Frühjahr 2014



GSV INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

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









INHALT

04-05 GSV Prosa

06-07 GSV History

08-09 GSV Zubehör

10-28 IBO Grillpark

31-32 Die Grillparty

34-35 Welcher Grilltyp sind Sie?

37 Termine Grillmeisterschaften

38-44 JACK THE CHICKEN

47 Links Rezepte BBQ Saucen

48-53 JACK THE ICEBURGER

54 GSV in der Glotze

56-59 GSV Eigenbauten

62-63 Ein paar Fragen an Ueli

64-65 1. Napoleon Grillschule

66-70 So grillt man sicher

72-74 Der Dutch Oven

80-81 Alles zum Thema Smoker

82-83 Holzbackofen

84-90 Ressourcen im Forum

92-93 Schinken in Papierform

94-95 Europas größter Grillshop

100-101 Kokosnuss

102 Die 800° Grad Steakmaschine

103 Tailgating

103-106 Die letzten Seiten

GRILLT DA WER ?

Liebe Grillfreunde,

schwups, die Zeit vergeht wie im Fluge - schon ist die dritte Ausgabe am Start.

Klar, der Winter war ja außer bei Jack the Ribs auf dem Berg in Bolsterlang quasi ausgeblieben und es konnte sich keiner drücken, nun als Ganzjahresgriller am Feuer zu stehen.

Ist ja auch gerade angeblich der Trend, das ganze Jahr zu grillen - was für ein Quatsch - GSVler grillen immer.

Sogar Lebensmitteldiscounter bieten uns sogar schon vermeintliches Dry Aged Fleisch an, auch große Grillhersteller starten mit Grillfleischkooperationen im Handel, naja, wer will schon Steaks im "unter 200g Bereich"? Carpaccio muss nicht gegrillt werden.

Gut, dass wir am 05.07.2014 die nächste GSV Grillmeisterschaft mit Adi Blanz ausgeschrieben haben. Unter dem Motto "Jack the Dry Aged / Steak" wird es im ehemaligen Freibad in Sonthofen/ Altstädten heiß her gehen und wer da ein Steak unter 3,5cm und 500g auf den Grill legt, wird kielgeholt...

Wir sind gespannt was sich die stetig wachsenden Grillhersteller dieses Jahr Neues für uns ausgedacht haben, dazu wie jedes Jahr unzählige Meisterschaften und Offlinetreffen der GSVler...

Da halten wir es am Besten frei nach Adi Blanz:
"LET's DO BBQ, BABY!!"
Mit grillsportlichen Grüßen
Rudolf Jaeger 04.2014





Alle GSV INFO Ausgaben unter:

http://www.grillsportverein.de/forum/forums/gsv-news.191/

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

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

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

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

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



GRILLSPORTVEREIN - PROSA

Fleisch vom Grill

Schon seit der Mensch das Feuer kennt
Trifft man sich gern zum Grill-Event.
Vor Höhle, Hütte und im Garten
Wird Fleisch über der Glut gebraten.

Einst Mammutrippchen, Speck vom Bär,
Nimmt man ein andres Fleisch heut her.
Ganz nach Gusto Schwein, Lamm, Rind,
Als Würstchen kennts schon jedes Kind.

Nicht nur Steaks, auch ganze Braten,
Mit Geduld sie gut geraten,
Wenn über Glut sie sind bereitet
Ein wohlig Duft sich bald verbreitet.

Und raubtierartig an den Tisch
Springt die Familie, wenn ganz frisch
Wird aufgetragen Fleisch vom Grill
Ein jeder gleich was haben will.

Fisch vom Grill

Hast eingeladen Du Dir Gäste
Und gibst für sie gar ein Grillfeste
Zum Menü auch auf den Tisch
Gehört ein gutes Stück vom Fisch.

Ob selbstgeangelte Forelle
Im Bergesfluss nah an der Quelle,
Ob vom Markte Lachs, Wels, Scholle
Oder auch Pangasiusrolle.

Auch Dorsch oder Garnelenspieß



Grilllyrik

Noch niemand je lang liegen ließ
Wenn auf dem Teller frisch vom Grill
Garniert an Senfsößchen mit Dill.

Wird Fisch vom Grill dem Gast serviert
Bewunderung ist garantiert,
Denn es wird stets das Grill-Menü
Aufgewertet ohne Müh'.

Geflügel vom Grill

Schon als Kind fast jeder liebt,
Wenn es Hähnchenschenkel gibt.
Denn das Essen aus der Hand
Ist mit der Kindheit eng verwandt.

Um so mehr sich freun sodann
Die Erwachsnen, Frau und Mann,
Die Kindheit wieder dann erwacht,
Wenn Schenkel auf dem Grill man macht.

Doch nicht nur Hähnchen von der Glut
Auch Ente, Pute schmecken gut
Wenn man sie ganz, auch noch gefüllt
Auf dem Dreh-Spieß knusprig grillt.

Und wenn dann noch zur Weihnachtszeit
Die Gans wird auf dem Grill bereit'
Mit Rotkraut, Knödel und Maronen,
Wird Freud in Herz und Magen wohnen.

Beilagen vom Grill

Den meisten fast ganz unbekannt
Dabei liegts wirklich auf der Hand
Das man zum guten Grillgericht
Auf Beilagen nur nicht verzicht'.

So kann sogar gegrillt, ganz fein,
Gemüse wirklich lecker sein.
Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten
Auf dem Grill sehr gut geraten.

Auch Zucchini, Auberginen
Gern als Beilage mal dienen.
Doch auch Käse, Mais und Brot
Gibt's vom Grill nicht nur zur Not
Zum Steak die Beilag' einfach ist
Anstatt dem ganz Gemüsemist
Dem gut Stück Fleisch, als beste Zier,
Gereicht auch schon ein kaltes Bier.

Dessert vom Grill

Oft Krone des Menüs genannt
Als Hüftgold wird es teils verkannt
„Das geht noch rein, dann geht nix mehr!"
Sagt man oft vor dem Dessert.

Mit großen Augen wird dann noch
Am Grill bestaunt der Dessert-Koch,
Wenn Eis er grillt in Baisser-Hülle
Oder Obst mit Mandelfülle.

Besonders Kinder lieben sehr
Schokobananen zum Dessert,
Und sicher auch, da wett ruhig drauf,
Mit Marshmallows den Fruchtauflauf.

So sollte man stets nie vergessen
Nach dem üppig Grillfleisch-essen
Und vor dem obligaten Schnaps
Für Dessert ist stets noch Platz.

Weschnitzbube alias Thomas Grüger



“Grillsportler bei der Arbeit....”

GRILLSPORTVEREIN HISTORY

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

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

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

Nachdem eine erste Version der Rezeptdatenbank veröffentlicht wurde, stiegen die Besucherzahlen rasch an und auch das Forum verzeichnete eine immer größere Anzahl von Nutzern. Jedes Jahr kurz vor Weihnachten musste die Serverhardware getauscht werden, weil sie aus allen Nähten platzte und die jeweiligen Rechner dem Ansturm nicht mehr gewachsen waren. Nachdem fast 5600 Rezepte in der Datenbank verzeichnet waren, wurde im Jahre 2009 auch die Rezeptdatenbank völlig neu geschrieben, um einen größeren Komfort für die Benutzer zu bieten.

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

Aktuell verzeichnet der GSV im Forum gut 1.850.000 Beiträge und knapp 50.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 250 GB Traffic mit zehntausenden Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu sein. Der GSV ist nicht nur auf das Internet beschränkt: Seit dem Jahr 2006 finden zahlreiche Offlinetreffen statt, bei denen sich die Mitglieder im wirklichen Leben treffen, zusammen grillen und zusammen feiern. User stellen eine Location zur Verfügung und aus allen Himmelsrichtungen werden Grills und Smoker herangeschafft. Dort werden dann mehrere Tage lang gemeinsam die feinsten Speisen auf den Gerätschaften zubereitet.

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

GSV START 1977

250 GB TRAFFIC / TÄGL.

< 15.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR

Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:

1. Das Forum: Gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. Die Rezepte: 5600 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!



GSV ZUBEHÖR

Was ein Griller neben den Sportgeräten so braucht...

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

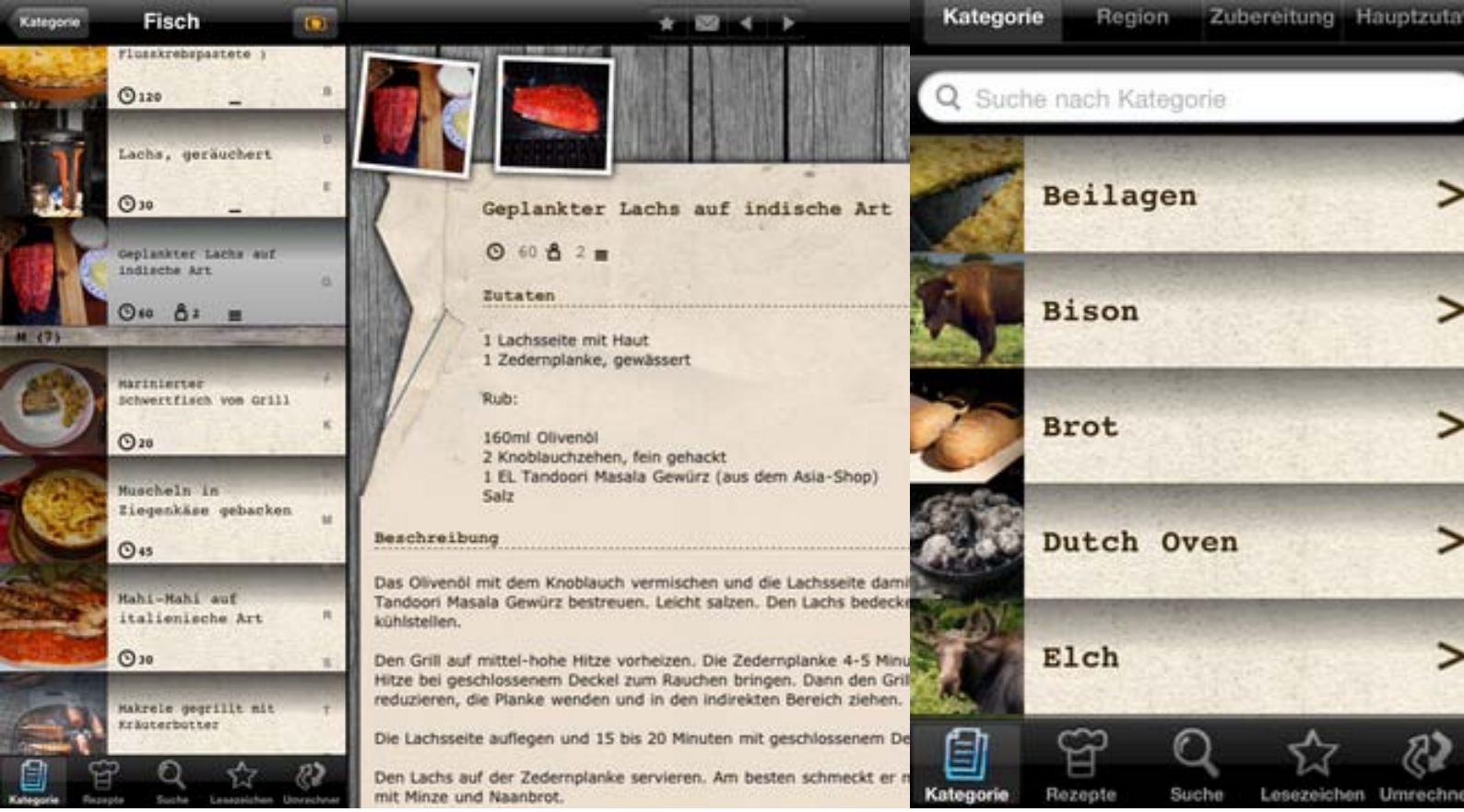
iPhone-Android-Apps:
Der Siegeszug der Smartphones ist nicht aufzuhalten. Deshalb setzt der GSV schon seit 2009 auf das iPhone. Die Grillrezepte-App bietet einfachen Zugriff auf die Rezepte des Grillsportvereins und viele weitere Funktionen. Natürlich ist die Version 2.0 gleichzeitig für iPhone und iPad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

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

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

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

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







Grillsportverein Pin und Aufbügler u. a.

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

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

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

Grillmeisterschaften:
Das GSV-Team ist seit einigen Jahren bei den deutschen oder europäischen Grillmeisterschaften mit großer Leidenschaft dabei. Mehrere deutsche Meistertitel in verschiedenen Kategorien

Noch mehr neue GSV Gewürze wie auch Magic Dust gibt es nun beim Spiccy...

IBO GRILLPARK 2014



ZUM GRILLSTART AM BODENSEE

BBQ rockt auf der IBO

Auf ein unterhaltsames und informatives Rahmenprogramm konnten sich die IBO Gäste in diesem Jahr bei sommerlichen Temperaturen freuen. BBQer aus ganz Europa standen am FIRE&FOOD BBQ Stammtisch am Samstag und Sonntag dem interessierten Gast zur Verfügung. Fragen und Fachsimpeleien an die Experten und was sie schon immer über das Grillen und BBQ wissen wollten, konnten gestellt werden. Weiteres Higlight war die in der Region sehr beliebte Grillshow “Winter grillt”, von und mit Klaus Winter.



Besonders freuen durften wir uns auf den Gast aus Russland. Der gebürtige Aserbaidschaner Stalic, Spezialist für den Kasan und Schaschlik, stellte auf der IBO sein erstmals in deutscher Sprache zur Verfügung stehendes neues Buch “ Schaschlik” der Öffenlichkeit vor.

Wer sich einen über die neuesten Grillgeräte und die Trends der Saison informieren wollte, hatte im Grillpark die Möglichkeit, sich einen ausführlichen Überblick zu verschaffen.

Die führenden Herstellermarken aus der Grillbranche waren vertreten.

Napoleon, Weber, Outdoorchef, GMG, Meadow Creek, Monolith, Rumo, Cobb, Lotus, WWOO, Warrlich, Feuer&Stahl, Schickling Grill, Brodem usw.

Die Dimension dieser Grillausstellung auf einer Verbrauchermesse ist weltweit einzigartig.

Im Rahmen der IBO Messe in Friedrichshafen wurde am 19.03.2014 der int. BBQ Award 2014 verliehen:

“Als Verbrauchermesse ist die IBO einzigartig auf der Kugel.”

Kategorie Grillgeräte

1. Platz: B&T Indoorgrill, Busch und Turrek GbR
2. Platz: Dutch Troy, Dutch Troy
3. Platz: ENO Plancha Elektra, BUKH Bremen GmbH

Kategorie Grillzubehör

1. Platz: Grillpfanne, Lotte Weber
2. Platz: D. M. Salzplanke, BBQ King GmbH
3. Platz: Der Kaminspieß, EU Fördertechnik GmbH

Auf den folgenden Seiten kurz im Überblick einige Firmen mit ihren Neuheiten. Auch das leibliche Grillerwohl kam nicht zu kurz, Pulled Pork, Brisket und und und...





Ein elektrischer Feuerstab, der binnen Minuten die Holzkohle zum Brennen bringt - das ist sicher was für die Mädchen der Keramik-Ei-Fraktion. Günstiger, aber nicht so effektiv ist ein Heißluftföhn aus dem Baumarkt oder Lötlampe - oder einfach doch den AZK verwenden.

EXKLUSIVES GRILLZUBEHÖR FÜR DEN KUGELGRILL
MOESTABBQ
PIZZA-/ SMOKINGRING
Perfekte Pizza, aromatisches Fleisch - Ein Grillerlebnis der besonderen Art
mehr auf www.moestabbq.de facebook.com/moestabbq



Cobbgrills sind ja mittlerweile im mobilen Outdoorbereich nicht mehr wegzudenken. Wer eine größere Meute verköstigen muss, nimmt den großen ovalen Cobbgrill.



Auch die wachsgetränkten Holzwolle-Anzünder scheinen sich langsam durchzusetzen.











Micha von Roaring Dragon präsentiert seine 24 kW-Woks die es auch mit Tisch gibt - Power pur.



Zubehör gab es reichlich zu bestaunen, ob von Napoleon, Outdoorchef, Haupert etc. Da hilft bei solchen Veranstaltungen nur, die Goldcard gar nicht erst einzupacken.

Die Firma Dukart stellte ihr neues Wärmemodul vor - das nenne ich mal eine Innovation. Aus der Abwärme des Grills wird Strom produziert, um z. B. einen Spießgrill anzutreiben, mit dem 12 Volt Anschluss sein Smartphone aufzuladen oder einfach eine LED-Lampe anzuschließen. Kein Witz, das funktioniert wirklich - die Technik ist seit ca. 100 Jahren bekannt, aber da kam vorher noch keiner drauf das umzusetzen. Wir sind gespannt, was da noch kommt.



Sicher nicht mit Teflon beschichtet, richtiges Grillwerkzeug aus Guss.



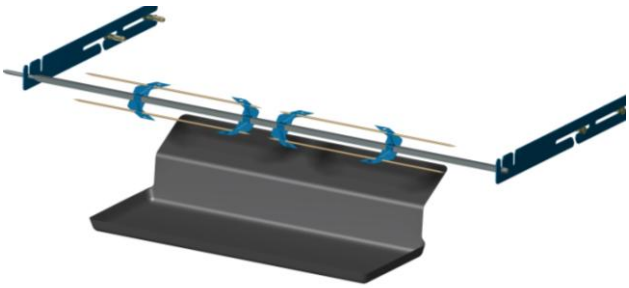
Planchas sind zwar noch ein Randgebiet in der Grilllandschaft, aber langsam am Kommen. Als Ergänzung zur Outdoorküche jedoch eine feine Sache.

Die Grillgrates gibt es nun in unterschiedlichen Größen und auch genau für den Cobb angepasst. Dann lasst die Steaks von der Weide.



Grillen in seiner schönsten und vielseitigsten Form

Anbau-Rotationsgrill für handelsübliche Gartenkamine



P409

Der Kaminspieß



EU Fördertechnik GmbH Am Neumarkt 52 D- 42651 Solingen www.p409.de

Grillspieß



Krustenbraten



3 Hähnchen



Grillen Sie Ihren Lachs selbst und servieren ihn direkt auf dem Lachsbrett





Mit dem neuen Anbau-Rotationsgrill P409 wird ein Gartengrillkamin wahlweise als Rotationsgrill oder Fischgrill genutzt. Zwei Halter werden rechts und links am Grillkamin hinter 2 Schrauben montiert.

Der bestückte Grillspieß wird auf die Halter gelegt und der Elektromotor aufgesteckt. Durch die Längsschlitze in den Haltern wird der Spieß je nach gewünschter Grillhitze vor- und zurückgeschoben.

Die Blechwanne ist mit einer Fettablaufschräge versehen, die in den Feuerraum hineinragt und ein Entzünden des abtropfenden Fettes verhindert.

Demontage in einer Minute. Danach verbleiben nur 4 Dübel und Schrauben in der Kaminwand. Der Kamin ist sofort wieder als Heizkamin nutzbar.



GRILLEN
RAEUCHERN
BACKEN
KOCHEN
GAREN
DOERREN

Der MONOLITH ist ein Multitalent.
Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Doerren: Er vereint die komplette Küche in einem Gerät und ist dabei ganzjährig einsatzbereit. Der MONOLITH kombinert die Vorzüge des klassischen Grills mit denen eines Steinofens und setzt neue Maßstäbe im Bereich des keramischen Grillens.

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN



www.monolith-grill.de

SMOKY FUN



www.smokyfun.eu

TRADITIONELL
WERTIG
STABIL
RENOMMIERT
SOLIDE
AUTHENTISCH

Der SMOKY FUN ist ein Klassiker.
SMOKY FUN Smoker werden seit 18 Jahren von einem der führenden europäischen Hersteller produziert. Die Verwendung von massivem Stahlblech für die Grillkörper sowie Edelstahl für die Grillroste hat sich als sehr stabile Bauweise bewährt. Dadurch wird die Qualität der traditionellen amerikanischen Art der Zubereitung garantiert.





Pelletsgrills finden aus gutem Grund immer mehr Grillfreunde, vom Smoken bis zum Pizzabacken ist der Grill für alle Arten geeignet und einfach zu steuern.

Der Meister Stalic am Kasanofen, der asiatischer Herkunft ist.

Endlich ist das kleine Monolithei Junior lieferbar. Als Zubehör für den großen Bruder gibt es einen Wokeinsatz, falls nicht schon ein Drachen oder Whatawok im Garten steht.





Original US Smoker, ein Traum und nicht nur auf Meisterschaften im Cola-Lande im Einsatz, mittlerweile auch als Trailer mit Zulassung zu erhalten - das war sicher ein Spaß beim TÜV.....





Natürlich ist der Platzhirsch Weber auch mit einem Stand vertreten, jedoch nur mit einer “kleinen” Auswahl an Grills und Zubehör.

Feuer und Eisen - mit einem Camp King ist man sicher der König im Garten.



Leckeres Brisket aus dem Cookshak, den US Profigeräten - nicht nur für die Gastronomie.

Leider gab es nur Bioplörre und keine Cola auf der IBO...





Vintage-Look-Smoker, sehr cool.



Modernes Design am Smoker mit Kamingrill als SFB, ob das funktioniert ?

Schickling
Einfach gut grillen.



KohGa Deluxe

- Gas- und Holzkohlegrill in einem Produkt
- Brenner und Kohlewanne lassen sich werkzeuglos austauschen
- 12 KW Edelstahlbrenner
- Brenner mit Flammensicherung
- 100% Made in Germany
- hochwertiges Deckelscharnier
- Temperaturbereich von 90 C° bis 325 C°

Entdecke die Neuheiten 2014

PremioGas XL

- 16,5 KW Edelstahlbrenner
- Brenner mit Flammensicherung
- 100% Made in Germany
- Material: Edelstahl
- Edelstahlrost: einzeln entnehmbare 6mm Roststäbe
- kombinierbar mit einer großen Auswahl an Zubehör z.B. Garhaube, Spießvorrichtung, Gourmetpfanne u.v.m.



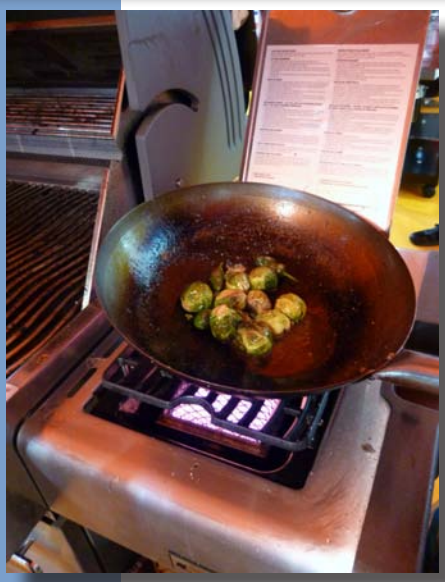
Erfahre mehr unter: **www.schickling-grill.de**


TWIN
GRILL











Die Jungs von Napoleon waren nicht nur an guten Grills, sondern auch sonst gut ausgestattet und hatten wie immer jede Menge Spaß.

