



Herbst 2014

Inklusive Grillkalender 2015!

GSV INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV Forum

Threadaufrufe: 267.163.931

Beiträge: 2.018.598

Themen: 134.671

Registrierte Benutzer: 58.057

(Stand 09.2014)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



INHALT

04–09	Gutes Fleisch ist ihr Ding
09–11	GSV History
12–13	GSV-Zubehör
14–33	Grillfachmesse SPOGA
34–36	Holzkohleherstellung
37	Schwein gehaubt
38–39	Grillreinigung Tipps
40–43	Kobe Rind
44–52	JACK THE DRY-AGED
54–55	Keramikgrillrost
56	Alte Wutz
57	Übersetzungshilfen USA
58–63	Deutsche Grillmeisterschaft
64–65	Tteppanyaki
66–69	GSV Eigenbauten
70–71	Lebensmittel Zusatzstoffe
73	GSV Offline Treffen
74–77	Grillrezepte, Ressourcen im Forum
79	Welches Fleisch sollte Mann...
80–81	Schinken in Papierform
82–83	Europas größter Grillshop
85	Grillgewürze für Kinder
86–89	Der Burggraf
90–91	Outdoorküchen
92–105	Grillkalender 2015
106–107	Die letzten Seiten



FOTOS VOM GRILL

Liebe Grillfreunde,

Fotos vom Grill oder dem Gegrillten hat wohl jeder Grillbegeisterte in unzähliger Form auf all seinen elektronischen Geräten liegen. Natürlich ist es oft unmöglich, schöne Bilder zu machen, ohne danach vor dem kalten Steak zu sitzen.

Meine Empfehlung ist lieber ab und an keine Grillbilder zu schießen und sich dem Grillen und den Freunden um den Grill zu widmen und das Grillgut zu genießen.

Klar bitzelt es jeden, das besondere Stück Fleisch abzulichten, noch dazu, da wir ja mittlerweile sogar Kobe Rind bekommen können.

Da das Thema „gutes Fleisch“ zu Recht immer mehr Bedeutung bei den Grillern findet, ist es diesmal ein Hauptthema in dieser Ausgabe.

Auch dieses Jahr hatten wir eine spannende deutsche Grillmeisterschaft sowie einen weiteren GSV Jack Event, tolle Offlinetreffen der GSV-Gemeinde – die Grillszene in Deutschland wächst und gedeiht.

Das Forum entwickelt sich rasant, an dieser Stelle den Mods und unserem Admin ein Dankeschön für die unermüdliche Arbeit, der zweimillionste Beitrag wurde erst kürzlich verfasst.

Wir wünschen allen Grillbegeisterten hoffentlich noch einige schöne Herbsttage und entspanntes Grillen.

Es grüßt mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger

September 2014



Alle GSV INFO Ausgaben unter:

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

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

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



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

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

Weiterleitungen, Vervielfältigung sowie Speicherung der pdf 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.

DIE JUNGS VON ADLA GOURMET



GUTES FLEISCH IST IHR DING

WWW.ADLA-GOURMET.DE MEAT IN GERMANY

Was machen die Produkte um die Jungs von Dieter Ruhe so hochwertig und einzigartig und was unterscheidet ADLA-Gourmet von allen anderen Gourmethändlern. Hier ein paar Erklärungen von Dieter. Jemand, der von sich behauptet, wirklich hochwertiges Fleisch zu produzieren, sollte über Folgendes verfügen:

- Eigene Zuchtvorschriften
- Eigenes Fütterungsprogramm
- Eigene Fleischveredelung
- Eigene Vermarktung

Eigene Zuchtvorschriften

So, wie man kein Haus auf lockerem Boden bauen kann, sei es auch noch so prunkvoll, ist es auch nicht möglich, aus dem Fleisch jedes x-beliebigen Rindes perfekte Steaks reifen zu lassen.

Das Beef-Sortiment besteht aus:

- Red Heifer
- Angus
- Wagyu

Den geschmacklichen Einstieg bietet unser Red Heifer Beef, welches regionalen Golden-Cross-Zuchten entspringt; gefolgt von Black und Deutsch-Angus und als krönender Abschluss Wagys, die dem originalen Tajima-Stammbaum entsprechen. In Europa ist das Wagyu-Rind auch unter dem Begriff Kōbe bekannt.

Das Kobe-Rind bezeichnet Rinder aus der Region um Kōbe in Japan. Es ist keine eigene Rinderrasse, sondern lediglich eine Herkunftsbezeichnung für die Rasse der Tajima-Rinder.

Diese Tajima-Rinder aus Kobe werden außerhalb Japans häufig auch als Wagyu bezeichnet, was genau genommen jedoch eine Sammelbezeichnung ist, unter die außer den originalen Tajima-Rindern auch andere japanische Rinderrassen fallen. Der Import von Koberindfleisch in die EU ist bis vor Kurzem nicht möglich gewesen, da es in ganz Japan keinen Schlachthof mit EU-Zulassung gab, der Koberinder schlachtete.

Das Fleisch der Rinder hat eine besonders mürbe Struktur und eine exzellente Marmorierung mit feinen Fettäderchen. Das Rindfleisch ist das am stärksten marmorierte Fleisch aller



Rinderrassen. Außerdem hat das Fleisch den geringsten Anteil gesättigter Fettsäuren.

Eigene Fütterungspläne

Eins der schönsten Komplimente, das man für gutes Essen bekommen kann. Und was uns gut tut, tut auch unseren Kälbern gut. Das Stichwort ist Mutterkuhhaltung. Eine Mutterkuh ist ein weibliches Rind, das nicht der Produktion von Milch dient oder gemolken wird. Ihre einzige Aufgabe ist es, ihr eigenes Kalb aufzuziehen und mit Muttermilch zu versorgen.

Diese Art der Aufzucht entspricht dem natürlichen Verhalten und dem Urinstinkt der Rinder. Ist das Kalb groß genug, verbleibt es weiter in der gewachsenen Herde.

Hier fügt es sich in der Herde ein und wächst nach natürlichen Bedingungen weiter und nimmt bestes Futter zu sich.

Durch jahrelange Erfahrung in der Rinderzucht und Erfahrungen, die wir auf verschiedenen Kontinenten sammeln durften, konnten wir die Fütterung unserer Rinder immer weiter optimieren

und stetig bessere Fleischqualitäten erzeugen.

Umso besser ein Tier aufgezogen und genährt ist, desto besser reift später sein Fleisch. Gemäß einer Studie des Forschungsinstitutes für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere in Dummerstorf verbessert Weidehaltung den ernährungsphysiologischen Wert von Fleisch erheblich gegenüber der Stallhaltung.

Dabei wurde festgestellt, dass der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren durch die Art der Fütterung deutlich gesteigert wird.



DEN NAGEL AUF DEN KOPF TREFFEN

Das Dry-Aging

Unseren Steaks geht es blendend, denn sie dürfen bei uns sechs bis zehn Wochen lang in aller Ruhe abhängen. Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten Steaks zu reifen. Doch scheiden sich hier die Geister! Die wohl verbreitetste Methode ist Steaks in Vakuumbuteln reifen zu lassen. Nahezu alle Steaks, die man im Groß- und Einzelhandel kaufen kann, sind vakuumgereift. Es ist unkompliziert, reift schneller, hat keinen Gewichtsverlust, ist also kostengünstiger und der Geschmack...?

Kurze Zeit nach Schlachtung des Rindes werden die Steaks geschnitten und direkt in Vakuumbutel verpackt. Diese vakuumgereiften bzw. wet-aged Steaks schwimmen förmlich im eigenen Fleischsaft und reifen im Vakuum-Plastikbeutel durch Milchsäuregärung. Die Rechnung wird einem auf dem Teller dargelegt. Was man erhofft zu schmecken, sind buttrig-nussige Aromen mit feiner Würze durch natürliches Rindfleischaroma. Was bekommt man stattdessen?

Einen Teller, der voll blutigem Fleischsaft schwimmt, und einen Geschmack, der an Eisen mit säuerlicher Note erinnert. Das ist kein Steak!

Eine so gut ausgesuchte und gefütterte Rinderrasse will nicht im Plastikbeutel gereift werden. Für perfekten Fleischgenuss reifen wir unsere Steaks nach dem Dry-aging-Verfahren. Das Dry-aging-Verfahren ist dem vakuumgereiften Wet-aging und dem nur kurz abgehangenen Fleisch geschmacklich weit überlegen. Das Dry-aging-Verfahren ist ein sehr altes und aufwendiges Verfahren, um Fleisch zu reifen. Hierbei handelt es sich um ein jahrhundertaltes Verfahren, das bis Ende der 60er-Jahre angewandt wurde. Leider ist dieses Verfahren aus Kostengründen in Vergessenheit geraten.

Die Reifung unserer Steaks findet ausschließlich an der Luft statt. Das Besondere dabei ist, dass das Fleisch für die Dauer der Reifung am Knochen verbleibt. In bis zu zehn Wochen entwickelt sich unter optimalen Reifebedingungen der einzigartige Geschmack: buttrig und nussig. Dieses besondere Aroma der Steaks kommt unter anderem dadurch zustande, dass sich die Geschmacksstoffe, durch einen Gewichtsverlust von 20 bis 25 %, im Fleisch konzentrieren und eine regelrechte Fermentation stattfindet. Bei der Fermentation laufen enzymatische Prozesse ab, die das Fleisch butterzart werden lassen und ihm seinen besonderen Charakter verleihen.

Zusammengefasst passiert beim Dry-aging Folgendes:

- Wasser wird entzogen – der Geschmack konzentriert sich
- Enzyme werden aktiviert – das Fleisch wird zart

- Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen – unverwechselbarer Charakter
- Der außergewöhnliche Geschmack beim Dry-aging entsteht durch: das langsame und gleichmäßige Verdunsten des eingelagerten Wassers. Dadurch reichern sich die süß schmeckenden Zucker und die geschmacksverstärkenden Proteine an (Umami-Geschmack). Durch die Konzentration dieser Moleküle entsteht ein wesentlich natürlicherer Fleischgeschmack.
- Die Oxidation von Fett und anderen Molekülen. Rindfleisch entwickelt durch seinen hohen Anteil an Fettsäuren ein sehr angenehmes buttrig-nussiges Aroma. Bestimmte Aromen im Fleisch sind fettlöslich. Je höher also das Marbling (Fettmarmorierungsgrad, intramuskuläres Fett) beim Dry-aging, desto mehr Geschmacksaromen können transportiert werden.

Das Besondere des ADLA-Gourmet Dry-agings:

Importiert man Steaks von Edelrassen aus Übersee, bleibt einem nichts anderes übrig, als die Steaks auf dem langen Weg mit dem Schiff wet-agen zu lassen, d. h. im Kühlcontainer im Vakuum-Plastikbeutel.

Da wir von ADLA-Gourmet von der Züchtung, über die richtige Fütterung bis zur Verarbeitung alles in Deutschland realisieren, sind wir nicht gezwungen, die Steaks der Edelrassen in Vakuum-Plastikbuteln reifen zu lassen.

Deswegen ist alles von ADLA-Gourmet DRY-AGED.



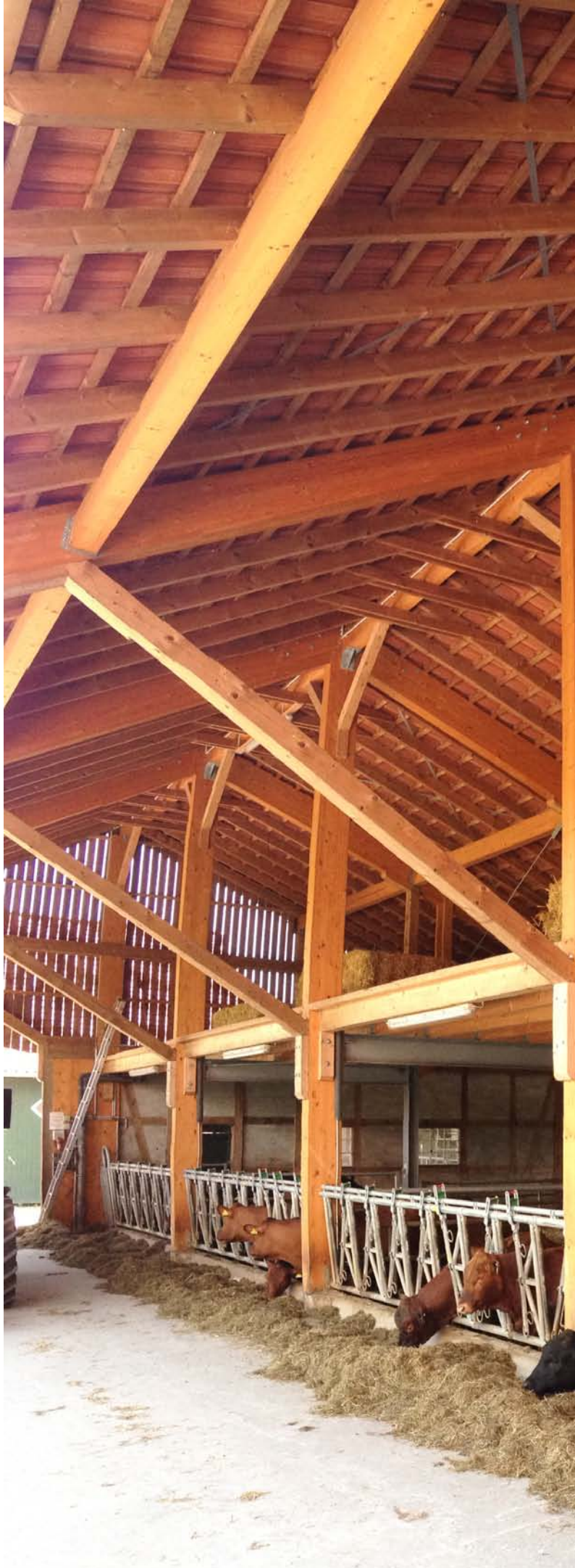
Follblood Angus aus Deutschlands hochwertigsten Angus-Zuchten
– mindestens 51 Tage Trockenreifung (Dry-aging)



Bei unseren Follblood (Reinrassig) Angus Rindern haben wir im Laufe der Jahre ein spezielles Haltungs- und Fütterungsprogramm entwickelt, das auf den Erfahrungen beruht, die unser Landwirtschaftsmeister Dieter Ruhe auf der Welt gesammelt und stets weiteroptimiert hat.

Unsere Haltungs- und Fütterungsprogramme zielen auf Fleischqualität von Weltklasseniveau – und höher.

Wir schiffen kein Fleisch um die halbe Welt, sondern halten, füttern, schlachten und reifen ausschließlich in Deutschland und bauen somit ein nahezu einzigartiges Edelfleisch-Erzeugungssystem auf. Nach dieser langen und aufwendigen Haltung und Trockenreifung (51 Tage Dry-aging) schafft gerade das Angus Beef unserer privaten Selektion eine Brücke zum Wagyu und begeistert Sterneköche in ganz Deutschland.



Fullblood Tajima Wagyu aus einer von Deutschlands hochwertigsten Zuchten – 8–10 Wochen Trockenreifung (Dry-aging).

