

FIRE&FOOD

SINCE 2002

GRILLEN UND BARBECUE

Rinderbacken

Fleischkunde und Rezept

**Die neuesten
Grillgeräte-
Trends**

**Goldgräber
Barbecue**

Andreas Macherey

Jungbulle

Beef-Steckbrief

David Pietralla

Meeresfrüchte

von der Plancha

Grillmenü

Elmar Fetscher

Südtirol

Vom Vinschgau bis
auf den Ritten



„Chili Cheese Ribs“
von Marco Greulich
ab Seite 46

Summer BBQ

Steaks, Lachs, Meeresfrüchte, Reis – Urlaubsfeeling garantiert!



The taste of summer.



The
Evergreen
Since '74



BIGGREENEGG.DE

Liebe Leserinnen und Leser,

endlich ist der Sommer angekommen. Schon fast wieder zuviel an Hitze. Die Trockenheit macht bereits der Landwirtschaft zu schaffen und die Wetterkarten sind in Warnrot eingefärbt. Dass bei großer Trockenheit das Grillen wegen der Waldbrandgefahr nur noch eingeschränkt möglich ist, lässt sich daher nachvollziehen. Pauschale Grillverbote, die über öffentliche Flächen wie Park- und Gartenanlagen hinausgehen, halte ich für überzogen.

Nicht wenige von euch werden von unserem Engagement um regionale Produkte wissen. Schon seit mehreren Jahren sind wir mit FIRE&FOOD dabei, den besten regional produzierten Lebensmitteln mehr Sichtbarkeit am Markt zu geben. Damit diese besonderen Qualitäten auch in Zukunft erhältlich sind. Solange der Verbraucher noch deren Genussqualitäten kennt und schätzt, wird der Konsum dieser Produkte einen großen Beitrag zum Erhalt einer diversen Tier- und Pflanzenwelt beitragen, aus deren Rohstoffen regionale Produkte zum größten Teil hergestellt werden. Und die bäuerliche und handwerkliche Lebensmittelproduktion wird dadurch weiterbestehen können. Entscheidend ist jedoch, dass wir bereits unsere Kinder an den Genuss der Produkte heranführen, damit sie ihren Genusslevel darauf eichen. Nur so, über den Genussanspruch an Lebensmittel, lässt sich für zukünftige Generationen die Qualität und Diversität bei den Rohstoffen erhalten. Auch dem Bäcker und dem Metzger werden dadurch die Kunden nie ausgehen. Auf der Suche nach bestem Grillgut sind wir in dieser Ausgabe weite Wege gegangen. Vom Hof Vincke im Münsterland, wo sich Iberico-Schweine im Sand suhlen (ab Seite 58), zum Rielinger Hof in Südtirol (ab Seite 70). Einfach Genuss pur.

Was gab es auf der spoga, der weltgrößten Grill- und BBQ-Messe in Köln zu sehen? Die Trends für 2024! Bereits in diesem Jahr auffällig und es wird noch crosser, dass Thema Pizza. Hier scheint es für die Produzenten noch Absatzpotential zu geben. Auch Planchas konnte man häufig sehen, sei es als Feuerplatte oder als echte Plancha. Ansonsten sind die Grillhersteller mit Innovationen und Neuheiten noch zurückhaltend, sind doch die Lager prall gefüllt mit aktueller Ware. Für Grillkäufer werden deshalb die nächsten Monate rosig werden – die Ware muss unters Volk. So günstig wie in den kommenden Monaten wird man nie wieder einen Grill kaufen können. Inspirationen dazu gibt es ab Seite 16.

Nochmals vielen Dank an alle, die uns auf der BBQ WEEK 23 besucht haben. Einen kleinen Festivalrückblick gibt es ab Seite 52. Danke weiterhin an alle Helfer, an das Orgateam und unsere Grillmeister der Masterclasses – ihr wart Spitze!

Burn on!

Bleibt alle gesund!

Immer eine große Hitze unter dem Grillrost wünscht euch


Elmar Fetscher
Herausgeber

FOLLOW US:   FIRE&FOOD – immer aktuell!





