



Herbst 2018

GSV-Forum

Themenaufrufe: 545.406.806

Beiträge: 3.570.763

Themen: 215.385

Registrierte Benutzer: 111.428

(Stand 11.2018)



GSV-INFO VON GRILLERN FÜR GRILLER

INKL. GRILLKALENDER



2019

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



INHALT

04-05	Grillsportverein History
07	Grillsportverein Rezepte App
08-09	ROUGETTE Grillkäsemeisterschaft
10-23	Natürlich Duroc, Rassen und Genetik ...
24-33	Duroc Rezepte
34	Santos Sommerfest
36-37	Tullamore D.E.W Irish Whiskey
38	Deutsche Grillmeisterschaft 2018
40-41	GOK Gas news
42-46	Ramster Holzbackofenfest 2018
48-68	Spoga Weltgrößte Grillfachmesse
78	Paulinchen - Initiative für brandv. Kinder e.V.
82-85	GSV Grill Eigenbauten
88	Auch sakrisch lecker ...
92-104	GSV Grillkalender 2019



Liebe Grillfreunde,

ein endlos langer heißer Sommer ist vorbei, was möchte das Grillerherz mehr? Eisensmoker die fast nicht mehr eingeheizt werden müssen und die Küche wanderte komplett in den Garten oder auf den Balkon.

Im Spoga Bericht warten viele neue Sportgeräte und Outdoorgrills, die Vielfalt nimmt zu und macht die Entscheidung schwer. Wer gerne selber Hand anlegt schaut bei den Eigenbauten im Forum vorbei, da können selbst Produktentwickler neidisch werden.

Auch die vielen Sommerfeste/Veranstaltungen und Meisterschaften waren sonnendurchflutet und zeigen das große Interesse an unserem Hobby.

Auch dieses Jahr geht unser Dank an unseren Admin der nun seit über 20 Jahren den GSV zu dem macht was er ist, die Referenz in Sachen Grillen. Natürlich auch an die Mods und bereits über 100.00 Mitgliedern/innen die uns mit Rezepten und alles was zum Grillen gehört berichten. Auch konnten wir in den letzten Jahren gesamt 9580,- Euro Spenden an Paulinchen - Initiative für brandverletzte Kinder e.V. - überweisen. Herzlichen Dank an alle GSVler die sich daran beteiligten.

Endlich kündigt sich der erste Schnee an und es wird auf Wintergrill Modus umgeschaltet. Wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

#let's do bbq baby!

Mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger
Herbst 2018



Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

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

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

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

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

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: Rudolf Jaeger, sofern nicht anders vermerkt
GSV INFO erscheint digital bei:
www.grillsportverein.de
Bezugspreis: kostenfrei

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

Weiterleitungen, Vervielfältigung sowie Speicherung der pdf im Ganzen ohne Änderungen sind mit ausdrücklicher Genehmigung von Grillsportverein, Rudolf Jaeger erwünscht. Sämtliche Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Wiedergegebene Warennamen können zugunsten der jeweiligen Berechtigten markenrechtlichem Schutz unterliegen. Wer eine Seite ohne Werbung findet bitte melden. Wer Rechtschreibfehler findet kann sie behalten.



"Grillsportler bei
der Arbeit..."

GRILLSPORTVEREIN HISTORY



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

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

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

Nachdem eine erste Version der Rezeptdatenbank veröffentlicht wurde, stiegen die Besucherzahlen rasch an und auch das Forum verzeichnete eine immer größere Anzahl von Nutzern. Jedes Jahr kurz vor Weihnachten musste die Serverhardware getauscht werden, weil sie aus allen Nähten platzte und die jeweiligen Rechner dem Ansturm nicht mehr gewachsen waren. Nachdem gut

6.000 Rezepte in der Datenbank verzeichnet waren, wurde im Jahre 2009 auch die Rezeptdatenbank völlig neu geschrieben, um einen größeren Komfort für die Benutzer zu bieten.

Auch die Forensoftware (nun phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträge angewachsenen Forums nicht mehr gewachsen. Unzählige, von Hand eingepflegte Modifikationen machten die Entscheidung nicht leicht, aber im Sommer 2009 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 über 3.000.000 Beiträge und über 100.000 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 6.300 Rezepte zu jedem Thema in der Grillrezepte-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!

SANTOS
GRILL ★ SHOP

EINER DER WELTBESTEN BEIM WELTGRÖSSTEN



SANTOS ★ GRILLS ★ ZUBEHÖR ★ GRILLSCHULE

Santos ist der weltweit größte Grillshop. Auf über 4.000 m² Gesamtfläche präsentieren wir Ihnen in unserem Showroom 400 verschiedene Grills sowie 200 Regalmeter Grillzubehör namhafter Hersteller.

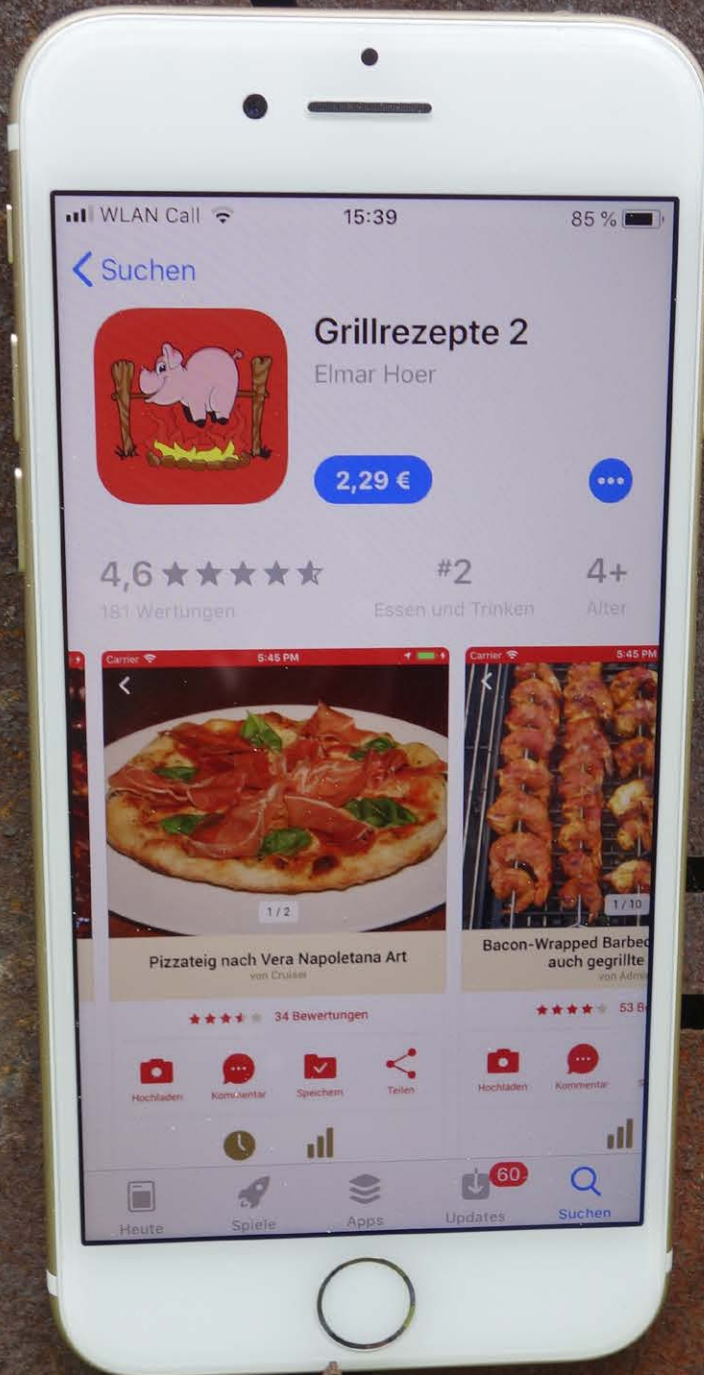
3 Grillschulen vor Ort in Köln. Unsere Grillkurse sind ein besonderes Erlebnis und ein außergewöhnliches Geschenk. Begeben Sie sich gemeinsam mit unseren Profis auf eine kulinarische Abenteuerreise.

SANTOS
GRILL ★ SHOP

Hafenstraße 1 ★ 51063 Köln ★ www.santosgrills.de

AKTUELLE GSV SANTOS ANGEBOTE IMMER UNTER:

<https://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillshop-aktionen.208/>



Die erste Grillkäse-Grillmeisterschaft mit ROUGETTE

Sicher einer der bekanntesten Käsehersteller aus dem Allgäu (die Firma Champignon) hatte mit seiner Marke Rougette zur ersten deutschen Grillkäse Grillmeisterschaft nach Köln geladen. Die Veranstaltung fand im Juli auf dem Santosgrills.de Gelände bei bestem Wetter statt. Zwanzig Grillteams stellten sich der Herausforderung mit vorgegebenen Warenkörben und den leckeren ROUGETTE Grillkäseprodukten drei Gänge zu zaubern. Unterstützt wurde, die wie gewohnt perfekt in Scene gesetzte Veranstaltung vom Santos Team, mit prof. Gasgrills der Firma Napoleon.

Wir hoffen das diese Veranstaltung auch 2019 wieder stattfindet und gratulieren dem Siegerteam Grillstall, noch dazu Amateure. Die Siegerprämie von je 2000,- Euro Einkaufsgutschein im Santos Grillgeschäft war für die beiden Gewinner mehr als verdient. www.rougette.de









Euroc



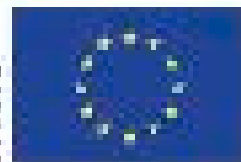
MIT UNTERSÜTZUNG VOM BUNDE, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

DEUTSCHES MINISTERIUM
FÜR SACHENKLÄRUNG
UND VERKEHR

LE 14-00
Kommunikation und Medien



Europäische
Union
Europäische
Union
Europäische
Union





Duroc

INHALTS- VERZEICHNIS

VORWORT
RASSEN UND GENETIK
HALTUNG UND FÜTTERUNG
KULINARISCHE ASPEKTE
TEILSTÜCKE
REZEPTE



RASSEN UND GENETIK



ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT...

Für das engagierte Qualitätsfleischprogramm „Natürlich Niederösterreich Duroc“ wurden die qualitativen Tugenden alter Schweinefleischrassen wiederentdeckt und durch Zuchtarbeit noch weiterentwickelt. Eine Kreuzung der alten Rasse Duroc mit der bodenständigen Deutschen Landrasse und dem Edelschwein hatte dann tatsächlich bei sämtlichen Verkostungen den Rüssel voran. Und neuerdings sind die besten Teilstücke vom „Natürlich Niederösterreich Duroc“ nicht nur für die Verbraucher aus der Gastronomie, sondern auch für Endkonsumenten über einen erst kürzlich völlig neu gestalteten Onlineshop zu ordern.

Dieses Qualitätsfleischprogramm der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf entstand nach einer ersten Idee im Jahr 2013 und vielen nachfolgenden Zucht- und Mastversuchen, zahlreichen Tests und Blindverkostungen in Zusammenarbeit mit Partnern aus Gastronomie und Handel und hatte von Anfang an den Mehrwert für alle Beteiligten zum Ziel. Mit Erfolg, denn Konsumenten, Bauern und Handel profitieren heute gleichermaßen von den Qualitäten des „Natürlich Niederösterreich Duroc“-Schweins, das sich nicht nur als besonders schmackhaft erwiesen hat, sondern auch bei den Züchtern und Mästern wegen seiner extremen Robustheit, guten Konstitution und seines ruhigen Wesens immer beliebter wird.

Der Unterschied. Neben der Fütterung und Haltung ist es die spezielle Genetik der Schweine dieses Qualitätsprogrammes, die für ihre Fleischqualität verantwortlich ist. Selbst die begehrte Marmorierung im Muskel ist ja auch zu einem guten Teil Veranlagungssache, ebenso wie beispielsweise die Stressresistenz, die sich wiederum indirekt auf die Qualität des Fleisches auswirkt.



Das Duroc-Schwein. Zu den Ursprüngen des Duroc gibt es mehrere Spuren. Die ältesten führen zu alten, spanischen Schweinerassen, die mit iberischen Auswanderern nach Amerika gelangten, sowie zu afrikanischen Schweinen aus Guinea. In diese wurden im Laufe des 19. Jahrhunderts einige Wildschweinarten Amerikas eingekreuzt und vor allem auch die neuenglischen „Jersey Red“, die für ihre Größe und ihr schnelles Wachstum bekannt waren. 1885 setzte sich der bestehende Standard für die Durocs durch und ist bis heute die wichtigste Genbasis im Qualitätssegment der US-Produktion.

Charakteristisch für die gutmütigen, stressstabilen und robusten Duroc-Schweine sind ihr meist hellrotes oder rotbraunes Fell (es gibt aber auch nahezu schwarzhaarige Schläge), ihre kleinen Schlappohren und ihre Gemütsruhe. Durch die starke Pigmentierung sind die Durocs vor direkter Sonneneinstrahlung weitgehend geschützt, was die Haltung dieser Schweinerasse im Freien vereinfacht. Ihr Fleisch besitzt einen idealen Anteil an qualitativ hochwertigem, intramuskulärem Fett. Ein Merkmal, das besonders bei solchen alten Schweinerassen zu finden ist.

Hinsichtlich Fruchtbarkeit und Lebensdauer ist wiederum die in Österreich weit verbreitete Kreuzung der Rassen „Deutsche Landrasse“ und „Deutsches Edelschwein“ unschlagbar. Diese Schweine sind außerdem recht großwüchsig und reinfärbig weiß, haben Hängeohren und lange Körper mit relativ hohem Magerfleischanteil.

Und die Kreuzung dieser Kreuzung mit einem Duroc-Eber bringts ganz offensichtlich, denn das „Natürlich Niederösterreich Duroc“ vereint die besten Eigenschaften aller drei Rassen.

STRENGE UND SELBST AUFERLEGTE PRODUKTIONSRICHTLINIEN FÜR MEHR TIERWOHL



Adi Bittermann, Haubenkoch, Grillweltmeister und Fleischexperte. Von ihm stammen die Rezepte dieser Broschüre, die er mit dem delikaten Fleisch von Natürlich Niederösterreich Duroc kreiert hat.

KULINARISCHE ASPEKTE

„Natürlich Niederösterreich Duroc“-Schweine nehmen viel langsamer zu als viele ihrer Artgenossen und das Fleisch hat dadurch Zeit, kurzfasrig zu wachsen und auch intramuskulär mehr Fett einzulagern. Und auch das Auflagefett wird besonders kernig, weiß und schmackhaft.

Zauberformel IMF. Das Kürzel IMF – es steht für intramuskulären Fettgehalt – ist heute ja die Zauberformel internationaler Topqualitäten am Rindfleischsektor. Ob Kobe-Beef oder die besten US-Beef-Gradiierungen (Prime, Select), immer ist es dieses Kriterium, das die Klassifizierung vorab entscheidet. Bei Schweinefleisch gibt es noch kein derartiges Schema, aber dennoch wird Spitzenware international inzwischen ebenfalls wieder vorzugsweise nach den begehrten, feinen Fettäderchen im Muskel beurteilt. Dazu kommen natürlich weitere Tugenden, wie die Feinfaserigkeit des Fleisches, seine Geschmackscharakteristik, die Qualität des Auflagefettes etc. Und genau diese wichtigen Eigenschaften bringen nun seit einigen Jahren wieder alte Schweinerassen in die moderne Zucht.