Wagyu ist eine Rinderrasse, die auf natürliche Weise dazu neigt, sehr stark marmoriertes Fleisch anzusetzen. Tatsächlich übertrifft Wagyu-Fleisch alle bekannten Standards für Premium-Fleisch. Es hat einen exquisit zarten Biss und einen unvergleichbaren, buttrig-nussigen Geschmack. Wagyu ist die Rassebezeichnung für die besonderen, japanischen Kobe-Rinder.

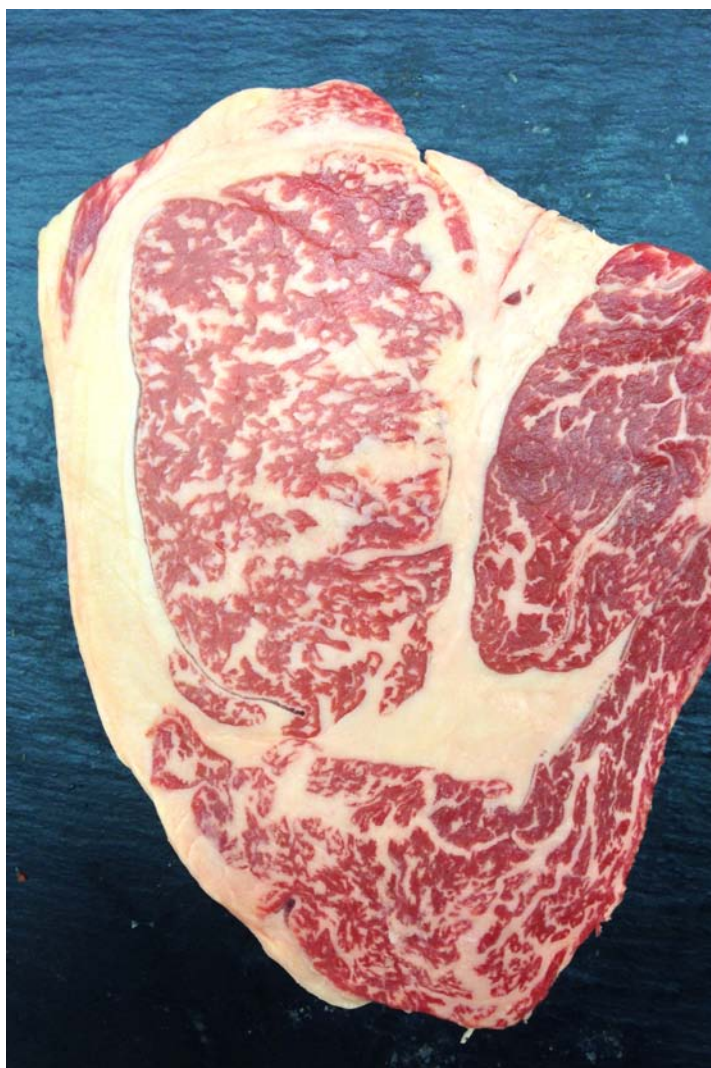
Diese liefern das teuerste und exklusivste Fleisch der Welt. Was ist der Unterschied zwischen Kobe-, Wagyu- – und Kobe-Wagyu-Style-Fleisch?

Wagyu ist eine japanische Rinderrasse. Kobe ist keine Rasse, sondern das vom Wagyu-Rind erzeugte Fleisch. Noch spezifischer ausgedrückt: Kobe ist ein Ort in Japan, Wagyu ist die japanische Rinderrasse. Kobe Rinder dürfen sich nur solche Wagyu-Rinder nennen lassen, die in der Region Kobe gezüchtet,

geboren und aufgewachsen sind. Die japanische Regierung vergibt nach der Schlachtung dieser in Kobe lebenden Wagyu-Rinder nur an die absolute Spitze die Auszeichnung Kobe Beef. Lassen Sie sich davon nicht täuschen.

Nur Kobe Beef bzw. Wagyu Beef ist original. Alles, was sich Wagyu Style Beef, Kobe Style Beef oder Wagyu-Kobe-Style Beef nennt, ist eine Nachzüchtung der originalen Tiere! Jegliche Exporte von Wagyu-Genetik aus Japan, sei es Bullensperma, Embryonen oder Lebendvieh, sind von der japanischen Regierung strengstens verboten. In den frühen 1990er-Jahren sind Embryonen von Japan in die USA zu Forschungszwecken exportiert worden.

Auf Grundlage dieser Embryonen basiert die Zucht aller Wagyu-Rinder außerhalb Japans. Unsere Wagyu-Rinder sind alle zu 100 % reinrassig, das können wir anhand von DNA-Untersuchungen nachweisen. Ebenso kann durch eine DNA-Untersuchung auch die Fleischqualität der Tiere ermittelt werden. Diese Untersuchung führt die Firma Pfizer mit dem Genestar Gen-Test durch.



<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/angus-new-york-cut-dry-aged-von-adla-gourmet.221189/>



Züchter Dieter Ruhe von Adla
Gourmet mit junger Wagyu-Kuh



“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 2.000.000 Beiträge und knapp 60.000 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 1997

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-SOSEN

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.

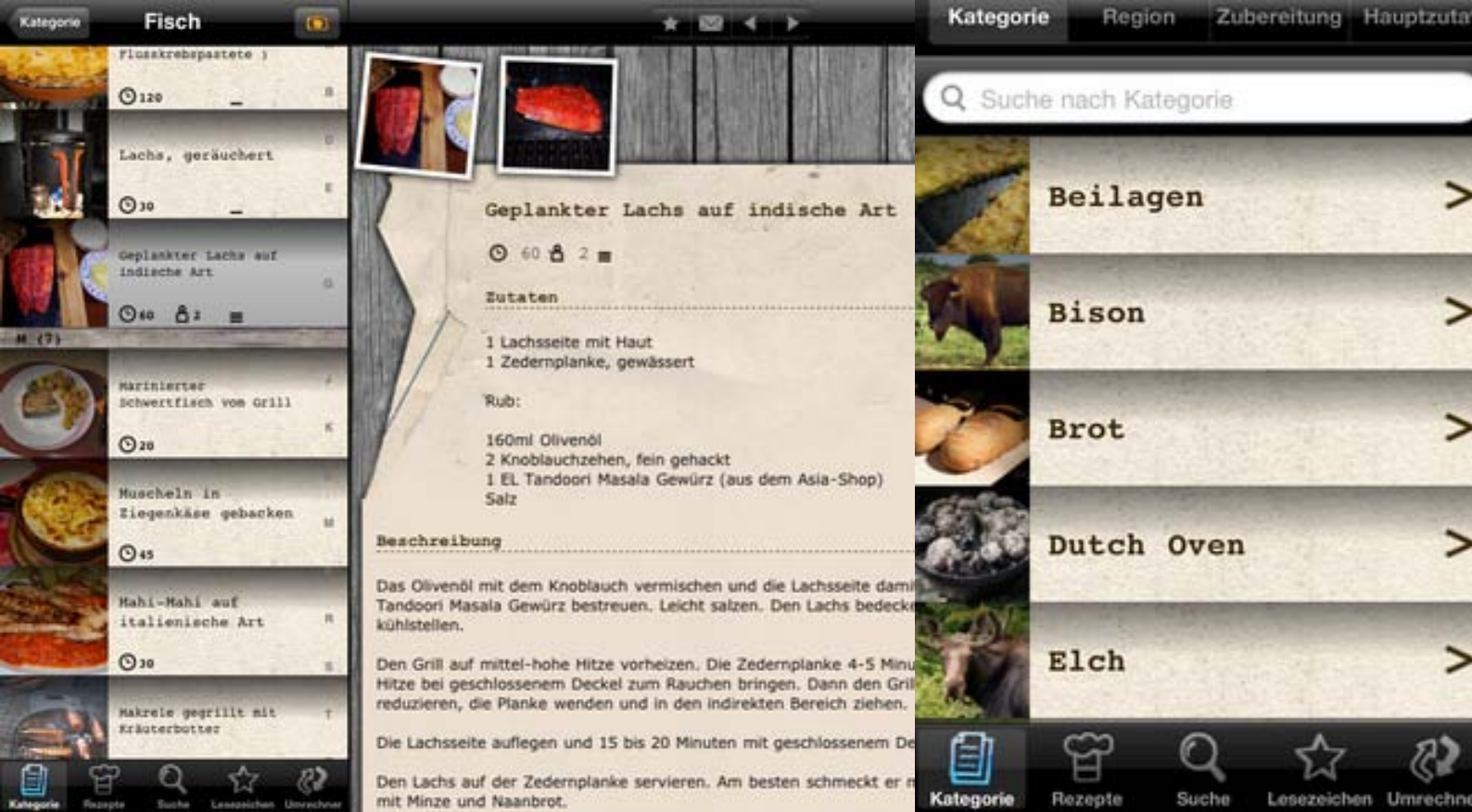
Zudem im umfangreichen Grilltechnik-Buch „Faszination Grillen“, das alle Facetten der Grills und deren Funktionsweise durchleuchtet sowie in „Das große Smokerbuch“, das endlich Deutschland über die Kunst des Smokens aufklärt. „Das Holzbackofenbuch“, „Meister

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 konnten bisher gewonnen werden. Im Oktober findet die 4. Jack Grillsportverein-Meisterschaft mit Adi Blanz statt.

//

Neu ist die Kids Gewürze Edition, die es nun beim Spiccy gibt.

SPOGA 2014



DIE WELTGRÖSSTE GRILLFACHMESSE IN KÖLN

Die spoga+gafa, die führende internationale Gartenmesse in Köln, öffnete vom 31. August bis 2. September Fachbesuchern aus aller Welt ihre Tore. Rund 2.000 Anbieter aus 50 Ländern präsentieren auf 241.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche ihre Neuheiten aus den Bereichen Garten und Freizeit.

Beliebt und bewährt waren die Sonderschauen, Aktionen, Vorträge und Get Together im Grill- und Pflanzenpark.

Zum Auftakt der spoga+gafa fand am Messesonntag der „Garten-Center-Tag“ mit einem auf die Zielgruppe abgestimmten Programm statt – „Happy Hour“ um 17:00 Uhr inklusive.

Wie auch im vergangenen Jahr ist der Verband Deutscher Garten-Center e. V. (VDG) im Pflanzenpark aufmerksamkeitsstark vertreten. Im Grillpark auf seiner 800 Quadratmeter großen Freifläche zwischen den Hallen 5 und 6 durften Fachbesucher erneut Neues und Bewährtes aus dem Bereich Grill/BBQ sehen.



Selbstverständlich durften auch Live-Grillen, Diskussionsrunden und die Praxisfläche nicht fehlen.

Die BIAG Lounge war auch dieses Jahr hier der zentrale Treffpunkt der Barbecue Industry Association Grill (BIAG), die am 1. September ab 11:30 Uhr zum BIAG BBQ einlud. Thematisch war das Motto des Grillparks 2014 „Internationalität“.





Ein Anzündkamin mit elektrischer Lüftung, das braucht nun wirklich keiner. Wer es wirklich schnell mag, stellt seinen AZK auf einen Wokbrenner oder nimmt das Gerät von Cadac. Entspanntes Grillen ist jedoch etwas anderes.



Neu von Weber ist der Schaschlikdrehspieß. Wieder einmal versucht sich einer der größten Grillhersteller im Lebensmittelbereich, vielleicht werden die verpackten Steaks im Laufe der Zeit dicker. :-)





Wer Glück hatte, wurde zur Napoleonparty auf dem Rhein eingeladen, ein toller Abend war garantiert.

Bestens begrüßt von Andreas, Jürgen, Martin und vielen anderen Profigrillern aus der Szene und einem berauschenden Servicepersonal war der Abend schnell vorbei. Wann haben die Kölner endlich gescheite Biergläser, das nächste Mal nehme ich einen Maßkrug mit, dann bleibt der Bierkonsum überschaubarer.





Auch ein netter Brotkasten der Thüros Tischgasgrill.



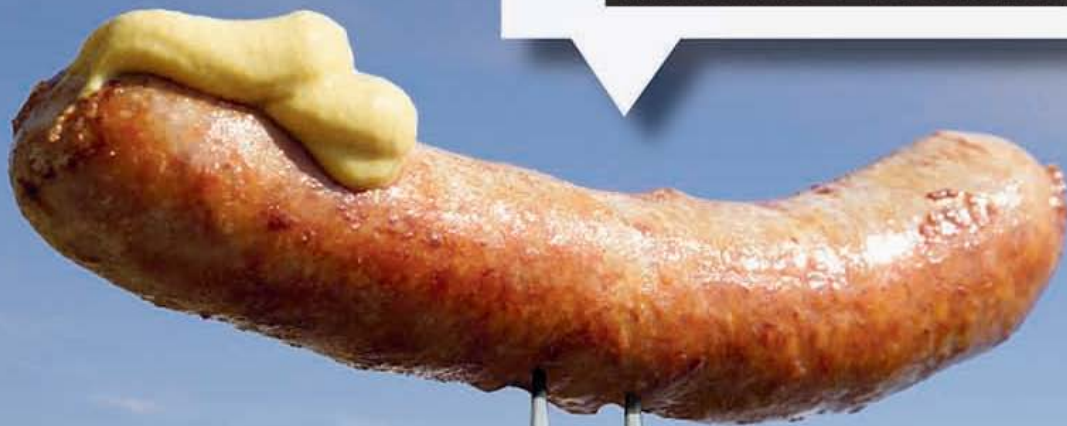
Fachbücher über das Grillen füllen mittlerweile nicht nur ein Regal.



**Europas größter
Grillfachhandel.**

SANTOS
GRILL ★ SHOP

Hafenstraße 1 51063 Köln



www.santosgrills.de

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



Broil King
Great Barbecues Every Time



grandhall
living style



CADAC
LIVE THE BRAAI LIFE



SKEPPSHULT

SMOKY FUN



MONOLITH
BRANDSCH ÖFFEN



SANTOS
PREMIUM ★ GRILLS



So weit ist es schon gekommen, die Spülmaschine neben dem Grill – soll ich noch eine Wasserleitung in den Garten legen? :-)



Napoleon setzt die Messlatte hoch, oben der neue Prestige Pro 825 und unten der nicht weniger mächtige Pro 665.

Wer einen schnellen Scheidungsgrund braucht, ist hier richtig, das sind absolute Burnergeräte.



Unter dem unzähligen Grillzubehör auf der Messe hier ein paar Gadgets von Napoleon. Na klar wer in der Firma die neuen Handschuhe anhat, die Chefin Ingrid Schroeter.





Wer sich gerade ein Auto kaufen möchte, sollte das sein lassen und sich diesen Traum von Grillstation ansehen.

Ja, die Brenner von FireMagic sind ein echter Hingucker, da wiegt einer mehr als mancher Chinagrill.



Die Outdoorküche wird es wohl demnächst komplett geben, dann fällt das Unterbauegestell weg.



Der ultimative Niedertemperaturgasgrill, perfekt ab 70 °C und das bei gleichmäßiger Temperaturverteilung auf dem gesamten Rost, sollte er auch können bei über 5k Euros.



Schöne Retro-Detaillösung von Char Broil.



Den mobilen Grill kann man seinem Finanzminister auch als Handwerkskasten verkaufen.



