

Herbst 2016

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV-Forum
Themenaufrufe: 399.143.174
Beiträge: 2.854.963
Themen: 180.228
Registrierte Benutzer: 87.029
(Stand 09.2016)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN









INHALT

04-05	Grillsportverein History
06-07	1st Black Forest Smoke & Wine Festival
08-26	Weltgrößte Grillfachmesse Spoga Köln
30-31	Räuchern
32-33	Vom Bäcker zum Grillgott
34	Auch Zecken mögen es “rare”
36-37	Wenn das PP mal wieder nicht fertig wird
40-42	Spiccys Grill Rezepte
44-45	Edeles Rindfleisch aus Deutschland
46-49	Sicheres Grillvergnügen
50-51	Drittes Sommerfest Santos
54-55	Grill- & Bratöle
56-59	Grillen mit Gas - aber sicher!
62-63	Casa Asado macht Schule
68-69	Mit gutem Fleisch zum perfekten BBQ
70	Rib Cuts
71-85	Beef Rezepte
86-87	Die Königin aller Rinder
90-99	Jack the ibérico auf Mallorca
100-103	Die Jack Siegerrezepte
104-107	GSV Grill Eigenbauten
116-134	Der wohl längste Grilltestbericht
135-136	Die letzten Seiten



Liebe Grillfreunde,

nächstes Jahr wird der Grillsportverein bereits 20 Jahre alt und ist mit mehreren Millionen Beiträgen sicher mehr als erwachsen geworden. Unser Dank an die vielen Programmierer, User und zuletzt natürlich an unseren Admin der unser Hobby auf so vorzügliche Weise seit Jahrzehnten mit Informationen und allem was zum Grillen gehört versorgt. Chapeau!!

Der Grillsportverein ist nun auch per "https" und damit mit gesicherter Verbindung erreichbar, der nächste Schritt zum führenden Grillforum auch in puncto Sicherheit.

Da halten wir es auch diesmal frei nach Adi Blanz:
"LET's DO BBQ, BABY!!"

Mit grillsportlichen Grüßen
Rudolf Jaeger 10.2016





Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

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

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

Herausgeber: Rudolf Jaeger (V.i.S.d.P.)
pr@grillsportverein.de
Chefredaktion: Leo Fischer
Lektorat: DACHL UG
http://www.korrekturvertrieb.de

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



"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 2.800.000 Beiträge und über 86.000 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!

1ST BLACK FOREST SMOKE & WINE FESTIVAL



MICHAS ERSTE KCBS VERANSTALTUNG (PERFORMED BY STEFFI)

Grillen, räuchern, schlemmen, schwitzen

Beim „Black Forest Smoke & Wine Festival“ in Schliengen konnten die Besucher Barbecue-Profis über die Schulter schauen / Auggener gewinnen BZ-Grillwettbewerb

Von Alexander Huber

SCHLIENGEN. Hochkarätiger Wettbewerb und Sommerfest der etwas anderen Art in einem – beim ersten „Black Forest Smoke & Wine Festival“ am Wochenende auf dem Gelände der Winzergenossenschaft in Schliengen traf sich die Barbecue-Szene zum kulinarischen Wettstreit. Für die zahlreichen Besucher gab es an den beiden Tagen viel zu sehen, zu schnuppern und natürlich zu schmecken. So international dürfte es auf dem großen Hof der Schliengener WG noch nicht oft zugegangen sein: In das deutsche Stimmengewirr unterschiedlichster Mundart, darunter reichlich österreichisch und natürlich Schweizerdeutsch, mischten sich auch Englisch, Italienisch, Französisch, Holländisch, Spanisch.

„Hier ist wirklich die europäische Barbecue-Elite zusammengekommen“, erklärte der Veranstalter Michael Köpf nicht ohne Stolz. Dem Mann aus Auggen, der sowohl mit seiner Firma Roaring Dragon als auch mit dem Dragon BBQ Team im Bereich der heißen kulinarischen Künste unterwegs ist, kam die Idee zum ersten Barbecue-Festival in der Region aus ganz praktischen Erwä- gungen: „Die meisten dieser Wettbewerbe finden im Bereich Belgien, Holland statt. Da müssen wirimmer viele Hunderte Kilometer fahren. Da haben wir uns überlegt: Wir könnten die Szene ja auch mal hier zu uns holen.“ Und die ist Köpfs Ruf ins Markgräflerland offenbar gerne gefolgt. 30 Teams haben am Wochenende ihre Smoker und allerlei weiteres Equipment samt Wetterund Regenschutz auf dem Hof der WG platziert. Darunter auch eine Mannschaft, bei der das Motto „Dabei sein ist alles“ zunächst hauptsächlich im Vordergrund gestanden haben dürfte.

Unter dem Label „Baden in Glut“ wagte sich auch ein Team der Badischen Zeitung erstmals in den kulinarischen Vergleich. Der wachsende Ehrgeiz war Holger Knö- ferl (stellvertretender Chefredakteur) und Joachim Röderer (Stadtreporter in Freiburg) im fortschreitenden Verlauf dann aber doch abzuspüren. Immerhin: Mit Stefan Rensing, dem Sieger des letztjährigen BZ-Wettbewerbs „Grillen mit Edeka“, hatten sich die Kollegen kompetente Verstärkung ins Boot geholt. Und eines dürfte ihnen auch durchaus bekannt vorgekommen sein: Die Abgabezeiten für die vier Wettbewerbs-Kategorien Brisket (Rinderbrust), Pulled Pork, Spareribs und Chicken sind mindestens so gnadenlos wie der Redaktionsschluss.

Überhaupt ist so ein Barbecue-Wettbewerb einerseits eine sehr gesellige Angelegenheit mit viel Zeit zum Plausch mit den anderen Teilnehmern – die Smoker laufen schließlich über Nacht – und dann doch auch ein ernster Wettstreit. Mit einem umfangreichen Regularium: Die Bestimmungen der Kansas City Barbecue Society (KCBS), nach denen der Wettbewerb in Schliengen ausgetragen

wurde, füllen einen mehrseitigen, eng (auf englisch) bedruckten Flyer. Leckereien und Infos rund ums Grillen für die Besucher Bereits am Samstag, als die BarbecueSpezialisten ihre ersten Kohlen in die Smoker schichteten, fand ein Wettbewerb der Badischen Zeitung in der eher klassischen Grillkunst statt.



Acht Teams durften anhand eines vorgegebenen Warenkorbs ihre kulinarische Fantasie und ihr Können am heißen Rost unter Beweis stellen. Es gewannen Erwin Lange, Eberhard Grether und Michael Singer von der Grillsportgruppe aus Auggen. Für die zahlreichen Besucher hatten die Organisatoren an beiden Tagen ein attraktives Paket geschnürt. Sie konnten nicht nur den Grillprofis über die Schulter schauen, sondern sich auch an zahlreichen Ständen von Firmen aus der Grillbranche über Produkte und Dienstleistungen informieren.

Daneben gab es ein umfangreiches Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten nebst feinen Weinen der WG Schliengen-Müllheim. Und am Sonntagmittag gab esleckere Häppchen garfür lau: Nachdem die Barbecue-Teams ihre sorgfältig angerichteten Kostproben bei der Jury abgeliefert hatten, konnten sich die Besucher an den Resten bedienen.

Die Sieger des Barbecue-Festival sind die Österreicher vom „Team Grillkunst“, das „Müllheim Afterwork BBQ Team“ erreichte den 24. Platz, das BZ-Team „Baden in Glut“ den 30. Platz. Mehr Fotos gibt’s auf:

www.mehr.bz/bbq
[Edit: Erstklassige Veranstaltung - wir freuen uns auf das zweite Festival 2017.]







SPOGA 2016 KÖLN

DIE GRÖSSTE GRILLFACHMESSE DER WELT

Same procedure as every year" oder "business as usual", so könnte man die diesjährige weltgrößte Grillfachmesse beurteilen. Hier ein paar Eckdaten, ein Besuch ist für den ambionierten Griller dennoch immer ein Highlight im Jahr, vorausgesetzt er bekommt vom Dealer seine Vertrauens ein Fachbesuchereintrittskarte.

poga+gafa 2016 schließt mit deutlichem Besucherplus

- Über 39.000 Besucher aus 106 Ländern auf der internationalen Gartenmesse in Köln (+6 Prozent)
- Internationalität bestätigt: Auslandsanteil bei 60 Prozent
- Besucherzuwachs auch aus dem Inland: +7 Prozent
- Ganz auf Grün eingestellt: spoga+gafa und TAG DES GARTENS lockten 54.000 Besucher nach Köln.



Die spoga+gafa endete am 6. September 2016 mit einem sehr guten Ergebnis. Über 39.000 Besucher aus 106 Ländern kamen in diesem Jahr zur internationalen Gartenmesse nach Köln. Im Vergleich zum Vorjahr konnte ein Besucherplus von rund sechs Prozent erzielt werden. „Die spoga+gafa 2016 war ein voller Erfolg.

Die internationale Gartenmesse hat in diesem Jahr sowohl qualitativ als auch quantitativ Bestnoten erzielt und damit ihre Position als Weltleitmesse der Grünen Branche gestärkt", erklärte Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin der Koelnmesse GmbH. „Mit einem Auslandsanteil von 60 Prozent auf Besucherseite wurde die hohe Internationalität dieser Veranstaltung erneut bestätigt. Besonders erfreulich ist, dass wir mit plus sieben Prozent ebenfalls einen Besucherzuwachs aus dem Inland erzielen konnten.

Auch die Resonanz auf die Angebotsvielfalt und die Präsenzen der Aussteller in den Hallen sowie das Begleitprogramm waren

sehr positiv. Uns zeigt das, dass die spoga+gafa in der Branche als fester Termin gesetzt ist. Wir sind sehr zufrieden mit der spoga+gafa 2016“, so Hamma. Insgesamt 2.032 Unternehmen aus 57 Ländern (Auslandsanteil 83 Prozent) wählten die spoga+gafa als Plattform zur Präsentation ihrer Neuheiten und präsentieren drei Tage lang die ganze Welt des Gartens in den Kölner Messehallen.

Das sehr gute Ergebnis der Veranstaltung bestätigten auch Vertreter der Branche. John W. Herbert, European DIY-Retail Association (EDRA) / General Secretary, bewertete die diesjährige spoga+gafa wie folgt: „Die diesjährige spoga+gafa war für die Mitglieder der EDRA (European DIY Retail Association/Europäischer Einzelhandelsverband Heimwerken und Baumärkte) ebenso wie für die Mitglieder des GHIN-Netzwerks (Global Home Improvement Network) eine außerordentlich erfolgreiche Veranstaltung.

Auch im nächsten Jahr trifft sich die ganze Welt des Gartens in Köln von 3. bis 5. September 2017.

www.spogagafa.de

Auf den folgenden Seiten kurz im Überblick einige Firmen mit ihren Neuheiten.

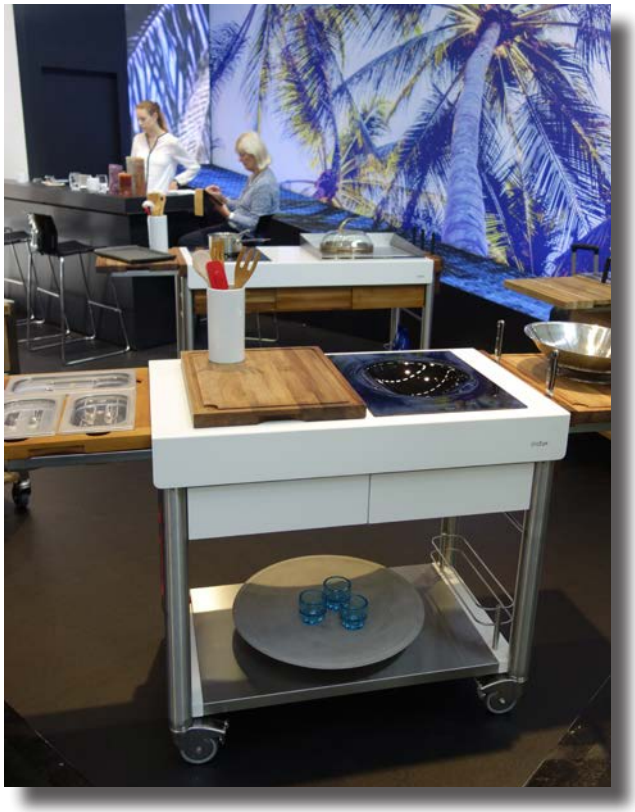






Barbecook hat auch gemerkt das die Zahl der Watersmokerfreunde stetig wächst und bringt zwei neue Modelle auf den Markt die nichts mehr mit der bisher angebotenen Blechkübel zu tun haben. Wir sind auf den ersten Einsatz gespannt, eine sicher auch preislich interessante Alternative zu den bisherigen Geräten von Weber, Napoleon etc.

Schon edel und sicher praktisch ein Induktionstisch nicht nur für den Garten und das nicht nur für Elektrogriller. :-)





Da hat Rainer gut lachen, neu ist auch der kleine elektrische Räucherofen von Barbecook.













Monolith überraschte mit einer durchdachten Roti für das Keramikei und einem Wokaufsatz. Die neue Bierkühlung und Kühlkiste zeigen das die Jungs wissen worauf es ankommt.



Outdoorküchen sind sicher das Trendthema der nächsten Jahre. Ok, dann muss der Zweitwagen halt verkauft werden ...

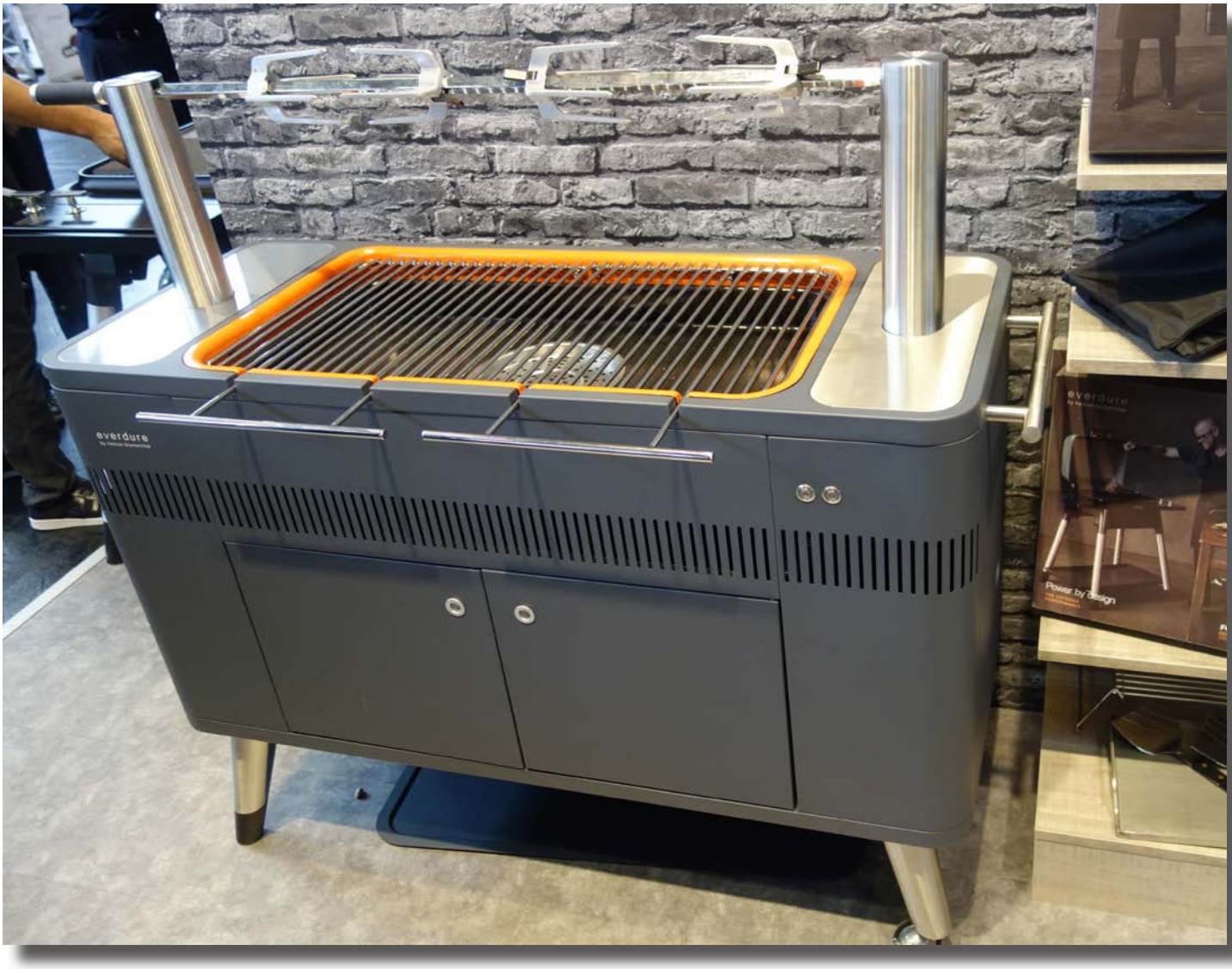


GMG Vertretung Europa war aus England vor Ort, fein dann konnte ich mit Mr. Pelletsmoker Klaus Dieter Haupert ein Bierchen trinken gehen. Der übrigens sein Pelletsmokersortiment um neue Marken aubauen wird.

Schicke Holzbackofenmöbel gab es auch zu sehen, wobei dieser eher ein Backofen mit Holzbefeuerung im Hauptteil ist - cool gestaltet ist jedoch der Grillbereich daneben.




KOKOKO
GRILLKOHLE
AUS KOKOSNUSSSCHALEN
SCHÜTZT DIE WÄLDER
+ BIS ZU 8 STUNDEN BRENNDAUER*
+ RAUCHFREI
& GERUCHSNEUTRAL
+ 6% ASCHE
+ 800°C HEIß
MEHR INFOS
WWW.MCBRIKETT.DE
GRILLSTARTER
GRILLSTARTER
DIE GRILLKOHLE IM POUCH
AUS KOKOSNUSSSCHALEN & BAMBUS
KOKOKO
GRILLKOHLE
AUS KOKOSNUSSSCHALEN
◆ EGGS ◆
10 KG





Und natürlich hier links ein richtiges Männerspielzeug ohne App und Gedöns.

Neu aus dem Hause Napoleon ist die Rogue Serie die im mittleren Preissegment sicher die starke Marktposition im Gasgrillbereich unterstützt. Auch wird der “Bügelbrett” Grill demnächst mit hohem Deckel erhältlich sein.









Schon schick so ein Streamliner, die Eva Solos natürlich auch ....

Ob die Grillhandschuhe aus China den evtl. kommenden “Grillhandschuh Sicherheitsrichtlinen” entsprechen?





Da hat doch mein Kommentar beim GSV Test der uuni Pizzapelletgrills sogar auf dem Plakat Platz gefunden.





Ob Outdoorchef mit dem neuen Dualchef wieder Anschluss bei den Grillhändlern findet wäre sicher wünschenswert.



FIRE MAGIC Grills - wer hat die nicht auf der Wunschliste?


OFYR
HANOS
OFYR


ADAC
GERMANY
Petromax
Atago













Petromax hatte sicher wieder einen der schönsten Ausstellungsplätze auf der ganzen Messe.

Logisch hatte Jonas wieder neue Geräte am Start. Eine eckige Kastenform, Waffeleisen, Kugelhupfform, Hühnersitz um nur einige zu nennen.

http://www.petromax-shop.de









Char Broil Grills, die Gasgrill Nummer 1 in den USA, wird seinen Vertrieb für 2017 in Deutschland ausbauen und sein TRUE Infrared Rostsystem das den Luftstrom verringert und für gleichmässige Hitze auf dem Rost sorgen soll vorstellen.

Interessant ist auch der kleine Digital Smoker mit elektrischer Heizung.




PROTOXTYPE
Just Innovative Design
Italian design

Interessant wären die neuen Genesis Gasgrills mit bis zu sechs Brennern bei Weber gewesen. Allerdings durfte man keine Fotos machen, auch waren die Gasgrills nur mit Führung hinter schwarzen Vorhängen zugänglich. Da hilft bei Interesse eine Suche bei Google.

Ziemlich sicher werden die neuen Modelle gut bei den Weberfans ankommen.

Neben einigem Zubehör war das "IGrill" Thermometer, das Weber zukaufte, ein für uns Griller nicht neues Thema.

http://www.weber.com/DE/de/start/

Handgefertigte Jensen ESTATE Grills aus Dänemark überzeugen durch Qualität und Funktionalität. Zum Anzünden der Kohle ist ein Gasbrenner eingebaut. Nicht gerade günstig, aber es ist zu hoffen das sich ein Vertrieb in Deutschland findet.
www.jensengrill.com





Tolle “Kiste” von Rösle mit Memphis Pelletsmoker.



Die Auswahl an Keramikeiern nimmt langsam Fahrt auf.



Öko Anzünder aus dem Hause Flamax.







Landmann bringt nun auch einen Pelletsmoker auf den Markt. Wir werden nach einem Test berichten. Der neue Smoker sieht auch recht ordentlich aus, man merkt das sich Landmann neu definiert.

Best in the World
GOURMAND
World Cookbook Awards

Rudolf Jaeger (Hrsg.)

Grillen
wie die Weltmeister



Die besten Rezepte



Grillsportverein
HEEL

PREISLEISTUNG
Nur
€ 9,99

Gourmand World Cookbook Awards 2016 - Cookbooks

35 % GSV Rabatt auf Santos Dutch Oven, Gusspfannen ...

SANTOS GRILL SHOP
ON FIRE SINCE 2005

Grillsportverein



Borniak

Die elektrischen Räucheröfen

in Premiumqualität mit Rauchgenerator

Ideal geeignet auch für original BBQ Gerichte wie z.B. Ribs, Brisket oder Pulled Pork!













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











Unsere HÄNDLER: www.borniak.de/shops • order@borniak.de • Tel. (+49) 322 210 964 95 • Fax. (+49) 322 217 886 21

www.borniak.de







LACHS-SCHASCHLIK im Borniak Räucherofen/Smoker

Zutaten:

2 Lachsfilets
1 frische Ananas
1l Wasser
30 Gramm Salz
2-3 Lorbeerblätter
1 TL Sojasauce
1TL Braunzucker
3 Nelkenpfefferkörner
3-4 Schwarzpfefferkörner

Zubereitung

In eine Schüssel 1/2l kaltes Wasser und Salz hinzugeben, bis zur vollständigen Auflösung mischen. Die sonstige Wassermenge in den Topf geben, dazu Nelkenpfeffer , Braunzucker, Sojasauce, Schwarzpfeffer und Lorbeerblätter hinzugeben und eine Weile kochen lassen. Die abgekühlte Brühe mit Gewürzen mit dem Salz-Wasserlösung vermischen. Lachsfilets in die Teilchen 3 cm x 3 cm schneiden. Die Fischstückchen in die Salzlake und dann in den Kühlschrank für 6 Stunden einlegen. Der Fisch wird vorsichtig herausgenommen und mit dem Papier-Handtuch abgetrocknet. Ananas in Würfel schneiden Auf Spieße werden wechselweise Ananas- und Lachsstückchen gezogen. Mit dem Lüfter ca. 2 Stunden trocknen lassen. Die Fischschaschliks in den Borniak legen, Raucherzeuger einschalten und bei der Temperatur von 40 Grad ca. 4 Stunden räuchern lassen.

Eine kleine Hilfestellung zur anstehenden Räuchersaison
Was sollte man beachten?

Dies ist ein kleiner Leitfaden für die Herstellung von Schinken, Bacon, Speck usw…

Richtige Fleischauswahl:
Es empfiehlt sich die Verwendung von qualitativ hochwertigem Fleisch welches einen niedrigen Anfangskeimgehalt aufweist. (Also bei Transport auf saubere Behältnisse, Kühlung etc… achten.) Die Verwendung von vorgefrostetem Fleisch ist vorteilhaft, da nach dem Auftauen die "offene Struktur" des Fleischgewebes die Salzdiffusion beschleunigt. Der pH-Wert sollte nicht über 5,8 liegen. Eine optimale Pökeltemperatur liegt zwischen 3-7°C.

Verschiedene Pökelverfahren:
Bei der Trockenpökelung wird das Fleisch trocken eingesalzen und in Abhängigkeit von Ihrer Größe- über mehrere Tage oder Wochen in Pökelbehälter gelegt. (Alternativ vakuumiert.) Die Salze gelangen während des Salzungsprozesses durch Diffusion in das Innere der Fleischstücke. Im Gegenstrom diffundiert Fleischsaft (Wasser) und darin gelöste Eiweiße, sowie andere Fleischinhaltstoffe, nach aussen. Es entsteht eine Eigenlake die abläuft.

Bei der kombinierten Trocken/Nasspökelung wird die während der Trockenpökelung entstehende Eigenlake aufgefangen und zur Herstellung einer Lake für die Nasspökelphase wieder verwendet. Alternativ kann eine vorbereitete Lake aufgegossen werden, die entsprechend der Größe der Stücke zwischen 12% und 21% Pökelsalz enthalten sollte. Das Fleisch-Lakeverhältniss sollte bei 2:1 liegen. (2 Teile Fleisch, ein Teil Lake) bzw. 3:1.
Bei einer Mehrfachverwendung der Lake empfiehlt es sich Eiweiß und Zuckerstoffe sowie pH-Wert streng zu kontrollieren. (Optimal zwischen 5,8 und 6,8.) Es wird jedoch geraten stets eine neue Lake anzusetzen.

Durchbrennen
Nach dem Salzungsprozess folgt die Phase des Salzausgleichs. Die gepökelten Fleischstücke werden aus der Lake genommen und (ich persönlich wasche sie nur ab) aufgehängt. Der Prozess wird bei einer Raumtemperatur von 5-12°C und einer Luftfeuchtigkeit von 75% (empfohlene Werte) durchgeführt.
Das Wasser diffundiert dabei aufgrund des Konzentrationsgefälles aus dem Kern des Pökelstücks nach außen, während sich die Salze gleichmäßig verteilen. Eine zunächst höhere Randkonzentration und eine niedrige Kernkonzentration führen dabei zu einer ausgeglichenen Konzentration der Salze im Fertigprodukt.
Diese Durchbrennphase trägt wesentlich zur mikrobiologischen Stabilität und Farbstabilität des Rohschinkens bei. Parallel zu diesen Vorgängen laufen biochemische Reaktionen ab, (Eiweißabbau, Fettspaltung, Nitrit Reaktionen) die für die sensorische Qualität (Aroma) des Fertigerzeugnisses wichtig sind. Nach dem Pökeln sind die Fleischstücke warm abzuduschen. Durch den osmotischen Druckausgleich werden den Fleischstücken dabei Salze entzogen, um nur einen milden Salzgeschmack zu erzeugen.

Reifen und Räuchern:
Das Räuchern zählt ebenso wie das Pökeln zu den ältesten Verfahren der Haltbarmachung. Es dient vor allem der Aromatisierung, der Farbgebung und der Konservierung der Produkte. Je nach gewünschtem Endprodukt sollte mit Kalt- oder Warmrauch geräuchert werden und der Rauch mehr oder weniger feucht gehalten werden.

Tipps zur Qualitätsverbesserung und längerer Haltbarkeit:
Wichtig: Hygiene! Keimhaltiges Rohstoffmaterial, unsaubere Gerätschaften, zu hohe Pökeltemperaturen, Temperaturschwankungen und zu nährstoffreiche Laken (Eiweiß, Zucker) können Ursache zur Fäulnis und Säuerung im inneren der Fleischstücke sein. In Mehrfachlaken können sich diese Probleme Potenzieren.
Rohpökelwaren werden keiner Hitzebehandlung zur Abtötung von Keimen unterzogen. Daher ist es wichtig die Keime nach der Schlachtung in ihrer Entwicklung zu hemmen. Je schneller nach der Schlachtung Kerntemperaturen von unter 5°C erreicht werden, umso weniger Keime sind vorhanden. (Leider kann man da selbst nicht viel beeinflussen. Achtet aber darauf, nur gut gekühltes Material zu kaufen. Also lasst euch z.B. auf einem Schlachthof kein schlachtwarmes Fleisch für euere Schinkenproduktion verkaufen.)

Transportiert so schnell es geht und versucht euer Fleisch kühl zu halten. Styroporboxen, Thermo Gefrierguttüten usw…) Durch Gefrierlagerung oder kurzes Einfrieren des Rohmaterials kann die Salzaufnahme und spätere Wasserabgabe günstig beeinflusst werden. Wichtig! Nur aufgetaute Rohlinge weiterverarbeiten!
Die im Pökelsalz enthaltenen Pökelhilfstoffe begünstigen Farbe, Geschmack und Konsistenz des Endproduktes. Bei der Überdosierung der Pökelhilfstoffe und zu hohen Zuckerwerten besteht jedoch die Gefahr des Sauer- oder Schleimig Werdens durch intensive Milchsäure oder Dextranbildung.

Es empfiehlt sich bei Zugabe von Zucker auf, für die Herstellung von Rohpökelwaren erzeugten, Zuckermischungen zurückzugreifen. Diese nehmen stärker Einfluss auf Reifung und stellen weniger Nährboden für ungewünschte Keime und Schimmel dar.

Eine Zugabe von speziellen Starterkulturen für die Herstellung von Rohpökelwaren ist möglich und hat Positive Eigenschaften auf das Produkt und die Haltbarkeit.

Wenn man nicht alle Punkte erfüllen kann, oder möchte ist das natürlich kein Problem, doch mit jedem abgehakten Schritt wird das Ergebnis ein paar Prozent besser.

https://royal-spice.de/25-rohpokelgewurze





DIE GESCHICHTE VON EINEM, DER AUSZOG, ANDERE FÜR DAS PERFEKTE GENUSSERLEBNIS ZU BEGEISTERN VON FELIX MEYHOEFFER

An den Ausläufern der Löwensteiner Berge bei Heilbronn im beschaulichen Städtchen Obersulm-Willsbach hat sich Michael Preidl ein Dorado aufgebaut, das sich nur einem Thema widmet: Grillen und allem, was dazu gehört.

Das notwendige Handwerkszeug für den professionellen Umgang mit sensiblen Lebensmitteln wurde dem 46-jährigen quasi in die Wiege gelegt. Durch die Profession seines Vaters, eines Hausmetzgers, kam er schon früh in Kontakt mit Fleisch. Noch als Kind erlebte Michael Preidl seine erste Hausschlachtung, entschied sich nach der Schule jedoch zuerst für eine Bäckerlehre und später für eine weitere Ausbildung zum Lebensmitteltechniker.

Verschiedene, teils patentierte Produktentwicklungen für die Lebensmittel-Industrie im Bereich Backmischungen und Brotaufstriche gehen auf sein Konto. Doch er tauchte noch tiefer in die Materie ein. So begann Michael Preidl kurzerhand mit dem professionellen Handel von Rohstoffen wie Backsaaten, Nüssen und Trockenfrüchten für das Bäckerhandwerk, um den Nachfragen seiner Kunden nach den Inhaltsstoffe seiner Brotkreationen gerecht zu werden.

Nachdem auch die Großindustrie auf ihn aufmerksam geworden ist, bereiste er für die Beschaffung der Rohstoffe die ganze Welt. Da ein Teil dieser Naturprodukte auch Verwendung fand in Metzgereien, eignete sich Michael Preidl zusätzliches Know-how in der Verarbeitung von Fleischprodukten und Hygiene-Standards an.

Durch die Geschäftsreisen in alle Herren Länder und durch die private Leidenschaft für gutes Fleisch, fand Michael Preidl auch Zugang zu den besten Lieferquellen für Premium-Fleischprodukte. Die erste Grillparty im Kreise seiner Freunde lies dann auch nicht lange auf sich warten und viele weitere sollten folgen. Die daraus entstandene, enorm hohe Nachfrage durch Freunde und Bekannte nach eben diesem guten Fleisch, lies wieder das Preidl'sche Unternehmer-Gen zum Vorschein treten. Denn kurzerhand funktionierte er den heimischen Keller zum Fleischlager um.

Göttlicher Gedanke

Da wo eben noch die Tischtennisplatte stand, schmiegten sich jetzt sechs große Kühlschränke aneinander – jeder mit einer anderen Fleischsorte bis unters Dach gefüllt. Das Geschäft florierte. Die Leute liefen ihm die Bude ein, und sogar samstags versorgte der Lebensmitteltechniker bis zu 20 Kunden an der Haustür mit guten Fleischprodukten.

Es dauert nicht lange, bis das Platzkontingent erschöpft war, um weitere Kühlschränke aufzunehmen. Da hatte Michael Preidl eine nahezu göttliche Eingebung. Denn nichts lag näher, als die Eröffnung eines ordnungsgemäßen Ladengeschäftes. Also, die Verlegung seines Fleisch-Business vom heimischen Hobbykeller nach draußen „auf die Straße". Diese Idee schien die einzig logische Konsequenz zu sein, um der starken Nachfrage nach gutem Fleisch gerecht zu werden. Gesagt, getan.

Nach kurzer Suche wurde Michael Preidl fündig. In Obersulm-Willsbach stand die ehemalige Auktionshalle der Winzergenossenschaft zum Verkauf.

Sie bot reichlich Fläche, lag verkehrstechnisch günstig und machte auch optisch was her. Obwohl Fleisch zweifelsohne der wichtigste Protagonist eines gepflegten Grillettos ist, beschloss Preidl kurzer-

hand auch den Rest in sein kulinarisches Repertoire aufzunehmen. Also, Grills für Gas, Kohle und die Steckdose sowie Grillzubehör – wobei Zubehör ein ziemlich dehnbarer Begriff ist. Wer jetzt allerdings meint, der Obersulmer bietet höchstens noch Grillsaucen und ein paar schicke Steakmesser an, irrt gewaltig.