Die artgerechte Haltung in einem sehr modernen und neu gebauten Auslaufstall wie zum Beispiel bei einem Produzenten im Tullnerfeld ist beispielgebend für das Tierwohl und auch maßgeblich mitentscheidend für die besondere Fleischqualität. Aufgrund der zusätzlichen Bewegungsfreiheit im Auslauf und der rassetypisch abgestimmten Fütterung ist die Dauer der Mast mit bis zu 135 Tagen deutlich länger als bei der Standardmast – und die Tiere benötigen auch mehr Futter. Als Grundfuttermittel wird Mais und Weizen eingesetzt, wobei das meiste aus eigenem Anbau stammt und dieser Betrieb derzeit sogar auf gänzlich Gentechnik-freie Fütterung umstellt. Über Strohraufen wird den Tieren zusätzlich Luzerneheu oder Stroh zur Beschäftigung angeboten.

Die „Natürlich Niederösterreich Durocs“ können stets zwischen dem klimageschützten Innenbereich und dem mit Stroh eingestreuten Außenbereich als bevorzugten Aufenthaltsort wählen. Die rassetypische Pigmentierung des Duroc schützt sie zudem gut vor UV-Strahlen, und so fühlen sich die Schweine sowohl im Freien wie im Stall immer saugwohl und gedeihen hervorragend und gesund – wenn auch nicht ganz so schnellwüchsig wie in klassischen Warmställen.

Mit ca. 30 kg Lebendgewicht und 70 Lebenstagen startet die fünfmonatige Mast. Danach wiegt ein Duroc-Schwein so um die 130 kg. Geschlachtet werden die Tiere dann im knapp 60 km entfernten Schlachthof, der mit modernster Technik und einer tierschonenden CO₂-Betäubungsanlage ausgestattet ist. Das sorgt für einen niedrigen Stresspegel bei den Schweinen und ist mit ein Grund für die besondere Fleischqualität.

Die Teilnahme am Qualitätsprogramm „Natürlich Niederösterreich Duroc“ ist für Produzenten der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf freiwillig. Zur Sicherung der lückenlosen Herkunft wurden die Produktionsrichtlinien für das Qualitätsprogramm durch den Erzeugervertrag (regelt Ferkelherkunft, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Niederösterreich) sowie die AMA-Produktionsrichtlinien Schweinehaltung + Mehr Tierwohl, inkl. Kontrolle dieser durch unabhängige Stellen, festgelegt.



Das Fett vom „Natürlich Niederösterreich Duroc“ hat übrigens einen besonders hohen Schmelzpunkt am Grill und in der Pfanne, ganz so wie ihn Profis schätzen. Das Ergebnis ist ein minimierter Bratverlust bei der Zubereitung, das Fleisch weist beste Kurzbrateigenschaften auf, und auch als Basis für die Weiterverarbeitung zu Wurst, Speck und Schinken ist es besonders hochwertig. Nicht umsonst war in die Entwicklung des „Natürlich Niederösterreich Duroc“-Programmes auch Haubenkoch und Grillweltmeister Adi Bittermann eingebunden.

Die Teilstücke. Angeboten werden vom „Natürlich Niederösterreich Duroc“-Schwein am Markt die klassischen Edelteile wie Filet, Karree und Schale, aber auch die ganze Schulter, der Bacon (alias Bauchfleisch) sowie die zugeputzte Krone vom Karree. Auf Bestellung gibt es aber auch BBQ- und Grill-Zuschnitte mit besonders großem Aha-Potential. Echte Spareribs im „St. Louis Cut“ beispielsweise, die Schweinsschulter als „Boston Butt“, die „Fledermaus“ oder das sogenannte „Secreto“, das wie das Flank Steak beim Rind aus der Flanke geschnitten wird.

#Werbung

Grill like a Boss

mit dem XXL Grillfürst Zubehör Sortiment

30%

auf die UVP unserer Eigenmarken

mit dem Gutscheincode: **GSV30***

*gültig nur bis 31.12.2018, nicht anwendbar auf Gutscheine oder Grillseminare.



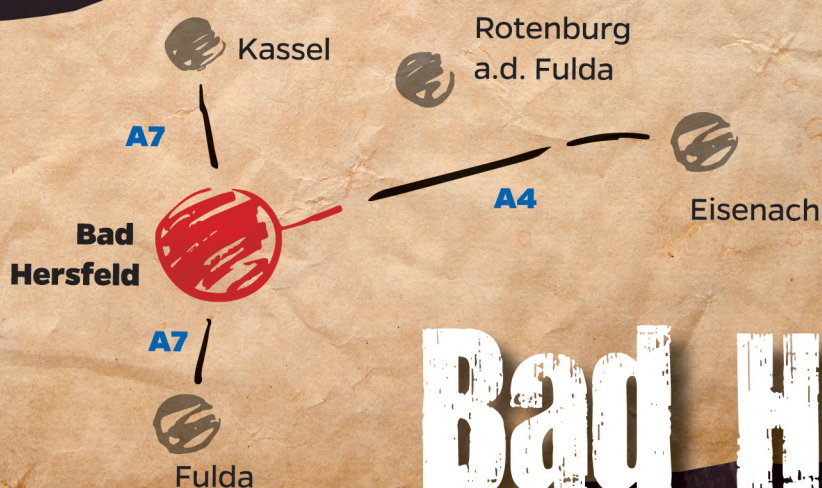
#Werbung

www.grillfuerst.de

Deutschlands größter Grillfachhandel

Besuchen Sie uns an unseren 3 Standorten oder online unter

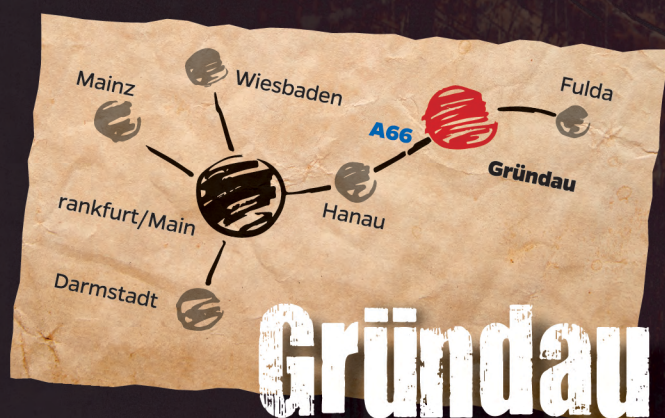
www.grillfuerst.de



Bad Hersfeld

Megastore

Friedewalder Straße 24
36251 Bad Hersfeld



Gründau

Store

Robert-Bosch-Straße 2
63584 Gründau



Kassel

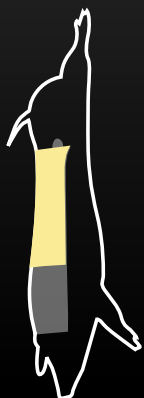
Store

Falderbaumstraße 16
34123 Kassel



FILET/ LUNGENBRATEN

Dieses längliche und eher magere Fleischstück liegt unter den Rippenknochen des „Kurzen Karrees“ am Rücken des Schweines. Das Filet wird als das wertvollste Teilstück des Schweines gehandelt, tatsächlich ist das Fleisch des keulenförmigen „Psoas“, der beidseitig an der Wirbelsäule liegt, besonders zart, da dieser Muskelstrang kaum betätigt wird und daher weich und „untrainiert“ bleibt. Aus diesem Grund, aber auch deshalb, weil Filets nur einen sehr kleinen Anteil der gesamten Fleischmasse eines Schweines ausmachen, sind sie die mit Abstand teuersten Stücke – aber immer noch sehr leistungsfähig.



KARREE

Das Karree bildet den Schweinerücken und schließt kopfseitig an den Schopfbraten und in Richtung Schlögel an den Schlussbraten an. Das gut mit intermuskulärem Fett durchzogene „Lange Karree“ ist der vordere Teil und reicht vom Schopfbraten bis vor die letzten Rippen. Dort beginnt dann allmählich das „Kurze Karree“, das von der mageren Karreerose dominiert wird.





PRAXISTIPP

Das Filet ist eigentlich viel zu schade, um es durch und durch zu garen. Denn „medium“, also mit rosa Kern, schmeckt dieses zarte Fleisch deutlich besser und bleibt auch schön saftig. Einen Hinweis für die richtige Kerntemperatur gibt hier ein gutes Stichthermometer.

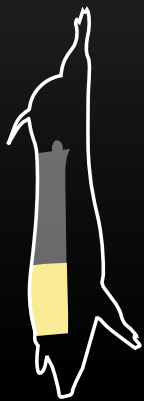
Der Lungenbraten oder Jungfernbraten – wie das Filet in Österreich auch genannt wird – besteht küchentechnisch gesehen aus dem Filetkopf, dem Mittelteil und der Filetspitze. Während Filetkopf und -spitze sich am besten für Kleinteiliges wie Spießchen oder Geschnetzeltes eignen, kann man aus dem Mittelteil die schönsten Filets oder Medaillons schneiden. Gerne wird das Filet aber auch im Ganzen gebraten, weil der ideale Garpunkt so am besten zu erzielen ist.



PRAXISTIPP

Die Karreerose ist kulinarisch ein etwas heikler Muskel, denn sie gerät gerne recht bissfest und trocken. Abhilfe schafft hier die gute Fettmarmorierung beim Natürlich Niederösterreich Duroc, aber auch eine ausreichende Fleischreifung. Denn auch Schweinefleisch – und gerade die mageren Teile – benötigen ein bis zwei Wochen Reifung unter kontrollierten Bedingungen, um die Fleischfasern zu entspannen.

Das Karree wird im Ganzen oder in Koteletts geschnitten und sowohl mit als auch ohne Knochen angeboten – letztere werden auch gerne als Karreesteaks bezeichnet. Im Ganzen mit Knochen und Schwarte (als sogenanntes „Jungschweinernes“) ist das Karree ein erstklassiger Braten, die Karreerose wiederum ideal für Schnitzel geeignet. Als Karreerose oder „Schweinelachs“ wird das ausgelöste, zugeputzte Karree bezeichnet. Dieses Fleisch ist besonders mager und sehnfrei, jedoch etwas empfindlich gegen Übergaren. Es lässt sich sehr leicht und gleichmäßig portionieren.



SCHOPFBRATEN

Der Schopf bildet den halsseitigen Anschluss des Karrees und wird zwischen der 4. und 5. Rippe vom Kotelettstrang getrennt. Er besteht aus einigen kleinen Muskelsträngen, die in intermuskulärem Fett eingelagert sind. Er ist also ausgesprochen kräftig marmoriert – sein durchschnittlicher Fettgehalt reicht von 10 bis 14 Prozent. Dies macht ihn zu einem besonders saftigen Teilstück, das am Grill oder in der Pfanne viel Hitze verträgt und daher sehr knusprig, aber nie trocken wird. Das durchwachsene Fleisch wird aber auch beim Dünsten besonders weich und aromatisch.



SCHWEINSSCHULTER

Die Schweinsschulter grenzt direkt an den Schopf an und besteht aus dem oberen Vorderbein mit dem schaufelförmigen Schulterblatt. In Süddeutschland wird das flache Schulterstück daher auch gerne „Schäufele“ genannt, es eignet sich aufgrund seiner Form sehr gut als Rollbraten. Das Mittelstück wird gerne „falsches Filet“ genannt, verdient diesen Namen aber höchstens wegen seiner Form. Sein Fleisch eignet sich nämlich eher für Ragouts als zum Kurzbraten. Die massive, dicke Schulter mit Schwarte schließlich ist optimal als Schweinsbraten geeignet, der Fettrand schützt das Fleisch dabei im Ofen vor dem Austrocknen.





PRAXISTIPP

Dem Schopfbraten stehen Rauchnoten sehr gut. Dafür braucht es nicht unbedingt einen Räucher-schrank oder Smoker, meist reicht auch eine Handvoll Holzchips auf der Kohle beim Grillen (mit Deckel!) oder sogar nur ein gutes Räuchersalz, das man statt des normalen Kochsalzes einsetzt.

Der Schopfbraten wird wie das Karree „wie gewachsen“ (also mit Knochen, Speck und Schwarte), ausgelöst, abgezogen oder in Scheiben geschnitten angeboten. Im Ganzen ist der Schopf hervorragend als Braten geeignet. Portioniert eignet er sich zum Kurzbraten, Grillen und Backen.



PRAXISTIPP

Für ein stilechtes Pulled Pork ist die Schweinsschulter genau das richtige Teilstück. Besonders dann, wenn sie im Ganzen und samt eingewachsenem Knochen (dem Schulterblatt) am Smoker geräuchert wird. Dieser Knochen gibt dem Fleisch nämlich viel Geschmack und transportiert auch die Hitze in das Innere des Bratens.

Im Ganzen – vielleicht sogar mit Knochen – ist die Schweinsschulter aber auch die klassische Basis eines „Pulled Pork“, das über viele Stunden bei niedriger Temperatur (80-110°C) im Smoker geräuchert wird. Am Ende ist es dann so weich, dass es mit den Fingern zerzupft werden kann.



Neue Digitale BBQ-Smokers und Räucheröfen von Borniak

Neue Digital Serie

Tradition trifft Innovation: Dank unserer neuen digitalen PID-Steuerung können Sie die Temperatur in der Räucherammer exakt steuern und kontrollieren. Die Bedienung ist kinderleicht.

Intelligent digital control

Überlassen sie dem intelligenten Steuergerät die Kontrolle über die perfekte Temperatur. Optimal dosierte, herzhaft, rauchige Aromen werden Sie überzeugen. Von Profis für Profis!

Sie haben schon einen Ofen von Borniak?

Kein Problem: Mit unseren Erweiterungs-Sets lässt sich Ihr Ofen problemlos nachzurüsten.

Produkte mit intelligenter Steuerung: UWD-70, UWDS-70, UWD-150, UWDS-150, BBD-70, BBDS-70, BBD-150, BBDS-150



Räuchern klassisch

Auch unsere klassischen Räucheröfen garantieren ein perfektes Ergebnis dank optimaler Rauch- und Wärmeregulierung.



UWD-70, UWDS-70, UWD-150, UWDS-150



BBD-70, BBDS-70, BBD-150, BBDS-150



BBQ SMOKER

Einzigartige Smoker für die Liebhaber des amerikanischen Barbecue. Die optimierte Isolation ermöglicht Temperaturen von bis zu 150°C (~300°F). Der Smoker heizt sich aufgrund der größeren Heizleistung sehr schnell auf - kontrolliert dank PID Steuerung!

BBQ und Räuchern hat einen neuen Namen: Borniak! Alle Infos unter: www.borniak.de

DAS BESTE STÜCK

VON MEISTERHAND GESCHNITTEN

Von Tomahawk über T-Bone und Filet:
Immer, wenn Sie ein besonderes Stück
Fleisch von allerhöchster Qualität suchen,
dann Beilerei.

Ihr Online-Shop für gutes Fleisch:
www.beilerei.com



BEILEREI

D A S B E S T E S T Ü C K



BAUCHFLEISCH

Dieses vielleicht aromareichste Teilstück vom Schwein besteht aus mehreren mageren und fettigen Schichten und der typischen Schwarte. Das vordere Stück wird auch „Brüstl“ genannt, das Mittelstück stellt das klassische Bauchfleisch dar und das hintere Ende wird oft als „Wammerl“ bezeichnet.



DREIERLEI

Schweinsfilet, Schweinebauch und Grammelknödel

Schwartengeheimnis:

Die abgelöste Schwarte in $\frac{1}{4}$ l Rindssuppe mit 1 TL ganzem Kümmel kurz weichkochen und dann mit dem Pürierstab aufmixen – es entsteht ein klebriger Brei. Backpapier auf ein Backblech legen und den Schwartenbrei durch ein Sieb darauf gießen. Mit einer Palette dünn verstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen, mit dem Backpapier vom Blech nehmen, kurz antrocknen lassen. Dann kann man diese dünne Schweinekruste gut ablösen und in dekorative Stücke brechen.





