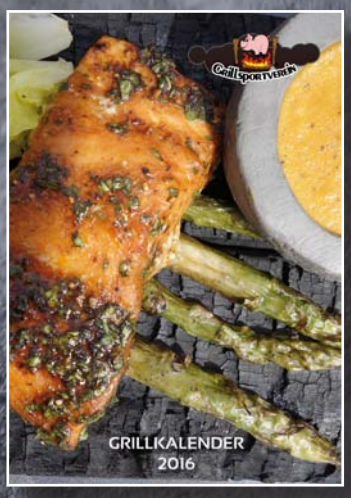
Herbst 2015

Grillsportverein

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER



GSV-Forum
Themenaufrufe: 330.157.055
Beiträge: 2.456.601
Themen: 154.600
Registrierte Benutzer: 73.693
(Stand 09.2015)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN









INHALT

INHALT
04-05 Smokehaus Flyin' BBQ
06-11 Deutsche Grillmeisterschaft 2015
12-19 Neues von Rösle
20-22 Schinken fürs Bücherregal
24-29 Dutch Oven
30-32 Wellgrate
36-37 10 Jahre Otto Gourmet
38-43 Neues von Napoleon
46 Gewürze von Roaring Dragon
48-49 GSV History
50-57 Grill WM Schweden 2015
58-59 GSV Zubehör
60-63 Ramster Holzbackofenfest
64-65 Progas informiert
66-85 Spoga Köln
88-90 Kleine Gewürzkunde
92-101 Jack the ribs II, Santosfest
102-105 GSV Grill Eigenbauten
107-110 GSV Offlinetreffen ...
ab 114 GSV Grillkalender 2016



Liebe Grillfreunde,

der heiße Grillsommer hat sicher den Holzkohle Brennstoffverbrauch auch bei euch in die Höhe getrieben, von den unzähligen leergesaugten Gasflaschen ganz zu schweigen - so sollte jeder Sommer sein.

Das GSV Meisterschaftsteam ist seit seiner Teilnahme der Weltmeisterschaft 2015 in Schweden nun unter den Top Ten Grill & BBQ Teams der Grillwelt (dazu bestes deutsches Grillteam) und konnte als Vertreter der Grillcommunity seine besondere Stellung auch international behaupten.

Neben der deutschen Meisterschaft in Hennef war JACK THE RIBS II und ein ganzes Rind verbunden mit dem Santos Sommerfest in Köln sicher das Highlight des Jahres. Weit über 50 verschiedene Grillgerichte wurden für die über tausend Gäste an diesem Tag gezaubert.

Im Februar 2016 veranstalten wir die erste internationale JACK THE DUTCH OVEN Competition im Allgäu. Wie schon so oft natürlich beim Adi auf dem Berg. „Let's do BBQ - Baby!"

Auch gab es dieses Jahr wieder einige GSV Offlinetreffen die nicht nur kulinarisch Maßstabe setzten.

Der GSV zählt mittlerweile knapp 75.000 registrierte Mitglieder neben einigen Millionen Besuchern im Monat. Wir sind gespannt, wann wir den 100.000 GSVler/in begrüßen dürfen.

Es grüßt mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger
Herbst 2015



Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

http://www.grillsportverein.de/forum/resources/categories/gsv-news.2/

Redaktionsanschrift:
Grillsportverein
Redaktion GSV INFO pdf
Rudolf Jaeger
Im Winkel 17
D-87463 Reicholzried
Tel. 0049 8374 230173
Fax. 0049 8374 230174

Herausgeber: Rudolf Jaeger (V.i.S.d.P.)
pr@grillsportverein.de
Chefredaktion: Leo Fischer

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: Grillsportverein
GSV INFO erscheint digital bei:
www.grillsportverein.de
Bezugspreis: kostenfrei

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

Weiterleitungen, Vervielfältigung sowie Speicherung der pdf 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 Rechtschreibfehler findet kann sie behalten.



AB IN DEN FLIEGER - ODER LIEBER LECKER BBQ BEI STEFAN? ...

GRILL & SMOKEHAUS MEMMINGEN

Hier ein paar Eindrücke von der Eröffnungsparty des Grillrestaurants Flyin Barbeque in Memmingen direkt mit Blick auf den Flughafen. Respekt an Stefan und seine Mädels und Mannen zu dem klasse Start. IMHO die Grillrestaurant Empfehlung im Süden. Die Grillgerichte werden, wie es sich gehört, in richtigen Grills bzw. Smokern zubereitet und als richtig große leckere Portionen ausgegeben. Die Preise sind fair, der Service megafreundlich, die Location ist zwar etwas versteckt aber gerne wieder ein Reise wert. Natürlich bietet sich die großzügige Area auch für Firmenfeieren und Events jeglicher Art an.
http://www.flyin-bbq.de/





FLYIN' BARBEQUE

GRILL & SMOKEHOUSE















DEUTSCHE GRILL-MEISTERSCHAFT 2015

DIESES JAHR IN HENNEF, SIEG

Bild fotografiert von M.B.

Hennef ist Deutschlands Grillhauptstadt 2015

Hennef 2015 – In Kooperation mit der Stadt Hennef fand die Deutsche Grill- und BBQ Meisterschaft vom 25. bis 26. Juli auf dem Areal des Hennefer Schul- und Sportzentrums statt.

In dem ehemaligen Kneipp-Kurort – zwischen Bergischem Land und Westerwald – wurden am letzten Juliwochenende die besten deutschen Grilleure und ihr Grillkönig ermittelt.

Am Donnerstag den 19. Februar wurde die rheinische Stadt an der Sieg offiziell zur „Bundesgrillhauptstadt 2015“ ernannt. Mit einer Teilnahme von 35 Grillteams hat die GBA, in diesem Jahr wieder die Grill-Elite und weit über 10.000 Besucher um sich geschart. 120 ausgebildeten Juroren haben Ihren Beitrag im Wettkampf auf hervorragende Weise geleistet und den verdienten Sieger herausgefunden.

Über 30 Aussteller nahmen teil. BBQ-Catering, Street-Food-Angebote und ein buntes Bühnenprogramm mit Grill-Shows, Produktvorführungen und direkten BBQ-Intermezzos wurden dem Publikum geboten. Gratulation an „Die Frankengriller“ zum ersten Platz.

http://www.gbaev.de
















S.W.A.T.
www.swat-bbq.de
broilkingbbq.com
SMOKE WOOD






DRAGON BBQ TEAM
AUBERGINE / ZUCCHINI / PILZ
WURST / ROTE
impression
Rub
BBQ baby!






COWBOYS


cook








BBQ HIGHLANDER




EURODRIMZ


NAPOLEON
napoleonproducts.com
Grill Fürst

GRILL
AND
CHILL

RÖSLE
SINCE 1888

Ein Hoch auf den Sommer...

**und den Herbst und den Winter und den Frühling.
Die Grillsaison 2016 ist eröffnet!**



www.roesle-bbq.de

STATEMENT AUS DER RÖSLE PRODUKTENTWICKLUNG

DER ERSTE GRILL VON RÖSLE

Von der anfänglichen Idee bis zur Realisierung eines eigenen Grill-Sortiments in nur drei Jahren

In nur drei Jahren hat Rösle es geschafft, ein komplettes Grill-Sortiment aufzubauen und dem Trendmarkt „Grillen“ seinen Stempel aufzu-drücken. Es besticht durch das Mehr an durchdachter Funktionalität, das Rösle-Produkte seit über 125 Jahren auszeichnet. Grillgeräte und Accessoires überzeugen durch eine klare Linie in Design und Funktion: Jedes Element hat einen Sinn, auf Überflüssiges wird verzichtet. Dazu kommen garantierte Qualität und durchdachte, weiterführende Innovationen.

Begonnen hat der Weg zum BBQ-Spezialisten mit einer intensiven Marktrecherche im Jahr 2009, nach der Rösle sich entschloss, das eigene Geschäftsfeld auf den Bereich Grillen auszuweiten. Als Profi in der Küche, indoor, nutzte das Familienunternehmen seine Expertise für das Kochen unter freiem Himmel, outdoor. Interne und externe Recherchen sowie Bewertungen wurden durchgeführt, sodass im Herbst 2010 schließlich die wesentliche Entscheidung getroffen werden konnte: Der erste Grill von Rösle wird ein Holzkohle-Kugelgrill. Hintergrund dabei ist die lange Tradition des Grillens mit Holzkohle. Da diese Methode die ursprünglichste Form des beliebten Outdoor-Kochens darstellt, ergänzt sie die von Rösle vertretene Überzeugung des natürlichen sowie einfachen Kochens und Lebens perfekt. Darüber hinaus unterstreicht die Vielseitigkeit der Kugelgrilltechnik die große Bandbreite der neuen Rösle Geschmackswelt.

Nach diesem erfolgreichen Schritt ging es im nächsten an die Um-setzung des Holzkohle-Kugelgrills in Funktion und Design. Die Inhouse Designer von Rösle begannen mit den ersten Zeichnungen und schnell war eine Tendenz zu erkennen: Ein Golfcaddy sollte die Designrichtung des Kugelgrills für eine leichte Optik bei Funktionalität sowie hochwertiger und robuster Verarbeitung vorgeben. Nach der Verabschiedung des Designs startete die detaillierte Konstruktion des Grills mit etwa 40 Einzel-teilen in der Produktentwicklung bei Rösle in Marktoberdorf.

Das Ergebnis überzeugte: Das „Cockpit“ des Rösle Grills ermöglicht den Zugang zu allen wichtigen Bedienelementen von einer Position aus, Deckelgriff mit 45°-Scharnier, Thermometer, Zuluftsteuerung und Aschebehälter können bequem erreicht werden. Ergänzend dazu befindet sich eine Reling um den runden Grill, die an die Rösle Offene Küche erinnert, dort finden alle Grillwerkzeuge Platz. Der Ablagetisch für die Reling erweitert ihn noch um zusätzliche Arbeitsfläche. Die vielen Designpreise und Testergebnisse unterstreichen das Design und die Vorzüge des Rösle Holzkohle-Kugelgrill No.1 – dem ersten eigenen Grill des Allgäuer Familienunternehmens.

Pünktlich zur Grillsaison 2012 wurde dieser samt neuem Grillsortiment auf der Ambiente vorgestellt. Neben dem Holzkohle-Kugelgrill in den Durchmesservarianten 50 cm und 60 cm wurde auch eine entsprechende Zubehörauswahl von ca. 30 Artikeln geboten. Der Anspruch lag darin, dem Kunden Funktionalität und Qualität zu bieten und ihn darüber hinaus zu inspirieren, die neue Vielfalt an Grillgerichten auf einem Rösle Grill auszuprobieren. Den Appetit anregen und das mit Geling-Garantie – so lautete die Devise, die bis heute gilt.

Auch nachdem der erste Kugelgrill von Rösle bereits auf dem Markt war, wurde weiter daran gearbeitet, ihn zu optimieren. Mit Rückmeldungen von Kunden, Händlern und Erfindern wurden Ideen und Vorschläge gesammelt. So stellte sich heraus, dass intelligente Lösungen für den Abtransport von Asche und Schmutz sowie eine zuverlässige Zuluft-steuerung gefragt waren.

Das neue, patentierte AIR Control System von Rösle gibt die Antwort: Die Steuerungstechnik wurde außen an die Feuerschale angebracht, sodass diese vor Schmutz und Asche geschützt ist. Die Zuluft wird über das Absenken und Anheben des Aschebehälters vorgenommen und die Asche kann über die große Öffnung bequem abfließen. Die Verstellung erfolgt geräuschlos, das heißt ohne störendes Kratzen, da sich keine Partikel mehr in der Technik ablagern können. Die individuelle Optik mit dem großen Drehknopf unterscheidet den Rösle AIR von anderen Holzkohle-Kugelgrillgeräten auf dem Markt.

Über das Unternehmen:

RÖSLE. Love – Cook – Live. Das Allgäuer Familienunternehmen zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr und BBQ-Grills. Hobby- wie Profi-köche in aller Welt schätzen die RÖSLE-Produkte, die sich durch Funktion, Qualität, Design und Innovation auszeichnen. Zahlreiche internationale Designpreise und Aus-zeichnungen, darunter der Designpreis der Bundesrepublik Deutschland und der Stahlinnovationspreis, sind Ansporn und Bestätigung für den besonderen Anspruch von RÖSLE. Das Unternehmen aus Marktoberdorf ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA.

Rösle innoviert mit der AIR-Serie den klassischen Holzkohle-Kugelgrill

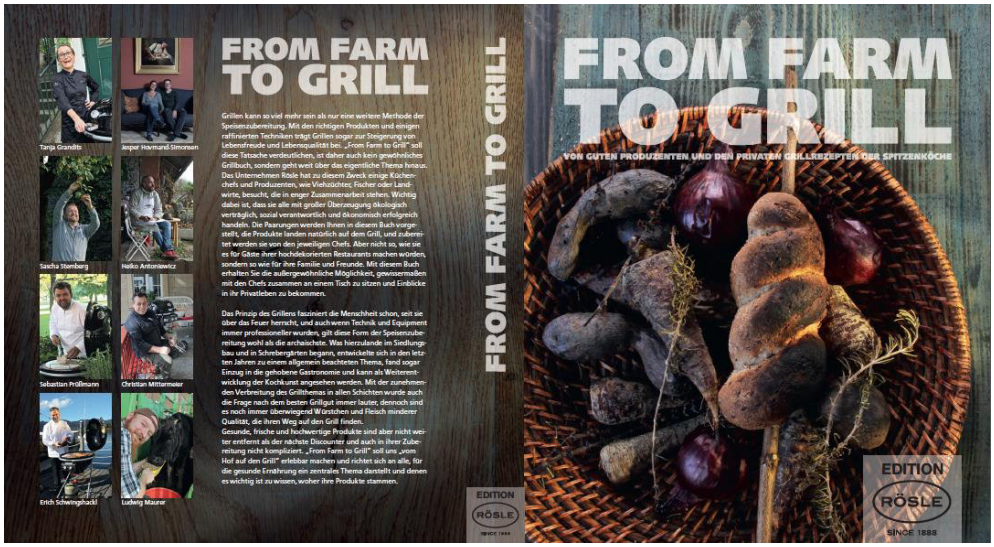
Kann man einen bewährten, viel gelobten Klassiker noch besser machen? Man kann: Das kreative Allgäuer Unternehmen Rösle hat für seine Holzkohle-Kugelgrills ein neues **AIR Control System** entwickelt und patentieren lassen.



Holzkohle-Kugelgrill No.1 F50 AIR // Holzkohle Kugelgrill No.1 F60 AIR
Art.-Nr.: 25001 // 25006
UVP: 279,- € // 379,- €

Neu: Edition Rösle publiziert „From Farm to Grill”

Rösle hat ausgewählte Küchenchefs und Produzenten – Viehzüchter, Fischer und Landwirte – besucht, die zusammenarbeiten und sich in ihrem jeweiligen Metier erfolgreich für nachhaltige und natürliche Produktqualität einsetzen. Beide zusammen haben gemeinsame Köstlichkeiten für dieses Buch entwickelt.



Grillen kann so viel mehr sein als eine weitere Methode der Speisenzubereitung.



Erfahrene Köche wie Tanja Grandits geben den Blick frei auf ihren Grillrost.



Safran-Ducca: Eins von vielen inspirierenden Rezepten.

„From Farm to Grill“
Art.-Nr.: 96958
UVP: 24,95

GRILL
AND
CHILL

RÖSLE
SINCE 1888

Der neue Bluetooth-Kerntemperaturmesser von Rösle entspannt beim Braten und Grillen

Alles im Blick, alles im Griff – und alle Aufmerksamkeit für Familie und Gäste: Der neue, innovative digitale Kerntemperaturmesser von Rösle macht das möglich.



Digitaler Kerntemperaturmesser mit Bluetooth-Übertragung an Smartphones mit Android oder Apple IOS Betriebssysteme.

- Rösle App über Google Playstore oder App Store kostenlos erhältlich
- Acht auswählbare Fleischsorten mit verschiedenen Garstufen
- Eigene Garstufen können programmiert und gespeichert werden
- Timerfunktion mit Alarm am Smartphone
- Temperatur-Messbereich von -20 bis +300 °C

Kerntemperaturmesser Bluetooth
Art.-Nr.: 25096
UVP: 79,95 €





Neue Rösle-Erfindungen für Grillzubehör und Geschenke

Selbst nutzen oder verschenken? Am besten beides. Durchdachtes Grillwerkzeug macht Spaß – nicht nur den Männern – und trägt zum Gelingen bei.

