Grillsportverein

Frühjahr 2023



SPEZIAL:
KOHLE MACHEN!

GSV-Forum
Beiträge: 5.487.610
Themen: 272.730
Registrierte Benutzer: 155.876
(Stand 04.2023)

GSV-INFO
VON GRILLERN FÜR GRILLER

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



INHALT

04-05 Grillsportverein History

08-11 Grillneuheiten von RÖSLE

12-17 10 Jahre Jack! Jack the ICON

18-24 “Branche Grillsaison” aus der Rundschau für den Lebensmittelhandel

25-47 Grillrezepte von Gourmetfleisch

50-53 GOK Ratgeber Gasgrillen beim Campingurlaub

56-94 Spezial: Woran erkenne ich gute Holzkohle?

95-101 Interview mit Lasse Drews “Wild & Fisch”

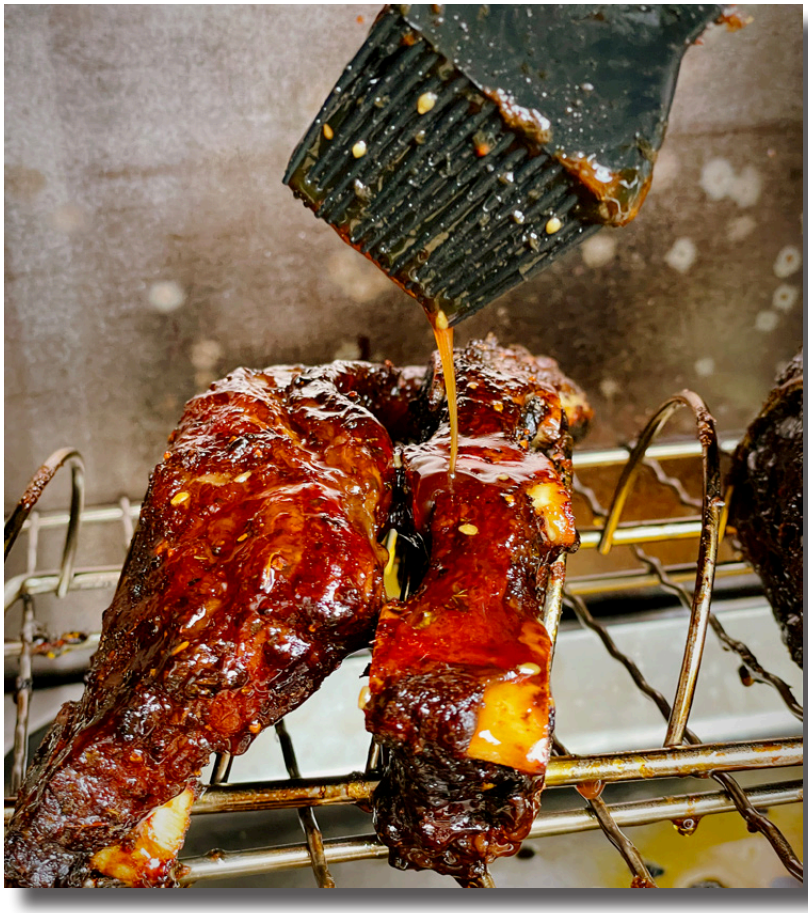
107 GSV Foto des Monats

110-115 GSV Eigenbauten

116-117 Jagd & Hund Messe Dortmund

118-120 GBA “German Barbecue Association” Infos

121-125 Letzte Seiten





Über die Zukunft des Grillens …

[Ich habe mal bei der KI nachgefragt:]
„Schreibe einen Text über die Zukunft des Grillens."

„Das Grillen hat sich in den letzten Jahren zu einem wichtigen Bestandteil der Freizeitgestaltung und des gesellschaftlichen Zusammenkommens entwickelt. Die Zukunft des Grillens sieht vielversprechend aus, da es immer mehr Innovationen gibt, die das Grillen noch angenehmer, bequemer und umweltfreundlicher machen.

Eine der bedeutendsten Entwicklungen ist die Nutzung von nachhaltigen Brennstoffen wie Holzkohle aus nachhaltiger Forstwirtschaft oder Holzpellets aus Biomasse. Dadurch wird nicht nur die Umwelt geschützt, sondern auch ein authentischer Grillgeschmack erzielt.

Auch die Technologie hat Einzug ins Grillen gehalten. Moderne Grillgeräte verfügen über Smart-Funktionen, die es ermöglichen, die Temperatur und die Garzeit per App zu steuern. So kann man den Grill von überall aus steuern und das Grillgut perfekt auf den Punkt bringen.

Ein weiterer Trend ist das Grillen von Gemüse und veganen Alternativen. Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine pflanzenbasierte Ernährung und auch beim Grillen wird darauf Rücksicht genommen. Mit kreativen Rezepten und hochwertigen Zutaten wird auch veganes Grillen zum kulinarischen Highlight.

Die Zukunft des Grillens wird auch von der urbanen Entwicklung beeinflusst. Immer mehr Menschen wohnen in Städten und haben keinen Garten oder Balkon. Hier setzen mobile und kompakte Grills an, die in der Wohnung oder auf dem Balkon genutzt werden können. Sie sind einfach zu handhaben und ermöglichen es auch Stadtbewohnern, das Grillvergnügen zu genießen.

Insgesamt lässt sich sagen, dass die Zukunft des Grillens von Nachhaltigkeit, Technologie und kreativen neuen Rezepten geprägt sein wird. Das Grillen wird weiterhin ein wichtiger Bestandteil der Freizeitgestaltung und des gesellschaftlichen Zusammenkommens bleiben."

Na gut, dann lege ich noch einige **Chuck Short Ribs** dazu (Seite 121), dann passt das schon … :-)

#frohesostern#bleibtcoolamgrill#letsdomorebbqbaby!

Rudolf Jaeger
Frühjahr 2023





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: Leonard Fischer

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

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, u.a.
www.otto-gourmet.de
www.gourmetfleisch.de
www.gok.de
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 5.470.968 Beiträge und über 155.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt monatl. ca. 30 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

30 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 dettr 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!




PREMIUM
Borniak
BARBECUE
KALTRÄUCHERN &
HEISSRÄUCHERN
IN EINEM GERÄT!
BBQ & SMOKEN
DÖRREN ...
“IMMER EIN
ERSTKLASSIGES
ERGEBNIS!”
www.borniak.de

#Werbung

DIE NEUEN MODELLE V.1.4 MIT TIMER FUNKTIONEN!





Sommer, Sonne, Grillgenuss – sobald die ersten warmen Tage nach draußen locken, wird angegrillt. Dabei geht es um mehr als nur satt werden: eine gute Zeit mit Freunden und Familie verbringen, Essen gemeinsam zubereiten, wertschätzen, genießen, zelebrieren. Und mit dem passenden Equipment von RÖSLE macht es doppelt so viel Spaß.

Die neuen PRO-Modelle der VIDERO-Serie von RÖSLE lassen die Herzen von echten Grill-Fans höherschlagen. Und das nicht nur, wegen der besonderen schlicht-eleganten Optik. Auch bei der Ausstattung hat RÖSLE noch mal eins draufgelegt. Je nach Modell überzeugen zusätzliche Extras.

Die Gasgrill-BBQ-Station **VIDERO PRO G3-S** verfügt über einen langen Apothekerauszug im Unterschrank. Die beiden Modelle **PRO G4-S** und **G6-S** sind mit zwei tiefen, geräumigen Schubladen ausgestattet. Perfekt geeignet, um neben Salz, Pfeffer und Saucen auch Grillhandschuhe, Schneidebretter oder Drehspieß griffbereit zu verstauen.
Damit aber noch nicht genug: Ab sofort sorgen die dreifarbig beleuchteten Drehknöpfe (weiß = aus, orange = an, rot = max. Temperatur) für die perfekte Kontrolle und Steuerung der Gaszufuhr. Der neue massive Gussrost der Primezone ermöglicht ein markantes Branding und auch der Seitenbrenner wurde mit einem Halter aus Gusseisen ausgestattet.

Nicht so viel Platz zur Verfügung, aber dennoch Lust auf einen leckeren Grillabend? Auch dafür hat RÖSLE die passende Lösung. Für spontane Grillaktionen, kleine Balkone und überall, wo kein offenes Feuer erlaubt ist, ist der kleine Elektrogrill **VIDERO E2-P** genau das Richtige. Nach dem Motto Plug, Grill & Chill, einfach einstecken und losbruzzeln, steht der handliche Elektrogrill mit einer Leistung von 2.800 W und Temperaturen von 120 °C bis 300 °C den Kohle- oder Gasgrills in nichts nach und liefert zuverlässig schmackhafte Steaks, Würstchen, Gemüse & Co. mit dem charakteristischen Grill-Aroma. Kompakt, handlich, aber voller Grill-Power und in bewährter RÖSLE Qualität ist er einfach zu bedienen, schnell einsatzbereit und vor allem leicht zu reinigen, dank der herausziehbaren Fettauffangwanne aus Edelstahl, die zusammen mit dem Grillrost auch in der Spülmaschine gereinigt werden kann. Einfacher kann es nicht gehen!

Auch die kleinen mobilen Grills gibt es in der PRO-Version als **VIDERO PRO E2-P** (Elektro) und **VIDERO PRO G2-P (Gas)**. Hier kommen sie inklusive beidseitig verwendbarer Grillplatte aus Gusseisen daher. Die geriffelte Seite sorgt für das typische Rautenmuster, die glatte Seite ist für die Zubereitung von kleinen Grillstücken wie z. B. Garnelen, Burger, Medaillons, Gemüse usw. ideal. Auch stark fettende Fleischsorten wie Entenbrust oder Bauchfleisch sind hier besser aufgehoben als auf dem Rost.

Alle Infos zu den BBQ-Neuheiten gibt es unter www.roesle.com .
Also ran an den Rost und auf in einen spannenden Grill-Sommer– natürlich mit RÖSLE!

Produkt: GASGRILL BBQ-STATION VIDERO PRO G3-S VARIO+
Art.-Nr. 25570 | 999,– € UVP



Neu beim PRO-Modell:
- in elegantem, matt-schwarzem Design
- mit stabilem, ausziehbarem Apothekerschrank links
- Premium-Gussrost für die Primezone im linken Seitentisch
- Seitenbrenner mit Gusshalter im rechten Seitentisch
- neue, große Premium-Rollen mit Gummibereifung
- 3-stufige Beleuchtung der Drehknöpfe:

weiß = aus
orange = Brenner an, Gaszufuhr reduziert
rot = Brenner an, maximale Gaszufuhr

Produkte: GASGRILL BBQ-STATION VIDERO PRO G4-S VARIO+ und PRO G6-S VARIO+
Art.-Nr. 25571 | PRO G4-S | 1.099,– € UVP
Art.-Nr. 25572 | PRO G6-S I 1.349,– € UVP

Neu bei den PRO-Modellen:
- in elegantem, matt-schwarzem Design
- mit 2 geräumigen Schubladen mit extra langem Au
- Premium-Gussrost für die Primezone im linken Sei
- Seitenbrenner mit Gusshalter im rechten Seitentisc
- neue, große Premium-Rollen mit Gummibereifung
- 3-stufige Beleuchtung der Drehknöpfe:

weiß = aus
orange = Brenner an, Gaszufuhr reduziert
rot = Brenner an, maximale Gaszufuhr







Der VIDERO PRO G3-S VARIO+
bietet in einem stabilen, ausziehbaren Apothekerschrank viel Platz für Gewürze, Saucen oder Grillzubehör & Co.

RÖSLE
SINCE 1888

RÖSLE
SINCE 1888



Noch mehr Platz im VIDERO PRO G4-S VARIO+ und VIDERO PRO G6-S VARIO+ bieten clevere Schubladen im Unterschrank, in welchen sich neben Salz, Pfeffer und Saucen auch Grillhandschuhe, Schneidbretter oder auch der Drehspieß griffbereit verstauen lassen.

Bei der PRO-Version der mobilen RÖSLE Grills ist die gusseiserne Grillplatte inklusive!





Produkte: ELEKTROGRILL BBQ-PORTABLE VIDERO PRO E2-P und GASGRILL BBQ-PORTABLE VIDERO PRO G2-P
Art.-Nr. 25589 | PRO E2-P I 479,– € UVP (Kabellänge 2 m)
Art.-Nr. 25574 | PRO G2-P | 379,– € UVP

Neu bei den PRO-Modellen:
• in elegantem, matt-schwarzem Design
• inkl. GRILLPLATTE VIDERO E2-P/ G2-P



Produkt: VIDERO E2-P
Art.-Nr. 25582 | 479,- € UVP

Auf einen Blick:

- Elektrogrill mit einer Leistung von 2.800 W
- Grilltemperaturbereich von 120 °C bis 300 °C
- Einfache Temperatureinstellung über einen Drehknopfregler
- Zweiteiliger Edelstahl-Grillrost, Einsatz einer separaten Grillplatte möglich
- Warmhalterost für noch mehr Grillfläche
- Seitlich herausziehbare Fettauffangwanne für leichte Reinigung, Entnahme der Heiz-spiralen nicht notwendig
- Haupt-Grillfläche: 39 x 32,5 cm, Warmhalte rost: 36 x 13 cm
- Doppelwandiger Deckel mit Glaseinsatz
- Brennkammer aus Edelstahl für leichte Reinigung und lange Haltbarkeit
- Praktische Deckelverschlüsse zum einfachen und sicheren Transportieren



PLUG & GRILL – Einfach einstecken und los geht's mit dem neuen Elektrogrill VIDERO E2-P von RÖSLE



RÖSLE
SINCE 1888

10 JAHRE INTERNATIONALE
GRILL & BBQ COMPETITIONS 2013-2023

JACK THE ICON



11.03.23 HÖRNIS NEST / BOLSTERLANG ALLGÄU

GRILL SCHULE ALLGÄU

Grillsportverein

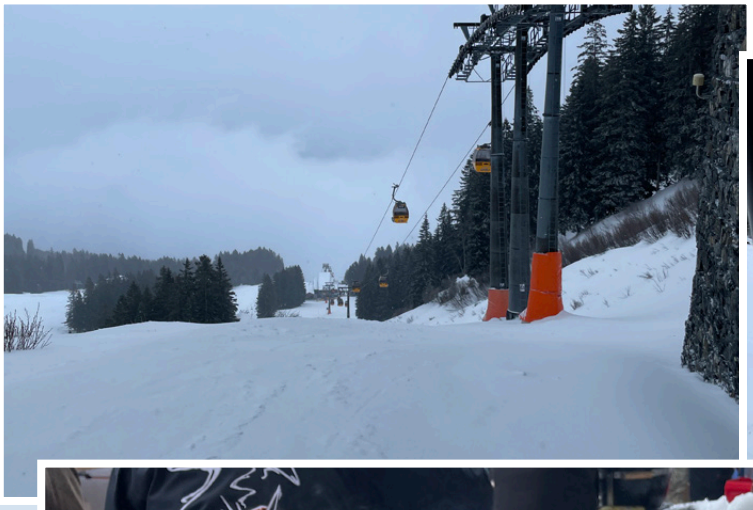
GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS

monolith-grill.eu

POWERED BY MONOLITH













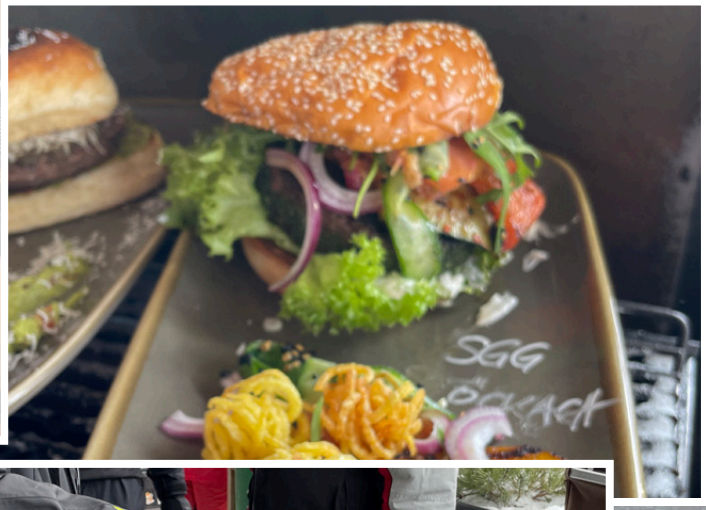





MONOLITH


BBQ




SGG




Rock & BBQ



















Link zu den GSV Meisterschaften ab 2013



Jack the ICON 11.03.2023

	Punkte	Team
1. Platz	64,60	Smokin's
2. Platz	61,50	Rock'n BBQ
3. Platz	60,50	BBQ Rebellen
4. Platz	58,00	SGG Stöckach
5. Platz	56,80	WILD WEST BBQ
6. Platz	56,40	Allgaier Dopfer
7. Platz	55,80	Rhöner Heimat Griller
8. Platz	55,40	Fortunate BBQ Sons
9. Platz	55,10	High Voltage BBQ
10. Platz	54,50	Speel the Firit
11. Platz	54,20	Steakhunter Juechen
12. Platz	54,00	BBQ Brew Crew
13. Platz	53,70	Paradise BBQ
14. Platz	53,40	BBQ-TAXI-SMOKER
15. Platz	52,20	Burger's don't lie
16. Platz	51,40	Hot Tub Itzelberg
17. Platz	51,20	Andi Otte "Fast durch"
18. Platz	50,65	Rock´n Rost Bergwinkel
19. Platz	50,20	Ois isi BBQ
20. Platz	48,00	Ökogourmet





RUNDSCHAU
FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL

Angefeuert

Auf die bevorstehende Barbecue-Saison ganz ohne Beschränkungen freuen sich Handel und Hersteller gleichermaßen. Premiumgrillgut und vor allem Geflügelprodukte dürften bei den Konsumenten auch 2023 einen hohen Stellenwert genießen – doch deren gesunkene Kaufkraft ist bereits spürbar.



#Werbung

Text: Mirko Jeschke



55 KG
Fleisch & Wurstwaren
hat jeder Deutsche 2021 **im Schnitt** verzehrt.
Das sind 2,1 kg weniger als im Vorjahr.

Quelle: Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL)

Obwohl die Wetterbedingungen im vergangenen Jahr allgemein recht günstig waren, hatte es der Grillmarkt 2022 insgesamt schwer. Laut Erhebungen des Marktforschungsinstituts GfK verzeichnete er im Vergleich zu 2021 einen Rückgang von elf Prozent in der Einkaufsmenge (Basis: Grill-Rotfleisch, Grill-Geflügel, Bratwurst/Berner). Offensichtlich grillten wieder weniger Menschen zu Hause, was einerseits mit dem Ende der Corona-Beschränkungen und den häufigeren Restaurant- und Biergartenbesuchen zusammenhängen dürfte. Andererseits sahen sich viele Haushalte durch die enormen Preiserhöhungen bei Energie und Nahrungsmitteln veranlasst, den Gürtel enger zu schnallen.

Philipp Nahrmann, Head of Marketing bei The Family Butchers, kann die bescheidene Gesamtentwicklung bestätigen: „Der Markt für Bratwurst war 2022 rückläufig: Im Vergleich zum Vorjahr ist der Absatz 3,8 Prozent geringer ausgefallen. Neben einer inflations- und krisenbedingten Kaufzurückhaltung der Verbraucher hat auch die ungünstige Wetterlage zu absatzrelevanten Zeiten dazu beigetragen, dass die Grillsaison insgesamt eher schwach war." Die im Vergleich zu Schweinefleisch, Geflügel und Bratwurst viel teureren Rindfleisch- und Fischprodukte entwickelten sich nach GfK-Angaben mit minus 20 Prozent (Fisch) und minus 28 Prozent (Rind) deutlich überproportional negativ in der Menge. Schweinefleisch, Geflügel und Bratwurst weisen dagegen im Mittel nur einen Rückgang um sieben Prozent auf.

Geflügeltrend hält an

Die Zahlen spiegeln auch den Rückgang des Fleischkonsums in Deutschland insgesamt wider. Der Pro-Kopf-Verzehr 2021 lag nach Angaben des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL) bei 55 Kilogramm und damit 2,1 Kilogramm unter dem Vorjahreswert. Dabei haben sich Schweine-

INFO

Vier Tipps für die optimale BBQ-Inszenierung

Volle Transparenz: Informationen zu Herkunft, Rasse, Züchter, Haltungsstufe etc. geben den Kunden beim Kauf Sicherheit und ein gutes Gefühl.

Übersichtlichkeit: Eine klare Struktur in der Auslage und eine gut lesbare Beschilderung erleichtern die Orientierung an der Theke.

Inspiration: Passende Rezept- und Serviervorschläge sind sinnvolle Entscheidungshilfen und sorgen zudem für eine erhöhte Kundenbindung.

Zweit-/Verbundplatzierung: Ausgewählte BBQ-Begleiter wie Saucen, Gewürze und Wein, aber auch Grillgeräte/-zubehör/-kohle runden das Grillgutangebot ab.



INTERVIEW



Simone Stoll
Leitung Service
Rewe Stoll

Welche Klassiker laufen zur Grillsaison besonders gut?
Marinierte Nacken- und Rückensteaks vom Schwein sind sehr gefragt. Auch Würstchen, ob dick, dünn, grob, fein oder in Schneckenform, kommen nie aus der Mode. Zudem bieten wir vom Schwein neben den Steakvarianten auch Schaschlik-, Gyros- und Filetspieße an.

Was bieten Sie darüber hinaus an?
Hamburgerpattys, Cevapcici, Hacksteaks und gefüllte Paprika gehören bei uns zum festen Grillbaustein. Gefragt sind auch Rindersteaks vom Entrecote und Roastbeef, wobei Hüfte und Filet mit und ohne Marinade gekauft werden.

Wie sieht es im Premiumbereich aus?
Beliebt sind Kalb, Lamm, Iberico-Schwein, Landmarkt Strohschwein und Dry Aged Beef, die wir auf Kundenwunsch mit Marinaden veredeln. Aktionswaren wie Tomahawk-Steaks sorgen weiter für Abwechslung.

fleisch (–4 %) und Rind- und Kalbfleisch (–6 %) jeweils klar rückläufig entwickelt, während Geflügel nur ein leichtes Minus verzeichnete. Im Fünf-Jahres-Vergleich ist die positive Entwicklung von Geflügel mit einem Plus von knapp sechs Prozent deutlicher erkennbar; der Pro-Kopf-Verzehr von Rind- und Kalbfleisch hingegen reduzierte sich in diesem Zeitraum um vier Prozent, der von Schweinefleisch sogar um mehr als 15 Prozent.

Auf die anhaltend hohe Nachfrage nach Geflügelprodukten verweist auch Dr. Ingo Stryck, Leiter Marketing bei der PHW-Gruppe (Wiesenhof): „In unserer Range Chicken Schmiede haben wir insgesamt im Zeitraum März bis August 2022 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum ein Absatzplus von 11,4 Prozent erreicht." Im gleichen Zeitraum ist allerdings der Geflügel-Bratwurstmarkt nach Erhebungen des Marktforschungsunternehmens IRI um 13,2 Prozent gesunken. Ungeachtet dessen ist davon auszugehen, dass die Bratwurstnachfrage insgesamt auch in dieser Saison – wie bereits in den vergangenen Jahren – wieder relativ hoch ausfallen wird.