PRAXISTIPP

Der letzte Schrei am Rost des Grillchampions ist das Flank Steak. Und zwar auch jenes vom Schwein, das kundige Metzger inzwischen aus der Platte herauszulösen verstehen und das als „Secreto“ zum offenen Geheimnis wurde. Dieser sehr flache, gut marmorierte Muskel wird schnell und heiß beidseitig am Rost oder in der Pfanne gebraten und anschließend quer zur Faser in feine Streifen geschnitten.

Während man dieses Fleisch bei uns früher vor allem als knusprigen Schweinsbraten oder Krenfleisch kannte, ist die internationale Karriere des delikaten Bauches weit mannigfaltiger. Gepökelt und/oder geräuchert als Bacon, in Sojasauce am Teppan geschmort, sous vide über Stunden butterzart gegart – das Bauchfleisch bietet immer eine Geschmacksexplosion. Es will allerdings mit Geduld gegart werden, auch ein ganz traditioneller Kümmelbraten braucht seine Zeit, um perfekt zu werden.



Schweinsfilet mit Thymian gebraten

Schweinsfilet entvliest und zugeputzt auf 4 Medaillons schneiden, leicht salzen, in der heißen Pfanne mit wenig Öl pro Seite nur eine Minute kräftig anbraten und dann bei kleiner Hitze mit der Butter, den zerdrückten Knoblauchzehen und frischem Thymian leicht ziehen lassen. Dabei immer wieder mit dem Buttersaftl übergießen, damit es schön saftig bleibt. Die Gardauer ist maximal 4-5 Minuten.

Gebackenes Bauchfleisch

Am besten nimmt man dafür einen „sous vide“ 12 Stunden vor sous vide bei Niedertemperatur vorgegarten Bauch – Tipp für all jene, die sich die Arbeit erleichtern möchten: Das gibt's bei Wiesbauer Gourmet zu kaufen.

Die Semmelbrösel mit dem Thymian, einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer in einem Teller mischen.

Das Fleisch aus der Vakuumpackung nehmen, den Saft herunterputzen und aufheben, das Schwarzerl wird dünn heruntergeschnitten. Das Bauchfleisch in fingerdicke Tranchen schneiden, beidseitig in die Gewürzbrösel rein-drücken und bei mäßiger Hitze in einer Pfanne mit reichlich heißem Öl gold-gelb knusprig braten – ca. 8 Minuten bei kleiner Flamme!



ZUTATEN

500 g Schweinsfilet
vom Natürlich Niederösterreich Duroc
Salz

Öl zum Anbraten

2 EL Butter

2 Knoblauchzehen

2 Thymianzweige

250 g Bauchfleisch vorgegart
vom Natürlich Niederösterreich Duroc

1 Tasse Semmelbrösel

1 EL getrockneter Thymian

Salz, Pfeffer

Pflanzenöl zum Backen





Grammelknödel

Die Erdäpfel schälen, stampfen und mit Mehl, Stärke, Dottern, Ei und 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Die Grammeln im 180°C heißen Backrohr ca. 20 Minuten knusprig backen. Herausnehmen, kurz überkühlen lassen und leicht auspressen. Fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und der Petersilie mischen und abgedeckt kalt stellen. Aus der gut durchgekühlten Masse dann kleine Kugeln formen.

Die Grammelkugeln mit Knödelteig umhüllen, zu runden Knödeln formen und gut festdrücken. In leicht kochendes Salzwasser einlegen und ziehen lassen, bis sie aufsteigen. Herausheben und mit dem vorbereiteten Speckkrautsalat auftragen.

Krautsalat mit Speck

Knoblauchzehen fein schneiden und mit Kümmel sowie Pfeffer in etwa 1 Liter Wasser aufkochen. Mit Salz, Essig und Zucker nach Belieben abschmecken.

Strunk und grobe Blätter vom Krautkopf entfernen, die Blätter ablösen und in feinen Streifen schneiden. Mit einer kräftigen Prise Salz und etwas Öl weichkneten. Mit der heißen Gewürzmarinade übergießen und 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen den Speck langsam in einer Pfanne knusprig braten. Unter das Kraut mischen und warm oder kalt servieren.

ZUTATEN

Grammelknödel:

500 g am Vortag gekochte, mehligke Erdäpfel
150 g Mehl
2 EL Stärke
2 Eidotter
1 Ei
400 g Grammeln vom Natürlich Niederösterreich Duroc
gehackter Knoblauch nach Belieben
2 EL fein gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Krautsalat:

1 Krautkopf
2 Knoblauchzehen
1 TL ganzer Kümmel
Essig nach Geschmack
Zucker
1 EL Öl
150 g kleinwürfelig geschnittener Speck
Salz, Pfeffer

KOTELETT

mit Schokolade-Gewürzkruste und rahmigem Kohl

TIPP

Orangenzesten und fein geschnittenen Rosmarin oder Thymian in die Schokomasse mischen.



SCHWEINSBRATEN

mit knuspriger Schwarte

Mein Tipp für einen knusprigen Schweinsbraten vom Duroc-Bauch: Das Fleisch auf der Unterseite salzen, mit Senf einreiben und mit Pfeffer würzen. Nun den Bauch wenden und mit einem Metallspieß die Schwarte ganz eng perforieren. Anschließend mit Hesperidenessig einreiben und so im Kühlschrank über Nacht (mind. 8 Stunden) offen zum Abtrocknen stehen lassen. Zur Zubereitung ein Backblech einen Finger hoch mit Wasser füllen, darüber den Rost legen und darauf den Schweinsbraten mit der Schwarte nach oben setzen. Dann ein großes Stück Alufolie zu einem langen Streifen falten, dass die Breite etwas höher als der Braten ist. Diesen Streifen rund um den Schweinsbraten anlegen und mit einer Rouladennadel fixieren. Nun die Schwarte mit grobem Meersalz komplett zudecken und bei 160 Grad 1 Stunde im vorgeheizten Backrohr braten. Dann herausnehmen, den Alustreifen und das Salz entfernen, das Rohr auf 230 Grad aufheizen und den Schweinsbraten weitere 30 Minuten fertig garen.



Koriander und Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und anschließend im Mörser zerstoßen. Die geriebene Schokolade mit dem Kakaopulver und den Chiliflocken mischen. Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

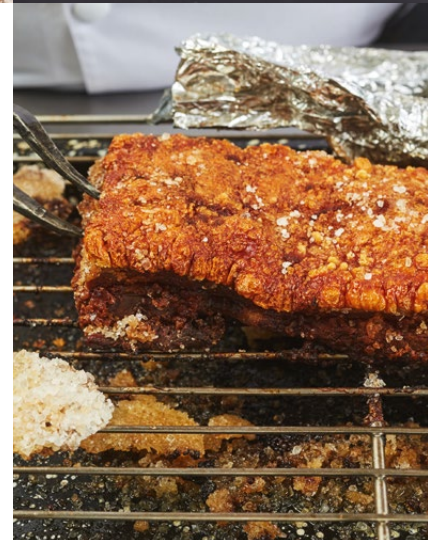
Eine Pfanne mit dem Fett vom Kotelett ausschmieren – das genügt fürs Anbraten –, dann erhitzen. Die Koteletts mit grobem Meersalz würzen und auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten, dann aus der Pfanne nehmen und mit Küchenkrepp etwas trocken tupfen.

Den Akazienhonig leicht erwärmen und dünn auf den Koteletts verteilen. Erst mit den gemörserten Gewürzen und dann mit der Schokoladenmischung bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr auf dem Rost ca. 12 Minuten fertig garen.

Den Kohl entblättern und in feine Streifen schneiden. In Olivenöl anschwitzen, Kümmel dazugeben und im eigenen Saft kernweich dämpfen lassen. Dann die geriebenen Champignons darunter mischen, mit Crème fraîche glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN

2 kg ausgelöstes Bauchfleisch
mit Schwarte
vom Natürlich Niederösterreich Duroc
2 EL Senf
frisch gemahlener Pfeffer
½ kg grobes Meersalz

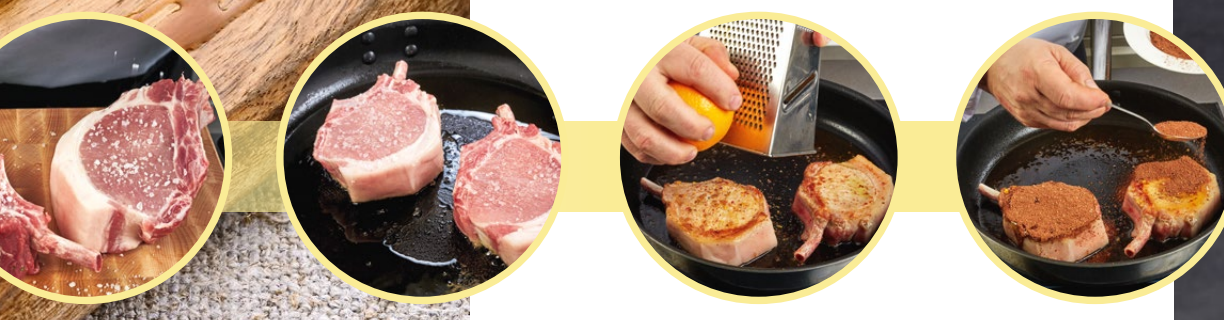


ZUTATEN

4 Koteletts à ca. 200-250 g
vom Natürlich Niederösterreich Duroc
1 TL Korianderkörner
1 EL schwarzer Pfeffer, ganz
100 g geriebene Edelbitterschokolade
1 EL Kakaopulver
1 TL getrocknete Chiliflocken
2 EL grobes Meersalz
4 EL Akazienhonig

Kohl:

1 kleiner Kohlkopf
1 EL Olivenöl
1 TL Kümmel, gemahlen
100 g fein geriebene Champignons
4 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer





Lifestyle

RAMSTER

Holzbackofen + Grills



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

Wir weisen Sie gerne in die Möglichkeiten vieler leckerer Zubereitungen in einem RAMSTER- Holzbackofen ein. Gönnen auch Sie sich dieses einmalige Gourmeterlebnis mit unseren Holzbacköfen, die wir sowohl für den privaten als auch für den gewerblichen Bereich fertigen.

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

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

Verbinden Sie Backvergnügen mit Grillspaß.

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

Natürlich können Sie in unserem Transformer Royal auch räuchern.

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

Kontakt:

Zeppelinstraße 138 - 140 • 66953 Pirmasens

Tel.: 0 63 31/60 80 230 • Fax: 0 63 31/60 80 234

info@holzbackofen.de • www.holzbackofen.de





Unsere Brennstoff
Empfehlung:



Die neue AZK Generation "HELLFIRE" limited edition

www.gussroste.de



Der Höllentrip für Briketts oder Kohlen

Einzigartiges Design mit konischer Form aus Edelstahl, mit massivem Kohlerost. Maximaler Durchzug für schnelleres Durchglühen von Briketts und Holzkohle.

Ca. 50 % schnellerer Brennvorgang im Vergleich zu gängigen AZKs. Modularer Aufbau. Mit dem Untergestell ist auch z.B. das Wokken mit hoher Hitze möglich.

MADE IN GERMANY

Korpus aus Edelstahl 1 mm
Kohlerost 2 mm
Holzgriff Fichte
Gewicht ca. 1,5 kg
Durchmesser ca 270 mm /
Höhe ca 400 mm

Einführungspreis nur solange Vorrat reicht!
www.gussroste.de

10 % Rabatt auf alle Artikel
(außer Versand) solange Vorrat reicht. Rabattcode: GSV10



2008-2018

**Euer Experte für
Gusseisen!**



SCHOPFSTEAK

mit Grillgemüse und
BBQ-Erdäpfeln



WURZELFLEISCH





Eine Pfanne erhitzen, Rapsöl hinein, Schopfbratensteaks mit grobem Salz würzen und in der heißen Pfanne 2-2,5 Minuten pro Seite anbraten. Anschließend in das vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180-200 Grad 12-14 Minuten auf dem Rost liegend garen.

Im Bratrückstand der Pfanne die Butter auf kleiner Flamme schmelzen und die Thymianzweige dazugeben. Dann die Schopfbratensteaks aus dem Backrohr nehmen und nochmals kurz in der Pfanne schwenken. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Das Gemüse waschen, die Schalotten schälen. Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, Schalotten sechsteln, Paprika halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles in eine Grilltasse geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen und bei ca. 200 Grad 15-20 Minuten grillen. Falls kein Griller zur Verfügung steht, das Gemüse im Backrohr mit der Grillfunktion garen. Am Schluss frischen Thymian nach Belieben untermengen.

Die Erdäpfel waschen und der Länge nach in 6 bis 8 Spalten schneiden. Mit dem Öl und einer kräftigen Prise Meersalz mischen und auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 200 Grad ca. 35 Minuten im Backrohr braten. Wenn die Erdäpfel Blasen werfen und weich sind, aus dem Rohr nehmen und eventuell noch kurz in einer Pfanne mit frischen Kräutern, Meersalz und Olivenöl durchschwenken.

Petersilienblätter abzupfen, die Stängel aufheben. Einen großen Topf aufstellen, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Wacholder darin kurz trocken anrösten, bis es duftet, dann mit Wasser oder Gemüsefond aufgießen, Essig, Salz, Zwiebel, Knoblauch und die Petersilstängel dazugeben und einmal kräftig aufkochen lassen.

Dann die geschnittene Schweinsschulter hineingeben und zugedeckt ca. 40 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. In dieser Zeit Karotten, gelbe Rüben und Sellerie schälen, dann in feine Streifen schneiden.

Wenn das Fleisch noch einen leichten Biss hat, das fein geschnittene Gemüse dazugeben und weitere 10-15 Minuten auf kleiner Flamme mit dem Fleisch kernweich kochen. Nicht zu oft nachgießen, die Flüssigkeit sollte am Ende etwa auf die Hälfte reduziert sein, damit der Geschmack des Suds möglichst intensiv wird.

Zum Anrichten die abgezupften Petersilienblätter auf dem Fleisch und dem Gemüse verteilen, mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie den Kren frisch darüber reiben.

ZUTATEN

4 Schopfbratensteaks à 250-300 g
vom Natürlich Niederösterreich Duroc
1 EL Rapsöl
grobes Meersalz
1 EL Butter
6 Thymianzweige
Pfeffer aus der Mühle

Grillgemüse:

1 roter und 1 gelber Paprika
1 grüne und 1 gelbe Zucchini
5 Schalotten
frischer Thymian
Olivenöl
Salz, Pfeffer
frische Kräuter

BBQ-Erdäpfel:

750 g Erdäpfel
 $\frac{1}{16}$ Öl
Meersalz
Olivenöl
frische Kräuter

ZUTATEN

1,5 kg grob gewürfelte
Schweinsschulter, wenn möglich
mit Schwarte
vom Natürlich Niederösterreich Duroc
1 kleiner Bund Petersilie
1 EL Pfefferkörner
10 Wacholderbeeren
4 Lorbeerblätter
2 l Gemüsefond oder Wasser
100 ml Hesperidenessig
1 TL Meersalz
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 Knoblauchzehen, grob zerdrückt
2 Karotten
2 gelbe Rüben
 $\frac{1}{4}$ Sellerie
frisch geriebener Kren
Salz, Pfeffer

SCHWEINEBAUCH

Asia Style



IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber:
Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf eGen
Schillerring 13, 3130 Herzogenburg
Tel. +43 2782/81100, Fax DW 81100-4

© 2018 by Gut Streitdorf eGen
Fotos: AMA, EZG Gut Streitdorf, GrillZeit, Lehmann, Rauscher
Bildbearbeitung: Rudi Koch

Diese Broschüre dient ausschließlich dem privaten Gebrauch bzw. Informationszwecken. Die Inhalte der Broschüre wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt, der Medieninhaber übernimmt jedoch keine Haftung oder Gewähr für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Zuverlässigkeit, insbesondere im Hinblick auf gesundheitliche Folgen oder Verträglichkeiten. Angaben zu gesundheitlichen oder medizinischen Themen stellen keinen Ersatz für die Beratung durch einen Arzt oder Apotheker oder einen anderen Vertreter von Heilberufen dar.