War auch klar, hat ja nicht jeder Stand eine Servicemaus zum Handreinigen dabei.

Aber Rosenkohl auf der Sizzlezone? :-)

Lachsschnitte im Bonsaismoker, von Smoky Fun - das rockt den Tisch.





Die Grill- und BBQ-Experten beim nachmittäglichen Gerstensaft.





Der Kasan ist ein Topf aus Gusseisen mit Ursprung in Asien. Besonders geeignet ist der Kasan für das Outdoorcooking (Kochen im Freien). In dem Kasan können köstliche Suppen, Eintöpfe, Reisgerichte und Menüs aller Art zubereitet werden.


B&T
Grilling without smoke
WELTNEUHEIT
Rauchfreier Indoor-Gri
B&T
URKUNDE/CERTIFICATE
You Tube
GASGRILL2012
B&T Indoor-Grills
www.indoorbbq.de




INT. BARBECUE AWARD
FIRE&FOOD
2014
BRONZE
GRILLZUBEHÖR
Product: Der Kaminspieß
Company: EU Fördertechnik GmbH
P409
Der Kaminspieß
www.P409.de

Der BBQ-Bursche aus Schweden hat ein Brisket gezaubert, einfach der Hammer. Schade, sein Flaming Dust Rub hätte auch auf jeden Fall einen Preis verdient.

Ein Gasgrill für Indoor mit Rauchabzug. Wo da die köstlichen Gerüche, die unsere Nase beim Grillen ja schon vorab verführen, hingepumpt werden? Eher was für die Jungs mit den gekachelten Zimmern. (Bild linke Seite oben)

Für die Kamingriller ein wirklich nützliches Gadget - ein Drehspieß der einfach angebracht werden kann. (Bild linke Seite unten)





Es ist wohl eine weltweite Verschwörung, die die Theorie von den Poren im Fleich immer wieder auftauchen lässt.... tsss





Olivenöl mit Räucheraroma von Pepperworld (natürlich ohne künstliche Zusätze) ist eine ernstzunehmende Alternative zu den Wood Chips oder Pellets.



Die Lava Frische-Offensive

Dunkles Fleisch im Beutel vakuumieren und anschließend im Kühlschrank für bis zu 6 Wochen reifen lassen. Wer es lieber trockengereift mag: Die Lava Reifebeutel zaubern aus einem gewöhnlichem Roastbeef geschmackvolles Edelfleisch, das auf der Zunge zergeht. Marinieren Sie effektiv und schnell direkt im Vakuumbehälter oder Beutel.

la.va® VAKUUMVERPACKUNG

Profi-Geräte

Behälter-Absaugvorrichtung und Beutel-Start-Set **inklusive**!	V.100® Premium	V.200® Premium	V.300® Premium
			
			Lava-Bestseller
Pumpenleistung (ca.)	35 ltr./Minute	35 ltr./Minute	35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,94 bar	-0,94 bar	-0,94 bar
Druckanzeige	durch zweifarbigen Balken	durch LED-Anzeige	durch Manometer
Schweißbandlänge	340 mm	340 mm	340 mm
LCS (Lava Close System)	•	•	•
LTP (Lava Turbo Pumpe)	•	•	•
Manueller Vakuumier- & Schweißvorgang	•	•	•
Autom. Vakuumier- & Schweißvorgang	–	•	•
	2-fach Schweiß-naht	2-fach Schweiß-naht	2-fach Schweiß-naht
	Halbautomat 299.- in Euro inkl. MwSt. Frei-Haus in D	Vollautomat 359.- in Euro inkl. MwSt. Frei-Haus in D	Vollautomat 419.- in Euro inkl. MwSt. Frei-Haus in D

• = serienmäßig
– = nicht serienmäßig

Nur für kurze Zeit: **Gratiszugabe an Vakuumfolien**, im Wert von rund **70.- Euro**

la.va® VAKUUMVERPACKUNG

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Valentinstraße 35 - 1
88348 Bad Saulgau
Fax 07581 / 48959-29

SERVICE- UND BESTELLTELEFON:
07581 - 48959-0
24 Stunden Online bestellen unter:
www.la-va.com

Sonderangebot

COBB Premier
inkl. GrillGrates Grillroste

Der Cobb Grill besteht aus einer kleinen zentralen Wärmequelle in der Mitte und einer dicken isolierten Schale. Deshalb kann man ihn auch tragen und umsetzen, während im Innern des Grills 280-300°C herrschen. Es wurde großen Wert auf Details und das Design gelegt. Er wiegt nur 4,5 Kilo und ist damit leicht zu transportieren in der Tragetasche. Der Cobb Grill wurde so entwickelt, daß die Wärme optimal genutzt wird und braucht deshalb nur 6-7 Briketts, um eine Temperatur zu erreichen, die ausreicht, um 2 Stunden Essen zu bereiten.

GrillGrates „ sind ineinander greifenden Platten, die oben auf jeder Grill liegend, eine neue Grillfläche bilden. Dazu gehört das „Grate Tool ™“, das zwischen die Schienen passt um das Grillgut aufzuheben ohne zu kratzen.
GrillGrates sind aus Flugzeug-Aluminium, das hartanodisiert (eine natürliche härte vorgang), ist und eine äußerst haltbare, ultra-harte Oberfläche besitzt. Dieses Material besitzt eine viel bessere Wärmeleitfähigkeit als Stahl oder Gusseisen.
GrillGrates sind effizienter und werden niemals rosten.

Lieferumfang:

Cobb Premier	€ 149,-
Cobb Bratenrost	€ 19.50
Cobb Tasche	€ 19.90
GrillGrates Sondermaß	€ 59,00
Gesamt	**247,40**

Sonderpreis

€ 199

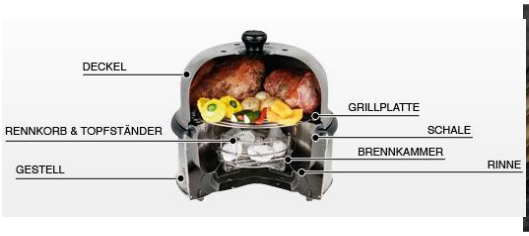
inkl. MwSt / zzgl. Versand € 5

Sie Sparen € 48 €

Sonderpreis gültig bis 01.07.2014



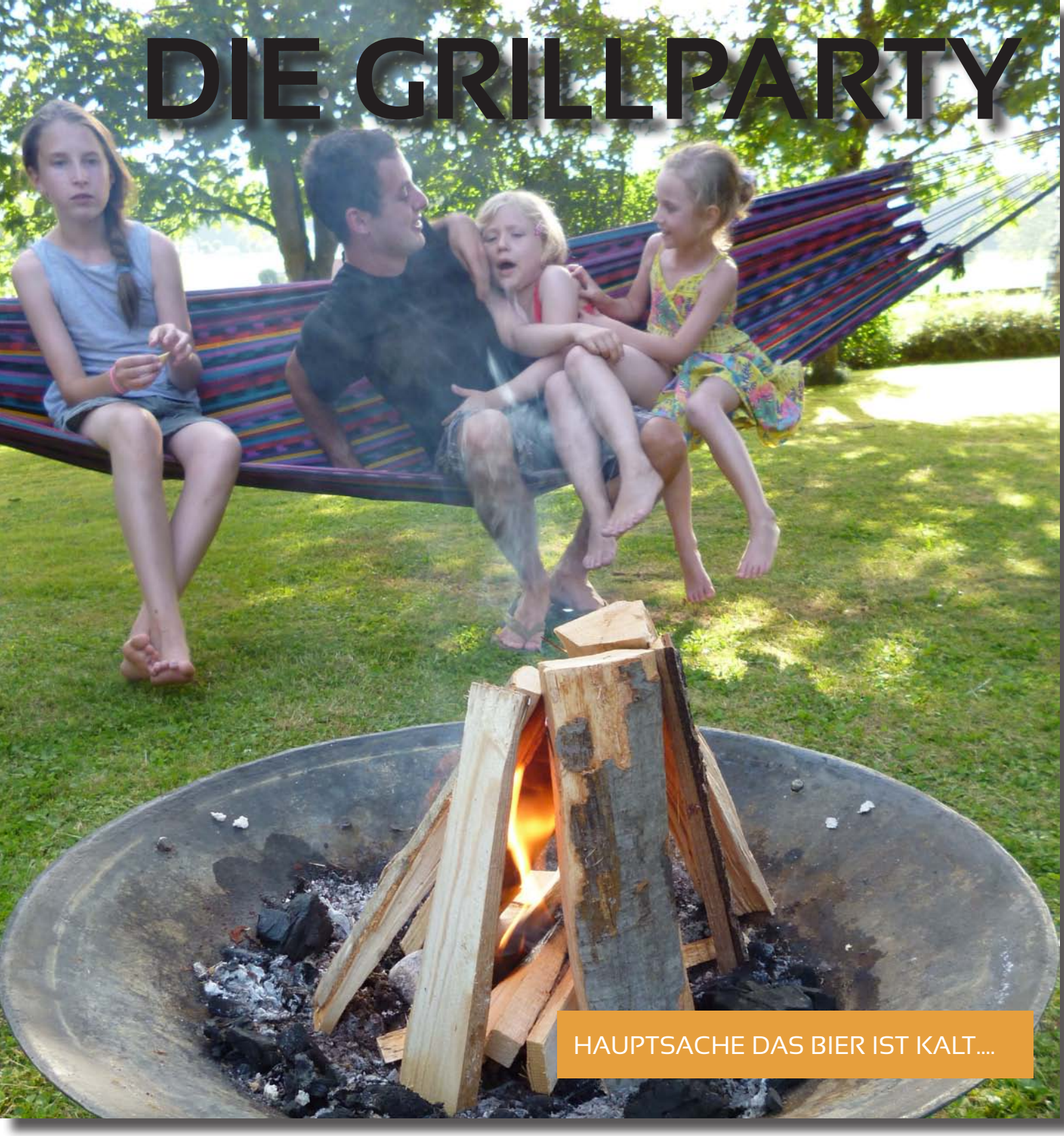






Haupert Gaststätteneinrichtungen GmbH
Welschbachstr. 13a
66557 Illingen-Welschbach
Telefon: 06825 9324 0 – Fax: 06825 932 42
eMail: haupert@haupert.de – www.haupert.de

DIE GRILLPARTY



Die perfekte Grillparty

Am besten grillt es sich entspannt. Damit auch ihr Fest reibungslos verläuft und ein echtes Highlight wird, verraten wir Ihnen im Folgenden, wie die Profis sich vorbereiten.

Δ Geschirr und Besteck sollten Sie in ausreichender Anzahl für Ihre Gäste bereit halten. Wenn Ihr eigenes Sortiment nicht ausreicht, borgen Sie sich welches bei Freunden oder Nachbarn, oder ergänzen Sie es notfalls mit Papptellern und Kunststoffbesteck. Wenn Sie Ihre Utensilien bei einem Partyservice leihen, belastet das zwar das Party-Budget zusätzlich, aber dafür können Sie alles meist ungespült zurückgeben.

Δ Denken Sie daran, dass das Essen an der frischen Luft immer besonders gut schmeckt, berechnen Sie die Portionen für Ihre Gäste großzügig.

Δ Kleinen Gästen ist es oft schnell langweilig. Halten sie ein paar Spiele bereit oder Unmengen von Süßigkeiten, iPods oder Spielekonsolen, um die Meute ruhig zu stellen. Besser wäre natürlich ein kleines Lagerfeuer für Stockbrot vorzubereiten – das sorgt für mindestens 2 Stunden enspanntes Grillen bei den Großen.

Δ Bereiten Sie zwei bis drei Hauptgerichte vor und stellen Sie ausreichen Brot und Beilagen bereit.
Δ Sollten sich unter Ihren Gästen Vegetarier befinden (dann viel Vergnügen über spannende Gespräche zum Thema totes Tier), freuen die sich bestimmt über eine fleischlose Portion Gegrilltes.
Δ Stellen Sie große, mit Eis gefüllte Kübel für die Getränke auf. So können sich Ihre Gäste notfalls selbst bedienen und Sie können sich in Ruhe um alles andere kümmern.
Δ Damit Ihre Party nicht ins Wasser fällt, sorgen Sie für einen Unterstand, falls es anfängt zu regnen. Oftmals ist es nicht teuer, sich bei einem Partyservice einen ausreichend großen Pavillon oder Schirme zu mieten. Natürlich können auch hier freundliche Nachbarn und Freunde helfen.

Let's do BBQ, Baby!

Für Checker und Flachgriller:

Eine Woche vorher:
Δ Je nachdem mit welchem Grill Sie feiern wollen, prüfen Sie, ob alle Utensilien ausreichend vorhanden sind. Grillen Sie mit Gas, sollten Sie die Ventile checken und den Gasflaschenvorrat auffüllen. Soll die Party mit einem Holzkohlegrill steigen, sorgen Sie für genügend Kohle, Briketts, Streichhölzer, Feuerzeug und Anzünder.
Δ Überprüfen Sie Ihre Gästeliste und klären Sie die genaue Personenzahl.
Δ Bringen Sie in Erfahrung, ob einer Ihrer Gäste spezielle Wünsche in Bezug auf seine Ernährung hat (Allergien, Unverträglichkeiten, Vegetarier) und stellen Sie Ihre Gerichte dementsprechend zusammen. Bei GSV Partys wird gegessen was auf den Grill kommt.
Δ Sind genügend Stühle und Tische vorhanden? Haben Sie eine entsprechende Anzahl an Tischdecken, Servietten und Servicepersonal?
Δ Für Grillpartys, die abends starten, denken Sie an Kerzen, Fackeln oder Lampions.
Δ Sollten Sie ausgefallene Gerichte für Ihre Grillparty planen, bestellen Sie Fleisch oder Fisch rechtzeitig bei Ihrem Metzger oder Fischgeschäft vor. Denken Sie an Spieße und Fischbräter.
Δ Auch Getränke wie Bier aus Fässern sollten Sie vorbestellen.
Δ Überlegen Sie sich ob und welche Musik gespielt werden soll und wer sich eventuell während der Party darum kümmert. Rine zuvor zusammengestellte MP3-CD ist am einfachsten.

Δ Geben sie ihren Nachbaren Bescheid.

Ein Tag vorher:
Δ Bringen Sie Ihren Garten, Balkon oder die Terrasse auf Vordermann und reinigen Sie Ihre Outdoormöbel. Ja das ist doppelte Arbeit nach der Party ist vor der Party. Denken Sie an einen geeigneten Beistelltisch.
Δ Kaufen Sie alle Zutaten und Getränke: Softdrinks, Bier, Wein, Prosecco, Kräcker, Chips, Erdnüsse, Fleisch/Fisch/Würstchen, Salat, Beilagen, Gewürze.
Δ Beginnen Sie Fleisch oder Fisch zu marinieren und bereiten Sie Beilagen oder Saucen und das Dessert vor. soweit das möglich ist.
Δ Für coole Partyfotos laden Sie Ihre Digitalkamera auf und stellen Sie die Internetverbindung im Garten sicher.

Am Partytag:
Δ Kaufen Sie das Eis für die Getränke und halten Sie es in großen Kühlboxen kalt. Eis gibt es mittlerweile in vielen Supermärkten oder an der Tankstelle in großen Boxen.
Δ Besorgen Sie ausreichend frisches Brot oder Baguettes.

Eine Stunde, bevor die Gäste kommen:
Δ Stellen Sie Chips und Kräcker bereit.
Δ Bereiten Sie den Grill zum Anzünden vor.
Δ Nehmen Sie das eingelegte Grillgut aus dem Kühlschrank.
Δ Geben Sie Ihrem Salat, den Beilagen und dem Dessert den „letzten Schliff".

Tipp: Denken Sie an einen griffbereiten Feuerlöscher oder Feuerlöschdecke. Ein gusseisener Grillrost sollte möglichst vorher noch einmal eingebrannt werden, hierfür eigenet sich z.b. Sonnenblumenöl.

http://www.grillsportverein.de/einkaufsliste-barbecue/
http://www.grillsportverein.de/forum/user-pics-und-grillevents/





Europas größte Grillausstellung ★ Grillschule mit über 6000 Teilnehmer im Jahr ★ Über 250 aufgebaute Grills

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



WELCHER GRILL-TYP SIND SIE?..

Sicherlich wollten Sie schon immer mal wissen, welcher Spezies „Griller“ Sie angehören. Grillen Sie lieber Würstchen auf einem Elekro-Gerät oder haben Sie ein Mordsdrum von Smoker im eigenen Garten stehen? Testen Sie sich! Hier kommen 10 Fragen:

1. Womit grillen Sie am liebsten?

a) Aluschale b) Grillrost c) Gusseisen-Rost
d) Schwenkrost e) Smoker f) Spanferkelgrill

2. Welches Fleisch bevorzugen Sie?

a) Ich grille lieber Gemüse b) Pute c) Huhn
d) Fisch e) Schwein f) Rind

3. Was trinken Sie zum Grillen?

a) Stilles Wasser b) Mineralwasser c) Tee
d) Wein e) Viez (Apfelwein) f) Bier

4. Wie viel Zeit lassen Sie sich zum Grillen?

a) Max. 30 Minuten b) Max. eine Stunde
c) Max. zwei Stunden d) Bis zu drei Stunden
e) Bis zu vier Stunden f) Ganz egal – gut Ding...

5. Wie oft grillen Sie?

a) Bis zu viermal im Jahr b) Alle zwei Monate
c) Mindestens monatlich d) Bis zu zweimal im Monat
e) Wöchentlich f) So oft es geht

6. Haben Sie einen eigenen Garten?

a) Ja b) Ja, aber zu klein zum Grillen
c) Ja, aber die Nachbarn stört das Grillen
d) Nein, aber ich habe eine Grillstelle zur Verfügung
e) Nein, nur einen Balkon, aber tolerante Nachbarn
f) Nein, nur einen Balkon und intolerante Nachbarn

7. Wo kaufen Sie Ihr Grillgut?

a) An der Tankstelle b) Tiefgefroren beim Discounter
c) Im Supermarkt d) Beim Metzger meines Vertrauens
e) Direkt beim Bauern f) Ich grille nur Tiere aus eigener Aufzucht

8. Wieviele Würstchen essen Sie ungefähr beim Grillen?

a) Keins b) Eins c) Zwei d) Drei e) Vier
f) Die sind nur Beilage zum Fleisch

9. Mit wem grillen Sie am liebsten?

a) Der Grillabend steigt nicht bei mir? Prima.
b) Ich lege mir gern auch allein mal eine Wurst auf den Grill
c) Zusammen mit meiner Familie/Freunden
d) Ich versende Einladungen an Freunde. Je mehr, je lieber
e) Ich habe die Wiese nebenan dazugekauft, um mehr Leute einladen zu können
f) Wir stehen immer beim Grillen, denn dann kann man nicht

vom Stuhl fallen.

10. Wie regulieren Sie die Temperatur beim Grillen?
a) Ich drehe am Thermostat b) Mit dem Gashahn
c) Ich gieße Bier über die Kohlen d) Ich schwenke den Rost
e) Mit dem Deckel und den Luftventilen meines Webers
f) Etwas Holz nachlegen beim Smoker.

Auswertung:
Frage 1: a) 1 Punkte b) 3 Punkte c) 5 Punkte d) 7 Punkte e) 9 Punkte f)10 Punkte
Frage 2: a) 1 Punkte b) 3 Punkte c) 5 Punkte d) 7 Punkte e)9 Punkte f)10 Punkte
Frage 3: a) 1 Punkte b) 3 Punkte c) 5 Punkte d) 7 Punkte e) 9 Punkte f) 10 Punkte
Frage 4: a) 1 Punkte b) 3 Punkte c) 5 Punkte d) 7 Punkte e)9 Punkte f)10 Punkte
Frage 5: a) 1 Punkte b) 3 Punkte c) 5 Punkte d) 7 Punkte e)9 Punkte f)10 Punkte
Frage 6: a) 10 Punkte b) 3 Punkte c) 5 Punkte d) 9 Punkte e) 7 Punkte f) 3Punkte
Frage 7: a) 1 Punkte b) 3 Punkte c) 5 Punkte d) 7 Punkte e)9 Punkte f) 10 Punkte
Frage 8: a) 1 Punkte b)3 Punkte c)5 Punkte d) 7 Punkte e)9 Punkte f)10 Punkte
Frage 9: a) 1 Punkte b)3 Punkte c)5 Punkte d)7 Punkte e)9 Punkte f)10 Punkte
Frage 10: a) 1 Punkte b)3 Punkte c)5 Punkte d) 7 Punkte e)9 Punkte f)10 Punkte

10-20 Punkte
Der Heißer-Stein-Griller
Der Heißer-Stein-Griller mag den Grillgeschmack nicht und tut sich auch schwer, eine vernünftige Glut zustande zu bringen. Meistens wird der Stein auch noch elektrisch erhitzt.
21-30 Punkte
Der Redenschwinger
Er weiß alles übers Grillen. Theoretisch. Denn im Gegensatz zum Grillmeister bleibt es beim Redenschwinger beim Erzählen. Seine Schilderung von den Rosmarinfilets in Honigbeize treibt den Gästen das Wasser im Mund zusammen. Die Erzählung von opulenten Grillabenden in den 90er Jahren lässt die Gäste suchenden Blickes auf die Kühlbox niederstarren. Doch die bleibt vorerst noch geschlossen.
Der Redenschwinger sitzt neben dem noch kalten Grill und klärt sein Publikum im schönsten Anglerlatein über von ihm vollbrachte kulinarische Kunststücke auf. Doch den Taten folgen lange keine Handlungen. Dafür fließt das Bier in Strömen, die Geschichten werden immer haarsträubender, und endlich erbarmt sich der Redenschwinger und heizt den Grill an.
Das Ergebnis seiner Kochkünste kommt zwar nicht annähernd an die versprochenen Genüsse heran, aber die Gäste sind mittlerweile schon so hungrig und betrunken, dass es keinem mehr auffällt.