**BESTE AMERIKANISCHE
GRILL-HOLZKOHLE
100% NATÜRLICH**

BBQ JOE
BESTE AMERIKANISCHE
GRILL-HOLZKOHLE
AUS QUEBRACHO BLANCO HARHOLZ



VORTEILE VON BBQ JOE GRILLKOHLE:

- optimale Hitzeentwicklung – wird extrem heiß
- sehr lange Brenndauer (mehr als 3 Stunden)
- große Kohlestücke
- 100% natürlich ohne Zusatzstoffe oder Chemikalien
- wenig Rauch und Funken

Sie sparen
10€
comtech

**4 x 5 KG
VORTEILSPACK**

MIT GUTSCHEIN NUR

**29,00€
STATT 39,00€**



IHR GUTSCHEINCODE
BBQ JOE 10

123015

Sie sparen
30€
comtech

**4 x 15 KG
VORTEILSPACK**

MIT GUTSCHEIN NUR

**79,00€
STATT 109,00€**



IHR GUTSCHEINCODE
BBQ JOE 30

123016

Gutscheincode gleich einlösen unter www.comtech.de/gs





Auf der vorigen Seite sieht man den neuen Monolithen Le Chef, mit direkt-indirekter Zone und teilbarer Holzkohlekommer sowie Platz ohne Ende – „Nein, nein, nein...das will ich nicht auf der Terrasse haben“ (Ironiemodus aus).

Auch hier der Trend alles zu verkabeln und durchzumessen. Eigentlich bei Keramikeiern unsinnig – was soll's, schönes Spielzeug allemal und das nicht nur für Funktechniker.

Matthias von Monolith neben seinem neuen Smokermode, schön kompakt (der Smoker).



Großer Messestand und bewährtes Grillmaterial von Broil King.



Auch bei Palm BBQ Kabel und Technikgedöns, wahrscheinlich sieht es unter den Smokern bald aus wie im Büro neben dem PC und schon ist Mann wieder in den Fängen von Betriebssystemen und Wlanproblemen. Na ja, BBQ geht eigentlich einfacher...





Wie immer gut besucht war der Rösle-Stand, logisch die hatten ja auch das beste Catering.

Die Memphisgrills werden nun von Rösle vertrieben, auch wurden neue Gasgrills vorgestellt. Ob diese mit den Keramikfächern unter dem Rost den Grillern gefallen, wird sich zeigen.

Auch einen neuen Smoker mit Rollator stellte die Firma Rösle, wenn auch nur als Dummy, aus. Was daran innovativ sein sollte und preisverdächtig ist, ist mir nicht ganz klar. Die ersten Feldversuche bei Lieferbarkeit werden zeigen, ob er mit Apollo und Konsorten mithalten kann.





Klaus-Dieter Hauptert im vollen Neukunden-Einsatz, wer etwas über Pellets oder Pelletsgrills wissen möchte, ist bei ihm mehr als gut aufgehoben. Wir sind gespannt auf den neuen Tischpelletsgrill, der es zolltechnisch nicht rechtzeitig auf die Messe geschafft hat.



Ein tolles Teil von Roaring Dragon (natürlich der Tischwok) der in Zusammenarbeit mit Brennwagen zu den Scheichs geht, leider...

Michel beim Röslestand, wie immer auf der Spoga die erste Adresse, um sehr gut verpflegt zu werden.





Mobiler als mit den Cobb Grills geht es nicht, die wir auch bei Jack the Wurst am 04. 10. 2014 in Bolsterlang im Einsatz haben werden, besten Dank an Susan für die Unterstützung.



Junge Designer aus dem Allgäu haben diesen neuen CONE Design Grill made in Germany entwickelt.
www.hoefats.com



Was vor wenigen Jahren neu im Grillmarkt war, gibt es auch dieses Jahr wieder als billige Kopie, – weitere Chinabilder kann ich mir also sparen. Zum Tütenbilderschießen bin ich leider nicht gekommen (GSV-Insider-Witz).

ARTEN DER HOLZKOHLEN-HERSTELLUNG

HERR SCHUH VON SCHÖNBUCHER KLÄRT AUF



Aufgrund vieler möglicher Herstellungsarten von Holzkohlen und der Unsicherheit im Markt über deren Auswirkung auf die Qualität des Endproduktes haben wir uns entschieden, eine kleine Übersicht mit den wesentlichen Unterschieden zusammenzustellen.

Diese Übersicht soll eine kleine Unterstützung bei der Bewertung der einzelnen Qualitäten geben und stellt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Korrektheit im juristischen Sinn dar.

Grundsätzlich entsteht Holzkohle durch das Erhitzen von Holz unter Luftabschluss. Entscheidend für die Qualität der Holzkohle ist jedoch, neben einem guten Ausgangsmaterial, dem Holz, vor allem das Produktionsverfahren.

Hier gibt es merkbare Unterschiede, welche auch der Verbraucher in der Anwendung spürbar erlebt:

- wie ist das Anzündverhalten?
 - qualmt die Holzkohle?
 - spritzt die Glut? (Holzkohlenglut aus einem speziellen Hartholz aus Südamerika kann sogar explodieren)
 - wie ist das Gluthaltevermögen?
 - wie ist die Hitzeentwicklung?
- und vor allem:
- welchen Ausdünstungen (Gase) ist der Verbraucher am Grill ausgesetzt?

Unabhängig vom Produktionsverfahren und dem Verhalten der

Holzkohlen beim Verwenden kann heute fast jede Holzkohle die entsprechende DIN EN 1860-2 erfüllen. Hierbei werden jedoch nur wenige Punkte bei der Zertifizierung berücksichtigt: Wassergehalt, Asche, Kohlenstoffgehalt, (Mindestanforderung nur 75 %) und die Absiebung (Körnung). Die Qualität bei der Anwendung und Auswirkungen auf das Grillgut bzw. den Verwender werden nicht geprüft und bleiben somit unberücksichtigt.



Die älteste Methode ist die aus dem Altertum stammende

Meilerbetrieb oder die Köhlerei, welche heute noch unverändert in vielen osteuropäischen und südamerikanischen Ländern eingesetzt wird. In Erdhügel oder in Blechfässern werden Holzstücke angezündet und dann unter Luftabschluss bei ca. 300 Grad C verkohlt, an verschiedenen Zwischenlagern gesammelt und häufig auch ohne Absiebung in Säcke abgefüllt. In Südamerika wird oftmals in Erdlöcher Holz eingefüllt, angezündet und mittels Metallplatte luftdicht verschlossen.

Nach ca. 8 Tagen wird aus den Erdlöchern die Holzkohle geerntet.

Diese Löcher haben i. d. R. einen sehr kleinen Durchmesser, daher ist es üblich, dass zu dieser „Ernte“ oftmals Kinder eingesetzt werden. (Kinderarbeit). Vorteile dieser Produktion: niedrige Gestehungskosten, hohe Ausbeute gegenüber dem Holzeinsatz.

Nachteile: unkontrollierte Qualität, nur reduzierte Entfernung unerwünschter Bestandteile der Kohle wie Holzteer und Holzessig, Kontaminierung des Umfeldes (Erdmeiler), oftmals nur teilweise verkohltes Holz, v. a. in Südamerika oft keine oder nur unzureichende Erfüllung von Sozialstandards.

Die nächste Entwicklungsstufe zur Holzkohlenherstellung ist die Retortenproduktion:

Gemauerte Behältnisse, oft auch aus Stahl bzw. Stahlblech werden mit Holz befüllt, luftdicht verschlossen und mittels Fremdhitze (Öl, Gas) zunächst erhitzt, bis das Holzgas beginnt aus dem Holz auszutreten. Dieses wird i. d. R. abgesaugt und zum Aufrechterhalten der Erhitzung eingesetzt (bis zu 450 Grad C). Nach Beendigung der Verkohlung (oftmals nur aufgrund des „Gefühls“ der Betreiber) wird die Holzkohle in die gewünschte Fraktion gesiebt und abgefüllt.

Vorteile dieser Produktionsart: höherer Verkohlungsgrad des Holzes als bei Meilerherstellung, (Kohlenstoffgehalt 75–80 %), geringere



Kontaminierung des Umfeldes (als Meilerproduktion), gleichmäßige Absiebung. In der Regel kann die Einhaltung sozialer Standards erwartet werden.

Nachteile: keine gleichmäßige Qualität, daher oftmals teilweise unverkohltes Holz = brennende Kohlestücke, immer noch hohe Kontaminierung des Umfeldes, geringere Ausbeute als bei Meiler- oder Köhlerproduktion, aufgrund der Industrialisierung entstehen höhere Kosten.

Die höchste Qualität an Holzkohlen erhält man durch den Einsatz einer speziellen Retorte, der Lambiotte Retorte, in welcher auch „MAITRE GRILL“ hergestellt wird. In einem Verkohlungsturm wird mittels einer Permanentverkohlung bei ca. 550 Grad C das Buchenholz (selbstverständlich FSC-zertifiziert) trocken destilliert.

Dem Buchenholz wird u. a. Holzteer, Aceton und Holzessig entzogen und für die chemische- sowie die Nahrungsmittelindustrie weiterverarbeitet. Aufgrund des dadurch entstehenden hohen Kohlenstoffgehaltes und der kompletten Entfernung der unerwünschten Randbestandteile entsteht eine Holzkohle, welche nicht mehr

qualmt und spritzt und sehr lange die Glut hält.

Die nach der Absiebung übrig gebliebenen Kleinstteile werden



nochmals gemahlen und mit Maisstärke als Bindemittel zu hochwertigen Holzkohlengrillbriketts gepresst.

Der Anwender ist keinen gesundheitsschädlichen Ausdünstungen mehr ausgesetzt; daher werden nach dem Lambiotte-Verfahren hergestellte Holzkohlen und die entsprechenden Holzkohlengrillbriketts sehr gerne von professionellen Grillern eingesetzt.

Zusammenfassung der Vorteile dieses Produktionsverfahrens:

höchste Qualität für den Verbraucher:

wenig Ausdünstungen, kein Qualmen und Spritzen der Holzkohle, aufgrund des hohen Kohlenstoffgehaltes eine sehr lang anhaltende Glut

- zertifiziert nach DINplus,
- FSC-pure-zertifiziert,
- Grillbriketts bei „ÖKO-Test“ mit „sehr gut“ ausgezeichnet (06/2009)
- hohe soziale Standards

Nachteil: etwas höherer Preis

Wir würden uns freuen, Ihnen mit diesen Angaben einige Informationen über die Herstellungsarten von Holzkohlen gegeben zu haben.

GSV Aktion: <http://www.schoenbucher-shop.de/gsv.html>

<http://www.schoenbucher-shop.de/>



Immer gut aufgelegt ...

... mit hochwertiger
Buchenholzkohle
und Grillbriketts
von Schönbacher.



Kohlen-Union Schönbacher GmbH
St. Johanner Straße 86-92 · 66115 Saarbrücken
Tel.: 0681/94809-0 · Fax: 0681/94809-25
info@schoenbacher.de · www.schoenbacher.de · www.schoenbacher-shop.de

Kohlen-Union
Schönbacher
GmbH

Gratiszugabe



GSV Aktionsangebote plus gratis Anzünder
Solange der Vorrat reicht.

SCHWEIN GEHABT



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Wir sind die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, ein Zusammenschluss von Bauernhöfen aus der Region Hohenlohe. Im Jahr 1988 haben wir begonnen, gesunde Lebensmittel in Verantwortung für Natur und Kreatur und zum Wohl für unsere heimischen Verbraucherinnen zu erzeugen.

Mithilfe von stressresistenten heimischen Landrassen erzeugen wir ein Schweinefleisch, das einen hohen Gesundheitswert hat und das Sie mit gutem Gewissen zubereiten und mit viel Genuss essen können. Natürlich geben wir unseren Schweinen nur bestes und gesundes Futter zum Fressen. Verboten sind Medikamente, Wachstumsförderer, Tiermehl und andere bedenkliche Stoffe.

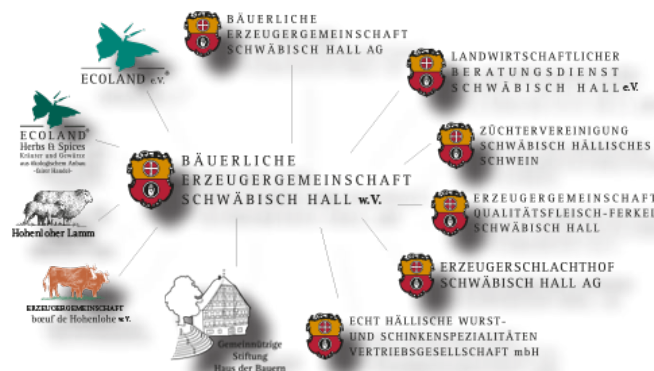
Wenn unsere Tiere ausgemästet sind, bringen wir Bauern sie selbst zum eigenen Erzeugerschlachthof nach Schwäbisch Hall, damit sie nicht durch Tiertransporte leiden müssen. Dort werden sie unter Aufsicht von Veterinären tierschutzgerecht geschlachtet und verarbeitet.

Anschließend wird jedes einzelne Schwein auf seine Fleischqualität hin geprüft und nur wenn es allen Kriterien für ein gesundes Fleisch entspricht, erhält es den Kontrollstempel der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Vertrauen ist gut, doch Kontrolle ist besser. Damit sich auch kein schwarzes Schaf in unsere Gemeinschaft einschleust, unterziehen wir uns freiwillig einer neutralen Kontrolle durch das Lebensmittelinstitut Lacon Offenburg, die sich auf die gesamte Erzeugung von der Zucht bis zur Schlachtung erstrecken. Diese Art zu erzeugen und die verschiedenen Kontrollstufen sind in unseren Erzeugerrichtlinien festgeschrieben.

<http://www.besh.de/>

<http://www.shop.besh.de/>



GRILLREINIGUNG TIPPS

Wie reinigt man einen Grill?

Man will ja nicht mit ätzenden Mitteln und Schutzkleidung auf seinen Grill und die Umwelt losgehen, hier ein paar Tipps vom Reinigungsprofi Jörg Bindschuh von der Assindia Chemie GmbH, die seit Jahrzehnten auch in der Gastronomie im Reinigungsmittelbereich tätig ist.

Beispielhafte Reinigung eines Gasgrills.

Zunächst müssen wir die unterschiedlichen Verschmutzungsarten unterscheiden. Der Grill weist drei unterschiedliche Verschmutzungen auf:

Stark angebrannte Verschmutzungen an Rosten und Fettauffangschalen. Leichte Fettverschmutzungen an der Außenseite. Ggf. Wittereinflüsse auf der Außenseite.

Außenflächen:

Fett und leicht angebräunte Fettspritzer sind neben wetterbedingten Staubverschmutzungen die häufigste Verschmutzung. Oberflächen leicht mit Intensiv-Reiniger Nr. 1 einsprühen, kurz einwirken lassen. Mit feuchtem Tuch abwischen. Stark eingebrannte Verschmutzungen mit Grillex Nr. 3 behandeln

Pflege Edelstahlflächen:

Geschliffene Edelstahlflächen erkennt man an der matten Erscheinung mit deutlichem Schliffmuster. Polierte Edelstahlflächen sind spiegelglatt. Geschliffene Oberflächen nach der Reinigung sparsam mit Cromodur Nr. 2 einsprühen und mit weichem trockenem Tuch in Schliffrichtung nachpolieren. Bei lackierten und emaillierten Oberflächen ist dieser Arbeitsschritt nicht nötig. Polierter Stahl kann mit einem Poliermittel auf Hochglanz gebracht werden.