44



58



70



52



62

3 EDITORIAL

4 INHALT

6 MARKTNEWS BULLNOSE BARBECUE CORNER

10 **DICKES FELL IST GOLD WERT**
Goldgräber Barbecue mit Andreas Macherey

16 GRILLGERÄTE NEWS

20 GRILLMENÜ VON ELMAR FETSCHER

26 **DIE PERFEKTE KRUSTE FÜRS STEAK**
von David Pietralla

30 **KOCHEN MIT DEM DUTCH OVEN**
von Markus Mizgalski

34 **REIS – SIMPLY THE BEST**
Rezepte mit Frederik Boetzelen und Giuseppe Messina

40 **FIRE&FOOD FLEISCHKUNDE: RINDERBACKEN**
von Philipp Sonntag
Rezept mit Frederik Boetzelen

44 **GEWÜRZMISCHUNGEN –
ALLES NUR NICHT LANGWEILIG**
Rezepte mit Marco Greulich

49 UNTERNEHMENS NEWS

50 BBQ-EVENTS & SZENE

52 RÜCKBLICK ZUR FIRE&FOOD BBQ WEEK 2023

56 **FIRE&FOOD FLEISCHSCOUT:
DER DEUTSCHE JUNGBULLE**
von David Pietralla

58 IBÉRICO WESTFALICA – SCHWEINEFLEISCH ALS ECHTE DELIKATESSE

Zu Besuch bei Christian Vincke im westfälischen Alverskirchen

62 MEERESFRÜCHTE AUF DER PLANCHA

Rezepte mit Frederik Boetzelen und Giuseppe Messina

68 NATURE & RESPECT

Die saftigen Hähnchen von der FIRE&FOOD BBQ Night

70 UNTERWEGS IN SÜDTIROL – VOM VINTSCHGAU BIS AUF DEN RITTEN

Rezepte mit Christian Angerer
Zu Besuch auf dem Rielingerhof, dem Pfoshof und
Oberweidacherhof auf dem Ritten

79 **PRODUKTTEST CAMPINGAZ „4 SERIES ONYX S“**
von Elmar Fetscher

80 **ZEIGT HER EUREN GRILLPLATZ!**
DIY Projekt von Tomsen & Die Björn's

82 **LACHS – AQUAZUCHT IN NORWEGEN**
How much is the fish?

85 BBQ NOTES

86 MIT BEATS INS BEET – VON GERSHWIN BIS GAGA

88 **VIVA EL TEQUILA!**
Geschichte, Zutaten, Herstellung und Rezepte

92 **FIRE&FOOD RESTAURANT-TIPP**
Marcook American Barbecue & Grill in Enschede

94 **KAFFEE- UND ESPRESSO-TRENDS:
CAFÉ-FLAIR FÜR ZU HAUSE**
von Stephanie Prenzler

96 FIRE&FOOD CLUB – CLUB-VERZEICHNIS

98 FIRE&FOOD ABO, IMPRESSUM



FEUER NEU ENTDECKEN



Jetzt auf feldherrenkueche.de
Napoleon Jump spielen und jeden
Monat einen Phantom Freestyle
gewinnen!

napoleon.com



The NEWS READER

THE WHOLE WORLD OF BBQ

Würzen im Handumdrehen

Die neuen Wiberg Gewürzmühlen für End Consumer gibt es in acht Spezialitäten: Ursalz Pur, Meersalz, Pfeffer Schwarz, Pfeffer Bunt, Steak Pfeffer, Italia Style, Chili und Wilde Kräuter. Das leistungsstarke Mahlwerk besteht aus Keramik, die Mühlenköpfe wiederum zu 100 % aus recycelten Plastikflaschen und tragen so zur Einsparung von fünf Tonnen neuem Plastik pro Jahr bei.

Preis: 3,49 Euro | wow-shop.wiberg.eu/de



Sauber durch Muskelkraft

Der neue Plancha Scraper von Broil King eignet sich zum einfachen und effektiven Reinigen einer Plancha. Die Edelstahlklinge entfernt auch hartnäckige Rückstände mühelos, der Griff liegt gut in der Hand und sorgt für eine effiziente Kraftübertragung.