Begeisterte „Spieß-Bürger"

Einen spürbaren Aufwärtstrend in der Gunst der BBQ-Begeisterten erfährt zudem der Bereich Grillspieße. Ralf Engesser, Bereichsleiter Karlsruhe bei Edeka Rees: „Bei uns sind die Dauerbrenner Spieße aus eigener Herstellung



Δ Die Platzierung der Grillkohle in unmittelbarer Nähe des Grillguts ist absolut empfehlenswert.

in allen erdenklichen Variationen. Das reicht von Lamm- über Rind- bis hin zu Schweinefleisch mit unterschiedlichen Marinaden."

Dass die Nachfrage nach Grillspießen zuletzt deutlich zugenommen hat, kann auch Rudolf Jaeger, Sprecher des Grillsportvereins sowie Grill- und BBQ-Weltmeister bestätigen: „Spieße aller Art sind ein Riesentrend, ob mit Gemüse oder der klassische Russenspieß." Im Rewe-Markt Stoll in Langenselbold sorgt



POPP

Der Rote Coleslaw-Salat nach „amerikanischer Art" enthält deutschen Rotkohl, Äpfel, Karotten sowie Joghurt und Sahne. Passt zu Pulled Beef, als Burger-Topping oder zur Backkartoffel.



GELDERLAND

Grill Bacon aus dem Hause Gelderland: Der rohe Schweinebauch ist würzig mariniert, gepökelt und in dicke Scheiben geschnitten. In drei Würzvarianten (Natur, Barbecue, Mediterran) erhältlich.



KROMBACHER

Sommerlicher Grillbegleiter: Der Biermix Krombacher Natur Radler enthält 60 % naturtrübe Zitronenlimonade und 40 % Krombacher Pils. Mit Orange und Apfel verfeinert. Alkoholgehalt: 2,0 Vol.-%



MEICA

Bratmaxe Mexican Spice von Meica: Paprika und Jalapeños verleihen der Bratwurst eine würzig-scharfe Note. Glutenfrei und ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

Markentrainer Irische Spezialitäten

Informationen zu irischem Rind, Lamm und Co. finden Sie im fitfortrade-Markentrainer via QR-Code oder unter: **www.rundschau.de/fitfortrade/markentrainer**

besser **verkaufen.**

Das Auge isst mit

Um das Potenzial einer Fleisch-Bedientheke optimal zu heben, gerade in Zeiten mit sinkender Kaufkraft infolge der hohen Inflation, ist eine **ansprechende, ordentlich strukturierte Warenpräsentation mit guter Ausleuchtung** (wie hier bei Edeka Rees in Karlsruhe) essenziell. Klassiker wie **Steaks, Burgerpattys** und **Spieße in allen Variationen aus eigener Herstellung** sprechen BBQ-Fans sofort an und verstärken zudem die Kundenbindung.



Dauerbrenner sind Spieße aus eigener Herstellung in allen erdenklichen Variationen.

Ralf Engesser
Bereichsleiter, Edeka Rees

man beispielsweise mit Geflügelspießen mit Ananas und einer hellen Kräutermarinade für Abwechslung auf dem Grill. Dabei beschränkt sich das Grillspießangebot allerdings nicht nur auf Fleischartikel, wie Simone Stoll, Abteilungsleiterin Service, zu berichten weiß: „Auch Fisch und Gemüse werden mittlerweile gerne auf den Grill gelegt. Deswegen bieten wir in unserer Theke verschiedene Sorten an Gemüsespießen und im SB-Bereich eine Auswahl an marinierten und nicht marinierten Fischfilets und Garnelen."

Spezialitäten im Fokus

Ebenfalls beliebt sind Special Cuts. „Gerade das Flank Steak eignet sich sehr gut auch für Einsteiger, da es leicht zu grillen ist und immer lecker schmeckt. Zudem hat es wenig Fett und ist daher auch für gesundheitsbewusste Konsumenten interessant", erläutert Rudolf Jaeger. Bei der Auswahl des Grillguts ist allerdings keinesfalls davon auszugehen, dass es den Grillfans in erster Linie um eine einfache Zubereitung geht. Ganz im Gegenteil, so die Erfahrungen von Ralf Engesser: „Unsere Kunden verfolgen neue Trends sehr genau. Bei den Special Cuts verfügen viele bereits über ein ausgeprägtes Basiswissen und möchten deshalb gut beraten werden. Das geht weit über das Schwenksteak und die klassische Bratwurst hinaus. Gefragt sind verschiedene Cuts von Rind und Schwein wie Teres Major, Flat Iron Steak, Cuscino, Secreto und das Tomahawk Steak."

Den Trend zu immer besser informierten Kunden beobachtet auch Simone Stoll: „Es gibt tatsächlich Kunden, die mehrere Stunden investieren, um durch Marinieren, Slow-Cooking-Verfahren et cetera eine noch höhere Zartheit und besondere Geschmacks-



VELTINS

Das untergärige „helle Pülleken" aus dem Hause Veltins ist nur mild gehopft und erhält seinen bierigen Charakter über Spezialmalze, wie das Wiener Malz. Mit 5,2 Vol.-% Alkohol.



CAMPOFRIO

Die Campofrio BBQ Chorizo Griller werden aus Schweinefleisch und Bauchspeck hergestellt und mit Paprika und Knoblauch verfeinert. In den Sorten „mild" (Abb.) und „hot" erhältlich.



WEBER

Kompaktes Multitalent von Weber: Der Lumin Elektrogrill ermöglicht scharfes Angrillen dank der Maximaltemperatur von über 315 Grad. Mit Räucher- sowie Auftau- und Warmhaltefunktion.



OSTMANN

Ostmann erweitert sein Rub-Portfolio um zwei Varianten: den Devil Dust Rub (Abb.), die scharfe Variante des Magic Dust Rub, sowie den Pepper Dream Rub, einen Gewürz-Allrounder für Pfefferfans.

INTERVIEW



Rudolf Jaeger
Sprecher
Grillsportverein

Was ist Grillfans besonders wichtig?
Neben artgerechter Tierhaltung und einer 100-prozentigen Rückverfolgbarkeit geht es vor allem um Informationen zu Züchter und Rasse. Auch die Frage nach der idealen Herkunft für ein Produkt, etwa Geflügel aus Frankreich oder japanisches Wagyu Beef, ist relevant.

Welches Grillgut liegt im Trend?
Eine starke Nachfrage gibt es bei Special Cuts (Nebencuts), exklusivem Geflügel wie zum Beispiel dem Schwarzfederhuhn, Spießen sowie Wagyu Cubes, also Stücken vom japanischen Wagyu-Rind.

Was fällt bei Zubereitungsarten auf?
Grillen mit Holzkohle über offenem Feuer, etwa auf Feuerplatten, wird immer populärer. Zudem liegen, neben dem Sous-vide-Garen, das Selbst-Räuchern bzw. Kalt- und Heißräuchern im Trend.

Branche
Grillsaison

> *Letztlich muss die Qualität eines Produktes überzeugen. Zudem zählt immer der Geschmack – insbesondere beim Grillen.*
>
> Dr. Ingo Stryck
> Leiter Marketing, PHW-Gruppe

erlebnisse zu erzielen. Dementsprechend ist neben der Wahl des Fleischguts die Wahl des Grills und des Zubehörs wie Grillmatten, -zangen bis hin zu -handschuhen von großer Bedeutung. Um diese Kunden bestens und hochwertig zu unterstützen, bieten wir neben unserem normalen Sortiment in unserem Getränkemarkt einen Grillfürst Grillshop an."

Abwechslung auf der Fläche

Mit Blick auf geplante PoS-Aktivitäten ist Ralf Engesser froh, dass nach der langen Corona-Pause wieder Veranstaltungen möglich sind: „Wir starten dieses Jahr mit unseren BBQ-Kundenabenden, auf denen wir die Harmonie zwischen leckerem Grillgut und den passenden Weinen zelebrieren wollen. Der Schwerpunkt liegt aber nicht unbedingt auf gutem Essen, auch der Austausch untereinander ist wichtig. Die Teilnehmer diskutieren dabei, mit welchem Cut oder und mit welcher Grillmethode gegrillt wird."

Im Rewe-Markt in Langenselbold kommen sechs Sondertruhen zum Einsatz, die passend zur Saison befüllt werden. Simone Stoll: „Unsere Truhen werden wir mit Würstchen, Grillkäse, Kräuterbaguettes, Fladen-/Pizzabrötchen ausstatten. Auch unsere regionalen Lieferanten, wie Eidmann, Klausehof und Marienhof, rüsten in der Sommerzeit ihr Produktportfolio mit Grillartikeln auf. Direkt vor unserer Servicetheke sind große Grillkohlesäcke platziert. Des Weiteren wollen wir unsere Kunden mit Sonderaufbauten und Displays inspirieren."

Dass sich der Markt für Grillprodukte und -zubehör zuletzt überaus dynamisch entwickelt hat, stellt Ingo Stryck (PHW/Wiesenhof) fest: „Konstant drängen neue Anbieter auf den Markt, seien es Veggie-Produzenten, Feinkostanbieter, die Getränkeindustrie,



WERNESGRÜNER

Das Naturradler Maracuja von Wernesgrüner verbindet Maracujalimonade mit feinherbem Wernesgrüner Pils. Der Alkoholgehalt liegt bei 2,0 Vol.-%, der Fruchtgehalt bei 5,0 %.



WOLF

Die goldgelb geräucherten Mini Berner Würstchen von Wolf mit grober Käseeinlage sind mit würzigem Bauchspeck umwickelt und eignen sich sowohl für die Pfanne als auch den Grill.



WIESENHOF

Für Geflügelfans: Bei der Bruzzzler Limited Edition in der Geschmacksrichtung Chili und Cheese trifft kräftig-aromatischer Emmentaler Käse auf Chilischoten mit einer feinen scharfen Note.



REINERT

Die gebrühte Bratwurst von Reinert (The Family Butchers) im Naturdarm ist laut Hersteller knackig und aromatisch. Eine Packung enthält sechs Bratwürste à 90 Gramm. Geeignet für Pfanne und Grill.

Grillsportverein

Umfassende Informationen rund ums Thema Grillen, von Basiswissen über Rezepte bis hin zur Grill-Kaufberatung finden Sie unter: **www.grillsportverein.de**

Hersteller von Knabbereien und Backwaren oder die Grillanbieter selbst mit immer besseren Grillgeräten. Das bringt Abwechslung auf beziehungsweise neben den Rost und sorgt für besondere BBQ-Erlebnisse. Daher bieten sich für die verschiedenen Komplementärprodukte Kooperationsmöglichkeiten an, die das Angebot für den Verbraucher weiter verbessern." Die Wiesenhof Chicken Schmiede veranstaltet daher ein Gewinnspiel und verlost in ihrer bisher größten Onpack-Aktion eine Outdoor-Küche von Kooperationspartner Flexocube im Wert von rund 11.000 Euro.

DIY-Trends: Wursten & Räuchern

Eine wahre Renaissance unter Grillfans erlebt die eigene Herstellung beziehungsweise das Selbst-Räuchern. Rudolf Jaeger: „Wir beobachten, dass immer mehr Menschen ihre Bratwurst selbst machen wollen. Insbesondere wenn sie erkennen, dass der Aufwand gar nicht so groß ist. Auch das Räuchern im eigenen Räucherschrank ist stark im Kommen." Wer hier auf ein professionelles Gerät zurückgreifen möchte, muss laut Jaeger allerdings rund 1.000 Euro auf den Tisch legen.

Generell hätten die Leute inzwischen gelernt, den Grill vielfältiger einzusetzen, von der Vorspeise bis zum Hauptgericht, und wüssten den Drehspieß, die Sizzle Zone (Hochtemperaturzone mit über 800 Grad) et cetera zu nutzen. Gleichzeitig seien die Geräte in den vergangenen Jahren leistungsstärker, pflegeleichter und optisch deutlich ansprechender geworden, so Jaeger.

Selbstverständlich sind zum Grillevent auch die passenden Getränke unerläss-



Δ Der Hinweis auf eine höhere Haltungsstufe unterstreicht die Qualität der Produkte.



INTERVIEW



Alexander Schmolling
Marketingleiter
Popp Feinkost

Welche Ihrer Produkte eignen sich besonders zum Grillen?
Ein Muss bei jedem Barbecue ist ein leckerer Krautsalat. Hier bieten wir eine große Vielfalt an Rezepturen an. Auch unsere Kartoffel- oder Nudelsalate passen sehr gut zu Grillevents.

Wodurch zeichnen sich Ihre Beilagensalate aus?
Durch beste Qualität und Frische, gute hausgemachte Rezepturen und authentischen Geschmack. Im Fokus steht für uns zudem das Thema Nachhaltigkeit. So stammen unsere Kartoffeln oder unser Kraut aus kontrolliertem deutschen Anbau. Die Produktion erfolgt mit 100 Prozent Ökostrom. Alle Verpackungen sind vollständig recycelbar.

Gibt es Neuprodukte in Ihrer Range?
Unser Roter Coleslaw-Salat wird pünktlich zur Grillsaison im Frühjahr 2023 im LEH eingeführt. Er wird nach „amerikanischer Art“ aus deutschem Rotkohl mit Äpfeln und Karotten zubereitet.

In dieser Saison dürften sich vor allem regionale, traditionelle Grillspezialitäten großer Beliebtheit erfreuen.

Christian Wolf
Inhaber, Wolf Firmengruppe

lich, allen voran alkoholfreie Erfrischungsgetränke, aber auch Bier- und Biermixgetränke.

Spritzige Durstlöscher gefragt

Bernd Weber, der in Frickenhausen einen Gefako-Getränkefachmarkt betreibt, ist für die kommende Saison vorbereitet: „Verschiedene Fassbiere vom Fünf- bis 50-Liter-Fass zum Selbstzapfen genießen bei unseren Kunden einen hohen Stellenwert, dazu passen Gläser, Steinkrüge et cetera. Gefragt sein dürften ein schmales Helles, ein farbkräftiges Export oder ein erfrischendes Weißbier mit oder ohne Alkohol. Aber auch Biermischgetränke sind sehr beliebt, vor allem die Naturtrüben Radler. Im AfG-Segment sind erfrischende hochwertige Limonaden und prickelnde Saftschorlen in verschiedenen Fruchtvariationen, etwa in der 0,33-Liter-Glasmehrwegflasche, eine tolle alkoholfreie Alternative.“ Damit bestätigt Weber die Ergebnisse der Mafowerk Grillstudie 2021, nach der – hinter Wasser als Spitzenreiter – Bier und Limonade mit 82 Prozent beziehungsweise 76 Prozent zu den beliebtesten Getränken beim Barbecue gehören. Jeweils knapp drei Viertel der Befragten bevorzugen Schorlen und Colagetränke; rund 64 Prozent greifen zu Biermixgetränken.

Für die anstehende Grillsaison bleibt zu hoffen, dass insbesondere die hohe Inflationsrate und die damit einhergehende Verunsicherung der Verbraucher zurückgeht. Christian Wolf, Inhaber der Wolf Firmengruppe, rechnet indes damit, dass das Thema Grillen ganzjährig eine wichtige Rolle spielen wird: „Wir gehen zudem davon aus, dass sich vor allem regionale, traditionelle Grillspezialitäten großer Beliebtheit erfreuen werden. Auch Fleischalternativen dürften dieses Jahr verstärkt nachgefragt werden.“ Über letztere berichtet die RUNDSCHAU ausführlich in der kommenden Aprilausgabe. □

Fotos: Adobe/ HLPhoto, _ivan moglievchik, Rewe Stoll, Martina Kausch, Edeka Rees, Jo Kirchherr, Rolf Schmolling



WICKÜLER

Frischer Look für die drei Musketiere: Das Wicküler, nach Pilsener-Rezeptur gebraut und laut Hersteller mit würzig-frischem Charakter, erhält ein überarbeitetes Retro-Design.



RÜGENWALDER

Die Vegane Mühlen Bratwurst aus dem Hause Rügenwalder: Statt Fleisch wird Weizen sowie eine kleine Menge Rapsöl mit Omega-3-Fettsäuren verwendet. Ohne Geschmacksverstärker.



GEROLSTEINER

Die Sorten Grilled Lemon Rosemary (Abb.) und Grilled Watermelon Mint von Gerolsteiner in der 0,33-l-Longneck-Glasflasche greifen den Trend zu gegrillten Früchten auf. Fruchtgehalt: 8 bzw. 11%.



MEGGLE

Das Roasted-Paprika-Baguette von Meggle als Limited Edition enthält eine fein-würzige und rauchige Paprika-Butter-Füllung. Ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen.



American Flap Steak

MIT WALNUSSKRUSTE UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS



1. Grill vorheizen
2. Walnüsse klein haken und mit Semmelbrösel, Eigelb, Petersilie, Butter, Honig sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel miteinander verrühren.
3. Das Chuck Flap von jeder Seite für ca. 2-3 Min. scharf angrillen.
4. Die Walnussmasse auf das Chuck Flap streichen und mit geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Kerntemperatur indirekt weiter erhitzen.
5. Zwiebel in Streifen schneiden und mit den Champignons zusammen in der Gusspfanne anbraten.

Fertig, jetzt könnt ihr anrichten!

Zutaten

für 4 Personen
Zubereitungszeit: 50 Min.

US Chuck Flap Meat	**ca. 700 g**
Walnüsse	**ca. 250 g**
Semmelbrösel	**125 g**
Butter	**60 g**
Eigelb	**1**
Honig	**2 EL**
Petersilie	**2 TL**
Salz	
Pfeffer	
braune Champions	**500 g**
Zwiebel	**1**

#Werbung

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

SANTOS GRILL ★ SHOP

DIE S GASGRILL SERIE VON SANTOS

Jetzt mit 12% kostenlosem Zubehör dazu!



S-301 öffnen

S-318 öffnen

S-401 öffnen

S-418 öffnen

in Schwarz und Edelstahl

Preise ab 779,-€ (S-301) bis 1.399,-€ (S-518)





Die SANTOS S-Serie ist als 3- 4- oder 5-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/



US Tomahawk Steak

GOLDEN 26 KARAT

1. Den Grill auf möglichst hohe direkte Hitze vorbereiten.
2. Die Fettschicht vom Steak einschneiden und das Steak von allen Seiten salzen.
3. Das Tomahawk bei direkter Hitze etwa 4 Minuten je Seite scharf angrillen. Dann das Steak auf indirekte Hitze legen, den Deckel schließen und solange garen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Wir empfehlen eine Gartemperatur von ca. 54-56°C (medium).
4. Das Steak vom Grill nehmen und rundherum mit Blattgold beziehen.
5. In Scheiben schneiden und servieren.



Zutaten

für 2-3 Personen

US Tomahawk Steak ca. 1000 g	**1**
Salz	**2-3 EL**
Blattgold 8 x 8 cm	**8-10 Bögen**

JETZT ZUBEREITUNGSVIDEO ANSEHEN



Charolais Entrecôte
MIT CAMENBERT

1 Charolais Entrecôte auf dem Grill bei 250 Grad scharf anbraten, wenden und mit Camenbert in Scheiben belegen

2 Apfel in mundgerechte Stücke schneiden und in der Butter sowie dem Senf anbraten

3 Entrecôte bei 54 Grad Kerntemperatur von Grill nehmen, ruhen lassen und in der Mitte teilen. Äpfel und Gartenkresse hinzufügen und anrichten.

Guten Hunger.



Zutaten

für 2 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Charolais Entrecôte	**300 g**
Apfel	**1**
Butter	**1 TL**
Senf (körnig)	**1/2 TL**
Camenbert	**250 g**
Gartenkresse	
Olivenöl	**1 EL**
Salz	
Pfeffer	

GOURMETFLEISCH.DE PRIME STEAKS + ROB.GRU.BBQ



Beef Hammer

DUTCH OVEN VERSION

1. Den Beef Hammer von allen Seiten mit Pfeffer/Salz würzen und scharf angrillen/braten.
2. Bräter/Dutch Oven mit Rinderfond oder Rinderbrühe so befüllen, dass der Beef Hammer ca. zu 1/3 in der Flüssigkeit liegt. Zstl. noch Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie, Zwiebeln und etwas Rauchsalz mit in die Flüssigkeit gegeben.
3. Beef Hammer auf den Knochen in den Bräter/Dutch Oven legen und Deckel auflegen.
4. Temperatur Bräter ca. 160 °C / Dutch Oven – ca. sechs Briketts von unten und ca. 12 von oben auflegen.
5. Nach einer Stunde den Beef Hammer auf die Fleischseite drehen. Wiederum nach einer Stunde den Beef Hammer wieder auf die Knochenseite drehen. Nach ca. einer weiteren Stunde ist er fertig. Wenn man sich nicht sicher ist, einfach mal den Drucktest machen. Das Fleisch muss weich sein und sich leicht vom Knochen lösen lassen.
6. Beef Hammer aus dem Bräter/ Dutch Oven nehmen und in den indirekten Bereich, des auf ca. 80 °C vorgeheizten Grills, legen.

Tipp: Aus der Flüssigkeit im Bräter/Dutch Oven, kann man auch noch eine prima Sauce zaubern. Den Beef Hammer, je nach Geschmack, mit BBQ Sauce bepinseln, etwas antrocknen lassen, aufschneiden, fertig!



Zutaten

für 3-4 Personen.

Simmentaler
Beef Hammer **2,5 kg**
Salz & Pfeffer

GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS



U.S. BEEF Funded by the Beef Checkoff.

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

Bison Short Ribs

MIT TEQUILA

1. Einen Grill oder Smoker auf 110°C indirekte Hitze vorbereiten.

2. Die Short Ribs trocken tupfen und von der Silberhaut befreien. In einer Schüssel Salz, Pfeffer und Kräuter vermischen. Die Ribs mit etwa 80 ml Tequila einreiben und von allen Seiten mit dem Rub würzen. Die Short Ribs etwa 3 Stunden räuchern. Anschließend vom Grill nehmen und mit dem restlichen Tequila zusammen in Metzgerpapier einschlagen.

3. Zurück auf den Grill legen und weitere 2,5 – 3 Stunden garen. Die Short Ribs vom Grill nehmen und nach einer kurzen Ruhephase aufschneiden und servieren.



Zutaten

für 4 Personen

Short Ribs vom Bison	**1,2 kg**
Golderner Tequila	**200 ml**
Geräuchertes Salz	**2 EL**
Schwarzer Pfeffer	**2 EL**
Getrocknete Kräuter	**1 EL**

JETZT ZUBEREITUNGSVIDEO ANSEHEN

GOURMETFLEISCH.DE PRIME STEAKS + 0815BBQ





Irische Lammkrone

UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

1. Rosmarin und Thymianblätter von den Zweigen zupfen und in eine Schüssel geben.

2. Toastbrot, Kräuter, Knoblauchzehen, scharfen Senf und Butter in einem Mixer zu einer Masse verarbeiten. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

3. Die Krustenmasse halbieren, beide Teile jeweils zwischen zwei Klarsichtfolien dünn ausrollen und im Kühlschrank ca. 30 Min. kalt stellen.