	Gourmetring No.1 F/G Art.-Nr.: 25047 UVP: 129 € - Material: Edelstahl - Einsatz zwischen Feuerschale und Deckel - Ergänzung für die Zubereitung von Pizza oder großem Geflügel
	Pizzaschieber Art.-Nr.: 25175 UVP: 29,95 € - Material: Aluminium, Holz - Extra langer Griff für sicheres Einschieben und sichere Entnahme - Kordel am Griffende zum Aufhängen nach Gebrauch
	Pizzarad Art.-Nr.: 25165 UVP: 34,95 € - Material: Edelstahl 18/10 - Ergonomischer Griff für sicheren Gebrauch - Innovatives Funktionsprinzip einer freilaufenden Klinge
	2x Aroma Planke Erle 30 x 15 cm // 2x Aroma Planke Erle 40 x 19,5 cm Art.-Nr.: 25167 // 25174 UVP: 14,95 € // 19,95 € - Material: 100% unbehandeltes, hochwertiges Erlenholz - Mehrmals verwendbar

GRILL AND CHILL

RÖSLE
SINCE 1888

	Barbecue Messerset 3-tlg. Art.-Nr.: 25166 UVP: 49,95 € - Material: Spezial-Klingenstahl X50CrMoV15 - Bestehend aus: Gemüsemesser (Klingenlänge 9 cm), Universalmesser mi Wellenschliff (13 cm), Kochmesser (20 cm)
	Barbecue-Heber XL Art.-Nr.: 25055 UVP: 39,95 € - Material: Edelstahl 18/10 - Heberbreite 25 cm - Massive, lange Ausführung - Ideal für ganze Fische und großes Grillgut
	Barbecue Schüssel 16 cm = 0,9l // Barbecue Schüssel 20 cm = 1,6l Art.-Nr.: 25172 // 25173 UVP: 16,95 € // 19,95 € - Material: Stahl emailliert - Farbgebung außen schwarz, innen weiß - Sehr robuste Qualität, ideal auch für unterwegs
	Grill-/Servierpfanne emailliert 28cm Art.-Nr.: 25164 UVP: 49,95 € - Material: Eisenguss emailliert - Traditionelle klassische Pfannenform - Griff mit stabiler Vernietung - Hitzebeständig bis 400°C - Verwendung auf dem Grill, Herd, im Ofen






FROM FARM TO GRILL
VON GUTEN PRODUZENTEN UND DEN PRIVATEN GRILLREZEPTEN DER SPITZENKÖCHE
EDITION RÖSLE
LEOPOLD STOCKER VERLAG
DIE NEUE WILDKÜCHE
OLGIERD E. J. GRAF KUJAWSKI
TOM HEINZLE
VEGETARISCH GRILLEN
GEMÜSE ROCKT!
HEEL
heiko antoniewicz
flavour//pairing
das spiel der aromen
MATTHAES
GutGlut e.V.
DER KUGELGRILL
Die besten Rezepte der Deutschen Meister
HEEL
DESSERTS VOM GRILL
BERND SIEFERT / GE
Tom Heinzle
WILD GRILLEN
HEEL
FRANCIS MALLMANN
LAND DER FEUER
ARGENTINISCH GRILLEN UND KOCHEN
HEEL
JAMIE PURVIANCE
WEBER'S
HOT & SPICY
DIE SCHÄRFSTEN GRILLREZEPTE
GU



Schinken für das Bücherregal

Hier einige Buchempfehlungen:

- From Farm to Grill
- Die neue Wildküche
- Vegetarisch Grillen: Gemüse rockt!
- Steven Raichlens Barbecue Bible: Saucen & Rubs, Marinaden & Grillbutter
- Der Kugelgrill
- Flavour Pairing: Das Spiel der Aromen
- Desserts vom Grill
- Fifty Shades vom Huhn: Ein parodistisches Kochbuch
- Wild grillen
- Land der Feuer: Argentinisch grillen und kochen
- Weber's Hot & Spicy: Die schärfsten Grillrezepte
- Das offizielle Kochbuch zur China Study: Über 120 vegane Rezepte

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/der-grillbuecher-thread.109088/

99 DINGE
FÜR ECHTE KERLE



Echte Kerle wollen nur das Beste. Am liebsten für sich selbst. Auf allen Gebieten.

Ob Ausrüstungsgegenstände, die das Outdoor-Leben erleichtern, Technik, die fasziniert, Werkzeuge, die Mann braucht, Kleidung, die perfekt passt, Fahrzeuge, die mehr können, als einen von A nach B zu bringen, oder Spielzeug, das ganz einfach Spaß macht – **in dieser »Must-have-Fibel« präsentiert Rolf Deilbach 99 außergewöhnliche Dinge,** die Männer zum Überleben vielleicht nicht zwingend brauchen, die ihnen aber das Leben enorm verschönern. Und genau das in Top-Qualität.

Das Buch für echte Kerle, die sich alte Träume erfüllen oder in sich neue Träume wecken wollen. Das Standardwerk für zufriedene Bestandskontrollen, glasklare Kaufwünsche und vorfreudige Besitzsehnsüchte von Männern, die im Herzen große Jungs geblieben sind.

Rolf Deilbach berät hauptberuflich große Medien- und Verlagshäuser und lebt mit seiner Familie in der Eifel. Zu seinen aktiv und intensiv gelebten Freizeitaktivitäten gehören Fischen und Jagen sowie eine Reihe weiterer Outdoor-, Sport-, Sammler- und Genussleidenschaften.

DMAX www.dmax.de

www.pietsch-verlag.de
ISBN 978-3-613-50817-0
9 783613 508170
(0) 5661

ROLF DEILBACH 99 DINGE FÜR ECHTE KERLE DMAX

DMAX

99 DINGE
[FÜR ECHTE KERLE]

DER ULTIMATIVE MUST-HAVE-GUIDE VON ROLF DEILBACH

pietsch

STEAK CHAMP®

DAS ULTIMATIVE STEAK-THERMOMETER



MADE IN GERMANY



INTELLIGENTE TECHNIK



STEAKS PERFEKT AUF DEN PUNKT

WWW.STEAKCHAMP.COM

EINFACH. PRÄZISE. LANGLEBIG.

„THE ORIGINAL"

SINCE 2008

INNOVATIONSPREIS spoga+gafa FIRE&FOOD Das Barbecue-Magazin 2009 SPECIAL KATEGORIE GRILLZUBEHÖR

WINNER OF

cast iron grate

NEW EDITION

MASSIVERE AUSFÜHRUNG



EMPFOHLEN VON BBQ-PROFI ANDREAS RUMMEL

FIRE-FOOD-FUN.DE





EINFACH ODER VIELSEITIG

cast iron grate

the original

by Barbequer

WWW.GUSSROSTE.DE

ODER IM FACHHANDEL

Barbequer.de

BBQ INNOVATIONS



20.02.2016/ Bolsterlang, Hörnis Nest am Grat des Bolsterlanger Horns
GSV & Adi Grill & BBQ Championship
FIRST INTERNATIONAL DUCH OVEN COMPETITION

Die 10 Gebote

1. Es wird kein Unterschied zwischen Profi- und Amateurteams gemacht, zwei Dutch Oven von Petromax FT6 mit Zubehör wird je Team gestellt. Es dürfen nur die Petromax DO verwendet werden. (Bitte denkt bei Bedarf an Untersteller oder DO Tische – haltet die Materialschlacht klein, es muss ja alles mit der Gondel hoch und wieder runter.) Die Veranstaltung ist nur für die richtig harten, erfahrenen und mutigen Winterdopfer geeignet, also keine Warmduscher, Weicheier oder Heulsusen…

An Brennstoff ist einzig MCBrikett Briketts, die gestellt werden, zu verwenden.

2. Als erster Gang sind für die Jury je vier gleiche Portionen Gulasch zu dopfen, als Beilage sind Dampfnudeln im DO zu backen. Als Juryteller kommen vier Einweckgläser je Team zum Einsatz. (Eine kleine Dampfnudel und drumherum das Gulasch.)

Als zweiten Gang sind für die Jury je vier gleiche Portionen „freestyle" Nachtisch (Süßspeise, Kuchen etc.) zu dopfen. Für die Jury wird der Nachtisch im Foodcontainer serviert. Jedes Team stellt ihre Kreationen zusätzlich am Stand aus.

3. Die Grill- & BBQ-Teams dürfen nicht mehr als 4 Teammitglieder umfassen. Es muss einen Teamchef geben. Den Teams ist es freigestellt, unendlich viele Freunde mitzubringen.

4. Für den ersten Gang wird vorauss. für jedes Team Fleisch von www.otto-gourmet.de zur Verfügung gestellt, die Zutaten für die Dampfnudeln und den zweiten Gang bringt ihr bitte selber mit.

5. Jedes Team stellt zusätzlich oder vom Team ein Jurymitglied, der Veranstalter erfahrene Grill- & BBQ- Juroren. Die Blindjury besteht je Gang aus jeweils unterschiedlichen Teamjuroren und Veranstaltungsjuroren, es wird sichergestellt das der Teamjuror sein Team nicht bewerten kann.

Erster Gang: Erste Gruppe Gulasch: 12:00 Uhr. Zweite Gruppe Gulasch: 13:00 Uhr.

Zweiter Gang: Erste Gruppe freestyle Nachtisch: 14:00 Uhr. Zweite Gruppe freestyle Nachtisch: 15:00 Uhr.

6. Es dürfen keine elektrischen Geräte verwendet werden.

7 und 8. Jedes Team trinkt nur soviel wie es verträgt, SGG nur Limo.

9. Grillspezifische Hygiene ist von den Teams einzuhalten.

10. Freitag: die Teams die schon am Freitag kommen, ab nachmittag Treffpunkt in der Talhütte – abends gemütliches Winterdopfen an der Talhütte, wer möchte - wie bisher üblich - bereitet Schmankerl im DO vor, Dutch Oven stehen zur Verfügung.

Samstag: Die Teams treffen sich um 8.00 Uhr an der Talhütte, Gondelfahrt pünklich ab 8.30 Uhr zu Hörnis Nest, unserem Austragungsort. Teambesprechung 10.00 Uhr, Jurybesprechung 10.30 Uhr, Abgabetermine siehe oben.

16.00 Uhr gemeinsame Gondelabfahrt zur Talhütte. Ab 16.30 Uhr Topfparty und Siegerehrung in der Talhütte.

Der Veranstalter und Organisator haftet nicht für Sach- oder Personenschäden. Firmenwerbung bei den Teams nur nach Rücksprache möglich.

Die Teams bekommen kostenlos zum Mitnehmen von unseren Partner je: 2 x Dutch Oven Petromax FT6 mit Zubehör https://www.petromax-shop.de/
1 x McBrikett Briketts, Anzünder; 1 x McBrikett AZK www.mcbrikett.de
1 x Grundausstattung www.myspirits.de
1 x AZK Untersteller www.gussroste.de
1 x Dutch Oven Gewürz von www.royal-spice.com
den üblichen Jack Daniels Kram …

D.h. die Teams brauchen lediglich ihr DO Handwerkszeug, Gewürze etc., warme Winterstiefel und winterfeste Kleidung und ausgeglichene Leberwerte mitbringen.

Wir freuen uns auf das kälteste und erste Dutch Oven Grillevent 2016.
Adi & Rudolf

Mehr unter: http://www.grillsportverein.de/forum/threads/jack-the-dutch-oven-winter-20-21-02-2016-beim-adi-auf-dem-berg-bolsterlang.237464/

Hier zum "triggern" ein paar DO Rezepte von unserem Jack Event Partner Petromax auf den nächsten Seiten.

Unzählige weitere Rezepte gibt es hier im Forum:
http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/zubereitung/dutch-oven



NUTELLA®-KIRSCH-SCHNECKEN / NUTELLA®-CHERRY-ROLLS



Zutaten / Ingredients

Für den Teig / for dough:
- 500 g Weizenmehl Typ 405 / wheat flour (type 405)
- 1 Paket Vanillepuddingpulver / packet custard powder
- 1 Paket Trockenhefe / packet dry yeast
- 50 g Butter (weich bis flüssig) / butter (soft till runny)
- 300 ml lauwarme Milch / lukewarm milk
- 1 Ei / egg
- 1 EL Zucker / tbs. sugar
- ½ TL Salz / tsp. salt

Für die Füllung / for filling:
- ca. 4 EL Nutella® (erwärmt, damit es sich besser verstreichen lässt) / 4 tbs. Nutella® (warmed for better spreading)
- 2 EL Kirschmarmelade / tbs. cherry jam
- 1 Glas Kirschen / jar of cherries

Für die Glasur / for icing:
- Puderzucker / powdered sugar
- Wasser, Milch oder Zitronensaft / water, milk or lemon juice

Anleitung

Alle Zutaten für den Teig gut vermischen. Nach dem Kneten den Teig an einem warmen Ort für ca. eine Stunde gehen lassen. Den Feuertopf ebenfalls dorthin stellen, wo es etwas wärmer ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, diesen anschließend zu einem Rechteck dünn ausrollen. Jetzt die obere Hälfte mit der leicht flüssigen Nutella® bestreichen. Kirschen gut abtropfen lassen und anschließend im mittleren Bereich über die gesamte Breite in einem Streifen auslegen. Die verbleibende untere Fläche mit der Kirschmarmelade bestreichen. Nun den Teig über die gesamte Breite aufrollen. In der Mitte bei den Kirschen etwas enger fassen, weil diese sonst wegrutschen könnten. Die nun entstandene Rolle in Scheiben schneiden. Den angewärmten Feuertopf mit Butter einfetten und die Scheiben mit der Schnittfläche nach unten in den Topf legen. An den äußeren Rand passen ungefähr 7 Stück, in der Mitte ist noch Platz für 1-2 Stück. Nun den Deckel schließen und den Teig nochmal einen halbe Stunde gehen lassen. Wo jetzt noch Lücken sind, werden diese später geschlossen sein, da sich der Teig durch den vorgewärmten Feuertopf weiter ausdehnt. In der Zwischenzeit die Briketts vorbereiten und dann den Kuchen für 40 Minuten backen lassen.

Anrichten

Deckel abnehmen und Feuertopf von den Kohlen nehmen. Wenn der Kuchen mit den Händen anzufassen ist, aus dem Topf herauslösen. Mit Puderzucker und Wasser, Milch oder Zitronensaft eine Glasur herstellen und die Schnecken bestreichen.
Zu den Nutella®-Kirsch-Schnecken passt ein vollmundiger Kaffee.

Instruction

Mix all ingredients together. After kneading the dough let it prove at a warm place for nearly an hour. Put the Dutch Oven also there for warming.
When the dough is risen roll it tightly to a rectangle. Now spread the warmed Nutella® on the upper half. Drain the cherries and cover the middle part with it like a stripe over the whole width.
Spread the cherry jam on the lower half. Furl the dough on the whole width. Carry the middle part a little tighter so the cherries cannot slide away. The made roll must be cut in wide slices. Grease the preheated Dutch Oven and put the slices with their cut surface to the bottom of the Dutch Oven. Nearly 7 slices can be put at the outside margin, there is space for 1-2 slices in the centre. Put the lid on the pot and let the dough rise once more for half an hour. There are some gaps now, that will be closed after, because of the preheated Dutch Oven. Meanwhile prepare the briquets and bake the cake for 40 minutes.

Serving

Remove the lid and take down the Dutch Oven from the coals. When the cake is able to be touched by hand separate it from the pot. Prepare some icing from powdered sugar and water, milk or lemon juice and cover the rolls with it. The Nutella®-Cherry-Rolls go well with a full-body coffee.

Vorbereitungszeit / preparation time	90 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	40 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	mittel / intermediate
Personenanzahl / numbers of people	6
Gebacken in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	10
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	7

Eingesendet / Sent by **Olly von Living BBQ**
Prämiert mit dem zweiten Platz / Awarded with the second place

GEFÜLLTE TINTENFISCHTUBEN / FILLED CALAMARI TUBES



Zutaten / Ingredients

- 5-6 Tintenfischtuben / calamari tubes
- 1 Packung Suppengemüse / pack mirepoix
- etwas Brühe und Weißwein / a touch of broth and white wine
- 4 EL Semmelbrösel / tbs. bread crumbs
- 3 Knoblauchzehen / cloves of garlic
- 3 EL Naturjoghurt / tbs. natural yoghurt
- 1 Ei / egg
- 1 TL Chiasamen / tsp. chia seeds
- 4 EL Parmesankäse / tbs. grated Parmesan cheese
- 500 g Meeresfrüchte / seafood
- Kräuter nach Jahreszeit aus dem Garten / seasonal herbs from the garden
- 1 große Kartoffel / big potato
- 1 Zwiebel / onion
- 1 Dose Tomaten (stückig oder frisch kleingewürfelt) / can of tomatoes (chunky or fresh minced)
- Zahnstocher / picks

Anleitung

Suppengemüse klein schneiden und Kräuter hacken. Die Hälfte vom Gemüse mit Joghurt, Chiasamen, Parmesan, Ei, Kräutern, Knoblauch und Semmelbrösel vermischen. Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Die Tuben mit dieser Farce füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Feuertopf vorheizen und darin Olivenöl erhitzen. Tuben darin anbraten und wieder herausnehmen. Restliches Suppengemüse mit kleingewürfelter Kartoffel andünsten und Meeresfrüchte dazugeben. Alles zusammen anbraten, zuletzt Tomaten zugeben und mit etwas Brühe und Weißwein aufgießen. Tuben oben auflegen und 30 bis 45 Minuten garen lassen.

Anrichten

Zu den gefüllten Tintenfischtuben gesellen sich gern Reis oder Bandnudeln und Salat nach Saison. Nachwürzen darf gerne jeder am Tisch – am besten schmeckt es mit frischgemahlenem Pfeffer oder Chili.

Instruction

Chop the mirepoix and herbs. Mix the half of the vegetables with yoghurt, chia seeds, Parmesan, egg, herbs, garlic and bread crumbs. Give pepper and salt according to taste. Fill the tubes with that farce and close them with a pick. Preheat the Dutch Oven and warm some olive oil. Roast the tubes gently and remove them again.

Braise lightly the rest of vegetables as well as the diced potato and add the seafood. Brown all together, at last the tomatoes and pour a touch of broth and white wine. Put the tubes on top and let them cook.

Serving

The filled calamari tubes are combined well with rice or ribbon noodles and a seasonal salad. Spicing up the dish is possible with freshly ground pepper or chili.

Vorbereitungszeit / preparation time	20 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	30-45 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	mittel / intermediate
Personenanzahl / numbers of people	5-6
Gekocht in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	12
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	8

Eingesendet von / Sent by **Robert Birke**
Prämiert mit dem ersten Platz / Awarded with the first place

OMAS APFELKUCHEN AUS DEM FEUERTOPF / GRANDMA'S DUTCH APPLE PIE





Zutaten / Ingredients

- 200 g Zucker / sugar
- 200 g Margarine / margarine
- 450 g Mehl / flour
- 1 Pk. Vanillezucker / vanilla sugar
- 1 Pk. Backpulver / packet baking powder
- 2 Eier / eggs
- 5-6 große Äpfel / big apples
- Zimt und Zucker / cinnamon and sugar

Anleitung

Zucker, Margarine, Eier und Vanillezucker miteinander verrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und nur grob krümelig miteinander verrühren.
$^2/_3$ vom Teig in den mit Backpapier ausgelegten Feuertopfgeben und einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf den Teig legen. Nun mit Zimt und Zucker bestreuen. Den restlichen Teig in Krümeln darüber geben. Der Feuertopf wird mit 4 Briketts von unten und 10 Briketts von oben bestückt.
Nach 35-45 Minuten ist der Kuchen fertig. Grandma's Dutch Apple Pie schmeckt am besten mit frischer Schlagsahne und einer Tasse schwarzen Tee.

