 % leichter macht. Ohne den Einsatz irgendwelcher Chemie, einfach nur mit Wasser und einem Tuch!

Aber wie genau funktioniert diese Versiegelung? Genau das wollen wir uns jetzt mal anschauen und wie so oft, liegt das Geheimnis auch hier im Verborgenen, genauer gesagt im Millionstel Teil eines Millimeters – der Oberfläche.

Die bei den meisten Grills verwendeten Hauben und Blenden sind aus Edelstahl, der gewalzt, gestanzt und gebogen wird. Die Oberfläche hat dabei Zugrisse und Spannungsrisse bekommen, die man mit bloßem Auge als leichte Schraffur wahrnimmt. Bei der Betrachtung mit einem hochauflösenden Mikroskop sieht diese Oberfläche aus wie ein Gebirge mit Tälern und Bergen, Spitzen und Kluften.

Hier setzen sich Schmutzpartikel und Pollen aus der Luft gerne fest und Öle und Fette können sich zu hartnäckigen Gesellen entwickeln, die verkrusten und schwer, oft nur mit Chemie, zu entfernen sind.

Wer seinen Grill pflegt, verwendet meist spezielle Öle auf der Basis von Erdöl, sogenanntes Weißöl, um die Oberfläche glänzend und gepflegt aussehen zu lassen.



Doch es gibt eine noch viel elegantere Methode, die Oberflächen zu behandeln – die Nanoversiegelung. „Nano“ heißt aus dem Griechischen übersetzt soviel wie „zwergenhaft“ und bezieht sich auf die Molekülgröße der verwendeten Substanzen, die bei dieser Technologie im millionstel Teil eines Millimeters zu finden sind.

Die Partikel sind so klein, dass man sie erst unter einem Elektronenmikroskop erkennen kann. Genau diese kleinen Partikel sind es, was das Grillerherz nun höherschlagen lässt. Denn wie bei Funktionskleidung oder dem Autolack kann die Oberfläche des Metalls nun mit einem Schutz versehen werden, der Schmutz nicht in die Struktur eindringen lässt. Ist ein Grill mit einer Nanoversiegelung behandelt, setzen sich Schmutzpartikel wie Tautropfen auf das Metall und perlen ab.

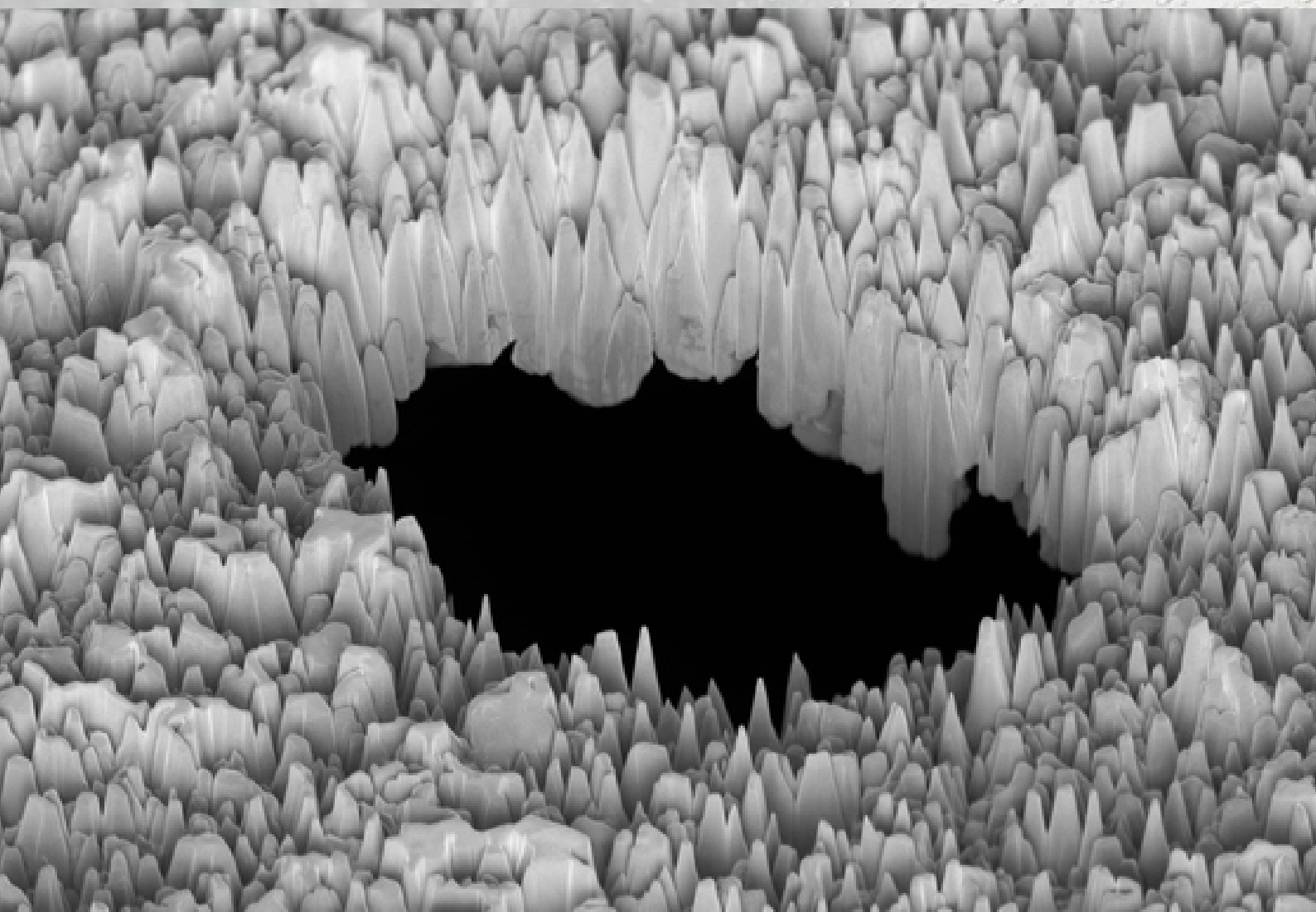
Man kennt diesen sogenannten Lotuseffekt aus der Autowäsche bei der ebenfalls Nanoversiegelungen zum Einsatz kommen.

Nun gibt es aber bei Grills noch weitere wichtige Komponenten, die man beachten muss, wie z.B. die Lebensmittelechtheit oder die Temperaturbeständigkeit.
Denn bei Temperaturen jenseits der 100 °C können sich herkömmliche Moleküle verändern und ihre Wirkung verlieren.

Und hier zeigt sich dann der erste große Unterschied zu „herkömmlichen“ Versiegelungen. Nach monatelangen Versuchen gelang es, die Bestandteile so zu optimieren, dass die Molekülverbindungen auch bei hohen Temperaturen stabil bleiben. Das Ergebnis ist eine hochtemperaturfeste Beschichtung, die, je nach Ausführung, bis zu 300 °C oder gar 1000 °C aushält.

Eine weitere Hürde, die die Chemiker meistern mussten, ist die Zusammensetzung so zu formulieren, dass die Oberflächen mit Lebensmitteln in Verbindung kommen können und es auch sonst keine weiteren gesundheitlichen Bedenken bereits bei der Anwendung gibt.

Aus diesem Grund ist das Besondere dieser



Versiegelung die Nutzung von Silanbindungen, die, anders als bei herkömmlichen Versiegelungen die auf Silikonbasis produziert werden, gesundheitlich völlig unbedenklich sind. Die Komponenten sind abriebfest, chemisch stabil und unbedenklich für Mensch und Natur. Eine saubere Sache also in zweierlei Hinsicht.

Wir von www.grillexperte.de haben dieses Produkt lange getestet, waren und sind jeden Tag aufs neue begeistert und haben uns aus diesem Grund gemeinsam mit dem Entwickler entschlossen, diese Versiegelung in Zukunft exklusiv unter den Handelsnamen NANO-GEP und NANO GEP ULTRA zu vertreiben. Und wir werden weitere Versiegelungen entwickeln, so laufen z.B. gerade Tests für eine Versiegelung die Abdeckhauben chemisch so verändert, dass ein noch besserer Schutz gewährleistet ist. Alte Abdeckhauben können somit für eine lange Zeit z.B. wasserfest gemacht werden.

Zum Schluss dann noch für alle Interssierten ein paar Tipps zur Anwendung. Als flüssiger Träger für die Versiegelungspartikel wird Isopropanol (2-Propanol) verwendet, das das Auftragen mit wenigen Schutzvorkehrungen möglich macht. Die Versiegelung sollte im Freien, nicht unter direkter Sonneneinstrahlung und mit Gummihandschuhen aufgetragen werden.

Die noch thermisch deutlich höher belastbare NANO-GEP ULTRA Versiegelung (bis 1000 °C) ist dagegen schon mit ewas mehr Vorsicht zu verwenden. Hautschutz und Atemschutz sollten beim Auftrag verwendet werden. Auch hier ist nach der Aushärtung höchste Lebensmittelsicherheit gegeben.

Wie es genau funktioniert?

Die wässrige Lösung wird nach einer gründlichen Entfernung von Schmutz und Fett mit einem Baumwolltuch aufgetragen und nach einer kurzen Abbindezeit mit einem Mikrofasertuch einpoliert. Die vollständige Aushärtung der Oberfläche geschieht innerhalb von 15-24 Stunden. Danach hat die Oberfläche des Grills eine EASY-TO-CLEAN Eigenschaft, die den Reinigungsaufwand wesentlich reduziert. In den ersten Wochen „tanzen“ Wassertropfen, Öl und Fettrückstände auf der Oberfläche. Dieser Effekt lässt mit der Zeit nach und was bleibt, ist eine Schutzschicht, die über viele Monate aktiv ist. Es genügt dann ein Abwischen mit einem Tuch, um die Oberfläche zu säubern.

Abschließend noch einmal alle Vorteile der NANO-GEP Versiegelung im Überblick:

- **langanhaltender Oberflächenschutz mit EASY-TO-CLEAN Effekt**
- **Temperaturbeständigkeit bis zu 300°C bzw. bei der ULTRA bis zu 1000°C**
- **auch bei höheren Temperaturen kurzfristig unbedenklich**
- **Wirkung bis zu 12 Monate, beliebig oft erneuerbar**
- **sehr ergiebig: Eine 100ml NANO GEP Flasche reicht für 2-3 Anwendungen**
- **sehr gut geeignet auch für alle anderen Oberflächen wie z.B. Ablagen, Küchenblöcke und Fettwannen**
- **beste Wirkung auf Edelstahl, coloriertem Stahl, Aluminium, glatten Kunststoffen, Emaille und lackierten Oberflächen**

Die NANO-GEP und weitere Grillversiegelungen gibt es exklusiv bei **www.grillexperte.de**

https://www.grill-experte.de/search?sSearch=versiegelung

Zum Autor:

Dirk Kast, Produktmanager und Mitgründer www.grillexperte.de
Spitzname: Loko (Hans Dampf)
Alter Körper: 46, gefühlt 29
Liebt Rauchiges und Salziges, Burger und Ouzo


GRILL
EXPERTE.DE
NANO-GEP

#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

GRILLMAL

Erfahre die ganze Geschichte und konfiguriere
Deinen eigenen **GRILLMAL** auf
WWW.GRILLMAL.SHOP



**RABATT-AKTION
IM SOMMER 2022
AUF FACEBOOK**

GRILLMAL ist eine Marke der
Alfred Beck Maschinenbau GmbH
89547 Gerstetten-Heuchlingen

WWW.GRILLMAL.SHOP

SEIEN SIE DABEI UND UNTERSTÜTZEN SIE ALS UNSER PARTNER WIRKLICH NACHHALTI PROJEKTE. SAGEN SIE

Übrigens macht sich das Logo sehr gut auf Ihren Produkten und Ihrem Informations-material...

YES WE CENT!®

EINFACH MACHEN

DIE GRILLNINJAS® SIND NACHHALTIG, VERBINDEND UND SOZIAL.

GRILL NINJAS

Die GRILLNINJAS® sind ein Teil der medicorps® gemeinnützigen Aktiengesellschaft

„Teil“ ist untertrieben, die GRILLNINJAS® waren unser erstes Projekt – und das erste Kapitel in der noch jungen Erfolgsgeschichte von medicorps®. Egal was alles noch kommt, die GRILLNINJAS® sind und bleiben unser Herzensprojekt.

Warum wir YES WE CENT® ins Leben gerufen haben!

Einfach machen! Diesem Grundsatz sind wir seit Gründung der GRILLNINJAS® treu geblieben. Denn wir finden: Kritisieren ist leicht – nur das Machen kann einen Stein ins Rollen bringen. Selbst handeln statt abzuwarten, bis es andere tun. Bringen auch Sie etwas Großes ins Rollen, sagen Sie: YES WE CENT®!

Gut zu wissen

Anstatt anonymer Spenden erfahren Sie bei uns ganz genau, wo Ihr Engagement ankommt und was es bewirkt. Diese Transparenz wird auch Ihre Zielgruppe zu schätzen wissen und sich gerne miteinbringen.

Mit der Zeit gehen

Nachhaltigkeit in der Ernährung wird auch in den nächsten Jahren ein Dauerthema bleiben. Die GRILLNINJAS® gehen mit der Zeit und setzen kompromisslos auf umwelt- und artgerecht erzeugte Lebensmittel. Wir freuen uns auf die Zukunft. Und helfen dabei mit, sie lebens- und liebenswerter zu machen.

BIOLANDWIRTSCHAFT

REGENERATIVE ENERGIE

GRÜNER WASSERSTOF

NACHHALTIGE GRUNDSCHULE



VERANTWORTUNGSVOLLE PRODUKTE

GRILL NINJAS

Wenn Sie mehr über unsere Projekte und die GRILLNINJAS® erfahren möchten, einfach diesen QR-Code scannen:

EINFACH MACHEN !

GEMEINNÜTZIGE AKTIE

YES WE CENT!®

EINFACH MACHEN



PROJEKT ZUKUNFTSDORF



CO[W]OPERATION®



BUNDESFREIWILLIGENDIENST

MIT JEDEM CENT

beweisen Sie Engagement für eine nachhaltigere Zukunft und unterstützen die vielseitigen Aktivitäten der gemeinnützigen Aktiengesellschaft medicorps®.