4. Lammkrone mindestens 2 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

5. Zum Anbraten etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Lammkrone leicht salzen und von allen Seiten kurz und scharf anbraten. Lammkrone danach für ca. 10 – 15 Min. im Ofen gar ziehen lassen. Zum Schluss die Kruste auf das Lamm legen und sie noch einmal kurz unter den Grill in den Backofen geben, bis die Kruste knusprig ist.

6. Vor dem Servieren kurz ruhen lasse, aufschneiden und zügig servieren.

Beilagen-Idee: Kartoffelgratin, grüner Spargel & Lamm-Jus

Zutaten

für 4 Personen

Lammkronen / Frenched Racks vom irischen Salzwiesenlamm (ca. 850 g)	**2**
Scheiben entrindetes, weißes Toastbrot	**6**
Petersilie	**3 Zweige**
Rosmarin	**2 Zweige**
Thymian	**3 Zweige**
Knoblauchzehen	**3**
scharfer Senf	**2 TL**
weiche Butter	**85 g**
Salz & Pfeffer	
Butterschmalz zum Braten	

GOURMETFLEISCH.DE PRIME STEAKS



Kalbsbäckchen-Maronen-Kürbisgulasch

AUS DEM DUTCH OVEN

1 Schalotten, Ingwer und Knoblauchzehen klein hacken, anschließend die Kalbsbäckchen in Stücke schneiden. Den OFYR aufheizen und den ‚OFYR Grill Round' einsetzen, sobald genug Temperatur vorhanden ist, wird der Dutch Oven auf den Grill Round gesetzt.

2 In den Dutch Oven etwas Olivenöl geben und danach die Schalotten, den Ingwer und die Knoblauchzehe kurz anbraten. Im Anschluss werden die Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer gewürzt und ebenfalls im Dutch Oven angebraten.

3 Sobald die Kalbsbäckchen Farbe bekommen haben, erst mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Rinderbrühe dazugeben und den Deckel auf den Dutch Oven setzen. Sofern zu viel Temperatur im OFYR ist, einfach etwas Holz aus dem Grill nehmen. Die Kalbsbäckchen sollten im Dutch Oven nur leicht köcheln bzw. schmoren, ggf. noch etwas Flüssigkeit hinzugeben.

4 In der Zwischenzeit wird der Kürbis und die Möhren in Stücke geschnitten, beim Hokkaido könnt ihr die Schale einfach dran lassen! Wenn die Kalbsbäckchen nach ca. 1-2 Stunden soweit sind, wird der Hokkaido samt Möhren und Maronen in den Dutch Oven gegeben. Das Ganze bleibt jetzt noch mal für 30 Minuten auf dem OFYR, bis der Kürbis weich ist, anschließend abschmecken und heiß servieren. Guten Appetit!



Zutaten

für 2-4 Personen

Kalbsbäckchen	**ca. 450 g**
Hokkaido (Kürbis)	**500 g**
Maronen	**150 g**
Möhren	**100 g**
Rotwein	**250 ml**
Rinderbrühe	**500 ml**
Schalotten	**2-3**
Knoblauchzehen	**1-2**
Ingwer	**2 EL**
gutes Olivenöl	
Salz	
Pfeffer	
frische Kräuter wie z.B. Petersilie	

GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS

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



Lamm Burger XXL

MIT CAMEMBERT UND PREISELBEEREN



1. Grill auf 200 Grad vorbereiten.
2. Zwiebeln in Ringe schneiden und auf der Plancha (alternativ in der Pfanne) anschwitzen.
3. Preiselbeermarmelade unter Rühren hinzufügen und leicht im indirekten Bereich köcheln lassen.
4. Lamm Burger Patties auf den Grill legen und ca. 2 min. scharf anbraten, wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Camembert auf die Patties legen und schmelzen lassen.
6. Burger Buns anrösten.
7. Zusammenbau Burger:

-Bun
- Feldsalat
- Fleisch
- Zwiebeln
- Bun

Guten Hunger.

Zutaten

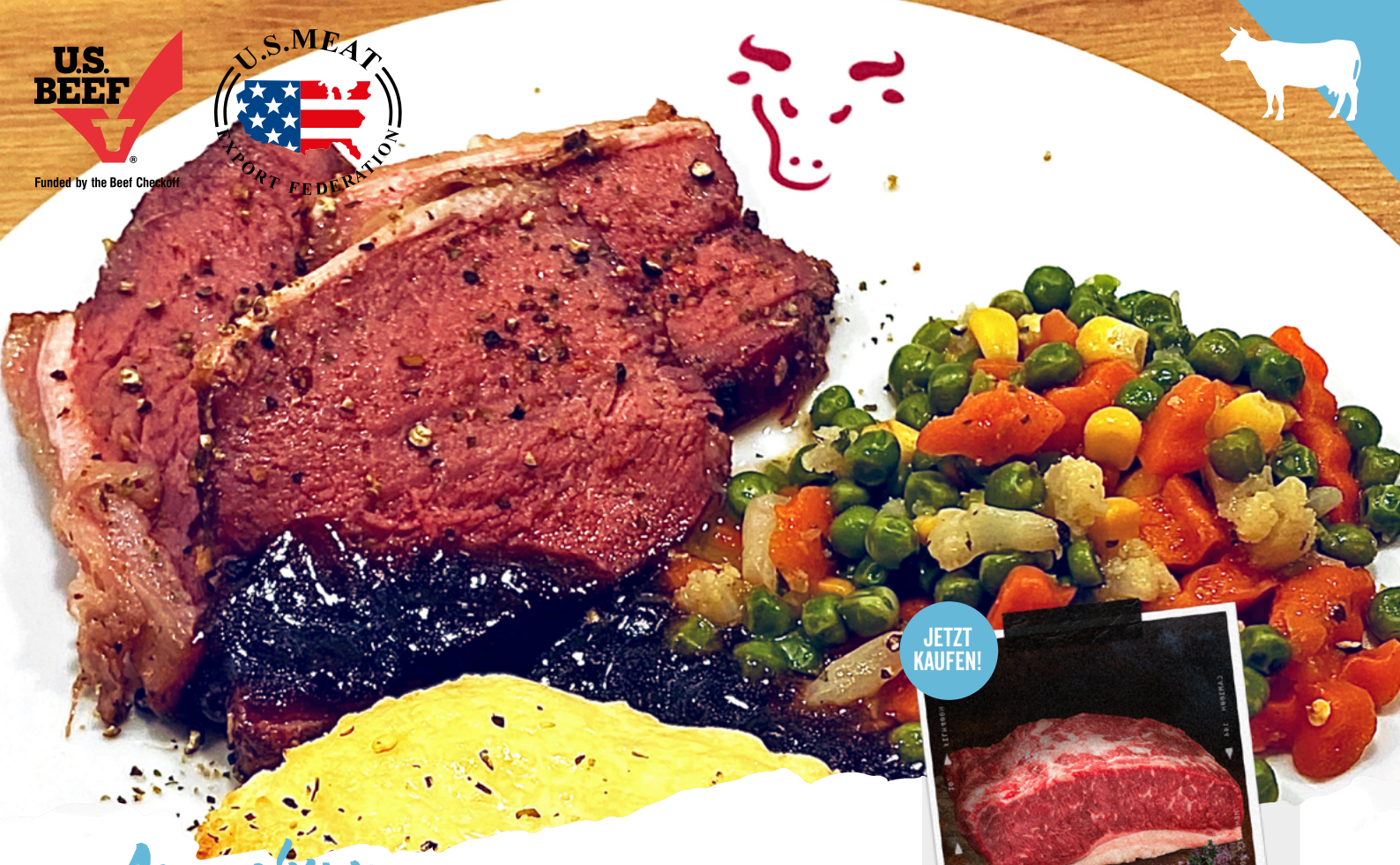
für 2 Personen
Zubereitungszeit: 25 Min.

Lamm Burger	**1**
Burger Buns	**2**
Preiselbeermarmelade	**100 g**
Zwiebeln	**3**
Camembert	**125 g**
Feldsalat	**125 g**
Salz/Pfeffer	

GOURMETFLEISCH.DE PRIME STEAKS + ROB.GRU.BBQ

U.S. BEEF
Funded by the Beef Checkoff

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION



American Smoked Roastbeef

IM KNOBLAUCHMANTEL



1. Roastbeef kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Smoker / Grill auf 110 Grad einstellen. (Hickory Holz)
3. Weiche Butter mit Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian und Salz, Pfeffer vermischen, auf der Oberseite und an den Seiten auf das Roastbeef dick auftragen.
4. Fleisch über einer Auffangschale in den Smoker oder Grill stellen und für ca. 3,5 Std smoken. Zieltemperatur sollte bei 56 Grad liegen.
5. Das Kartoffel – Sahne – Gratin, Mischgemüse und Trüffeljus kurz vor Ende mit auf den Smoker oder Grill stellen und erwärmen.
6. Fleisch ca. 10 min ruhen lassen, aufschneiden und mit der aufgefangenen Knoblauchbutter übergießen. Anrichten und Genießen.

Guten Hunger.

Zutaten

für 4 Personen
Zubereitungszeit: 240 Min.

American Roastbeef	**ca. 1000 g**
weiche Butter	**250 g**
Knoblauchzehen	**4**
Rosmarin	**1 EL**
Thymian	**1 EL**
Salz, Pfeffer	
Kartoffel-Sahne-Gratin	
Trüffeljus	
Mischgemüse	**250 g**

GOURMETFLEISCH.DE PRIME STEAKS + ROB.GRU.BBQ



American Flap Steak

MIT WALNUSSKRUSTE UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS



1. Grill vorheizen
2. Walnüsse klein haken und mit Semmelbrösel, Eigelb, Petersilie, Butter, Honig sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel miteinander verrühren.
3. Das Chuck Flap von jeder Seite für ca. 2-3 Min. scharf angrillen.
4. Die Walnussmasse auf das Chuck Flap streichen und mit geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Kerntemperatur indirekt weiter erhitzen.
5. Zwiebel in Streifen schneiden und mit den Champignons zusammen in der Gusspfanne anbraten.

Fertig, jetzt könnt ihr anrichten!

Zutaten

für 4 Personen
Zubereitungszeit: 50 Min.

US Chuck Flap Meat	**ca. 700 g**
Walnüsse	**ca. 250 g**
Semmelbrösel	**125 g**
Butter	**60 g**
Eigelb	**1**
Honig	**2 EL**
Petersilie	**2 TL**
Salz	
Pfeffer	
braune Champions	**500 g**
Zwiebel	**1**

GOURMETFLEISCH.DE PRIME STEAKS + ROB.GRU.BBQ



American Hanging Tender

SURF & TURF, MIT BLACK TIGER GARNELEN

1. Knoblauch und Ingwer fein würfeln. Chili in Ringe schneiden. Zitronengras längs halbieren, restliches Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Etwas Limettenabrieb und Knobi über die Black Tiger Garnelen geben.
3. Reisnudeln nach Packungsanweisung garen.
4. US Hanging Tender anbraten, abkühlen und später dazugeben.
5. Den Wok über der Sear-Zone, bzw. die direkte Hitze geben und aufheizen, Sesamöl in den Wok geben und Ingwer, Chili, Knobi und Zitronengras anbraten, nach und nach das Gemüse zugeben und braten. Zwischendurch mit Öl nicht sparen. Mit Rinderbrühe ablöschen und kurz einkochen. Kokosmilch zugeben und noch kurz kochen lassen. Abschmecken mit Fisch- und Sojasoße.
6. Währenddessen die Garnelen kurz über direkter Hitze garen.
7. Die Nudeln in eine Schüssel geben. Gemüse und Garnelen dazu, Frühlingszwiebeln, Chili und gerösteten Sesam darüber. Fertig“



Zutaten

für 4 Personen

American Hanging Tender 2 x 280 g	
Black Tiger Garnelen	**800 g**
Salz & Pfeffer	
Thai on Top Gewürz (oder geröstester Sesam mit Chiliflocken)	
Pak-Choi	**1**
Sesamöl	
Sojasoße	
Sesam	
Chilischote	**1/2**
Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten	**1**



ROYAL SPICE

PREMIUM TASTE

www.royal-spice.com

SEIT 2007

ÜBER 15 JAHRE

ERFAHRUNG!

WIR SIND ROYAL SPICE

- **MIT** Eigener Entwicklung, Produktion und Logistik in Deutschland
- **MIT** Garantiert den besten Rohstoffen, der höchsten Qualität & Nachhaltigkeit
- **MIT** Liebe per Hand in Deutschland abgefüllt
- **OHNE** Konservierungsstoffe & Geschmacksverstärker
- **OHNE** Künstliche Aromen & Farbstoffe
- **OHNE** Gentechnik

ROYAL SPICE

PREMIUM TASTE







✓ Ideales Topping für Avocados und Guacamole
✓ Lecker auf allen Bowls, Rührei und Salat
✓ Perfekt für vegetarische Gerichte
✓ Nussig und fruchtig mit Sesam und Tomate
✓ Perfekter Crunch

Eigene Herstellung mit über 15 Jahren Erfahrung
Frei von Zusatzstoffen / Geschmacksverstärkern



American Beef Brisket

HOT AND FAST

1. Brisket 30 min vor Zubereitung von beiden Seiten würzen.
2. Fleisch für 1 Std bei maximal 100 Grad smoken.
3. Garraumtemperatur auf 150 Grad erhöhen, Thermometer hinzufügen und auf eine Kerntemperatur von 75 Grad ziehen.
4. Das Brisket auf Butcherpapier (Backpapier) legen und mit etwas Butter und Flüssigkeit so luftdicht wie möglich verpacken.
5. Bei einer Kerntemperatur von 91 Grad den Smoker abschalten und das Fleisch eingepackt 1 Std ruhen lassen.
6. Nun das Fleisch gegen die Fleischfaser in dünne Tranchen schneiden.
7. Wegdes, Sour Cream und Gewürzgurken anrichten und genießen.

Guten Appetit.



Zutaten

für bis zu 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 6-7 Std.

American Beef Brisket	**1.200 g**
Salzflocken	**3 EL**
grober Pfeffer	**2 EL**
US Spicy BBQ Steak Butter	**3 EL**
Radler / Pils	**0,33 l**
Wedges	**750 g**
Sour Cream	**250 g**
Gewürzgurke	**150 g**



American Flat Iron Steak

MIT SPARGEL GEMÜSE UND SAFRAN-MAYONNAISE



1. Flat Iron Steak kräftig salzen und bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad in den indirekten Bereich legen.
2. Spargel schälen, Tomaten vierteln und in der Mischung aus Weißweinessig, Olivenöl und Paprikapulver einlegen.
3. Für die Mayonnaise Safran, Ei, Olivenöl, Salz und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit einem elektrischen Rührstab zu einer cremigen Mayonnaise anrühren.
4. Die Spargel – Tomaten Mischung in einer Pfanne anbraten.
5. Flat Iron bei voller Hitze von beiden Seiten scharf an knuspern, ruhen lassen, in Tranchen schneiden und mit Pfeffer würzen.
6. Die Safran – Mayonnaise mit der Spargel – Tomaten Mischung und dem Flat Iron anrichten und genießen.

Guten Hunger.

Zutaten

für 2 Personen
Zubereitungszeit: 60 Min.

American Flat Iron Steak

grüner Spargel	**450 g**
Weißweinessig	**1 EL**
Olivenöl	**3 EL**
Paprikapulver	**1/2 TL**
Tomaten	**200 g**
Salz und Pfeffer	
Ein wenig gemahlenen Safran	
Ei	**1**
Sonnenblumenöl	**120 ml**
Zitronensaft	**2 EL**



GERÄUCHERTE ENTENBRUST

MIT FRUCHTIGEM SPINATSALAT

1 Für das Dressing die Küchenkräuter putzen, waschen und trockenschütteln und dann klein hacken. Mit der Gemüsebrühe verrühren. Den Essig zugeben und dann das Öl langsam einrühren, damit das Dressing eine schöne Konsistenz erhält.

2 Für den Salat den Spinat und den Feldsalat putzen, waschen und trocken tupfen. Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten. Die Weintrauben halbieren und mit dem Salat vermischen.

3 Die Entenbrust in Scheiben schneiden. Auf einem Teller fächerförmig anrichten. Den Salat darauf verteilen und das Dressing sowie die Pinienkerne darüber geben.

4 Mit Baguette servieren.



Zutaten

für 4 Personen

Gourmet Entenbrust geräuchert	**ca. 600 g**
Spinatsalat	**200 g**
Feldsalat	**100 g**
handvoll Weintrauben	**150 g**
Pinienkerne	
Für das Dressing:	
gemischte Kräuter	**2 Bund**
Gemüsebrühe	**125 ml**
Weißweinessig	**4EL**
Salatöl	**4 EL**
Salz & Pfeffer	
Agavendicksaft oder Zucker zum Süßen	

GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS



TERIYAKI-WACHTEL

MIT COUS COUS



1 Die Wachteln über Nacht schonend im Kühlschrank auftauen lassen. Die Wachteln abtupfen und die Köpfe mit einem scharfen Messer abtrennen. Die Schenkel mit etwas Küchengarn zusammenbinden. (Nicht zwingend nötig aber sieht später schöner aus). Die Wachteln von innen und außen mit Teriyaki-Soße einreiben und für 1 Std. in einem Zip-Loc-Beutel im Kühlschrank marinieren.

2 Den Grill für etwa 200 Grad indirekte Hitze vorbereiten.

3 Die Wachteln im indirekten Bereich platzieren und für ca. 25 min. grillen. Dabei mehrmals mit Teriyaki-Soße bepinseln. Wer mag kann die Wachteln zum Schluss noch kurz über direkter Hitze aufknuspern.

4 Den Cous Cous in eine Schüssel geben und mit der kochenden Gemüsebrühe übergießen. Abgedeckt für etwa 5 Minuten ziehen lassen.

5 Den Cous Cous auf den Teller geben, die fertige Wachtel darauflegen. Wer mag kann noch etwas Teriyaki-Soße und gerösteten Sesam darüber geben.

Zutaten

für 2 Personen
Vorbereitungszeit: 15 Min.
Marinierzeit: 60 Min.
Grillzeit: 25 Min.

2 Wachteln mit Kopf	**ca. 350 g**
Teriyaki-Soße	**100 ml**
etwas Küchengarn	
Cous Cous	**250 g**
heiße Gemüsebrühe	**350 ml**

GOURMETFLEISCH.DE PRIME STEAKS + SK-BBQ



PERLHUHN
AUS DEM DUTCH OVEN



1. Perlhuhn reinigen, mit Olivenöl benetzen und mit Gewürzen einreiben.
2. Kartoffeln und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und den Boden vom Dutch Oven bedecken. Rosmarin und Knoblauch hinzufügen.
3. Perlhuhn mittig auf die Kartoffeln platzieren, mit Bacon bedecken und mit Gemüsebrühe übergießen.
4. Grill auf 180 Grad einregeln und den Dutch Oven geschlossen für ca. 90 bis 120 min hineinzustellen.
5. Kerntemperatur vom Perlhuhn beobachten und bei 75 Grad aus dem Dutch Oven entfernen.
6. Huhn mit einem Messer zerlegen und mit den Kartoffeln anrichten.

Guten Appetit.

Zutaten

für 4 Personen
Zubereitungszeit: 180 Min.

1 Perlhuhn	**ca. 1,5 kg**
Kartoffeln (Drillinge)	500g
Bacon	250g
rote Zwiebeln	3
Knoblauchzehen	2
Gemüsebrühe	500 ml
Hähnchengewürz/RUB nach Wahl	4-5 EL
Rosmarin	2 Zweige
Salz, Pfeffer	
Olivenöl	2 EL

GOURMETFLEISCH.DE PRIME STEAKS + IB.GRU.BBQ



TIEFSEESCALLOPS

MIT ERBSENPÜREE UND CHORIZOWÜRFELN



1 **Zubereitung Scallops:** Die Scallops langsam im Kühlschrank auftauen und danach abtupfen. Den Grill für hohe direkte Hitze vorheizen. Eine Gusspfanne erhitzen. Etwas Pflanzenöl in die Pfanne geben. Die Scallops je Seite 2-3 Min. anbraten und noch kurz in der Pfanne nachziehen lassen. Vor dem servieren mit Salz und evtl noch etwas Pfeffer würzen.

2 **Zubereitung Erbsenpüree:** Die gewürfelte Zwiebel in Butter glasig dünsten. Die Erbsen zugeben und für einige Minuten auf mittlerer Hitze kochen bis sie weich und warm sind. Die Sahne zugeben und nochmal kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und frischgeriebenem Muskat würzen und mit dem Zauberstab pürieren.

3 **Zubereitung Chorizowürfel:** Einen Topf auf dem Seitenkocher oder auf dem Herd erhitzen. Die Chorizowürfel langsam unter rühren anbraten und solange braten bis sie schön knusprig sind.

