

GRILLZEIT

2023

BESSER GRILLEN. BESSER LEBEN.



€ 10,50

Miami Spice

Pork Steaks

BONE IN • JUNGE RÖMER • EASY CHEESY • PLANCHA TIPPS



ENTDECKE. WAS MÖGLICH IST

GREAT MOMENTS IN SMALL SPACES



Grille für nur
€ 0,51
pro Session**

Weber Lumin.
Der energie-effizienteste Grill, den wir je entwickelt haben.*

Mit dem Lumin Elektrogrill kreierst du unvergessliche Momente - egal ob auf deinem Balkon oder deiner Terrasse. Einfach zu reinigen und kostengünstig im Gebrauch eröffnet der Weber Lumin dir Geschmackswelten, die du in der Küche nicht erreichst.

Finde deinen neuen Grill auf weber.com

*Lumin verbraucht mindestens 15% weniger Energie als unsere anderen Elektrogrills mit vergleichbarer Größe bei einer Stunde grillen bei mittlerer Hitze.
**Eine Session mit Lumin = 15 Minuten Vorheizen bei hoher Hitze und 45 Minuten Grillen bei mittlerer Hitze. Basierend auf einem Strompreis von 0,40 €/kWh.





32



44



28

inhalt



38



16



20

news & stories

- 06 Das Kickoff BBQ
- 16 Nice to meat you!

essen & trinken

- 20 Miami Spice
- 28 Junge Römer
- 32 Easy Cheesy
- 44 Pork Steaks Bone in

besser grillen

- 38 AMA Grillclub
- 52 Praxistest
- 60 Produktfeature
- 68 Grillen lesen
- 70 Neue Produkte



Wende ohne Ende

Klebrige Klimaaktivisten sind genauso nervig wie Coronaleugner, grün lackierte Bobos oft engstirnig wie Taliban und die Russen tatsächlich so, wie es schon meine Großmutter erzählt hat. Aber tatsächlich müssen wir möglichst schnell raus aus dem Gas, aus dem Öl, aus der Kohle.

Die Politik sollte es aber vorher schon noch richten: also erst einmal die notwendige Infrastruktur schaffen, bevor wir uns allen Ernstes den Verbrennungsmotor und die Gasheizung abdrehen lassen. Und von einem nennenswerten Ausbau der Stromnetze und Ladestationen sind wir in Europa leider noch viele Jahre entfernt. In Frankreich ist man inzwischen sogar wieder so weit, ausgerechnet PKW-Ladestationen und Wärmepumpen bei drohender Stromknappheit vom Netz nehmen zu wollen. Und auch bei uns können die veralteteten Versorgungsnetze die drohenden Stromflüsse bald nicht mehr stemmen. Am besten funktionieren daher auf längere Sicht wohl autarke Inselösungen mit eigener Photovoltaik oder Windkraftanlage, weil sie den Umstieg auf Elektroautos und Wärmepumpen ermöglichen, ohne das marode Netz zu belasten. Beim Grillen sind wir jedoch aus dem Schneider. Mit Holzkohle sowieso - energiestrategisch wie ökologisch. Weil sie ein nachwachsender Rohstoff mit perfekter CO₂-Bilanz ist, sofern sie nicht gerade aus Übersee herangeschippert wird. Gleiches gilt selbstverständlich für Pellets und für Stückholz. Flaschengas ist unter der Bezeichnung LPG heuer schon deswegen korrekt, weil es im Gegensatz zu Nord Stream englisch kann.

Und auch für Elektroröster haben wir eine Frohbotschaft: Selbst umweltpolitisch besonders korrekter, grüner Strom ist zu den aktuellen Raubritter-Tarifen immer noch vergleichsweise billiger Brennstoff. Auch eine lange Grillsession für ein Dutzend Gäste bei voller Temperatur wird uns mit einem modernen Grillgerät schwerlich mehr als einen Euro kosten. Dafür kriegen Sie beim Warten nicht einmal mehr eine Semmel...

Eine unbeschwerte Grillsaison wünscht Ihnen daher die Redaktion der GRILLZEIT

Impressum

Medieninhaber & Produktion: produktiv pr+produktion GmbH

Herausgeber: Michael Schubert

Redaktion: Michael Schubert, Leslie Shott

Alle: 2100 Korneuburg, Anton-Lorenzstraße 32

Tel.: 0043/2262/20400, Email: redaktion@grillzeit.at

Druck: Walstead Leykam Druck

Gestaltung: Christa Schnellrieder, Daniela Pfeiffer

Bildbearbeitung: Rudolf Koch

Redaktionelle Abbildungen und Fotos: Adobe Stock, Thomas Apolt, Johannes Brunnbauer, GRILLZEIT, Stefan Hobel, Herbert Lehmann, Michael Schubert, Gerald Toifl.



STEAK ME HOME: NAPOLEON OUTDOOR-KITCHEN OASIS COMPACT!



WE CELEBRATE



YEARS OF
SIZZLE ZONE



Die beiden Napoleon® Oasis™ Compact-Outdoorküchen spielen alle Stücke und lassen keinerlei Grillwünsche offen.

Fixfertig für Sie gestaltet und zusammengestellt mit exklusiven Arbeitsplatten aus Marazzi-Stein, hochwertigen Einbauschränken, speziellem Gasflaschenschrank, eingebauter SIZZLE ZONE™ mit bis zu 800°C bis hin zum Drehspießset.

Mehr unter napoleon.com



PREMIUM BBQs



HEUER NOCH NEUER!

Nach 17 Jahren auf dem österreichischen Medienmarkt ist die neue GRILLZEIT mehr als doppelt so dick und doppelt so informativ als bisher schon. Denn sie erscheint ab jetzt immer „2in1“ zusammen mit dem nagelneuen FOODBOOX-Magazin im Doppelpack. Angelegt ist diese neuartige Kombination sowohl als aktuelles Jahrbuch der Grillszene wie auch als gesuchter Sammelband für spezielle Themen. Die erste FOODBOOX-Ausgabe ist Bestandteil dieses Heftes und steht unter dem Titel „Mission Beef“ – ist also umfassenden Tipps und Informationen zum Thema Rindfleisch gewidmet. Fortsetzung folgt.

Die wichtigsten Anlässe für unseren massiven Konzept-Relaunch der GRILLZEIT sowie den Launch der neuen FOODBOOX-Reihe waren nicht nur eskalierte Ener-

gie- und Papierpreise, sondern auch der galoppierende Wandel in der Mediennutzung. Aber auch handfeste ökologische Faktoren, die eine selektivere Verteilung von Printprodukten nahelegt. Irgendwie war es also einfach an der Zeit, das Thema völlig neu zu denken. Auch unser Reichweiten-Schwerpunkt wird sich künftig stärker von Print zu Digital verlagern, während Layout, Qualität, Informationsgehalt und Lese-Ergonomie weiter auf dem hohen Level eines hochwertigen Printmagazins bleiben. Mit diesem neuen Konzept haben wir für unsere Leser und Partner eine sehr zukunftssträchtige Lösung entwickelt, ohne unsere Print-Tugenden aufzugeben.

Beef is in the air! Auf jeden Fall gab es heuer bei einem „BBQ Kickoff“ im Februar zum Launch des neuen Medien-Konzeptes im WOS Wien Süd nicht nur technische Informationen und guten Grund zum Feiern, sondern auch die passende Kost aus dem Smoker, die von



Grillweltmeister Patrick Bayer und seinem Team über Holz und Kohle zubereitet wurde. Übrigens ausschließlich mit österreichischem Kalbinnenfleisch der Marken Cult Beef und Alpenvorland Rind sowie dem Jungstierlabel Premium Rind.

Um den Inhalt der „Mission Beef“ erlebbar zu machen, standen bei den Fleischgerichten zudem ausschließlich die sogenannten Special Cuts auf dem Speiseplan, die bei BBQ-Fans überaus populär sind: Brisket (vom Brustkern), Short Ribs (aus der Platte) und Flank Steak (aus dem Bauchlappen).

Gemeinsam ist diesen relativ preiswerten Cuts, dass sie vorzugsweise „low & slow“ zubereitet werden und mehr Zeit und Know-how als Budget erfordern, dafür aber einen ganz tollen Gegenwert liefern. Das passt perfekt in diese herausfordernden Zeiten. Kulinarische Endstation war aber dann ein Kaiserschmarren vom Grill.



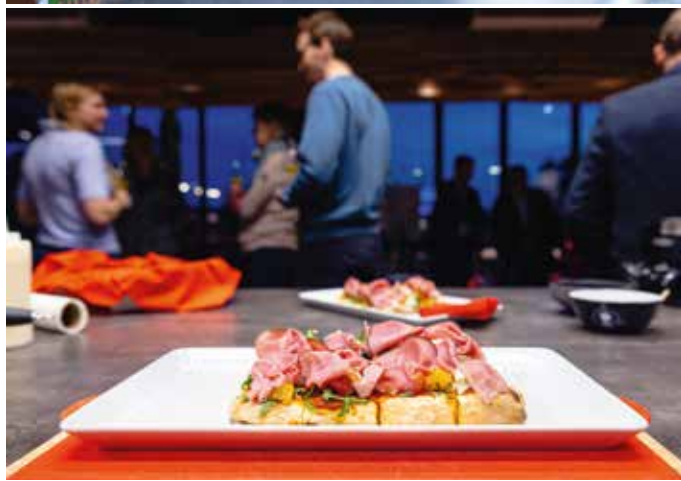
Die Fakten

Die **GRILLZEIT** wird ab heuer genau 1x jährlich im Frühjahr erscheinen. Dafür aber immer im Doppelpack mit der aktuellen Ausgabe unserer **FOOD-BOOX**-Reihe.

Käuflich erhältlich ist dieses Duo als Printmagazin im Abo, in Kiosken, im Fachhandel, in ausgesuchten Lebensmittelgeschäften und in den Grillschulen.

Völlig gratis zu haben sind sowohl die GRILLZEIT als auch die jeweilige Ausgabe der FOODBOOX-Reihe zeitgleich online (und zwar separat) in unserem eKiosk „epaper.grillzeit.at“, der auch über die URLs „grillzeit.at“ und „foodbox.at“ direkt erreichbar ist. Mitglieder des AMA Grillclubs und andere Digital-Abonnenten werden die beiden Magazin-Module wie immer etwas früher in ihrem Posteingang finden.

Eine massive Kampagne wird die Reichweite unserer ePapers im Frühjahr 2023 intensiv unterstützen, in Summe sind hier über 1,4 Millionen Views alleine in Österreich angepeilt.



01 | 23

**GRILL
ZEIT
NEWS**



10 JAHRE SNOW & BEEF!





1,8 Tonnen bestes Rindfleisch mit AMA-Gütesiegel wurden in mehr als 35.000 Kostproben portioniert und im Laufe der letzten zehn Winter von vier Großmeistern des Grills bei 58 Events der Aktion „Snow & Beef“ in den schönsten Wintersportregionen Österreichs dem hocheffizienten Publikum serviert. Lediglich zwei weitere Events mussten wetterbedingt abgesagt werden.

Viele Wintersportler haben den Einkehrschwung zum Grillmeister daher inzwischen schon kennen und schätzen gelernt, 300 teilnehmende Gastronomiebetriebe profitierten vom gesteigerten Interesse an den Topqualitäten von der Kalbin, vom Jungstier und vom Jungrind. Und genau das ist auch der Sinn der Sache, denn hinter „Snow & Beef“ steckt eine Initiative der Kooperationspartner ARGE Rind, AMA-Grillclub und zwölf Tourismusregionen Österreichs. Um gemeinsam den kulinarischen Horizont der Gäste in Sachen Rindfleischqualität zu erweitern, um heimische Qualitätsproduktionen zu fördern und somit auch etwas für die österreichischen Landschaften zu tun, die in den Bergen stark von der traditionellen Viehwirtschaft geprägt sind.

Bei dieser kulinarischen Aktion ist auch Differenzierung gefragt: Verschiedenste Teilstücke werden auf verschiedenste Art zubereitet – immer um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Daher wird bei Snow & Beef nicht nur vor der Skihütte gegrillt und geräuchert, sondern auch in deren Küche mit Rindfleisch gesotten, geschmort und gebacken. Eigene Rezeptkreationen und Menüs ergänzen dann die Klassiker der österreichischen Rindfleischküche.

Durchgeführt wird die Aktion jeweils im Zeitraum Jänner bis März – also in der Wintersportsaison. Da das heurige Snow & Beef am Hochkar aber wetterbedingt abgesagt werden musste, wird überlegt, ein „Summer & Beef“ im August am Hochkar zu absolvieren – die Details werden auf der Infowebseite www.snowandbeef.at bekannt gegeben. Dort sind auch sämtliche Events aus dem letzten Jahrzehnt als Bildergalerie zu finden.

KALB ROSÉ AUSTRIA IST ONLINE



Die neue Qualitätsmarke für Kalbfleisch rosé aus Österreich hat sich in der Gastronomie blitzschnell etabliert.

Die unschlagbaren Argumente: mehr Tierwohl, mehr Regionalität, mehr Fleischqualität, mehr Zubereitungsmöglichkeiten sowie ein ausgesprochen faires Preis-Leistungs-Verhältnis. Und vor allem ein völlig neues Fleischerlebnis in den Speisekarten und auf den Tellern.

Da diese neue Topqualität aber nicht nur für den Profi interessant ist, hat die ARGE Rind nun eine Website gelauncht, auf der neben warenkundlichen Infos, Zubereitungs-Tipps und Rezepten auch die aktuellen Bezugsquellen zu finden sind: kalbrose-austria.at.

GRILL- EVENTS 2023

6. Mai 2023

**Burgerwiesen
NÖ Grillopen**

Mit der 8. „So schmeckt Niederösterreich“ Landesgrillmeisterschaft und der 9. NÖ „Radatz Ripperlchallenge“ geht das Niederösterreichische Grillopen am 6. Mai 2023 im Waldviertler Burgerwiesen in die heurige Wettkampfsaison. Besucher haben die Möglichkeit, den Grillteams über die Schulter zu schauen und Kostproben vom Grill zu probieren. Infos: www.aba-barbecue.at
Adresse: Burgerwiesen 8, 3591 Altenburg

6. und 7. Mai 2023

**Kirchdorf in Tirol
Wild King BBQ Competition**

Eine Veranstaltung rund um amerikanisches BBQ und Grillen auf mehr als 6.000m2 mit Teilnehmern aus ganz Europa. Neben den Bewerben der KCBS (Kansas City Barbecue Society) gibt es Workshops, Shows und Vorführungen mit internationalen BBQ-Bekanntheiten sowie Verkaufsstände mit BBQ-Smokern, diversen Grills, Zubehör, Gewürzen, Saucen, Nahrungsmittelspezialitäten, Literatur u.v.m.
Adresse: Innsbrucker Str. 66, 6382 Kirchdorf in Tirol

1. bis 4. Juni 2023

**Wieselburg
Grill & BBQ Outdoor Messe**
Im Rahmen der „Land & Forst“ in Wieselburg, die heuer Anfang Juni das Erbe der klassischen Wieselburger Messe antritt, wird in der zentralen Halle 5 ein eigener Bereich „Grill & BBQ Outdoor“ eingerichtet. Da das Wieselburger Volksfest aus dem Messe-Event herausgelöst und mit einem eigenen Termin (28. Juni bis 2. Juli) verselbstständigt wurde, trifft sich bei der „Land & Forst“ nun wohl eher das Fachpublikum. Infos: www.messewieselburg.at
Geöffnet ist die Messe täglich von 9 bis 18 Uhr.

9. bis 11. Juni 2023

**Wien Simmering
Vienna BBQ Days**

In einer neuen attraktiven Location – dem Schloss Neugebäude im 11. Bezirk – findet heuer dieses Wiener Festival rund um Barbecue und Grillen statt. In den zwei Schlosshöfen und auf den Wiesen kämpfen internationale Barbecue-Teams um die begehrten Titel der „Kansas City Barbecue Society“, dazu gibt es Shows auf der Schlossbühne und Platz für viele Aussteller. Im Saal des Schlosses findet ein Genussmarkt statt.
Öffnungszeiten:
Fr. 14-21, Sa. 11-21, So. 11-19 Uhr
Adresse: Schloss Neugebäude, Otmar-Brix-Gasse 1, 1110 Wien

23. und 24. Juni 2023

**Kaindorf bei Hartberg
Internationales Austrian Grill
Open**

Im steirischen Kaindorf finden auch heuer wieder die Grillstaatsmeisterschaft und viele weitere Bewerbe mit einem umfangreichen Rahmenprogramm statt.

DIE TERMINE:

23.6.: Austrian Feuerplatten Competition, Austrian Burger Competition, Austrian Ripperl Competition, Austrian Dutch Oven Competition.

24.6.: 25. Österreichische Grillstaatsmeisterschaft, 4. Steirische Landesmeisterschaft, Austrian Pizza Competition, Austrian Smoker Competition.

Öffnungszeiten:

Fr. ab 13 Uhr, Sa. ab 10 Uhr

Informationen:

www.grillstaatsmeisterschaft.at

Adresse: Mehrzweckhalle, 8224 Kaindorf bei Hartberg

28. bis 30. Juli 2023

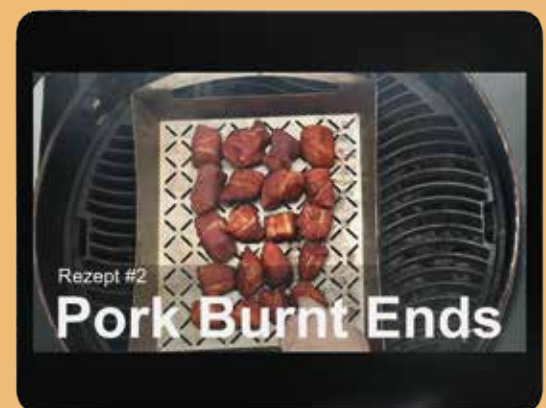
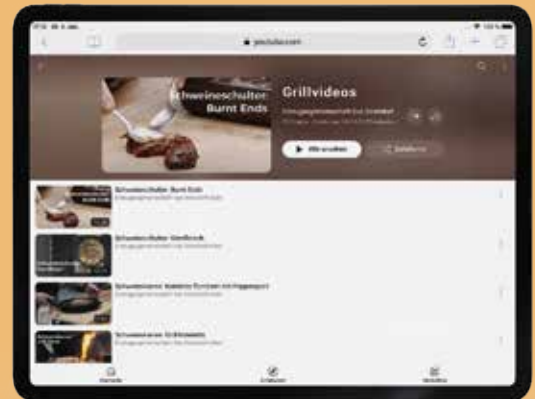
Reichenau an der Rax

Grill- und Genussfestival der Berge
Die Kombination aus dem schönen Schlosshof mit Bühne und rustikalen Hütten als Wein- und Gourmetmeile, dem Festsaal für den Genussmarkt und dem weitläufigen Schlosspark für die Wettbewerbe und Aussteller macht das Schloss Reichenau zu einem perfekten sommerlichen Veranstaltungsort in der Kühle der Wiener Alpen.
Öffnungszeiten: Fr. 14-21, Sa. 11-21, So. 11-19 Uhr
Adresse: Schloss Reichenau, Schlossplatz 9, 2651 Reichenau an der Rax

5. und 6. August 2023

**Pabneukirchen
Smoke on the water Festival**
Mitten im Wald versteckt, an einem kleinen Bach gelegen liegt die Schurzmühle im Stillen Tal – seit über zehn Jahren die Wirkungsstätte von Grillweltmeister Leo Gradl und Kulisse zahlreicher Shootings. Gelegenheit, dieses sehenswerte Drei-Hektar-Refugium und die umfangreiche Sammlung an Grillgeräten kennenzulernen, hat man einerseits bei Leos Grillkursen, aber auch beim nächsten Smoke on the water Festival am 5. und 6. August, für das der Hauben- und Feuerkoch sogar ein eigenes Bier brauen wird. Infos & Kontakt: leos-grillschule.at
Adresse: Thomastal 10, 4362 Pabneukirchen

Pork TV online auf grillvideo.at



ADIS GENUSS-TERMINE

In diesem Jubiläumsjahr (Adi Matzeks Grillschule wird heuer 20!) bietet der Grillpionier und multiple Grillweltmeister zusätzlich zu seinem Kursprogramm in seiner Waldviertler Location eine ganze Reihe von abendlichen Genusserelebnissen, für die man jetzt schon Tickets erwerben kann. Bei diesen Events werden hochwertige Kulinarik und Drinks mit Knowhow-Transfer und Unterhaltung eng zu einem gelungenen Abend verwoben.

07.06.2023	BBQ Mittwoch, Ripperl BBQ
28.06.2023	BBQ meets Cigar, Tasting
19.07.2023	BBQ Mittwoch, Steak-BBQ
21.07.2023	Rum-Karibik-BBQ, Live-Musik
04.08.2023	Charity Ron Zacapa Raritätenverkostung
09.08.2023	Wagyu Safari-BBQ
11.08.2023	Steak-Tasting
23.08.2023	Gin-Sax-BBQ, Live-Musik
30.08.2023	BBQ meets Cigar, Tasting
06.09.2023	BBQ Mittwoch, Smoker-BBQ
25.10.2023	BBQ meets Cigar, Tasting
04.11.2023	Steak-Tasting
17.11.2023	Rum-Tasting

Zu buchen sind die Tickets für diese BBQ-Kurzurlaube unter www.grillschule.at.
Adresse: Burgerwiesen 8, 3591 Altenburg



DER BBQ-KANAL

Wer im URL-Fenster seines Browsers „grillvideo.at“ eingibt, landet punktgenau in einer Playlist des Videoportals YouTube, die mit der ersten Staffel professionell gedrehter Grill- und BBQ-Videos bestückt ist, die extra für diesen Zweck gedreht wurden. Produzent und Auftraggeber sind mit der ARGE Rind und der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf zwei der größten Vermarktungsorganisationen für österreichisches Qualitätsfleisch mit dem entsprechenden Knowhow in Sachen Rind- und Schweinefleisch.

Hauptdarsteller dieser Serie, die auch in seiner eigenen Grill-Location im niederösterreichischen Burgerwiesen produziert wurde, ist Grillweltmeister Adi Matzek, der mit Hilfe von Foodstylistin und Buchautorin Elke Hübner in jeder Episode ein spezielles Thema aufgreift. Und der populäre „Analog-Influencer“ (Eigendefinition des Grillpioniers) kann auch komplexe Vorgänge unter der Grillhaube verständlich und nachvollziehbar erklären – nicht umsonst feiert er mit seiner Grillschule im Waldviertel heuer sein 20-jähriges Jubiläum.



