



Winter 2022

GSV-Forum

Beiträge: 5.326.064

Themen: 269.432

Registrierte Benutzer: 153.761

(Stand 11.2022)

BBQ WORLD CHAMPION 2022
SMOKIN'S & GRILLSPORTVEREIN
WBQA Belgien, Cooking from the Homeland

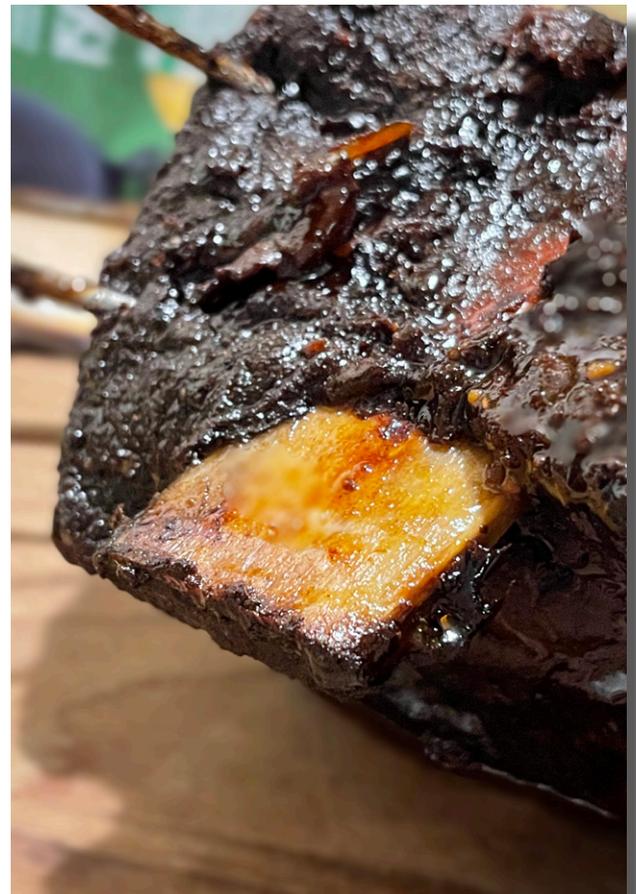


GSV-INFO
VON GRILLERN
FÜR GRILLER



INHALT

- 04-05 Grillsportverein History
- 08-14 Grillweltmeisterschaft Belgien 2022
- 16-17 Die neuen Timer Modelle von Borniak
- 18-35 Vorschau: Das Kochbuch der Henkerstochter
- 36-61 Vorschau: Die grosse Sauerei
- 62-75 Weihnachtliche Rezeptideen von Otto Gourmet
- 76 Stiftung GSV Test: Napi Pro 825 vs BK Imp. 690
- 78-93 GSV Grillkalender 2023
- 98-103 GSV Outdoor Küchen Eigenbauten
- 104-105 BRUEGGLI Grillmasters 2022
- 106-109 Zertifizierter Grillexperte (BFS),
Landshut 20.03. - 24.03.2023
- 110-113 Letzte Seiten





Der GSV ist Grillweltmeister 2022!

Mehr als erfreulich war unsere Teilnahme dieses Jahr in Belgien bei der Grill Weltmeisterschaft. Gleich drei Titel konnten wir „abstauben“. Besonders in der Einzelkategorie Homeland Cooking konnten wir alle internationalen Teams mit dem Gewinn des Weltmeistertitels überraschen (siehe Artikel ab Seite 8) und den Pokal nach Deutschland holen.

Dazu ist das Niveau der abgegebenen Teller nicht vergleichbar mit Weltmeisterschaften vor einigen Jahren. Die Leistungen, besonders der Grillteams aus Deutschland, zeigten die große Leidenschaft der Griller*innen unseres „Leistungssports“. Auch von den „Nachwuchs“ Grillteams können wir sicher noch einiges erwarten. Der GSV war und ist für die meisten Teams die erste Anlaufstelle.

Auch dieses Jahr ein besonderes, sakrisches „Vergelt's Gott“ an unseren Admin, die Mods und alle GSVler die so tatkräftig ihr Wissen und ihre Erfahrungen mit uns teilen.

Wir wünschen euch eine leckere „Grill-Winterzeit“ 2022/23 und sehen uns spätestens auf der [Deutschen Grillmeisterschaft / Europameisterschaft](#) in Stuttgart / Messe am 04-06.08.2023 oder schon beim Jack auf dem Berg im März 2023.

#frohesfest#bleibtgesund#let'sdomorebbqbaby!

Mit weltmeisterlichen Grüßen

Rudolf Jaeger
Dezember 2022



ps. Den **GSV Grillkalender 2023** könnt ihr auch in hoher Auflösung unter [/Ressourcen/GSV-News](#) downloaden.



Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

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

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



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

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

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, u.a.
www.otto-gourmet.de
S.17 Adobe Stock Icon
Die GSV INFO erscheint digital bei:
www.grillsportverein.de
Bezugspreis: kostenfrei

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

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



"Grillsportler bei der Arbeit..."

GRILLSPORTVEREIN HISTORY



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

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

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

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

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

Auch die Forensoftware (nun phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträge angewachsenen Forums nicht mehr gewachsen. Unzählige, von Hand eingepflegte Modifikationen machten die Entscheidung nicht leicht, aber im Sommer 2009 & 2013 & 2019/20 wurde das System jeweils auf eine neue, professionelle Software umgestellt. Außerdem wechselte der GSV auf ein zeitgemäßes Design und schuf eine Verbindung zwischen Forum und Rezepten: Sobald der User im Forum registriert ist, hat er automatisch Zugriff auf alle Komfortfunktionen der Rezeptdatenbank mit Grillrezepten.

Aktuell verzeichnet der GSV im Forum über 5.326.000 Beiträge und über 153.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt monatl. ca. 25 TB Traffic mit hunderten Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu sein. Der GSV ist nicht nur auf das Internet beschränkt: Seit dem Jahr 2006 finden zahlreiche Offlinetreffen statt, bei denen sich die Mitglieder im wirklichen Leben treffen, zusammen grillen und zusammen feiern. User stellen eine Location zur Verfügung und aus allen Himmelsrichtungen werden Grills und Smoker herangeschafft. Dort werden dann mehrere Tage lang gemeinsam die feinsten Speisen auf den Gerätschaften zubereitet.

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

GSV START 1997

30 TB TRAFFIC / MONAT

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR



Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:

1. das Forum: gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte: über 6.700 Rezepte zu jedem Thema in 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!





**KALTRÄUCHERN &
HEISSRÄUCHERN
IN EINEM GERÄT!
BBQ & SMOKEN
DÖRREN ...**

**“IMMER EIN
ERSTKLASSIGES
ERGEBNIS!”**

DIE NEUEN MODELLE V.1.4 MIT TIMER FUNKTIONEN!



LET'S DO BBQ!



*The new Borniack
Smoker for
BBQ & Slow Food*



recommended by
Rudolf Jaeger
Top Ten Grill & BBQ
Competition Team in the World.
Bestseller Grill & BBQ author.
Rudolf Jaeger





BBQ WORLD CHAMPION 2022

SMOKIN'S & GRILLSPORTVEREIN

WBQA België, Cooking from the Homeland

Rehrücken | Chimichurri | Bacon Trüffel Gnocchi
Thymian Honig Karotten | Kirsch Demi Glace ...



Das Team Grillsportverein - Smokin's ist Grill Weltmeister 2022!!!



Durch die jahrelange Kooperation zwischen dem Team Smokin's mit Andrea, Marco und Sven und dem GSV mit Jürgen, Spiccy, Thomas und Rudolf (wir sind u.a. amtierende Vize Europameister, WBQA) konnten wir nun den Einzeltitel Weltmeister Homeland Cooking nach Deutschland holen. (Jürgen und Spiccy konnten leider nicht bei der WM dabei sein, so hatten wir mehr Zeit zum Chillen und mussten nicht auf unseren Jüngsten Spiccy aufpassen ...).

Ein tolles Wochenende mit gut 60 Teams aus aller Welt, tolle Orga und eine klasse Stimmung verwandelte die kleine Stadt Torhout in die Welthauptstadt des Grillens. Dazu konnten wir noch den Vize-Weltmeister Titel Beef und den 3 Platz Chicken entspannt „abstauben“ ...

Unser Setup, an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an unser Partner:

Monolith Le Chef und Classic <https://monolith-grill.eu>

Napoleon Charcoal Professional und Pro Cart Holzkohle <https://www.napoleon.com>

(Bei der WM waren nur Holz-Kohle Sportgeräte zugelassen, genau - mehr braucht es nicht ...)

Sowie besonderen Dank an Axel vom Lobinger Hotel für die Logistik und Ralf für die Gewürze und unsere südamerikanischen Grill Freunde aus Chile, Bolivien, Mexiko in deren Mitte wir unseren Stand hatten für die 24 Stunden Partystimmung und den nun noch größeren Freundeskreis. Glückwunsch an alle weiteren Gewinnerteams allover 1. „BBQ Team Smoke IT All“, 2. „Grill-ABC“, 3. „The Juice Brothers 2.0“ ...! Wir freuen uns auf die nächste Grill Weltmeisterschaft 2024 in Deutschland!

Unsere Gänge WM 2022

Grillweltmeister Homeland Cooking:

Rehrücken mit Trüffel Bacon Gnocchies, Thymian Honig Karotten und einer Kirsch Demi-Glacet
Schollenfilet auf Riesling Schaum mit Himbeere und geräuchertem Fenchel

3 Platz: Chicken Shish Kebap mit Zwiebelsalat, gegrillten Tomaten und Smoky Parprika

Ribs auf Süßkartoffel-Stampf mit Haselnusskrokant

Pulled Pork „Eis“ mit geräuchertem Knoblauch Joghurt

Vize-Weltmeister: Perfektes Steak mit gesmoktem Blumenkohlpuree

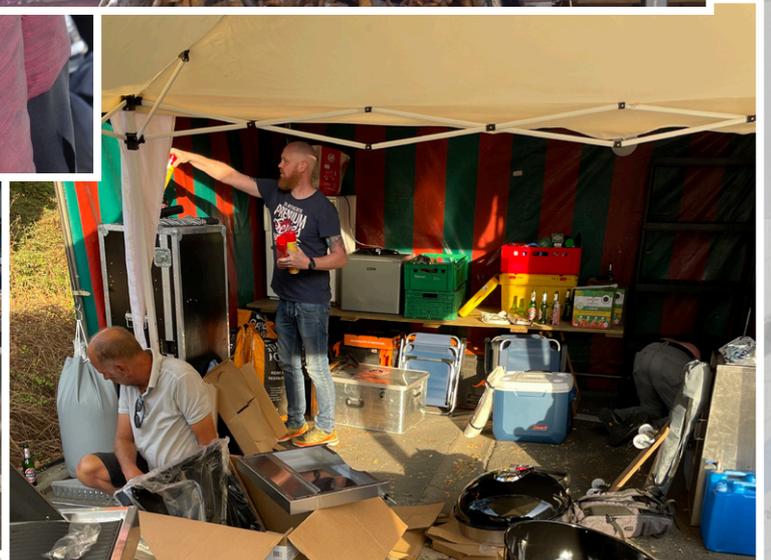
Dessert: Chili Lava Cake mit Käseflan - (Käse musste verwendet werden)

<https://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillmeisterschaften.79/>

Hier ein paar schnell geknipste Bilder, ich „musste“ ja am Grill stehen ... Let's do BBQ-Baby!!











10 JAHRE INTERNATIONALE
GRILL & BBQ COMPETITIONS 2013-2023

JACK THE ICON



AM 11.03.2023
HÖRNIS NEST / BOLSTERLANG ALLGÄU



monolith-grill.eu

POWERED BY  **MONOLITH**

Neu: Borniak Timer-Räucherschranke Herbst 2022



Heiß- & Kalträuchern
mit einem Gerät!

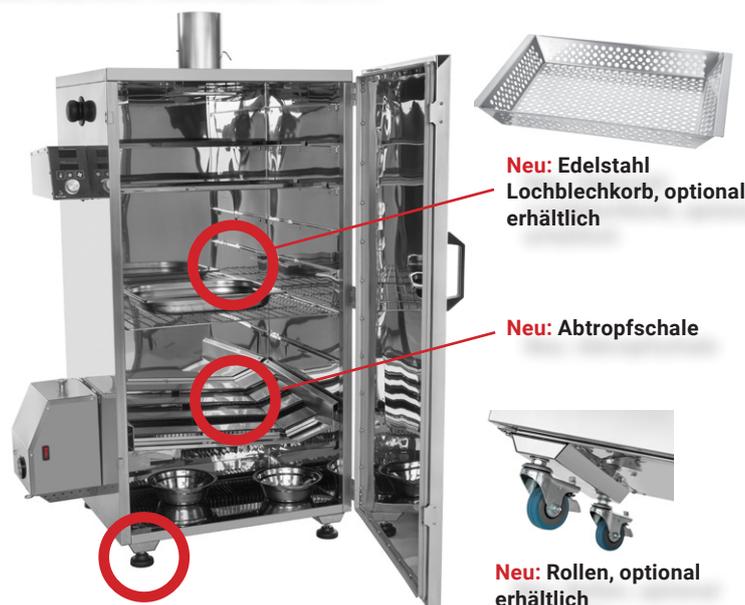
Räucherofen TIMER UWDT-70 v1.4
Räucherofen TIMER UWDT-150 v1.4
Smoker BBQ INOX TIMER BBDST-70 v1.4
Smoker BBQ INOX TIMER BBDST-150 v1.4



Neu: Timer
Bedienfeld

BBDST-150-v1.4

www.borniak.de



Neu: Edelstahl
Lochblechkorb, optional
erhältlich

Neu: Abtropfschale



Neu: Rollen, optional
erhältlich

Neu: Stellfüße

Passend zum Start der „Kalträucher Saison“ stellt die Firma Borniak seine Neuheiten vor. Die neuen Timer Räucherschranke enthalten weitere Innovationen und erleichtern den Benutzern die Handhabung um immer ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Ob Kalt- oder Heißräuchern, Trocknen, Dörren für BBQ, Fisch, Fleisch, Wurst, Geflügel oder Gemüse – immer sind die Speisen mit dem perfektem Rauchgeschmack versehen. Hochwertig verarbeitet und mit sehr niedrigen Betriebskosten für BBQ Weltmeister, Profis und Einsteiger immer die erste Wahl.

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

Die neuen Borniak Modelle:

Räucherofen TIMER UWDT-70 v1.4t

Räucherofen TIMER UWDT-150 v1.4

Smoker BBQ INOX TIMER BBDST-70 v1.4

Smoker BBQ INOX TIMER BBDST-150 v1.4

Das **neue TIMER-Bedienfeld** für die Borniak Räucheröfen, mit dem Du die Arbeitszeit des elektrischen Heizelementes und separat die Betriebszeit des Rauch-Generators und des Trockners einstellen kannst.

Der Temperaturregelungsalgorithmus bleibt derselbe wie bei früheren digitalen SIMPLE-Modellen die weiterhin erhältlich sind (diese sind auch mit den neuen Stellfüßen und Abtropfblech ausgestattet). Ein Update von älteren Geräten auf die neue Timer Steuerung ist leider nicht möglich. Die neuen Geräte erhalten alle die V.1.4 Nummer.

Es wurde eine **neue Abtropfschale** aus lebensmittelechtem Edelstahl entwickelt durch die der Luftstrom und die Entfernung von abtropfenden Fetten verbessert wurden.

Es werden nun **neue, stabile Stellfüße** verbaut. Optional bestellbar können diese auch durch Industrierollen ersetzt werden.

Neues Zubehör: **Lochblechkorb** aus lebensmittelechtem Edelstahl zum Räuchern von kleinen Lebensmitteln.

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

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

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

www.borniak.de



#Werbung

LESEPROBE



OLIVER PÖTZSCH

Das Kochbuch der Henkerstochter

DIE REZEPTE DER FAMILIE KUISL

riva



Oliver Pötzsch

Das Kochbuch der Henkerstochter

Die Rezepte der Familie Kuisl

Hardcover, 160 Seiten
voraussichtlich ab November 2022 lieferbar.
Gewicht: 596 g
ISBN: 978-3-7423-1764-3

20,00 €

inkl. MwSt.

Einem gottgesegneten Appetit und Hals- und Beinbruch!

Lust auf eine echte Henkersmahlzeit? Keine Angst, es schlägt nicht Ihr letztes Stündchen! Wobei meine Familie da eventuell ein Wörtchen mitzureden hätte. Vom 16. bis zum 19. Jahrhundert waren meine Vorfahren, die Kuisls, als Scharfrichter in Bayern tätig, und vermutlich haben sie in dieser Zeit sehr viele unterschiedliche Henkersmahlzeiten erlebt ...

Ich möchte Ihnen in diesem Kochbuch nicht Ihre letzte Mahlzeit auftischen, sondern stattdessen eine ganz besondere Küche präsentieren: die Küche meiner Ahnen! Darunter finden sich Rezepte für Gerichte, die Sie vielleicht schon aus meinen Romanen rund um den Scharfrichter Jakob Kuisl kennen. Darüber hinaus erfahren Sie jede Menge über weitere wohlschmeckende Gerichte aus dem Mittelalter und der Frühen Neuzeit. Einige der Rezepte habe ich zudem aus alten Kochbüchern meiner Familie oder sie wurden mündlich weitergegeben. Von meiner Urgroßmutter Ani Kuisl stammt eine handgeschriebene Rezeptsammlung, die ich für dieses Kochbuch eingesehen habe. Vieles kommt jedoch aus meiner eigenen Küche, vielfach erprobt, häufig gekocht und von meiner Familie heiß geliebt!

Die Kuisls haben immer gern gekocht, und das ist bis heute so. Ich selbst bin leidenschaftlicher Hobbykoch, sehr zur Freude meiner nicht kochenden Ehefrau und meiner Kinder. Schon als kleiner Bub habe ich meinen Eltern bei größeren Feiern in der Küche geholfen, ich habe Zwiebeln mit der Taucherbrille geschnitten, Raviolis mit Lauchfäden verknotet und Mayonnaise mit dem Schneebesen geschlagen, bis mir fast die Hand abfiel. Mein erstes selbst gekochtes Gericht war übrigens Röstbrot mit Majoran, Salz und zerlassener Butter. Das liebe ich heute noch!

Die einstige Henkersmahlzeit bestand beileibe nicht nur aus Wasser und trockenem Brot. Ich habe in einer Chronik die Menüfolge einer Augsburger Henkersmahlzeit aus dem 18. Jahrhundert gefunden. Sie zog sich über drei Tage hin. Das ganze Menü aufzuzählen, würde hier den Rahmen sprengen – und ich will Ihnen auch nicht unnötig den Mund wässrig machen. Lassen Sie mich nur so viel sagen, dass es Kaffee mit Schmalzbrezen, Butterpastete mit Kalbfleisch, gebackenen Fisch, gebratene Hühner und Kapaune gab. Vor

der Hinrichtung reichte der Wirt dann noch mal einen ganzen Liter Wein extra, und zwar nicht den schlechtesten!