Am besten lassen wir einge unserer Partner sprechen, die sich aktiv an YES WE CENT® und/oder den GRILLNINJAS® beteiligen:

„**Wir müssen viel bewusster darüber nachdenken, was wir essen.** Wir wollen die Kinder – ohne erhobenen Zeigefinger – für das Thema gutes und gesundes Essen sensibilisieren: Schaut genau hin, was ihr esst, wie es gemacht ist und wie ihr es selbst zubereiten könnt. Wenn wir zufrieden und glücklich leben wollen, müssen wir uns gesund ernähren."
Hans-Michael Strube, Vorstandsvorsitzender der Salzlandsparkasse

„**Kinder sollten lernen, woher gutes Fleisch kommt und wie eine gesunde und ausgewogene Ernährung aussieht.** Das geht am Besten durch Mit- und Selbermachen sowie einem Verständnis für Prozesse und Produkte. Nur durch ökologische Landwirtschaft mit traditioneller, regenerativer Tierhaltung können wir alle gemeinsam eine artenreiche Kulturlandschaft und Biodiversität erhalten und einen entscheidenden Beitrag zu einer positiven CO2 Bilanz leisten."
Stefan Otto, Geschäftsführer von Otto Gourmet

„**Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind für uns sehr wichtig.** Mit den GRILLNINJAS® unterstützen wir ein Projekt, das diese Begriffe mit echtem Leben füllt und vor allem da ansetzt, wo wir gemeinsam am meisten bewirken können - bei den Kindern, für die wir eine lebenswerte Zukunft gestalten wollen."
Adrian Göldner, Geschäftsführer der Cent Direktvertriebs GmbH

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Sehr gerne beraten wir Sie!

www.yeswecent.de

Alle Produkte und Infos auch online: www.gok.de, www.gok-blog.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

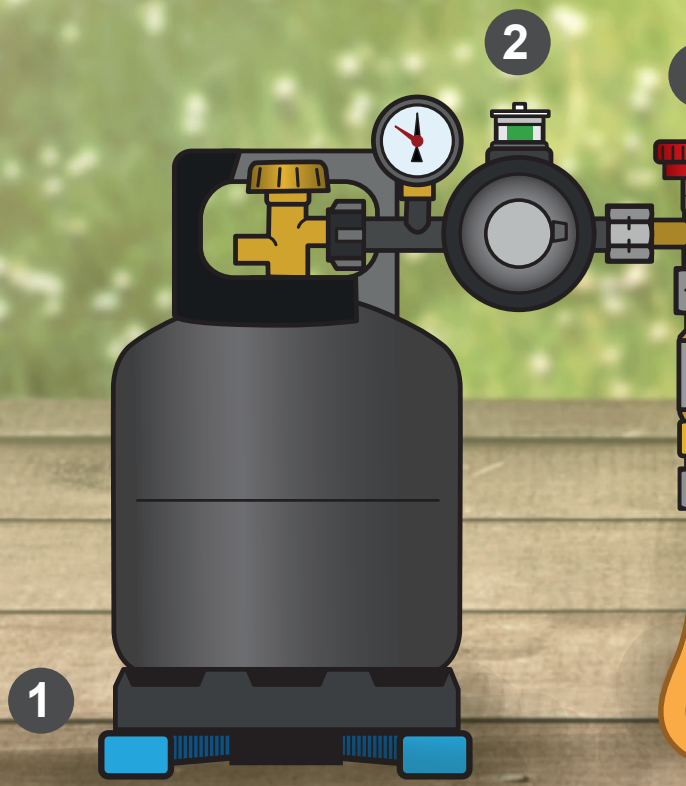
- Schützt bei auftretenden Leckagen
- Auswahl aus zwei Versionen: automatisch und manuell

1



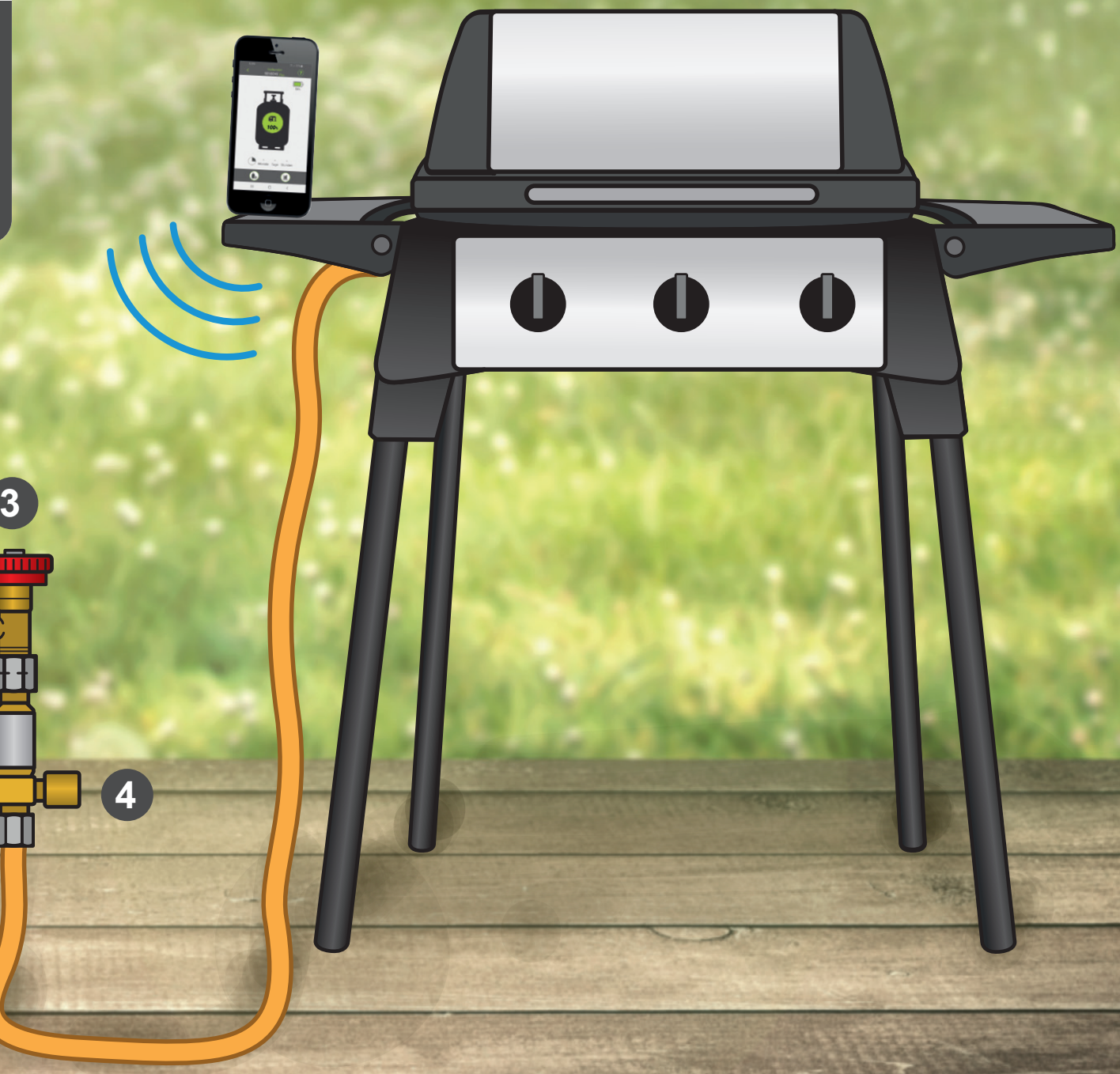
Senso4s BASIC

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



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

#Werbung


GOK
SIGNET
bar
GOK
Art-Nr.: 91 150 00
Typ EN61-DS für Propan
EN16129
CE-0085BM0272
p=1-16bar pd=50mbar
Mg=1,5kg/h PS16bar ΔP5
S2SR = 100mbar
G 12H-4
Chargen-Nr.: 844182
2018
TARA 5,5 KG
23.09.
14 Uhr
2026

Smart am Grill: Gasstand überwachen

Die Vorteile des Gasgrills sind klar: Er ist schnell und sauber angeheizt, die Temperatur lässt sich einfach und genau steuern – selbst die Nachbarn können sich nicht über hinüberziehende Rauchschwaden beschweren.

So weit, so gut. Was aber, wenn mitten im Grillvergnügen das Gas zur Neige geht? Dann hat der Spaß ziemlich schnell ein Ende, denn ohne Flüssiggas geht es einfach nicht. Um dieser Situation vorzubeugen, ist es sinnvoll, den Gasstand immer im Blick zu behalten. Das geht natürlich wie eh und je mit einer einfachen Koffer- oder Personenwaage: Gesamtgewicht minus Taragewicht, das auf der Flasche vermerkt ist, ist gleich Kilogramm enthaltenes Flüssiggas. Was einem das Ergebnis allerdings nicht sagt, ist, wie lange diese Menge Gas noch ausreicht – zumal die Leistung auf der Flasche in Kilowatt angegeben ist, man auf diese Weise aber eine Kilo-Angabe erhält. Zudem muss für jedes Wiegen die Flasche aus dem System genommen werden.

Füllstand per Bluetooth im Blick

Einfacher – und smarter – geht es mit dem Füllstandsanzeiger Senso4s BASIC. Er besteht aus einem dreiarmigen Messgerät und der dazugehörigen App für Tablet oder Smartphone. Den Sensor stellt man unter die Gasflasche, nachdem man ihn mit der App gekoppelt hat und ebenfalls Gesamtgewicht und Taragewicht eingegeben hat. Ab dann verbleibt der Sensor einfach an Ort und Stelle und tut dort seinen Dienst. Konkret: Er sendet immer den aktuellen Füllstand als Prozentzahl an die App und errechnet zudem ab der zweiten Nutzung, wie lange das verbliebene Gas noch ausreicht. Je nach Füllstandsprognose kann man sich dann bereits eine Ersatzflasche besorgen und bei Bedarf nachlegen. Sollte der Füllstand mal kritisch werden, sendet die App eine Push-Nachricht.



Füllstand der Gasflasche messen - digitale und analoge Anzeige



Der **Senso4s BASIC** wurde speziell für die Anforderungen beim Grillen oder für sonstige stationäre Gasgeräte wie etwa Heizstrahler oder Außenküchen entwickelt. Er eignet sich für 5kg-, 8kg- oder 11kg-Flaschen und jede handelsübliche Flaschenart aus Stahl, Aluminium oder auch Plastik, wobei der Füllstandssensor an Stahlflaschen magnetisch haftet.

Im Gegensatz zur Camping-Variante Senso4s PLUS verzichtet der Senso4s BASIC auf Features wie Neigungs-, Bewegungs- oder Temperatur-Sensoren, die beim Einsatz im Campingfahrzeug relevant sind und liegt preislich deshalb deutlich unter dieser Variante.

Er kann problemlos dauerhaft im Außenbereich, also einfach unter der jeweils verwendeten Gasflasche, verbleiben. Die App, die in allen üblichen App-Stores erhältlich ist, steht für iOS und Android-Geräte in Deutsch und Englisch zur Verfügung. Wer mehrere Messgeräte an verschiedenen Gasflaschen gleichzeitig anbringen möchte, kann deren Füllstände parallel in der App verwalten.

Sicherheit: Speziell für Gasgrills

Wer mit Gas grillt, sollte zudem immer ein Auge auf die Sicherheit seiner Anlage haben und gegebenenfalls in puncto Peripherie – also Druckregler, Schlauchleitung und Anschlüsse – nachrüsten. Wenn der Grill in Betrieb genommen wird, gehört standardmäßig eine Überprüfung aller sicherheitsrelevanten Komponenten dazu. Man nennt das die „vereinfachte Dichtheitsprüfung". Wie man dabei vorgeht, wird hier im Video erklärt:



Für jeden Betreiber eines Gasgrills empfiehlt es sich außerdem, die Schlauchleitung regelmäßig genau auf Risse, spröde Stellen oder andere Beschädigungen zu untersuchen. Auf Nummer sicher geht man hier, indem man eine Schlauchbruchsicherung nachrüstet. Sie verhindert, dass Gas durch ein Leck ausströmt. Bei einem Abriss entsteht ein starker Druckabfall in der Leitung. Die Schlauchbruchsicherung erkennt das und sperrt den Gasdurchfluss ab. Immer wichtig: Austauschfristen – bei Privatnutzung sind das zehn Jahre – im Blick behalten!



Mit dem speziell fürs Grillen entwickelte **Druckregler PRO** von GOK wird es nochmal einfacher, den Gasgrill sicher und zuverlässig zu betreiben. So verhindert die integrierte

Überdrucksicherheitseinrichtung, dass in einem Störfall ein zu hoher Druck am Grill ankommt, der dann sowohl am Gerät wie auch in der näheren Umgebung erheblichen Schaden verursachen kann. Das Prinzip beruht auf zwei Stufen, die sich gegenseitig absichern: Fällt eine aus, begrenzt die andere den Druck auf maximal 150 Millibar.

Zudem findet sich am Grillregler PRO ein Manometer. Es zeigt auf einen Blick den Flaschendruck an, so dass sich eine vereinfachte Dichtheitsprüfung sehr viel zuverlässiger und schneller durchführen lässt. Komfortabel ist der verlängerte Eingangsstutzen des Grillreglers PRO. Er sorgt dafür, dass der Regler auf die BBQ-Gasflaschen mit Kragen passt, die immer häufiger auftauchen.