Instruction

Mix sugar, margarine, egg and vanilla sugar. Addflour and baking powder to it and mix only rough and crumbly.
Add $^2/_3$ of the dough into the Dutch Oven that is inlayed with baking paper and push up the dough about 3 cm along the edge.
Peel the apples, slice them and lay them on the dough. Now powder everything with cinnamon and sugar. Strew the rest of dough on top. Place the Dutch Oven between the coals as stated above.
After 35-45 minutes the cake is ready to serve. Grandma's Dutch Apple Pie tastes best with fresh whipped cream and a cup of black tea.

Vorbereitungszeit / preparation time	20 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	40-55 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	leicht / easy
Personenanzahl / numbers of people	6
Gebacken in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	13
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	5

Eingesendet von / Sent by **bigbbq.de**
Erreichte einen Platz unter den besten 10 / Reached the top 10

GEFÜLLTE PAPRIKA JAMBALAYA / STUFFED BELL PEPPERS JAMBALAYA



Zutaten / Ingredients

- 4 Paprika / bell peppers
- 2 Zwiebeln / onions
- 2 Zehen Knoblauch / cloves of garlic
- 400 g gemischtes Gulaschfleisch / mixed meat for goulash
- 100 g Räucherspeck / smoked bacon
- 300 g Reis, plus die doppelte Menge an Brühe / rice, plus double amount of broth
- Gemüse nach Geschmack z. B. / Vegetable according to taste e.g.:
  - 2 Tomaten / tomatoes
  - 2 Stangen Stangensellerie / stems of celery
  - 2 Hände voll Erbsen / handful of peas
  - Gewürze nach Geschmack / Spices at one's pleasure

Anleitung

Räucherspeck, Zwiebeln und Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Nach Geschmack würzen, z. B. mit Salz, Pfeffer, Röstzwiebeln, etwas Zucker, Ajowan oder Majoran und Thymian, Paprikapulver im Mörser zermahlen, mit feingehacktem Knoblauch mischen. Die Paprika waschen, Strunk herausschneiden und fest füllen. Auf der Hackfleischseite kurz anbraten, dann umdrehen. Reis dazugeben, mit Brühe aufgießen und kleingeschnittenes Gemüse dazugeben. Nicht mit Salz oder Chili sparen! Die kreolische Holy Trinity fordert: Paprika, Zwiebel und Stangensellerie. Deckel darauf legen und 30 Minuten garen.

Anrichten

Paprika herausnehmen und aufschneiden, dabei die wunderbare Soße auffangen, die herausläuft. Den Reislocker umrühren und auf den Teller geben, darauf die Paprikahälften und die Soße legen. Dazu passt ein kräftiger Rotwein, aber auch ein Drink auf Rumbasis oder als alkoholfreie Alternative Eistee.

Instruction

Mince smoked bacon, onions and meat. Season according to taste, f.i. with salt, pepper, fried onions, a touch of sugar, ajowan or marjoram and thyme, pestled bell pepper powder, mixed with finely chopped garlic. Wash the bell peppers, cut out the stem and fill tightly. Roast gently the side with the minced meat, then turn around. Add rice, broth and minced vegetable. Do not stint on salt or chili! The Creole Holy Trinity is demanding bell peppers, onions and celery. Put on the lid and cook for 30 minutes.

Serving

Remove bell peppers and cut in halves, contain the great gravy that runs out. Stir the rice carefully and serve the bell peppers on top of the rice with gravy. The dish goes well with a powerful red wine, a drink on rum basis or an ice tea as a nonalcoholic option.

Vorbereitungszeit / preparation time	ca. 20 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	ca. 30-40 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	leicht / easy
Personenanzahl / numbers of people	4
Gekocht in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	6
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	8

Eingesendet von / Sent by **Die schwarze Maggie**
Prämiert mit dem dritten Platz / Awarded with the third place

CHILI CON CARNE



Zutaten / Ingredients

- 1,2 kg Rindfleisch / beef
- 400 g Hackfleisch vom Schwein / minced pork
- 400 g Chorizo
- 3 Zwiebeln / onions
- 2 Zehen Knoblauch / cloves of garlic
- 4 Chilischoten / chilis
- 200 g Tomatenmark / tomato purée
- 400 g Tomaten aus der Dose, gewürfelt / canned diced tomatoes
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen / 2 tsp. cumin, ground
- ¾ TL Estragon, gemahlen / ¾ tsp. tarragon, ground
- ¾ EL Zucker / ¾ tbs. sugar
- ¾ EL Salz / ¾ tbs. salt
- ¾ EL schwarzer Pfeffer, gemahlen / ¾ tbs. black pepper, ground
- 1,5 EL Oregano, gerebelt / 1.5 tbs. oregano, rubbed
- 2,5 EL Gewürzmischung (Chili Würzer) / 2.5 tbs. Mixed spice (chili condiment)
- 2,5 EL Petersilie, gehackt / 2.5tbs. parsley, finely chopped
- ¾ EL Worcestershiresauce / ¾ tbs. Worcestershiresauce
- ¾ EL Essig / ¾ tbs. vinegar
- 120 g Schokolade, zartbitter / bittersweet chocolate
- 500 ml Bier / beer
- 300 ml Malzbier / malt beer
- 3 Dosenrote Bohnen (Kidney oder Pinto) / cans of red beans (kidney or pinto)

Vorbereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Rindfleisch in kleine Würfel à 2 cm schneiden. Chorizo in Scheiben schneiden. Chilis klein schneiden.

Zubereitung

Zuerst das Rindfleisch scharf anbraten und anschließend wieder aus dem Topf holen – z. B. in den Deckel geben. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln anbraten. Alle Zutaten in den Topf geben und gut vermischen. Nun den Deckel mit den Kohlen aufsetzen. Gelegentlich umrühren. Das Chili con Carne ist nach etwa zwei Stunden Köcheln fertig.

Preparing

Peel onions and garlic and chop small pieces. Cut also the beef in cubes of 2 cm and slice the Chorizo. Mince chilis.

Cooking

First brown the beef and remove from the pot – e.g. put it into the lid. Fry also the minced meat with onions. Now mix all the ingredients together in the pot. Close the pot with the lid and equip with coals. Stir on occasion.

The Chili con Carne is ready to serve after nearly two hours of simmering.
Now close the pot with the lid and equip with 9 coals. Lift the lid after 30minutes and turn the leg slices. For the Cremolata, mix minced parsley, garlic and lemon zest in equal shares. Season everything with salt and pepper. After another 30 minutes the Osso Buco con Cremolata is ready to serve.

Vorbereitungszeit / preparation time	ca. 45 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	ca. 60 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	mittel / intermediate
Personenanzahl / numbers of people	3-4
Gekocht in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	9
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	6

Eingesendet von / Sent by **Stefan Zilgens**
Erreichte einen Platz unter den besten 10 / Reached the top 10

OSSO BUCO CON CREMOLATA



Zutaten / Ingredients

Für das Osso Buco / for Osso Buco:
- 2 Beinscheiben vom Rind à ca. 700 g / leg slices of cows à ca. 700 g
- ca. 2 l Rinderbouillon / beef broth
- 7-10 Tomaten in Stücken (alternativ aus der Dose) / tomatoes in pieces (alternatively canned)
- 1 EL Tomatenmark / 1 tbs. tomato purée
- einen guten Chianti / a good Chianti
- ca. 1 kg gemischtes Suppengrün (z.B. Sellerie, Rote Beete, Frühlingszwiebeln, Lauch, Pastinaken) / mixed mirepoix (e.g. celery, beetroot, spring onion, leeks, parsnips)
- etwa 100 g Butterschmalz zum Anbraten / clarified butter for frying
- etwas Mehl / a bit of flour

Für die Cremolata / for Cremolata:
- 2 Bund krause Petersilie / bunch of curly parsley
- 1 Knoblauchzwiebel / garlic bulb
- 2 Bio-Zitronen / organic lemons

Anleitung

Butterschmalz in der Pfanne (Feuertopfdeckel) erhitzen. Die Beinscheiben mit Mehl bestäuben und im Feuertopfdeckel bis zur Bräunung beidseitig scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen. Das Suppengrün – vorher in etwa 1cm große Stücke geschnitten – im Feuertopfdeckel portionsweise anbraten. Anschließend Tomatenmark unterrühren und ebenfalls anbraten. Dann das Gemüse in den Feuertopf geben, der etwa mit 6 Kohlen auf ca. 200°C gebracht wurde. Alles mit dem Chianti ablöschen und, durch Köcheln ohne Deckel, etwas eindicken lassen. Anschließend Tomaten dazugeben und etwas köcheln lassen, danach die Bouillon dazugeben und erneut köcheln lassen. Alles gut durchmischen und so lange garen, bis die Konsistenz einer dicken Suppe erreicht ist. Zum Schluss die Beinscheiben auflegen. Nun den Topf mit dem Deckel verschließen und mit 9 Kohlen bestücken. Nach 30 Minuten Deckel abheben und die Beinscheiben drehen. Für die Cremolata fein gehackte Petersilie, Knoblauch, Zitronenschalenabrieb zu gleichen Teilen mischen. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nach weiteren 30 Minuten ist das Osso Buco con Cremolata fertig!

Instruction

Heat the clarified butter in the pan (lid ofthe Dutch Oven). Flour the leg slices and fry them in the lid till they are nicely brown. Remove the slices and put them aside afterwards. Cut the mirepoix in 1 cm pieces and brown in portions in the lid. Then stir in the tomato purée and fry also. Add the mirepoix into the pot that was preheated to ca. 200°C. Deglaze with the Chianti and condense by simmer without lid. Annex tomatoes to the vegetables and let simmer, pour the broth and let simmer again. Mix thoroughly and cook till the consistency of a pottage is reached. Finally apply the leg slices. Now close the pot with the lid and equip with 9 coals. Lift the lid after 30 minutes and turn the leg slices. For the Cremolata, mix minced parsley, garlic and lemon zest in equal shares. Season everything with salt and pepper. After another 30 minutes the Osso Buco con Cremolata is ready to serve.

Vorbereitungszeit / preparation time	ca. 45 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	ca. 60 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	mittel / intermediate
Personenanzahl / numbers of people	3-4
Gekocht in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	9
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	6

Eingesendet von / Sent by **Saupacker**
Erreichte einen Platz unter den besten 10 / Reached the top 10





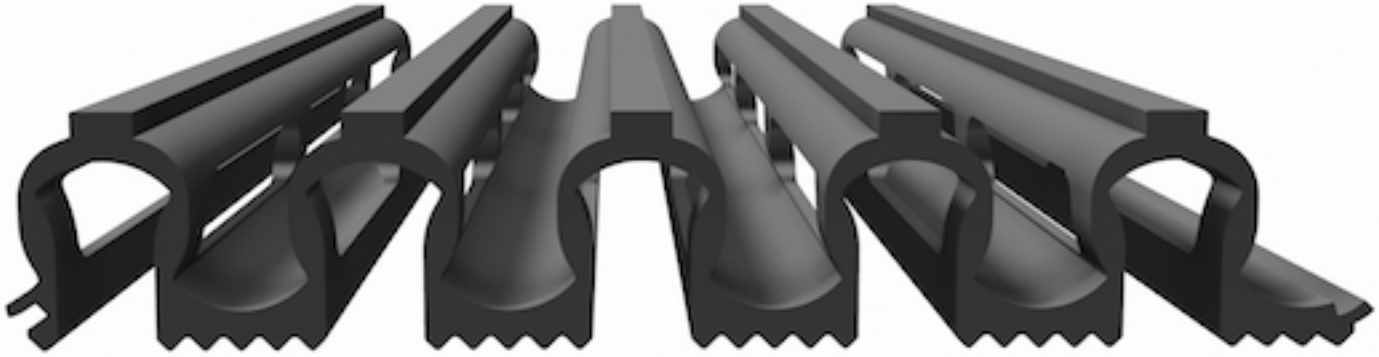
1	Grill- und Feuerschale*	Art.: fs48
2	Petromax Deckelheber	Art.: ftdh
3	Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen	Art.: scrub
4	Flexibler Grill- und Pfannenwender*	Art.: flex2
5	Gussrost-Einsatz	Art.: gr
6	Pfannenknecht	Art.: pt
7	Raketenofen	Art.: rf33
8	Aramid Pro 300 Handschuhe	Art.: h300
9	Petromax Kastenform	Art.: k4
10	Petromax Feuerpfanne*	Art.: fp40-t
11	Petromax Feuerpfanne*	Art.: fp35h-t
12	Petromax Feuertopf*	Art.: ft6-t
13	Petromax Feuertopf*	Art.: ft9

* In weiteren Größen / Ausführungen erhältlich.



Petromax GmbH | Sudenburger Wuhne 61 | 39116 Magdeburg (Germany) | www.petromax.de | Tel.: +49 (0) 391 - 400 26 05

WELLGRATE, HIGHTECH AUS GERMANY



Es war ein schöner Grillabend, als der Vater (Metallbauer) und der Sohn (Koch) nach einem guten Essen auf der Serviette anfingen zu konstruieren. Warum hat bei der selbstgefangenen Forelle wieder die Haut am Rost geklebt, die Hitzeverteilung war auch nicht besonders und beim Entrecote gab es wieder Stichflammen und starke Rauchentwicklung. Diese Fragen wollten die beiden auf den Grund kommen.

Einige Zeit später war ein dickwandiges, wellenförmiges Aluminiumprofil und integrierten Rinnen auf dem Papier. Und da der Hobbykoch Rainer Vögele sich schon lange auch in diesem Bereich geschäftlich engagieren wollte wurde zusammen mit seinem Sohn Valentin Vögele die Gaudio GmbH ins Leben gerufen und das Produkt namens WELLGRATE mit vielen Testläufen zur Serienreife entwickelt.

Die Wellgrate Rostschienen sind 15,4 cm breit , werden im Nut und Federsystem zusammengefügt und können auf jeden Rost aufgelegt werden. Sie sind schwarz hartanodisiert und im senkrechten Bereich zu 90% großflächig ausgefräst. Es gibt sie in verschiedenen Längen. In eckigen, abgeschrägten und rund gefrästen Ausführungen.

Die Rostschienen können mit einer beiliegenden Fixierklammer zusammen gehalten werden und sind so zu einer der individuellen Grillgröße angepassten Einheit verbunden. Als Zubehör gibt es Auffangschienen, die anstelle der Fixierklammern seitlich aufsteckbar sind. Der Rost liegt dadurch leicht schräg, um Flüssigkeiten aufzunehmen.

Doch der Entwickler und der Kochprofi wollten mehr.



So wurde der Rost so konstruiert, dass die gewünschten Eigenschaften auch vorhanden sind, wenn man ihn umdreht. So enstand auf der anderen Seite eine breite Auflagefläche mit kleinen Rillen. Dies ergibt nach Valentin Vögele ein Microbranding das sich hervorragend für Fisch und Gemüse eignet.

Jetzt fehlte nur noch das passende Zubehör. Eine zweite Ebene mit zusätzlicher Fläche und geringerer Hitze schien vorteilhaft. Und so wurde ein Multihalter entwickelt, der dank der tollen Eigenschaften von Aluminium aufclipsbar ist und gleich mehrere Zusatzteile aufnimmt. Eine Schale zum Aromatisieren und Nachgaren , einen V-Halter für Fisch oder Ribs und verschieden lange Spieße für Geflügel und größere Fleischstücke.

Der leichteste Einstieg in eine neue Art zu grillen, so Rainer Vögele ist unser Wellgrate one Rostpfannen- Set, das auf jeden Grill passt und komplett mit dem wichtigsten Zubehör zum Preis von 129 Euro angeboten wird.

Die Gaudio GmbH sucht jetzt unter Ihnen, liebe Leser, 3 Tester, die ihre Erfahrung mit dem Wellgrate sammeln und darüber berichten sollen. Hierzu werden 3 Wellgrate one Sets zur Verfügung gestellt. Ebenso sind Grillteams gesucht, die Interesse haben, mit diesem Produkt ihre Wettbewerbe zu bestreiten.

Bewerbungen bitte an info@gaudio-gourmet.de







DIE NEUE ART ZU GRILLEN

Wellgrate
UPGRADE YOUR GRILL



DIE WELLGRATE-ONE ROSTPFANNE

DER PROFIROST
FÜR JEDEN GRILL

- Hochwertiger hardanodisierter Aluminum-Grillrost
- Gesundes grillen
  Kein Fettbrand
  Kein Rauch
- 100 % Grillaroma durch großflächige senkrechte Öffnungen



FÜR DEN COBB



- Der Zweiseitenrost für unbegrenzte Möglichkeiten
- Einzigartiges Mikrobranding
- Gleichmäßige Wärmeverteilung und sehr hohe Hitzespeicherung

FÜR ALLE GRILLS

Alle Informationen zu Ihrem Wellgrate finden Sie unter
www.gaudio-gourmet.de





PREMIUM GRILLKOHLE FÜR CHAMPIONS

GRAND CHAMPION "EBCC 2014"

Team Miss Piggy's BBQ

EU EBCC

RESERVE GRAND CHAMPION "EBCC 2014"

iQ BBQ

KCBS

BELGIUM GRAND CHAMPION KCBS LOW&SLOW 2015

BBQ+

GRAND CHAMPION "PRIME UVE 2015"

BRBQ Bringing The Meat

Coconuts rock!

McBRIKETT
PREMIUM BRENNSTOFF DER BEGEISTERT!

McBRIKETT IST OFFIZIELLER SPONSOR VON VIELEN GRAND CHAMPIONS & DER EBCC

MEHR INFOS:
WWW.MCBRIKETT.DE

GOURMETFLEISCH.DE
STEAKS ONLINE

WE WANT YOU!



GRILLMEISTER / LEITER BEEF PARTY

zur Gewinnung neuer Kunden duch selbstständiges Durchführen von Beef Partys @ Home.

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

Wenn Sie gut Kochen können und gute Kenntnisse beim Grillen von Steaks sowie Begeisterung für den Vertrieb und einen eigenen PKW haben, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung unter:

bewerbung@gourmetfleisch.de
02166 / 96 86 49

Alle anderen sind nur Aufschneider!