Die Länge der Clips im neuen BBQ-Kanal variiert von kurzen Tipps von knapp zwei Minuten Länge bis hin zu ausführlichen Instruktionsvideos von einer guten Viertelstunde. Die bieten dann Details und eine Informationstiefe, die auch Laien einen barrierefreien Einstieg in die Grillküche ermöglichen. Das beginnt beim richtigen Zuschnitt der Fleischstücke bis zur Wahl der richtigen Methoden, Temperaturen und Garzeiten.



www.grillvideo.at



Zum Start gibt es einfache, aber genial schmeckende Gerichte, wie etwa die völlig stressfrei zuzubereitende Schweineschulter im Dutch Oven. Und für ambitioniertere Grillfans empfiehlt sich beispielsweise das Video zum Flat Iron Steak, in dem Adi sehr anschaulich zeigt, wie man ein Schulterschere in zwei flache, zarte Steaks zuschneidet.

Selbst Profis profitieren von dem Knowhow des gelernten Fleischers, der in seinen Zerlegekursen bereits

Tonnagen von Flat Irons nach allen Regeln der amerikanischen Metzgerkunst von der Mittelsehne filetiert hat.

Noch ein Tipp zur optimalen Nutzung dieses BBQ-TV-Channels: Die Zutatenliste steht am Schluss jedes Beitrages – aber noch einfacher ist es, im grauen Balken des Startfensters auf den Link „mehr ansehen“ zu klicken. Dort gibts dann schriftlich nicht nur die Zutaten, sondern auch das ganze Rezept zum Kopieren oder Drucken.

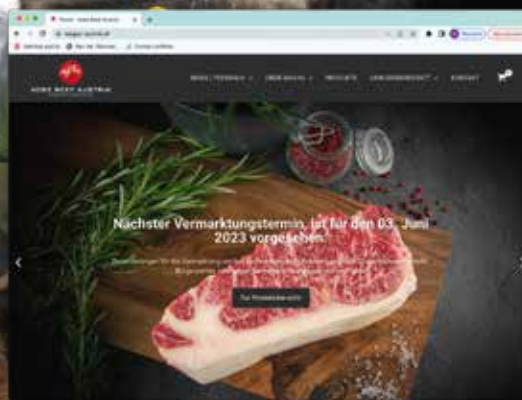
CULT BEEF – der neue Guide

cultbeef.at



Auf über 90 Seiten im handlichen Querformat informiert der brandneue CULT BEEF Guide über die besonderen Tugenden der Marke – von der Produktion über die Selektion bis hin zu den Cuts, speziellen Zubereitungstipps und neuen Rezeptideen, die sehr hochwertig ins Bild gesetzt wurden. Die Brand CULT BEEF steht für streng selektiertes Rindfleisch von österreichischen Kalbinnen, gut gereift und professionell in optimale Cuts zerlegt. Und sie ist genau deswegen besonders in der gehobenen Gastronomie sehr beliebt. Aber auch immer mehr Grillenthusiasten schätzen diese hochwertige, heimische Qualität und beschaffen sich diese daher gezielt im C&C-Markt bzw. im Online-Store. Infos: cultbeef.at.

KOBE BEEF AUS ÖSTERREICH



Das Fleisch vom japanischen Wagyu-Rind machte längst eine Weltkarriere, unter dem Begriff „Kobe Beef“ dürfen heute jedoch weltweit nur Topqualitäten aus der nämlichen Region vermarktet werden. Und eine aus dem Wienerwald.

Seit 2006 betreibt der Ex-Radprofi Gerhard Zadrobilek mit seiner Landwirtschaft im niederösterreichischen Laab im Walde die Zucht reinrassiger Wagyu-Rinder. Er war in Österreich einer der Ersten, die sich mit dem japanischen Schwarzzind beschäftigten, und es gelang es ihm, Embryonen von reinrassigen Rindern aus der Präfektur Kobe zu importieren. Kein leichtes Unterfangen, denn die Japaner hüteten dieses Genmaterial eifersüchtig. 2010 war schließlich die Geburtsstunde der Marke „Kobe Beef Austria“, unter der Zadrobilek sein Fleisch vermarktete. Mit dem Freihandelsabkommen zwischen der EU und Japan, das am 1. Februar 2019 in Kraft trat, verschärfte sich aber auch die Diskussion um die Markenrechte. Japan wies seine Botschaften in den EU-Ländern an, die Verwendung geografischer Ursprungsbezeichnungen speziell bei Kobe Beef intensiv zu kontrollieren. Mit der Unterstützung der Österreichischen Wirtschaftskammer und einigen Stellen der Europäischen Union konnte Zadrobilek mit den Japanern für seine Marke „Kobe Beef Austria“ eine spezielle Einigung erzielen. Wesentlich war dabei die Existenz der Marke bereits vor Beginn der

Verhandlungen, wodurch die Bedingungen für die Koexistenz der Marke und der geografischen Angabe erfüllt wurden. Zadrobilek darf damit die 2010 angemeldete Marke „Kobe Beef Austria“ ganz offiziell weiterhin nutzen.

Genuss im Walde. Die reinrassige Wagyu-Zucht von „Kobe Beef Austria“ stammt zu 100 Prozent von Genetik aus der Präfektur Kobe ab. Die derzeit über 50 Rinder verbringen die meiste Zeit auf der Weide, bei schlechter Witterung steht ihnen ein Laufstall zur Verfügung. Nur rund sechs Tiere werden pro Jahr geschlachtet und ab Hof bzw. online unter www.kobe-beef-austria.at vermarktet.

Neben dem Ab-Hof-Verkauf bietet Gerhard Zadrobilek auf seinem Bauernhof ein spezielles Gourmeterlebnis. Im eigens adaptierten Stadl können bis zu 30 Genussfreunde bei Grill- und Kochworkshops selbst mit dem feinen Wagyu-Fleisch arbeiten. Tipps und Unterstützung bekommen sie dabei von Haubenköchen wie Hubert Wallner, Robert Letz, Joachim Gradwohl oder Lukas Kapeller. Die Weinbegleitungen kommen von namhaften österreichischen Winzern.

BIOHORT GRILLGARAGE



In drei Größen gibt es den wetterfesten „StoreMax“, der mit seinem modernen Design nicht nur als attraktive Garage für Fahrräder oder mehrere Mülltonnen eine gute Figur macht, sondern auch genug Platz für einen ausgewachsenen Premium-Grill samt Zubehör und Brennstoff bietet. Mit ein paar Handgriffen ist die Grillausrüstung bei Bedarf einsatzbereit, zwischen den Grillsessions aber gut geschützt vor Wind, Wetter, Saharastaub, Pollen, Vogelkot...

In der größten Version bietet der StoreMax mit den Maßen 190 B x 97 T x 136 H besonders viel regenwasserdichten Stauraum, der sich natürlich auch bestens zur Überwinterung eignet. Die Oberflächen sind deutlich einfacher zu reinigen als übliche Abdeckhauben, das zweigeteilte Roll-laden-Öffnungssystem aus Aluminium verschwindet einfach hinter der Wand des StoreMax – und ist zudem auch abschließbar. Für die Qualität der österreichischen Wertarbeit aus Oberösterreich sprechen 20 volle Jahre Garantie.

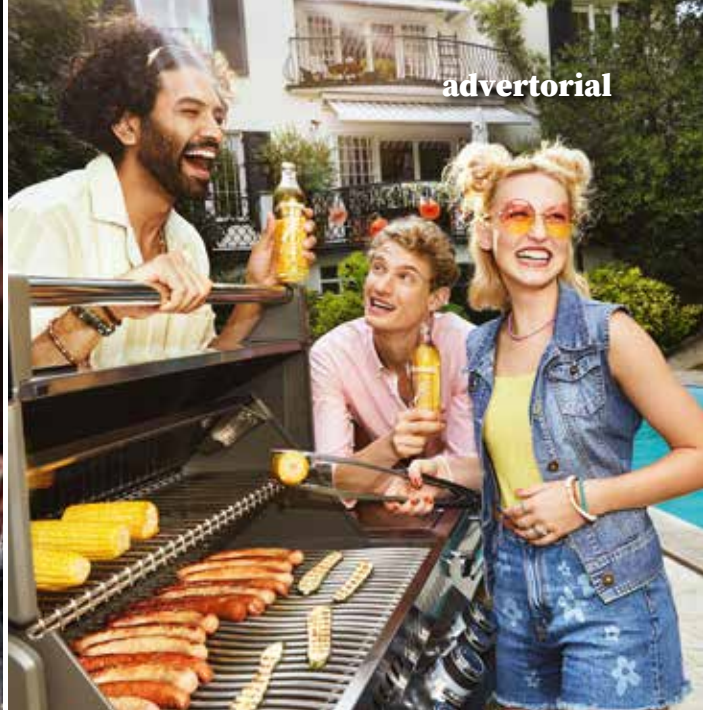
JOSCHS HOLZDESIGN BRETTER, DIE DIE WELT BEDEUTEN



Johannes Schwabegger, schwäbischstämmiger Wahniederösterreicher mit Tischler-Genen, ist ausgesprochen gerne und oft auf dem Holzweg. Nämlich auf der Suche nach besonders hochwertigen und dicken Stämmen aus heimischen Laubwäldern. Sehr lange und sehr gut gelagert müssen sie sein, denn Schwabegger schneidet daraus seine massiven Küchenbretter – aber nur aus dem Kernholz, das besonders fest und dauerhaft ist. Und zudem mit seinen Gerbstoffen permanent antibakteriell bleibt. Ganz ohne Verleimung fertigt Josch diese dann in seiner Reichenauer Werkstatt aus richtig dicken Brettern und in einem Stück. Von A wie Ahorn bis W wie Walnuss. Das ist nicht nur messerschonend und ein Garant für die Langlebigkeit des Brettes, sondern auch optisch optimal, da die Maserung des Holzes fein verschliffen und geölt so besonders gut zur Geltung kommt.

Das erfordert natürlich einen relativ großen Aufwand bei der Wahl und Bearbeitung der Hölzer und hat am Ende auch sein Gewicht. Unser Eschenbrett mit Safrille auf dem Foto hat das King-Size-Format von 50 x 74 x 4 Zentimeter und bringt über 11 Kilogramm auf die Waage. Aber in den Geschirrspüler steckt man so ein Erststück ja ohnehin nicht. Informationen und Bestellungen: joschs.holzdesign@gmail.com

advertorial



DIE ALMDUDLER GRILLGAUDI!

Griller raus und Feuer an – die Grillgaudi-Saison ist eröffnet! Ob in gemütlicher Runde beim Familienessen, im Freundeskreis oder mit Nachbarn: Almdudler findet man immer dort, wo Menschen zusammenkommen. Wenn die Temperaturen steigen, können wir es nicht mehr erwarten loszulegen. Im eigenen Garten, auf Balkonen oder im Park – es gibt zahlreiche Orte, an denen man herzhaftes Essen im Kreise der Lieben grillen kann. Mit seinem einzigartigen süß-herben Geschmack begeistert Almdudler dabei als echtes österreichisches Original, das bei keiner Grillparty fehlen darf und stets für Augenzwinkern sorgt.

Almdudler ist als erfrischender Durstlöcher ein bewährter Klassiker – aber auch als Zutat für herrliche Gerichte sorgt er für wahrliche Geschmacksexplosionen. Frische Salatdressings, Saucen, Dips oder außergewöhnliche Fleischmarinaden lassen sich unter anderem mit Almdudler Original oder Almdudler Sirup hervorragend verfeinern und sorgen für den Überraschungseffekt. Auch herrliche Nachspeisen wie gebratenes Obst vom Grill oder Tartes schmecken mit Almdudler großen wie kleinen Gästen und sorgen für neuen Pfiff.

Dabei ist klar: Wer beim Fleisch, Gemüse, Kräutern und anderen Zutaten auf heimische Qualität achtet, der greift auch bei der Wahl des Durstlöchers mit Almdudler zu einem österreichischen Familienbetrieb.

Für alle Almdudler Fans hat sich Almdudler ein besonderes Highlight ausgedacht: **Mitmachen** und eines von 100 dudeligen Grillsets mit fantastischen Grillern aus dem Hause Napoleon gewinnen: almdudler-grillgaudi.at

NICE TO MEAT YOU!

Alles begann mit der Reise zweier Freunde zu den Gastro-Tempeln der Txogitxu-Region im Baskenland. Dorthin, wo einst der Hype um das gereifte Fleisch von ebenso reifen Kühen entstand, die durch gezielte Selektion sowie eine lange und intensive Mast zur späten Hochform gebracht werden. In San Sebastián fanden Matthias W. und Fabian H. schließlich karnivore Bewusstseinsweiterungen, die schnurstracks in die Passion für spezielle Steaks und besondere Qualitäten führten. Und auch die legendären „Sociedades“ von San Sebastián – die mit viel Leidenschaft und Können kochenden Männerbünde des kulinarischen Hotspots am Golf von Biskaya – hinterließen tiefe Eindrücke bei den wissbegierigen Österreichern.



**Ein Freundeskreis
sucht unermüdlich
das ideale Steak.
Und findet dabei
mehr als das.**

In der Folge entstand 2015 der „Gentlemen Steak Club Vienna“, der sich der steten Suche nach dem Steak-Gral verschrieben hat, um die Fundstücke schließlich gemeinsam zuzubereiten und zu verzehren. Neun Mitglieder umfasst dieser exklusive Männerzirkel aktuell, und viel mehr sollen es auch nicht werden. Denn man besucht sich ja gegenseitig immer wieder zuhause zum geselligen Braten, Reden, Essen und Trinken. Und dort ist der Platz oft ebenso beschränkt wie in den Küchen der spanischen „Sociedades“.

Zusätzlich ist der GSCV dann aber zumindest einmal im Jahr in einer schicken Eventlocation wie der Weber Grillakademie im Süden Wiens zu Gast, wo von den hedonistischen Gentlemen auf Wunsch auch die Küchenarbeit übernommen werden darf. Jedes Clubmitglied hat an solch einem Abend seine spezifischen Stärken und Aufgaben, die nicht bei der Arbeitsteilung an Schneidbrett und Grill enden. Da trifft es sich gut, dass etwa Franz R. nicht nur selbst Winzer und Sommelier, sondern auch Vertriebsmanager eines führenden Getränkehandelshauses ist. Mit Phillip S. sitzt der Produzent eines Wiener Szene-Aperos mit am Tisch, dessen Destillats-expertise sich zu jener des Single-Malt-Sammlers Fabian addiert. Dadurch ergeben sich ganz automatisch weitere Dimensionen des Vergleichens und Verkostens neben und zu den Steaks selbst. Daher wird deren Getränkebegleitung sehr gezielt auf ihre Affinität hin ausgewählt – vom Aperitif bis hin zum Digestif. Und die Fotos von den Events für die

Social-Media-Kanäle des Clubs schießt gekonnt Clubmitglied Markus S., der auch die meisten Aufnahmen für diese Story beisteuert.

Neue Dimension. Um die Fleischbeschaffung kümmert man sich gemeinsam, was bis zu fakultativen Betriebsexkursionen bei Viehzüchtern und Leuchtturmprojekten der Fleischproduktion wie der BOA Farm, Lomo Alto oder dem Demeterhof von Helga Bernold reicht. Und wer als Steaklieferanten auf Tiertransporte verzichtet und sogar die Schlachtung schonend am Hof durchführt, hat bei den Steak Gentlemen ohnehin einen Stein im Brett. Denn Matthias Wächter weiß aus Erfahrung, dass völlig stressfrei geschlachtete Rinder wesentlich zarteres Fleisch liefern und daher auch nur kürzere Reifeprozesse brauchen.

Eine Meinung, der sich auch immer mehr Fleischexperten anschließen. Oft aber sind es auch gestandene Fleischer in und um Wien, die den speziellen Rohstoff für die Steak Diners liefern – und das so gut wie nie von den sogenannten Edelteilen. Denn neben der ethischen Qualitätsdimension stehen die „Second Cuts“ im Club besonders hoch im Kurs, da diese oft deutlich spannender sind und deutlich günstiger obendrein. Insgesamt steckt der Erlebnis- und Genusswert so eines Abends aber so manches Haubenlokal locker in die Tasche, wie man dem nachfolgenden Protokoll des letzten Treffens entnehmen kann, dem auch der Autor dieser Zeilen staunend beiwohnen durfte.

Das Steak-Menü

Ein großartig marmorierter Kruspelspitz vom reinrassigen Wagyu-Weiderind der Demeter-Züchterin Helga Bernold im Weinviertler Stronsdorf. Stressfrei geschlachtet und mindestens drei Wochen am Knochen gereift.

Ein Hinteres Ausgelöstes der „Demonic Selection“ von Lomo Alto, das sehr nah am Ribeye dran ist. Diese stressfrei geschlachteten Bio-Rinder kommen aus Pfarrkirchen im Mühlviertel.

Eine Schermrippe und ein „Hanging Tender“ (Onglet) von Kalbinnen aus der Buckligen Welt, gekauft bei den Ottakringer Fleischermeister-Brüdern Klaghofer. Zum Drüberstreuen gab es dann noch eine am Grill karamellierte Banane als Dessert.



Die Getränke des Abends

- Rebel von der Fattoria Amo – ein Pét-Nat (Schaumwein) auf Basis von Vernaccia di San Gimignano
- Russiz Superiore Pinot Grigio 2018 von Marco Felluga
- Ceel Blaufränkisch Reserve 2019 aus Rust – ein saftig-würziger Blaufränkisch, angebaut in 500-Liter-Fässern
- Kirschner Cabernet Sauvignon – ein komplexer CS mit Top-Reife
- Bordeaux 2nd de Pez 2019 – der Zweitwein von Château de Pez. Wenn er genug Luft bekommt, sehr saftig, intensiv und mit typischer dunkler Frucht.
- Nectar Pedro Ximénez – ein dichter, süßer Sherry von González Byass

Matthias Fuchs, Hausherr des Abends und Ehrenmitglied des Gentlemen Steak Club Vienna, hatte vier Single Malts mit im Gepäck, allesamt von der schottische Insel Islay, die für torfig-rauchige und salzige Whiskys bekannt ist: Laphroaig Mule als Aperitif, zwischendurch einen Islay Sour mit Speck, dann den grandiosen Ardbeg An Oa und danach den Kilcho-man 100% Islay.



SOCIEDAD GASTRONÓMICA

Das baskische San Sebastián ist die Hochburg der Männerküche. Sage und schreibe 119 „Sociedades gastronómicas“ (Baskisch: Txoko) gibt es dort, in der gesamten Provinz Gipuzkoa sind es sogar 634. Alle wiederum unterteilt in sogenannte „Cuadrillas“, also überschaubare Gruppen, die in eine geräumige Küche passen. Denn gekocht, gegessen, gesungen und viel getrunken wird meist gemeinsam im Vereinslokal oder im Keller eines Wohnhauses. Diese exklusiven Clubs begeistert kochender Männer entstanden gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Wie manche meinen, vor allem mit dem Ziel, dem strengen Regime der baskischen Hausherrin zu entkommen.



DER GENTLEMEN STEAK CLUB VIENNA

Dieser sehr nachahmenswerte Club ist eigentlich gar kein Verein in klassischem Sinn, sondern ein Freundeskreis von jungen Männern aus den unterschiedlichsten Regionen und Berufen mit vielen persönlichen und kulinarischen Gemeinsamkeiten. Die spürbare Verbundenheit der Steakfreunde wird sogar durch ein eigenes Outfit sichtbar, bestehend aus Baseballjacke und Cap mit dem Clubemblem. Es gibt auch keine Mitgliedsbeiträge, vielmehr wird der gesamte Aufwand jeder Steak-Session ganz einfach durch die Anzahl der Teilnehmer des Abends geteilt. Es macht natürlich auch wirtschaftlich sehr viel Sinn, seine Freundschaften auf diese schöne Weise zu pflegen. Denn selbst bei sehr ambitioniertem Fleischein-kauf – wie für den geschilderten Abend – und einem sehr beherzten Griff in die Oberliga des Weinregals liegen die Kosten per capita bei einem Bruchteil der Tarife in der Topgastronomie und sind selten mehr als zweistellig. Ganz abgesehen davon, dass solche Steakspezialitäten, wie sie hier verkostet wurden, kaum auf den Speisekarten zu finden sein werden und selbst Michelinsterne die punktgenau richtige Garstufe nicht unbedingt garantieren.

DER CLUB ONLINE:

Facebook: www.facebook.com/steakclub.wien
instagram: www.instagram.com/steakclub_vienna
Website: www.steakclub.wien





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

**CULT
BEEF**
SELECT



www.cultbeef.at/ama-guetesiegel

BEIRIED

Die Beiried ist die Basis für Steak-Klassiker wie
Rumpsteak, Entrecote und Entrecote double.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Investing in your (rural) future

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Miami Spice

Der Süden Floridas ist ein bunter Schmelztiegel der unterschiedlichsten Ethnien und Küchen. Das ergibt auch am Grill spannendes Fusion Food. Die aktuell so trendige „Floribbean Cuisine“ ist so eine gelungene Mischung aus der traditionellen Küche Floridas und jener zugewanderten Bewohner.

Im äußersten Süden des Sunshine States mischen sich seit Generationen das Soulfood der afroamerikanischen Südstaatenküche mit Einflüssen aus der kreolischen und der Cajun-Küche. Dazu kommen starke kubanische, karibische und südamerikanische Einflüsse sowie noch jüdische, spanische, chinesische und indische Beiträge. Und natürlich auch noch die der vielen zugezogenen Amerikaner aus dem kühleren Norden.

Die daraus entstandene „floribische“ Küche verbindet sehr delikat Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte mit tropischen Früchten und Aromen sowie einer Vielzahl von Gewürzen und Aromaten. Typische Zutaten sind Ingwer, Piment, Kumin, Koriander, Zimt, Fenchel- und Senfsamen, Vanille, Kurkuma, Thymian, Oregano sowie roter und schwarzer Pfeffer – und natürlich Chilis in Varianten. Vieles davon ist längst auch in Europas Supermärkten angekommen, anderes wieder wird man sich hierzulande eher verkneifen müssen.