Preis: 19,90 Euro (UVP) | www.broilking.de



Heiß geliebt

Die perfekt gegrillte Wurst liefert Skotti schon lange – jetzt wird daraus auch die perfekte Currywurst. Die Skotti Currywurst-Sauce besteht aus fein abgestimmten Zutaten und kommt ohne künstliche Aromastoffe aus. Erhältlich im Skotti-Online-Shop

Preis: 7,49 Euro | www.skotti-grill.eu



Scharfer Dreh

Der Cape Herb Chilli & Garlic Grinder bringt Schärfe und Geschmack in alle Lieblingsgerichte. Als Gewürzmischung für Fleisch-, Nudel- oder Eierspeisen sowie als Rub oder Zutat in Marinaden geeignet.

Preis: 3,99 Euro | www.sydneyfrances.com



Schärfe-Set

Die Bravado Spice Hot Saucen gibt es in verschiedenen Sorten – für jeden Geschmack und jede kulinarische Stilrichtung ist die passende scharfe Sauce dabei.

Preis: 12,50 Euro | www.ryan-s.eu



Bacon vom Grillspezialisten

Zarter Bacon auf Buchenholz geräuchert und mit 3 mm nicht zu dünn, aber genau richtig, dass er perfekt knusprig wird und den idealen Biss hat – so ist der Weber Bacon in den Kühlregalen im LEH zu finden.

Preis: ca. 1,99 Euro pro 100 g



Black Pot

Dieser Dutch Oven von Skottsberg ist für den Indoor- und Outdoor-Bereich geeignet. Zudem PFOA-frei und vorgebrannt mit Pflanzenöl, dadurch mit natürlicher Antihafbeschichtung versehen und für den sofortigen Gebrauch geeignet. Durch die Vorabwärmehandlung ist der Dutch Oven stabil, langlebig, rost- und kratzbeständig. Die gute Wärmespeicherung und -verteilung sorgt für ein gleichmäßiges Garen der Speisen, Spikes am passgenauen Deckel halten und geben die Feuchtigkeit während des Garprozesses wieder an das Gargut ab. Für alle Wärmequellen geeignet.

Preis: 119,99 Euro | www.skottsberg.com



Alles gut im Griff

Die HeatPro Hitzehandschuhe von Moesta sind die perfekte Lösung für jeden, der gerne kocht, backt oder grillt. Hergestellt aus hitzebeständigem flüssigen Silikon, bieten sie eine bequeme Passform und hervorragenden Halt, selbst bei nassen oder öligen Oberflächen. Das flüssige Silikon läuft um die Außenseite einer 3D-Handform herum, um die Handschuhe mit biegsamen Fingern zu formen. Somit sind sie in Textur und Design weicher und formbarer als normale Silikonhandschuhe. Sie können Temperaturen von bis zu 250 °C standhalten und kurzzeitig sogar bis zu 300 °C widerstehen – und sind maschinenwaschbar.

Preis: 39,90 Euro | www.moesta-bbq.com



Eiskalt unterwegs

Petromax bringt die Kühlleistung der bewährten Kühltaschen jetzt ins praktische Rucksackformat. Die neuen Kühlrucksäcke für kleine und große Abenteuer sind in zwei Größen erhältlich. Eiswürfel oder handelsübliche Kühlakkus halten die eiskalte Innentemperatur durchgehend bis zu sechs bzw. acht Tage ganz ohne Strom. So bleiben Getränke und Lebensmittel auch bei längeren Ausflügen in der Natur ganz unkompliziert eiskalt. Es gibt sie mit 17 bzw. 27 Litern Fassungsvermögen in den Farben Sand, Oliv und Grau.

Preis: ab 169 Euro | www.petromax.de

Zündende Idee

Die Glühgut Holzkohle brennt ohne zusätzliche Anzünder an, so dass kein Anzündkamin, Föhn oder andere Hilfsmittel notwendig sind – nur das Streichholz muss noch zünden. Die Kohle wird flach im Grill verteilt und das angezündete Streichholz oben aufgelegt. Die Beschichtung brennt langsam an und breitet sich selbstständig über die gesamte Kohlefläche aus, nach etwa 12 Minuten ist die Glut grillbereit. Die Beschichtung umhüllt jedes einzelne Kohlestück und basiert auf natürlichen Inhaltsstoffen.