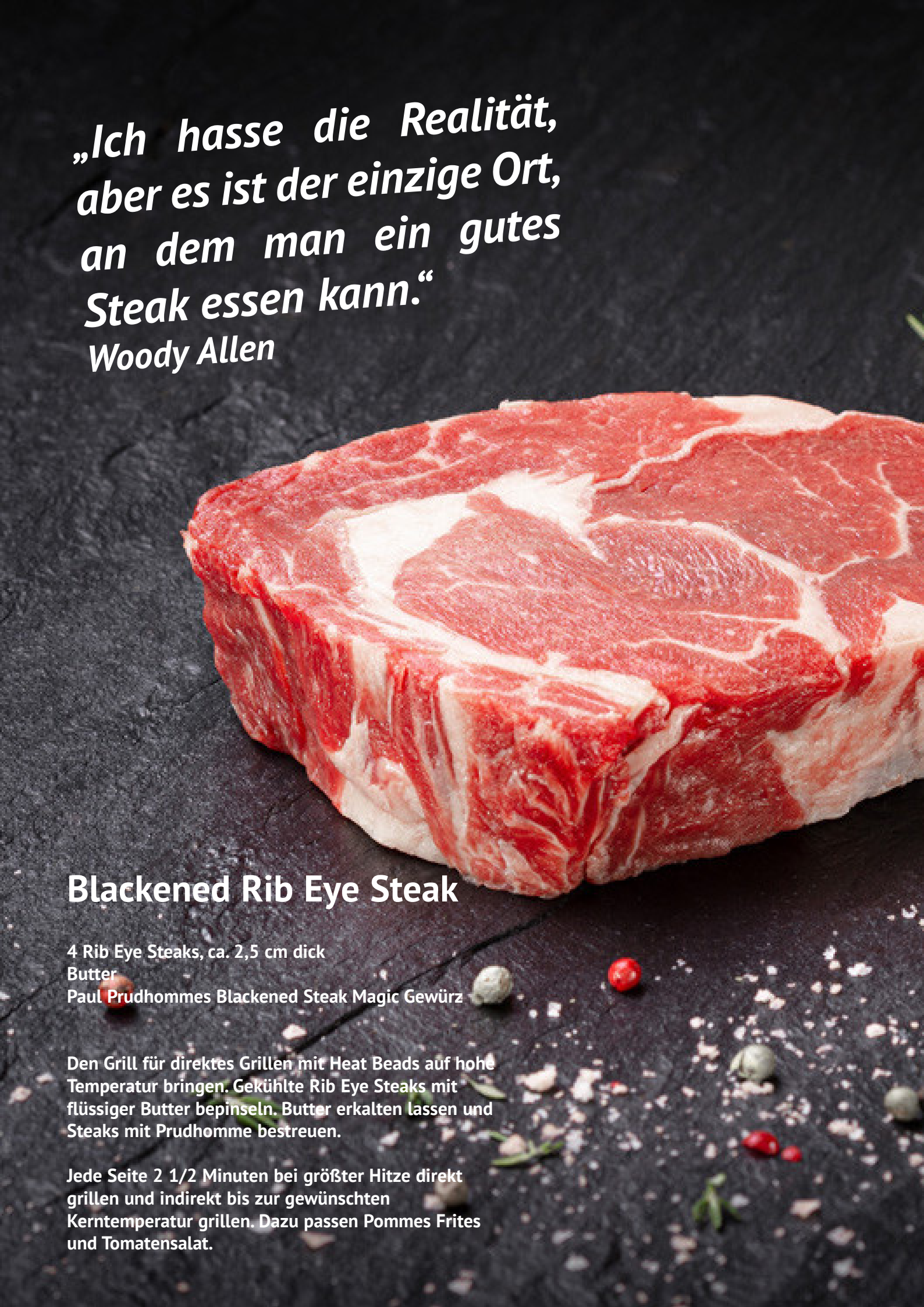


Tipp fürs Niedergaren
Beim Niedergaren sind Temperaturen von um die 90 bis 110 Grad, plus minus, erforderlich. Hier stoßen die meisten handelsüblichen Gasgrills an ihre Grenzen: Unter 130 - 140 Grad kommen viele nicht dauerhaft und stabil. Die kleine aber wirksame Lösung: Ein Regulierventil, das zwischen Druckregler und Gasschlauch geschraubt wird und dort auch im Normalbetrieb verbleiben kann – dann einfach komplett geöffnet. Für ein Niedergar-Rezept lässt sich die durchströmende Gasmenge drosseln und die Temperatur in einem Toleranzbereich von wenigen Grad recht präzise einregeln.

Ursprünglich entwickelt wurde das Regulierventil von GOK 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.

Weitere Infos unter: www.gok-blog.de

„Ich hasse die Realität, aber es ist der einzige Ort, an dem man ein gutes Steak essen kann."
Woody Allen



Blackened Rib Eye Steak

4 Rib Eye Steaks, ca. 2,5 cm dick
Butter
Paul Prudhommes Blackened Steak Magic Gewürz

Den Grill für direktes Grillen mit Heat Beads auf hohe Temperatur bringen. Gekühlte Rib Eye Steaks mit flüssiger Butter bepinseln. Butter erkalten lassen und Steaks mit Prudhomme bestreuen.

Jede Seite 2 1/2 Minuten bei größter Hitze direkt grillen und indirekt bis zur gewünschten Kerntemperatur grillen. Dazu passen Pommes Frites und Tomatensalat.

#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



Tabasco-Steak

2 Ribeye-Steaks à 400 g
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 TL Estragon, frisch
1 TL Thymian, frisch
½ TL Pfeffer, frisch gemahlen
1 Tropfen Tabasco
250 ml Rotwein

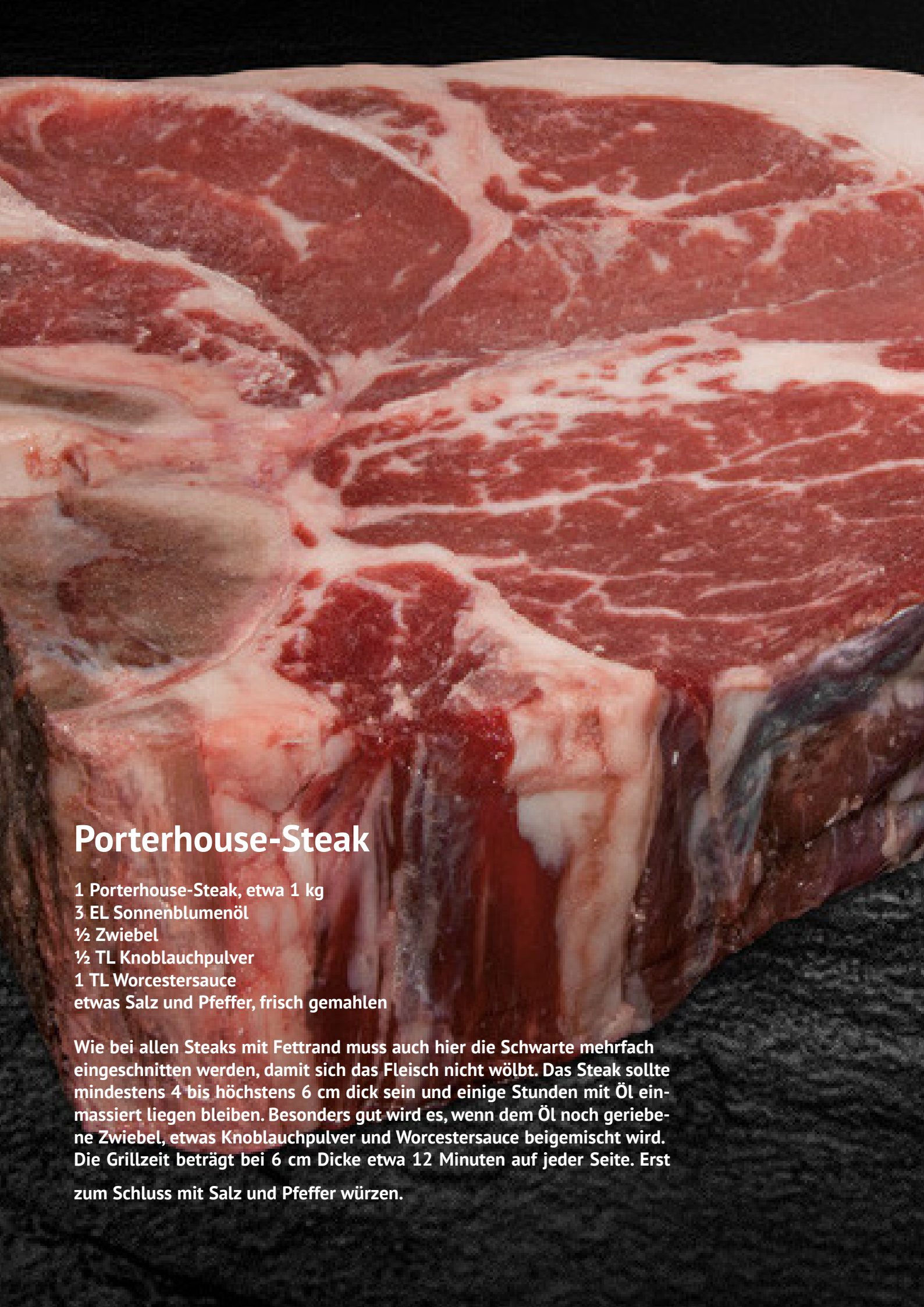
Die Petersilie waschen und hacken. Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Das Lorbeerblatt zerbröseln und die Kräuter abzupfen. Alle Zutaten mit dem Rotwein verrühren und die Steaks mindestens 4 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Dann das Fleisch abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Nach Belieben „rare“ (etwa 3 Minuten beidseitig) oder „medium“ (etwa 4 Minuten beidseitig) grillen.

Rosmarin T-Bone-Steak

1 T-Bone-Steak, etwa 750 g
etwas Pflanzenöl
etwas Pfeffer
etwas Rosmarin, frisch
etwas Salz

Das Steak mit einem großen Messer flach drücken und etwa 60 Minuten vor dem Grillen in eine Marinade aus Öl, Pfeffer und Rosmarin einlegen. Bevor das Fleisch auf den Grill gelegt wird, nochmals mit Pfeffer und Rosmarin würzen. Dann von jeder Seite etwa 8 Minuten grillen. Erst nach dem Grillen und kurz vor dem Servieren salzen.





Porterhouse-Steak

1 Porterhouse-Steak, etwa 1 kg
3 EL Sonnenblumenöl
½ Zwiebel
½ TL Knoblauchpulver
1 TL Worcestersauce
etwas Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Wie bei allen Steaks mit Fettrand muss auch hier die Schwarte mehrfach eingeschnitten werden, damit sich das Fleisch nicht wölbt. Das Steak sollte mindestens 4 bis höchstens 6 cm dick sein und einige Stunden mit Öl einmassiert liegen bleiben. Besonders gut wird es, wenn dem Öl noch geriebene Zwiebel, etwas Knoblauchpulver und Worcestersauce beigemischt wird. Die Grillzeit beträgt bei 6 cm Dicke etwa 12 Minuten auf jeder Seite. Erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Käsesteak

4 Kluftsteaks (Steak aus der Keule) à 200 g, 3 cm dick
etwas Salz und Pfeffer
etwas Senf
4 Scheiben Schmelzkäse
1 Gewürzgurke, in Streifen geschnitten
einige Schnittlauchröllchen

Die Steaks von beiden Seiten grillen, dann salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Je 1 Scheibe Käse auf die Steaks legen, mit Gewürzgurkenstreifen garnieren und kurz im Grill überbacken. Schnittlauch darüberstreuen





Rumpsteak „Trentino Art“

4 Rumpsteaks à 200 g
1 Tomate
etwas Salz und Pfeffer
etwas Knoblauchpulver
etwas Pflanzenöl
einige Zwiebelringe, gebacken
400 ml Bratensauce
etwas Butter

Die Tomate mit siedendem Wasser überbrühen, häuten und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchpulver würzen. Die Gewürze etwa 30 Minuten einwirken lassen. Anschließend die leicht eingeölten Rumpsteaks grillen, dann salzen und pfeffern. Die gebackenen Zwiebelringe auf den Steaks verteilen. Die Tomatenwürfel in die Bratensauce geben, kurz aufkochen und etwas Butter zugeben. Steaks mit Zwiebelringen und Sauce servieren.

Flank Steak Roll-up

Flank-Steak, 1 kg
600 g junger Spinat
75 g Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen
250 g gemischter Käse nach Wahl, gerieben (z. B. Mozzarella und Parmesan)
1 TL Oregano, getrocknet
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
etwas Olivenöl
Küchengarn

In einer Küchenmaschine Spinat, Zwiebeln und Knoblauch grob zerkleinern. Dann Käse, Oregano, Salz und Pfeffer zugeben und nochmals kurz zerkleinern. Das Steak mit einem scharfen Messer so aufschneiden, dass man es wie ein Buch aufklappen kann. Die Spinat-Käsemischung darüber verteilen, dabei einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Dann das Fleisch aufrollen und alle 2–3 cm mit Küchengarn zusammenbinden. Den Rollbraten mit etwas Olivenöl einpinseln und bis zu 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Grill für mittlere Hitze (direkt/indirekt) vorbereiten. Den Braten dann 1–2 Minuten pro Seite direkt grillen und anschließend indirekt bis zum gewünschten Gargrad (etwa 54 °C Kerntemperatur) fertig grillen. Vor dem Aufschneiden das Fleisch einige Minuten ruhen lassen.



T-Bone-Steak „Miami Art“

1 T-Bone-Steak, 1 kg
etwas Salz und Pfeffer
50 g Butter
2 TL Weizenmehl
etwas Brühe
1/2 Tasse Sahne
400 g Palmenmark
etwas Muskat
1 TL Petersilie, frisch
etwas Burgundersauce
(fertig gekauft oder vorbereitet)

Das T-Bone-Steak salzen, pfeffern und auf dem Gussrost grillen. Inzwischen die Butter schmelzen, mit Mehl glatt rühren, dann Brühe und Sahne angießen. Das Palmenmark klein schneiden und in diese Sauce legen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Das Steak und das Palmenmark zusammen anrichten, mit Petersilie bestreuen und heiße Burgundersauce extra reichen. Am besten schmecken dazu Schloss-, Petersilien- oder Butterkartoffeln.





Asia Style Grillsteak

4 Rumpsteaks à 200 g
Für die Marinade
1 EL dunkle Sojasauce
2 EL Austernsauce
1 EL Zucker
8 EL süßer japanischer Reiswein (Mirin)
2 EL Sesamöl

Alle Zutaten für die Marinade in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und die Mischung gleichmäßig über beide Seiten der Steaks verteilen. Die Steaks bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden marinieren. Sobald der Grill heiß oder die Holzkohle weiß glühend ist, die Steaks auf jeder Seite grillen; 5–6 Minuten für blutiges oder länger für durchgebratenes Steak. Auf einen vorgewärmten Teller geben und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Schwindeliges Roastbeef

600 g Roastbeef
4 EL Pflanzenöl
etwas Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
etwas Sauce Ravigote

Das Fleisch mit Küchenkrepp trocken tupfen, auf den Drehspieß stecken und mit Öl bestreichen. In den vorgeheizten Grill einsetzen und unter regelmäßigem Drehen 20–25 Minuten grillen. Das Roastbeef kann auch auf dem Grillrost zubereitet werden. Dies dauert 20–30 Minuten. Dabei das regelmäßige Wenden nicht vergessen. Den Spieß mit dem Fleisch herausnehmen und warm gestellt 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Spieß herausziehen und das Fleisch im Ganzen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Kräuterbutter oder eine andere Kräutersauce gesondert reichen.