Der Carribean Twist. Schwer zu beschaffen sind beliebte Spezialitäten der Keys wie die Conch-Schnecke, Mahi Mahi (Goldmakrele), Key West Pink Shrimp, Stone Crabs, Jackfruit etc. Aber Limetten, Papaya, Koriander und selbst Kokosnussmilch zählen auch hierzulande selbst beim Nahversorger bereits zu den Standards im Sortiment. Und jegliche Zitrusfrüchte, Tomaten, Zucchini, Spinat, Auberginen, Avocados, Passionsfrüchte, Kumquats und die Drachenfrucht sind schließlich ebenfalls typische Regionalprodukte Floridas. Wichtige Standards bei den Beilagen sind Kürbis, Süßkartoffeln, Mais und Bohnen sowie frischer Koriander in rauen Mengen.

Feuerland. Der Grill hat auf den Florida Keys natürlich einen idealen Lebensraum. Jedermann hat (mindestens) einen und wenn gerade einmal nicht zur Hand, gibt es eben eine Feuerstelle aus Treibholz direkt am Strand. Unser Holz oder Holzkohlegrill passt daher besonders gut als heimatlicher Herd zur Zubereitung der folgenden typischen Floribbean Rezepte, deren Bestandteil oft auch die rauchigen Aromen des offenen Feuers sind.

Das gilt auch für die gusseiserne Grillplatte, die auf den Keys meist einfach über das Feuer bzw. auf den Grillrost gelegt wird. Wir haben sämtliche Gerichte auf den nächsten Seiten übrigens persönlich mit unseren mitteleuropäischen Gaumen synchronisiert und auch sachte dem Angebot des heimischen Lebensmittelhandels angepasst.



Wolfsbarsch mit Spinat und Tostones

Barsche sind an den Küsten Floridas recht häufig „Catch of the day“ und als Speisefisch sehr beliebt, denn ihr festes, weißes Fleisch eignet sich hervorragend zum Grillen. Was natürlich auch für den europäischen Wolfsbarsch gilt, der in unseren Breiten leichter erhältlich ist. Als Beilage oder Snack schätzen Exilkubaner besonders einen pikanten Blattsalat sowie „Tostones“, das sind knusprig gebratene Kochbananen. Sollten diese nicht aufzutreiben sein, kann man auch nach festen, großen Bananen Ausschau halten. Grillgerät unserer Wahl ist hier eine Plancha mit verschiedenen einstellbaren Temperaturzonen, denn darauf können sowohl die Fischfilets als auch die gebratenen Kochbananen optimal gegart werden.

Zutaten

4 Portionsfilets vom Wolfsbarsch
1 Zitrone
4 EL Rapsöl
3 Kochbananen
Salz, Pfeffer

Zutaten Spinatsalat

250 g frischer Babyspinat
1 Bio-Limette
1 kleine rote Zwiebel
1 EL Balsamicoessig, weiß
2 EL Olivenöl
1 kräftige Prise Salz
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
75 g gesalzene, geröstete Cashews

Zubereitung

Die Fischfilets auf beiden Seiten salzen, mit Zitronensaft beträufeln und etwas einziehen lassen. Dann abtupfen und mit etwas Öl auf der Plancha bei mittlerer Hitze beidseitig kurz braten, herunternehmen und warm stellen.

Die Kochbananen schälen, schräg in Scheiben schneiden und diese ebenfalls mit Öl auf der Plancha rösten, die diesmal recht heiß sein sollte. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Fleur de Sel würzen.

Als Dip empfehlen wir eine Limetten-Mayonnaise.

Zubereitung Salat

Den Spinat gut waschen und trocken schleudern, die Cashew-Nüsse grob hacken. Die Schale der Limette abreiben und die Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden. Beides in einer großen Schüssel mit dem Saft der halben Limette, dem Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Dann vorsichtig die Spinatblätter und die gehackten Nüsse unterheben.



Pork-Tomahawk

mit Rock Shrimps und Zuckerschoten

Surf 'n' Turf für Insulaner. Sowohl Schweinefleisch als auch Schalentiere sind in Florida, den Bahamas, den Keys und auf Kuba besonders beliebt. Rock Shrimps sind die Steingarnelen mit zartem und süßem Fleisch aus den Gewässern des Golf von Mexiko, die geschmacklich sehr dem Hummer ähneln. Stattdessen kann man aber auch Scampi nehmen, die recht ähnlich schmecken und mit ihren Scheren noch attraktiver sind. Beim Schweinefleisch sollte man unbedingt auf eine gute Fleischreifung, intensive Fettmarmorierung und den richtigen Cut achten. Also besser nicht unter vier Zentimeter Stärke zuschneiden lassen. Und natürlich „bone in“. Als Gerät empfehlen wir einen Gas- oder Holzkohlegrill mit dicken Gusseisenstäben, da wir hier auf schöne Grillmarkierungen aus sind.

Zutaten für 2 Personen

1 Tomahawk Steak aus dem langen Karree, ca. 1 kg
1 TL Salz
1 TL Rapsöl für den Rost
4-6 Steingarnelen
200 g Zuckerschoten
2 EL Butter
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer, grob geschrotet

Zubereitung

Die Schwarte abziehen (falls noch vorhanden), die Fettabdeckung auf ca. 1,5 Zentimeter zuschneiden und dann mit einer scharfen Klinge rautenförmig einschneiden. Das Fleisch kräftig salzen und zwei Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Dann den ausgetretenen Saft abtupfen.

Den Grillrost gut vorheizen und einölen. Nun erst die Fettabdeckung des Tomahawks etwas anbrutzeln und schließlich das Steak auf beiden Seiten mit schönen Grillmarkierungen versehen. Dafür sollte man dem Fleisch auf dem heißen Metall direkt über der Glut ausreichend Zeit geben zu karamellisieren.

Ist das Steak außen gut gebräunt, wandert es in den indirekten Bereich abseits der Hitzequelle und wird bei etwa 200°C unter dem Deckel fertig gegart. Vorher erhält es jedoch einen Thermofühler in die Rose gesteckt, um die Kerntemperatur zu überprüfen. Denn wenn diese auf ca. 55°C gestiegen ist, kommt das Fleisch vom Grill in den Ruhebereich. Das kann ein Backrohr sein, das man auf 60°C einstellt, oder aber einfach nur eine Thermobox. Dort rastet das Fleisch (mitsamt dem Thermofühler!) mindestens noch eine Viertelstunde, währenddessen steigt die Kerntemperatur noch an. Final sollten das dann um die 59 bis 62°C sein.

Am Ende kommt noch Fleur de Sel und grob geschroter Pfeffer auf das Steak.

Die Garnelen werden einfach geölt und gesalzen, um dann auf dem Grill oder der Plancha beidseitig gerade so lange gebraten zu werden, dass sich ihr Panzer lachsrosa färbt. Besser bleibt man da eher auf der rohen Seite.

Und auch die Zuckerschoten werden nur kurz in Salzwasser blanchiert, abgetropft und dann in Butter geschwenkt. Serviert wird das ausge ruhete Tomahawk dann mit diesen Begleitern sowie mit einer selbst gemachten Sweet-Chili-Sauce zum Dippen. Rezept nebenan.





Sweet Chili Sauce

Fruchtig, süß und pikant mit verhaltener Schärfe. Dieses Rezept ist die bessere Alternative zur beliebtesten Sauce aus dem Asia-Regal und passt perfekt in die moderne, floribische Grillküche.



Zutaten

15-20 g rote Chilischoten
4 Knoblauchzehen
20 g Ingwer
250 ml Almdudler Sirup
3 EL Balsamico, weiß
evtl. 1/4 Spitzpaprika
1,5 EL Maisstärke
100 ml kaltes Wasser
1 TL Salz

Zubereitung

Die Chilischoten samt den Kernen in feine Ringe, einen Teil davon ganz klein schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Alles mit dem Sirup und Balsamico auf kleiner Flamme zum Köcheln bringen. Wer es fruchtiger und nicht ganz so scharf mag, kann einen Teil der Chilis durch ein Stück roten Spitzpaprika ersetzen. Die Stärke im kalten Wasser gut versprudeln und dann in die heiße Sauce einrühren. Alles noch einige Minuten köcheln lassen, dann mit Salz abschmecken. Wird die Sauce beim Erkalten zu dickflüssig, rührt man einfach ein wenig Wasser darunter. In Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Key West Jerk Chicken

mit gegrillter Ananas und Bohnenreis

Das Gericht ist ein Mitbringsel der Jamaikaner auf die Inselgruppe der Florida Keys, die das Jerk Chicken mitunter allerdings um einiges schärfer anlegen, als unsereiner das verträgt. Idealerweise wird das gründlich vormarinierte Huhn langsam über Holz gegrillt (gern direkt am Strand), um dessen Rauch noch als zusätzliche Würze mitzunehmen. Es tun aber auch ein paar Handvoll vorgewässerte Wood-Chips, die dann und wann auf die glühende Holzkohle in unserem Terrassengrill geworfen werden.



Zutaten für 4 Portionen

- 1 Brathuhn, ca. 1,2 kg
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 grüne Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen
- 40 g frischer Ingwer
- 1 Bio-Limette
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL gerebelter Thymian
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Msp. Piment
- ½ TL Nelkenpulver
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Ananas

Für den Bohnenreis

- 500 g schwarze Bohnen
- 3 Lorbeerblätter
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Rapsöl
- 250 g Langkornreis
- ½ l Wasser
- ½ TL Salz

Zubereitung

Bereits am Vortag das Huhn waschen und in Viertel oder grobe Stück teilen. Dann das Weiße von den Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden, die Chilischoten und den Knoblauch fein hacken, den Ingwer und die Schale der Limette reiben sowie deren Saft auspressen. Alles mit der Sojasauce, dem Zucker, den Gewürzen und Kräutern vermischen und mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer zu einer würzigen Marinade abschmecken. Die Hühnerstücke damit gut einreiben, in einen Gefrierbeutel füllen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Grillen soll die Marinade durchaus auf den Hühnerstücken verbleiben, also wird der Rost eingefettet, um ein Ankleben zu vermeiden. Über mittlerer Hitze knusprig grillen – einem richtigen Jerk-Huhn sieht man das Feuer an.

Parallel dazu wird die Ananas der Länge nach geviertelt und an den Schnittflächen kräftig gegrillt. Mit dem Bohnenreis als Beilage zum Jerk Chicken servieren. Als Dip passt perfekt unsere Sweet Chili Sauce sugarless.

Zubereitung Bohnenreis

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Am anderen Tag abtropfen lassen und mit den Lorbeerblättern in frischem Wasser ohne Salz weich kochen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im Öl anschwitzen, den Reis dazugeben und glasig anrösten. Mit Wasser aufgießen, salzen und zugedeckt köcheln lassen. Wenn die Reiskörner das Wasser aufgenommen haben, den Topf vom Feuer nehmen und noch 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Dann die Bohnen unterrühren und warm stellen.

Zertifiziert & kompatibel mit



NEU & BEWEHRT
GRILLZUBEHÖR
MIT EXTREM
WIDERSTANDSFÄHIGEN
ARBEITSPLATTEN
AUS DEKTON



DAS HIGHLIGHT IN DEN WEBER ORIGINAL STORES BY GRILL & CO

Die modulare Outdoorküche für Weber Grills

Das modulare BBQ Kitchen Anbausystem ermöglicht es, seine Outdoorküche ganz individuell nach den jeweiligen Wünschen mit Laden-, Gaskocher-, Kühlschrank-, Spül- oder Türmodulen zusammenzustellen und so seinen Grill um eine perfekt durchdachte Küche für den Außenbereich zu erweitern. Die Outdoorküche für Weber Grills, die besten Grill Angebote und alles rund um's Grillen findest du in den Weber Stores. Egal ob die ideale Lösung für die Terrasse oder die neuen Elektrogrills von Weber für den Balkon - hier bekommst du die beste Beratung, Service und unschlagbare Angebote.

Auch viele Weber Grill- & Geschenkideen, wie brandneues Grillzubehör oder personalisiertes Grillbesteck, warten in unseren Weber Erlebnisswelten auf euch. Zusätzlich bietet der Grill & Co Campus mit der integrierten Weber Grill Academy die größte Auswahl an Grillkursen in ganz Österreich.



GUTSCHEINE UND TERMINE AUF GRILLCO.AT

Veranstaltungen vom Grill & Co Campus gibt es in allen Weber Original Stores hosted by Grill & Co, mit Grillkursen der Weber Grill Academy, Fleisch Spezialkursen & Genuss Events. Gemeinsam grillt ihr mit den besten Weber Grillmeistern. Unsere Event- & Seminarlocations stehen auch für Geburtstagspartys, Weihnachtsfeiern & Firmenevents zur Verfügung. Exklusiv in Graz: BBQ 1952 - das Grillrestaurant.



DER GRILL & CO CAMPUS IN ALLEN WEBER STORES HOSTED BY GRILL & CO:

MARCHTRENK

Welser Straße 33
4614 Marchtrenk
+43 5 7011-100
office@grillco.at

Öffnungszeiten Store:

Di-Fr: 9 - 18 Uhr

Sa: 9 - 15 Uhr

© f @WeberStoreMarchtrenk

WIEN SÜD (BRUNN/GEIRGE)

Wienerstraße 131-133
2345 Brunn am Gebirge
+43 5 7011-200
wien-sued@grillco.at

Öffnungszeiten Store:

Di-Fr: 10 - 18:30

Sa: 9 - 16 Uhr

© f @WeberGrillVienna

WIEN NORD (FLORIDSDORF)

Angyalföldstraße 101
1210 Wien
+43 5 7011-400
wien-nord@grillco.at

Öffnungszeiten Store:

Di-Fr: 10 - 18 Uhr

Sa: 9 - 15 Uhr

© f @WeberGrillVienna

GRAZ-SEIERSBERG

Rudolf-Kratochwill-Straße 3
8054 Seiersberg
+43 5 7011-300
graz@grillco.at

Öffnungszeiten Store

Mo-Sa: 9:30 - 18 Uhr

Öffnungszeiten Restaurant:

Mi - Sa: 11:30 - 21:30 Uhr

© f @WeberGraz

WWW.GRILLCO.AT

Pork Porterhouse

mit Cranberry-Orangensauce

Für dieses Rezept brauchen wir frische Cranberrys – oder auch heimische Preiselbeeren. Haben die gerade nicht Saison, kann es natürlich auch ein gutes Preiselbeerkompott sein, das man einfach mit frischen Orangen und Orangensaft ergänzt. Da sollte es schon ein frischer sein oder zumindest einer aus dem Kühlregal. Denn der übliche pasteurisierte bringt nicht das richtige Fruchtaroma mit. Auch beim Porterhouse Steak sollten Sie darauf achten, dass das Schweinefleisch gut gereift ist und der Zuschnitt passt. Also nicht unter vier Zentimetern Stärke, besser sogar fünf. Das reicht dann auch für zwei Fleischtigger.

Zutaten für 2 Personen

1 Porterhouse Steak vom Duroc Schwein, ca. 700 g
3 EL Olivenöl
1/2 Bio-Zitrone
Salzflocken
Pfeffer, grob gemahlen

Für die Cranberry-Orangensauce:

2 Bio-Orangen
1 EL geschälter Ingwer
100 g frische Cranberrys (oder Preiselbeeren)
3 EL Balsamessig, weiß
5 EL Ahornsirup
1 Thymianzweig
1/2 TL Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Beide Orangen gut waschen und die äußere Schale fein abraspeln. Eine der Orangen dann noch mit dem Messer schälen, in Scheiben schneiden und diese dann vierteln. Die andere Orange auspressen. Den Ingwer fein hacken.

Die Cranberrys mit dem Orangensaft, Balsamico, Ahornsirup, Thymian, Orangenabrieb und Ingwer in einen Topf geben und köcheln lassen, bis die Beeren aufplatzen. Wenn nötig, mit etwas Wasser aufgießen, um die richtige Konsistenz zu bekommen. Nun mit Salz und Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken und überkühlen lassen.

Für die Zubereitung des Pork Porterhouse am Grill empfehlen wir Ihnen sehr eine der drei auf Seite 48 beschriebenen Methoden. Wobei bei diesem Cut natürlich der Filetanteil relativ groß ist, dessen zartes Fleisch Gefahr läuft, am Grill auszutrocknen. Daher sollten Sie sich ein paar rohe Kartoffelscheiben bereitlegen, um das Filet mit diesen vom Rost zu entkoppeln, wenn das notwendig wird.

Das fertige Steak wird nach dem Rasten noch mit Olivenöl und Zitronensaft beträufelt und mit Salzflocken und grob gemahlenem Pfeffer gewürzt. Als Beilage zu diesem Prachtstück empfehlen wir ein schlichtes Püree aus Süßkartoffeln oder einfach Baked Potatoes.





Mango-Gurkensalat

Zutaten

1 Knoblauchzehe
1 Bio-Limette
1/4 l Almdudler Original
1 TL brauner Zucker
1 TL Fischsauce
1 EL Sesamöl
1 TL roter Pfeffer, gestoßen
1/2 TL Salz
1 Karotte
1 Minigurke
1 Mango
1 rote Chilischote
Koriander

Zubereitung

Den Knoblauch fein hacken, von der Limette rundum feine Zesten reißten und zusammen mit dem Almdudler in eine Schüssel geben. Eine Hälfte der Limette auspressen und diesen Saft sowie den Zucker, die Fischsauce, das Sesamöl und den roten Pfeffer unterrühren, mit Salz abschmecken.

Die Karotte schälen, schräg in Scheiben schneiden und in Salzwasser knackig blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken, dann abseihen. Die Minigurke in schräge Scheiben schneiden und mit den Karottenscheiben in die Marinade geben – das Ganze eine gute Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Schließlich die Mango schälen, in beliebig große Happen schneiden. Die Chilischote in feine Ringe schneiden und ebenfalls zum Salat geben. Darüber kommt frisch gezupftes Koriandergrün.

Junge Römer

Die trendige „Pinsa“ hat ihren Ursprung im antiken Rom und ist ein direkter Urahn der Pizza. Ihr Name leitet sich genauso wie jener unserer „Pinze“ vom lateinischen „pinsere“ für „zerstampfen“ bzw. „stoßen“ ab. Womit wohl die Herstellung der unterschiedlichen Mehle gemeint war, aus denen dieses beliebte Fladenbrot der Römer gebacken wurde.

Der aktuelle Hype um die Retro-Flade ist jedoch noch recht jung. Der römische Pizzabäcker Corrado Di Marco hat die antike Pinsa um die Jahrtausendwende wiederentdeckt und die Mehlmischungen um modernere Zutaten wie Soja und Kamutweizen ergänzt. In der Antike hingegen wurden noch hauptsächlich Hirse, Gerste und andere grobe Mehle verarbeitet, die auf den Märkten sonst nicht so begehrt waren. Während die neapolitanische Pizza heute klassisch aus weißem Weizenmehl vom Typ 0 oder 00 hergestellt wird, besteht der Teig für eine typische moderne Pinsa meist aus einer Mischung von Weizen-, Reis- und Sojamehlen mit einem hohen Wasseranteil und Sauerteig bzw. Frischhefe. Das Reismehl lockert den Teig auf, das Sojamehl sorgt für eine gute Bindung sowie extra Proteine. Und die lange Teigführung macht die Pinsa besonders gut verdaulich, luftig und delikat. Beliebt ist aber auch Kichererbsenmehl anstelle von Sojamehl, das dem Teig einen orientalischen Touch verleiht.

Als ideales Weizenmehl wählt der kundige Pinsabäcker übrigens gerne Manitobamehl aus nordamerikanischen Weizensorten wegen seiner ganz besonderen Eigenschaften. Dieses besitzt nämlich mit seinem hohen Glutengehalt eine enorme „Backstärke“. Es kann ganze 90% seines Gewichts an Wasser aufnehmen, dadurch wird der Teig hochelastisch und geht beim Backen auch sehr gut auf. Ideal für Panettones, Focaccia, aber eben auch für Pinsa.

Bigamisten. Pinsa-Spezialisten setzen den Vorteig gerne mit „Lievito Madre“ an – einem milden, italienischen Sauerteig. Dieser erfordert jedoch tagelange Pflege und Aufmerksamkeit, sowie ein mehrstufiges Teigführungsprogramm. Ein fester Hefevorteig auf Basis von Frisch- oder Trockenhefe, in Italien „Biga“ genannt, bringt bei entsprechender Reifung aber ebenfalls sehr gute Ergebnisse. Unser Rezept basiert daher auf so einem, vergleichsweise pflegeleichten Vorteig. Und noch etwas: Läuft bei Ihnen sehr

hartes Wasser aus der Leitung, sollten Sie dieses für den Pinsateig mit einem Kohlefilter entkalken, oder aber noch längere Reifezeiten ansetzen.

Schmeichelweich. Von der Konsistenz her wird der ideale Pinsateig spürbar weicher angelegt als normaler Pizzateig, da er einen höheren Wasseranteil bindet. Und dieser weiche Pinsateig braucht dann auch besonders viel Zeit zur Reifung. Mindestens 24 und maximal 120 Stunden, meist irgendwas dazwischen. Dazu kommen davor noch 12 Stunden, die schon der Vorteig zur Reifung braucht. Wenn Sie also am Sonntag Pinsa backen wollen, sollte Sie sich schon am Mittwoch und am Donnerstag jeweils etwas Zeit für Ihre Teigarbeit nehmen, bei der auch eine gute Küchemaschine sehr hilfreich ist. Das Reifen kann der Teig dann ganz alleine.

Der Ofen. Als Pinsaofen eignet sich jeder geschlossene Grill oder Herd, in dem man auch gut Pizza backen kann. Das muss nicht unbedingt ein Holzofen sein, wichtig sind jedoch eine konstant hohe Temperatur im Backraum von mindestens 250°C und darin sehr gut vorgeheizte Pizzasteine bzw. Backstähle. Daher wird der Grill, bzw. Backofen eine gute Stunde mitsamt dem Stein bzw. der Stahlplatte bei 250-280°C vorgeheizt, bevor die Pinsa „eingeschossen“ wird. Diese hat man dann aber in wenigen Minuten gebacken, und der erhebliche Energieaufwand zahlt sich natürlich eher aus, wenn man mit Gästen rechnen kann und mehrere Fladen im vorgeheizten Grill bzw. Ofen hintereinander produziert.