Warum es das Ritual der Henkersmahlzeit gibt, ist bis heute nicht ganz geklärt. Vermutlich wollte man in den alten Zeiten den zum Tode Verurteilten gnädig stimmen, damit er nicht als hungriger Rachegeist von den Toten zurückkehrte. Außerdem ging es wohl darum, die armen Galgenvögel ordentlich abzufüllen, damit sie stillhielten. Seien Sie beruhigt, das habe ich mit Ihnen nicht vor ...

Ich möchte Sie stattdessen mit diesem Kochbuch entführen in die Welt meiner Ahnen, in den Kosmos meiner Henkerstochter-Romane, und ja, auch in meine eigene Küche – und Ihnen zugleich zeigen, wie überaus wohlschmeckend die Gerichte der damaligen Zeit sein konnten. Henkersmahlzeiten, also das, was der Scharfrichter Kuisl, seine Tochter Magdalena oder ihr kaffeesüchtiger Mann Simon jeden Tag aßen, konnten nämlich echte Festessen sein, und das mit den einfachsten Mitteln. Gelegentlich stoßen Sie in meinen Rezepten auf Zutaten, die es damals noch nicht gab. Wenn Sie es ganz authentisch haben wollen, können Sie diese einfach weglassen. Alle Rezepte funktionieren auch ohne das moderne Beiwerk, wobei ich finde, man muss nicht päpstlicher sein als der Papst. Immerhin soll Kochen (und vor allem Essen!) ja Spaß machen.

Nun wünsche ich Ihnen, meine hochgeschätzten Leserinnen und Leser, Henkersknechte und Henkerstöchter, einen guten Appetit – und vor allem eine ruhige Hand beim Schneiden der Zwiebeln, beim Sieden, Rösten, Hacken und beim Köpfen der Lauchstängel!

Ihr leidenschaftlicher Hobbykoch und Henkersnachfahre

Oliver Pötzsch

Henkers Leibspeise: Eintopf mit Hammelfleisch und Rüben

Henker wurden nach Leistung bezahlt, gelegentlich auch in Naturalien. Im ersten Teil der Henkerstochter-Saga erzähle ich, wie Jakobs Vater nach einer Hinrichtung mit einem besonders großen Stück Hammelfleisch heimkommt. Auch in einigen Gasthäusern der Saga wird das folgende Gericht gelegentlich serviert. Simon beispielsweise löffelt den Eintopf im Schongauer »Semer-Wirt«. Hammelfleisch war zäh, man musste es deshalb lange kochen – daher der Eintopf, der oft den ganzen Tag lang über dem Feuer blubberte. Für mein Rezept verwende ich zarteres Lammfleisch, das geht schneller und schmeckt besser. Der Eintopf schmeckt übrigens am besten aufgewärmt am nächsten Tag!



FÜR 4 HUNGRIGE HENKER

750g Lammfleisch
300g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
5 Karotten
2EL Butterschmalz
3EL Mehl
2EL Tomatenmark
375ml trockener Rotwein
(etwa ½ Flasche)
je 1TL Salz, Kümmel,
Wacholderbeeren,
getrockneter Rosmarin,
Fenchelsamen
und Pfeffer
1 Lorbeerblatt
250ml heißes Wasser

1. Lammfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Karotten putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
2. Butterschmalz in einem Schmortopf zerlassen und das Fleisch darin rundum braun braten.
3. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz anbraten.
4. Mehl und Tomatenmark untermischen und unter Rühren leicht anbräunen (nicht anbrennen lassen!).
5. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
6. Gewürze in einem Mörser möglichst fein zerdrücken, mit den Karottenscheiben und dem Lorbeerblatt hinzugeben und das heiße Wasser angießen.
7. Eintopf mindestens 1½ Stunden köcheln lassen, besser länger, dabei immer wieder Rotwein und ggf. auch Wasser zugießen und einkochen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.
8. Noch mal mit Salz abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Der Eintopf ist fertig, wenn sich die Zwiebeln nahezu aufgelöst haben und das Fleisch butterweich ist.

#Werbung



TIPP: Sie können den Schmortopf auch für 1 ½ Stunden zugedeckt bei 180°C Umluft in den Ofen stellen, dann sparen Sie sich das Umrühren.

Zum Eintopf passen Rotwein und frisches Brot, dessen Rezept Sie auch in diesem Kochbuch finden (siehe Seite 34).

#Werbung

Coq au Vin

Die französische Küche galt auch schon zu Kaisers Zeiten als die feinere. Dabei heißt Coq au Vin im Grunde nur Huhn im Wein, aber es klingt halt besser auf Französisch ... Dieses Rezept geht angeblich auf Julius Cäsar zurück, meine Kinder haben es früher (als sie noch keine Vegetarier waren) geliebt. Im zweiten Band der Henkerstochter-Saga serviert es der Wessobrunner Abt Bernhard Gering, der in meinem Roman an der Sorbonne in Paris studiert hat, dem Medicus Simon. Ich habe das alte Rezept ein wenig abgeändert und mit den Tomaten modernisiert, aber im Grunde ist es seit 2.000 Jahren das gleiche Gericht.



FÜR 4-5 PATRIZIER

1 großes Huhn (ca. 1½kg)
1 Bund Suppengrün
(Karotten, Lauch,
Sellerie, Petersilie)
250g Champignons
1EL Butterschmalz
125g durchwachsener
Speck in dünnen
Scheiben
10 Schalotten
2 gestrichene EL Mehl
1 Flasche trockener
Rotwein (750ml)
je 2 Zweige frischer
Thymian und Rosmarin
(oder 2TL getrocknete
Herbes de Provence)
1 Dose Tomaten (ca. 400 g)
1TL Zucker
Salz, Pfeffer

1. Das Huhn halbieren, die Flügel abtrennen und die Hälften in Brust und Keulen teilen. Das Suppengrün waschen und klein hacken. Die Pilze säubern und in dünne Scheiben schneiden.
2. Butterschmalz in einem großen Schmortopf schmelzen und die Speckscheiben darin anbraten. Die Hühnerenteile dazugeben und braten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Die Schalotten schälen und ganz dazugeben. Das gehackte Gemüse und die Pilze untermischen. Das Mehl darüberstäuben und anbräunen.
4. Mit der Hälfte des Weins ablöschen.
5. Kräuter waschen, von den Stielen lösen, hacken und mit Tomaten und Zucker einrühren. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen (lieber später noch etwas mehr zugeben).
6. Coq au Vin mindestens 1 Stunde schmoren lassen, dabei immer wieder Wein und ggf. heißes Wasser zugießen.
7. Hühnchenteile aus dem Topf nehmen. Das Gemüse in ein Sieb abgießen, dabei den Fond auffangen. Fleisch und Gemüse warm stellen.
8. Den Fond in einem Topf etwas einkochen lassen, mit Salz abschmecken und über die Hühnchenteile gießen. Mit dem Gemüse servieren.

TIPP: Dazu passt natürlich am besten Rotwein, außerdem selbst gebackenes Brot (siehe Seite 34) oder selbst gemachte Nudeln (siehe Seite 18).



© 2023 des Thies's-Joe Kochbuch der Herkeseckerei von Oliver Potzsch (ISBN 978-3-7423-1764-3) by Nina Verlag, Münchener Verlagsgesellschaft GmbH, München. Weitere Informationen unter: www.nv-vg.de

PREMIUM FLEISCH

online bestellen!

DIE BEILEREI STEHT FÜR METZGERHANDWERK AUS LEIDENSCHAFT. UND UNSERE AUFGABE IST DIE BESTEN STÜCKE FLEISCH ZU FINDEN, VON HAND VORZUBEREITEN UND IHNEN NACH WUNSCH ZUR VERFÜGUNG ZU STELLEN – MIT UNSEREM ONLINE-SHOP FÜR PREMIUMFLEISCH WWW.BEILEREI.COM

✓ **100 % Fleisch-Expertise**

Qualität aus Meisterhand – für Sie handverlesen, geschnitten und verpackt von unseren Metzgermeistern und Fleischsommeliers.

✓ **Regionalität & Tierwohl**

Nachhaltigkeit – unser Sortiment stammt aus kontrollierter, deutscher Haltung mit Spezialitäten aus internationalem, höchsten Haltungsstandard.

✓ **100 % Frische-Versprechen**

Ausschließlich frisch, niemals gefroren – die raffinierte Vakuum-Isolation, garantiert sicher gekühltes Fleisch, auch bei längerer Lieferzeit.

✓ **Ganz individuell**

Auf Sie zugeschnitten – erst mit Ihrer Bestellung wird Ihr Fleisch ausgewählt und von Meisterhand nach Wunsch zugeschnitten.

✓ **100 % Zufriedenheit**

✓ **Wöchentliche Aktionen**



BEILEREI

Das beste Stück.



Neu



Glasierter Fasan

Eigentlich stammt dieses schöne Tier ja aus dem asiatischen Raum. Doch schon die Römer bürgerten den Vogel ein, vermutlich wegen seines wohlschmeckenden Fleisches. Heutzutage findet man ihn eher selten auf einer Speisekarte. Das liegt wohl auch daran, dass er nur in speziellen Geschäften zu bekommen ist. Aber es lohnt sich! Bei diesem Rezept ist die Marinade entscheidend, mit der der Vogel glasiert wird. Das macht ihn wunderbar knusprig – ein wirklich patrizierhaftes Essvergnügen!



FÜR 4 PATRIZIER

Für den Fasan:

1 großer Fasan (oder
2 kleine Fasane; ca. 1kg,
ausgenommen)

Salz, Pfeffer

1 großer süßsaurer Apfel

1TL getrockneter Majoran

1EL Butterschmalz

8 Schalotten

1 große Karotte

Für die Marinade:

1 Knoblauchzehe

4 Pfefferkörner

je 1TL getrockneter
Thymian und Rosmarin

2TL mittelscharfer Senf

4EL Honig

2EL Olivenöl

2EL Portwein (oder Sherry)

1. Den Fasan waschen, dann innen und außen kräftig salzen und pfeffern.
2. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, in einer Schüssel mit dem Majoran vermengen und den Fasan damit füllen. Öffnung am besten mit Nadel und Zwirn zunähen, damit nichts herausfällt.
3. Butterschmalz in einer Reine zerlassen und den gefüllten Fasan darin von allen Seiten leicht anbraten.
4. Die Schalotten schälen (nicht klein schneiden), die Karotte putzen, waschen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Das Gemüse hübsch um den Fasan herum verteilen.
5. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Für die Marinade den Knoblauch schälen, hacken und mit einer Gabel zerdrücken. Pfefferkörner, Thymian und Rosmarin im Mörser zermahlen. Gewürzmischung und Knoblauch in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten der Marinade verrühren. Mit einem Pinsel den Fasan von allen Seiten mit der Marinade einpinseln.
7. Fasan ca. 1 Stunde im Ofen garen, dabei gelegentlich mit der restlichen Marinade bestreichen, bis die Haut schön knusprig ist.



TIPP: Dazu passen Knödel
und Blaukraut wunderbar –
ein echtes Festessen!



© 2022 des Thies-Das Kochbuch der Heckenstücherei von Oliver Pötzsch (ISBN 978-3-7423-1764-3) by Tina Veldig, Münchner Verlagsgesellschaft, München. Mehrere Informationen unter: www.mv-g.de

Bamberger Zwiebel

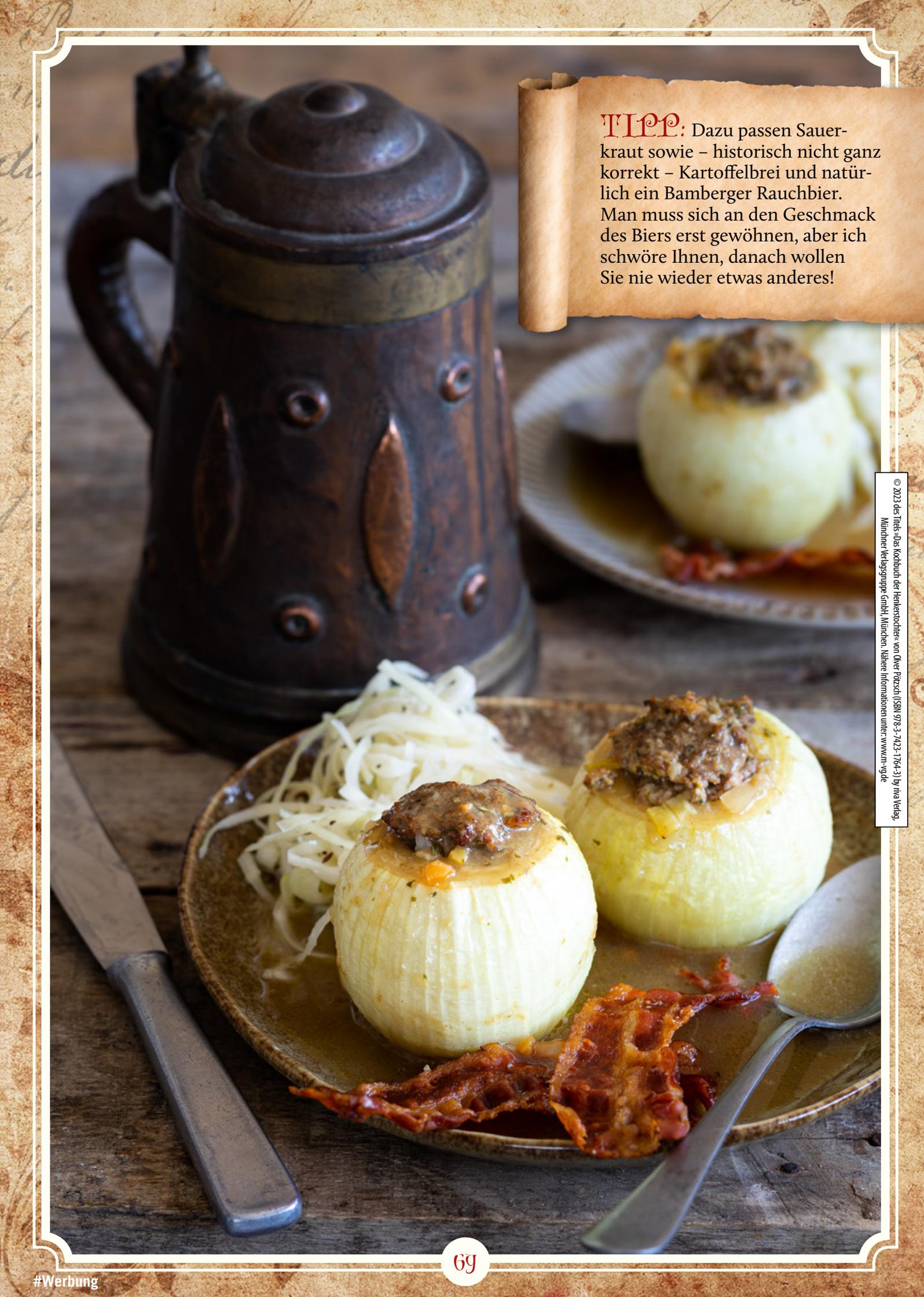
Dieses typische Gericht habe ich selbst in einem Bamberger Wirtshaus kennen- und lieben gelernt, und zwar im »Schlenkerla«, wo auch das berühmte Rauchbier ausgeschenkt wird. Zu Kuisls Zeiten hieß das Gasthaus noch »Zum Blauen Löwen«, Henkerssohn Georg hat dort seinen ersten Vollrausch, weshalb er prompt seinen kleinen Neffen beim alten Jeremias vergisst. Dass es dieses leckere Gericht gerade in Bamberg gibt, liegt vermutlich an den hervorragenden Zwiebeln dort. Die Gegend hieß früher Zwiebeltreterland, und noch heute feiern die Bamberger jedes Jahr ihr Zwiebeltreterfest.



FÜR 4 WIRTSHAUSGÄSTE

150ml Milch
2 Brötchen vom Vortag
4 große Zwiebeln
1 Bund Petersilie
8 dünne Scheiben
Rauchspeck
1EL Butter
2TL getrockneter Majoran
250g Schweinehackfleisch
1TL mittelscharfer Senf
2 Eier
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
500ml Gemüsebrühe
(siehe Seite 16 oder aus
Pulver bzw. Brühwürfeln)
125ml Rauchbier (oder
dunkles Bier)
1EL Mehl

1. Milch in eine Schüssel gießen und die Brötchen darin einweichen.
2. Die Zwiebeln schälen. Unten jeweils gerade abschneiden, sodass sie gut stehen, und mit einem Messer oder scharfkantigen Löffel vorsichtig aushöhlen. Die ausgelösten Zwiebelstücke hacken (wenn es für Ihren Geschmack zu viele Zwiebeln sind, einfach einen Teil davon anderweitig verwenden).
3. Die Petersilie waschen und hacken. 4 Scheiben Speck klein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, gehackte Zwiebeln und den klein geschnittenen Speck darin anbraten. Majoran und Petersilie zugeben, kurz dünsten, dann Pfanne vom Herd nehmen und Mischung etwas abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Brötchen aus der Schüssel nehmen und gut ausdrücken.
6. Hackfleisch in eine Schüssel geben, zerpfückte Semmeln, Senf, Eier und Zwiebel-Speck-Mischung dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
7. Masse in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen und diese in eine Auflaufform stellen. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und so viel Brühe in die Form gießen, dass die Zwiebeln bis zur Hälfte darin stehen.
8. Zwiebeln 30 Minuten im Ofen backen, dabei immer wieder mit Bratensaft übergießen. Dann das Bier über die Zwiebeln gießen und weitere 45 Minuten garen.
9. Die Zwiebeln aus der Form nehmen und warm halten. Mehl in einer Tasse mit wenig Wasser klumpenfrei verrühren, in den Bratensaft rühren und aufkochen, damit es bindet. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. 4 Scheiben Speck in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Zwiebeln auf Tellern anrichten, mit dem Speck belegen und mit der Soße übergießen.



TIP: Dazu passen Sauerkraut sowie – historisch nicht ganz korrekt – Kartoffelbrei und natürlich ein Bamberger Rauchbier. Man muss sich an den Geschmack des Biers erst gewöhnen, aber ich schwöre Ihnen, danach wollen Sie nie wieder etwas anderes!

Wild *und* Fisch

Lokale Produkte: Qualität, die begeistert!



Sie wollen Ihre Saison eröffnen?