Alle Zutaten außer dem Fleisch in einem Topf kurz aufkochen lassen. Den Bauch quer zur Faser in dicke Scheiben schneiden und in dem Soja-Sud bei kleiner Flamme ca. 1-1,5 Stunden zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Dabei immer wieder prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist. Bei Bedarf mit Wasser aufgießen.

Vor dem Anrichten das Fleisch aus dem Sud nehmen und warm stellen. Nun den Sud auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren und durch ein Haarsieb passieren. Den Schweinebauch in Tranchen schneiden und auf dem Gemüse anrichten, mit der einreduzierten Sauce garnieren.

Karotte, gelbe Rübe und Erbsenschoten in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit Sesamöl kurz anschwitzen. Dann die Sojasprossen dazugeben, kurz mitrösten und mit etwas Marinade vom Schweinebauch abschmecken.

TIPP

Das Gemüse erst kurz vor dem Anrichten fertig machen. Dieses Gericht eignet sich auch sehr gut zum Aufwärmen.

ZUTATEN

1 kg Bauchfleisch
vom Natürlich Niederösterreich Duroc
100 ml Sojasauce, hell
100 ml Sojasauce, dunkel
2 EL Reisessig
100 ml Reiswein
100 ml Teriyaki-Sauce
1 Scheibe frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Zwiebel, in grobe Stücke geschnitten
1 kleine Chili
1 l Wasser

Asia-Gemüse:

1 Karotte
1 gelbe Rübe
50 g Erbsenschoten
1 EL Sesamöl
100 g Sojasprossen

Wiesbauer
GOURMET

ANGEBOTE SHOP MAGAZIN GUTSCHEINE

Suchbegriff

Rindfleisch Kalbfleisch Schweinefleisch Lammfleisch Exoten Specials Zubehör

Bestes Fleisch online bestellt und in 24 Stunden geliefert!

Jetzt bestellen!

Entdecken Sie unser exklusives Fleischsortiment

Sommerfest Santos 2018

SANTOS
GRILL ★ SHOP



Nach der Grillparty ist vor der Grillparty. Naja – zu Hause ist nach der Party manchmal zuerst eine Kopfschmerztablette gefragt. Aber nicht bei uns. Schließlich geht es ums Santos Sommerfest. Und in den letzten Jahren haben wir damit viele gute Erfahrungen gemacht. Der Beweis ist Euer Feedback – und dass Ihr immer wieder gern vorbeikommt.

Und da nun mal nach unserem Santos Sommerfest 2018 wieder

etwas Ruhe einkehrte, denken wir schon ans die nächste Ausgabe der XXL-Grillparty in unserem Grillshop. Was dieses Jahr super geklappt hat, werden wir wiederholen – und was nicht optimal gelaufen ist, wird 2019 einfach besser gemacht.

Gleich Karten sichern für das nächste Sommerfest Santos am 13.07.2019.

<https://www.santosgrills.de/13.07.2019-sommerfest-2019-eintrittskarte-erwachsene-13961>





Das perfekte Duo: Pelletgrill und Holzbackofen

Die Backofenmanufaktur Häussler ist der erfahrene Spezialist für original Holzbacköfen. Diese werden in vielfältigen Varianten und Ausführungen angeboten – bis hin zum Selbstbausatz für Backhäuser. Ein Holzbackofen ist nicht nur für das Backen interessant. Damit lassen sich auch wunderbare Fleischgerichte – wie zum Beispiel Pulled Pork oder Spanferkel – zubereiten. Ein Holzbackofen ist die optimale Ergänzung für den ambitionierten Grillfreund.

Eine weitere Innovation aus dem Hause Häussler ist der faszinierende Pelletgrill. Dieser arbeitet mit einer eleganten, gut sichtbaren Flamme, die schnell die benötigte Hitze bringt. In wenigen Minuten ist das Gerät grillbereit. Es vereint also die Schnelligkeit und die einfache Handhabung eines Gasgrills mit den Vorzügen von Holzkohle. Denn Holzpellets erzeugen das von vielen geschätzte Holzaroma. Das Gerät bietet einen interessanten Zusatznutzen: Es lässt sich auch als Ambientelicht betreiben. Hierbei wird die schöne Flamme als elegante Lichtsäule genutzt. Hinter einer dicken Glasröhre brennt die Pelletflamme gleichmäßig, hell und angenehm. Das erzeugt eine gemütliche Atmosphäre auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten. Darüber hinaus steht ein umfangreiches Zubehörprogramm zur Verfügung.

www.backdorf.de

HÄUSSLER

Pelletgrill + Ambientelicht



Original Holzbackofen

88499 Heiligkreuztal
Telefon 073 71/93 77-0
www.backdorf.de



Tullamore D.E.W. XO Rum Cask

Drink-Rezepte

TULLAMORE D.E.W. XO CARIBBEAN BUCK	TULLAMORE D.E.W. XO TROPICAL MINT	TULLAMORE D.E.W. XO JAMAICAN HIGBALL	TULLAMORE D.E.W. XO PINAPPLE ROCKS	TULLAMORE D.E.W. D.E.W. & GINGER
Highball	Highball	Highball	On the Rocks	Highball
5cl Tullamore D.E.W. XO 12cl Ginger Beer 2x 1/8 Limette	5 cl Tullamore D.E.W. XO 2 cl Limettensaft 2 cl Zuckerwasser (1:1) 2 Zweige Minze 8 cl Bitterlemon	5cl Tullamore D.E.W. XO 2cl Falernum 10cl Dry Tonic 1 Dash Angostura Bitter 1/8 Limette	4cl Tullamore D.E.W. XO Eis 1/4 Ananasscheibe	4cl Tullamore D.E.W. 12cl Ginger Ale 1/2 Zitronenscheibe
Im Highballglas auf Eiswürfeln bauen. 1/8 Limette hineinpressen, 1/8 Limette als Dekoration hinzugeben.	Im Highballglas auf Eiswürfeln bauen und zwei Zweige frische Minze mit einrühren.	Im Highballglas auf Eiswürfeln bauen. Limette als Dekoration hinzugeben.	Im Tumbler auf Eis servieren. Ananasscheibe als Dekoration am Glasrand anbringen.	Im Highballglas auf Eiswürfeln bauen. Zitrone als Dekoration hinzugeben.



Kommunikationsfokus auf Caribbean Buck und Tropical Mint.

Jamaican Highball und Pinapple Rocks als optionale Rezepte.

Der Klassiker – mit dem
Tullamore D.E.W. Original.

Tullamore D.E.W. XO Rum Cask



IRISH HEART & CARIBBEAN SOUL!

- **Ein Tribut an das „Blending“ der irischen und karibischen Kulturen**, seit die ersten irischen Emmigranten im 17. Jahrhundert in die Karibik auswanderten.
- Dreifach destillierter Original Tullamore D.E.W. **nachgereift und verfeinert in karibischen XO*-Rum-Fässern** (Demerara Rum).
- Cremig weich, mit besonders fruchtigen und **tropisch süßen Geschmacksnoten**.
- **Exklusives & seltenes Produkt**: Wird nur bei ausgewählten Gastronomen beworben und ist nicht im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich (nur via Fachgroß- und Facheinzelhandel).



CAMPARI GROUP

*XO: Qualitätsmerkmal – Rum welcher mind. 6 Jahre im Fass gereift wurde.





BBQ-Kultur: 23. Deutsche Grillmeisterschaft 2018 in Fulda

Deutsche Grillmeisterschaft 2019 Fulda 3./5. August 2019

Die 24. Deutsche Grill- & BBQ-Meisterschaft - schon zum vierten Mal in Fulda!

Am 3. und 4. August ist auf dem Asphalt der Messe Galerie (Wolf-Hirth-Strasse 36041 Fulda) das glühende Treiben in der Stadt Fulda: das Zentrum der Glut wird wieder im Herzen Deutschlands eröffnet! Die Deutsche Grill-Elite mit fast 50 Teams macht sich in Teamkaros auf je 10 x 10 m zurecht.

Juroren werden eingestimmt auf den Wettkampf, der allen viel abverlangen wird. Trainee-Juroren erhalten eine gründliche Ausbildung. Aussteller und Sponsoren zeigen neue Produkte und die Trends der Branche, auf die sich schon Tausende von Besuchern freuen.

Am 3. und 4. August 2019, ab 10 Uhr, ist es dann soweit und die Pforten öffnen sich für 2 Tage BBQ-Finessen vom Feinsten, um den Deutschen

Grillkönig 2019 zu finden. Live-Bands, BBQ-Show und ein BBQ-Fachmarkt entführen jedes Jahr

Interessierte und Grill-Nerds gleichermaßen in die Welt des variantenreichen, phantasievollen und gesunden Grillens – unsere BBQ-Kultur.

German Barbecue Association e.V.

Die GBA hat das Ziel, die Grill- und Barbecue-Kultur in Deutschland umfassend zu fördern, und den hohen Freizeitwert des Grillens als Kulturgut zu pflegen.

Als kompetente Informationsquelle zu allen Fragen rund ums Grillen, spezielle Warenkunde, Produkt- und Geräteberatung sowie nützlicher Verbraucherinformationen, steht die GBA mit Ihren Mitgliedern Rede und Antwort.

Die GBA veranstaltet offiziell lizenzierte Grill-Meisterschaften, -Events und -Wettbewerbe, bei denen der intensive Dialog mit der Öffentlichkeit, Teams, Ausstellern, Spezialcaterern und Sponsoren gepflegt wird.

<https://gbaev.de>





Bestes Duroc Schweinefleisch aus Österreich in 24 Stunden geliefert!

-20% Jetzt mit Gutscheincode [duroc2018gsy](#) -20% auf unser gesamtes Duroc-Sortiment sparen!



Duroc

www.wiesbauer-gourmet.at



Schick in Schwarz: Der Grillregler von GOK

Marktbreit, Oktober 2018 –GOK stellt erstmals den neuen „Grillregler“ vor: Ein speziell für Gasgrills entworfener Druckregler, der leicht nachgerüstet werden kann. Zur Produkteinführung startet GOK mit zwei Varianten – beide in edlem Tiefschwarz. Ab Herbst 2019 ist der Grillregler im Handel erhältlich.

Mit Einführung des neuen Grillreglers von GOK wird es einfacher für alle, die ihren Gasgrill sicher und zuverlässig betreiben möchten. Sie greifen zur tiefschwarzen „Grillregler“-Linie, die GOK speziell für den Einsatz am Gasgrill konzipiert hat. Zur Markteinführung gibt es den schlichten Grillregler BASIC sowie das technisch umfangreichere Modell PRO.

Sicherheit und hohe GOK-Qualität bieten beide, doch kommt die Profi-Variante mit einigen Extra-Features in Sachen Sicherheit daher. So verhindert eine integrierte Überdrucksicherheitsvorrichtung, dass in einem Störfall ein zu hoher Druck am Grill ankommt, der dann sowohl am Gerät wie auch in der näheren Umgebung erheblichen Schaden verursachen kann.

Zudem findet sich am Grillregler PRO ein Manometer für eine unkomplizierte Dichtheitsprüfung – die seit vergangenem Jahr Bestandteil der entsprechenden technischen Regeln ist und für die der Grillbetreiber verantwortlich ist. Komfortabel ist zudem der verlängerte Eingangsstutzen des Grillreglers PRO. Er sorgt dafür, dass der Regler auf die beliebtesten werdenden BBQ-

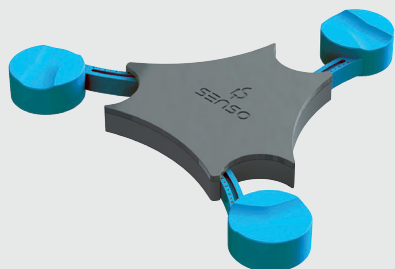
Gasflaschen mit Kragen passt.

Ab Herbst 2019 sind die beiden Modelle der „Grillregler“-Linie im Handel zu kaufen. Zudem arbeitet GOK bereits an einem speziellen Sortiment, das alle benötigten Komponenten zwischen Gasflasche und Gasgrill beinhaltet.

<https://www.gok-blog.de>



Produktnews



PDF Quick Guide

Füllstandsanzeiger Senso4s für Gasflaschen

mit App für Smartphone und Tablet

Die Fragestellung ist so alt wie die Gasflasche an sich: Wie viel ist noch drin und wie lange reicht das Gas noch? Die Frage wird die Gasflasche sicher auch noch viele Jahre begleiten, aber mit einem neuen Produkt gibt es endlich eine exakte Antwort darauf.

Der Senso4s misst den aktuellen Füllstand und gibt eine Verbrauchsprognose in der zugehörigen App. Das geht so:

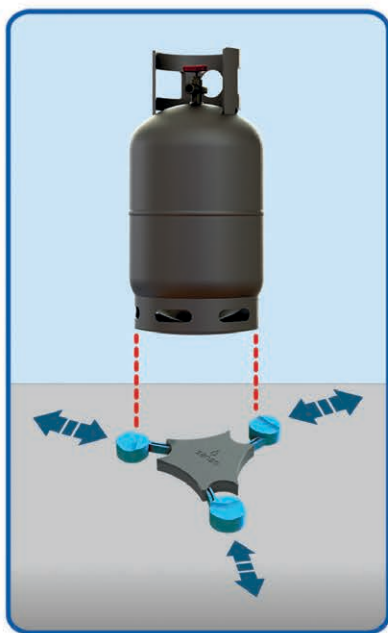
- Senso4s-App (für Android und iOS) auf Smartphone oder Tablet herunterladen
- Verbindung via Bluetooth zwischen App und Senso4s herstellen
- Parameter wie Füllgewicht und Taragewicht eingeben
- Senso4s auf ebener Fläche platzieren und Gasflasche samt Anlagenteilen wie Druckregler, Schlauch etc. darauf stellen
- Senso4s-App zeigt den aktuellen Füllstand mit einer Messgenauigkeit von $\pm 1\%$ an
- Bereits ab der zweiten Messung ermittelt die App eine Langzeitprognose des Gasverbrauchs

Wichtige Hinweise:

- Für eine fehlerfreie Messung muss der Senso4s auf einem ebenen und festen Untergrund stehen
- Senso4s passt für alle gängigen Gasflaschen mit einem Füllgewicht von z. B. 5, 8, und 11 kg
- Über die App kann der Anwender den Füllstand mehrerer Gasflaschen mit gleichem oder unterschiedlichem Füllgewicht überwachen
- Die Senso4s-App können Sie für das jeweilige Betriebssystem im Apple App Store oder im Google Play Store kostenlos herunterladen
- Versorgungsspannung: 3 x Batterie Typ AAA (nicht im Lieferumfang enthalten)

Füllstandsanzeiger Senso4s
für Gasflaschen

91 900 00



RAMSTER HOLZBACKOFENFEST 2018 / PIRMASENS



Hier einige Impressionen. Für jeden Holzbackofen und Grillfan immer eine Reise nach Pirmasens wert.
An Thomas Ramster und sein Team vielen Dank für den schönen Back- & Grilltag.







Alles was
man(n) zum
Grillen braucht!

Mehr Infos unter hauptert.de

Holzpelletgrills

einzigartiges Raucharoma & purer BBQ-Genuss

Vorteile eines Holzpelletgrills

würziges Raucharoma

des Grillguts, das Sie sonst nur von einem "Smoker" erhalten.