Denn seine intuitive Entscheidung, alles aus einer Hand zu offerieren, was Mann und Frau sich für das perfekte Grill- und Genusserlebnis vorzustellen wagen, erwies sich sehr schnell als goldrichtig. Generierte er seinen zukünftigen Kunden doch einen echten Mehrwert, da er Ihnen ersparte, weitere Fachgeschäfte aufsuchen zu müssen, um beispielsweise noch Grillkohle und Anzünder zu kaufen.

Grillequipment von A bis Z

Die Zubehörpalette von Preidls „Grillgeschäft" an der Löwensteiner Straße hat es jedoch in sich, denn u. a. hält er für seine Kunden FSC-zertifizierte Grillkohle aus Namibia bereit. Doch das ist nur die Spitze des Eisberges. Hier gibt es wirklich alles, was man für das perfekte Grillerlebnis braucht. An Lebens- und Genussmitteln: Fleisch, Geflügel, Fisch, Seafood, Gewürze, Salze und Saucen aus eigener Herstellung, aber auch Craft-Biere, edle Brände, Säfte, Weine und sogar Zigarren.

Das Grillequipment fängt an bei A für Abdeckungen, Anzünder und Aromen, geht dann über Racks, Räuchermehl und Reiniger sowie Teller, Thermometer und Töpfe bis hin zu Vakuumierer und Zangen. Natürlich kann der Kunde auch Fachliteratur erstehen, spezielle BBQ-Gasflaschen sowie verschieden geartete Grillkurse und –Events buchen, wovon einige schon Kultcharakter genießen. Denn mit dem Ziel, „Wir machen Dich zum GrillGott", erfährt der Gast dort den Weg zu einem wunderbaren Lebensgefühl – egal ob blutiger Anfänger oder Profi.

Angesichts seiner Leidenschaft für nachhaltige Premium-Fleisch-Produkte, deren Herkunft zu 100 Prozent belegt ist und dem Anspruch, nicht nur alles aus einer Hand anzubieten sondern davon auch nur das Beste , kam als Geschäftsname für Michael Preidl im Grunde genommen nur ein Name in Frage. Ein Name, der bei dem Tausendsassa wie die Faust aufs Auge passt, wo manche ihn eher im Spaß benutzen.

Ganz anders seine Kunden der ersten Stunde. Denn jedes Mal, wenn der bodenständige Preidl eine Charge guten Fleisches geliefert bekam, standen seine Fans schon sehnsüchtig Spalier vor der Fleischgarage und huldigten ihm, den vom Nimbus der Göttlichkeit umgebenen „GrillGott".

Durch die Selektion hochwertiger Fleischprodukte aus Europa sowie Nord- und Südamerika als auch qualitativ erstklassiger Grillgeräte aus Deutschenland und den USA, sucht man Seinesgleichen noch über Deutschlands Grenzen hinaus vergebens. Damit hat Michael Preidl genau ins Schwarze des Zeitgeistes einer ganzen Generation getroffen.

From Nose to Tail

Legte der typische Durchschnittsgriller früher nur im Sommer bzw. beim Camping Bratwürste und Schweinenackensteaks auf den Rost direkt über der Glut, geben sich die Grillsportfreunde und Gourmetgriller dieser Tage mit nicht weniger zufrieden, als Entrecôtes, Flanksteaks und dem Hanging Tender genannten Nierenzapfen vom Rind. Daher ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass GrillGott Michael Preidel sich natürlich dem Motto „From Nose to Tail" verschrieben hat. Also, versuchen, soviel wie möglich vom ganzen Tier zu verwerten, statt sich nur auf die Edelcuts aus dem Rücken zu beschränken.

Denn hat man einmal ein Skirt Steak, also das Zwerchfell vom Rind probiert, nur mit ein paar Salzflocken gewürzt, möchte man es nicht mehr missen. Gut, wenn das Fleisch von einem ausgewachsenen Tier mit hervorragender Genetik stammt, wie etwa dem Black Angus. Nach einer anschließenden Reifezeit von mindestens 14, eher 21 bis 28 Tagen, erhält man dann ein geschmackvolles Stück Fleisch, wie man es im gut sortierten Supermarkt höchstens zur Weihnachtszeit findet – wenn überhaupt.

Der GrillGott hält für seine Kunden beides bereit – das Outside Skirt sowie das von seiner Textur ähnliche Bavette, das hintere Lappenstück aus der Flanke.

Die Lebensmittelskandale der Vergangenheit haben ebenfalls ihren Teil dazu beigetragen, dass immer mehr Verbraucher Fleisch von Tieren nicht nur aus artgerechter Haltung nachfragen. Ein besonderes Augenmerk legen die Kunden von Michel Preidl auf Transparenz bei der Verarbeitung und Lagerung und damit auf die Rückverfolgbarkeit über alle Stufen der Lebensmittelkette.

Rückblickend kann Michael Preidl heute sagen, dass seine intuitive Entscheidung, immer nur Wert auf Premium-Produkte zu legen, der richtige Weg war. Und immer mehr Kunden machen es ihm nach, indem auch sie zu GrillGöttern werden wollen.

http://www.grillgott.com





UNGELADENE GRILL-GÄSTE: AUCH ZECKEN MÖGEN ES „RARE“

Beim Genießen von Steaks, Würstchen oder krossem Speck ist Vorsicht angesagt. Denn auch die Zecke ist mitunter beim Grillen am Start – und hat ebenfalls Heißhunger …

Angrillen ist angesagt! Die Grillsaison ist längst eröffnet und jetzt, da die Temperaturen munter steigen und die Wolken sich verziehen, steht dem Grillvergnügen auf grünen Wiesen nichts mehr im Wege. Aber Achtung: meist tummelt sich in der Nähe von Freunden von Grill- und Picknickevents ein ungeliebter, oft auch ungesehener Gast. Die Rede ist von der Zecke, die bereits ab einer Temperatur von sieben Grad wieder aktiv und unter anderem auch auf Grillplätzen anzutreffen ist.

Naturliebender Klettermaxe

Die Zecke hat es bei ihrer Jagd sowohl auf Tiere als auch auf Menschen abgesehen. Das schwarzbraune Spinnentier ist dabei ausschließlich an dem Blut seiner Opfer interessiert. Um an dieses zu gelangen, hält sich die Zecke oftmals an Waldrändern, in Gärten, an Lichtungen oder an Bächen auf. Aber auch in Stadtparks sind die kleinen Spinnentiere zu finden. Zecken bewegen sich am Boden, im hohen Gras oder in Gebüsch und Unterholz.

Beim Durchstreifen der Natur können Menschen schnell zu ihrem Kletterziel werden. Aber auch das bloße Abstreifen reicht schon, damit die Zecke mit der Haut ihres Wirtes in Verbindung kommt. Bei einem erwachsenen Menschen sitzt sie häufig in den Kniekehlen oder im Bauch- und Brustbereich, während die Zecke bei Kindern Kopf, Nacken oder Haaransatz bevorzugt.

Des einen Freund, des anderen Leid: O'zapft is!

Hat sich die Zecke erst einmal festgesetzt, beginnt sie auch schon, ihren Appetit zu stillen. Dabei kann sie das bis zu 200-Fache ihres Körpergewichts mit nur einer Mahlzeit zu sich nehmen. Der Stich der Zecke, bei dem sie mit ihren scherenartigen Mundwerkzeugen (Cheliceren) die Haut des Wirtes aufreißt, bleibt dabei oft unbemerkt. Die Zecke sondert bereits während des Stechens mit ihrem Speichel ein Mittel ab, das die Einstichstelle betäubt. Die Folge: Der Wirt spürt den Stich nicht und ist sich so der akuten Gefahr, in der er sich befindet, nicht bewusst.

Gefährlichstes Tier Deutschlands

Die potenziellen Opfer wissen dabei oft nicht, wie groß die eigentliche Gefahr ist, die von der Zecke im Rahmen ihres Beutezugs ausgeht: Die Spinnentiere können bis zu 50 verschiedene Krankheitserreger mit sich tragen, die sie im Rahmen ihrer Mahlzeit an das Opfer übertragen können. „Die Zecke ist damit das gefährlichste Tier Deutschlands“, erklärt Parasitologin Prof. Ute Mackenstedt von der Universität Hohenheim.

Zu den von Zecken übertragenen Krankheitserregern zählen neben Borreliose-Bakterien auch die FSME-(Frühsommer-Meningoenzephalitis-)Viren: FSME ist eine Erkrankung der Hirnhaut und des zentralen Nervensystems, die zu dauerhaften Lähmungen, Schluck- und Sprechstörungen oder Atemschwäche führen kann.

Vorsicht walten lassen – auch beim Grillen!

Um die von der Zecke ausgehende Gefahr bestmöglich einzugrenzen, gibt es mehrere Maßnahmen. Dazu zählen unter anderem das Einsprühen mit Repellents oder aber das Tragen von geschlossener und heller Kleidung, um dem Störenfried nicht nur das Andocken zu erschweren, sondern ihn im besten Fall sogar rechtzeitig zu erkennen. Aber auch das gründliche Absuchen der Haut nach jedem Ausflug in die Natur kann helfen, die Zecke schnellstmöglich aufzuspüren.

Zusätzlich kann außerdem eine Impfung vor FSME schützen. In Deutschland reicht die Zeckensaison meist von Februar bis Oktober, der ideale Zeitpunkt für den Beginn der Grundimmunisierung liegt daher im Winter, um für die nächste Saison geschützt zu sein.

Möglich ist aber auch jederzeit eine Schnellimmunisierung. So steht dem munteren Angrillen nichts mehr im Weg.

http://www.zecken.de

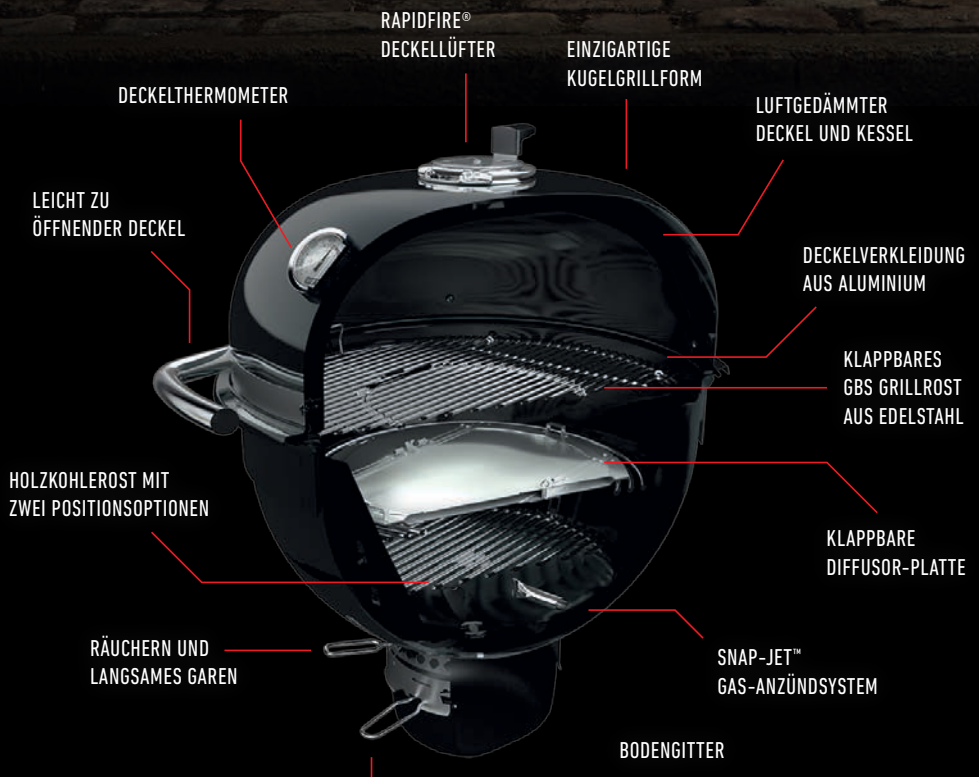
DIE *Revolution* DES GENUSSES!

DER BRANDNEUE SUMMIT™ CHARCOAL GRILL VON WEBER®

NEU

GRILLEN, SMOKEN, SLOW COOKING – **ALLES AUF NUR EINEM ROST**





DAS INNOVATIVE **MULTITALENT** IN DER HOLZKOHLE-GRILLWELT

Der **Summit™ Charcoal** Grill ist nicht einfach ein neuer Grill. Dank der wegweisenden Funktionen und Merkmale und seines innovativen Designs kannst du mit diesem Grill mühelos sowohl grillen als auch räuchern. Angefangen beim **Gas-Anzündsystem Snap-Jet™** bis hin zum klappbaren Grillrost – das Grillen war nie einfacher und spannender. Der neue **Summit™ Charcoal** Grill ist eine Offenbarung für anspruchsvolle Genießer.

WEBER.COM

weber



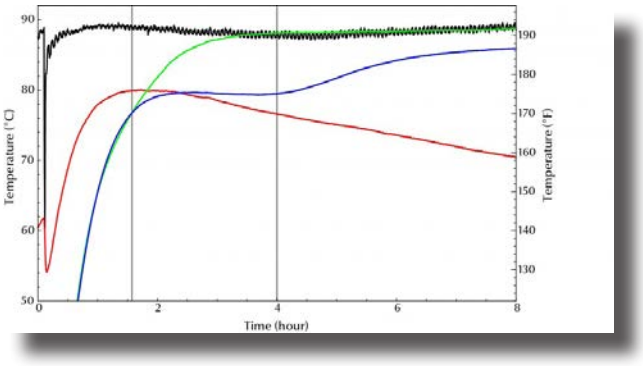
WENN DAS PULLED PORK MAL WIEDER NICHT FERTIG WIRD – DIE PLATEAUPHASE VON STORCKRACER

Man liest es immer wieder. Verzweifelte Griller/Köche/Hausfrauen, die sich an die amerikanischen BBQ-Klassiker wie Pulled Pork oder gar Brisket wagen oder gar "alte Hasen" die verzweifeln. Einmal dauert das gute Stück Pork 8h, einmal 20h. Es lässt sich vermeintlich nicht planen. Man liesst Sätze wie: "Oh ich habe ein Rennschwein", oder "Hilfe, mein Pulled Pork wird nicht fertig."

Der Schuldige wird oftmals beim Fleisch gesucht. Dies ist aber nicht der Grund. Die Ursache ist in der Schwankung der Luftfeuchtigkeit im Garaus zu suchen. Dabei kann es so einfach sein. Gehen wir aber erstmal kurz in die Theorie und schauen uns aber den Garprozess genauer an:

Das Fleisch erwärmt sich bis zu der sogenannten Plateauphase, die normalerweise bei 75-78°C beginnt. Bei dieser Temperatur verweilt das Fleisch oftmals viele Stunden und denkt nicht daran fertig zu werden. Vielen denken (auch ich früher) dies sei der Umwandlung des Kollagens in die Gelatine geschuldet. Dies ist aber nicht so.

Vielmehr sind es, wie mein Physikprofessor zu sagen pflegte, triviale physikalische Effekte. Es verdampft Wasser an der Oberfläche des Fleisches, welches aus dem Inneren stammt. Die damit verbundene Verdunstungskälte lässt das Fleisch auf dem selben Temperaturniveau stehen. Je trockener die Umgebungsluft ist, umso grösser ist erzeugte Verdunstungskälte und umso länger dauert die Phase. Gemessen wird dies mit der Kühlgrenztemperatur oder auch Feuchtkugeltemperatur. Ist die Fleischoberfläche dann soweit abgetrocknet, dass nichts mehr verdunstet und damit die Feuchtkugeltemperatur überschritten wird, steigt die Temperatur im Fleisch wieder an.



Auf dem Diagramm sieht man in schwarz die Trockentemperatur in einem Smoker. Grün ein eingepacktes Brisket, in blau ein nicht eingepacktes und in rot die Feuchtkugeltemperatur.

Wie kann man das nun umgehen und wie kann man konsistente Garzeiten erreichen? Nichts leichter als das. Man muss nur eine konstante Luftfeuchtigkeit im Garaum schaffen. Dazu gibt es mehrere Möglichkeiten:

a.) Einpacken

Hierbei wird das Fleisch ca. 4-6h (je nach Geschmack) gesmoked und dann fest in Alufolie oder Backpapier eingewickelt. Man verhindert damit die Verdunstung an der Oberfläche und das Fleisch gart linear, bis zur Zieltemperatur weiter.

b.) Wasserschale

Eine stetig gefüllte Wasserschale im Garaum, wie z.B. bei den sog. Watersmokern verwendet wird, garantiert eine in erster Näherung konstante Luftfeuchtigkeit. Die Plateaus sind in der Regel kleiner. Manche machen Sand rein, was evtl. als Wärmespeicher dient, sich aber aus obigen Gründen als nutzlos erweist.

c.) Keramikgrill

Keramikgrills zeichnen sich, bedingt durch die sparsame Verbrennung, durch eine geringe Konvektion aus. Da bei der Oxidation von Kohle u.a. Wasser entsteht hat man per se eine hohe und konstante Luftfeuchtigkeit im Gerät. Das Gegenteil ist bei Kugelgrills oder UDS der Fall (->Wasserschale).

d.) Sous Vide

Die ist sicherlich der eleganteste Weg. Hierbei wird das Fleisch bis auf eine Zieltemperatur von 65°C gesmoked, einvakuumiert und im Sous Vide Bad bei 65°C (je nach Cut) bis zu 36h fertig gegart. Dabei ist es egal, ob man das man das Stück Fleisch vor dem Garen smoked oder danach.

http://barbiekiu.de





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

„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

PLUS X AWARD®

honoured as:

BEST PRODUCT 2015/2016





EINFACH ODER VIELSEITIG

cast iron grate

the original

by Barbequer

WWW.GUSSROSTE.DE

ODER IM FACHHANDEL

Barbequer.de

BBQ INNOVATIONS







Neu im Sortiment:
Gussroste für folgende Modelle:
Gasgrill Weber® Go Anywhere ®
Gasgrill Napoleon Prestige P500/ Pro500
Gasgrill Weber Spirit 210
Outdoorchef Minichef
www.gussroste.de



Der Dönerburger

Dönergewürz – was, außer einem Dönerspieß kann man damit wohl noch anstellen? Im Leberkäse hatte ich das Dönergewürz schon ausprobiert, ebenso wie in einer Hähnchenpfanne mit Reis, übrigens sehr zu empfehlen!

Heute sollte es dann ein Burger werden, wer hätte das bei dem Titel des Beitrags gedacht?

Aber nicht mit einem Pattie, gewürzt mit dem Dönergewürz, was zweifelsohne auch ne Idee wäre, nein, ich wollte Fleischstreifen, so wie es sich für nen anständigen Döner gehört. Leider habe ich kein Kalbsfleisch bekommen, wie man es für Döner normalerweise verwendet, also bin ich auf dünn geschnittenes Rouladenfleisch ausgewichen, welches ich in schmale Streifen geschnitten und mit SaCanova und dem Dönergewürz mariniert habe.

Das marinierte Fleisch durfte dann im Kühlschrank ein wenig durchziehen. Hier gilt wie so oft je länger desto lecker.

Nachdem das Fleisch nun mit der Marinade im Kühlschrank durchziehen konnte habe ich es in einer Gusspfanne auf dem Gasgrill angebraten. Dazu braucht man nicht zwingend einen Gasgrill, das kann man ebenso gut auf dem Herd, einem Hozkohlegrill, offenem Feuer oder wo immer man will machen.
Zum marinierten Fleisch gesellten sich noch einige Scheiben Sucuk. Diese Knoblauchwurst mag ich auch gerne im Döner, wenn ich denn mal einen Döner beim TmV (Türke meines Vertrauens) kaufe.

Neben der Pfanne war noch genug Platz im Grill um die Burgerbuns etwas anzurösten. Diese hatte ich heute mal nicht selbstgemacht sondern schlicht und einfach gekauft.

Zu einem Dönerburger gehört, ebenso wie zu einem Döner auch Tzatziki. Der ist einfach gekauft, aber auch ebenso einfach selbst gemacht. Meine favorisierte Variante besteht aus Joghurt mit möglichst hohem Fettanteil (10,5%), fein geraspelter Gurke, etwas Olivenöl, Abrieb einer Zitronenschale, etwas Dill, abgeschmeckt mit Pfeffer und Salz, fertig.
Weiter geht es mit dem Zusammenbau des Dönerburgers. Unten zunächst Tzatziki, darauf eine Lage Krautsalat, die Sucukscheiben, das Dönerfleisch, etwas Schafskäse, Tomate, Gurke, Zwiebel.
Bei Bedarf auch „mit Scharf".





Chilli con Carne

Es gibt nicht „das“ Chilli Rezept, die Möglichkeiten ein Chilli con Carne zu machen sind schier unerschöpflich. Wie aber der Name schon sagt „con Carne“ gehört da Fleisch rein. Ob nun Hack, Rind, Schwein oder auch Geflügel in das Chilli con Carne kommen, das bleibt dem Koch überlassen, jeder hat da seine eigenen Vorlieben.
Die Grundzutaten für mein Chilli: Fleisch (ein Tafelspitz, noch eingepackt), Zwiebeln, stückige Tomaten, Rinderfond und Gewürze sowie das neue Chilli con Carne.

Das Fleisch für mein Chilli con Carne soll lange schmoren, bis es von alleine zerfällt. Was wäre da besser, als es im Dutch Oven zuzubereiten. Zubereitet wird alles im Petromax ft6 Dutch Oven.

Den Tafelspitz zerteile ich in grobe Brocken. Wer lieber noch größere Fleischstücke in seinem Chilli hat, der schneidet das Fleisch halt in gulaschgroße Stücke. Es gilt die Devise: Alles kann, nichts muss! Die Zwiebeln schneide ich auch nur grob, sie verkochen später eh.

Ihr werdet Euch nun fragen, wo die für ein Chilli con Carne notwendigen Chillies sind, diese Frage ist durchaus berechtigt. Die Gewürzmischung bringt schon eine gewisse Grundschärfe mit. Da sich zum Essen Freunde mit Kindern angemeldet haben, habe ich bewusst auf die Zugabe weiterer Chillies verzichtet. Wem es nachher an Schärfe fehlt, für den habe ich Chiltepin bereit. Damit kann jeder nach seinem Gusto nachwürzen.

Weiter geht es mit der Zubereitung. Erster Step – das Fleisch anbraten. Dies geschieht portionsweise. Nach jeder Portion lasse ich dem Dutch Oven etwas Zeit, sich wieder zu erhitzen. Um eine noch schönere Bräunung und auch eine dunklere Farbe des Chillis später zu erhalten, kann man die einzelnen Fleischstücke vorher mit Mehl bestäuben. Nachdem alle Fleischstücke angebraten sind werden die Zwiebeln und etwas Tomatenmark angeröstet.

Mein verwendeter Tafelspitz hatte ein Ausgangsgewicht von etwa 1,6 kg, dazu gesellten sich 5 mittelgroße Zwiebeln. Nachdem nun alles angebraten und angeröstet ist darf das Fleisch fürs Chilli con Carne wieder mit in den Dutch Oven, ich gieße ein Glas Rinderfond und 2 Dosen der stückigen Tomaten mit in den DO. Ich würze mit der Cilli con Carne Gewürzmischung, Deckel drauf, unter den DO 6 Kohlen, oben eher eine moderate Befeuerung mit 11/12 Briketts für ca. 4 Stunden.





Beef Ribs mit Butcher Paper

Der Test vom neuen Butcher Paper juckt mich so in den Fingern, da musste ich endlich mal die Beef Ribs machen, die seit einer Woche im Eis schlummern.



Also das übliche Procedere. Auftauen, auspacken, das erste mal freuen. Auch die Beef Ribs haben das obligatorische Häutchen. Und zwar erst Recht. Also runter damit.

Meiner Meinung nach passt hier der Best Beef Rub am besten, aus Neugierde und, weil Kids mitessen, habe ich auf 2 Stücke noch das Kiddys BBQ benutzt. Fazit schonmal vorab: es passen beide.

Der Smoker läuft auf guten 120° C. Da lassen wir sie mal 2 Stunden einfach liegen. Jetzt gehts ans wickeln. Die Breite von dem Papier reicht locker aus, dass es genügt hier Streifen zu schneiden.



Hinten hoch, dann links und rechts einschlagen und durchwickeln. Schön straff halten und gut. Wir waren nun ca. 45 Minuten bei über 160° C im Smoker. Das Papier war vollkommen Intakt, somit auch kein Problem, wenn die Temperatur einmal nach oben ausbüxt.

Nach 6 Stunden waren wir auch schon fertig.

Neu bei Royal Spice das Butcher Paper ab 5,6 Meter:
https://royal-spice.de/neues-bei-royal-spice/660-butcher-paper-kraftpapier.html#/verpackungsgrosse_auswahlen-50_meter_lange_61cm_breit_profirolle

Das Fachgeschäft für den
GRILLSPORTFREUND

GRILL GOTT



www.grillgott.com

Dein Online-Shop für das perfekte Grillerlebnis

Ladengeschäft:
Löwensteiner Str. 60 (alte WG Willsbach) · 74182 Willsbach
Öffnungszeiten: Mo-Fr 11.00-18.30 Uhr · Sa 9.00-16.00 Uhr



EDLES RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND: DEUTSCHES ANGUS DRY-AGED

Edles Rindfleisch aus Deutschland: Deutsches Angus Dry-Aged Dry-Aging ist der Trend bei der Fleischreifung und -veredelung. Unter perfekt abgestimmten klimatischen Bedingungen wird vor allem Rindfleisch für mehrere Wochen trockengereift. Dabei verliert das Fleisch bis zu 30 % Wasser, was den besonderen Geschmack begründet. Denn Dry-Aged Rindfleisch hat einen intensiven Eigengeschmack und je nach Fleischrasse schmeckt man buttrige und sogar nussige Aromen heraus.

Nicht nur amerikanische oder britische Rinderrassen eignen sich hervorragend für das Dry-Aging-Verfahren, auch in Deutschland gibt es hochwertiges Rindfleisch mit einem feinen Eigengeschmack, der durch Dry-Aging noch intensiver wird. Und eine dieser Rassen ist das Deutsche Angus.

Von Schottland nach Deutschland

Ursprünglich stammt das Angus Rind aus Schottland und ist eine Kreuzung aus den „Angus Dooddies“ und den „Aberdeen Humlies“. Als die damals schon meist schwarzen Rinder Ende des 19. Jahrhunderts in die USA kamen, wurden sie von den Farmern zunächst kritisch beäugt, da sie eine hornlose Rinderasse nicht kannten. Durch Kreuzung mit den robusten amerikanischen Longhorns entstanden jedoch Black Angus Rinder, die sowohl unempfindlich gegen Sonnenbrand waren, als auch die härtesten amerikanischen Winter im Freien problemlos überstanden.
Ab den 1920er Jahren wurden die kleinwüchsigen Rinder auch in Deutschland gezüchtet und ab den 1950er Jahren mit heimischen Rinderrassen wie Holsteiner und Fleckvieh gekreuzt.

Mittlerweile produzieren die Züchter des Markenfleischprogramms „Certified Angus Beef Germany“ das begehrte Rindfleisch nach bestimmten Qualitätskriterien. Das Programm kontrolliert die Genetik, die Zuchtbetriebe und fördert die Vermarktung des Fleisches. Züchter erhalten das Zertifikat nur, wenn sie alle Zulassungskriterien erfüllen. So dürfen nur Rinder mit mindestens 51 % Angus-Genetik als Deutsches Angus bezeichnet werden: Der Vater muss ein registrierter Angus Bulle und das Muttertier muss zumindest eine Angus-Kreuzung sein.

Bestes Deutsches Angus aus dem Breisgau

Einer dieser zertifizierten Züchter ist Metzgermeister, Gastronom und Rinderzüchter in einem – Bernhard Delle von Donaumoos Angus in Gundelfingen. Auf einer Weidefläche von 120 Hektar produziert er hochwertiges, feinfaseriges und zartes Premiumbeef mit genetisch bedingter Marmorierung für optimale Saftigkeit.

Gerade als Metzgermeister begeisterte Delle sich schon früh für die Angus Rasse wegen ihrer vollfleischigen und feinknochigen Schlachtkörper sowie überragenden Fleischqualität. Seine Tiere stammen alle aus Mutterkuhhaltung mit Weidekalbung. Die Rinder bringen ihre Kälber in der Regel ohne fremde Hilfe zur Welt und füttern sie mit der eigenen Muttermilch, bis sie etwa 8-10 Monate alt sind. Anschließend stehen die Angus-Bullen und –Färsen für etwa 10-12 Monate in Freilaufställen, wo sie mit Silomais, Grassilage und Kraftfutter gefüttert werden.

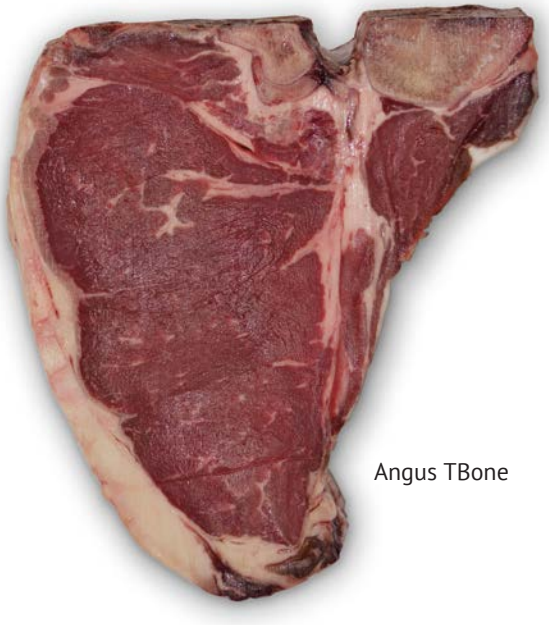
Mit 18-24 Monaten haben die Bullen ihr optimales Schlachtalter erreicht, die Färsen mit 22-28 Monaten.

Aufgrund der artgerechten Tierhaltung, der natürliche Fütterung mit Weidegras und Getreide sowie dem optimalen Schlachtalter ist das Fleisch des Deutschen Angus Rindes besonders geschmackvoll. Für die einzigartigen Dry-Aged Steaks hängt OTTO GOURMET die Rinderrücken vom Deutschen Angus für 5 Wochen unter optimalen klimatischen Bedingungen in die hauseigne Trockenkammer und lässt sie bis zur Perfektion reifen. Das Ergebnis: wohlschmeckendes Fleisch mit intensivem Eigengeschmack – ein unvergessliches Fleischerlebnis!

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



Angus Ribeye Bone In gegart



Angus TBone



Beefer Steak oastbeef



Deutscher Angus Rücken



Porterhouse

SICHERES GRILLVERGNÜGEN

Jedes Jahr, wenn es heller und wärmer wird und das Leben wieder draußen stattfindet, scharen wir uns um den Grill und die Saison wird wieder eröffnet. Das Grillen birgt aber auch zahlreiche Gesundheits- und Unfallrisiken.

Immerhin kommt es deutschlandweit jährlich bis zu 2000 Unfällen. Damit Ihrem Grillvergnügen nichts im Wege steht, lesen Sie hier, wie Sie Unfälle vermeiden können.

Der passende Grill

Schon die Wahl des Grills entscheidet über Sicherheitsaspekte.
Hier ein paar nützliche Informationen, die Ihnen helfen, sich und Ihr Umfeld zu schützen und mögliche Gefahrenquellen einzudämmen.

Die Qual der Wahl – verschiedene Arten zu grillen

Grob gesagt unterscheidet man zwischen direkten und indirekten Grillen:

DIREKT



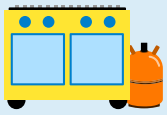
- Das Grillgut liegt direkt auf dem Rost.
- Wenn eine Seite gar ist, wird gewendet.
- Gas- und Holzkohlegriff sowie Grillgut mit einer relativ kurzen Garzeit eignen sich für die Methode.

INDIREKT



- Es wird ein Kugelgrill verwendet.
- Die Zirkulation von warmer Luft ermöglicht Grillen ohne Wenden.

Gas oder Holzkohle? Vor- und Nachteile

	 Holzkohlegrill	 Gasgrill
Zeitfaktor: Aufbau	Durch die Steck- und Schraubtechnik geht die Montage einfach und schnell.	Der Aufbau ist zeitaufwendiger und erfordert handwerkliches Geschick.
Anzünden	Kohle muss bis zu einer halben Stunde zum Glühen gebracht werden. Erst dann kann die Zubereitung beginnen.	Ein Gasgrill lässt sich schneller und leichter erhitzen und kann schneller in Betrieb genommen werden.
Sicherheits- und Gesundheitsrisiken	Beim Grillen auf Holzkohle, d.h. vor offenem Feuer ist Vorsicht geboten. Den aufsteigenden Rauch möglichst wenig einatmen.	Der Gasgrill lässt sich auf Knopfdruck anzünden, ganz ohne dass gesundheitsgefährdender Qualm entsteht.
	Wenn während des Grillvorgangs Saft des Fleisches oder Fett auf die Glut tropft, werden gesundheitsgefährdende Giftstoffe abgestoßen.	Das Grillen wird zum Selbstläufer, weil das Grillgut nicht gewendet werden muss.
ACHTUNG:	Das sog. Benzpyren im Rauch ist krebserregend. Es lagert sich im Gegrillten, nicht nur in Fleischwaren, sondern auch im in Öl-eingelegten Gemüse ab.	Aber Achtung: Genau hier liegt die potentielle Gefahr – Lassen Sie den Grill nicht aus den Augen.

TIPP!!