Jetzt Abo bestellen und Vorteile sichern.
wildundfisch-magazin.de

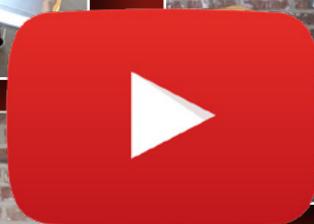
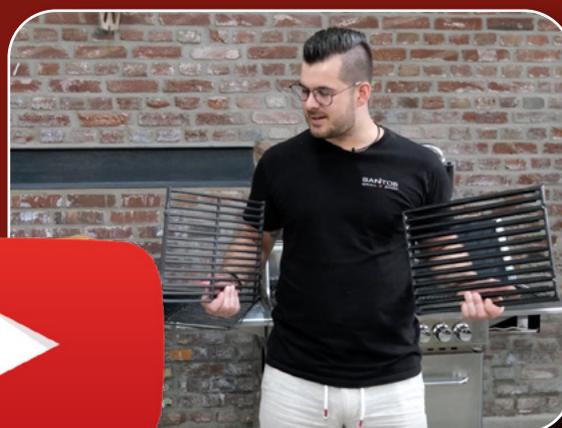


Ein Magazin von  JAHR MEDIA

SANTOS
GRILL ★ SHOP

UNSER SANTOS YouTube KANAL

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



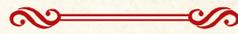
...präsentiert von unserem Benny



<https://www.youtube.com/c/santosgrill>

Kissen des Sultans

Gewürze wurden damals gehandelt wie Gold. Sie kamen auf Schiffen und mit Karawanen von weit her – eben aus den Ländern, wo der Pfeffer wächst. Später kaufte man sie in den sogenannten Kolonialwarenhandlungen, ein Begriff, den die Älteren von uns sicher noch kennen. Das folgende Rezept stammt von der großartigen Kochschule Eisenherz, mit der ich etliche Kochkurse gemacht habe und die ich hiermit wärmstens empfehle. Ich mag den Namen des Rezepts, der nach einem Märchen aus dem Morgenland klingt! Außerdem ist das Gericht die perfekte Vorspeise für orientalische Nächte mit vielen Geschichten.



FÜR 4 SULTANE

8 quadratische Scheiben
TK-Blätterteig

1 kleine Zwiebel

je 1 rote, gelbe und
grüne Paprikaschote

2 Tomaten

50g getrocknete Aprikosen

1TL Butter

1TL Honig

½TL gemahlener Zimt plus
mehr zum Bestreuen

½TL orientalische
Gewürzmischung (z.B.
Kurkuma, Currypulver,
gemahlener Kardamom)

1 Ei

etwas Mehl für die
Arbeitsfläche

1. Den Blätterteig auftauen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln.
3. Die Paprikaschoten putzen und waschen. Die Tomaten waschen und jeweils den Stielansatz entfernen. Beide Gemüse sowie die Aprikosen fein würfeln.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebeln, Gemüse und Aprikosen ca. 5 Minuten darin weich dünsten.
5. Währenddessen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Gemüse mit Honig, Zimt und Gewürzmischung würzen.
7. Das Ei trennen. Eigelb und Eiweiß jeweils in eine Tasse geben und verquirlen.
8. Die Blätterteigquadrate auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen, auf einer Hälfte mit dem Gemüse belegen, dabei einen Rand frei lassen, und die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Die freie Teigseite über die Füllung falten, sodass »Kissen« entstehen, und die Ränder gut andrücken. Taschen mit Eigelb bestreichen.
9. Kissen 20–30 Minuten im Ofen backen. Nach Belieben mit Zimt bestäuben und warm servieren.



© 2023 des Titels Das Kochbuch der Heckerstücherei von Oliver Pötzsch (ISBN 978-3-7423-1764-3) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Mehrere Informationen unter: www.rv-g.de

LESEPROBE

HANNES JAENICKE

SPIEGEL
Bestseller-
Autor

DIE GROSSE
SAUEREI

Wie Agrarlobby und Lebensmittelindustrie
uns belügen und betrügen

YES

Hannes Jaenicke

Die große

Wie Agrarlobby
unsere Ernährung

Hardcover, 272 Seiten
Erschienen: November
Gewicht: 434 g
ISBN: 978-3-96903-



cke | Fred Sellin

große Sauerei

y und Lebensmittelindustrie uns belügen und betrügen – und was das für ung bedeutet

eiten
mber 2022
5-202-0

24,99 €

inkl. MwSt.

BESTELLEN »

DIREKT ZU PAYPAL »

- ✓ sofort lieferbar
- ✓ Versandkostenfrei innerhalb Deutschlands

Facebook Twitter

2



Grillregler PRO

- Premium-Druckminderer mit hohen Leistungswerten
- Komfort und Sicherheit dank Manometer und Überdrucksicherheitseinrichtung

3



Regulierventil

- Einfache, aber konstante Regulierung der Gasmenge
- Bestens geeignet fürs Niedertemperaturgaren Low & Slow

4



Schlauchbruchsicherung

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

1

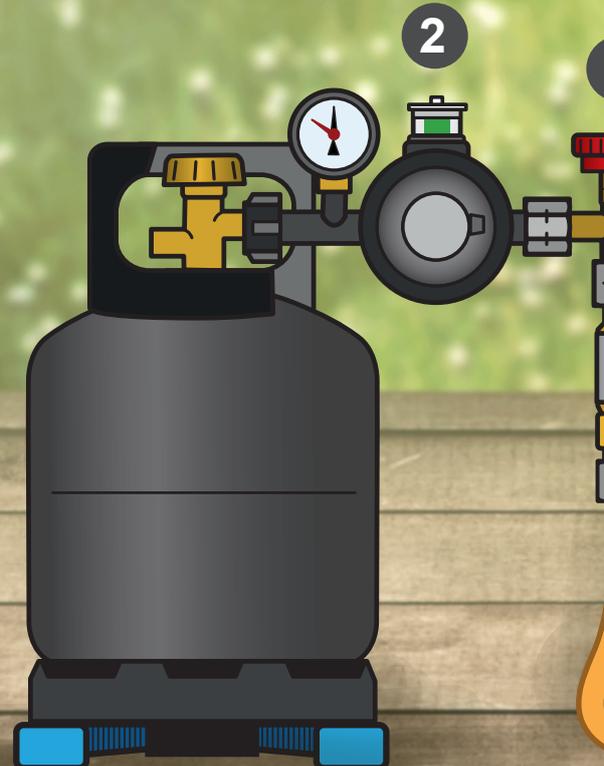


Senso4s BASIC

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

2

1



GOK

Qualität und Sicherheit von der Gasflasche bis zum Gasgrill



Intro

*»Wurst ist eine Götterspeise.
Denn nur Gott weiß, was drin ist.«*

JEAN PAUL, DEUTSCHER SCHRIFTSTELLER, 1763–1825

Als kleiner Junge fand ich Götterspeise wunderbar, sie wackelte so schön und glibberig, dass es völlig egal war, wie künstlich und chemisch sie schmeckte. Wurst fand ich auch sehr lecker, vor allem Gelbwurst. Von der bekam ich jedes Mal, wenn meine Großmutter mich in der Frankfurter Nordweststadt zum Einkaufen mitnahm, vom Metzger ihres Vertrauens eine dicke Scheibe geschenkt. Ich pulte sie aus ihrer gelben Plastikhaut, stopfte sie in den Mund und mampfte genüsslich vor mich hin. Kauen war bei diesem Fleischbrei überflüssig. Finger und Mundpartie glänzten anschließend vor Fett, und ich war glücklich.

Heute esse ich weder Wackelpudding noch Wurst. Mir fehlt das chemische Grundwissen und die Allwissenheit Gottes, um zu verstehen, woraus solche Lebensmittel gemacht werden und ob sie diese Bezeichnung verdienen. Ich dürfte nicht der Einzige sein, der grundsätzlich gerne wissen würde, was genau wir uns beim Essen einverleiben.

Im Zeitalter der industriellen Nahrungsmittelproduktion wissen wir bestenfalls noch, was uns schmeckt, was gerade im Fernsehen oder im Netz beworben wird, im Sonderangebot ist oder als neuestes Superfood angepriesen wird – und ob es bio ist oder nicht. Herauszufinden, wo das Produkt herkommt, was genau drinsteckt, wie und unter welchen Bedingungen es produziert wurde, wie gesund oder schädlich es ist, entpuppt sich zunehmend als Wissenschaft oder als kriminalistisch-investigative Tätigkeit.

Viele von uns wissen, dass verarbeitetes Essen in Konserven, Fast Food, Fertig- und Tiefkühlgerichte mit Zucker, chemischen und anderen Zusätzen zwar satt machen können, aber nicht unbedingt als Healthfood durchgehen. Doch wie ist das bei »natürlichen« Grundnahrungsmitteln tierischer Herkunft, bei dem riesigen Angebot von Milch- und Fleischprodukten? Was wissen wir über deren Herkunft und die Methoden ihrer Herstellung? Wenig, wie ich im Lauf der Jahre und durch die Arbeit an Tier- und Umwelt-Dokumentationen festgestellt habe. So entstand die Idee zu diesem Buch.

»Du bist, was du isst«, lautet eine Redensart, die gern auch als Werbespruch verwendet wird. Sollte das stimmen, dann sind wir schnell, billig und ungesund. Und lassen uns von einer milliardenschweren Nahrungsmittelindustrie belügen, betrügen und krank machen, insbesondere bei Milch- und Fleischprodukten. Die Hersteller drucken zwar auf fast alles, was wir kaufen, hübsche Bildchen, Pseudo-Siegel, Kilojoule- und Kalorienangaben, aber nichts über Medikamente, Hormone, Chemikalien, Giftstoffe, genmanipulierte Organismen, CO₂-Bilanzen, Produktionsmethoden, Umweltschäden. Das hat gute Gründe, wie mein Co-Autor Fred Sellin und ich herausgefunden haben.

Die Nahrungsmittelwirtschaft agiert größtenteils wie seinerzeit die Tabakindustrie: Sie weiß, dass sie uns gesundheits- und umweltschädliche Produkte verkauft, tut aber alles, um es ungehindert und möglichst profitabel weiterhin tun zu können.

In Deutschland erkrankt jedes Jahr eine halbe Million Menschen an Krebs, mehr als 10 Prozent der Bevölkerung leiden an Diabetes. 67 Prozent der Männer und 54 Prozent der Frauen sind übergewichtig, knapp ein Viertel der Bevölkerung ist adipös, also stark übergewichtig. Liegt das wirklich nur an unserer Zügellosigkeit, an mangelnder Selbstdisziplin und der Lust an Völlerei? Die Antwort ist: Nein. Vielmehr werden uns seit Jahren und Jahrzehnten Lebensmittel verkauft, die genau diese Bezeichnung nicht verdienen. Die große Sauerei ist, wie gewissenlos unser elementarstes Bedürfnis, nämlich uns zu ernähren, für den maximalen Profit ausgenutzt wird, und wie kompliziert es geworden ist, gesund zu essen.

Dieses Buch sucht Antworten auf Fragen, die uns weder die Industrie noch staatliche Institutionen geben wollen: Wie werden Grundnahrungsmittel wie Fleisch, Wurst, Eier, Käse und Milch im Zeitalter der industriellen Massentierhaltung produziert – mit welchen Folgen? Was wird uns vorenthalten über die Produkte, die wir täglich beim Discounter, im Supermarkt oder im Bio-Laden in unsere Körbe und Einkaufswagen packen und später verzehren? Wo und wie werden wir Konsumenten bewusst getäuscht – von den Lebensmittelkonzernen, von den PR-Spezialisten der Milch- und Fleischindustrie, selbst von Behörden, Ministerien und Institutionen, deren eigentliche Aufgabe es ist, die Qualität unserer Lebensmittel zu kontrollieren, uns vor gesundheitlichen Schäden zu schützen?

Das Resümee unserer Recherchen: Da die wenigsten von uns, mich eingeschlossen, die Möglichkeit haben, sich auf ihrem Balkon, im Gärtchen, im Hinterhof oder Schrebergarten als Selbstversorger zu ernähren, sondern auf industriell produzierte Ware angewiesen sind, ist ein gesundes Misstrauen gegenüber der Nahrungsmittelbranche dringend angebracht.

Wussten Sie, dass Kühe normalerweise 20 bis 25 Jahre alt werden, Milchkühe aber nur 5, höchstens 6 Jahre? Dass der Anbau genmanipulierter Pflanzen in Deutschland verboten ist, ein großer Teil unseres Tierfutters aber aus Gen-Soja besteht, wir also damit gefütterte Tiere essen, und dass dafür ganze Regenwälder und Savannen vernichtet werden? Oder dass für die Herstellung von einem Kilo Rindfleisch etwa 15 000 Liter Wasser benötigt werden, für ein Kilo Gemüse nur 320 Liter? Dass in der Massentierhaltung mehr Antibiotika verabreicht werden als in der Humanmedizin? Dass auf dem vermeintlich so gesunden Putenfleisch erschreckend oft antibiotikaresistente Keime nachgewiesen werden? Dass Tausenden von trächtigen Pferdestuten Blut abgezapft wird, um mit ihren Hormonen die Schweinezucht zu steuern? Oder warum männliche Kälber in der Milchindustrie als Abfallprodukte betrachtet werden? Und wissen Sie, wie viel Gentechnik in unseren Lebensmitteln steckt? Auch der Frage, ob wir demnächst Fleisch essen werden, das nicht vom Schlachter stammt, sondern in der Petrischale aus tierischen Stammzellen gezüchtet wurde, sind wir nachgegangen.

Ich muss zugeben, dass mir bei unseren monatelangen Recherchen gelegentlich der Appetit vergangen ist. Und dass ich die Auslagen im Supermarkt heute mit anderen Augen betrachte als noch vor wenigen Monaten. Dass ich viele der Siegel, die uns suggerieren sollen, wir hätten es mit hochwertigen, gesunden Produkten zu tun, nicht mehr ernst nehme. Aber da Wissen Macht ist, weiß ich dafür jetzt ziemlich genau, was in meinen Einkaufskorb kommt und was nicht.

Als Kind hörte ich oft Sätze wie: »Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt!« Oder: »Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht.« Heute sage ich mir: »Was ich als Kunde nicht kenne, das kaufe ich nicht.« Und oft fällt mir ein anderer Satz meiner Großmutter ein: »Billig können wir uns nicht leisten.«

Meines Erachtens hat jeder ein Recht darauf, zu wissen, was auf seinem Teller liegt, wo und wie es produziert wurde und was darin enthalten ist. Da Industrie und Politik das offenbar anders sehen und uns oft wie unmündige Bürger an der Nase herumführen, bleibt es jedem von uns selbst überlassen, sich zu informieren. Dabei will dieses Buch helfen. Es kann nur Teilbereiche abhandeln, Fisch und Meeresfrüchte beispielsweise haben wir ausgespart. Dieses Thema würde ein weiteres Buch füllen. Wir haben versucht, eine Art Background-Check und Konsumenten-Navi für tierische Produkte zu verfassen – im Interesse unserer Gesundheit, aber auch von Klima, Umwelt, Tierschutz und Nachhaltigkeit.

Hinweis in eigener Sache:

Wir betrachten geschlechtersensible Sprache als wichtiges Thema und haben uns bemüht, dem gerecht zu werden. Sollte uns etwas durchgerutscht sein, dann ist das weder Absicht noch die mangelnde Lernfähigkeit alter weißer Männer, sondern ein Versehen, für das wir um Entschuldigung bitten.

Auch haben wir unsere Recherchen nach bestem Wissen und Gewissen durchgeführt. Zu manchen Themen waren die Quellen widersprüchlich. Das wird im Text vermerkt. Soweit es Zahlenangaben betrifft, haben wir versucht, diese durch mehrere, möglichst amtliche Quellen zu verifizieren.

I.

DRINK MILK, BE HAPPY – ODER DOCH NICHT?

© des Titels »Die große Sauerei« von Hannes Jaenicke und Fred Sellin (ISBN Print: 978-3-96905-202-0)
© 2023 by Yes Publishing – Pascale Breitenstein & Oliver Kuhn GbR, Türkenstraße 89, 80799 München

Es war einmal: Warum die Bilderbuch-Milchkuh eine aussterbende Spezies ist

Eine Szene wie ein Werbespot für Urlaub in Oberbayern. Die Sonne strahlt, vereinzelt weiße Wölkchen am blauen Himmel. Auf der Wiese neben der Straße, die ich entlangfahre, weiden Kühe, schwarz-weiß gefleckt, ein Dutzend etwa. Im sattgrünen Gras gelbe Tupfer von blühendem Löwenzahn. Als Kulisse dahinter, jenseits eines windschiefen Lattenzauns, ein hübsches Bauernhaus. Weiß getünchte Wände, an Dachgiebel und Balkonbrüstung dunkelbraunes Holz. Vor den Fenstern Blumenkästen mit Geranien in Rot- und Lilatönen, die Blüten so dicht, dass sie wie kleine Teppiche herunterhängen. Ich halte an, öffne das Fenster, genieße den Anblick und die frische Luft. Vogelgezwitscher ist zu hören, hier scheint die Welt noch in gesunder Ordnung.

Diese Idylle, etwa 50 Kilometer südwestlich von München, erinnert mich an meine Kindheit, an den ersten Sommer nach unserer Rückkehr aus den USA. Mein Vater, von Beruf Biochemiker, hatte nach Studium und Dozententätigkeit in Frankfurt an der Universität in Pittsburgh geforscht. Was genau, habe ich als naturwissenschaftliche Niete nie verstanden, es hatte irgendetwas mit Molekülen und Proteinfaltung zu tun. Zurück im Deutschland der frühen Siebzigerjahre machten wir jedenfalls Ferien auf dem Bauernhof, irgendwo im Schwarzwald, im Badischen. Ich muss elf oder zwölf gewesen sein, es ist zu lange her, um mich genau zu erinnern. Aber ich weiß noch genau, was ich dort am aufregendsten fand. Es gab Kühe und Hühner, die frei herumliefen und bei jeder Gelegenheit Verdauungsprodukte absonderten, mal als Häufchen, mal als Klecks, mal als Klacks, mal als riesiger Fladen. Ich flitzte den ganzen Tag in Gummistiefeln herum und habe verdrängt, wie meine Füße abends gemüffelt haben müssen. Der Bauer – er hieß Rolf Stiefvatter, trug einen Seppelhut, war immer freundlich und gut gelaunt – brachte mir bei, wie man den Stall ausmistet und Kühe melkt. Nach der traditionellen Methode, per

DIE **S** GASGRILL SERIE VON SANTOS



☞ S-301
öffnen

☞ S-318
öffnen

☞ S-418
öffnen

☞ S-401
öffnen

in Schwarz und Edelstahl

Preise ab 699,-€ (S-301)
bis 1.099,-€ (S-418)

Die SANTOS S-Serie ist als 3- oder 4-Brenner erhältlich. Wahlweise mit Seitenkocher oder 800°C Seitenbrenner plus Backburner ausgestattet. Die neue Gasgrill Serie vereint alles, was das Herz von Grillfans höher schlagen lässt.