Zutaten

für 2 Personen

Tiefseescallops	**12**
TK-Erbsen	**400 g**
Sahne	**100-150 ml**
kleine Zwiebel, gewürfelt	**1**
Butter	**60 g**
Chorizo, gewürfelt	**100 g**
eine Prise Muskat	
Salz	
Pfeffer	

GOURMETFLEISCH.DE PRIME STEAKS + SK-BBQ

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

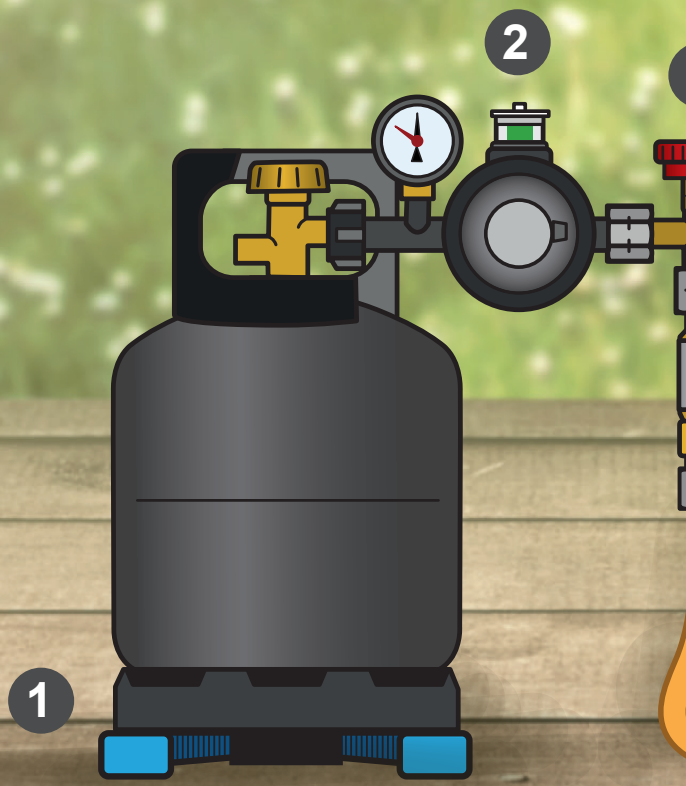
- Schützt bei auftretenden Leckagen
- Auswahl aus zwei Versionen: automatisch und manuell

1



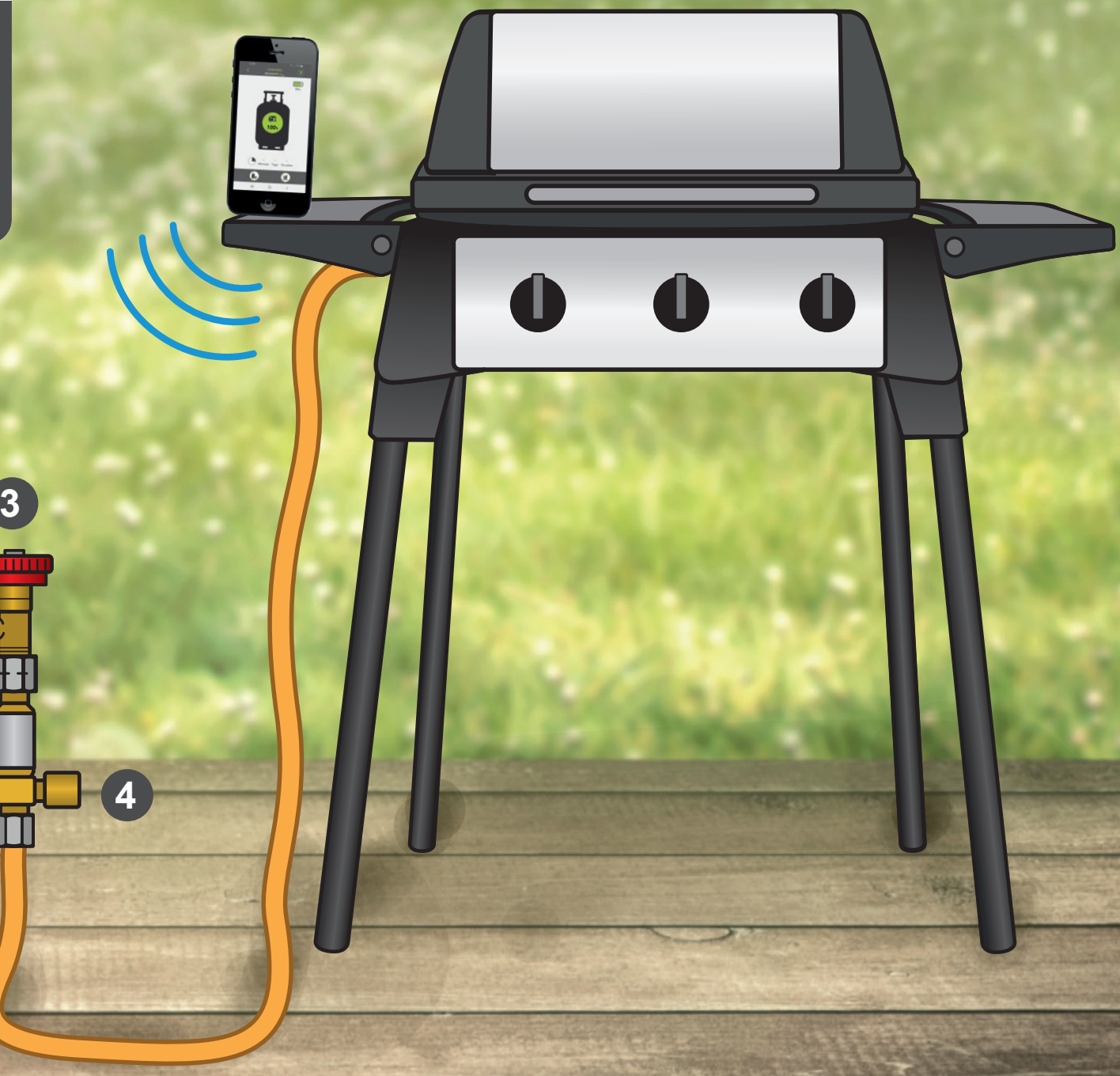
Senso4s BASIC

- 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



Gasgrillen beim Campingurlaub

Camping und Grillen gehören zusammen. Umso mehr, wenn der Gasgrill einfach an die Flüssiggasanlage des Wohnwagens oder Wohnmobils angeschlossen wird. Was es dabei zu beachten gilt und was sonst noch gut zu wissen ist, wenn man mit Flüssiggas an Bord unterwegs ist.

1. 50 mbar oder 30 mbar?

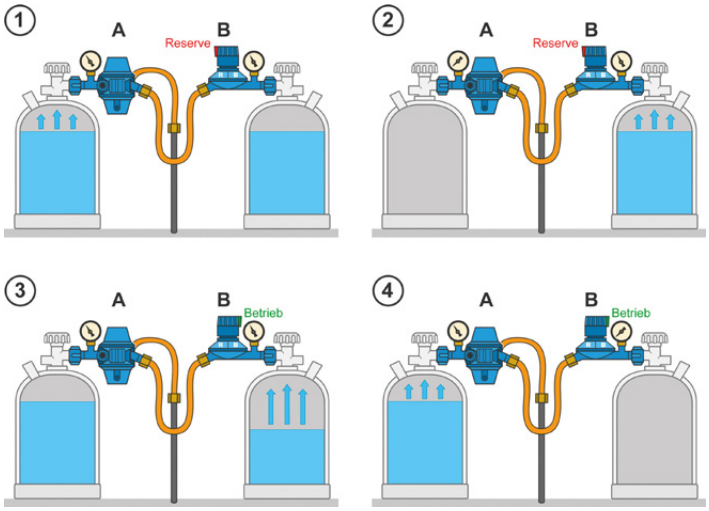
Wer seinen Gasgrill über die Flasche in der Flüssiggasanlage seines Fahrzeugs betreiben will, kann das über eine Versorgungsklappe tun. Allerdings gibt es einen kleinen Haken: Ein Gasgrill, den man in Deutschland kauft, ist vorschriftsgemäß auf einen Gasnenndruck von 50 mbar ausgelegt. Seit einigen Jahren verfügen jedoch Freizeitfahrzeuge standardmäßig über eine Flüssiggasanlage mit einem Betriebsdruck von 30 mbar. Weichen diese Nenndrucke voneinander ab, darf der Grill nicht angeschlossen werden, die dauerhafte „Unterversorgung“ hätte eine kleine oder erlöschende Flamme zur Folge. Bei Gasgrills mit einem Nenndruck von 30 mbar ist der Betrieb über die 30 mbar-Flüssiggasanlage des Fahrzeugs zulässig und die Funktion nicht beeinträchtigt. Bis vor ein paar Jahren hatten Freizeitfahrzeuge in der Regel auch eine 50 mbar Anlage – auch hier gilt: Ein Grill, der auf 30 mbar ausgelegt ist, darf nicht angeschlossen werden, für den hohen Gasdruck sind dessen Düsen nicht geeignet. Ein 50 mbar-Grill kann problemlos betrieben werden.

2. Für ausreichend Gas: Zweiflaschenanlage installieren



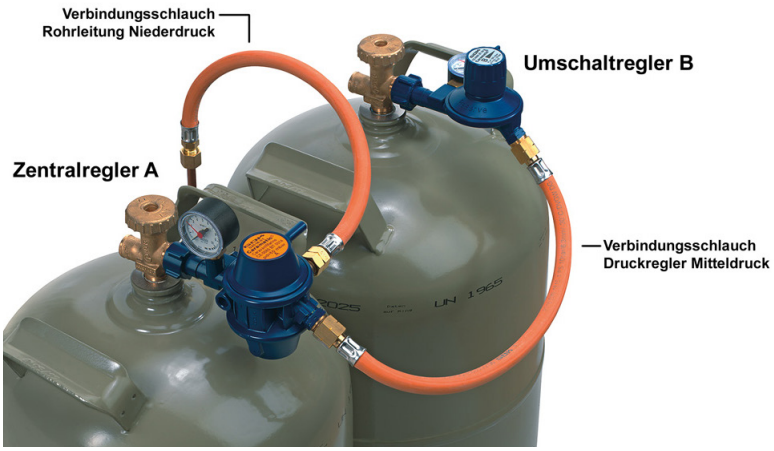
Insbesondere wer sich mit dem Wohnmobil oder dem Wohnwagen auf eine Fahrt ins Ausland macht, tut gut daran, genügend Flüssiggas an Bord zu haben, so dass er nicht darauf angewiesen ist, eine passende Flasche vor Ort besorgen zu müssen. Die elegante Lösung für eine langfristige Gasversorgung ist eine

Zweiflaschenanlage, bei der zwei Gasflaschen – gleich welcher Größe – mit einem System aus Druckreglern, Schlauchleitungen und Verbindungsstücken so verbunden werden, dass die jeweils volle ohne Flaschenwechsel betrieben werden kann. Es bietet sich hier etwa die GOK-Anlage Caramatic BasicTwo an, die relativ einfach zu installieren ist.



Die Regler, ein Zentral- und ein Umschaltregler, werden an die Flaschen angebracht. Die Flaschengröße spielt dabei keine Rolle. Die Mitteldruck-Schlauchleitung mit beiderseitigem 3/8 Zoll-Anschluss verbindet Zentral- und Umschaltregler. Die zweite Mitteldruck-Schlauchleitung des Sets verbindet den Zentralregler mit der Rohrleitung der Flüssiggasanlage. Per Drehknopf am Umschaltregler kann nun bestimmt werden, aus welcher Flasche Gas entnommen wird. Sobald eine Flasche leer ist, sinkt deren Druck und die Gasentnahme wechselt selbstständig auf die Reserveflasche.

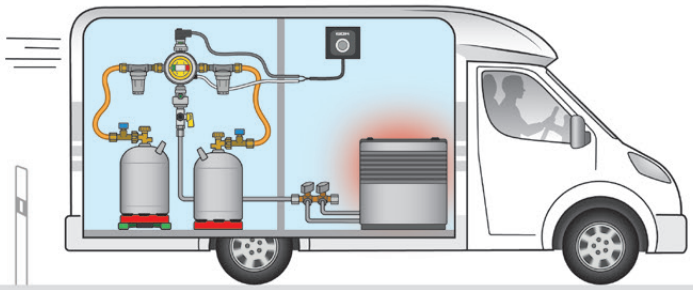
Bei nächster Gelegenheit stellt der Betreiber dann den Drehknopf um. Nun kann er bei Bedarf eine volle Flasche einbauen – ganz ohne Unterbrechung des laufenden Betriebs. Unter Berücksichtigung einiger Einstellungen kann die Caramatic BasicTwo auch mit nur einer Flasche betrieben werden, sollte man das zeitweise vorziehen.



3. Crash Sensor: auf Nummer sicher

Wer seine Gasanlage auch während der Fahrt betreiben – oder schlicht nicht immer ab- und anschalten möchte, sobald er unterwegs ist – kann eine Gasregelanlage mit sogenanntem Crash-Sensor und einer Hochdruck-Schlauchleitung mit Schlauchbruchsicherung nachrüsten. Wenn diese Komponenten fachgerecht verbaut sind, darf die Gasanlage auch während der Fahrt betrieben werden. Sie sperren im Falle eines Aufpralls – etwa bei einem Unfall – den Gasfluss zuverlässig ab, so dass unverbranntes Gas nicht unkontrolliert entweichen und im schlimmsten Fall eine Explosion verursachen kann.





Crash-Sensor und Schlauchbruchsicherung sind notwendig, um die eigene Sicherheit und die der anderen zu gewährleisten und deshalb auch in den Regularien klar vorgeschrieben.

Der Regler- und Armaturenhersteller GOK etwa bietet die Komplettanlage Caramatic DriveOne bzw. DriveTwo - für Ein- oder Zweiflaschenanlagen - an, mit der man seine Anlage auch während der Fahrt betreiben kann.

4. Austauschfristen müssen eingehalten werden

Für Gasgriller, Camper und Caravaner gilt gleichermaßen: Es gilt eine Austauschfrist von zehn Jahren ab Produktionsdatum für Verschleißteile der Gasanlage wie etwa Druckregler oder Schlauchleitung – in der Verantwortung ist der Betreiber. Selbst wenn die Teile noch funktionieren, unterliegen sie der Austauschfrist.

Verankert ist diese Regelung in den Arbeitsblättern des Deutschen Vereins des Gas- und Wasserfaches, des DVGW, konkret in der Technischen Regel G607 für Freizeitfahrzeuge oder der G612 für flüssiggasbetriebene Freizeitgeräte, die folgendes besagen: „Druckregelgeräte, automatische Umschalteinrichtungen und Schlauchleitungen sind spätestens 10 Jahre nach Herstellerdatum gegen neue auszuwechseln."

Es zählt also das Baujahr der Armatur und nicht das Kauf- oder Einbaudatum. Auf dem Typschild der Gasdruckregelanlage findet man das Baujahr immer am unteren Ende. Ab diesem Zeitpunkt darf man die Armatur zehn Jahre lang einsetzen, es sei denn, sie hat vorher einen technischen Defekt oder eine Funktionsstörung. In dem Fall muss sie natürlich unverzüglich ausgewechselt werden.

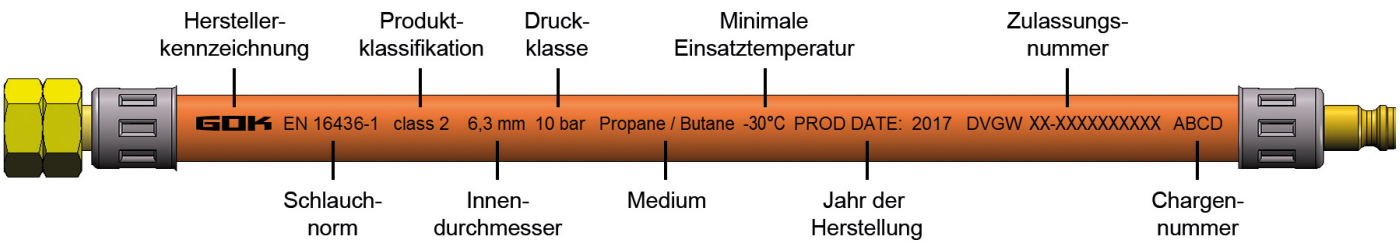
Auch die Schlauchleitungen für Flüssiggas liefern alle benötigten Informationen in puncto Austauschfristen, doch benötigt man hier ein geübtes Auge, welche Daten wo genau vermerkt sind. Einfacher geht es mit den gelben Anhängern, mit denen GOK seine Gasschläuche versieht. Darauf sind sehr übersichtlich alle Informationen zur Austauschfrist – abhängig von der jeweiligen Nutzung – dargestellt



Sollte dieser Anhänger mal abhandengekommen sein, lassen sich die benötigten Informationen folgendermaßen vom Schlauch direkt ablesen:

5. Was zu tun ist, wenn die Flüssiggasflasche vereist

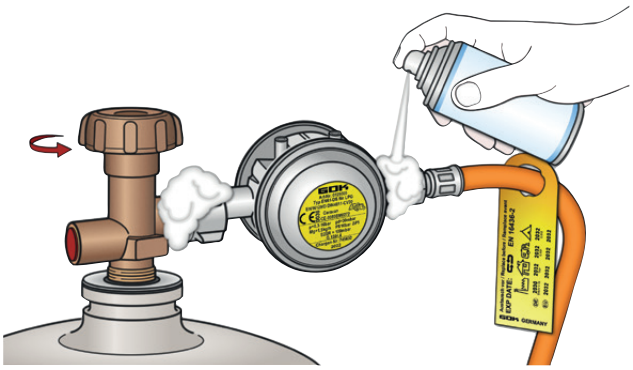
Jeder, der Flüssiggas genutzt hat, dürfte schon mal erlebt haben, wie sich scheinbar aus dem Nichts außen an der Flasche eine Eiskruste bildet. Was ist dann passiert? In diesem Fall war die vom angeschlossenen Gerät benötigte Gasmenge größer als die Verdampfungskapazität der Gasflasche. Diese bezeichnet die Wärmeenergie, die benötigt wird, um das Gas von der flüssigen in die gasförmige Form zu bringen. Das Gas und damit die Flüssiggasflasche kühlen bei der Entnahme ab. Über den Flaschenmantel wird nun Wärme aus der Umgebung genutzt, damit das Gas siedet. Je höher die Entnahmemenge aus der Gasflasche ist, desto höher ist auch der Bedarf an Wärmeenergie. Das Flüssiggas kühlt stark ab und entzieht der Umgebung immer mehr Wärme. An der Barriere zwischen Gas und Atmosphäre, also



der Gasflasche, bildet sich zunächst Kondenswasser. Zieht das angeschlossene Gasgerät weiterhin so viel Gas, sinkt die Temperatur im Flüssiggas unter 0 Grad Celsius ab und das Wasser verwandelt sich in eine Eiskruste. Irgendwann kann das Gas nicht mehr in der benötigten Menge verdampfen. Die Folge: Es kommt kein Gas mehr am Gerät an. Ob und wann die Vereisung einsetzt, hängt auch vom Füllstand und von der Größe der Flasche sowie der Umgebungstemperatur ab.

Mit einigen Gegenmaßnahmen kann man aber gezielt gegensteuern. Dazu gehört erstmal, die Leistung des angeschlossenen Geräts der Entnahmemenge der Gasflasche anzupassen. Ist die Flasche einmal vereist, ist es zudem sinnvoll, immer eine Reserveflasche zur Hand zu haben, die man nach kurzer Unterbrechung des Gasflusses anbringt.

6. Dichtheitsprüfung selbst durchführen



Um zu prüfen, ob kein Gas an der Gasanlage austritt, schließt man sämtliche Absperrarmaturen der angeschlossenen Verbrauchsgeräte und öffnet langsam das Gasflaschenventil. Dieses Vorgehen gilt sowohl für Anlagen in Freizeitfahrzeugen wie für Gasgrills. Man sprüht alle Anschlüsse zwischen Flüssiggasflasche und Verbrauchsgerät mit einem Lecksuchspray ein – wichtig: Keine offene Flamme zur Prüfung verwenden! Wenn sich irgendwo Blasen im Schaum bilden, müssen alle Verbindungen nachgezogen werden. Hilft das nicht, darf die Anlage nicht in Betrieb genommen, sondern es müssen die betroffenen Komponenten ausgetauscht werden. Immer zusätzlich die Betriebsanleitung des Herstellers beachten und turnusmäßig auch immer den Fachmann draufsehen lassen!

Ebenfalls wichtig: Die selbst durchgeführte einfache Dichtheitsprüfung ersetzt in keinem Fall die Gasanlagenprüfung nach G 607! Sie ist lediglich für den Betreiber eine zusätzliche Maßnahme, um auf Nummer sicher zu gehen.

7. G 607-Prüfung regelmäßig durchführen lassen

Das Bundesministerium für Verkehr und Infrastruktur (BMVI) hat mit Wirkung zum 1. April 2022 die Pflicht zu einer G607 Prüfung für den Erhalt einer HU-Prüfplakette bei den Prüforganisationen wie zum Beispiel TÜV und DEKRA gestrichen. Die Anforderung war vorher schon ausgesetzt worden: Danach gilt eine nicht bestandene oder nicht durchgeführte Gasanlagen-Prüfung nach G 607-Standard nicht mehr als erheblicher Mangel. Das BMVI erarbeitet derzeit eine neue Rechtsgrundlage zur Prüfpflicht von Flüssiggasanlagen unabhängig von der HU. Voraussichtlich ist damit noch im laufenden Jahr zu rechnen.

Was bedeutet die aktuell gestrichene Anforderung jedoch für jeden Einzelnen in der Praxis?

Klar ist auf jeden Fall: Eine einwandfrei funktionierende und intakte Flüssiggasanlage ist auch weiterhin sicherheitsrelevant. Wer die neue Regelung des BMVI dahingehend interpretiert, seine Gasanlage nicht mehr regelmäßig zu warten und zu prüfen, vernachlässigt seine Verkehrssicherungspflicht und gefährdet sich sowie andere. Zudem sprechen weitere Aspekte für eine regelmäßige sachgerechte Prüfung nach G 607-Standards: Passiert tatsächlich etwas und der Betreiber kann kein Prüfprotokoll vorweisen, wird es vermutlich so sein, dass sein Versicherungsschutz nicht greift. Außerdem lehnen die meisten Stellplatzbetreiber Fahrzeuge ab, die keine Gasprüfung nachweisen können. Deshalb lautet die klare Empfehlung: Wer sich und andere nicht gefährden möchte, lässt auch weiterhin, spätestens jedoch nach 24 Monaten, eine G 607-Gasprüfung durchführen – verantwortungsbewusst, sachgerecht und bei kompetenten Prüfern – und sorgt so für Sicherheit auf den Straßen und Stellplätzen.

Weitere Infos zur Nutzung von Flüssiggas beim Grillen und Campen:

www.gok-blog.de



WELTMEISTERLICH GRILLEN!

Grillseminare

www.smokins-bbq.de

Die einzige Grillschule bei der es wirklich knallt!!!