31-40 Punkte
Der Gasgriller
Der Gasgriller kommt in hiesigen Gefilden nur sehr vereinzelt vor, und das ist auch gut so. Er will sich nie genug Zeit nehmen, gibt aber Unmengen für sein Grillgerät aus.
41-50 Punkte
Der Holzkohlegriller
Der Holzkohlegriller ist schon auf dem richtigen Weg. Er verwendet meist billige Holzkohle, die dann aber sehr schnell wieder zu Asche zerfällt. An ein angemessen langes Grillvergnügen ist dabei ohne Nachlegen leider nicht zu denken.
51-60 Punkte
Der Brikettgriller
Die klügere Wahl trifft der Brikettgriller. Er hat länger was vom Glutvergnügen und kann sich dementsprechend Zeit nehmen. Die Abende werden lang und gemütlich.
61-80 Punkte
Der Schwenker
Schwenker wird man nicht, als Schwenker wird man geboren - vor allem, wenn man im Saarland lebt. Der „Schwenker" ist der Inbegriff saarländischer Freizeitkultur. Wie schon ein altes Sprichwort sagt: „Gott lenkt, der Mensch denkt, der Saarländer schwenkt."
Aber kreativ wie der Saarländer ist, lässt sich vieles mehr auf dem Schwenker grillen, z. B. die über die Landesgrenzen hinaus bekannte Lyoner (Fleischwurst im Ring) oder auch diverse Grillwürste, von der normalen Rostwurst über Jägerwürste bis zum Käseknacker. Auch Schweinebauchscheiben, sogenannte Holzfällersteaks, eignen sich vorzüglich zum Schwenken. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.
81-100 Punkte
Spanferkelgriller
Der Spanferkelgriller hat sich in langer Heimarbeit einen kapitalen Spanferkelgrill gebaut, mit dem er pro Jahr eine mindestens zweistellige Zahl an Schweinen veredelt. Er ist auf allen Festen gern gesehen und steht stets mit seiner Gerätschaft im Mittelpunkt. Er hat nur das Problem, in den sechs bis acht Stunden, bis die Sau durch ist, halbwegs so nüchtern zu bleiben, dass er diese noch fachgerecht zerlegen kann und sich die besten Stücke sichert.

Den vollständigen Test finden Sie unter:
http://www.grillsportverein.de/grilltyp/
Und wenn Sie ein iPhone besitzen können Sie den Test auch als App runterladen.



„THE ORIGINAL“

SINCE 2008

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

WINNER OF



EMPFOHLEN VON BBQ-PROFI ANDREAS RUMMEL

FIRE-FOOD-FUN.DE





EINFACH ODER VIELSEITIG

cast iron grate

the original by Barbequer

WWW.GUSSROSTE.DE

ODER IM FACHHANDEL

Barbequer.de

BBQ INNOVATIONS

GRILLMEISTER-SCHAFTEN TERMINE



03. Mai 2014
Südwestdeutsche Grillmeisterschaft 2014, Bexbach
www.messe-bexbach.de

15.-17. Mai 2014
Memphis in May, Memphis-Tennessee (USA)
www.memphisinmay.org

24.-25. Mai 2014
Chili & BBQ Festival, Strandbad Hemmingen in Hannover
www.chili-bbq-festival.de

30.-31. Mai 2014
16. Österreichische Grill&BBQ Meisterschaft, Horn (NÖ)
www.aba-barbecue.at

07. Juni 2014
Tony Stone Low&Slow BBQ Competition, Hoofddorp (NL)
www.tonystonecompetition.nl

20.-21. Juni 2014
European BBQ Championships 2014, Charlotta Valley Resort (PL)
www.dolinacharlotty.pl

28. Juni 2014
Fränkische Grillmeisterschaft 2014, Hof/Saale
www.bayern-hof.de/res/files/2014_01_22_11_11_18_639.pdf

28. Juni 2014
"The Ring of Fire" – Barbecue Event, Münnerstadt
www.frankenglut.de

29. Juni 2014
7. Bergisch BBQ 2014, Odenthal
www.bergisch-bbq.de



05. Juli 2014
Jack the dry aged / Steak
http://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillsportverein-meisterschaften.194/

12. Juli 2014
2. Tauberfränkische Grillmeisterschaft
www.gartenpartys.de

02. -03. August 2014
Deutsche Grill- und BBQ Meisterschaft 2014, Schweinfurt
www.gbaev.de

13. -14. September 2014
Lowlands BBQ Championship, Diksmuide (B)
www.bbqderlagelanden.com

21. September 2014
3. Münsterländer Grillmeisterschaft, Oelde – Pott's Brauerei
www.münsterländer-grillmeisterschaft.de

27. September 2014
Ramster Grillcup
www.holzbackofen.de

10. -12. Oktober 2014
1st Ruhrpott BBQ 2014
www.contest.palm-bbq.de

weitere Meisterschaften unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillmeisterschaften.79/



JACK THE CHICKEN 2013, BOLSTERLANG

DIE ZWEITE GRILLMEISTERSCHAFT DES GSV MIT ADI BLANZ

Im schönen, wenn auch etwas regnerischen Allgäu startete am 05.10.2013 die zweite GSV Grillmeisterschaft „Jack the Chicken".

Es fanden sich 10 Grillteams an der Hörnerbahn ein und verbrachten zwei entspannte Tage mit viel Geflügel. Unser Dank geht an Rainer von www.barbecook.com, die uns mit Grills versorgten und natürlich den vielen Helfern und Unterstützern.

Die Sieger des Events:

1. Platz: BBQ-Freunde Unterallgäu
2. Platz: Frankenflamme
3. Platz: Allgäuer Team

Gesamtplatzierung Jack-the-Chicken 05.10.2013	Max 10 P Geflügelgang		Chicken ganz		
Teilernummer/ Team	Jury 1	Jury 2	Jury 3	Jury 4	Gesamt
1/BBQ-Freunde Unterallgäu	5,40	5,60	8,40	8,00	**27,40**
2/Frankenflamme Grillteam	8,20	8,00	5,40	5,60	**27,20**
3/Allgäuer Team	6,60	4,40	8,40	7,00	**26,40**
4/Baden-BBQ	5,80	6,40	7,40	6,20	**25,80**
5/BBQ Bastard	6,20	3,20	7,60	6,20	**23,20**
6/Swat-BBQ-Team	5,60	6,00	6,00	4,60	**22,20**
6/Grillsportverein	6,80	6,80	5,20	3,40	**22,20**
7/Die bergischen Röstaromen	6,20	4,60	5,00	5,80	**21,60**
8/Smokin's	5,00	5,20	3,60	3,60	**17,40**
9/Grill-doch-mal.de	6,00	4,00	2,60	3,00	**15,60**
					0,00

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


UNSER BIERUNSER BIER




85g e 212


LUCKY
CHICKEN




LANGNESE



DAS WIRD HEIß...

JACK THE CHICKEN



DIE HÜHNER MACHEN SICH SCHON BEREIT!











JACK THE CHICKEN

das wird gigantisch gut
am 05.10.2013 im Allgäu

Mehr Infos unter: www.facebook.com/JackTheRibs







KÖMPF Onlineshops

KÖMPEDIA – Das mach ich selbst! – Ihr Heim-, Haus- und Gartenportal
Snickers WORKWEAR
Mein Gartenshop 24
grillstyle – macht grillen zum lifestyle
Oase Teichbau – www.oase-teichbau.de

KÖMPF24 Grillwelt
KÖMPF24 Zaunwelt
KÖMPF24 Saunawelt
KÖMPF24 Baumarkt
KÖMPF24 Wasserwelt
KÖMPF24 Baustoffe

Eine reichhaltige und hochwertige Produktauswahl im Internet!

Dafür stehen die Onlineshops von KÖMPF. Lernen Sie unsere Markenshops und unsere Shopwelten kennen und lassen Sie sich von der reichhaltigen und hochwertigen Produktauswahl überraschen. In den KÖMPF24 Shopwelten finden Sie auch Anregungen, Tipps und Tricks zu verschiedenen Themen. Wenn Sie Fragen haben, hilft Ihnen unser kompetentes Beraterteam gerne zu alllen Themen weiter.

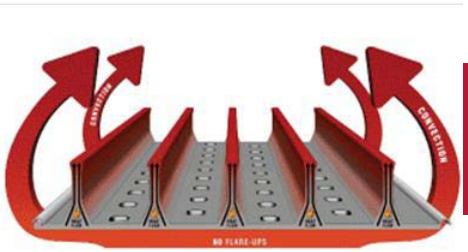


GRILL WASCHTAG

MEIN GRILL IST DRECKIG - BRAUCHE ICH EINEN NEUEN?

Wer selber schrubbt findet hier im hinterlegten Link einige Tipps zum Reinigen von Rost und Grill.





COBB

Sonderangebot

COBB Supreme
inkl. GrillGrates Grillroste

COBB Der Cobb Grill besteht aus einer kleinen zentralen Wärmequelle in der Mitte und einer dicken isolierten Schale. Deshalb kann man ihn auch tragen und umsetzen, während im Innern des Grills 280-300°C herrschen. Es wurde großen Wert auf Details und das Design gelegt. Er wiegt nur 4,5 Kilo und ist damit leicht zu transportieren in der Tragetasche. Der Cobb Grill wurde so entwickelt, daß die Wärme optimal genutzt wird und braucht deshalb nur 6-7 Briketts, um eine Temperatur zu erreichen, die ausreicht, um 2 Stunden Essen zu bereiten.



GrillGrates „ sind ineinander greifenden Platten, die oben auf jeder Grill liegend, eine neue Grillfläche bilden. Dazu gehört das „Grate Tool ™“, das zwischen die Schienen passt um das Grillgut aufzuheben ohne zu kratzen.
GrillGrates sind aus Flugzeug-Aluminium, das hartanodisiert (eine natürliche härte vorgang), ist und eine äußerst haltbare, ultra-harte Oberfläche besitzt. Dieses Material besitzt eine viel bessere Wärmeleitfähigkeit als Stahl oder Gusseisen.
GrillGrates sind effizienter und werden niemals rosten.

Lieferumfang:

Cobb Supreme	€ 225,-
Cobb Bratenrost	€ 30,-
Cobb Tasche	€ 26,50
GrillGrates Sondermaß	€ 79,00
Gesamt	**€ 360,50**

Sonderpreis

€ 299

inkl. MwSt / zzgl. Versand € 5

Sie Sparen € 50 €

Sonderpreis gültig bis 01.07.2014









Haupert Gaststätteneinrichtungen GmbH
Welschbachstr. 13a
66557 Illingen-Welschbach
Telefon: 06825 9324 0 – Fax: 06825 932 42
eMail: haupert@haupert.de – www.haupert.de

IHAUPERT handel

Linksammlung zu BBQ- Saucen aus dem GSV

Sauce nach master-sir-buana :
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bbq-sauce-nach-master-sir-buana.125536/

BBQ- Westernsauce mit Raucharoma nach rostely:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bbq-western-sauce-mit-raucharoma.205289/

6-Elemente BBQ sauce nach fastride:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/6-elemente-bbq-sosse.188013/

Schachtens BBQ- sauce:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/schachtens-bbq-sauce.144661/

Cherry-chipottle-BBQ- sauce nach U-BBQ:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/u-bbqs-cherry-chipotle-bbq-sauce.183204/

BBQ- sauce nach ken866:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bbq-sauce.201254/

Cherry-chipottle sauce nach derTexaner:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/cherry-chipolte-bbq-sauce.146610/

BBQ- sauce mit Wildpreiselbeeren nach derMosi:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bbq-sosse-mit-wildpreiselbeeren.200291/

BBQ sauce nach Scharbil feat msb:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bbq-sauce-nach-scharbil-feat-master-sir-buana.199371/

BBQ sauce für ribs nach Frank Drebin:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bbq-sauce-fuer-ribs-zum-glasieren-und-dazu.175699/

experimentelle BBQ sauce nach Kalte Ente:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/experimentelle-bbq-sauce.192993/

Apfelwein BBQ sauce nach fastride:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/apfelwein-bbq-sosse.192962/

White BBQ sauce nach m-s-b:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/white-bbq-sauce-vom-m-s-b.176929/

habanero-jalapeno- Datteln-BBQ- sauce nach fastride:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/habanero-jalapeno-datteln-bbq-sosse.185297/

Hot Fruity birdseye-Chillie BBQ sosse nach fastride:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/hot-fruity-birdeye-chilie-bbq-sosse.184464/

Honey-Mustard- sauce nach Horst04:
http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezept/Honey-Mustard-Sauce

Red shoe BBQ- hot and honey nach indy:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/red-shoe-bbq-hot-and-honey.181117/#post-1420722

Heidelbeer- BBQ sauce nach MrHog:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/heidelbeer-bbq-sauce-nach-mrhog.155754/

jays Hot BBQ sauce nach luckybastardjay:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/jay-s-hot-bbq-sauce.155672/

harls stopmpin BBQ sauce nach QBorg:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/harls-stompin-bbq-sauce.150542/

rauchige BBQ sauce Smokey Kiss nach fastride: http://www.grillsportverein.de/forum/threads/rauchige-bbq-sauce-smokey-kiss.149638/

Himbeer BBQ sauce nr. 1 nach Okraschote:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/okraschotes-himbeer-bbq-sauce-no-1.149451/

Himbeer BBQ sauce nr. 2 nach Okraschote:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/okraschotes-himbeer-bbq-sauce-no-2.149452/

BBQ sauce nach der-mit-dem-schnee-grillt:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bbq-sauce-a-la-der-mit-dem-schnee-grillt.149042/

BBQ- Sauce “red lady” nach RD04:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bbq-sosse-red-lady.208618/

Schnelle BBQ- Sauce nach a.goldkuhle:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/schnelle-bbq-sauce.208608/#post-1826108

Kurts jalapenó BBQ sauce nach derHoss:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/kurts-jalapeno-bbq-sauce.172676/

BBQ sauce mit Erdnussbutter und Jalapenos nach kaffeecholamin:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bbq-sauce-mit-erdnussbutter-und-jalapenos.209376/
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/linksammlung-zu-bbq-saucen-aus-dem-gsv.206903/#post-1804603



JACK THE ICEBURGER 2013, BOLSTERLANG

DIE DRITTE GRILLMEISTERSCHAFT DES GSV MIT ADI BLANZ

Bei Kaiserwetter startete am 15.02.2014 die dritte GSV Grillmeisterschaft „Jack the Iceburger".

Es fanden sich die besten 12 Wintergrillteams an der Hörnerbahn ein, um bei Sonnenschein die besten Burger in der höchsten Grillschule Deutschlands auf den Grill zu legen. Unser Dank diesmal an Michel von www.napoleongrills.com, die uns mit Grills versorgten und den vielen Helfern und weiteren Unterstützern. (Siehe auch GSV in der digitalen Glotze)

Die Sieger des Events:

1. Platz: Smokin's
2. Platz: Blue Flame
3. Platz: Bergische Röstaromen

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

	Punkte	Team
1. Platz	60,1	Smokin's
2. Platz	59,2	Blue Flame
3. Platz	59,1	Bergische Röstaromen
4. Platz	56,5	Grillsportverein
5. Platz	52	No Fuck BBQ Team
6. Platz	51,7	BBQ Haus
7. Platz	49	Frankengriller
8. Platz	48,7	Moonshine Smoker
9. Platz	48,6	Grate Monolith Team
10. Platz	46,4	Barbecue Freunde Unterallgäu
11. Platz	45,3	Patty Patrol
12. Platz	44,8	Swat BBQ Team




Smokin'
Smokin'
Smokin'


NAPOLEON
Party Patrol




Feiler


DANIEL'S
WHISKEY
www.monolith-grill.de


storckracer
www.monolith-grill.de




NAPOLEON


SMOKE PELLETS HICKORY
MONOLITH




Kühne Senf






FOOD BETTER!
Creates
No Flare-Ups


NAPOLEON
GOURMET GRILLS
ULTIMATIVE
Patty Officer
Quabus




Ramster
Jukebox


HIER GIBT'S


THE ICEBURGE




URKUNDE
TEAM:
PLATZ:
THE ICEBURG

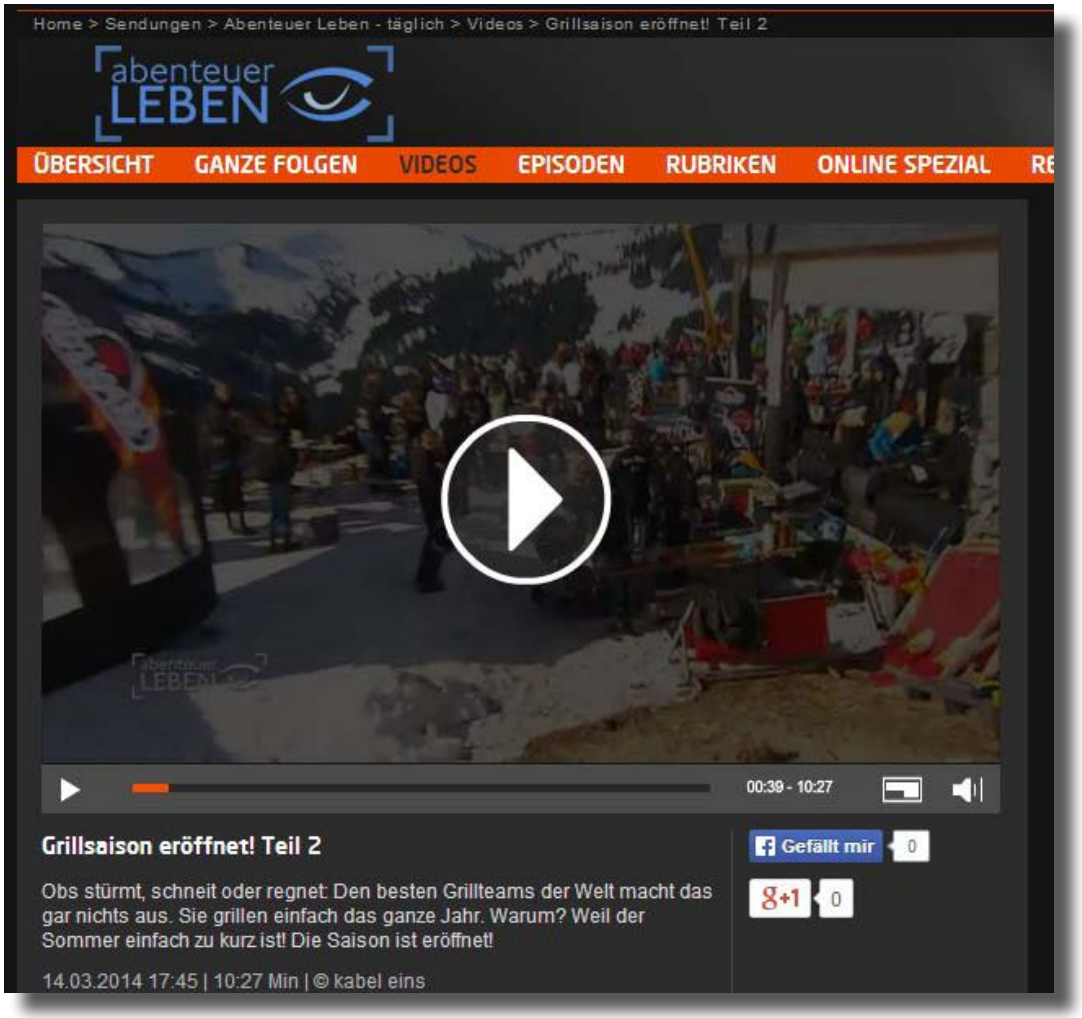
GSV IN DER DIGITALEN GLOTZE



Aus der Presse immer informiert: http://www.grillsportverein.de/forum/forums/aus-der-presse.36/

Kabel1 mit Abenteuer Leben

2 Clips über Jack the Iceburger.





Immer einen Blick wert:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/featured



So grillt Mann!

Grill-Protector



Was Sie von diesem Premium-Grillhandschuh erwarten können:

++ **KEVLAR® = Hightech-Material wie bei Feuerwehrhandschuhen**
++ **hervorragender Schutz vor Strahlungs- und Kontakthitze**
++ **hoher und angenehmer Trage- und Greifkomfort**
++ **sehr gute Passform und Top-Verarbeitung**
++ **extralange Armstulpe zum Schutz des Unterarmes**
++ **3 Größen: S (Ladies), L und XL**
++ **hochwertige Details und hervorragende Qualität**

GSV Summer-Special



NUR 24,90 ZZGL. VERSAND, SOLANGE DER VORRAT REICHT.

++ **Cognacfarbener Echtledergürtel mit GSV-Buckle in Altsilber-Finish**
++ **2 Taillenweiten: 95 und 120 cm, kann individuell gekürzt werden**

WWW.GRILL-COWBOY.DE

GRILL COWBOY
AUTHENTIC GRILLWEAR

GSV GRILL EIGENBAUTEN

PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

Maze, Erste Pizza & Brotbackfiesta
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/erste-pizza-brotbackfiesta-zur-malle-ballermann-6-nachfeier-am-vatertag.188731/



Bild rechts von BBQfertig, Pimp my Genesis E330 (inkl. Einbau Manniu X72)
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/pimp-my-genesis-e330-inkl-einbau-manniu-x72.191384/



MuKuhMuh, 2 neue Smoker
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/2-neue-smoker.208739/





Primo XL, Pitmaster - Temperaturregler, Eigenbau
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/pitmaster-temperaturregler-eigenbau.167696/

Maze, Adana-Souvlaki-Russen-Spießaufsatz für den GA
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/adana-souvlaki-russen-spiessaufsatz-fuer-den-ga.197494/



chosen1, Außenküche mit integriertem Weber Genesis S330
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/aussenkueche-mit-integriertem-weber-genesis-s330.196283/





MISSION APOLLO

WATERSMOKER-ANLEITUNG FÜR "GREENHORNS" VON TAIGAWUTZ

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/mission-apollo-brisket-inkl-ausfuehrlicher-anleitung-fertig.209298/



RAMSTER GRILLCUP

POWERED BY GRILLKULINARIUM

27.09.2014

Firmengelände Ramster
BBQ-Store - Zeppelinstr. 140, Pirmasens

Die Pfälzische Grillmeisterschaft

Grillteams aus ganz Deutschland

6 Gänge vom Grill:
~ Burger
~ Spare Ribs
~ Chicken
~ Pfälzer Saumagen
~ Vegetarisch
~ Dessert

1.Preis: 1 NAPOLEON Gourmet Grill
und viele weitere Preise

FUN-Pokal

Grillshow mit Andreas Rummel

NAPOLEON GOURMET GRILLS

Grill-/ BBQ-Experte Nr.1
in Deutschland



Ramsters BBQ STORE

GRILL KULINARIUM

Infos unter www.grillcup.de oder www.ramster.de

















EIN PAAR FRAGEN AN UELI





Interview mit dem Schweizer Ueli Bernold

Grillweltmeister meets OUTDOORCHEF

Sein Ruf reicht inzwischen weit über die Landesgrenzen hinaus: Ueli Bernold, besser bekannt als Grill-Ueli, ist nicht nur achtfacher Schweizer- und sechsfacher Europameister im Grillen, viermal kürte ihn die Fachwelt zum Grillweltmeister. Seit Jahren ist der sympathische Grillprofi Testimonial von Outdoorchef und begeistert seine wachsende Fangemeinde in TV-Kochshows, bei Messeauftritten und Grillkursen.