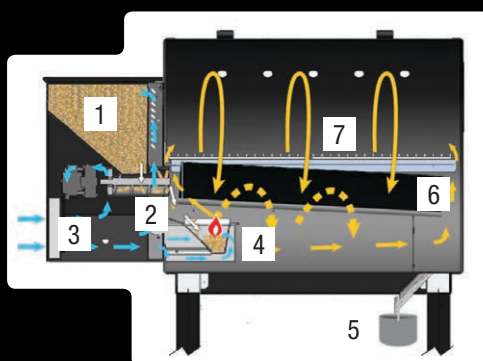
einfache Bedienung des Grills

vergleichbar mit einem Gasgrill. In 15 Minuten einsatzbereit.

multifunktionseller 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

Ihr Gradmesser für kulinarischen Hochgenuss.

Vier Stunden Garzeit. 0,9 Sekunden Messdauer.

Anspruchsvolle Gastronomie ist kulinarische Spitzenleistung unter Zeitdruck. Mit dem Greisinger Gourmet-Thermometer setzen Sie auf schnelle und robuste Präzision reinsten Grades.

Blitzschnell. Für die Zubereitung auf den Punkt.

Jede Messung ist ein Eingriff ins Geschehen. Mit dem Gourmet-Thermometer ist dieser Eingriff nicht nur winzig klein,

sondern auch blitzschnell. Denn in weniger als einer Sekunde zeigt es bis 250 °C präzise das Ergebnis an. Mit einer Genauigkeit von $\pm 0,1$ °C ist es das schnellste und genaueste Messgerät in der Gastronomie.

Überzeugen Sie sich selbst unter – www.gourmet-thermometer.de



Used by
SIZZLEBROTHERS

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- mit 1,5 mm Ø dünnster Fühler
- exakte Temperaturmessung $\pm 0,1$ °C
- drehbares, beleuchtetes Display
- Alarm beim Erreichen der Wunschttemperatur
- wasser- und staubgeschützt
- bis zu 5.000 Stunden Batterielaufzeit
- optional: Glasseidenfühler bis 400 °C



GREISINGER
Member of GHM GROUP

GHM Messtechnik GmbH
Hans-Sachs-Straße 26
93128 Regenstein | GERMANY



Zum Shop:

Das perfekte Steak – einfach mal Rückwärtsgaren

Außen schön kross und innen saftig-zart

Die Zubereitung eines perfekten Steaks ist weit mehr, als nur eine Scheibe Fleisch zu verarbeiten. Viele Steakliebhaber braten das Fleisch traditionell in der Pfanne scharf an und lassen es erst im zweiten Schritt im Backofen nachgaren. Bei dieser Art der Verarbeitung, dem „Vorwärtsgaren“, tritt vermehrt Wasser aus, was dem Fleisch oft die Saftigkeit nimmt. Beim „Rückwärtsgaren“ funktioniert die Zubereitung genau anders herum. Zuerst wird das Fleisch in den Backofen gegeben um hier entspannt vorzugaren. Hat es dann seine Kerntemperatur erreicht, wird das Steak zum Abschluss in der Pfanne scharf angebraten, damit sich die Röstaromen entwickeln können.

Rückwärtsgaren bringt besonderen Genuss

Ein gute Fleischqualität garantiert, dass das Fleisch einen geringeren Wasseranteil hat – hier kommt es bei der traditionellen Brattechnik zum permanenten Austritt des Saftes. Ein klarer Pluspunkt für das Rückwärtsgaren, denn das langsame Vorgaren sorgt dafür, dass sich der Saft gleichmäßig im Inneren des Fleisches verteilt und das Steak so entspannt durchgaren kann.

Beim Rückwärtsgaren wird das Fleisch zuerst bei 100 Grad Celsius in den Ofen gegeben, bis es eine Kerntemperatur von etwa 55 Grad erreicht hat. Ganz wichtig hierbei ist die Überwachung der Kerntemperatur. **Spezielle Thermometer** mit dünner Nadelsonde, sorgen nicht nur für eine exakte Messung, sondern verhindern auch das Auslaufen von zu viel Saft. Das langsame Garziehen im Ofen sorgt dafür, dass das enthaltene Eiweiß die Struktur im Fleisch, durch das schonende Verfahren, nicht verändert wird. Wie es geht, wird auf dem Blog sizzlebrothers.de Schritt für Schritt erklärt.

Steak in der Pfanne oder auf dem Grill fertig braten

Ein perfektes Steak sollte zart und saftig sein. Sogenannte Röstaromen verleihen dem Fleisch die besondere Note – auch bei der Rückwärtsgar-Methode gehen uns diese Aromen nicht verloren. Das Steak wird in der letzten Phase in der Pfanne oder auf dem Grill kurz scharf angebraten und im Anschluss in Alufolie gewickelt um ein paar Minuten zu ruhen.

Zum Schluss noch mit Salz und etwas Pfeffer würzen und fertig ist das perfekte Steak.



Lifestyle
RAMSTER
 Holzbackofen + Grills



Treffpunkt Grillküche

Die Grillküche tourt – Messetermine 2019:

18.1. – 20.1. BBQ Offenburg

22.2. – 24.2. BBQ Sindelfingen

27.2. – 3.3. Freizeitmesse Nürnberg

27.4. – 7.5. Maimarkt Mannheim



Neu! Ab Januar 2019
www.heibi-living.de



#Werbung

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 47

DIE WELTGRÖSSTE GRILLFACHMESSE SPOGA 2018 IN KÖLN



Gourmet-Grillen: Das Outdoor-Erlebnis für Feinschmecker

Für das Kochen unter freiem Himmel liegen voll ausgestattete Outdoor-Küchen mit Gourmet-Faktor im Trend. Hochwertige, modulare Lösungen, bei denen sich Grill, Spüle und Arbeitsplatte je nach Wunsch oder Bedarf kombinieren lassen, werden vielfach angeboten. Elegante Einbauelemente, die das Fleisch oder Gemüse extra zart brutzeln, sind selbstverständlich mit von der Partie. Auch das Thema Räuchern bleibt gefragt und ist bei den Geräten, oft auch in multifunktionale Handhabbarkeit, vielfach vertreten. Wie in anderen Bereichen gilt bei der Outdoor-Küche: Hauptsache multifunktional. Smarte Lösungen, wie per App steuerbare Thermometer, kommen immer mehr. Außerdem begeistert der BBQ-Markt diesen Sommer mit kreativen Accessoires wie coolen Leder-Schürzen, kernigen Holzbrettern oder feinen Messern. So wird das Brutzeln zum Lifestyle-Erlebnis.

Aber fürs Grillen brauchen Endverbraucher nicht unbedingt einen eigenen Garten. Produkte für verschiedene Preissegmente sind mittlerweile auf unterschiedliche Zielgruppen zugeschnitten. Transportable Lösungen, beispielsweise fürs Picknick im Stadtpark oder für Camper, oder auch mobile BBQ-Varianten mit Rädern für die Generation 50+ spielen in der Branche eine wichtige Rolle.

<http://www.spogagafa.de>





Markus war die bei der Spoga ganz-
tägig am Borniak Räucherofen
- garantiert leckeres Grillgut für die
Gäste.

COME AND
GROW

**DIE GARTENMESSE
KÖLN, 01.-03.09.2019**



ROYAL  **SPICE**
bbq rubs & spices



www.royal-spice.de



Wem ein Beefer zu klein sein sollte, der greift zum Pro M.
(oben) Von Jamie Oliver Grill kommt neu und unter 600
Euro der Classic 4 SI - mit Sizzle-Zone - interessantes Preis/
Leistungsverhältnis.





Auch von Jamie Oliver Grill sind die Holzbackofen - aufstellen und loslegen - und der Explorer Gasgrill der unser Sportgerät beim kommenen Jack am 23.02.2019 sein wird.





VIP Gast bei Napoleon zu sein ist von Vorteil ... :-)



GRILLGRATES

Neue, innovative Grillroste, für jeden Grill.

Ob Gasgrill, Holzkohlegrill oder Pelletgrills! Viele Grills sind mit Rosten ausgestattet die kein schönes Grillmuster erzeugen.

Hier bieten GrillGrates eine optimale Alternative. Für jeden Grill gibt es die passenden Roste, egal ob runde oder eckige Grillflächen. Diese werden einfach auf die vorhandenen Roste aufgelegt.

Jetzt auch individuelle Zuschnitte für jeden Grill möglich >> mehr Infos unter 06825 93240 oder info@hauptert.de



HAUPTERT
BBQ & MORE
hauptert-shop.de

Grillschule & Grillshop
Welschbachstraße 13a
66557 Welschbach





WILLKOMMEN BEI SANTOS - VIRTUELLER 360° RUNDGANG



TOUR JETZT STARTEN



Auf der Spoga trifft
man auch altge-
diente GSVler wie
Michael, der verkauft
nun große grüne Eier
.... :-)



cast iron grate
the original
by Kottbuscher

HOME AKTIONEN **NEWS** GUSSROSTE CIG ZUBEHÖR CI PFANNEN FLYING FISH GEWÜRZE KLEIDUNG
STEAKCHAMP DUTCH OVEN WOK REAKTORS PFLEGE PLANCHA & SMASHER

Home / NEWS / 255 Griddle

255 Griddle

Schreiben Sie die erste Kundenmeinung
Verfügbarkeit: Sofort lieferbar

69,99 €
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten
Lieferzeit 3-4 Werktage

KURZÜBERSICHT

Das 255 Griddle (Gusswendeplatte), passt...
Massive, schwere Gusswendeplatte, ohne...
Eine Seite Geriffelt, die andere Plan mit R...
B 255 x T 1440 (ca. 7 kg)
ab Mitte November 2018

cast iron grate
the original
by Kottbuscher

HOME AKTIONEN **NEWS** GUSSROSTE CIG ZUBEHÖR CI PFANNEN FLYING FISH GEWÜRZE KLEIDUNG
STEAKCHAMP DUTCH OVEN WOK REAKTORS PFLEGE PLANCHA & SMASHER

Home / NEWS / Ballistic Plancha 57er

Ballistic Plancha 57er

Schreiben Sie die erste Kundenmeinung
Verfügbarkeit: Sofort lieferbar

54,99 €
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten
Lieferzeit 3-4 Werktage

KURZÜBERSICHT

Edelstahl Plancha mit abgerundeten Rand zum optimal aufnehmen des Grillgutes und der Spatula. Perfekt für Burger, Pfannbraten, Gemüse, Zerkleinigen... Passend für das Edelstahl 57er Auflaufrost (Stk im Rostbuchschesen) Edelstahl Maßstab ca. 540 mm (Plancha 57er 4 mm Rand kann einfach entfernt werden).

QUANTITY: 1

IN DEN WARENKORB

cast iron grate
the original
by Kottbuscher

HOME AKTIONEN **NEWS** GUSSROSTE CIG ZUBEHÖR CI PFANNEN FLYING FISH GEWÜRZE KLEIDUNG
STEAKCHAMP DUTCH OVEN WOK REAKTORS PFLEGE PLANCHA & SMASHER

Home / Gussroste CIG / Go grillware (Heber)

Smart Menu

- Aktionen
- NEWS
- GUSSROSTE CIG
- ZUBEHÖR
- CI PFANNEN
- FLYING FISH
- GEWÜRZE
- KLEIDUNG
- STEAKCHAMP
- DUTCH OVEN
- WOK REAKTORS
- PFLEGE
- PLANCHA & SMASHER

GO Grillplatte GO Aktion Incl. Heber
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten
Lieferzeit 2-3 Werktage

Go Master Set Charcoal
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten
Lieferzeit 2-3 Werktage

Go Master Set Gas
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten
Lieferzeit 2-3 Werktage

GO Gas - Drip trays
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten
Lieferzeit 2-3 Werktage

Gas to GO - Limited Edition
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten
Lieferzeit 2-3 Werktage

Go drip trays - limited edition
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten
Lieferzeit 2-3 Werktage

10 % Rabatt auf alle Artikel (außer Versand) solange Vorrat reicht.
Rabattcode: GSV10

cast iron grate
the original
by Kottbuscher

HOME AKTIONEN **NEWS** GUSSROSTE CIG ZUBEHÖR CI PFANNEN FLYING FISH GEWÜRZE KLEIDUNG
STEAKCHAMP DUTCH OVEN WOK REAKTORS PFLEGE PLANCHA & SMASHER

Home / NEWS / Gussrost middle Set

Gussrost middle Set

Schreiben Sie die erste Kundenmeinung
Verfügbarkeit: Sofort lieferbar

29,99 €
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten
Lieferzeit 2-3 Werktage

KURZÜBERSICHT

Massiver, schwerer Gussrost für Grillroste mit Loch. Passend für das Gourmet BBQ System® von Weber®.

18 massive Roststreben (massiv ca 1 cm hoch) sorgen für eine große Auflagefläche und hiermit für reichlich viele Röstaromen.

Voreingebrannt und somit sofort verwendbar.

Lieferumfang: Gussrost middle + Heber (lifer) / ohne Edelstahlrost wie im Beispielbild

regulär 37,69 € / Setpreis 32,99 €
Gewicht ca. 3 kg

QUANTITY: 1

IN DEN WARENKORB

„THE ORIGINAL“

SINCE 2008



WINNER OF

cast iron grate



NEW EDITION

MASSIVERE AUSFÜHRUNG



PLUS X AWARD®

honoured as:

BEST PRODUCT
2015/2016



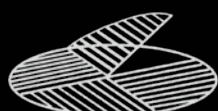
EMPFOHLEN VON BBQ-PROFI
ANDREAS RUMMEL

FIRE-FOOD-FUN.DE



EINFACH ODER VIELSEITIG

cast iron grate



the original
by Barbequer

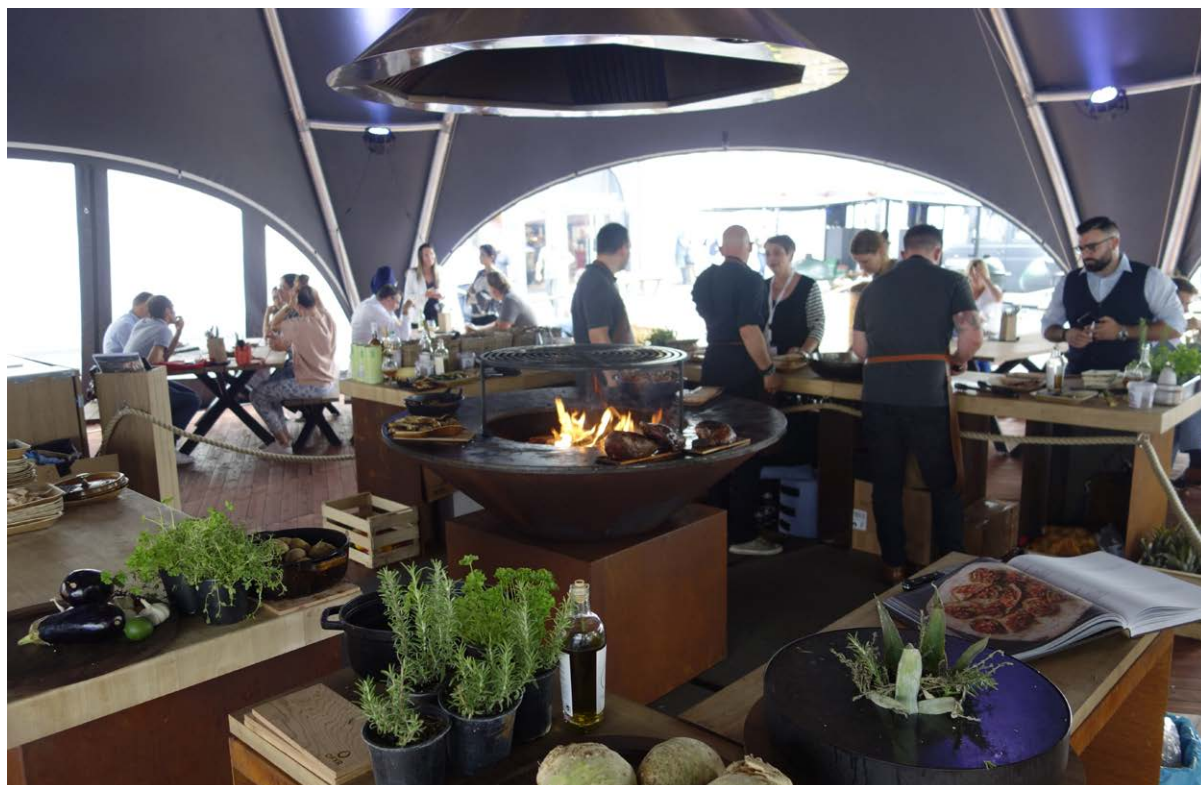
WWW.GUSSROSTE.DE
ODER IM FACHHANDEL

2008-2018
Euer Experte für
Gusseisen!