Hier zur S-Serie:

<https://www.santosgrills.de/grills/gasgrills/santos/santos-s-serie/>



Hand und mit einem einbeinigen Holzschemel, den man sich unter den Hintern klemmt. Erst hatte ich ordentlich Respekt, mich direkt unter die großen Viecher zu setzen, und ich brauchte eine Weile, bis ich den Dreh raus hatte, mit meinen kleinen, geballten Fäusten die Zitzen so zu traktieren, dass tatsächlich Milch in den Blecheimer spritzte. Nach einer Weile kamen die ersten Tropfen, ich war erstaunt, wie anstrengend das Melken per Hand ist.

Mein absolutes Highlight aber war, dass ich Traktor fahren durfte. Bauer Rolf besaß einen Fendt, grün mit roten Felgen, die hinteren Räder gefühlt doppelt so groß wie ich. Es war schon ein Abenteuer, wenn er mich auf dem Beifahrersitz mitnahm und über die Feldwege rumpelte. Der Traktor hatte keine Fahrerkabine, ich saß über dem rechten Hinterrad, zur Sicherung einen dünnen Metallbügel im Rücken, wurde durchgeschüttelt wie ein Rodeo-Reiter und saß so hoch, dass ich mich fühlte wie ein Zwergenkönig auf seinem Thron.

Eines Tages hielt Bauer Rolf auf einem Feldweg plötzlich an und fragte, ob ich es mal probieren wolle. Er zeigte auf den Fahrersitz und grinste. Ich nickte begeistert und stand plötzlich hinter dem großen Lenkrad, viel zu klein, um im Sitzen an die Pedale zu kommen. Das übernahm Rolf, ich durfte steuern und hoppelte nun schwer begeistert zwischen den Äckern entlang. Von dem Tag an konnte ich es kaum erwarten, morgens aus dem Bett zu hüpfen, mein Marmeladenbrötchen hinunterzuschlingen und Bauer Rolf draußen bei der Arbeit zu helfen – in der Hoffnung, dass er mich wieder auf dem Traktor den Käpt'n spielen ließ.

Es sind solche Erinnerungen, die zuverlässig wiederkehren, wenn ich heute übers Land fahre und an kleinen Höfen vorbeikomme. Diese Bauernhöfe sind selten geworden, meist sind es Nebenerwerbsbetriebe, die nur dank staatlicher Subventionen überleben. Fahre ich am Ammersee, wo ich heute lebe, eine bestimmte Strecke Richtung Süden, komme ich an einem alten Gehöft vorbei, einem kleinen Milchkuhbetrieb, der frische Bio-Milch aus eigener Produktion anbietet. Und Eier von Hühnern, die von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang auf der Wiese vor ihrem Stall scharren und herumpicken dürfen. Die Tiere auf dem Hof werden mit selbst

angebautem Futter ernährt, frei von Gentechnik und Glyphosat oder anderen giftigen Pestiziden. Ein kleines Paradies – wie man es in dieser Form nur noch selten findet. Diese Art von Landwirtschaft rechnet sich einfach nicht mehr, sie kann mit der modernen Agrarindustrie nicht konkurrieren.

Zwischen den Ferien auf dem Bauernhof, die ich mit meiner Familie bei Stiefvatters verbringen durfte, und der Recherche für dieses Buch liegen ziemlich genau 50 Jahre. Sollte die harte Arbeit in der Landwirtschaft jemals etwas Romantisches gehabt haben, dann findet man dies hierzulande und heute bestenfalls noch in kleinen Bio-Betrieben. Innerhalb eines halben Jahrhunderts wurde aus einer kleinparzelligen, weitgehend nachhaltigen Landwirtschaft eine hoch industrialisierte, auf maximale Effizienz und Gewinnmargen ausgerichtete Branche. Milchkühe per Hand zu melken wie seinerzeit bei Rolf Stiefvatter klingt heutzutage geradezu mittelalterlich.

Rund 3,8 Millionen Milchkühe leben, wenn man es denn so nennen will, laut Statistischem Bundesamt aktuell in Deutschland. Etwa 87 Prozent davon werden in offenen Laufställen gehalten, 13 Prozent in sogenannter Anbindehaltung, das heißt, die Kühe sind in ihrer Bucht angekettet oder angegurtet. Sie können sich ein paar Zentimeter nach rechts und links bewegen, aber weder drehen noch ein Stück laufen. Die, die es etwas besser haben, werden zwischendurch auf eine Weide gelassen, zumindest über die Sommermonate. Die anderen müssen das ganze Jahr an ein und derselben Stelle stehen, beziehungsweise liegen, Kühe dösen und wiederkauen den halben Tag lang. Auch gemolken werden sie an ihrem Platz im Stall.

Dagegen klingt Laufstallhaltung nach Luxushotel – aber das täuscht. Dort können sich die Kühe zwischen Ess-, Liege- und Melkbereich bewegen, bekommen frische Luft durch Dachluken, Fenster oder halboffene Wände, sind aber trotzdem eingepfercht.

Artgerecht kann man das Leben zwischen Eisenstangen und Beton- oder Gussasphaltböden sicher nicht nennen. Artgerecht wäre, wenn sie ihre Grundbedürfnisse ausleben könnten, zum Beispiel die Gegend erkunden – in freier Wildbahn legen gesunde Kühe bis zu 40 Kilometer am

Tag zurück. Oder mal ausgelassen herumgaloppieren, soziale Kontakte innerhalb der Herde haben, Körperpflege betreiben. Letzteres veranstalten sie mit einiger Hingabe, bei sich selbst und auch bei ihren Artgenossen, Kühe sind überaus soziale Tiere. Oder, und das würde gut zu dem Klischee vom Weide-Paradies passen, einfach nur gemächlich vor sich hin tapsen und dabei in aller Ruhe grasen. Schließlich ist Grünzeug wie Gräser, Blätter, Pflanzenstängel das, was sie normalerweise fressen würden. Aber dafür müssten sie auf eine Weide – was nur einem Drittel aller Milchkühe hierzulande vergönnt ist, und auch denen nur gelegentlich. Falls das mit dem Drittel überhaupt stimmt, woran der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in einem Gutachten Zweifel äußerte. Demnach könnten Landwirte schon den Zugang zu einem Laufhof als »Weidehaltung« ausgeben. Zwar gewährt ein solcher Laufhof etwas mehr Bewegungsfreiheit und sogenannte Außenklima-Reize, die sich positiv auf Gesundheit und Fruchtbarkeit auswirken sollen. Trotzdem bedeutet Laufhof nichts anderes als eine eingezäunte Betonfläche. Dass Kühe daran wirklich ihre Freude haben, darf bezweifelt werden.

Diese Wirklichkeit entspricht nicht den Bildern oder der Vorstellung, die wir im Kopf haben, wenn wir im Supermarkt nach einer Packung Milch greifen, nach Butter, Quark, Joghurt oder Käse. Es ist erstaunlich, wie gut unser Verdrängungsmechanismus funktioniert: »Was dem Herzen widerstrebt, lässt der Kopf nicht rein.« Der Spruch stammt von Schopenhauer, ist über 160 Jahre alt, bringt es aber auf den Punkt. Wir glauben lieber, was wir glauben wollen, jedenfalls wenn es ums vielzitierte Tierwohl geht. Deswegen funktionieren die Abbildungen auf Milchpackungen so gut, die uns suggerieren, ein gesundes Naturprodukt in den Händen zu halten, das von glücklichen Kühen stammt, die in traumhaft schöner Berglandschaft auf Almwiesen ein Leben genießen, um das man sie nur beneiden kann. Und wenn es nicht die idyllische Bergkulisse ist, die solches Kopfkino hervorzubringen soll, dann sind es sonnenbeschiedene Flachlandwiesen, auf denen Klee oder Gänseblümchen blühen, mit wohlgenährten Kühen, die manchmal sogar noch Hörner haben. Gern benutzt werden auch Zeichnungen

von lachenden Kuhgesichtern, idealerweise mit einem vierblättrigen Kleeblatt im Maul, damit die Botschaft unmissverständlich ist: Drink Milk, Be Happy. Die Milch kommt ja schließlich von glücklichen Kühen.

Kombiniert werden solche optischen Botschaften vorzugsweise mit Begrifflichkeiten, die ähnlich behagliche Assoziationen auslösen sollen. So gibt es Heimatmilch, Landmilch, Alpenmilch, Bergbauernmilch, Weidemilch, Heumilch, Nordseemilch. Dass unter der Bezeichnung Heimat, Land oder regional auch Milch verkauft werden darf, die nicht von Bauern aus der Gegend, sondern von sonst woher stammt, zum Beispiel aus Polen oder Tschechien – geschenkt, Heimat bedeutet sowieso für jeden etwas anderes. Auch der Begriff Weidemilch ist lebensmittelrechtlich nicht geschützt, sodass die namensgebenden Kriterien wie Häufigkeit und Dauer des Weidegangs, Bewegungsfreiheit der Kühe und Futterqualität von Molkerei zu Molkerei unterschiedlich definiert werden können.

Anders verhält es sich mit Heumilch. Diese Bezeichnung ist mittlerweile EU-geschützt als »garantiert traditionelle Spezialität« und darf nur bei Einhaltung festgelegter Standards verwendet werden, hauptsächlich in Bezug aufs Futter. Wobei Heu, anders als man vermuten könnte, nur in der Winterfütterungsperiode zum Einsatz kommt. Die übrige Zeit wird vor allem auf Grünfutter gesetzt – Gräser, Hülsenfrüchte, Kräuter. Gentechnisch Verändertes oder Silage, also gegärtes Grünfutter, sind nicht erlaubt, ebenso alles, was tierischen Ursprungs ist wie Molke, Milch oder Tiermehl. Die Liste, was die Kühe kriegen dürfen und was nicht, ist lang. Trotzdem bedeutet Heumilch nicht automatisch bio (oder Bio, auf Verpackungen wird es meist großgeschrieben, nicht nur bei Milch). Auf den Feldern, wo das Futter heranwächst, dürfen chemische Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Es heißt auch nicht, dass es den Tieren gut geht. Sogar Anbindehaltung ist erlaubt, solange die Kühe an 120 Tagen im Jahr Auslauf kriegen, das braucht nicht mal eine Weide zu sein, Betonflächen reichen auch. Die Enthornung von Kälbern ist ebenfalls nicht verboten, vorausgesetzt sie findet »nach wirksamer Betäubung und Schmerzausschaltung« statt.

Wie man sieht, ist es kompliziert, besonders für uns Konsumenten. Eigentlich müsste in jedem Geschäft, das Milchprodukte anbietet, eine Art

Milch-Bibel ausgelegt sein, mit Erläuterungen zu den einzelnen Sorten und ihren Besonderheiten. Nehmen wir nur die Nordseemilch, die einzige Milch, die ich kenne, die mit Fotos von Strand und Meer auf der Verpackung wirbt. Sie ist als Weidemilch deklariert, gleichzeitig als Tierwohlmilch und zusätzlich mit dem Label »Für mehr Tierschutz« und einem »Ohne GenTechnik«-Siegel versehen. Außerdem erfährt man durch die Beschriftung, dass es sich – bei der nicht fettreduzierten Variante – um frische Vollmilch handelt, die länger haltbar ist. Das wird offenbar dadurch erreicht, dass man sie nicht nur homogenisiert, sondern auch pasteurisiert. Doch handelt es sich dann überhaupt noch um Milch, die man frisch nennen kann? Immerhin liegen zwischen Euter und Abfüllen in Tetra Paks einige Tage – für den Transport und mehrere Verarbeitungsschritte in der Molkerei, einschließlich Erhitzung, um Keime und Mikroorganismen abzutöten. Und was genau bedeuten Begriffe wie Weidemilch und Tierwohlmilch, wenn keine einheitlichen Richtlinien existieren? Wenn man wie ich den gut klingenden Worten nicht blind vertraut, türmen sich nur Fragen auf. Deren Beantwortung ist so kompliziert, dass ich vorsichtshalber seit Jahren nur noch Hafermilch kaufe.

Es gibt einfach zu viele verschiedene Siegel und Label, mit denen immer mehr Lebensmittel, natürlich auch Molkereiprodukte, gekennzeichnet werden. Gegen die Idee, dem Verbraucher gut sichtbar in komprimierter, leicht verständlicher Form Orientierungshilfe anzubieten, ist nichts einzuwenden. Fragwürdig wird es, wenn gefühlt im Wochentakt neue Sticker hinzukommen, dass man nicht mehr weiß, welche Siegel ernst zu nehmen sind und welche eher unter die Kategorie verkaufsfördernde Kosmetik oder sogar Konsumententäuschung fallen. Aber dazu mehr in Kapitel III.

Was auf den Verpackungen von Milchprodukten von industriell gehaltenen Hochleistungskühen nie gezeigt wird, sind die monströsen Euter, die ihnen angezüchtet werden, so groß und schwer, dass diese Tiere mit den Hinterbeinen kaum richtig laufen können, sich wund scheuern und ihre Gelenke dadurch überstrapaziert werden. Ein Schlüsselerlebnis für mich war der Dokumentarfilm *Samsara* (2011) und der daraus

entstandene YouTube-Clip »La surconsommation«. Hier sah ich zum ersten Mal, wie unsere Milch produziert wird, wie die Kühe in riesigen Fabriken gehalten und gequält werden.

Was wir nicht zu sehen kriegen: Von Wegwerfkälbern und Monster-Eutern

Die Milchpackungen, die bei uns in den Supermarktregalen stehen, zeigen nie, wie unglaublich abgemagert die meisten Tiere in Wirklichkeit sind, ganz zu schweigen von wunden Klauen, lädierten Körperpartien, entzündeten Zitzen. Dabei sind das nur die sichtbaren Leiden.

Im Grunde ist das ganze Leben einer Milchkuh in der industriellen Massentierhaltung eine einzige Quälerei, vom ersten Tag an. In der Regel wird ein Kalb nur wenige Stunden nach der Geburt von der Mutterkuh getrennt, worunter beide wochenlang leiden. Wobei weibliche Kälber noch die besseren Karten haben, zumindest die, aus denen fleißige Milchkühe werden sollen. Dagegen gelten männliche Exemplare eher als Abfallprodukte, erst recht, wenn sie krank werden. Nicht selten lässt man sie sterben, hilft dabei sogar noch nach. Ein neugeborenes Kalb muss erst nach sieben Tagen in der nationalen Datenbank registriert werden. Verschwindet es vorher, auf welche Weise auch immer, erfährt das niemand. Es scheint auch niemanden zu interessieren. Auch Totgeburten müssen Viehhalter nicht melden. Die Akademie für Tierschutz des Deutschen Tierschutzbunds hat hochgerechnet, dass jährlich etwa 600 000 Kälber sterben, die nicht sterben müssten. Da sind die rund 180 000 ungeborenen Föten, die bei der Schlachtung von ausrangierten, weil kranken, trächtigen Kühen im Mutterleib ersticken, nicht mitgezählt.

Jeder Tag, den ein Kalb gefüttert und gegebenenfalls medizinisch versorgt werden muss, kostet den Landwirt Geld, und zwar mehr, als durch den Verkauf wieder reinzuholen wäre. Milchkühe sind so gezüchtet, dass sie kaum Fleisch ansetzen, deswegen taugt der Nachwuchs nicht für die Mast. Außerdem gibt es viel zu viele Kälber. Das drückt den Preis und

macht es generell schwierig, sie loszuwerden. Zehn, zwölf Euro, mehr kriegt man für ein Bullenkalb nicht.

Aussortierte Kuhkälber werden manchmal auch nur mit dem symbolischen Preis von einem Euro abgerechnet. Es kommt sogar vor, dass Landwirte den Viehhandel bezahlen müssen, damit der sie überhaupt abnimmt. Viele dieser Kälber landen auf direktem Weg im Schlachthof, um zu Tierfutter verarbeitet zu werden. Oder sie werden ins Ausland verscherbelt, wo kostengünstiger gemästet wird, mit weniger strengen Kontrollen.

Der Trend geht dahin, die Geburt von »Wegwerfkälbern« zu reduzieren. Ein Weg besteht darin, »gesextes« Spermia einzusetzen, bei dem X- und Y-Chromosomen voneinander getrennt werden. Das ist allerdings wesentlich teurer, was sich nicht jeder Milchbauer leisten kann. Es muss wahrscheinlich nicht extra erwähnt werden, dass Milchkühe heutzutage nicht durch Sex trächtig werden. Mit natürlichem Paarungsverhalten oder gar Spaß hat das nichts zu tun, eher mit Stress und unangenehmen Gefühlen. Das Spermia, ob gesext oder nicht, stammt von Zuchtbullen, denen es auf Besamungsstationen mithilfe einer künstlichen Scheide abgezapft wird. Ein Besamungstechniker, oder der Besitzer der Kühe, befördert es dann per Hand und Pipette über den Darmausgang in die Gebärmutter.

Angeboten wird Spermia über Bullen-Kataloge, die an Verkaufsbroschüren von Autohändlern erinnern – nur dass die technischen Kategorien andere sind: Milchleistung, Fettgehalt, Eiweißgehalt, Fundament (womit die Qualität des Gangwerks, der Beine also, gemeint ist), Euter, Beckenneigung, Melkbarkeit, Überlebensrate der Kälber, Nutzungsdauer. Ich blättere durch den 2022er-Katalog der Firma Masterrind, die eigenen Angaben zufolge jährlich fast 3 Millionen Portionen Spermia verkauft, über 1,5 Millionen Besamungen durchführt und rund 700 sogenannte Vererber im Programm hat. In der Einleitung geht es um die aktuellen Chartplatzierungen: »Neu an der Spitze der deutschen RZG-Liste (Gesamtzuchtwert, d. A.) stehen gleich zwei Kandidaten aus dem Masterrind-Angebot. Adwin ... steigt als Nr. 2 ein und entstammt der bekannten Kuhfamilie von Pen-Col Grafeeti Bell VG-87. Vielen Züchtern dürfte diese Kuhfamilie bekannt sein: Der Masterrind-Star Topmodel ist ein Sohn der Urgroßmutter

von Adwin, Pen-Col Silver Bella ...« Also Sinn für originelle Namen haben die ja.

Einige Zeilen weiter erfahre ich, was für ein toller Hirsch – sprich: toller Bulle – Skater ist, der als Spross der Familie Wesswood-HC Rudy Missy EX-92 direkt zurückgeht auf die weit übers Zuchtgebiet hinaus bekannte Kuh Diva Mr VG-88, der Mutter des international hoch erfolgreichen Salvo RDC. »Damit wird verdeutlicht, woher Skater seinen überragenden Exterieur-Zuchtwert hat. Abgesehen von der Größenvererbung kann dieser als ideal angesehen werden: Viel Stärke, abfallende und breite Becken, kombiniert mit perfekter Hinterbeinwinkelung und sehr guter Bewegung. Dazu kommen die extrem festen und hohen Euter mit einem starken Zentralband. Alles in allem ein rundum gelungener Zuchtbulle.« Für mich klingt das, als wäre er der Aston Martin unter seinesgleichen.