Preis: 10,49 Euro | www.gluehgut.de



Unnötigen Abfall vermeiden

Wer nachhaltig grillen möchten, sollte auf Alufolie und Co. verzichten und stattdessen auf Mehrweg-Grillschalen setzen. Die Universalschale aus Edelstahl von Rösle bietet viel Platz für leckeres Grillgut. Nach dem Grillspaß ist sie schnell gereinigt und wiederverwendbar – kann auch gut bei der Zubereitung des Roastbeefs aus dem Grillmenü auf Seite 20 eingesetzt werden.

Preis: 32,95 Euro | www.roesle.com



Temperatur im Blick

Mit dem Witt Infrarot-Thermometer lässt sich schnell und bequem feststellen, ob der Pizzaofen die richtige Temperatur erreicht hat, um darin die perfekte Pizza zu backen. Für eine Messung richtet man den Laser des Thermometers mittig auf den Pizzastein aus und erhält innerhalb von wenigen Sekunden das Messergebnis auf der digitalen Anzeige. Es ermittelt die Temperaturen in einem Bereich von -50 bis 800 °C.

Preis: 53 Euro (UVP) | www.montargo.de



Pizza, Pizza

Der neue rechteckige Pizzastein von Broil King ersetzt für leckeren Pizza- oder Flammkuchenspaß passgenau zwei Baron- oder Crown-Grillroste, passt auch für die Crown-Pellet-Serie des Herstellers.

Preis: 54,90 Euro (UVP) | www.broilking.de



Plancha-Grillen am Gastisch

Die Grillplatte für den Petromax Gastisch macht Grillen auf die spanische Art überall dort möglich, wo kein offenes Feuer erlaubt ist. Auf der Grillfläche brutzeln saftige Burger Patties, Speck und Spiegelei neben Burger Buns und Grillgemüse auf unterschiedlichen Temperaturzonen. Die Plancha-Platte passt sowohl auf den Petromax Gastisch mit Einzelbrenner als auch auf das Modell mit Mehrfachbrenner – somit sogar zwei nebeneinander. Überschüssiges Fett landet während des Betriebs direkt in der Auffangrinne und nicht in der Gasflamme. Lüftungsschlitze verhindern einen Hitzestau.

Preis: 99,99 Euro | www.petromax.de



Black is beautiful

Das Schneidebrett Peet von Wenko ist nicht nur ein Helfer zum Schneiden von Lebensmitteln, sondern punktet auch mit seinem Material. Hergestellt ist das schwarze Küchenbrett aus recyceltem Kunststoff (PP). Es hat Anti-Rutsch-Ecken und darf nach der Küchenarbeit in die Spülmaschine. Die Schneidefläche mit Safrille beträgt 30 x 20,5 cm und eignet zum Schneiden, Zubereiten oder Servieren.

Preis: 10,99 Euro | www.wenko.de



Rauchen ausdrücklich erwünscht

Der Kaltrauchgenerator Smoke von Outdoorchef kann Kalt-, Warm- und Heißräuchern oder Aromatisieren – und das mit oder ganz unabhängig ohne Grill. Der Smoke ist mit jedem beliebigen Grill kompatibel und durch die eingebaute Powerbank läuft er sogar kabellos. Das kompakte Gerät besteht aus einem Edelstahl-Zylinder und einem Sockel. Der anzuschließende Silikonschlauch hält hohen Temperaturen stand (max. 300 °C), wodurch dem individuellen Räuchererlebnis kaum Grenzen gesetzt sind, egal ob Fisch, Fleisch, Käse oder Drinks. Die Regulierung der Rauchzufuhr für die Intensität des Rauchgeschmacks erfolgt stufenlos. Erhältlich ab Spätherbst 2023