Herr Bernold, Sie sind seit Jahren Spezialist für das Grillen und verfolgen die Trends und Stimmungen sehr genau. Warum wird Grillen immer beliebter?

Für die meisten gehört es heute zum Lifestyle, einen möglichst großen Teil ihrer Freizeit draußen zu verbringen, selbst die Küche wird ins Freie verlegt. Dabei geht der Trend hin zu multifunktionalen Gourmetstationen, mit denen nicht nur gegrillt, sondern auch gekocht und gebacken werden kann. Die Bandbreite reicht von der Bratwurst bis zum mehrgängigen Menü. Übrigens zunehmend auch in der kalten Jahreszeit, das Wintergrillen ist stark im Kommen.

Was ist beim Grillen zu beachten? Welche Grillmethoden gibt es?

Oft ist beim Grillen die gewählte Hitze zu hoch. Direkt über dem Feuer gegartes Grillgut kann schnell zu dunkel und trocken werden. Gesund grillen ist mir ein Anliegen, auch ein Grund, weshalb ich mit Outdoorchef zusammenarbeite. Die Gaskugelgrills vermeiden Fettflammen und schädlichen Rauch. Die Konstruktion hat mich von Anfang an beeindruckt. Mit dem Easy Flip Trichter genügt ein Dreh, um vom direkten auf indirektes Grillen zu wechseln. Beim direkten Grillen und Kochen habe ich eine hohe Temperatur auf der Mitte des Rosts, was perfekt ist für saftige Steaks. Die indirekte Methode eignet sich fürs langsame Garen großer Braten, Dünsten von Gemüse oder Backen einer Pizza, hier verteilt sich die Hitze gleichmäßig in der geschlossenen Kugel.

Haben Sie einen Geheimtipp parat, wie Fleisch zart und saftig wird?

Aus meiner Erfahrung als Metzgermeister kann ich sagen, dass die Qualität des Fleisches sehr wichtig ist fürs Gelingen, es sollte in jedem Fall gut abgehangen sein. Filet ist kein Muss, gut eignen sich auch Koteletts vom Kalb oder vom Rind. Außerdem sollte man sich Zeit nehmen, auf die richtige Hitze und die optimale Kerntemperatur des Fleisches achten. Nur so erzielt man ein optimales Ergebnis.

Fleisch ist der Klassiker beim Grillen. Gibt es für Sie Alternativen dazu? Kennen Sie Nahrungsmittel, die absolut ungeeignet sind?

Im Prinzip gibt es kein Lebensmittel, das wir nicht auf dem Grill veredeln können, ob Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte oder auch Milchprodukte. Wichtig ist, dass alles frisch ist, Convenience Produkte kommen bei mir nicht auf den Rost. Für Vegetarier existieren zahlreiche schmackhafte Alternativen, wie zum Beispiel Gemüse- und Kartoffelvariationen.

Wie wird man Grillweltmeister? Welche Anforderungen werden gestellt?

1997 bestritt ich meinen ersten Grill-Wettkampf und wurde auf Anhieb Grill- und BBQ-Schweizer Meister. Das spornte mich an weiterzumachen und ich gründete 1998 ein eigenes Team, mit dem ich seitdem im In- und Ausland zahlreiche Titel und Auszeichnungen errungen habe. Ein Grillweltmeister muss in der Lage sein, ein fünfgängiges Menü komplett auf dem Grill zuzubereiten und zwar zeitgenau, ohne exaktes Timing geht da nichts. Meine Lieblingsdisziplin ist das Dessert, weil ich hier kreativ werden kann.

Sie sind auch ein erfolgreicher Grillbuchautor. Was hat Sie dazu inspiriert?

Auf Grillkursen und –events wurde ich immer wieder darauf angesprochen. Das erste, im November 2010 vorgestellte Buch war ein großer Erfolg und bereits nach kurzer Zeit vergriffen. Ein zweites folgte auf Anregung meines langjährigen Partners Outdoorchef, ein tolles Gemeinschaftsprojekt, auf das ich schon ein bisschen stolz bin. Uns verbindet die große Begeisterung fürs Grillen und ich freue mich, als Botschafter einer gesunden und abwechslungsreichen Grillkultur mitwirken zu können.

Was hat ihre Leidenschaft fürs Grillen entfacht?

Vor über 30 Jahren habe ich das Grillen für mich entdeckt. Schon als kleiner Junge träumte ich davon, Metzger zu werden und stand bereits morgens vor Schulbeginn in der Metzgerei meines Vaters. Mit vierzehneinhalb Jahren begann ich eine Lehre als Metzger, die ich als einer der Besten abschloss. Sieben Jahre später ging mit dem Diplom als Metzgermeister mein Traum in Erfüllung und ich konnte mich endlich voll und ganz meiner Grillleidenschaft widmen.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsgericht?

Das variiert von Zeit zu Zeit, ich mag eigentlich so ziemlich alles vom Grill. Zu meinen Favoriten gehören aber in jedem Fall Kalbsbratwurst und ein saftiges Kalbskotelett. Richtig lecker sind auch Desserts vom Grill wie Crème Brûlée.

Das Interview wurde von Ute Schmidt, Blies Public Relations GmbH, durchgeführt.

1. NAPOLEON BBQ & GRILLSCHULE

BEIM BBQER GIBT ES NUN AUCH GRILLSEMINARE AUF DIE WAMPE...

Die erste Napoleongrillschule bei BBQ1

Unseren Glückwunsch an Stefan und Timo bei der Eröffnungsfeier zur ersten Napoleon Grill-und BBQ-Schule neben dem Ladengeschäft in Deizisau bei Stuttgart, in dem zukünftig Grillkurse und Seminare in den schönen neuen Räumlichkeiten abgehalten werden.

Als Seminarleiter sind hier nur ausgewiesene Grillprofis wie Andreas Rummel u. a. am Grill, damit hebt sich die Grillschule von den Discounterseminaren deutlich in Ausführung und Qualität ab.
www.bbq1.de









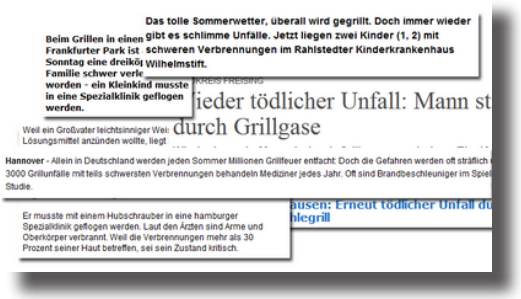
Grill & BBQ Seminare
Termine 2014

15.03.2014	Basis Seminar	16 Uhr	99,00 €	Stefano Esposito	Weber
11.04.2014	Basic-Seminar	16 Uhr	99,00 €	Stefano Esposito	Weber,Napoleon
12.04.2014	Basic-Seminar	16 Uhr	99,00 €	Stefano Esposito	Weber,Napoleon
25.04.2014	Basis-Seminar	16 Uhr	99,00 €	Andreas Rummel	Napoleon
26.04.2014	Basis-Seminar	16 Uhr	99,00 €	Andreas Rummel	Napoleon
09.05.2014	Little Grill Master	16 Uhr	109,00 €	Stefano Esposito	Weber,Napoleon
10.05.2014	Little Grill Master	16 Uhr	109,00 €	Stefano Esposito	Weber,Napoleon
16.05.2014	2-Step	16 Uhr	109,00 €	Andreas Rummel	Napoleon
17.05.2014	2-Step	16 Uhr	109,00 €	Andreas Rummel	Napoleon
23.05.2014	Carnality /Fleischeslust	16 Uhr	119,00 €	Stefano Esposito	Weber,Napoleon
24.05.2014	Carnality /Fleischeslust	16 Uhr	119,00 €	Stefano Esposito	Weber,Napoleon
30.05.2014	Spezial	16 Uhr	109,00 €	Andreas Rummel	Napoleon
31.05.2014	Spezial	16 Uhr	109,00 €	Andreas Rummel	Napoleon
19.07.2014	Back in black	16 Uhr	109,00 €	Tom Heinzle	Kugelgrill,Gasgrill,Smoker
22.08.2014	Outdoor Chef Basis	16 Uhr	99,00 €	Chris Reich	Outdoor Chef
23.08.2014	Outdoor Chef Beef	16 Uhr	109,00 €	Chris Reich	Outdoor Chef
12.09.2014	Gourmet Grillen	14 Uhr	119,00 €	Tom Heinzle	Kugelgrill,Gasgrill,Smoker
13.09.2014	Gourmet Grillen	14 Uhr	119,00 €	Tom Heinzle	Kugelgrill,Gasgrill,Smoker
26.09.2014	Erlebnis²	16 Uhr	89,00 €	Chris Reich	Weber,Napoleon,Outdoor Chef
27.09.2014	Erlebnis²	16 Uhr	89,00 €	Chris Reich	Weber,Napoleon,Outdoor Chef
24.10.2014	Grillen mit Grill-Mäschda	16 Uhr	119,00 €	Silvia und Thomas Zapp	quer beet
25.10.2014	Grillen mit Grill-Mäschda	15 Uhr	119,00 €	Silvia und Thomas Zapp	quer beet
06.12.2014	Winter BBQ	14 Uhr	109,00 €	Stefano Esposito	Weber
12.12.2014	Winter BBQ	14 Uhr	99,00 €	Chris Reich	Weber,Napoleon,Outdoor Chef
13.12.2014	Winter BBQ	14 Uhr	99,00 €	Chris Reich	Weber,Napoleon,Outdoor Chef
20.12.2014	Winter BBQ	14 Uhr	99,00 €	Chris Reich	Weber,Napoleon,Outdoor Chef



SICHERHEIT BEIM GRILLEN

SO GRILLT MAN SICHER!



SAFETY FIRST!

Tag für Tag überfluten uns die Medien mit Meldungen, dass sich wieder etliche Unfälle beim Grillen ereignet haben. Jedoch kann man dies mit ein paar Vorsichtsmaßnahmen leicht umgehen. Ich biete hier ein möglichst umfassendes Kompendium, bei dem alle Facetten abgedeckt sind. Beginnen werde ich mit einer Einteilung in die verschiedenen Grillarten.

Gas

Technisch sind Gasgrills komplexer als Holzkohlegrills, deshalb kann hier auch viel mehr schiefgehen.

Lies die Anleitung !!! Folge allen Sicherheitsrichtlinien, die Du findest. Du musst wissen, welche Spezifikationen der Grill hat, bevor Du ihn in Betrieb nimmst. Hast Du den Grill gebraucht gekauft, dann findest Du auf der Internetseite des Herstellers die benötigte Datei.

Untersuche die Gasschläuche auf Risse, Löcher oder auf korrodiertes oder poröses Material. Man sollte sie alle 3 bis 5 Jahre durch neue Schläuche ersetzen.

Bei der Suche nach Lecks hilft Dir Seifenwasser, bürste über die Anschlüsse und die Schläuche und Du kannst Lecks visualisieren, wenn sich kleine Blasen bilden.

Verwende bei der Suche nach Gaslecks niemals Streichhölzer oder Feuerzeuge.

Pass bei heißem Fett und anderen heißen Flüssigkeiten in der Nähe der Schläuche auf.

Achte darauf, dass die Schläuche keiner zu großen Hitze ausgesetzt sind. Sollte dies unvermeidbar sein, konstruiere Hitzeschilder aus Metall, die die Hitze vom Schlauch fernhalten. Lagere keine leicht entzündlichen Flüssigkeiten in der Nähe des Grills.- Lagere die Gasflaschen immer stehend.

Gasflaschen sollten nie im Keller aufbewahrt werden. Ist ein Leck in der Gasflasche, dann strömt das Gas in den Keller und da es schwerer als Luft ist, besteht einerseits Erstickungsgefahr, andererseits noch viel schlimmer: Explosionsgefahr.

Der Druckminderer sollte auch alle 5-10 Jahre ausgetauscht werden.

Obwohl die Spezifikationen es erlauben, sollte man keine Gasflaschen im heißen Auto lassen. Der Gasdruck steigt bei hoher Temperatur dementsprechend an und auch bei Unfällen stellt die Gasflasche eine Gefahrenquelle dar.

Zünde den Gasgrill nur bei geöffnetem Deckel. Vor allem wenn der Deckel lange geschlossen bleibt und Gas ist bereits ausgeströmt, kann es zu einer Explosion kommen.

Beuge Dich nicht über die Grillfläche beim Anzünden des Gasgrills- Solltest Du einen Gasgrill aus den USA oder einem anderen Land importieren, achte darauf, dass der Gasanschluss meist nicht dem deutschen Standard entspricht und kaufe qualitativ hochwertige Umrüstsätze. Du musst Dir im Klaren darüber sein, dass in den meisten Fällen auch die Garantie erlischt.

Der Grill muss an einem gut belüfteten Platz stehen.

Trenne niemals den Schlauch von der Flasche, wenn der Grill in Betrieb ist und vor allem nicht, wenn das Flaschenventil geöffnet ist.



Fäden ziehen von Schnittverletzungen macht der GSV'ler selbst..

Benutze nie eine Gasflasche, die äußerliche Schäden wie Dellen, Risse oder Ähnliches hat. Bring sie unverzüglich zurück zum Gashändler.

Nach einer lange Periode der Nichtbenutzung (was hoffentlich nicht vorkommt) suche beim Grill nach Undichtigkeiten in der Gaszufuhr und prüfe den generellen Zustand des Grills, ob alle Teile noch sitzen oder ob über den Winter das Metall in einem schlechten Zustand ist.

Führe die Arbeiten innerhalb der Wartungsintervalle durch. Gehe nach der Anleitung des Grillherstellers vor.

Wenn ein Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, schließe zuerst die Gaszufuhr. Halte den Deckel offen und warte 5 Minuten bevor Du es nochmals versuchst. Wenn die Brenner während des Betriebes ausgehen, verfahre ebenso nach der 10-5er-Regel.- Bleibe während des Grillvorgangs immer beim Grill.

Kohle

Der allerwichtigste Punkt zuerst. Benutze NIE NIE NIE Spiritus, Benzin oder andere hochentzündliche Flüssigkeiten zum Anzünden. Spiritus verdampft sehr schnell und eine Spirituswolke bildet sich um den Grill. Kommt nun Feuer ins Spiel, dann gibt es unweigerlich eine Verpuffung, die alle herumstehenden mit schweren Verletzungen beglückt. Ganze Familien wurden dadurch schon ausgelöscht und etliche Kinder für ihr Leben gezeichnet.

Das Gerät deiner Wahl zum Kohlenanzünden ist der Anzündkamin. So zündet man die Kohlen richtig an.

Benutze einen Holzkohlegrill niemals in geschlossenen Räumen.. Bei der Verbrennung und beim Verglühen der Kohle entsteht Kohlenmonoxid, das leider einen schnellen und unerwarteten Tod beschert. Kohlenmonoxid ist geruchlos und tötet innerhalb von wenigen Minuten. Deshalb nochmals: Nicht in geschlossenen Räumen grillen und vor allem auch keinen noch aktiven Grill ins Haus stellen, um etwas Wärme abzubekommen.

Auch wenn der Grill schon vollständig ausgeglüht ist, schütte die Asche nie auf brennbaren Untergrund, es könnte noch eine versteckte Glut vorhanden sein, die einen Brand auslöst.

Stelle den Grill entfernt auf von Dingen, die gerne brennen, z.B. Zäune, Hecken, Bäume u.ä. auf. Der Funkenflug beim Umfüllen der Kohle kann schnell trockenes Umland in Brand setzen.- Grille niemals im Wald, dort herrscht fast immer hohe Waldbrandgefahr.

Auch solltest du bei Platzwahl bedenken, dass sich möglichst nichts Brennbares über dem Grill befindet. Denke immer an das Worst-Case-Scenario. Was passiert, wenn im Grill eine Stichflamme entsteht? Überlebt das der denkmalgeschützte Holzbalkon über dem Grill?

Sei darauf vorbereitet, dass ein Feuer ausbricht. Wenn dies passieren sollte, kannst Du die Ruhe bewahren und das Feuer mit Übersicht löschen.

Achtung bei Löschtechniken: Wasser schadet dem heißen Grill und bei einer Anwesenheit von heißem Fett bricht das Hölleninferno los. Solltest Du Wasser auf heißes Fett geben, entsteht eine Explosion durch das schnell verdampfende Wasser, das alle Beteiligten mindestens ins Krankenhaus bringt. Der Deckel ist meist die Löschmethode der Wahl. Ruhe bewahren, das Feuer geht von alleine aus, wenn der Sauerstoff ausbleibt.

Solltest Du einen Feuerlöscher verwenden wollen, dann mache Dich mit der Handhabung desselbigen vertraut. Du wirst im Ernstfall nicht die Zeit haben, die Anleitung durchzulesen.

Grille nicht barfuß. Wenn Kohlenstücke auf Deinen Fuß fallen, wird dies äußerst schmerzhaft. Ebenso tritt man so leicht in die Glut, die beim Umschütten auf den Boden gefallen ist.

Hitzeschutzhandschuhe tun meist sehr guten Dienst beim Grillen. Man kann sogar recht schnell Brandblasen bekommen, wenn man die Hand nur über die Grillfläche hält. Schnell greift man unbedacht an den Grill, den Rost oder an heiße Pfannen und ruckzuck bleibt die Haut kleben. Das beschert einem schön konstante Schmerzen für die folgende Woche.

Der Grill muss stabil stehen. Teste ohne Kohlenbefüllung, ob der Stand sicher ist. Sind die Beine richtig befestigt? Ist der Untergrund eben?

Positioniere den Grill an einem taktisch klugen Ort. Überlege Dir, welche Wege die Gäste nehmen, um auf die Toiletten oder ins Haus zu gelangen oder wohin sie müssen, wenn sie das Essen abholen wollen. Du solltest Dir einen separaten Tisch zum Servieren organisieren, damit nicht Horden hungriger Gäste um dich herumstehen, während Du grillst. Dies birgt natürlich auch wieder das Gefahrenpotential von Verbrennungen.

Stelle Deinen Grill nicht direkt neben Treppen, Stufen oder auf unebenen Boden. Achte darauf, dass die Umgebung des Grills frei von Unrat oder Kinderspielzeug ist, über den die Gäste fallen können.- Die Überreste der Kohle kannst Du prima zum Düngen von Pflanzen verwenden, aber erst ein bis zwei Tage, nachdem der Grill verwendet wurde. Hier empfehlen sich Kugelgrillmodelle, die einen Aschebehälter haben, dort kann man viele Grillvorgänge lang die Asche ansammeln und dann gezielt einsetzen.

Kinder

Wenn Kinder beim Grillen dabei sind, sollte man sie nie unbeaufsichtigt lassen.- Bringe Kinder den sachgemäßen Umgang mit dem Feuer bei. Sie dürfen keine Angst mehr haben, aber der Respekt davor ist sehr wichtig.- Achte darauf, dass die Kinder auch die richtige Kleidung zum Grillen anhaben, vor allem lasse sie Handschuhe tragen.

Schnell passiert es, dass sie stolpern und instinktiv halten sie sich irgendwo fest, meist ist das dann der Grill.

Viele Unfälle mit Kindern passieren leider auch, weil der Alkoholpegel der Erwachsenen zu hoch ist und sie unbedarft Sachen tun, die sie nicht tun sollten. Also entweder ohne Kinder grillen oder in Maßen trinken. Und hiermit ist nicht das Trinken in dm^3-Einheiten gedacht..

Hier gibt es im Textlink weitere Tipps für das Grillen mit Kindern.

Der Grillsportverein unterstützt aktiv Paulinchen e.V., die Initiative für brandverletzte Kinder. Hier geht es zum Spendenforum.

Maßnahmen bei Verbrennungen

Bei Verbrennungen unterscheidet man 3 verschiedene Grade.

Verbrennungen ersten Grades:
Die äußere Schicht der Haut ist verbrannt, aber die unteren Hautschichten sind unversehrt. Die Haut ist rot, geschwollen und schmerzt leicht.

Verbrennungen zweiten Grades:
Wenn nicht nur die erste, sondern auch die zweite Hautschicht (Dermis) betroffen ist, spricht man hier von einer Verbrennung zweiten Grades. Es entstehen Blasen auf der Haut und sie wird sehr rot mit teils gelben Flecken. Bei kleineren Verbrennungen sollte man sofort folgendes einleiten:- Kühlung der Verbrennung, idealerweise bis zu 15 Minuten unter kaltem Wasser oder mit kalten Kompressen. Verwende kein Eis, da die Temperatur zu niedrig ist. Die Kühlung lindert die Schmerzen und die Schwellung reduziert sich.

Bedecke die Verbrennung mit einem sterilen Verband. Der Verband darf nicht aus zu losem Stoff bestehen, da sich evt. Stoffreste in der Wunde verfangen. Der Verband lindert ebenso die Schmerzen. Diese Verbrennungen heilen meist in kurzer Zeit problemlos ab. Merke: – Kein Eis- Keine Butter, Honig oder Sonstiges auftragen – Infektionsgefahr- Steche nicht die Blasen auf – Infektionsgefahr- Ist die Tetanusimpfung noch wirksam?

Verbrennungen dritten Grades:
hier sind alle Hautschichten betroffen, sogar die Muskeln oder Knochen können in Mitleidenschaft gezogen werden. Die Haut ist teilweise sogar schwarz verbrannt.Merke:- Rufe sofort die 112- Entferne nicht die verbrannte Kleidung, achte aber darauf, dass keine Hitzeherde mehr an der Kleidung sind.- Kühle große verbrannte Hautflächen nicht mit kaltem Wasser, dies könnte in einen zu schnellen Abfall der Körpertemperatur führen (Hypothermie) und zu einem zu niedrigem Blutdruck und Schockzustand führen.- Kontrolliere die Atmung des Opfers.



KULTIGE SNACKS ZUR GRILLSAISON NEU ENTDECKEN

Zum Kindergeburtstag, beim Lieblingsfilm oder auf der Gartenparty – es gibt Momente, da gehört ein echter Snack-Klassiker einfach dazu. Selbst gemacht schlägt hier die Imbissbude – denn mit den richtigen Zutaten gelingen Hot Dogs, Gyros, Burger oder Pommes auch in der heimischen Küche und auf dem Grill: HOMANN erweitert jetzt sein Saucen-Sortiment zur Zubereitung echter Kult-Snacks um zwei neue beliebte Geschmacksrichtungen: Mit HOMANN Hot Dog Sauce Sweet Onion mit der leicht süßlichen Note gerösteter Zwiebeln und die würzig-cremige HOMANN Zaziki Sauce mit knackigen Gurken lässt sich der Lieblingssnack jetzt ganz einfach Zuhause zubereiten.