On Top. Als Belag der Pinsa eignet sich vielerlei, das man auch von der Pizza her kennt. Durch ihre brotige Textur ist diese Uroma der Pizza aber womöglich noch vielseitiger als ihre Urenkelin, die Weltkarriere gemacht hat. Die Basis des Belags bildet immer gutes Olivenöl, das großzügig über die Pinsa geträufelt wird, sowie Mozzarella oder auch Ricotta, Frischkäse, Sauerrahm, Pesto, etc. Darauf landet dann gerne Gemüse der Saison, Käse, Schinken, Salsiccia – aber auch Zitronen, Meeresfrüchte, Kräuter und gerne auch Obst, wie frische Feigen, Pfirsiche etc. Ob man die Pinsa fertig bäckt und dann kalt belegt, oder aber anschließend noch einmal in den Ofen schiebt, ist einerseits Geschmackssache, hat aber auch mit den Zutaten zu tun. Denn während grüner Spargel oder Artischocken durchaus von der Hitze des Ofens profitieren, wollen Gorgonzola, dünn geschnittener Rohschinken oder Lardo lieber nach dem Backen auf die heiße Pinsa gelegt werden, wo sie dann ohnehin noch etwas anschmelzen.



Pinsateig mit Biga

Zubereitung

Für den Vorteig wird die Hefe in kaltem Wasser gründlich aufgelöst und dann mit den 100 g Manitobamehl zu einem Teig verknetet. Mit Lebensmittelfolie abdecken und bei Raumtemperatur über Nacht ruhen lassen. Die „Biga“ sollte anschließend deutlich aufgegangen sein. Für den Hauptteig die Mehle in der Rührschüssel der Küchenmaschine mit dem Schneebesen gut vermischen. Die Hefe im Wasser auflösen und zu der Mehlmischung geben. Nun mit dem Knethaken auf kleiner Stufe verrühren. Dann den Vorteig portionsweise sehr langsam einkneten und das Salz sowie Öl dazugeben. Den Teig zu einer weichen Konsistenz verarbeiten, wenn nötig noch etwas Wasser dazugeben. Die ideale Teigtemperatur sollte bei 22-24°C liegen.

Einen verschließbaren Glas- oder Kunststoffbehälter gut ausfetten, den Teig hineinfüllen und bei Raumtemperatur eine Stunde rasten lassen. Dann mehrmals dehnen und falten und anschließend wieder in den Behälter geben. Den Teig im Kühlschrank abgedeckt drei bis vier Tage reifen lassen, dabei einmal am Tag herausnehmen und wieder dehnen und falten.

Am Backtag wird der Teig auf einem mit Reismehl bestreuten Brett in Portionen geteilt, und die geformten Teigkugeln zur sogenannten „Stückgare“ mit einem Tuch abgedeckt und rasten bei Zimmertemperatur noch einmal eine Stunde. Die fertig gereiften Teigstücke werden dann sachte zu ovalen Fladen auseinander gedrückt – niemals aber gewalkt! Je dünner man den Teig auseinanderzieht, desto knuspriger bäckt er. Will man ihn eher fluffig, sollte man das also nicht übertreiben. Eine Pinsa darf übrigens um einiges dicker sein als eine Pizza und wird ohne Auflage auch gerne als Brot gereicht.

Vor dem Backen werden die Teigfladen noch mit etwas gutem Olivenöl beträufelt, bevor sie mit einer bemehlten Pizzaschaufel in den Ofen geschoben werden. Gebacken wird die Pinsa dann erst einmal ganz ohne Belag. Nach ein, zwei Minuten sollte man sie um 180° um die eigene Achse drehen und weiterbacken, damit sie gleichmäßig Farbe nimmt. Nach maximal 4 Minuten kommt sie raus, wird belegt und marschiert wieder in den Ofen, wo sie mit gleicher Prozedur fertiggebacken wird. Oder man bäckt sie in sieben Minuten fertig und belegt sie erst anschließend. Die folgende kurze Rastphase absolviert die brennheiße Pinsa am besten auf einem Abkühlgitter oder einem Rost, damit der Boden knusprig bleibt. Erst dann kommt sie auf den Teller.

Zutaten für vier Pinse

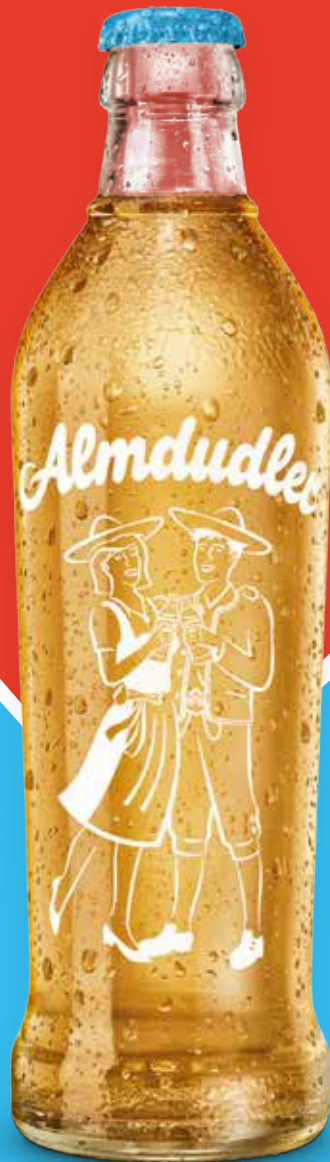
Vorteig (Biga) 100 g Manitobamehl
60 ml kaltes Wasser
2 g Frischhefe

Hauptteig 300 g Manitobamehl
70 g Reismehl
30 g Sojamehl oder Kichererbsenmehl
2 g Frischhefe
280-300 ml kaltes Wasser
2 TL Salz
20 ml Olivenöl



Almdudler®

*Perfekt am Gaumen.
Schmeichelt der Hüfte.*



Zuckerfrei

Halloumi

Welterbe am Grill

Wie die weltbekannte Göttin Aphrodite so auch der berühmte Halloumi stammen aus der traditionsreichen Mittelmeerinsel Zypern. Doch während die griechische Göttin der Schönheit heute nur mehr in den Sagen der Antike präsent ist, legt der fast ebenso alte zypriotische Nationalkäse Jahr für Jahr noch kräftig an Popularität zu.



Bereits über 41.000 Tonnen Halloumi im Wert von mehr als 284 Millionen Euro exportierte Zypern 2022 (2021: 38.820 Tonnen im Wert von 263.033 Millionen Euro) wobei Österreich mit 927 Tonnen unter den Top 10 zu finden ist, im Vergleich zu 2021, als Österreich am fünften Platz lag. Man schätzt, dass zusätzlich zu den offiziellen Zahlen ca. 1.000 Tonnen mehr Halloumi in Österreich konsumiert wurden. Diese Mengen erschienen allerdings nicht zu den offiziellen Exportstatistiken von Zypern nach Österreich. Der Grund dafür ist, dass sie über die Häfen von Deutschland, Dänemark, Italien und Griechenland nach Österreich gelangen und somit wurde der Import diesen Ländern angerechnet, obwohl die Enddestination Österreich war. Unsere Liebe zu diesem Produkt ist also ungebrochen.

Typisch Halloumi. Halloumi enthält mindestens 43 Prozent Fett in der Trockenmasse und ähnelt von der Konsistenz italienischem Mozzarella – ist aber wesentlich kompakter und würziger. Und anders als die meisten Käsesorten behält er seine Form und Festigkeit auch, wenn er am Grill kräftig erhitzt wird. Das Geheimnis dieser besonderen Standfestigkeit liegt einerseits in der Rezeptur seiner Zutaten – Halloumi besteht aus Schaf- und Ziegenmilch (manchmal auch Kuhmilch) sowie Lab, Salz und Wasser – sowie der Temperierung bei der Herstellung, die viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung benötigt.

Halloumi am Rost. Während man diesen vielseitigen Käse auch sehr gut roh in Salaten, Sandwiches oder ganz traditionell mit Wassermelone und Feigen konsumieren kann, ist er doch vor allem als Grillkäse legendär. Weil er ausgezeichnet schmeckt – und man hier aufgrund seiner speziellen Eigenschaften einfach nicht viel falsch machen kann. Daher haben wir diesmal wieder zwei sehr unterschiedliche und gelingsichere Rezeptvorschläge vorbereitet, die natürlich gerne variiert werden können.

Halloumi – die traditionelle Herstellung.

Milch und Obers werden erwärmt, dann Lab und Salz hinzugegeben. Die entstandene Käseschicht wird zerteilt und alles noch einmal kurz erwärmt. Danach wird die Käsemasse kraftvoll ausgedrückt und in fingerdicke Quadrate geformt. Schließlich wird der Käse für etwa zehn Minuten in der Molke gekocht, herausgenommen, von einer Seite mit Salz und oft noch mit Minze bestreut sowie gefaltet und zusammengedrückt. Durch diese Prozedur erhält er auch seine typische Form. Die Käsemasse wird bei der Herstellung relativ hoch erhitzt, und dieser starken Temperierung verdankt der Halloumi schließlich seine spezielle, halbfeste Konsistenz und seine besonderen Eigenschaften am Rost. Die Minze sorgt übrigens nicht nur für den speziellen Geschmack des Halloumi, sondern spielte einst und bis heute aufgrund ihrer antibakteriellen ätherischen Öle auch eine wichtige Rolle für die lange Haltbarkeit. Denn Halloumi ist im Kühlschrank mindestens drei Monate haltbar, im Gefrierfach sogar über ein Jahr lang. Eine längere Reifezeit bekommt dem Halloumi dabei sogar sehr gut, denn dadurch entfaltet er seinen würzigeren Geschmack besonders intensiv. Reifer Halloumi wird in Zypern daher gerne – ähnlich wie in Italien der Parmesan – über verschiedenste Nudelgerichte gerieben. Echter Halloumi wird übrigens bis heute ohne jegliche künstlichen Zusätze hergestellt und verfügt über einen hohen Anteil an Kalzium sowie über einen relativ geringen Cholesterinanteil.

„Halloumi“



ist seit 1999 in der EU als Gemeinschaftskollektivmarke registriert. Am 12. April 2021 hat die Europäische Kommission „Χαλλούμι/ Halloumi/ Hellim“ als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) eingetragen, sodass ab dem 1. Oktober 2021 dieser wertvolle Name vor Nachahmung und Missbrauch in der EU geschützt ist. Nur „Χαλλούμι/ Halloumi/ Hellim“, der von zertifizierten Erzeugern auf der Insel Zypern und nach dem traditionellen Rezept hergestellt wird, darf seither in der EU unter diesem Namen vermarktet werden.

Halloumi auf dem Zedernbrett geräuchert mit gegrillten Früchten



Dieses Rezept ist ausgesprochen einfach zuzubereiten und trotzdem optisch wie geschmacklich sehr spektakulär. Technische Voraussetzung ist lediglich ein Smoker oder Holzkohlegrill mit Deckel sowie der richtige Brennstoff. Oder aber ein paar Handvoll eingeweichte Holzchips zum Räuchern.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Halloumi 250 g
- 1 EL Olivenöl
- 1 Büschel Thymian
- 10 cl Thymianhonig
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 EL rosa Beeren

Zubereitung

Den Grill bzw. Smoker auf 100-120°C auf dem Deckelthermometer einstellen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, kommen im Grill eingeweichte Holzspäne in die Glut.

Den Halloumi aus der Packung nehmen, mit Küchenkrepp abtupfen und mit dem Olivenöl bepinseln. Auf einem kleinen Zedernholz Brett ein Bett aus Thymian richten und den Käse daraufsetzen. So indirekt im geschlossenen Grill räuchern, bis die goldgelbe Farbe zeigt, dass er genug Raucharomen angenommen hat.

Mit gegrillten Früchten servieren und darüber ein paar Löffel Thymianhonig träufeln, der mit dem Balsamico abgerührt wurde. Mit schwarzem Pfeffer und rosa Beeren würzen und mit Wildblüten garnieren.

Marinierte Halloumi- Spieße *mit Sesam und orientalischer Peperonata*

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung Halloumi 250g
5 EL Sesamöl
2 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
2 EL Sesamkörner, geröstet

Für die Peperonata:

1 Zucchini
2 Spitzpaprika-Schoten
3 EL Olivenöl
1 Sternanissschote
1 TL Salz
1 Handvoll schwarze Oliven
frische Minze

Zubereitung

Die Knoblauchzehen schälen und in eine Schüssel pressen, die Schale der Zitrone ebenfalls hineinreiben. Eine Hälfte der Zitrone auspressen und alles mit dem Sesamöl und einer Prise Salz zu einer Marinade verrühren.

Den Halloumi mit einem scharfen Messer quer zur Faltung und sehr sachte in ca. 1 Zentimeter breite Scheiben schneiden. Diese Scheiben in der Marinade für einige Stunden ziehen lassen.

Währenddessen die Zucchini in feine Scheiben schneiden, kräftig salzen und rasten lassen. Das ausgetretene Wasser mit Küchenkrepp abtupfen und die Zucchinis auf dem Grill rösten. Dann beiseite stellen und mit dem Olivenöl beträufeln. Die Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden. Mit etwas Olivenöl und dem Sternanis auf der Grillplatte rösten, bis sie weich werden. Nun salzen und mit den Oliven unter die gegrillten Zucchinis mengen.

Die marinierten Halloumischeiben auf Holzspieße ziehen und mit etwas Olivenöl auf der Plancha goldgelb rösten. Auf der Peperonata anrichten, mit etwas Marinade beträufeln und mit den gerösteten Sesamkörnern bestreuen.



GRILL- UND PFANNENKÄSE

Mexican Style mit Coleslaw



Zutaten für 4 Personen:

6 Scheiben Grill- und Pfannenkäse Natur
2 Maiskolben, vorgekocht
frisches Baguette

Für die Marinade:

50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Zimt
1 TL Salz
2 EL Chipotle Sauce
1 EL Ahornsirup
Saft einer Limette
einige Zweige Koriander

Für den Coleslaw:

1 Weißkohl
1 TL Salz
1 weiße Zwiebel
3 Karotten

120 g Sauerrahm
80 g Mayonnaise
2 EL Weißweinessig
1 TL Senf
1 Prise Zucker
1/2 TL Pfeffer

**Zubereitung**

Alle Zutaten für die Marinade gut miteinander verrühren. Den GAZI Grill- und Pfannenkäse mit Küchenkrepp trocken tupfen, dann in der Marinade wenden und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren. Den Weißkohl waschen und in feine Streifen schneiden, dann kräftig salzen und durchkneten. Für ein paar Minuten stehen lassen, damit er Wasser abgibt. Diese Flüssigkeit möglichst vollständig aus dem Kohl herausdrücken und das ausgetretene Salz etwas abtupfen. Die Zwiebel und die Karotten in feine Würfel schneiden. Aus den übrigen Zutaten das Dressing anrühren, dann gut mit dem Weißkohl, den Karotten und der Zwiebel vermischen. Den marinierten GAZI Grill- und Pfannenkäse sowie den Mais auf dem Grill oder in der Pfanne zubereiten. Mit frischem Baguette servieren.

GAZI**Heute mal vegetarisch grillen?**

OHNE ♡
GENTECHNIK!

Alle vier Sorten in einer Packung:
NATUR, KRÄUTER,
CHILI UND HONEY BBQ!



IDEAL FÜR
PFANNE & GRILL!

100%
SCHAFMILCH!



100%
ZIEGENMILCH!



LAMMFLEISCH-TASTING:

„HERVORRAGEND GEBLÖKT“

Eine aktuelle Lammfleischverkostung des AMA-Grillclubs zeigt wieder einmal, dass heimisches Lammfleisch den internationalen Vergleich keinesfalls zu scheuen braucht.



Am 28. März 2023 fanden sich insgesamt 40 Fleischexperten in der Weber Grillakademie Wien Süd in Brunn am Gebirge ein, um in einer Blindverkostung insgesamt 20 verschiedene Lammfleisch-Verkostungsproben zu bewerten – 13 davon aus Österreich, sieben aus dem internationalen Angebot auf dem heimischen Markt.

Bei den Proben hatte man sich auf ein Teilstück geeinigt, an dem die qualitativen Unterschiede am besten zu erkennen sind: die ausgelöste Krone – also der vordere Teil des Rückenmuskels – mitsamt dem anhaftenden Fett, dessen Qualität kulinarisch mitbewertet werden sollte.

Zubereitet wurden die ausgelösten Karreerosen gleichermaßen im Ganzen und ungewürzt auf dem Grill, wobei darauf geachtet wurde, dass die Kerntemperatur bei allen Proben final gleich lag. Verkostet wurden schließlich dünne Tranchen aus diesen Filets in fünf Gruppen zu vier Kandidaten, die jeweils durch einen Buchstaben gekennzeichnet waren. Gesondert wurden die Teilstücke auch noch roh präsentiert, um deren Beurteilung zu ermöglichen.

DIE BEWERTUNGEN.

Die Juroren aus den Bereichen Landwirtschaft, Fleischbe- und -verarbeitung, Vertrieb und Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie sowie einige Fachjournalisten gaben nach jedem Verkostungsdurchgang ihre Expertise nach einem definierten Sensorik-Schema ab. Vergeben wurden Einzelbewertungen nach den Kriterien „Aussehen im Rohzustand“, „Geschmack/ Aroma“, „Textur/Zartheit“ und „Saftigkeit“ sowie eine subjektive Gesamtbewertung. Die Auswertungen des Gesamteindrucks wurden unmittelbar nach jedem Verkostungsdurchgang vor Ort durch das Team des AMA-Grillclubs rechnerisch ermittelt und auch brühwarm an die Jurymitglieder weitergegeben.

Die Beurteilung erfolgte nach einem 6-Punkte-Schema, wobei 5 für „ausgezeichnet“ stand und 0 für „sehr schlecht“. Mittelwert – also Durchschnitt – wäre in diesem Fall daher die Benotung 2,5, die jedoch von fast allen Proben des hochklassigen Teilnehmerfeldes weit überschritten wurde.

DIE UNTERSCHIEDE.

Ziel der Verkostung war es jedoch weniger ein Ranking mit Gewinnern und Verlierern, sondern vielmehr eine sensorische Differenzierung sowie die Besonderheiten der einzelnen Typizitäten herauszuarbeiten und die Einflussfaktoren auf die Qualität zu identifizieren. Denn dass ein Großteil



LAMMFLEISCH FAKTEN

Rund 16.500 heimische Schafhalter vermarkten im Jahr 2022 etwa 455.000 Schafe und Lämmer, womit der Selbstversorgungsgrad in Österreich bei rund 75 Prozent liegt. Der Pro-Kopf-Verbrauch beträgt hierzulande aktuell etwa 1,0 kg per anno, der Pro-Kopf-Verzehr allerdings bei lediglich 0,6 kg. Tendenz steigend.

(Lt. Statistik Austria 2022)





JURY-WERTUNG GESAMTEINDRUCK IM DURCHSCHNITT:

	Punkte
Beiskammer-Junglamm	4,08
Ja!Natürlich Junglamm	4,01
Shoafbauern-Lamm	3,97
ZZU Bio-Lamm	3,97
Premium Lamm	3,89
Mattigtaler Lamm	3,83
Irishes Lamm	3,73
Salzburger Berglamm	3,67
Neuseeländisches Lamm Silver Fern	3,67
Pielachtaler Gourmet-Lamm	3,66
Weizer Berglamm	3,66
Donauland Lamm	3,65
Englisches Lamm	3,61
Nordsee-Lamm	3,57
Kaiser Lamm	3,54
Ashley Lamm aus Neuseeland	3,54
Tiroler Berglamm	3,45
Osttiroler Berglamm	3,16
Donald Russel-Lamm (Schottland)	2,98
Nordirisches Lamm	2,83

Die ersten sechs am besten beurteilten Fleischproben stammten allesamt aus heimischen Betrieben. Die höchste Punktbewertung im spontanen Gesamteindruck gab es für ein Ab-Hof-Programm aus Gmunden, gefolgt vom größten Lamm-Markenprogramm Österreichs, dem Ja!Natürlich Bio-Lamm. Den dritten Platz erreichten ex aequo das „Shoafbauer“-Lamm (Ab-Hof-Kärnten) und das ZZU-Bio-Lamm (Hofer). An siebenter Stelle landete beim Spontaneindruck das am besten beurteilte ausländische Lammfleisch.

des Teilnehmerfeldes in der Lamm-Oberliga mitspielt, war ohnehin bald klar. Dass aber das österreichische Junglamm mehrheitlich so deutlich vor hochgelobten, teuren Importprodukten liegen würde, hat dann doch überrascht. Prinzipiell ist der USP des heimischen Junglammes jedenfalls seine Haltung und die besondere Jugendlichkeit. Denn während international Lammfleisch oft von Tieren stammt, die bis zu einem Jahr alt sind und daher mit der Geschlechtsreife ein intensiveres Fleischaroma entwickeln, werden heimische Junglämmer in der Regel nur vier bis fünf Monate alt – das Maximalalter dieser Kategorie sind sechs Monate. Daraus resultiert eine besonders zarte Fasertextur und ein dezenter, feinwürziger Lammfleischgeschmack.

Aber auch innerhalb der Junglammkategorie gibt es gewisse Unterschiede, die zum einen von den jeweiligen Rassen und Lagen, mehr aber noch von Fütterung und Haltung abhängen. Denn ein extensiv auf der Weide heranwachsendes Lamm braucht etwas länger, um sein Schlachtgewicht zu erreichen, als das intensiver gemästete. Daher sind Letztere in der Regel noch etwas jünger, noch etwas zarter und im Lammgeschmack noch dezenter.

Wobei das dann auch nicht immer jedermanns Sache ist, wie ein Blick in die einzelnen Bewertungen der Juroren zeigt. Denn im Gesamt-Ranking liegen natürlich die Proben vorne, die im Schnitt am besten abgeschnitten. Nimmt man aber nur die Topwertungen her (5 und 4,5 Punkte), spielen auf einmal die jeweiligen persönlichen Vorlieben eine ganz große Rolle. Und daraus resultiert dann folgendes Spitzenfeld:

1. Beiskammer-Junglamm (8 Topwertungen)
2. Donauland Lamm (6 Topwertungen)
3. Ja!Natürlich Junglamm (5 Topwertungen)
ex aequo mit Pielachtaler Gourmet-Lamm

Gegenüber der Durchschnittswertung ergeben sich da ab Platz 2 doch aussagekräftige Unterschiede und auch manch internationaler Bewerber mit intensiverem Lammgeschmack überzeugt offensichtlich seine Fans. Aber immer noch kommt das Top-Trio aus Österreich. Und das heimische Angebot liegt auch insgesamt in erfreulicher Dichte weit über dem Schnitt.

ÜBER 20.000

unabhängige Kontrollen im letzten Jahr.



Erfahren Sie jetzt
mehr auf haltung.at



HALTUNG.AT



DIE ZEIT IST REIF FÜR MEHR TIERWOHL!