Innenreinigung Gasgrill:

Eine Innenreinigung ist bei Saisonende zu empfehlen. Grillroste entnehmen und Innenraum trocken mit einer Bürste reinigen, sodass lose oder verbrannte Rückstände in die Fettpfanne fallen. Die Reinigung der Roste wird weiter unten beschrieben. Lose Teile und Ablenkbleche in der Spülmaschine reinigen, sofern

sie passen. Fettpfanne entnehmen, entleeren und grob reinigen. Fettpfanne wieder einsetzen und Grill kurz aufheizen, sodass der Innenraum eine Temperatur von 60–80 °C hat. Grill abschalten! Innenraum mit Grillex Nr. 3 einsprühen und ca. 5–10 Min. einwirken lassen.

Mit Bürste oder Rauschwamm den Schmutz lösen und mit Wasser nachspülen. Wenn sich unter der gelösten Schmutzschicht weitere Schmutzschichten befinden, einfach den Vorgang für jede Schicht wiederholen. Fettpfanne mit gelöstem Schmutz entnehmen und gründlich reinigen.

Teile aus Guss mit Speiseöl einfetten, um Flugrost zu vermeiden. Die Grillroste benötigen nur bei der jährlichen Grundreinigung etwas mehr Aufmerksamkeit.

Ansonsten gilt:

Grill auf Temperatur bringen. Roste kurz vor dem Grillen mit Drahtbürste abbürsten. Papiertuch falten und in Grillzange einklemmen, Speiseöl auf das Tuch geben, den Rost mit Speiseöl abreiben und damit reinigen und einölen. Nach dem Grillen Hitze erhöhen, Fett und Speisereste abbrennen. Mit Grillbürste reinigen.

Gussroste nach dem Abkühlen mit Speiseöl einfetten, um Flugrost zu vermeiden.

Grundreinigung Grillroste:

Bei der normalen Reinigung der Roste bleiben am Rand und auf den Unterseiten immer kleine Reste übrig, die im normalen Betrieb nicht stören. Bei der jährlichen Grundreinigung möchte man die Roste von allem Schmutz befreien. Roste in eine rechteckige Schüssel legen.

Mit Grillex Nr. 3 satt einsprühen und 10–15 Min. einwirken lassen. Mit einer Drahtbürste den Schmutz lösen und mit Wasser abwaschen. Die Gussroste nach der Reinigung mit Speiseöl einfetten, um Flugrost zu vermeiden.

© Assindia <http://assindia-direkt.de/>

Grillreiner Profi-Set

GSV Empfehlung
-27%
Reduziert

nur 19,90 € !!!

Intensiv Reiniger Konzentrat 1

Cromodur Edelstahlpflege 2

Grillex Krustenlöser 3

AKTION

Grillsportverein

Das unschlagbare Duo

Pflege und Schutz für geschliffenen Edelstahl

AC
assindia



- **Gründliche Reinigung**
- **Schützende Pflege**
- **Strahlender Glanz**
- **Werterhalt**
- **Keine Fingerabdrücke**
- **Kein Tiefenschmutz**
- **Einfach aufsprühen und abwischen**

Edelstahl ist ein besonderes Material: Unempfindlich, beständig und extrem haltbar. Geschliffener Edelstahl besticht außerdem durch seinen eleganten seidenmatten Glanz.

Minderwertige Pflegeprodukte können die Oberfläche aber auch unansehnlich machen: Putzstreifen, Fingerabdrücke und mattes Aussehen sind die Folgen mangelhafter Pflege.

Intensiv-Reiniger und Cromodur Edelstahlpflege garantieren für porentiefe Sauberkeit mit dauerhaft strahlendem Glanz.

Intensiv-Reiniger entfernt porentief alle Verschmutzungen.

Cromodur versiegelt die Oberfläche mit einer hauchdünnen, antistatischen Schutzschicht.

Das unschlagbare Duo für Ihre Edelstahlmöbel





KOBÉ RIND

OTTO
GOURMET

Original Kobe Beef aus Japan
OTTO GOURMET ist der erste Händler in Europa, der mit seinem Partner original japanisches Kobe Beef importieren konnte. Auch ist der Heinsberger Fleischversender einer von vier europäischen Händlern, die überhaupt Kobe Beef aus Japan verkaufen dürfen.

Am 10. Juli 2014 hat OTTO GOURMET die erste Lieferung original Kobe Beef aus Japan erhalten. Damit sind die Heinsberger Otto-Brüder die ersten Händler überhaupt in Europa, die japanisches Wagyu (Wa= Japan, gyu = Rind) Fleisch vermarkten. Neben Kobe Beef aus der Präfektur Hyogo hat OTTO GOURMET auch Wagyu Beef aus der Präfektur Kagoshima erhalten. Dieses ist besser bekannt als Ozaki Beef und hat in Japan einen ähnlich hohen Stellenwert wie Kobe Beef, obwohl Ozaki keine Rinderrasse ist, sondern für den Namen des Züchters steht.

Weltweit dürfen aktuell nur 281 Händler original japanisches Kobe Beef vermarkten. Dies wird koordiniert durch die „Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association“, ein Zusammenschluss von japanischen Rindfleischhändlern. Vier der 281 Händler sitzen in Europa, einer von ihnen ist OTTO GOURMET.

Erst Anfang Juli 2014 wurde das original japanische Wagyu Beef in Europa vorgestellt. Denn bis vor Kurzem noch war der kom-

merzielle Export mit Wagyu-Genetik sowie ganzen Tieren noch streng verboten. Insbesondere, da die Japanischen Schlachter nicht den europäischen Zulassungs-Bedingungen entsprachen. Erst 2013 wurden insgesamt drei japanische Schlachthöfe für den Export mit dem Westen zertifiziert.

Japanisches Wagyu Beef

Hintergrundinfos

Das beste und vermutlich auch teuerste Rindfleisch der Welt stammt aus Japan und ist als Wagyu Beef bekannt (Wa= Japan, gyū = Rind). Außerhalb Japans kennt man es auch als Kobe Beef. Dies ist jedoch nur die halbe Wahrheit. Denn die Bezeichnung Kobe Beef ist gesetzlich geschützt und ausschließlich den reinrassigen Tajima-Rindern (siehe Genetik weiter unten) aus der japanischen Präfektur Hyogo vorbehalten, deren Verwaltungssitz Kobe ist.

Fälschlicherweise wird Rindfleisch aus Wagyu-Kreuzungen außerhalb Japans ebenfalls Kobe Rind genannt. Richtig wäre, es Kobe Style Beef zu nennen. Dies stammt von europäischen, amerikanischen und australischen Züchtern, die hiesige Linien (z. B. Hereford, Black Angus) eingekreuzt haben.

Denn original japanisches Wagyu-Fleisch sowie Wagyu-Genetik durfte bis auf einige Ausnahmen u. a. in die USA sowie nach Australien, bis vor Kurzem nicht in die EU eingeführt werden.

Erst 2013 wurden in Japan drei Schlachthöfe nach EU-Sicherheits- und Qualitätsstandards zertifiziert, damit die Japaner ihr Wagyu in den Westen exportieren können. Im Juli 2014 wurde dann das erste Mal (OTTO GOURMET erster Importeur) original japanisches Wagyu Beef nach Europa importiert.

Original japanisches Kobe Beef dürfen weltweit aktuell nur 280 Händler vertreiben. Dies wird koordiniert durch die „Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association“, ein Zusammenschluss von japanischen Rindfleischhändlern aus der Präfektur Hyogo. Vier der 280 Händler sitzen in Europa, einer von ihnen ist OTTO GOURMET.

Ursprung/Geschichte

Wurde den Tieren in Europa und Amerika jahrzehntelang das Fett und damit auch die Geschmacksstoffe züchterisch ausgetrieben, blieb das Erbgut der Tajima-Rinder jahrhundertlang unverändert. Dies, weil die Wagyus ursprünglich als reine Arbeitstiere auf den Reisfeldern und im Bergbau eingesetzt wurden und dadurch die Insel nie verließen. Das Fleisch dieser Tiere (und aller anderen Vierbeiner) zu essen verboten ihnen zudem buddhistische Gesetze.

Zu Fleischrindern wurden sie offiziell erst nach der Meiji-Periode im späten 19. Jahrhundert. Denn durch die Thronbesteigung des japanischen Kaisers Meiji 1868 bildete sich eine neue, deutlich westlich orientierte Gesellschaft. Am 1. 1. 1869 begann Japan über die Hafenstadt Kobe Handel mit dem Westen. Trotz Beginn der Industrialisierung dauerte es noch mehrere Jahrzehnte, bis maschinell betriebene Ackerfräsen die Zugtiere ablösten. Erst in den 1940er-Jahren konnten sich die Landwirte auf die Zucht der ehemaligen Arbeitsrinder zu reinen Fleischrindern konzentrieren.

Genetik (allgemein)

Alle japanischen Wagyus stammen zu 100 % von der Urrasse Tajima (Ushi), (Tajima = Rasse, Ushi = Schwarzvieh). Dabei besteht die Wagyu-Rasse aus mehreren Hauptblutlinien mit diversen Zuchtlinien, wobei jede ihre eigene individuelle Charakteristik besitzt. Die Herkunft der verschiedenen Stammbäume ist über die Eltern bis zu den Urgroßeltern dokumentiert und kann jeweils einer Region bzw. Präfektur in Japan zugeordnet werden: z. B. Kobe Beef aus der gleichnamigen Region Kobe und Tajima Beef aus dem historischen Bezirk Tajima stammen beide aus der Präfektur Hyogo. Matsusaka Beef kommt aus der Präfektur Mie und Omi Beef aus der Präfektur Shiga.

Mit 95 % dominiert jedoch

1. Japanese Black (japanischer Rassenname: Kuroge Wagyu) den Wagyu Markt

Die offiziell dazu gehörenden anderen Wagyu-Rassen Japans sind allesamt Kreuzungen und nicht für den Export vorgesehen:

2. Japanese Brown (Akushi Wagyu) Kreuzung mit Simmentaler

3. Japanese Shorthorn (Tankaku Wagyu), nur in Japan Kreuzung mit Nanbu

4. Japanese Polled (Mukaku Wagyu), nur in Japan Kreuzung mit Aberdeen Angus

Ihr Gewicht liegt je nach Geschlecht bei 600 kg bis zu 1000 kg. Es werden keine künstlichen Wachstumshormone verwendet, und zur Vorbeugung von Krankheiten kommen keine Antibiotika zum Einsatz. Das Wagyu-Rind benötigt dadurch im Schnitt dreimal so viel Zeit wie ein herkömmliches Rind, bis es schlachtreif ist.

Herkunft (unseres Fleisches)

Von unserem japanischen Lieferanten SFoods.Inc (Hr. Murakami) erhalten wir bisher zwei unterschiedliche Sorten Wagyu Beef von Tajima-Ochsen und Tajima-Färsen.

1. Kobe Beef von Vertragsbauern aus der Präfektur Hyogo

2. Ozaki Beef vom gleichnamigen Züchter Muneharu Ozaki aus der Präfektur Miyazaki.

Hr. Ozaki ist der einzige Privatmann in Japan, dessen Rinder seinen Namen tragen. Hr. Ozaki züchtet seit über 30 Jahren Wagyus, 16 Jahre lang hat er es als Miyazaki Beef verkauft, seit 14 Jahren – aufgrund einer speziellen Fütterung – als Ozaki Beef. Auch schlachtet er seine Tiere erst mit 30–32 Monaten und damit 2–4 Monate später als Kobe Beef. Verkauft wird vorerst nur Kobe- und Ozaki Beef!

Tajima Beef je nachdem zu einem späteren Zeitpunkt

3. Tajima Beef ist noch einmal näher dran am ursprünglichen Tajima-Rind und stammt von Vertragsbauern aus dem historischen Tajima-Bezirk im Norden der Hyogo-Präfektur

Haltung/Aufzucht

Acht bis zehn Monate in kleinen Herden in Freilandhaltung, anschließend werden sie rund 20 Monate im Offenstall gehalten und mit einem speziellen Kraftfutter gemästet.

Futter

Auf der Weide Gras und Wasser, in den Feedlots wird Reisstroh, Soja, Mais, Gerste und Weizenkleie zugefüttert sowie klares Quellwasser gereicht. Herr Ozaki verfüttert zudem Biertreber-Silage sowie einen Algen-Mix mit Seegrass, da dies die Durchblutung fördert. Außerdem bekommen seine Tiere Holzkohle ins Futter gemischt, um überschüssige Bakterien zu absorbieren, die die Getreidefütterung mit sich bringen.



"THE ORIGINAL"

SINCE 2008



EMPFOHLEN VON BBQ-PROFI
ANDREAS RUMMEL

FIRE-FOOD-FUN.DE



EINFACH ODER VIELSEITIG



WWW.GUSSROSTE.DE
ODER IM FACHHANDEL



Schlachtalter

Nur Tajima-Ochsen und Tajima-Färsen vom Japanese Black (Kuroge Wagyu) Schlachtung nach EU-Sicherheits- und Qualitätsstandards in der Präfektur Kagoshima.

Kobe Beef: 28–32 Monate

Tajima Beef: 28 bis 32 Monate

Ozaki Beef: 32–40 Monate

Reifung

2–3 Tage nach Schlachtung 30 Tage Wet-aging. Rückverfolgbarkeit bis zum Züchter.

Das Fleisch

Echtes japanisches Wagyu-Fleisch, das dank eines hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren als sehr gesund gilt – diese lassen den Cholesterinwert im Blut des Menschen sinken –, ist ungewöhnlich zart und zergeht buchstäblich auf der Zunge. Denn das intramuskuläre Fett des Wagyu-Fleisches schmilzt ab 25 °C und damit schon bei Zimmertemperatur.

Die Qualität des Fleisches lässt sich auf vielerlei Arten definieren: Geschmack, Saftigkeit, Zusammensetzung, Farbe und Zartheit. Wagyu hat die besten Voraussetzungen, all diese Kriterien zu erfüllen.

Bei der Zubereitung des Fleisches in der Pfanne oder der Teppanyaki-Platte, wenn das intramuskuläre Fett (Marmorierung) schmilzt, entsteht ein charakteristischer, süßlicher Geruch, der retronasal (Geruch beim Ausatmen) wahrgenommen wird. Das Geschmacksaroma ist manchmal ähnlich dem von Pfirsichen und Kokosnüssen, manchmal auch eher buttrig-nussig und entfaltet sich beim Kauen vollends.

Einmal Erhitztes erhält sogar seinen Geschmack, wenn das Fleisch erkalte. Der Geschmack des Wagyu-Fleisches wird auch als UMAMI (der 5. Geschmack) bezeichnet. Neben den anderen vier Geschmäckern süß, sauer, salzig und bitter gibt es mit Umami beim Wagyu jedoch einen eher vollmundigen Geschmack, welcher als fleischig, herzhaft und wohlschmeckend wahrgenommen wird, jedoch nicht nur bei Fleisch zu finden ist, sondern auch bei Käse und jeder anderer proteinreichen Nahrung.

Die Japaner bereiten Wagyu Beef auf viele verschiedene Arten zu: Sukiyaki (gedünstet mit Sake, Sojasoße und Zucker, anschließend in rohes Ei gedippt, bevor es gegessen wird) und Shabu Shabu (Brühfondue mit Seetangsud oder kochendem Wasser) sind die bekanntesten. Beim Yakiniku (gebratenes Fleisch) werden die Fleischscheiben mit frisch geriebenem Wasabi-Meerrettich, Sojasoße oder grobem Meersalz flocken gewürzt.