Für formschönes Einschneiden von Grillwürstchen.
Jetzt erhältlich im Fachhandel und auf Amazon.

www.spexsis.com

Grillshop & Grillschule in Illingen-Welschbach









Grillkurs-Termine unter 06825 93240
oder www.haupert-shop.de

HAUPERT
BBQ & MORE

Grillschule & Grillshop
Welschbachstraße 13a
66557 Welschbach

BACK to SMOKE

NAPOLEON
GOURMET GRILLS

DON MARCO'S BARBECUE
GRILL WITH THE KING

10 JAHRE GUTES FLEISCH



Unsere Freunde von Otto Gourmet feierten Anfang September 2016 ein rauschendes Jubiläumsfest.

984 Flaschen feinster Weine von anerkannten Winzern aus Deutschland und Spanien, 150 Flaschen exquisiter Gosset Champagner, 60 Liter exzellenter Gin vom Destillateur Reisetbauer, 600 Flaschen Pilsner Urquell, 450 Flaschen True Fruits-Smoothies, 1000 Flaschen Tonic Water und 10.800 à la minute angerichtete und geschickte Gerichte von bekannten TV- und Sterneköchen: für das 10jährige Firmenjubiläum von OTTO GOURMET verwandelte sich das firmeneigene Fleischkompetenz-Zentrum Anfang September in ein wahres Schlaraffenland für Gourmets.



10 Jahre Otto Gourmet bedeutet 10 Jahre GUTES FLEISCH aus artgerechter Tierhaltung. Eine Mission, die zum 10-jährigen Firmenjubiläum von Stammkunden, langjährigen Branchenpartnern sowie befreundeten Winzern und Kochgrößen ausgiebig zelebriert wurde.



Spitzenköche wie Cornelia Poletto, Juan Amador, Holger Berens, Wolfgang Becker, Thomas Kammeier, Klaus Erfort, Holger Bodendorf, Lucki Maurer, Muneharu Ozaki sowie Branchengrößen wie Kilian&Ingo Holland, Bos Food, Caviar House & Prunier, Garimori, BEEFER, Keltenhof und Käse-Affineur Bernard Antony verwöhnten die über 1000 Gäste mit raffinierten Gerichten und würdigten somit die besondere Qualität der Fleisch- und Fischprodukte aus dem OTTO GOURMET-Sortiment.

Udo Walter von der Patisserie Walter sorgte mit vielseitigen Desserts für den süßen Abschluss. Auch das OTTO GOURMET eigene Köcheteam um Nils Jorra und Stefan Schneider war an diesem Abend in vollem Einsatz und zeigte mit Wagyu-Burgern, Hot Dogs und Brisket einen Ausschnitt aus der Streetfood-Linie des Fleischversenders aus Heinsberg.









Begleitet wurden die zahlreichen Gaumenfreunden von den exzellenten Weinen angesehener Winzer wie Felix Graf Adelmann, Victor Diel, Jochen Dreissigacker, Thomas Hensel, dem aus Mallorca angereisten Winemaker Sebastian Keller sowie Markus Schneider.

Destillatproduzent Hans Reisetbauer verwöhnte die Gäste mit einem sensationellen Gin-Tonic aus der eigenen Produktion und True Fruits-Gründer Nic Lecloux sorgte für fruchtige Erfrischung mit verschiedenen Smoothies. Auch Bierliebhaber kamen mit den Craft Bieren von BraufaktuM und Pilsner Urquell, dem ersten Pils der Welt, auf ihre Kosten.

Musikalisch untermalt wurde der Jubiläumsabend von keinem Geringeren als Helmut Zerlett auf dem von Robbe&Berking versilberten Bechstein-Flügel, der zu späterer Stunde einem DJ Platz machte.

Ein besonderer Blickfang war die eigens für das OTTO GOURMET-Jubiläum kreierte 3D-Kunstinstallation von Künstler Tim Berresheim, die im Foyer des Unternehmens auf immer und ewig an diese ganz besondere Jubiläumsfeier erinnern wird.

http://www.otto-gourmet.de/





NAPOLEON

Qualität mit deutschen Wurzeln



GOURMET GRILLS

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

www.napoleongrills.de

Qualität mit deutschen Wurzeln

NAPOLEON® ist ein Familienunternehmen, dass sich seit über 30 Jahren dem Design und der Herstellung von Qualitatsprodukten für mehr Wohnkomfort verschrieben hat. Dieser Philosophie kontinuierlich treu geblieben, haben die deutschen Auswanderer Wolfgang und Ingrid Schröter 1976 das Unternehmen Wolf Steel in Barrie, Canada gegründet. Nach einer mehrjährigen Arbeit als Werkzeugmacher, begann der in Benshausen geborene und in Pforzheim aufgewachsene Deutsche, sich mit der Herstellung von Stahlgeländern selbständig zu machen. Nach einigen schwierigen Jahren hatte er die Idee, Holzöfen aus Guss zu bauen und stellte diese anfangs für Freunde und Bekannte her. Nachdem die Qualität der Öfen in der Region bekannt wurde und sich weiter verbreitetete, etablierte sich seine Geschäftidee in drei Jahren mit ca. 3.000 verkauften Produkten. Im Jahr 1979 begann er mit der Herstellung von Grills seine Produktion ganzjährig auszulasten. Dies war der Start für den heutigen Erfolg des mittlerweile in zweiter Generation arbeitenden Familienunternehmens.

Mit umfassendes Know-How in Infrarottechnologie und innovativen Technologien, ist NAPOLEON® jederzeit bestrebt, die individuellen Ansprüche der Kunden zu erfüllen. In fünf Werken produzierend, mit mehr als 1.200 Mitarbeitern weltweit und dem Status als größtes, familiär geführtes Unternehmen Nordamerikas, steht NAPOLEON® für weltweit anerkannte Qualität.

Das Engagement für qualitativ hochwertige Produkte, kombiniert mit vertrauenswürdigem und zuverlässigem Service, zeichnet den Rahmen für den anhaltend, raschen Wachstum und Erfolg des Unternehmens mit deutschen Wurzeln.

Trend „Gourmetgrillen und Barbecue“



In den letzten zehn Jahren hat sich – der in Nordamerika schon vor vielen Jahren etablierte Trend der vielfältigen, ganzjährigen Speisenzubereitung auf dem Grill – auch in Deutschland stark entwickelt. Grillen ist nicht mehr eine saisonal bedingte, rein auf Fleisch basierende Möglichkeit der Nahrungsverwertung, sondern vielmehr ein vielseitiger, produktorientierter und niveauvoller Bestandteil der deutschen Küche geworden. Im Privatsektor hat sich das Interesse an Grillgerichten, sogar an ganzen Menüs vom Grill weitaus vervielfacht. Dabei spielen der gemeinsame Genuss und das Bewusstsein für gesunde Ernährung im Kreise der Familie, von Vereinen und Orten der Zusammenkunft eine tragende Rolle. Grillen fördert Gemeinschaftspotential mehr, als alle anderen Arten der Speisenzubereitung, darüber sind sich die Experten einig. Auch der alltägliche und ganzjährige Einsatz des Grills ist mittlerweile zum Thema geworden. Mit den heutigen multifunktionalen Grills kann man kochen, backen und natürlich die verschiedensten Grilltechniken bei der Zubereitung der Speisen anwenden. Dabei kann man ganz klar einen Trend zu der Vielfältigkeit der Produkte und gesunder, kalorienbewusster Ernährung erkennen. Mit diesem Trend und den facettenreichen Möglichkeiten „schießen“ Grillschulen wie Pilze aus dem Boden. Auch bereits etablierte Kochschulen greifen das Thema auf und nehmen vermehrt Grillseminare in ihr Portfolio aufgenommen.

Gourmetgrillen ist zu einem absoluten Lifestylethema in Deutschland geworden und hat das Potential, in Zukunft ganzjährig eine feste Position im kulinarischen Bereich einzunehmen.

Infrarotgrillen



Wie funktioniert Grillen mit Infrarotwärme? Holzkohle ist die traditionelle Art des Infrarotgarens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab. Der Infrarotbrenner von NAPOLEON® funktioniert auf ähnliche Weise. Jeder Brenner enthält Tausende von Flammenauslässen, die die keramische Oberfläche aufheizen, bis sie rot zu glühen beginnt. Durch dieses Rotglühen wird die gleiche Art von Infrarotstrahlen an das Grillgut abgegeben – ohne den beim Holzkohlengrillen nötigen Aufwand. Darüber hinaus entsteht ein konsistenter Wärmebereich, der bei Weitem einfacher zu regulieren ist, als bei einem Holzkohlenfeuer.

NAPOLEON® Gourmet Grills mit der Infrarot SIZZLE ZONE™ waren schon immer Vorreiter in der Entwicklung neuer Technologien. Die SIZZLE ZONE™ bietet hervorragende Voraussetzungen, um das rückwärts Garen auch im Outdoor-Bereich zum Einsatz zu bringen. Was bei vielen Spitzenköchen schon lange angewandt wird – nämlich das schonende Garen von Speisen bei niedriger Temperatur – kann man im Anschluss nun mit einer Infrarotzone in kürzester Zeit mit Röstaromen versehen, um ein perfektes, frisches Grillgericht auf den Teller zu bringen.

Umso heisser, umso besser. Denn je kürzer die Zeit für das sogenannte Branding beträgt, je weniger Fleischsaft verdampft. Somit ist das Produkt viel saftiger.

PUNKTLANDUNG

Die neue Prestige™-Serie von NAPOLEON® Gourmet Grills:

Grillen auf den Punkt.





PRESTIGE PRO™:

- Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner und Infrarot-Heckbrenner für saftige Drehspieß-Gerichte
- Luxuriöse, hohe und gleichzeitig platzsparende LIFT EASE™ Rollhaube mit glänzenden Chrom-Akzenten und verchromtem Griff
- Edelstahl-Seitenablagen mit integriertem Getränkehalter, verchromten Handtuchhaltern und Besteckhaken
- Durchdachte Stauraumlösungen im Unterschrank inkl. Flaschenöffner
- Eis-/Marinadenfach mit Schneidebrett
- NIGHT-LIGHT™ Bedienelemente für stilvolles Grillen bis in die Nacht
- Innenbeleuchtung
- Als Propan- oder Erdgasgerät erhältlich
- President's Limited Lifetime Warranty

PRESTIGE™:

- Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner und Infrarot-Heckbrenner (Drehspieß optional)
- Langlebige Edelstahl-Rohrbrenner mit Crossover-Zündung
- Platzsparende LIFT EASE™ Rollhaube
- Edelstahl-Seitenablagen mit integrierten Gewürzregalen und Besteckhaken
- NEU: Die rechte Seitenablage ist zur einfacheren Aufbewahrung abklappbar
- Ergonomische Bedienelemente mit Easy-Grip Oberfläche und JETFIRE™ Zündsystem
- Innenbeleuchtung
- ACCU-PROBE™ Thermometer
- Als Propan- oder Erdgasgerät erhältlich
- President's Limited Lifetime Warranty

SIZZLE ZONE

NAPOLEON PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

www.napoleongrills.de

Ihr Kontakt zu NAPOLEON® Gourmet Grills

Bei Fragen zu NAPOLEON® Produkten stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite:

NAPOLEON® GRILLS Europe · Poppenbouwing 29-31 · 4191 NZ Geldermalsen · Niederlande

T: +31 345 588 655 · F: +31 345 502 100 · E-Mail: info@napoleongrills.nl

www.facebook.com/napoleongrillsdeutschland

www.napoleongrills.de



NAPOLEON®
GOURMET GRILLS





GHM-GREISINGER

GHM Messtechnik GmbH
Standort Greisinger
Hans-Sachs-Str. 26
93128 Regenstauf
Tel: 0 94 02 / 93 83 - 0
Fax: 0 94 02 / 93 83 - 33
info@greisinger.de
www.greisinger.de

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



ROARING®
REAL HEAT. REAL TASTE. REAL WOK.
DRAGON
IT'S THE POWER THAT MAKES THE TASTE



Wokken mit Power:
Roaring Dragon Wokbrenner

Der einzige Wok-Brenner, der mit original chinesischen Brennerköpfen die richtige Leistung für authentisches Kochen mit dem Wok bringt.

Roaring Dragon: Für ambitionierte Hobby-Köche und Grillbegeisterte, für Asia-Fans und alle Freunde neuer Geschmackswelten.

24 KW LEISTUNG

MK Trading Germany GmbH | Hauptstrasse 23 | 79424 Auggen | Telefon 07631 931 83 89 | info@roaring-dragon.com | **www.roaring-dragon.com**

http://www.grillsportverein.de/forum/forums/wok.93/



Gemeinsam mit Spiceworld hat Roaring Dragon feine Gewürzmischungen entwickelt. Sie wurden auf die ganz spezielle Garmethode mit den Roaring Dragons und Grillplatten abgestimmt. Frisch vom Drachen Grafiker sind die neuen Etiketten der weiteren BBQ Gewürzmischungen von Roaring Dragon die mit Royal-Spice entwickelt wurden. Erhältlich ab Ende September 2015 unter: http://wok-a-holic.de/



Wer hoch hinaus will, braucht das richtige Werkzeug dafür...

So ist es nicht nur in den Bergen, sondern auch im Internet!



Ohne Risiko
jetzt kostenlos
downloaden & testen
www.homepagefix-download.de

Die eigene Homepage ganz einfach selbst erstellen!
Mit HOMEPAGE FIX 2015 die Software für Einsteiger und Profis.

Ob **privat, geschäftlich oder für Ihren Verein**, mit dem neuen Homepage Baukasten Programm, erstellen Sie kinderleicht professionelle Internetauftritte. In der 2015 Version jetzt auch mit der Möglichkeit, daß responsive Webseiten erstellt werden **können, die für die Anzeige auf mobilen Endgeräten wie z.B.** Smartphones oder Tablet-PCs optimiert sind.

Jetzt kostenlos testen unter: www.homepagefix-download.de

Weitere Infos auch unter www.facebook.com/homepagefix



“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 und 2013 wurde das System jeweils auf eine neue, professionelle Software umgestellt. Außerdem wechselte der GSV auf ein zeitgemäßes Design und schuf eine Verbindung zwischen Forum und Rezepten: Sobald der User im Forum registriert ist, hat er automatisch Zugriff auf alle Komfortfunktionen der Rezeptdatenbank mit Grillrezepten.

Aktuell verzeichnet der GSV im Forum gut 2.400.000 Beiträge und über 70.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 300 GB Traffic mit Zehntausenden Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu sein. Der GSV ist nicht nur auf das Internet beschränkt: Seit dem Jahr 2006 finden zahlreiche Offlinetreffen statt, bei denen sich die Mitglieder im wirklichen Leben treffen, zusammen grillen und zusammen feiern. User stellen eine Location zur Verfügung und aus allen Himmelsrichtungen werden Grills und Smoker herangeschafft. Dort werden dann mehrere Tage lang gemeinsam die feinsten Speisen auf den Gerätschaften zubereitet.

Der Grillsportverein war schon immer die Referenz zum Grillen im Internet und baut seine Stellung zunehmend aus.

GSV START 1997

300 GB TRAFFIC / TÄGL.

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR

Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:
1. das Forum:
gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte:
über 6.000 Rezepte zu jedem Thema in der 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!



GRILL WM 2015 SCHWEDEN

DIE GRILL & BBQ WELTMEISTERSCHAFT IN GÖTEBORG

Das Grillsportverein Team ist nun unter den Top Ten der Grillwelt, ein phantastischer 9. Platz bei der WBQA Grillweltmeisterschaft in Göteborg, Schweden wurde erreicht. Als bestes deutsches Grillteam konnten wir den GSV als Referenz in Sachen Grillen bestätigen.

Ein besonderer Dank an Patrick O'Sullivan für die perfekte Organisation sowie unseren Supportern Napoleon Gourmet Grills Deutschland, Mc Brikett und Royal Spice. Danke auch an Christoph Goli Gollenz für die Feinkostunterstützung, den Jungs von den Wieseln für den Biersupport und den vielen internationalen Teams mit denen wir wunderbare Tage in Göteburg verbrachten. Den Frankengrillern herzlichen Dank für den nächtlichen Umtrunk.

Und natürlich den total tiefenentspannten Jungs Sven und Marco vom Team Smokin's, mit denen wir gemeinsam unter der GSV Flagge antraten. Einzelwertungen Platz 3 Fish, Platz 5 bei PP und Ribs sowie Platz 7 bei Homeland.

Beim Chicken waren wir auf dem 15. Platz, das Brisket haben wir leider verbockt (das war bei der Nachtschicht zu lange auf dem Rost), sonst wäre ein Platz auf der Treppe in der Gesamtwertung sicher gewesen. Aber das sehen wir logisch grillsportlich.

Unser Setup, es waren nur Holzkohlegrills erlaubt: 1 x Napoleon Mirage, 3 x Napolleon Appolo (1er als Backup), 1 x Cobb, 1 x GMG Davy Crockett. Brennmaterial: McBrikett Kokokobriketts, Schönbucher Mâitre Gastro Grillkohle, Haupert Kirschpellets.

http://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillmeisterschaften.79/

WBQA WORLD BBQ ASSOCIATION Barbecue The World

http://world-bbq.com/


Kfz-Weber
KFZ - Weber Meisterbetrieb
Unterlindelbach 13
91338 Igensdorf
Telefon: 09126/298944
Telefax: 09126/297090
www.smokins-bbq.de
52


www.grill
de
KÄNGU BOX


UTDOORCHEF
Vitalgarten BBQ-Club Kärnten
www.grillsportverein.de
MASTERTENT
LIFE IS OUTSIDE
BARBECUE CULTURE
GrillSportVerein
www.holzbackofen.de


Proved by Champions
Full Pull !