IM MÜLLER SCHIESSZENTRUM- Albstr. 78- 89081 Ulm



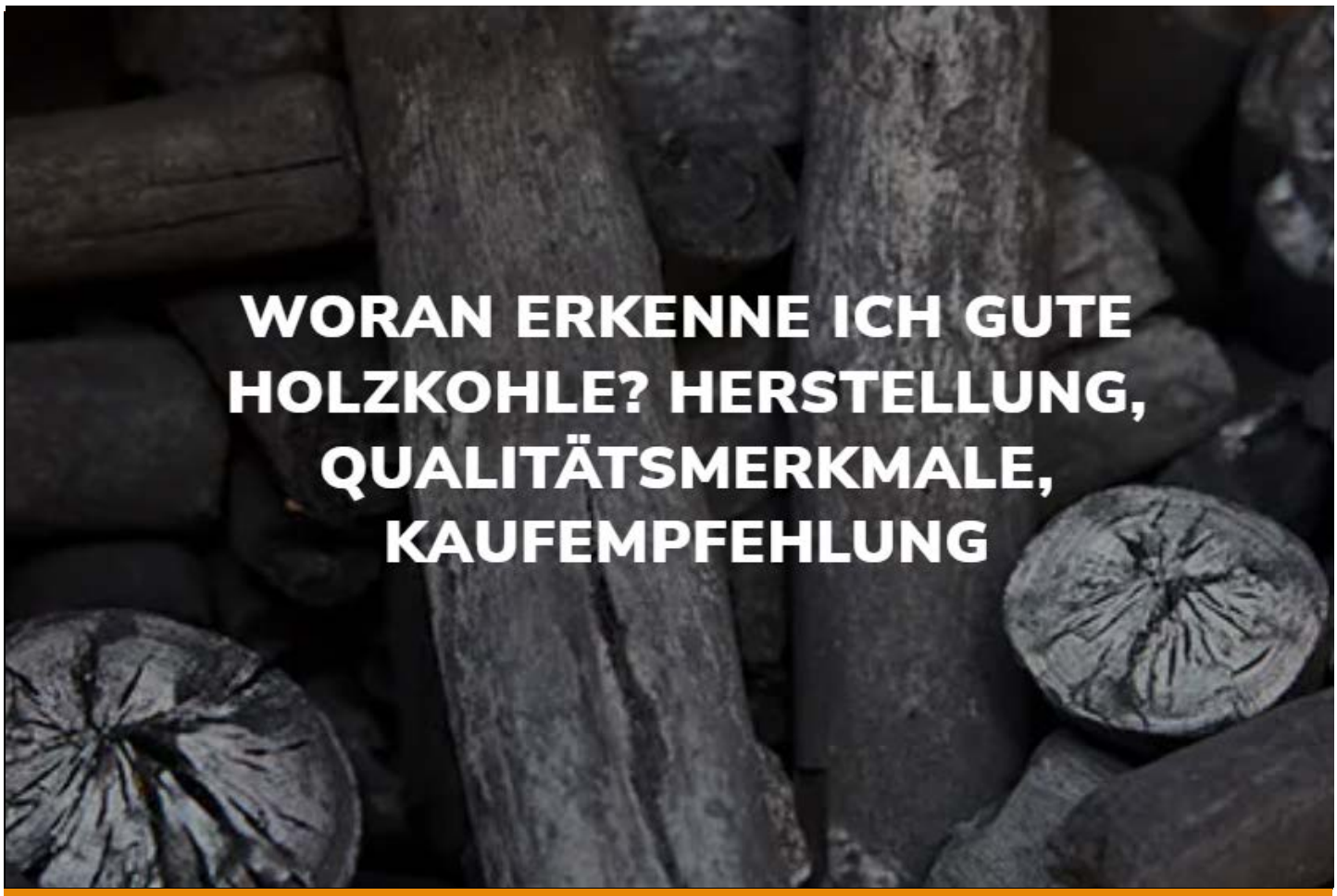


SVEN GRESS - SMOKIN`S BBQ SCHOOL

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

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


ROYAL SPICE
PREMIUM TASTE
10%
Frühjahrs Rabatt
Code: SPRING
ROYAL SPICE
BROTZEIT
SALZ
Topping
ROYAL SPICE



WORAN ERKENNE ICH GUTE HOLZKOHLE? HERSTELLUNG, QUALITÄTSMERKMALE, KAUFEMPFEHLUNG

GUTE HOLZKOHLE ERKENNEN

Jeder kennt das, man steht im Baumarkt vor einer Wand Holzkohle unterschiedlichster Hersteller und weiß nicht, welche man kaufen soll. Weil man sich denkt „sind ja alle eh ähnlich, innen schwarz und am Ende wird sie verbrannt“. Und in der Regel wird dann zu dem gegriffen, was entweder am billigsten oder am bekanntesten ist. Letzteres ist meist von Weber oder ProFagus. Ob das die beste Wahl ist, erklären wir euch hier.

Holzkohle Herstellung – Wie geht das?

Rohstoff Holz: Bevor wie uns mit dem Endprodukt beschäftigen, wollen wir mal das Ursprungsmaterial genauer anschauen. Aus was besteht Holz eigentlich?

Chemisch gesehen besteht Holz aus Zellulose, Hemicellusole, Lignin, Extraktstoffen und Mineralien.



Zellulose und Hemicellulose sind beides Polysacheride (Mehrfachzucker) und im Grunde genommen Biomasse, bzw. der Hauptbestandteil von pflanzlichen Zellwänden.

Lignin ist der Kleber im Holz, der alles zusammenhält und für die „Verholzung“ verantwortlich ist. Sprich, dass Holz so hart ist wie es ist. Mit 25-30% ist der Lignin-Anteil in Holz etwa 10x so hoch wie im Stiel einer Blume.

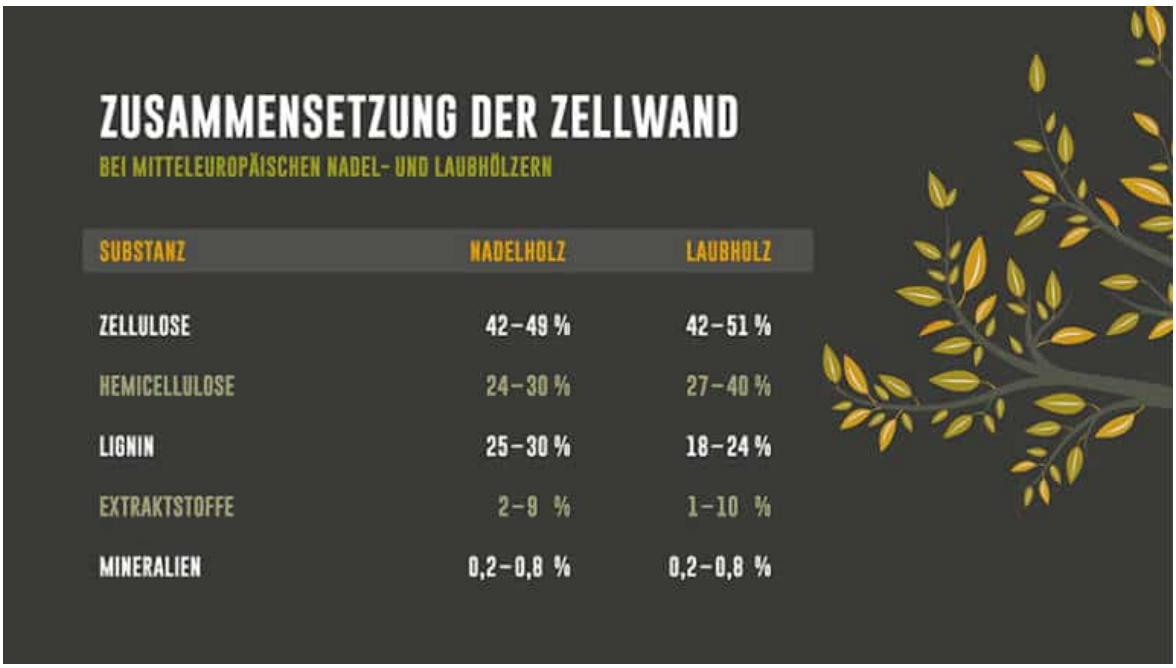
Extraktstoffe sind Produkte des pflanzlichen Stoffwechsels und machen nur einen kleinen Teil des Holzes aus. Zur Gruppe der Extraktstoffe gehören unter anderem: Kohlenhydrate, Aminosäuren, Fette, Isoprenoide, Harze, Terpene, aber auch Phenole, Gerbstoffe, Lignane, und Flavonoide. Wenn man sich mit den einzelnen Stoffen genauer auseinandersetzt, wird man feststellen, was Holz für ein vielseitiges und tolles Produkt der Natur ist.



Asperin, pharmazeutische Stoffe (Taxol aus der Eibe für Krebstherapie), Botenstoffe, Fungizide, Insektizide, Geschmacks- und Geruchsstoffe für Lebensmitteln (Tee, Rotwein etc.) kann man aus Extraktstoffen des Holzes gewinnen. Doch darauf gehen wir hier jetzt nicht näher ein, wer mehr wissen will, schaut am besten bei Wikipedia vorbei.

Mineralien kommen in einem sehr kleinen Anteil vor. Je nach Standort und Bodenbeschaffenheit kann der Baum Kalium, Calcium, Zink, und Mangan beinhalten. In Naturholz befinden sich aber auch geringe Mengen Schwermetalle, Schwefel und Chlor. In Altholz hat man schon alles von Blei, Cadmium, Chrom über Arsen bis hin zu Nickel und Quecksilber gefunden.

Je nach Holzart und Standort kann die Liste für jeden Baum unterschiedlich ausfallen.

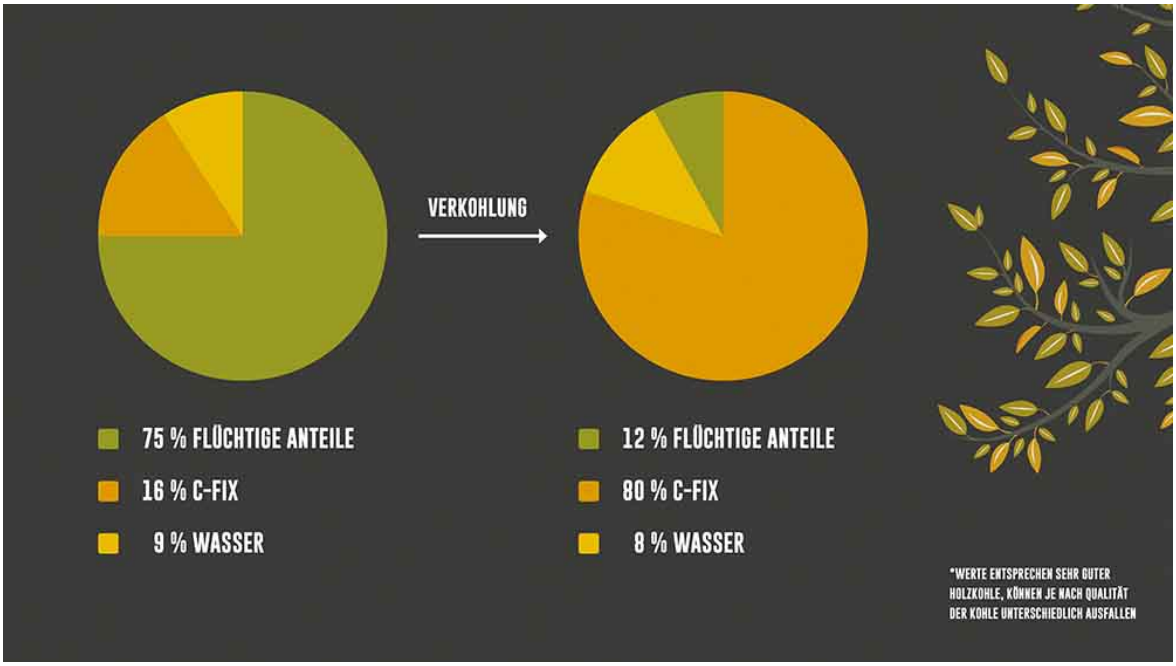


Betrachtet man die elementaren Massenteilchen von trockenem Holz sieht das folgendermaßen aus:

50 % Kohlenstoff, 43 % Sauerstoff, 6 % Wasserstoff und 1 % Stickstoff und andere Elemente

Um gute Holzkohle herzustellen, müssen die flüchtigen Anteile aus dem Holz ausgetrieben werden, damit am Ende ein hoher Gehalt Kohlenstoff, bzw. C-Fix übrig bleibt.
Flüchtige Anteile ist die Sammelbezeichnung für organische, sprich kohlenstoffhaltige Stoffe, die leicht verdampfen, bzw. schon bei niedrigen Temperaturen als Gas vorliegen.

Dies bedeutet, dass ein Teil des in Holz enthaltenen Kohlenstoffes bei der Herstellung von Holzkohle mit ausgegast wird. Darum ist es trügerisch zu glauben, dass aus 100kg Holz 50kg Holzkohle werden, weil der Kohlenstoffgehalt im Holz ja bei etwa 50% liegt. Denn Gase wie Sauerstoff reagieren beim Ausgasen mit dem Kohlenstoff und entweichen z.B. als CO aus dem Holz. Ein Teil des im Holz enthaltenen Kohlenstoffes wird somit zu den flüchtigen Anteilen gezählt, die bei ca. 75 – 80% liegen. Was bedeutet, dass von 100kg Holz etwa 10-20kg Holzkohle übrig bleiben. Ob 10kg, 15kg oder 20kg, das liegt ganz am Können des Köhlers und des verwendeten Ofens.



Die Werte entsprechen sehr guter Holzkohle und können je nach Qualität der Kohle variieren

Pyrolyse:

Um aus Holz Holzkohle herzustellen, darf das Holz nicht verbrennen, sondern muss unter Ausschluss von Sauerstoff erhitzt werden. Es muss also ein Raum, Kessel, Ofen oder ähnliches geschaffen werden, der luftdicht verschlossen werden kann, so dass keine Luft rein, aber Rauch bzw. Gas austreten kann. Diesen Prozess nennt man Pyrolyse, bzw. trocken Destillation, und dieser beginnt ab ca. 200Grad C.

Bei der Pyrolyse entstehen feste, flüssige und gasförmige Stoff.

Fest: Holzkohle
Flüssig: Holzteer (Pech) und Kohleessig (liquid Smoke)
Gasförmig: Holzgase

Wenn Holzgase abkühlen und kondensieren entsteht daraus Holzteer und Holzessig. Doch man kann Holzgase auch anderweitig nutzen, denn etwa die Hälfte der Bestandteile sind brennbar. Diese Bestandteile sind Kohlenstoffmonoxid (~34%), Methan (~13%), Ethylen(~1%), Formaldehyd(~1%), Methanol(~1%) und Wasserstoff(~1%). Die nicht brennbaren Bestandteile sind Kohlendioxid (~49%) und Stickstoff(~1%).

Holzgase werden entweder dem Wärmeprozess durch Pyrolyse zugeführt oder abgeleitet und für andere Energieerzeugung genutzt. Noch bis in die 50er Jahre gab es Lastwagen mit Holzgas-Motor. Der zweite Weltkrieg hat Benzin für Privatbevölkerung schwer verfügbar gemacht, da alles für das Militär gebraucht wurde. So wurden die Menschen erfinderisch. Mit einem Heizwert von 8.500 kj/m3 entspricht Holzgas von 3 Kilo Holz dem Energiewert von 1 Liter Benzin.

#Werbung

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

#Werbung

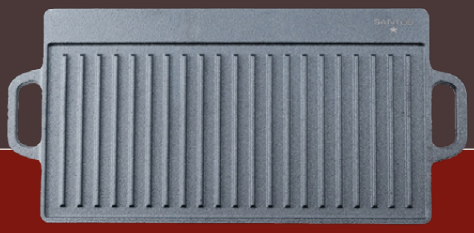
SANTOS GRILL ★ SHOP

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



DUTCH OVEN

Kategorie öffnen



GUSSPLATTE

Artikel öffnen



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



MARABU Holzkohle mit einem GRILLSTARTER

Zeit & Temperatur:

Zusammengefasst kann man sagen, dass durch die Entgasung von Holz Holzkohle entsteht. So der rudimentäre Ansatz. Es kommt jedoch sehr darauf an mit welchen Temperaturen man die Pyrolyse begeht, wie lange diese dauert und mit welcher Temperatur sie endet. All das muss natürlich auf die Holzart, die Größe des Ofens und die Größe der Holzstücke angestimmt sein, damit am Ende des Tages ein hochwertiges Produkt entsteht.



Will man Qualität aller erster Güte, wie die von Binchotan, herstellen, braucht es jahrelange Erfahrung, um zu wissen, welche flüchtigen Anteile bei welcher Temperatur bevorzug austreten und für wie lange man diese Temperaturstufe halten muss, damit das entsprechende Gas komplett entweicht ist. Die Endtemperatur der

McBRIKETT

Verköhlung liegt mit Temperaturen meist über 1.200Grad C wesentlich höher, als bei „normaler“ Baummarkt-Holzkohle. Wahre Meisterköhler hantieren sogar mit unterschiedlichem Druck im Ofen und erkennen an der Farbe des Rauches und der Farbe der Glut wie weit der Entgasungsprozess fortgeschritten ist.





Ofen:

Es gibt verschieden Möglichkeiten einen mit Holz befüllten Raum luftdicht abzuschließen, um damit Holzkohle herzustellen. Die kleinste und einfachste Form ist wohl ein altes, umfunktioniertes Fass. Etwas größer sind extra dafür gebaute Kessel und Kammern aus Eisen, bzw. Stahl.

In der gleichen Größenordnung und auch größer gibt es Öfen aus Ziegel und Backsteinen. Selbstverständlich gibt es auch Kombinationen aus Ziegeln, Schamott und Stahl.

SANTOS
GRILL ★ SHOP

EDELSTAHL EINSATZPFANNEN

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



SANTOS Edelstahlpfanne

Kategorie öffnen



Artikel öffnen

SANTOS GRILLSPACHTEL PLANCHA-SET, 3-TEILIG

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/

SANTOS GRILL ★ SHOP

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



Öfen aus Ziegeln und Backsteinen

Moderne Verköhlungsanlagen von heute sind fabrikgroß und laufen zum größten Teil vollautomatisch und können mehrere Zehn-Tonnen auf einmal verarbeiten.



Holzkohle Fabrik

Kohlemeiler:

Eine Methode, die ganz ohne Steine und Eisen auskommt, ist die des klassischen Meilers, bei dem Reisig und eine Mischung aus Asche, Erde und Schlamm auf dem aufgetürmten Holzhaufen platziert und aufgetragen wird, so dass das Holz darunter keine Luft mehr bekommt. Jede Methode hat seine Vor- und Nachteile auf die wir im Folgenden kurz eingehen wollen.

McBRIKETT
Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 65



Holzkohle Meiler mit Reisig, Asche, Erde und Schlamm

Fass:

Ein Fass zu einem Kohleofen umbauen ist mit den richtigen Werkzeugen und etwas handwerklichem Geschick relativ schnell gemacht. Theoretisch könnte das jeder in seinem Garten zuhause machen. Nur beim Betreiben wird es etwas knifflig, denn dafür braucht man in Deutschland eine Genehmigung. Mit etwas Papieraufwand kann man die mit Sicherheit bekommen, doch besonders effektiv ist es nicht, denn so ein nacktes Fass ist sehr schlecht isoliert und verliert unnötig viel an Wärme.



Es kann nur begrenzt oft wiederverwendet werden, denn die herrschenden Temperaturen machen dem Fass auf Dauer gut zu schaffen. Zudem ist die Temperaturregelung nur bedingt möglich und die Füllmenge ist stark begrenzt. Selbst wenn man nur Kohle für den Eigenbedarf herstellen möchte und regelmäßig grillt, muss man

McBRIKETT

alle 2 – 4 Wochen das Fass anwerfen.

Nichtsdestotrotz ist die Fassmethode auf der Welt noch weit verbreitet. Gerade in sehr armen Gegenden. Jedoch werden dann nicht ein Fass, sondern gleich 20 oder mehr Fässer auf einmal angeworfen.

Fazit: nette Spielerei, aber sehr ineffektiv.

Kessel/Glocke aus Stahl:

Extra fürs Köhlern gebaute Kessel sind vom Leistungsgrad schon besser. Jedoch kommt es auch hier immer auf die Bauweise an. Nur weil es größer ist als ein Fass, heißt das nicht zwingend gleich besser. Nur wenn entsprechend auf die Isolierung, die Dicke der Wände, die verwendeten Materialien und die Möglichkeit der Temperaturregelung geachtet wird, kann man mit einem Kessel gute Ergebnisse erzielen.



Kessel zum Köhlern

Stimmt eine der Komponenten nicht, wird es immer schwieriger, aber nicht unmöglich. Denn dann braucht man umso mehr Erfahrung, damit man anhand der Veränderungen im Ofen erkennt, was zu tun ist. Die ausgesuchten Materialien spielen eine große Rolle wie oft und aufwändig der Kessel gewartet und repariert werden muss. Bei Temperaturen von 800Grad C und mehr wird der Stahl und auch die Isolierung sehr beansprucht.

Fazit: Größer ist nicht gleich besser. Die Bauart des Ofens bestimmt die Effizienz und die Halbwertszeit des Ofens, sowie zusammen mit der Erfahrung des Köhlers die Qualität der Kohle.

Steinofen:

Je nach Dicke der Wände könnte man sagen, dass Steinöfen nur aus Isolierung bestehen. Das ist in jedem Fall ein Riesen Plus solcher Öfen. Sie können auf sehr hohen Temperaturen betrieben werden und halten sehr lange. Ganz von der Wartung ausgeschlossen sind sie nicht, aber wesentlich weniger anfälliger als seine Freunde aus Stahl. Im Vergleich sind sie auch einfacher zu bauen, wobei es auch hier Erfahrung braucht, damit man weiß wie man die Steine aufeinander schlichten muss, um gut zu isolieren und lange zu halten.



Runder Holzkohle Steinofen

Es gibt ihn in unterschiedlichen Größen, Formen und Varianten. Und man findet Exemplare davon auf der ganzen Welt. In der Regel werden sie auf Grund der Stabilität rund gebaut und haben einen durchschnittlichen Durchmesser von ca. 3-5 Metern. Es gibt aber durchaus auch eckige Backsteinöfen. Die Höhe variiert zwischen 3 und 6 Metern.

Ein Nachteil ist, dass die austretenden Gase meist nicht eingefangen und weiter genutzt werden. Außerdem werden solche Steinkohleofen meist mit offenem Feuer beheizt, was die Temperaturregelung schwieriger macht. Jedoch nicht unmöglich, da der Köhler dann mit der Luft spielt, die er dem Feuer zuführt bzw. wegnimmt.



Rechteckiger Holzkohle Steinofen für Binchotan Kohle

McBRIKETT

Alle Binchotan-Öfen sind aus Stein, da auf Grund der hohen Temperaturen bei der Binchotan-Herstellung der Verschleiß am Material geringer ist. Stahlöfen würden keine lange Lebensdauer haben.

Fazit: Lange Lebensdauer, da nicht anfällig für Rost, gute Isolierung. Bei schlechter Bauweise, bzw. nach längerer Benutzung können Risse entstehen, durch die Fremdluft gezogen wird, was zu einer schlechteren Qualität der Holzkohle führt. Je nach Bauweise können Nebenprodukte wie Holzgas, Holzessig, bzw. Holzteer leichter abgeschöpft werden. Bei richtiger Bauweise ein guter Ofen.



Traditioneller Kohlemeiler

Kohlemeiler:

Traditionelle Kohlemeiler, oder auch Platzmeiler genannt, gibt es heute eher selten. Vor allem bei uns in Mittel- und Westeuropa nur noch sehr vereinzelt. Das Wissen der Kohleherstellung wurde meistens an die Nachkommen weitergegeben.

Da der Beruf aber eher dreckig, körperlich anstrengend und nicht so sexy ist wie Irgendwas-mit-Medien, der Ertrag beim Köhlern den gestiegenen Lebenserhaltungskosten nicht gegenhalten kann, stirbt das Handwerk langsam aus. Vereinzelt rauchen die Meiler auch in Deutschland noch. Aber das ist dann meistens nur zu Hobby-Zwecken oder im Nebenerwerb eines Landwirts.



Bei der klassischen Herstellung von Holzkohle werden Holzscheite nach einer bestimmten Vorgabe zu einem kegelförmigen Turm aufgebaut. In der Regel ist dieser 3 Meter hoch und 8-10 Meter im Durchmesser. Danach wird der Turm mit Reisigzweigen bedeckt, gefolgt von einer Schicht aus Erde, Asche und CXCX, um den Turm luftdicht abzuschließen. Danach wird ein Feuer oben in der Mitte oder unten durch einen freigelassenen Kanal in der Mitte des Turms entzündet um die Pyrolyse in Gang zu setzen. Danach wird das Loch mit weiteren Holzscheiten verschlossen.

Nun werden nach und nach kleine Löcher in die Erdschicht rundum den Meiler gepikst, damit die Holzgase austreten können. Anhand der Farbe des Rauches kann der Köhler sehen, wann er die Löcher wieder verschließen und an einer anderen Stelle öffnen muss.
Je nach Meilergröße dauert dieser Vorgang 1-3 Wochen.