Grading-System (Klassifizierung)

Beurteilen die USA ihre Fleischqualitäten mit dem Beef Marbling Score (BMS) von 1 (schlecht) bis 12 (gut), beurteilen die Japaner in der JMGA (Japan Meat Grading Association) die Qualität ihres Rindfleisches in 5 Qualitätsklassen von Stufe 5 (sehr gut) bis Stufe 1 (mindere Qualität), unterscheiden dabei noch zusätzlich in Marmorierung, Fleischfarbe und Helligkeit, Festigkeit und Textur sowie Fettfarbe und -glanz. Außerdem bestimmen sie, wie hoch der reine Fleischertrag ist. Statt diesen prozentual zu bemessen, bestimmen sie, ob er überdurchschnittlich (A), durchschnittlich (B) oder unterdurchschnittlich (C) ist.

So gesehen ist die beste japanische Fleischqualität A5, die schlechteste C1. Die höchste Qualitätsstufe erreicht man jedoch erst mit Rindern der 5. Generation, also erst nach rund 15 Jahren Zucht bei gleichbleibender Stabilität und Qualität.

In den Export gelangen nur Stücke der Qualitäten A4–A5 (15 % aller Wagyūs). Von 5.000 geschlachteten Wagyūs hat nur ein Tier einen JMG (Japan Meat Grade) von A5 bzw. einen BMS von 12. Die jeweilige Fleischqualität bezieht sich immer auf das ganze Tier und wird bereits im Schlachthaus bestimmt. Maßgeblich für diese Kriterien ist die Schnittfläche zwischen der 6. und 7. Rippe.

Hier der ultimative Bericht zum Thema:

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/der-mythos-ist-real-geworden.220270/>





JACK THE DRY-AGED 2014, ALTSTÄDTEN

DIE VIERTE GRILLMEISTERSCHAFT DES GSV MIT ADI BLANZ

Diesmal waren wir bei „Jack the dry-aged“ im etwas regnerischen ehemaligen Freibad in Altstädten im Juli unterwegs.

Mit leckersten dry-aged Steaks von Heiko Brath und Trachtenhüten von Achim Klein ausgestattet, sowie Napoleonkugelgrills, Steakchamps und Brennmaterial vom Kohlen Kasper etc. gingen 7 Teams an den Start.

Steaks in allen erdenklichen Zubereitungsvarianten wurden auf den Tisch gezaubert, den Titel holte sich dieses Mal das Team Salzburger Stiergriller

Weitere Infos zu den Grillsportmeisterschaften unter:
<http://www.grillsportverein.de/forum/grillsportvereinsmeisterschaften/>

Gesamtplatzierung Jack the Dry Aged 05.07.2014 Sonthofen

	Punkte	Team
1. Platz	59,6	Salzburger Stiergriller
2. Platz	58,5	Smokins
3. Platz	56,5	Grillsportverein
4. Platz	54	Moonshine Smokers
5. Platz	53	Team BBQ Haus
6. Platz	52,9	Blue Flame
7. Platz	49,6	Baden BBQ
8. Platz		







DAS ORIGINAL



KOBE BEEF BBQ PAKET

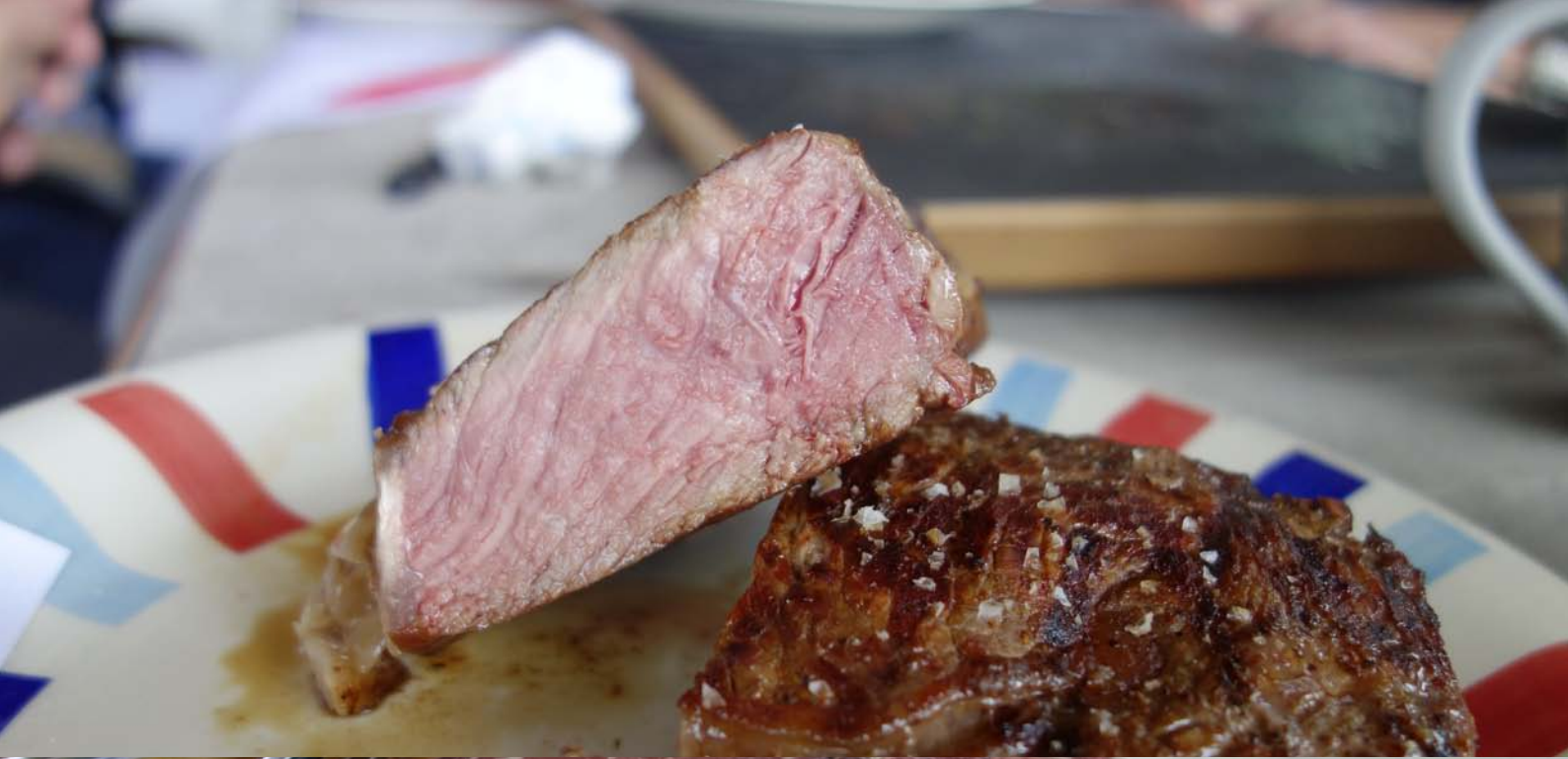
3 x ca. 35 g | **33,- € / 100 g**

**GUTES
FLEISCH**

✓ innerhalb 24 h ✓ sicher & bequem ✓ direkt nach Hause

Entdecken Sie original japanisches Wagyu (Kobe & Ozaki), Morgan Ranch Wagyu, 5 Wochen gereiftes deutsches Angus, Hereford Prime, US Beef, Chianina, Bison, Ibérico in Bellota Qualität, LiVar Klosterschwein, Geflügel aus der Bresse, Lamm, Wild, ausgewählte Seafood-Produkte und mehr auf www.otto-gourmet.de

OTTO
GOURMET









**Im Dezember
bei Ihrem
Fachhändler.**

Von und für NAPOLEON®-Fans. **Erster offizieller Grillkalender.**



Frühling, Sommer, Herbst oder Winter.
Am Ende grillen Sie mit einem NAPOLEON®.



www.napoleongrills.de

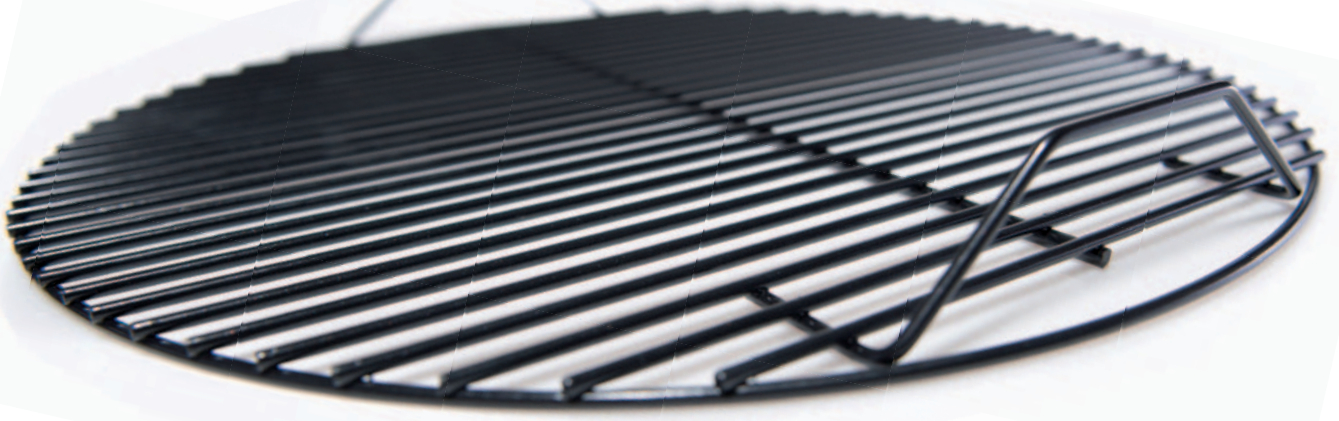


NAPOLEON Grills Deutschland · Poppenbouwing 29-31 · 4191 NZ Geldermalsen Holland · Tel.: +31(0)345-588655 · E-Mail: info@napoleongrills.nl

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • 53

KERA KING®

„die stressfreie Art zu Grillen“



Der **KeraKing®** Grillrost

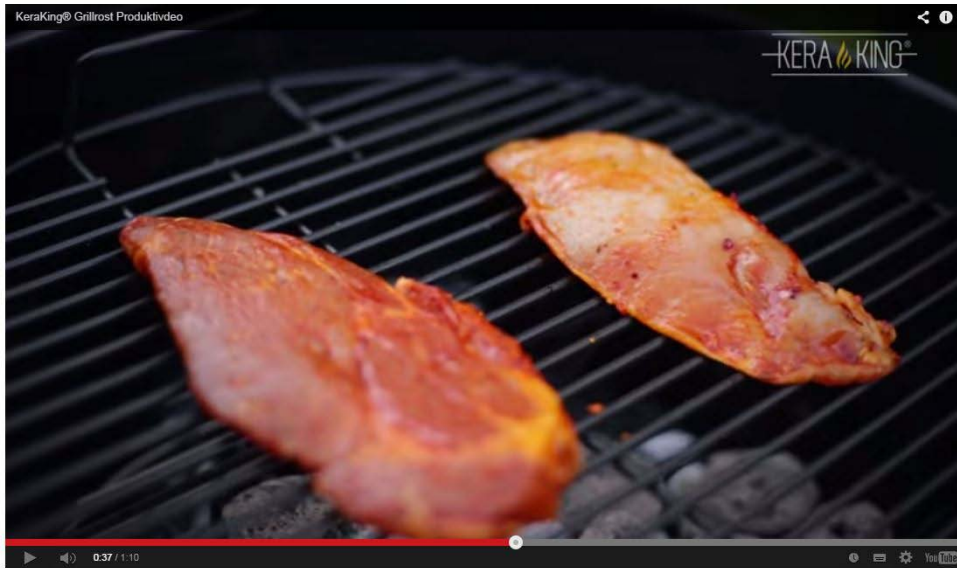
aus Edelstahl mit der neuen, elastischen **KeraKing®** Keramikbeschichtung, an der NICHTS haften bleibt.

- einzigartiger Antihafteffekt
- extrem leichtes Reinigen
- kratz- und schnittbeständig
- lebensmittelecht



Weltneuheit!

MADE IN GERMANY



Der **KeraKing® Grillrost** ist aus rostfreiem, lebensmittelechtem Edelstahl und mit einer speziell für den Grilleinsatz entwickelten elastischen Keramik-Beschichtung versehen, die einen einzigartigen Antihafteffekt aufweist. Die Beschichtung weist eine Temperaturbeständigkeit von dauerhaft 350 °C bis zu kurzfristig 500 °C auf.

Die Kratz- und Schnittbeständigkeit ist hervorragend und verträgt den Umgang mit den üblichen Grillgeräten z. B. Zange, Gabel. Auch die Reinigung ist äußerst leicht: Einfach mit einem nassen Tuch abwischen – fertig! Die Beschichtung ist lebensmittelecht und kann bedenkenlos für Ihren Grillspaß eingesetzt werden.

Gesünder grillen! Da Ihr Fleisch nicht mehr anbrennt, entstehen auch so gut wie keine giftigen Schadstoffe. Grillen macht wieder

Spaß – ohne schlechtes Gewissen der Gesundheit gegenüber!

Handgefertigte Qualität MADE IN GERMANY für 47er und 57er Kugeln

Unsere Produkte werden komplett von Hand gefertigt. Dadurch garantieren wir perfekte Qualität in jedem Fertigungsprozess. Zuerst erfolgt die Produktion des Rohlings aus lebensmittelechtem Edelstahl durch unseren Drahtbieger.

Anschließend werden die Grillrosts mit der patentierten elastischen Keramikbeschichtung von unserem kompetenten Beschichter besprüht. Nach dem Aushärten der Beschichtung werden alle KeraKing®-Produkte schließlich gründlich auf perfekte Qualität und Verarbeitung überprüft.





Wenn die Augen größer werden und die Gespräche plötzlich nicht mehr von Fußball, Autos oder Frauen handeln, wenn die Handyfotos ausgepackt werden und ein Blitzlichtgewitter um den Grill herum flackert, dann ist meistens die Tatsache daran Schuld, dass der nächste Gang des Grillgelages trockengereiftes dry-aged Beef ist.

Der Geruch von nussig-buttrigem Fleisch und eine Konsistenz, die es einem erlaubt, sogar mal ein Steak senkrecht hinzustellen und im Stehen zu garen, das ist schon etwas ganz Besonderes.

Seit vielen Jahren hat sich hierauf unser GSV-Mitglied „Brigand“ alias Heiko Brath in Karlsruhe spezialisiert. Seit einem Bericht, den er darüber in einem Managermagazin gelesen hatte, war er von der Idee besessen, ebensolche Prachtexemplare zu produzieren, wie man sie schon lange in den angesagten Steakhäusern Nordamerikas serviert bekommt. Nach einer kurzen Testphase waren die Ergebnisse so, wie sich Heiko Brath das gewünscht hat. I

Inzwischen wuchs die Nachfrage so sehr, dass bereits zweimal die Lagerkapazitäten vergrößert wurden. Inzwischen lagern Rinder- und sogar Schweinerücken im Wert von teilweise rund 50.000 € in der Reifekammer, in der nur dry-aged Fleisch produziert wird.