Dann kann ich einige der Prachtexemplare auf Fotos bestaunen, alle fein in dieselbe Positur gestellt. Der Rücken gerade wie mit einem Lineal gezogen. Am Hinterteil geht die Körperlinie fast rechtwinklig nach unten, als läge das Fell direkt auf den Knochen. Auch die Rippen treten so markant hervor, dass sie nicht zu übersehen sind. Bei keinem einzigen entdecke ich Hörner, als wären die nur eine sinnlose Laune der Natur gewesen, die es auszumerzen galt. Überhaupt wirken diese kantigen Geschöpfe nicht wie Tiere aus Fleisch und Blut, eher wie technische Geräte – Maschinen.

Noch deutlicher wird das bei einer Aufnahme, die drei Kühe von hinten zeigt, mit überdimensionierten Eutern, zum Bersten prall gefüllt, sodass schon das Hinsehen Schmerzen bereitet. Wie es heißt, handelt es sich um Nachfahren eines gewissen Goaway. Ich forsche weiter, werde bei Facebook fündig. Dasselbe Foto, zusätzlich ein Video, das die Euter wie Trophäen in Großaufnahme präsentiert. Der Text dazu: »Wow! Dies sind drei Goaway-Töchter in der 3. Laktation (Phase der Milchbildung und des Milchgebens, d. A.) ... und sie sehen einfach nur beeindruckend aus! Goaway ist ein Gold-Chip-Sohn und steht für Milchleistung ... und vererbt bombig Eutermerkmale.«

Apropos Schmerzen – zurück zu den Kälbern und ihren ersten Lebenswochen: Obwohl die Anzahl hornlos gezüchteter Milchkühe rasant

GRILLSCHULE ALLGÄU

Deutschlands höchste Grillschule auf 1540m ü.NN



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

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

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

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

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



Termine, Anmeldungen & Kontakt

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

LET'S DO BBQ



zunimmt, besitzen viele noch ihre Hörner, zumindest die Veranlagung zu deren Wachstum. Dass man in den Ställen trotzdem kaum Hörner sieht, rührt daher, dass die Kälber schon als Babys eine Tortur über sich ergehen lassen müssen, die gemäß Tierschutzgesetz als Amputation gilt und dementsprechend eigentlich verboten ist – für die aber im selben Gesetz eine Ausnahmeregelung geschaffen wurde. Gemeint ist das Enthornen, beziehungsweise das Unterbinden des Hornwachstums. Das darf man den Tieren in den ersten sechs Lebenswochen antun. Ohne Betäubung, nur mit Sedation und Schmerzmittel. Und mit Brennstab, elektrisch oder gasbetrieben – wichtig ist, dass er heiß genug wird, extrem heiß, 450 bis 600 Grad, deutlich über der Zündtemperatur etwa von Holz. So wird er auf die Lederhaut am Hornansatz, aus dem das Horn wachsen würde, aufgesetzt, angedrückt, dann leicht gedreht. Es zischt und raucht, bis eine etwa fünf Millimeter tiefe Furche entsteht. Die Prozedur nennt sich Ringbrennen oder Veröden. Zehn, fünfzehn Sekunden, länger sollte der Eingriff nicht dauern, doch der Schmerz wirkt ungefähr acht Wochen nach. So lange braucht die Wunde, um zu verheilen.

Man kann den Hornansatz auch ausstanzen oder ihn mit einer speziellen Ätz-Paste oder Säure traktieren. Diese Methoden sind zwar verboten, werden aber nach wie vor praktiziert, meistens von den Viehhaltern selbst. Tierärzte werden fürs Enthornen selten gerufen, sie kosten Geld, und vorgeschrieben ist es auch nicht.

Aber warum wird diese Quälerei, bei der die Kälber trotz aller Medikamente Schmerzen leiden und ihr Körper mit dem Stresshormon Cortisol regelrecht geflutet wird, immer noch praktiziert? Es soll verhindern, dass sie sich später gegenseitig mit den Hörnern verletzen oder Menschen gefährlich werden, die sie versorgen. Solche Verletzungen passieren aber hauptsächlich, weil die Tiere in den Ställen zu wenig Platz haben und zu eng beieinanderstehen. Anstatt mehr Platz zu schaffen oder weniger Kühe zu halten, werden sie massenhaft verstümmelt. Dabei wird ignoriert, dass Hörner keine tote Materie sind, sondern – ausgestattet mit Blut- und Nervenbahnen – Sinneseindrücke wie Berührungen und Temperaturen wahrnehmen und als Stoffwechselorgane bei der Verdauung eine Rolle spielen.

Auch auf Bio-Höfen dürfen Kälber dieser Prozedur unterzogen werden. Dort allerdings mit lokaler Betäubung durch einen Tierarzt und mit vorheriger Genehmigung der Behörde. Und es muss einen triftigen Grund geben. Erwähnte Verletzungsgefahr ist einer, Platzmangel auch. Selbst Demeter, der Öko-Anbauverband mit den vermutlich strengsten Richtlinien, der sich schon vor über zwanzig Jahren auf die Fahnen geschrieben hat, Kühen die Hörner zu erhalten, musste vor einiger Zeit eingestehen, dass es noch immer Mitglieder-Höfe mit einem Anteil an hornlosen Kühen gibt. Dabei soll es sich ausschließlich um genetisch hornlos gezüchtete Tiere handeln, die laut Demeter bald der Vergangenheit angehören sollen. Wäre ich bei der Arbeit an diesem Buch noch Milchtrinker gewesen, spätestens beim Thema Enthornung wäre ich auf das wachsende Angebot pflanzlicher Alternativen umgestiegen.

15 bis 18 Monate nach ihrer Geburt beginnt für eine Milchkuh die nächste Phase ihrer lebenslangen Tortur – sie wird besamt, dann trächtig. Ohne schwanger zu werden, kann eine Kuh keine Milchleistung erbringen. Falls das beim ersten Versuch nicht klappt, wird nach wenigen Wochen der nächste gestartet, bis es funktioniert. Um den Prozess der Fortpflanzung zu optimieren, vor allem, um möglichst viele Superkühe mit Spitzen-Milchleistung zu produzieren, wird immer häufiger das Verfahren des Embryonentransfers angewendet. Dafür benutzt man eine Hochleistungsmilchkuh als Spendertier. Mittels Hormonbehandlung wird eine sogenannte Superovulation herbeigeführt, bei der 20 bis 30 Eizellen gleichzeitig reifen. Die werden befruchtet und nach sieben Tagen als Embryonen ausgespült, sofort auf minus 197 Grad tiefgekühlt und nach Bedarf an Landwirte verkauft, die sie ihren brünstigen Kühen einsetzen lassen.

Mit dem Abkalben durchlebt die Kuh noch einmal, was ihr bereits als Kalb widerfahren ist: Mutter und Kind werden getrennt, und der Nachwuchs erhält statt Muttermilch – die wird an die Molkerei verkauft – ein Gemisch aus Magermilchpulver und Wasser. Die Kuh selbst wird gemolken. Und gemolken. Und noch mal gemolken. Jeden Tag gibt sie ein bisschen mehr Milch, erreicht nach etwa sieben Wochen das Maximum, das

sie gut zwei Monate hält, vorausgesetzt, sie wird nicht krank und kriegt das für Hochleistungskühe notwendige Futter. Ohne hochenergetisches, eiweißreiches Kraftfutter geht heute nichts mehr, normale Nahrung würde nicht einmal ansatzweise die benötigte Energie liefern.

Dann ist es auch schon wieder so weit: Die nächste Besamung steht an, the same procedure as last time, nur dass die Kuh, während in ihrem Leib Kalb Nummer zwei heranwächst, fleißig weiter Milch zu liefern hat. Im Klartext: Zwischen Abkalben und Besamung liegen im Schnitt nur 60 bis 85 Tage, nicht einmal drei Monate. Erst sechs Wochen vor der Geburt bekommt die trächtige Kuh eine Erholungspause und wird »trockengestellt«. So heißt im Fachjargon der Zeitraum, in dem keine Milch abgezapft wird, ihr Organismus sich erholen, das Eutergewebe regenerieren soll.

Mit der zweiten Geburt geht alles von vorn los, das Karussell dreht sich wieder. Ich habe irgendwo gelesen, dass eine Kuh in der Hochphase des Milchgebens so viel Energie verbraucht wie ein Mensch, der drei Marathons läuft – an einem Tag. Eine ausgewachsene Milchkuh, die zwischen 600 und 650 Kilo auf die Waage bringt, hat etwa 50 Liter Blut im Körper. Damit nur ein einziger Liter Milch entstehen kann, muss dieses Blut mindestens zehn Mal durchs Euter gepumpt werden. Das heißt: Nicht nur das Euter, auch das Herz arbeitet auf Hochtouren. In den Fünfzigerjahren, als heutige Turbomilchkühe noch nach Science-Fiction oder Horrorfilm klangen, gab eine Kuh rund 2600 Liter Milch im Jahr. Heute liegt die Ausbeute bei 8000 bis 12 000, sogar 14 000 oder 15 000 Liter können erreicht werden. Das wäre bei 300 Melktagen im Jahr ein Durchschnitt von 46 bis 50 Litern. Pro Tag! Spätestens bei dieser Rechnung versteht man, warum solche Kühe täglich 50 000 Kalorien aufnehmen müssen, obwohl selbst die meist nicht ausreichen. Früher genügten um die 10 000 Kalorien.

Mit natürlicher Evolution hat all das nichts zu tun. Hier wurde – und wird – genetisch nachgeholfen, seit Jahren und Jahrzehnten, in einem Ausmaß, dass inzwischen von Qualzucht gesprochen wird. Und zwar nicht nur bei Tierschützern, sondern insbesondere bei Tierärzten.

Dazu noch mal ein Blick ins Tierschutzgesetz, Paragraph 11b. Sinngemäß verbietet dieser, bei der Züchtung von Tieren Eigenschaften zu för-

dern oder zu dulden, durch die Schmerzen, Leiden, Schäden oder Verhaltensstörungen entstehen. Klingt unpräzise und schwammig und wird genau so ausgelegt. Ich konnte keinen einzigen Fall finden, der vor Gericht gelandet wäre, nicht im Zusammenhang mit Milchkühen.

Zucht ohne Zügel: So krank sind Deutschlands Milchkühe

Beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft scheint das Problem noch nicht angekommen zu sein. Auf seiner Website sind Tierchutzgutachten und -leitlinien zur Haltung von Hunden, Katzen, Papageien, Zierfischen und Straußenvögeln abrufbar, auch zu Pferden, Zirkustieren und Wild. Zu Rindern findet sich lediglich eine Haltungsempfehlung des Europarats, sie stammt aus dem Jahr 1988. In Artikel 19 heißt es: »Züchtungen und Zuchtprogramme, die entweder bei den Eltern oder bei den Nachkommen zu Leiden oder Schäden führen oder bei denen die Wahrscheinlichkeit gegeben ist, sollten nicht durchgeführt werden.« Sollten? Das klingt wie ein nett gemeinter Ratschlag.

Sucht man an gleicher Stelle den Begriff »Qualzucht«, bekommt man 19 Ergebnisse angezeigt. Nahezu alle beziehen sich auf Haustiere. Dazu passt die Einschätzung aus einem Gutachten des bereits erwähnten Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik: »Deutschland nimmt beim Tierchutz innerhalb Europas im Gegensatz zur allgemeinen Annahme keine Vorreiterposition ein, sondern befindet sich im ›gehobenen Mittelfeld.« Dies beziehe sich sowohl auf die Vollständigkeit von Detailregelungen im Bereich der Nutztierhaltung als auch auf das Regelungsniveau selbst.

Anders die Bundestierärztekammer. Dort existiert seit 2019 eine Arbeitsgruppe, die sich mit der Qualzucht bei Nutztieren beschäftigt und auch genau so heißt, was schon ein deutliches Statement ist. Einer der Initiatoren, der Veterinärmediziner Holger Martens, Professor a. D. des Instituts für Veterinärphysiologie der Freien Universität Berlin, beschreibt in seinem Buch *Das Dilemma der Milchkuh*, wie die auf extreme Milch-

Inhalt

Intro	9
I. DRINK MILK, BE HAPPY – ODER DOCH NICHT?	13
Es war einmal: Warum die Bilderbuch-Milchkuh eine aussterbende Spezies ist	14
Was wir nicht zu sehen kriegen: Von Wegwerfkälbern und Monster-Eutern	20
Zucht ohne Zügel: So krank sind Deutschlands Milchkühe	26
Das »Weiße Wunder«: Werbetricks und Lügen der Milchindustrie	35
Milchforschung: Beunruhigende Studien und Lobbyverflechtungen	45
Unsere Gesundheit: Warum es die Milch (eben) nicht macht	56
II. ECHE KERLE ESSEN FLEISCH – ABER WISSEN SIE AUCH, WIE IHR SCHNITZEL HERANGEMÄSTET WIRD?	63
Stuten und Zuchtsauen: »Blutsschwestern« wider Willen	64
Ausgenutzt: Nutztier Schwein	71
»Grundlagenforschung«: Wie Eber zu Sauen gemacht werden	78
Einzelhaft für Schweine: Eingepfercht im Kastenstand	81
Antibiotikaresistente Keime: Steak mit Risikobeilage	84
Nächtliche Stallkontrollen: »Durchschnitt« und Grauen in der Schweinemast	91
Ausbeutung beim Branchenprimus: Was Corona zum Vorschein brachte	96
Putenmelken: Milliarden Spermien für Big 6	99
Knochenbrecher: So entstehen unsere Frühstückseier	104
»Kognitive Manipulation«: Wie uns Fleisch schmackhaft gemacht wird	112
Es geht um die Wurst: Das PR-Kommando der Fleischindustrie	119
Zweifelhafte Studien: Verdrehte Wahrheiten, verheimlichte Geldgeber	126

III. PRÜFZEICHEN, AWARDS, MEDAILLEN, SIEGEL – WAS SIE BEDEUTEN

UND WIE MAN SICH IN DEM DSCHUNDEL ZURECHTFINDET 137

Staatliches Tierwohlkennzeichen: Was lange währt, muss nicht gut werden	138
Verbrauchertäuschung: Eine Branche kontrolliert sich selbst	147
Da hilft auch kein Siegel mehr: Reste-Pampe Separatorenfleisch	152
Stallhaltung Plus: Tierwohl im Sinne der PR-Strategen	154
Patriotenfleisch: Kundenfang mit Schwarz-Rot-Gold	159
Die Geschäfte der DLG: Qualitätsmedaille für Pansch-Wurst	161
Leere Versprechen: Artgerecht, tierschonend, kontrolliert	165
Das Gießkannenprinzip: Awards und Siegel für alles und jeden	168
Modewort Transparenz: Was QR-Codes wirklich verraten	171
Bessere Qualität fürs gute Gewissen: Ist Bio drin, wo Bio draufsteht?	173
Eigenkreationen: Wie sich der Handel grün schummelt	179
Bio ist besser, aber kein Paradies: Von kranken Tieren und schwarzen Schafen	183

IV. STEAKS UND MILCH AUS DEM BIOREAKTOR, GEZÜCHTETE INSEKTEN –

WOMIT ERNÄHREN WIR UNS IN DER ZUKUNFT? 191

Ein Gespenst geht um: Haben wir schon Gen-Food auf dem Teller?	192
Mythos Gentechnik: Warum Millionen Menschen trotzdem hungern	198
Die 0,9-Prozent-Regel: Ohne Gentechnik, mit Gentechnik – was denn nun?	206
Die Vordenker: Ein Speiseplan, der die Welt retten soll	212
Alte Tricks im neuen Gewand: Wie Kinder zu ungesunder Nahrung verführt werden	218
Lebensmittelverschwendung: Schluss damit!	225
Der Veggie-Boom: Warum ausgerechnet Fleischkonzerne davon profitieren	232
Alternative Proteinquellen: Wie schmeckt eigentlich Insekten-Aufstrich?	235
Fleisch aus der Petrischale: Nischenprodukt oder Ernährungsrevolution?	237
Nachwort	245
Quellenverzeichnis (Auswahl)	251





DIE Marke für
GUTES FLEISCH

Rezept Kalbsbäckchen / Ochsenbäckchen / Ibérico Bäckchen / Bäckchen vom LiVar Klosterschwein

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbsbäckchen, je ca. 150 g ([Art.: 6609](#))
- 200 g küchenfertige Zwiebeln
- 100 g gewaschener Staudensellerie
- 100 g geschälte Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 3 vollreife Fleischtomaten
- 500 ml trockener Rotwein
- 10 Pfefferkörner
- 1 Blatt Lorbeer
- 4 Zweige Thymian
- 5 Wachholderbeeren
- Salz
- 2 EL Butterschmalz zum Anbraten
- 0,5 l heller Kalbsfond oder Wasser

Zubereitungszeit: 240 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für 4 Personen:

ZUBEREITUNG

- Kalbsbäckchen trocken tupfen, salzen und in Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
- Das ganze Gemüse in Walnussgröße schneiden und in der Pfanne ebenfalls mit Butterschmalz anbraten, die Tomaten erst gegen Ende zugeben.
- Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen.
- Bäckchen, Gemüse, Gewürze und Kräuter in einen Bräter geben, restlichen Rotwein dazugeben, ggf. mit Brühe anfüllen, so dass das Fleisch bedeckt ist.
- Bei 150 °C mit Deckel ca. 3 Stunden garen.
- Die Bäckchen herausnehmen, Fond passieren und evtl. etwas reduzieren und abbinden.
- Bäckchen in fertiger Soße erwärmen und heiß servieren.

Chateau Steak - aus dem Zedernrauch - mit Waldpilzen & gesottenen Schalotten

Zutaten für 2 Personen:

Fleisch

1 Chateaubstück - Filetkopf (z. B. vom [US Beef Art. 1939](#))

Etwas Pflanzenöl

10 g Zedernholz Chips

Salt Flakes ([Art. 8028](#))

25 g Butter

Equipment: Grill

Schalotten-Kompott

1 kg Schalotten

50 ml Pflanzenöl

50 g brauner Zucker

15 g Salz

50 g geschälter Ingwer

Pilzpfanne

150 g Buchenpilze

150 g Champignons

150 g Pfifferlinge

1 Pfirsich

1 kl Bd. Schnittlauch

50 g Butter

etwas Salz

Zum Finish Kalbsjus ([Art. 8066](#))

Chateau Steak

Chateaubstück temperieren, mit Salz würzen und mit etwas Öl bepinseln. Dann auf dem Grill bei starker Hitze von allen Seiten anrösten, bis eine schöne Bräunung entstanden ist. Anschließend bei 160 °C indirekter Hitze auf eine Kerntemperatur von 40 °C bringen. Bindfaden lösen. Jetzt die eingeweichten Zedernchips in die Glut geben und bis auf eine Kerntemperatur von 45 °C weiter garen. Dann vom Grill nehmen und

für 10 - 15 Minuten ruhen lassen.

Zur Fertigstellung nochmals heiß angrillen. (Ziel-Kerntemperatur: 50 - 55 °C), aufschneiden und salzen.