Die würzigen Saucen verleihen Hot Dogs, Gyros & Co. den charakteristischen Geschmack und laden ein zum Ausprobieren eigener köstlicher Snack-Kreationen. Und auch die Kleinen können beim Zubereiten helfen, denn in der praktischen und handlichen 450 ml-Squeeze-Flasche lassen sich die würzigen Snacksaucen einfach und sauber portionieren. So werden snacken und grillen zum Spaß für die ganze Familie!

Für Fans klassischer Grillgerichte wie Steak, Bratwurst & Co. gibt es auch in diesem Sommer wieder die köstlichen LIVIO® Würzsaucen in den sommerlichen Sorten Barbecue, Chili, Curry oder Knoblauch. Das heißt, es darf wieder hemmungslos gedippt und geschlemmt werden.

Livio

HOMANN

Fleisch und Grillgut

Das sichere Grillen startet schon im Supermarkt. Achte darauf, dass das letzte, was Du kaufst, das Fleisch ist. Unterbreche nicht die Kühlkette, idealerweise sollte man eine Kühlbox zum Einkaufen mitnehmen, so kann man auch noch den einen oder anderen Abstecher in andere Geschäfte machen und das organisieren, was man vorher vergessen hat. Das Fleisch bleibt ebenso schön kühl.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass man nie das Fleisch in Berührung mit Gemüse oder anderen Lebensmitteln bringt, die roh verzehrt werden. So können Bakterien auf die Lebensmittel gelangen, die fiese Krankheitssymptome auslösen können, auf die ich hier nicht weiter eingehen möchte. (Stichwort: Geflügel - Salmonellen usw.)

Mariniere das Fleisch nicht draußen in der Sonne, sondern im Kühlschrank. Das Wachstum der Keime wird so nicht gefördert.- Achte beim Garvorgang auf die richtige Kerntemperatur. Diese lässt sich leicht mit günstigen Einstechthermometern messen. Ist die benötigte Kerntemperatur noch nicht erreicht, serviere es nicht Deinen Gästen.

Bakterien vermehren sich ab einer Temperatur um den Gefrierpunkt und bleiben bis ca. 74 Grad Celsius am Leben. Innerhalb von zwanzig Minuten verdoppelt sich ihre Zahl bei optimalen Bedingen und das exponentielle Wachstum lässt die Zahl innerhalb kürzester Zeit auf schwindelerregende Höhen ansteigen.

Die Grundregeln sind: Sei immer vorsichtig, bedecke das Grillgut, halte es kühl, erhitze es bis zur richtigen Temperatur und benütze Deinen Kopf. Beachte immer, dass Du leichter eine Lebensmittelvergiftung bekommen kannst wie die Grippe.- Beim falschen Grillen entstehen krebserregende Stoffe, vor allem Benzpyrene und etliche andere Stoffe wie heterozyklische Amine und Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe. Achte darauf, dass das Fleisch nicht schwarz wird und entferne gegebenenfalls die verkohlten Stellen.

Nichts Gepökeltes grillen, hier entstehen Nitrosamine.- Taue das Grillgut im Kühlschrank auf, nicht auf der Terrasse und in der Sonne.- Wenn Du das Grillgut auf Raumtemperatur kommen lässt, dann mache das bei ca. 20 Grad. Stelle die Lebensmittel nicht in die pralle Sonne und nutze nicht die Abstrahlhitze des Grills.- Wenn Du das Grillgut bepinselst, teile die Sauce vorher in 2 Teile auf. Eine zum Bepinseln und eine zum Servieren. Koche die Marinaden, in denen Fisch, Geflügel oder Fleisch eingelegt wurde, mindestens 60 Sekunden lang auf, bevor du sie servierst.

Verwende saubere Zangen oder Spateln, um das fertige Grillgut

auf den Teller zu befördern. Das heißt: nicht die Werkzeuge verwenden, mit denen man das rohe Grillgut auf den Grill befördert hat. So wird nichts nachträglich kontaminiert.

Lege niemals fertig gegrilltes Fleisch auf den Teller, mit dem Du das rohe Fleisch zum Grill gebracht hast (es sei denn der Teller wurde in der Zwischenzeit gründlich gereinigt)

Wasche Deine Hände, bevor und nachdem Du mit rohem Fleisch in Berührung gekommen bist.

Verwende nicht die gleichen Schneidbretter für die Vorbereitung von Fleisch und von Salat oder Gemüse- Achte auf das Mindesthaltbarkeitsdatum, das auf der Verpackung zu finden ist. Verwende keine Produkte, die bereits das Datum überschritten haben, vor allem weiß man nie genau, ob die Lagerung sachgemäß war.

Paulinchen:
Oft liest man in den Sommermonaten Schreckensmeldungen in der Zeitung, dass wieder einmal ein Familienvater seine komplette Familie ausgelöscht oder für immer gezeichnet hat, indem er mit Brandbeschleunigern die Glut anzufachen versuchte. Der Verein Paulinchen hilft Familien, deren Kinder einen Unfall mit Feuer hatten. Der Grillsportverein sammelt jedes Jahr fleißig Spenden.

Paulinchen e.V.
Initiative für brandverletzte Kinder

www.paulinchen.de

http://www.grillsportverein.de/forum/gsv-spendet

GRILLGEWÜRZE DER MEISTER

NEU VOM BBQER GIBT ES NUN AUCH BBQ UND GRILLGEWÜRZE

Die besten Rezepturen der Grillmeister

Da hat sich der Stefan Jendrass wieder einmal etwas Besonderes ausgedacht und den Grillprofis ihre Wunderrezepturen aus den Rippen gebröselt.

Mit dabei waren Meister Dölker, Rhoadan, Zapp, Heinzle & Rummel.

Geschmacksrichtungen a 100g sind Wild, Fisch, Schwein, Geflügel, BEEF, Burger, BBQ und wer es braucht Veggieeeeh...
www.gewuerze-der-meister.de





DER DUTCH OVEN

GRILLEN MIT DEM EISENTOPF

Nicht unbedingt ein Grill, aber aus der Outdoorküche nicht wegzudenken und deshalb auf jeden Fall würdig hier genannt zu werden, sind die Dutch Ovens.

Ein Dutch Oven ist ein gusseiserner Topf mit einem eingeschliffenen und somit passgenauem und eng sitzenden Deckel, der seinem Namen einem speziellen Herstellungsverfahren verdankt, das Anfang des 18.Jahrhunderts in Holland entwickelt wurde. Der Engländer Abraham Darby meldete dieses Verfahren zum Patent an und begann die Produktion und den Export von derart produzierten Töpfen in die Kolonien. Da seine Ideen auf den holländischen Herstellungsweisen basierten, nannte man die Eisentöpfe von nun an Dutch Oven.

Die Funktionsweise eines Dutch Ovens ist denkbar einfach. Kohlen werden unter den Topf und auf den Deckel gelegt und die Wärme wird an das Gusseisen abgegeben. Durch die dicken Wände und die gute Wärmeverteilung des Gusseisens entsteht quasi ein kleiner Backofen mit Ober- und Unterhitze, in dem sogar Kuchen und Brot gebacken werden können.

Es gibt grundsätzlich zwei Typen von Dutch Ovens. Zum einen die Camp- und Outdoor-Dutch Ovens mit angegossenen Beinen oder einem Gestell um sie über glühende Kohlen stellen zu können, sowie flachem Deckel mit Rand, damit dort oben die Kohlen sicher liegen bleiben können und beim Öffnen nicht ins Essen fallen.

Zum anderen sind da noch die Dutch Ovens mit flachem Boden und normalem Deckel, die auf Herdplatten und im Backofen benutzt werden. Diese können zwar auch in die Glut gestellt werden, ein Oberhitzegaren mit Kohle ist aber wegen des fehlenden Randes nicht möglich, weshalb sie zum Küchendienst

verdonnert sind und für die Outdoorküche keine Rolle spielen.

Da die Outdoorvariante der Dutch Ovens mit jeder Art von Hitzequellen betrieben werden konnte und immer noch kann, haben sie sich in den vergangenen Dekaden auf der ganzen Welt etabliert. Ob “Cocotte” in Frankreich, “casserole dish” in England, “Potje” in Südafrika und “Sac” in den baltischen Ländern, gemeint ist immer dasselbe. Selbst am anderen Ende der Welt hat der Dutch Oven Spuren hinterlassen, und zwar unter seinem australischen Namen “camp oven”.

Die schwarzen Alleskönner waren bei den Kolonisten und Siedlern wegen ihrer Vielseitigkeit und Haltbarkeit sehr beliebt. Sie konnten zu sehr vielen Anlässen verwendet werden: zum Kochen, Backen, für Eintöpfe, Frittieren, Braten, Schmoren und vieles mehr.

Die Dutch-Ovens waren so wertvoll, dass sie oftmals sogar per Testament nach dem Tod weitergegeben wurden.

http://www.grillsportverein.de/forum/forums/dutch-oven.33/









Was darf man nicht mit dem Dutch Oven machen?

- Niemals den Dutch Oven in Wasser stellen. Es wird auch mit einer guten Patina rosten.
- Niemals Spülmittel zum Säubern verwenden. Sollte versehentlich Spülmittel verwendet worden sein, den Dutch Ofen neu einbrennen und vorher die Patina entfernen.
- Niemals einen leeren Dutch Oven auf das Feuer setzen und dort lange darauf stehen lassen, das Metall kann brechen oder sich verbiegen und wird ruiniert
- Niemals kalte Flüssigkeit in heißes Gusseisen kippen. Es wird sofort brechen.





Weitere Tipps in der GSV DO FAQ
http://www.grillsportverein.de/dutch-oven-faq/

GRILL OFFLINE TREFFEN

GRILLEN MIT DEM GSV

BUNDESWEITE GRILLEVENTS



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

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



GRILLREZEPTE OHNE ENDE.....

5600 GRILLREZEPTE DATENBANK

WEITERE CA. 11.000 IM FORUM

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

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

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

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

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

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

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



iPhone-iPad-iPod-Application

Lange hat es gedauert, endlich ist es vollbracht und live:
Die iphone-ipad-ipod-Grillrezepte-App vom Grillsportverein, nun auch für Android.

Fast 5000 Grillrezepte!!!

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

Viele der fast 5000 Rezepte mit Bildern und immer einer ausführlichen Anleitung. Eine Funktion für ein Zufallsrezept und eine ausführliche Suche in allen Bereichen lassen den grillbegeisterten User in Sekundenschnelle das richtige Rezept finden.

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

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

So macht das Grillen Spaß!



Grillrezepte App für iPhone/iPad und Android.



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

"Grillen auf dem Gasgrill schmeckt nicht."

TV Chef Redaktion

(Sender ist uns bekannt)


Holzbackofen Le Rond

Wer kennt nicht...

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

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

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

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

Ihr Ramster Team


Mietbar: Maxi mit Hänger


Le Rond

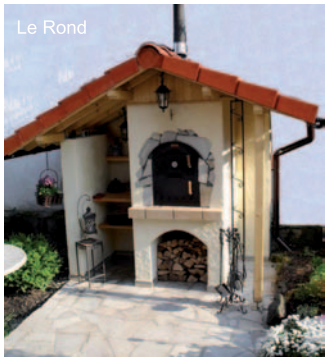





Le Rond


Le Grand


Le Grand


Le Rond



Umbaute Holzbackofen: Le Rond, Le Grand, Maxi

RAMSTER Holzbackofen

Ramster
Holzbackofen

Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens

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

info@holzbackofen.de
www.holzbackofen.de

JUKEBOX FERTIG...

KISTENGRILLS VOM RAMSTER

Wie bereits in der letzten Ausgabe angekündigt, gibt es die Ramster Jukebox nun lieferbar in schwarz und rot.

www.holzbackofen.de
http://www.grillsportverein.de/forum/kisten/













ALLES ZUM THEMA SMOKER

http://www.grillsportverein.de/smoker-faq/
http://www.grillsportverein.de/forum/forums/smoker.92/

BBQ-Smoker - die Würze bringt das Holz

Eine besondere Rolle in der Barbecue-Szene nehmen die großen Öfen ein - die so genannten BBQ-Smoker. Eine große Palette vom Einsteiger- bis zum Gastro- und Profimodell bietet hier der deutsche Hersteller Farmer Grill. Jedes Stück ein Unikat und von Hand geschweißt, haben diese BBQ-Smoker genau das richtige Dimensionsverhältnis um mit wenig Brennstoff zuverlässig funktionieren. In diesen archaisch anmutenden Geräten wird in der seitlichen Feuerbox ein richtiges Holzfeuer entfacht dessen warme, rauchige Luft in die geschlossene Garkammer strömt, in der Fleisch oder andere Zutaten auf einem Rost gegart werden. Ein Kamin am anderen Ende der Garkammer leitet Wärme und Rauch nach oben ab und sorgt dafür, dass ein Sog entsteht. Gelöste Fette und Bratensäfte fließen durch eine Öffnung in einen Fetteimer, der unter dem Smoker aufgehängt ist.

Die Hitze im BBQ-Smoker lässt sich durch verschiedene Maßnahmen regulieren: So entscheidet bereits die Wahl des Holzes oder auch der Kohle (wenn es weniger rauchig schmecken soll), wie heiß das Feuer brennt. Ein großes Feuer erzeugt natürlich mehr Hitze als ein kleines. Über die Lüftungsklappen an der Feuerbox und am Kamin kann reguliert werden, wie viel Hitze in die Garkammer strömt. Dasselbe gilt für die Intensität des Rauches, der im Smoker - der Name verrät es bereits - eine entscheidende Rolle spielt.

Um beim BBQ den typischen Rauchgeschmack zu erreichen, sollten möglichst aromatische Hölzer verwendet werden. Besonders mild und eher zurückhaltend im Rauchgeschmack sind beispielsweise Fruchthölzer wie Wildkirsche, etwas herzhafter dagegen ist Walnussholz, das sich für Fleisch wie Rind, Bison, Wild oder Strauss empfiehlt.

Das in Europa weit verbreitete Holz von Buche und Eiche ist fürs Barbecue auch sehr gut geeignet, preiswert und überall verfügbar..
In den USA werden zum Barbecue vor allem Mesquite und Hickory verwendet – beides Nussbaumarten, die in den dortigen Supermärkten bereits fertig gehackt und getrocknet angeboten werden.
Die Ausnahme bilden ganz klar die Nadelhölzer, sind zu harzig, und eignen sich daher nicht zum Smoken.

Um eine hohe Hitze zu erreichen, verwendet man Holz mit hohem Heizwert, beispielsweise Eichenholz. Um den Rauch zu intensivieren, werden sowohl die Lüftungsklappen als auch die Feuerbox geschlossen. Aufgrund der geringen Luftzirkulation bleibt die Temperatur niedrig und es entsteht sehr viel Rauch.

Für das so genannte „warm räuchern" liegt die Idealtemperatur bei 60 bis 90 Grad Celsius. Je tiefer die Temperatur ist, desto länger kann das Grillgut geräuchert werden - Fisch und Fleisch eignen sich dazu besonders gut.

Soll das Grillgut dagegen nur einen dezenten Rauchgeschmack erhalten, bleiben der Deckel der Feuerbox und die Lüftungsklappen offen. Bei Verwendung hochwertiger Holzkohle hingegen entsteht fast gar kein Rauch und somit auch kein Rauchgeschmack. Holzkohle wird deshalb vor allem bei sehr langen Kochzeiten verwendet - nur zu Beginn und am Schluss wird dann etwas Holz oder „Smoking Chips" (aromatische Holzspäne) auf die Glut gegeben, um das Fleisch mit dem entstehenden Rauch zu „würzen".

Die nächste Methode ist die der Niedrigtemperatur. Die Vorteile dieser Garmethode liegen auf der Hand: Das Fleisch muss nicht mehr überwacht oder gewendet werden, da es bei circa 90 bis 120 Grad Celsius rundherum gleichmäßig gegart wird. Die räumliche Trennung von Feuerbox und Garkammer verhindert, dass Fett oder Fleischsaft in die Glut tropfen können. Diese Form des Barbecues macht wenig Arbeit und schmeckt ausgezeichnet. Vor allem große Fleischstücke lassen sich auf diese Weise sehr gut zubereiten da diese Grills oft über riesige Grillflächen verfügen.

Wird richtig eingeheizt und der Smoker auf eine Garraumtemperatur von 200°C gebracht, ist es möglich zu backen, braten oder schmoren. Die Lüftungen werden dann voll geöffnet und der Smoker wird zum Heißluftofen.

Der Feuerboxdeckel hat neben der verwendeten Holzsorte sicherlich die wichtigste Funktion bei der Beeinflussung des Rauchgeschmackes.

Je mehr Luft zum Feuer gelangt, desto mehr Feuer entsteht, die Hitze wird erhöht und das Feuer raucht weniger. Lässt man den Feuerboxdeckel offen, so verliert man einen Teil der Hitze, erhält aber bei der richtigen Menge Holz und bei einem guten Feuer genau die optimale Temperatur zum Barbecuen. Dafür sorgt die Konstruktion des Smokers und die Stahldicke, die die Hitze gut speichern und in die Garkammer, den sog. Pit, leiten.

Bei einem offenen Feuerboxdeckel hat der Smoker immer genügend Luft und der größte Teil des Rauches geht auch direkt nach oben und nur sparsam in die Hauptgarkammer. Sobald der Feuerboxdeckel geschlossen wird erhöht sich die Temperatur. Die ganze Hitze, der Holz- und Rauchgeschmack zirkulieren um das Grillgut.

Viel oder wenig Rauchgeschmack?
Die Kochzeit hat auch einen großen Einfluss auf den Holz- und Rauchgeschmack. Bei Kurzgegartem z.B. Würstchen ist die Geschmacksbeeinflussung durch die Holzsorte relativ gering. Bei einem Truthahn, der je nach Größe und Pittemperatur bis zu 6 oder 8 Stunden im Smoker bleibt, wird die Wahl der Holzsorte wichtig. Liebhaber der Niedrigtemperaturmethode bei 90 bis maximal 120° C verwenden gerne auch Holzkohle und fügen mit aromatischem Holz nur über einige Stunden hinweg kontrolliert den gewünschten Holzgeschmack hinzu.

Generell gilt: je länger die Garzeit und tiefer die Gartemperatur sind, desto besser bleibt die Feuchtigkeit und der natürliche Geschmack im Grillgut und um so mehr Holzgeschmack kann das Grillgut aufnehmen.

Bevor ein Barbecue-Smoker zum ersten Mal eingeheizt wird, sollte er zuerst eingebrannt werden. Der neue Kohlenstoffstahl, aus dem der Smoker gefertigt wurde, ist ein offenporiges Material, welches zuerst mit Rauch und Russ beschichtet werden muss. Wenn das Innere des Smokers pechschwarz ist, dann ist er gut vorbereitet, normalerweise dauert dies etwa 1-2 Stunden.

Mit diesem Vorgang werden die Poren im Stahl mit Ruß versiegelt. Dieser Ruß verbindet sich mit der Feuchtigkeit aus dem Brennholz und so entsteht eine natürliche Patina. Idealerweise sollte sich die Temperatur beim Einbrennen innerhalb des Barbecue-Bereiches bewegen, also bei ca. 120-140°C liegen. Mit dem ersten Einfeuern zieht zudem die feuerfeste Farbe von außen in den Stahl ein, dadurch wird der Smokerstahl zusätzlich gegen Wettereinflüsse von außen geschützt. Bei zu hoher Temperatur während der ersten Benutzung kann sich die Farbe vom Stahl lösen und Blasen bilden.

Die Reinigung eines Smokers ist denkbar einfach und mit wenigen Handgriffen erledigt. Die Feuerbox wird nach dem Erkalten ausgefegt, das ist nötig weil durch chemische Prozesse aus Feuchtigkeit und Asche ein Salz gebildet wird welches die Metalloberflächen angreift. Der Garraum wird einfach mit warmem Wasser, Bürste und Schwamm ausgewaschen.

Sollten sich durch die Witterung einmal Roststellen bilden, was bei solchen Geräten durchaus passiert, können sie mit einer Drahtbürste schnell enfernt werden. Die entrostete Stelle wird dann einfach mit einem speziellen Ofenlack nachlackiert und ist so wieder bestens geschützt. Ein Durchrosten, oder ein ernsthafter Schaden durch Rost ist durch die große Materialdicke der Farmersmoker unmöglich und macht diese Art der Grills zu lebenslangen Begleitern.

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/einfuehrung-in-low-slow-mit-einem-smoker.198888/









NEU EINTUNNELÖFEN VON RAMSTER

TUNNELOFEN

http://www.holzbackofen.de/

http://www.grillsportverein.de/forum/holzbackofen/

Tunnelöfen mit einem Tunnel

Warum Tunnelöfen?

Nur durch die Gewölbeform ist gewährleistet, dass die Hitzeverteilung innerhalb des Ofen gleichmäßig auf Ihr Backgut abgegeben werden kann.

Wir haben uns trotz des wesentlich höheren Aufwandes für diese Art der Ofenform entschieden da Sie mit dieser Form der Deckensteine sicher bessere Ergebnisse erzielen.

Vorstellen möchte ich Ihnen hier die Tunnelöfen der Baureihe “Gotthard”, die durch ihre Vielfältigkeit bestechen. Unsere Gotthardöfen sind mit einem oder mit zwei Backebenen zu erhalten.

Die Öfen sind als sehr effektive Speicheröfen anzusehen.

Sie können z.B. nur im Backfach feuern, später die Glut nach hinten schieben, und vor der Glut Ihre Pizzen backen.

Sie können aber auch den Ofen nach dem Aufheizen komplett ausräumen und Ihre Pizzen, Brote und Fleischgerichte backen.

Bedingt durch die immense Dämmung mit verschiedenen hochwertigen Dämmmaterialien ergibt sich das hohe Gewicht von (je nach Größe) ab ca. 800 kg, welches gewährleistet, dass Sie mit sehr geringem Holzverbrauch über viele Stunden mit besten Ergebnissen backen können.

Mit einer Feuerung können Sie bis zu 2 Tage lang backen, ohne nachzufeuern.

Maße

unsere Gotthartöfen mit einem Tunnel fertigen wir in der Größe des Backfaches (Breite x Tiefe):

60 cm x 90 cm 60 cm x 120 cm 70 cm x 90 cm

70 cm x 120 cm 70 cm x 150 cm

Wichtig! Diese Ofen sind keine Bausätze, sondern werden Feuer- und Backfertig angeliefert.