Die indirekte Grillmethode vermeidet die Entwicklung von Benzpyren.
Elektro-, Gasgrillgeräte und Holzkohlegrills mit einem seitlichen Glutbett sind ungefährlicher.

Beugen Sie der Gefahr durch Stichflammen vor

Um gefährliche, plötzliche Stichflammen zu vermeiden, können Sie folgende Tipps beachten:

Gefahr durch tropfendes Fett und Flüssigkeit



Gasgeräte mit künstlichen Lavasteinen und Briketts saugen das tropfende Fett auf. Das Austreten von giftigem Rauch wird verhindert.

Tipps:

- Platzieren Sie zusätzlich eine Wasserschale unter den Steinen, in der sich die Flüssigkeit sammelt.
- Verwenden Sie lieber Geräte mit seitlichem Grill.

Gefahr durch ungenügende Sicherung



Bei den meisten Modellen wird ein Druckregler mitgeliefert. Dieser wird zwischen Gasflasche und Schlauch geschraubt. Er reguliert den Gasdruck.

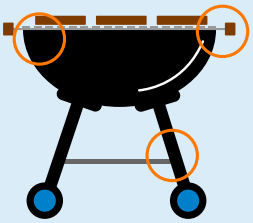
Tipp: Rüsten Sie selbst nach

- Empfohlen wird die zusätzliche Anschaffung einer Schlauchbruchsicherung und eines doppelten Druckreglers. So wird die Gaszufuhr im Störfall automatisch unterbrochen.
  - **Denn:** Zu einer Störung kann es kommen, weil sich in den Teilen Schmutz angesammelt hat. Gas kann austreten. Der ungehemmte Druck kann sich in einer Stichflamme entladen.

MERKE!!

Vor der Nutzung sollten immer alle Verschraubungen und die Gasflasche gründlich geprüft werden.

Hinweis:



Beim Gerätekauf können Sie auf mögliche Schwachpunkte achten:

- Die Beine des Grills sollten nicht wackelig sein.
- Die Kanten am Windblech sollten nicht zu scharf sein.
- Der Rost sollte höhenverstellbar sein und über einen Griff verfügen.

Was tun, um wirklich sicher zu grillen...

Vorbereitung, Anzünden und das Grillen an sich – auf den richtigen Umgang mit dem Feuer kommt es an. So dämmen Sie Gefahren ein und können Unfälle verhindern.

Den Grill richtig aufstellen



- Stellen Sie den Grill im Freien auf.
  So können Rauch und Hitze direkt entweichen.
- Suchen Sie im öffentlichen Bereich die zum Grill ausgewiesenen Zonen auf.
- Positionieren Sie ihn auf einer ausreichend großen Fläche.
- Stellen Sie den Grill auf einer ebenen Fläche auf. Bringen Sie ihren Grill in einen festen und stabilen Stand.
- Stellen Sie den Grill weit genug entfernt von Bäumen, Gebäuden wie Schuppen und Spielhaus auf.
- Stellen Sie am besten einen Eimer mit Wasser in die Nähe des Grills.

Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen



- In geschlossenen Räumen besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- Auch nach Ende des Grillens sollten Sie den Holzkohle- oder Gasgrill nie hineintragen, wenn er noch läuft.

INFO

Kohlenstoffmonoxid ein gefährliches, farb-, geruchs- und geschmackloses Gas, dessen giftige Wirkung unbemerkt mit jedem Atemzug zum Tode führen kann, da der Sauerstofftransport im Blut unterbunden wird.

TIPP!!

- Vorsorglich sollten Heizungsanlagen, Gaskochfelder regelmäßig geprüft und gewartet werden.
- Bringen Sie einen CO-Warnmelder und einen Rauchmelder an, die im Fall des Falles Alarm schlagen.

Und wenn doch ...

Wenn Sie doch in geschlossenen Räumen grillen wollen, müssen Sie einen Elektrogrill verwenden.

- Verwenden Sie niemals einen Holzkohle –oder Gasgrill drinnen.
- Bringen Sie nur vollständig abgeschaltete und abgebaute Holzkohle- und Gasgeräte ins Haus. Das Grillen im Freien ist sicherer.

Den Grill anmachen

Verschiedene Anzünder

Verwenden Sie nur im Fachhandel erhältliche Ware. Nur diese ist uneingeschränkt lebensmitteltauglich.

Info:

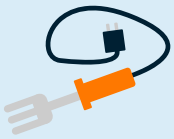
- Das Zertifikat GS und das TÜV-Siegel garantieren den Schutz der Gesundheit von Personen. Diese nationalen Zertifikate zeichnen Festbrennstoffe und Holzkohlegrills aus.
- Das DVGW-Zeichen (des Deutschen Gas- und Wasserverbands) zeichnet Produkte im Gasbereich entsprechend der europäischen Richtlinien aus.



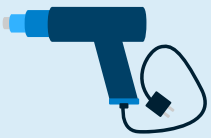
Klassische Anzündhilfen wie Würfel auf Petroleumbasis oder Holzwolle haben sich bewährt.



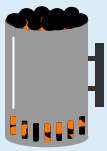
Flüssige Grillanzünder lassen sich gleichmäßiger Verteilen.
Vorteil: Es ist nicht so viel Windzufuhr nötig.
Hinweis: Flüssiganzünder nur am Anfang verwenden. Nicht nachschütten. Die Flamme kann sich in die Flasche hineinziehen und sich in der Hand entzünden.
Daher sind feste Anzünder stets flüssigen vorzuziehen!



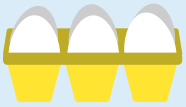
Der Einsatz von Elektrostäben ist nur mit Stromanschluss möglich.
Sie funktionieren wie Tauchsieder. Man muss durch fächeln und Windzufuhr nachhelfen.



Eine Heißluftpistole oder ein großer Bunsenbrenner sind zeiteffiziente Anzünder.
Man benötigt keinen Blasebalg oder Fön, aber einen Stromanschluss.



Im Anzündkamin wird das Feuer schnell entfacht.



Auch Eierkartons kann man dreifach stapeln, dann die Holzkohle oben auflegen, anschließend mit Salatöl übergießen.
Vorteil: Pflanzliche Öle entwickeln keine explosiven Gase.
Aber Vorsicht: Verwenden Sie lange Streichhölzer und geben Sie Acht auf Ihre Fingerkuppen!

WICHTIG!!

Kein Spiritus, Benzin, Lampenöl - Verwenden Sie niemals Alkohol oder Benzin zum Anzünden. Hierbei entwickeln sich gesundheitsschädliche Dämpfe, die explodieren können.

Sichere Anwendung

So zünden Sie den Grill richtig an:



Bevor Sie den Gasgrill aktivieren

- Prüfen Sie alle Verschraubungen und die Gasflasche.
- Vergewissern Sie sich, dass der Gasschlauch nicht beschädigt ist.
- **Weil:** Gas könnte austreten und Feuer verursachen.



Halten Sie stets einen Eimer Wasser parat

- Ein Eimer Sand, ein Feuerlöscher und hitzebeständige Handschuhe sind auch ratsam.



Tragen Sie die richtige Kleidung

- d.h. keine Kunststofffaser und weiten Kleider, sondern eng anliegende Stoffe aus Baumwolle, Leinen oder Jeans.
- **Denn:** Kunststofffaser können sich erhitzen und schmelzen, was zu Verletzungen führen kann.



Schalten Sie den Grill sicher mit einem Grillanzünder an

- Flüssige Anzünder sind schwerer zu kontrollieren.
- **Denn:** Beim offenen Feuer können schnell riesige Flammen und Stichflammen entstehen.



Die Menge der Kohle sollte der Größe des Grills entsprechen

- Verwenden Sie nicht zu viel Kohle.
- **Deshalb:** Geben Sie Acht, dass keine Kohlenstücke herausfallen.



10-5er-Regel

- Wenn beim Gasgrill ein Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, schließen Sie die Gaszufuhr und lassen Sie den Deckel geöffnet. Nach 5 Minuten können Sie es erneut versuchen.
- Sollte der Brenner während des Grillens ausgehen, gilt ebenso die 10-5er-Regel.

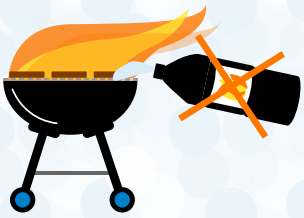
ACHTUNG!!

Beim Öffnen gilt: Immer erst die Klappe, dann den Gashahn öffnen.

Beaufsichtigen Sie den Grill und Kinder

Schütten Sie niemals flüssigen Grillanzünder auf den bereits erhitzten Grill:

- **Warum?** Auf das Feuer gespitzt, kann sich die Flasche entzünden und explodieren.
- Nach dem Verdampfen der Flüssigkeit kann eine Gaswolke entstehen, die sich vor dem eigenen Körper entzündet.





Grillen mit Kindern:

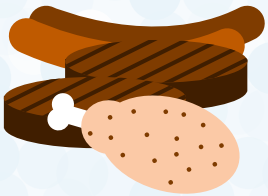
Sorgen Sie für eine sichere Grillumgebung und einen stabilen Stand des Grills, umso mehr wenn Sie mit Kindern grillen!

- Beaufsichtigen Sie Kinder in der Nähe eines offene Feuers.
- Demonstrieren Sie, wie man mit dem Feuer sicher und richtig umgeht.
- Führen Sie Kinder behutsam an das Grillen heran
  - Geben Sie dem Kind einen eigenen Handschuh.
  - Nutzen Sie eine Kiste, auf die es steigen kann.
- Achten Sie auf ausreichend Abstand zum Grill und bleiben Sie immer neben dem Kind.

Lebensmittel und Grillgut – wie Sie sich vor Risiken schützen:

Die Grillkohle muss vollständig herunterbrennen und richtig glühen.

- Auf der Glut schließen sich die Poren des Fleischs. Weniger Fett und Flüssigkeit tritt aus. Weniger Giftstoffe entwickeln sich und werden abgegeben.
- Grillrauch sollte nicht lange eingeatmet werden.
- Pökelfleisch soll nicht gegrillt werden. Es wird mit Nitritpökelsalz aufbereitet.
  - **Denn:** Bei der Erhitzung entstehen hohe Konzentrationen von Nitrosamin, die krebserregend sein können.



Vorsicht: Verbranntes, d.h. schwarze Stellen sollten abgekratzt und nicht gegessen werden.

- **Denn:** Häufiger Verzehr erhöht das Krebsrisiko.

TIPP!!

Reiben Sie den Rost vorher mit etwas Speiseöl ein. So lässt sich das Fleisch beim Grillen leichter wenden. Am Ende gibt es weniger zu reinigen.

Was tun, wenn's brennt...

Im schlimmsten Fall, falls ein Feuer ausbricht, rufen Sie die Feuerwehr unter dem Notruf 112.

- Leisten Sie Erste Hilfe.
- **Bei Gas:** Drehen Sie den Gashahn aus und entfernen Sie schnellstmöglich die Gasflasche.



Wie Sie die häufigsten Unfälle vermeiden

Immer wieder kommt es beim Grillen zu Unfällen mit schweren oder leichten Verbrennungen. Da man nah am Grill steht, sind direkt Gesicht, Hände und Oberkörper betroffen.



Verwenden Sie lieber feste, nicht flüssige Grillanzünder!

- **Denn:** Die unsachgemäße Verwendung von flüssigen Grillanzündern gehört zu den häufigsten Unfallursachen.
- **Merke:** Mit festen Grillanzündern kann es nicht zu einer Verpuffung der Gase kommen.



Ausdrücklich gewarnt wird vor Brandbeschleunigern

Benzin und Spiritus sind nicht fürs Grillen vorgesehen.



Geben Sie auf die Beine des Grills Acht

- Häufige Unfallursache ist, dass der Grill umfällt.
- **Deshalb:** Sorgen Sie dafür, dass Ihr Grill jederzeit einen stabilen Stand hat!

ÜBRIGENS!!

Sie sollten das Feuer immer so anzünden, dass der Wind die Flamme von Ihnen wegtreibt.

Vorsichtsmaßnahmen:

- Sicherheitshalber sollten Sie immer einen Handschuh oder ein Tuch und einen Eimer Wasser parat haben.
  - Im Notfall müssen Sie sehr stark erhitzte Teile anfassen.
- Sollten Sie einen Feuerlöscher verwenden, machen Sie vorab mit der Handhabung desselbigen vertraut:
  - Im Ernstfall gibt es keine Zeit mehr, die Anleitung durchzulesen.



TIPP!!

Einen Eimer Sand können Sie vorsorglich bereitstellen.

Sand eignet sich grundsätzlich besser zum Löschen als Wasser. Aus Wasser können Dämpfe entstehen, die schlimmstenfalls zu Verbrühungen führen. Bei Gas eignet sich eher Wasser und der Feuerlöscher.



Erste Hilfe und Löschtechniken:

Wenn es zu einem Unfall kommen sollte, bewahren Sie Ruhe. Achten Sie auf Ihre Sicherheit. Entfernen Sie Verletzte aus dem Gefahrenbereich.

- Löschen Sie mit möglichst weitem Abstand zu brennenden Materialien.
- Bei leichten Verbrennungen hilft das Kühlen der Haut für mindestens 20 Min.
- Kühlen unter fließendem Wasser ist zunächst schmerzlindernd. Besonders bei Verletzungen an der Hand.
  - Im Gesicht kann man feuchte Tücher verwenden, dabei Mund und Nase freilassen.

Hinweis:

Nur die verbrannte Stelle muss gekühlt werden. Kühlen Sie nicht zu stark, damit der/die Betroffene nicht auskühlt. Das belastet den Kreislauf zusätzlich.

20-10er-Regel: Bei leichten Verbrennungen und Verbrühungen gilt: Kühlen Sie bei max. 20 Grad für 10 Minuten.

Brennende Kleider sofort löschen:

- Die Person aufhalten und mit Wasser übergießen. Läuft die Person weg, wird das Feuer durch die Sauerstoffzufuhr weiter angefacht.
- Mit Decken, Kleidungsstücken löschen oder die Person auf dem Boden wälzen.
- Pressen Sie die Löschdecke fest an die brennende Person, sonst können Luftpolster entstehen, in denen das Feuer weiter lodert.
- Verbrannte Kleider entfernen, aber klebende, verkrustete Stücke auf der Haut belassen.



Die Wunde mithilfe eines Verbandtuchs möglichst keimfrei halten.

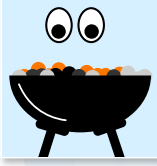
- Verwenden Sie am besten Verbandspäckchen oder notfalls ein sauberes Geschirrtuch.
- Verwenden Sie keinen Zellstoff wie Küchenrolle und nichts Benutztes, um die Wunde abzudecken.

Bei Verbrennungen ist ein Arztbesuch empfehlenswert.
Im Notfall rufen Sie 112!

Ausmachen des Grills



Verbrennen Sie keine Essensreste oder Müll im Grill.



Lassen Sie die Kohlen unter Aufsicht abkühlen.

- **Wichtig:** Die Kohlen müssen vollständig erkaltet sein, bevor sie entsorgt werden können.
  - Das kann einige Stunden dauern.
  - Am Ende gießen sie Wasser über den Grill und die Stelle, an der Sie gegrillt werden.



Beim Gasgrill: Denken Sie daran, die Gasflasche und den Grill auszuschalten.

Nach dem Grillen ist vor dem Grillen



Reinigen Sie den Grill

- Lassen Sie keine Essensreste im Grill zurück.
- Tragen Sie weiterhin Handschuhe, besonders weil Einzelteile noch heiß seien können.
- Bürsten Sie den Rost, solange er noch warm ist und befreien Sie ihn so leichter von Fett und Ruß.
- Verwenden Sie dabei die für den Rost geeignete Bürste oder einen Stahlschwamm.

Tipps zur „Selbstreinigung"

- Wickeln Sie den Rost über Nacht in Zeitungspapier.
  - Lassen Sie ihn im nassen Gras liegen.
  - Anschließend können Sie die schwarze Kruste mit einem feuchten Tuch entfernen.
- Schmieren Sie den Rost mit Kernseife ein.
  - Bewahren Sie ihn über Nacht in einer Tüte auf. Am nächsten Tag einfach abspülen.
- Benutzer eines Gasgrills können am Ende das Gas noch mal voll aufdrehen. Die Reste brennen so vom Rost herunter.
  - **Vorsicht:** Die Düsen müssen trotzdem gereinigt werden, da Rückstände beim nächsten Mal eine Störung verursachen können.

ÜBRIGENS!!

Zur Nachbehandlung wird empfohlen, das Rostgitter mit einem neutralen Pflanzenöl einzureiben. So bildet sich auf dem Metall kein Rost.

Sichere Lagerung und Wartung des Grills

Sobald der Grill nicht länger genutzt wird, gibt es bei der Lagerung Folgendes zu berücksichtigen:

- Lagern Sie den Schlauch kühl und dunkel, aber nicht zu trocken.
  - **Denn:** Der Schlauch kann porös werden. Wechseln Sie ihn ggf.
- Lagern Sie die Gasflasche nicht in geschlossenen Räumen, sondern an einem nicht zu sonnigen, offenen Ort.

Viel Vergnügen beim Grillen!

Quellen

DVGW.de – Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches:
Zertifikat Handwerker

DGK.de – Deutsches Grünes Kreuz:
Gesund und Unfallprävention: Unfallarten - Verbrennungen und Verbrühungen

DRK.de – Deutsches Rotes Kreuz:
Erste Hilfe - Verbrennungen

Pressebox.de – TÜV Rheinland:
Sicheres Grillen – Unterschiedliche Systeme im Einsatz

Berliner-Feuerwehr.de:
Sicherheit – Saisonale Information – Grillen

Dortmund.de – Feuerwehr:
Sicherheitstipps Grillen

ff-zernsdorf.de - Freiwillige Feuerwehr Zernsdorf:
Gefahrloses Grillvergnügen

ff-rottinn.de – Freiwillige Feuerwehr Rott a. Inn:
Bürgerinfos - Richtig Grillen

Kindergrillen.de:
Grilleinführung

Grillsportverein.de:
Sicherheit beim Grillen

WDR.de – Servicezeit:
Tipps zum sicheren Grillen

Spiegel.de:
Wie man den Grill anzündet und was bei Verbrennungen hilft

Sueddeutsche.de:
Grillreinigung – Wenn das letzte Steak gegrillt ist

welt.de:
Wirtschaft - Darum wenden sich die Deutschen vom Kohlegrill ab

Mz-web.de – Mitteldeutsche Zeitung:
Leben und Gesundheit: Grillen – Rücksicht auf die Gesundheit nehmen

Schulz-Kirchner.de - Schulz und Kirchner Verlag:
Grillen - Doppeltes Unfall-Risiko für Kinder

Versicherungs-tipps24.de:
Unfallversicherung - Einmal gegrillt drei verschiedene Versicherungen benötigt

Chemie.de - Informationsservice:
Kohlenstoffmonoxid

Zuhause.de:
Sicherheit beim Grillen - So vermeiden Sie Risiken

Diese Infografik wurde von Esmark.de erstellt.
Gerne können Sie diese für Ihre Webseite frei nutzen.
Denken Sie bitte nur daran, die folgende Quelle anzugeben: https://esmark.de/grill/

Smokin'

Deutschlands einzigste Grillschule - bei der es richtig knallt...

Termine 2017

28.01. Winter BBQ
18.03. BBQ Basics
08.04. Bigger is better BBQ
13.05. All American BBQ
17.06. All American BBQ
22.07. Go Wild
19.08. All American BBQ
23.09. BBQ Basics
07.10. All American BBQ
18.11. All American BBQ







www.smokins-bbq.de



SANTOSGRILLS
DAS DRITTE SOMMERFEST

SANTOS GRILL SHOP

Liebe Grillfreunde,

am 2. Juli starteten wir mit unserem Sommerfest in die dritte Runde und durften uns auch dieses Jahr wieder über zahlreiche Besucher freuen. Mit einem satten Programm - vom Champagner Empfang bis zum ganzen Rind im Asado Style gegrillt - wurden unsere Gäste in Staunen und Begeisterung versetzt.

Voller Spannung empfingen wir ab 15:00 Uhr ca. 1000 Gäste auf unserem Gelände am Köln Mülheimer Hafen, wo wir gleichzeitig an diesem Tag mit Stolz die Eröffnung unserer dritten Grillschule, die B3, feiern dürfen. Und während das „Who is Who“ der Meistergriller für kulinarische Highlights sorgte, wurden die Gäste auch musikalisch unterhalten.

Inklusive Kinderanimation für unsere kleinsten Grillfans, baten wir unseren Gästen an diesem Tag ein abwechslungsreiches Programm, welches zum Ende des Abends von einem fantastischem Feuerwerk gekrönt wurde.

Euer Santos Team
Santos Grillseminare in Köln:
http://www.santosgrills.de/grillseminare/

Aktuelle Santos News immer im Forum unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillshop-aktionen.208/













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

Code gilt auch 2016: GSV-2015








“Toms Westernküchen”
Neu aus dem Hause Ramster.

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

GMG

NAPOLEON
GOURMET GRILLS

DON MARCO'S BARBECUE
GRILL WITH THE KING



GRILL- & BRATÖLE

Die Genusswerkstatt von Live Your Food steht für handgemachte, natürliche LEBENSmittel, die Ihre Sinne verzaubern werden. Mit viel Leidenschaft und Kreativität entstehen aus frischen, schonend verarbeiteten Lebensmitteln aromatische Grill- und Bratöle, außergewöhnliche Senfsorten, Dips, Saucen und Fruchtaufstriche. Unsere Produkte sind direkt aus der Natur, bester geprüfter Qualität und vor allem zusatzmittelfrei. Lassen Sie sich auch in die Welt der Öle, Essige, Salze, Gewürze und vieles mehr entführen. Mit Beates langjähriger Erfahrung als Ernährungs-und Gesundheitsexpertin, sowie ihren Erkenntnissen aus der Kochschule Live Your Food, verhelfen wir Ihnen zu mehr Lebensqualität.

Welches Öl verwende ich zum Grillen?

Immer wieder stellt man sich die Frage, welches Öl ist am besten zum Grillen, Braten, Frittieren und Backen? Es gibt nur wenige Fette, die sich zum Erhitzen eignen: wenn ungesättigte Fette erhitzt oder chemisch gehärtet werden, entstehen die berüchtigten Transfettsäuren, die Ihre Gesundheit gefährden können. Dies kann sowohl in der Ölfabrik als auch bei Ihnen in der Küche oder Grill passieren. Unser Live Your Food Erdnussöl wird nach einem besonderen Teilraffinationsverfahren hergestellt, bei 120 °C warm gepresst, hierbei werden alle Schleimstoffe entfernt, es wird dadurch geschmacksneutral, hocherhitzbar und ist auch für Allergiker bekömmlich.

Erdnussöl

Das besondere Speiseöl für die „heiße" Küche. Erdnüsse aus Afrika und Südamerika dienen als Grundlage zur Gewinnung von Erdnussöl. Durch ein spezielles Herstellverfahren wird Erdnussöl geschmacksneutral und dadurch vielseitig verwendbar, erhitzbar bis ca. 230 °C.
Verwendung: Erdnussöl ist ein hitzestabiles Öl und eignet sich hervorragend zum Backen, Braten, Frittieren, für Fondue und Grillgerichte, für Saucen sowie zur Zubereitung von Mayonnaisen. Der Eigengeschmack Ihres Bratgutes wird hervorgehoben bzw. erhalten.

Grill - und Bratöl : Natur Erdnussöl in der Blechdose oder Glasflasche. Ideal zum Grillen, hocherhitzbar bis 230 °C und geschmacksneutral.

Natürlich aromatisierte Grill - und Bratöle

Unsere handgemachten, natürlich aromatisierten und hitzebeständigen Öle eignen sich hervorragend zum marinieren Ihres Grillgutes, als Grundlage für leckere Wokgerichte und ist grundsätzlich ein idealer Partner aller Grillvariationen. Unter folgenden Sorten können Sie wählen:

Knoblauch-Grill - & Bratöl

Mit frisch geröstetem Knoblauch aromatisiert, genial für alle Knoblauchfans. Ideal zum Marinieren.

Hot Chili Grill - & Bratöl

Unser Hot-Chili ist scharf - es eignet sich hervorragend zum Einlegen Ihres Bratgutes (Fleisch,Geflügel und Fisch), sowie als Zugabe zu asiatischen und thailändischen Gerichten.

5-Käuter Grill - & Bratöl

Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei und Basilikum entfalten sich im geschmacksneutralen Erdnussöl wunderbar. Es eignet sich zum Einlegen Ihres Bratgutes wie Geflügel u. Fleisch. Auch Gemüse und Fisch lässt sich gut damit bestreichen und grillen.

Barbecue Grill - & Bratöl

Für BBQ Fans ein Muss! Ein gutes, hitzebeständiges hochwertiges Grillöl das Ihrem Grillgut einen einzigartigen herzhaften BBQ Geschmack verleiht.

Grill - & Bratöl für Fisch

Eine Kombination aus Zitrone, Limone, Myhrte & ein paar Kräutern ergibt ein geniales Grillöl. Es passt hervorragend zu Antipasti, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten.

Grill - & Bratöl für Fleisch

Zwiebeln u. verschiedene Gewürz-Kombinationen verleihen unserem Grill und Bratöl ein schönes Aroma. Es ist besonders zum Einlegen geeignet und hervorragend zum Grillen von dunklem Fleich, wie Rind, Lamm und Wild.

Grill - & Bratöl für Gemüse
Eine besondere Kräutermischung von Rosmarin, Oregano, Thymian, Knoblauch und Petersilie passt gut zu allen Gemüsevariationen. Besonders zum Einlegen von Antipasti.

Wild- & Geflügel Grill- & Bratöl
Genial zu hellem und dunklem Geflügel, genial zu Wild.

Petersilie – Lemon Grill- & Bratöl
Das ist ein Lieblingsöl vieler Griller, gibt Fisch und Meeresfrüchten ein leichtes zitroniges Aroma.

Chimichurri Grill- und Bratöl
Der Bestseller im Hause Live Your Food. Die eigentliche argentinische Sauce war hier unsere Vorlage. Unbedingt probieren, hier verführen Sie natürliche Aromen von Knoblauch, ein wenig Chili und einmal Querbeet durch den Kräutergarten .

Für:

- mehr Geschmack
- mehr Genuss
- Fitness
- Glück und Lebensfreude
- Energie
- einfach Spaß am Genuss ohne Reue
-

Auf unserer Webseite finden Sie immer wieder neue Rezepte zu unseren Produkten. Viel Spaß beim stöbern und entdecken.

Mit herzlichen Grüßen
Beate Gaschler & Team der Genusswerkstatt
Live Your Food

http://www.liveyourfood.de/





GRILLEN MIT GAS – ABER SICHER!

Bei Gasgeräten muss auch die so genannte Peripherie stimmen: Tipps rund um Druckregler, Schlauchleitung & Co.

Kein Wunder, dass der Trend immer mehr zu Grills geht, die mit Flüssiggas betrieben werden: keine Aschereste, saubere Finger beim Anzünden, der Grill ist schnell betriebsbereit und die Temperatur lässt sich stufenlos regulieren. Gerade letzteres ist für ambitionierte Griller, die auch sehr hochwertiges Fleisch auf den Rost legen, oft entscheidend.

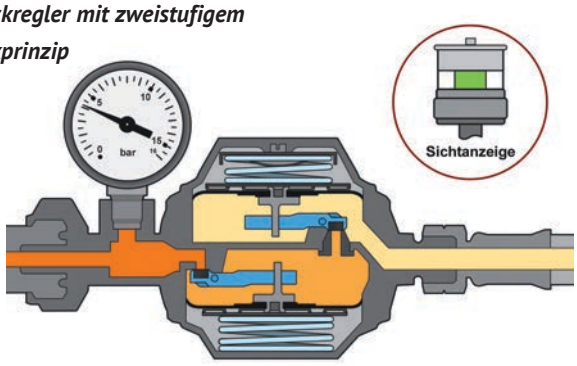
Damit die Freude am Gasgrill auch anhält, gilt es für die Betreiber, einige Grundregeln im Umgang mit Flüssiggas zu beachten und regelmäßig einen Blick auf die so genannte Peripherie der Geräte zu werfen. Dabei handelt es sich um alle Komponenten, die am Gerät angebracht sind, um eine störungsfreie Gaszufuhr zu ermöglichen – sprich: Druckregler, Schlauchleitung, Schlauchbruchsicherung und Ventile.

Druckregler und Schlauchleitung sind beim Kauf standardmäßig enthalten und müssen den geltenden EU-Normen entsprechen. Was sie in der Regel auch tun – das ist die gute Nachricht. Die schlechtere: Über die Mindestanforderungen in Sachen Sicherheit gehen die enthaltenen Komponenten meistens nicht hinaus. Deshalb lohnt es sich, einmal genau zu prüfen, welche Teile am Gerät herstellerseitig verbaut wurden, welche Qualitätsstandards sie haben und ob sie über Sicherheitseinrichtungen für den Störungsfall verfügen. Beim überwiegenden Teil der Geräte – auch aus dem Premium-Segment – werden beispielsweise Druckregler ohne Sicherheitseinrichtungen verbaut. Das ist normgerecht und absolut legitim. Allerdings bieten sie keinerlei Sicherheit, wenn mal etwas nicht nach Plan läuft. Dazu eine Analogie: Heutzutage verzichtet wohl keiner mehr beim Neuwagenkauf auf den Airbag, der auch nur im Fall der Fälle zum Einsatz kommt. Vorgeschrieben ist er seitens des Gesetzgebers nicht.

Regler: Sorgt für den richtigen Betriebsdruck

Ein Druckregler ist unverzichtbar, um den Flaschendruck gleichmäßig auf den benötigten Betriebsdruck abzusenken. Das heißt, ohne diese relativ unscheinbare Komponente funktioniert kein Gasgrill, mag er noch so teuer gewesen sein. Das Ventil lässt gerade so viel Gas ins Gehäuse strömen, dass der in Deutschland geltende Nenndruck von 50 Millibar erzeugt wird.

Druckregler mit zweistufigem Wirkprinzip



Laut DVGW-Arbeitsblatt (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches) G 612 sind im Privatbereich auch Druckregler ohne zusätzliche Sicherheitseinrichtung erlaubt. Sollte jedoch ein Störungsfall eintreten, beispielsweise wenn Schmutzpartikel oder andere Fremdkörper in den Druckregler eindringen und den Ventilhebel blockieren, kann ein Überdruck entstehen. Die Folge kann ein massiver Schaden am Gerät sein.

Deshalb ist es sinnvoll, an 5 oder 11 Kilogramm-Flaschen einen Druckregler mit Überdrucksicherheitseinrichtung einzusetzen, den man unkompliziert nachrüsten kann. Solche Modelle beruhen auf einem zweistufigen Prinzip. Andreas Brohm, technischer Leiter beim Regeltechnik-Spezialisten GOK: „Sollte eine der beiden Stufen ausfallen, begrenzt die andere den Ausgangsdruck auf maximal 150 Millibar, statt der üblichen 50 Millibar. Die beiden Stufen sichern sich sozusagen gegenseitig ab." An einer Rot-/Grün-Sichtanzeige erkennt der Betreiber, dass er den defekten Regler tauschen muss.

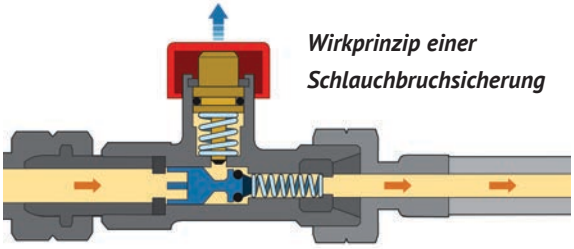


Druckregler mit Überdruck-sicherheitseinrichtung und Manometer

Da die Überdrucksicherheitseinrichtung für Privatnutzer nicht verpflichtend ist, ist jedem selbst die Entscheidung überlassen, welchen Regler er verwendet und welche Eventualfälle er abdeckt. Unbedingt sollte jedoch ein qualitativ hochwertiger Druckregler verwendet werden. Wenn am neu erstandenen Gasgrill ein Billigfabrikat verbaut ist, empfiehlt es sich, ein Qualitätsprodukt umgehend nachzurüsten.

Nicht zu vernachlässigen: die Schlauchleitung

Die Schlauchleitung, die Gasflasche oder Kartusche samt Druckregler mit dem Gerät verbindet, ist zwar kein komplexes Bauteil, jedoch absolut sicherheitsrelevant. Bei Beschädigungen gilt immer: austauschen – nicht flicken! Durch Temperatureinflüsse, Tierbisse, direkte Sonneneinstrahlung, hohe Beanspruchung oder altersbedingte Materialermüdung können Brüche oder Lecks entstehen. Um zu verhindern, dass unverbrauchtes Gas durch ein Leck ausströmt, gibt es Schlauchbruchsicherungen. „Bei Beschädigungen entsteht ein plötzlicher Druckabfall in der Leitung. Die Schlauchbruchsicherung erkennt das und sperrt den Gasdurchfluss ab“, erläutert Brohm das Wirkprinzip. Sobald die defekte Schlauchleitung ersetzt wurde, kann die Schlauchbruchsicherung wieder entriegelt und die Anlage wieder in Betrieb genommen werden. Bei fast allen Flüssiggasanlagen kann der Betreiber die Schlauchbruchsicherung nachrüsten oder einen Druckregler einsetzen, bei dem sie integriert ist. Nichtsdestotrotz: Gesetzlich vorgeschrieben ist sie für Privatanwender nicht – es sei denn, die Schlauchleitung überschreitet eine Länge von 150 Zentimetern, dann muss sie mit einer Schlauchbruchsicherung ausgestattet sein. „Sinnvoll ist sie jedoch auch bei kürzeren Schlauchleitungen“, so Brohm.