NESPRESSO
1990




Vaida's Bakery
We bake Lithuanian tree-cakes
/Sakotis/ of various sizes


J. Lee's


BBQ
THIRD PLACE
TEAM
www.grillsportverein.de










LANDMANN
LANDMANN


KOKOKO
GRILLKOHLE
EGGS


Team barbieQ










Special
TVÅL


NVO



GSV-ZUBEHÖR

Was ein Griller neben den Sportgeräten so braucht …

APPS, GSV-GEWÜRZE
GSV-BBQ-SOSSEN
GRILLBÜCHER
E-BOOKS, GRILLGERÄTE
MERCHANDISE

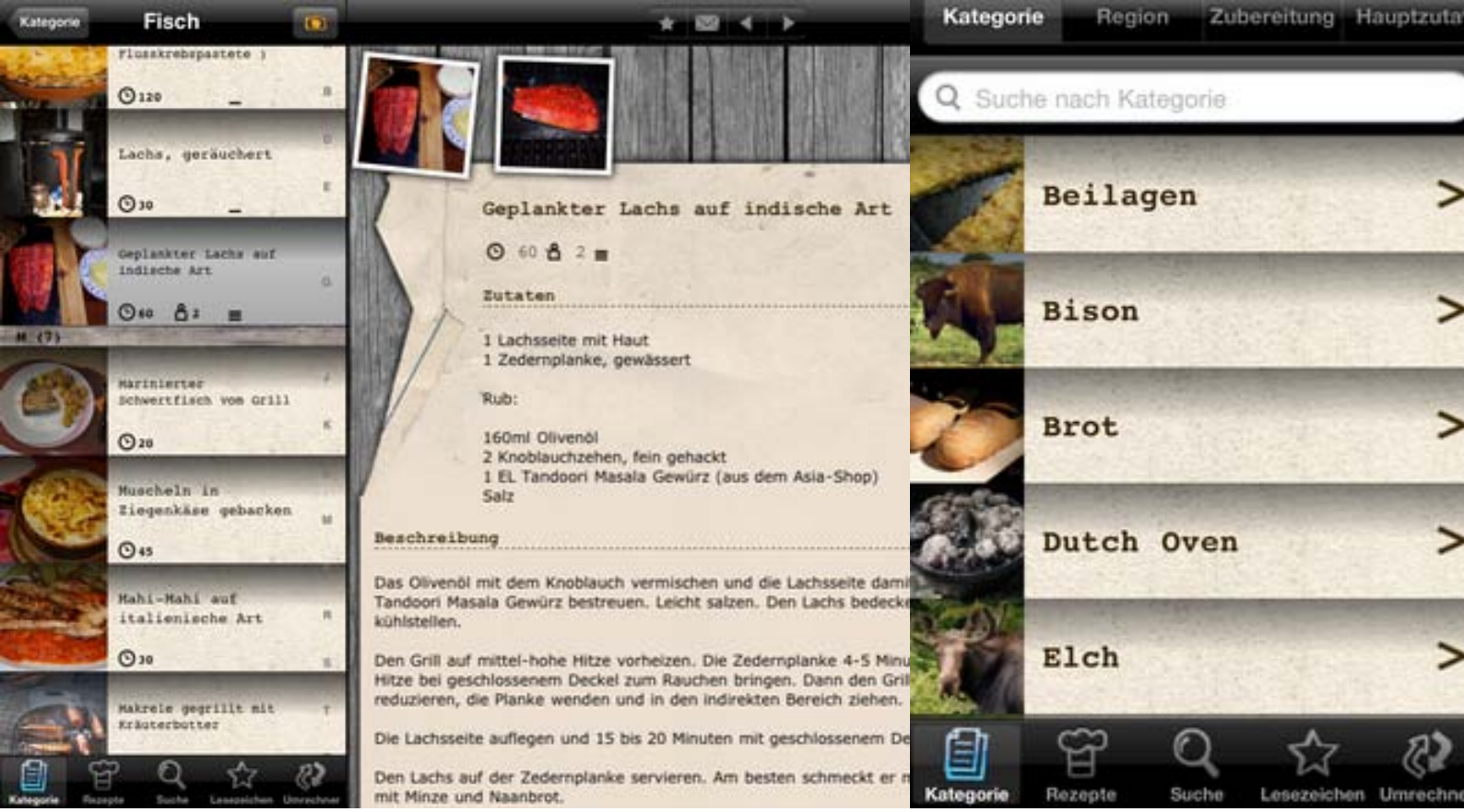
iPhone-Android-Apps:
Der Siegeszug der Smartphones ist nicht aufzuhalten. Deshalb setzt der GSV schon seit 2009 auf das iPhone. Die Grillrezepte-App bietet einfachen Zugriff auf die Rezepte des Grillsportvereins und viele weitere Funktionen. Natürlich ist die Version 2.0 gleichzeitig für iPhone und iPad konzipiert und ist erhältlich im Appstore von Apple sowie bei Google Play. Auch die kostenlose Grilltyp-App ist einen Blick wert.

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

Zudem im umfangreichen Grilltechnik-Buch „Faszination Grillen", das alle Facetten der Grills und deren Funktionsweise durchleuchtet sowie in „Das große Smokerbuch", das endlich Deutschland über die Kunst des Smokens aufklärt.„Das Holzbackofenbuch",„Meister am Grill", „Heels großes Grillbuch" u. a. Printprodukte runden das Angebot ab.

Weitere Produkte:
Für das Fanherz bietet der Grillsportverein alles, was bedruckbar ist: Vom Aufkleber über T-Shirts bis hin zur standesgemäßen Fahne ist so gut wie alles erhältlich.

Der exklusive Grillsportverein-Smoker
Grillsportverein Flaschenöffner
Grillsportverein Archinator
Grillsportverein Spatel
Grillsportverein Messer
Grillsportverein Schürze
Grillsportverein Zündhölzer







Neu ist u. a. die BBQ Injection Würzmischung von Royal Spice!

Grillsportverein Pin und Aufbügler u. a.

Aber auch im Gourmetsektor ist der Verein tätig: Die GSV-Grillsoßen und GSV -Gewürze sind erfolgreich auf dem Markt.

Paulinchen:
Oft liest man in den Sommermonaten Schreckensmeldungen in der Zeitung, dass wieder einmal ein Familienvater seine komplette Familie ausgelöscht oder für immer gezeichnet hat, indem er mit Brandbeschleunigern die Glut anzufachen versuchte.

Der Verein Paulinchen hilft Familien, deren Kinder einen Unfall mit Feuer hatten. Der Grillsportverein sammelt jedes Jahr fleißig Spenden. www.paulinchen.de

Grillmeisterschaften:
Das GSV-Team ist seit einigen Jahren bei den deutschen oder europäischen und Grillweltmeisterschaften mit großer Leidenschaft dabei. Mehrere deutsche Meistertitel in verschiedenen Kategorien konnten bisher gewonnen werden. Aktuell Top Ten der Grillwelt. Im Februar 2016 findet die 7. Jack Grillsportverein-Meisterschaft “Jack the Dutch Oven” mit Adi Blanz statt.



RAMSTER HOLZBACKOFEN FEST 2015

DER HBO NABEL DER WELT IN PIRMASENS

Endlich war es wieder soweit. Auch dieses Jahr haben wir wieder das jährliche Ramster Backfest gefeiernt. Diese beliebte Veranstaltung ging nun ungebremst mit großem Erfolg in die 11. Runde. Wir verbrachten einen schönen informativen Tag in angenehmer Atmosphäre mit leckeren Gerichten und Getränken und ließen uns in die Backkünste mit einem Ramster Holzbackofen einführen. Ein weiteres Highlight der Veranstaltung war wieder die große Napoleon-Grillshow, die mit verschiedenen Grills der Premium- Marke «Napoleon» durchgeführt wurde.

Um das vielfältige Spektrum an Holzbacköfen und Zubehörartikel (sowohl für den gewerblichen als auch für den privaten Bereich) zu zeigen und die verschiedenen Back- und Garmethoden näher zu bringen, wurde an diesem Tag eine große Vielzahl leckerer Speisen in den Ramster Holzbacköfen zubereitet. Dazu gehört natürlich das Backen von leckerem Brot direkt aus dem Holzofen, Flammkuchen, Pizzen, verschiedene delikate Aufläufe, Lasagne, verschiedene Kuchen und die Zubereitung von Grillspezialitäten wie Schweinshaxen, Rollbraten, Hähnchen, Würstchen und nicht zu vergessen, das Räuchern von Wurstwaren und Fisch.

Beim Brotbacken verfolgten das Ramsterteam weiterhin den allgemeinen Trend "Zurück zur Natur", daher wurde auch an diesem Tag das Thema Backen von Brot aus dem Holzbackofen von den Bäckermeistern intensiv behandelt. Ebenso kamen auf dem Fest die Gotthard-Tunnelöfen zum Einsatz. Diese Speicheröfen zeigten uns, wie mit sehr geringem Holzverbrauch über viele Stunden Wärme gespeichert und mit besten Ergebnissen unterschiedliche Gerichte gleichzeitig gebacken wurden wie z.B. Brote und Fleischgerichte.

Auch wurden in diesem Jahr wieder die unterschiedlich großen Ramster-Jukeboxen mit verschiedensten Vorführungen bedacht. Das Einzigartige an diesen ist, dass auf den Boxen in einer Feuerwanne Holz verfeuert wird, während im Inneren allerlei erlesene Speisen gegart werden. Durch die von oben abstrahlende Wärme wird mit einer extrem hohen Luftfeuchtigkeit sozusagen "dampfgegart". Das Fleisch bleibt zart mit einer fantastischen Kruste.

Wie jedes Jahr war das eine gelungene Veranstaltung und wir freuen uns schon auf das nächste Backfest.
http://www.holzbackofen.de




PARK
PARK












Ramster Jukebox
Ramster Jukebox
Ramster Jukebox


Benutzung des Spielplatzes auf eigene Gefahr







www.holzbackofen.de


Holzbackofen Le Rond

Wer kennt nicht...

...den verführerischen Duft
eines frisch gebackenen
Holzofenbrotes,
von deftigen Flammkuchen,
Pizzen und herrlich kross
gebratenen Fleischgerichten
aus dem Holzbackofen.

Wir weisen Sie gerne in die
Möglichkeiten vieler leckerer
Zubereitungen in einem
RAMSTER - Holzbackofen ein.

Gönnen auch Sie sich dieses
einmalige Gourmeterlebnis mit
unseren Holzbacköfen, die wir
sowohl für den privaten als
auch für den gewerblichen
Bereich fertigen.

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

Ihr Ramster Team


Mietbar: Maxi mit Hänger

RAMSTER
Holzbackofen

Ramster
Holzbackofen

Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens

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

info@holzbackofen.de
www.holzbackofen.de


Le Rond






Le Rond


Le Grand


Le Rond


Le Grand



Umbaute Holzbackofen: Le Rond, Le Grand, Maxi

www.holzbackofen.de



PROGAS INFORMIERT ÜBER SICHEREN UMGANG MIT GASFLASCHEN

TIPPS FÜR ALLE GASGRILLER

Die Grillsaison ist auf dem Höhepunkt – PROGAS informiert über sicheren Umgang mit Gasflaschen.

Dortmund, 30. Juni 2015. Der Sommer zeigt sich von der besten Seite – die Grillsaison ist auf dem Höhepunkt. Immer mehr Profi- und Hobby-Grillmeister sind längst auf die bequeme und saubere Alternative zur Holzkohle umgestiegen und garen ihr Gemüse und Fleisch auf dem Gasgrill. Kein Wunder, denn er lässt sich schneller auf Betriebstemperatur bringen, präziser regulieren und nach dem Gebrauch leichter reinigen. Weil Flüssiggas praktisch geruchlos verbrennt, wird sich auch aus der Nachbarschaft niemand mehr belästigt fühlen. Über den sicheren Umgang mit Gasflaschen informiert das Unternehmen PROGAS, das in Deutschland zu den führenden Flüssiggas-Anbietern gehört.

1. Lagerung und Transport:
Wichtig ist es, Gasflaschen vor Temperaturen über 40°C zu schützen und diese aufrecht stehend zu deponieren. Bei Lagerung und Transport sollten die Nutzer zudem darauf achten, dass die Flasche – auch entleert – nicht umfallen kann sowie das Ventil geschützt und geschlossen ist. Die Flaschen dürfen nur an gut belüfteten Orten und nicht unterhalb der Erdoberfläche, in Treppenhäusern, Fluren, Durchgängen, Notausgängen, Rettungswegen und Durchfahrten aufbewahrt werden.

Beim Transport in Fahrzeugen ist ebenfalls auf eine gute Belüftung des Laderaums zu achten. Zudem müssen die Flaschen gegen unbeabsichtigte Lageveränderungen während der Fahrt gesichert sein.

2. Inbetriebnahme:
Zur Inbetriebnahme der Gasflasche öffnet man alle Ventile, angefangen beim Flaschenventil bis hin zum Geräteventil. Nach der Benutzung müssen alle Ventile in umgekehrter Reihenfolge vom Geräteabschlussventil bis hin zum Flaschenventil wieder geschlossen werden.

3. Flaschenwechsel:
Beim Flaschenwechsel darf der Regleranschluss erst gelöst werden, wenn das Flaschenventil vollständig im Uhrzeigersinn zugedreht wurde. Nach dem Wechsel der Flasche ist der Druckregler gut dichtend anzuschließen, wobei auf die Dichtringe zu achten ist. Der Nutzer sollte hier bedenken, dass es sich um ein Linksgewinde handelt. Nach jedem Flaschenwechsel muss die Dichtheit des Regleranschlusses mit schaumbildenden Mitteln wie z.B. Seifenwasser überprüft werden. Unbedingt ist zu beachten, dass Nutzer das Flaschengas unter keinen Umständen selbst umfüllen. dürfen.

4. Störungen:
Treten während des Betriebs Gasgeruch oder Ausströmungsgeräusche auf, muss das Flaschenventil umgehend verschlossen werden. Offene Feuer und Zündquellen wie Zigaretten sind zu vermeiden. Auch Elektroschalter und Telefone dürfen in der Nähe der Gasflasche nicht betätigt werden, da die Gefahr von Funkenschlägen besteht. Im Brandfall ist die Feuerwehr mit dem Hinweis auf Flüssiggasflaschen sofort zu benachrichtigen. Wenn möglich, sollten die Flaschen aus dem brandgefährdeten Bereich entfernt oder notfalls mit kaltem Wasser gekühlt werden.

So wird Wintergrillen zum wahren Vergnügen.

Als ein reines Sommervergnügen gehört das Grillen längst der Vergangenheit an. Das Würstchemgrillen liegt mittlerweile ganzjährig im Trend – auch im Winter. Das saubere und leistungsstarke Propangas aus der Flasche bietet vielseitige Möglichkeiten, damit das Grillen zu jeder Jahreszeit zum Vergnügen wird. Das Unternehmen PROGAS, das zu den führenden Flüssiggasversorgern in Deutschland gehört, gibt zehn nützliche Tipps für die Winterzeit.

1.) Die Gastgeber sollten Wärmequellen schaffen. Ein Pavillon oder Windschutz hält eisige Böen ab und mit Flüssiggas betriebene Heizstrahler schaffen Wärmeinseln. Für gemütliche Stimmung sorgen Gartenfackeln oder Sturmlichter, und bei ausreichend Schnee ist eine selbst gebaute Schneebar der Hingucker auf jeder Party.

2.) Vor allem im Winter punktet der Gasgrill gegenüber dem klassischen Holzkohlegrill. Die Kohle benötigt durchschnittlich bis zu einer Stunde, bis sie richtig durchgeglüht ist. Das kann bei Minusgraden zu einer echten Herausforderung werden. Ein Flüssiggasgrill hat seine Idealtemperatur dagegen bereits nach wenigen Minuten erreicht.



3.) Bei der Wahl des Gasgrills sollte man ebenso darauf achten, dass sich die Gaszufuhr und somit die Temperatur präzise regeln lässt. Zudem sollte der Grill über einen Deckel verfügen. Dieser sorgt für einen perfekten Wärmekreislauf. Ist der Grill geschlossen, garen Fleisch und Gemüse schneller und vor allem gleichmäßig.

4.) Auf den Rost sollte nur Grillgut mit kurzer Garzeit wie Minutensteaks, Würstchen oder Fleisch- und Gemüsespieße gelangen. Gegrilltes Gemüse ist im Winter ein guter Ersatz für kalte Salate. Steaks sollten stets mit einer Zange gewendet werden. Werden die Steaks mit einer Gabel umgedreht, bohren deren Zinken Löcher in das Fleisch, und dieses trocknet schnell aus. Damit nichts „festbackt", sollte der Rost mit Speiseöl eingepinselt und das Grillgut erst dann aufgelegt werden, wenn der Grill durchgeheizt ist.

5.) Gepökeltes Grillgut kann zu Magenbeschwerden führen. Die darin enthaltenen Nitrate entwickeln beim Grillen Schadstoffe. Daher gehören Wiener Würstchen, Kassler oder geräucherter Schinken nicht auf den Rost.

6.) Lavasteine sorgen dafür, dass nicht zu viel Fett in die Flammen tropft. Einerseits saugen sie einen großen Teil des Fettes auf, andererseits speichern sie Wärme und geben diese an das Fleisch weiter. Wichtig ist allerdings, die Steine regelmäßig auszuwechseln.

7.) Fängt das Fett an zu brennen, sollte man die Gaszufuhr zudrehen und den Deckel schließen. Niemals mit Wasser löschen! Eine Verpuffung mit Verletzungsgefahr wäre sonst die Folge. Wer über keinen Deckel am Grill verfügt, sollte eine Löschdecke bereithalten.

8.) Ebenso sollte man niemals in geschlossenen Räumen grillen. Sonst droht Erstickungsgefahr.

9.) Flüssiggas ist eine besonders preisgünstige, geruchsneutrale und ungiftige Energiequelle. Ein 2,5-Kilogramm-Sack Grillkohle kostet etwa fünf Euro und reicht für durchschnittlich drei Grillabende, mit einer 11-Liter-Flasche Flüssiggas kommt man oftmals eine gesamte Grillsaison aus. Weil Flüssiggas geruchlos verbrennt, fühlen sich die Nachbarn nicht durch Rauch und chemische Grillanzünder belästigt. Außerdem gelangen keine schädlichen Substanzen ins Grillgut.

10.) Beim Erwerb von Flüssiggas sollten Grillfreunde auf Qualitätsstandards achten. Hilfreiche Tipps gibt es auf der Internetseite von PROGAS, die auf Vertriebsstellen in der Umgebung verweist.