Was mit Rind geht, sollte auch mit Schwein gehen, dachte sich Brath, und begann vor rund 1,5 Jahren mit Fleisch vom Schwäbisch hällischen Landschwein zu experimentieren. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Unter dem Namen „Alte Wutz“ verkauft er die Koteletts, dry-aged, in 4–5 cm dicke Stücke gesägt mit Knochen und Schwarte. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Medium-

rare gegart, zeigt dieses Schweinefleisch hier allen Gegnern des Borstenviehs und Ablehnern von Schwein die rote Karte. Man muss es einfach mal probiert haben. Die Stücke finden reißenden Absatz und sind auch in der Sternegastronomie buchstäblich „in aller Munde“.

Wer den Weg nach Karlsruhe nicht auf sich nehmen will, dem versendet die Metzgerei Brath auch alles, was auf den Grill gehört. Dort sind auch Begriffe wie Brisket, Presa, Secreto usw. kein Fremdwort. Für spezielle Cuts hat unser Brigand auch immer ein offenes Ohr.

Kontakt:

Metzgerei Heiko Brath, Klauprechtstr. 25, 76137 Karlsruhe, Tel. 0721 358060, www.partyservice-brath.de, info@partyservice-brath.de



Übersetzungshilfe für US-amerikanische Rezepte



1. Abkürzungen

Abkürzung	bedeutet
EL	Eßlöffel
g	Gramm
kg	Kilogramm
l	Liter
ml	Milliliter
TL	Teelöffel

2. Maßeinheiten

US-amerikanische Angabe	entspricht
1 " (= inch)	2,54 cm
1 cup	237 ml = ca. 16 gehäufte EL
1 fl. oz. (= fluid ounce)	siehe ounce (für flüssige Zutaten)
1 gallone	3.785 ml
1 lb. (Mehrzahl: lbs.)	siehe pound
1 ounce (für feste Zutaten)	28 g
1 ounce (für flüssige Zutaten)	30 ml
1 oz. (= ounce)	siehe ounce
1 pint (für feste Zutaten)	550 ml
1 pint (für flüssige Zutaten)	473 ml
1 pound (= lb.)	454 g
1 quart (für feste Zutaten)	1.101 ml
1 quart (für flüssige Zutaten)	946 ml
1 tablespoon	15 ml = ca. 1 gehäufter EL
1 teaspoon	5 ml = ca. 1 gehäufter TL

3. Temperaturumrechnung Fahrenheit - Celsius

°F	°C	°F	°C	°F	°C
120	49	270	132	420	216
130	54	280	138	430	221
140	60	290	143	440	227
150	66	300	149	450	232
160	71	310	154	460	238
170	77	320	160	470	243
180	82	330	166	480	249
190	88	340	171	490	254
200	93	350	177	500	260
210	99	360	182	510	266
220	104	370	188	520	271
230	110	380	193	530	277
240	116	390	199	540	282
250	121	400	204	550	288
260	127	410	210	560	293



DEUTSCHE GRILL-MEISTERSCHAFT 2014

DIESES JAHR IN SCHWEINFURT IM WILLY-SACHS-STADION

Da hat die GBAEV, der dt. Grillverband, ganze Arbeit geleistet, tolle Anlage, super Teams und tolle Stimmung bei der diesjährigen Meisterschaft in Schweinfurt. Für alle Grillbegeisterten der Grillevent des Jahres.

Nun hält er sie wieder in den Händen. Die Insignien seiner Macht. Das purpurrote Mäntelchen und die Krone. Sie gebührt alljährlich dem besten deutschen Grillmeister.

Der Rösrather Michael Hoffmann darf von nun an den Titel Deutscher Grill- und BBQ-König führen. Er hatte die 19. Deutsche Grill- und BBQ-Meisterschaft am letzten Sonntag in Schweinfurt mit seinem Team GutGlut e. V. für sich entschieden. Aufgrund eines softwarebedingten Fehlers bei der Auswertung in der Profi-Klasse mussten die Punkte neu berechnet und die Resultate bereinigt werden.

Damit hat der 46-jährige IT-Architekt aus dem Bergischen Land bereits dreimal in Folge diesen begehrten Titel gewonnen und kann die Krone hoffentlich bald von Harald in Empfang nehmen.

Was man im Sport gemeinhin als Hattrick bezeichnet, gelang Michael Hoffmann mit seinem Grillteam erstmals in der 20-jährigen Verbandsgeschichte der German Barbecue Association e. V. (GBA), die diesen technischen Lapsus bei der Auszählung zutiefst bedauert.

Vizemeister – und zum König der Herzen – wurde Harald Hölzer mit seinem Team barbecuecompany aus dem hessischen Obertshausen. Die Lokalmatadoren aus Geldersheim – Die Frankengriller, ergrillten sich bei ihrem ersten Einsatz in der Profiligen den 3. Platz.

<http://www.gbaev.de>














Grillrost.com



AUSGEZEICHNET
Kundenbewertung

★★★★★

SEHR GUT
4.99 / 5.00

81 Bewertungen



**EDELSTAHL
GRILLROSTE NACH
MAß**

www.Grillrost.com



GRILLEN AUF STAHL



TEPPANYAKI

Teppanyaki – Grillen auf Edelstahlplatte

Das Grillen auf Edelstahlplatten ist in Europa noch weitgehend unbekannt und findet zunehmend durch den Einsatz u. a. in der Spitzengastronomie eine zu Recht immer größere Fangemeinde.

In Japan sind die heißen Edelstahlplatten traditionell in vielen Haushalten verbreitet. Oft sind die Platten, die es in unterschiedlichen Größen gibt, direkt in den Esstisch eingelassen.

In letzter Zeit sind sie nun auch im Gartenbereich vermehrt zu finden. So unspektakulär ein solcher Grill auch aussehen mag, die Vorteile liegen auf der Hand. Das Anbrennen der Speisen gehört der Vergangenheit an, der Oberflächenaufbau der Stahlplatte verhindert dies äußerst effektiv.

Der Hitzespeicher ist sehr konstant. Im Vergleich zum Holzkohlegrill ist die über Drehregler einzustellende Temperatur dann über Stunden stabil, ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse oder Beilagen.

Der Fisch brät hier z. B. gleichmäßig und bleibt zart; besonders saftreich wenn er zeitgleich unter einer Garglocke gedämpft wird. Auch das nacheinander oder nebeneinander Grillen ist ohne Geschmacksübertragung durch eine einfache Zwischenreinigung möglich.



Ein Absinken der eingestellten Temperatur auf die gesamte Fläche, auch bei voller Bestückung, ist nicht vorhanden.

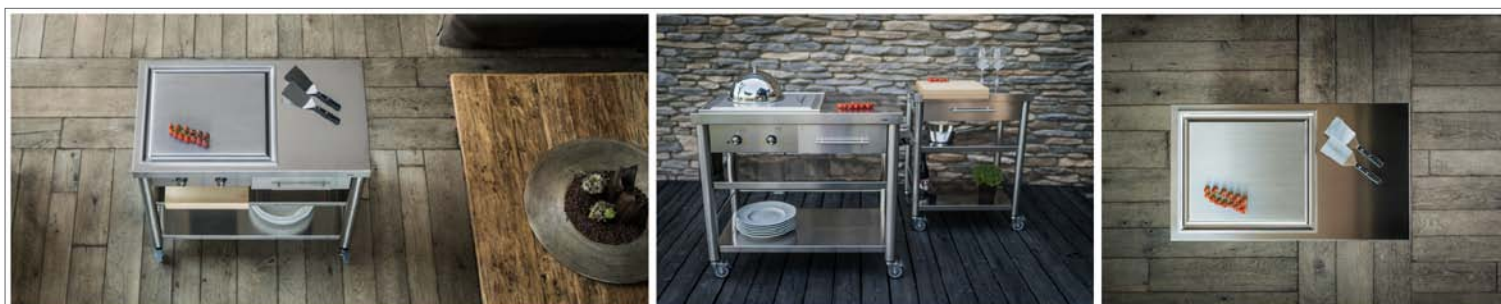
Das Handling auf solchen Grillplatten und der riesige Aktionsradius des Grillers sorgen für eine ungewohnt lockere Arbeitsweise. Die Rauchentwicklung ist bei diesen Geräten kaum wahrnehmbar und der Verbrauch von Speiseöl auf ein Minimum reduziert.

Und die Reinigung geht mit Wasser und Schwamm schnell von der Hand.

<http://www.jokodomus.com/>

Jokodomus ist ein Familienunternehmen mit handwerklich – industrieller Herstellung in den Südtiroler Bergen.

Seit über 40 Jahren stellen sie u. a. Hackblöcke, Schneidbretter und Arbeitstische aus Gebirgsweißbuche her. Mit der Qualität ihrer Profiprodukte können sie die anspruchsvollsten Kunden in Europa und der Welt bedienen.



JOKODOMUS

Teppanyaki Grillen auf Edelstahlplatte



GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

5 neue Chuckwagon aus dem Dirndltal von nikkcc

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/5-neue-chuckwagon-aus-dem-dirndltal.206188/>





100 cm Grillkugel aus einem 1200 l Kessel von Schopfi

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/die-100cm-kugel.184646/>

Projekt: CHICKENMAKER von Grillpyromane

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/projekt-chickenmaker.219850/>



COBB

TM



GRILLEN, ABER BESSER

www.cobb-grill.de - www.facebook.com/cobbd

Edelstahlsmoker Poppy-Q von Al-Poppone

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/edelstahlsmoker-poppy-q.216671/>



Holzbackofen, Smoker und Räucherofen von zehmann

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/holzbackofen-smoker-und-raeucherofen-eigenbau.193046/>



LEBENSMITTEL ZUSATZSTOFFE

RALF "SPICCY" VON ROYAL SPICE GIBT SEINEN SENF DAZU

Zutaten: Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Gelatine, modifizierte Stärke, 2,5% Puderzucker, Backpulver (Backtriebmittel Dinatriumphosphat und Natriumhydrogencarbonat), Reisstärke, Emulgatoren (E 475, E 471, E 433), Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Verdickungsmittel E 466.

Lebensmittel Zusatzstoffe und ihre Verwendung

In der bunten Vielfalt unserer abgepackten Lebensmittel finden wir mittlerweile die buntesten, schrillsten, und ansprechendsten Verpackungen, die uns zum Kauf animieren sollen. Ein Blick auf die Deklaration der Zutaten holt uns dann meist wieder in eine schwarz-weiße Welt zurück. Das Gehirn sagt uns, lass es stehen. Zusatzstoffe, E-Nummern, Wörter, die man auch nach mehrmaligem Lesen und genauerem Hinsehen nicht richtig entziffern kann.

Hinzu kommen dann noch die Fernsehsendungen, Spitzenköche zur Prime Time, Wissensmagazine und Reporter, die sich zur Aufklärung berufen fühlen. Genau selbigen Fernsehkoch findet man auch auf der Verpackung der fertigen Rouladen mit Rotkohl für die Mikrowelle im Supermarkregal. Ohne Kühlung 6 Wochen haltbar.

Verwirrung aufseiten des Verbrauchers ist vollkommen nachzuvollziehen, und Misstrauen gerechtfertigt. Aber, welche Zusatzstoffe sind denn nun vonnöten? Oder, sind sie wirklich vonnöten? Was bedeutet diese E-Nummer und ist das alles ungesunde Chemie?

„Gängige“ Zusatzstoffe sind Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aromen. Es gilt nun zu unterscheiden, welche Zusatzstoffe man als Verbraucher nicht haben muss, und welche unumgänglich sind. Wenn man zum Erdbeerjoghurt für 19 Cent greift, erwartet man darin keine frischen Erdbeeren.

Das im günstigen Eis vom Discounter Vanillearoma, Farbstoff und Verdickungsmittel für Cremigkeit enthalten sind, sagt bei diesem

Preis der gesunde Menschenverstand.

Das Vorurteil, Zusatzstoffe werden eingesetzt, um aus billigen Produkten hochwertige zu machen, ist grundsätzlich falsch. Billig hergestelltes Vanilleeis ist auch im Verkauf „billig“. Vielmehr werden diese eingesetzt, um ein preisgünstiges Produkt, besser gesagt, eine preisgünstige Alternative zu schaffen.

Der Blick auf die Inhaltsstoffe verrät also, mit welcher Art von Produkt man es zu tun hat. Man findet hier die E-Nummern für Farbstoffe und Verdickungsmittel. Aromen werden als eigene Klassifizierung auch als Aromen deklariert.

Ein weiterer verteufler Vertreter ist das Glutamat. Es gab eine Zeit, da war Glutamat in sehr vielen Nahrungsmitteln enthalten. Mehr gab es dazu nicht zu sagen. Es war einfach da. Punkt. Was bewirkt Glutamat bzw. ein Geschmacksverstärker? Wie sein Name schon sagt, er verstärkt den Geschmack. Und das mit einem gewissen Salzeffekt. Im Vergleich ist das dann, wie eine ungesalzene Suppe. Sie schmeckt uns fad.

Mit dem Einsatz von Salz erzielt man einen gewissen Effekt, nämlich, dass man die Geschmacksrezeptoren im Mund aktiviert und wir den Geschmack des Gerichtes besser wahrnehmen. Wir haben nichts verändert, was uns das Gericht wohlschmeckender und intensiver gemacht hätte. Nur gesalzen.

Glutamat, das Salz der Glutaminsäure, erzielt genau diesen Effekt in sehr hoch konzentrierter Form. Wir schmecken einfach deutlicher und intensiver.

Hefeextrakte haben im Vergleich zu Glutamaten einen Eigengeschmack. Daher gehören diese zu den Aromen, und nicht zu den Geschmacksverstärkern. Deklariert werden diese dann nicht als E-Nummer, sondern, Aromen: Hefeextrakte. Hier lässt sich ein Geschmack erzeugen, der hauptsächlich in Fleischbrühen, Fertiggerichten und Tütensuppen verwendet wird.

Anhand einer E-Nummer kann man also genau herausfinden, womit das Lebensmittel, mit dem man es zu tun hat, behandelt und versetzt wurde. Auch hier gibt es klare Regeln und Vorgaben. Das E stand ursprünglich für „Europa“ und besagt, dass ein Zusatzstoff getestet und im Rahmen fester Einsatzbedingungen für sicher befunden wurde.

Aus folgenden Gründen werden Zusatzstoffe eingesetzt:

- Konservierungsstoffe sichern Lebensmittel vor Verderb, und verhindern so das Risiko von Lebensmittelvergiftungen.
- Haltbarkeit, Geschmack und Optik werden durch Antioxidationsmittel verlängert und gewährleistet.
- Vorratshaltung kann dadurch ermöglicht werden.
- Qualität kann gleichbleibend gesichert werden
- Durch den Einsatz von Geliermitteln, Emulgatoren und Verdickungsmitteln können Konsistenzen, Streichfähigkeit, Festigkeit etc. verändert werden.
- Wasserkristallbildung in Speiseeis und Sicherung der Cremigkeit kann durch Verdickungsmittel verhindert bzw.

gegeben werden.

- Die Herstellung vieler Light-Produkte könnte ohne Zusatzstoffe nicht ermöglicht werden.

Als Verbraucher steht man heutzutage wieder vor der berühmten Qual der Wahl. Viele Lebensmittel, vor allem Fertiggerichte und Lebensmittel mit langer Haltbarkeit, würde es ohne Zusatzstoffe nicht geben, oder es wäre nicht möglich, diese das ganze Jahr zu verzehren. Auch würden viele Lebensmittel an Qualität verlieren, oder die Kosten dafür enorm ansteigen, wenn auf gewisse Zusatzstoffe verzichtet würde.