Grubenmeiler

McBRIKETT

Anstatt hoch zu bauen kann man auch tief graben und dann luftdicht verschließen, das wird dann Grubenmeiler genannt. Das Prinzip ist das gleiche, nur die Qualität ist nicht so gut wie beim Platzmeiler.

Fazit: Der größte Vorteil liegt darin, dass man den Meiler dort aufbauen kann wo das Holz liegt, und das Holz nicht zum Meiler bringen muss. Wer weiß was er macht, kann mit der Methode durchaus exzellente Holzkohle herstellen, doch schwankt die Qualität dann immer noch zwischen der Kohle innen, der Mitte und außen am Meiler. Ein weiterer Nachteil ist, dass es sehr arbeitsintensiv ist und keine Möglichkeit besteht, Holzessig oder Holzteer separat abzuführen und zu gewinnen. Eine alte Methode eben.

Retortenkohle:

Wen man hört, dass etwas aus der Retorte ist, denk man in der Regel an etwas was nicht besonders oder gar von minderer Qualität ist. Retorte verstehen viele als „aus der Fabrik“ oder „von der Stange“. Prinzipiell stimmt das auch, denn das Wort Retorte bedeutet „zugedrehtes Gefäß“, wird beim Destillieren von Flüssigkeiten verwendet und wurde so schon im Mittelalter verwendet.

Da es man bei der Kohleherstellung auch von der Trockendestillation redet, hat man den Begriff hier übernommen.



Produktion der Retortenkohle

Wenn von Retortenkohle die Rede ist, ist damit etwas Gutes gemeint, denn bei Retortenkohle sind die Bedingungen stets gleich und man erhält somit immer die selbe Qualität. Bedeutet, wenn man einen Sack Retortenkohle einer Marke kauft, kann davon ausgehen, dass die Qualität derselben Marke ein Jahr später exakt die gleich ist. Das ist für all diejenigen interessant, die gerne und viel grillen und sich darauf verlassen wollen, dass die Kohle immer gleich gut ist.



Binchotan Kohle

Unter Retortenkohle versteht man alle Kohlen, die in einem doppelwandigen Stahlkessel hergestellt wurden, bei der Hitze von Außen zu geführt wird und nicht direkt mittels Feuer in der gleichen Kammer wie die Holzkohle erzeugt wird.

Sieben:

Ganz egal auf welchem Weg das Holz zu Kohle wurde, danach wird es in der Regel gesiebt und in Säcke verpackt. Zumindest geschieht das so bei guten Herstellern. Wer meint, möglichst billig zu kaufen, braucht sich nicht wundern, wenn unten im Sack gerne mal 10-30% Staub und kleinkörnige Stücke sind, die zum Grillen nicht geeignet sind.



Binchotan Kohle

McBRIKETT

#Werbung



GRILLSCHULE ALLGÄU

Deutschlands höchste Grillschule auf 1540m ü.NN

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 Steak-Special und Männer-Wellness bis hin zum Wintergrillen ist jeder Grillkurs ein echtes Event und Erlebnis mitten in den Algäuer Alpen.

Die offiziellen Grillkurse finden immer am Wochenende Sa. u. So. statt. Für Firmen Events, Junggesellenabschiede und andere Specials, gibt es aber auch spezielle Grillkurse und Tastings auf Anfrage.

Eine immer heiße Geschenkidee sind auch die exklusiven Grillschule Allgäu Geschenkgutscheine.

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

LET´S DO BBQ







Termine, Anmeldungen & Kontakt
Adi Blanz, Grillschule Allgäu, Hörnerstr. 16, D-87538 Bolsterlang
Mobil: 0170-8388177 / E-Mail: info@grillschule-allgaeu.de

Geschichte Holzkohle:

Holzkohle, bzw. Holzkohleteer hat man schon in der Mittelsteinzeit (ca. 9.000 v. Chr.) verwendet. Zumindest hat man Birkenpech in Form von Kleber aus dieser Zeit gefunden.

Spätestens seit der Eisenzeit (ca. 800 v.Chr.) ist Holzkohle nicht mehr wegzudenken. Denn um Eisen aus Eisenerz zu gewinnen braucht es hohe Temperaturen, die man mit Holz so nicht hinbekommt. Auch zur Herstellung von Stahl benötigt es Unmengen an Holzkohle, um die immer größer werdende Nachfrage zu bedienen. Holzkohle war damals die modernste Form der mobilen Energie. Es hat einen enorm hohen Heizwert (~32MJ/kg) im Vergleich zu Holz und wiegt auch wesentlich weniger um damit die gleiche Menge Energie zu erzeugen.



Einsatz von Holzkohle als Wärmelieferant

Holzkohle kam überall da zum Einsatz wo intensive Hitze, jedoch kein Rauch oder Flammen erwünscht waren.



Das ging knapp zweitausend Jahre so weiter, bis Mitte des 19. Jahrhundert mit der Verbreitung der Eisenbahn Steinkohle statt Holzkohle verwendet wurde.

Heute wird Holzkohle primär zum Grillen benutzt und findet in der Industrie nur noch selten Anwendung.



Woran erkenne ich gute Grill - Holzkohle?

Jeder weiß wie Holzkohle aussieht. Das ist halt dieses schwarze Zeug, mit dem man grillt. Doch wie unterscheide ich gute von schlechter Holzkohle? Woher weiß ich, ob die teure Holzkohle wirklich auch gut ist?

OTTO GOURMET

DIE Marke für
GUTES FLEISCH

NEU!!



Grillbox 2023

Steaks, Würstchen und viel mehr

☆☆☆☆☆ 0 Kundenmeinungen

- ✓ Die Grillbox für 2-4 Personen
- ✓ Inklusive Brot, Butter und Old Fashioned BBQ Sauce
- ✓ Würstchen, Steaks und mehr = alles dabei
- ✓ Ca.10 € sparen

39,90 € (29,56 € / 1 Kg)

● Sofort Verfügbar

Inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

1x Livar Bratwurst, roh 300 g (3 x 100 g)
1x Butter Boyz: Bio Kräuterbutter; biozertifiziert DE-ÖKO-006 100 g
1x OTTO GOURMET Pink Salt Flakes S 50 g Dose
1x The Old Fashioned BBQ Sauce 240 ml
1x Mini Sylter Gaues 250 g
1x Hereford Teres Major, leicht ca. 175 - 250 g
1x Argentina Beef Hüftsteak | Sirloin Medaillon ca. 200 g

Menge 1 **In den Warenkorb**

OTTO GOURMET

DIE Marke für
GUTES FLEISCH

NEU!!



Heiße Hüfte³ Probierpaket

Hüftsteaks und Salt Flakes

☆☆☆☆☆ 0 Kundenmeinungen

- ✓ 3 Hüftsteaks in einem Paket
- ✓ Inklusive Salt Flakes
- ✓ Perfekt für 2-4 Personen

29,90 € (46,00 € / 1 Kg)

● Sofort Verfügbar

Inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

1x Das perfekte Steak Heft
1x OTTO GOURMET Pink Salt Flakes S 50 g Dose
1x Argentina Beef Hüftsteak | Sirloin Medaillon ca. 200 g
1x Hereford Hüftsteak - Sirloin ca. 200 g
1x US Beef Hüftsteak - Sirloin Medaillon ca. 200 g

Menge 1

In den Warenkorb



BINCHOTAN Holzkohle

Eine Methode ist Anzünden und Testen, doch dann habe ich im schlimmsten Fall die Katze im Sack schon gekauft und ärgere mich über rausgeworfenes Geld.

Der einfachste und zuverlässigste Trick ist der Klang. Diesen Test kann man auch mit einem verschlossenen Sack direkt beim Händler machen. Dazu nimmt man den Sack hoch und schüttelt ihn so, dass die Kohlestücke aneinander reiben. Ist ein Klang zu vernehmen, der in Richtung gläsern, metallisch und keramisch geht ist die Kohle tendenziell gut und es spricht für einen hohen Kohlestoffgehalt und eine feste Struktur der Kohle.



MARABU Holzkohle aus Cuba

Ist der Ton dumpf, würde ich die Finger davon lassen, außer die Kohle ist nur zum Anzünden anderer Kohle

McBRIKETT

oder Briketts gedacht. Wenn die Kohle dumpf klingt, sind noch viele Gase enthalten, die beim Verköhlern eigentlich hätten ausgetrieben werden sollen. Viele Gase bedeuten zwar, dass die Kohle leicht angeht, jedoch bedeutet dies auch, dass die Kohle qualmen und rauchen und bei Fetttropfen große Flammen bilden wird. Also immer auf einen hohen Klang der Kohle achten.



Will man es genau wissen, nimmt man die Kohle aus der Verpackung und schaut sich die Farbe an. Wenn die Kohle noch leicht bräunlich ist ist das kein gutes Zeichen. Denn dann ist die Holzkohle noch halb Holz und schlecht verköhlert. Mattschwarz bedeutet zwar, dass die Kohle tatsächlich Kohle ist, jedoch auch nicht von besonders guter Qualität. Wer gute, bzw. sehr gute Qualität sucht, sollte nach glänzenden Oberflächen und schon leicht gräulich-silbriger Farbe Ausschau halten. Holzkohle von sehr guter Qualität macht in der Regel auch keine schmutzen Finger und Hände beim Anfassen.



Schnell sehr schmutzige Finger ist ein Indiz, aber kein garantierter Beweis für minderwertige Qualität. Wenn die Finger jedoch sauber bleiben, ist das eine Bestätigung für gute Holzkohle.

Sollte die Holzkohle schnell brechen, und das schon bei leichtem Druck mit den Fingern, dann spricht auch das für kein gutes Werk des Köhlers. Dann war der Köhler ungeduldig und hat die Kohle zu schnell erhitzt. Mit dem Resultat, das man mit großer Wahrscheinlichkeit nur noch Kleinteile und Bruch im Sack vorfindet, nachdem man diesen vom Einkaufen ins Auto, vom Auto in die Gartenlaube und von der Gartenlaube zum Grill bewegt hat.



Doch wenn all diese Hinweise und Merkmale immer noch nicht helfen festzustellen, ob die Kohle nun eine Gute ist, oder nicht, muss man diese tatsächlich anzünden und es live testen. Worauf hier zu achten ist, darauf gehen wir etwas weiter unten ein.

Welche Holzarten werden am meistens für Grillkohle verwendet?

Grundsätzlich wird zwischen Holzkohle aus Weichholz und Hartholz unterschieden. Im Deutschen Sprachgebrauch werden alle Nadelhölzer als Weichholz und Laubbäume als Hartholz bezeichnet. Nadelbäume wachsen in der Regel viel schneller und haben deswegen eine „luftigere“, geringere Dichte, was sich auch auf das Brennverhalten auswirkt.



Aus welcher Kohle man die bessere Holzkohle herstellt, kommt darauf an, für was diese verwendet werden soll. Will ich schnelle, leicht entzündliche Kohle, sind Weichhölzer besser geeignet. Will man eine möglichst lange Brenndauer, sollte man zu Harthölzern greifen. Man muss dann aber in Kauf nehmen, dass das Anzünden ein paar Minuten länger dauert.



Was die Qualität in Bezug auf Gestank, Rauch und Flammenbildung angeht, spielt es keine Rolle, ob man weiches oder hartes Holz verwendet. Hier kommt es nur drauf an, wie gut der Ofen, bzw. die Retorte ist und vor Allem wie gut der Köhler sein Handwerk versteht.



Die in Deutschland beliebteste und bekannteste Holzsorte ist Buche, ein weit verbreitetes heimisches Hartholz. Holzkohle aus Buchenholz glüht sehr lange und schön heiß und ist in der Regel sehr raucharm, was es zu einer beliebten Holzkohle der Deutschen macht.



Ein anderes weit verbreitetes Hartholz ist die Eiche. Jedoch bei den Deutschen noch lange nicht so beliebt wie Buche. Woran das liegt ist leicht erklärt. Eichenholz hat eine andere Zusammensetzung der flüchtigen Anteile und bedarf einer höheren Spitzentemperatur, damit aus der Kohle eine gute Holzkohle wird.

Diese hohen Temperaturen von über 800°C waren früher technisch nicht umsetzbar. Was dazu geführt hat, dass Holzkohle aus Eiche nicht die Beste war und sich das in den Köpfen der Griller und Holzkohlenutzer verankert hat. Mit den heutigen technischen Möglichkeiten kann man Eichenholzkohle von hervorragender Qualität herstellen, die der Qualität von Buchenholzkohle in Nichts nachsteht.

McBRIKETT

Nadelbäume werden in der Regel selten bis gar nicht zu Holzkohle verarbeitet, da diese zum einen einen sehr hohen Harzanteil haben und zum anderen auf der Grund der geringen Dichte viel zu schnell verglüht.



Wer unseren Blogartikel zum **Grillkohlen-Guide** gelesen hat, weiß dass der Löwenanteil (85%) der heute in Deutschland vergrillten Holzkohle importiert wird. Genaue Zahlen und Herkunftsländer könnt ihr findet ihr im Blog Grillkohle Guide. Hier möchten wir uns mit den verwendeten Holzsorten beschäftigen.



Leider kommt immer noch ein viel zu großer Teil von nicht definierbarem Tropenholz, was mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit illegal gerodet wurde. Das liegt zum einen daran, dass den Ärmsten der Armen nicht mehr viel bleibt außer sich an der Natur zu bereichern, um damit Geld für Essen und schlußendlich zum Leben zu verdienen. Und zum anderen sind es raffgierige Konzerne, die den Hals nicht voll genug bekommen, vor Geld

erblindet sind und sich denken „So ein Bisschen Wald ist doch nicht so schlimm.“ Leider gib es von den Geldblinden zu viele, und Kleinvieh macht bekanntlich auch Mist.

Und leider helfen da auch Gütesiegel wie FSC oder PEFC nicht immer. In unserem Blogeintrag **NACHHALTIG GRILLEN MIT HOLZKOHLE “MADE IN GERMANY”**? erfährst Du mehr über das Thema.

Wer mit einem sicheren Gefühl Holzkohle kaufen will, sollte darauf achten, dass die Holzsorte auf der Verpackung steht, bzw. damit geworben wird. Bekannte und beliebte Sorten sind Quebracho Blanco, Akazie & Marabu.

Quebracho Blanco kommt aus Südamerika (Brasilien, Bolivien, Paraguay & Uruguay) und heißt übersetzt „Das was die Axt bricht“. Hier ist der Name Programm, das Holz ist mit einer Dicht von 0.885 g/cm³ extrem hart und energiereich, und ergibt dementsprechend eine sehr heiße und lange brennende Holzkohle, die nicht raucht und keine Funken spritzt.



Quebracho Blanco aus Südamerika

Warum man dieses Holz nicht für Möbel hernimmt liegt zum einen daran, dass der Baum nicht sehr hoch, dafür der Stamm und die Äste sehr krumm wachsen, was nicht besonders ideal für die Möbelherstellung ist. Und wenn man dann doch mal ein schönes, gerades Exemplar gefunden hat tendiert das Holz beim Trocknen spröde zu werden und Risse zu bekommen. Entsprechend haben es die Einheimischen lieber zu sehr guter Holzkohle verarbeitet, die mittlerweile in Deutschland sehr beliebt ist. Auch was das Aufforsten angeht, haben einige der Kohleproduzenten kapiert, dass sie sich nur Ihre Zukunft sichern können, wenn sie neue junge Bäume anpflanzen.

Akazienholz ist so vielfältig wie der Honig. Akazien wachsen auf allen Kontinenten mit tropischen, bzw. subtropischen Klima. Es gibt insgesamt 1.400 unterschiedliche Arten von denen alleine 950 in Australien vorkommen.



Hakendornakazie (Acacia mellifera)

Akazien, auch oft Mimosen genannt, sind meist keine Bäume, sondern Sträucher die nicht selten mit Dornen versehen sind. Sie gehören aber trotzdem zu den Harthölzern.
Vor allem in Ländern wie Namibia, wo früher zu Kolonialzeiten die Einwanderer alles Niedergemäht haben, um Platz zum Weiden zu schaffen, hatte der dornige Akazienstrauch viel Platz sich auszubreiten. Die Einwanderer von Damals sind verschwunden und mit Ihnen die Rinderherden. Gekommen ist dafür die Akazie und hat das Land regelrecht zugebuscht. Wesentlich mehr als es früher mal gab. Jetzt versucht man das Land wieder vom Busch zu befreien und hat viel Arbeit vor sich, denn Namibia ist groß und sehr verbuscht.



Akazienholzkohle aus Namibia

Auch hier kann man den Rohstoff nicht viel verwerten, die Dornen piksen, die Äste sind zu dünn und zu verwachsen. Eine der besten Lösungen ist Holzkohle daraus zu machen.

Akazienholzkohle aus Namibia ist gut, gehört aber nicht zu den Besten. Sie brennt schnell an, das bedeutet aber auch, dass sie schnell wieder aus ist. Und weil die meisten eine lange Glut bevorzugen, kann sie mit Buche, Eiche oder Quebracho Blanco nicht mithalten. Wer aber nur ein paar Bratwürste und Nackensteaks grillen möchte, für den ist Holzkohle aus Akazie immer noch eine gute Wahl.

Marabu ist wie die Akazie kein Baum, sondern ein Busch. Ein Busch, der ursprünglich aus Westafrika kommt, aber vor vielen Jahren nach Cuba gelangt ist. Ob Absicht oder nicht, weiß keiner. Jedoch wissen die Kubaner, dass sie keine Lust mehr auf den Busch haben, den Marabu wuchert wie Unkraut auf Kuba und bedroht die heimische Landwirtschaft.

Die Kubaner bekommen den Busch nicht vernichtet, denn ein kleines Stück Wurzel reicht aus und er kommt zurück. Jedoch eine wirkliche Verwendung für den krummen Marabustrauch haben die Einheimischen auch nicht, und somit wurde dieser lange Zeit einfach verbrannt. Bis jemand darauf gekommen ist, dass die Glut extrem heiß ist und sehr lange lebt. Eins und eins zusammengezählt und die Kubaner haben angefangen eine der besten Holzkohlen weltweit zu produzieren. Da kann auch keine Holzkohle aus Buche mithalten.





MARABU Holzkohle



Marabu Holzkohle zeichnet sich dadurch aus, dass die Kohlestücke ausschauen wie Äste, nicht wie Brocken, und der Klang der Kohle hell und leicht gläsern ist. Womit es damit auf sich hat erklären wir im nächsten Abschnitt.

Fazit: Beim Kauf von Holzkohle darauf achten, dass die Holzsorte angegeben ist. Idealerweise einer der oben genannten. Wenn keine Sorte draufsteht, ist ein Siegel wünschenswert, jedoch kann man sich hier auch nicht mehr drauf verlassen. Wer eine der im vorherigen Abschnitt genannten Sorten kauft hat eine gute bis sehr gute Qualität und das mit hoher Wahrscheinlichkeit mit gutem Gewissen.

Auf Nummer sicher geht man mit Grillkohle aus Kokosnussschalen oder Bambus. Diese gibt es nur als Briketts, sie sind aber zu 100% nachhaltig was die Rohstoffe angeht, da sie aus natürlichem Abfall hergestellt

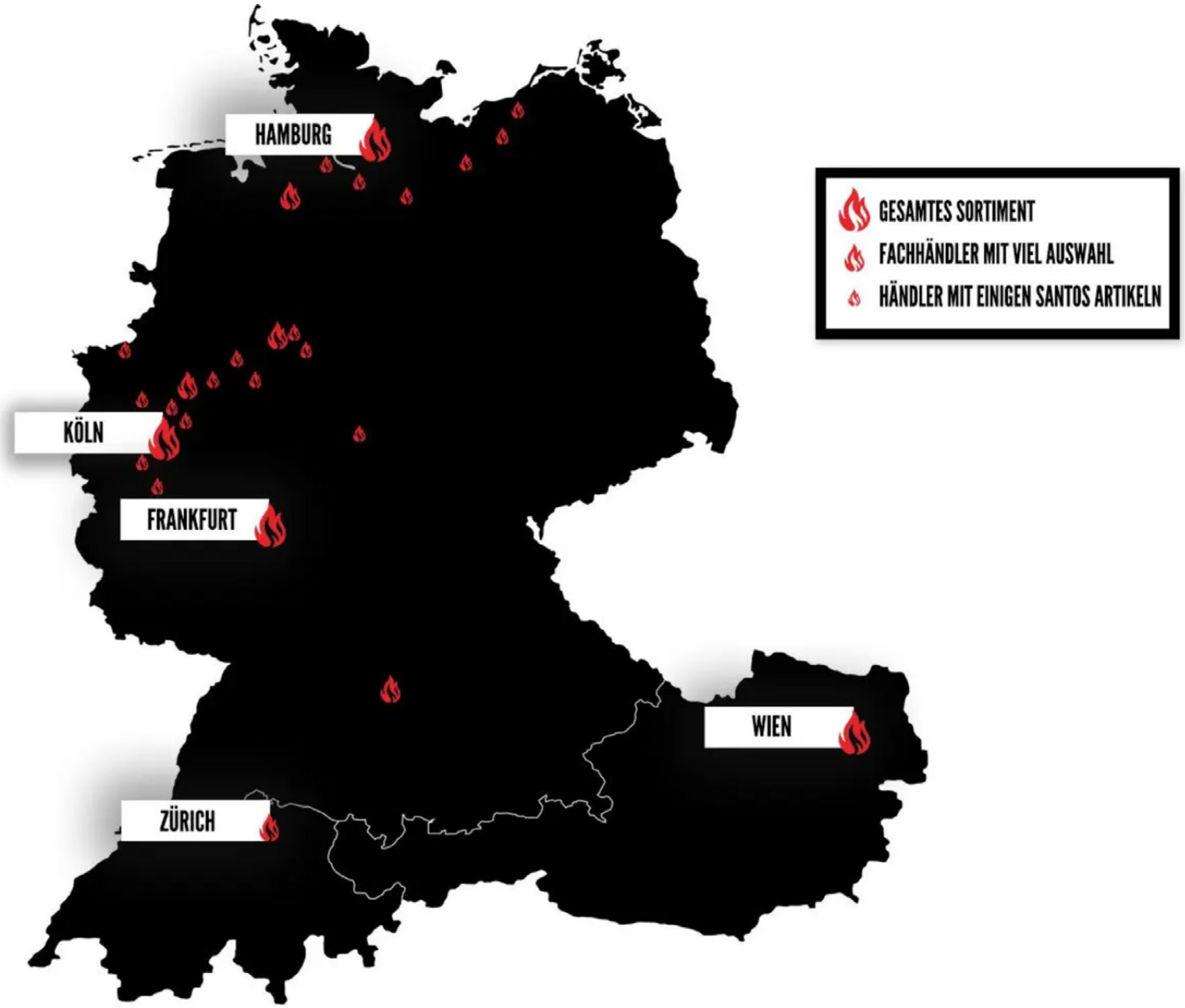
#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

DIE SANTOS STANDORTE

Besuche unsere Santos-Showrooms in Deutschland, Österreich und in der Schweiz, lass Dich von unseren Grillprodukten zum Anfassen, Vergleichen und Bestaunen animieren! Unsere Grillprofis stehen Euch für eine Beratung zur Verfügung.