(Alternativ in der Pfanne anbraten und für 10 Min. im Backofen bei 160 °C garen. Eingeweichtes Holz in Alufolie-Päckchen geben und in einer Pfanne oder mittels Bunsenbrenner zum Glimmen bringen. Das Rauchpäckchen nach den ersten 10 Min. in den Backofen zum Fleisch geben und noch einmal 5 Min. garen. Ruhen lassen und danach in 25 g Butter nachbraten.)

Schalotten-Kompott

Die Schalotten schälen und in einem großen Topf mit Pflanzenöl sehr langsam anbraten (ca. 1 Stunde). Nach der Hälfte der Garzeit den Zucker und Salz zugeben und weiter brutzeln. Gegebenenfalls zwischendurch mit etwas Wasser ablöschen. Wenn die Schalotten weich und schön karamellisiert sind, abkühlen lassen und hacken. Mit frisch geriebenem Ingwer abschmecken. Man kann das Zwiebelkompott sehr gut einige Tage vorher zubereiten und ziehen lassen. Zum Fertigstellen mit etwas Flüssigkeit heiß rühren.

Pilzpfanne

Alle Pilze sowie den Pfirsich grob würfeln, sehr heiß und schnell in einer Pfanne mit etwas Butter, Schnittlauch und Salz anbraten.

Alles zusammen mit Kalbsjus servieren!



DIE Marke für
GUTES FLEISCH







DIE Marke für
GUTES FLEISCH

Gänsebraten

Zutaten für 6 Personen:

1 Gans (4-5 kg)

[Hier finden Sie unsere Gänseauswahl:](#)
[Kategorie Gans](#)

1 TL Salz

1 TL Paprika edelsüß

2 rote Zwiebeln, grob gewürfelt

Salzflocken

2 Äpfel, grob gewürfelt

2 Stangen Staudensellerie

3 Stiele Thymian

3 Stiele Salbei

4 Zweige Beifuß

Holzspieße

Soße (ca. 500 ml)

1 kg Gänseklein

500 g Schmorgemüse (Schalotten, Lauch, Möhren, Sellerie) gehackt

2 Lorbeerblätter

2 EL Öl

2 TL Tomatenmark

300 ml Rotwein

1 EL Pfefferkörner

4 Wacholderbeeren

1 - 2 TL Speisestärke

Zubereitungszeit: 180 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Ein echter Klassiker mit Knödeln und Rotkohl. Perfekt für die Weihnachtsfeiertage oder für die Familienfeier.

Gans

Bevor es mit der Gans losgeht, bitte mit der Zubereitung der Soße beginnen, da hierfür der Ofen ebenfalls benötigt wird. (s. Zubereitung Soße) Die Gans mit Salz und Paprikapulver einreiben. (Innereien für die Soße verwenden) Äpfel, Zwiebeln und Staudensellerie klein schneiden. Thymian, Salbei und Beifuß grob kleinschneiden. Äpfel mit Gemüse und

Kräutern mischen und die Gans damit füllen. Öffnung mit Holzstäbchen verschließen; Keulen locker zusammenbinden.

Backofen auf 180°C (Gas 2-3, keine Umluft) vorheizen. Die Gans mit der Brustseite nach unten in eine Saftpfanne (Bräter) legen, 200 ml Wasser angießen und auf der ersten Schiene von unten 45 min garen. Gans wenden und in 2-2,5 Stunden bei 180°C zu Ende garen, dabei immer wieder mit insgesamt 600 ml leicht gesalzenem Wasser begießen. Bei der Zubereitung der leichteren Stoppelgans reduziert sich die Garzeit um ein Drittel.

Nach der Hälfte der Garzeit Bratenfond und ausgetretenes Fett abgießen und auffangen, damit der Bräter nicht überläuft. 15 Min. vor Ende der Garzeit die Ofentemperatur auf 220°C (Gas 3-4) erhöhen.

Gans herausnehmen, restlichen Fond und Fett zu der bereits aufgefangenen Flüssigkeit gießen und mit Hilfe einer Fettkanne den Fond vom Fett trennen. Gans bei 140°C (Gas 1) im Ofen warmhalten. Zum Servieren den Fond mit der vorbereiteten Gänsesauce aufkochen und die Gans mit Hilfe eines Tranchierbestecks zerteilen.

Soße

Gänseklein mit Öl in einem Bräter oder in einer Saftpfanne vermengen. Im vorgeheizten Backofen auf der ersten Schienen von unten bei 220°C (Gas 3-4, Umluft 200°C) in ca. 1 Stunde braun rösten. Schmorgemüse putzen, grob zerkleinern- nach 30 Minuten dazugeben und mitrösten.

Gänseklein, Gemüse und Flüssigkeit aus der Saftpfanne in einen großen Topf umfüllen und stark erhitzen. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit 3 Liter kaltem Wasser auffüllen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben und aufkochen lassen. Die Flüssigkeit bei kleiner Hitze 2,5 Stunden sieden lassen (Restmenge: 1,3 l). Durch ein sehr feines Sieb in einen anderen Topf gießen. Entfetten und auf 500 ml Soße einkochen lassen. Nach Bedarf mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Stärke binden. Zur Gans servieren.



DIE Marke für
GUTES FLEISCH

Kabeljau mit Zoodles & Chorizo Sauce

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten

300 g Kabeljau

3 Zucchini

260 g Schalotten

5 Tomaten

440 g Chorizo

125 g Kartoffel

120 g Butter

125 ml Sahne

8 g Mehl

1 Knoblauchzehe

5 weiße Pfefferkörner

Olivenöl

1 Liter neutrales Öl zum Frittieren

150 g Staudensellerie

1 Fl. Weißwein

Milch

Safran

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zubereitung

Zucchini im Spiralschneider zu „Nudeln“ drehen, bissfest blanchieren und in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Leicht ausdrücken und beiseite legen. Für eine Bechamellsauce 20 g Butter und 8 g Mehl zusammen zerlassen. 125 ml Sahne dazu geben und mit erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Weißwein abschmecken. Den Mehlschmack auskochen lassen.

Drei Tomaten vierteln und das Kerngehäuse und die Haut entfernen. Dann

in feine Würfel schneiden und zu den Zucchini-Nudeln (Zoodles) geben. Kerngehäuse und Haut der Tomaten können mit in die Chorizo-Sauce gegeben werden. Tomatenwürfel und Zoodles kurz vor dem Servieren in der Bechamellsauce erwärmen. Ein Liter neutrales, stark erhitzbares Öl in einen Topf geben (der Topf sollte groß genug sein, damit das Öl beim Frittieren nicht überläuft). 80 g Chorizo in feine Streifen schneiden und in dem Öl bei 160 °C ausfrittieren.

Für die Chorizo-Sauce Staudensellerie, Schalotten und 360 g Chorizo grob klein schneiden. Dann alles zusammen in einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Wenn das Gemüse einen leichten Glanz bekommen hat, den Herd voll aufdrehen und alles kurz gut an rösten.

Mit dem Rest der Flasche Weißwein den Ansatz auffüllen. Zwei geviertelte Tomaten, Knoblauchzehe und Pfefferkörner dazu geben. Für die Bindung 125 g Kartoffel einreiben. Dann alles mindestens eine Stunde simmern lassen, bis die Sauce auf die Hälfte reduziert ist. Danach fein passieren. 100 g kalte Butter unterrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und Safran abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Milch aufmixen.

Den Kabeljau in vier Stücke portionieren und in Olivenöl bei 100 °C für 10 Minuten konfieren (bis zu einer Kerntemperatur von 40 °C).







DIE Marke für
GUTES FLEISCH

Kapaun mit Maronen und Äpfeln

Zutaten für 6 Personen:

1 Kapaun [Label Rouge Le Prince de Dombes von Miéral](#) oder [Miéral Kapaun AOP de Bresse \(Art. 5003\)](#)

1 kleines Bund Thymian, zusammengebunden im Bund

1 Apfel Granny Smith, entkernt & gewürfelt

2 Schalotten (ca. 100 g), geputzt & gewürfelt

100 g Staudensellerie, gewürfelt

100 g braune Champignons, gewürfelt

50 g Maronen (vorgegarte), gewürfelt

25 g geröstete Mandelstifte

10 g Salz

1 TL Pfefferkörner, grün

250 g frische Butter

½ l Wasser mit 2 TL Salz

100 ml Madeira

Zubereitungszeit: 120 Minuten

VORBEREITUNG

- Den Kapaun küchenfertig vorbereiten:
- Kopf und Bürzel mit Federn entfernen; Füße und Flügelspitzen abtrennen den Hals abschneiden und die Luftröhre rausziehen
- Flomenfett entfernen, dieses kann wunderbar zu Schmalz verarbeitet werden
- die Innereien herausholen
- dabei darauf achten, dass die Galle (giftgrün) nicht verletzt wird, sollte dies passieren unbedingt alles gut auswaschen und darauf achten, dass nichts von der Galle zurückbleibt
- aus Magen, Herz und Leber kann man ein Ragout als Beilage bereiten
- Füllung vorbereiten:
- Thymian mit einer Metzgerschnur/Garn zusammenbinden
- Apfel, Schalotten, Staudensellerie, braune Champignons und Maronen putzen und würfeln
- Mandelstifte rösten
- alles mit Salz, Pfefferkörnern und Butter vermengen
- den Kapaun mit der Masse füllen und verschnüren
- mit dem Hals, 1/2 l Salzwasser und 100 ml Madeira in einen Bräter geben

ZUBEREITUNG

- bei 150° C für 1 1/2 Stunden in den nicht vorgeheizten Ofen geben (Heißluft)

- dabei alle 10 Minuten mit der Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen
- nach 1 1/2 Std. die Temperatur auf 210° C erhöhen und den Kapaun für 5 Min. bräunen, auch hierbei weiter übergießen
- dann die Brust auslösen, die Flügel entfernen und beides warmstellen
- die Karkasse mit den Keulen für weitere 15 Minuten in den Ofen und weiterhin übergießen
- zum Schluss die Keulen auslösen, der Kapaun kann nun angerichtet werden, die Fleischstücke nach Geschmack mit aufgeschäumter Butter übergießen
- den aufgefangenen Bratensaft im Topf reduzieren und mit etwas Butter binden
- die Füllung kann als Beilage serviert werden

Beilagenempfehlungen braisierter Chicoree

- Chicoree halbieren und ca. 30 Min. in lauwarmeres Wasser legen, dies entzieht die Bitterstoffe
- in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit etwas Madeira ablöschen und
- bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. schmoren

Gebratene Pellkartoffelchen (z. B. Drillinge)

- 10 Min. in gut gesalzenem Wasser kochen
- halbieren und in einer Pfanne mit frischer Butter fertig braten

Glasierte Trauben

- Trauben mit kleinem Küchenmesser schälen
- mit Weißwein und einem Spritzer Zitrone heiß schwenken
- mit Butter abbinden und einer Prise Salz abschmecken

Glasierte Maronen

- vorgegarte Maronen in grobe Stücke hacken
- mit Butter in einer Pfanne anbraten
- mit braunem Balsamico ablöschen
- etwas Geflügelfond angießen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Kapaun-Innereien-Ragout

- Leber, Magen und Herz, sowie eine Schalotte und eine Hand voll Maronen klein hacken/würfeln
- alles zusammen in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit einem Schuss Cognac ablöschen
- 3 EL Kalbsjus und 3 EL Madeira dazugeben und mit ca. 40 g Gänseleber abbinden



DIE Marke für
GUTES FLEISCH

Lammkeule mit Tomaten Gremolata & Wedges

Zutaten für 8 Personen:

1 Lammkeule ([z. B. vom Salzwiesenslamm Art. 60239](#), ca. 2,5 - 3 kg)

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

etwas Salz & Zucker (5/1)

Kartoffel-Wedges

1,5 kg Drillinge gewaschen & halbiert
nach Geschmack Knoblauch, Thymian,
Rosmarin, Salz und Olivenöl

Tomaten-Gremolata

25 g Pinienkerne

120 ml Olivenöl

150 g getrocknete Tomaten

100 g Oliven

50 g Petersilie

10 g Koriander

10 g Basilikum

etwas Salz, Pfeffer

entnehmen. Den Backofen auf 220 °C
Umluft aufheizen.

Kartoffeln (nach Geschmack mit den
Kräutern, Gewürzen & Olivenöl) in
einen Bräter geben. Die vorgegarte
Lammkeule auf die Kartoffeln setzen.
Alles bei 220 °C ca. 30 Minuten bräunen.

Währenddessen Pinienkerne in Oliven-
öl bräunen. Getrocknete Tomaten bei-
geben. Oliven halbieren und ebenfalls
beigeben.

Petersilie, Koriander und Basilikum
klein schneiden und unterheben. Alles
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Lammkeule aus dem Ofen - perfekt vor-
zubereiten, wenn Gäste kommen!

ZUBEREITUNG

Die Lammkeule vom Knochen befreien.
(Alternativ Limousin Lamnbraten aus
der Keule, ausgelöst, Art. 6071)

Mit Salz und Zucker würzen, Rosmarin
und Thymian einlegen und binden. Die
Keule auf einem Gitter bei 130 °C (Ober-
Unterhitze) 1:15 Std. garen. Danach







DIE Marke für
GUTES FLEISCH

Tatar

Zutaten für 2 Personen:

Wir empfehlen folgende Schnitte/Produkte für Tatar:

200 g Sirloin Filet

200 g [Filet](#)

200 g Strip Loin

200 g Flank Steak, wenn es kräftiger im Geschmack sein darf

Rote Bete Dip

250 g Frischkäse (hohe Fettstufe)

1 EL gefriergetrocknetes Rote Bete Granulat oder

1 Stk. gegarte Rote Bete (ca. 80 g)

5 Himbeeren (ggf. TK)

Estragon-Essig

Salz

Cayenne Pfeffer

Als Vorspeise rechnet man mit ca. 50 g Fleisch pro Person.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Rinder-Tatar. Ein Rezept von der OTTO GOURMET Küche Klassisches Tatar wird mit 7 Zutaten angerichtet: Cornichons, Schalotten, Sardellen, Kapern, Eigelb, Senf und Cognac. Diese Zutaten überlagern leider den Eigengeschmack des Fleisches. Um diesen hervorzuheben, empfehlen wir zur Geschmacksverstärkung lediglich die Verwendung von Salz, etwas Zucker und Olivenöl von bester Qualität.

Vorbereitung

Gefrorenes Fleisch 2 Tage im Kühlschrank auftauen.

Einen Tag in der Vakuumverpackung. Am 2. Tag die Vakuumverpackung entfernen und das Fleisch auf einen Teller mit Küchentrepp legen und mit Folie abdecken.

Wenn sich das Fleisch vor oder bei der Zubereitung grau verfärbt, ist dies kein Zeichen für Qualitäts- oder Geschmacksverlust, sondern lediglich die Reaktion des roten Muskelfleisches auf Sauerstoff.

Zubereitung

Das Fleisch gegen die Faser in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sehnen und überschüssiges Fett abschneiden (Tatar sollte nicht mehr als 7 % Fett enthalten.) Immer 3 Scheiben aufeinanderlegen und festdrücken. Diese in ½ cm dicke Streifen schneiden.

Die Streifen mit festem Griff in gleichmäßige Würfel schneiden.

Mit Salz und etwas Zucker würzen, pro 200 g Fleisch 1 TL Salz und eine Prise Zucker, sowie 1 EL hochwertiges natives Olivenöl untermischen.

Frischkäse, Rote Bete und Himbeeren im Mixer vermengen und anschließend mit Estragon-Essig, Salz und Cayenne Pfeffer abschmecken.

Nach Lust und Laune anrichten.

Beilagetipps

Luftgetrocknete Sauerteig-Brotchips aus dem Ofen.

Stiftung GSVtest

Ein lesenswerter GSV Test von @xstein für alle Griller die nur die großen "Sportgeräte" (Hubraum ist Alles!) im Garten stehen haben möchten. Übrigens, der PRO 665 ist sicher auch eine gute Entscheidung ... :-).

FAZIT: NAPOLEON PRESTIGE PRO 825 vs BROIL KING IMPERIAL 690 ir (Modell 2021) - wer ist besser?

forumthreads/fazit-napoleon-prestige-pro-825-vs-broil-king-imperial-690-ir-modell-2021-wer-ist-...



Rezepte zum Grillen Wissen zum Grillen Featured Threads Lexikon zum Grillen GSV-News Newsletter GrillSportverein

GSV-GRILLSHOP

Startseite Foren Aktuelles Galerie Ressourcen Mitglieder Gruppen Upgrades Anmelden Registrieren

Featured threads

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!!!

Startseite > Foren > Fachbereich > Stiftung GSVtest >

FAZIT: NAPOLEON PRESTIGE PRO 825 vs BROIL KING IMPERIAL 690 ir (Modell 2021) - wer ist besser ?

xstein · 9. Juli 2022 · broil king imperial 690 ir · doppelkammer gasgrill · fazit · napol prestige pro 825 · siegelbräuterei

9. Juli 2022



xstein

Militanter Vogänger

Ich will hier eine persönliche Meinung abgeben zu meinen Erfahrungen NAPOLEON PRESTIGE PRO 825 vs BROIL KING IMPERIAL 690 ir (Modell 2021) im weiteren Text einfach und kurz **BK** genannt.
im Dezember 2021 habe ich einen Broil King Imperial 690 ir erhalten. Dieser ist an den Händler zurückgegangen, weil dieser durch den Transport massiv beschädigt worden ist. Ich habe dann im Juni 2022 den zweiten Broil King Imperial 690 ir Modellversion 2022 bestellt/bezahlt. Bekommen habe ich die 2021- Version. Beim Händler reklamiert. Dieser war auch verärgert, weil dieser eine 2022-Version bei Broil King Schweiz bestellt und bezahlt hat. Auf der Schweizer Webseite von BK wurde aber die 2022-Version beworben. Dann erklärte BK, dass die 2021 Version (abgespeckt) der 2022-Version entspricht. So ein Bullshit.....da mussten alle Lagerbestände raus, in der Hoffnung, dass es niemand merkt. 2 Tage nach meiner Reklamation hat BK das Bildmaterial auf seiner Webseite dann der 2021-Version angepasst (siehe mein anderer Thread). Jeder der dieses Jahr nachweislich eine 2022-Version gekauft hat, sollte prüfen ob dieser nicht die 2021-Version erhalten hat. Somit ist diese "Betrugskiste" und anderer Mängel wieder zurück an den Händler gegangen. BK war nicht in der Lage die 2022-Optionen nachzuliefern. Juli 2022 habe ich dann einen Napoleon Prestige Pro 825 gekauft und erhalten. Hier erläutere ich die Unterschiede incl. Qualität - unterbreite meine persönliche Meinung und Fazit.