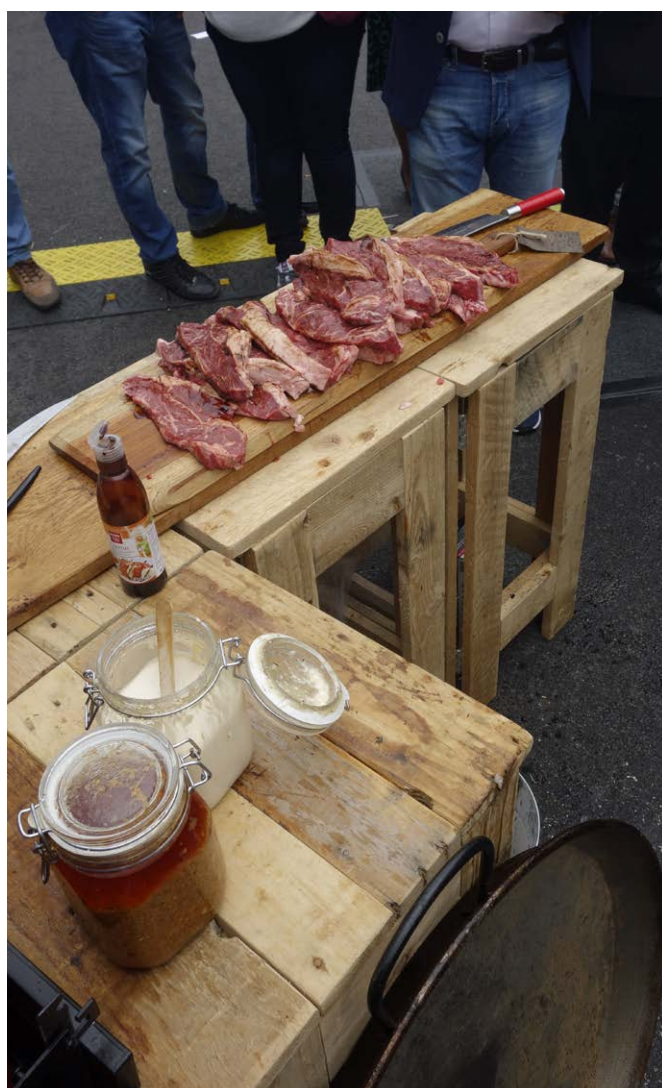


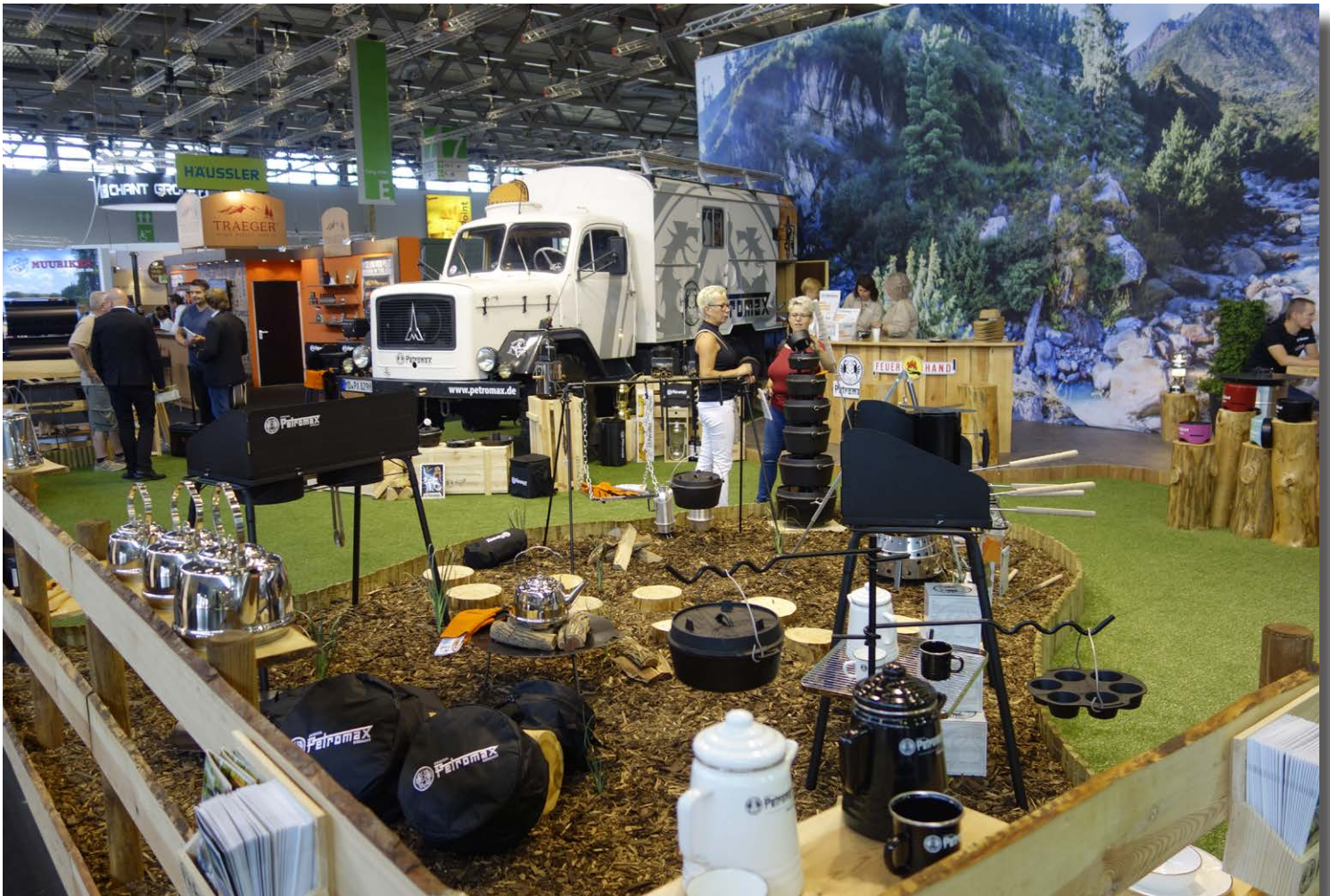
Barbequer.de

BBQ INNOVATIONS



Beim Eisenplattengrillen gibt es nun einige Hersteller mehr, manche denken mit und versehen ihr Spielzeug mit Lüftungssteuerung ähnlich einem Kugelgrill. Auch laufen bei einigen Modellen die Platten nach innen, schade dann versaut es einem nicht mehr die Schuhe. (Ironie off)







Grillshop & Grillschule in Illingen-Welschbach



Grillkurs-Termine unter 06825 93240
oder www.hauptert-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





Die Burschen von Höfats wissen was uns wirklich wichtig ist: Bierkasten aus Metall und somit gleich als Grill einsetzbar - top.







GRILL & BBQ

**Dutch Oven
Wettbewerb
Sa., 19.01.2019**

DIE MESSE.

18. - 20. Jan. 2019

Messe Offenburg

www.grill-bbq-messe.de



Reinschauen lohnt sich:

Santos YouTube Kanal

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

www.youtube.com/c/santosgrill

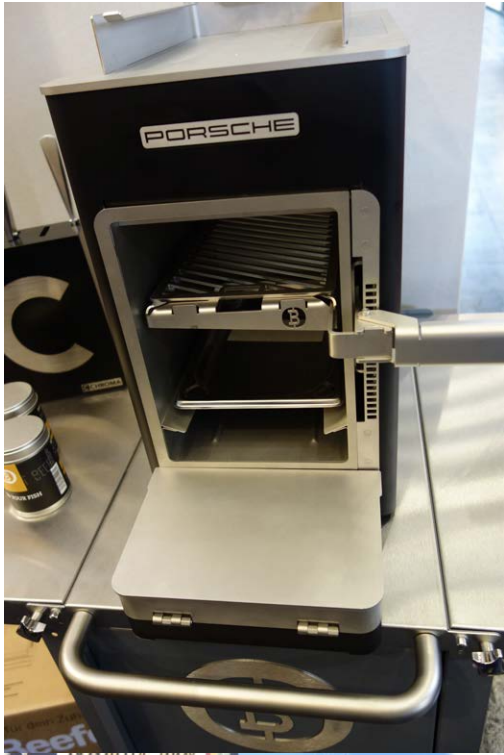
SANTOS
GRILL ★ SHOP





Für die Planchafreaks und Köche ist der Einsatz nun aus Edelstahl von Campingaz erhältlich.









Holzbackofen mit Grillstation - das gefällt. Back to the roots - wer seine Märklinanlage an die Enkel vererbt hat kann nun auf die richtige BBQ Spur umsteigen.



HAUPERT Grillwerkstatt



Alles was
man(n) zum
Grillen braucht!

Mehr Infos unter hauptert.de

Holzpelletgrills

einzigartiges Raucharoma & purer BBQ-Genuss

Vorteile eines Holzpelletgrills

würziges Raucharoma

des Grillguts, das Sie sonst nur
von einem "Smoker" erhalten.

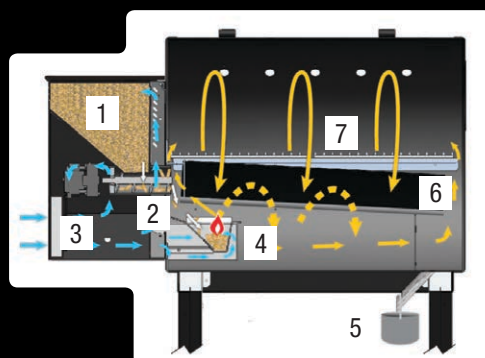
einfache Bedienung des Grills

vergleichbar mit einem Gasgrill.
In 15 Minuten einsatzbereit.

multifunktionseller Grill

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

Funktionsweise eines Holzpelletgrills



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

Holzpellets von **BACK to SMOKE**

feines Raucharoma aus 100% Natur

BACK to SMOKE BBQ-Holzpellets
sind speziell für den Einsatz in Holz-
pelletgrills 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

GMG

COOKSHACK



YS480



YS640



YS640 Cart



YS1500



Davy Crockett



Daniel Boone



Jim Bowie



Fast Eddy FEC120

Hauptert Grillwerkstatt · Welschbachstr. 13a · 66557 Illingen-Welschbach · Tel. 06825 93240 · hauptert.de

Grill und Fritteuse

Problemlöser für stark angebrannte Verkrustungen

Assindia



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

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

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

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

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

Die professionelle Wirkformel ermöglicht schnelle Ergebnisse mit gründlicher Tiefenreinigung.

Lebensmittelgerechte Hygiene für professionelle Geräte.



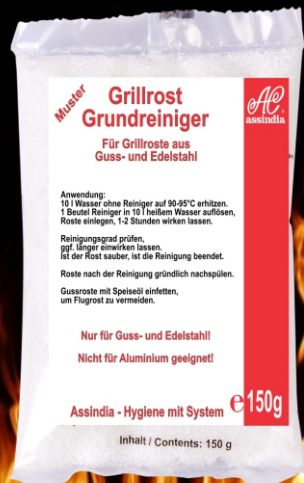
Assindia - Hygiene mit System
www.assindia.de



Grillreiniger Profi-Set zum Sonderpreis



Nur für kurze Zeit
gratis dazu:



Hier geht's direkt
zum Shop:



www.assindia-direkt.de

NEU! Grillrost Grundreiniger

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

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

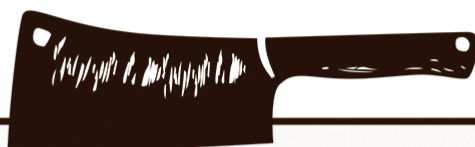
Bei der Arbeit mit der Lösung tragen wir Gummihandschuhe, denn die Lösung ist ätzend. 8-10 Liter kochendes Wasser in den Behälter geben, einen Beutel 150g Grillrost-Grundreiniger darin auflösen und die Grillroste einlegen. Der Reiniger arbeitet selbsttätig ohne unser Zutun.

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

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

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





BEILEREI

DAS BESTE STÜCK



★★★★★
4.89/5.00

Ihr Online-Shop für
bestes Fleisch!

PREMIUM-QUALITÄT
von Meisterhand geschnitten

LIEFERUNG IN 24 STUNDEN
frisch, gekühlt, vakuumverpackt

ZERTIFIZIERTER ONLINE SHOP
mit Zufriedenheitsgarantie



GUTSCHEINCODE »BEIL«

JETZT 20% SPAREN

20% auf das gesamte Sortiment mit dem Code „Beil“

Gültig bis 31.01.2019. Nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.

www.beilerei.com

Smokin`S BBQ - Grillseminare & Catering



gegründet im Jahr 2013 formierte sich um Teamcaptain Sven Gress eine Truppe der Extraklasse. Ambitioniert und engagiert wurden im Jahr 2014 mehrere Meisterschaften besucht und erfolgreich beendet. Durch die aktive Wettkampfteilnahme wurde dem Team einiges an Kreativität und Können abverlangt, um gegen amtierende Welt, -Deutsche und Europameister bestehen zu können.

Unter anderem 1. bei Jack the Mono 2017, 4. in der Deutschen-Grill-Meisterschaft, Süddeutscher Vizemeister und Mitglied im Top Ten Team der Welt – dem GSV.



GRILLSEMINARE einzigartig in Deutschland. Das Erlebnis der Smokin`S Grillseminare ist eine in Deutschland einzigartige Kombination, das die Faszination des Grillens mit der Faszination des Schießens verbindet.

In der Grillschule im wunderschönen Ambiente des Müller Schießzentrums (MSZU) in Ulm bereiten die Seminarteilnehmer unter professioneller Anleitung ein komplettes Menü auf verschiedenen Gas- und Holzkohlegrills zu.

Bei den Grillseminaren erhalten alle die Gelegenheit die Faszination des Schießsports kennen zu lernen. Während das Fleisch gart wird unter professioneller Einweisung in Waffe und Disziplin mit zum Seminarthema passenden Waffen geschossen.

CATERING aus Leidenschaft. Leidenschaft und Spaß am Essen und diese Begeisterung mit einfachen oder auch wilden Kombinationen zu einem besonderen, unvergesslichen Fest zu machen, zeichnet ein Smokin`S Grillevent aus.

Die Entwicklung individueller Konzepte und Abläufe für exklusives Grill- und BBQ Events steht hierbei an erster Stelle, ob Hochzeit, Firmenfeier, Firmenausflug, Junggesellenabschied oder Geburtstagsfeier

WETTKAMPF dank einem kreativem Team voller weiblichen und männlichen Köpfe geht auch 2017 die Quote steil nach oben...