Sirloin-Steak

2 Sirloin-Steaks à 100 g
4 EL Pflanzenöl
½ Zwiebel, gerieben
½ TL Knoblauchpulver
1 TL Worcestersauce
etwas Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Das Öl, die Zwiebel, das Knoblauchpulver und die Worcestersauce mischen und die Steaks damit einreiben. Von jeder Seite bei hoher Hitze etwa 2 Minuten angrillen und anschließend 10 Minuten indirekt bei etwa 75 °C Grilltemperatur gar ziehen lassen. Erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

#Werbung


YOUCAMP
da draußen zuhause
Kochen, Leben und Entspannen
unter freiem Himmel.
Da draußen zuhause!
Dein Camping Onlineshop
www.youcamp.de

#Werbung


GRILL
EXPERTE.DE
Von Grillern - Für Griller - Alles rund um das Thema Grillen und Kochen
Dein GRILL Onlineshop
www.grillexperte.de

Beefsteak Sacramento

4 Hüftsteaks à 200 g
2 EL Butter
400 g Pfirsiche aus der Dose
50 g Mandeln, gehobelt
etwas Petersilie, frisch und grob gehackt

Die Steaks auf einer Grillplatte grillen und würzen. Den Bratfond mit Butter ergänzen, die gut abgetropften Pfirsichhälften hineingeben und leicht überbacken. Die Pfirsiche anschließend auf den Steaks anrichten. Im Bratfond die gehobelte Mandeln rösten und den Mandel-Bratfond über die Steaks gießen und die Petersilie darübersteuen. Dazu in Butter geschwenkte Maiskörner und Pommes frites reichen.



T-Bone-Steak „Nscho-tschi Art“

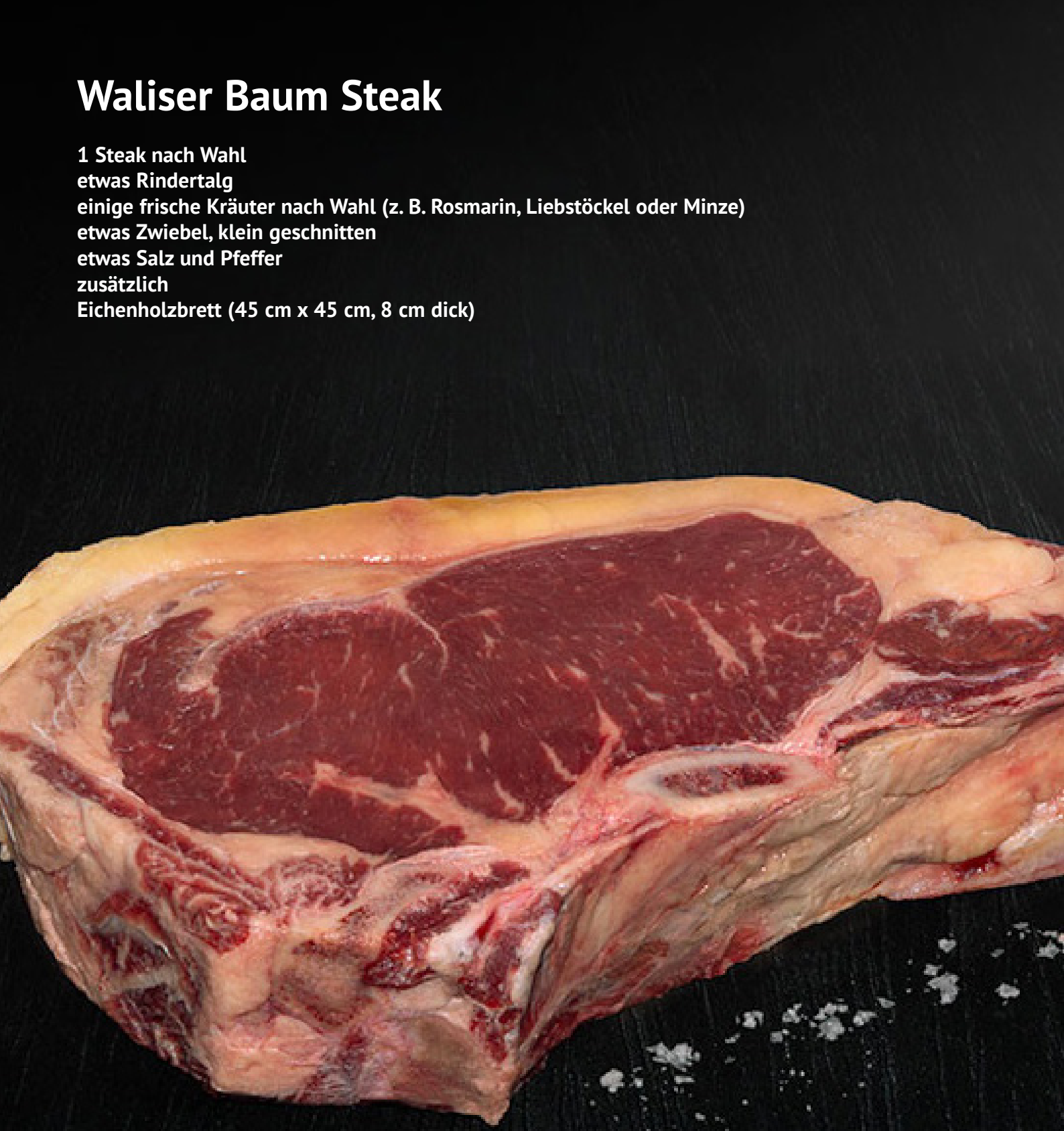
1 T-Bone-Steak, 700–750 g
etwas Salz
etwas Paprikapulver
4 EL Prinzessbohnen (aus der Dose)
50 g Butter
1 Tasse Paprika (aus dem Glas), in Stücke geschnitten
1 EL Mandarin-Orangen
1 Tasse Bratensauce

Das T-Bone-Steak mit Salz und Paprika bestreuen, dann scharf angrillen. Bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig grillen und 5 Minuten ruhen lassen. Alternativ kann das Fleisch auch in der Röhre zubereitet werden. Die Prinzessbohnen mit Butter in einer heißen Gusspfanne schwenken, dann Paprika sowie Mandarin-Orangen hinzugeben. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken und mit Bratensauce servieren.



Waliser Baum Steak

1 Steak nach Wahl
etwas Rindertalg
einige frische Kräuter nach Wahl (z. B. Rosmarin, Liebstöckel oder Minze)
etwas Zwiebel, klein geschnitten
etwas Salz und Pfeffer
zusätzlich
Eichenholzbrett (45 cm x 45 cm, 8 cm dick)



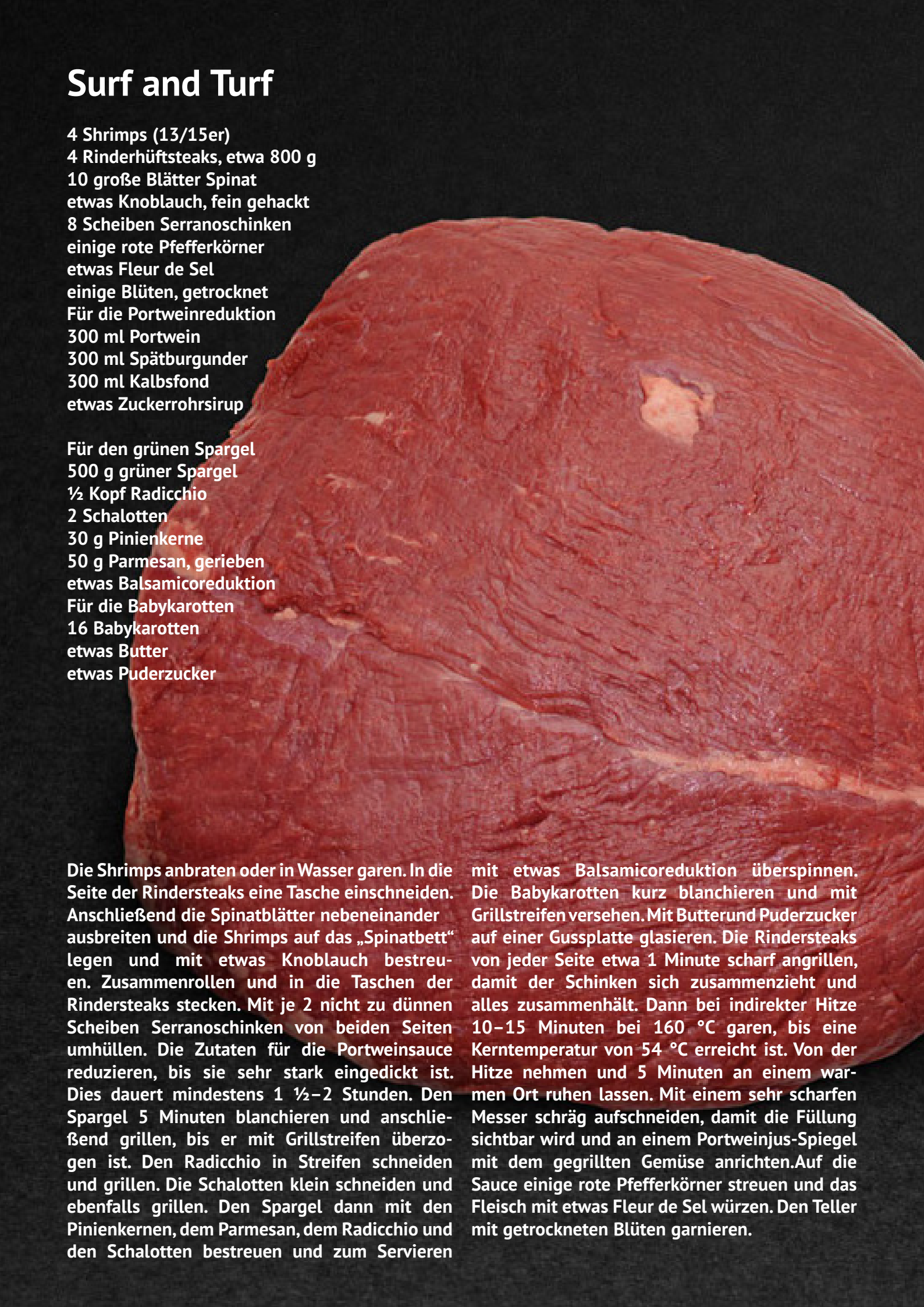
Von den Walisern, den Bewohnern des im Südwesten Großbritanniens gelegenen Fürstentums Wales, ist uns eine urtümliche Röstmethode der Waldarbeiter überliefert. Sie sägten und schnitzten sich ein Eichenbrett von 45 cm im Quadrat und 8 cm Dicke. Die Mitte höhlten sie sorgsam aus, damit ein großes Steak hineinpasste. Diese Höhlung strichen sie gründlich mit Fett aus, erhitzten das Ganze, gaben Küchenkräuter, wie Rosmarin, Liebstöckel oder Minze und Zwiebel hinein. Darüber legten sie das gewürzte Steak, stellten es auf die Holzkohlenglut und bedeckten es mit Kräutern.

Die Mitte des Eichenholzbrettes aushöhlen, sodass das Steak hineinpasst. Die Mulde mit Rindertalg ausstreichen und das Brett erhitzen. Einige Kräuterzweige sowie Zwiebeln hineingeben, das mit Salz und Pfeffer gewürzte Steak darauflegen und mit den restlichen Kräutern bedecken.
Dann das Fleisch nach Belieben grillen. Durch diese Art zu grillen werden Fleisch und Bratensaft sehr aromatisch.

Surf and Turf

4 Shrimps (13/15er)
4 Rinderhüftsteaks, etwa 800 g
10 große Blätter Spinat
etwas Knoblauch, fein gehackt
8 Scheiben Serranoschinken
einige rote Pfefferkörner
etwas Fleur de Sel
einige Blüten, getrocknet
Für die Portweinreduktion
300 ml Portwein
300 ml Spätburgunder
300 ml Kalbsfond
etwas Zuckerrohrsirup

Für den grünen Spargel
500 g grüner Spargel
½ Kopf Radicchio
2 Schalotten
30 g Pinienkerne
50 g Parmesan, gerieben
etwas Balsamicoreduktion
Für die Babykarotten
16 Babykarotten
etwas Butter
etwas Puderzucker



Die Shrimps anbraten oder in Wasser garen. In die Seite der Rindersteaks eine Tasche einschneiden. Anschließend die Spinatblätter nebeneinander ausbreiten und die Shrimps auf das „Spinatbett“ legen und mit etwas Knoblauch bestreuen. Zusammenrollen und in die Taschen der Rindersteaks stecken. Mit je 2 nicht zu dünnen Scheiben Serranoschinken von beiden Seiten umhüllen. Die Zutaten für die Portweinsauce reduzieren, bis sie sehr stark eingedickt ist. Dies dauert mindestens 1 ½–2 Stunden. Den Spargel 5 Minuten blanchieren und anschließend grillen, bis er mit Grillstreifen überzogen ist. Den Radicchio in Streifen schneiden und grillen. Die Schalotten klein schneiden und ebenfalls grillen. Den Spargel dann mit den Pinienkernen, dem Parmesan, dem Radicchio und den Schalotten bestreuen und zum Servieren mit etwas Balsamicoreduktion überspinnen. Die Babykarotten kurz blanchieren und mit Grillstreifen versehen. Mit Butterund Puderzucker auf einer Gussplatte glasieren. Die Rindersteaks von jeder Seite etwa 1 Minute scharf angrillen, damit der Schinken sich zusammenzieht und alles zusammenhält. Dann bei indirekter Hitze 10–15 Minuten bei 160 °C garen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist. Von der Hitze nehmen und 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Mit einem sehr scharfen Messer schräg aufschneiden, damit die Füllung sichtbar wird und an einem Portweinjus-Spiegel mit dem gegrillten Gemüse anrichten.Auf die Sauce einige rote Pfefferkörner streuen und das Fleisch mit etwas Fleur de Sel würzen. Den Teller mit getrockneten Blüten garnieren.

GRILL NINJAS

WER SAGT, DASS GESUNDES ESSEN NICHT COOL SEIN KANN

WIR WOLLEN ZU EUCH KOMMEN!



www.grillninjas.de



GRILLNINJAS®
Mühlenstraße 23, 38685 Langelsheim
Tel.: 05326 997 998 0
e-mail: hallo@grillninjas.de

YES WE CENT!®
EINFACH MACHEN

GRILL NINJAS



EIN GRILLABENTEUER RUND UM LECKERES UND GESUNDES ESSEN

Nachhaltigkeit in der Ernährung wird auch in den nächsten Jahren ein Dauerthema bleiben. Die **GRILLNINJAS®** setzen kompromisslos auf umwelt- und artgerecht erzeugte Lebensmittel. Wir freuen uns auf die Zukunft. Und helfen dabei mit, sie lebens- und liebenswerter zu machen.