Aufbau und Lieferung + Lackbeschichtung

Beide Grills sind identisch gut verpackt. Da gibt es nichts zu meckern. BK wiegt ca. 160kg und Napoleon 240kg. Wenn für die Aufstellung Treppen bewerkstelligt müssen, ist der BK "einfacher" in der Handhabung. Napoleon...ja dem Gewicht geschuldet, da muss abgebaut / leichter gemacht werden. Dann machbar unter "Muskeleinsatz". Allerdings darf das nicht unterschätzt werden. Die "Dinger" sind verdammt schwer vor allem der Napoleon. Aufbau Broil King warum Du die Seitenablagen montierst. Belastet Du das Gefühl ...hab ich das richtige gekauft ?. Endlich...der BK ist aufgebaut und sieht geil aus schiefen aneinander. Jetzt denkst Du....soll das ein Witz sein, aber ok. Das die Schubladen schon mal genervt. Beim Napoleon war ich bereits bzgl. amerikanischer Fertigungsqualität sein. Allein die Unterkorpus Lack-Seitenlackierungen sind bei Napoleon absolut tadellos. B "Tropfnasen". Somit: Napoleon darf die Bezeichnung „Prestige Pro“ zurecht tragen. Beim B (bloss nicht verlieren). 4kant-Irnbuss.....wer kommt auf diese Idee ???? Passgenauigkeit i der Räder und Seitenablagen am BK mit Akkuschrauber machbar aber nervt. Um beim Bro das kann dauern. Napoleon war komplett montiert incl. Räder und Seitenablage.

Klarer Sieger: Napoleon

Korpus / Unterbau:

die Passgenauigkeit beim Broil King ist ok aber nicht Klasse bezogen auf die Schubladen u die restlichen 5% zur Perfektion. Napoleon deutlich besser allein wegen den Softclose Sch Spaltmasse sind bei Napoleon tadellos. Das ist für mich 100% Oberliga. **Gaeflaesche**: beim seinerzeit mit Kartenschutz versehen. War dann ok. Beim Napoleon ist dieser Ausschnitt **Klarer Sieger: Napoleon**

Gesamtqualität nach Einbrennen und Hauben:

der Napoleon ist meiner Meinung nach deutlich besser konzipiert. Allein die Passgenauigke Hauben zu dicht platziert sind und diese aneinander schleifen. **Das nervt zumIndest mich** Einbrennen haben sich beide Hauben vom Broil King bräunlich verfärbt incl. Flecken ☹️ waren nach dem Einbrennen tadellos. Ebenso war beim BK die Innenbereiche incl. Roste : Fettrückstände / Verharzung. Der BK qualmte ohne Ende ca. 40Min . Das Einbrennen des Beschädigungen. Dauer ca. 15 Min. Beim BK verschmorten beim Einbrennen alle Kunststoff des Heckbrenners nach dem Einbrennen beim BK defekt. in Summe darf das so nicht pass vorzuziehen. Event. hatte ich auch ein „Montagsgerät“.

Klarer Sieger: Napoleon - absoluter Verlierer: Broil King

Seitenablagen Ablage und Halterungen:

Der BK hat rechts eine integrierte Schublade. Absolut Klasse. Die Werkzeughalterungen b vorne angelegt werden. Das finde ich Hammer gut. Beim Napoleon ist dies seitlich angebr Innenbereich Grillzangen angehängt werden. Bei Überwinterung eine tolle Sache und Ide ok.....allerdings nicht der "Burner". Dieser gehört nach vorne. BK hat Schublade in rechter **Klarer Sieger: Napoleon. BROIL KING ist zwar besser konzipiert - Napoleon hat aber**

Räder und Mobilität:

Napoleon Prestige Pro825



Broil King Imperial 690 ir



FriesStyle Smoker

“gefertigt aus Leidenschaft“



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



Sonderanfertigungen nach
Kundenwunsch



Pellet Hopper mit WLAN und
App-Steuerung zum Nachrösten



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



#Werbung



2023



JANUAR

01 SO	09 MO	02	17 DI	25 MI
02 MO	01	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	05
07 SA	15 SO	23 MO	04	31 DI
08 SO	16 MO	03	24 DI	



FEBRUAR

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



MÄRZ

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



APRIL

01 SA	09 SO	17 MO	16	25 DI
02 SO	10 MO	15	18 DI	26 MI
03 MO	14	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	17	



MAI

01	MO	18	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
06	SA		14	SO	22	MO	21	30
07	SO		15	MO	23	DI		31
08	MO	19	16	DI	24	MI		
								22



JUNI

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

🔥 DIE KRAFTPAKETE VON SANTOS 🔥



🔗 S-518
öffnen

SANTOS S-518

Der große Allrounder
für alle Jahreszeiten.

Das 5 Brenner Gasgrill-Kraftpaket von SANTOS . Der große Bruder von unserem heißgeliebten S-418 punktet mit einem zusätzlichen Brenner inklusive mehr Platz auf dem Grillrost. Das bedeutet ein Plus an zuverlässiger Hitze, tollen Möglichkeiten und damit noch mehr Spaß am Grill.

in Schwarz und Edelstahl



SANTOS S-418 All Black Kompromisslos schwarz

Schwarz, schwärzer, All Black Von Deckel bis Lenkrollen komplett in Schwarz gehüllt, blitzen nur Drehregler, Thermometer und Griffe in Edelstahl hervor.

🔗 S-418 All Black
öffnen

SANTOS Free S-410

Der Topseller als Einbaugrill

Auf vielfach geäußerten Wunsch haben wir unseren Verkaufsschlager jetzt auch als Einbaugrill für Eure Außenküche entworfen.

in Schwarz und Edelstahl

🔗 Free S-410
öffnen



BACK to SMOKE

BBQ-Holzpellets

10 Jahre Raucharoma und purer Geschmack.

Seit 2011 gibt es BACK to SMOKE BBQ Pellets. Somit sind wir der Deutsche Lieferant mit der längsten Erfahrung in diesem Bereich. Unsere Pellets sind für jeden Pelletgrill geeignet.



Bisher gab es 5 verschiedene Sorten, nun kommen noch 3 Sorten dazu.

- Pfirsich
- Pflaume
- Weinrebe

Selbstverständlich wie alle unsere Pellets zu 100% sortenrein.

Feines Raucharoma aus 100% Natur!

Unsere BBQ-Holzpellets werden entsprechend den Anforderungen der DINplus hergestellt. Sie sind umweltfreundlich, da CO²-neutral. Die BBQ-Holzpellets (Durchmesser 6mm) haben einen geringen Aschegehalt (0,4%). Bei der Herstellung werden **keine künstlichen Presshilfsmittel und Bindemittel** verwendet

Dies garantiert gesundes Grillen und einen tollen Geschmack!

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

9 Kg
Inhalt

BACK to SMOKE BBQ-Holzpellets
werden vertrieben von Hauptert GmbH
Welschbachstraße 13a · 66557 Illingen-Welschbach,
hauptert@hauptert.de | www.hauptert.de | 06825-93240

Hinweis: Holzpellets bei Transport und Lagerung vor Feuchtigkeit schützen. Die Verbrennung darf nur in dafür geeigneten und dafür zugelassenen Feuerstätten (siehe Bedienungsanleitung der Feuerstätte) erfolgen.



BUCH: Klassisches deutsches Grill- und BBQ-Holz. Sein milder Rauchgeschmack passt zu fast allen Grillgerichten. Ideal für Schwein, Rind, Geflügel und zum Backen.



APFEL: süßes, fruchtiges und BBQ-Aroma des Apfelbaumes. Ideal für Schwein, Geflügel und Fisch.



KIRSCH: Sanftes und süßliches Aroma des Kirschholzes. Ideal für Schwein, Geflügel und Fisch.



PFLAUME: Das milde Aroma des Pflaumenholzes passt ausgezeichnet zu Huhn, Schwein und Fisch



PFIRSICH: Der süßliche Rauch des Pfirsich Holzes bringt eine mediterrane Note an Ihr Grillgut. Ideal für Fisch, Geflügel und Lamm.



HICKORY: Der amerikanische BBQ-Klassiker! Intensiver Geschmack. Ideal für Rippchen, Rind, Schwein und Wild.



MESQUITE: Intensiver und würziger Geschmack, der bevorzugt im Süden der USA eingesetzt wird. Ideal für Rind, Schwein, Truthahn und Wild.



WEINREBE: Das knorrige Holz alter Rebstöcke ergibt ein kräftiges Raucharoma. Passt ausgezeichnet zu Rind, Schwein und Lamm.



JULI

01 SA	09 SO	17 MO	29	25 DI
02 SO	10 MO	28	18 DI	26 MI
03 MO	27	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	31 MO	31
08 SA	16 SO	24 MO	30	



AUGUST

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 35
05 SA	13 SO	21 MO 34	29 DI
06 SO	14 MO 33	22 DI	30 MI
07 MO 32	15 DI	23 MI	31 DO
08 DI	16 MI	24 DO	

15.08. Mariä Himmelfahrt



SEPTEMBER

01 FR	09 SA	17 SO	25 MO 39
02 SA	10 SO	18 MO 38	26 DI
03 SO	11 MO 37	19 DI	27 MI
04 MO 36	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	



OKTOBER

01 SO	09 MO 41	17 DI	25 MI
02 MO 40	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 44
07 SA	15 SO	23 MO 43	31 DI
08 SO	16 MO 42	24 DI	

03.10. Tag der Deutschen Einheit // 31.10. Reformationstag



NOVEMBER

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

#Werbung



#NEU!! BORNIAK NANOVERSIEGELUNG FÜR INNEN UND AUSSEN

EASY-TO-CLEAN Schutz für Räucherschranke

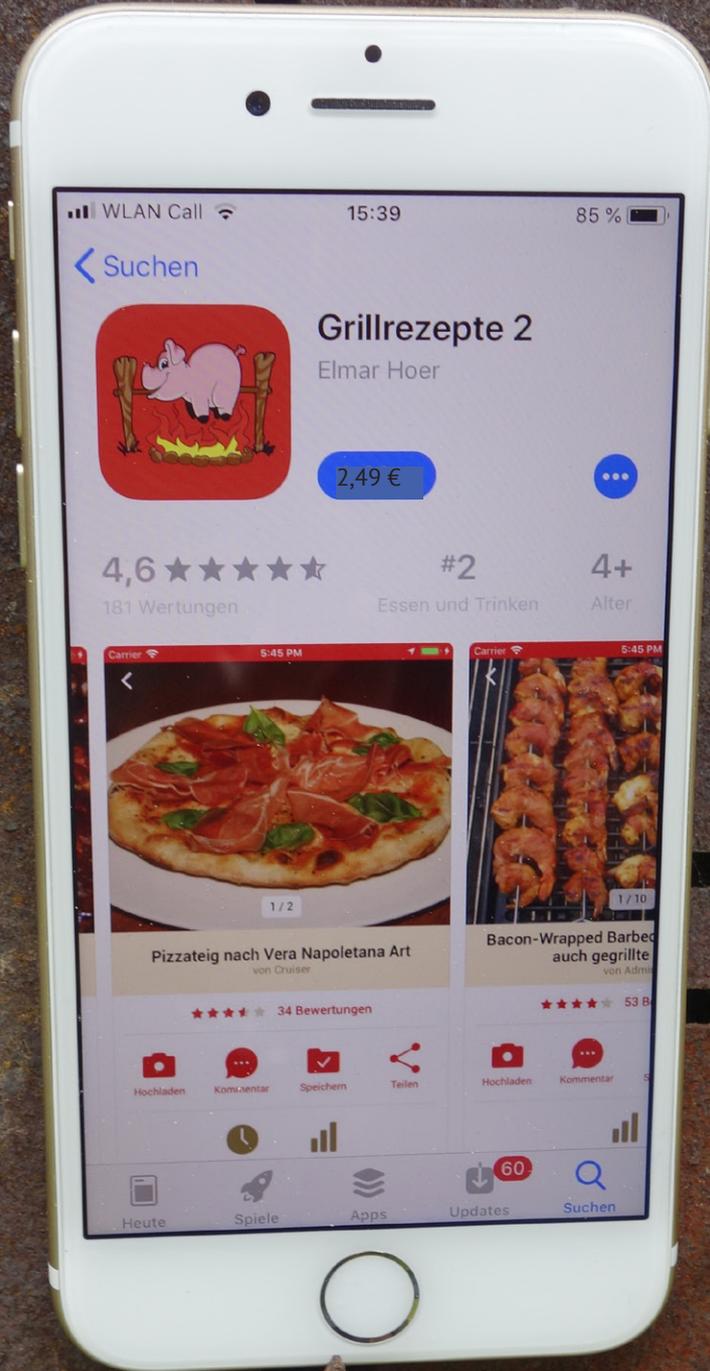


DEZEMBER

01 FR	09 SA	17 SO	25 MO 52
02 SA	10 SO	18 MO 51	26 DI
03 SO	11 MO 50	19 DI	27 MI
04 MO 49	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	

06.12. Nikolaus // 24.12. Heiligabend // 25.12. 1.Weihnachtstag // 26.12. 2.Weihnachtstag // 31.12. Silvester

#Werbung





GSV Foto des Monats Oktober 2022

Grill und Fritteuse

Problemlöser für stark angebrannte Verkrustungen

Assindia



#Werbung



- **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 Schwerarbeit.

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

Grill und Fritteuse

#Werbung



Grillreiniger Profi-Set zum Sonderpreis



Nur für kurze Zeit gratis dazu:



Hier geht's direkt zum Shop:



www.assindia-direkt.de

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>





GSV OUTDOOR KÜCHEN EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

@Denno Simple und Clean: die Outdoor Kücheninsel
<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/simple-und-clean-die-outdoor-kuecheninsel.354882/>



@neverfinder Kleine Outdoor Küche auf unserer Terrasse
<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/kleine-outdoor-kueche-auf-unserer-terrasse.358141/>

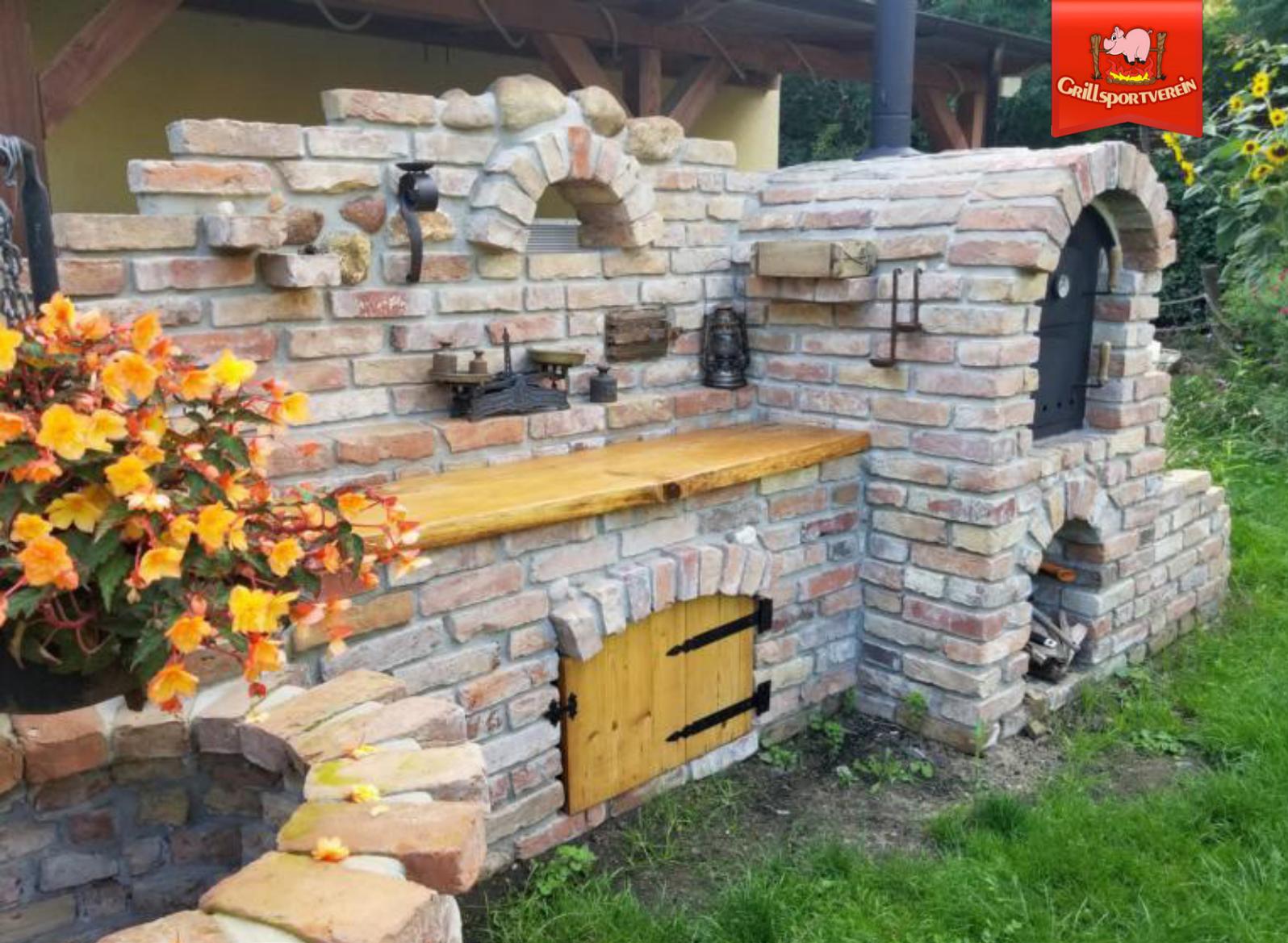


@Mute Outdoorküche aus Alu-Profilen mit Schickling Einbaugrill
<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/outdoorkueche-aus-alu-profilen-mit-schickling-einbaugrill.354893/>



@netterene Unser Ramster hat ein schickes Zuhause aus alten Ziegeln bekommen

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/unser-ramster-hat-ein-schickes-zuhause-aus-alten-ziegeln-bekommen.358390/>





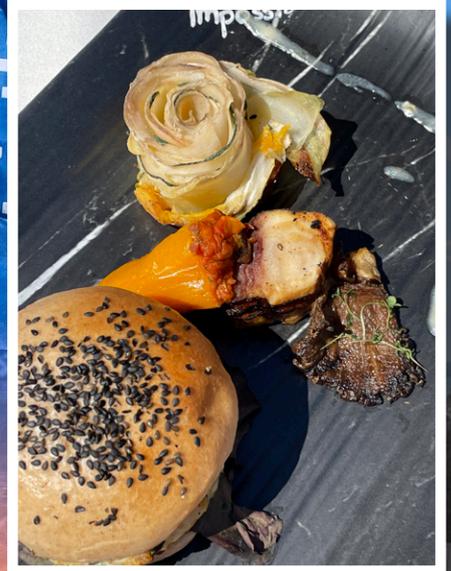
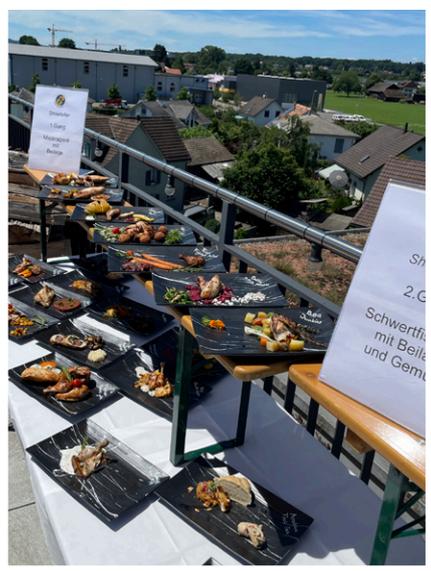
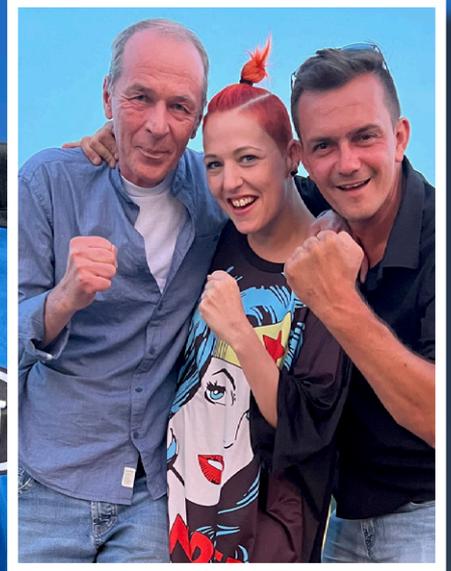
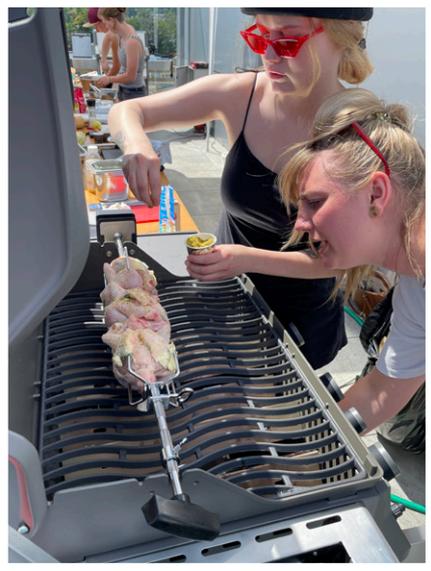
@Smokey Joe DIY-Außenküche mit Edelstahlfront und Natursteinarbeitsplatte

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/diy-aussenkueche-mit-edelstahlfront-und-natursteinarbeitsplatte.342114/>



BRUEGGLI Grill Masters Meisterschaft 2022







Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut

DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

In Kooperation mit



GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS

20.03. - 24.03.2023



Zertifizierter Grillexperte (BFS)

Der Spezialist, wenn's ums Barbecue geht!