Leidenschaft # Freundschaft # viel, viel Spaß



kontakt@smokins-bbq.de
Mobil 0152/ 21 70 78 49
www.smokins-bbq.de

#Werbung



Meat°it – Bluetooth Grillthermometer

Stand: 27-Okt-2018

meat°it®

Bluetooth 5.0 Verbindung

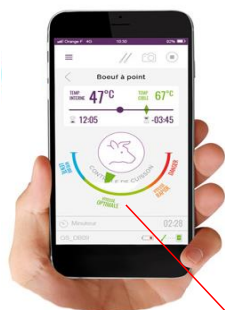
- Ohne jegliche Kabel oder Sendestation
- Direkt vom Sensor auf das Smartphone
- 5 - 20 Meter Sendeverbindung
- Automat. Wiederaufnahme der Verbindung bei Abbruch

Ladestation / Micro USB

- USB Kabel mitgeliefert
- Keine Batterie notwendig
- Eine Aufladung reicht für 24h

Aktivierungs-Nest

- Einschalten des Sensors durch kurzes Einlegen
- Aktivierung wie bei „SteakChamp“



Kappe aus Keramik

- Hitzebeständig: bis 300°C
- Bis zu 3 Minuten: 600°C

Kerntemperatur-Messsensor

- misst Kerntemperatur des Garguts
- Temperaturrange: 0 – 100°C

App

- kostenlos für iOS und Android (dt. Version)
- viele voreingestellte Gar-Programme
- eigene Ziel-Temperatur programmieren
- prognostiziert Rest-Gardauer
- alarmiert, wenn Gargut fertig
- alarmiert, bei Flammen (z.B. Fettbrand)
- Anbindung an Social Media/ Fotos
- viele Einstellungsoptionen
- Überwachung von bis zu 4 meat°it Messsonden

Zweiter Mess-Sensor

- verbaut INNERHALB der Keramikcappe, zeigt deshalb die Temperatur in der Kappe, nicht die Garraum-Temperatur
- wichtig für Ermittlung der Rest-Gardauer
- alarmiert bei Überhitzung von Gerät und Gargut



Distribution: TecPoint GmbH, Hans-Urmiller-Ring 31d, D-82515 Wolfratshausen, sales@steakchamp.com, 08171 – 99979-0



UVP: 89€

PRODUKTBESCHREIBUNG

Meat°it ist das neue Bluetooth Thermometer für Grill, Smoker und Küche. Volle Temperaturkontrolle ohne Kabel, direkt auf Ihr Smartphone oder Tablet.

Einfacher geht's nicht: meat°it App für IOS oder Android runterladen, voreingestelltes Garprogramm auswählen (z.B. „Rind – medium rare“) oder selbst einstellen (z.B. 52°C) und losgrillen oder garen. Rind, Lamm, Kalb, Burger, Schwein, Pute, Huhn, Fisch, Longjobs/Smoken, Grillen, Niedertemperaturgaren, Braten, alles geht, von rare bis well-done.

Das Meat°it-Fleischthermometer ist hitzebeständig bis 600 Grad Celsius (kurzzeitig bei hochschlagenden Flammen) und hat eine Reichweite von bis zu 20 Metern bei freier Sicht. Im geschlossenen Backofen circa 10m und oder mit geschlossenem Grilldeckel sind es circa 5 Meter Sendereichweite. Die Ladung erfolgt via USB bei mitgeliefertem Kabel, ein Batteriewechsel ist also nicht nötig. Die Meat°it-App speichert alle Garvorgänge und ermöglicht die Verbindung zu Social Media Accounts. So lassen sich Fotos und Infos vom erstklassigen Fleischgenuss umgehend posten.

Produktbezeichnung	Meat°it - Bluetooth Grillthermometer (kabellos)
Max. Kerntemperatur	100°C (Mess-Sensor 1, im Edelstahl-Sensor)
Max. Temperatur	600°C (für bis zu 3 Minuten)
Sendetechnik	Bluetooth 5.0
Reichweite	Grill, Deckel geschlossen: ca. 5m Backofen: ca. 10m Pfanne: ca. 20m
Akku	Eine Akkuladung reicht für 24h Einsatz. Aufladung via Micro USB-Kabel
App	kostenlos, für Apple und Android Betriebssysteme
App Content	Auswahl an vielen Garprogrammen, Wunschtemperatur auch frei wählbar, Anbindung Social Media uvm.
Zweiter Mess-Sensor	Misst die Gar-Temperatur und warnt vor zu viel Hitze. Prognostiziert Restgarzeit. In schwarzer Keramik-Kappe innen untergebracht.
Reinigung	unter fließendem Wasser und/oder mit Reinigungstuch
Garantie	2 Jahre Garantie
Hersteller	Mastrad (Frankreich)
Lieferumfang	1 Meat°it Thermometer, 1 Lade-station, 1 Micro USB Ladekabel, Gebrauchsanweisung

Bestellung: sales@steakchamp.com oder Fax 08171-99979-29

Art-Nr: 10-2080 | Meat°it - Bluetooth Grill- und Bratenthermometer, kabellos

UVP: 89,00 EUR | VE: 4 Stk.


Es gelten unsere Standard-Lieferbedingungen.

+++ KEIN VERKAUF AUF AMAZON +++

Distribution: TecPoint GmbH, Hans-Urmiller-Ring 31d, D-82515 Wolfratshausen +49-8171-999790
<http://www.steakchamp.com> +++ www.facebook.com/steakchamp +++ www.instagram.com/steakchamp

Intern: Ankündigungen - Immer einen Blick wert ...

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/zukunft-des-bookmark-add-ons.303143/>



[Rezepte zum Grillen](#) [Wissen zum Grillen](#) [Featured Threads](#) [Lexikon zum Grillen](#) [GSV-News](#) [Newsletter](#) [Grillsportverein](#)

GSV - GRILLSHOP

Startseite Foren Medien Ressourcen Neu Mitglieder


Startseite > Foren > Übergeordneter Bereich > **Ankündigungen**

Du musst dich registrieren, bevor du Beiträge verfassen kannst. Klicke auf **Jetzt registrieren!**, um den Registrierungsprozess zu starten.
Registrierte User surfen werbefrei, können Suchen durchführen und sehen die volle Darstellung des Forums!!!

Zukunft des Bookmark-Add-ons

Dieses Thema im Forum "Ankündigungen" wurde erstellt von Admin, 3. November 2018.

Seite 1 von 2 1 2 Weiter >



Admin
BOFH
Mitarbeiter
20+ Jahre im GSV

Hallo zusammen,


bei mir war es leider in der letzten Zeit sehr sehr turbulent, darum konnte ich nicht allzu viel posten, aber hier mal etwas von mir, was langfristig gelten wird.

Das Bookmark-Add-on habe ich schon vor vielen Jahren gekauft und installiert:
<https://www.grillsportverein.de/forum/account/bookmarks>

Nun wird aber die Bookmark-Funktion bei Xenforo integriert werden:
<https://xenforo.com/community/thread-f-per-post-share-controls.155302/post-1291226>

Deshalb bitte langfristig die alten Bookmarks sichern, denn ich weiß noch nicht, ob es da jemals eine Import-Möglichkeit geben wird.
Dafür hat man da aber die Sicherheit, dass die Funktion immer an Bord bleibt und nicht irgendwann funktionsuntüchtig sein könnte, wie es ja bei vielen Add-Ons der Fall ist.


Danke für Dein Verständnis!



Hier mal schon etwas winterliches im Schnee:

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/spanferkel-auf-3440m.288539/>

88 VPN www.grillsportverein.de/forum/threads/spanferkel-auf-3440m.288539/





Jack the Jamie Oliver Grill

23.02.2019 Bolsterlang / Hörnis Nest

Urkunde

Team: _____

Platz: _____

**Es sind noch wenige
Startplätze frei!**

Anmeldung: pr@grillsportverein.de

23.02.2019 / Hörnis Nest 1540m

Datum/Ort

Unterschriften

Rudolf Jaeger - Grillsportverein
Adolf Blanz - Grillschule Allgäu

Weitere Bilder und Infos zu den Grillsportmeisterschaften unter:

<http://www.grillsportverein.de/forum/grillsportverein-meisterschaften/>



GRILLSCHULE ALLGÄU



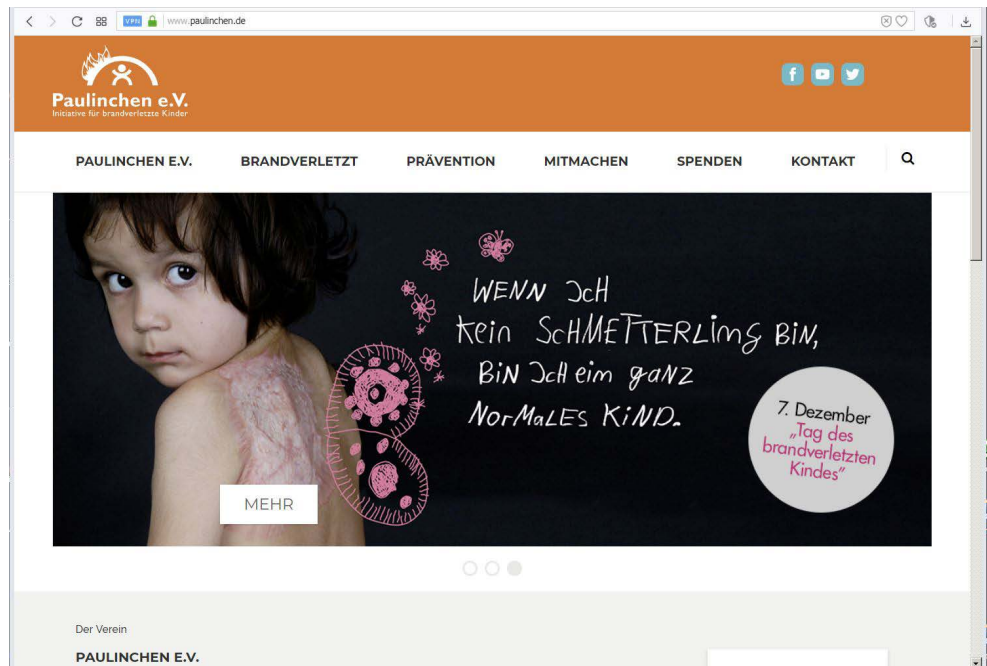
MERISON

Paulinchen – Initiative für brandverletzte Kinder e. V.
Segeberger Chaussee 35, 22850 Norderstedt

PR - Marketing Grillsportverein.de
Rudolf Jaeger
Im Winkel 17
87463 Reicholzried

Paulinchen e.V. sagt DANKE!

Sehr geehrter Herr Jaeger,



Paulinchen – Initiative für brandverletzte Kinder e.V. bedankt sich herzlich für die eingegangene Spende in Höhe von 5.580,00 Euro bei den Mitgliedern des Grillsportvereins. Wir sind begeistert mit welch großem Engagement Sie die Arbeit von Paulinchen e.V. unterstützt haben!

Paulinchen e.V. berät und begleitet Familien mit brandverletzten Kindern und Jugendlichen in jeder Phase nach dem Unfall. Neben der sehr persönlichen und individuellen Beratung über die Paulinchen-Hotline, bei Veranstaltungen, durch Infomaterialien, oder über die Website www.paulinchen.de, erhalten die Familien wertvolle Unterstützung über einen langwierigen Zeitraum hinweg.

Unter dem Motto „Noch ganz klein – schon brandverletzt“ findet in diesem Jahr am **7. Dezember** der „**Tag des brandverletzten Kindes**“ statt. 76 % aller thermisch verletzten Kinder sind jünger als 5 Jahre. Deshalb werden Kliniken, Feuerwehren, Kitas, Praxen oder Einzelpersonen zum Mitmachen aufgerufen, um Kinder vor den schwerwiegenden Unfällen zu schützen. Wie man das eigene Zuhause für Kinder sicherer macht und wo die häufigsten Unfälle passieren, erfahren Sie in der aktuellen Pressemitteilung unter: www.tag-des-brandverletzten-kindes.de

Mit Ihrer Spende können wir unsere Projekte für Familien mit brandverletzten Kindern und Präventionsarbeit möglich machen. Nochmals vielen herzlichen Dank!

Mit freundlichen Grüßen

A. Stapelfeldt

Anneliese Stapelfeldt
Stellvertretende Vorsitzende



INTERNATIONALE BODENSEE-GRILLMEISTERSCHAFT

Samstag, 23. März 2019
Freigelände Ost,
Messe Friedrichshafen

Erstmals treten während der IBO 2019 Teams an, um Bodensee-Grillmeister zu werden. Der Wettkampf ist eine lizenzierte Meisterschaft der German Barbecue Association (GBA), der Gewinner erhält eine Wildcard zur Teilnahme an der Deutschen Meisterschaft sowie Sachpreise.

- ★ Tolle Preise zu gewinnen
- ★ Zwei Kinder-Wettbewerbe
- ★ Siegerehrung mit Party

Anmeldung ab Freitag, 26. Oktober 2018 unter: www.ibo.de

SPONSORED BY



IN ZUSAMMEN-
ARBEIT MIT



IM RAHMEN DER





„Manchmal muß man nur
Schwein haben ...“



ROYAL  SPICE
bbq rubs & spices

www.royal-spice.de

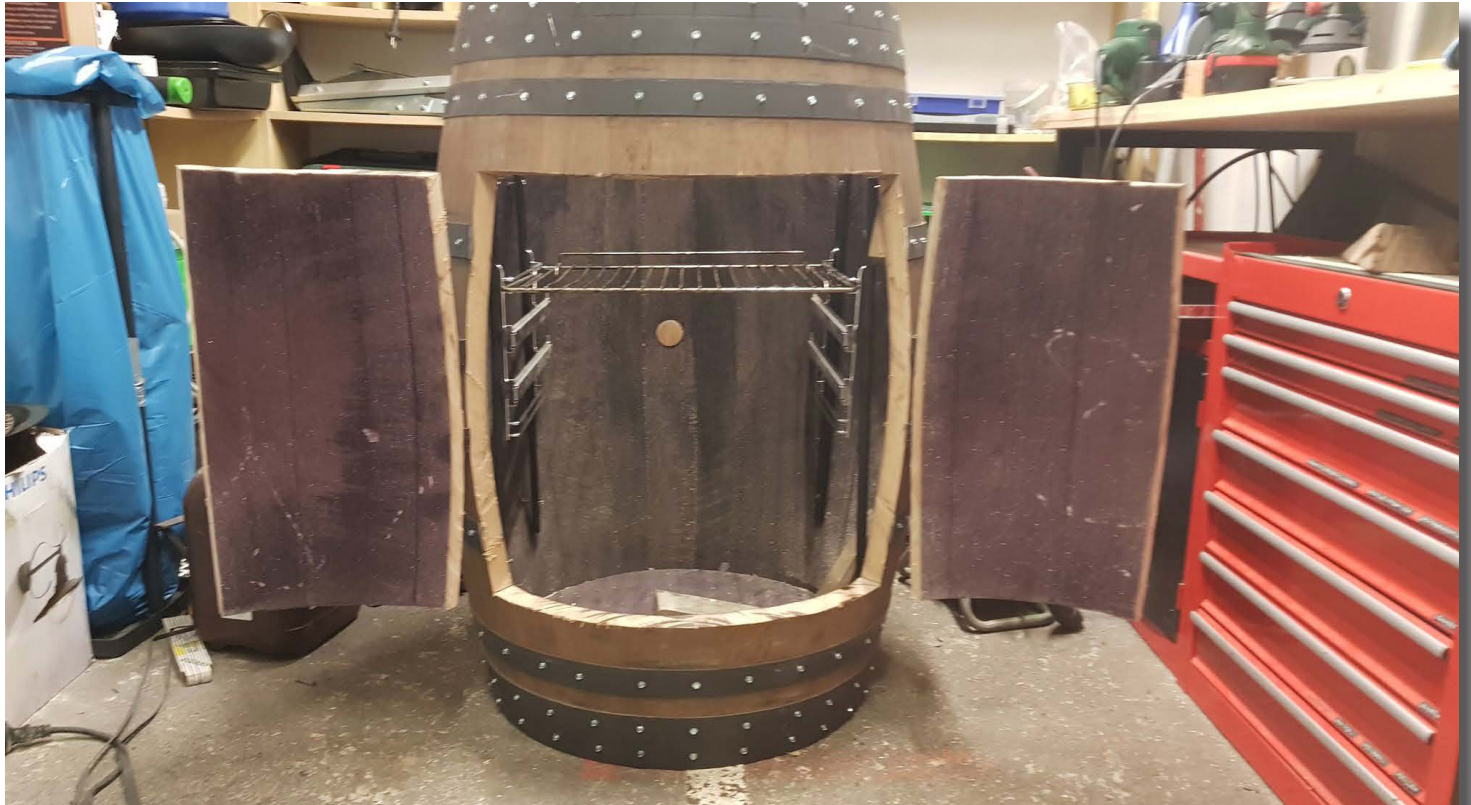
GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