Wirkprinzip einer Schlauchbruchsicherung

Komponenten müssen unverzüglich ausgetauscht werden, wenn sie schadhaft sind – spätestens aber nach der festgelegten Austauschfrist. Diese beträgt bei der privaten Nutzung von Gasgrills zehn Jahre ab Herstelldatum. Dieses Datum ist bei Schlauchleitungen und Druckreglern aufgedruckt. GOK-Schlauchleitungen verfügen zusätzlich über einen gelben Anhänger, auf dem die Austauschfristen deutlich abgebildet sind.

Weitere Informationen und praktische Tipps zu Druckreglern, Schlauchleitungen und Sicherheitseinrichtungen sind im Anwender-Blog von GOK zu finden, unter https://gok-blog.com/2016/05/12/welche-komponenten-von-gok-brauche-ich-als-privatperson-fuer-meinen-gasgrill-druckminderer-druckregler/.

Gewerbliche Nutzung von Flüssiggas

Für Privatnutzer und gewerbliche Anwender von Flüssiggasanlagen gelten zum Teil unterschiedliche gesetzliche Vorschriften, Prüf- und Austauschfristen. Wer einen Gasgrill oder ein anderes mit Flüssiggas betriebenes Gerät beispielsweise an einem Imbissstand, im Restaurant oder einem Marktstand betreibt, ist klar ein gewerblicher Nutzer und unterliegt entsprechenden Vorgaben. Hier gelten andere Austauschfristen: Sämtliche Komponenten wie Schlauchleitungen oder Druckregler müssen gemäß Vorschrift 79 der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung nach acht Jahren ab Herstelldatum ausgetauscht werden.

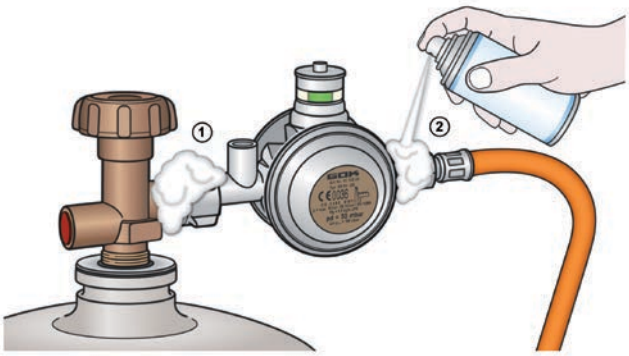
Pflicht ist im Gewerbe weiterhin eine Schlauchbruchsicherung, und zwar bereits ab einer Schlauchleitungslänge von 40 Zentimetern. Auch auf die Überdrucksicherheitseinrichtung dürfen gewerbliche Nutzer nicht verzichten, sie ist ein Muss. Sollte das Gerät im Innenraum - zum Beispiel in der Imbissbude oder in der Küche eines Restaurants - betrieben werden, muss der Betreiber für eine thermische Absperreinrichtung sorgen.

Vorschrift: Prüfung der Anlage

Gewerbliche Nutzer sind verpflichtet, ihre Anlage regelmäßig von entsprechend befähigten Personen prüfen zu lassen. Es muss ein Prüfer beauftragt werden, der die Anlage vor der ersten Inbetriebnahme in Augenschein nimmt. Auch nach Instandsetzungen oder Veränderungen, die die Betriebssicherheit beeinflussen könnten, sowie nach Betriebspausen von mehr als einem Jahr wird eine solche Prüfung fällig. Für die turnusmäßige Überprüfung hat sich in der Praxis durchgesetzt, dass die gesamte Anlage spätestens alle zwei Jahre geprüft wird.

Weitere Informationen: https://gok-blog.com/2016/05/10/wie-unterscheiden-sich-gewerblicher-und-privater-betrieb-eines-gasgrills/

Kontrolle ist besser: Die Dichtheitsprüfung



Um sicherzugehen, dass die Anlage frei von Lecks ist, sollte jedes Mal, bevor der Grill angeschmissen wird, eine vereinfachte Dichtheitsprüfung durchgeführt werden. Wenn sichergestellt ist, dass alle Einzelkomponenten korrekt miteinander verbunden sind, führt man folgende Schritte durch:

1. Alle Absperrarmaturen des Gasgerätes schließen
2. Gasflaschenventil langsam öffnen
3. Alle Anschlüsse zwischen Flüssiggasflasche und Gasgrill mit schaumbildenden Mitteln nach EN 14291 (beispielsweise mit Lecksuchspray) einsprühen
4. Wichtig: Keine offene Flamme zur Prüfung verwenden!
5. Dichtheit prüfen, indem man auf Blasen achtet, die sich im Schaum bilden. Ist dies der Fall, müssen alle Verbindungen nachgezogen werden. Wenn das keine Abhilfe schafft, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen, sondern es müssen die betroffenen Komponenten ausgetauscht werden. Immer zusätzlich Betriebsanleitung des Herstellers beachten!

Wer einen Druckregler mit Manometer verwendet, kann auch ohne schaumbildende Mittel prüfen:

1. Alle Absperrarmaturen des Gerätes schließen
2. Gasflaschenventil langsam öffnen
3. Manometer ohne roten Zeiger: Die Stellung des schwarzen Zeigers gibt den aktuellen Flaschendruck an. Man markiert die exakte Stellung des schwarzen Zeigers manuell.
Manometer mit rotem Zeiger: Man dreht den roten Zeiger auf die exakt gleiche Position wie den schwarzen, um den aktuellen Flaschendruck zu kennzeichnen.
4. Gasflaschenventil wieder schließen und zwei Minuten warten, damit sich ein eventueller Temperaturausgleich einstellt
5. Gegebenenfalls Markierung oder roten Zeiger nachstellen
6. Für die Prüfzeit von zehn Minuten nichts an der Anlage verändern. Sinkt der Druck nicht in dieser Zeit, ist die Anlage dicht. Wenn der Druck abfällt, führt man eine Dichtheitsprüfung mithilfe von Lecksuchspray wie oben beschrieben durch, um die undichte Stelle zu lokalisieren.

Weitere Informationen: https://gok-blog.com/2016/04/19/wie-fuehre-ich-eine-vereinfachte-dichtheitspruefung-an-einer-fluessiggas-flaschenanlage-durch/

Start in die Grillsaison : Was ist zu beachten?

Nach längerer Grill-Pause, beispielsweise im Frühjahr, sollten Betreiber etwas genauer hinsehen.

Hierbei geht man nach folgendem Schema vor:

1. Sichtkontrolle
2. Funktionskontrolle
3. Verschleißkontrolle von Druckregler und Schlauchleitung
4. Dichtheitsprüfung
5. Geruchskontrolle

Zu 1.: Sichtkontrolle
Versteht sich von selbst: Genau hinschauen, um offensichtliche Beschädigungen auszuschließen. Im Fokus stehen dabei vor allem beschädigte Verbindungselemente an Grill, Druckregler oder Schlauchleitung. Bei der Schlauchleitung sollte man verstärkt auf Tierbisse oder spröde und rissige Stellen achten – hier kann die Leitung undicht werden oder bereits geworden sein.

Zu 2.: Funktionskontrolle
Danach nimmt man die einzelnen Bedienelemente wie Schalter und Heizstufen-Regler unter die Lupe: Lassen sich alle Teile wie gewohnt bedienen, rasten sie ein und lösen sich wieder?

Zu 3.: Verschleißkontrolle
Bei sicherheitsrelevanten Verschleißteilen ist peinlich genau auf die vorgeschriebenen Austauschfristen zu achten. Sprich: Druckregler, Schlauchleitung und Schlauchbruchsicherung müssen im Privatbereich nach zehn Jahren, bei gewerblicher Nutzung nach acht Jahren ausgetauscht werden.

Es gilt dabei als Referenz das jeweilige Herstelldatum, nicht der Zeitpunkt, zu dem die Nutzung begonnen hat.

Bei Druckreglern von GOK findet man das Herstelldatum auf dem runden Typschild. Grundsätzlich sind dabei zwei Formate zur Angabe des Herstelldatums zu unterscheiden:

Die lange Zeit gültige Schreibweise des Herstelldatums sah vier Ziffern vor, die ein Punkt in der Mitte teilt. Die ersten beiden Ziffern dokumentieren den Monat der Herstellung, die beiden folgenden das Jahr. Ist also beispielsweise die Kombination 01.15 aufgedruckt, hat GOK den Druckregler im Januar 2015 gefertigt.

Auf Druckreglern neueren Herstelldatums hingegen wird der Monat der Fertigung nicht mehr auf dem Typschild ausgewiesen. Ausschließlich das Baujahr mit vier Ziffern ist dort zu finden – aktuell also 2016.

An Schlauchleitungen von GOK ist ein gelber Anhänger angebracht, auf dem anhand von Piktogrammen das Jahr des Austausches für die entsprechende Nutzungsart abzulesen ist.



Sollte der Anhänger nicht mehr da sein oder die Schlauchleitung von einem anderen Hersteller stammen, errechnet man das Austauschdatum anhand des auf der Schlauchleitung aufgedruckten Herstellungsjahrs, beispielsweise: BJ16, BJ2016, 2016, 16 oder 04.16 (Monat.Baujahr).
Wichtig ist in jedem Fall, die Verschleißteile zu prüfen, denn die Pflicht für den regelgerechten Austausch liegt beim Betreiber.

Zu 4.: Dichtheitsprüfung
Es werden nun alle Komponenten und Verbindungen auf ihre Dichtheit geprüft. Wie dabei genau vorzugehen ist, ist im Kasten auf Seite XX nachzulesen.

Zu 5.: Geruchskontrolle
Wenn sich trotz Funktions- und Dichtheitsprüfung während des Betriebs ein Geruch nach faulen Eiern breitmacht, gilt: Sofort das Entnahmeventil an der Gasflasche schließen, Zündquellen löschen und nicht betätigen!

Denn dann tritt an einer Stelle Flüssiggas – Propan – aus. Das ist zwar eigentlich geruchslos, aus Sicherheitsgründen wird dem Gas jedoch eine Substanz beigemischt, die unangenehm an den Geruch fauler Eier erinnert. Die undichte Stelle muss dann unbedingt lokalisiert und behoben werden.

Gasflasche: Wieviel ist noch drin?

Nicht nur alle, denen auf dem Höhepunkt des Grillfestes mal das Gas ausging, machen sich Gedanken über den Füllstand ihrer Flasche. Wie ist der am besten zu ermitteln?

Ein hochgenaues, integriertes Messgerät hierfür gibt es nicht, doch kann man sich behelfen, indem man die Flasche wiegt. Manche Experten nutzen auch ein handliches Ultraschall-Messgerät.

Ungeeignet ist jedoch das Manometer, um den Füllstand der Flasche zu bestimmen – es sei denn, sie ist ohnehin schon leer, dann bleibt die Nadel beim Öffnen des Gasflaschenventils auf Null stehen. Ansonsten zeigt das Manometer im Normalbetrieb jedoch den Druck an, der am Eingang der Armatur anliegt – sprich den Flaschendruck – und dient zur vereinfachten Dichtheitskontrolle.
https://gok-blog.com/



NAPOLEON

DAS NEUE GRILLEN.
ROGUE.



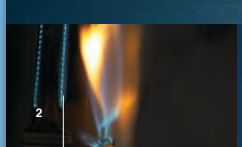
ROGUE® SERIE
napoleongrills.eu

NAPOLEON

GO ROGUE OR GO HOME.

Für dich sind perfekte Brandings eine Frage der Ehre.
Ins Steak zu schneiden, um den Gargrad zu messen, ist für dich ein Verbrechen.
Du weißt, wann und wie du Rubs, Marinaden und Saucen einsetzt.
Dann bist du bereit für einen Napoleon Grill. Napoleon hebt die Kunst des Grillens auf ein neues Niveau.

Jedes Detail und Material ist für die ultimative Performance geschaffen – und für unvergessliche Grillerlebnisse.
Und genau wie bei dir stehen auch hier keine Anfänger hinter dem Grill.
Napoleon ist ein Unternehmen in Familienbesitz mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Herstellung qualitativer Grills.
Jedes großartige Essen beginnt mit den besten Zutaten. Beginne deines mit dem besten Grill: Napoleon.



VERLÄSSLICHE JETFIRE™ ZÜNDUNG
Napoleons JETFIRE™ Zündung entzündet zuverlässig jeden Brenner individuell.

in 45 Minuten fertig montiert

R425
- *12.6 kW
- 3 Brenners
- Grillfläche: 2740 cm²

R425SB
- *15.6 kW
- 4 Brenners
- Grillfläche: 2740 cm²

R425SIB
- *15.6 kW
- 4 Brenners
- Grillfläche: 2740 cm²



Optional: Abnehmbarer Aufbewahrungskorb (Standard in R425SIB)

NAPOLEON PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

FEATURES



KLAPPBARE SEITENABLAGEN



DUALE EDELSTAHL-FLAMMENSCHUTZEINSÄTZE



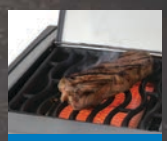
WAVE™ GRILLROSTE AUS EDELSTAHL (R425SIB)



EMAILLIERTE WAVE™ GRILLROSTE AUS GUSSEISEN (BEIDSEITIG NUTZBAR)



SEITENBRENNER MIT KOCHFELD (R425SB)



INFRAROT SIZZLE ZONE™ SEITENBRENNER (R425SIB)

*Estimate in testing

HOLZKOHLE-AROMA VOM GASGRILL

Mit Napoleons optionalem Holzkohleeinsatz holen Sie sich das beliebte Holzkohle-Aroma direkt auf Ihren Gasgrill! Ersetzen Sie einfach einen Flammenschutzeinsatz mit dem Holzkohleeinsatz, legen Sie Kohlen auf und erhitzen Sie diese wie gewohnt mit dem Gasbrenner.

WIR FEIERN ÜBER 40 JAHRE EINZIGARTIGE PRODUKTE FÜR DEN WOHNBEREICH







SPEZIFIKATIONEN	R425	R425SB	R425SIB
Deckelfarbe	Schwarz	Schwarz	Edelstahl
ACCU PROBE™ Thermometer	S	S	S
JETFIRE™ Zündung	S	S	S
Edelstahlbrenner	3	3	3
Seitenbrenner mit Kochfeld	-	S	-
Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrener	-	-	S
WAVE™ Grillroste aus Gusseisen	S	S	-
WAVE™ Grillroste aus Edelstahl (Ø 7,5 mm)	-	-	S
EASY SET® Drehregler	S	S	S
Abnehmbare Fettauffangschale	S	S	S
Warmhalterost	S	S	S
Abnehmbarer Aufbewahrungskorb	O	O	S
President's Limited Lifetime Warranty	S	S	S
LEISTUNG (KW)	**R425**	**R425SB**	**R425SIB**
Hauptbrenner	*12.6	*12.6	*12.6
Seitenbrenner	-	3	3
Insgesamt	*12.6	*15.6	*15.6
ABMESSUNGEN	**R425**	**R425SB**	**R425SIB**
Gesamtlänge cm/Seitenablagen abgeklappt	130 (51")/ 89 (35")	130 (51")/ 89 (35")	130 (51")/ 89 (35")
Gesamttiefe cm	120 (47½")	63 (24½")	186 (73")
Gesamthöhe cm bei geschlossenem/offenem Deckel	115 (45")/152 (56")	115 (45")/152(56")	115 (45")/152 (56")

S = Standard O = Optional *Estimate in testing

NAPOLEON

BEST MANAGED COMPANIES CANADA'S

United Kingdom
Wolf Steel (U.K.) Ltd
Home Farm Courtyard
Meriden Road
Berkswell Coventry CV7 7SH
Phone: 01676 522788
Fax: 01676 522213
info@napoleongrills.co.uk

Österreich
Wolf Steel VertriebsgmbH
Dorf 24
A-3351 Weistrach
Austria
Tel: +43(0) 7477 42530
Fax: +43(0)7477 42530-19
austria@napoleonproducts.com

Napoleon Grills Deutschland
Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31
4191 NZ
Geldermalsen
Holland
Phone: +31 345 588655
Fax: +31 345 502100
info@napoleongrills.nl

Italy
Verdearredo S.r.L.
Via La Spezia 168/b
43125 Parma
Phone: +39 0521 825425
Fax: +39 0521 989635
info@napoleongrills.it

napoleongrills.co.uk • napoleongrills.eu

Approved by Testing Services to CE standard EN498. All specifications and designs are subject to change without prior notice due to ongoing product improvements. Consult your owner's manual for complete installation and operating instructions and check all local and national Building Codes and Regulations. Not all features available on all models. Napoleon is a registered trademark of Wolf Steel Ltd. Images and colors may not be exactly as shown.

Authorized Dealer

Imprimé au Canada
ADBRRG 02/2016



CASA ASADO MACHT SCHULE

GRILLSEMINARE FÜR JEDERMANN

Liebe Freunde des köstlichen Fleischgenusses,

die Planungen für das kommende Jahr laufen bereits auf Hochtouren, obwohl das aktuelle Jahr noch voll im Saft steht. Bis zum Ende des Jahres stehen noch einige Seminare bei uns an und den Abschluss bildet dann ein kleiner aber feiner Weihnachtsmarkt in Waldmohr. Neben unserer hausgemachten Chorizo, die dann als Choripan serviert wird, werden zum ersten Mal die bei Klaus-Dieter Haupert erworbenen Rotisserien zum Einsatz kommen. Während wir bisher immer die Spieße von Hand gedreht hatten, werden sich nun 12 Spieße über der Hitze von zwei Sovereign 490 XL der Marke Broil King langsam drehen, bis das Fleisch knusprig braun und saftig schmackhaft zum Verzehr abgeschnitten werden kann.

Zuvor stehen allerdings noch die erwähnten Seminare an. Mit unserem neuen Partner „Die Ofenschmiede“ aus Zweibrücken, werden wir noch insgesamt sechs Seminartage abhalten, an denen die südamerikanische Grillkunst des Asados zelebriert wird. Die Kurse hatten bereits in Köln bei Santos Grillshop für eine hohe Teilnehmerzahl gesorgt und sollen nun auch regional in der neu eingerichteten Schulküche von der Ofenschmiede für das weitere Verbreiten dieser besonderen und natürlichen Grillmethode sorgen.

Neben den Grillseminaren bietet Casa Asado auch Backseminare in den selbstgebauten Brotbacköfen der Ofenschmiede an. Alle diesjährigen Seminare waren sofort ausgebucht, weshalb wir für das kommende Jahr bereits viele neue Termine geplant haben, die alsbald auf unserer Internetseite unter den Grillterminen zu finden sind.

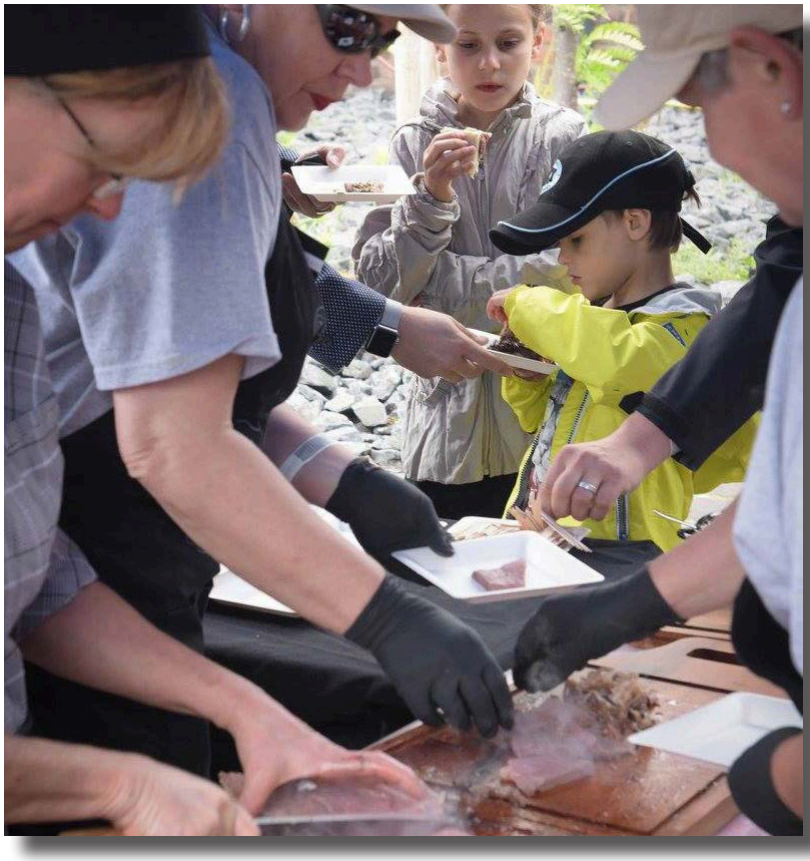
Als weiterer neuer Veranstaltungsort kommt in Illingen die Grillwerkstatt Haupert hinzu. Im Oktober bieten wir dort einen Südamerikanischen-CHURRASCO-Grillkurs. Es ist der Grillkurs für den ambitionierten Grillfan. Wir zeigen die Vielfalt des südamerikanischen Spießgrillens und die richtige Technik dazu. Wer schon einmal Picanha gegessen hat und es selbst zubereiten möchte, ist bei diesem Kurs genau richtig.

Nach dem Weihnachtsmarkt macht sich unser Asador Gerd Herrmann für zwei Monate auf den Weg nach Südamerika, um sich weitere Grilltechniken anzuschauen und zu erlernen, die dann wieder bei vielen weiteren Seminaren im kommenden Jahr gezeigt werden.

Bis dahin wünschen wir allen ein gutes Gelingen, jederzeit gut Glut und köstlichen Grillgenuss.

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

www.casa-asado.de









Asado Grill Kurstermine bei Santosgrills / Köln
http://www.santosgrills.de/grillseminare/basis-asado/



GSV-ZUBEHÖR

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

Was ein Griller neben den Sportgeräten so braucht …

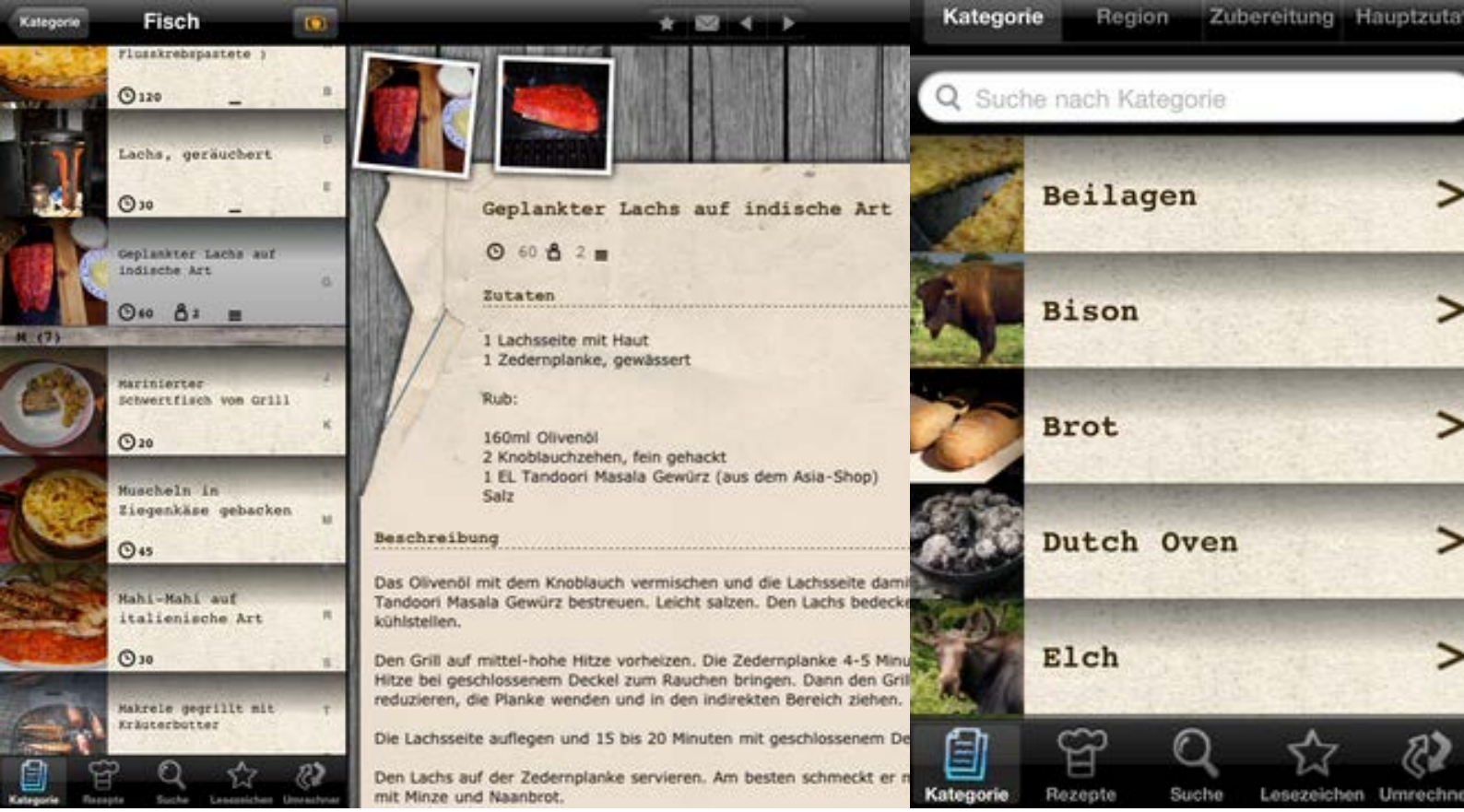
iPhone-Android-Apps:
Der Siegeszug der Smartphones ist nicht aufzuhalten. Deshalb setzt der GSV schon seit 2009 auf das iPhone. Die Grillrezepte-App bietet einfachen Zugriff auf die Rezepte des Grillsportvereins und viele weitere Funktionen. Natürlich ist die Version 2.0 gleichzeitig für iPhone und iPad 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, dazu den Gourmand World Cookbook Award 2016 gewonnen 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 Pin und Aufbügler u. a.







BBQ Injection, das Profi Spritzmittel für Fleisch.

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 2017 findet die 9. Jack Grillsportverein-Meisterschaft “Jack the Iceburger II” mit Napoleon in Bolsterlang/Allgäu statt.

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 gilt auch 2016: 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

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



MIT GUTEM FLEISCH ZUM PERFEKTEN BBQ

Das BBQ ist in den USA fest in der Kultur verankert und ist so bekannt und verbreitet wie Baseball und Fast Food. Aber im Gegenteil zu Fast Food geht es beim BBQ recht langsam zu. BBQ steht nicht nur für das Grillfest an sich, sondern auch für das typische BBQ-Fleisch und die Low & Slow Garmethode, bei der Fleisch bei niedrigen Temperaturen über viele Stunden gegart wird.

Da das BBQ so tief im Leben der US-Amerikaner verankert ist, schlossen sich tausende Fleischfans zusammen, um gemeinsam tagelange BBQ-Festivals und Wettbewerbe zu veranstalten. Der mit über 19.000 Mitgliedern größte Verband, der solche BBQ-Festivals veranstaltet, ist die KCBS – die Kansas City Barbecue Society. Mittlerweile gibt es Tochterverbände, die diese einzigartigen Events weltweit veranstalten. Wo andere Wettbewerbe die schmackhaftesten und hübschesten Gerichte bewerten, geht es der KCBS um das reine Fleisch. Keine Soßen und keine Beilagen sind entscheidend für eine Erstplatzierung, sondern allein der Geschmack, das Aussehen und die Zartheit des Fleisches.

Das Gewinner-Fleisch

Da die Garmethoden sich unter den verschiedenen Wettstreitern ähneln und nur geringste Punktabweichungen über Sieg oder Niederlage bestimmen, ist die Qualität des Ausgangsprodukt äußerst wichtig bei BBQ-Wettbewerben. In der BBQ-Heimat, im Süden der USA, galt das BBQ als Arme-Leute-Essen. Man verarbeitete Schlachtabfälle und Fleisch-Cuts, die zu zäh zum Braten waren. Durch stundenlanges Smoken wurde auch das zäheste Stück Fleisch zart und köstlich. Vor allem Schweinefleisch war im Smoker oder über der Holzkohlegrube zu finden. Auch heute noch sind diese Fleischstücke die typischen BBQ-Cuts.

Schwein gehabt

Eine Kategorie bei BBQ-Wettbewerben – wie die vom KCBS – ist „Pork". Und für diese Kategorie eignet sich der Boston Butt vom Limburger Klosterschein hervorragend. Der Boston Butt (Bild oben) wird aus der Schweineschulter und dem Nacken geschnitten, enthält noch den Schulterknochen und ist die Grundlage für Pulled Pork. Das Limburger Klosterschein weist einen hohen intramuskulären Fettgehalt auf, wodurch das Fleisch besonders saftig ist und einen angenehmen Eigengeschmack hat – ideale Voraussetzungen für ein perfektes BBQ.

Wie der Bosten Butt, dürfen auch Schweinebauchrippchen – Spare Ribs – bei keinem US BBQ fehlen. Bei KCBS-Wettbewerben werden vornehmlich Rippchen im St. Louis Cut verwendet: Sie stammen aus dem oberen Bauchbereich, bei dem der untere Rippenteil – die Rib Tips – fehlt. Hier eignet sich das Limburger Klosterschwein ebenfalls ideal als Fleischlieferant für die Sieger-Rippchen. Noch besonderer und exklusiver ist das Ibérico-Schwein. Diese spanische Schweinerasse ernährt sich in den Wintermonaten bis zu 40 % von Eicheln, die dem Fleisch eine einzigartig nussige Note verleihen. Das Fleisch ist äußerst geschmackvoll und ähnlich stark marmoriert wie das bekannte Kobe Beef.



Die Wahl des richtigen Rindfleischs

Neben Schweinefleisch ist auch Rindfleisch hervorragendes BBQ-Fleisch und Hauptakteur in einer eigenen Kategorie bei KCBS-Wettbewerben. Vor allem die Rinderbrust – das Brisket – findet man auf der Karte jedes US-BBQ-Restaurants und bei fast jedem BBQ-Festvial und -Wettbewerb. Als Full Packer Brisket oder Packer Cut besteht das Brisket aus mehreren Muskelsträngen, die gleichmäßig von hellem Fett durchzogen sind. Wie beim Boston Butt wird das Fleisch durch mehrstündiges Smoken äußerst zart und durch das geschmolzene eingelagerte Fett besonders saftig – ein Geschmackserlebnis, das man nicht so schnell vergisst.



Bildet sich durch das Smoken eine rosafarbene Schicht unterhalb der Kruste, bezeichnet man dies als Smoke Ring. Früher noch ein Anzeichen für ein perfekt gesmoktes Brisket, lassen sich Smoke Rings mittlerweile künstlich herstellen.

Um ein köstliches und gewinnertaugliches Endprodukt zuzubereiten, sollte man auf die richtige Rinderrasse achten. Denn Rind ist nicht gleich Rind. So gibt es reine Fleischrassen, reine Milchrassen und Zweinutzungsrassen. Erstere ist für ein ordentliches BBQ-Ergebnis unerlässlich. US Black Angus oder Morgan Ranch Wagyu, zum Beispiel, sind Rinder mit hervorragendem Fleisch. Durch artgerechte Tierhaltung und natürliche Fütterung mit Weidegras und Getreide wie Mais, erhält das mit feinen Fettäderchen durchzogene Fleisch eine süßliche Note und hat einen besonderen Eigengeschmack, den man auch durch die aromatischen Marinaden herausschmeckt.



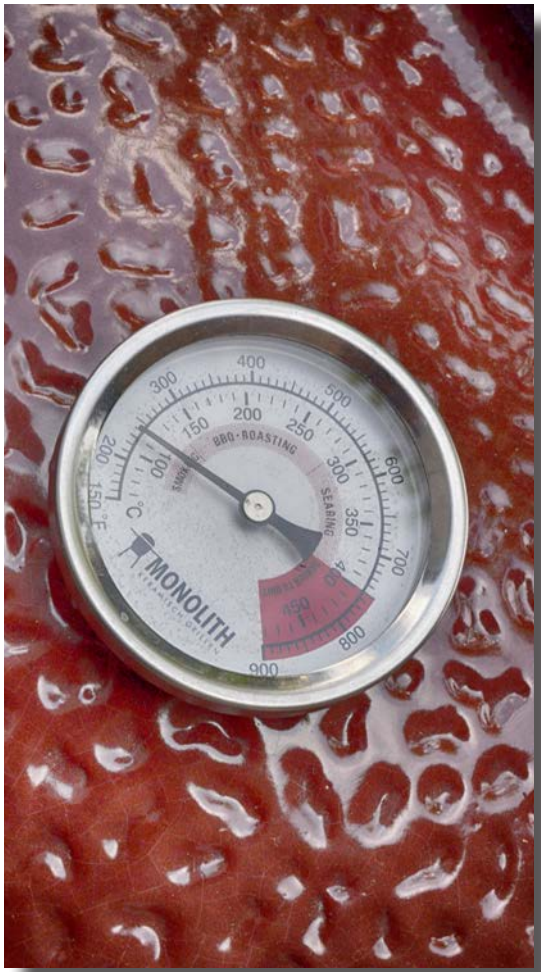
Fettarm, aber reich an Geschmack

Eine weitere KCBS-Wettbewerbs-Kategorie ist „Chicken“. Denn neben Schweine- und Rindfleisch ist das meist magere Geflügel ebenso typisch und beliebt für ein original US BBQ. Hier sind die zu 50 Prozent mit Mais gefütterten Gillbachtal Hähne oder die kräftig intensiv schmeckenden Perlhühner von Jean Claude Miéral passende Anwärter auf den Titel des BBQ-Meisters.