Wir sind ein gemeinnütziges Projekt und als anerkannter Träger der freien Jugendhilfe nicht gewerblich tätig. Wir machen keine Werbung für Firmen o.ä. bei unseren Veranstaltungen. Die Kosten der Veranstaltungen werden von Sponsoren oder öffentlichen Träger übernommen.

Die GRILLNINJAS® – gemeinnützig, nachhaltig und megacool!

Einfach scannen!

FILM AB!

Einen guten Eindruck davon, wie die GRILLNINJAS® arbeiten, findet man hier: Einfach scannen und los geht´s!

https://www.youtube.com/watch?v=a-NeS4joF2o



OK, DER REIHE NACH:

DIE VERANSTALTUNG

Von Ihrer Seite muss (fast) nichts weiter vorbereitet werden. Wir bringen die komplette Veranstaltung zu Ihnen ins Haus. Dabei sollte die Teilnehmerzahl von 20 Personen nicht überschritten werden.

1 Sie wählen die teilnehmenden Kinder aus.

2 Im Vorfeld der Veranstaltung erhalten Sie eine Zustimmungserklärung für Foto-/ Filmaufnahmen. Zu Beginn der Veranstaltung erhalten wir diese zurück. Alle Teilnehmenden, die eine Zustimmungserklärung mitbringen, erhalten ein **GRILLNINJAS®**-Shirt, welches sie auch nach der Veranstaltung behalten dürfen. Personen, die nicht fotografiert und/oder gefilmt werden dürfen, haben kein T-Shirt am Tag der Veranstaltung an. Dadurch können sie von uns einfach erkannt und später aus dem Bildmaterial herausgeschnitten werden. Natürlich bekommen auch diese Kinder im Anschluss ein **GRILLNINJAS®**-Shirt von uns.



3 Am Veranstaltungstag beginnen wir um 9 Uhr mit der gemeinsamen Vor- und Zubereitung. Unser Grillmeister ist ab 8 Uhr mit Ihnen vor Ort. Ergebnisse werden als gemeinsames Mittagessen verzehrt. Unsere **GRILLNINJAS®-Meister** bringen die erforderliche Ausrüstung und alle Zutaten mit.

4 Um keinen unnötigen Müll zu produzieren, bringen die Kinder eigenes Besteck, Teller, ein Trinkgefäß und ihre eigenen Getränke mit.

5 Nach dem krönenden Abschluss-Eis wird zusammengepackt und aufgeräumt. Die Kinder sind auch hierbei aktiv beteiligt und waschen zum Beispiel ihr benutztes Geschirr etc. ab.

6 Es gibt keine Firmenwerbung oder Produktplazierungen. Die gesamte Veranstaltung läuft ausschließlich unter dem Label der gemeinnützigen **GRILLNINJAS®.**

7 In den Schulen und Kindergärten wird das Projekt gern durch entsprechende Lehrangebote/ Projekttage, etc. flankiert. Dies liegt jedoch im Verantwortungsbereich der jeweiligen Einrichtung.

8 Toll wäre Lokalpresse vor Ort! Wir bitten ausdrücklich darum, die richtigen Ansprechpartner einzuladen.

GRILL NINJAS

SIND NACHHALTIG, VERBINDEND UND SOZIAL.

Einfach folgen!



HABEN SIE BEREITS EINEN SPONSOR FÜR IHRE VERANSTALTUNG GEFUNDEN?

PRIMA! Dann kontaktieren Sie uns und starten das Abenteuer mit den GRILLNINJAS®!

hello@grillninjas.de

Wo gearbeitet wird, darf auch gelacht werden!



GUT ZU WISSEN



Falls Sie noch keinen Sponsor haben, sprechen Sie doch Ihre lokalen und regionalen Unternehmen an!

Die GRILLNINJAS® werden u.a. vom Ostdeutschen Sparkassen- und Giroverband und der PS-Lotterie unterstützt. Ihre örtliche Sparkasse könnte daher ein idealer Ansprechpartner für eine Unterstützung sein.

Je Veranstaltung wird ein Kostenbeitrag des Sponsors/ Trägers von **2.000 Euro** benötigt.

Für den Sponsor ist die Spende steuerlich voll absetzbar (**Spenden-quittung**). Der Sponsor darf und sollte natürlich sein soziales Engagement auch kommunizieren. Die gängigen Social Media Kanäle eignen sich dafür perfekt - tolles Bildmaterial ist bei den vielen glücklichen Kindern nämlich garantiert. Ganz nach dem Motto: **Tue Gutes und sprich darüber!**

Teilweise stehen in den Gemeinden städtische Mittel oder Mittel des Schulträgers zur Verfügung.



UND SONST NOCH?



Es handelt sich bei den GRILLNINJAS® um

BILDUNGSUNTERRICHT

im Rahmen unserer Tätigkeit als Träger der freien Jugendhilfe und nicht um eine Freizeit-/ Spaßveranstaltung.



Wir arbeiten im

FREIEN

und unter Einhaltung von Schutzabständen/ Maskenvorgaben.

Wir verwenden

KEIN SCHWEINEFLEISCH.

Auch keine Grills und Kochutensilien, die schon vorher mit Schweinefleisch benutzt wurden.

YES WE CENT!®

EINFACH MACHEN

MIT YES WE CENT® LEISTEN DIE GRILLNINJAS® INZWISCHEN 10 VON 17 SDGs

Sie wollen noch mehr für Kinder, Zukunft und Nachhaltigkeit tun, als nur die GRILLNINJAS® zu sich zu holen?
Hier vorbei schauen!
WWW.YESWECENT.DE

Wir sind Partner für das Lehramtsstudium der Universität Göttingen im Modul BNE.

EINFACH MACHEN!

Diesem Grundsatz sind wir seit Gründung der **GRILLNINJAS®** treu geblieben. Denn wir finden: Kritisieren ist leicht – nur das Machen kann einen Stein ins Rollen bringen. Selbst handeln statt abzuwarten, bis es andere tun. All diese Projekte unterstützen Sie mit Ihrem Engagement!



ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

YES WE CENT!® EINFACH MACHEN

10 VON 17 SDGs





Sustainable Development Goals (SDGs)

Diese **17 Ziele** für nachhaltige Entwicklung sind politische Zielsetzungen der Vereinten Nationen, die weltweit der Sicherung einer nachhaltigen Entwicklung auf ökonomischer, sozialer sowie ökologischer Ebene dienen sollen.

#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/

#Werbung



Unsere neue Spice and Fit Serie

Kein zugesetzter Zucker, volles Aroma

www.royal-spice.com

DRY AGING – Lebensmittelqualität und ein verändertes Bewusstsein bei Kunden.

Von Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Schinken, Wurst, Fisch, Käse, Wein bis hin zu Pasta und Kräuter. Der DRY AGER Reifeschrank ist nun mit SmartAging®-Reifeprogrammen ausgestattet.
Heutzutage ist Dry Aging kein Mysterium mehr und ein ungeahntes Spektrum an Lebensmitteln profitiert davon. Mit den richtigen Werkzeugen, wie dem DRY AGER, werden alte Reifetechniken für jeden Benutzer ganz einfach.

Nicht nur die Wahrnehmung, sondern auch die Wertschätzung von tierischen Produkten verändert sich stark. Heute interessieren sich immer mehr Menschen für Lebensmittel und kulinarische Genüsse und legen besonderen Wert auf soziale und ethische Dimensionen eines Produkts. Aus diesem Grund steht Qualität wieder im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit der Verbraucher.

Die Qualität von Fleisch beispielsweise wird von einer Viel- zahl von Faktoren bestimmt und beeinflusst automatisch den Geschmack des Fleisches. Bessere Qualität - besserer Geschmack. Und dabei ist die Art und Weise der Produktprä- sentation nicht zu unterschätzen. Das richtige Lebensmittel muss ins richtige Licht gerückt werden. Schon beim Anblick des gefüllten DRY AGER® läuft Fleischliebhabern das Wasser im Munde zusammen. Der Reife- und Präsentationsschrank lässt das Aroma kostbarer Fleischteile voll entfalten und glänzt mit äußerst ästhetischer Optik.

Mit der neuen Generation der DRY AGER Premium S Reife- schränke hat das Unternehmen DRY AGER® nun ein Produkt entwickelt das viel mehr als nur Fleisch reifen kann. Innovative Dry Aging Möglichkeiten und einzigartige Reifeergeb- nisse — ganz simpel mit SmartAging® auf Knopfdruck. Von Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Schinken, Wurst, Fisch, Käse, Wein bis hin zu Pasta und Kräuter.

Mit der integrierten SmartAging®-Technologie ist Dry Aging so einfach wie noch nie. Denn jetzt können sich Anwender immer sicher sein, für den Reifevorgang jedes Lebensmittels die idealen Parameter geschaffen zu haben: auf Knopfdruck. Integrierte Reifeprogramme, die über die Steuereinheit am DRY AGER eingestellt werden, sorgen für ideale klimatische Bedingungen für unglaublich viele unterschiedliche Lebensmittel. Schinken vor den Augen der Kunden reifen, kein Problem. Auch andere Delikatessen wie Käse, Wurst oder auch Fisch können nun mit einer nie dagewesenen Produktsicher- heit gereift werden. Die damit einhergehenden Geschmacksintensivierungen sind umwerfend. Für den Lebensmittelein- zelhandel eröffnen sich damit ganz neue Möglichkeiten.

Viele Verbraucher sind bereit, für besseren Geschmack mehr zu bezahlen. DRY AGER steht genau für diese Trendwende. Qualität statt Quantität und eine volle Wertschätzung des Lebensmittels Fleisch und andere Delikatessen. Sowohl aus ethischen als auch aus geschmacklichen Gründen. Der DRY AGER stellt das Produkt in den Fokus und lässt es zu etwas ganz Besonderem reifen.

Warum schmecken Lebensmittel durch Trockenalterung so gut und wie schafft es der DRY AGER, es so gut zu machen?

Ursprünglich wurde die Methode des Dry Aging hauptsäch- lich bei Rindfleisch angewandt. Die Reifezeit ist dabei ein wichtiger Faktor, der den Fleischgeschmack beeinflusst. Die Trockenreifung ist eigentlich eine jahrzehntelange Methode, um Fleisch zu reifen. Dabei wird das Fleisch über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luft- feuchtigkeit und Luftqualität aufgehängt. Dadurch hat das Fleisch genügend Zeit, zu atmen und zu reifen. Das Ergebnis ist außergewöhnlich zart, hat ein unnachahmliches, inten- sives Aroma und eine ansprechende dunkelrote Färbung.

Im Laufe der Zeit und nach vielen Versuchsreihen hat sich herausgestellt, dass nicht nur Rindfleisch sondern eine gro- ße Bandbreite an Lebensmitteln von Dry Aging profitieren. Von Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Schinken, Wurst, Fisch, Käse, Wein bis hin zu Pasta und Kräuter. Aus konventionellen Lebensmittel werden wahre Delikatessen.

Um genau dieses Ergebnis zu erzielen, braucht man profes- sionelle Technik. Denn schon kleinste Temperaturschwankungen können das wertvolle Lebensmittel verderben.

#Werbung



Der DRY AGER ist die perfekte Kombination aus hochpräziser deutscher Technik und einem verblüffenden Design. Er regu-liert Temperatur und Luftfeuchtigkeit voll automatisch und äußerst präzise.

Die SmartAging®-Reifeprogramme passen sich perfekt dem Lebensmittel an und sorgen permanent für das ideale Mikroklima. Und das mit nur einem Knopfdruck und ganz ohne Wasseranschluss. Deshalb kann er so flexibel an jedem Ort aufgestellt werden.

Darüber hinaus schützt die getönte Isolierglastür den wertvollen Inhalt vor schäd- lichen UV-Strahlen. Der DRY AGER ist der einzige Dry Aging Kühlschrank der Welt mit einem Aktivkohlefilter und einem UVC-Sterilisationssystem. Dies gewährleistet ein perfektes Mikroklima und eine kontinuierliche Desinfektion.

All dies zusammen sorgt dafür, dass der Gewichtsverlust während des Dry Aging Prozesses so gering wie möglich bleibt und eine konstant gute Qualität gewährleistet wird. Produktsicherheit und Kosteneffizienz spielen aus Sicht des Betreibers eine übergeordnete Rolle. Beides vereint der DRY AGER in sich.

DRY AGER



Gutscheincode
G2sV2

Exklusiv *für GSV-Mitglieder!*

10 % auf deinen Reifeschrank
+ Gratis „Die Dry Aging Bibel“

Einzulösen unter: www.dry-ager.com

*Gültig bis einschließlich 31.07.2022. Einmalig pro Haushalt einlösbar. Keine Barauszahlung möglich. Nicht mit anderen Gutschein-Aktionen kombinierbar.

#Werbung



Herausgeber: Aaron und Christian Landig
Texte und Konzept: Peter Wagner
Umschlag: Hardcover / Leinen
Seitenanzahl: 336
ISBN: 978-3-98203-560-4

Dieses Standardwerk zum Thema Dry Aging wird dich garantiert begeistern und macht dich noch besser. Die „Dry Aging Bibel“ von DRY AGER® – über 300 Seiten geballtes Wissen, Know-how, Reife- und Kochrezepte.


070 KAPITEL 04

THINK BIG

Wem der DRY AGER zu klein geworden ist, der findet hier individuell planbare Erlebnis-Reiferäume. Ganz nach dem Motto: nicht kleckern, sondern klotzen!

Dry Aging im gewerblichen Bereich, mitten unter den Gästen und Kunden – das ist schon mit den „normalen“ DRY AGERN nicht nur für den Gaumen eine wahre Freude, sondern auch für das Auge. Bei diesem Erfolg wird der Platz in den Reifeschränken rasch knapp. Die Folge: ganze Batterien von bis zu vier oder fünf Geräten in einer Reihe. Eine imposante Lösung, aber das geht jetzt noch individueller. Mit den geräumigen, verglasten Reifezellen. Wer direkt vor den Augen der Kunden größere Mengen Dry Aged-Fleisch, Schinken, Wurst oder Käse reifen oder präsentieren möchte, hat mit dieser individuell angefertigten DRY AGER SOLUTIONS-Reifekammer die Gestaltung seiner ganz persönlichen Dry Aging-Performance selbst in der Hand. In 10 Zentimeter Schritten lassen sich nahezu alle erdenklichen Größen anfertigen – von 1×1 bis 20×20 Meter. Selbstverständlich mit der hocheffizienten und absolut sicheren DRY AGER-Technologie für geringen Gewichtsverlust und natürlich steckerfertig und ohne Festwasseranschluss. Und selbst wenn bereits eine eigene Kühlzelle vorhanden ist, kann diese mit den steckerfertigen Reifeaggregaten nachgerüstet werden – wahlweise als einfach andockbare Plug & Play-Deckeneinheit oder als Split-System, das vom Kältetechniker installiert wird. Manchmal zählt halt doch die Größe.