Das Unternehmen PROGAS gehört mit 300 Mitarbeitern zu den führenden Flüssiggasversorgern in Deutschland. In einem flächendeckenden Vertriebsnetz beliefert der Anbieter private und gewerbliche Kunden sowie öffentliche Einrichtungen zuverlässig mit Flüssiggas nach DIN 51622. Als Ansprechpartner vor Ort sorgen Verkaufsingenieure und PROGAS-Fachberater für eine fachlich fundierte Beratung und Unterstützung. Auf Wunsch plant und errichtet das Unternehmen die Flüssiggasanlage bis zum Gaszähler und übernimmt die komplette Verantwortung für die Anlage und deren Energieversorgung.

www.progas.de

PROGAS

SPOGA 2015



DIE WELTGRÖSSTE GRILLFACHMESSE IN KÖLN

Auf der spoga+gafa 2015 erstreckte sich die ganze Welt des Gartens auf einer Fläche von 225.000 Quadratmetern. Dabei stieß die Neustrukturierung in vier, statt bislang fünf, Angebotssegmente auf positive Resonanz bei den Besuchern und Ausstellern.

Kürzere Wege und die teilweise Umplatzierung einkäuferseitig zusammenhängender Produktgruppen schafften Synergieeffekte und sorgten für gut frequentierte Hallen. Ebenfalls gut angenommen wurde das umfangreiche Eventprogramm der spoga+gafa.



Das Gartencafé als zentrale Speakers Corner bot mit Trendvorträgen, den Taspo Talks und weiteren Themen und Aktionen wie Kochshows den perfekten Rahmen für kurzweilige Information und Unterhaltung. Die Fachbesucher honorierten die abwechslungsreichen Programmpunkte mit einer regen Teilnahme. Ebenfalls gut besucht war der Grillpark der spoga+gafa 2015, der mit Praxisflächen, Live - Grillen und Vorträgen rund um das vielseitige Thema Grill & BBQ, die Besucher überzeugte. Die grüne Lunge der spoga+gafa war 2015 in den Hallen 5.1 und 5.2 zu finden. Unter anderem sorgten die Landgard Pflanzen - Ordertage für viel lebendes Grün auf der internationalen Gartenmesse.

Im Grillherstellerbereich gab es dieses Jahr nichts Umwerfendes, außer der Prototyp der Allgäuer Höfats Designschmiede mit ihrer Neuinterpreation des Kugelgrills, der nicht nur optisch sondern auch technisch überraschte.

Innovativ ist die neue Lüftungssteuerung beim neuen Rösle Kugelgrill sowie die neue Brikettverpackung von Schönbucher.

http://www.spogagafa.de


EUROPEAN
OUTDOORCHEF
BARBECUE CULTURE
Plancha


PREMIUM BARBECUE
WOOD PELLETS


KÜHLBOX
FEUER
-STELLE



Stufenlose, intuitive Hitzekontrolle mit modernem Design - der neu Kugelgrill von Höfats “Sphere”. Sicher der Überraschungssieger auf der Spoga.





Neu von Weber gibt es demnächst gepresste Briketts aus Möbelresten in einer wasserfesten Tüte - wurde auch Zeit nach Jahren der "Löschkohle". Der Spirit nun mit vier Brennern - da passt sich Weber den Kundenwünschen an.











Außer farbigen Deckeln und ein neuer Kindergrill müssen wir wohl bis 2016-17 auf bahnbrechende Neuerungen bei dem Martkführer warten.

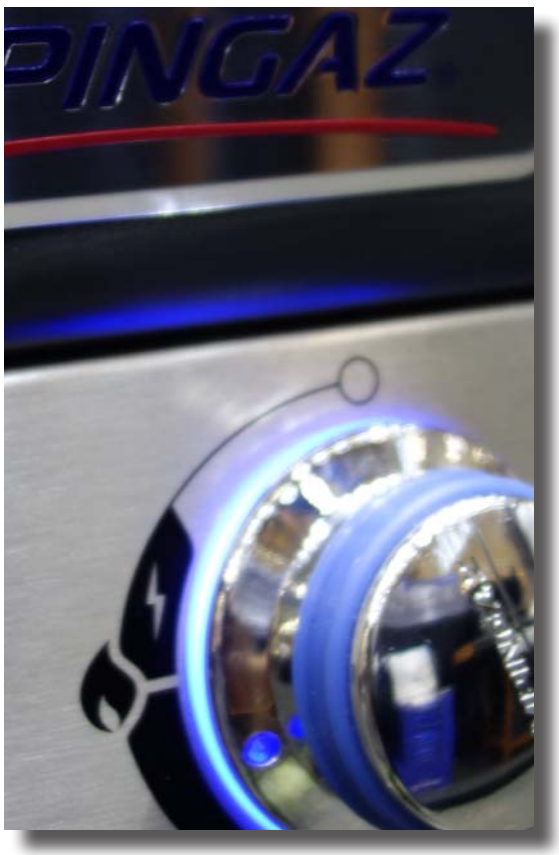
Kohlenkasper von MCBrikett erweitert ständig sein Sortiment mit wachsendem Erfolg. Nur logisch, das auf der Messe auch andere Anbieter auf die Kokospalme klettern und ähnliche Produkte anbieten.



Campingaz Gasgrills sind nun auch in schwarzer Ausführung erhältlich.



Beleuchtung der Knebel sind auch beim Campingaz angekommen.




Europas größter
Grillfachhandel.
SANTOS
GRILL ★ SHOP
Hafenstraße 1 51063 Köln
www.santosgrills.de
Europas größte Grillausstellung ★ Grillschule mit über 6000 Teilnehmer im Jahr ★ Über 250 aufgebaute Grills
Broil King
Great Barbecues Every Time
NAPOLEON
GOURMET GRILLS
grandhall
living style
Burny
CADAC
LIVE THE BRAAI LIFE
RÖSLE
Memphis
WOOD FIRE GRILLS
SKEPPSHULT
SMOKY FUN
MONOLITH
Big Green Egg
SANTOS
PREMIUM ★ GRILLS


CHINA
CHINA
LOIMUTES


Comfort Trade
www.braai.nl
HOSBERG GROUP LTD





Wie jedes Jahr war auf dem Napoleonstand immer viel los. Neu sind die Prestigemodelle in schlichtem, eleganten Design.







Praktisch in der Box ist das neue Spritzenset von Napoleon. Immer gut gelaunt ist der Napoleonchef Wolfgang, hier mit unserem österreichischen Kollegen Adi Matzek.





Rösle hatte einmal mehr das beste Grillessen weit und breit am Start, Danke an Michel und Kim.

Neu ist das Air Control System mit Drehregler, wenn der Knebel noch weiter oben sitzen würde, wäre das noch rückenschonender.





Nun gibt es auch eine Pizzaerhöhung von Rösle. Dann kann die Anschaffung eines HBO noch etwas verschoben werden.

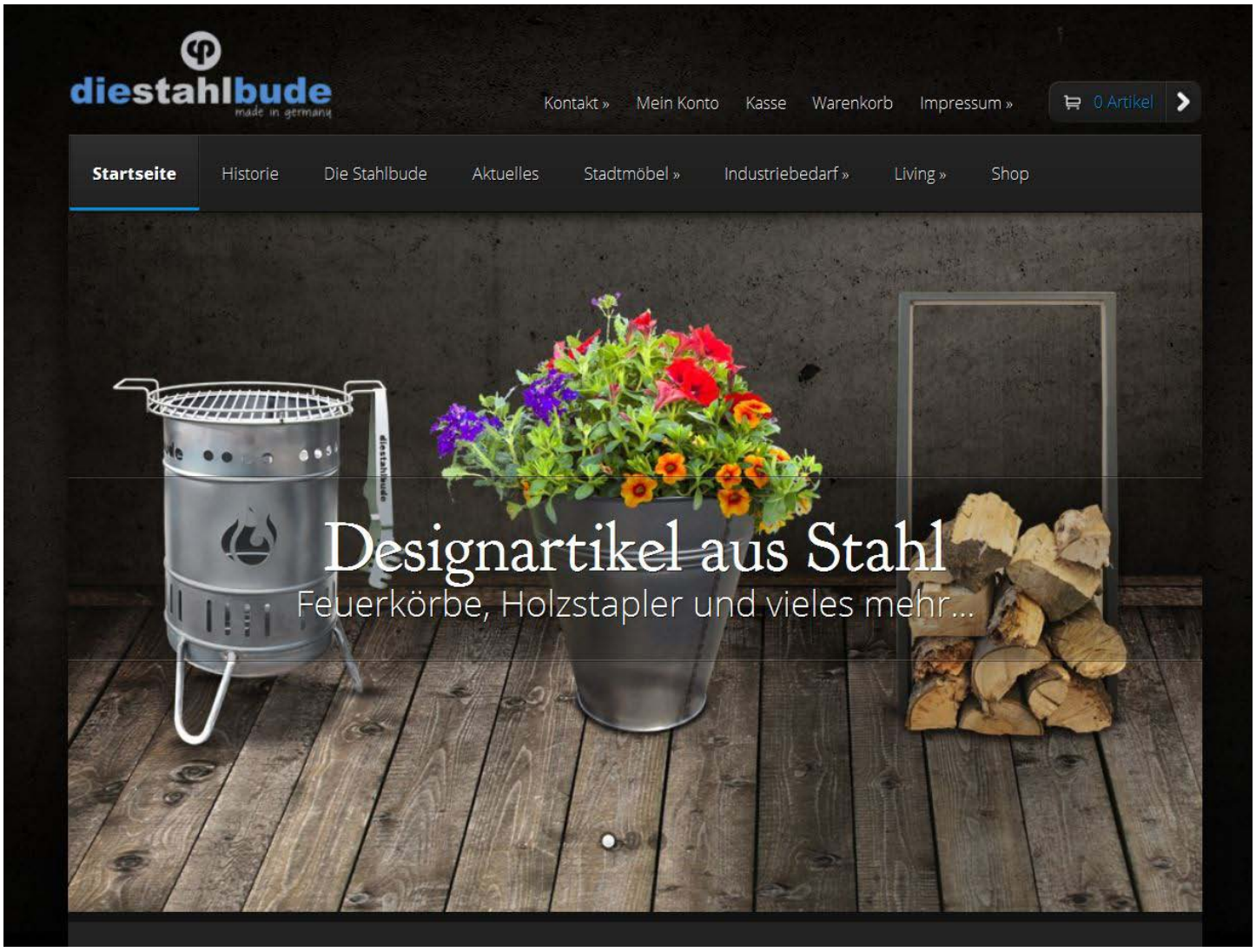






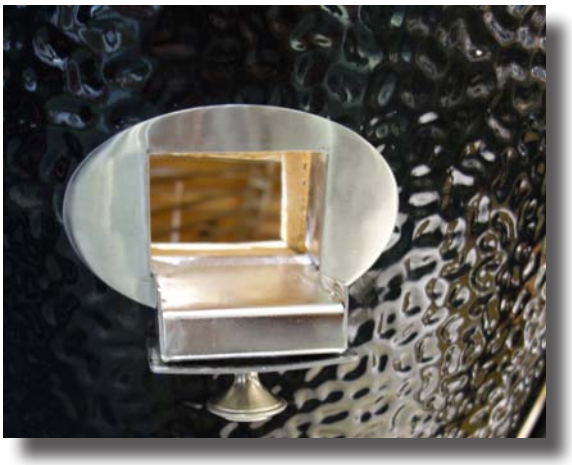
Nur gut, dass die Messe Fachbesuchern vorbehalten wird. Sonst würde der Geldbeutel sicher arg geplündert.




diestahlbude
made in germany
Kontakt »
Mein Konto
Kasse
Warenkorb
Impressum »
0 Artikel
Startseite
Historie
Die Stahlbude
Aktuelles
Stadtmöbel »
Industriebedarf »
Living »
Shop
Designartikel aus Stahl
Feuerkörbe, Holzstapler und vieles mehr...


SMOKY FUN
SMOKER
Grillrezepte & Rezepte









Bei Monolith gibt es nun Kohlekörbe für die Keramikeier zum Nachrüsten.
Auch kleine Detaillösungen wie die nun massive Öffnung für den Pelletseinschub zeigt, dass sich der Hersteller Gedanken macht und die Anregungen der Kunden umsetzt.

Für die Gastronomiejungs gibt es nun einen großen Smoker mit allem Schnickschnak und für einen kleinen Smoker etwas Farbe - nicht nur auf die Felgen.







Barbecook ist auf die Tonne gekommen. Da hätten sie gleich einen UDS bauen können. :-)
Eine schön Eckgrilllösung von One-Q.



Da hat Peter nicht nur als amtierender dt. Grillkönig 2015 gut lachen. Bei den Kegs kann zukünftig die Asche besser entnommen werden, auch praktische Tische sind demnächst erhältlich. Neu ist von Broil King auch der Räucher- und Smokergrill.


Broil King
KEG
Broil King
Smoker


Broil King
Smoker
Broil King
KEG


BROMIC
HEATING
LYNX


sunny living
NEW


GTL200i
Design Deinen Grill


CHINA
CHINA
LOIMUTES


BBQ WITH WOOD


ORIGINAL
Petromax
GERMANY





GRILLSCHULE ALLGÄU

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



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



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



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



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



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





LET´S DO BBQ...





BACK to SMOKE

Welschbachstr. 13a · 66557 Welschbach

Holzpelletgrills

einzigartiges Raucharoma und purer BBQ-Genuss



Vorteile eines Holzpelletgrills

würziges Raucharoma
des Grillguts, das Sie sonst nur von einem “Smoker” erhalten.

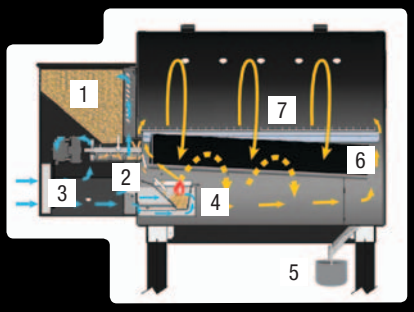
einfache Bedienung des Grills
vergleichbar mit einem Gasgrill. In 15 Minuten einsatzbereit.

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

gmg-pelletgrills.de

COOKSHACK
Profi Pelletsmoker

Funktionsweise eines Holzpelletgrills



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

HAUPERT BBQ & MORE Die GMG Holzpelletgrills mit WiFi-Steuerung finden Sie ab sofort in unserem Online-shop: haupert-shop.de


< Daniel Boone


< Davy Crockett


< Jim Bowie


< Fast Eddy FEC120



KLEINE GEWÜRZKUNDE

Von www.Royal-Spice.de

Da immer wieder Fragen und Diskussionen aufkommen, dachte ich, es wäre vielleicht sinnvoll, ein paar Sätze darüber zu schreiben.

Ich bringe hier einfach einmal meine über 10 jährige Erfahrung im Gewürzbereich mit ein, evtl interessiert es ja jemand. ;-)

Es soll hier nichts schlecht gemacht werden, gezeigte Beispiele sind auch wirklich nur zur Veranschaulichung.

Zum Einkauf für Selbstmischer:

Wer gerne selbst mischt, benötigt auch größere Gebinde. Hier ist es etwas schwieriger zu differenzieren, was ist gut, was nicht. Denn: Die Qualität entscheidet sich nicht im Preis, sondern in Aspekten wie Mikrobiologie, Verunreinigung etc.

Ab und an ein Klick bei lebensmittelwarnung.de verschafft Klarheit.
http://www.lebensmittelwarnung.de/bvl-lmw-de/app/process/warnung/detail18/15827

Deutsche Abfüller beziehen ihre Ware meist nicht im Direktimport, sondern von Importeuren. Hier durchläuft jede Charge eine Qualitätskontrolle. Wir haben spezielle Anforderungen an unsere Lieferanten, die auch analytische Aspekte mit einbeziehen.

Die „Gewürzmärkte“ in vielen orientalischen Ländern sind zwar sehr verlockend und romantisch, jedoch können sich in den geöffneten Säcken ungehindert Schädlinge einnisten. Von Licht und Sonneneinstrahlung, sowie äußeren Einflüssen wollen wir da erst gar nicht reden.

Ein weiterer Punkt bei großen Gebinden ist die Verpackung. Grundsatz: Licht zerstört sehr viele Aromen und mindert die Qualität von Gewürzen und Kräutern immens. Steht also eine Packung im Großhandel, durchsichtig verpackt, tagtäglich in der Neonsonne, kann man davon ausgehen, dass das Produkt schon sehr viel von seinem Zauber verloren hat. Die meisten Hersteller verpacken ihre Großhandelsware aber in PE Beuteln, luftdicht verschweißt. Diese Beutel lassen sich mit einem handelsüblichen Küchenschweiß- oder Vakuumiergerät wieder dicht verschließen. Bestens geeignet also für den größern Bedarf.

Der Preis spielt nicht immer eine Rolle, da Gewürze Naturprodukte sind, die zum Tagespreis gehandelt werden. Im Einzelhandel bzw. bei Kleinverpackungen bekommt man das fast nicht mit, da sich der Preis für das Produkt auch aus Verpackung, Abfüllung, Etikettierung, Lagerung, Transport und und und zusammen setzt. Da wird eine Schwankung meist kompensiert. Wir merken das bei uns im Einkauf aber gewaltig, da die Gebinde entsprechend größer sind.

Ein teureres Gewürz muss also nicht zwingend besser sein, da man meist für verschnörkelte Verpackung mehr bezahlt, als für den eigentlichen Inhalt.

Zum Einkauf für „Anwender“

Hier gilt als erstes, man soll kaufen, was einem schmeckt.Groß falsch machen kann man da in erster Linie gar nichts. Die Gewürze sind meist in kleinen handlichen Gebinden und vom Preis her nicht allzu teuer. Ein Fehlkauf ist meist auch kein Beinbruch.