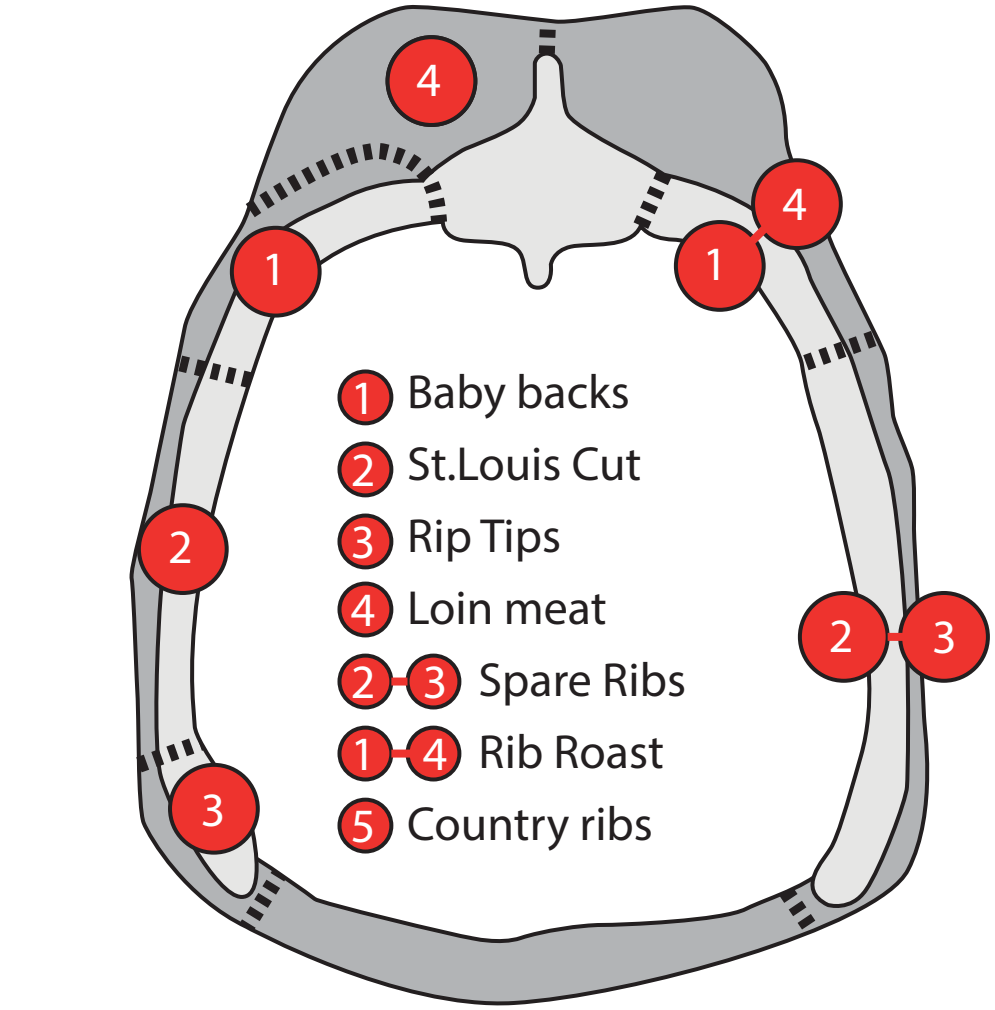
Egal in welcher Kategorie oder welches Fleisch – wenn das Ausgangsprodukt nicht schon hervorragende Qualität aufweist, kann auch das fertig gesmokte BBQ-Fleisch kaum einen Gewinn einbringen. Deshalb sind bei BBQ-Wettbewerben – besonders bei denen der KCBS, wo es um das reine Fleisch geht – die verarbeiteten Fleischrassen essentiell für den Erfolg oder Misserfolg. Nur eine 100-prozentige Rückverfolgung und streng eingehaltene Qualitätskriterien garantieren hochwertiges Fleisch mit besten Voraussetzungen für das Siegertreppchen bei BBQ-Wettbewerben.

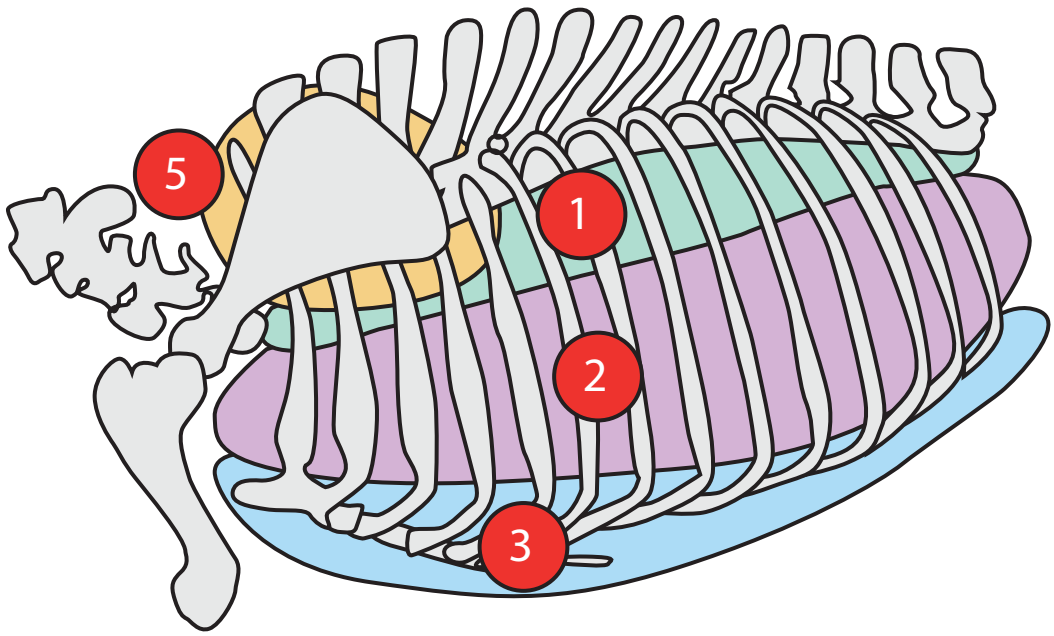
https://www.otto-gourmet.de





Rib Cuts Otto Gourmet





IRISH HEREFORD PRIME BEEF

ZUBEREITUNGSTIPPS FÜR GUTES FLEISCH



OTTO GOURMET

KURZ VORGESTELLT



Die 3 Ottos: Michael, Wolfgang & Stephan

Fleischbotschafter mit Leib und Seele sind sie, die drei Brüder Stephan, Wolfgang & Michael Otto. Und haben aus einer anfänglich gewagten Idee ein Unternehmen geschaffen, das als Pionier für GUTES FLEISCH sowohl in der Sterne- und Spitzengastronomie als auch bei fleischbegeisterten Privatkunden großes Ansehen genießt. Seit 2005 macht OTTO GOURMET unbekannte Fleisch-Cuts für den deutschen Gaumen salonfähig, gibt langjähriges Fleischwissen in Perfect Meat Academies weiter und trommelt eifrig für GUTES FLEISCH aus artgerechter Haltung. Auch die komplette, nachhaltige und respektvolle Verwertung des Tieres wird von Anfang an gelebt. Damit jeder am Ende mit gutem Gewissen genießen kann. Garantiert.



Der Unterschied liegt im "Prime"

Das Fleisch der Hereford-Rinder zeichnet sich durch seine feinfaserige Maserung, seinen charakteristischen, kräftigen Geschmack und seine Zartheit aus. Man erkennt es zudem sofort am satten Rot. Denn Gras, wovon die Tiere sich maßgeblich ernähren, ist besonders eisenhaltig. Und Wiesen gibt es in Irland mehr als genug.

Wir beziehen unser Hereford Prime von einer irischen Züchtergemeinschaft, die hinsichtlich Stammbaum, Schlachtalter und Marmorierung des Fleisches strenge Qualitätskriterien verfolgt.

Während „Irish Beef" lediglich Auskunft über die Herkunft gibt, handelt es sich bei unserem „Irish Hereford Prime Beef" um Fleisch von reinrassigen Hereford-Rindern, bei dem die Prime-Ware handselektiert wird. Die Tiere genießen von März bis Oktober eine reine Freilandhaltung und ernähren sich dabei ausschließlich von Gras und Kräutern auf den Weiden.

HEREFORD PRIME "DRY-AGED" PROBIERPAKET

Art.: 3206

4 x ca. 280 g Ribeye „Dry-Aged"

4 x ca. 280 g Strip Loin „Dry-Aged"

109,- €/Paket*

Sie sparen ca. 53,- € gegenüber dem Einzelkauf.

*Preisänderungen vorbehalten.



FLANK STEAK

MIT ASIATISCHEN LAUWARMEN REISNUDEL N

Für 4 Personen

FLEISCH

1 Stk.	Hereford Flank (Art.: 31510)

Pro Person rechnet man ca. 150 g Fleisch.

2 EL	Sojasoße
1 EL	Honig
1	Limette
1 EL	gerösteter Sesam

Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und ca. zwei Stunden vor der Zubereitung Raumtemperatur annehmen lassen.
Anschließend mit Salz und Zucker (5:1) würzen.
Das Flank von beiden Seiten anbraten und bei 120°C Ober-/Unterhitze auf eine Kerntemperatur von 54°C garen.
In der Pfanne den Honig karamellisieren und mit Limettensaft ablöschen. Mit Sojasoße auffüllen und einkochen. Mit Limettenabrieb abschmecken. Das Flank darin glasieren, bis es eine Kerntemperatur von 57°C hat. **Wichtig ist, dass das Fleisch lange ruht und dass man es gegen die Faser aufschneidet.**

NHAM YIM SAUCE

2	Limetten
2 EL	brauner Zucker
1	Chilischote
1	Knoblauchzehe
50 g	Ingwer
1 EL	Fischsoße
1 TL	geröstetes Sesamöl
1 Bd.	frischer Koriander

Limettenabrieb und Limettenfilets, Chilischote ohne Kerne, Ingwer, Knoblauch und Zucker mörsern. Koriander kleinschneiden und unterheben. Abschmecken mit Fischsoße.

REISNUDELN

180 g	Reisnudeln
2 EL	Nham Yim Soße

Die Reisnudeln über Nacht in Wasser einlegen. Am nächsten Tag abgießen. Die Nham Yim Soße erwärmen und die Reisnudeln kurz darin schwenken.

www.otto-gourmet.de | (02452) 9 76 26 - 0

HEREFORD PRIME BACK RIBS

MIT FERMENTIERTEM PFEFFER

Für 4 Personen





ZUTATEN

1	Hereford Prime Back Ribs ca. 1,5 - 2 kg (Art.: 3176) ca. 350 g / Person
2	Gemüsezwiebeln
4 Zehen	Knoblauch
1	Karotte
1/2	Knollensellerie
6	frische Tomaten
1 Liter	Fond (z. B. 4 - 5 x Art.: 8060)
500 ml	Rotwein
2	Lorbeerblätter
10	Pfefferkörner (Art.: 8086)

Ausserdem

etwas Salz, etwas Zucker
fermentierter Pfeffer (Art.: 8193)
Murray River Salt Flakes (Art.: 8028)

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit Salz und Zucker (5:1) würzen, in einem Bräter anbraten und wieder entnehmen.

Dann Gemüse rösten, mit Rotwein ablöschen und einkochen. Den Fond angießen, Gewürze und Tomaten beigeben.

Alles aufkochen und die Back Ribs mit der Fleischseite nach unten einlegen.

Bei geschlossenem Deckel und 160°C Ober-/Unterhitze 3 bis 3,5 Std. garen.

TIPP: Die Ribs sind fertig, wenn man an der dicksten Stelle mit einer Gabel ohne Widerstand einstechen kann und das Fleisch locker abfällt.

Das Fleisch entnehmen. Den Ansatz passieren und einkochen. Ggf. mit etwas Stärke binden.

Die Rippe mit der Soße glasieren, mit fermentiertem Pfeffer und Murray River Salt Flakes bestreuen und servieren.



PORTERHOUSE

MIT PARMESAN-TRÜFFEL POMMES

Für 2 Personen

STEAK

ca. 800 g Porterhouse (Art.: 3111)
ggf. Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Butter

Das Steak über Nacht im Kühlschrank auftauen und zwei Stunden vor der Zubereitung auf Raumtemperatur bringen.
Mit Salz und Zucker (5:1) würzen. Eine Grillpfanne erhitzen und das Steak rund 45 Sekunden angrillen, um 90 Grad drehen, wieder 45 Sekunden angrillen und das Gleiche auf der anderen Seite ebenfalls tun. Somit erhält man ein schönes Grillmuster.
Das Steak bei 120°C Ober-/Unterhitze auf eine Kerntemperatur von 54°C garen, aus dem Ofen nehmen und nochmal nachgrillen.
Man kann das Steak auch mit frischen Kräutern (Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Butter) nachbraten.

TRÜFFEL FRIES

400 g	Pommes Frittes
6 g	frischer Perigord Trüffel
	Trüffelsalz (Bos Food)
	Parmesan

Die Fritten goldgelb in Fett ausbacken.
Anschließend mit Trüffelsalz würzen.
Den gehobelten Trüffel und Parmesan beigeben und vermengen.
Als Garnitur Parmesanhobel und Trüffelscheiben anlegen.

ZARENFRÜHSTÜCK

VOM HEREFORD STRIP LOIN MIT KAVIAR

Für 6 Personen



TATAR

ca. 560 g Hereford Strip Loin (Art.: 3208)
Salz (Art.: 8028), Zucker, Olivenöl (Jordan)

Das Strip Loin parieren. Die Teilstücke erst in Scheiben, dann in Streifen und zum Schluß in Würfel schneiden.
Das Tatar zuerst mit Salz und Zucker (5:1) würzen, kurz einwirken lassen und dann mit Olivenöl abschmecken.

BROTCHIPS

Roggenbrot (vom Vortag) dünn aufschneiden und im Ofen trocknen.

ONSEN EI

6 Eier bei 65°C für 45 Minuten im Wasserbad garen. Danach schälen und das Eigelb vorsichtig rausnehmen.

MEERRETTICHCREME

100 g Frischkäse
1 Msp. Cayenne-Pfeffer
30 g Meerrettich aus dem Glas
Salz, Peffer

Alles vermengen und durch ein Sieb streichen.

ROTE BETE

4 Stk frische rote Bete
Backpapier, Salz, Zucker

Die rote Bete salzen und zuckern und in Backpapier einpacken. Bei 160°C rund 45 Minuten im Ofen garen. Danach schälen und in Form bringen.



PERLZWIEBELN

1 Glas Perlzwiebeln
100 ml Malzessig
600 ml Wasser
25 g brauner Zucker
5 g Senfsaat
5 g Salz
10 g Zimt
1 Dillzweig

Die Perlzwiebel schälen, halbieren und auf der Schnittfläche dunkel anbraten.
Aus dem Zucker ein Karamell herstellen und mit Essig ablöschen. Die restlichen Zutaten und Zwiebeln beigeben und einmal aufkochen. Die Zwiebeln im Sud in einem Glas einkochen (80°C/1Std.) und 7 Tage marinieren.

FELDSALATPESTO

250 g Feldsalat
4 EL Olivenöl
Salz, Zucker, weißer Balsamicoessig

Den Feldsalat blanchieren und abschrecken. Mit den restlichen Zutaten mixen und abschmecken. Ggf. mit etwas Olivenöl auf Konsistenz bringen.

PRUNIER CAVIAR

125 g Kaviar
(z. B. Art.: 8135)

www.otto-gourmet.de | (02452) 9 76 26 - 0

CENTERCUT

MIT DRILLIGEN IN SALZKRUSTE UND KRÄUTERQUARK

Für 6 - 8 Personen

FILET

ca. 1,5 kg	Irish Hereford Prime Beef Filet Mittelstück Centercut (Art.: 3011)
	Bindfaden

Das Filet über Nacht im Kühlschrank auftauen und zwei Stunden vor der Zubereitung auf Raumtemperatur bringen.

Mit Salz und Zucker (5:1) würzen und mit dem Bindfaden von dick nach dünn in Form binden. Das Filet von allen Seiten in einer Pfanne anbraten und bei 140°C Ober-/Unterhitze rund 1,5 Stunden auf eine Kerntemperatur von 54°C bringen. Das Fleisch in einer heißen Pfanne nachbraten und ggf. mit frischer Butter und Thymian arrosieren. Anschließend aufschneiden.



STICKY CAROTTES

1 Bd.	Möhren (12 Stk.)
2 EL	Ahornsirup
	Salz

Die Karotten kurz (3 Min.) blanchieren. Dann mit Ahornsirup und Salz würzen und bei starker Hitze kurz grillen, bis diese schön karamellisieren.

DRILLINGE IM SALZTEIG

2 kg	Drillinge
600 g	Meersalz
300 g	Mehl
2 EL	Öl
etwas	Wasser

Die Drillinge (kleine neue Kartoffeln) ggf. waschen. Salz, Mehl und Öl vermengen und das Wasser nach und nach beigeben, bis ein schöner Teig entsteht. Den Teig ausrollen und die Kartoffeln einzeln einpacken. Man kann den Teig auch in eine Auflaufform ausbreiten, die Kartoffeln beigeben und mit dem restlichen Teig bedecken. Die Bälle bei 180°C Umluft rund 45 Minuten garen.

KRÄUTERQUARK

150 g	Quark
100 g	Crème fraîche

Salz, Zitrone, Zucker, Pfeffer, etwas Kerbel, etwas Petersilie, etwas Schnittlauch

Den Quark und die Crème fraîche verrühren. Die Kräuter fein schneiden und alles mit Salz, Zucker, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.



OCHSENBACKEN

MIT PILZGRÖSTEL

Für 4 Personen



ZUTATEN

2 - 3 kg	Hereford Ochsenbacken (Art.: 3180)
6	Kräutersaitling
4	große, frische Champignons
2	Gemüsezwiebeln
4	Knoblauch-Zehen
1	Karotte
1/2	Knollensellerie
6	frische Tomaten
1 Liter	Fond (z.B. 4 - 5 x Art.: 8063)
500 ml	Rotwein
2	Lorbeerblätter
10	Pfefferkörner (Art.: 8086)
4 Scheiben	Bacon (Art.: 2029)
Salz, Zucker	



ZUBEREITUNG

Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen und ca. zwei Stunden vor der Zubereitung Raumtemperatur annehmen lassen.

Das Fleisch von den groben, außenliegenden Sehnen und Fett befreien. Anschließend mit Salz und Zucker (5:1) würzen, in einem Bräter anrösten und wieder entnehmen.

Das Gemüse rösten und mit Rotwein ablöschen. Danach einkochen. Den Fond angießen, Gewürze und Tomaten beigeben. Mit geschlossenem Deckel und 160°C Ober-/Unterhitze rund 3 Std. garen.

TIPP: Das Fleisch ist fertig, wenn man an der dicksten Stelle mit einer Gabel ohne Widerstand einstechen kann und das Fleisch locker abfällt.

Das Fleisch entnehmen. Den Ansatz passieren, einkochen und ggf. mit etwas Stärke binden. Die Backen mit der Soße glasieren. Die Saitlinge würzen und in einer Grillpfanne angrillen. Die Champignons roh aufhobeln. Bacon kross braten. Alles zusammen anrichten.



WAGYŪ – DIE KÖNIGIN ALLER RINDER

Wenn jemand fragt, woher das beste Rindfleisch der Welt stammt, der bekommt wohl fast immer „Japan“ zu hören. Neben den berühmten und erstklassigen Black Angus oder Hereford Rindern sind die japanischen Rinder die begehrtesten der Welt. Entgegen vieler Vermutungen, handelt es sich bei Wagyū nicht um eine einzige Rinderasse, sondern ist der Überbegriff für alle japanischen Rinder – Wa=Japan, gyū=Rind. Und wer an Wagyū denkt, denkt an Kobe – das Synonym für höchste Qualität und Exklusivität.

Dahinter steckt die eigentliche Rasse Tajima Ushi (Tajima = Rasse, Ushi = Schwarzvieh). Als Kobe-Rind darf es nur bezeichnet werden, wenn es aus der Hafenstadt Kobe und der umliegenden Präfektur Hyogo stammt. Stammen die Tiere aus anderen japanischen Präfekturen, dürfen sie bis auf wenige Ausnahmen auch nur den entsprechenden Namen tragen.

Original japanisches Kobe Beef ist unvergleichlich zart und eine kulinarische Offenbarung. Das intramuskuläre Fett schmilzt bereits bei 25 Grad Celsius, weshalb man es – anders als bei herkömmlichen Rindfleisch, das am besten bei Zimmertemperatur zubereitet wird – gleich aus dem Kühlschrank und untemperiert in die Pfanne oder auf den Grill gibt. Das Fleisch hat eine cremige Konsistenz, die in dieser Form bei keinem anderen Fleisch zu finden ist. Es zergeht damit nicht nur sprichwörtlich auf der Zunge – die Geschmacksnerven explodieren förmlich und geben Umami frei, den 5. Geschmack.

Die Vielfalt der japanischen Rinder

Doch Kobe beziehungsweise Tajima ist nur eine von mehreren japanischen Rinderrassen. Zusammen mit Kedaka aus der Präfektur Tottori und Itozakura aus der Präfektur Shimane gehört Tajima zu den drei Hauptblutlinien, aus denen alle Wagyūs stammen. Aufgrund der verschiedenen Kreuzungen über die letzten Jahrzehnte lässt es sich schwer sagen, welche Rasse nun die beste japanische Rinderrasse ist.

Um dennoch einen Vergleich ziehen zu können, bewerten die Japaner die Qualität ihres Rindfleisches in 5 Qualitätsklassen von Stufe 5 – sehr gut – bis Stufe 1 – schlecht – und unterscheiden dabei noch zusätzlich in der Marmorierung (BMS – Beef Marbling Score), Fleischfarbe und Helligkeit (BCS – Beef Color Score), Fettfarbe und -glanz (BFS – Beef Fat Score) sowie Festigkeit und Textur.

Einzigartig: Japanisches Ozaki Wagyū

Die Wagyūs von Muneharu Ozaki sind die einzigen japanischen Rinder, die den Namen ihres Züchters als Markenzeichen tragen dürfen und nicht nach der Region benannt werden, aus der sie stammen. Muneharu Ozaki züchtet seit über 30 Jahren Wagyūs und hält seine Tajima-Rinder für etwa 10 Monate in Freilandhaltung, wo sie nur Gras und Quellwasser zu sich nehmen. Im Anschluss werden sie im Offenstall gehalten und mit einem speziellen Kraftfutter aus Reisstroh, Soja, Biertreber-Silage, Mais, Gerste und Weizenkleie gefüttert. Ozaki verfüttert zudem einen Algen-Mix mit Seegras, da dies die Durchblutung fördert. Außerdem bekommen seine Tiere Holzkohle ins Futter gemischt, um überschüssige Bakterien zu absorbieren, die die Getreidefütterung mit sich bringen.

Erst mit 32-40 Monaten werden die Tiere geschlachtet und damit einige Monate später als Kobe Beef. Damit gibt Ozaki seinen Tieren noch mehr Zeit, um eine perfekte Fleischmarmorierung zu entwickeln. Das Ergebnis: sagenhaft zartes Fleisch mit einem fantastischen Geschmack.

Für die Welt außerhalb Japans war und ist Wagyū aber noch fast völliges Neuland. Erst seit 2014 darf Wagyū aus Japan exportiert werden. Jedoch kamen Gourmets außerhalb Japans bereits vor 2014 in den Genuss dieses besonderen Fleisches. Züchter in den USA und Australien gelang durch geschicktes Kreuzen, ausgefeilte Futtermethoden und eine artgerechte Tierhaltung auf großen Weideflächen die Zucht von Wagyūs, die den reinrassigen japanischen Rindern sehr nahe kamen. David Blackmore aus Australien und Dan Morgan aus Nebraska, USA haben jahrzehntelange Erfahrung mit der Zucht dieser exklusiven Rinder.

Blackmore Wagyū

David Blackmore ist der erste Züchter in Australien, der sich auf Haltung und Zucht von 100 Prozent reinrassigen Wagyūs spezialisiert hat. Zwischen 1992 und 2006 hat der leidenschaftliche Züchter mehr als 80 % des Wagyu-Genmaterials nach Australien importiert. Daraus züchtete er seine heutige Wagyū-Herde, die

die Genetik der drei bekanntesten Zuchtblutlinien – Kedaka, Itozakura und Tajima – vereint.

Der australische Familienbetrieb verarbeitet nur 55 Tiere monatlich – immer mit dem klaren Ziel, höchste Rindfleischqualität zu produzieren mit dem bewussten Schwerpunkt auf Tierschutz, Umwelt und nachhaltiger Landwirtschaft. Blackmore Wagyū ist ein Vorzeigeunternehmen weltweit, was Tierfreundlichkeit und Nachhaltigkeit angeht. Das Fleisch der australischen Blackmore Wagyūs ist geprägt von außergewöhnlich fein verästeltem intramuskulärem Fett und einem intensiven Eigengeschmack.

David Blackmore und sein Team züchten mehr als 3.000 Vollblut-Wagyūs auf über 6.500 Hektar. Von der Aufzucht über die Mast bis hin zur Vermarktung der eigenen Wagyūs ist der unkonventionelle Züchter in jeden Schritt vollständig integriert. Die Rinder leben in einem offenen System und haben jederzeit Zugang zu den Futterstationen. Das Futter besteht aus 100 Prozent natürlichen Rohstoffen und organischen Nebenprodukten aus der menschlichen Nahrungsmittelproduktion. All diese Veränderungen hinsichtlich Aufzucht und Ernährung setzen einen ganz neuen, innovativen Standard in Tierschutz und Nachhaltigkeit, der als eco-feeding® bekannt ist.

Japanische Rinder aus dem Land der Cowboys

Die Morgans aus Burwell Nebraska züchten schon seit über siebzig Jahren Rinder, vornehmlich der Rasse Hereford und seit über 20 Jahren auch erfolgreich Wagyū im Kobe-Stil. Beide Rassen können sich zwölf Monate lang völlig frei auf den 50 Quadratkilometer großen Weiden rund um die Ranch in den Nebraska Sandhills bewegen. Diese natürliche Prärieregion besteht zwar fast ausschließlich aus Sanddünen statt aus saftigen Weideflächen, wird jedoch durch niedrigen Pflanzenbewuchs stabilisiert.

So finden die Rinder der Morgans hier Weidegras, Präriekräuter und wertvolle Mineralien. Das Trinkwasser stammt von kleinen Seen und Marschen. Da sich die Niederschläge in dieser Region jedoch in Grenzen halten, kommt das Wasser ebenfalls aus dem natürlichen Reservoir des Ogallala-Aquifer, einem gigantischen Grundwasserleiter, der die größten unterirdischen Wasserressourcen der Welt speichert. In der Mast erhalten die Rinder mindestens acht Monate lang zusätzliches Futter in Form von Mais, Getreide, Heu, Maische und Luzerne.

Die Morgans kontrollieren alle Produktionsstufen selber: Aufzucht, Kalben, Auswahl und Klassifizierung, Mästen, Transport, Überwachung von Schlachtung und Fleischproduktion, Verpackung und Versand. So stellen die Morgans sicher, dass ihr Fleisch immer von höchster Qualität ist. Vor dem Export reift das Rindfleisch 30 Tage und wird erst dann schockgefrostet, um das Aroma zu schützen.

Bei den Wagyūs von Dan Morgan handelt es sich nicht um eine eigenständige Rasse, sondern um eine Kreuzung von amerikanischen Black Angus und japanischen Rindern, die ebenfalls ein schwarzes Fell tragen. Dan Morgan war der erste Züchter in den USA, der seine Rinder "Certified American Wagyū Beef" nennen durfte.

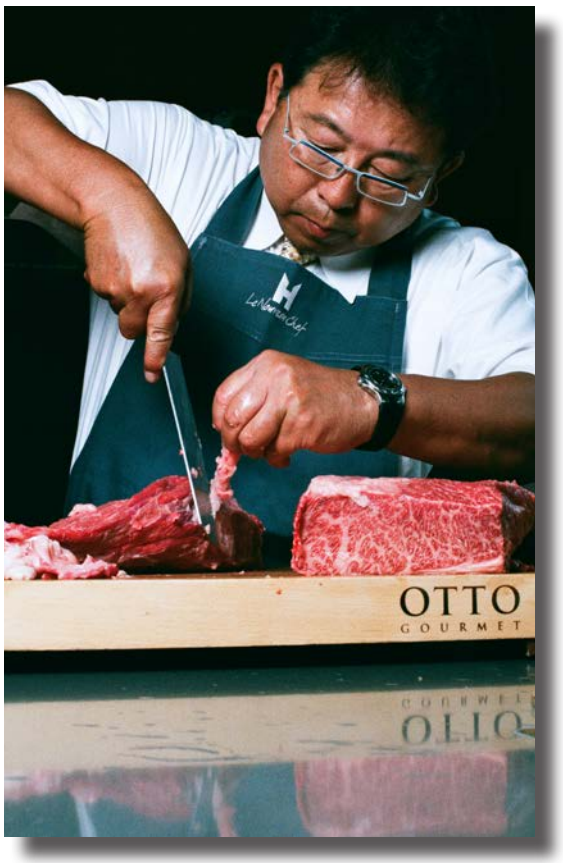
Certified American Wagyū Beef zeichnet sich durch eine intensivere Fettmarmorierung des Fleisches aus, als man es von herkömmlichen Rindern kennt. Sie verleiht dem Fleisch einen exzellenten Geschmack und macht es unvergleichlich saftig und zart. Aufgrund eines vergleichsweise niedrigen Schmelzpunktes des intramuskulären, fast weißen Fettes, zergeht das Fleisch regelrecht auf der Zunge. Dabei hinterlässt es einen kernigen, buttrig-nussigen Gôut.

https://www.otto-gourmet.de











GSV-LESER AUFGEPASST!

JETZT GUTES FLEISCH BESTELLEN UND 20,- €* SPAREN

Dein GUTSCHEIN-CODE: GSVOG2016

GUTES FLEISCH

online bestellen & zu Hause genießen

Die Grundlage für den perfekten Grillgenuss: qualitativ beste Ausgangsprodukte.
Fleischrassen aus tiergerechter Haltung mit optimaler Fütterung. Züchter denen wir Vertrauen. So schaffen wir die Basis für eurer Grill & BBQ Erlebnis!**
Testet uns jetzt! Bestellt bis zum 30.11.2016 euer Lieblingssteak und wir schenken euch 20,- €*
Einfach Gutschein-Code im Warenkorb eingeben:

GSVOG2016 – DEIN 20,- € GUTSCHEIN!

* ab einem Warenkorbwert von 79,- €. Bezieht sich nicht auf Literatur, Hardware, MännerMetzger, Gutscheine, Kurse & Events. Nicht einlösbar auf BBQ-Team Konditionen für den Wettbewerb.

** Als Team bekommt ihr für den Antritt bei einem Wettbewerb Sonderkonditionen. Tretet mit dem besten Fleisch den Sieg an. Bei Interesse gibt's weitere Infos unter (02452) 9 76 26 - 0.

ENTDECKT AUSSERDEM DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN DRY-AGED PRODUKTEN:





MIÉRAL GEFLÜGEL: 13 Tage gereift



LIVAR SCHWEIN: 21 Tage gereift



RIND: bis zu 35 Tage gereift

JETZT BESTELLEN!

www.otto-gourmet.de oder telefonisch unter (02452) 9 76 26 - 0

MÄNNER METZGER · PERFECT meat ACADEMY · meat CLUB

OTTO GOURMET

HAUPERT Grillwerkstatt

Alles was man(n) zum Grillen braucht!

Mehr Infos unter haupert.de

Holzpelletgrills

einzigartiges Raucharoma & purer BBQ-Genuss

Vorteile eines Holzpelletgrills

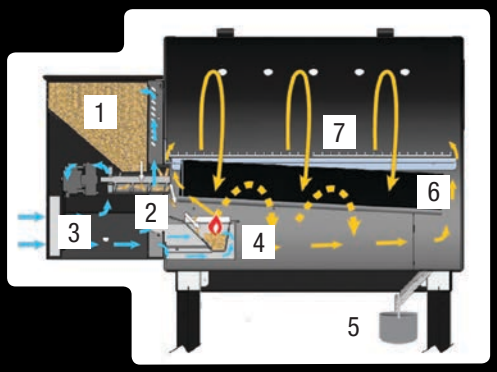
würziges Raucharoma
des Grillguts, das Sie sonst nur von einem “Smoker” erhalten.

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

multifunktioneller Grill

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

Funktionsweise eines Holzpelletgrills



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

Holzpellets von BACK to SMOKE

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

Fragen Sie nach unseren Sorten:

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



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

★ YODER SMOKERS ★
COMPETITION GRADE BBQ PRODUCTS



YS480 · YS640 · YS640 Cart · YS1500

GMG



Davy Crockett · Daniel Boone · Jim Bowie

COOKSHACK

Fast Eddy FEC120

Haupert Grillwerkstatt · Welschbachstr. 13a · 66557 Illingen-Welschbach · Tel. 06825 93240 · haupert.de



JACK THE IBÉRICO AUF MALLORCA

JACK THE IBÉRICO 2016 auf der Eventfinca von Sandra & Jens war diesmal der Austragungsort unserer Jackreihe. Nach dem Motto: „Mehr geht nicht!“ waren die Teams bei sonnigen 30 Grad öfter im Pool als am Smoker. Als Gänge mussten Ibérico Ribs und Teilstücke vom ganzen Spanferkel mit Paella abgeliefert werden.