PRAXIS 071

In diesen DRY AGER kann man hineingehen: Die maßangefertigten Reifezellen bieten nahezu unbegrenzt Platz und sind zu 100 % auf den jeweiligen Kunden zugeschnitten, so kann zwischen verschiedenen Oberflächen und Ausstattungskonzepten gewählt werden. Wahrlich traumhafte Aussichten für Fleisch, Schinken, Wurst, Käse oder Fisch. Lasset das Dry Aging beginnen.

#Werbung


098
RIND
099
RIB SHORT RIB
QUERRIPPE VOM RIND
GESCHMACK
PROGRAMM (GILT FÜR MK3)*
LAUFZEIT
BASIC
No. P6
1 Woche
INTENSIV
No. P1
3 Wochen
INTENSIV +
No. P2
3 Wochen
TIPPS: Das Tolle an den Ribs des Rindes: Im Gegensatz zu Schwein oder Lamm steckt hier richtig viel Fleisch zwischen den Rippen. Der Cut kann als kompletter Teil des Rippenbogens oder auch ohne die Knochen vorportioniert gereift werden – in beiden Fällen liegend auf dem Gitter des DRY AGER. Das zumeist lebhaft marmorierte Fleisch ist nach dem Schmoren oder Smoken sehr mürbe, bekommt durch das Dry Aging aber einen definierteren Biss. Unbedingt darauf achten, dass die Schnittflächen gerade sind und beim Parieren oder Vorportionieren keine Taschen oder andere Einschnitte an der Fleischoberfläche entstehen.
ZUBEREITUNG: Chefrezept Seite 232
*Programme für andere Marmorierungsklassen (MK) auf Seite 323


202
KAPITEL 07
PEPPERETTES DRY AGER STYLE
US-SALAMIS FÜR UNTERWEGS
In den USA sind diese dünnen, kräftig nach Raucharoma schmeckenden Würstchen unter dem Markennamen „Slim Jims" landesweit beliebt als Snack, aber auch als ungekühlt haltbarer Proviant für Jäger und Trekking-Touren. Dafür müssen sie gebrüht werden – im DRY AGER klappt das auch mit Trockenreifung.
SCHWEIN
LEVEL
PZ6
TAGE
PZ5
Fleisch
70 % Schweineschulter, ohne Schwarte
15 % Schweinebauch, mager
15 % Schweinerückenspeck
Gewürze (pro kg)
20 g Nitritpökelsalz
3 g schwarzer Pfeffer
2 g Traubenzucker
2 g Jalapeño-Chilipulver
1 g weißer Pfeffer
1 g Rohrzucker
1 g Paprika, mild
0,5 g Muskat
0,5 g Nelken
0,5 g Selleriesalz
oder die Gewürzmischung: SAUSAGE NO. 09
Darm
Schafsaitling Kaliber 24/26
Herstellung
Die trockenen Gewürze fein mörsern und mit den restlichen Zutaten vermengen. Fleisch und Speck in Würfel schneiden und mit der Gewürzmischung gut vermengen. Mit dem Vakuumierer straff vakuumieren. Über Nacht im untersten Fach des Kühlschranks bei 0–2 °C kühl stellen. Vor dem Verarbeiten leicht anfrieren lassen. Aus dem Beutel nehmen und durch die 4,5-mm-Scheibe des Fleischwolfes lassen. Zu einer klebrigen, homogenen Masse kneten. In die vorgewässerten Därme füllen und zu 20 cm langen Würsten abdrehen. Im DRY AGER mit Programm P35 für 8 - 10 Tage reifen.
WURST
203

#Werbung



186 KAPITEL 07

DIE ZEHN GEBOTE

1. Das richtige Fleisch

Unabhängig von der verwendeten Tierart ist das Fleisch aus der Schulter das bevorzugte Wurstfleisch. Generell muss es vor dem Zerkleinern von Knorpeln, Sehnen und Einblutungen befreit werden, nicht jedoch vom Fett und dünnen Bindegewebe. Wer selbst Wurst macht, kann sich den Luxus leisten, nur bestes Fleisch von artgerecht gehaltenen und stressfrei geschlachteten Tieren zu verwenden.

2. Vorher reifen

Gut abgehangenes Fleisch enthält weniger Wasser und ist weniger anfällig für Bakterien und Keime. Also erst mal in den DRY AGER damit: Schweinefleisch 3 bis 5 Tage, Lamm- und Ziegenfleisch 7 bis 4 Tage, Kalbfleisch 8 bis 12 Tage und Rindfleisch etwa 14 Tage.

3. Der richtige Speck

Das entschwartete und gereinigte Unterhautfettgewebe des Schweins von Bauch, Nacken, Backe und Rücken ist Geschmacksträger und gibt der Wurst – vorsichtig dosiert – weitere Bindung. Rückenspeck ist fester und sollte beim Wursten bis zur Hälfte der gesamten Speckmasse ausmachen.

4. Cool bleiben

Zutaten für streichfähige Rohwurst (z. B. Streichmettwurst) bei max. 3 °C verarbeiten, bei schnittfester Salami Fleisch und Speck vorher anfrieren. Auf scharfe Messer im Fleischwolf und Kutter achten: Stumpfe Messer erhöhen die Temperatur der Zutaten. Fleisch und Speck (mit etwas Fleisch gemischt) getrennt frosten und rasch nacheinander durch den Fleischwolf drehen.

5. Salz konserviert

Der Salzgehalt sollte 28 Gramm pro Kilogramm betragen, im Sommer besser 30 Gramm. Bei schnittfester Rohwurst (ideal Salz (für Bratwürste kein Nitritpökelsalz verwenden) zusätzlich das Eiweiß aus dem Fleisch. Das bindet die Masse und die Wurst wird auch ohne chemische Emulgatoren schön schnittfest.

6. Frische Gewürze

Ganze Saatkörner vor der Verwendung kurz anrösten und dann mit dem Rest frisch mörsern oder mahlen. Frische Trockenkräuter erst vor der Verwendung rebeln oder mörsern. Alle Zutaten mit einer Feinwaage genau abwiegen. Oder gleich die DRY AGER-Gewürzmischungen (siehe ab S. 064) verwenden.

7. Kleine Darmkunde

Naturdärme müssen absolut sauber sein, Kunstdärme müssen stabil sein und ausreichend Schrumpfungsvermögen haben, damit die Feuchtigkeit gleichmäßig abgegeben werden kann. Da bei der Herstellung von Rohwurst kein Wasser in die Wurstmasse gelangen darf, müssen alle Därme vor dem Füllen abgetrocknet werden.

8. Luft raus

Beim Befüllen unbedingt darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse in der Wurst entstehen – das sind potenzielle Keimherde! Sicherheitshalber mit dem Stupfer (siehe S. 189) mehrfach einstechen.

9. Reifung mit Programm

Früher war das Rohwurst-Reifen kompliziert und man musste immer wieder Temperatur und Luftfeuchtigkeit nachregeln. Das erledigen nun die Programme des DRY AGER. Dennoch immer wieder nach den Würsten schauen, dann es kann sich reifungsbedingt ein Belag entwickeln, der jeden Tag mit lauwarmem Salzwasser problemlos abwaschbar ist. Wenn sich dann kein Belag mehr bildet, ist der Reifeprozess abgeschlossen und man kann nach Belieben die Würste räuchern.

10. Räuchern

Die Rauchtemperatur sollte 18 bis maximal 20 °C betragen. Während des Räucherns sollte die Luftfeuchtigkeit nicht zu hoch sein, ideal sind 60 %. So bekommen die Rohwürste ein herrliches Aroma und werden durch den antiseptisch wirkenden Rauch zusätzlich konserviert.

WURST 187

Wurstfabrik @home: Neben Schinken lassen sich im DRY AGER auch jede Menge leckerer Wurstspezialitäten herstellen, die durch das Trockenreifen zu echten Delikatessen werden. Der Salzstein sollte während der Reifung entfernt werden, bei der Kühlung von gereifter Wurst stört er nicht.

DRY AGER



220 KAPITEL 07

LAIB & SEELE

Ähnlich wie bei Fleisch und Fisch funktioniert das Veredeln von Käse im DRY AGER am besten, wenn man die Laibe im Ganzen affiniert. Für den Einstieg eignen sich Hartkäse mit fester Rinde, die üblicherweise nicht mitgegessen wird. Unter dieser Schicht reift die Seele des Käses dann zu kulinarischen Höhenflügen heran.

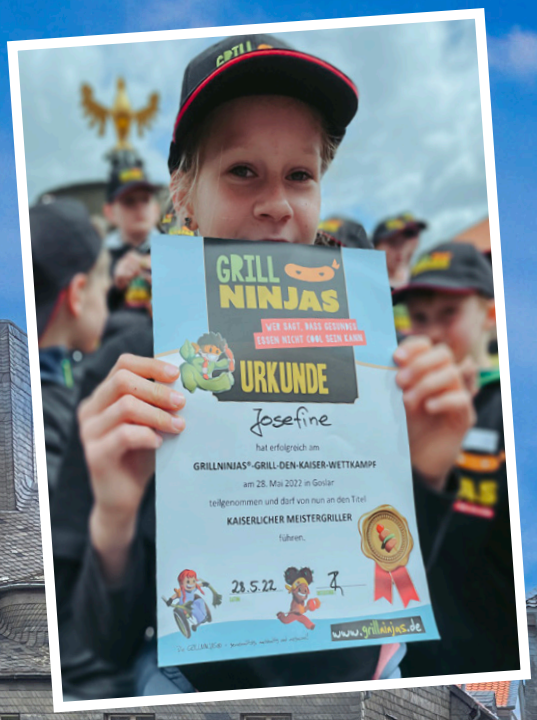
Beim Käse treibt der DRY AGER auch die europäische Einigung voran – zumindest im kulinarischen Sektor: Erheblich von den exakt regulierten Klimabedingungen profitieren typische Käsesorten wie der spanische Manchego und der französische Roquefort, hier links und in der Mitte mit je zwei Stücken zu sehen. Aber auch der kugelförmige Pecorino aus Italien, der holländische Gouda und der britische Cheddar (rechts hinten) gewinnen beim Dry Aging mit den Spezialprogrammen P21 und P22 erheblich an Geschmack. Zur Lagerung kann das Programm P23 verwendet werden.

KÄSE 221

#Werbung


210 KAPITEL 07
VORBEREITUNG DRY AGED GRAVED LACHS
1. Lachs wird im Ganzen oder filetiert gereift. Zum Filetieren zunächst den Kopf hinter den Kiemen abschneiden.
2. Entlang der Rückengräte vom Schwanz bis zum vorderen Ende entlang schneiden. Dabei die Kante leicht anheben.
3. Die Bauchseite mit einem langen, dünnen Messer eng an den Gräten entlang schneiden, bis das Filet frei liegt.
4. Das Filet an den Seiten und Enden von allen Haut- und Flossenresten sowie dem überschüssigen Fett befreien.
WORKSHOP FISCH 211
5. Bei Fischen wie dem Lachs müssen die Stehgräten gezogen werden, welche sich frei in den Filets befinden.
6. Die im Rezept (siehe Seite 212) angegebenen Gewürze gleichmäßig aufstreuen.
7. Bei Graved Lachs können auch große Gewürzmengen verwendet werden, weil sie später nicht mitgegessen werden.
8. Vakuumiert kommt der Fisch erst in den Kühlschrank, bevor er abgewaschen und in den DRY AGER gehängt wird.


280 KAPITEL 08
RÜCKEN
LEVEL
4 PERS
3,5 STD
SEITE 341
WILDSCHWEINRÜCKEN
GESCHMORTER LAUCH | ARTISCHOCKENPÜREE
Der Rücken vom Wildschwein wird beim Dry Aging so zart, dass man ihn auch im Ganzen in der Pfanne garen kann. Spitzenkoch Lucki Maurer schmort dazu Lauchstangen und serviert ein glattes Püree von Artischockenböden als weitere Beilage.
Wildschweinrücken
800 g Dry Aged-Wildschweinrücken (siehe Seite 143)
Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
Salz | Zucker | Wacholder
Öl zum Braten
Geschmorter Lauch
2 Lauchstangen
Salz | Zucker | Butter
Artischockenpüree
700 g gegarte Artischockenböden (auch TK)
400 g Sahne
100 g Butter
100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz | Zucker
Wildschweinrücken
Fleisch mit Zucker und Salz einreiben und 1 Stunde stehen lassen. In einer Pfanne mit Öl und den Kräutern und ein paar Wacholderbeeren scharf anbraten. Hitze reduzieren und auf eine Kerntemperatur von 52 °C bringen. Aus der Pfanne nehmen, 5 Min. ruhen lassen und zum Servieren aufschneiden.
Geschmorter Lauch
Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Lauch in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und waschen, bis er restlos vom Sand befreit ist. Salzen und zuckern und eine Stunde stehen lassen. Auflaufform mit viel Butter bestreichen, den Lauch hineingeben und ca. 15 Min. weich schmoren. Zum Servieren die Stücke aufschneiden.
Artischockenpüree
Zwiebel und Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Artischockenböden klein schneiden. Butter in einen Topf geben und die Würfel 3 Min. andünsten. Artischockenböden dazugeben, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Die Sahne einfüllen und alles zu einer sehr weichen Masse kochen. Zum Servieren im Mixer sehr glatt mixen und mit Salz und Zucker abschmecken.
WILDSCHWEINRÜCKEN 281



https://www.grillsportverein.de/forum/threads/jack-the-1100-jahre-goslar-28-05-2022-goslar-plus-grillninjas-r-competition.349136/post-5152886

FriesStyle Smoker

“gefertigt aus Leidenschaft“



Feuerplatten Grill 100 x 100 cm
oder 85 x 85 cm und Zubehör



Sonderanfertigungen nach
Kundenwunsch



Pellet Hopper mit WLAN und
App-Steuerung zum Nachrüsten



S. Fries Metalldesign - Hofriederstraße 3 - 97285 Tauberrettersheim - www.friesstylesmokershop.de







#Werbung

#Werbung



Feuer und Flamme für das Grillen RÖSLE feiert 10 Jahre BBQ

10 Jahre RÖSLE BBQ – das muss gefeiert werden!

Eine vergleichsweise kurze Zeitspanne in der BBQ-Szene, aber in der hat RÖSLE viel geschafft: Der Aufbau eines umfangreichen Sortiments an Grillgeräten und Zubehör, sowie einer beachtlichen Expertise. Das wird in diesem Jahr mit stylischen Grills im lässigen, mattschwarzen Geburtstags-Style und einer coolen Sonderausstattung gefeiert.