Landwirtschaft ist weder Idylle noch Hölle. Warum es auch für das Tierwohl so wichtig ist, jetzt in der Realität anzukommen.

Es ist eine Binsenweisheit: Lebensmittel sind Geschmackssache. Aber wie entsteht unser Geschmack eigentlich? Was einem schmeckt, was man genießt, das hängt von vielen Faktoren ab. Der tatsächliche Geschmack der Lebensmittel ist nur einer davon. Was wir mögen, ist schlicht das Ergebnis unseres bisherigen Lebens. Wir mögen, was daheim von den Eltern gekocht wurde, was die Freund:innen mochten und mögen. Besondere Erfahrungen prägen uns auch. Gute wie schlechte. Das grausliche Gatsch-Gemüse in der Jugendherberge oder das herrlich resche Speckbrot nach einer anstrengenden Wanderung beispielsweise. Doch das ist nur ein Teil der Geschmacks-Bildung.

DIE MÄRCHENWELT

Geschmack wird heutzutage maßgeblich durch Werbung und Medien beeinflusst. Und soweit es Lebensmittelwerbung betrifft, leben wir in einer Märchenwelt, die die Realität gern ignoriert. All diese Idyllen, die über Bildschirme

flimmern und von Plakaten herabstrahlen. Idylle in der Tierhaltung existiert, aber sie ist die Ausnahme, nicht die Norm. Was hingegen nicht existiert – und auch nie existiert hat –, ist die idealisierte, um nicht zu sagen „disneyfizierte“ Version dessen, wie es früher einmal war, die uns überall als kauf- und appetitanregende Gegenwart gezeigt wird. Wenn es ums Essen und Trinken geht, ist die Inszenierung von Tradition und Ursprünglichkeit von großer Bedeutung. Es geht um etwas, das man als emotionale Kundenbindung bezeichnen kann. Die zeitgemäße Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion hingegen wird kaum gezeigt. Sei es, weil wir meistens gar nicht so genau wissen wollen, wie zeitgemäße Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion wirklich aussieht. Sei es, weil es fast niemanden gibt, der Interesse daran hat, sie zu zeigen.

Aber wieso sollte das ein Problem sein? Ganz einfach. Weil wir nicht so weitermachen können und wollen wie bisher. Weil u. a. Tierwohl, Klima- und Umweltschutz und Landschaftspflege maßgeblich davon abhängen, wo und was wir einkaufen und wie wir uns ernähren. Dabei spielt es



„MIT IHREN
QUALITÄTSPROGRAMMEN SETZT DIE
AMA-MARKETING AUCH MAßSTÄBE
BEI VERANTWORTUNGSVOLLER
TIERHALTUNG. DIE BEDINGUNGEN
DER TIERHALTUNG SIND MIT
UNSEREN PARTNERN VERTRAGLICH
VEREINBART UND WERDEN GENAU
KONTROLLIERT. DOCH ES IST NOCH
VIEL ZU TUN. DESHALB ARBEITEN
WIR INTENSIV AN WEITEREN
VERBESSERUNGEN ZUM WOHL DER
TIERE. MEHR BEWEGUNGSFREIHEIT
IST NUR EINE DAVON.“



keine Rolle, ob es sich um selbst gekochte Speisen daheim handelt, um das Mittagessen in der Kantine, die Wurstsammel von der Tankstelle oder um das aufwendige Menü im Haubenlokal. Jede Mahlzeit ist eine Entscheidung, die wir getroffen haben. Jede Entscheidung, die wir treffen, hat Folgen für das Wohlergehen von Menschen, Tieren und Pflanzen.

BEWUSST ENTSCHEIDEN!

Wir können uns bewusst für ein besseres Schnitzel entscheiden. Ein besseres Schnitzel wäre etwa eines, für das ein Schwein sein Leben ließ, das auf einem Bauernhof in der näheren Region in einem Tierwohlstall lebte. Das dann, nicht weit entfernt von dort, in einem modernen Schlachthof nach einer ordnungsgemäßen Betäubung geschlachtet wurde. All das nach den hohen Standards der Tierwohlmodule im AMA-Gütesiegel und selbstverständlich unabhängig kontrolliert.

Aber wir können uns nur für ein besseres Schnitzel entscheiden, wenn wir uns überhaupt entscheiden können. Denn wenn man nicht gerade daheim kocht, sind Herkunft, Produktion und Qualität nach diesen Richtlinien bis heute selten gewährleistet.

Deshalb werden wir immer wieder von den Haltungsbedingungen für unsere Nutztiere erzählen. Es geht um die Wechselbeziehung zwischen unserer Haltung als Konsument:innen und wie sich diese auf Tierhaltung und Tierwohl auswirken. Klar ist: Soweit es den eigenen Einkauf betrifft, sind sowohl die AMA Genuss Region-Direktvermarkter (sprich Hofläden, Bauernmärkte) als auch das AMA-Gütesiegel sowie das AMA-Biosiegel auf Lebensmitteln im Supermarkt Garanten für kontrollierte Produktqualität. Das schließt nachvollziehbare regionale Herkunft ebenso mit ein wie die Produktionsbedingungen, den Umgang mit Tier und Natur. Um die Welt formen zu können – und genau das tun wir mit jeder Entscheidung, die wir treffen –, müssen wir uns der Realität stellen. In der müssen wir ja auch leben. Gestalten wir sie gemeinsam!

Weitere Infos und Videos finden Sie unter www.haltung.at

Pork Steaks Bone in

Sag niemals Kotelett zu ihm. Denn ein dickes Porterhouse Steak aus dem Rücken einer gut gereiften Duroc-Karkasse hat wirklich nur mehr wenig mit dem zu tun, was wir allzu oft an Grill-Karbonaden bekommen.







Anatomisch gesehen ist der Rückenstrang des Schweines tatsächlich gar nicht viel anders als der sogenannte „Englische“ vom Rind. Und aus dem stammen bekanntlich begehrte Steak-Cuts wie Ribeye, Rumpsteak oder auch Tomahawk. Also dicke Tranchen mit oder ohne Knochen, die auch „englisch“ zubereitet werden wollen – ergo außen knusprig und niemals ganz durch. Bei Schweinefleisch hielt sich bisher jedoch hartnäckig die Ansicht, dass dieses aus hygienischen Gründen völlig durchgegart werden muss, um sich ja keinen Band- oder Fadenwurm einzuhandeln. Strenge veterinärmedizinische Kontrollen schließen die einst gefürchtete Trichinose bei heimischer Ware aber inzwischen längst völlig aus, und am Grill haben auch Oberflächenbakterien keine Chance. Hohe Kerntemperaturen jenseits der 70°C und mehr sind zwar kulinarisch bei Schweinsbraten, Pulled Pork und Ragouts durchaus wünschenswert, aber schon beim Naturschnitzel führt eine Übergarung zu massiven Qualitätsverlusten. Und selbst ein zartes Filet wird gern ein hartes Filet, wenn man es allzu lange brutzelt. Auf jeden Fall aber geschmacklich mausetot.



Gehobene Karree-Karriere. Am augenfälligsten ist das jedoch dort, wo man den „Englischen“ des Schweines – sein Karree – so zerteilt und grillt, wie wir das auch beim Rind inzwischen längst verinnerlicht haben. Gleichmäßig in dicke Steaks geteilt, vorwärts oder rückwärts zum idealen Garpunkt gegrillt und mit respektvoller Ruhephase nachgegart. Dann klappt auch beim Schwein mit dem gleichmäßigen Zartrosa, das wir im Anschnitt anstreben und das dort am ehesten der Garstufe „medium“ entspricht. Denn „medium rare“ ist hier nur am Knochen opportun, und „well done“ steht für grauweiße, trockene Schnittflächen mit langweiligem Aroma.

Das richtige Steak-Potential findet man beim Schweinern natürlich nur bei entsprechender Fleischqualität. Neben einer guten genetischen Basis sind daher eine überdurchschnittliche inter- und intramuskuläre Fettausstattung sowie eine ausreichende Fleischreifung die Voraussetzung für eine gehobene Karree-Karriere. Hierbei handelt es sich vor allem um die sogenannte Nassreife im Vakuum, die schon nach zwei Wochen unter kontrollierten Bedingungen für eine wesentlich weichere Struktur und ein volleres Aroma des Fleisches sorgen. Immer öfter findet man im Premium-Segment aber auch bei Schweinesteaks die Trockenreifung, die meist noch länger dauert und aufgrund des Feuchtigkeitsverlustes für ein besonders dichtes und nussiges Aroma sorgt.





Die Steak-Segmente. Das Schweinskarree besteht aus recht unterschiedlichen Partien, die der Fleischer und seine Kundschaft bekanntlich grob in die Begriffe „Kurzes Karree“, „Langes Karree“ und „Schopfbraten“ einteilen. Wobei den beiden erstgenannten prinzipiell auch das Filet anhaftet, das heute aber meistens separat ausgelöst und nur mehr selten mit den Steaks bzw. Koteletts geschnitten wird. Analog zum Rinderrücken lässt sich das Schweinskarree aber auch fachgerecht in Porterhouse Steaks (aus dem Kurzen Karree mit Filetanteil), T-Bone Steaks (aus dem Mittelteil mit kleinem Filetanteil) und Club Steaks (aus dem Langen Karree ohne Filetanteil) zerteilen. So wie das auf unseren Bildern Grillweltmeister und Haubenwirt Adi Bittermann aus einem Rücken vom Niederösterreichischen Duroc geschnitten hat, der diese Topqualität auch sehr gerne bei seinen Kursen in Göttlesbrunn einsetzt. Speziell bei gut und lange gemästeten Schweinen ergeben sich bei diesen Schnitten parallel zu den Rippen sehr beachtliche Steak-Kaliber – besonders dann, wenn etwas mehr von der Rippe daran bleibt. Das ergibt dann die sogenannte Krone für einen Braten, ein standfähiges Porterhouse mit bis zu 5 Zentimetern Stärke oder ein großes Tomahawk als XXL-Version eines Stielkoteletts.



Dry Aged Pork

Bei Steaks vom Rind hat sich die Reifung längst als wichtiges Qualitätskriterium etabliert, bei Schweinefleisch hingegen steckt das Thema vielerorts noch in den Kinderschuhen. Doch bei den Topqualitäten, die wir für unsere Grillprojekte suchen, ist es inzwischen ebenfalls gang und gäbe, etwas Zeit und Gewicht zu investieren. Denn zwei Wochen Nassreifung (im Vakuum) verbessern die kulinarischen Eigenschaften von Schweinefleisch enorm – und mehr muss es auch nicht unbedingt sein. Und wer Gelegenheit hat, an professionell trocken gereifte Schweinesteaks zu kommen, sollte sich diese nicht entgehen lassen.



Auf dem Bild gut zu sehen sind die unterschiedlichen Eigenschaften von frischem und trocken gereiftem Schweinefleisch. Das besonders schön marmorierte Karree vom Tullnerfelder Schwein auf der rechten Seite hat durch die mehrwöchige Trockenreife gut 20% seines Gewichtes verloren und ist dadurch wesentlich fester in der Konsistenz als der frisch zerlegte Rücken. Das gilt jedoch nur für den Rohzustand, denn gegart ist die gut gereifte Variante dem frischen Fleisch in Sachen Zartheit weit überlegen. Und auch das Aroma entwickelt sich durch die enzymatischen Prozesse sehr positiv, wird außerdem durch den Feuchtigkeitsverlust deutlich intensiver.



Summer of 59.

Zur optimalen Kerntemperatur eines Schweinesteaks führen einige gartechnische Wege. Diese Temperatur im Zentrum unseres Steaks aber permanent genau zu messen, ist für das Erreichen der perfekten Garstufe einer Karreeose eigentlich unabdingbar. Alle sonstigen Druckproben, Zeiteinheiten und andere einschlägige Empfehlungen fallen unter den Begriff Glücksspiel und/oder Bullshit, wenn man nicht täglich mit dem gleichen Material arbeitet.

Für ein perfekt gegrilltes Knochensteak vom Duroc-Schwein mit 4-5 Zentimeter Stärke lautet die magische Zahl daher 59. Denn genau diese Fleischtemperatur in Grad Celsius sollte die Anzeige unseres Stichthermometers nach Abschluss unserer Tätigkeit schon annähernd erreichen, aber andererseits auch nicht wesentlich überschreiten. Hier ist also eine Punktlandung angesagt. Genau dafür empfiehlt Adi Bittermann für den Holzkohlegrill zwei bewährte Methoden, die wir mit einer redaktionellen Empfehlung für den Elektro-

grill ergänzen. Und zu guter Letzt folgt noch ein Tipp für die Kombination von Sous-vide und Grill.

Als Würzung braucht ein Fleisch dieser Kategorie lediglich ein kräftige Prise Salz vor sowie frischen Pfeffer nach dem Grillen.

Adis Schweinesteak rückwärts gegrillt: Den Grill auf ca. 150°C am Deckelthermometer vorheizen und das Steak im geschlossenen Grill indirekt ca. 25 Minuten garen lassen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 53°C erreicht. Dann die Temperatur deutlich erhöhen und das Steak auf dem heißen Rost (oder auf der Plancha) kurz beidseitig karamellisieren lassen. Dabei erreicht die Kerntemperatur ca. 57°C. Etwas rasten lassen und dann sofort servieren. Jetzt hat das Steak im Inneren etwa 59°C.

Adis Schweinesteak vorwärts gegrillt: Das Steak über starker Hitze (Deckelthermometer ca. 250°C) direkt beidseitig kräftig bis zur Bräunung angrillen, bis die Kerntemperatur auf 54°C gestiegen ist. Dann vom Feuer wegschieben und bei sehr mäßiger Hitze (120-150°C) indirekt noch auf 57°C Kerntemperatur nachziehen lassen. Nach der anschließenden Rastphase klettert diese noch auf etwa 59°C.



GENUSS ist auch eine Frage der Haltung.



T-Bone Steak vom Duroc



Clubsteak vom Duroc



Porterhouse Steak vom Duroc



Porterhouse – am Knochen zerteilt




SCHWEINEFLEISCH MIT GUTEM GEWISSEN GENIEßEN.

- + Mit mehr Platz im Stall oder Auslauf für die Tiere.
- + Mit eingestreuten Liegeflächen, Stroh im Stall.
- + Mit angepasster, proteinreduzierter Fütterung.
- + Kurze Transportwege.
- + Mit abgesicherter Fleischqualität und regelmäßigen Kontrollen.



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Michaels Tomahawk vorwärts-rückwärts-vorwärts:

So ein Tomahawk Steak vom Duroc-Schwein ist ein 2-Personen-Stück und passt in keine Pfanne, aber perfekt auf den Gusseisenrost eines guten Elektrogrills.

Dem Steak auf dem gut 20 Minuten vorgeheizten Rost auf beiden Seiten direkt über der Hitze kreuzweise Brandings geben und auch die Fettseite extra schön anbraten. Dann wegschieben und indirekt bei 200°C am Deckelthermometer mit einem Thermofühler in der Rose bis zur Kerntemperatur von 50°C weitergaren. Dabei steigen Säfte aus dem Fleisch, die unsere Röststoffe wieder etwas wegschwemmen. Also kommt das Tomahawk mitsamt Thermofühler danach noch einmal direkt auf den heißen Rost und wird dort fertig karamellisiert, bis die Kerntemperatur bei 56°C liegt – die nach der Rastphase dann noch auf 59°C steigt. Wer sein Steak besonders angebrutzelt mag, übersiedelt es schon früher zurück ins Heiße.

Schweinesteak Sous-vide: Das Fleisch salzen, vakuumieren und vier Stunden bei 54°C im Wasserbad vorgaren. Dann das Steak herausnehmen, abtupfen, etwas einölen und am heißen Rost oder auf der Plancha beidseitig schnell Farbe nehmen lassen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Auch hier empfiehlt sich die Verwendung eines Fleischthermometers zum Monitoring des Garzustandes.

Wer besonders viel Röststoffe auf dem Steak mag, sollte es nach dem Wasserbad einige Zeit bei Zimmertemperatur überkühlen lassen, bevor es auf den Grill kommt. So darf mehr Hitze an die Oberfläche, ohne dass das Innere des Fleisches übergart.



Delmonico vom Duroc auf Rosmarin flambiert

Um ein dickes Delmonico-Steak vom Schwein nach dem scharfen Angrillen richtig garziehen zu lassen, braucht es die passende indirekte Hitze (meist um die 100-120°C) und ein zuverlässiges Stichthermometer, um die Kerntemperatur im Auge zu behalten. Aber diese Phase kann man auch sehr gut für eine Aromatisierung des Fleisches durch ein weiches Kräuterbett nutzen. Denn die Temperatur ist jetzt hoch genug, um Aromen zu transferieren, aber zugleich auch niedrig genug, um die Kräuter nicht zu verbrennen.

Und gegen Ende – wenn unser Stichthermometer so um die 55°C zeigt – schließt die finale Rastphase an, während der die Anzeige noch auf etwa 58-59°C klettert. Zum Servieren kann man das solcherart gebettete Steak dann noch mit hochprozentigem Whisky (Fass-Stärke!) flambieren. Die resultierende Flammenkrone ist nicht nur ein Hingucker, sondern hinterlässt auch geschmacklich intensive Eindrücke.

Schwein gehabt

Unsere Verkostungs-Nachlese

Die Proben

Steirerglück
 AMA-Gütesiegel aus OÖ
 Premium Schwein
 Vulkanlandschwein
 Labonca Bio-Sonnenschwein
 Qualität Tirol Bio-Schwein
 Sonnberg Bioschwein
 Ja! Natürlich Strohschwein
 Vulkanland Duroc
 Hofkultur Duroc
 Mühlenhof Duroc
 Natürlich NÖ Duroc
 Gustino Klimafit
 Tann schaut drauf
 Steirerfleisch AT
 Fair zum Tier
 Turopolje Juniperhof
 Pannonisches Mangalitza
 Iberico
 Ländle Alpschwein
 Vulkanlandschwein dry aged

Schon im vergangenen Herbst hatten wir die Gelegenheit, bei einer Schweinefleisch-Blindverkostung des AMA Grillclubs im WOS Wien Süd die unterschiedlichsten Karreesteaks von 21 österreichischen Qualitätsfleisch-Programmen kennenzulernen. Erwartungsgemäß fiel hier kein einziger Kandidat durch, obwohl am 22. September wirklich sehr unterschiedliche Programme und Preiskategorien an den Start gegangen waren. Das Spektrum reichte von solider AMA-Gütesiegel-Qualität bis zu teuren Bio-Marken, vom schlichten Hausschwein bis zum eichelgefütterten Iberico. Verkostet wurde jeweils ein Steak aus der Karreerose, auf der Plancha völlig ungewürzt bis zu einer definierten Kerntemperatur gebraten.

Das Level war im Nachhinein betrachtet jedenfalls durchgängig gut bis sehr gut – aber dennoch gab es ein paar Ausreißer nach oben sowie auch einige Überraschungen bei der Jury-Bewertung. Auffällig an den Endergebnissen war unterm Strich, dass einerseits gut gereifte Karrees deutlich besser abschnitten als frische Teilstücke und auch, dass sich das Produktions-Modul „Mehr

Tierwohl“ bei der konventionellen Ware nicht wirklich in sensorischen Unterschieden bemerkbar machte. Diese Qualitätsdimension ist eher eine ethische als eine sensorische, hat aber dennoch immer mehr Bedeutung für den kollektiven Appetit auf Fleisch.

Die unterschiedlichen Charakteristiken der besten Kandidaten waren jedenfalls recht verschieden, ebenso die Geschmäcker der rund 30-köpfigen Jury. Am Ende des Tages kristallisierten sich aber folgende Top 5 als Tagessieger heraus:

- Labonca Bio-Sonnenschwein
- Mühlenhof Duroc
- Pannonisches Mangalitza (Wiesbauer Gourmet)
- Vulkanlandschwein
- Iberico

Gegenprobe. Das deckte sich nicht völlig mit unseren eigenen Bewertungen, denn wir hatten beispielsweise auch das „Natürlich NÖ Duroc“, das „Gustino Klimafit“ und Hütthalers „Fair zum Tier“ ganz weit vorne. Aber wirklich spannend wurde es für uns nun im Frühjahr bei unserer aktuellen Nachverkostung der Redaktion. Wir hatten genau dafür nämlich von allen Kandidaten im September gefrostete Testmuster mitbekommen, die wir jetzt Steak für Steak in aller Ruhe zubereiten und verkosten konnten. Dabei erwies sich, dass die Tiefkühlphase den Steaks alles andere als geschadet hat, vielmehr wurden die Unterschiede in der Reifung damit zumindest teilweise ausgeglichen, womit sich an den doch eher knappen Ergebnissen einiges änderte. Und auch in der Safthaltigkeit zeigte sich, dass das Fleisch schnell und kalt genug eingefroren wurde.



Die Top 5 der Redaktion

Pannonisches Mangalitza – dunkle, sehr gut marmorierte Karreerose, die an Iberico erinnerte, uns aber sogar noch etwas besser geschmeckt hat. Mürb und zart das Fleisch, großartig auch das feste Auflagefett.

Labonca Bio-Sonnenschwein – extrem gut marmoriertes Fleisch, dicke, feste Fettabdeckung. Kaum Schwund am Grill und ein ausgezeichneter, intensiver Fleischgeschmack.

Fair zum Tier – Top-Qualität vom Diskonter. Sehr gute intra- und intermuskuläre Fetteinlagerung, gute Fettabdeckung. Das Fleisch war saftig, zart im Biss und sehr gut im Geschmack.

Natürlich NÖ Duroc – sehr gut marmorierte, längliche Rose mit einer festen, weißen Fettabdeckung. Das Fleisch war mittelfest, aber angenehm im Biss und ausgesprochen aromatisch.

Sonnberg Bioschwein – eher dünne Fettabdeckung, aber eine gute Marmorierung der relativ großen Rose. Das Fleisch war sehr zart im Biss und ausgezeichnet im Geschmack.



Webers große Grillplatte

FULL SIZE PLANCHA



Die Grillplatte, andernorts auch Plancha, Griddle oder Teppan genannt, ist auch heuer wieder ein Megatrend in den Feuerküchen. In Frankreich und Spanien ohnehin schon seit Jahren, zunehmend aber auch in unseren Breiten. Und mit seinen brandneuen Full Size Grillplatten für die Genesis und Spirit Gasgrills wird nun auch Big Player Weber dieses Thema in Europa gehörig befeuern. Denn anders als klassische Zubehör-Planchas spielen diese neuen, porzellanemailierten Gusseisenplatten in Sachen Größe und Funktion in einer ganz anderen Liga.