Ihren mehrere Wochenenden dauernden Vorbereitungsmarathon machte sich für das Team um Alexandra und Thomas Sabo vom Team BBQ Haus mit dem ersten Platz mehr als bezahlt. Eng ging es dazu bei den Plätzen 2-4 zu, nur 0,05 Punkte vom vierten zum dritten Platz waren ausschlaggebend.

Wir danken unseren Partner und Sponsoren Weber und Gourmetfleisch sowie unseren Gastgebern auf der Finca und deren Team, erstklassig was dort geboten wurde. Den Teams für ihre Menüs und das gemeinsame Grillen am Freitag, das macht das Grillen aus und unterscheidet uns von anderen Grillwettbewerben. Natürlich auch den Jurymitgliedern die sich tapfer durch die leckeren Gerichte frästen sowie Thomas und Leo die in gewohnter Professionalität die Auswertungen übernahmen.

http://www.weber.com/DE/de/start/
https://www.gourmetfleisch.de
http://www.eventfinca-mallorca.com

Gesamtplatzierung JACK THE IBÉRICO 03.09.2016

	Punkte	Team
1. Platz	65,20	Team BBQ Haus
2. Platz	59,90	BBQ Highlander
3. Platz	59,00	SWAT BBQ
4. Platz	58,95	Blue Flame & GSV
5. Platz	58,75	BBQ Freunde Unterallgäu
6. Platz	57,00	Smokin´s
7. Platz	56,70	Frankengriller
8. Platz	56,50	Vuur En Rook
9. Platz	53,90	Burg BBQ
10. Platz	53,20	Ökogourmet
11. Platz	53,15	SGG Stöckach
12. Platz	51,95	Pfalz BBQ
13. Platz	51,90	Fauststadt-BBQ
14. Platz	49,30	Team Santosgrills

Wir freuen uns auf das nächste JACK THE ICEBURGER II Event am 18. Februar 2017 Hörnis Nest, Bolsterlang-Allgäu.

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


weber
BACK JAWES


weber


weber
weber
weber
weber
weber
weber


WEBER.COM
weber
weber
weber


GOURMETFLEISCH.DE


GOURMETFLEISCH.DE
STEAKS ONLINE
PRIME
BEEF



Hochwertige BBQ-SMOKER für das beste Grillerlebnis!

BRANDAKTUELL IM
NEUEN ONLINE-SHOP

www.farmergrill.com





farmer grill®

The Manufacturer of BBQ-Smoker

JETZT NEU: SMOKER IN 18" GRÖSSE!



Farmer-Grill Smoker 18" Unboxing und Testlauf

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/farmer-grill-smoker-18-unboxing-und-testlauf.248774/




Broil King


Porchetta
CABRABOC
GOURMETFLEISCH.DE




AC/DC
Rock or Bust

















www.holzbackofen.de



Olivenöle & Balsamicos von Ramster

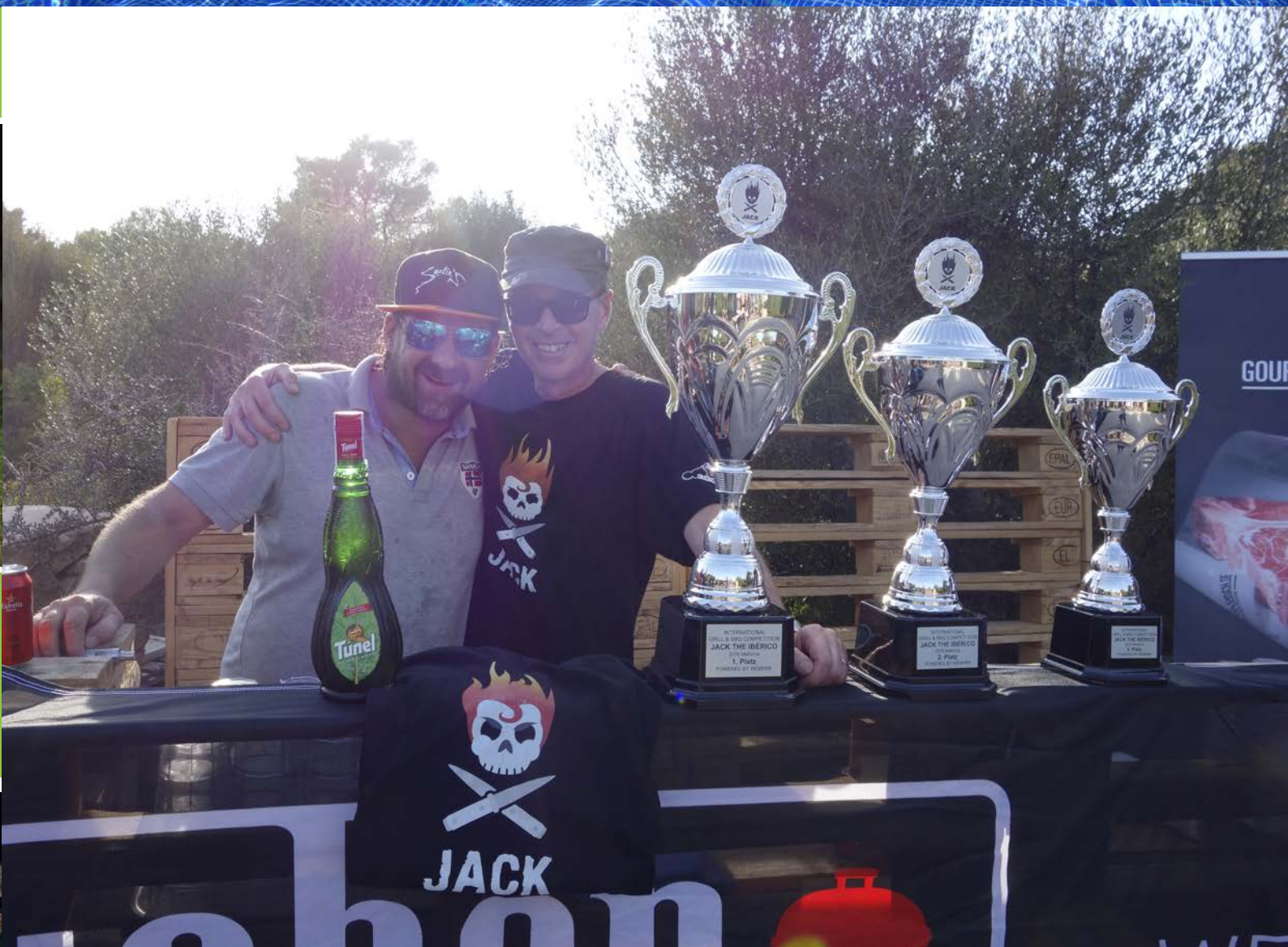
Das Beste, was Ihnen auf den Teller kommt ...










JACK
Tunel
JACK THE IBÉRICO
1. Platz
JACK THE IBÉRICO
2. Platz



Die Siegerrezepte

BBQHAUS.DE

Gefüllter Rollbraten vom Milchspanferkel

Zutaten:
1 „Keule“ am Stück
Lauch
Karotten
Knoblauch
Olivenöl
Wurstbrät
Petersilie, Majoran
Zwiebeln
Reibekäse (ideal Cheddar mittelalt)
Gewürze, Salz, Pfeffer
Bauch-/Frühstücksspeck zum Umwickeln

Zubereitung:

Die Keule vorsichtig Ausbeinen und die Hälfte der Schwarte abschneiden. Der Rollbraten hat später nur auf der oberen Seite eine Schwarte (Kruste). Die Keule zu einer großen, möglichst dünnen, Fleischplatte aufschneiden (Schmetterlingsschnitt) und ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles wieder zusammenrollen und mit der Schwartenseite nach unten in eine, mit wenig Salzwasser befühlten Pfanne für ca. 4-5 Minuten aufkochen. Das Wasser darf dabei nicht höher als die dicke der Schwarte sein, da sonst das Fleisch bereits mit gekocht wird.

Aus dem restlichem Fleisch und Fett (z.B. von den iberico-Spareribs) ein feines Wurstbrät (Farce) herstellen – diese nach Geschmack mit Gewürzen, Petersilie, Majoran, frischen Zwiebeln würzen. Das Brät auf einer Frischhaltefolie zu einem ca. 1-1,5 cm dicken Teppich auslegen. Den Lauch der Länge nach halbieren, waschen und im Salzwasser für za. 1-1,5 Minuten lanchieren. Karotten schälen und mit dem Sparschäler in möglichst breite Streifen (der Länge nach) aufschneiden und für ca. 3 Minuten blanchieren.

Den Rollbraten ausrollen und das Wurstbrät darüberlegen und die Frischhaltefolie wieder abziehen. Danach mit je einer Lage Lauch und Karotten belegen. Den geriebenen Cheddar-Käse auf der ganzen Fläche gleichmäßig verteilen. Jetzt alles zu einer Fleischrolle zusammenrollen und alles, außer den Teil mit der Schwarte, mit Bauchspeck straff umwickeln.Danach die Schwarte noch als Rautenmuster gleichmäßig, aber nicht zu tief einschneiden.

Für 45-50 Minuten bei 110° C Temperatur in den Water-Smoker legen.
Anschließend bei 180-200° C für ca. 15-20 Minuten bei indirekter Hitze in den Kugelgrill legen. Die Schwarte mit einer Lasur aus Bier, Worcestersoße und Honig einpinseln. Wenn die Kertemperatur 68° C erreicht hat den Rollbraten auf der Schwartenseite noch für 1 Minute über der Glut ankrossen, bzw. rösten.



Bratwürste vom Milchspanferkel

Zutaten:
Fleischstücke vom Milchspanferkel
Fett (z.B. von den Iberico-Spareribs)

Schaf-Därme (Kalibrierung 28/32)

Rote Zwiebeln
Knoblauch
frischer Majoran und Petersilie
Salz, Pfeffer, geräucherter Paprika, Paprikagewürz,

Zubereitung:
Das Fleisch und Fett klein und fein schneiden/hacken (grobe Bratwurst). Nach Belieben würzen und mit Knoblauch, Zwiebeln, Majoran und Petersilie abschmecken (bei größeren Mengen empfiehlt sich ein Fleischwolf).

Tipp: vor dem Wursten eine Probewurst oder „Probeburger" machen und die Wurstmasse je nachdem nachwürzen.

Die Wurstmasse in eine Spritztüte füllen, Darm auf die Spitze „aufziehen" und durch gleichmäßiges Drücken die Masse in den Darm füllen. Darauf achten, dass sich keine Lufteinschlüsse bilden und auch nicht zu fest einpressen. Die Wurstschlange in gleichmäßige Würste drehen (immer eine links und die andere rechts herum).

Zu Wurstpaaren zuschneiden, aber Achtung – nicht den Darm beschädigen!

Für ca. 20-25 Minuten in den Water-Smoker legen (110° C). Danach noch für ca. 3-5 Minuten direkt Grillen. Salzen und Pfeffern und nochmal kräftig durchrühren.





Gemüse Paella

Zutaten:

Karotte, Grüne Oliven, Zwiebel, Cashew-Nüße
Champion, Bohnen, Paprika, Tomate, Brokkoli
bzw. was an Gemüse rumliegt …
4-5 EL Wok – oder Olivenöl
Paella Reis
Basmati Reis
Gemüsebrühe
Weißwein (lieblich)
Orangensaft

Salz, frischer Pfeffer, geräucherter Paprika, Knoblauchgranulat, frisch gehackte Petersilie,Safranpulver.

Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken, alle anderen Zutaten in kleinere Stücke schneiden und mit den Gewürzen und 1 EL Öl marinieren.
Cashew Nüße im Wok anrösten und nach kurzem Abkühlen klein hacken (bzw. in einer Tüte „kleinschlagen"). Dann die Zwiebeln im Wok anbraten, restliches Gemüse hinzufügen.

Alles zusammen kurz garen lassen und dann in eine Schüssel geben.

Wok erneut erhitzen und Paella Reis mit etwas Basmati Reis (Verhältnis 3:1) anrösten. Nach und nach mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen.

Nach ca. 5 Minuten das Gemüse zugeben und weiter köcheln lassen. Hin und wieder umrühren und mit Brühe, Wein und Orangensaft „auffüllen". Bei Bedarf nachwürzen.

Die letzten 5 Minuten den Wok, bzw. Paellapfanne vom Grill nehmen, mit Alufolie abdecken und ziehen, bzw. „ruhen" lassen.

Cashew-Nüße vor dem Servieren unterrühren und anrichten.

Grillmethode: Wok / Paellapfanne

Grillzeit: ca. 25 + 5 Minuten


weber


Peršji

Spareribs vom Iberico-Schwein

Zutaten:

Iberico Spareribs
Nachos Natur & BBQ-Soße

Rub:

½ Tasse brauner Zucker
1 EL frisch gemahlenen Pfeffer
1 EL Meersalz
1 EL Zwiebelgranulat
1 EL Knoblauchgranulat
½ TL Chilipulver
½ TL Cumin
2 EL frisch gemahlener Kaffee

Zum Mobben:

Saft 1 Orange
Saft 1 Zitrone
Saft 1 Limette
1 Knoblauchzehe
Petersilie

Den Knoblauch und die Petersilie fein hacken, in einen Behälter einfüllen und den Saft hinzufügen.

Flüssigkeiten für den Water-Smoker:

1L Whiskey
1L O-Saft
1L Multivitamin-Saft
1L Ananas Saft
Wasser zum Nachfüllen



Zum Räuchern

1 x Kirsch-Wood Chips

Zubereitung:

Bei den Spareribs die Haut von der Knochenseite herabziehen, das Fett großzügig abschneiden und gut mit dem Rub einreiben – gut 1 Stunde „ziehen" lassen.

Den Water-Smoker mit den Wood Chips und Flüssigkeiten befüllen (später mit Wasser „auffüllen"). Ribs auf den obersten Rost des Water-Smokers legen.Nach der Hälfte der Garzeit (ca. 2 Stunden) die Ribs nun jede halbe Stunde „mobben". Nach weiteren 2 Stunden auf 110-130 °C noch einmal bestreichen.

Vor dem Servieren

Nachos klein zerbröseln. Für den besseren Halt der Nacho-Brösel eine klebrige Lasur aus je ein Teil fruchtig-süßlicher BBQ-Soße und der Mobbing-Soße, sowie ein wenig vom verwendeten Rub, herstellen.

Die Spare Ribs zuschneidenund portionieren und die Schnittstellen mit der BBQ-Lasur bestreichen und eine (oder je nach Geschmack beide) Seiten in den Nachos wenden bzw. panieren.



GSV GRILL EIGENBAUTEN

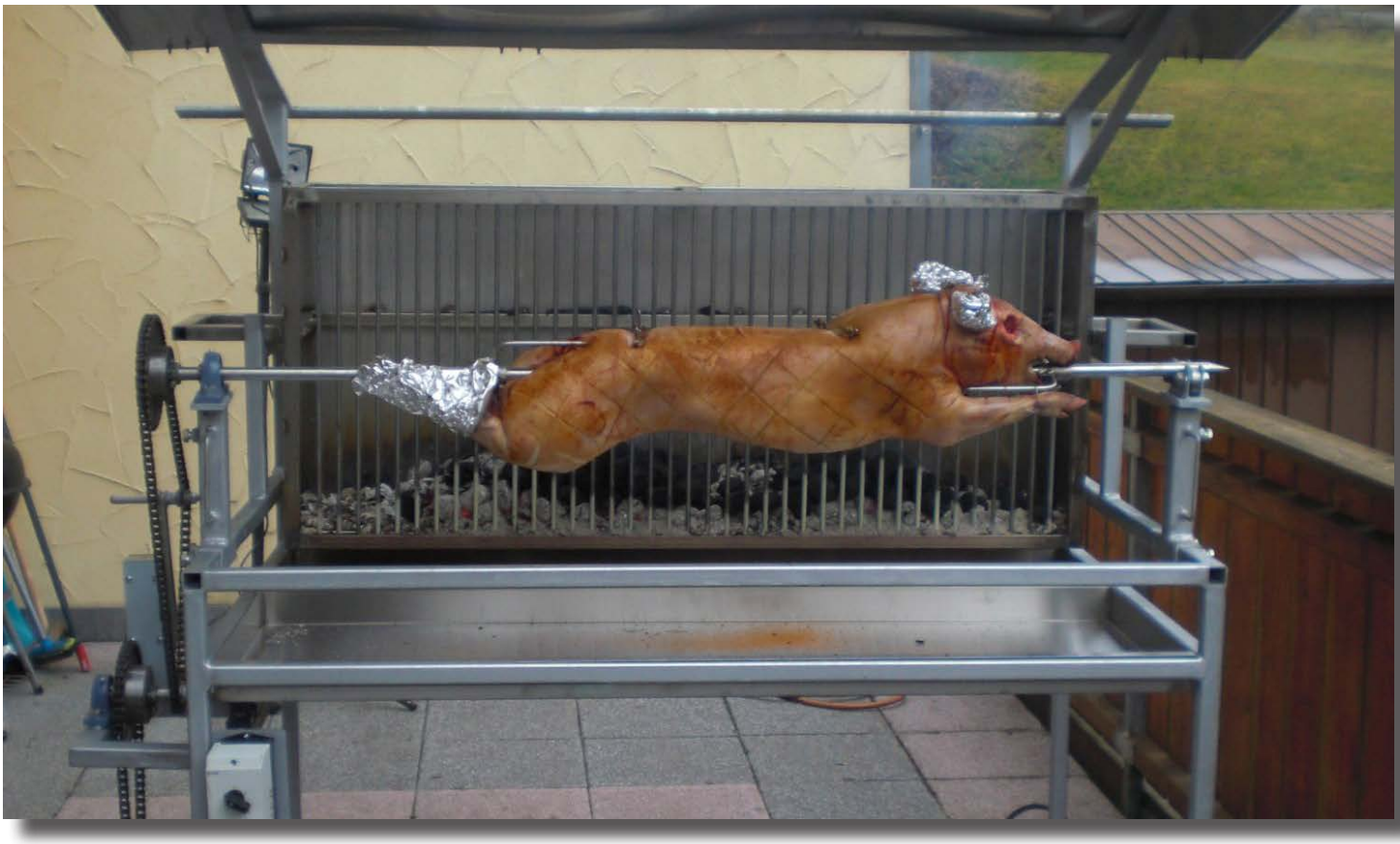
WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

Gruber Ma: Eignenbau Dutch Oven Tisch
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/eigenbau-do-tisch.267418/





Geisi0971: Spanferkelgrill aus der Rhön
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/spanferkelgrill-aus-der-rhoen.267251/





Chimes89: Asado-Grill
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/asado-grill-im-eigenbau.267156/

Grillen mit stil: Fat Boy”” Trailer
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/fat-boy-33-trailer.266403/



Utti: Grillkiste
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/unsere-hochzeitstischdeko-im-gsv-design-bastelanleitung.266663/



bastilor: DIY Außenküche
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/diy-aussenkueche.266503/





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...

GRILL OFFLINE TREFFEN

GRILLEN MIT DEM GSV

BUNDESWEITE GRILLEVENTS



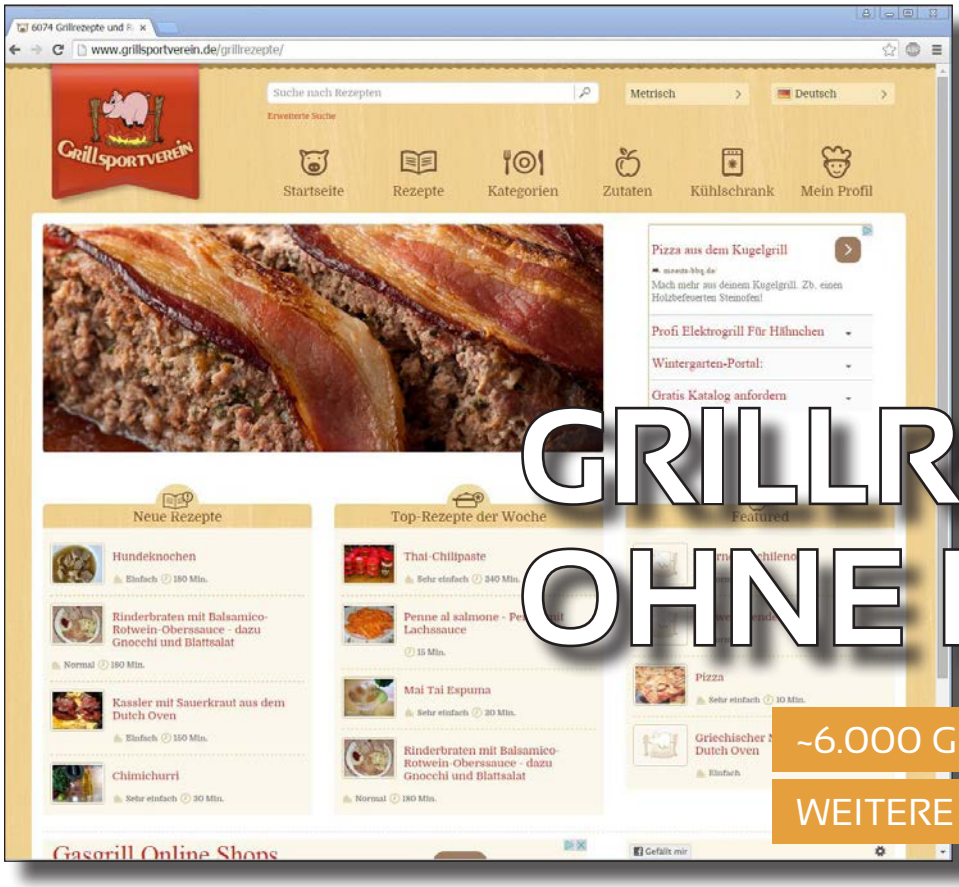






Die einfachste Gelegenheit GSVler bei ihrem Hobby zu beobachten oder gleich aktiv teilzunehmen ist der Besuch bei einem der vielen sogenannten bundesweiten Offline-Treffen (OT).

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



GRILLREZEPTE OHNE ENDE ...

~6.000 GRILLREZEPTE DATENBANK

WEITERE CA. 11.000 IM FORUM

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

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

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

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

https://www.grillsportverein.de/forum/thementage/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:

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



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.



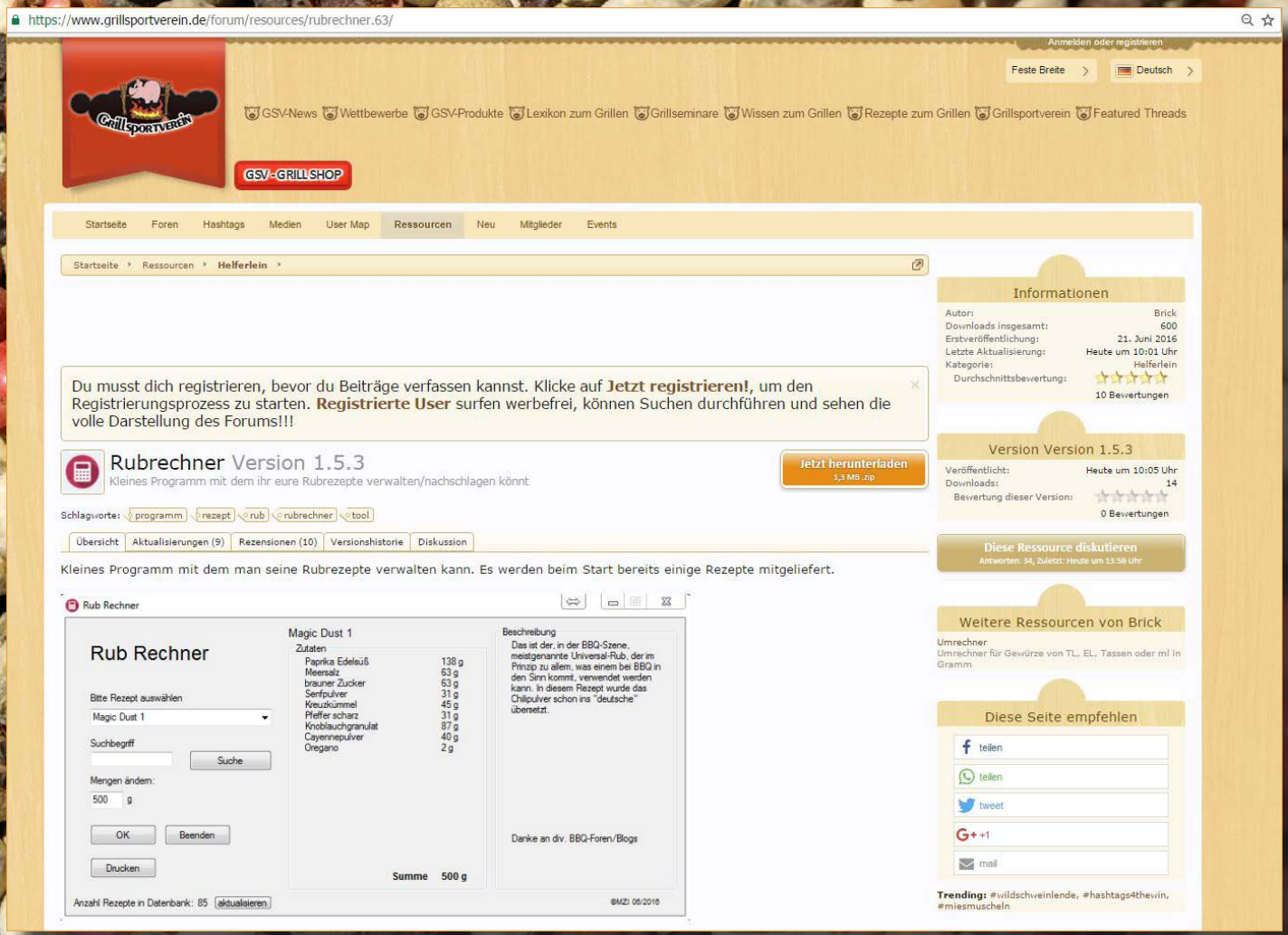
Als erstes Grill-E-Book u. a. bei iTunes erhältlich, u.a. Grillen wie die Weltmeister Band 1.

"Für was denn ein Thermometer? Ich schneide kurz rein - wenns blutet dauerts noch ein bißchen ..."

(Anonymer Grillanfänger)

AUS DEN GSV RESSOURCEN

RUBRECHNER



https://www.grillsportverein.de/forum/resources/rubrechner.63/

Europas grösster Grillfachhandel

SANTOS
GRILL ★ SHOP



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

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

Code gilt auch 2016: GSV-2015

grandhall living style · Burny · European Outdoor Chef · CADAC Live the Braai life · RÖSLE · Brennwagen · Smoky Fun · AMG · Monolith Keramisch Grillen · Big Green Egg · SANTOS Premium Grills

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


Grillsportverein
Demnächst online ...
GRILLKALENDER
2017

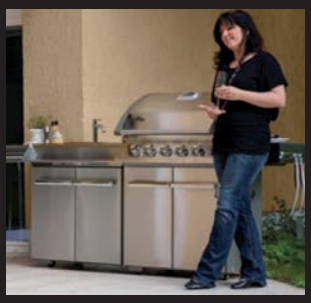
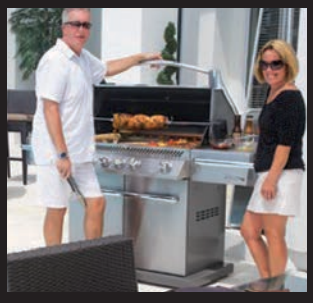
Ramsters BBQ STORE

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

All you need is grill







Die portablen Holzkohle-Grills Son of Hibachi® und Vesuvio von Feuerdesign® im Vergleich + Vorstellung und Anwendungsbericht über Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren.

Tragbare Grills erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Unterwegs an den schönsten Stellen grillen, zuhause schnell aufgebaut und dann wieder platzsparend verstaubar; das sind die größten Vorteile portabler Grills.
Leider gibt es da auch einen Haken: Herkömmliche portable Holzkohlegrills brauchen relativ lange, bis die Kohlen ausreichend durchgeglüht sind und das Grillvergnügen beginnen kann. Ohne zusätzliche Hilfsmittel wie einen Anzündkamin oder ausdauerndes Fächeln verbringt man eine kleine Ewigkeit mit dem Warten auf deren Betriebsbereitschaft.



Son of Hibachi® (links) und Vesuvio (rechts) lassen sich bequem tragen und überall mithinnehmen

Gasgrills hingegen sind schnell auf Temperatur und dank handlicher Gaskartuschen mittlerweile auch teils mobil. Echte Holzkohlefans rümpfen bei deren Anblick allerdings die Nase - bei Elektrogrills sowieso. Letztere taugen ohnehin nur für daheim oder auf dem Campingplatz, schließlich kommt der notwendige Strom nach wie vor aus der Steckdose.

Schnelle Grillbereitschaft und einfache Reinigung versprechen beide Anbieter unserer Testkandidaten. Ein eingebauter Kamineffekt beim Son of Hibachi® und das Brennkammer-System mit aktivem Lüfter beim Vesuvio sollen dafür sorgen, dass man schon nach wenigen Minuten mit dem Grillen loslegen kann. Grillrost und Innenschale des Vesuvio von Feuerdesign® bestehen aus rostfreiem Edelstahl und können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Son of Hibachi® kontert mit einer Selbstreinigungsfunktion der gusseisernen Grillroste.



Tischmanieren und Stadtparktauglichkeit. Der Vesuvio soll annähernd rauchfrei arbeiten, dank aktiver Luftzufuhr für den Brennkorb, sowie einer Fettauffangschale, die ein direktes Abtropfen in die Glut verhindert. Das klingt nicht nur nach weniger Stress mit den Nachbarn, wenn man zuhause nur auf dem Balkon grillen kann, der Hersteller verspricht sogar einen problemlosen Betrieb auf dem Garten- oder Balkontisch. Der Son of Hibachi® hingegen wird mit einer speziellen, hitzebeständigen Tragetasche namens Snuff Out Pouch® geliefert, die nicht nur ein schnelles Wegpacken und Transportieren des noch relativ heißen Grills ermöglichen soll, sondern durch Sauerstoffentzug auch gleich die restliche Glut erstickt. Nicht gänzlich verbrauchte Grillbriketts können damit sogar beim nächsten Mal weiterbenutzt werden.

Schnell an - schnell aus. Beiden Grills gemein ist, dass man sie sozusagen fix und fertig, also bereits zuhause, mit Holzkohle (Vesuvio) oder mit Grillbriketts (Son of Hibachi®) vorbefüllt in die Transporttasche stecken kann. Vor Ort braucht man dann nur noch Brennpaste bzw. Anzündwürfel zu ergänzen und schon geht's los. Umgekehrt erübrigt sich auch das leidige Problem, noch heiße Brikettreste im Park oder am Baggerweiher umweltgerecht und sicher zu entsorgen - die Glutreste bleiben einfach im Grill und fallen auch beim Transport nicht heraus.

Informationen rund um den Test

Die Testkriterien: Natürlich haben wir uns beide Grills nicht nur bloß kurz angeschaut und - wie leider oft praktiziert - einige Werbeslogans der Hersteller abgetippt. Wie stets bei tech-journalist.de wurden auch hier echte Praxistests unter realistischen Bedingungen durchgeführt und die Grills (hier über einen Zeitraum von gut zehn Wochen) regelmäßig benutzt. Zwar lässt sich auch damit nicht extrapolieren, ob etwa nach fünf Jahren Herumliegen im feuchten Keller Rostbefall auftritt. Etwaige konstruktive Schwachstellen, qualitative Mängel oder eine schludrige Verarbeitung bleiben aber nach diesem Nutzungsumfang durchaus nicht verborgen.

In eigener Sache: Sämtliche Links in diesem Dokument sind „echte“ Verlinkungen und führen jeweils direkt zum Hersteller, Importeur oder eben zu der Firma, welches das jeweilige Testmuster zur Verfügung gestellt hat. Wir verwenden *keine* Affiliate-Links zu irgendwelchen Shops, mit denen wir pro Klick oder Kauf Geld verdienen würden - der Bericht ist zu 100% unabhängig, neutral und eigenfinanziert. Angaben von Preisen, technischen Daten usw. basieren auf dem Stand 09/2016 und können sich jederzeit ändern.

Lieferumfang und Montage



Unser Son of Hibachi®, der uns von www.grillshop.at in der Version inkl. Transporttasche („Snuff Out Pouch®“) zur Verfügung gestellt wurde, erfordert noch eine kurze Endmontage bevor es losgehen kann: So will der Griff des Aschebehälters, welcher zum Transport innen montiert ist, mit Hilfe eines Schraubendrehers außen angeschraubt werden und die vier Metallbügel müssen in die entsprechenden Öffnungen gesteckt werden. Tipp: Die beiden gusseisernen Roste sind zum Schutz vor Korrosion im Neuzustand mit Wachs überzogen, das sich nicht so ohne weiteres mit Wasser und Spülmittel entfernen lässt. Da hilft nur eins, nämlich die Roste beim ersten anfeuern des Grills in der untersten Position über der Glut einige Minuten frei zu brennen.

Eine deutschsprachige Montage- und Bedienungsanleitung, sowie eine DVD mit reichlich Filmmaterial zur Bedienung und Handhabung, sowie vielen Tipps zum Grillen sind ebenfalls mit dabei. Preislich liegt der Son of Hibachi® ohne(!) Tragetasche aktuell bei EUR 44,90 bei grillshop.at. Inkl. der Snuff Out Pouch® (die wir sehr empfehlen, mehr hierzu später) sind es in etwa 20 Euro mehr.