Da mit einem Holzkohlegrill alles anfing gibt es für alle Holzkohle-Fans als Jubiläumsmodell den **RÖSLE Kugelgrill No.1 AIR F60 NERO** mit dem neuen VARIO+ Grillrostsystem aus Edelstahl, der für kulinarische Vielfalt am Grill sorgt: Egal, ob Pizza, Wokpfanne oder selbstgebackenes Brot. Absolut feuer- und feiertauglich ist auch die exklusive Gasgrill-Station **RÖSLE VIDERO G4-S NERO** – jetzt mit einem massiven Premium-Gussrost für die Primezone, gusseisernem Einsatz für den Seitenbrenner und großen Premium-Rollen mit Gummibereifung ausgestattet.

Echte Geburtstags-Modelle aus dem Hause RÖSLE.
Der Primezone Gussrost, sowie die neuen Premium-Rollen (4er Set) sind auch separat erhältlich.

On the Road – RÖSLE wird mobil

Nicht nur auf der heimischen Terrasse, auch Outdoor-Fans kommen im Jubiläumsjahr auf ihre Kosten: Denn RÖSLE stellt seinen ersten mobilen Gasgrill vor, den VIDERO G2-P. Einfach am Deckelgriff schnappen und mitnehmen – perfekt für den Kurzurlaub im Camper oder einen gemütlichen Abend am See mit Freunden.





Raffiniert und durchdacht punktet der kompakte Grill mit einer vergleichsweise großen Grillfläche und extra Warmhalterost, die genug Platz für allerlei Grillgenüsse bieten. Zur Grundausstattung gehören aber natürlich auch beliebte RÖSLE-Features wie der Deckel mit breitem Glaseinsatz und großem Thermometer sowie die integrierte Schlauchbruchsicherung.

Ein schnell zerlegbares Untergestell sowie eine stabile Aufbewahrungstasche sorgen für perfekten Stand und rasches Ein- und Auspacken – sowohl unterwegs als auch zuhause auf dem Balkon. Die kleine, beidseitig nutzbare Gussgrillplatte kann einfach in den teilbaren Rost eingesetzt werden. Klein aber oho!

#Werbung

Eine vergleichsweise kurze Zeitspanne in Auch in Sachen Zubehör hat RÖSLE weiterhin einiges in petto. Die neue **BBQ Grillunterlage** schützt den Boden vor Flecken durch Fett, Öl und Asche, ist hitze- und witterungsbeständig und besteht darüber hinaus zu 90 Prozent aus recyceltem Material.



Laue Sommernächte sind die perfekte Zeit für lange Grillparties. Für den Durchblick im Dunkeln sorgt die **Universal BBQ LED-Griffleuchte.** Mit extrahellem Chip-On-Board LED Leuchtmittel, das über zwei Helligkeitsstufen verfügt, und eingebautem Bewegungssensor beleuchtet sie sicher den Grillbereich. Befestigt wird sie über den strapazierfähigen und variablen Silikon-Gurt – passend für viele Deckelgriff-Größen.



Egal ob herzhaft oder süß: Rundum knusprig ist bei vielen Snacks und Beilagen das Ziel. Das garantiert der neue Drehspießkorb aus Edelstahl. Pommes, Grillgemüse und Garnelen gelingen darin ebenso gut wie leckeres Popcorn. Und dank des engmaschigen Drahts geht bestimmt nichts verloren. Passend für alle RÖSLE Drehspieße.



Weitere Informationen und den Gesamtüberblick über das breite RÖSLE Grill- und Zubehörspektrum gibt es online unter www.roesle.com.

Die neu gestaltete Website bietet zudem noch mehr Informationen, neue Videos und Rezepte.

RÖSLE

SINCE 1888

#Werbung


OFF
MAX
OFF

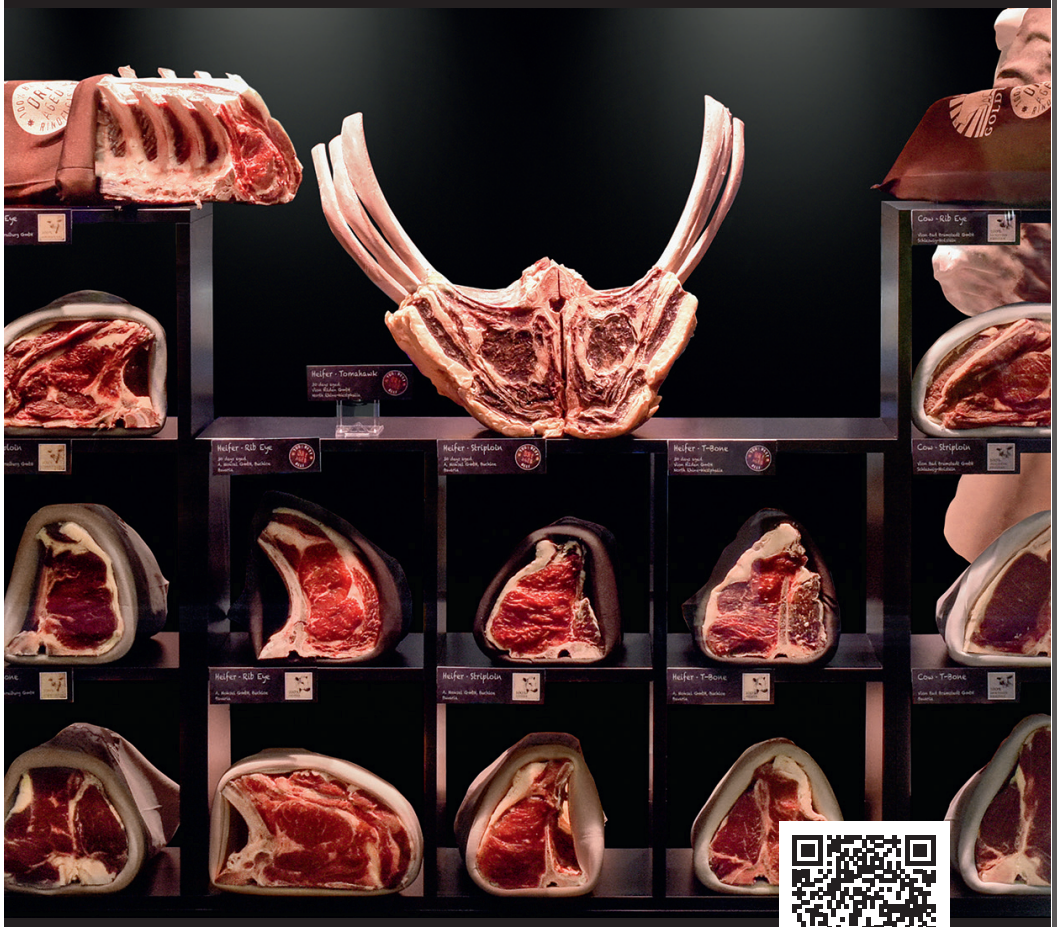
TRADITION UND VIELFALT NEU ENTDECKEN.

GOLDBEEF

Unsere Dachmarke GOLDBEEF steht für
PREMIUM-Rindfleischspezialitäten für wahre Genießer.

Vion
FOOD GROUP

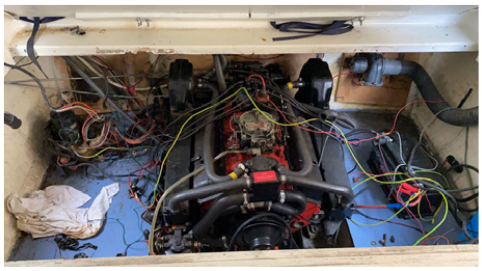
www.vionfoodgroup.com



Innovative Vermarktungskonzepte mit Mehrwert.



Unsere neuen Backmischungen entdecken
www.royal-spice.com



Ihr wollt ein Boot aufmöbeln? Hier ist die ultimative Anleitung: „Der GSV Grappaschlucker renoviert ein Boot!“



SANTOS GRILL ★ SHOP

DIE KRAFTPAKETE VON 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

#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.

#Werbung

GMG
GREEN MOUNTAIN GRILLS

SAME WOOD FLAVOR, FRESH NEW LOOK



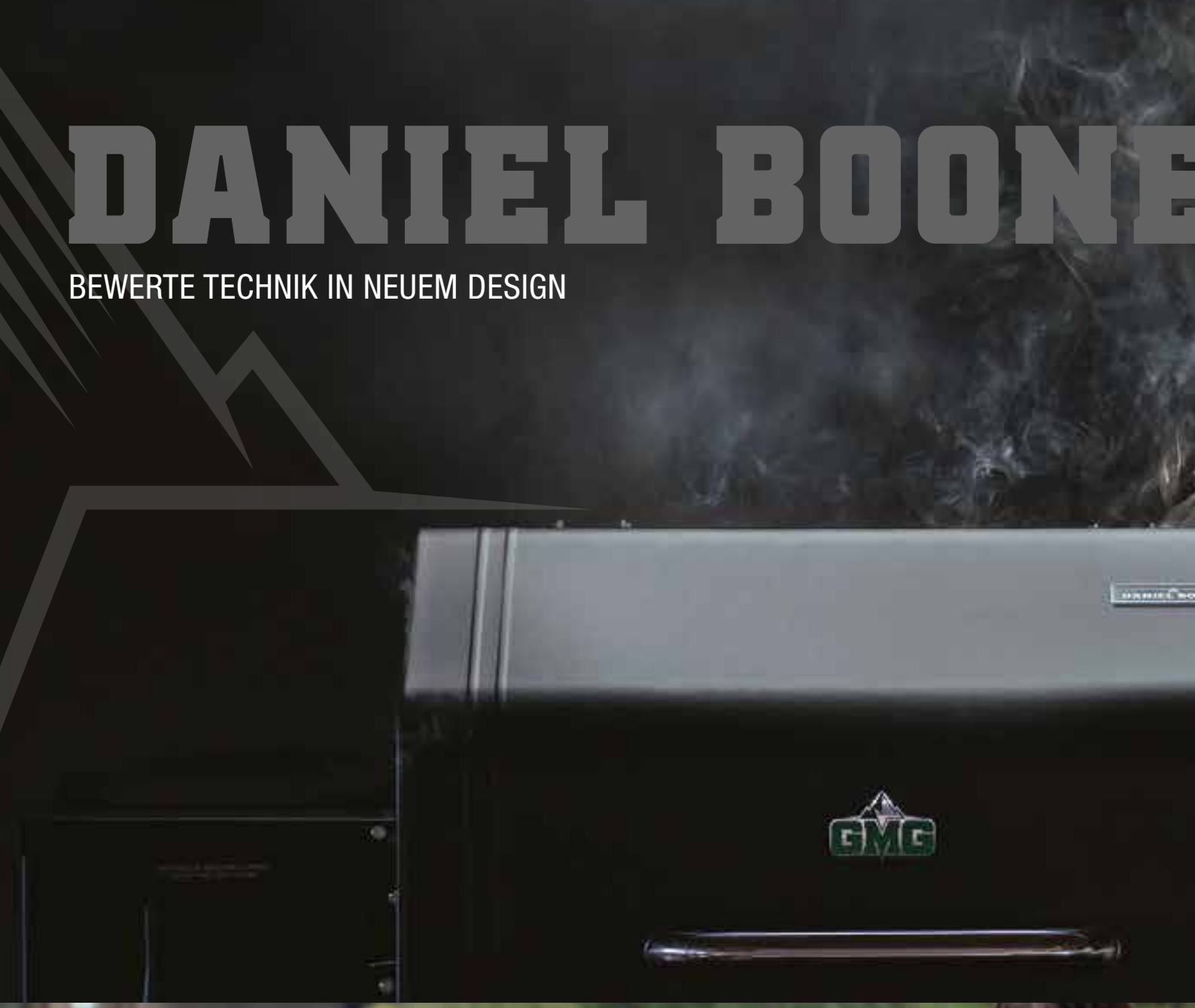
WIR VERPFLICHTEN UNS, UNSEREN KUNDEN
DEN BESTEN SERVICE IN DER BRANCHE ZU BIETEN.

PELLET 5 GRILLING
SUPPORT

GREEN MOUNTAIN GRILLS
GMG
3 YEAR
LIMITED WARRANTY

DANIEL BOONE

BEWERTE TECHNIK IN NEUEM DESIGN





#Werbung









DANIEL BOONE BASIC



AUSSTATTUNG

- 12V Strom Anschluss
- geregelte Lüfter Geschwindigkeit
- WIFI Controller
- 2 Kerntemperaturfühler
- Zyklon Brennkammer
- Fenster im Deckel
- Sichtfenster im Pellet Behälter
- Asche Austragungssystem
- USB Ladestation
- Pelletverbrauchs Optimierung
- Externe Verstellung des Hitzeschildes für optimale Hitzeverteilung.
- Temoeraturbereich 65 – 290°C
- Warmhaltemodus nach Erreichen der Kerntemperatur
- Edelstahlhaken für Zubehör
- Frontablage und Ablage zwischen den Rädern
- Flaschenöffner aus Edelstahl
- stabiles Untergestell
- extra große Räder
- Feststellung der Räder

Schwarz





Pizza-Ofen-Einsatz



Grillabdeckung



Thermodecke

Abmessungen 142 x 61 x 129 cm I Grillfläche 62 x 44 cm
Pellet Behälter 9 kg Fassungsvermögen I Spannung: 12V
Leistungsaufnahme: 100W/16.6W

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**

#Werbung


BEILEREI
Das beste Stück.
10 %
RABATT
RABATT-CODE: „GSV2022“
Code bitte vor Abschicken der Bestellung eingeben!
Code gültig bis zum 31.07.2022
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.