Kleinere Hersteller greifen oft auf die bekannten und bewährten Gewürze zurück, so hat man immer ein wenig den „selbstgemacht“ Geschmack im Mund. Wichtig ist hier jedoch das Thema Lagerung und Verpackung. Die Gewürze werden zwar schnell aufgebraucht, allerdings leiden einige Aromen auch sehr schnell. Ich habe ein paar Gewürze im Supermarkt entdeckt, an denen man sehr schön den Einfluss von Licht sehen kann. Die Produktnamen wurden absichtlich unkenntlich gemacht, da es nur der Veranschaulichung dienen soll.

Wüsste man es nicht, könnte man denken die Farbe gehört so.

Dreht man das Päckchen aber auf die Seite: Links die dem Licht zugewandte Seite. Hier sind schon deutlich Farbunterschiede zu sehen, das sollte nicht sein!

Beginnt man zu schütteln, sieht man schön wie das Gewürz ausgeblichen ist.



Gleiches Produkt, nur ein Päckchen weiter hinten aus dem Regal:



Wieviel Aroma hier von der „Spitzenqualität“ übrig ist, kann man sich denken. Die Ausgangsqualität war sicher einmal spitze, wurde aber leider fahrlässig zertört.

Daher sollte man bei Verpackungen darauf achten: Schön ist die eine Sache, sinnvoll die andere.

Auch hier bei der kleinsten Öffnung für Licht, kann man schon sehr schön den Angriff erkennen.



Bei geöffneten Dosen hat man oftmals die Befürchtungen, dass die Gewürze ausrauchen. Das Gegenteil ist allerdings das Problem. Gewürze sind von Natur aus darauf aus, ihren ursprünglichen Wassergehalt wieder zu erlangen. Diese „Hygroskopischen“ Produkte sollten also möglichst trocken gelagert werden, dann sind auch bereits geöffnete Gebinde kein großes Problem.

Daher zusammenfassend: Immer im Dunkeln und Trockenen lagern! Versuchen, so wenig wie möglich Licht ans Gewürz zu lassen, dann hat man am längsten Freude dran.

Zur Verarbeitung:
Egal wie man also vorgeht, irgendwann ist man an dem Punkt, an dem das Gewürz zu seiner Bestimmung kommen soll. Hier gibt es nicht viel zu beachten. Das meiste weiß man, nicht über dampfenden Töpfen direkt aus dem Streuer etc. verwenden.

Gewürze müssen nicht durchziehen. In vielen Tests haben wir herausgefunden, dass es keinen Unterschied macht, ob man 1 Stunde, 10 Stunden oder 2 Tage vorher rubbt. Wichtig ist nur, dass die Gewürze so lange auf dem Fleisch sind, bis sie sich mit Feuchtigkeit voll gesogen haben. Notfalls kann man mit ein wenig Öl nachhelfen. Den Eindruck, dass das Fleisch mit Gewürzen durchgezogen ist hat man nur, weil die Aromen anfangen, sich zu verflüchtigen. Dies staut sich natürlich in der Verpackung etc. und es kommt einem die volle Briese entgegen. Schneidet man ein 2 Tage lang gerubbtes Stück Fleisch in der Mitte durch, schmeckt es bereits nach einem halben cm. nur noch nach Fleisch.

Beachtet man also ein paar Kleinigkeiten, kann man sich im Gewürzdschungel ziemlich leicht zurecht finden.

Und egal was für ein Gewürz von wem, oder woher, erlaubt ist, was schmeckt.

Ralf alias “spiccy”

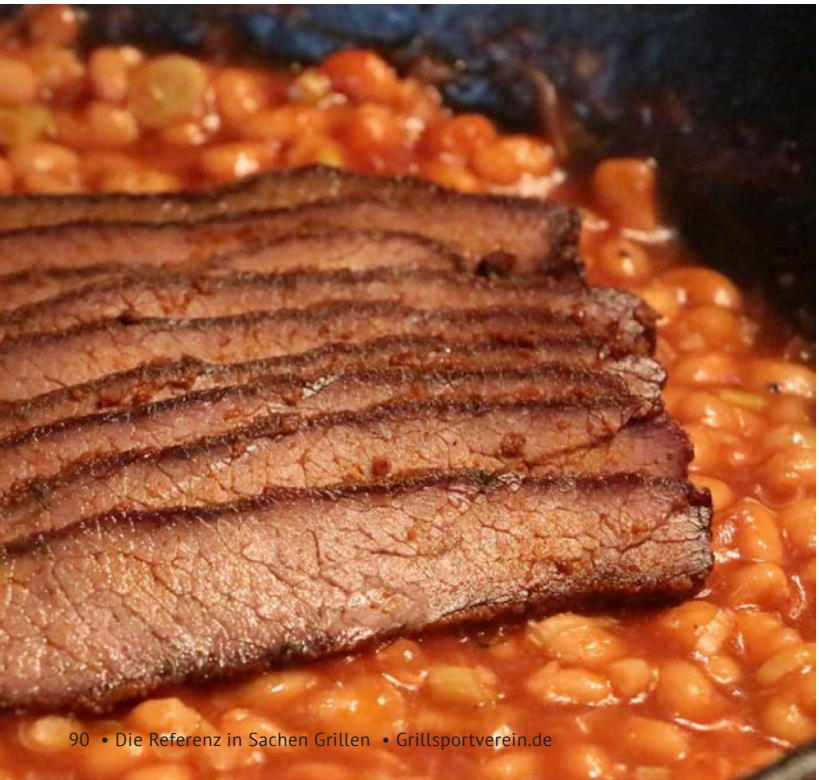
http://www.royal-spice.de/











Hier die professionelle Lösung auf die Frage: "Wie spritze ich mein BBQ?"
Da Rubs aufkochen oder Säfte Spritzen eher supoptimal ist, hat sich Ralf dem Thema angenommen. Heraus kam das erste **BBQ Injection Spritzmittel** auf dem Markt:

- 12% Einspritzung, Lagerung auch über Nacht, kein merklicher Saftaustritt
- deutlich höherer Feuchtegehalt im Endprodukt
- mehr Saftigkeit im Fleisch
- durch ausgeklügelte Zuckermischung beste Unterstützung der Mürbung der Fleischfaser
- dezent leckeres Aroma im kompletten Fleischstück
- farbneutral
- komplett wasserlösliche Gewürzmischung

Eine Spritzlake für Pulled Pork, Beef Brisket, Pastrami, Ribs ...
Keine suboptimale Lösung mehr, sondern eine Würzmischung die wirklich etwas bringt!

http://www.royal-spice.de/home/276-bbq-injection-profi-spezial-spritzmittel.html

Europas größte Auswahl an Grills & Grillzubehör



Broil King®
Great Barbecues Every Time

kauft man im Santos Grill Shop

10 % GSV Rabatt auf Alles!
(außer Bücher, Warengutscheine, Grillseminare, Karten fürs Sommerfest und bereits reduzierte Ware)

Code: GSV-2015

Besuchen Sie Europas größten Grillfachhandel in Köln mit über 400 aufgebauten Grills auf 3000 m² Gesamtfläche, mit 100 Regalmeter Zubehör und 4000 Grills am Lager.

Hafenstraße 1 ★ 51063 Köln ★ santosgrills.de

SANTOS
GRILL ★ SHOP



JACK THE RIBS II SANTOS SOMMER-FEST & EIN RIND 2015 KÖLN

DIE SECHSTE GRILLMEISTERSCHAFT DES GSV

Einfach WOW – etwas anderes fällt uns immer noch nicht als Fazit für unser Grillfest auf dem Santosgelände in Köln ein. Nach langer Vorbereitungszeit, in der es auch hier und da mal etwas stressiger zuging, konnten wir am 16. Mai endlich für alle Besucher die Tore öffnen. Dass viele Grillfans sich unser Sommerfest ganz rot im Kalender angestrichen haben, war angesichts der Nachfrage nach Karten klar.

Was letztlich aus dem Sommerfest geworden ist, hat am Ende aber auch uns von Santosgrills überrascht. Super Stimmung, extrem leckeres Essen, viele BBQ-Gerichte zum Probieren, Spaß, Spannung und Freude – irgendwie war alles dabei.

Eindrücke, die auch wir noch verdauen müssen. Trotzdem haben wir für alle, die beim Sommerfest dabei waren, eine Überraschung. Auf der Santos Facebook-Seite sind Fotos und Schnappschüsse zu sehen. Na – wiederentdeckt? https://www.youtube.com/watch?v=Evsfw69pCco Die Bilder zeigen eindrucksvoll, wie viel Spaß Besucher unseres Sommerfestes hatten. Und auch wenn die Sonne auf den Bildern nicht unbedingt zu sehen ist – Spaß hat die Veranstaltung auf jeden Fall gemacht. Danke an alle, die mitgeholfen haben.

Natürlich kann man ein Event wie unser diesjähriges Sommerfest nicht allein auf die Beine stellen. Viele Hände sind nötig, um Highlights wie das ganze Rind zu präsentieren. Deshalb geht unser Dank al alle, die mitgemacht und unser Fest zu etwas Besonderen haben werden lassen, also u. a.:

- Casa Asado
- Napoleon
- Bernd Delbrügge
- Broil King
- Axtschlag
- BBQ King Company
- Bayer Weincasino
- Weber
- Gilden
- Otto Gourmet
- Monolith
- der GSV mit Jack the Ribs II
- Adla Gourmet
- Schoenbucher
- Kreutzer.eu
- Gourmetfleisch.de
- Rumo

sowie die Jury und vielen mehr. Gartulation an die Frankengriller zum ersten Platz bei Jack the Ribs II. Weitere Bilder vom Event:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/jack-the-ribs-und-ein-ganzes-rind-2015-die-bilder-yeah-baby.236791/

Weitere Infos zu den Grillsportmeisterschaften unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/grillsportverein-meisterschaften/


Fitch
Ganzes Rind
Köln
2015
DAEWOO


Casa Asada


DICK
MONOLITH


BEQ
BATTLE
BACON
MEAT









★ GRILLAUSSTELLUNG XXL ★

20 MARKENHERSTELLER MIT ÜBER 400 GERÄTEN UND 2000 ZUBEHÖRARTIKEL







Unsere Aktionswochen für alle GSV Mitglieder.
Besucht uns vom 19.09 bis 10.10.2015.

10% auf unser GESAMTES Sortiment, sowie attraktive Sonderrabatte auf vereinzelte Ausstellungsstücke. Vorführ- & Auslaufmodelle!

Sowie weitere 5% Rabatt bei Selbstabholung.

FÜR UNSERE SCHWEIZER KUNDEN ALLE GRILLGERÄTE MIT ORIGINAL CH-ANSCHLUSS!

BERATUNG FÄNGT MIT DER AUSWAHL AN –
BEI UNS BEKOMMT JEDER DEN PASSENDEN GRILL

MO – FR: 9.00 – 13.30 UHR & 14.30 – 18.30 UHR
SA: 9.00 – 16.00 UHR

BBQHAUS.DE

Schaffhauser Str. 41 / D-79798-Jestetten / 07745-92 77 53




NAPOLEON
OWNERS CLUB
JACK DANIEL'S


SANTOS










MONOLITH
KERAMISCH GRILL




ilkingbbq.com




Hot & Spicy
Jamaica Jerk Chicken
Gegrillte Zucchiniblüte
Fruchtiges „Tropica" Chutney


Since 2013
GOURMETFLEISC
trailkingbbq.com




Rotisserie cooking
Side burners
Smoking
napoleongrills.eu

GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

Surfbohne: Pitmaster und Grillwagagen
http://www.grillsportverein.de/forum/media/albums/pitmaster-und-grillwagagen-eigenbau.3463/



Backgrill: Grillhaus
http://www.grillsportverein.de/forum/media/albums/grill-geraet.3455/



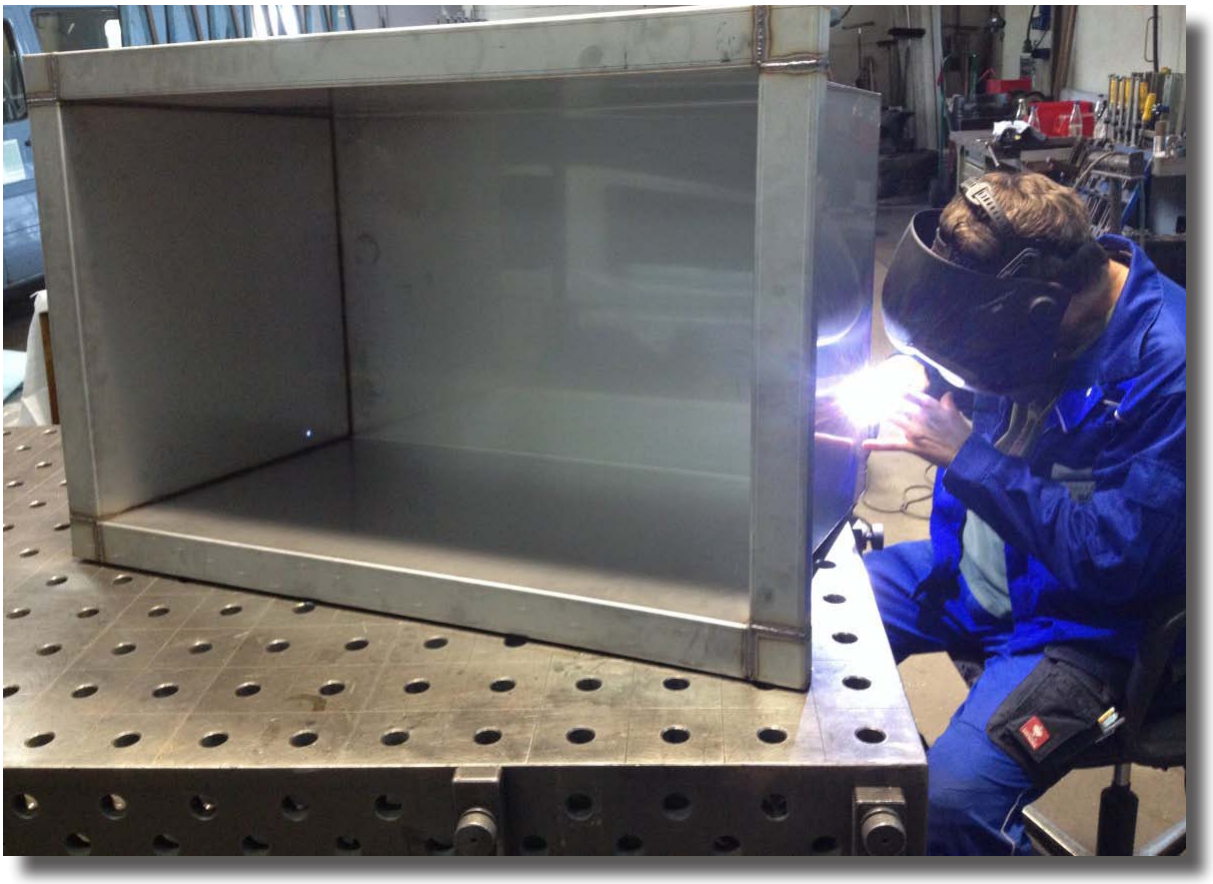


DocMo Mein neuer Primo und sein Nest
http://www.grillsportverein.de/forum/media/albums/mein-neuer-primo-und-sein-nest.3383/

Steffenknauf UDS
http://www.grillsportverein.de/forum/media/albums/uds.3365/



HelmutBBQBayern Grillkiste
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/meine-eigenbau-grillkiste.240977/



Dark Zur Gartenhütte eine Gartenküche (2015-.....)
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/zur-gartenhuette-eine-gartenkueche-2015.245306/




So macht grillen Spaß!
BBQ24.DE
by Thommel
Kundenhotline: 0751 - 354 50 800

GRILL OFFLINE TREFFEN

GRILLEN MIT DEM GSV

BUNDESWEITE GRILLEVENTS



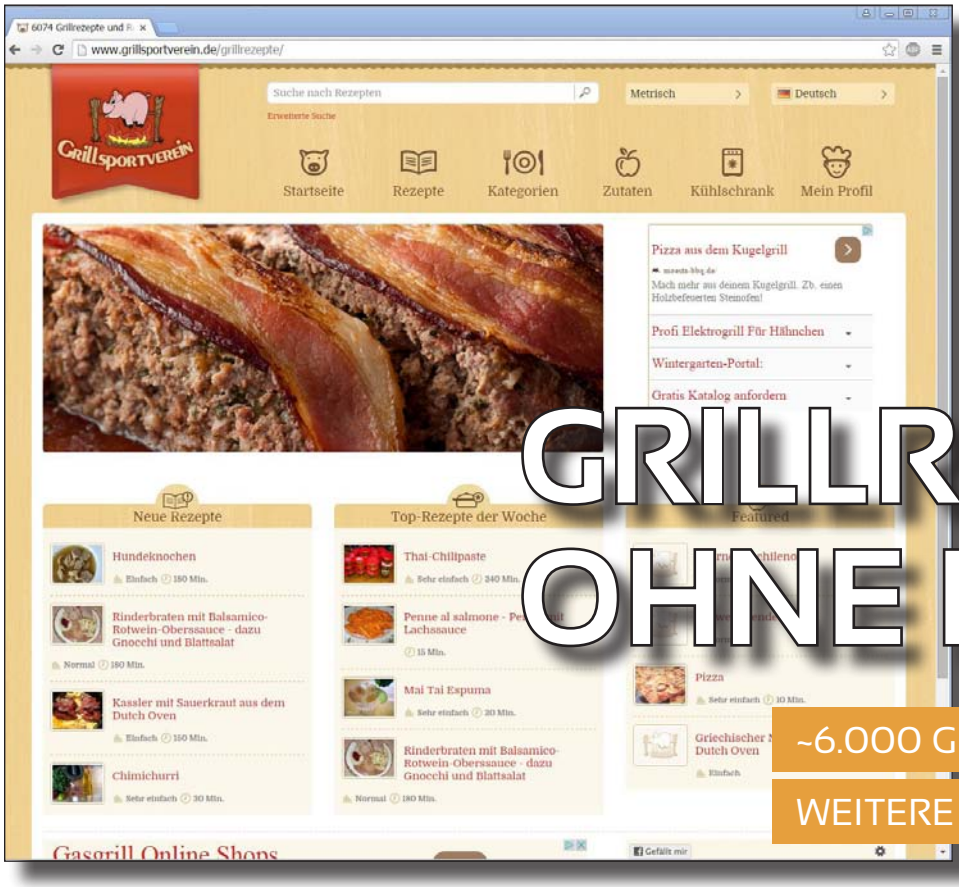






Die einfachste Gelegenheit GSVler bei ihrem Hobby zu beobachten oder gleich aktiv teilzunehmen ist der Besuch bei einem der vielen sogenannten bundesweiten Offline-Treffen (OT).