Der Vesuvio von Feuerdesign® wird ebenfalls mit Tragetasche geliefert und ist im Prinzip sofort einsatzbereit. Lediglich der Akku der Lüftereinheit sollte vor dem ersten Einsatz noch ganz aufgeladen werden, was mit Hilfe des mitgelieferten USB-Kabels an jedem USB-Port oder Ladestecker möglich ist. Auch hier wird eine deutschsprachige Bedienungsanleitung mitgeliefert und eine Grillzange ist auch enthalten. Wir haben hier das populärste Modell der insgesamt vier Tischgrills von Feuerdesign ® getestet, den Vesuvio - und zwar in Grau. Lieferbar ist er - wie seine drei Kollegen - alternativ auch noch in Rot, Gelb, Grün und Weiß für jeweils eine UVP von EUR 149,90. Dazu gibt es noch die Modelle Mayon, Teide und Santorin, ebenfalls in den genannten Farben, die sich in Design und teils in der Größe unterscheiden.

Anheizen - Son of Hibachi®



Beim Son of Hibachi® empfiehlt sich die Verwendung von Grillbriketts statt Holzkohle. Diese breitet man in einer Lage in beiden Hälften des Grills vollflächig aus

und setzt danach die Roste mit Hilfe des multifunktionalen Grillschiebers in die unterste Position. In den Aschekasten werden ebenfalls einige Grillbriketts deponiert, dazu zwei Grillanzünder. Tipp: Wir haben zusätzlich immer noch ein Stück Küchenpapier zusammengerollt und mit einem Schuss Brennpaste versehen. Damit geht das Anzünden noch flotter vonstatten. Im Anschluss die beiden Grillhälften zusammenklappen, mit dem Schieber sichern (nur soweit aufstecken, dass die Hälften sicher fixiert sind), den Aschekasten bis auf etwa Daumenbreite einschieben und schließlich anzünden.



Der Hersteller verspricht Grillbereitschaft in sieben Minuten. Das ist aber etwas zu optimistisch gedacht. Im Schnitt haben wir rund 20 Minuten benötigt, bis die Grillbriketts sauber durchgeglüht waren.
Durch die obere Öffnung kann man ganz gut einen Blick auf den Fortschritt der Glutbildung werfen, so dass man den Grill nicht zwischendurch auf Verdacht aufzuklappen braucht.



Gar nicht schaden kann beim Aufklappen des Son of Hibachi® übrigens die Verwendung hitzebeständiger Handschuhe. Zwar bleiben die Klappbügel im unteren Bereich gerade noch so kühl, dass man sie mit bloßen Händen anfassen kann, aber nur einmal abgerutscht oder zu weit oben angefasst und es wird schnell unangenehm heiß.



Nach 20 Minuten sind die Briketts von einer feinen Ascheschicht überzogen und das Grillen kann beginnen.

Fazit: Beim Anheizen leistet sich der Son of Hibachi® keine Schnitzer. Die funktionale Klappkonstruktion mit integriertem Kaminzugeffekt macht lästiges Fächeln und Wedeln tatsächlich überflüssig, ebenso wie einen zusätzlichen Anzündkamin. Ist man mit Anzündwürfeln und Brennpaste nicht zu geizig, startet der Grill zuverlässig und präsentiert ein homogenes Glutbett.

Anheizen - Vesuvio

Kaum Rauch soll der Vesuvio entwickeln - auch nicht beim Anzündvorgang - und dazu noch in wenigen Minuten die volle Betriebstemperatur erreichen. Wie das funktioniert? Nun, der Vesuvio setzt auf eine aktive Zufuhr der Verbrennungsluft, sprich einen batteriebetriebenen Lüfter. Der sorgt, ähnlich wie bei einem Schmiedefeuer, für ideale Sauerstoffzufuhr. Bereiche, die unzureichend mit Verbrennungsluft versorgt werden und daher zur Qualmentwicklung führen, gibt es bei diesem System praktisch nicht.



Beim Vesuvio raten wir zur Verwendung nicht zu grobstückiger Holzkohle. Im Zweifelsfall größere Stücke besser manuell etwas zerkleinern, um den Füllgrad des etwa 200 g fassenden Holzkohlebehälters zu optimieren.



Die Lüftereinheit auf höchste Stufe (III) schalten, einen Ring aus Brennpaste in die Anzündschale füllen, anzünden und anschließend Holzkohlebehälter, Deckel und Grillrost aufsetzen.



Die Glut 2 Minuten und 50 Sekunden nach dem Anzünden

Noch nicht einmal ganz drei Minuten benötigt der Vesuvio Tischgrill, bis die Holzkohle durchgeglüht ist und der Schiebeschalter der Lüftereinheit, je nach Hitzebedarf und Grillgut, auf Position II oder I zurückgeregelt werden kann.



Blick von oben: Der Reflektor bündelt die Hitze auf den Rost

Fazit: Einfacher und schneller als beim Vesuvio von Feuerdesign® kann das Anheizen vermutlich kaum mehr sein. Nur in den ersten Sekunden tritt eine minimale Geruchsentwicklung und kaum sichtbarer Rauch auf, danach ist nur mehr ein leises Knistern der Holzkohle und das Rauschen des Lüfters zu vernehmen. Aber Achtung: In geschlossenen Räumen darf auch der Vesuvio nicht benutzt werden; hier droht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung!

Grillen und Zubehör - Son of Hibachi®



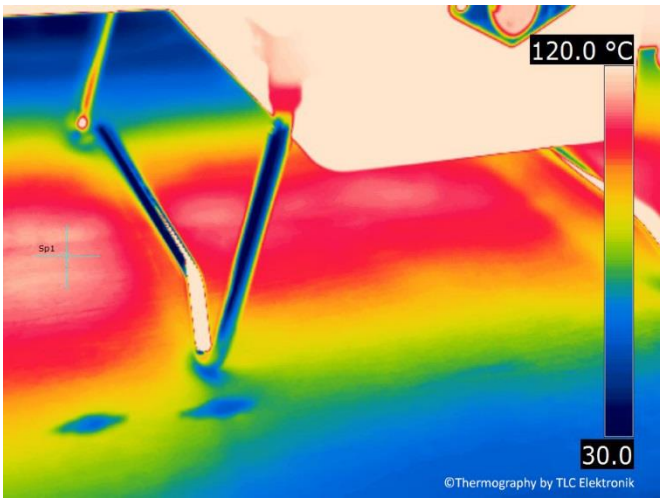
Der Son of Hibachi® bietet zwei Grillroste mit einer nutzbaren Fläche von 250 x 195 mm. Das macht zusammen rund 975 cm². Einigermaßen geschickt platziert, passen gleichzeitig vier mittelgroße Steaks drauf - oder eine ganze Menge Würstchen. Hier im Bild ist rechts die als Zubehör erhältliche Grillplatte anstelle des Rosts eingesetzt, mit deren Hilfe man auch sehr kleines Grillgut oder beispielsweise Dinge wie Spiegelei und Pfannkuchen zubereiten kann. Praktisch ist, dass die beiden Grillroste separat in vier Stufen höhenverstellbar sind. Dadurch kann man - je nach Grillgut - die benötigte Hitze getrennt steuern.



Höhenverstellung der Grillroste mit dem Multifunktionsgriff

Die Hitzeverteilung ist beim Son of Hibachi® über die gesamte Fläche der Roste sehr gleichmäßig. Das liegt daran, dass die Gehäusehälften, die als Kohleschalen dienen, einerseits flach ausgeführt sind und zum anderen auch die gesamte Fläche der Roste abdecken.

Nebenbei bringt letzteres noch einen weiteren Vorteil, nämlich den, dass die sehr schmalen Ränder kein Opfer heruntertropfenden Fetts werden, bzw. etwaige Spritzer durch die hohe Temperatur ohnehin sofort verdampfen, ohne dass nachher mühsam geputzt werden muss.
Wer sich nun fragt, wozu das Brett unterhalb des Grills dient: Es ist ein Hitzeschutz für unseren Tisch! Durch die einschalige Konstruktion und den recht geringen Bodenabstand heizt der Son of Hibachi® seine Stellfläche ordentlich auf, was in der Thermografie-Aufnahme unten gut erkennbar wird.



Sp1: Messpunkt-Temperatur 111.2 °C

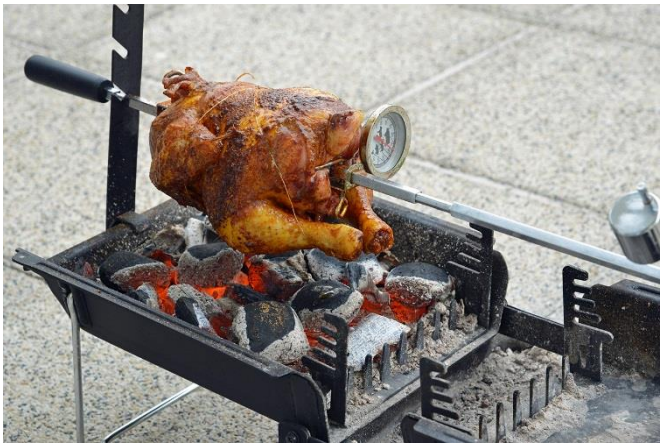
Über 100°C sind sehr schnell erreicht, man sollte den Grill daher weder auf den Rasen stellen, noch auf hitzeempfindliche Tischoberflächen. Eine Möglichkeit ist zwar noch, die hitzebeständige Tragetasche aufgeklappt unterzulegen, allerdings halten wir das für eher gewagt. Die Reißverschlüsse bestehen aus Kunststoff und kommen dem heißen Gehäuse nahe.

In unseren Grilltests hat sich der Son of Hibachi® hervorragend geschlagen und steht einem großen Standgrill in nichts nach. Mit guten Grillbriketts kann man etwa 80 - 90 Minuten grillen, bis die Hitze dann spürbar nachlässt.


Zubehör: Rotisserie

Zusätzlich zur optionalen Grillplatte aus Gusseisen gibt es als Zubehör auch noch eine Rotisserie, also eine Kombination aus Drehspieß mit Motor, die für knapp 25 Euro ebenfalls bei www.grillshop.at erhältlich ist. Und die haben wir natürlich auch ausprobiert!

Die Rotisserie kommt als Set mit einer geradezu erstaunlichen Anzahl an Einzelteilen, inkl. eines verstellbaren Ausgleichsgewichts, um einen gleichmäßigen Lauf des Motors zu ermöglichen. Betrieben wird dieser mit einer handelsüblichen Monozelle, welche nicht mitgeliefert wird. Unser Test-Hähnchen wog immerhin 1300 g und damit hatte der Antrieb keinerlei Probleme. Bei leichterem Grillgut kann man sich übrigens die Verwendung des Ausgleichsgewichts auch sparen. Wie gemeinhin bei diesen kleinen Batterieantrieben üblich, zeigt sich auch dieses Modell akustisch stets präsent. Das nervt in ruhigem Ambiente durchaus ein bisschen, geht aber andererseits in geselliger Runde unter, sofern man nur einen ausreichenden „Sicherheitsabstand“ einhält.


Der Garzustand 90 Minuten später
Unser Hähnchen hat 140 Minuten gebraucht, wobei wir nach 80 Minuten immer wieder zwischendurch normale Holzkohle nachgelegt haben, sonst hätte die Hitze schlichtweg nicht ausgereicht um es fertig zu grillen. Wir empfehlen daher, eher kleinere Exemplare zu wählen. Für größere Teile ist der Son of Hibachi® dann doch eine Nummer zu klein und erfordert Geduld.



Das Ganze haben wir auch noch mit Maiskolben probiert, was deutlich zügiger und auch mit einer einzigen Brikettfüllung über die Bühne ging.

Wie in den Bildern zu sehen ist, kann man den Son of Hibachi® auch nur halbseitig mit Grillbriketts befüllt nutzen, wenn man nicht die gesamte Grillfläche benötigt. Das geht im Prinzip einwandfrei, der Anzündvorgang dauert dann aber etwas länger.



Die Gussplatte aus dem Zubehör für EUR 19,90

Fazit: Der Son of Hibachi® überzeugt im Kapitel Grillen auf ganzer Linie. Echte Schwächen konnten wir nicht ausmachen. Beim Zubehör hat uns die Gussplatte überzeugt, sie erweitert das Einsatzspektrum nochmals. Die Rotisserie erfüllt ihren Zweck, wenn man den Grill tatsächlich unterwegs einsetzt. Für das Grillen zuhause gibt es aber bessere Lösungen

Grillen und Zubehör - Vesuvio



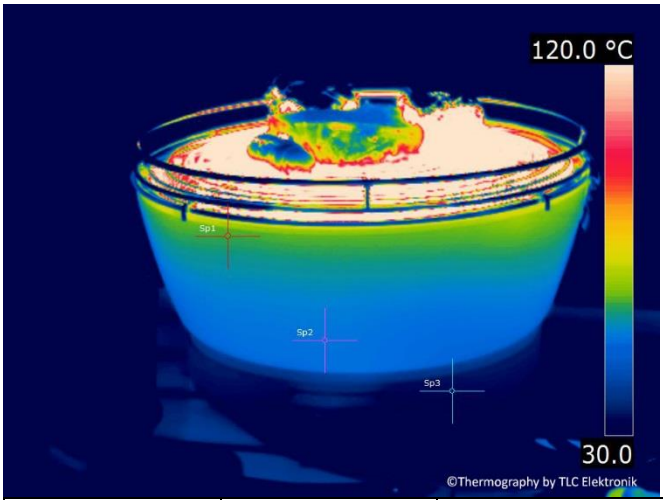
Der runde Edelstahl-Grillrost des Vesuvio bietet 32 cm effektiv nutzbaren Durchmesser. Das ist mit etwas über 800 cm² zwar rechnerisch geringfügig weniger als beim Son of Hibachi®, dafür ist die Fläche aber durchgängig. Darüber hinaus lässt sich der Platz bis ganz zum Rand nutzen, denn eine umlaufende Reling lässt auch kleinere Würstchen nicht vom Rost rollen. Das ist gut gelöst, bei anderen Tischgrills ist die Reling oftmals zu hoch angebracht.



Etwas ungewöhnliches Branding durch den spiralförmigen Rost, aber ein perfektes und gleichmäßiges Grillergebnis

Eingangs waren wir beim Einfüllen der gerade mal rund 200 g Holzkohle in den Brennkorb etwas skeptisch. Dafür war das Erstaunen dann umso größer, welche Hitze der kompakte Grill innerhalb kürzester Zeit zu erzeugen vermag. Es empfiehlt sich, nach dem Anheizen die Lüfterstufe auf II (für Steaks etc.) oder I (für kleinere Würstchen, Fisch und Gemüse) herunter zu regeln um ein Anbrennen zu vermeiden. Der Rost ist beim Vesuvio nicht höhenverstellbar, die gewünschte Grilltemperatur wird über einen vierstufigen Schalter (0, I, II, III) angepasst. Komplett ausgeschaltet glimmt die Holzkohle dann nur vor sich hin, diese Position eignet sich gut zum Warmhalten.

Der Vesuvio wird vom Hersteller ausdrücklich als Tischgrill ausgewiesen. In unserer Thermografie-Aufnahme wird erkennbar, dass er hierfür auch geeignet ist: Selbst ganz oben am Gehäusemantel erreicht die Temperatur nur knapp über 60°C und an der Aufstandsfläche bleibt der Tisch tatsächlich kalt. Durch die zweischalige und hinterlüftete Gehäuse-konstruktion kann man den Vesuvio auch im Betrieb noch ohne Handschuhe seitlich fassen und bei Bedarf umsetzen, z. B. wenn es zu regnen beginnt.



Sp1 Temperatur	Sp2 Temperatur	Sp3 Temperatur
61.4 °C	53.5 °C	32.8 °C

Unseren Grilltest hat der Vesuvio ebenfalls mit Bravour bestanden. Er hat genug Power, um auch dickere Steaks zu grillen und die Hitzeverteilung ist beim Vesuvio über die gesamte Fläche wesentlich gleichmäßiger als bei vielen anderen Tischgrills. Auf Stufe II schafft der Vesuvio rund 35 Minuten verwertbare Grillzeit, bis die Holzkohle langsam aufgebraucht ist und die Hitze spürbar nachlässt. Hierzu gibt es aber einen einfachen Trick, wenn länger gegrillt werden soll: Einfach den Grillrost abnehmen (die Reling bleibt kühl und kann angefasst werden), und den Deckel des Holzkohle-Brennkorbs abnehmen (Achtung sehr heiß!). Hierzu den Deckel am besten mit den Zinken einer Gabel „auffädeln“, auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen und dann Holzkohle nachfüllen. Deckel und Grillrost wieder aufsetzen, Lüftereinheit auf volle Leistung schalten und nach etwa zwei Minuten ist wieder die volle Temperatur erreicht. Das kann beliebig oft wiederholt werden; der Vesuvio hat bei unseren Tests auch mit wenig restlicher Glut stets zuverlässig durchgezündet.



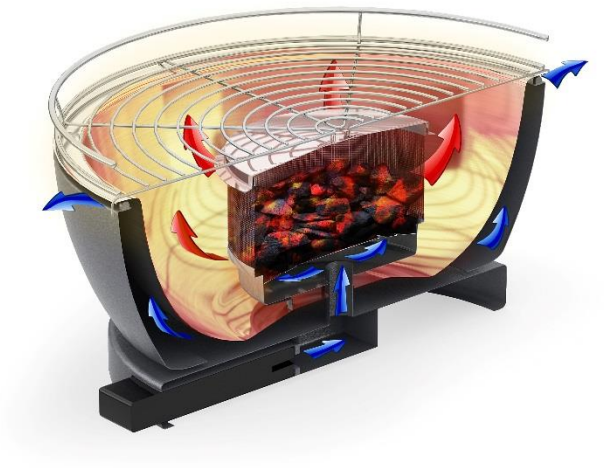
Verbleibende Holzkohle nach 35 Minuten auf Lüfterstufe II

Statt mit einfachen Wegwerf-Batterien, wird der Vesuvio mit einem wiederaufladbaren 1000 mAh Akku geliefert. Der Hersteller gibt bis zu 4 h Betriebszeit an, wir haben 3,25 h gestoppt, bei 30 Minuten auf voller Lüfterstufe (die man aber nur zum Anheizen benötigt) und der restlichen Laufzeit auf Stufe II.



Powerbank oder Solarlader: Akku laden im Betrieb möglich

Sollte man mal vergessen haben den Akku aufzuladen, so ist ein sofortiger Betrieb - inklusive gleichzeitigem aufladen - über eine handelsübliche USB-Powerbank oder auch ein USB-Steckernetzteil möglich.



Funktionsprinzip des Vesuvio (Bildquelle: Feuerdesign®)

Tipp: Bei Grillgut mit höherem Fettanteil ein paar Esslöffel Wasser in die Edelstahl-Innenschale geben. Dies reduziert die Qualmbildung und verhindert ein eventuelles Entzünden des Öls bei großer Hitze. Aber Achtung: NIEMALS Wasser in brennendes Öl gießen!

Angenehm aufgefallen ist uns, dass beim Vesuvio nichts genietet oder geklebt ist, sondern durchgängig Schraubverbindungen verwendet werden. Beschädigte Komponenten können somit leicht und kostensparend in Eigenregie ersetzt werden. Im Online-Shop von Feuerdesign® sind hierzu Ersatzteile separat erhältlich.

Fazit: Beim Grillen haben wir mit dem Vesuvio sehr gute Ergebnisse erzielt. Durch den flachen aber dafür breiten Brennkorb, die scheinbar sehr gut berechnete Edelstahl-Innenschale und den Entfall der lästigen Blechplatte auf dem Grillrost, ist die Hitzeverteilung relativ homogen und die nutzbare Grillfläche entsprechend groß. Damit können - ebenso wie beim Son of Hibachi® - vier hungrige Personen problemlos versorgt werden. Etwas schade ist einzig, dass Zubehör wie Pizzastein, Grillhaube, Teppanyakiplatte oder Glashaube aktuell nicht direkt von Feuerdesign angeboten werden.

Reinigung - Son of Hibachi®

Angeblich kommt das Beste ja immer zum Schluss. Beim Grillen sieht das etwas anders aus, hier ist die Büchse der Pandora in Form der danach erforderlichen Reinigung schon mit dem Auflegen des ersten Stücks Fleisch geöffnet. Der Son of Hibachi® soll diese höchst ungeliebte Prozedur mit seiner eingebauten Selbstreinigungsfunktion nun entbehrlich machen.


Schmutziger Grillrost nach dem Grillen


Selbstreinigungsvorgang

Nach dem Grillen setzt man die beiden Roste wieder in die untere Position, klappt den Grill zu und schließt den Schieber oben zu etwa 2/3. Den Aschekasten etwa eine Daumenbreite öffnen. Die Hitze der verbliebenen Grillbriketts führt zu einer Pyrolyse-Reaktion. Fett und Öl verbrennt, eingebrannte Rückstände karbonisieren. Nach wenigen Minuten ist dieser Vorgang beendet, Aschekasten und Grillschieber werden geschlossen. Nun noch ca. 30 Minuten Abkühlzeit einhalten und der Grill kann in die Snuff Out Pouch® gepackt werden. Unbedingt beachten: Reißverschluss komplett schließen und zwar so, dass die beiden Schieber nicht oben liegen, sondern seitlich unten! Durch den Sauerstoffentzug erlischt die Glut und der Grill kühlt ab


Unbehandelter Grillrost (links) nach dem erneuten Anheizen


Grillrost (rechts) nach dem erneuten Anheizen, abgebürstet

Beim nächsten Anheizen des Grills wiederholt sich dieser Vorgang, so dass letztlich nur geringe, feste Rückstände zurückbleiben, die in wenigen Sekunden mühelos mit einer Drahtbürste entfernt werden können. Wir haben dazu ein Modell mit Edelstahlborsten benutzt, das rostet nicht und ist für den Lebensmittelbereich schlichtweg besser geeignet.

Reinigung – Vesuvio





„Grillrost und Innenschale sind aus Edelstahl, spülmaschinenfest und nach dem Grillen leicht zu reinigen“ steht auf der Verpackung des Vesuvio. Also beides in den Geschirrspüler, das stärkste Programm (Töpfe, 70° C) gewählt, ein Marken-Geschirrspültab dazu und „Start“ gedrückt.



135 Minuten später sieht das Ergebnis so schlecht nicht aus, komplett sauber ist aber weder die Innenschale noch der Grillrost geworden. Fairerweise muss man aber dazusagen, dass uns die Hähnchenkeulen hier zum einen „etwas“ angebrannt sind und zum anderen haben wir die beiden Teile weder vorher eingeweicht, noch die gröberen, festgebrannten Rückstände entfernt. Im Grunde also schon ein Worst-Case Szenario, aber schließlich wurde der Son of Hibachi® in dieser Hinsicht auch nicht geschont.



Im Gegensatz zu den Ausführungen in unserer Version der Bedienungsanleitung, können erfreulicherweise auch die Anzündschale, der Deckel des Kohlebehälters und sogar der Kohlebehälter selbst in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Letzterer besteht nun ebenfalls komplett aus Edelstahl, so dass auch hier kein Rostbefall droht. Einfaches Ausklopfen reicht allerdings ganz sicher auch.

Wer also Wert darauf legt, dass Grillrost und Innenschale immer blitzblank erstrahlen, der sollte einfach vor dem Geschirrspülgang etwas manuell vorarbeiten. In unseren nachfolgenden Versuchen hat das immer recht gut geklappt, so dass man auch beim Vesuvio von einer einfachen Reinigung sprechen kann.

Vorteilhaft ist - ebenso wie beim Son of Hibachi® - dass sich der Vesuvio, bedingt durch die Formgebung des Gehäuses ohne Überstände, nicht selbst einschmutzt. Putzen ist also nur „intern“ angesagt

Son of Hibachi® oder Vesuvio von Feuerdesign®? Unser Resümee:

Die beiden verschiedenen Konzepte der Grills bedienen auch unterschiedliche Vorlieben und Einsatzmöglichkeiten. Der Son of Hibachi® vermittelt mehr das Gefühl des „echten“ Grillens durch das sichtbare Glutbett - und weil er einfach mehr nach Grill aussieht. Die Selbstreinigungsfunktion ist genial, ebenso die wärmebeständige Tasche, in die der Grill schon nach rund 30 Minuten gepackt werden kann. Aber er sieht nicht nur aus wie ein echter Grill, er besitzt auch deren bekannte Nachteile. Nämlich dann, wenn man dort Grillen will, wo es eigentlich verboten ist. Er raucht und stinkt beim Anheizen, ebenso während der Reinigungsphase und Fett sowie Marinade tropfen ungehindert in die Glut, was zu ordentlichen Rauchschwaden führt.

Der Vesuvio wiederum schaut nicht recht nach Holzkohle-Grill aus, ist aber dennoch ein absolut vollwertiges Exemplar dieser Gattung. Obwohl hier die Holzkohle abgedeckt in einem zylindrischen Brennkorb glüht, schmecken die mit dem Vesuvio zubereiteten Speisen nicht anders als beim Son of Hibachi®. Das oft propagierte „Grillaroma“, das angeblich nur und eben wegen der Holzkohle erreichbar sei, das existiert so nämlich nicht wirklich. Zumindest nicht dergestalt, wie meist angenommen. Sauber durchgeglühte Holzkohle oder Grillbriketts guter Qualität verbrennt erst einmal für sich genommen geruchlos. Das, was so manche als „Grillaroma“ heraus zu schmecken meinen, resultiert entweder aus dem vorzeitigen Auflegen des Grillguts, namentlich wenn die Holzkohle noch raucht, oder dem Abtropfen von Fett und Marinade in die Glut, was ebenfalls zu „Raucharomen“ führt. Gesund ist letzteres nicht, hierbei entsteht eine beträchtliche Anzahl an gesundheitsschädlichen Stoffen, allen voran die Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK), so dass man dies möglichst vermeiden sollte.

Hier punktet der Vesuvio insofern, als dass die Rauchentwicklung deutlich geringer ausfällt als bei einem konventionellen Grill, was ihn zum Einsatz auf Balkon und Tisch adelt. Unterwegs kann auch der Vesuvio recht schnell eingepackt werden, wenn man die Holzkohle zur Gänze aufbraucht. Die Tasche ist zwar nicht hitzebeständig ausgekleidet, jedoch kühlt der kleine Brennkorb des Vesuvio durch die geringe Masse recht schnell ab.

Einen Testsieger nach Punkten kann man demnach nicht ausmachen, beide Grills haben sich hervorragend bewährt. Und qualitativ betrachtet, da gibt es weder beim Son of Hibachi® noch beim Vesuvio etwas zu meckern, so dass wir beide Modelle guten Gewissens empfehlen können.

Grillthermometer, Sous Vide und Vakuumieren

Grillthermometer

Das gute Steak vom Grill genommen, angeschnitten - und den gewünschten Garpunkt wieder mal nicht richtig getroffen. Nur ein bisschen zu lange gewartet und schon ist das Grillgut trocken und zäh wie eine Schuhsohle. Da lässt sich im Nachhinein nichts mehr machen, genauso wie bei einer versalzenen Speise. Umgekehrt sieht es leider kaum besser aus, wenn das Innere noch zu roh ist. Erst einmal angeschnitten, läuft munter der Fleischsaft aus, während nochmal nachgegrillt werden muss. Das ist nicht schön; weder optisch noch geschmacklich und wenn man für Gäste grillt, bedeutet das für den Grillmeister oder die Grillmeisterin obendrein noch eine gewisse Schmach.

Was also tun? Der berühmte Test, mit dem Daumen den Garfortschritt zu prüfen, der ist leider nur von durchaus begrenzter Aussagekraft und funktioniert bei Grillhähnchen, Braten, Fisch und Co. sowieso nicht. Und überhaupt, die feine englische Art stellt es zudem auch nicht dar, „fremde“ Fleischstücke mit dem eigenen Daumen zu betatschen.



Analoges Bimetall-Grillthermometer im Einsatz

Verschiedene Lösungsansätze stehen zur Verfügung, um die Problematik „zu roh“ oder „zu durch“ fortan vergessen zu können. Befassen wir uns zuerst mit der einfachen und zudem sehr preiswert zu realisierenden Methode, nämlich die Kerntemperatur zu messen. Egal ob Fisch, Fleisch oder Geflügel, praktisch für jedes Grillgut gibt es eine bestimmte Kerntemperatur, bei welcher der jeweils gewünschte Garpunkt erreicht ist. Nimmt man das Grillgut dann beim Erreichen dieser Temperatur vom Rost, so bekommt man auch recht zuverlässig das beabsichtigte Ergebnis.

Welches Grillthermometer? Analoge Bimetall-Backofen- und Grillthermometer, wie im Foto oben abgebildet, können wir nicht wirklich empfehlen. Sowohl die grobe Skalierung, als auch die beschränkte Messgenauigkeit sind eher für den Braten im heimischen Backofen geeignet, als für Kurzgebratenes auf dem Grill oder in der Pfanne. Unsere Versuche mit drei verschiedenen Modellen verliefen allesamt recht bescheiden. Das Toleranzfenster, bestehend aus Ablesbarkeit, Messgenauigkeit und Reaktions-geschwindigkeit ist schlichtweg ein gutes Stück zu groß, um wirklich gute und reproduzierbare Ergebnisse zu erzielen. Bereits der Parallaxenfehler (also wenn man nicht exakt im rechten Winkel auf Zeiger und Skala blickt) macht für sich genommen schon mal gut und gerne 2 °C aus; das ist für Steaks und erst recht für Fisch alleine schon äußerst grenzwertig.

Die exakte Temperatur am rechten Ort gilt es also zu bestimmen. Selbiges versprechen beide Kandidaten, die wir sorgfältig aus der breiten Vielfalt an Grillthermometern am Markt ausgewählt haben.



Steak Champ® 3-color (links) und Maverick® ET-735

Minimalismus beim Steak Champ® 3-color; Display, Bluetooth®, App fürs Smartphone und bis zu vier Fühler beim ET-735. Unterschiedlicher könnten die Konzepte kaum sein, mit denen beide Hersteller die Aufgabe lösen wollen, stets ein perfektes Grillergebnis zu erreichen. Ob und wie das funktioniert, das haben wir unter praktischen Bedingungen genau getestet.

Steak Champ® 3-color

Vom Hersteller, der TecPoint GmbH in Wolfratshausen, wird der Steak Champ® vorrangig als Steak-Thermometer ausgewiesen. Hierzu sind die Garstufen medium rare, medium und medium well für Rindfleisch im Gerät fest programmiert und der dreifarbigen LED des Steak Champ® zugeordnet. Das Ganze funktioniert aber auch mit Lachs, Wild, Entenbrust und ganzen Fischen. Hierzu gibt es extra eine Tabelle in der beiliegenden Bedienungsanleitung, welche Farbe (grün, gelb, rot) die dazu passende Kerntemperatur signalisiert.



Der Steak Champ® korrekt positioniert in einem Lachsfilet

Bedienung und Verwendung des Steak Champ® sind denkbar einfach: Das rund 85 mm lange Gerät aus Edelstahl wird mit Hilfe eines Magneten, der im roten „Aktivator“ eingebaut ist, eingeschaltet und dann in der Fleischmitte bis zum Anschlag eingeschoben. Nach dem Selbsttest blinkt die LED etwa alle 8 Sekunden kurz grün, um die Betriebsbereitschaft anzuzeigen.Nun kann das Fleisch auf den Grill, in die Pfanne oder den Ofen gelegt werden. Der Steak Champ® überwacht fortlaufend die Kerntemperatur des Fleischs und signalisiert dann durch Doppelblitzen in Grün, dass die Garstufe medium rare in Kürze erreicht ist. Endet die grüne Doppelblitz-Phase (die LED blinkt dann wieder alle 8 Sekunden, nun aber gelb, als Hinweis welche Garstufe als Nächstes folgt), wird das Fleisch von der Wärmequelle genommen; die Ruhephase beginnt.



Tipp: Auf einem vorgewärmten Teller und zusätzlich abgedeckt durch eine Kunststoffschüssel oder Gefrierdose kühlt das Fleisch weniger ab und bleibt bis zum Servieren schön heiß.

Jetzt heißt es noch kurz, warten bis nach etwa 3 - 6 Minuten der Doppelblitz endet und damit angezeigt wird, dass die Ruhephase abgeschlossen ist. Das Nachruhen sollte man sich übrigens keineswegs sparen, denn der Steak Champ® kalkuliert dieses sinnvollerweise ganz bewusst mit ein, um ein optimales Ergebnis zu erreichen.


Aktivator als Entnahmehilfe

Der Aktivator dient zusätzlich zur Aufbewahrung und zum Herausziehen des noch heißen Steak Champ®.

Fazit zum Steak Champ®: Das kleine Helferlein ist mit einer UVP von EUR 44,95 relativ preiswert zu haben. Die Stromversorgung ist fest eingebaut und kann nicht gewechselt werden, wobei vom Hersteller ca. 1.000 Anwendungen versprochen werden. Das ist schon eine ganze Menge und sollte einige Jahre reichen, wenn man nicht gerade drei Steaks täglich grillt.

Die Stärken des Steak Champ® sind seine einfache Bedienung, die kleine Bauform und die Tatsache, dass er nur aus einem Stück besteht. Dies ermöglicht den Einsatz auf dem Drehspieß und er kann sogar beim Sous Vide Garen mit in den Vakuumbeutel eingeschweißt werden. Funktioniert hat der kleine LED-Nagel bei unseren Versuchen stets tadellos. Wir haben ihn mit Steaks, Lachs und Grillhähnchen getestet; stets waren die Ergebnisse perfekt und auch konstant reproduzierbar.