Standorte öffnen



#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/

werden. Und die Qualität spricht auch für sich. Aber sind eben Briketts und keine Holzkohle. Wen das nicht stört, hat hier eine top Alternative.



*McBrikett_Holzkohl_*



McBrikett_Holzkohl

Welche Brenneigenschaften hat gute Grillholzkohle?

Ob eine Holzgrillkohle gut ist, hängt zum Teil davon ab, wofür ich sie brauche. Will ich möglichst lange grillen, dann greife ich besser zu Hartholz mit großen Stücken von 120-200mm. Will ich möglichst schnell Glut erzeugen und auf Temperatur kommen, empfiehlt sich Holzkohle aus weichem Holz mit mittelgroßen Stücken von 60-80mm.



Wenn Holzkohle schwerer anzubekommen ist, als das was man gewohnt ist, dann kann das zwei Gründe haben. Die Kohle ist feucht und lässt sich deswegen schlecht entzünden, oder die Grillholzkohle hat einen höheren Heizwert und pro Einheit mehr Energie gespeichert. Dann benötigt es mehr Hitze und etwas mehr Zeit um sie „in Gang zu schupsen“. Aber wenn sie dann läuft zahlt sie einem alles in Form von Hitze und Brenndauer zurück. Schlecht bedeutet nicht schlechte Kohle, das Gegenteil ist meist der Fall.



GRILLSTARTER

Extra zum Anzünden von Holzkohle entwickelte Grillbriketts, wie unsere Grillstarter aus Kokosnussschalen, erleichtern das Entzünden enorm. Dank integriertem Anzünder benötigt man nur ein Feuerzeug und gelangt so in 10 bis 15 Minuten zur perfekten Glut.

Doch in jedem Fall sollte die Kohle beim Entzünden nicht rauchen oder gar qualmen. Das ist Beleg für unzureichende Verkohlung. Schlechte Kohle stinkt, nervt und kann auf die Gesundheit gehen. Lieber einen Euro mehr zahlen, dann macht das Grillen mehr Spaß und es geht nichts mehr schief.

Auch hat gute Grillholzkohle keine, bzw. nur eine geringe Flammenbildung, denn die flüchtigen Anteile sind bei der Verköhlung bereits ausgegast worden.



Die Aschemenge bei guter Grillkohle ist gering und die Aschefarbe sollte möglichst hell sein, dann kann man

sicher gehen, dass nichts chemisches beigemengt wurde. Die Hitzentwicklung ist spürbar hoch und die Brenndauer entsprechend lang.
Binchotan, bzw. White Charcoal ist hier das Maß aller Dinge im Bereich Holzkohle.



Japanisches Yakitori auf Binchotan Kohle gegrillt

Wo bekomme ich zuverlässig immer beste Holzkohle?

Die allermeisten Kohlekäufe sind Spontan- oder Impulsivkäufe. Das Wetter ist oder wird gut und es wird schnell alles für ein gemütliches Grillen eingekauft. Meist im Supermarkt, hier bekomme ich Lebensmittel und alles von Alufolie bis Zahnstocher an einem Ort. Doch die Auswahl an Grillkohle im Supermarkt ist sehr beschränkt, meist gibt es nur die Eigenmarke und das möglichst günstig. Doch wie oben beschrieben ist günstig meist die schlechtere Wahl.



McBRIKETT

Man kann schon Glück haben und gute Kohle für wenig Geld finden. Aber das sind absolute Ausnahmen. Doch wenn man mal so eine Quelle gefunden hat, am besten gleich größere Mengen von der gleichen Palette kaufen, da die Chargen sehr schwanken können.
Etwas mehr Auswahl hat man im Baumarkt. In der Regel 3 oder sogar 4 verschiedene Sorten. Doch das ist immer noch keine Garantie, dass etwas Gutes dabei ist. Aber die Wahrscheinlichkeit steigt auf jeden Fall.

Auf Nummer sicher gehst du im vernünftigem Grillfachmarkt, oder in einem Baumarkt mit entsprechender Grillfachabteilung. Die haben Ahnung und würden sich mit minderwertiger Qualität gar nicht abtun. Denn schließlich kommen die Kunden ja auch extra dorthin um etwas zu bekommen was besser als der weit verbreitete Standard ist. Sie wollen sehr gute, bzw. die beste Qualität. Und die sollen sie auch bekommen.

Wer noch eine paar Tage Zeit hat bis die Grillparty steigt, kann gute Grillkohle auch online bestellen.

Welche Verwendung gibt es für Holzkohle

Neben dem Grillen wird Holzkohle noch für ganz andere Sachen verwendet. Zum Beispiel für Luft- und Wasserfilter in Form von Aktivkohle mit einer Oberfläche von über 800m² pro Gramm.



Kohle ist ein wunderbarer Feuchtigkeitsspeicher und somit ein kuscheliges Zuhause für gute Bakterien und wird in hochwertiger Blumenerde aber auch im Kompost eingesetzt. Man kann mit aktivierter Kohle auch das Nährstoffwunder Terra Preta herstellen, den besten Blumendünger, bzw. Nährboden für Pflanzen, aus 100% Natur.



Kohle ist ein gutes Hausmittel bei Durchfall. Holzkohle dient als Farbstoff, Zahnpulver, Poliermittel und als Konservierungsmittel. Mit Holzkohle kann man zeichnen, Branntwein entfuseln und Schwarzpulver herstellen. Selbst beim Bau von Halbleitern kommt Kohle zum Einsatz.



Holzkohle ist schon seit vielen Jahrhunderten Bestandteil der Menschheit und dient als Wärme- und Energielieferant. Und neben den ganzen Anwendungsmöglichkeiten ist Grillen mit Sicherheit die leckerste, egal ob Steak, Pizza, Spargel oder Grillkartoffel.

McBRIKETT



“Grillsportler bei der Jagd ...”





Interview mit Lasse Drews Objektleiter "Wild & Fisch" Magazin



Servus Lasse ähm, natürlich Moin! nach Hamburg. Das „Wild & Fisch" Magazin ist ja relativ jung im Sortiment der Jahr Media, die u.a. die bekannten Magazine „Jäger", „Blinker", „GOLFmagazin" oder „St. Georg" herausbringt. Wie kam es dazu?

Moin Rudolf und liebe Grüße nach Norditalien.
Ja, „Wild & Fisch" gibt es erst seit November 2021 und es ist ein Herzensthema von mir. Wie du weißt, liebe ich gutes Essen und bin begeisterter BBQ Liebhaber. Diese Begeisterung lebe ich seit vielen Jahren auch bei Instagram aus, wo ich seinerzeit, ich meine 2017 oder 2018, auch für Otto Gourmet die Kampagne „Tag des guten Fleisches" (Artgerechte Haltung) unterstützen durfte. Über OG haben wir uns ja auch kennengelernt. Mich treibt seit jeher die Herkunft des Tieres/Fisches oder auch der Kräuter/Gemüse, um.
Ich bin noch mit saisonaler Küche groß geworden und finde es schon etwas befremdlich, wie normal es geworden ist, dass man täglich Fleisch essen muss, ohne sich über die Haltung der Tiere Gedanken zu machen; dass man im Dezember rote Erdbeeren kaufen kann, Avocados aus Südamerika für ganz normal gehalten werden oder dass um 21.30 Uhr nochmal Brote gebacken werden, weil erst um 22 Uhr der Laden schließt. Ist das alles nachhaltig?

Diese Überzeugung hatte ich also in mir und als ich vor etwas über zwei Jahren zu Jahr Media in die GL gehen konnte, lag es für mich nahe den Impuls zu geben, eine Medienmarke ins Leben zu rufen, welches sich mit Wild & Fisch auseinandersetzt. Schließlich sitzen unsere Redaktionen an der Quelle. „Jäger Magazin", „Sauen", „Blinker", AngelWoche, „Kutter & Küste" usw. Wir erleben, schützen, pflegen, jagen und verzehren die Tiere, die direkt aus der Natur kommen. Meine Kollegen und ich achten darauf, dass alles im sensiblen Einklang bleibt. Also was kann nachhaltiger sein? Großartig, dachte ich , und konnte auch das Team begeistern. Die ersten drei Ausgaben haben noch meine Kollegen aus den

Angel und Jagd Redaktionen inhaltlich gefüllt. Ich komme ja nicht aus diesem Bereich, sondern aus dem Sales. Jahr Media wächst aber enorm und die zusätzliche Belastung war in den Redaktionen zu groß, weswegen die Frage aufkam wer macht es weiter. Da habe ich den Arm gehoben und seit diesem Jahr stehe ich nicht nur für die Idee sondern auch für den Inhalt in der Verantwortung. Ich habe ein tolles Team und ich freue mich riesig auf die geniale erste Ausgabe im Mai diesen Jahres.

Leider werden ja gerade bei großen Verlagshäusern einige Magazine eingestampft. Wird es gedruckte Magazine in absehbarer Zeit überhaupt noch geben? Was macht ihr im Bereich Social Media etc.?

Definitiv wird es Magazine in Zukunft noch geben! Aber Verlage oder wie wir uns bezeichnen, Medienhäuser, werden nicht mehr ausschließlich vom Vertrieb und Werbevermarktung der Printtitel leben können. Es geht darum, die Inhalte über alle Kanäle zu spielen und die unterschiedlichen Bedürfnisse der User*innen und Kanäle zu berücksichtigen. Das schaffen wir bei unseren Marken sehr gut.
Über 680.000 Follower, über 56.0000.000 Page Impression p.A. und mehr als 189.000 Newsletter Abonnenten sind ein guter Start, um weiter zu wachsen.
Wild & Fisch, erscheint bspw. „nur“ 2x im Jahr als Printmagazin mit Schwerpunktthemen und wir bauen aktuell die Social Media Kanäle auf. Primär Instagram und wir prüfen die Optionen bei WhatsApp, Pinterest und Newsletter. So können uns alle das ganze Jahr über erreichen und mit uns Kulinarik mit „Bewusstsein“ genießen. Also folgen! ;)

Du sprichst aber von der traurigen Entscheidung die bei GuJ /RTL getroffen wurde und an dieser Stelle muss man erklären, dass man „Verlage“ nicht pauschal miteinander vergleichen kann. Wir als Jahr Media stehen für „Special Interest“ Medienmarken, das bedeutet wir produzieren Themen zu Hobbys also Passionen der Menschen. Das ist etwas Großartiges und jeder Mensch spart nicht an seiner Leidenschaft, denn das ist das, was uns vom Alltag ablenkt und auch mal träumen lässt. Jeder, der dies liest, umtreibt die Leidenschaft „grillen“, also investiert jeder in dieser Community Zeit, um regelmäßig neues Wissen zu erlangen. Uns geht es sehr gut und wir wachsen. Über 30 Neueinstellungen im letzten Jahr.
Die Verlage, die tagesaktuelle Themen oder „allgemeine Themen“ bedienen, (Generalistische Medien) haben es schwerer. Denn diese Infos bekomme ich in Apps, Homepages, Radio, TV usw. und es gibt sehr, sehr viele Medien auf vielen unterschiedlichen Kanälen mit denselben Inhalten, nur mit anderen Moderatoren oder Journalisten.

Klar, die obligatorische Frage: Welchen Fisch hattest du zuletzt auf dem Grill? Laut Statistik wird hier am meisten Lachs gegrillt, was für einen regionalen Fisch kannst du uns als Alternative empfehlen?

Super Frage :-) Ich komme aus Flensburg und bin natürlich damit groß geworden, dass man Fisch frisch holt oder selbst angelt. Ich liebe also alles aus der Ost- und Nordsee. Der letzte Fisch war bei mir Dorsch – den kennt Ihr südlich der Elbe vielleicht eher als „Kabeljau“. Großartig zuzubereiten auf dem Grill - solange du die Haut dran lässt. Sollte man keinen frischen Meeresfisch bekommen, ist ein „Stachelritter“, also Zander ein hervorragender „Grill-Fisch“ – passt übrigens super zum Spargel, die Saison steht ja kurz vor der Tür.



Ich habe das Gefühl, dass gerade Wild wieder etwas mehr in den Fokus der Griller kommt. Woran liegt das? Wo kauft man heimisches Wild? Ich selber habe da ja kein Problem, Sven Gress aus unserem Weltmeister Team ist u.a. leidenschaftlicher Jäger und trifft auch gut ...

Ich hoffe sehr, dass sich diese Entwicklung weiter fortsetzt. Wild ist einfach köstlich und so viel abwechslungsreicher als viele es sich vorstellen. Die Rehkeule in Buttermilch gezogen und in Rotwein/Gemüsebrühe geschmorrt ist zwar lecker, aber lange überholt.
Ich glaube den Menschen wird immer mehr bewusst, dass das beste Lebensmittel direkt aus der freien Natur kommt. Man beschäftigt sich immer mehr mit

dem Thema Nachhaltigkeit und die Menschen erkennen, dass der Begriff „BIO“ mittlerweile immer mehr ein Marketinginstrument geworden ist.
Wildfleisch und Wildfisch ernährt sich frei, lebt frei und wird nur erlegt wenn es erlegt werden muss -im Idealfall. Hinzu kommt, dass man keine Transportwege aus Süd- oder Nordamerika, Australien oder sonst woher hat. Diese Entwicklung stellen wir sehr stark fest und darum hat „Wild & Fisch“ auch so einen Erfolg.
Gut auch, dass du nach heimischem Wild fragst! Unser Partner und Profikoch, Florian Conzen, hat neulich Wildfleisch geordert und ihm wurde u.a. Kanguru geliefert. Ist halt Wild, nur nicht bei uns.

Wildfleisch bekommst du sehr gut beim Jäger und den kann man jederzeit anrufen. Wenn man Glück hat, gibt es auch noch einen regionalen Schlachter, der auch mal etwas anbietet. Der Anruf ist aber leicht und es lohnt sich!



Was siehst du für Grilltrends bei den Anglern und Jägern? Back to the roots mit Holz/Kohle oder doch schon moderner mit Gasgrill und Pelletsgrill?

Unterschiedlich. Die Angler sind viel unterwegs und suchen immer wieder neue Spots zum Angeln. Das bedeutet, der Grill ist hier mobil. Der Jones von Burnhard kommt hier bspw. sehr gut an und dieser ist mit Gas betrieben. Eine kleine Gaskartusche ist hier auch platzsparender als ein Kohlesack und Kohle vorher abfüllen, das ist vielen zu aufwändig. Generell ist es aber Geschmacksache, ob Kohle oder Gas beim Grillen zum Einsatz kommt.

Die Jäger haben i.d.R. ein Revier, welches Sie betreuen und pflegen. Wenn man sich trifft, dann in der Jagdhütte oder an einer festen Stelle.
Bei den Jägern ist meine Beobachtung, dass Sie gerne das Holz aus dem Revier verbrennen wollen, Holzgeruch gehört dazu.
Hier sehe ich immer mehr Feuertonnen. Generell ist der Grill beim „Jäger“ groß. Feuertonne, Kohlegrill oder ein großer Gasgrill. Der Grill hat i.d.R. einen festen Platz und muss was hermachen. Ich habe aber noch keinen Jäger getroffen der keinen Grill hat, die lieben das Grillen genauso wie das Schüsseltreiben.

Was hat sich bei den Jägern und Anglern im Bereich der Zubereitung in den letzten Jahren geändert?

Ich würde sagen das Bewusstsein im Allgemeinen für Rezepte. Man sieht es auch wie die Kulinarik Hallen auf den gängigen Messen immer mehr wachsen! Egal ob Angel oder Jagdmesse. Die Gerichte sind mal ganz einfach, eine schöne Wildbratwurst mit frischem Brötchen und mal kreativ und ausgetüftelt. Rehrücken auf frischem ganzen Grünkohl mit Soja-Teriyaki Sauce, dazu junge Möhren. Genial im Herbst.

Die Jäger und Angler interessieren sich hier immer mehr für die Zubereitungsmöglichkeiten und entsprechend auch für die Geräte, die man hierfür braucht. Tolle Zielgruppen!

Wie sieht es zur Zeit mit den Fischbeständen an der Ost- und Nordsee aus? Als ich letztes Jahr beim Hochseeangeln an der Ostsee war hatte ich das Gefühl, besser nichts zu fangen.

Das ist richtig. Leider ist es echt nicht gut gestellt um die Fischbestände. Ein Grund ist die steigende Temperatur u.a. in der Ostsee. Ein anderer ist auch der Industriefang, der dazu geführt hat, dass man aktuell nur noch 1 Dorsch pro Tag und Angler frei fangen darf und den muss man erstmal finden. Ich war das letzte Mal auf Plattfisch. Der Bestand hat sich zum Glück

aufgrund der neuen Fangnetze erholt und einen schönen „Klodeckel“ aus der Ostsee zu ziehen und nach Finkenwerder Art zuzubereiten ist ein Genuss!

Ich hatte einmal gelesen, dass die privaten Angler in Europa mehr Fisch fangen als die Fischindustrie aus den Meeren holt – ist da etwas dran?

Definitiv Nein!
Der generelle Fischverbrauch lag 2021 bei 1.164.000 Tonnen und gerade mal 15.000 Tonnen waren Anglerfänge. Wer mehr dazu wissen will, findet in der Maiausgabe weitere Infos ;)

Was ist dein Empfehlung zum nachhaltigen Einkauf für Fische?

Was alle leicht und ganz schnell machen können, ist darauf zu achten, dass es zumindest „Wildfang“ ist. Lachs aus Aquakulturen sollten vermieden werden. Wem es schwerfällt kann sich gerne mal die Bilder angucken wie bspw. Lachse auf der Wasseroberfläche dahin vegetieren und mit Futterzusätzen das Fleisch künstlich rot „gefärbt“ wird.

Das beste ist der Weg zum Angelverein oder zum Fischhändler des Vertrauens. Wenn es hier keinen Zugang gibt, kann man frischen Fisch auch online bestellen.

Was ist dein Lieblingsrezept vom Wild?

Alles. Eine Leckere Wildbratwurst ist so einfach aber auch so lecker. Schön geräucherter Schinken, dazu ein frisches Sauerteigbrot und Meerrettich. Hmm

Umgehauen hat mich aber zuletzt die Wildschwein Bolognese in weißer Trüffelsoße von Florian Conzen. Ein geniales Gericht und das mache ich definitiv auch zuhause!

Ich wünsche euch weiterhin viel Erfolg und besten Dank für deine Zeit.

Danke dir!



www.wildundfisch-magazin.de
www.jahr-media.de

Angeln und Jagd im GSV

Wild und Fisch



#Werbung


#Werbung
WŁA-305
Kutter & Küste Magazin

Neue Modelle: Borniak Timer-Räucherschränke

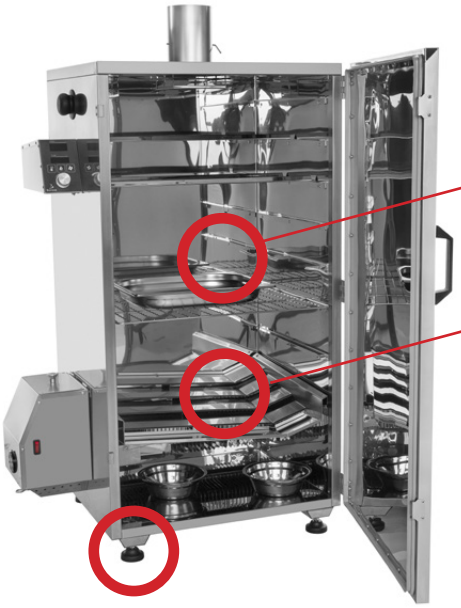
Heiß -& Kalträuchern mit einem Gerät!



Neu: Timer Bedienfeld

www.borniak.de

Räucherofen TIMER UWDT-70 v1.4
Räucherofen TIMER UWDT-150 v1.4
Smoker BBQ INOX TIMER BBDST-70 v1.4
Smoker BBQ INOX TIMER BBDST-150 v1.4





Neu: Edelstahl Lochblechkorb, optional erhältlich

Neu: Abtropfschale



Neu: Rollen, optional erhältlich

Neu: Stellfüße

Die neuen Borniak Timer Räucherschränke enthalten weitere Innovationen und erleichtern den Benutzern die Handhabung um immer ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Ob Kalt- oder Heissräuchern, Trocknen, Dörren für BBQ, Fisch, Fleisch, Wurst, Geflügel oder Gemüse – immer sind die Speisen mit dem perfektem Rauchgeschmack versehen. Hochwertig verarbeitet und mit sehr niedrigen Betriebskosten für BBQ Weltmeister, Profis und Einsteiger immer die erste Wahl.

Besonders interessant ist das **neue TIMER-Bedienfeld** für die Borniak Räucherofen, mit dem Du die Arbeitszeit des elektrischen Heizelementes und separat die Betriebszeit des Rauch-Generators und des Trockners einstellen kannst. Damit wird die Bedienung der Räucheröfen noch praktischer, die Handhabung wie gehabt äußerst einfach.

Die neuen Borniak Modelle:
Räucherofen TIMER UWDT-70 v1.4t
Räucherofen TIMER UWDT-150 v1.4
Smoker BBQ INOX TIMER BBDST-70 v1.4
Smoker BBQ INOX TIMER BBDST-150 v1.4

Das **neue TIMER-Bedienfeld** für die Borniak Räucheröfen, mit dem Du die Arbeitszeit des elektrischen Heizelementes und separat die Betriebszeit des Rauch-Generators und des Trockners einstellen kannst. Der Temperaturregelungsalgorithmus bleibt derselbe wie bei früheren digitalen SIMPLE-Modellen die weiterhin erhältlich sind (diese sind auch mit den neuen Stellfüssen und Abtropfblech ausgestattet). Ein Update von älteren Geräten auf die neue Timer Steuerung ist leider nicht möglich. Die neuen Geräte erhalten alle die V.1.4 Nummer.
Es wurde eine **neue Abtropfschale** aus lebensmittelechtem Edelstahl entwickelt durch die der Luftstrom und die Entfernung von abtropfenden Fetten verbessert wurden.

Es werden nun **neue, stabile Stellfüße** verbaut. Optional bestellbar können diese auch durch Industrierollen ersetzt werden.
Neues Zubehör: **Lochblechkorb** aus lebensmittelechtem Edelstahl zum Räuchern von kleinen Lebensmitteln.

Hier findest du deinen Händler in deiner Umgebung:
https://borniak.de/storelocator/index/search/?country=DE

Die Neuheiten wurden bereits an den Grillfachhandel ausgeliefert und sind sicherlich in den nächsten Tagen bei den Shops eingestellt, sonst einfach anrufen oder mailen.

GSV Forumsintern ist Markus alias @Wombads sicher immer der erste Ansprechpartner in Sachen Räuchern mit Borniak.

www.borniak.de


TEMP
48
TIME
0:38
Borniak







BBQ COMPETITION & FESTIVAL

NEUER TERMIN:
08-10.09.2023

BORNE SULINOWO ★ POLAND



AMERICAN BARBECUE

JACK

THE BORNIAK

MENU

GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS

RIBS
BRISKET
PULLED PORK
DESSERT

Borniak

PREMIUM Borniak ★★★★★ BARBECUE

INTERNATIONAL TEAMS
SMOKE & BBQ SEMINARS
FOOD DRINK & MUSIC

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.