Ein oder mehrere GSVler veranstalten privat Grilltreffen im kleineren oder größeren Rahmen.
Hier lohnt ein Blick im Forum unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/offline-treffen/



GRILLREZEPTE OHNE ENDE ...

~6.000 GRILLREZEPTE DATENBANK

WEITERE CA. 11.000 IM FORUM

Den direkten Weg zur GSV-Grilldatenbank:
http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/
Hier finden sich Tausende Grillrezepte sauber sortiert und mit allen wichtigen Angaben. Seit Frühjahr 2013 neu programmiert und noch leistungsfähiger. Natürlich können Sie Ihr Lieblingsrezept einfach einfügen.

Noch weitaus mehr Grillrezepte finden sich im Forum in den einzelnen Kategorien, z. B. Direktes Grillen, Gasgrillen, Kugelgrill, Smoker, Holzbackofen, Wok etc.
http://www.grillsportverein.de/forum/

Einen Blick sind auch immer die Thementage wert, hier sind Rezepte der GSV-User nach zuvor online verabredeten Aufgaben gelistet, wie z. B. Spieß-Wochenende, Burger-Wochenende etc.

Besonders praktisch ist dabei der Übersichtslink, den HAITHABrUtzler zusammengefasst hat, allerbesten Dank.

http://www.grillsportverein.de/forum/thementage/uebersicht-der-themen-sonntage-wochenenden-2009-2013-incl-linksammlung-110878.html

Etwas versteckt unter User Pics und Grillevents (auch immer spannend, was so veranstaltet wird) sind die IG Menüs:

http://www.grillsportverein.de/forum/user-pics-und-grillevents/ig-menues-129254.html
Eine hammermäßige Menüsammlung und diese genannten Links sind auch nur exemplarisch – im Forum gibt es Unglaubliches an Rezeptvielfalt zu entdecken.



iPhone-iPad-iPod-Application

Lange hat es gedauert, endlich ist es vollbracht und live:
Die iPhone-iPad-iPod-Grillrezepte-App vom Grillsportverein, nun auch für Android.

Über 6.000 Grillrezepte!!!

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

Viele der über 6.000 Rezepte mit Bildern und immer mit einer ausführlichen Anleitung.
Eine Funktion für ein Zufallsrezept und eine ausführliche Suche in allen Bereichen lassen den grillbegeisterten User in Sekundenschnelle das richtige Rezept finden.

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

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

So macht das Grillen Spaß!



Grillrezepte App für iPhone/iPad und Android.



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

"(S)teak it easy."

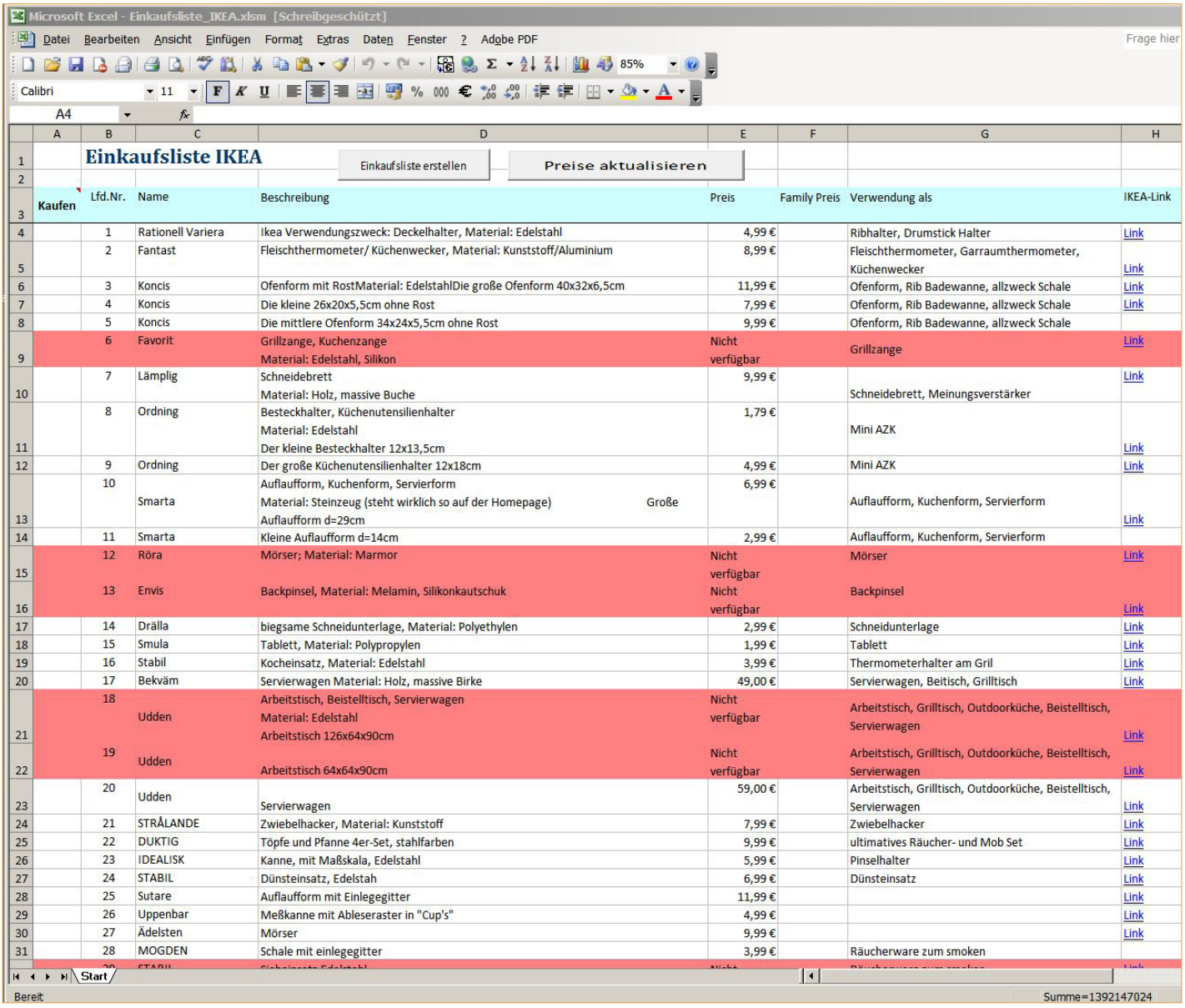
(Bruco)

RESSOURCEN IM FORUM

DER THREAD IM GSV

Bei der Umstellung auf das neue Forensystem gibt es nun wichtige und unwichtige, aber immer nützliche Vorlagen gesammelt unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/resources/

Vom PP-Burger in Skizzenform über eine Dutch-Oven-Übersicht,das GSV-Logo,Gewürzdosenaufkleber oder diverse Rezept- und Zutatenrechner oder einfach ein GSV-Malbild, Räucherprotokoll, Menüvorlage, IKEA Einkaufsliste ... zum Downloaden. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die vielen GSVler, die uns an ihrer Arbeit teilhaben lassen.



Microsoft Excel - Einkaufsliste_IKEA.xlsm [Schreibgeschützt]

Datei Bearbeiten Ansicht Einfügen Format Extras Daten Fenster ? Adobe PDF

Einkaufsliste IKEA

Einkaufsliste erstellen | Preise aktualisieren

Kaufen	Lfd.Nr.	Name	Beschreibung	Preis	Family Preis	Verwendung als	IKEA-Link
	1	Rationell Variera	Ikea Verwendungszweck: Deckelhalter, Material: Edelstahl	4,99 €		Ribhalter, Drumstick Halter	Link
	2	Fantast	Fleischthermometer/ Küchenwecker, Material: Kunststoff/Aluminium	8,99 €		Fleischthermometer, Garraumthermometer, Küchenwecker	Link
	3	Koncis	Ofenform mit RostMaterial: EdelstahlDie große Ofenform 40x32x6,5cm	11,99 €		Ofenform, Rib Badewanne, allzweck Schale	Link
	4	Koncis	Die kleine 26x20x5,5cm ohne Rost	7,99 €		Ofenform, Rib Badewanne, allzweck Schale	Link
	5	Koncis	Die mittlere Ofenform 34x24x5,5cm ohne Rost	9,99 €		Ofenform, Rib Badewanne, allzweck Schale	
	6	Favorit	Grillzange, Kuchenzange Material: Edelstahl, Silikon	Nicht verfügbar		Grillzange	Link
	7	Lämplig	Schneidebrett Material: Holz, massive Buche	9,99 €		Schneidebrett, Meinungsverstärker	Link
	8	Ordning	Besteckhalter, Küchenutensilienhalter Material: Edelstahl Der kleine Besteckhalter 12x13,5cm	1,79 €		Mini AZK	Link
	9	Ordning	Der große Küchenutensilienhalter 12x18cm	4,99 €		Mini AZK	Link
	10	Smarta	Auflaufform, Kuchenform, Servierform Material: Steinzeug (steht wirklich so auf der Homepage) Große Auflaufform d=29cm	6,99 €		Auflaufform, Kuchenform, Servierform	Link
	11	Smarta	Kleine Auflaufform d=14cm	2,99 €		Auflaufform, Kuchenform, Servierform	
	12	Röra	Mörser; Material: Marmor	Nicht verfügbar		Mörser	Link
	13	Envis	Backpinsel, Material: Melamin, Silikonkautschuk	Nicht verfügbar		Backpinsel	Link
	14	Drälla	biegsame Schneidunterlage, Material: Polyethylen	2,99 €		Schneidunterlage	Link
	15	Smula	Tablett, Material: Polypropylen	1,99 €		Tablett	Link
	16	Stabil	Kocheinsatz, Material: Edelstahl	3,99 €		Thermometerhalter am Gril	Link
	17	Bekväm	Servierwagen Material: Holz, massive Birke	49,00 €		Servierwagen, Beitisch, Grilltisch	Link
	18	Udden	Arbeitstisch, Beistelltisch, Servierwagen Material: Edelstahl Arbeitstisch 126x64x90cm	Nicht verfügbar		Arbeitstisch, Grilltisch, Outdoorküche, Beistelltisch, Servierwagen	Link
	19	Udden	Arbeitstisch 64x64x90cm	Nicht verfügbar		Arbeitstisch, Grilltisch, Outdoorküche, Beistelltisch, Servierwagen	Link
	20	Udden	Servierwagen	59,00 €		Arbeitstisch, Grilltisch, Outdoorküche, Beistelltisch, Servierwagen	Link
	21	STRÅLANDE	Zwiebelhacker, Material: Kunststoff	7,99 €		Zwiebelhacker	Link
	22	DUKTIG	Töpfe und Pfanne 4er-Set, stahlfarben	9,99 €		ultimatives Räucher- und Mob Set	Link
	23	IDEALISK	Kanne, mit Maßskala, Edelstahl	5,99 €		Pinselhalter	Link
	24	STABIL	Dünsteinsatz, Edelstah	6,99 €		Dünsteinsatz	Link
	25	Sutare	Auflaufform mit Einlegegitter	11,99 €			Link
	26	Uppenbar	Meßkanne mit Ableseraster in "Cup's"	4,99 €			Link
	27	Ädelsten	Mörser	9,99 €			Link
	28	MOGDEN	Schale mit einlegegitter	3,99 €		Räucherware zum smoken	

Start

Bereit Summe=1392147024



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

Broil King Great Barbecues Every Time · NAPOLEON GOURMET GRILLS · grandhall living style · Burny · CADAC LIVE THE BRAAI LIFE · RÖSLE · Memphis WOOD FIRE GRILLS · SKEPPSHULT · SMOKY FUN · MONOLITH · Big Green Egg · SANTOS PREMIUM ★ GRILLS

SANTOS Grillshop ⋆ Hafenstraße 1 ⋆ 51063 Köln-Deutz ⋆ Telefon 0221-630 722 0 ⋆ www.santosgrills.de

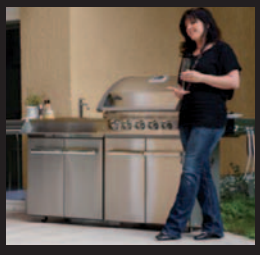
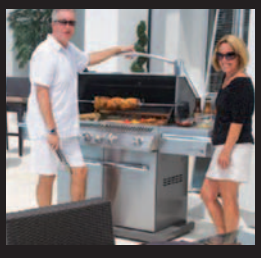
Ramsters BBQ STORE

RamstersBBQSTORE
Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens
Tel: 06331/6080230
Fax: 06331/6080234
Email: info@ramstersbbqstore.de
www.ramstersbbqstore.de

All you need is grill









„Bis zur nächsten Ausgabe im Frühjahr 2016 ‚Prost' und immer gut Glut!"

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


Grillsportverein
GRILLKALENDER
2016



Januar 2016

	Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
52					1	2	3
1	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17
3	18	19	20	21	22	23	24
4	25	26	27	28	29	30	31



Februar 2016

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



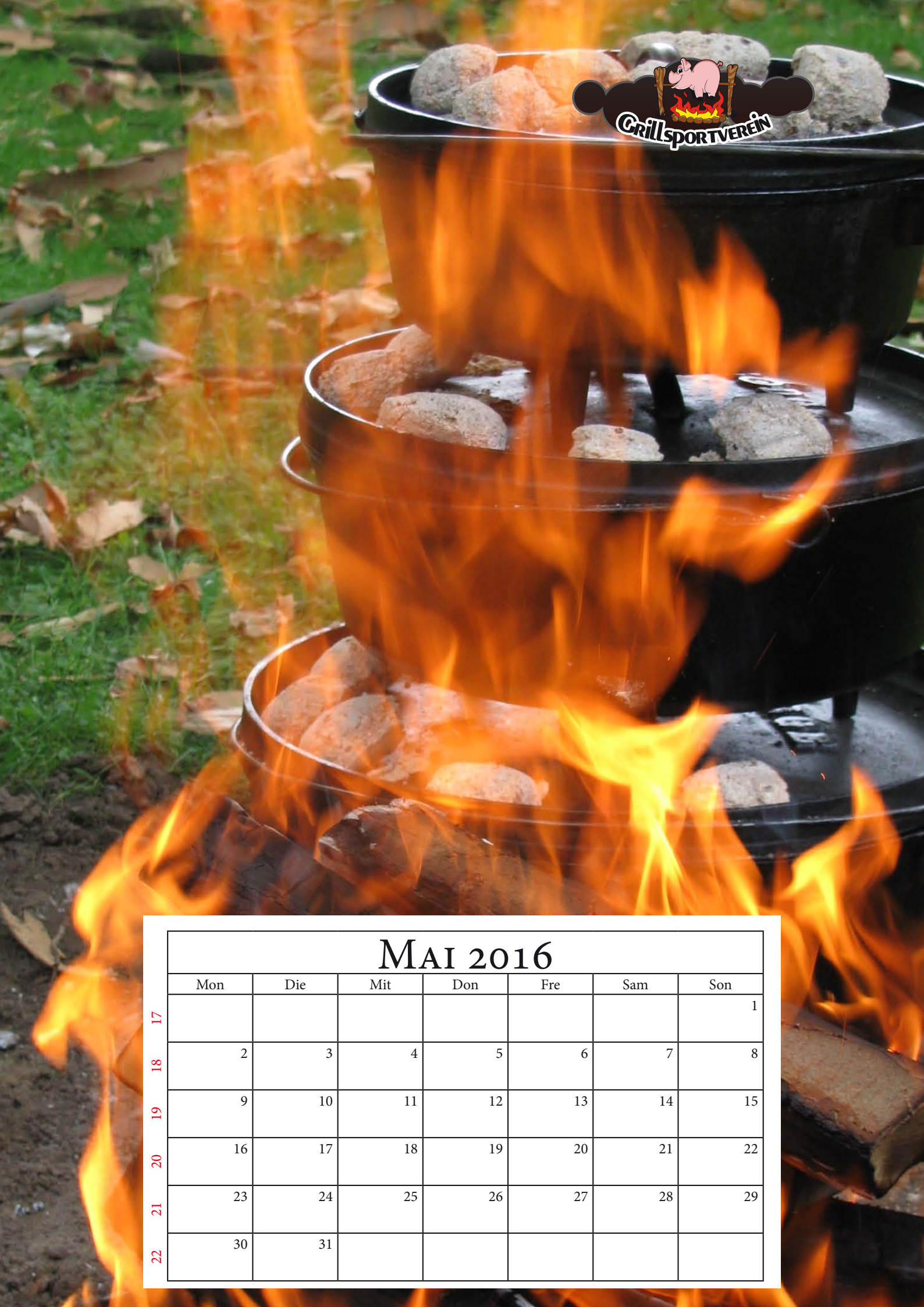
März 2016

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



April 2016

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



Mai 2016

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



Juni 2016

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



Juli 2016

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



August 2016

	Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
31	1	2	3	4	5	6	7
32	8	9	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31				



September 2016

	Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
35				1	2	3	4
36	5	6	7	8	9	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30		



Oktober 2016

	Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
39						1	2
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	25	26	27	28	29	30
44	31						



November 2016

	Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
44		1	2	3	4	5	6
45	7	8	9	10	11	12	13
46	14	15	16	17	18	19	20
47	21	22	23	24	25	26	27
48	28	29	30				



Dezember 2016

	Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
48				1	2	3	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	



IMPRESSUM
Grillsportverein Grillkalender 2016
Rudolf Jaeger
Im Winkel 17
D-87463 Reicholzried
Tel. 0049 8374 230173
Fax. 0049 8374 230174

Herausgeber: Grillsportverein
pr@grillsportverein.de
Internet: www.grillsportverein.de
© 2016: Grillsportverein, Altusried
Alle Angaben ohne Gewähr

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

Fotos: Rudolf Jaeger
Layout: Grillsportverein

Alle Rechte vorbehalten
Grilled in Germany