Wir haben uns das gewichtige Zubehörteil (exakt 13,67 kg) im Praxistest genauer angesehen, hatten sogar Gelegenheit, das allererste Serien-Exemplar des „Full Size Griddle“ von Weber in Österreich zu bestaunen und zu benutzen, das im Weber Original Store in Brunn für uns dafür bereitlag. Fachkundiger Testpartner und unser „Mann von La Plancha“ war diesmal Grillweltmeister Patrick Bayer, der Chefcoach der örtlichen Grill Academy Original, dem der aufmerksame Leser in diesem Heft auch noch an anderer Stelle begegnet. Mit ihm gemeinsam erkundeten wir das Zusammenspiel der großen Grillplatte mit einem aktuellen Weber Genesis EP 325S. Als weiteres unentbehrliches Zubehör hatten wir eine sogenannte „Grillplattenpresse“, einen „Grillplattenwender“ und eine „Schmelzkuppel“ im Test, die unsereiner unter dem Namen „Glosche“ kennt.

Formatc. Vom Format her ist diese große Weber-Grillplatte mit 65 x 48 cm genau für die Genesis-Gasgrills der 300er Serie mit drei Hauptbrennern ausgelegt, kann aber auch in den größeren der 4er Serie verwendet werden. Dann bleibt eben auch noch Platz für einen kleinen Grillrost neben der Platte. Jedenfalls ist diese Platte dazu gedacht, das sonstige Innenleben des Genesis temporär weitestgehend zu ersetzen. Alle Grillroste und auch das formidable „Crafted Grillsystem“ des Genesis sollen also besser raus, empfohlen wird aber auch, den praktischen XL-Warmhalterost für die Dauer der Plancha-Session nicht nur wegzuklappen, sondern ganz herauszunehmen. Schon deshalb, weil man den Platz zum Werken



auf der großen Grillfläche (netto 64 x 35 cm) gut brauchen kann. Für die Weber Spirit der Serie 300 ab Baujahr 2016 soll es die große Grillplatte übrigens auch bald geben, mit 57,4 x 44 cm etwas kleiner, dafür mit € 199,- um einen Hunderter günstiger als das Genesis-Teil.

Das Aufheizen. Beim ersten Aufheizversuch wählten wir Vollgas, wie das Manual uns empfahl. Also alle drei Hauptbrenner auf Maximalstellung – der vierte Brenner (die Sear Station mit dem roten Drehknopf) bleibt bei der Plancha meist ohnehin arbeitslos. Resultat der bulligen Hitze der Brenner war trotz nur einstelliger Außentemperaturen schon nach etwas über zehn Minuten eine Oberflächentemperatur von ca. 260°C, die sich erstaunlich gleichmäßig auf der ganzen Platte verteilte. Nach weiteren fünf Minuten lag das aber schon bei knapp 300°C und die erste Charge Pancakes wanderte wegen ihrer Trauerränder in den Müll. Als bessere Variante stellte sich heraus, die Platte bei geschlossenem Gerätedeckel nur mit Halbgas auf den drei Brennern vorzuheizen und erst nach dem Öffnen des Deckels – also vor dem eigentlichen Grillen – höher zu drehen. So pegelte sich die Temperatur auf etwa 250°C ein, was sich als ideal für unsere kulinarischen Tests erwies. Wenn man viel Gargut auf die Platte legt, empfiehlt es sich, entsprechend mehr Gas zu geben.

Schwergewicht. Natürlich kann man sich Speck mit Eiern auch in der Pfanne machen. Aber die Plancha ist einfach ideal, um den Speck knusprig zu braten und die Schwere der gusseisernen Presse sorgt für eine gleich-



mäßige Garung. Sie hinderte aber auch unsere Zanderfilets daran, sich durchzubiegen, und sie leistete vor allem Patrick wertvolle Dienste bei der Herstellung seiner „Smashburger“. Für diese werden nämlich Kugeln aus gewürztem Rinderfaschieren direkt auf der Plancha mit Nachdruck sowie dem Gewicht der Presse zu gleichmäßig dicken Patties gepresst. Die bereits auf der Platte vorgerösteten Zwiebelringe verbinden sich so mit dem Fleisch zu einem Gesamtkunstwerk. Auf das dann noch eine Scheibe Cheddar und unser knuspriger Speck gelegt wird, bevor es unter die Glosche kommt.

Die Glosche (alias Schmelzhaube) von Weber hat ein ungewöhnliches Kaliber: Sie ist nahezu quadratisch. In der Praxis macht das aber Sinn, denn so bringt man vier Patties oder ein ganzes Bündel Spargel auf einmal unter die Haube. Auf keinen Fall aber sollte man dieses Zubehör bei geschlossenem Grillerdeckel einsetzen. Denn dann kann der handliche Kunststoffgriff Schaden nehmen, wenn man die Temperatur im Garraum übersieht. Jedenfalls entwickelt sich unter der Glocke sehr schnell der notwendige Hitzestau, um den Käse zum Schmelzen zu bringen.

Handling. Die Kombination von Genesis mit großer Grillplatte hat uns positiv überrascht. Denn die Brenner bringen das Gusseisen so schnell auf Temperatur, dass man sogar Gefahr läuft zu überpowern. Das Platten-grillen, Wenden und Aufgießen ist durch die hochgezogenen Ränder der Platte und die ausgeklügelte Drainagierung ein Vergnügen. Und auch die Reinigung ist denkbar einfach – nämlich schlicht mit Wasser oder noch besser mit Eiswürfeln. Das löst alle Rückstände sehr schnell, die dann einfach in den Abwurfschacht geschoben werden und so direkt in die Fettschale des Genesis gelangen, die einfach nach vorne herausgenommen werden kann.



Plancha-Knowhow

Die Grillplatte. Technisch gesehen wird das Fleisch beim konventionellen Grillen sowohl durch Wärmeleitung (den Kontakt mit dem Rost) als auch durch Wärmestrahlung gegart. Bei der Grillplatte liegt der Fall aber anders. Sie verwandelt den Grill in eine Art großer Superpfanne, wo entweder sehr heiß (Plancha) oder mit eher mäßigen Temperaturen (Teppan) und oft auch noch unterschiedlichen Temperaturzonen gearbeitet werden kann. Immer aber ist es die Kontakthitze, die hier für die Röststoffe auf dem Fleisch sorgt.

Die Glosche. Die ins Küchen-deutsch assimilierte Glosche – „Cloche“ steht französisch für Glocke – ist ein Relikt der aristokratischen Küchen und diente einst dem Warmhalten der Speisen auf ihren langen Wegen durch endlose Flure. Inzwischen aber haben sich längst auch Feuerköche der praktischen Metallhauben bemächtigt.

Die Grundausrüstung. An der Plancha braucht es neben Spachteln und Glosche immer auch ein hochwertiges, hitzebeständiges Pflanzenöl für den dünnen Bratfilm auf der heißen Eisenplatte sowie beliebige Flüssigkeit zum Angießen, Dämpfen oder Aromatisieren.

Die Zonen. Manchmal macht es Sinn, sich auf der Plancha ein Temperaturgefälle einzurichten. Und meist ist es gar nicht zielführend, die ganze Plancha immer mit Vollgas zu fahren. Sensible Lebensmittel wie Fischfilets kann man zwischendurch aber auch durch Kräuter oder aromatische Zutaten von der Hitze der Platte entkoppeln. Das Aroma eines Kräuterbettes wird durch die aufsteigende Hitze bei Verwendung einer Glosche sehr gut in die Lebensmittel darauf transportiert.

Austrian BBQ Pellets

ALTERNATIVER HOLZWEG



Moderne Pelletsmoker sind ein wenig unromantisch, aber unschlagbar praktisch. Temperatur und Rauchmenge können präzise eingestellt werden, das Nachlegen erledigt die elektrisch betriebene Förderschnecke, und ein Temperaturfühler wacht über den Garzustand unserer Ribs, Briskets und Schweineschultern. So können auch sehr lange Smokersessions in Abwesenheit des Pitmasters absolviert werden, der sich inzwischen getrost aufs Ohr legen kann.

Aber wie beim Smoken mit Stückholz hängen Raucharoma und -intensität sowie die Rauchqualität auch beim Pelleträuchern vom verwendeten Brennmaterial ab. Die einwandfreie Funktion des Smokers sowie der Verbrauch sind ebenfalls von der Qualität der Pellets abhängig – und natürlich spielt auch der Preis eine große Rolle. Und nicht zuletzt sollte bei dieser nachhaltigen Räuchertechnik auch der CO₂-Abdruck passen.

All diese Dinge unter einen Hut sollen die österreichischen Premium BBQ Pellets der niederösterreichischen Cook & BBQ GmbH bringen, die in Österreich zu 100% aus heimischem Material hergestellt werden, das bei der Holzverarbeitung in der Sägeindustrie übrig bleibt. Ohne Füllstoffe und ohne Zusätze. Diese Mischholz-Pellets aus nachhaltiger Waldwirtschaft sind aber auch aufgrund der kurzen Transportwege besonders klimaschonend. Technisch wurde darauf geachtet, dass die fertigen Pellets sowohl im Kaliber wie auch im Längenzuschnitt von

allen Markengeräten einwandfrei verarbeitet werden können. Keine Selbstverständlichkeit, wie jeder weiß, der schon einige Pellets-Sorten ausprobiert hat.

Der Test. Im Heizwert und damit im Verbrauch sind die Austrian BBQ Pellets den gängigen Hartholz-Produkten mindestens ebenbürtig, wie wir bei höheren Gartemperaturen feststellen konnten. Der Geruch der österreichischen Nadelholzpellets erinnert an den Wald, der Rauch ist mild und sauber – ebenso das Aroma. Geschmacklich haben wir das vorab übrigens mit kernweich vorgekochten Eiern ausprobiert, deren Eiweiß den Rauchgeschmack recht unverfälscht wiedergibt. Aber auch auf den Short Ribs, die wir danach ganze zwölf Stunden im Smoker hatten, fiel uns auf, wie mildaromatisch der Rauchgeschmack war. Womit sich diese Pellets auch für zartere Fleischsorten wie Fisch und Huhn empfehlen.

Erhältlich sind die Austrian BBQ Pellets im 10-Kilo-Sack zum Listenpreis von € 17,90, nähere Infos gibt es unter www.cookandbbq.com.

Weber Lumin

ALL YOU CAN GRILL

Für Balkonien, für unterwegs oder den Zweitwohnsitz. Es gibt ein neues Angebot von Weber, das man als mobiler Grillfan kaum ablehnen kann. Der „Lumin“ vereint Tugenden des innovativen Weber Pulse mit der Handlichkeit des Weber Q sowie mit einer gartechnischen Vielseitigkeit, die selbst aus dem kleinsten Balkon eine Outdoorküche macht.



„Sin1“ nennt das Weber, und tatsächlich bietet der platzsparende Lumin sogar sieben Funktionen auf kompaktem Raum: Auftauen, Dämpfen, Kochen, direktes Grillen, indirektes Grillen, Smoken, Warmhalten. Und jede einzelne haben wir gemeinsam mit dem Food-blogger Suad (@grillnachbarn auf Instagram) an den Gestaden des Wiener Donaukanals getestet. Denn der Lumin ist ein idealer Urban Griller, der mit seiner emissionslosen Power auch friktionsfrei ins städtische Leben passt. So klappt's auch mit dem Nachbarn.

Und wer die neuen Elektrogrills von Weber selbst in natura ausprobieren möchte, hat dort im fabelhaften Sommergarten des Café Fräuleins (gleich neben dem Badeschiff) jetzt Gelegenheit dazu. Dort hat jeder Tisch eine eigene Steckdose, an der auf Wunsch ein Lumin angehängt wird, um sich dann selbst Steaks, Käse oder Gemüse zu brutzeln. Infos zu diesem sympathischen Konzept gibt es unter www.fräuleins.at.

Sehr einfach zu bedienen ist er jedenfalls, der neue Lumin. Ein einziger Drehknopf mit selbsterklärenden Symbolen ist ideal für Gebrauchsanweisungs-Muffel. Wer digitale Informationen über den inneren Zustand seines Bratens möchte, braucht daher ein Funkthermometer extra.

Im Lieferumfang mit an Bord sind zwei Grillroste aus porzellanemailiertem Gusseisen, eine Wasserschale zum Dünsten und Räuchern sowie die dazugehörige Dünst- bzw. Räucherpfanne – aus Edelstahl und Geschirrspüler-fit. Letztere decken jeweils eine Hälfte der zweiteiligen Grillfläche ab. Wer aber alle Möglichkeiten des Gerätes auf der vollen Fläche nutzen will, sollte sich unbedingt das sogenannte Multifunktionsset zulegen,

das wir ebenfalls getestet haben. Dieses macht den Lumin endgültig zum Tausendsassa. Nicht aber preislich, denn der Lumin ist selbst mit sämtlichen Extras deutlich unter dem Tausender positioniert. Das größere der beiden zur Wahl stehenden Geräte kostet € 629,- (die Kompaktvariante € 429,-), das Untergestell € 100,- extra. Aber das braucht man ja nicht unbedingt, denn ein Gartentisch reicht in vielen Fällen. Das praktische 4-teilige Multifunktionsset kostet € 99,-. Empfehlenswert ist im Freien auch die Abdeckhaube um € 44,99 und eine passende Plancha soll es demnächst ebenfalls im Zubehörportfolio geben. An Farben gibt es für das Gerät in Österreich zwei zur Auswahl: Schwarz und ein dunkles Rot namens „Crimson“, das in der Preisliste allerdings mit € 50,- Aufpreis zu Buche schlägt. Schönheit muss leiden.

Die Maße. Mit 16,5 Kilogramm (ohne Gestell) ist auch der größere der beiden Lumin kein Schwergewicht, bietet aber dennoch eine Grillfläche von insgesamt 1.562 cm². Das ist deutlich mehr als etwa ein Q 1200 und nur um 18% weniger als der große Pulse 2000.

Multimo. Das genannte Multifunktionsset besteht aus zwei Mehrzweckbehältern (Warmhalteschalen) sowie einem weiteren Dünst-/Räucherbehälter mit wendbarer Dampfgarpfanne. Damit kann man die Dünst- und Räucherfunktionen des Grills auf die gesamte Grillfläche erweitern. So wird der ganze Lumin zur Dim-Sum-Maschine oder mit ein paar Handvoll Räucherchips zum elektrischen Smoker. Und wenn das Essen fertig ist, kann es bei idealer Temperatur in den Mehrzweckbehältern stundenlang warm gehalten werden wie im Chafing Dish eines warmen Buffets.

Auftaustufe & Dampfgaren. Wer spontan Tiefgekühltes auf den Rost legen möchte, kann es bei der richtigen Temperatur bereits im Lumin flott auftauen. Auf der nächsten Stufe und mit dem praktischen Dämpf- und Räuchereinsatz (der gewendet auch als Gemüsekorb Verwendung findet) wird der Lumin dann zum perfekten Dampfgarer im Freien. Das ist nicht nur eine sehr schonende Zubereitungsmethode für Gemüse, Hefeteige und asiatische Teigtaschen, sondern auch für zarte Fischfilets, wie wir getestet haben. Genau für diese haben wir zum Wasser noch einen kräftigen Schuss Weißwein sowie Zitronenscheiben und Thymian in die Wanne gegeben und diese Flüssigkeit auf die Dampfgarstufe erhitzt. Auf dem Einsatz garten unsere gefüllten Fischröllchen dann in wenigen Minuten genau auf den Punkt.



Räuchern. Auf dieser Stufe wird die trockene Wasserwanne des Lumin zur Räucherbox, in die ein paar Handvoll eingeweichte Räucherchips gelegt werden, bevor der Einsatz darüber als Räucherrost dient. Wer sich eine zweite Wanne zulegt, kann auf der ganzen Fläche des Lumin nun räuchern und/oder bei Niedertemperatur garen. Denn in der Räucher-Stellung werden nicht nur Lachsseiten und Spareribs warm geräuchert, sondern bei einem „Long Job“ auch massive Shortribs zart.

Dafür reicht es, nur am Anfang mit Chips Rauch zu produzieren, dann wird in die gesäuberte Räucherbox Wasser oder auch Apfelsaft aufgegossen und auf halber Stufe „low & slow“ fertig gegart. Zwischendurch werden die Ribs beim Erreichen von etwa 70°C Kerntemperatur noch in Butcher Paper gewickelt und kurz vor dem Finale (bei etwa 85°C KT) noch mit einer würzigen BBQ-Sauce bepinselt. Insgesamt sollte man da schon 7-8 Stunden Garzeit rechnen.

Hitzewelle. Über 315°C auf dem emaillierten Gusseisenrost verspricht Weber für den Lumin schon nach kurzer Anheizzeit bei Vollgas. Und in Wirklichkeit waren es dann noch deutlich mehr, wie wir gemessen haben: satte 365°C nach zehn Minuten. Nicht nur auf der Anzeige des Deckelthermometers, sondern mit der Infrarotpistole direkt am Rost überprüft. Hervorragende Voraussetzung also für ein flottes Searing und schöne Grillmarkierungen auf dem

Flank Steak, das wir in wenigen Minuten zubereiteten. Gerade bei so einem flachen Teilstück ist es nämlich wichtig, schnell Röststoffe zu produzieren, ohne den Kern zu übergaren.

Der Stromverbrauch ist dabei verblüffend gering. Denn der Lumin hat zwar einen Anschlusswert von 2.200 Watt, aus denen er mit seiner speziellen Technologie enorm viel Power herausholt, aber eine durchschnittliche Grillsession mit 15 Minuten Vorheizen bei hoher Hitze und 45 Minuten Grillen bei mittlerer Hitze kostet gerade einmal 51 Cent – basierend auf einem aktuellen Strompreis von € 0,40/kWh.

Die Reinigung. Die Fettauffangschale ist nach vorne zu entnehmen, die Aluschale darin wird bei Bedarf ausgetauscht. Und innerhalb des Grills bleibt die Arbeit auch überschaubar. Die Roste und Aufsätze passen samt und sonders in den Geschirrspüler, und die Heizschlange wird einfach abgebürstet. Ist die Edelstahl-Auskleidung des Grills einmal zur Grundreinigung fällig, lässt sie sich einfach mit zwei Schrauben demontieren.

WMF Profi Plus Urban Master

DAS KLEINKRAFTWERK



lich noch zwei emaillierte Grillplatten aus Gusseisen. Gesteuert wird das Gerät über ein Digitalpanel mit Drehknopf, an das auch der mitgelieferte Stichthermometer angedockt werden kann.

Im Test.

Im Test lieferte der Grill sehr respektable Werte, an die 300°-Marke kamen wir bei der Rosttemperatur auch nach längerem Aufheizen allerdings nicht ganz heran – was sicher auch den einstelligen Außentemperaturen an diesem Tag geschuldet war. Aber für eine flotte Karamellisierung von Fleisch und Kalbsbratwürsten passte es perfekt. Der Toast-Test zeigte eine gute Hitzeverteilung, lediglich an den Rändern sollte man jeweils ein paar Zentimeter Abstand für das Grillgut einplanen.

Der Backofen im Untergeschoß ist ein ausgesprochen praktischer Begleiter, um Brot aufzubacken, den Braten sanft nachgaren oder auch nur temperiert ruhen zu lassen. Da er seine Hitze ausschließlich von oben bekommt, sollte man allerdings beim Backen zwischendurch unbedingt ans Wenden denken.

Nach dem Grillen erweist sich die Konstruktion des Gerätes als überaus pflegeleicht. Fast alle Teile können leicht entnommen und im Geschirrspüler gereinigt werden, das praktischerweise hochklappbare Heizelement vereinfacht die Sache enorm.

Der „Profi Plus Urban Master Grill“ von WMF ist ein sehr kompakter und stylisher, aber leistungsstarker 2-in-1-Outdoor-Grill mit eingebautem Backofen und einem Listenpreis von knapp € 700,- (der Straßenpreis liegt definitiv darunter). Wie der Name schon sagt, wurde er speziell für das Grillen auf beschränktem Raum in der Stadt konzipiert, ist verblüffend leicht und braucht mit seiner Grillfläche von 27 x 48,5 cm auch nur wenig Platz auf dem Balkon. Als spezielles Extra bietet der mit 3.000 Watt (!) überdurchschnittlich starke Elektrogrill auch noch einen kleinen Backofen (1.500 Watt) mit gehärteter Glastüre unterhalb des eigentlichen Grills, der sich zum Rückwärtsgrillen, für Rastphasen oder zum Warmhalten von Speisen eignet. Das Innenleben des oberen Hauptgrills besteht aus einer Fettauffangschale und dem Heizelement, darüber kommen Reflektoren zur Hitzeverteilung und schließ-



Davos 570 G Pro + Blazing Zone

HOT CUISINE



Der Outdoorchef ist ein Schweizer. Solide, präzise und ein wenig eigenwillig verfolgt er technologisch seinen ganz eigenen Weg. Für die Marke steht seit vielen Jahren vor allem die Eigenentwicklung der „Gaskugel“, mit der sich vortrefflich auf der gesamten Rostfläche indirekt grillieren lässt – und zwar mit einem sehr breiten Temperaturspektrum, das von 80 bis 360°C reichen soll. Für die ganz heißen Jobs gibt es entweder die sogenannte „Trichterstellung“ des Innenlebens oder noch besser das neue Infrarot-Modul „Blazing Zone“ im Seitentisch. So ein cleveres Gespann – den „Outdoorchef Davos 570 G Pro“ samt „Blazing Zone Kit Plus“ – hatten wir im Test.

Der matt-schwarze Gas-Kugelgrill ist mit der neuesten Brenner-Technologie (GBT) und einer Gesamtleistung von 8,5 kW ausgestattet, die beiden kreisförmigen Brenner können getrennt geregelt werden und ermöglichen so mit etwas Übung tatsächlich die präzise Einstellung einer sehr konstanten Gartemperatur über beliebig lange Zeiträume. Die 360-Grad-Maximalhitze am Deckelthermometer haben wir im Test zwar nicht ganz erreicht, das lag aber wohl eher an den einstelligen Außentemperaturen des Aprils. Sehr ansprechend fanden wird das „Gas Safety System“ (GSS) des Modells: Einmal gezündete Brenner sind vor Witterungseinflüssen geschützt und entzünden sich bei Bedarf immer wieder von selbst. Das „Safety Light“ in den beiden Drehknebeln zeigt noch dazu an, wenn das Ventil offen ist und Gas fließt. Gespeist wird dieses Licht übrigens durch zwei kleine Batterien in jedem der Griffe.