Ramster – Holzbackofenfest

am 26. Juli 2014 von 10 - 18 Uhr

Verbringen Sie mit uns einen schönen informativen Tag in angenehmer Atmosphäre mit leckeren Gerichten und Getränken und lassen Sie sich in die Backkünste mit einem Ramster Holzbackofen einführen.

Ein weiteres Highlight unserer Veranstaltung ist eine große Grillshow, die kein geringerer als Deutschlands bekanntester Griller Andreas Rummel mit Grills der Premiummarke „Napoleon“, durchführt.
Diese beliebte Veranstaltung geht nun ungebremst mit großem Erfolg in die 10. Runde. Weiteres hierzu entnehmen Sie bitte unserer Web- Seite unter www.holzbackofen.de

Um Ihnen unser vielfältiges Spektrum an Holzbacköfen und Zubehörartikel sowohl für den gewerblichen als auch den privaten Bereich sowie die verschiedenen Back – und Garmethoden näher zu bringen wird an diesem Tag eine große Vielzahl leckerer Speisen in unseren Holzbacköfen zubereitet.

Dazu gehört natürlich das Backen von leckerem Brot direkt aus dem Holzofen, Flammkuchen, Pizzen werden direkt vor Ort vorbereitet, delikate verschiedene Aufläufe, Quiches, Lasagne, Kuchen und die Zubereitung von Grillspezialitäten wie z. B. Schweinshaxen, Rollbraten, Hähnchen und nicht zu vergessen das Räuchern von Fisch und Wurstwaren.

Beim Brotbacken verfolgen wir weiterhin den allgemeinen Trend „ZURÜCK ZUR NATUR “, daher wird auch an diesem Tag das Backen von leckerem Brot aus dem eigenen Holzbackofen intensiv behandelt.

Ganz neu in diesem Jahr wird es mit unseren unterschiedlich großen Ramster-Jukeboxen verschiedenste Vorführungen geben. Das einzigartige an diesen ist, dass auf den Boxen in einer Feuerwanne Holz verfeuert wird, während im Inneren allerlei erlesene Speisen gegart werden. Durch die von oben abstrahlende Wärme wird mit einer extrem hohen Luftfeuchtigkeit sozusagen „dampfgegart“. Das Fleisch bleibt zart mit einer fantastischen Kruste. Lassen Sie sich mit dieser neuen Art des Garens verführen.

Ebenso kommen erstmals auf unserem Fest unsere Gotthard – Tunnelöfen zum Einsatz. Diese Speicheröfen zeigen Ihnen wie Sie mit sehr geringem Holzverbrauch über viele Stunden Wärme speichern und mit besten Ergebnissen unterschiedliche Gerichte gleichzeitig backen können, wie z.B. Brote und Fleischgerichte.

Für die Unterhaltung Ihrer Kinder wird auch wieder bestens gesorgt. In unmittelbarer Nähe haben Sie auch die Möglichkeit in Ihrem Wohnmobil/ Wohnwagen zu übernachten.



Wir erheben einen Kostenbeitrag in Höhe von 20,00 Euro. Dieser bezieht sich sowohl auf die Vorführungen als auch auf alle Speisen. Getränke werden gesondert berechnet.
Kinder bis 5 Jahre frei, bis 15 Jahre 10,00 Euro.

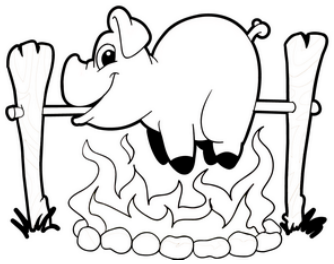
Wir bitten um eine rechtzeitige Anmeldung mit Angabe Ihrer Besucherzahl
Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch.

http://www.holzbackofen.de/

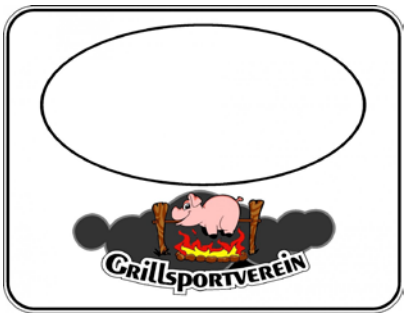




RESSOURCEN IM FORUM



NEUER THREAD IM GSV



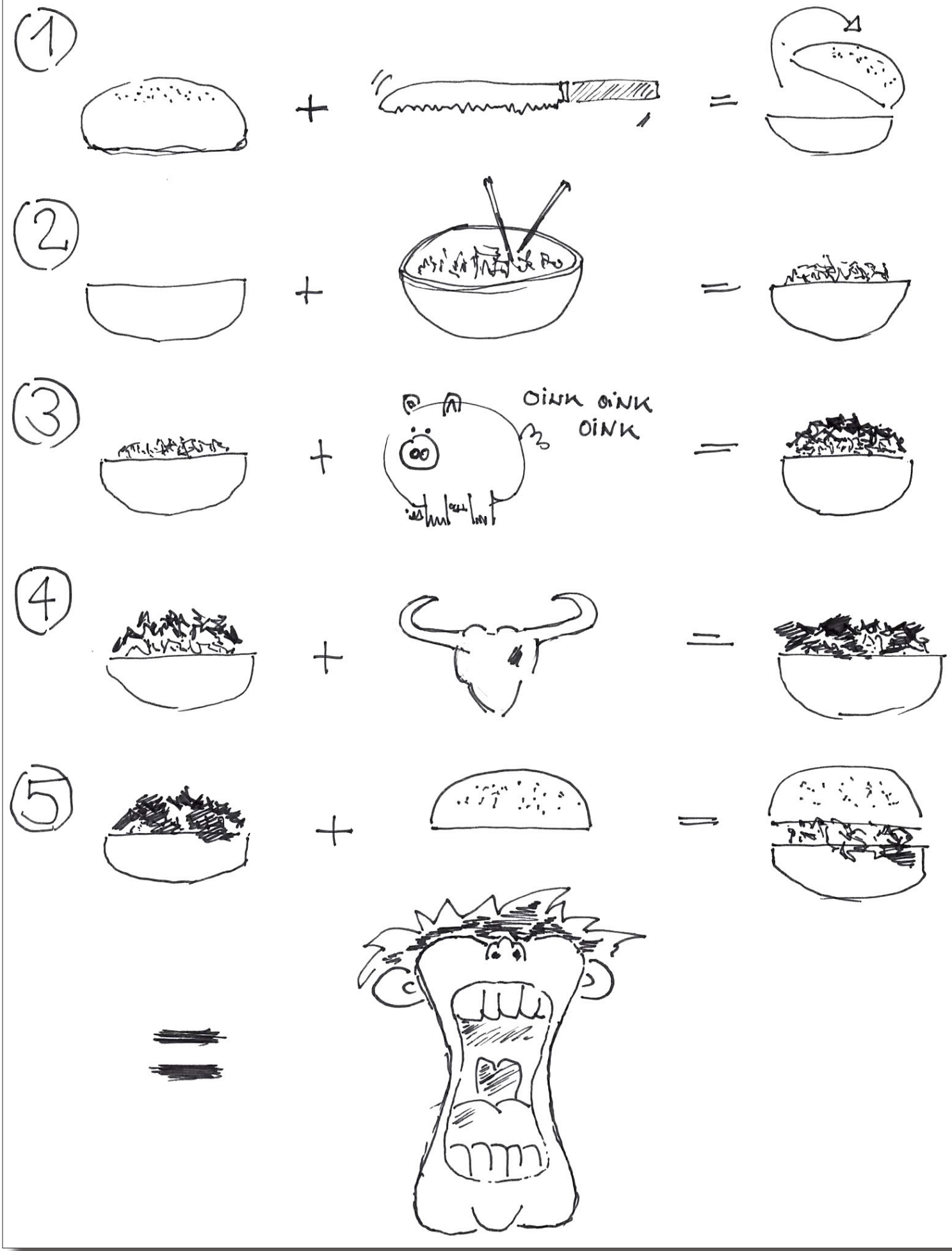
Bei der Umstellung auf das neue Forensystem gibt es nun wichtige und unwichtige, aber immer nützliche Vorlagen gesammelt unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/resources/

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

Auf den folgenden Seiten seht ihr einige Beispiele.



Bauanleitung Pulled Pork





Am Ende ist es ein NAPOLEON.

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

www.napoleongrills.de

NAPOLEON Grills Deutschland · Poppenbouwing 29-31 · 4191 NZ Geldermalsen Holland · Tel.: +31(0)345-588655 · E-Mail: info@napoleongrills.nl



Neu gibt es bei Napoleon die Travel Q Serie, mit oder ohne Unterbau.
Taigawutz hat sich das Gerät einmal näher angeschaut:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/unboxing-napoleon-travelq-tq285x.210535/

Räucherprotokoll

Datum:

Projekttitel:

Rezept von?

Phase1: Fleisch und Gewürze

Menge	Salz je kg Fleisch	sonstige Gewürze/ Menge

Phase2: Suren/ Pökeln

Fleisch eingesurt am:	Wielange? wie: trocken, vakuum, Lake
1. x Fleisch gewendet/ Umgeschichtet am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch
2. x Fleisch gewendet/ Umgeschichtet am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch
3. x Fleisch gewendet/ Umgeschichtet am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch

Phase3: Nach dem Suren:

Fleisch aus der Sur genommen und gewaschen am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch
Wässern ja/ nein	wie lange?
Durchbrennen/ trocknen lassen im Gefäß, aufgehängt?	Wo und wie lange?

Phase4: Räuchern

1. Räucherdurchgang wie lange? Max. Temperatur?	mit Holzart/ Mehlsorte?	Aussentemp?, rel. Luftfeuchte?
1. Räucherpause wie lange?	Beobachtung: Farbe, Geruch	
2. Räucherdurchgang wie lange? Max. Temperatur?	mit Holzart/ Mehlsorte?	Aussentemp?, rel. Luftfeuchte?
2. Räucherpause wie lange?	Beobachtung: Farbe, Geruch	
3-x. Räucherdurchgang wie lange? Max. Temperatur?	mit Holzart/ Mehlsorte?	Aussentemp?, rel. Luftfeuchte?
3-x. Räucherpause wie lange?	Beobachtung: Farbe, Geruch	

Phase5: Reifen

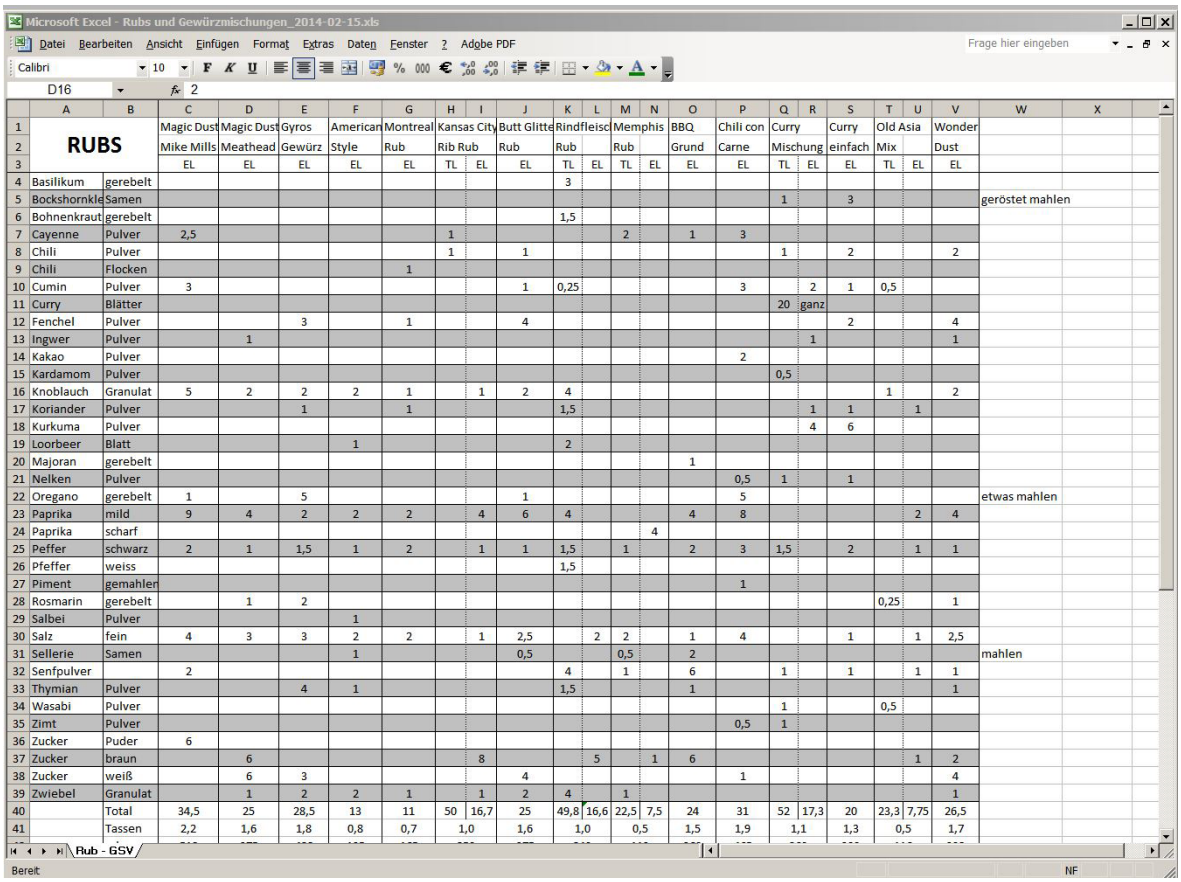
Wie lange? Wo und wie?

Phase6: Verzehr

Wann 1. geplanter Verzehr:
Geschmack:
Konsistenz:
Farbe:

Phase7: Änderungen/ Verbesserungen fürs nächste Mal

weiters Vorgehen beim nächsten Mal, Änderungen? Verbesserungen?



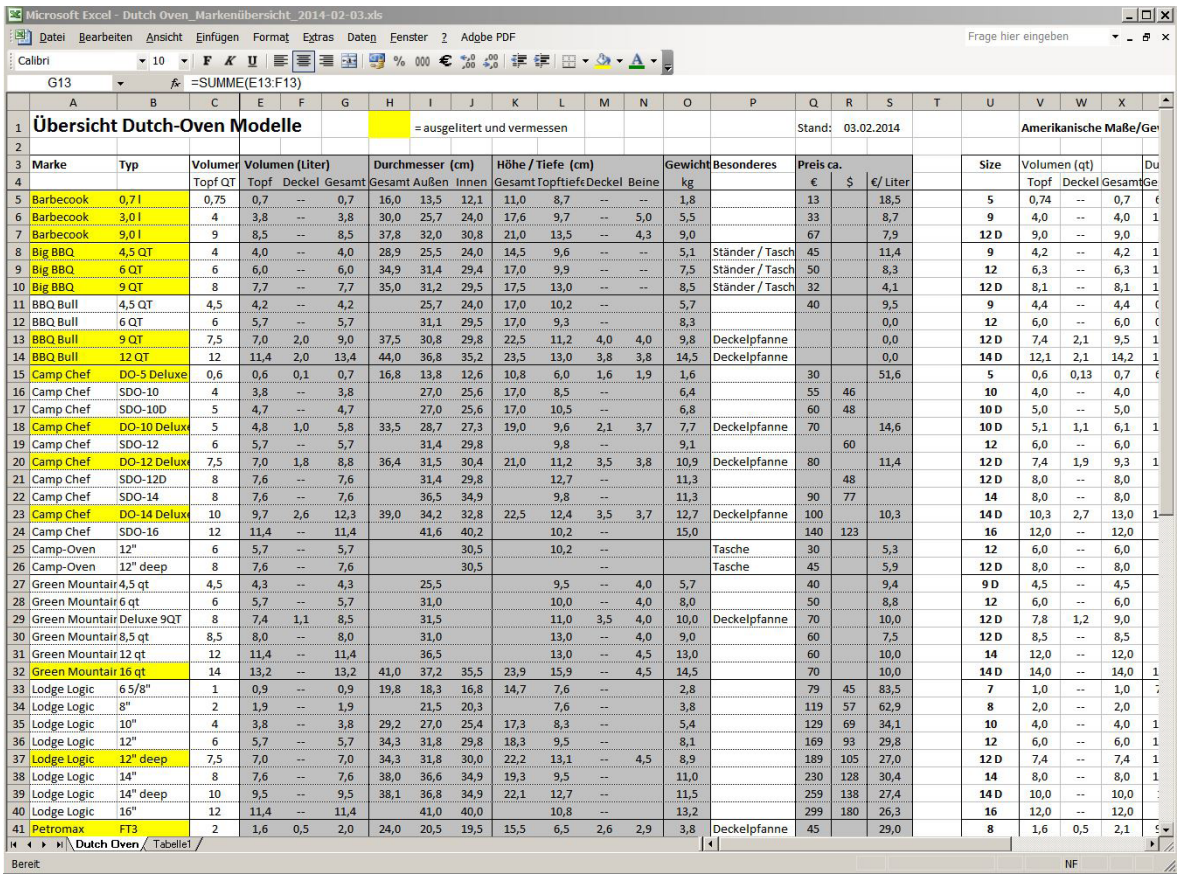
Microsoft Excel - Rubs und Gewürzmischungen_2014-02-15.xls

Datei Bearbeiten Ansicht Einfügen Format Extras Daten Fenster ? Adobe PDF — Frage hier eingeben

Calibri 10 — D16 — fx 2

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X
1	**RUBS**		Magic Dust	Magic Dust	Gyros	American	Montreal	Kansas City		Butt Glitte	Rindfleisc		Memphis		BBQ	Chili con	Curry		Curry	Old Asia		Wonder		
2			Mike Mills	Meathead	Gewürz	Style	Rub	Rib Rub		Rub	Rub		Rub		Grund	Carne	Mischung		einfach	Mix		Dust		
3			EL	EL	EL	EL	EL	TL	EL	EL	TL	EL	TL	EL	EL	EL	TL	EL	EL	TL	EL	EL		
4	Basilikum	gerebelt									3													
5	Bockshornkle	Samen															1		3				geröstet mahlen	
6	Bohnenkraut	gerebelt									1,5													
7	Cayenne	Pulver	2,5					1					2		1	3								
8	Chili	Pulver						1		1							1		2			2		
9	Chili	Flocken					1																	
10	Cumin	Pulver	3							1	0,25					3		2	1	0,5				
11	Curry	Blätter															20	ganz						
12	Fenchel	Pulver			3		1			4									2			4		
13	Ingwer	Pulver		1														1				1		
14	Kakao	Pulver														2								
15	Kardamom	Pulver															0,5							
16	Knoblauch	Granulat	5	2	2	2	1		1	2	4									1		2		
17	Koriander	Pulver			1		1				1,5							1	1		1			
18	Kurkuma	Pulver																4	6					
19	Loorbeer	Blatt				1					2													
20	Majoran	gerebelt													1									
21	Nelken	Pulver														0,5	1		1					
22	Oregano	gerebelt	1		5					1						5							etwas mahlen	
23	Paprika	mild	9	4	2	2	2		4	6	4				4	8					2	4		
24	Paprika	scharf												4										
25	Peffer	schwarz	2	1	1,5	1	2		1	1	1,5		1		2	3	1,5		2		1	1		
26	Pfeffer	weiss									1,5													
27	Piment	gemahlen														1								
28	Rosmarin	gerebelt		1	2															0,25		1		
29	Salbei	Pulver				1																		
30	Salz	fein	4	3	3	2	2		1	2,5		2	2		1	4			1		1	2,5		
31	Sellerie	Samen				1				0,5			0,5		2								mahlen	
32	Senfpulver		2								4		1		6		1		1		1	1		
33	Thymian	Pulver			4	1					1,5				1							1		
34	Wasabi	Pulver															1			0,5				
35	Zimt	Pulver														0,5	1							
36	Zucker	Puder	6																					
37	Zucker	braun		6					8			5		1	6						1	2		
38	Zucker	weiß		6	3					4						1						4		
39	Zwiebel	Granulat		1	2	2	1		1	2	4		1									1		
40		Total	34,5	25	28,5	13	11	50	16,7	25	49,8	16,6	22,5	7,5	24	31	52	17,3	20	23,3	7,75	26,5		
41		Tassen	2,2	1,6	1,8	0,8	0,7	1,0		1,6	1,0		0,5		1,5	1,9	1,1		1,3	0,5		1,7		

Rub - GSV — Bereit — NF



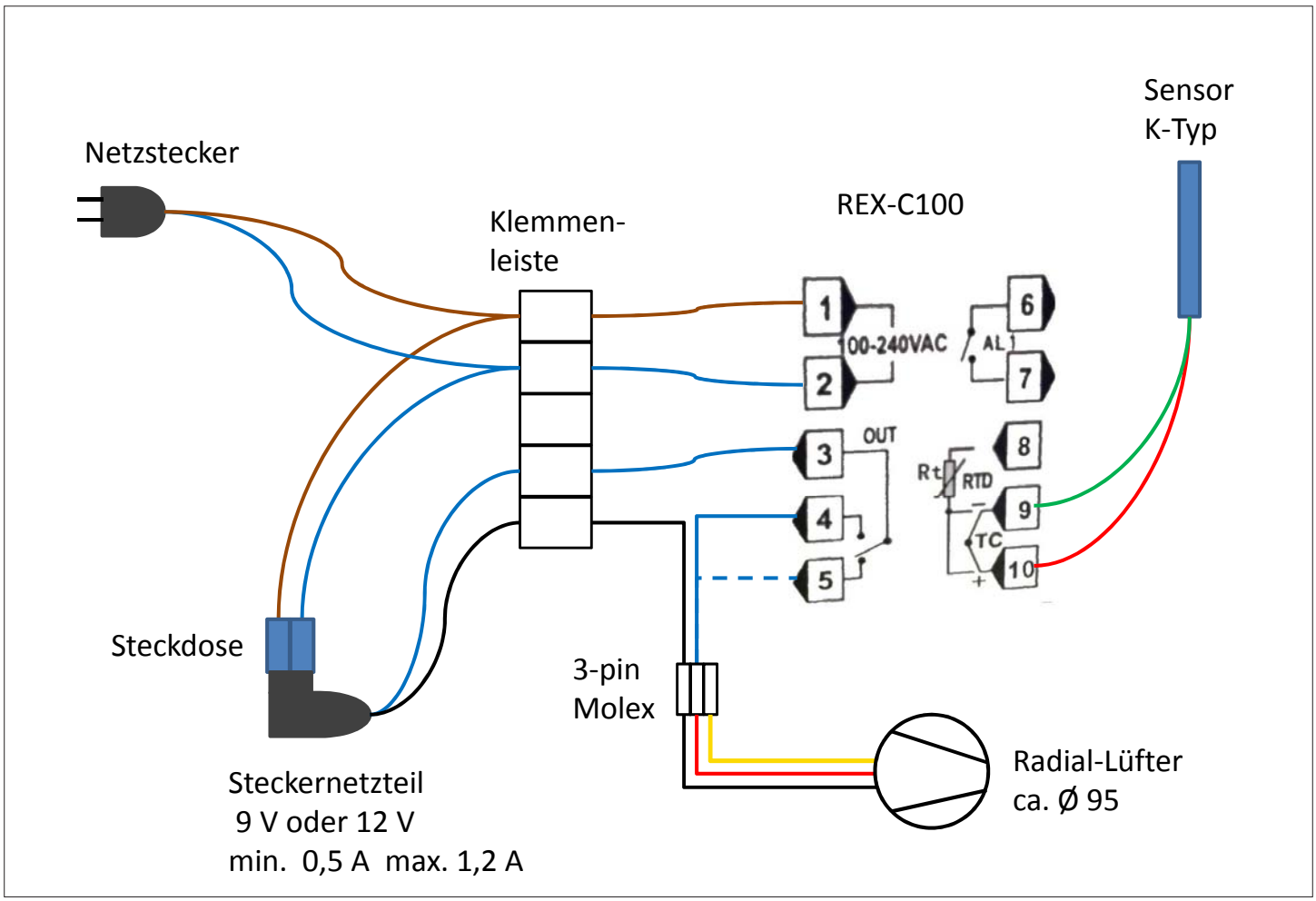
Microsoft Excel - Dutch Oven_Markenübersicht_2014-02-03.xls