Eine Besonderheit des Steak Champ® ist übrigens, dass er nicht wie üblich die Temperatur relativ punktuell vorne im Bereich der Spitze misst, sondern über einen deutlich größeren Bereich seiner Länge. Besonders für sein Spezialgebiet betrachtet ist dies schlau gelöst, da eine nicht ganz perfekte Positionierung und lokale thermische Unterschiede im Fleisch dadurch gut ausgeglichen werden können.

Die Schattenseiten fallen gering aus, letztlich sind sie eher zwangsweise dem Konstruktionsprinzip geschuldet. Da wäre einerseits, dass die LED immer im Auge behalten werden muss, denn einen akustischen Alarm gibt es nicht. Beim indirekten Grillen, wenn also ein Deckel auf dem Grill sitzt, wird damit periodisch ein prüfender Blick drunter fällig. Die andere Sache ist die, dass der Steak Champ® durch seine festgelegten Temperaturen eben nicht für jedes Gargut geeignet ist, wenn die drei fixen Kerntemperaturen (50 - 52 °C, 58 - 60 °C und 65 - 67 °C) nicht dazu passen. Allerdings ist er - wie sein Name ja bereits suggeriert - auch in

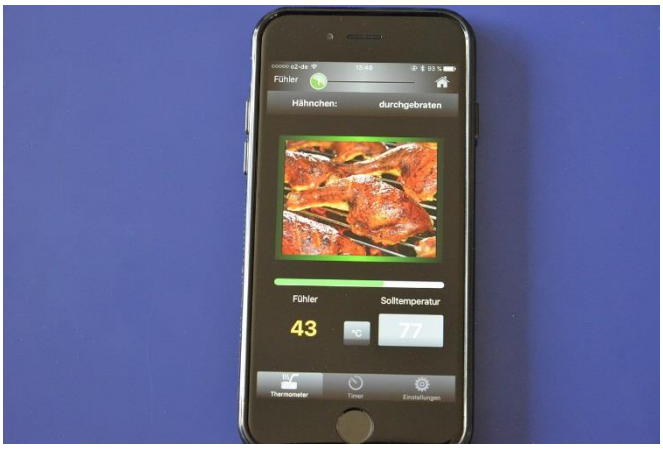
erster Linie für Steaks gedacht und diese Aufgabe erledigt er eben wirklich tadellos und fehlerfrei. Nicht einmal hat er dabei gepatzt, das ist ausgesprochen löblich. Leicht zu reinigen geht der Steak Champ® auch und dass er das Prädikat Made in Germany trägt, das soll am Schluss auch nicht gänzlich unerwähnt bleiben.

Maverick® ET-735

Die BBQ-Scout GmbH hat uns das neue ET-735 von Maverick® zur Verfügung gestellt. Aktuell liegt es preislich um die 90 Euro. Was beim Steak Champ® nicht ausgetauscht werden kann, ist hier gar nicht erst im Lieferumfang enthalten - nämlich die Batterien. Also nicht vergessen, auch gleich zwei Mignon (AAA) Batterien zu ordern. Dafür hat das ET-735 ansonsten sozusagen Vollausstattung mit zwei mitgelieferten Temperaturfühlern, Halteklammern für den Grill, Messbuchsen für insgesamt 4 Fühler, LC-Display mit Hintergrundbeleuchtung, akustischem Alarm und natürlich Bluetooth®-Verbindung zum Smartphone.



Bevor man loslegen kann, muss zuerst die kostenlose App namens Redi Check vom App Store (iOS) oder Google Play Store (Android) heruntergeladen und installiert werden. Ohne Smartphone geht nämlich nichts, die Bedienung erfolgt ausschließlich via App.



Auswahl von Fühler, Fleischart und gewünschter Garstufe

Die Redi Check App ist recht intuitiv bedienbar, mit wenigen Handgriffen ist alles eingestellt und das Grillen kann losgehen. Allerdings lohnt es sich bei manchen Voreinstellungen zweimal hinzusehen und diese gegebenenfalls zu korrigieren. Bei Rindfleisch beispielsweise sind für die Garstufe „englisch“ (entspricht medium rare) 60(!) °C voreingestellt. Das ist aber ganz klar schon mindestens medium. Hier sollte man dann besser manuell die gewünschte Kerntemperatur auswählen. Etwas schade ist in dem Zusammenhang allerdings, dass die zugeordneten Temperaturwerte nicht modifiziert werden können und auch die manuellen Werte unter dem Punkt „anpassen“ nicht gespeichert bleiben. So muss man jedes Mal wieder aufs Neue manuell tätig werden.



Zweimal Hähnchen: #1 fast fertig, # 2 dauert noch

Praktisch ist die **übersichtliche Darstellung am Display** des Smartphones, welches nicht nur die Temperaturen der angeschlossenen Fühler auf einen Blick darstellt, sondern auch den Fortschritt der Garstufe farblich mit grün, gelb, orange und rot zeigt. Auch ein akustisches „Fertig-Signal“ fehlt nicht, dies wird sowohl am Grundgerät als auch am Smartphone ausgegeben, wodurch man nicht ständig aufs Display schauen muss.



Einstechfühler mit metallummanteltem Kabel

Die beiden mitgelieferten Temperaturfühler sind mit ihren maximal 140 mm Einstechtiefe auch für größeres Gargut lang genug. Ebenso reicht die Kabellänge von gut einem Meter gut aus, um beim Garen im Backofen das Maverick® ET-735 bequem auf der Küchenarbeitsplatte positionieren zu können. Mit immerhin 4,6 mm Durchmesser hinterlassen die Fühler allerdings schon mal ein sichtbares „Einschussloch“ im Fleisch; so wie es auch beim Steak-Champ® mit seinem Durchmesser von 6,1 mm der Fall ist.

Fazit zum Maverick® ET-735: Wären die teilweise etwas abweichenden Temperatur-Voreinstellungen nicht, bzw. könnte man sie wenigstens dauerhaft durch eigene Werte ersetzen, würde das ET-735 eigentlich zur Gänze überzeugen, sieht mal man von kleinen Schönheitsfehlern in Form von einzelnen, nicht ins Deutsche übersetzten Menüpunkte in der App ab.

Unbeschadet davon, dass sich die kabelgebundenen Fühler freilich nicht für Sachen auf dem Drehspieß eignen, bietet das ET-735 eine vielseitige Verwendbarkeit durch die frei einstellbaren Zieltemperaturen, bis zu vier anschließbare Fühler und eine Timerfunktion. Auch die Bluetooth®-Reichweite hat absolut überzeugt, von der Terrasse im Erdgeschoß reichte die Funkverbindung schräg durch eine Stahlbetondecke und zwei Ziegelwände. Das dürfte allemal ausreichen, zumal man auch gewarnt wird, wenn die Funkverbindung dauerhaft abreißt. **Wünschenswert** wäre lediglich noch eine etwas integralere Temperaturerfassung der Messfühler, ähnlich wie beim Steak Champ®, der weniger Probleme damit hat, wenn die Messspitze in der Nähe eines Knochens oder Hohlraums zu liegen kommt.

Seine Vorteile spielt das Maverick ET-735 dann voll aus, wenn es um die gradgenaue Einstellung der Zieltemperaturen geht oder mehrere verschiedene Temperaturen überwacht werden sollen. So ist es über die Auswahl „BBQ“ zum Beispiel sogar möglich, ein definiertes Temperaturfenster in der Garkammer des Grills oder Smokers einzustellen, wobei bei Über- oder Unterschreitung sofort ein Alarm ausgegeben wird.

Flexibilität ist die Stärke des Maverick® ET-735. Die hinterlegten Gartemperaturen bedürften aber zum Teil einer Überarbeitung. Ein Update der App, um eine Feineinstellung selbst vornehmen zu können, wäre sicher eine gute Lösung.

Sous Vide Garen

Neben dem beschriebenen Verfahren, Lebensmittel wie gewohnt zu garen und den optimalen Garpunkt mittels Kerntemperaturmessung zu bestimmen, bietet sich das Sous Vide Garverfahren an. Sous Vide bedeutet, in Vakuumbeuteln eingeschweißte Lebensmittel bei exakt kontrollierter und relativ niedriger Temperatur besonders schonend im Wasserbad zu garen. Bestimmend für den gewünschten Garzustand ist auch hier die Kerntemperatur, dies aber mit dem Unterschied, dass die Temperatur des Wassers in der Regel der angestrebten Kerntemperatur entspricht, beziehungsweise - zur Zeitersparnis - nur etwas höher liegt. In letzterem Fall empfiehlt sich allerdings dann die Messung der Kerntemperatur, um nicht ungewollt zu übergaren.

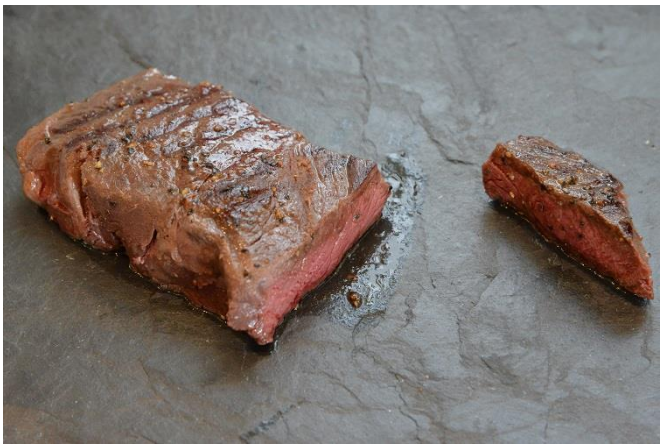


Caso® SV 900, Sous Vide Garer für den Haushalt

Setzt man die Wassertemperatur auf den gleichen Wert wie die angestrebte Kerntemperatur, nutzt man einen großen Vorteil: Die Temperatur im Inneren des Garguts kann niemals höher ansteigen als die eingestellte Wassertemperatur. Einerseits ist ein Übergaren damit ausgeschlossen und zum anderen werden die Speisen gleichmäßig über die gesamte Dicke durchgegart. Das Problem, dass beispielsweise Fleisch außen schon zu trocken, im Inneren hingegen noch zu roh ist, wird damit sehr elegant und ohne weitere technische Hilfsmittel umgangen.

Wie fast überall, so gibt es natürlich auch hier einen kleinen Haken an der Sache, nämlich dass mit diesem Zubereitungsverfahren keine schöne Kruste an unserem leckeren Stück Fleisch gebildet wird und dementsprechend auch keine Röstaromen entstehen, die wir ja beim Grillen so sehr schätzen. Im Bild unten ist gut erkennbar, dass das Rinderfilet zwar wunderschön und gleichmäßig rosa durchgegart ist, aber eben außen ähnlich aussieht, als wäre es gekocht worden. Bei Gemüse und Fischfilets ist das kein Problem und oft sogar erwünscht, bei Fleisch in der Regel allerdings nicht. Die Lösung ist einfach: Das Fleisch wird einfach für etwa 30 bis 40 Sekunden je Seite scharf angegrillt oder in der Pfanne angebraten. Danach sieht es wieder gewohnt aus wie gegrillt - und schmeckt auch so!


Rinderfilet unmittelbar nach dem Sous Vide Garvorgang. Da fehlt noch etwas…



Rinderfilet kurz angebraten nach Sous Vide Garvorgang

Sous Vide taugt aber nicht nur für Fleisch, sondern auch für Fisch, Gemüse und noch einige Dinge mehr. Immer gemein ist diesem Verfahren, dass die unter Vakuum in Folie eingeschweißten Lebensmittel spürbar weniger Verluste an Geschmack, Konsistenz und Textur erfahren. Das liegt daran, dass im hermetisch versiegelten Vakuumbeutel kein Kontakt mit der oxydativ wirkenden Umgebungsluft stattfindet und der Flüssigkeitsverlust minimiert wird.



Selbst empfindlicher Lachs bleibt saftig und behält seine Farbe. Hier bei 56 °C gegart und dann kurz angebraten,

Warum steht - bei all den unbestreitbaren Vorteilen - aber dann noch nicht in jeder Küche ein Sous Vide Garer, so wie es bei der Mikrowelle der Fall ist? Manch einer wird den Braten schon riechen; so ein tolles Gerät klingt irgendwie teuer. Und ganz aus der Luft gegriffen ist dieser leise Verdacht in der Tat nicht. Noch vor nicht allzu langer Zeit bewegten sich die Preise ausschließlich im vierstelligen Bereich und Gerätschaften in der Größe für den privaten Haushalt waren nicht verfügbar. Diese Sachlage hat sich zwischenzeitlich allerdings geändert, Sous Vide ist mittlerweile absolut erschwinglich geworden.

So bietet Caso® seinen SV 900 (Bild auf voriger Seite) für nur EUR 299.- an. Dafür erhält man ein kompaktes 9-Liter-Komplettgerät mit integrierter Umwälzpumpe, Unterteilungsrack für bis zu fünf Portionen, Deckel und Ablaufschlauch. Zum gleichen Preis zu haben ist das Einstiegsmodell von Vac-Star® namens Sous Vide Chef Home Edition; der etwas kleinere Bruder des hier abgebildeten Einhängethermostaten Sous Vide Chef II.



Vac-Star® Sous Vide Chef II (EUR 388.-) in einem GN-Behälter aus Polycarbonat mit zusätzlichen Isolationskugeln.

Die Frage, ob nun ein komplettes Wasserbad besser ist oder ein Einhängethermostat, ist eher theoretischer Natur. Sous Vide Wasserbäder gibt es auch ohne Pumpe, also mit natürlicher Konvektion. Das macht sie geräuschlos und sehr einfach zu reinigen. Andererseits sind die Betriebsgeräusche aktiv zirkulierter Wasserbäder und Einhängethermostaten kaum als störend zu bezeichnen. Letztere bieten mehr Flexibilität, durch die Möglichkeit, innerhalb gewisser Grenzen verschieden große Behälter nutzen zu können. Dazu sind sie in kleinen Küchen etwas besser verstaubar. Im Gegenzug hat man mit einem kompletten Wasserbad alles in einem und braucht nicht mit mehreren Teilen zu hantieren.



Das Vac-Star CSC Medium Sous Vide Wasserbad mit 14 l kostet EUR 779.- Erhältlich ist es auch als CSC Compact mit 9 l Fassungsvermögen für EUR 499.- In der Profi-Serie sind bis zu 58 Inhalt möglich und auch Doppelbäder mit 2 x 9 und 2x 20 l Inhalt erhältlich.

Egal ob man sich für einen Sous Vide Einhänge-thermostaten oder ein komplettes Gargerät entscheidet, unserer Meinung nach ist ein Fassungs-Vermögen von rund 9 bis maximal 14 Litern des Wasserbads bzw. Behälters für einen normalen Haushalt ausreichend. Hier bewegt man sich dann auch noch in einem, von der Baugröße her kompaktem Bereich und vergeudet nicht zu viel wertvolle Stellfläche auf der Arbeitsplatte.

Professionelle Anwender brauchen es in der Regel zumeist eine Nummer größer. Stellvertretend für die Profiküche-Geräteliga haben wir deshalb auch das Diamond S von fusionchef® (Julabo) mitgetestet.



Fusionchef® Diamond S mit eingesetztem Trenngitter und 19 l Badgefäß.

Das Topmodell Diamond von fusionchef® gibt es in verschiedenen Ausführungen: Als separater Einhänge-thermostat, mit variabel einstellbarer Edelstahlbrücke und mit Badgefäßen von 13 bis hin zu 58 Liter Inhalt.



Fusionchef® Diamond S und Vac-Star® Sous Vide Chef II

Speicherplätze für oft benötigte Temperaturen, drei Timer, Schnittstelle für PC-Aufzeichnung und Steuerung, Anschluss für Kerntemperaturfühler und eine Temperaturkonstanz von 0,01 °C erfreuen den Profi. Für zuhause benötigt man das aber nun nicht zwingend, zumal so viel Luxus auch seinen Preis hat.

Ein bisschen Geld sollte man obenhin aufsparen, denn Sous Vide macht es erforderlich, alles in Vakuum-beutel zu verpacken. Beim Metzger kann man sich zwar noch insofern behelfen, als dass man darum bittet, das Ganze gleich passend zu portionieren und einzuschweißen. Wer aber erst einmal vom Thema Sous Vide fasziniert ist, der wird auch andere Speisen damit zubereiten wollen - und kommt dann letztlich um ein eigenes Vakuumiergerät (Bild rechts oben als Beispiel) einfach nicht mehr herum.



Vakuumiergerät Caso® VC 150

Fazit zum Thema Sous Vide: Obwohl keine der hier beteiligten Personen professioneller Koch oder Köchin ist, gab es selbst anfangs keinerlei Totalausfälle bei den zubereiteten Lebensmitteln. Nach teils einigem Feintuning bei den jeweiligen Gartemperaturen, haben wir praktisch aus dem Stand exzellente Ergebnisse erzielen können. Das Ganze ging so weit, dass - etwa ab Mitte unseres Grill-Tests, als die ersten Sous Vide Testgeräte eintrafen und ausprobiert wurden - plötzlich und wie selbstverständlich jeder nur noch Fleisch und Fisch vom Grill wollte, das vorher auch Sous Vide gegart wurde.

Nun haben wir, gerade um den Bezug zum Kernthema Grillen zu bewahren, in der Hauptsache Steaks, Lachsfilets und Hähnchenfleisch zubereitet. Ein Kochbuch können und wollen wir also nicht verfassen. Aber ohne zu übertreiben lässt sich schon ganz klar festhalten, dass es eher schwierig sein dürfte, in einem Nicht-Sterne Restaurant ein Steak auf den Teller zu bekommen, das es geschmacklich und von der Textur her mit einem Pendant aufnehmen kann, welches eben Sous Vide gegart wurde.

Abgesehen davon, dass einhergehend mit der Anschaffung eines Sous Vide Garers dann noch mindestens ein weiteres Gerät in der Küche herumsteht, sehen wir ausschließlich Vorteile in diesem Verfahren. Für welches Gerät man sich entscheidet, das ist eher eine Frage der persönlichen Erfordernisse und natürlich davon, was man auszugeben bereit ist. Von den Endergebnissen her konnten wir bei unseren Gerichten jedenfalls keine signifikanten Unterschiede herausschmecken.

Besser die Finger lassen sollte man allerdings von diversen Alleskönner-Gerätschaften, die beispiels-weise gerne als „Multifunktions-Schnellkochtopf“, „Niedertemperatur-Gargerät“, „Slow Cooker“ usw. beworben werden und sich angeblich auch als Sous Vide Garer eignen sollen. Die Toleranzen der eingesetzten Temperaturregelungen sind hier aber mit teils mehreren Grad Celsius einfach zu groß, um

wirklich gute und reproduzierbare Ergebnisse zu erzielen. Ähnlich verhält es sich mit der mangelnden Gleichmäßigkeit der Temperaturen im Garraum. Schon bei der Zubereitung von Rindfleisch ist feststellbar, dass eine um 1 °C höher oder niedriger eingestellte Temperatur bereits einen erkennbaren Unterschied bezüglich der erreichten Garstufe ausmacht.

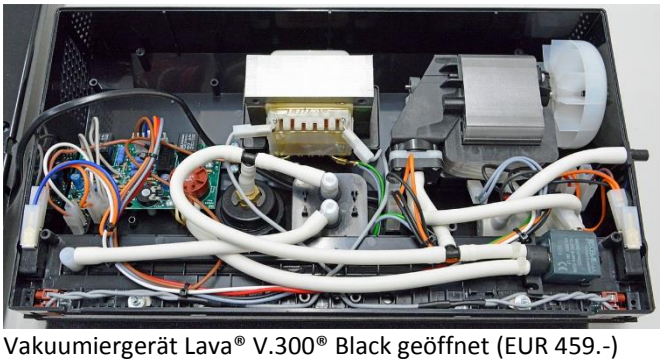
Vakuumieren - *Balkenvakuumierer*



Verschiedene Vakuumiergeräte mit Zubehör (v.l.n.r.: Caso VC 100, Lava® V.300® Black, Caso® FastVac 4000)

Ein eigenes Vakuumiergerät ist nicht nur nützlich wenn man sich an das Thema Sous Vide heranwagt, es bewährt sich auch anderweitig. Die meisten Lebensmittel halten deutlich länger, wenn sie vakuumiert werden. Das spart Geld, weil man letztlich weniger wegwerfen muss. Auch der ungeliebte Gefrierbrand ist damit endlich Geschichte.

Wenn wir hier von Vakuumierern sprechen, dann meinen wir damit übriges nicht die sehr billigen Haushaltsvakuumierer mit Sauggebläse und offen liegendem Schweißdraht (man erkennt sie sofort an ihrem „Saugrüssel“ nahe des Schweißbalkens), die mit dünnen und glatten Beuteln arbeiten. „Richtige“ Vakuumierer erzeugen ein sehr viel stärkeres Vakuum und versiegeln die speziellen Vakuumbeutel mit Innenstruktur auch wirklich dauerhaft luft- und flüssigkeitsdicht. In ihrem Inneren sitzt eine Kolbenpumpe (im Bild unten rechts oben erkennbar), die - je nach Geräteausführung - Vakuumwerte bis hin zu etwas über -0,9 bar zu erzielen vermag.



Vakuumiergerät Lava® V.300® Black geöffnet (EUR 459.-)

Höherwertige Geräte, wie z. B. das links unten abgebildete Gerät von Lava®, besitzen auch einen Schweißtransformator. Im Bild das große rechteckige Teil mittig oben. Im Gegensatz zu preisgünstigeren Modellen, können solche Profigeräte hunderte Beutel hintereinander ohne Abkühlpause verschweißen.



Vac-Star® Easy PRO (EUR 348.-)

Beim Vakuumieren druckempfindlicher Lebensmittel ist es wichtig, nicht mit vollem Unterdruck zu arbeiten. Während günstige Einstiegsmodelle im Regelfall hierzu keinerlei Einstellmöglichkeit bieten, gibt es bei den teureren Geräten - je nach Hersteller - verschiedene Lösungen hierzu: Vac-Star® bietet neben dem Pulsmodus noch eine zeitgesteuerte, 5-stufige Funktion, während Lava® beim V.300® Black eine Unterdruckregulierung via einstellbarem Bypass samt Manometer verbaut. Beim FastVac 4000 von Caso® kann zusätzlich zur manuellen Pulsfunktion auch die Pumpe auf eine geringere Drehzahl geschaltet werden um den Vakuumiervorgang sensibler steuern zu können.



Caso® FastVac 4000 mit integrierter Folienbox (EUR 399.-)

Nicht ganz so wichtig ist es, ob der Schweißbalken des Vakuumieres nun eine einfache, doppelte oder gar dreifache Schweißnaht setzt. Bei unseren zahlreichen Versuchen haben es alle hier aufgeführten Geräte geschafft, die Beutel dauerhaft dicht zu verschweißen. Etwas bessere Chancen auf Dichtheit bietet eine Mehrfachnaht allerdings dann, wenn der Beutel nicht ganz trocken oder im Bereich der Schweißzone leicht verschmutzt ist.



Empfindliche Lebensmittel sollten nicht mit voller Vakuumstärke verpackt werden, dann überstehen sie dies auch problemlos, wie hier zu sehen ist.



Auswahl an Vakuumbeuteln und Rollenware

Gerne wird vom einen oder anderen Hersteller propagiert, man möge doch bitteschön unbedingt die originalen Folienbeutel verwenden, da ihre Geräte ausschließlich damit richtig funktionieren. Da alle Vakuumiergeräte aber prinzipiell technisch recht ähnlich aufgebaut sind, klingen derartige, nicht ganz uneigennützig anmutende Ratschläge, erst einmal verdächtig. Daher haben wir es uns nicht nehmen lassen und die jeweils mitgelieferten Original-Beutel kreuz und quer mit den anderen Vakuumierern verarbeitet, die wir als Leihstellungen hier hatten. Hierbei konnten wir keine Probleme feststellen, so dass wir dann noch einen Schritt weiter gingen und zusätzlich auch gänzlich „fremde“ Vakuumbeutel ausprobiert haben.

Hierzu hat uns der Shop vakuumtuete.de freundlicherweise ein umfängliches Sortiment an Vakuumbeuteln verschiedener Folienstärken und unterschiedlichen Strukturen zum Ausprobieren zur Verfügung gestellt. In kurze Worte gefasst: Alle Geräte verschweißten sämtliche Beutel problemlos und dauerhaft dicht. Lediglich die dicken Aluminiumbeutel sind für Geräte der Einstiegsklasse nicht geeignet - ihnen fehlt hierzu die notwendige Leistung, um das Material ausreichend zu erhitzen.



Schweißnähte diverser Vakuumiergeräte aus unseren Tests

Bislang haben wir über sogenannte Balkenvakuumierer gesprochen, deren Vorteile - neben dem günstigeren Anschaffungspreis - darin bestehen, dass sie kompakt und relativ leicht sind. Dazu ist zumindest die Länge der einzuschweißenden Produkte fast unbegrenzt. Wer mag, der könnte theoretisch auch einen Besenstiel einschweißen. An ihre Grenzen stoßen sie, wenn es gilt Flüssiges zu vakuumieren, beispielsweise Saucen oder mariniertes Fleisch.



Saugeinlage in einem Vakuumbeutel hält Fleischsaft zurück

Das Problem dabei: zusammen mit der Luft im Beutel saugen sie auch Flüssigkeiten an. Geraten diese dann bis in die Pumpe, ist das denkbar ungünstig und kann bis zu einem Totalschaden der Pumpe führen. Aber davon abgesehen reicht es schon, wenn Feuchtigkeit in den Schweißbereich des Beutels gezogen wird, denn feuchte Vakuumbeutel lassen sich kaum mehr korrekt verschweißen. Für relativ feuchte Lebensmittel gibt es deshalb hierfür spezielle Saugeinlagen als fertige Zuschnitte oder Rollenware. Vor die Öffnung des Vakuumbeutels gelegt, verhindern diese recht gut, dass Fleischsaft etc. mit angesaugt wird.

Sollen allerdings auch Säfte, Saucen oder Marinaden vakuumiert werden, dann helfen selbst derartige Saugeinlagen nicht mehr wirklich weiter; ein richtiges Vakuum kann auch damit nämlich nicht mehr im Beutel erzeugt werden.



Lufteinschlüsse in einem wassergefüllten Vakuumbeutel

Als Workaround für den privaten Bedarf empfiehlt es sich, derartige Speisen vor dem Vakuumiervorgang kurz einzufrieren. Damit hat man das Problem erstmal gelöst. Oft soll allerdings Flüssiges gar nicht im Anschluss eingefroren, sondern nur im Kühlschrank aufbewahrt werden. Hier stellt das dann natürlich eine unbefriedigende Lösung dar - nicht nur schon alleine rein energetisch betrachtet.

Vakuumieren - *Kammervakuumierer*

Die Spezialisten, welche problemlos so ziemlich alles unter Vakuum einschweißen können, wenn es nur in die Vakuumkammer passt, das sind die sogenannten Kammervakuumierer. Hier wird der gesamte Vakuumbeutel in eine Kammer gelegt, diese geschlossen, evakuiert, der Beutel verschweißt und dann die Kammer wieder auf Atmosphärendruck gebracht. Anschließend kann der Beutel entnommen und der nächste Zyklus gestartet werden.

Weil hierbei nicht der Umgebungsdruck auf die Außenseite des Vakuumbeutels wirkt, wird dieser auch nicht zusammengepresst; er liegt fast reglos in der Kammer. Flüssigkeiten treten damit nicht aus. Erst beim Belüften der Kammer nach dem Schweißvorgang wird der Beutel dann schließlich zusammengepresst.



Einlegen des Vakuumbeutels. Eine Klammer hält bei Bedarf den Beutel in Position auf der Siegelschiene.



Starten des vollautomatischen Vakuumiervorgangs



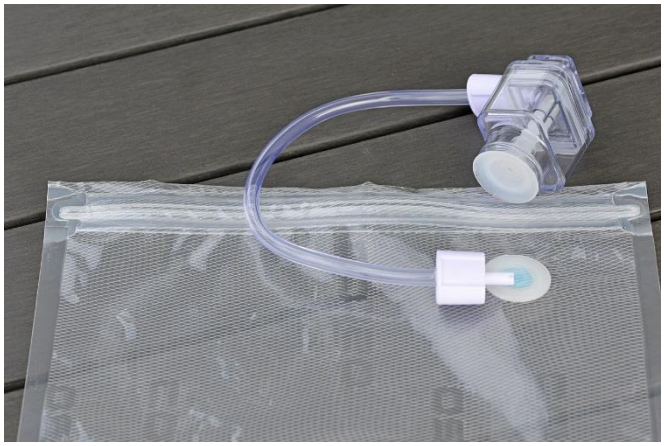
Fertig versiegelter Vakuumbeutel. Auch bei Mariniertem sind hier keine weiteren Hilfsmittel notwendig.

Wie wir mit unserem Testgerät, dem PM-VC-400-T von Rotek (EUR 929.-) ausführlich ausprobieren konnten, ist das Austreten von Flüssigkeiten bei dieser Bauart kein Thema mehr. Auch erzeugen Kammervakuumier-geräte mit ihren leistungsstarken aber sehr schweren Drehschieber-Pumpen ein noch stärkeres Vakuum als ihre kleineren Verwandten. Bis teilweise unter - 0,99 bar sind möglich. Flüssigkeiten beginnen hier bereits bei Raumtemperatur zu sieden, so dass man teils etwas zurückregeln muss, um dieses unerwünschte Phänomen zu vermeiden.

Vakuumieren - *Zubehör*



Lachsbretter, Knochenschutz-Leinen, Etiketten, Vakuumbeutel, Flüssigkeits-Stopp als Rollenware.


Mehrweg-Vakuumbeutel mit Absaugadapter

Sowohl die Hersteller von Vakuumiergeräten als auch der Zubehörhandel bieten eine breite Auswahl an sinnvollem Zubehör zum Thema Vakuumieren an. Neben verschiedenen Arten und Größen von Vakuumbeuteln- und Rollen, finden sich darunter auch Vakuumboxen, Einweckgläser, Flaschenverschlüsse zum längeren konservieren angebrochener Weinflaschen und einige weitere nützliche Utensilien.

Fazit zum Thema Vakuumieren: Ob Balken- oder Kammervakuumierer ist nicht nur eine Preis- sondern auch eine Platzfrage: Das hohe Gewicht von Kammer-vakuumierern bedingt, dass man hierfür einen festen Standplatz benötigt. Auch ist die maximale Größe der zu vakuumierenden Lebensmittel von der jeweiligen Kammergröße begrenzt. Im Gastronomiebereich hingegen kann man mit einem Balkenvakuumierer wenig anfangen, da hier häufig Saucen, Suppen und andere flüssige Gerichte vakuumiert werden müssen. Kammervakuumiergeräte bieten zudem oft die Möglichkeit, eine Rückbegasung mit einem Schutzgas wie z. B. Kohlendioxid oder Stickstoff durchzuführen. Dies kann für bestimmte Lebensmittel sinnvoll sein, um die Lagerfähigkeit noch weiter zu erhöhen, bzw. das zusammenpressen zu vermeiden.

Bei der Anschaffung eines Balkenvakuumierers sollte man zusätzlich auf eine herausnehmbare oder zumindest leicht zu reinigende Vakuumkammer achten. Denn nicht immer lässt es sich bei feuchten Lebensmitteln wirklich vermeiden, dass doch versehentlich ein paar Tropfen mit angesaugt werden. Die Folgen eines solchen Malheurs lassen sich dann mit wesentlich weniger Aufwand beseitigen.

Praktisch ist auch ein Anschluss für einen Saugadapter am Gerät, mit dem über ein passendes Schlauchset externe Behälter oder Mehrweg-Vakuumbeutel genutzt werden können. Die Mehrweg-Beutel empfehlen wir allerdings nur für trockene Ware wie beispielsweise Kaffee, Nudeln, Brot etc. Zu groß ist sonst der Aufwand, diese zu reinigen und zu trocknen, vom Hygienefaktor einmal ganz abgesehen.

tech-journalist.de

Autor + Fotos: Robert Braun
www.tech-journalist.de
info@tech-journalist.de
Version 1.12GSV, Erstelldatum und Datenstand 16.09.2016
© tech-journalist.de
© Fotos: tech-journalist.de
Alle Rechte vorbehalten

Testcrew: Robert Braun, Christian Peter, Dana, Julia, Marion, Martina, Silvia, Sonja, Bernd, Antonia, Verena.

Für die freundliche Unterstützung bedanken wir uns bei:

grillshop.at (Testmuster Son of Hibachi®)
feuerdesign.de (Testmuster Vesuvio)
TecPoint GmbH (Testmuster SteakChamp 3-Color, Grillgewürz)
BBQ-Scout GmbH (Testmuster Maverick ET-735)
Intertec GmbH (Location, Powerbank)
vakuumtuete.de (Testmuster Vakuumbeutel, Kühltaschen, Kühlakkus, Alu-Grillbeutel)
Caso Germany/Braukmann GmbH (Teststellung Vakuumierer, Sous Vide Garer)
vac-star-shop.de (Teststellung Vakuumierer, Sous Vide Geräte)
Julabo GmbH/fusionchef.de (Teststellung Sous Vide Garer)
Landig + Lava GmbH & Co. KG (Teststellung Vakuumierer)
Rotek Handels GmbH (Teststellung Kammervakuumierer)
Dick GmbH & Co. KG (Koch- und Fleischerwerkzeuge)
Schulte-Ufer KG (Kochgeschirr)
Heiko Antoniewicz (Fachliche Beratung Sous Vide)
Rudolf Jäger vom Grillsportverein.de
TLC Elektronik (Thermografische Aufnahmen, Messtechnik)
Dr.-Ing. Knut Richter (Fachliche Beratung Physik u. Hygiene)



„Bis zur nächsten Ausgabe im April 2017 ‚Prost' und immer gut Glut!"

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

















Die bisherigern GSV Info PDF Magazine findest du hier:

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