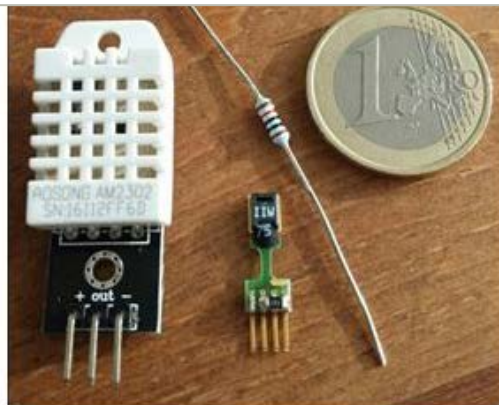
Unicorn_76 Projekt Sommerküche 2018/2019

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/projekt-sommerkueche-2018-2019.302746/>





3-polige Variante,
hier ist der Widerstand
schon integriert



DHT22

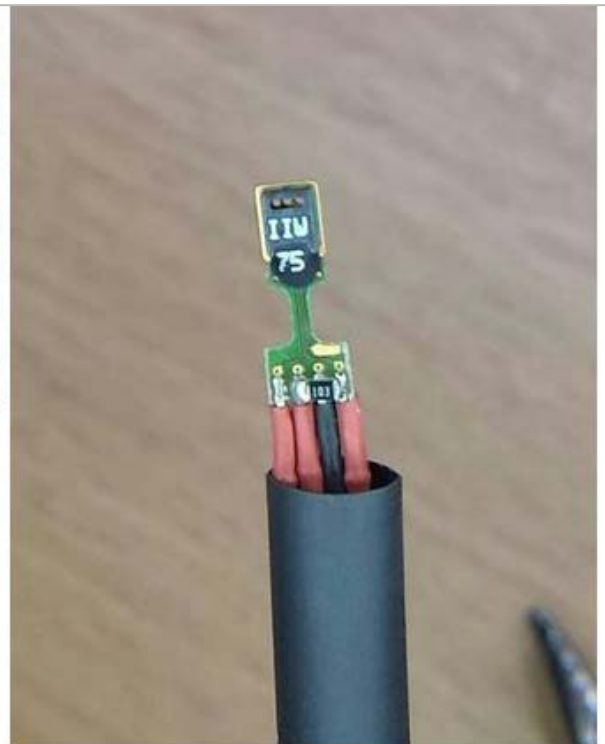
SHT75

Pin 1 Power +3,3-5,5V
Pin 2 Data
Pin 3 GND
Pin 4 GND

Pin descriptions
1 - SCK
2 - Vdd
3 - Gnd
4 - DATA



Zusätzlicher Anschluss am SHT75 / SHT 11
für zuverlässigere Datenübernahme
durch Synchronisation mit dem Takt vom Pi



peffi1982 Pellet Fackel hat jemand schon eine?

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/pellet-fackel-hat-jemand-schon-eine.293802/>



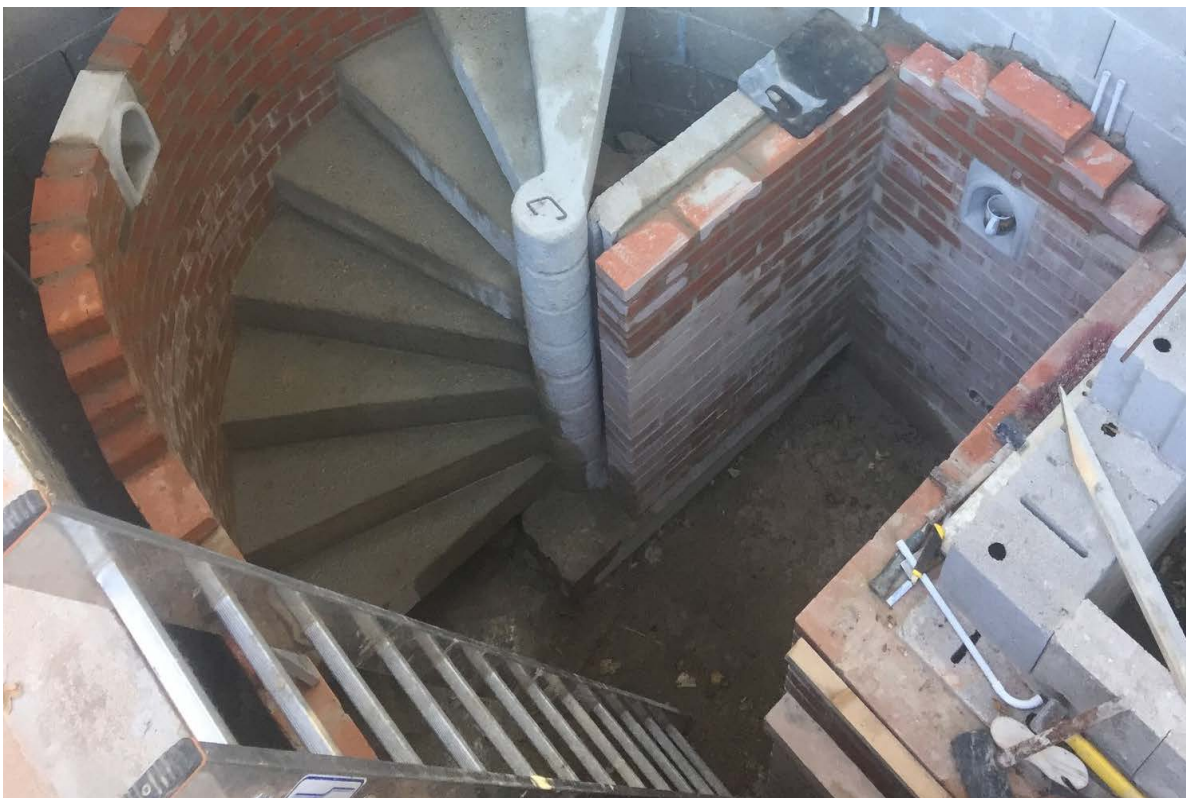
MuhKuhMuh Ein neuer Holzbackofen soll gebaut werden

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/ein-neuer-holzbackofen-soll-gebaut-werden.290892/>



Spacewalker76 Wir wollen nun auch eine gotische Grilllandschaft

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/wir-wollen-nun-auch-eine-gotische-grilllandschaft.277963/>





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/>



AUCH SAKRISCH LECKER...

GESCHMACKSERLEBNIS DES
GAMMENS
DIE VIELFALT

Gewürze, die Menschen zusammen an einen Tisch bringen, ein Geschmackserlebnis der osmanischen Küche. Metin Calis sieht SOFRA DEL SOL als die Verbindung aus Tradition und Moderne an, die über die Grenzen hinaus eine Brücke zwischen Kochkunst und Interkulturalität bildet.

www.metincalis.de

Wie man mit Pflaumen Grill-Weltmeister wird

Als wir im Jahr 2013 mit unserem Chefkoch nach Lynchburg USA zum Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue® losflogen, ahnten wir noch nicht so recht, was wir dort erreichen werden. Natürlich haben wir uns einen Sieg in einer Disziplin gewünscht, schliesslich fährt ja man hin, um zu gewinnen.

Doch als unsere BBQ-Sauce auf Pflaumenbasis mit dem Jack Daniels Whiskey® als obligatorischer Zutat auf dem ersten Platz landete und unser Team als Weltmeister ausgerufen wurde, da war uns klar, daß wir etwas besonderes geschaffen haben.

Einige Jahre später und viele Tonnen verkaufter Sauce später stehen nun 4 Sorten im Regal:

Rauchig-Süß, Glaze, Sweet-Chili und Cola-Pflaume

thebarbecuesauce.de





GRILLSCHULE ALLGÄU

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

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

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

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

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

Termine, Anmeldungen & Kontakt

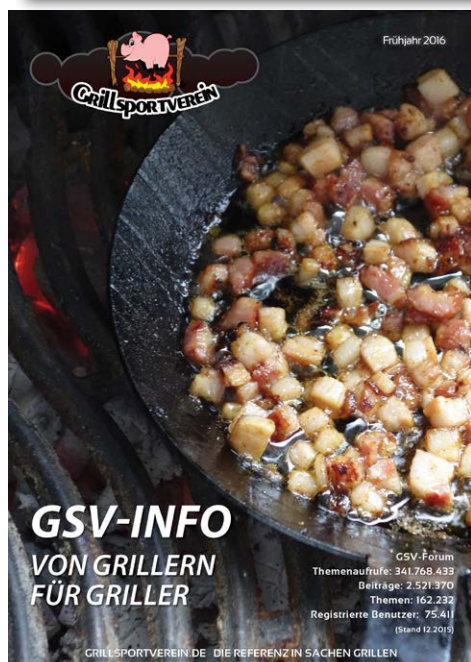
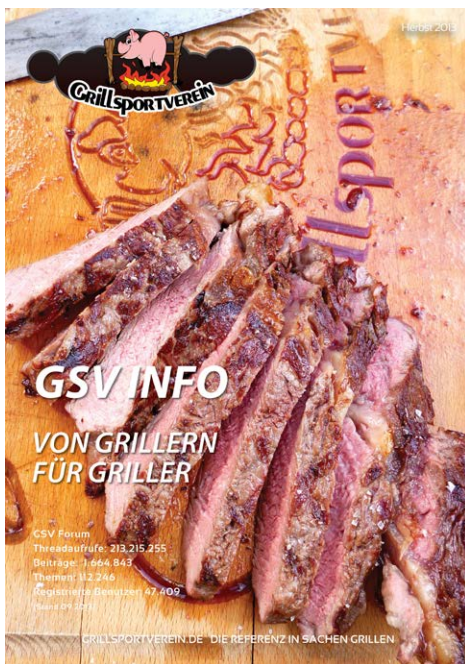
Adi Blanz, Telefon: 01708388177

E-Mail: info@grillschule-allgaeu.de

Web: www.grillschule-allgaeu.de



LET'S DO BBQ...





*„Bis zur nächsten Ausgabe
,Prost' und immer gut
Glut!“*

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



2019



JANUAR 2019

01 DI	09 MI	17 DO	25 FR
02 MI	10 DO	18 FR	26 SA
03 DO	11 FR	19 SA	27 SO
04 FR	12 SA	20 SO	28 MO 05
05 SA	13 SO	21 MO 04	29 DI
06 SO	14 MO 03	22 DI	30 MI
07 MO 02	15 DI	23 MI	31 DO
08 DI	16 MI	24 DO	



FEBRUAR 2019

01 FR	09 SA	17 SO	25 MO 09
02 SA	10 SO	18 MO 08	26 DI
03 SO	11 MO 07	19 DI	27 MI
04 MO 06	12 DI	20 MI	28 DO
05 DI	13 MI	21 DO	
06 MI	14 DO	22 FR	
07 DO	15 FR	23 SA 	
08 FR	16 SA	24 SO	



MÄRZ 2019

01 FR	09 SA	17 SO	25 MO 13
02 SA	10 SO	18 MO 12	26 DI
03 SO	11 MO 11	19 DI	27 MI
04 MO 10	12 DI	20 MI	28 DO
05 DI	13 MI	21 DO	29 FR
06 MI	14 DO	22 FR	30 SA
07 DO	15 FR	23 SA	31 SO
08 FR	16 SA	24 SO	



APRIL 2019

01 MO 14	09 DI	17 MI	25 DO
02 DI	10 MI	18 DO	26 FR
03 MI	11 DO	19 FR	27 SA
04 DO	12 FR	20 SA	28 SO
05 FR	13 SA	21 SO	29 MO 18
06 SA	14 SO	22 MO 17	30 DI
07 SO	15 MO 16	23 DI	
08 MO 15	16 DI	24 MI	



MAI 2019

01 MI	09 DO	17 FR	25 SA
02 DO	10 FR	18 SA	26 SO
03 FR	11 SA	19 SO	27 MO 22
04 SA	12 SO	20 MO 21	28 DI
05 SO	13 MO 20	21 DI	29 MI
06 MO 19	14 DI	22 MI	30 DO
07 DI	15 MI	23 DO	31 FR
08 MI	16 DO	24 FR	



JUNI 2019

01 SA	09 SO	17 MO	25	25 DI
02 SO	10 MO	24	18 DI	26 MI
03 MO	23	11 DI	19 MI	27 DO
04 DI	12 MI	20 DO	28 FR	
05 MI	13 DO	21 FR	29 SA	
06 DO	14 FR	22 SA	30 SO	
07 FR	15 SA	23 SO		
08 SA	16 SO	24 MO	26	



JULI 2019

01 MO 27	09 DI	17 MI	25 DO
02 DI	10 MI	18 DO	26 FR
03 MI	11 DO	19 FR	27 SA
04 DO	12 FR	20 SA	28 SO
05 FR	13 SA	21 SO	29 MO 31
06 SA	14 SO	22 MO 30	30 DI
07 SO	15 MO 29	23 DI	31 MI
08 MO 28	16 DI	24 MI	



AUGUST 2019

01 DO	09 FR	17 SA	25 SO
02 FR	10 SA	18 SO	26 MO 35
03 SA	11 SO	19 MO 34	27 DI
04 SO	12 MO 33	20 DI	28 MI
05 MO 32	13 DI	21 MI	29 DO
06 DI	14 MI	22 DO	30 FR
07 MI	15 DO	23 FR	31 SA
08 DO	16 FR	24 SA	



SEPTEMBER 2019

01 SO	09 MO 37	17 DI	25 MI
02 MO 36	10 DI	18 MI	26 DO
03 DI	11 MI	19 DO	27 FR
04 MI	12 DO	20 FR	28 SA
05 DO	13 FR	21 SA	29 SO
06 FR	14 SA	22 SO	30 MO 40
07 SA	15 SO	23 MO 39	
08 SO	16 MO 38	24 DI	



OKTOBER 2019

01 DI	09 MI	17 DO	25 FR
02 MI	10 DO	18 FR	26 SA
03 DO	11 FR	19 SA	27 SO
04 FR	12 SA	20 SO	28 MO 44
05 SA	13 SO	21 MO 43	29 DI
06 SO	14 MO 42	22 DI	30 MI
07 MO 41	15 DI	23 MI	31 DO
08 DI	16 MI	24 DO	



NOVEMBER 2019

01 FR	09 SA	17 SO	25 MO 48
02 SA	10 SO	18 MO 47	26 DI
03 SO	11 MO 46	19 DI	27 MI
04 MO 45	12 DI	20 MI	28 DO
05 DI	13 MI	21 DO	29 FR
06 MI	14 DO	22 FR	30 SA
07 DO	15 FR	23 SA	
08 FR	16 SA	24 SO	



DEZEMBER 2019

01 SO	09 MO 50	17 DI	25 MI
02 MO 49	10 DI	18 MI	26 DO
03 DI	11 MI	19 DO	27 FR
04 MI	12 DO	20 FR	28 SA
05 DO	13 FR	21 SA	29 SO
06 FR	14 SA	22 SO	30 MO 53
07 SA	15 SO	23 MO 52	31 DI
08 SO	16 MO 51	24 DI	

© FOTOS RUDOLF JAEGER