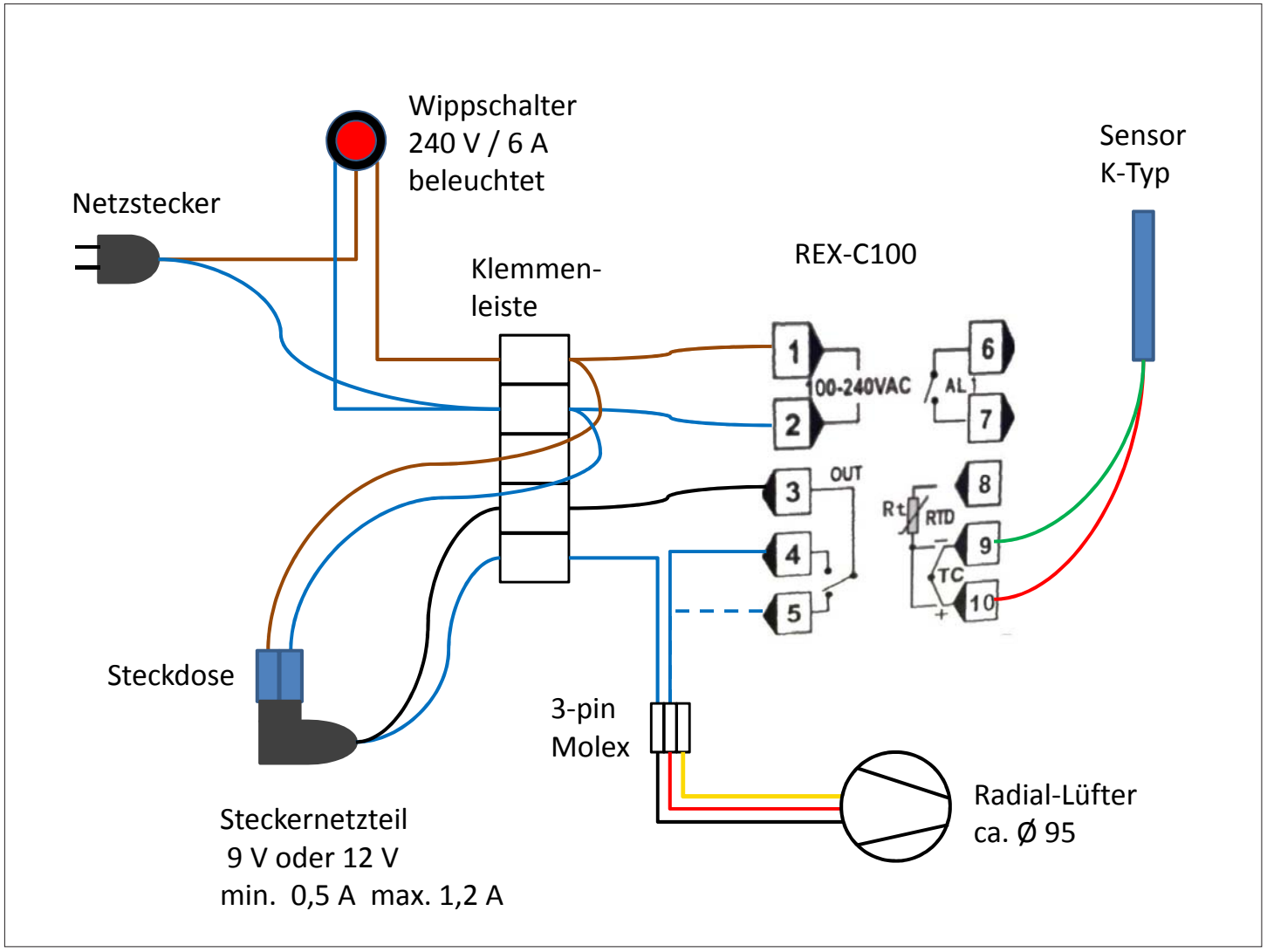
Datei Bearbeiten Ansicht Einfügen Format Extras Daten Fenster ? Adobe PDF — Frage hier eingeben

Calibri 10 — G13 — fx =SUMME(E13:F13)

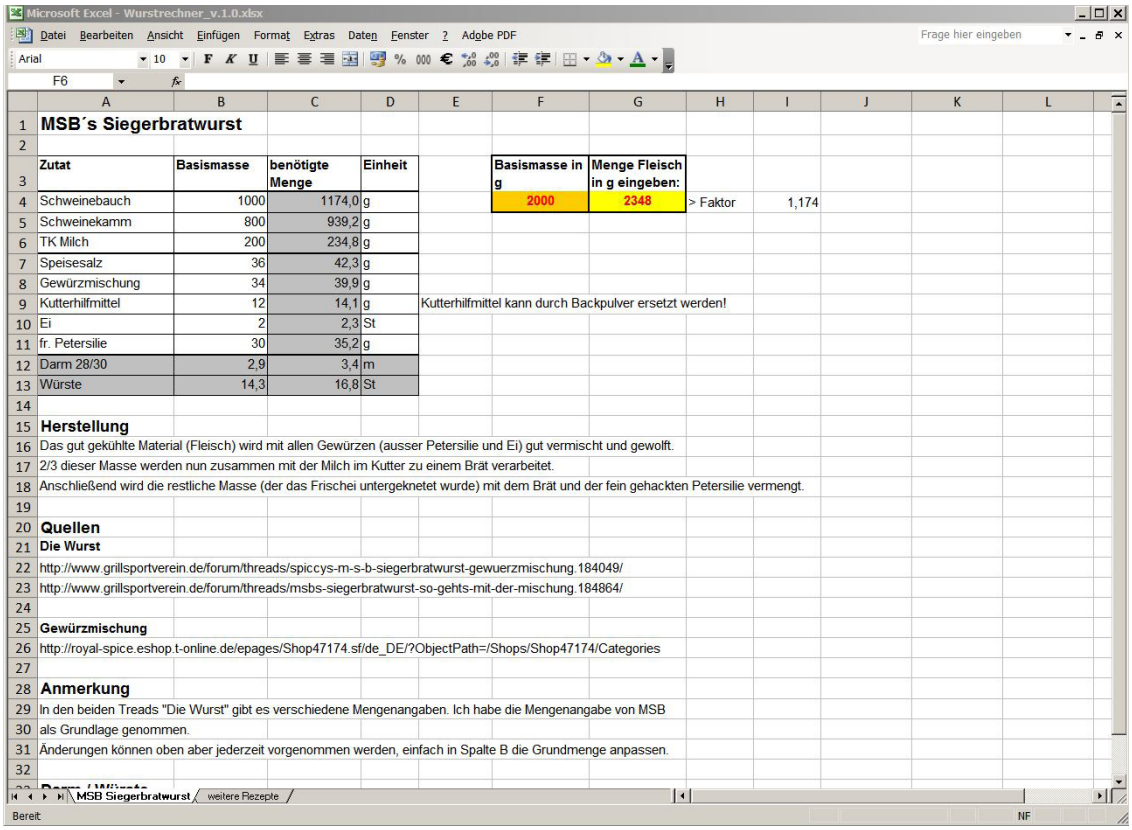
	A	B	C	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X
1	**Übersicht Dutch-Oven Modelle**			= ausgelitert und vermessen												Stand:	03.02.2014				**Amerikanische Maße/Ge**		
2																							
3	**Marke**	**Typ**	**Volumen**	**Volumen (Liter)**			**Durchmesser (cm)**			**Höhe / Tiefe (cm)**				**Gewicht**	**Besonderes**	**Preis ca.**				**Size**	Volumen (qt)			Du
4			Topf QT	Topf	Deckel	Gesamt	Gesamt	Außen	Innen	Gesamt	Topftiefe	Deckel	Beine	kg		€	$	€/ Liter			Topf	Deckel	Gesamt	Ge
5	Barbecook	0,7 l	0,75	0,7	--	0,7	16,0	13,5	12,1	11,0	8,7	--	--	1,8		13		18,5		5	0,74	--	0,7	
6	Barbecook	3,0 l	4	3,8	--	3,8	30,0	25,7	24,0	17,6	9,7	--	5,0	5,5		33		8,7		9	4,0	--	4,0	1
7	Barbecook	9,0 l	9	8,5	--	8,5	37,8	32,0	30,8	21,0	13,5	--	4,3	9,0		67		7,9		12 D	9,0	--	9,0	
8	Big BBQ	4,5 QT	4	4,0	--	4,0	28,9	25,5	24,0	14,5	9,6	--	--	5,1	Ständer / Tasch	45		11,4		9	4,2	--	4,2	1
9	Big BBQ	6 QT	6	6,0	--	6,0	34,9	31,4	29,4	17,0	9,9	--	--	7,5	Ständer / Tasch	50		8,3		12	6,3	--	6,3	1
10	Big BBQ	9 QT	8	7,7	--	7,7	35,0	31,2	29,5	17,5	13,0	--	--	8,5	Ständer / Tasch	32		4,1		12 D	8,1	--	8,1	1
11	BBQ Bull	4,5 QT	4,5	4,2	--	4,2		25,7	24,0	17,0	10,2	--		5,7		40		9,5		9	4,4	--	4,4	
12	BBQ Bull	6 QT	6	5,7	--	5,7		31,1	29,5	17,0	9,3	--		8,3				0,0		12	6,0	--	6,0	
13	BBQ Bull	9 QT	7,5	7,0	2,0	9,0	37,5	30,8	29,8	22,5	11,2	4,0	4,0	9,8	Deckelpfanne			0,0		12 D	7,4	2,1	9,5	1
14	BBQ Bull	12 QT	12	11,4	2,0	13,4	44,0	36,8	35,2	23,5	13,0	3,8	3,8	14,5	Deckelpfanne			0,0		14 D	12,1	2,1	14,2	1
15	Camp Chef	DO-5 Deluxe	0,6	0,6	0,1	0,7	16,8	13,8	12,6	10,8	6,0	1,6	1,9	1,6		30		51,6		5	0,6	0,13	0,7	
16	Camp Chef	SDO-10	4	3,8	--	3,8		27,0	25,6	17,0	8,5	--		6,4		55	46			10	4,0	--	4,0	
17	Camp Chef	SDO-10D	5	4,7	--	4,7		27,0	25,6	17,0	10,5	--		6,8		60	48			10 D	5,0	--	5,0	
18	Camp Chef	DO-10 Deluxe	5	4,8	1,0	5,8	33,5	28,7	27,3	19,0	9,6	2,1	3,7	7,7	Deckelpfanne	70		14,6		10 D	5,1	1,1	6,1	1
19	Camp Chef	SDO-12	6	5,7	--	5,7		31,4	29,8		9,8	--		9,1			60			12	6,0	--	6,0	
20	Camp Chef	DO-12 Deluxe	7,5	7,0	1,8	8,8	36,4	31,5	30,4	21,0	11,2	3,5	3,8	10,9	Deckelpfanne	80		11,4		12 D	7,4	1,9	9,3	1
21	Camp Chef	SDO-12D	8	7,6	--	7,6		31,4	29,8		12,7	--		11,3			48			12 D	8,0	--	8,0	
22	Camp Chef	SDO-14	8	7,6	--	7,6		36,5	34,9		9,8	--		11,3		90	77			14	8,0	--	8,0	
23	Camp Chef	DO-14 Deluxe	10	9,7	2,6	12,3	39,0	34,2	32,8	22,5	12,4	3,5	3,7	12,7	Deckelpfanne	100		10,3		14 D	10,3	2,7	13,0	1
24	Camp Chef	SDO-16	12	11,4	--	11,4		41,6	40,2		10,2	--		15,0		140	123			16	12,0	--	12,0	
25	Camp-Oven	12"	6	5,7	--	5,7			30,5		10,2	--			Tasche	30		5,3		12	6,0	--	6,0	
26	Camp-Oven	12" deep	8	7,6	--	7,6			30,5			--			Tasche	45		5,9		12 D	8,0	--	8,0	
27	Green Mountair	4,5 qt	4,5	4,3	--	4,3		25,5			9,5	--	4,0	5,7		40		9,4		9 D	4,5	--	4,5	
28	Green Mountair	6 qt	6	5,7	--	5,7		31,0			10,0	--	4,0	8,0		50		8,8		12	6,0	--	6,0	
29	Green Mountair	Deluxe 9QT	8	7,4	1,1	8,5		31,5			11,0	3,5	4,0	10,0	Deckelpfanne	70		10,0		12 D	7,8	1,2	9,0	
30	Green Mountair	8,5 qt	8,5	8,0	--	8,0		31,0			13,0	--	4,0	9,0		60		7,5		12 D	8,5	--	8,5	
31	Green Mountair	12 qt	12	11,4	--	11,4		36,5			13,0	--	4,5	13,0		60		10,0		14	12,0	--	12,0	
32	Green Mountair	16 qt	14	13,2	--	13,2	41,0	37,2	35,5	23,9	15,9	--	4,5	14,5		70		10,0		14 D	14,0	--	14,0	1
33	Lodge Logic	6 5/8"	1	0,9	--	0,9	19,8	18,3	16,8	14,7	7,6	--		2,8		79	45	83,5		7	1,0	--	1,0	
34	Lodge Logic	8"	2	1,9	--	1,9		21,5	20,3		7,6	--		3,8		119	57	62,9		8	2,0	--	2,0	
35	Lodge Logic	10"	4	3,8	--	3,8	29,2	27,0	25,4	17,3	8,3	--		5,4		129	69	34,1		10	4,0	--	4,0	1
36	Lodge Logic	12"	6	5,7	--	5,7	34,3	31,8	29,8	18,3	9,5	--		8,1		169	93	29,8		12	6,0	--	6,0	1
37	Lodge Logic	12" deep	7,5	7,0	--	7,0	34,3	31,8	30,0	22,2	13,1	--	4,5	8,9		189	105	27,0		12 D	7,4	--	7,4	1
38	Lodge Logic	14"	8	7,6	--	7,6	38,0	36,6	34,9	19,3	9,5	--		11,0		230	128	30,4		14	8,0	--	8,0	1
39	Lodge Logic	14" deep	10	9,5	--	9,5	38,1	36,8	34,9	22,1	12,7	--		11,5		259	138	27,4		14 D	10,0	--	10,0	
40	Lodge Logic	16"	12	11,4	--	11,4		41,0	40,0		10,8	--		13,2		299	180	26,3		16	12,0	--	12,0	
41	Petromax	FT3	2	1,6	0,5	2,0	24,0	20,5	19,5	15,5	6,5	2,6	2,9	3,8	Deckelpfanne	45		29,0		8	1,6	0,5	2,1	

Dutch Oven / Tabelle1 — Bereit — NF



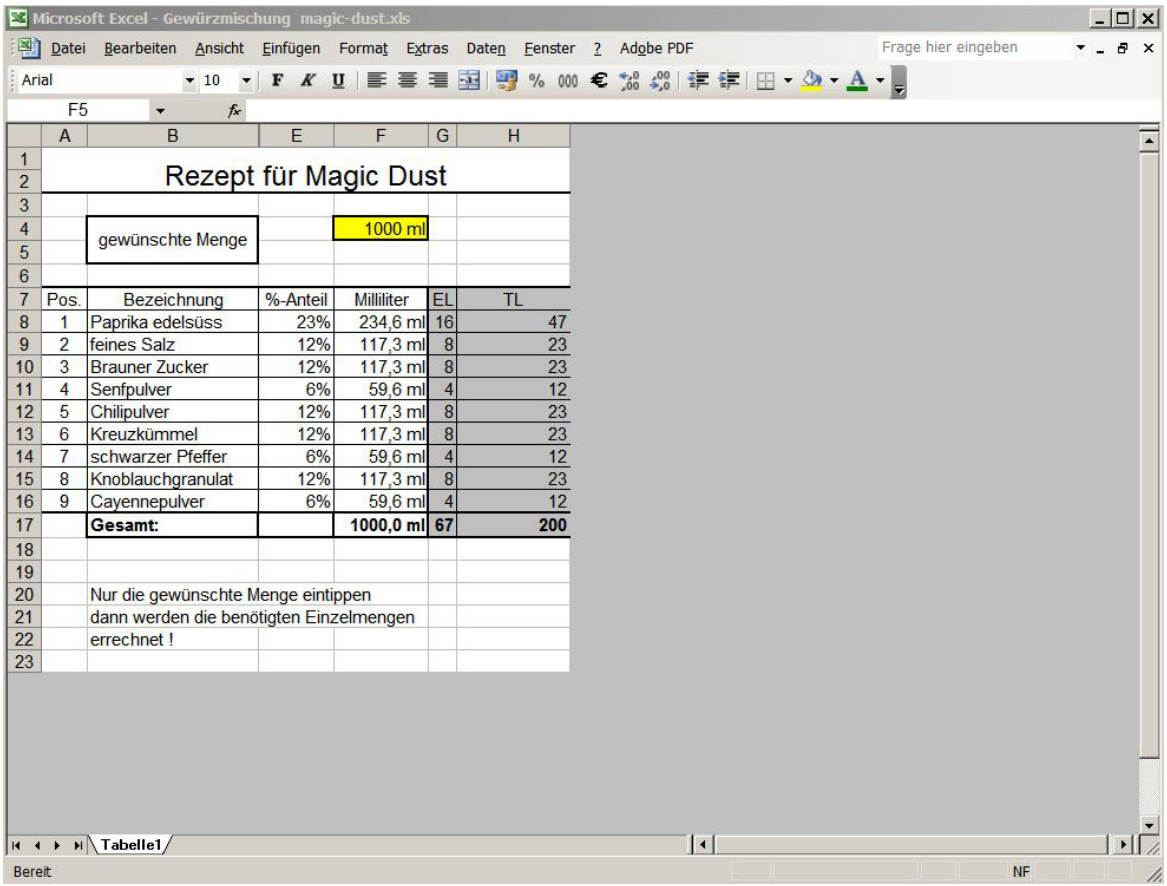


Pitmaster Schaltplan



Microsoft Excel - Wurstrechner_v.1.0.xlsx

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	**MSB´s Siegerbratwurst**								
2									
3	**Zutat**	**Basismasse**	**benötigte Menge**	**Einheit**		**Basismasse in g**	**Menge Fleisch in g eingeben:**		
4	Schweinebauch	1000	1174,0	g		2000	2348	> Faktor	1,174
5	Schweinekamm	800	939,2	g					
6	TK Milch	200	234,8	g					
7	Speisesalz	36	42,3	g					
8	Gewürzmischung	34	39,9	g					
9	Kutterhilfmittel	12	14,1	g	Kutterhilfmittel kann durch Backpulver ersetzt werden!				
10	Ei	2	2,3	St					
11	fr. Petersilie	30	35,2	g					
12	Darm 28/30	2,9	3,4	m					
13	Würste	14,3	16,8	St					
14									
15	**Herstellung**								
16	Das gut gekühlte Material (Fleisch) wird mit allen Gewürzen (ausser Petersilie und Ei) gut vermischt und gewolft.								
17	2/3 dieser Masse werden nun zusammen mit der Milch im Kutter zu einem Brät verarbeitet.								
18	Anschließend wird die restliche Masse (der das Frischei untergeknetet wurde) mit dem Brät und der fein gehackten Petersilie vermengt.								
19									
20	**Quellen**								
21	**Die Wurst**								
22	http://www.grillsportverein.de/forum/threads/spiccys-m-s-b-siegerbratwurst-gewuerzmischung.184049/								
23	http://www.grillsportverein.de/forum/threads/msbs-siegerbratwurst-so-gehts-mit-der-mischung.184864/								
24									
25	**Gewürzmischung**								
26	http://royal-spice.eshop.t-online.de/epages/Shop47174.sf/de_DE/?ObjectPath=/Shops/Shop47174/Categories								
27									
28	**Anmerkung**								
29	In den beiden Treads "Die Wurst" gibt es verschiedene Mengenangaben. Ich habe die Mengenangabe von MSB								
30	als Grundlage genommen.								
31	Änderungen können oben aber jederzeit vorgenommen werden, einfach in Spalte B die Grundmenge anpassen.								
32									



Microsoft Excel - Gewürzmischung magic-dust.xls

	A	B	E	F	G	H
1						
2		Rezept für Magic Dust				
3						
4		gewünschte Menge		1000 ml		
5						
6						
7	Pos.	Bezeichnung	%-Anteil	Milliliter	EL	TL
8	1	Paprika edelsüss	23%	234,6 ml	16	47
9	2	feines Salz	12%	117,3 ml	8	23
10	3	Brauner Zucker	12%	117,3 ml	8	23
11	4	Senfpulver	6%	59,6 ml	4	12
12	5	Chilipulver	12%	117,3 ml	8	23
13	6	Kreuzkümmel	12%	117,3 ml	8	23
14	7	schwarzer Pfeffer	6%	59,6 ml	4	12
15	8	Knoblauchgranulat	12%	117,3 ml	8	23
16	9	Cayennepulver	6%	59,6 ml	4	12
17		**Gesamt:**		**1000,0 ml**	**67**	**200**
18						
19						
20		Nur die gewünschte Menge eintippen				
21		dann werden die benötigten Einzelmengen				
22		errechnet !				
23						

Raus aus der Küche!



Und mit What a WOK durch den Sommer!

What a WOK ist ein fernöstlich inspirierter Outdoor-Ofen, eine tragbare Feuerstelle für unkomplizierte, kulinarische Expeditionen aller Art, oder auch: ein Ofen, eine Pfanne, unendlich viele Möglichkeiten!