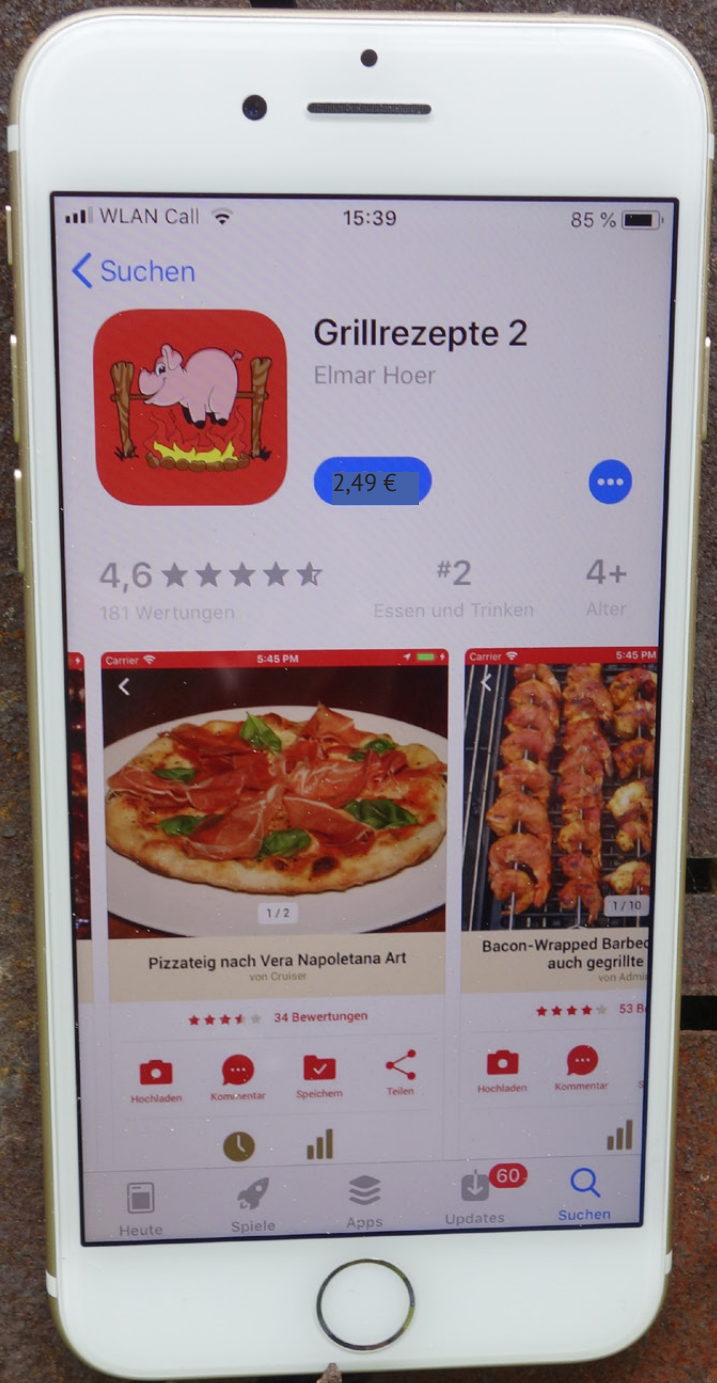
in Schwarz und Edelstahl

Free S-410 öffnen

SANTOS GRILL ★ SHOP

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

#Werbung


WLAN Call
15:39
85 %
Suchen
Grillrezepte 2
Elmar Hoer
2,49 €
4,6
181 Wertungen
#2
Essen und Trinken
4+
Alter
Pizzateig nach Vera Napoletana Art
34 Bewertungen
Hochladen
Kommentar
Speichern
Teilen
Heute
Spiele
Apps
Updates
60
Suchen



GSV Foto des Monats Februar 2023

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.

Assindia - Hygiene mit System
www.assindia.de

assindia

Grill und Fritteuse

#Werbung



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 EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

@Unicorn_76 Upcycling Ideen
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/upcycling-ideen.360476/



@5E8A5T14N Paletten Outdoorküche

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/kuechenmodul-aus-paletten-bauen-und-vorher-versiegeln.361135/post-5505447



@nimrodxx Upgrade Campingkocher OHG

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/anleitung-eigenbau-oberhitze-grill.232233/post-5512208



@waine.ronnie Ikea Bekväm Upgrade

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/der-ikea-bekvaem-umbau-modding-thread.166398/post-5259614



@YogiBeer Outdoorküche

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/der-zeig-mir-deine-aussenkueche-thread.283043/post-5517409



@Tin1903 EGGS

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/der-zeig-mir-deine-aussenkueche-thread.283043/post-5418382



@Unikate-Schmiede Räucherofen
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/raeucherofen.359863/post-5445401



@Feierdeufe Outdoorküchensmoker
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/der-zeig-mir-deine-aussenkueche-thread.283043/post-4815089

Jagd & Hund Messe Dortmund



Die diesjährige Jagd & Hund Messe in Dortmund wurde auch für uns Griller immer interessanter, einige Grillhersteller u.a. Santos Grills, Monolith gaben ihren Einstand.

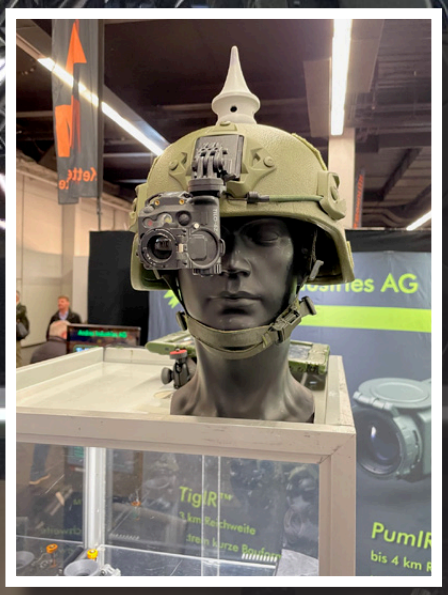
Da werden sicherlich weitere Grillhersteller folgen. Auf jeden Fall eine tolle Messe. Wir sehen uns nächstes Jahr vom 30.01-04.02.2024.

Matthias Otto, Geschäftsführer, MONOLITH Grill:

„Dieses Jahr war sehr viel los und da wir uns bei der Show und den Workshops direkt vorgestellt haben, konnten wir viele interessierte Besucher anziehen. Die Leute sind engagiert und wir haben viel verkauft, daher werden wir auf jeden Fall wiederkommen."

www.jagdundhund.de

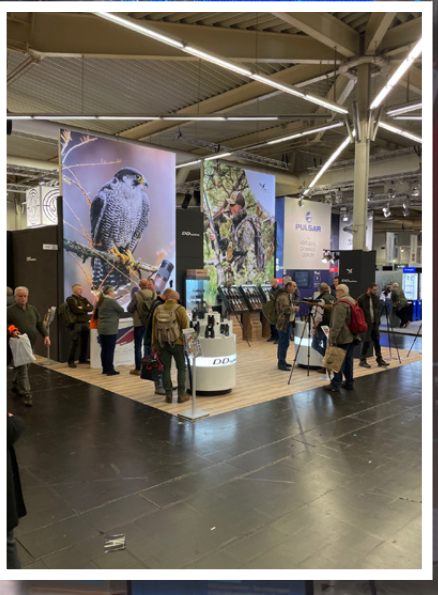

BBQ
SMOKER
Wędzarnia


TigIR
PumIR

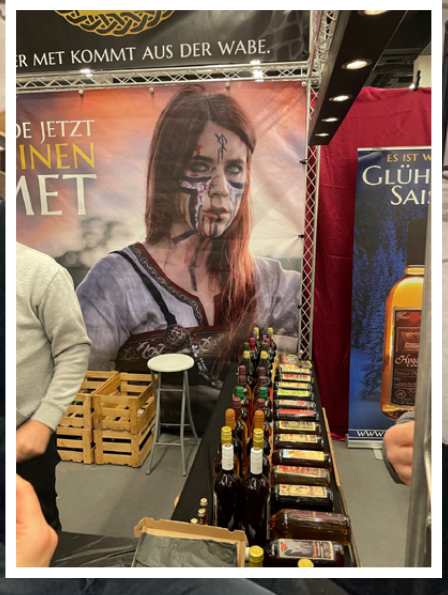

950 Lumen
800 Lumen
HOME
ABOUT US


Bergsalami






Hubertus
Jagen in Polen





Erster Ausblick auf das Grilljahr 2023 aus Sicht der German Barbecue Association (GBA)

Der Grill-Event-Kalender für das Jahr 2023 füllt sich bereits stetig und neben der Deutschen Grillmeisterschaft gibt es bereits einige tolle Termine und wir starten bereits schon im April u.a. mit der 2. Veganen Deutschen Grillmeisterschaft in Bad Windsheim. Wer im letzten Jahr nicht dabei sein konnte – ein Ausflug hierzu lohnt sich auf alle Fälle!

Hier der aktuelle Stand der zur Zeit bestätigten Meisterschaften:

15.04.2023	**LM Schleswig-Holstein**	**Neumünster**
15.04.2023	**LM BaWü**	**Stuttgart**
21./22.04.2023	**Vegane Meisterschaft**	**Bad Windsheim**
21.05.2023	**LM Mecklenburg-Vorpommern**	**Rostock**
17.06.2023	**LM Sachsen**	**01561 Thiendorf OT Tauscha**
09./10.09.23	**LM Bremen**	**Bremen**
16.09.2023	**LM Sachsen-Anhalt**	**Colbitz**
16.09.2023	**LM Franken-Thüringen**	**Bad Rodach**

Im Sommer – genauer gesagt vom 29.-30.07.2023 heißt es dann – „Willkommen in Stuttgart zur Deutschen Grillmeisterschaft 2023". Und es wird diesmal auch international – denn neben dem klassischen Wettbewerb in den Klassen Profis und Amateuren gibt es 2023 auch eine internationale Klasse und Wettbewerb.

Weitere Informationen sowie auch Anmeldemöglichkeiten findet man auf der Homepage der GBA unter www.gbaev.de.

Aber nicht nur die Wettbewerbs-Saison hat wieder begonnen – auch die **GBAacademy** ist gewachsen. In der seit dem letzten Jahr gestarteten #GBAacademy haben wir 2023 eine schöne Auswahl an Online-Fortbildungen & Workshops sowie auch ein paar Seminare in Präsenz zusammengestellt - und sind auch weiterhin in der Abklärung für weitere Termine.

Und auch für unsere Juroren gibt es spezielle Academy-Termine zur Aus-, Fort- und Weiterbildung.

Die Online-Termine sind für GBA-Mitglieder kostenfrei sein, bei den Präsenzseminaren gibt es spezielle GBA-Mitglieder-Preise (ein paar Seminare finden bei Kooperationspartner statt, die uns eine große Ermäßigung für unsere Mitglieder ermöglichen – vielen Dank schon mal an dieser Stelle hierfür!) Mehr zu den aktuellen Seminaren findet ihr auf der Homepage unter der Rubrik Academy.

Wir freuen uns auf dieses GBA-Grilljahr wieder, was schon fast wieder so voll gepackt ist wie „vor Corona" – und einen kleinen Spoiler haben wir noch zum Schluss – 2024 wird es noch internationaler – denn dann heißt es am letzten Juli-Wochenende – vom 26.-28.07.2024 „Hello World – Welcome to Stuttgart and the WBQA World BBQ Championships".



AM 29. UND 30.07.2023

INT. DEUTSCHE GRILL- & BBQ MEISTERSCHAFT 2023

AUF DER MESSE IN STUTTGART

Stuttgart soll deutsche Grillhauptstadt werden

Am 15. April finden im Zuge der Stuttgarter Frühjahrsmessen die BBQ Days und damit auch die 2. Baden-Württembergische Grillmeisterschaft statt. 15 Teams treten gegeneinander an und grillen im Rothaus Park der Messe Stuttgart um die Wette. Das Gewinnerteam erwartet als Baden-Württembergischer Landesmeister ein Startplatz bei der Deutschen Grill- & BBQ Meisterschaft .

Dafür müssen die Siegerinnen und Sieger gar nicht weit reisen – denn die diesjährige Deutsche Meisterschaft findet am 29. und 30. Juli ebenfalls auf dem Gelände der Messe Stuttgart statt. Die Besonderheit: Es handelt sich nicht nur um eine rein deutsche Grillmeisterschaft – die German Barbecue Association (GBA) richtet mit der Messe Stuttgart eine Internationale Deutsche Grill- und BBQ-Meisterschaft aus. So werden neben verschiedenen deutschen Teams auch weitere internationale Teams zu Gast sein.

Die Meisterschaft in diesem Juli ist allerdings auch nur die Feuerprobe für das Großereignis, das am 27. und 28. Juli 2024 bei der Messe Stuttgart zu Gast sein wird. Dann veranstaltet die GBA gemeinsam mit der World Barbecue Association (WBQA) und der Messe die Barbecue Weltmeisterschaft. Somit soll Stuttgart im Zeitraum bis Sommer 2024 zur deutschen Grillhauptstadt werden.

Drei große Grillmeisterschaften innerhalb von 14 Monaten

„Stuttgart grillt – und die Welt ist zu Gast. Mit insgesamt drei Barbecue-Events in den kommenden 14 Monaten setzen wir neue Maßstäbe in der baden-württembergischen Landeshauptstadt. Wir freuen uns sehr auf die weitere Zusammenarbeit mit den Verbänden GBA und WBQA“, sagt Messeverantwortlicher . „Die Grillmeisterschaften waren schon immer ein Wanderzirkus.

Zuletzt fand die Deutsche Meisterschaft in Fulda statt, jetzt geht es nach Stuttgart. Vor allem für die Weltmeisterschaft, die zuletzt im belgischen Torhout an den Start gegangen ist, bedarf es einer entsprechenden Infrastruktur mit Bahnhof und Flughafen. Dem wird die Messe Stuttgart mehr als gerecht", sagt Oliver Sievers, der sowohl Präsident der GBA als auch der WBQA ist und selbst bereits als Teilnehmer die Weltmeisterschaft gewonnen hat.

Weltmeisterschaft zuletzt 2011 in Deutschland – jetzt ist sie zurück

Es handelt sich bei allen Meisterschaften um Events, die ihren Veranstaltungsort regelmäßig ändern – in Stuttgart bündeln sich nun für 14 Monate gleich mehrere Wettbewerbe. Die Barbecue Weltmeisterschaft der WBQA gibt es im zweijährigen Turnus und fand zuletzt 2011 in Deutschland (Gronau) statt, zuvor 2004 in Pirmasens. Zur Internationalen Deutschen Meisterschaft in diesem Juli werden rund 50 Teams erwartet. Die GBA und die Messe Stuttgart rechnen mit bis zu 20.000 Besucherinnen und Besuchern. Bei der Weltmeisterschaft ein Jahr später sollen die Werte noch deutlich steigen.

Was alle Grillevents eint: Bei allen Veranstaltungen gibt es neben dem Wettbewerb eine große Eventmesse mit Schaugrillen, Verkostungen und kompetenter Beratung zum Thema Barbecue und Outdoor-Küchen.

BBQ Days bei den Frühjahrsmessen geben Vorgeschmack

Einen ersten Vorgeschmack auf das was kommt, gibt es vom 13. bis 16. April während der Stuttgarter Frühjahrsmessen. In der selben Halle wie die Garten Outdoor Ambiente finden die BBQ Days statt. Hier geht am 15. April die 2. Baden-Württembergische Grillmeisterschaft im Rothauspark an den Start. 15 Teams treten gegeneinander an, es geht um die offizielle Landesmeisterschaft Baden-Württemberg der GBA.

Neben der Meisterschaft gibt es in der Messehalle auch eine BBQ-Bühne mit Grillshows und Vorführungen. Außerdem wird eine große Auswahl an Grillgeräten, Saucen, Gewürzen und Zubehör oder von Kraftpaule aus Stuttgart eine Craftbeerverkostung angeboten .

Alle Informationen zu den BBQ Days: GARTEN - BBQ Days | Messe Stuttgart:

https://www.messe-stuttgart.de/garten/besucher/bbq-days/





BESSER GRILLEN MIT FIRE&FOOD!

FIRE&FOOD
BBQ MAGAZINE

Seit 2002 macht FIRE&FOOD Grillen & Barbecue zum spannenden Ganzjahresthema. Das Team, rund um Herausgeber Elmar Fetscher, grillt und isst für sein Leben gerne.

Aus dieser Lust am kulinarischen Genuss entstehen spannende Reportagen aus aller Welt, in denen internationale Grill- und BBQ-Experten ihre besten Rezepte präsentieren. In jeder Ausgabe findet ihr faszinierende Einblicke in eine vielseitige Themenwelt. Professionelle Fleisch- und Schnittkunde steht genauso im Fokus wie das Wissen um althergebrachte Zubereitungsmethoden. Aussagekräftige Produkttests, informative Servicethemen und Berichte über BBQ-Events sorgen für die richtige Würze, sind praktisch und machen Spaß. Kurzum, FIRE&FOOD ist das Magazin für alle, die gerne draußen kochen und genießen – kulinarisch lässig und dennoch anspruchsvoll. Neben dem 4x jährlich erscheinenden Magazin, sorgen beliebte Bookazines und Specials für Grillspaß das ganze Jahr! Alles, was euer BBQ-Herz begehrt, findet ihr im FIRE&FOOD Online-Shop auf **www.fire-food.com**



Besucht uns auch auf Social Media:













Die BBQ WEEK ist mehr als eine Grillmesse! Sie ist BBQ-Trendshow und Lifestyle-Event und heizt mit ihrem Programm allen Grillfans so richtig ein! Dieses Highlight solltet ihr auf gar keinen Fall versäumen...

BBQ WEEK®

FIRE&FOOD

Join us on 18.-20. Mai 23

2023 heißt es in Münsingen auf der Schwäbischen Alb wieder „Grill on"! Seid dabei, feiert mit uns das ultimative Fest für alle Sinne, mit loderndem Feuer, betörenden Grillaromen und ausgelassener Stimmung. Auf der **BBQ-Messe** auf dem „albgut" informieren sich die Besucher über die neuesten Grillgeräte, verköstigen das beste Grillgut und die angesagtesten Drinks. Außerdem ist eine Visite bei der **SCA-Steakmeisterschaft** möglich oder eine Teilnahme bei den **Masterclasses** mit den berühmtesten Grillmeistern. Um ein kulinarisch vielseitiges Angebot zu bieten, haben sich die Pitmaster um Lucki Maurer für 2023 wieder viel einfallen lassen. Prominent geht es am Freitagabend auf der **exklusiven BBQ Night** zu. In lockerer Atmosphäre können Besucher Kontakte zu den Großen der Branche knüpfen. Die Tickets zu dieser VIP-Veranstaltung und für die Masterclasses sind streng limitiert. Neu ist der **TruckerTreff** für die heißesten Reifen. Zum ersten Mal trifft sich im Ausstellungsbereich „Place de France" die Truckerwelt zum feurigen Beisammensein.

Der Auftakt der BBQ WEEK wird in diesem Jahr am 18. Mai, dem Vatertag, stattfinden. Holt euch jetzt eure Tickets – auch als Geschenk eine großartige Idee.

Alle Infos auf www.bbq-week.de
Tickets auf www.tickets.fire-food.com

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

















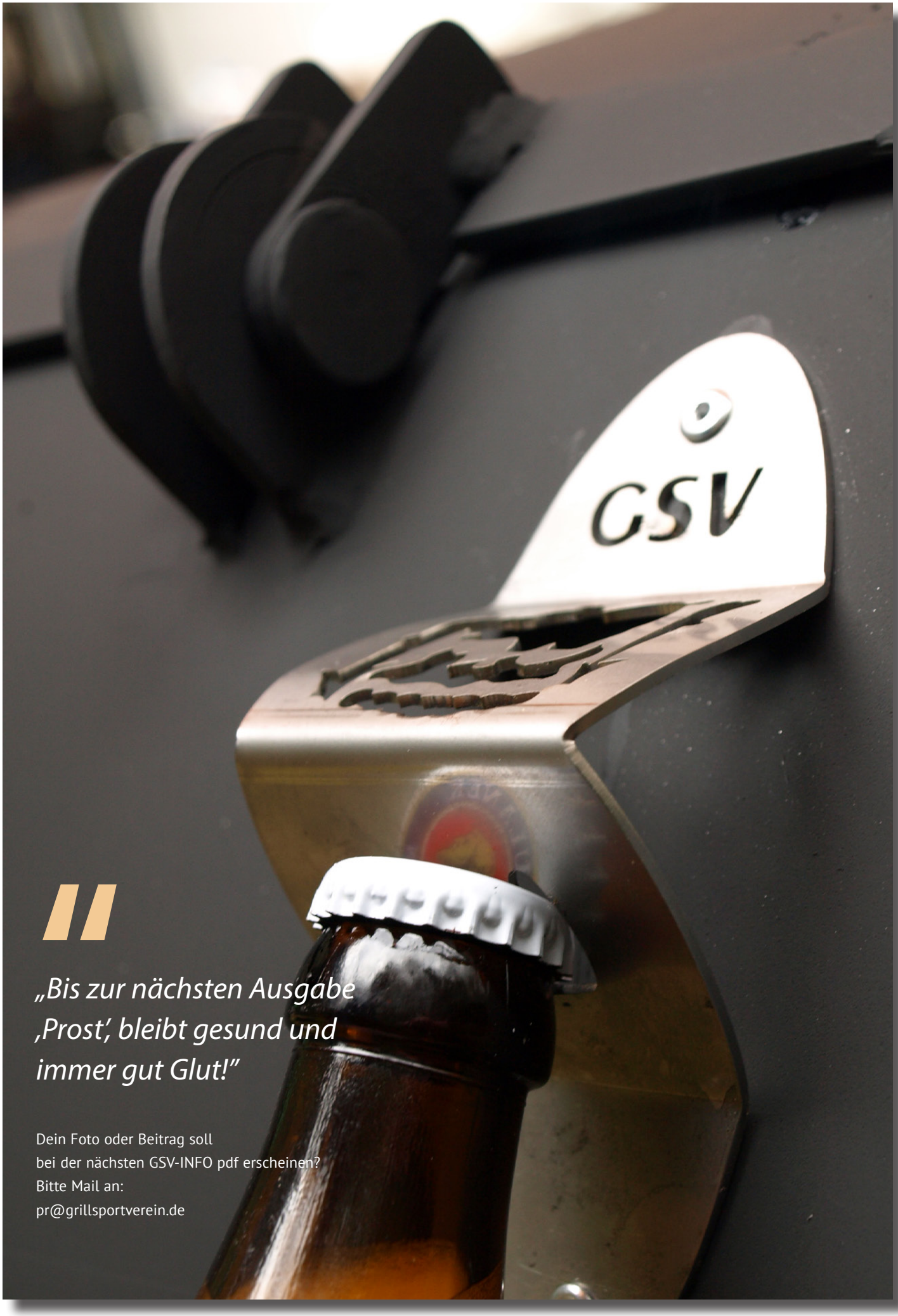


BESSER GEHT NICHT



ROYAL SPICE
PREMIUM TASTE

www.royal-spice.com



„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