Zum anderen lassen sich aber auch viele Lebensmittel mit ein paar Handgriffen verfeinern, konservieren und aufbessern, womit man viele Zusatzstoffe umgehen kann. Einen gesunden Mittelweg zu finden, ist daher wohl die beste Möglichkeit.

Schon im 16. Jahrhundert sagte der Arzt Paracelsus bereits, „Alle Dinge sind Gift, nichts ist ohne Gift, nur die Dosis bestimmt, wann ein Ding kein Gift ist.“

http://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_in_der_Europ%C3%A4ischen_Union_zugelassenen_Lebensmittelzusatzstoffe

DER MOMENT IN DEM MAN MERKT, DASS NATÜRLICHKEIT PERFEKTION IST.

ADLA GOURMET BIETET IHNEN HÖCHSTE STEAKKUNST DURCH EIGENE ZUCHT UND FÜTTERUNGSPLÄNE SOWIE DURCH EINE KONTROLLIERTE UND EIGENST ENTWICKELTE VEREDELUNG.



**ADLA
GOURMET**

NATÜRLICH.
BESONDERS.
PERFEKT.

www.adla-gourmet.de | info@adla-gourmet.de





So macht grillen Spaß!

BBQ 24.DE

by Thommel

Kundenhotline: 0751 - 354 50 800

GRILL OFFLINE TREFFEN

GRILLEN MIT DEM GSV

BUNDESWEITE GRILLEVENTS



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

Ein oder mehrere GSVler veranstalten privat Grilltreffen im kleineren oder größeren Rahmen.

Hier lohnt ein Blick im Forum unter:

<http://www.grillsportverein.de/forum/offline-treffen/>



GRILLREZEPTE OHNE ENDE...

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 im Forum in den
 einzelnen Kategorien, z. B. Direktes Grillen, Gasgrillen, Kugelgrill,
 Smoker, Holzbackofen, Wok etc.
<http://www.grillsportverein.de/forum/>

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

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

<http://www.grillsportverein.de/forum/thementage/ubersicht-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.






GRILLGRATES
Neue, innovative Grillroste, für jeden Grill.
 Ob Gasgrill, Holzkohlegrill oder Pelletgrills!
 Viele Grills sind mit Rosten ausgestattet die
 kein schönes Grillmuster erzeugen.



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

HAUPT
 Kontakt 06825 93240
 oder direkt bestellen unter
haupt-shop.de

Zu den Grillgrates gehört das GrateTool,
 eine Gabel, die es erlaubt das Grillgut von
 unten anzuheben, ohne zu kratzen.
 GrillGrates sind aus einer speziellen
 Aluminiumlegierung hergestellt, welche
 hartanodisiert ist. Hierdurch entsteht eine
 äußerst haltbare, ultra-harte Oberfläche.

iPhone-iPad-iPod-Applikation

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.

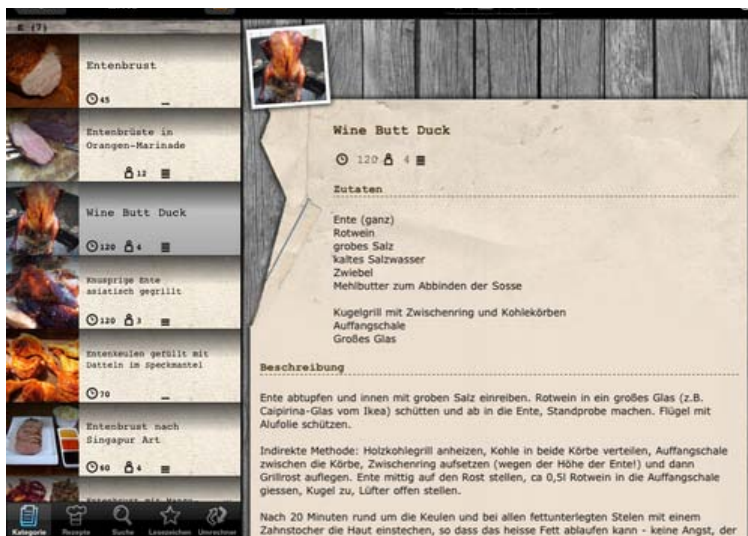
Viele der fast 5000 Rezepte mit Bildern und immer mit einer ausführlichen Anleitung.

Eine Funktion für ein Zufallsrezept und eine ausführliche Suche in allen Bereichen lassen den grillbegeisterten User in Sekundenschnelle das richtige Rezept finden.

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

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

So macht das Grillen Spaß!



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

„Grill doch selber!“

Grillsportler (genervt)

Grillrezepte App für iPhone/iPad und Android.



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.

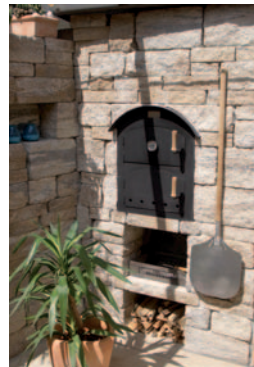
Ihr Ramster Team



Mietbar: Maxi mit Hänger



Le Rond



Le Rond



Le Rond



Le Grand



Le Grand



Umbaute Holzbackofen: Le Rond, Le Grand, Maxi



**Ramster
Holzbacköfen**

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

RESSOURCEN IM FORUM



DER THREAD IM GSV

Bei der Umstellung auf das neue Forensystem gibt es nun wichtige und unwichtige, aber immer nützliche Vorlagen gesammelt unter:

<http://www.grillsportverein.de/forum/resources/>

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

Hier ein aktuelles Beispiel:



SANTOS

GRILL ★ SHOP



Santos Grill Shop ★ Hafenstraße 1 ★ 51063 Köln ★ santosgrills.de

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

Hier ein paar Vorschläge aus dem Thread von GSV-User
Steakliebhaber:

Alpen-Rind „Filetsteaks“
Alte Wutz, dry-aged vom dt. Schwein
Angus New York Cut dry-aged aus Deutschland
Argentinisches Roastbeef
Bison-Entrecote aus Canada
Bison-Roastbeef
Cheeseburger selbst gemacht
Chianina T-Bone Steak / Bistecca alla Fiorentina Italien
Deutsches Rib Club Steak dry- and Black Label
Donald Russell Lammfilets aus Schottland
Dry-aged Porterhousesteak vom Hohenloher Weiderind
Echtes Kobe
Färsen-Steak aus Deutschland
Flanksteak vom Hohenloher Weiderind
Fohlenfilet
Hanging Tender vom Hohenloher Weiderind
Hasenrückenfilet mit Tagliatelle
Hirschfilet und Hirschfiletspitzen
Ibérico Solomillo Filet vom Ibérico-Schwein
Irisches Prime Rib dry-aged and Black Label
Irish Black-Angus-Filet
Lama-Rücken und Lama-Filet
Mangalica Krone (Ungarisches Wollschwein)
Moinkballs und Baconbomb
Nebraska Roastbeef
Porterhouse-Steak vom Limousin Rind
Prime American Steak
Pulled Pork (Schweine-Nacken)
Secreto und Kachelfleisch vom Schwäbisch-Häll. Landschwein
Straußen-Fan-Filet
Tomahawk-Steak vom Irischen Weideochsen
Trockengereiftes Bone in Hohrückensteak vom Hereford-Ochsen
Trockengereiftes Porterhousesteak vom Hereford-Ochsen
Trockengereiftes Tomahawksteak vom Hereford-Ochsen
Txogitxu-Entrecote super extra
Txogitxu-Filet super extra Galizien
Txogitxu-Roastbeef super extra Galizien
US-Flank-Steaks Greater Omaha Point
USA Flat Iron und skirt Steak
Wagyu Eye of Round aus Chile
Wasserbüffel-Filet
Wildschwein-Filet

...

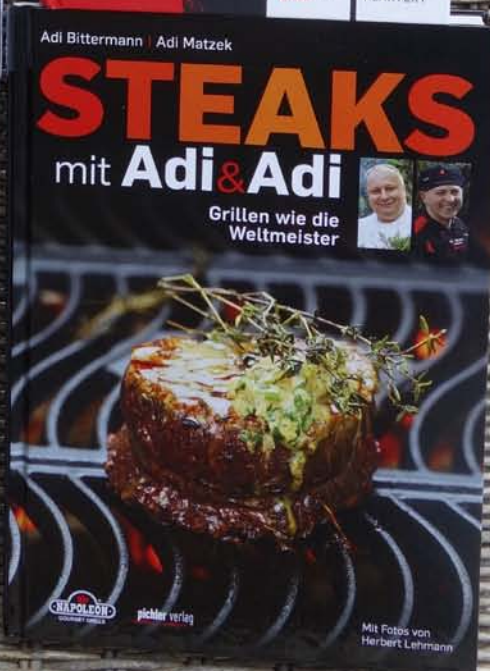
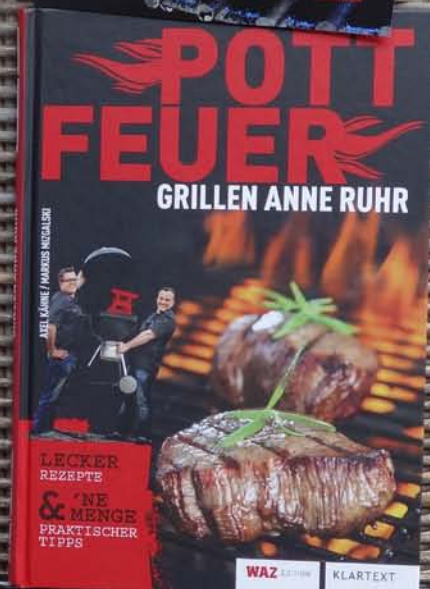
<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/welches-fleisch-bzw-welchen-zuschnitt-sollte-man-gegessen-haben.218407/>

Wie sage ich es meinem Metzger?

Cuts of Beef
<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/cuts-of-beef.89423/>
oder die Schnitte bei Otto Gourmet in guter Übersicht:
<http://www.otto-gourmet.de/schnitte>

WELCHES FLEISCH SOLLTE MANN GEGESSEN HABEN?





SCHINKEN IN PAPIERFORM

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

Neues aus dem Buchregal:
Auch der Teubner Verlag hat
die Zeichen der Zeit erkannt und den
Prachtband Grillen & Räuchern in
verschiedenen Ausstattungen gedruckt.

Hier einige neue Bücher zur Auswahl.

Tiere töten und essen: Von der natürlichsten aller
Lebensweisen

von Steven Rinella

Gebundene Ausgabe: 286 Seiten

Verlag: Riva; Auflage: 1 (12. September 2014)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3868833633

ISBN-13: 978-3868833638

Grillen Rezepte für Meister am Rost
von Thomas Merkle

Taschenbuch: 152 Seiten

Verlag: Rombach Verlag KG (3. Juli 2014)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3793051080

ISBN-13: 978-3793051084

Pottfeuer: Grillen an der Ruhr

von Axel Kähne, Markus Mizgalski

Gebundene Ausgabe: 160 Seiten

Verlag: Klartext Verlag; Auflage: 1 (15. April 2014)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3837511391

ISBN-13: 978-3837511390

Steaks mit Adi & Adi: Grillen wie die Weltmeister
von A.B. Bittermann, Adi Matzek

Gebundene Ausgabe: 208 Seiten

Verlag: Pichler; Auflage: 1 (24. März 2014)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3854316542

ISBN-13: 978-3854316541

Wild grillen von Tom Heinzle

Gebundene Ausgabe: 200 Seiten

Verlag: Heel; Auflage: 1 (30. Juli 2014)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3868529322

ISBN-13: 978-3868529326

Der Kugelgrill von Grillteam e. V. GutGlut

Gebundene Ausgabe: 240 Seiten

Verlag: Heel; Auflage: 1 (27. Juni 2014)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3868529179

ISBN-13: 978-3868529173

Fire & Food

Das Grill- und BBQ Magazin

<http://www.fire-food.com/>

TEUBNER Grillen und Räuchern Limited
Edition (Teubner Limited Edition)

Taschenbuch: 360 Seiten

Verlag: GRÄFE UND UNZER Verlag GmbH
(29. September 2014)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3833842865

ISBN-13: 978-3833842863



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 GSVler 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



NEU!
300 GRAMM
DOSEN FÜR
GROSSE JUNGS.



BBQ Rubs & Spices
www.royal-spice.com



KIDS EDITION

GRILLGEWÜRZE FÜR KINDER

Kids Edition! Milde Gewürze fürs BBQ

Nach langem Basteln, Probieren und Tüfteln können wir sie nun endlich präsentieren! Die neue Kids Edition von Royal Spice!

Eine Gewürzserie ohne Schärfe, aber trotzdem mit ordentlich Aroma! Es ist uns nach langem Probieren gelungen, die erste Serie speziell für den Grill- und BBQ-Bereich zu entwickeln, die komplett auf Schärfe sowie sämtliche anderen Zusatzstoffe verzichtet.

Genauer gesagt heißt das, wir verwenden ausschließlich feines Meersalz, Gewürze wie Knoblauch, Paprika, Zwiebel, Curcuma,...; Kräuter wie Rosmarin, Petersilie und Oregano und sonst NICHTS!

Die ausgeklügelte Auswahl an verschiedenen Mahlgraden und Körnungen sowie Gewürzen von höchster Güte versprechen trotzdem abgerundete und intensive Aromen nach dem Grillen, Braten usw.

Von Kindern aller Altersklassen verkostet und für extrem fruchtig

und lecker empfunden! Selbstverständlich auch für Senioren und jeden, der einfach nicht zu gerne scharf isst, geeignet. Nach Belieben kann natürlich noch Schärfe zugefügt werden.

Im Einzelnen ähnelt das Kiddies Chicken geschmacklich dem beliebten GSV Lucky Chicken <http://www.royal-spice.de/home/55-lucky-chicken-bbq-rub-gsv.html> in einer entschärften Variante.

Unser Kiddies BBQ hat das typische Aroma eines BBQ Rubs und einen kleinen Roh-Rohrzuckeranteil von 8 %.

Eine feine Gewürzmischung für das gute alte Low and Slow.

Kiddies Steak ist etwas gröber gehalten, daher empfiehlt es sich, wie bei allen Steakgewürzen nachher, oder während des Garziehens zu würzen. Die Mischung hat sich auch als Allrounder für Fäeherkartoffeln, Gemüse, Fisch und klassischen Nacken und Rückensteaks erwiesen.

<http://www.royal-spice.de/50-kids-edition->



DER BURGGRAF

DAVIDS STEAKANSICHTEN

Premium-Steaks: Modeerscheinung oder das Fleisch der Zukunft?
Ein Interview mit David Pietralla alias „Burggraf Bräu“.

Zarter, saftiger, geschmackvoller. Qualität und Geschmack sind die neuen und einzigen Messgrößen für Steaks. Und die Welt der Premium-Steaks ist vielfältig. Von BMS über Dry Age bis hin zu Edelschimmel – was hier serviert wird, unterscheidet sich vom SB-Fleisch der Supermärkte wie der Tag von der Nacht. Und zwar nicht nur in preislicher Hinsicht.

Aber warum sollte man so viel Geld für Fleisch ausgeben? Ist es das wirklich wert?