#Werbung



#NEU!! BORNIAK NANOVERSIEGELUNG FÜR INNEN UND AUSSEN

EASY-TO-CLEAN Schutz für Räucherschränke

#Werbung





Die FIRE&FOOD BBQ WEEK im Mai 2023

Danke an alle die 2022 auf der ersten BBQ Week in Münsingen dabei waren! Auch 2023 heißt es auf dem albgut wieder „Grill on“. Das historische Anwesen auf der Schwäbischen Alb bietet Gästen und Ausstellern ein einmaliges Ambiente, passend zu den Themen Outdoor Living und Outdoor Cooking. Es wird ein Fest für alle Sinne, mit loderndem Feuer, betörenden Grillaromen und ausgelassener Stimmung – lebendiger BBQ Lifestyle pur. Und ganz nebenbei informieren sich die Besucher über die neuesten Grilltrends und erleben beliebte BBQ-Wettbewerbe wie den Dutch Oven Cook-Off und die berühmte SCA Steakmeisterschaft. Der ganaue Termin für die BBQ Week 2023 sowie weitere Infos und die Möglichkeit zur Ausstelleranmeldung demnächst hier...
https://www.bbq-week.de/bbq-messe.html


PIT BOSS
PIT BOSS
PIT BOSS


RÖSLE


EST. 2014
DRY AGER
BUILT FOR BEEF


ist das
neue
Grillen.
NAPOLEON


LANDMANN
HOME OF FIRE




FIRE&FOOD
FIRE&FOOD
BBQ MAGAZINE




RÖSLE
OFFICIAL PARTNER
FC BAYERN Edition
FC BAYERN MÜNCHEN


YODER SMOKERS
PELLET GRILLS
FireBoard


KALAMAZOO


SKOTTI-GRILL.EU


NAPOLEON


112




BBQ MAGAZINE
Beefer Original
GERMANY
GOLDBEEF


PREMIUM
Borniak










ALLGRILL
PAELLA WORLD
BBQ und viel mehr...
BBQ und viel mehr...


Kuss
Gusseisengeschirr
Tel. 07231-765752


Big Green Egg




GRILLEN
RAEUCHE
BACKEN
KOCHEN
GAREN


Alpirsbacher KLOSTERBRÄU
Alpirsbacher KLOSTERBRÄU

#Werbung


WLAN Call
15:39
85 %
Suchen
Grillrezepte 2
Elmar Hoer
1.99 €
4,6
181 Wertungen
#2
Essen und Trinken
4+
Alter
Pizzateig nach Vera Napoletana Art
34 Bewertungen
Hochladen
Speichern
Teilen
Heute
Spiele
Apps
Updates
60
Suchen

GSV Foto des Monats Mai 2022





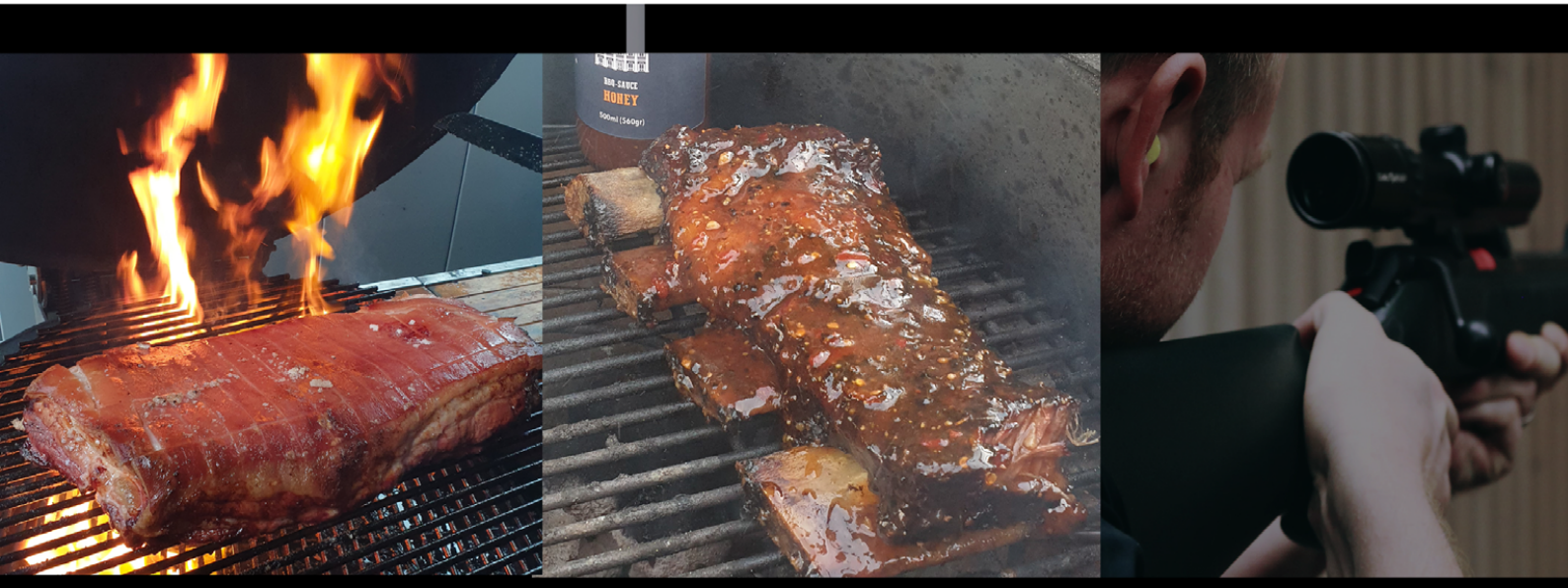
Schon an die Zeit danach denken!

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*

BBQ COMPETITION & FESTIVAL

23-25.09.2022 ☆ BORNE SULINOWO ☆ POLAND



AMERICAN BARBECUE

JACK

THE BORNIAK

☆ MENU ☆

RIBS
BRISKET
PULLED PORK
DESSERT

Borniak

PREMIUM Borniak ★★★★★ BARBECUE

INTERNATIONAL TEAMS
☆ SMOKE & BBQ SEMINARS ☆
FOOD DRINK & MUSIC

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.

Grill und Fritteuse



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

GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER



Lavasteingriller Grillkota im Schwarzwald
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/bau-unserer-grillkota-im-schwarzwald.302332/



Famsen Feuerwehranhänger wird ein Smoker

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/aus-einem-feuerwehranhaenger-wird-ein-smoker-vom-kennenlernen-planung-und-durchfuehrung.352012/page-2



Grandpa Hemah Räucherschrank aus Altholz

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/raeucherschrank-aus-altholz.353243/



Diddi Backmeister: Pfeife...mit Bügelverschluß von der Bierflasche und neuem Pfeifenständer...
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/eigenbauten-aus-holz.171766/post-5120785



mardn54 Beheitzter Stehtisch
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/eigenbauten-aus-metall.297591/post-5146457

#Werbung

RAMSTER

Lifestyle

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





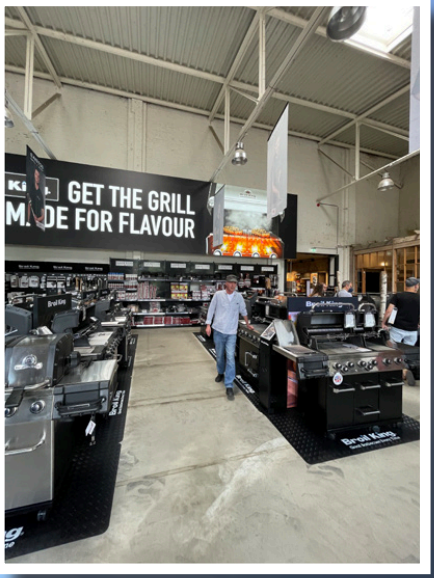
LET´S DO BBQ...

SANTOS
GRILL ★ SHOP

SATISFACTION GUARANTEE

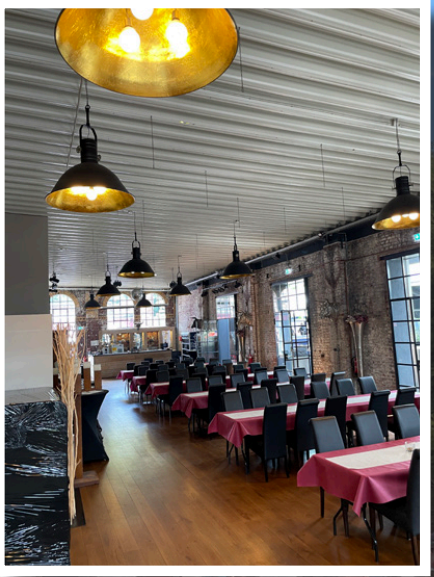
SANTOS GRILL SOMMERFEST 2022 KÖLN




GET THE GRILL
M DE FOR FLAVOUR


BASTARD















#Werbung

SANTOS
GRILL ★ SHOP

34% 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

-34%

#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/

#Werbung

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

#Werbung

GRILL NINJAS

MINZO

Das Original!

Kinder Grill- und Kochmesser der



GRILL NINJAS



Hi, ich bin Minzo „der Starke" von den GRILLNINJAS®. Wir haben für Dich dieses tolle Küchenmesser entworfen und ich darf der Namenspate sein. Wir GRILLNINJAS® sind der Meinung, dass jedes Kind sein eigenes Messer in der Küche und beim Grillen braucht. Deswegen haben wir dieses qualitativ hochwertige Messer entwickelt. Es hat eine Stich-Schutz-Spitze, damit Du Dich und andere nicht verletzt. Gleichzeitig hat es einen ergonomisch geformten Griff, der speziell für Kinderhände designt wurde. Er ist aus recyceltem „Ocean Bound Plastic". Das ist uns GRILLNINJAS® ganz wichtig! Damit hast Du nicht nur alles fest im Griff, sondern tust auch noch Gutes für das Meer und die Flüsse. Die Klinge ist aus Spezial

www.grillninjas.de

Dein Minzo

made with OCEAN BOUND PLASTIC

Plastik, welches in der Nähe von Gewässern gesammelt und dann recycelt wird. So landet es nicht im Meer oder im Fluss und trägt so zum Umweltschutz bei.

Achtung!

Dieses Messer ist kein Spielzeug. Es hat eine Stich-Schutz-Spitze, damit sich niemand durch eine Unachtsamkeit verletzt.

scharf!



Die Klinge ist jedoch scharf, damit auch kleine Grill- und Küchenmeister Fleisch und Gemüse optimal vorbereiten können.

Folge uns!

WER SAGT, DASS GESUNDES ESSEN NICHT COOL SEIN KANN





ECHT! nachhaltig

NEU!!

GRILLNINJAS® KINDER GRILL- UND KÜCHENMESSER MINZO

- Griffmaterial aus Ocean Bound Plastic
- Spezial-Klingenstahl X50CrMoV15
- Grösse: L 22.5 X W 4.97 X H 1.53 CM
- mit abgerundeter Stich-Schutz-Spitze
- für Kinder ab 5 Jahren geeignet
- nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen
- Kindgerechter ergonomischer Griff
- Klinge: 11 cm
- Farbe: Ocean Bound Plastic (kann produktionsbedingt variieren)
- Lieferumfang 1 Stück in umweltfreundlicher Kartonverpackung.
- Achtung! Dieses Messer ist kein Spielzeug, die Klinge ist scharf.

Das Original!



UVP: 25,-- € inkl. MwSt.
(inkl. 2,-- € Unterstützung des GRILLNINJAS® Projektes)
Demnächst im Handel erhältlich.
Lieferung ab vorauss. 01.2022
Artikelnr./EAN: 4270002536517
Kontakt: **hallo@grillninjas.de**
Tel.: 05326 997 998 0

medicorps®
gemeinnützige Aktiengesellschaft
Mühlenstraße 23, 38685 Langelsheim
Deutschland

BRÜGGLI®
GASTRONOMIE USBLICK



Besucher*innen willkommen

Festwirtschaft, Hüpfburg, Musik uvm.

jetzt anmelden

2022 BRÜGGLI GRILL MASTERS

SA, 9. Juli 2022
Start: 8.30 Uhr
Siegerehrung: ca. 18 Uhr
DJ ab 9 Uhr
Abends Live-Musik

Spezialgäste
Meta Hiltebrand; Fernsehköchin, Kochbuchautorin
Rudolf Jaeger; Vizeeuropameister Grill & BBQ

Grill-Menü der 30 Grillteams
1. Gang: Mistkratzerli mit Beilage
2. Gang: Schwertfischfilet mit Beilage & Gemüse
3. Gang: Dessert vom Thurgauer Apfel

Brüggli
Gastronomie Usblick
Dachterrasse
Hofstrasse 5
8590 Romanshorn

Weitere Infos
www.brueggli-usblick.ch
andreas.otte@brueggli.ch
071 466 95 76

sei dabei

NAPOLEON

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















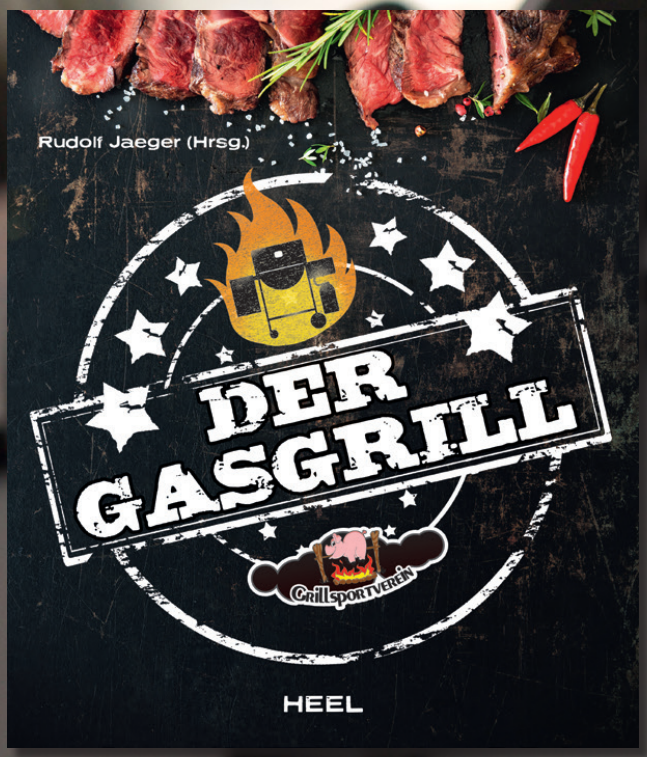




WHAT A FEELING...



...YOU WILL BELIEVE ME



„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