Jetzt online bestellen unter

www.whatawok.com


GROSSES GRILLBUCH
500 REZEPTE FÜR JEDEN GRILL
FIRE & FOOD
GRILLEN UND BARBECUEN
CHILI BARBECUE
DIE HOHE SCHULE DES GRILLENS
ECHTE KÜCHE für echte Kerle
RAUCHZEICHEN

SCHINKEN IN PAPIERFORM

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



Neues aus dem Buchregal:
Auch dieses Jahr können wir uns kaum vor Neuerscheinungen retten, das Grillbuch liegt im Trend.

Hier einige zur Auswahl.

BBQ - Grillen für Gourmets
Gebundene Ausgabe: 256 Seiten
Verlag: Fackelträger-Verlag (7. März 2014)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3771645468
ISBN-13: 978-3771645465

Die hohe Schule des Grillens
Gebundene Ausgabe: 224 Seiten
Verlag: Christian Verlag GmbH (21. April 2014)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3862445895
ISBN-13: 978-3862445899

Burger: Homemade Fast Food
Gebundene Ausgabe: 168 Seiten
Verlag: Hölker, W; Auflage: 1 (März 2014)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3881179194
ISBN-13: 978-3881179195

Jumbos Grillbuch
Gebundene Ausgabe: 192 Seiten
Verlag: Riva (7. März 2014)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3868833994
ISBN-13: 978-3868833997

Schaschlik: Grillen einmal östlich
Gebundene Ausgabe: 248 Seiten
Verlag: Stocker, L; Auflage: 1. Auflage
(17. März 2014)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3702014462
ISBN-13: 978-3702014469

Echte Küche für echte Kerle
Gebundene Ausgabe: 272 Seiten
Verlag: Christian; Auflage: 1 (11. September 2013)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3862442586
ISBN-13: 978-3862442584

Rauchzeichen - Das Spiel mit dem Feuer
Gebundene Ausgabe: 192 Seiten
Verlag: Becker Joest Volk Verlag; Auflage: 1
(17. März 2014)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 395453018X
ISBN-13: 978-3954530182

Noch mehr Jäger kochen Wild - Band 2
Gebundene Ausgabe: 192 Seiten
Verlag: Stocker; Auflage: 1. Auflage
(Oktober 2013)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3702014187
ISBN-13: 978-3702014186

Heels großes Grillbuch / Grillsportverein
500 Rezepte für jeden Grill
incl. 20 Euro Gutschein für www.meatgrill.com
Verlag: Heel; Auflage: 1 Auflage (April 2014)
Gebundene Ausgabe: 512 Seiten,
http://www.heel-verlag.de/HEELs+grosses+Grillbuch.htm
Sprache: Deutsch
ISBN 978-3-86852-906-7

Fire & Food
Das Grill- und BBQ Magazin
http://www.fire-food.com/



EUROPAS GRÖSSTER GRILL SHOP IN KÖLN

1200 QM GRILLS UND ZUBEHÖR BEI SANTOSGRILLS.DE

Europas größter Grillshop in Köln

Grillen ist eine Leidenschaft. Spaß beim Zu- und Vorbereiten, gewürzt mit einem Schuss Ursprünglichkeit und natürlich das Genießen – Attribute, die für jeden Grillfan im Mittelpunkt stehen. Und spätestens, wenn die Grillzange wieder fest in der Hand liegt, wird man zum echten Mann, der sich am Grill so richtig austoben darf.



Seit inzwischen mehr als zehn Jahren lebt man diese Leidenschaft für Spaß, deftige Gerichte und gutes Essen in Köln. Genauer gesagt bei Santosgrills.

Santosgrills – Grillen von A bis Z

Als Europas größter Grillshop in Köln bietet man hier dem Grillfan alles, was das Herz begehrt. Auf 1.200 Quadratmetern Ausstellungs- und Verkaufsfläche ist nicht nur Platz für den klassischen Holzkohlegrill. Santosgrills hat sich dem Grillen in seiner ganzen Vielfalt verschrieben. Man ist hier nicht nur Feuer und Flamme für den Gasgrill oder Smoker. Auch innovative Grillvarianten schaut man sich gerne an – und gibt „Underdogs“ wie Pellet- oder Elektrogrills eine Chance.

Mit dabei sind übrigens nicht nur Markenklassiker wie Weber, Outdoorchef, Napoleon und Grandhall.

Auch für das eine oder andere Schmankerl haben sich Geschäftsführer Rui Santos und sein Team entschieden, weshalb die heißen Renner von Brennwagen genauso ihren Platz in Köln gefunden haben wie Keramikgrills von Monolith, die man anschauen und auch gleich mitnehmen kann.







Grills kaufen und das Grillen lernen

Beim Grillen ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Ein Credo, das jeder GSV´ler nur zu gut kennt. Gerade Einsteiger haben es mit den ersten erfolgreichen Gehversuchen nicht immer leicht. Santosgrills geht einen Schritt auf alle Neulinge an der Grillzange zu. Man verkauft in Europas größtem Shop nicht nur Grills – man zeigt in der eigenen Grillschule auch, wie´s geht. Grillprofis führen in den Basis- und Steakseminaren vor, wie man leckere Gerichte auf den Teller zaubert. Und wer sich als Rookie mehr zutraut, lernt im Smoker-, Kugelgrill- oder Wald- und Wiesengrillseminar, wie die Kür beim Grillen aussieht.

Der Clou: Bei Santosgrills wird der Grill nie kalt. Statt in der kalten Jahreszeit hinter den warmen Ofen zu kriechen, hat man sich in Köln entschlossen, mit Mütze, Schal und Handschuhen weiterzumachen – es wird 12 Monate im Jahr durchgegrillt. Ein Grund mehr, Europas größten Grillshop genauer unter die Lupe zu nehmen.

Köln hat nicht nur einen wunderschönen Dom – seit nunmehr 10 Jahren ist die Metropole heimliche Grillhauptstadt der Republik und ein Mekka für alle neuen und alten Grillfans liegt direkt am Rhein – bei Santosgrills.
www.santosgrills.de



DICK
Traditionsmarke der Profis

GRILLCHAMPION

Du kennst keine Grenzen und bist innovativ am Grill?
Du bist der Herr der Flammen und des Feuers?
Du hast deinen Grill im Griff wie kein Anderer?





DANN WERDE

DICK GRILLCHAMPION 2014

Bewirb dich einfach mit einem Foto oder Video und zeig' uns
warum du DICK-Grillchampion 2014 bist!



DICK

Traditionsmarke der Profis

GRILLCHAMPION

Mitmachen lohnt sich!

1. PLATZ

- Titel: DICK-Grillchampion 2014
- Messerblock Red Spirit im Wert von 300 €
- 150 € Einkaufsgutschein von Otto Gourmet
- Großes Grill-Package von Hela Gewürze
- Jahresabonnement von „Fire & Food“
- Kochjacke von Rock Chef by Karlowsky

2. PLATZ

- Kochmesser der Serie 1905 im Wert von 90 €
- 150 € Einkaufsgutschein von Otto Gourmet
- Mittleres Grill-Package von Hela Gewürze
- Jahresabonnement von „Fire & Food“
- T-Shirt von Rock Chef by Karlowsky

3. PLATZ

- Kochmesser der Serie Premier Plus im Wert von 80 €
- 150 € Einkaufsgutschein von Otto Gourmet
- Kleines Grill-Package von Hela Gewürze
- Jahresabonnement von „Fire & Food“
- Schürze von Rock Chef by Karlowsky

TOP 10 PLATZIERUNG

- Je 2 geschmiedete Steakmesser Active Cut

TEILNEHMER

- Je 2 Allzweckmesser

Einsendeschluss: 10.06.2014

Weitere Infos unter www.dick.de/grillchampion

FIRE&FOOD Das Grill- und Barbecue-Magazin · Hela · OTTO GOURMET · BBQ1.de World of Barbeque · ROCK CHEF A KARLOWSKY FASHION BRAND


Grillwürzmischung
ORANGEN PFEFFER
SIEGERBRATWURST
NACH MASTER SIR BUANA
Grillsportverein
www.Grillsportverein.de
SIEGERBRATWURST
NACH MASTER SIR BUANA
Grillsportverein
SMOKEY MAPLE
Grillwürzmischung
WILD COUNTRY
Grillwürzmischung
FRUCHTIGE CHILLI
Grillwürzmischung
SMOKEY MAPLE
Grillwürzmischung
WILD COUNTRY
Grillwürzmischung
ORANGEN PFEFFER
VOLLTREFFER!!
Die neuen GSV Gewürze
www.royal-spice.com



http://www.grillsportverein.de/forum/pelletgrills/

BACK to SMOKE

Holzpelletgrills

einzigartiges Raucharoma und purer BBQ-Genuss



Vorteile eines Holzpelletgrills

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

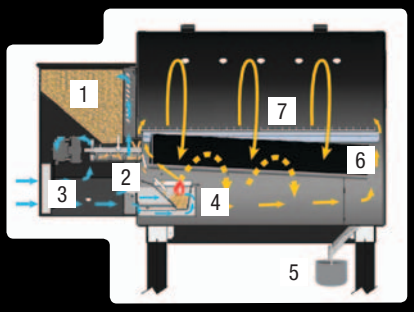
einfache Bedienung des Grills
vergleichbar mit einem Gasgrill. In 15 Minuten einsatzbereit.

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

GMG
gmg-pelletgrills.de

Memphis WOOD FIRE GRILLS
holzpelletgrill.de

Funktionsweise eines Holzpelletgrills



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

GMG Holzpelletgrills und Memphis Wood Fire Grills direkt bestellen unter **haupert-shop.de**


< Daniel Boone


< Memphis Avantage plus


< Jim Bowie


< Memphis Pro



KOKOSNUSS

ÖKOLOGISCH & ÖKONOMISCH GRILLEN MIT KOKOKO

Das Unternehmen McBrikett verkauft seit 2013 hochwertige Grillbriketts aus Kokosnussschalen. Diese sind nicht nur qualitativ besser als Holzkohle, sondern auch viel nachhaltiger, da diese aus Abfallprodukten und nicht aus wertvollem Holz hergestellt werden. Im Schnitt werden in Deutschland pro Jahr 150.000 Tonnen Kohle vergrillt.

Was die meisten Verbraucher nicht wissen, ist dass der größte Teil der Kohle aus Afrika und vor allem aus Südamerika stammt und dafür Regenwald abgeholzt wird, oft illegal. Ein Grund warum die Kohle beim Discounter besonders günstig, aber zum größten Teil auch besonders schlecht ist.



Kokosnussschalen sind ein Abfallprodukt der Kokosöl- und Kokosmilchindustrie und waren bislang nur nutzloser Abfall und wurden meist direkt am Straßenrand verbrannt, weil man keine weitere Verwendung dafür hatte. Doch kluge Köpfe haben bereits vor vielen Jahren entdeckt, welches Energiepotential in den Schalen steckt, die viel härter sind als Holz. Es wurde Wege gesucht, die Energie best möglich zu nutzen und ist auf Kohlebriketts gekommen.

McBrikett-Mitgründer Kasper Damkier hat den Tipp von einem Freund aus China bekommen, fand die Idee so gut und hat sich 3 Monate lang in Asien auf die Suche nach der besten Kokoskohle gemacht. Auch wenn Kohle aus Kokosnussschalen Holzkohle in Sachen Qualität bei weitem schlägt, gibt es auch hier große Unterschiede. “Es hat eine Weile gedauert mir das nötige Fachwissen anzueignen, doch jetzt kann ich ohne Probleme schlechte Kohle von guter Kohle unterscheiden.

Man muss bei der Wahl der Partner vor Ort höllisch aufpassen, da man in Briketts alles rein mischen kann, wenn es mal verkohlt ist. Wenn man nicht weiß worauf man achten muss, kann man ganz schnell Betrügern auf den Leim gehen.

“Nachdem ich den gesamten Asiatischen Markt gesehen habe, kann ich behaupten, dass McBrikett mit KOKOKO die qualitativ beste Kokoskohle anbietet”, so Kasper Damkier.

Kokoskohle zeichnet sich dadurch aus, dass es dreimal länger und heißer brennt als Holzkohle, was auf den höheren Brennwert zurückzuführen ist.

Der wiederum dem sehr hohen Kohlenstoffgehalt von 65-75% geschuldet ist. KOKOKO hat sogar einen Kohlenstoffgehalt von 80%.



„Geruchsneutral und rauchfrei, dazu eine lange Brenndauer - was will man mehr?

Kosten soll die Premium-Grillkohle aus Kokosnussschalen etwa doppelt so viel wie gewöhnliche Holzkohle, doch wenn man bedenkt, dass man dreimal so lange damit grillen kann, hat man unter dem Strich Geld gespart.

Außerdem zeichnet sich gute Kokoskohle dadurch aus, dass sie weder raucht und stinkt und ist dadurch auch für das Grillen auf dem Balkon gut geeignet.

Ein weiterer Pluspunkt ist die geringe Asche von gerade mal 6%, was das Reinigen des Grills erheblich erleichtert. Außerdem kann man die Asche sehr gut als Pflanzendünger verwenden und somit den Kreis der Natur wieder schließen.
Mehr Infos auf www.mcbrikett.de



DIE 800 GRAD STEAKMASCHINE

Grillen kann jeder, echte Männer beefen

Endlich: New Yorker Steakhouse-Qualität auch zu Hause

Der Beefer ist nicht nur ein Gasgrill, der Beefer ist die maschinengewordene Fleischeslust und der neue beste Freund des Mannes: Mit ihm gelingt New Yorker Steakhouse-Qualität auch zu Hause. Die neue Sensation auf dem Grillmarkt spielt mit dem Feuer, erreicht Temperaturen von über 800 Grad Celsius und grillt Steaks in einer Rekordzeit von gerade 2 mal 45 Sekunden.

Das Ergebnis ist eine wahre Geschmacksexplosion. Durch die extrem hohen Temperaturen entsteht an der Fleischoberfläche die so genannte Beefer-Karamellisierung, eine einzigartig knusprige Kruste. Dadurch bilden sich ganz besondere geschmackliche Aromen, die zu einem bisher nicht gekannten Fleischgenuss und Geschmackserlebnis führen. Der Beefer arbeitet mit Oberhitze. Daher gibt es keine Flammenbildung unter dem Grillgut. Herabtropfende Fleischsäfte werden in einer Garschale aufgefangen und können zusammen mit Butter, Kräutern und Gewürzen zu herrlichen Soßen verarbeitet werden.

Hot cuisine at home! Die innovativen Gründer aus dem Rheinland, Frank Hecker, Marc Kirwald und Frantz Konzen, revolutionieren mit ihrem neuen Produkt den deutschen Grillmarkt. Beim Essen achten Menschen ganz bewusst auf Genuss und ausgezeichnete Qualität, insbesondere bei Fleischprodukten. Die Erfindung des Rheinländertrios wird diesen Ansprüchen gerecht.

Der Beefer veredelt jedes Fleisch und holt immer ein Maximum an Geschmack heraus. Vor allem Rindfleisch, das im Dry Age Verfahren gereift ist, eignet sich im höchsten Maße.

Doch auch Garnelen, Hummer, Muscheln oder Gemüse gelingen mit dem Beefer in Gourmetqualität. Temperaturen von über 800 Grad Celsius, ein funktionales Lifestyle-Design und New Yorker-Steakhouse- Qualität in nur 90 Sekunden zeichnen den Beefer aus. Individueller als der Beefer ist kein anderer Grill! Wer heute noch grillt, wird ab morgen beefen.
Der Beefer wird in den Bonner Werkstätten, einer Einrichtung zur Teilhabe behinderter Menschen am Arbeitsleben, produziert.

Beef it or leave it!
Mehr Informationen unter: www.beefer.de
Was man damit anstellen kann:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/steakporn-2-0.210683/



Tailgating
„The fast growing sport of America“ jetzt auch in Deutschland

Wenn man den Begriff Tailgating übersetzt, wundert man sich zunächst über die Bedeutung des Wortes. Tailgate ist die Heckklappe eines Autos und Tailgating oder Tailgateparty selbst interpretiert man demnach mit einer Heckklappenparty. Was genau sich hinter diesem Begriff verbirgt zeigt NAPOLEON® Gourmet Grills in Deutschland nun in der Praxis. Treffen vor einem Sportevent auf dem Parkplatz, Heckklappe öffnen, Grill raus und gemeinsam Grillen um sich auf das nachfolgende Football-, Baseball oder Fussballevent, einzustimmen. Sogar vor Konzerten wird in den Staaten getailgated. Im Original wird dabei auf dem Parkplatz vor dem Stadion dicht aufgefahren und der Grill einfach nur neben das Auto gestellt oder auf der Anhängerkupplung angebracht.





Dies birgt natürlich ein hohes Gemeinschaftspotential und viel Kommunikation in sich. Mittlerweile werden Tailgatepartys auch ohne Auto und Heckklappe in Parks, auf öffentlichen Grillplätzen oder in der Nähe von Sportereignissen durchgeführt. Wichtig ist der gemeinsame Spaß und die Förderung des Zusammenhaltes in Bezug auf die jeweilige Mannschaft.

NAPOLEON® Gourmet Grills hat diesen „Sport vor dem Sport“ auf deutsche Events projiziert und begleitet mittlerweile alle Art von Veranstaltungen mit Tailgatepartys. Hierfür hat sich ein Grill besonders herauskristallisiert. Der als bester, neuer Grill am nordamerikanischen Markt gekrönte TravelQ™. Dieser ist mit einem Trolley als Transportwagen, der zugleich als Tisch umfunktioniert werden kann, versehen. Er funktioniert mit Gaskartusche oder Gasflasche und ist einfach und leicht in jedem Kofferraum zu verstauen. Viele nutzen zum Tailgating aber auch den herkömmlichen Holzkohle Kugelgrill.

Die Gerichte bei diesen flashmobbartigen Partys belaufen sich größtenteils auf Würste und Steaks, aber auch Maiskolben und Wrapvariationen die schon vorbereitet mitgebracht werden, kommen immer öfter auf den Grill. Natürlich dürfen ein kühles Bier und leckere Saucen nicht fehlen. Dazu empfiehlt sich eine kleine Kühlbox, welche man auch als Sitzgelegenheit nutzen kann mitzubringen.

The fast growing sport of America wird auch bei den unzähligen Sportbegeisterten in Deutschland mittlerweile zum unaufhaltsamen Trend. Egal, ob im Park, vor dem Stadion oder am See: Tailgating sorgt für gute Laune, jede Menge Spaß und stärkt den Zusammenhalt vor jeder Veranstaltung.



Alle Fotos wurden zur Tailgate Party anläßlich der HPBExpo Orlando Florida 2013 geschossen.

Dates · Dates · Dates · Date

NETTEtaler Grillmeisterschaft
15.06.2014 · Kaldenkirchen

NAPOLEON® wieder als Hauptsponsor und Bühnenshow mit Rene Kalobius

Beachvolleyball Grand Slam World Tour
17.-22.06.2014 · Berlin

NAPOLEON® ist als Sponsor der Veranstaltung und mit Grillshows im VIP-Bereich vertreten

7. Bergisch BBQ
29.06.2014 · Odenthal

NAPOLEON® als Sponsor – hier trifft sich die Creme de la Creme der deutschen Grillszene

Jack the Dry Aged Steak
05.07.2014 · Sonthofen

NAPOLEON® wieder Hauptsponsor der wahrscheinlich verrücktesten Grillmeisterschaft Deutschlands mit Adi Blanz und Kabel1

Deutsche Grillmeisterschaft
02.-03.08.2014 · Schweinfurt

NAPOLEON® ist wieder als einer der Hauptsponsoren mit einem Ausstellungsstand vertreten. Natürlich wieder mit vielen Überraschungen. Alle Händler, Partner und Freunde sind herzlich eingeladen.

SpogaGafa
31.08.-02.09.2014 · Köln

Am Spoga-Montag begrüßen wir wieder zur alljährlichen DEALER-Party unsere Händler und Distributoren aus ganz Europa.

Ramster Grillcup
27.09.2014 · Pirmasens

NAPOLEON® als Hauptsponsor der Veranstaltung und Grillshow mit Andreas Rummel

www.napoleongrills.de

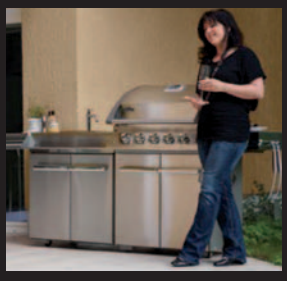
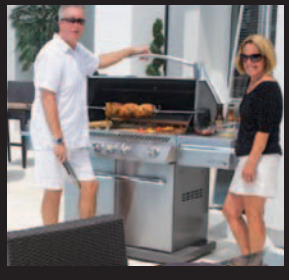
Ramsters BBQ STORE

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

All you need is grill



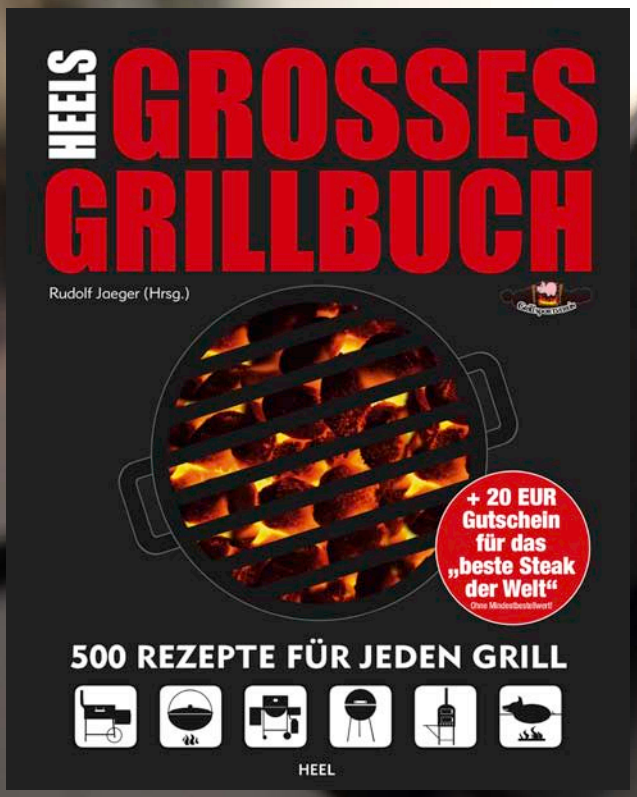






"Nachhaltigere Grillanzünder gibt es nicht - aus Holzspänen, Kerzenwachs und Eierkartons..."
http://www.brandstifter.co.at/



„Bis zur nächsten Ausgabe im September 2014 “Prost” und immer gut Glut!”

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