David Pietralla beantwortet diese Frage mit einem klaren „Ja!“ Der Junggastronom hat sich die Themen Steak und Fleisch ganz dick auf die Fahne geschrieben. Er betreibt das Restaurant „Burggraf Bräu“ an der hessischen Bergstraße mit einer Kochschule und mehreren Veranstaltungsräumen, das er im Januar 2010 von seiner Cousine übernahm. Aber damit hat er nicht nur sein Hobby zum Beruf gemacht – er lebt seinen persönlichen Steak-Traum: „Für mich ist Steak kein Beruf, sondern eine Berufung“.

Gerade war er in Irland, um sich die Rinder anzusehen, die er

für seine zukünftigen Projekte nach Deutschland holen möchte.

Hallo David! Schön, dass Du Dir Zeit für uns genommen hast! Wie geht es Dir?

Hallo, ich freue mich sehr. Mir geht es super, ich bin zwar noch etwas müde von meiner Reise, aber es hat sich gelohnt. In meinem Koffer habe ich mehr als 600 Fotos meines neuen Lieblingsfleisches. Ich kann euch aber beruhigen, mein Lieblingssteak wechselt des Öfteren, festlegen möchte ich mich da nicht.

Wieso hast Du Dich gerade für Irland entschieden?

Wenn man sich den Markt so anschaut, ist es eigentlich naheliegend, weil es ja direkt um die Ecke ist, sozusagen. Das hochgelobte argentinische Rumpsteak ist schon länger nicht mehr das Maß

aller Dinge. Australien ist unverhältnismäßig weit weg und genau wie bei den Amerikanern wird dort viel mit Mais gefüttert, geschmacklich überwältigend, aber das Füttern mit Mais hat halt auch Nachteile. In Deutschland ist es schwierig, die richtigen Rassen zu bekommen, zumindest in ausreichenden Mengen und dauerhaft verfügbar.

Da wollten wir uns halt einfach mal anschauen, wie es auf der





grünen Insel nun wirklich aussieht, und so viel kann ich schon mal sagen: Der Besuch hat sich gelohnt.

Also, es geht ja heute um Steaks. Dann erzähl uns doch mal, was Steak in Deinen Augen ist?

Für mich ist Steak mehr als nur ein Nahrungsmittel, es ist eine Lebenseinstellung. Steak schmeckt nicht nur gut, ein gutes Stück Fleisch ist Genuss. Wie ein guter Whisky oder Wein: Man kauft keinen „Glenmorangie“ um ihn mit Cola zu trinken. Deshalb lasse ich auch nur eine Prise Salz an meine Steaks und sonst nichts. Unterm Strich ist Steak für mich eine Leidenschaft, eine Lebenseinstellung eben.

Eine Lebenseinstellung sagst Du, könntest Du das etwas näher erklären?

Ich will damit sagen: Steak ist nicht nur das gebratene Stück, das man auf dem Teller sieht. Es geht um so viel mehr: Gutes Fleisch wird beeinflusst von Haltung, Fütterung, Rasse, Herkunft, dem Cut, der Reifung und natürlich spielt auch die optimale Zubereitung eine entscheidende Rolle! Ich habe vieles probiert und irgendwann geht es nicht mehr um: „Mhh, schmeckt gut!“ Es geht um Nuancen. Und die Zubereitung hat die Aufgabe, diese herauszuarbeiten. Die perfekte Kruste, möglichst keinen Trauerrand und ein saftiges rosarot sind die Ziele.

Und war das für Dich schon immer so, oder wie kam das?

Ich denke, es war schon immer da. Schon zu meiner Zeit als Student hatte ich den Otto Gourmet Katalog zu Hause. Wir haben uns damals die Premium-Steaks angesehen und geträumt, dass wir uns solche auch irgendwann mal bestellen. Ich habe mir auch schon mal teurere Steaks im Supermarkt gekauft, die ich mir eigentlich nicht leisten konnte. Da war die Liebe zum Fleisch größer als die Vernunft. Heute habe ich täglich mit so tollen Produkten zu tun – das hätte ich mir damals nie träumen lassen.

Dann bekam ich die Chance, meine Leidenschaft für Fleisch in einer eigenen Gastronomie umzusetzen. 2012 gab es dann unser erstes Steak-Special. Von da an musste immer wieder was Neues her! Den Gästen hat es gefallen, und so haben wir unser Angebot stetig ausgebaut.





Wenn Du jetzt schon seit mehr als 2 Jahren immer auf der Suche nach etwas Neuem bist, wo siehst Du das Steak der Zukunft?

In aller Munde natürlich (lacht). Nein, Spaß beiseite. Ich denke, dass die Steakkultur auf dem Vormarsch ist. In Deutschland sind immer mehr Menschen bereit, mehr Geld für gutes Fleisch zu bezahlen. Damit sind die Weichen gestellt, um den Bahnhof „Hellrotes Jungbullen-Fleisch“ zu verlassen und in die weite Welt des Steakgenusses einzufahren! Ich selbst arbeite eng mit Metzgermeister David zusammen, ein deutscher Pionier in Sachen Dry-age. Otto Gourmet hat vor wenigen Tagen das erste Kobe-Fleisch geliefert, die uralte Kuh (Txogitxu) habe ich schon vor längerer Zeit ausprobiert. Jetzt warte ich sehnsüchtig auf mein erstes Luma-Beef. Wie du siehst, ist da einiges im Gange. In meiner Vision ist das Steak von morgen kein Uruguay-Roastbeef aus der SB-Theke, sondern viel eher irische Hereford Flanksteak-Fingers oder gerne auch ein Hanging-Tender vom US-Rind. Dies wird man aber nicht in der SB-Theke der gängigen Supermarktketten finden, sondern beim Metzger seines Vertrauens. Oder auch in einer sogenannten Steak-Boutique.

Sind Steak-Boutiquen dann so etwas wie der „Fleisch-Supermarkt“ der Zukunft, wo Premium-Steaks jedermann zugänglich sind?

Wenn „jedermann“ meint, dass dort der wöchentliche Fleischbedarf einer 4-köpfigen Familie zu 9,90 €/kg abgedeckt werden kann, dann nicht. Ich spreche mich bei Fleisch ganz klar für Qualität und gegen Quantität aus. Frei nach dem Motto: „Weniger Fleisch für mehr Genuss!“ Masse macht vielleicht Kasse, allerdings ohne die nötige Klasse. Wer einmal ein gutes Stück Fleisch gegessen hat, wird ohnehin nicht mehr allzu gern zu den Standardprodukten greifen. Ich persönlich würde mittlerweile eher auf Fleisch verzichten, wenn ich nur die Möglichkeit hätte, es mir an der SB-Theke zu holen.

Zukunftsmusik... was wünschst Du Dir in Sachen Fleisch?

Ich wünsche mir, dass sich mehr Leute mit dem Thema

beschäftigen. Erst, wenn wir uns auch mit Herkunft und Produktion unseres Fleisches befassen, können wir ein Qualitätsbewusstsein entwickeln, das es uns ermöglicht, Fleisch zu genießen wie einen guten Wein oder Whisky. Wir essen fast alle Fleisch, aber verglichen mit anderen Genussmitteln wissen wir verhältnismäßig wenig darüber. Deshalb versuche ich, das auch in meinen Steaktastings zu vermitteln.

Steaktasting klingt interessant. Wie bist Du auf die Idee gekommen?

Entstanden ist die Idee auf einem Whiskytasting – wie sollte es auch anders sein. Da haben wir uns gefragt, ob man das Gleiche nicht auch mit Steaks machen könnte. Und sind direkt in die Planung gegangen. Man könnte aber auch sagen, dass es die Antwort auf die Frage: „Wie erzähle ich meiner Partnerin, dass ich Steaks für mehrere hundert Euro pro Kilo kaufen



muss?’ ist.

Wie kann ich mir so ein Steaktasting vorstellen?

Wir servieren 8 verschiedene Sorten Steak mit unterschiedlichen Cuts und Rassen. Sie werden auf die gleiche Art und Weise, mit gleichem Gargrad etc. zubereitet. Die Steaks werden einzeln verkostet, während ich einen Vortrag zu den jeweiligen Sorten und Steaks im Allgemeinen halte. Natürlich gehe ich auch gerne auf Fragen ein und freue mich, wenn die Leute Interesse haben. Dabei versuche ich unter anderem Wissen über regionale Unterschiede und Reifemethoden zu vermitteln. Um unseren Gästen die Vielfalt von gutem Fleisch zu zeigen, ändere ich auch die Auswahl immer mal wieder; vom Klassiker aus dem amerikanischen Steakhaus über irisches Ribeye, salzkammergereift in Deutschland, bis hin zum Original Kobe aus Japan haben wir alles dabei.

Und welche Rolle spielt dabei der Grillsportverein?

Ohne den Grillsportverein wäre ich niemals da, wo ich jetzt bin.

Die Inspiration und das Feedback haben mich geradezu beflügelt und vorangetrieben bei meiner Suche nach dem perfekten Steak. Außerdem macht es unglaublich viel Spaß zu sehen, dass es noch andere „Verrückte“ gibt, mit denen man sich austauschen kann. Deshalb möchte ich auch hier noch mal ein dickes Dankeschön loswerden an alle, die aktiv im GSV vertreten sind. Wenn mein neuer Smoker kommt, werde ich 50 GSV Member zur großen Eröffnungsparty einladen. Aber das ist dann wieder ein anderes Thema oder eben: ein anderer Thread (lacht).

<http://www.burggraf-auerbach.de/>

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/der-mythos-ist-real-geworden.220270/>



FIREMAGIC®

GEIZ IST GEIL?

PREMIUM OUTDOORKÜCHEN VON FIRE MAGIC

Edler geht es kaum, nicht nur um sein Kobe-Rind im Garten zu grillen, als mit den Grills von Fire Magic. Die Outdoorküchen, ob günstig selbst gebaut wie hier im Forum <http://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillhuetten-und-blockhuettenbau.63/> oder vom Architekten konstruiert, liegen voll im Trend, einen Pool und Gartenhäuschen hat ja auch schon bald jeder.

Fire Magic, ein Familienunternehmen seit 1937, ist damals wie heute Pionier im Bereich der Luxus-BBQ-Grills und das gilt selbst für Amerika.

The Lapa Company/Fire Magic in Europa: Craig Ormiston gründete das Unternehmen 1994 fuer Outdoor-Living-Produkte. Durch persönliche Kontakte zu Jacht-Eignern und einer Nachfrage nach „dem besten Barbecue-Grill, den man bekommen kann“, wurde Craig auf Fire Magic in USA hingewiesen.

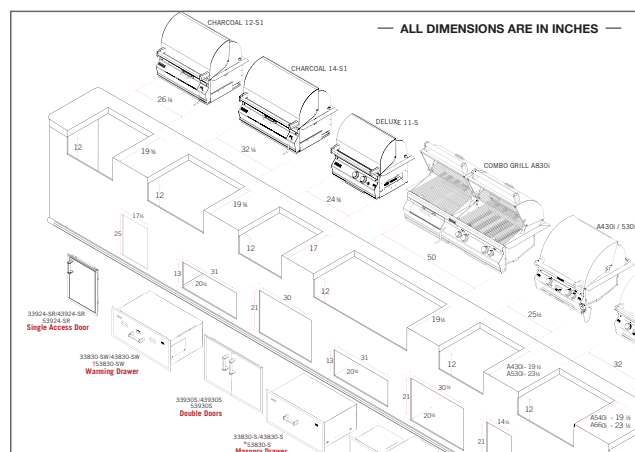
Durch diesen Kontakt entstand eine Geschäftsbeziehung und nach einigen Jahren wurde der Markt von UK auf Kontinentaleuropa ausgeweitet.

Fire Magic bietet nicht nur edle und moderne Grill- und Einbaugeräte, sondern auch eine große Auswahl an Zubehör

wie z. B. Seitenbrenner, Baraccessoires, Smoker, Kühlschränke, Unterschränke und Staufächer.

Mit diesen Accessoires kann eine voll einsatzfähige Outdoor-Küche eingerichtet werden. Die Kollektion beinhaltet außerdem Gasgrills, die mit Erdgas (z. B. vom Hausanschluss) oder flaschengefülltem Propangas betrieben werden können, sowie Holzkohlegrills.

<http://www.fire-magic.co.uk/DE/index.html>







GRILLKALENDER

2015





JANUAR 2015

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

4 3 2 1 52



FEBRUAR 2015

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

4
5
6
7
8



MÄRZ 2015

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

13 12 11 10 9 8



APRIL 2015

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

13
14
15
16
17



MAI 2015						
Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

17
18
19
20
21



JUNI 2015

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



JULI 2015

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

26
27
28
29
30



AUGUST 2015

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

30
31
32
33
34
35



SEPTEMBER 2015

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

35
36
37
38
39



OKTOBER 2015

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

39
40
41
42
43



NOVEMBER 2015

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

43
44
45
46
47
48



DEZEMBER 2015

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

48
49
50
51
52



IMPRESSUM

Grillsportverein Grillkalender 2015

Rudolf Jaeger

Im Winkel 17

D-87463 Reicholzried

Tel.: 0049 8374 230173

Fax.: 0049 8374 230174

Herausgeber: Grillsportverein

pr@grillsportverein.de

Internet: www.grillsportverein.de

© 2014: Grillsportverein, Altusried

Alle Angaben ohne Gewähr

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

Fotos: Rudolf Jaeger

Layout: Grillsportverein

Alle Rechte vorbehalten

Grilled in Germany

Ramsters BBQ STORE

RamstersBBQSTORE

Zeppelinstraße 140

D-66953 Pirmasens

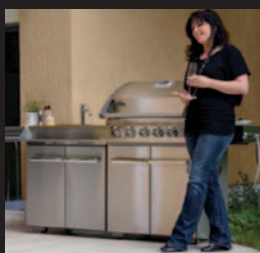
Tel: 06331/6080230

Fax: 06331/6080234

Email: info@ramstersbbqstore.de

www.ramstersbbqstore.de

All you need is grill





Korrekturvertrieb

In erster Linie versteht sich Korrekturvertrieb als Verlagsdienstleister, der kompetent und termingerecht Korrekturen und Lektorat vornimmt. Die Schlussredaktion von Zeitschriften ist einer unserer Schwerpunkte. Dabei können wir mit und in verschiedenen Redaktionssystemen arbeiten, wie beispielsweise Censhare, und auf aktuellste Softwareversionen zurückgreifen, wie Adobe Indesign CS6.

Unser Pool an gut ausgebildeten Korrektoren und Lektoren erlaubt es uns, viele Fachgebiete abzudecken, z. B. Medizin, Wirtschaftswissenschaften oder Rechtswissenschaften.

Wir arbeiten schnell und zuverlässig, auch über Nacht, an

Wochenenden und Feiertagen.

Zusammen mit unseren Partnern bieten wir zudem eine weit- aus umfassendere Dienstleistung im Bereich Medien an. Sie bekommen bei uns von der Korrektur oder dem Lektorat über die Layout-Gestaltung und das fertige Produkt Buch oder Zeitschrift/Vereinszeitung auch eine fertig ausgearbeitete Marketingkonzeption ganz speziell auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche abgestimmt, sozusagen alles aus einer Hand.

Ideal für alle Self-Publisher, Vereine mit vereinseigener Zeitschrift, für Kundenmagazine und auch für Verlage.

<http://www.korrekturvertrieb.de/>



*„Bis zur nächsten
Ausgabe im Frühjahr
2015 ‚Prost‘ und
immer gut Glut!“*

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