Infrarot.

Der Hochleistungs-Keramikbrenner der „Blazing Zone“ unterscheidet sich schon dadurch von herkömmlichen Infrarot-Brennern, dass man ihn sowohl klassisch mit einer Temperatur von bis zu 900°C zum Searing einsetzen kann oder aber mit einem Diffusor zwischen Brenner und Rost als entschärfte Version mit einem Temperaturbereich von 200-360°C. Die Leistung des Infrarot-Brenners liegt jedenfalls bei 3,5 kW, abwärts regelbar ist er natürlich auch.

Für fette Schopf-, Wagyu- oder Ribeye Steaks ist die Blazing Zone aber auch mit dem Diffusor nicht wirklich optimal. Denn dann kann immer noch einiges Fett in

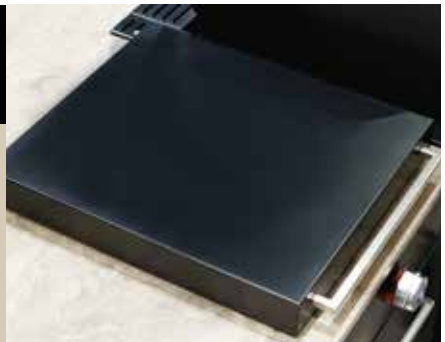


den Brenner tropfen, was Flammen und Qualm zur Folge hat – aber Röststoffe entstehen trotzdem nur sehr zögerlich. Da empfiehlt sich die Plancha als Zubehör (€ 129,-), die genau auf die Blazing Zone passt. Der Listenpreis für den Davos 570 G Pro liegt inkl. Blazing Zone bei € 1.387,-, Onlinepreise oft etwas darunter.

Sehr anzuraten ist die Inanspruchnahme eines Montageservices im Fachhandel. Denn wenn man sich den originalverpackten Grill schicken lässt, hat man zwar Gelegenheit, die solide Qualität der zahllosen Einzelteile, Schrauben und Splinte kennenzulernen, aber sollte als Laie für den fummeligen Zusammenbau doch etliche Stunden einplanen.

BBQ Kitchen & Weber

EIN GUTER PLAN



Mit dem speziell für das Weber-Universum konzipierten, modularen Anbausystem „BBQ Kitchen“ haben fünf junge Österreicher genau ins Schwarze getroffen. Denn damit können bestehende (oder auch neue) Grillgeräte der Marke einfach und zu einem sehr fairen Preis zu einer beliebig großen, perfekt durchdachten Küche für den Außenbereich ausgebaut werden.

Als einzige Outdoorküche in der EU ist die BBQ Kitchen inzwischen für Weber Grills zertifiziert und entsprechend kompatibel bis ins kleinste Detail. Das hochwertige System, das großteils in Deutschland für das österreichische Start-up hergestellt wird, besteht aus unterschiedlichen Blöcken und Einrichtungsvarianten, die man sich ganz individuell zusammenstellen kann. Neuerdings auch per Augmented Reality in einem eigenen BBQ Kitchen Konfigurator: <https://www.bbq-kitchen.com/DE/konfigurator>. Jeder hat dort die Möglichkeit, sich seine Traum-Outdoorküche selbst zu gestalten und sie virtuell auf die eigene Terrasse zu stellen (unbedingt mal ausprobieren!).

Oder man lässt sich einfach bei einem der Weber Stores beraten, wo meist auch die Möglichkeit besteht, dieses Küchenprogramm haptisch und funktional kennenzulernen.

Das geht übrigens auch im Ausland schon recht gut: Die BBQ Kitchen ist aktuell bereits in 12 Ländern und bei mehr als 70 Händlern verfügbar. Weitere Anfragen gibt es aus vielen Ländern weltweit und die Gründer rund um die beiden Grill & Co Geschäftsführer Matthias Fuchs und Benedikt Mitterlehner sehen hier heuer noch einer sehr spannenden Zukunft entgegen – und haben die Produktionskapazitäten bereits aufgestockt. An eine Produktion in Fernost denkt hier aber niemand, denn

nicht nur die Qualität und Made in Germany sind gewichtige Gründe für eine Investition, auch Marktnähe und schnelle Verfügbarkeiten spielen mehr denn je eine wichtige Rolle.

Zu den Qualitätsfeatures der BBQ Kitchen zählen unter anderem ein solider, vollverzinkter und pulverbeschichteter Unterbau, Blum-Beschläge mit Soft-Close-Dämpfung, stufenlos einstellbare Stellfüße, eine schwenkbare Armatur für die Edelstahlspüle sowie die Arbeitsplatte und Griffe aus gebürstetem Edelstahl.

Jetzt darf man sich aber auch eine Arbeitsplatte aus hochwiderstandsfähigem Dekton wünschen, der nicht einmal ein scharfes Messer Kratzspuren zufügen kann. Dieses extra in Spanien für die BBQ Kitchen produzierte, attraktive Hightech-Material mit 20 mm Stärke gibt es in zehn verschiedenen Farbtönen und kann auch durchgehend über die Module verlegt werden.

Die Anbaukits gibt es ja wie erwähnt bereits für die Gasgrillserien Spirit, Genesis und Summit von Weber, neuerdings kann man aber auch einen Holzkohle-Kugelgrill (den Performer) einbauen. Und Weber Gadgets, wie Weber Connect oder Weber iGrill, können ebenfalls perfekt integriert werden, ebenso die Seitenbrenner, auf Wunsch mit Abdeckhaube.

Neuheiten 2023. Aufgrund der schnellen Reaktionszeiten in der Produktion wird die BBQ Kitchen ständig erweitert und verbessert. Als neuestes Modul steht nun auch ein Kühlschrank in zwei Größen zur Verfügung, beide schwarz mit Edelstahlgriff analog zu den Schränken. Der Türanschlag ist sowohl links als auch rechts möglich.

Neu ist auch eine höhere Tür für die Schränke, bei der die Blende in die Tür integriert ist. So kann der komplette Raum des Grundmoduls perfekt genutzt werden. Optisch kann die BBQ Kitchen mit der doppelten Arbeitsplatte bzw. mit Wandanbau zusätzlich aufgewertet werden. Die Trennung zwischen den Modulen ist somit Geschichte. Mit dem Abfallsystem und der Grundplatte für Abfalleimer kann der anfallende Müll sofort entfernt und auch gleich getrennt werden. Und die Erweiterung des 2-fach Ladenmoduls um Innenladen ermöglicht nun die Nutzung von bis zu vier Läden in diesem Element. Gerade für Besteck oder kleine Accessoires ist die Aufbewahrung dadurch optimiert. Eine Antirutschmatte verhindert ungewünschtes Verrutschen der Aufbewahrungsgegenstände in der Lade.

Strom griffbereit mit einem Klick – egal ob für Drehspieß, Küchenmaschine oder Radio ist jetzt eine Evoline Backflip-Blende mit integrierter Steckdose als Einbauvariante für die Arbeitsfläche oder in der Blende verfügbar.

Informationen: bbq-kitchen.com



Gastroback Design Vakuumierer Basic

NICHT NUR FÜR PITMASTER, JÄGER UND ANGLER...



Lebensmittel, die der Luft ausgesetzt sind, unterliegen unweigerlich chemischen Veränderungen. Diese werden durch Mikroorganismen und Enzyme, aber auch durch Oxidation bewirkt und bilden die Hauptursache für das Verderben von Lebensmitteln, aber auch für Farbveränderungen und Geschmacksverlust.

Vakuumverpackte Lebensmittel halten jedoch gegenüber unverpackter Ware deutlich länger, denn der Zersetzungsprozess der Waren wird entscheidend verlangsamt. Im Tiefkühler brauchen vakuumierte Lebensmittel weniger Platz, werden vor Gefrierbrand, Aroma- und Vitaminverlusten geschützt.

Für das Bevorraten, Frischhalten, Marinieren und Sous-Vide-Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst ist der neue „Design Vakuumierer Basic“ von Gastroback



eine sehr gute Wahl. Er ist klein genug, um in die Küchenlade zu passen, kann aber mit seiner Rollen-Funktion auch große Teile zuverlässig vakuumieren. Prinzipiell bietet das Gerät eine Auswahl von vier Funktionen: „Dry Food“ für trockene Lebensmittel, „Moist Food“ für feuchte Lebensmittel wie z.B. Fisch und Fleisch sowie die „Pulse Funktion“, mit der empfindliche und weiche Lebensmittel besonders schonend auf den Punkt vakuumiert werden können. Zusätzlich bietet der Design Vakuumierer Basic aber noch eine „Behälterfunktion“ für das Vakuumieren von Saucen, Suppen und Säften oder zum Unterdruck-Marinieren. So lässt sich beispielsweise ohne Probleme Fleisch in einer Lake sous vide garen oder einfach marinieren. Denn im Vakuum öffnen sich die Poren der Lebensmittel, wodurch die Marinade besser und wesentlich schneller eindringen kann, womit sich Beizvorgänge dramatisch verkürzen lassen. Besonders einfach gelingt das natürlich mit den optional erhältlichen Vakuum-Behältern. Eine Sensor-Touch-Bedienung mit integrierter Folien-Schneidevorrichtung im Deckel öffnet und schließt das Gerät automatisch, eine extra starke 30-cm-Schweiß-

naht bietet eine besonders zuverlässige Versiegelung der Beutel. Der Design Vakuumierer Basic ist für Beutel und Rollen bis zu 30 cm Breite geeignet.

UVP: € 79,99



SMARTES GRILLEN MIT FLEISCHDICKENMESSUNG

DESIGN BBQ ADVANCED SMART

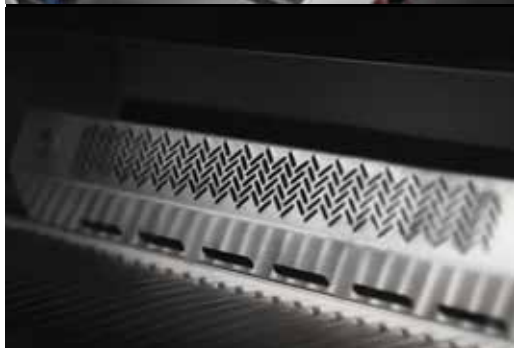
Art.-Nr.: 42542

- » Glatte & geriffelte Grillplatte (oben / unten tauschbar) getrennt regelbar (im BBQ-Modus)
- » Gerade glatte Grillplatte: die Fleischunterseite wird sofort versiegelt. Vitamine, Mineralstoffe und Geschmacksstoffe bleiben im Fleisch.
- » Arretierbare Höhenverstellung der oberen Platte, das Steak wird nicht zusammengepresst
- » Innenliegende Heizelemente für eine optimale Hitzeverteilung
- » Besonders schnelles Grillen dank 2000 Watt Leistung



Napoleon Oasis Compact

DIE RAUMSTATION



Bei Einbau-Grills für Outdoorküchen ist die kanadische Marke Napoleon eine Macht. Ganze vier Modellserien mit insgesamt 16 verschiedenen Modul-Varianten stehen dem Küchenplaner zur Verfügung – von der Sizzle Zone der 500er Serie bis zum Flaggschiff der Prestige-Serie mit Doppelhaube, Drehspieß und Heckbrenner. Dazu gibt es für die Outdoor-Möbelage 32 hochwertige edelstählerne Einbaukomponenten zur Wahl – vom Ladenmodul bis zum Kühlschrank. Sowie auch noch die Modulküche „Oasis“, die robuste, wetterfeste Komponenten aus verzinktem und pulverbeschichtetem Stahl mit Edelstahlüren und -laden vereint.

Unter dem Namen „Oasis 105“ hat Napoleon jetzt aber auch eine fix-fertige Kompaktlösung für eher übersichtliche Platzverhältnisse auf dem Markt, die inklusive hochwertiger Arbeitsplatte auf knapp 130 cm Länge einen Einbaugrill mit den passenden Möbeln kombiniert. Schlüsselfertig sozusagen, komplett ausgestattet und fair kalkuliert obendrein. Denn für unter 6.000 Euro ist man hier schon mit dem kompletten Paket dabei – inklusive Sizzle Zone versteht sich.

Die Unterschiede. Die Komplettküche Oasis 105 gibt es in zwei Varianten mit unterschiedlichen Tiefen. 83 Zentimeter sind es bei der Kombination mit dem Einbau-Grill BIG32, 78,2 Zentimeter mit dem Modell BIP500. Beide sind mit dem Einbau-Brenner BIB10IR kombiniert, einer 3kW-Sizzle-Zone mit 22,9 x 26,7 cm Infrarot-Grillfläche und einem Edelstahl-Deckel. Und die Arbeitsfläche besteht bei beiden Modellen aus 20 mm starken Feinsteinzeugplatten des italienischen Edel-Keramikers Marazzi.

Auch die beiden Premium-Grills unterscheiden sich leistungsmäßig eigentlich recht wenig. Sie haben jeweils vier Edelstahl-Hauptbrenner mit 16,0 kW, einen Edelstahl-Infrarot-Heckbrenner mit 5,5 kW sowie ein Profi-Drehspieß-Set mit Gegengewicht für die Rotisserie, das Jetfire-Zündsystem, 9,5 mm Wave-Grillroste aus Edelstahl und beleuchtete Bedienelemente. Gleichermaßen verfügen sie auch über einen Warmhalterost aus Edelstahl sowie den Accu-Probe-Deckelthermometer, und ihre Gesamtkonstruktion besteht aus dem lebensmittel-echten Edelstahl 304. Die kleinen Unterschiede stecken größtenteils unter der Haube. Während der BIG32 eine Edelstahlhaube besitzt und eine Hauptgrillfläche von 3.387 cm² hat, verfügt der BIP500 über eine Grillkammer aus Aluguss und eine Grillfläche von 3.266 cm².

Die Ausstattung. Alle Schränke der Kompaktküche sind auf Langlebigkeit ausgelegt und bestehen aus verzinktem, kohlefarben pulverbeschichtetem Stahl, die



Türen und Ladenelemente aus Edelstahl. Das serienmäßige Innenleben ist ausgesprochen durchdacht und praxisorientiert. So finden sich ein Küchenrollen- und Mülleimerschrank mit ausziehbarem Abfallbehälter sowie ein spezieller Gasflaschenschrank. Für die Strom- und Gasleitungen sind Aussparungen vorhanden und die Füße sind höhenverstellbar.

Im Lieferumfang ist ein komplettes Gasanschluss-Set sowie der elektrische Anschluss für die Seitenbrennerbeleuchtung. Und nicht zuletzt eine Abdeckhaube für den BIG32 oder den BIB10IR.

Die hochwertige Marazzi-Arbeitsplatte ist ja ohnehin wetterfest.

Napoleon Chefmesser Phantom

DARK TITAN

Dieses neue, elegant-dunkle Universalmesser von Napoleon wurde aus rostfreiem, deutschem Messerstahl des Typs X70CrMo17 geschmiedet, der sehr schnitthaltig ist, sich aber auch gut nachschleifen lässt. Die 20 Zentimeter lange und relativ hohe Klinge ist Titanium-beschichtet, was nicht nur gut aussieht, sondern auch das Ankleben von feinem Schnittgut vermindert. Der Stahl der Klinge zieht sich mit dem Erl über die gesamte Länge des Messers und sorgt dafür, dass es von der Spitze bis zum Griff perfekt ausbalanciert ist. Der profilierte, doppelt genietete Griff liegt sehr gut in der Hand, womit dieses Messer gleichermaßen für das fransensfreie Schneiden von großen Fleischtranchen wie für das Schneiden feiner Gemüsejulienes geeignet ist. Listenpreis: € 74,-



Napoleon

HEISSE TIPPS FÜR DIE SIZZLE ZONE



Der spezielle Kick des Infrarotgrills ist dessen bullige Strahlungshitze, die der eines intensiv glühenden Kohle- oder Holzfeuers ähnelt. Sie trifft direkt auf das Gargut und erzeugt dort sehr schnell Röststoffe, während die Konvektionshitze eines Gasgrills erst einmal den Rost oder die Umgebungsluft erhitzt. Beides hat seine Vorteile und daher ist es wirklich eine gute Idee, diese Technologien miteinander zu verbinden. Egal ob als Oberhitze, als Heckbrenner beim Spießgrillen oder als sogenannte „Sizzle Zone“ außerhalb des Garraumes, wie das Napoleon sehr erfolgreich seit 20 Jahren praktiziert.

Diese Sizzle Zone ist aber beileibe kein Spielzeug für den Mann am Grill, sondern ein echtes Power-Tool für die erfolgreiche Arbeit in der Feuerküche. Mit viel Energie und Potential, aber auch einem grundsätzlichen Temperament, mit dem man erst lernen muss richtig umzugehen. Mit Adi Matzek, Grillweltmeister und seit Jahren Napoleon-Testimonial, haben wir genau den Richtigen gefunden, uns die heißesten Tipps für die heißeste Zone seines Napoleon-Grills zu geben. Standesgemäßes Demonstrationsobjekt dafür war ein prächtiges Tomahawk-Steak von einer österreichischen Kalbin.

Wofür? Die Sizzle Zone eignet sich natürlich hervorragend für das sogenannte Searing von Steaks, wo es darum geht, möglichst schnell ein Maximum an Röststoffen an der Oberfläche des Fleisches zu erzielen, ohne





das Innere schon zu garen. Das passiert erst im nächsten Schritt – beim sachten Nachgaren im indirekten Bereich des Gasgrills. Diese Methode ermöglicht es, Steaks mit knuspriger Oberfläche, aber saftigem Anschnitt ohne graue Ränder (die berühmte „Wassermelone“) zu erhalten. Und natürlich geht das auch „rückwärts“: Dafür wird das Fleisch vorher bei Niedertemperatur auf einen bestimmten Gargrad gebracht, dann etwas bei Raumtemperatur abgekühlt und schließlich auf der Sizzle Zone karamellisiert.

Ein weiteres Einsatzgebiet ist die Verwendung der Sizzle Zone als Starkbrenner für die Pfanne oder den Wok. In Letzterem lässt sich Frittierfett schon bei halbem Gas perfekt auf Temperatur bringen.

Was? Die besten Kandidaten für die Sizzle Zone sind eher magere Steaks und Filets, die davon profitieren, dass der Saft im Inneren weitgehend erhalten bleibt, da die Fleischoberfläche sehr rasch durch die Eiweißdenaturierung versiegelt wird. Egal ob ein Hüftsteak, Thunfisch oder Medallions aus der Karreerose – sie alle fühlen sich auf der Sizzle Zone sehr wohl. Und sogar Paprikaschoten und Melanzani können dort ebenso effektiv geschwärzt werden wie über der Flamme eines Holzfeuers. Sehr stark marmoriertes Fleisch hingegen führt schnell und unweigerlich zu einem Fettbrand und rußigen Ergebnissen. Also sollte Kobe Beef besser auf die Plancha oder den Rost im Gasgrill. Eine gute Fettabdeckung – etwa

beim Rumpsteak – kann aber schon dadurch entschärft werden, dass man den Fettrand immer nach außen legt. Und wenn bei unserem Tomahawk ebenfalls dann und wann die Flammen loderten, gehört das einfach mit dazu. Auch geschmacklich.

Wie? Vorgeheizt wird bei der Sizzle Zone schon – aber mit 5 bis 10 Minuten eher kurz. Das Fleisch sollte lediglich gesalzen werden, jede weitere Würze, Marinade oder gar Öl würde lediglich verbrennen und unschöne Verkohlungen hinterlassen.

Konstruktionsbedingt ist es außerdem immer besser, die Steaks einzeln und genau über der heißen Keramik der Sizzle Zone zu platzieren, zu wenden – und auch einmal um die eigene Achse zu rotieren. Vor dem Ankleben der Steaks muss man dabei keine Angst haben, denn die große Hitze des Rostes über der Infrarotzone verhindert dies sehr effektiv. Bei Gusseisenrosten kann das sogar zu allzu starken „Brandings“ führen, wenn man nicht aufpasst. Edelstahl ist da etwas weniger aggressiv in der Hitzeübertragung.

Wenn man mehrere Steaks zu produzieren hat, empfiehlt sich folgende Vorgangsweise: einzeln sizzeln, aber dann immer nur auf ein Brett legen und noch nicht unter die Haube des Gasgrills. Denn das sollte erst am Schluss mit allen Steaks auf einmal geschehen – sonst gibt es unweigerlich sehr unterschiedliche Garstufen. Ein idealer Platz für das gemeinsame Nachgaren der Steaks ist übrigens der sogenannte Warmhalterost. Die Temperatur wird vorher auf 120–200°C am Deckelthermometer eingestellt (je nach Geduld) und eines der Steaks bekommt die Nadel des Thermometers zur Überwachung der Kerntemperatur.

Zur Höhenverstellung des heißen Rostes über der Sizzle Zone gibt es übrigens einen eigenen, praktischen Rostheber. Wer den nicht hat, wird aber auch mit der Grillzange klarkommen. Und die Reinigung ist aufgrund der Pyrolyse ein Kinderspiel. Einfach nach jeder Grillsession ein paar Minuten bei Vollgas nachbrennen, abbürsten, fertig.

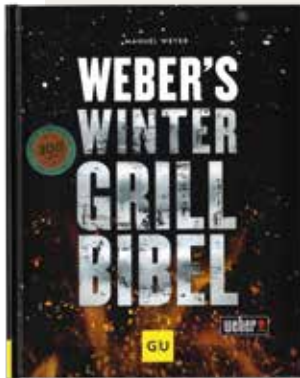


20 Jahre 800°C

Die „Sizzle Zone“ ist nun ein Twen. Denn bereits 2003 implantierte Napoleon-Gründer Wolfgang Schroeter seinem Gasgrill erstmals einen zusätzlichen Infrarotbrenner für Steakhouse-Temperaturen. Und im Laufe der Jahre wurde die bis zu 800° heiße Sizzle Zone zum Markenzeichen des kanadischen Labels Napoleon, die im 1976 vom deutschen Einwanderer gegründeten Werk von „Wolf Steel“ entstand. Inzwischen ist Napoleon mit über 150.000 Quadratmetern Produktionsfläche und über 1.800 Mitarbeitern in Nordamerika das größte Privatunternehmen der Branche.

GRILLLEN LESEN

Und wieder haben wir uns auf dem Buchmarkt zum Thema Outdoorküche umgesehen. Wir stellen Ihnen die besten Titel vor. Die schlechten lassen wir weg.