Bildung all inclusive: Wir vermitteln Ihnen Profiwissen
für Gourmetmetzger & Fleischliebhaber.

Hand. Herz. Verstand.

Zertifizierter Grillexperte (BFS)

Der Spezialist, wenn's ums Barbecue geht!



In Kooperation mit **GOURMETFLEISCH.DE**
PRIME STEAKS

DIE FORTBILDUNG ZUM GRILLEXPERTEN

Grillieren und das BBQ sind Mega-Trends, denen kaum jemand widerstehen kann. Jährlich kommen neue Top-Geräte auf den Markt, entsprechende Grill-Bibeln und weiteres Zubehör werden erfolgreich vermarktet. Der Zweit- und Drittgrill gehört heute für Fans der „heißen Kohlen“ zur Standardausrüstung. Doch nicht nur die Nachfrage nach Special Cuts oder gelungenen Leckerbissen hat die Fleischtheken revolutioniert, sondern auch dem Catering und der Gastronomie völlig neue Chancen eröffnet. **Und diese gilt es jetzt zu nutzen!** Optimieren Sie Ihr Know-how und profitieren Sie von dieser Entwicklung. Unsere Fortbildung zum „Zertifizierten Grillexperten (BFS)“ greift genau an dieser Stelle und konzentriert sich auf dieses vielschichtige, umfassende Thema. Punkten Sie künftig als absoluter Experte!

Gemeinsam mit unseren Absolventen Yannick Meurer & Timo Schwarz ist es gelungen in Kooperation mit gourmetfleisch.de ein einmaliges Schulungskonzept auf höchstem Niveau zu kreieren.

Ziel des Lehrgangs ist es, das Thema Grillen und BBQ in allen Facetten kennenzulernen und die gesamte Komplexität – von der richtigen Wahl der Zubereitungsmethoden bis zum Wettbewerbsgrillen – zu erfassen. Erleben Sie verschiedene Ansätze von hochkarätigen Referenten, allesamt absolute Profis in ihren Bereichen, und nutzen Sie dieses Wissen im eigenen Betrieb.

Sie sind nach der Teilnahme in der Lage, fachlich fundiert das perfekte Steak und komplette BBQs zu offerieren. Außerdem erhalten Sie wertvolle Impulse, wie Sie Ihre Kunden z.B. durch perfekte Tastings begeistern können.

Dies ist unserer Meinung nach nur möglich, wenn aktuelles Sachwissen mit essentielltem Hintergrundwissen kombiniert wird. Neben Basiswissen, aktiven Parts in Zubereitung als auch Kulinarik, legen wir großen Wert auf Specials, die Ihnen den entscheidenden Wissensvorsprung geben.

Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand.



Erfolgreiche Vorbereitung

Spezialisten der Branche vermitteln Ihnen aktuelles Fachwissen

- Ob Vortrag, Exkursion oder Workshop – wir haben die passende Methode für maximalen Lernerfolg
- Intensives Prüfungscoaching
- Klasse statt Masse: maximal ca. 20 Teilnehmer pro Lehrgang



Persönliche Betreuung

„Rundum-Sorglos“-Paket für Sie – persönlich & kompetent

- Unser Team ist immer live dabei und steht für Fragen zur Verfügung
- Mehr als nur ein Slogan: bei uns stehen Sie im Mittelpunkt
- Hier wird Bildung zum Erlebnis



Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis

Angemessene Lehrgangsgebühren incl. teilweiser Versorgung mit Tagungsgetränken und Speisen

- Individuelle Unterbringung – ganz nach Ihrem Gusto für jeden Geldbeutel
- Skripten & Handouts im Preis inclusive
- Transfers bei den Exkursionen inclusive

Sie können uns vertrauen, denn ...

- ... wir haben über 90 Jahre Erfahrung in der Aus- und Weiterbildung.
- ... über 95 % unserer Teilnehmer kommen auf Empfehlung Ehemaliger.
- ... unsere Dozenten sind erfahrene Praktiker, allesamt Spezialisten ihres Themas.
- ... unser Qualitätsmanagementsystem ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 und AZAV.

Zertifizierter Grillexperte (BFS)

Der Spezialist, wenn's ums Barbecue geht!



In Kooperation mit

GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS

INHALT

... mehr als nur ein Lehrgang

Der Kurs zum „zertifizierten Grillexperten (BFS)“ ist eines unserer neuesten Gusto-Stückerl. Mit viel Liebe zum Detail haben wir für Sie ein fünftägiges Event kreiert, das Ihnen nicht nur Profiwissen vermittelt, sondern Sie optimal auf die Erschließung neuer Märkte vorbereitet.

Basismodul für Grillexperten (BFS)

- Grillkunde (Geschichte, Arten, Geräte)
- Steakzuschnitte & Cuts
- Perfekte Grillrezepte für absolute Abwechslung

Zubereitung für Grillexperten (BFS)

- Das perfekte Steak vom Grill
- „The holy trinity of BBQ“
- Perfekte Grillrezepte
- Spezialitäten aus der Küche

Kulinarik für Grillexperten (BFS)

- Foodcompleting – entdecken Sie Ihre idealen Beilagen
- Grillgutkunde – Trend Premium Fleisch
- Foodpairing mit Bier & Wein
- Fisch, Krustentiere & Muscheln vom Grill

Specials für Grillexperten (BFS)

- Teamgrillen – Grundlagen zum Wettbewerbsgrillen (KCBS, SCA, GBA)
- Vegetarische Leckerbissen vom Grill
- Gesundheitsaspekte beim Grillen
- Tastingorganisation & Veranstaltungsmanagement



BESTENS INFORMIERT

am Campus der Fleischbranche durchstarten!



In Kooperation mit **GOURMETFLEISCH.DE**
PRIME STEAKS

ZIELGRUPPE (M/W/D)

- Fleischsommeliers
- Fleischermeister
- Verkaufsleiter
- Betriebsinhaber
- Leitende Angestellte mit entsprechendem Basiswissen (Nachweis erforderlich)
- Caterer
- Küchenmeister
- Gerne können Sie auch teilnehmen, wenn Sie ambitionierter Griller sind – allerdings ist in diesem Fall der max. Schulungserfolg nicht garantiert.

ANMELDUNG

Die Anmeldung ist schriftlich, anhand der beiliegenden Anmeldescheine, vorzunehmen. Die Teilnehmerzahl ist bei allen Kursen begrenzt. Melden Sie sich bitte möglichst frühzeitig an, weil die Einplanung in der Reihenfolge der eingegangenen Anmeldungen erfolgt. Rechtzeitig erhalten Sie eine Anmeldebestätigung bzw. Einladung.

VERMITTLUNG DER INHALTE

Die Inhalte werden Ihnen von Fachleuten in Form von Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen vermittelt. Die Unterlagen, wie Skripte oder Handouts, erhalten Sie während des Kurses. Praxistipps von Experten, die erfolgreich ihre Philosophie leben, machen den Unterschied!

ARBEITSKLEIDUNG & ARBEITSMITTEL

Für die Praxiseinheiten benötigen Sie einen Kittel oder eine Kochjacke. Eine Mütze wird von der I. Bayerischen Fleischerschule gestellt.

ESSEN & TRINKEN:

Bei einer Vielzahl der Veranstaltungen werden die Produkte verkostet, so dass eine zusätzliche Verpflegung nicht immer notwendig ist. Bei Inhouse-Veranstaltungen an der 1. BFS empfehlen wir Ihnen auch unseren Getränke- und Kaffeeautomaten. Seminargetränke sind im Preis inkludiert.

KURSDAUER:

Warum der Kurs in Landshut „nur“ 5 Tage dauert? Weil wir unsere Bildungsangebote optimal zuschneiden, um inhaltliche Doppelungen für Sie zu vermeiden. Für einen optimalen Kurserfolg empfehlen wir Ihnen den Kurs zum „Fleischsommelier (BFS)“.



DIE I. BAYERISCHE FLEISCHERSCHULE LANDSHUT

Das 1997 erbaute Schulgebäude besteht aus einem modern ausgestatteten technischen Hörsaal und mehreren zeitgemäßen Seminarräumen.

Für dieses Bildungsschmankerl haben wir eine exklusive Eventlocation gesucht. Mehr Infos unter: <https://www.goldenesonne.de>

SERVICE UNSERER SCHULE

Jeder Kursteilnehmer ist unfallversichert.

ABSCHLUSS

Nachdem Sie an der Veranstaltung teilgenommen haben, legen Sie während des Kurses eine schriftliche und praktische Prüfung ab.

IHR HIGHLIGHT AM SCHLUSS

Neben unserem Zertifikat zum „Zertifizierten Grillexperten (BFS)“ erhalten Sie von unserem Projektpartner, Gourmetfleisch.de, ein Zertifikat als „Zertifizierter Grillmeister Steak & BBQ“.

KURSGEBÜHR

Die Kursgebühr beträgt inklusive teilweiser Versorgung mit Tagungsgetränken und Speisen sowie Transfer bei Exkursionen, Skripten und Unterlagen 1.995,00 € zzgl. ges. MwSt.

BESSER GRILLEN MIT FIRE&FOOD!

FIRE&FOOD BBQ MAGAZINE



Seit 2002 macht FIRE&FOOD Grillen & Barbecue zum spannenden Ganzjahresthema. Die wichtigsten Zutaten für unseren Erfolg sind unsere Leidenschaft und Begeisterung, die wir mit unseren Lesern teilen. Wir vom FIRE&FOOD Team, rund um Herausgeber Elmar Fetscher, grillen und essen für unser Leben gerne!

Aus dieser Lust am kulinarischen Genuss entstehen unsere Ideen für spannende Reportagen aus aller Welt, in denen internationale Grill- und Barbecue-Experten ihre besten Rezepte präsentieren. Außergewöhnlich, gelingsicher – und so richtig lecker. In jeder Ausgabe findest Du faszinierende Ein- und Ausblicke in eine vielseitige Themenwelt. Dabei steht professionelle Fleisch- und Schnittkunde genauso im Fokus wie das Wissen um althergebrachte Zubereitungsverfahren. Aussagekräftige Zubehör- und Produkttests, informative Servicethemen und Berichte über Grill- und Barbecue-Events im In- und Ausland sorgen für die richtige Würze, sind praktisch und machen zudem Spaß.

Kurzum, FIRE&FOOD ist das Magazin für alle, die es kulinarisch lässig und dennoch anspruchsvoll mögen. Die gerne draußen kochen und genießen – ob mit der Familie und Freunden oder aus beruflichen Gründen. FIRE&FOOD bringt Dir Genuss und Inspiration, unverfälscht und echt! Daneben sorgen die beliebten FIRE&FOOD Bookazines und weitere Specials für Grillspaß das ganze Jahr! Alles, was das BBQ-Herz sonst noch begehrt, findest Du in unserem FIRE&FOOD Shop auf www.fire-food.com



Sei dabei
auf der großen Grill- und BBQ-Trendshow:

18.–20. Mai 2023
auf dem „albgut“
in Münsingen

www.bbq-week.de



EXKLUSIVE AKTION:
Jetzt 20% Rabatt für
GSV-Mitglieder auf
das FIRE&FOOD Abo

CODE: GSV-20%-RABATT-ABO
im Shop www.fire-food.com

Besuche uns auch auf Social Media:



Frühjahr 2013

Grillsportverein

GSV INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum
Themaaufrufe: 170.674.333
Beiträge: 1.415.300
Themen: 94.302
Registrierte Benutzer: 37.437
(Stand 02.2013)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Herbst 2013

Grillsportverein

GSV INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum
Themaaufrufe: 213.215.255
Beiträge: 1.664.843
Themen: 112.246
Registrierte Benutzer: 47.409
(Stand 09.2013)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Frühjahr 2014

Grillsportverein

GSV INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum
Themaaufrufe: 244.043.094
Beiträge: 1.861.268
Themen: 124.527
Registrierte Benutzer: 51.444
(Stand 04.2014)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Herbst 2014

Grillsportverein

GSV INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

Inklusive Grillkalender 2015

GSV Forum
Themaaufrufe: 267.168.931
Beiträge: 2.018.598
Themen: 134.671
Registrierte Benutzer: 58.057
(Stand 09.2014)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Herbst 2015

Rudolf Jaeger Fotos Jo Kirchherr

Grillsportverein

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

DAS DREHSPIESS BUCH

Mit durchgedrehten Grillrezepten

SANTOS GRILL SHOP

GSV Forum
Themaaufrufe: 319.535.630
Beiträge: 2.392.797
Themen: 154.810
Registrierte Benutzer: 71.325
(Stand 09.2015)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Herbst 2016

Grillsportverein

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum
Themaaufrufe: 423.143.174
Beiträge: 2.959.963
Themen: 185.220
Registrierte Benutzer: 91029
(Stand 08.2016)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Frühjahr 2016

Grillsportverein

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum
Themaaufrufe: 341.768.433
Beiträge: 2.521.370
Themen: 162.232
Registrierte Benutzer: 75.411
(Stand 12.2015)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Herbst 2016

Grillsportverein

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum
Themaaufrufe: 393.031.386
Beiträge: 2.820.539
Themen: 178.479
Registrierte Benutzer: 86.059
(Stand 08.2016)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

Frühjahr 2017

Grillsportverein

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum
Themaaufrufe: 423.143.174
Beiträge: 2.959.963
Themen: 185.220
Registrierte Benutzer: 91029
(Stand 08.2016)

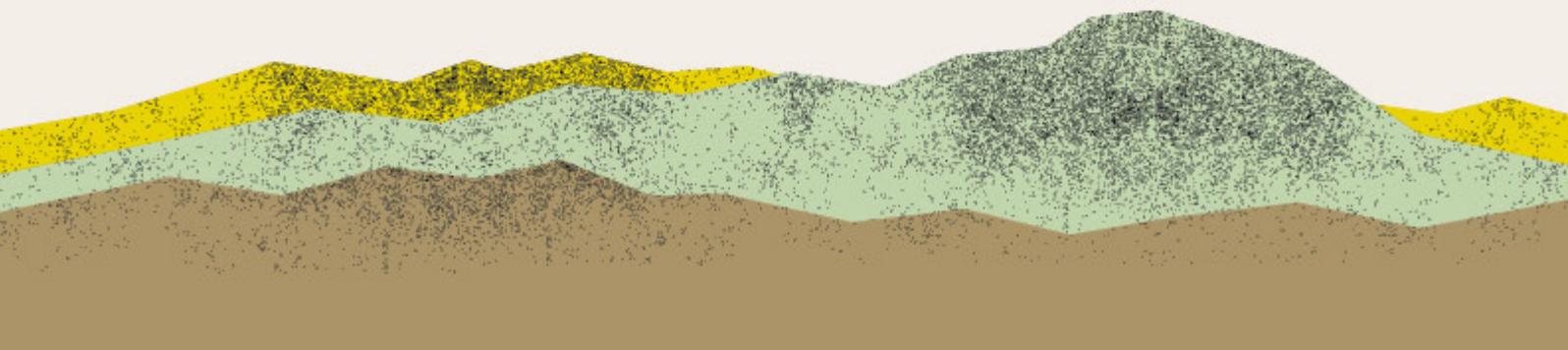
GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

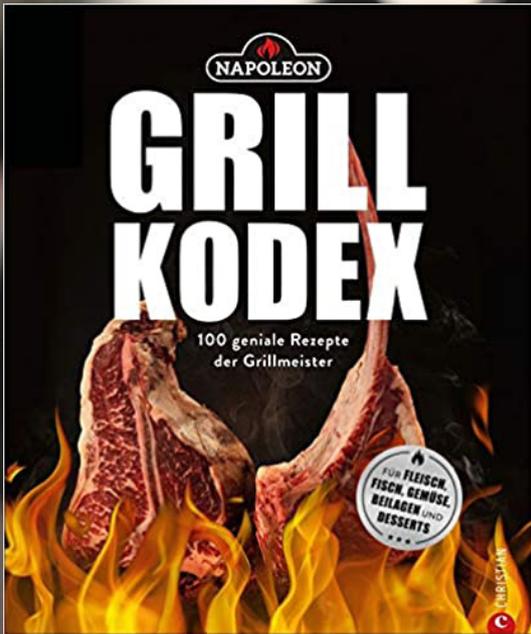
20 JAHRE

WHAT A FEELING...



...YOU WILL BELIEVE ME





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

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