Let it snow!

Der nächste Winter kommt bestimmt. Und zur seelischen Vorbereitung empfiehlt sich unbedingt diese Lektüre, die das Thema Wintergrillen unglaublich detailreich und umfassend aufbereitet. Die im vergangenen Herbst im GU Verlag erschienene Weber's Wintergrillbibel mit 360 Seiten um rund 31 Euro ist sehr übersichtlich strukturiert und

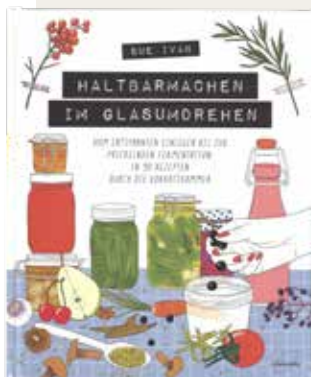
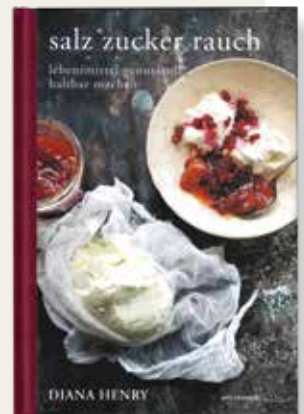
so anschaulich wie professionell illustriert. Von der so ausführlichen wie informativen Intro bis zu den appetitanregend inszenierten Rezepten. Selbst die Schritt-für-Schritt-Anleitungen (zu fast allen Rezepten!) sind perfekt fotografiert, eine übersichtliche Symbolleiste informiert auf einen Blick über die notwendigen Zeitbudgets und Grilltechniken. Die Auswahl der Grilltechniken und Zutaten ist natürlich an der Wintersaison orientiert, aber vieles davon möchte man schon im Sommer ausprobieren. Der Autor und Foodstylist Manuel Weyer ist übrigens Spitzenkoch mit einer besonderen Vorliebe für das Thema Grillen und betreibt neben einem Restaurant im Mainz auch eine Koch- und Grillschule.

★★★★★

Konservatorium

Diana Henry ist britische Gastro-Journalistin und Buchautorin mit einer großen Sammelleidenschaft für Rezepte. In diesem Fall für jene der Vorratshaltung, die ja voll im Trend liegt – denn nur Haltbares ist Wahres. 35 Euro kosten diese rund 270 aus dem Englischen übersetzten Seiten im Kartoneinband, von denen sie leider nur 14 dem Thema Räuchern widmet – das aber sehr gekonnt. Dafür findet man in dieser dicht mit kleiner Schrift und guten Fotos gefüllten Informations-Bombe tolle Würzpasten-Mitbringsel aus aller Herren Länder, britische Curd-Ikonen, exotische Brining-Tipps – und natürlich viel Saures, denn das macht bekanntermaßen lustig. Alles in allem eine sehr empfehlenswerte Inspirationsquelle.

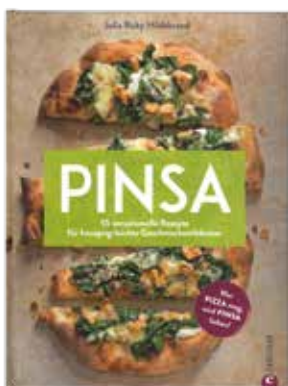
★★★★★



Verwertschöpfung

In 90 Rezepten führt Sue Ivan uns in diesem 245-Seiten-Hardcover um wohlfeile 20 Euro aus dem Löwenzahn Verlag durch ihre Vorratskammer. Und dort geht es ziemlich kunterbunt zu – auch in Sachen Information. Den fermentierten Kohlrabi serviert sie anfangs mit ausführlichen Anbautipps, dann kommt Fachliches zu Mikroorganismen in der Küche, dann der Erdkeller... und ab Seite 60 geht es endlich mit den versprochenen Rezepten los. Aber die haben es dann in sich. „Fruchtleider aus Problembeeren“, „Kiwichips“, „Fermentierter Meerrettich“, „Radicchio-Marmelade“, „Gebeiztes Eigelb“ und „Zitronen-Salzpaste“ sind nur einige Beispiele aus Sues spezieller Sammlung origineller Zubereitungen und Verwertungen, die nicht nur spannend klingen, sondern auch sehr gut und übersichtlich beschrieben sind. Das müssen wir unbedingt demnächst ausprobieren.

★★★★★



Edelflade

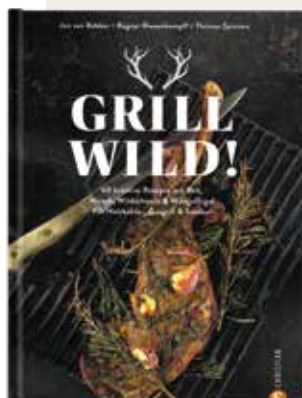
Der Trendflade Pinsa und ihren antiken Wurzeln haben nicht nur wir eine eigene Story auf Seite 28 gewidmet, sondern die deutsche Food-Fotografin Julia Ruby Hildebrand sogar ein eigenes Buch mit 174 Seiten um rund 27 Euro, prallvoll gefüllt mit Informationen, Rezepten und Tipps. Sehr gut recherchiert, offensichtlich mit viel Passion ausprobiert und dann sehr ansprechend fotografiert, werden die Themen Rohstoffe, Teigführung und Backtechniken ausgesprochen detailreich und kompetent vermittelt. Die Rezepte sind übersichtlich strukturiert, präzise und vor allem sehr machbar angelegt, auch wenn man dafür Geduld mitbringen muss. Also eher nichts für die Fastfood-Community.



Jagdgesellschaft

Eine möglichst große Laufschrift und ein simples Layout mit sehr viel Weißraum, aber nicht ganz so vielen Fotos füllen in diesem neuen Hardcover um immerhin 31 Euro etwa 208 Seiten mit 60 Wildrezepten, die versuchen, dem Traditionsthema einen modernen Twist zu verleihen. Das gelingt inhaltlich teilweise recht gut,

geht aber – auch am Foto – dann und wann etwas daneben, wenn klassische BBQ- und Grill-Rezepte dem Nieder- und Rotwild nahegelegt werden, statt hier eigene Rezepturen zu finden, die dem Wildgeschmack besser stehen würden.



Venedig häppchenweise

Dieser schöne Hardcover ist natürlich vor allem etwas für uns zahlreiche Verehrer der Serenissima. Aber auch wenn man der Lagunenstadt selbst aufgrund des überbordenden Massentourismus nur wenig abgewinnen kann, ist dieser kompetente Exkurs in die Welt der venezianischen Tapas mit der Bezeichnung „Cicchetti“ und in die der autochthonen Köche so interessant wie inspirierend. Weil deren Rezepte scheinbar einfach sind, aber ihre Zutaten perfekt in Szene setzen. Und weil die Venezianer ein paar Kniffe draufhaben, die in diesem Buch ebenso gut vermittelt werden wie die historischen Hintergründe der Küche. Deswegen ist dieser Band aus dem Christian Verlag auch eher etwas zum Schmökern und kein Prachtband der Foodfotografie.



Urban Grill Bible

Nach der formidablen Winter Grillbibel von Manuel Weyer kommt nun das nächste Buch des jungen Topgastronauten und Autors für die Weber-Community aus dem GU Verlag mit exakt den gleichen Tugenden: tolle Fotografie, perfektes Foodstyling, durchdachte Struktur, sympathisches Layout und kompetente Infos. Die Rezepte sind sehr detailliert und übersichtlich in Schritte gegliedert, es fehlen keinerlei Angaben zu Temperaturführung und Gartetechnik sowie zum nötigen Zubehör. Dazu gibt es noch Piktogramme mit den wichtigsten Kurzinfos. Damit kommen auch Einsteiger klar, aber selbst alte Grillhasen finden hier noch etliche Überraschungen und vor allem ausgesprochen interessante Anregungen. Pflichtlektüre für Balkonier um rund 25 Euro.



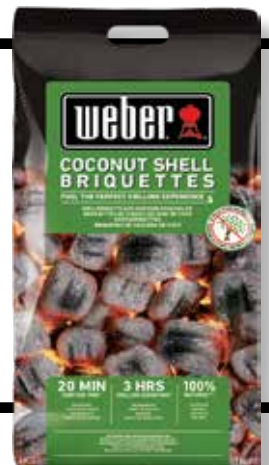


Napoleon Phantom Freestyle **BLACK BEAUTY**

Schwarz in Mattschwarz ist das schicke Outfit des neuen Gasgrills „Phantom Freestyle 425 DSIB“ von Napoleon, der für knapp 1.000 Euro eine überaus komplette Ausstattung bietet. Angefangen bei vier Edelstahl-Hauptbrennern mit insgesamt 13,6 kW und einer Grillfläche von 60 x 45 cm. Sowie einem Infrarot-Seitenbrenner (Sizzle Zone) mit 3 kW, dem Jetfire-Zündsystem und massiven Grillrosten aus Edelstahl sowie einem weiteren, diesmal klappbaren Seitentisch. Inklusive ist auch ein multifunktionaler Einsatz für den Warmhalterost und ein Flaschenöffner an der Seitenablage. Nur für alle Fälle.

Weber Grillbriketts aus Kokosnussschalen **COCO JAMBOO**

Diese natürlich und nachhaltig produzierten Grillbriketts bestehen ausschließlich aus karbonisierten Kokosnussschalen und Tapiokastärke – und enthalten kein Holz. Der natürliche Heizwert der Kokosnussschale ist eine Option für längere Sear-Sessions auf dem Holzkohlegrill. Die Briketts glühen nämlich relativ schnell durch (max. 20 Minuten bis zur Weißglut) und bieten danach volle drei Stunden Brenndauer sowie eine konstant hohe Temperatur. Die Briketts stecken in einem witterungsbeständigen und reißfesten 8-kg-Beutel mit praktischem Tragegriff. Erhältlich im Fachhandel um € 12,99.



Almdudler Zuckerfrei **Leichte Klassik**

Die 0,35-Liter-Glas-Mehrweg-Formflasche ist seit ihrer Einführung im Jahr 1957 die Ikone der Marke Almdudler mit unschlagbaren Wiedererkennungs- und Sympathiewerten. Auf vielfachen Wunsch gibt es daher nun auch endlich Almdudler Zuckerfrei in diesem äußerst beliebten Gebinde. Mit der gleichen Kräuterbasis wie das Original, nur eben mit 0% Zucker und nur 1,4 Kilokalorien pro 100 ml. Wobei auch die Zuckerfrei-Variante bereits ein Klassiker ist. Schon 1984 wurde sie als erste Sortimentserweiterung der Marke mit dem Trachtenpärchen eingeführt.



Peugeot Pfeffermühle **MAHL-ZEIT**

Peugeot präsentiert eine solide BBQ-Pfeffermühle, die mit ihrem robusten Design und einer LED-Beleuchtung speziell für den Outdoor-Gebrauch entwickelt wurde. Sie ist 30 Zentimeter hoch und aus Buchenholz gefertigt, aber mit einem Gummischutz verkleidet sowie mit einem Edelstahlsockel versehen und somit stoßfest. Die LED-Beleuchtung wird automatisch durch eine Neigung der Mühle um 25° ausgelöst und verfügt über eine Lebensdauer von mindestens 20.000 Anwendungen. Mit einem praktischen Ring kann die Mühle am Grill aufgehängt werden und ist jederzeit einsatzbereit.



NEU AM MARKT

Weber Butcher Paper PROFI-WICKLUNG

Butcher Paper ist die Alternative des erfahrenen Pitmasters zur Kombination von Backpapier und Alufolie beim Barbecue. Denn in dieses spezielle, starke Papier eingeschlagen bleibt die Feuchtigkeit im Fleisch, dieses kann jedoch immer noch die Aromen des Rauches aufnehmen. Ideal also für die „Texaskrücke“, Papillotes und andere Gartechniken beim Smoken und Grillen. Das mit dem Kettle-Logo bedruckte Butcher Paper von Weber besteht zu 100 Prozent aus naturbelassenem Zellstoff, ist lebensmittelecht und etwa 46 Zentimeter breit. Auf einer Rolle sind knapp 50 Meter Papier.



Almdudler Guarana Pärchenpower



Seit Februar steckt mit „Almdudler Mate & Guarana Zuckerfrei“ auch eine Lowcarb-Version des beliebten Energydrinks von Almdudler in der 0,33er Sleek-Dose. Der Koffeingehalt so einer Dose Almdudler Mate & Guarana Zuckerfrei entspricht trotz Zuckerverzichts etwa dem von eineinhalb Tassen Espresso (32 mg pro 100 ml). Das Almdudler Energiebündel überzeugt mit seinem einzigartigen Geschmack aus natürlichen Alpenkräutern in Kombination mit dem belebenden Extrakt der Guarana-Beere und Mate-Teeblättern. Almdudler Mate & Guarana Zuckerfrei ist zu 100% vegan und wird CO₂-neutral in Österreich produziert.

Tramontina Churrasco Black SCHWARZARBEIT

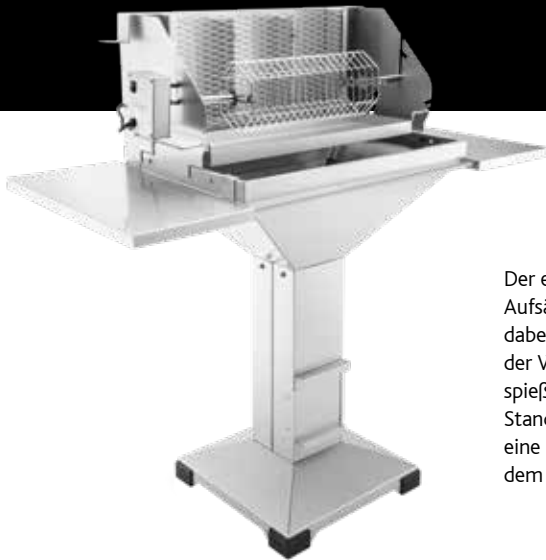
Die Klingen aus dunklem Edelstahl sind ein Hingucker, aber auch funktionell können die Messer der „Churrasco Black“-Serie der brasilianischen Marke Tramontina überzeugen. Der ergonomische Griff aus FSC-zertifiziertem Teakholz liegt angenehm und sicher in der Hand, die Klingen sind schnitthaltig, lassen sich aber auch gut nachschleifen. Die geschwärzte Oberfläche des Edelstahls ist pflegeleicht, teilweise sind die Klingen aber noch mit Kullen versehen, um ein Anhaften des Schnittgutes zu verhindern. Alleine drei verschiedene Fleischmesser umfasst das Sortiment, dazu ein Ausbeinmesser, ein mächtiges Hackmesser und ein langes Schinkenmesser sowie ein Brotmesser. Zwar ist das Teakholz der Griffe feuchtigkeitsbeständig, aber dennoch sind auch diese Messer – wie alle guten Klingen – nicht wirklich für die Spülmaschine geeignet. Deren Hitze ruiniert nämlich auf Dauer jeden guten Messerstahl.

Tramontina Schneidbretter TEAK TRICK

Teakholz gilt im Garten als sehr witterungsbeständig, weniger bekannt ist aber die Tatsache, dass es sich aufgrund seines hohen Öl- und Kautschukgehaltes (bis zu 5%!) auch besonders gut für Schneidbretter eignet. Es bietet einen natürlichen Schutz vor Bakterien und Pilzen, und die Oberfläche ist besonders elastisch, was die Klingen sehr schont. Die Schneidbretter von Tramontina sind samt und sonders aus 100% FSC-zertifiziertem, brasilianischem Teak und bei entsprechender Pflege unverwundlich. Besonders robust ist beispielsweise das massive Stirnholzbrett im Format 45 x 34 x 3 cm mit Saftrille, das sich sogar als Hackbrett eignet (€ 69,90).

Praktische und attraktive Servierbretter mit Griff gibt es von der „Landhaus Teak“-Serie in drei verschiedenen Größen: ein kleines Schneidbrett mit 30 x 15 x 1,5 cm um € 11,99, ein mittleres Schneidbrett (oder auch Käseplatte) mit 34 x 23 x 1,5 cm um € 15,99 und ein großes Schneidbrett, auch als Anrichteplatte ideal mit 48 x 19 x 1,5 cm um € 19,99.





Thüros T4 NIROSTA-RÖSTER

Der edelstählerne Holzkohlegrill T4 von Thüros ist ein Allrounder, der sich durch verschiedene Aufsätze und eine Vielzahl an Zubehör verwandeln lässt. Unverzichtbar für indirektes Grillen ist dabei die BBQ-Haube, alternativ dazu schützt ein Windblech die Glut. Nützliches Zubehör sind der Wok-Einsatz, der Pizzaaufsatz mit Schamottstein, der Fischeinsatz – und vor allem der Drehspeiß samt seitlichem Kohleschacht für eine fachgerechte Rotisserie. Der T4 ist mit klassischem Standfuß oder als fahrbare Variante erhältlich. Die Bodenplatte besitzt dann zwei große, durch eine Achse verbundene Räder sowie zwei kleine Feststellrollen. Alle Grillgeräte der Marke aus dem Thüringer Wald bieten 25 Jahre Produktgarantie.

Petromax Brennbock mit Backfach BOCK AUF FEUER

Eine transportable Feuerstelle für die Abenteuerküche. Die aufgebockte Stahlwanne ist die flexible Basis-Kochstelle für eine vielseitige Lagerfeuerküche. Auf den zwei Standbügeln hat die unverwüstliche Feuerschale ausreichend Abstand zum Boden und der umlaufende Rand verhindert, dass brennendes Holz, Kohle oder Briketts herausfallen. So wird der Untergrund rund um die Kochstelle geschont und die mobile Lagerfeuerküche hinterlässt keine Spuren. In dem fest an der Unterseite montierten Backfach sorgen das Feuer und die Glut aus dem Brennbock für Oberhitze zum Warmhalten oder Überbacken. An den Haken der Feuerbrücke hängen gusseiserne Töpfe, Formen, Kessel und Kannen neben dem variabel einstellbaren Grillrost über dem Feuer, in der Glut finden Kartoffelbräter, Burger-, Sandwich- oder Waffeleisen und Stieltöpfe Platz.



Wiener Dirndl FRÜCHTCHEN

In Wien ist das Dirndl eigentlich kein Kleidungsstück, sondern der Kosenamen für die Kornelkirsche – eine kleine, vitaminreiche, rote Wildfrucht mit säuerlich-fruchtigem Aroma. Diese zu Unrecht in Vergessenheit geratene Delikatesse bildet die Basis für einen biologischen Ansatzlikör mit 19% Alkoholgehalt, der sich unter der Marke „Wiener Dirndl“ in den letzten Jahren zum Geheimtipp der jungen Bartender-Szene mauserte und bei Falstaff 93 Punkte abholte. Der fruchtige Likör eignet sich nämlich perfekt zum Mischen, egal ob mit Tonic als leicht alkoholischer Sommerdrink, im Spritzer als Alternative zum klassischen italienischen Aperitivo oder als Cocktail-Zutat. Alkoholfrei gibt es das feine Dirndl-Aroma als Bio-Fruchtsirup aus der Kornelkirsche zur Verdünnung 1:7. Ebenfalls vegan, biologisch und ganz ohne Farbstoffe mit Dirndl vom Weingut Strauch in Wien. Infos und Bestellungen: wienerdirndl.at.

NEU AM MARKT

Justus Genius RED HEAT

Der knallrote Gasgrill mit Unterschrank verfügt über einen 60 x 40 cm großen, zweiteiligen, emaillierten Grillrost, drei leistungsstarke Haupt- und einen Seitenbrenner aus Edelstahl (je 3 bzw. 2,5 kW), Piezozündung für alle Brenner sowie zusätzlich eine Crossover-Zündung. Weiters an Bord: eine doppelwandige Haube inklusive Temperaturanzeige, zwei fixe Standfüße und zwei Räder zum Rangieren. Weitere Informationen unter www.justus.de.



Höfats Bowl 57 SCHÜSSELERLEBNIS

Die Bowl 57 von Höfats kommt als Feuerstelle oder als Grill zum Einsatz. Die verstärkte Feuerschale liegt wahlweise auf dem überarbeiteten Dreibein oder dem neuen Sternfuß auf.

Zentrales Element der Bowl ist die neue Ascheschale mit zweigliedrigem Ventilationssystem. Der Edelstahltopf in der Mitte garantiert ausreichend Frischluft im Zentrum der Feuerschale, während der Lochkreis am Außendurchmesser eine Ventilation im äußeren Bereich ermöglicht. Dadurch verläuft die Verbrennung des Holzes spürbar rauchärmer, clean und vollständig.

Nach der Feuersession lässt sich die Ascheschale problemlos herausnehmen und reinigen. Angenehme Details wie eine Positionierungshilfe für den Anzündholz sowie eine passgenaue Form runden die Ausstattung ab.



Grill365 EISENZETT

Grill365 steht für handgeschmiedete Gerätschaft aus einer mit Wasserkraft betriebenen, traditionellen Schmiede in Bosnien. Alle Pfannen und Messer werden eigenhändig aus hoch wärmeleitfähigem Carbon-Stahl gefertigt und für die Griffe wird ausschließlich ausgesuchtes heimisches Linden- oder Zwetschkenholz verwendet. Typisch für diese Schmiede-Produkte sind Typen und Formate für die Feuerküche, die man sonst am Markt kaum findet. Beispielsweise einen Wok mit langem Griff und 40 Zentimetern Durchmesser (Bild) oder eine 60 Zentimeter lange Grillgabel, schwere Steakpfannen samt Feuerknecht, Peka-Sets und überaus dekorative Messer mit hohem Rücken. Zu bestaunen und zu kaufen unter grill635.at.



Casa Firelli Molto Affilato

Casa Firelli bezeichnet sich als die erste italienische Hot Sauce und wird hauptsächlich mit ausgewählten Zutaten aus der Region Parma hergestellt. Es gibt die drei Hot Sauce-Variationen „Original“, „Extra Hot“ und „Hot Truffle“, immer auf Basis gerösteter Paprika. Dazu kommen feurige kalabrische Chilischoten, Steinpilze und Meersalz als Hauptkomponenten. Mit 3.000 Scoville bewegt sich der Klassiker des Hot Sauce-Trios noch im unteren Mittelbereich, die Extra Hot-Variation hingegen ist mit 4.375 Scoville schon spürbar schärfer. Die Casa Firelli-Saucen sind in der 148-ml-Flasche für € 3,99 bei thebrandbuilder-shop.de erhältlich.