Preis: 199 Euro (UVP) | www.outdoorchef.com

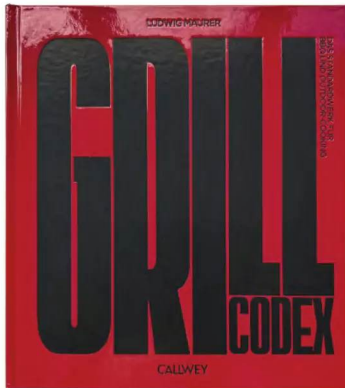
Eine saubere Sache

Durch die besondere Twisted-Faserstruktur gleitet das Mikrofaser-tuch sanft über empfindliche Oberflächen, ohne diese zu beschädigen. Dabei besitzt es eine hohe Saugkraft, insgesamt kann das

Tuch das 5-fache des Eigengewichts aufsaugen. Es hat eine kurze und eine lange Seite, je nach Anwendungsbedarf. Die kurze Seite eignet sich zum Schrubben und Entfernen von Schmutz und Dreck, die lange Seite ist zum Trocknen da. Die speziell eingedrehten Mikrofaser-schlaufen hinterlassen keine Fussel und trocknen Schlieren frei das Auto, Motorrad, Fahrrad, Grill und sonstiges im Haushalt.

Preis: 6,99 Euro | www.mcbrikett.de





Grill Codex

Ludwig Maurer lädt in seinem neuen Buch zum Grillen ein. Das sieht er als etwas sehr Ursprüngliches an: Ohne Feuer wäre der Mensch nicht das, was er heute ist. Durch das Kochen mit Feuer können neue Nährstoffe aus den Lebensmitteln gewonnen werden, und gleichzeitig wird der Geschmack des Gerichts dabei verbessert. Ludwig Maurer gelingt es, das Verbindende des Grillens aufzuzeigen. Die Rezepte in „Grill Codex“ fokussieren sich nicht nur auf sein eigenes Kulturerbe als Bayer, sondern sie zeigen auch wie verschiedene Kulturen grillen und wie vielseitig Grillen sein kann. Kurz: Ein Allrounder für jeden, der gerne grillt!

ISBN: 978-3-7667-2625-4

Preis: 45 Euro

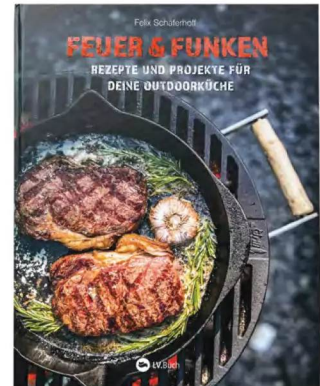


Weber's Grillen auf dem Balkon

Grillen auf dem Balkon ist möglich – mit Genuss und ohne Ärger! Wer keinen Garten hat, muss nicht auf Steak von Rind oder Melone verzichten. Die kleinen Grills von Weber, allen voran der Elektrogrill, machen's möglich. Hier erfahren Urban Griller, wie sie großes Grillkino auf Balkon und Terrasse inszenieren. Manu Weyer verrät, welche Produkte wie perfekt zubereitet werden – von der gepimpten Bratwurst bis hin zur Mais-Tortilla mit Schmackofatz-Füllung. Ein wenig Know-how und Planung vorab müssen sein, aber dann geht's los: vom kleinen After-Work-Gericht bis hin zur Balkon-Party mit Snacks vom Grill.

ISBN: 978-3-8338-8976-9

Preis: 24 Euro



Feuer & Funken

Knisternde Flammen, heiße Glut und aromatischer Rauch: Ein Tag, an dem gegrillt wird, ist ein guter Tag! Der Foodblogger Felix Schäferhoff setzt noch einen drauf und verbindet leckere Grillrezepte mit DIY-Projekten, die das Herz aller Heimwerker höherschlagen lassen. Zuerst den Grillplatz oder den Smoker selbst bauen, als nächstes Grill-Accessoires wie ein magnetisches Messerbrett anfertigen und dann ist es allerhöchste Zeit, den Grill anzuzünden! Bierhuhn, Pulled Pork, Burger mit Guacamole, Dönerspieß, Flammhachs oder gegrillter Spargel – was darf es sein? Grillen verbindet – Heimwerken auch!

ISBN: 978-3-7843-5706-5

Preis: 29 Euro



TORNADO

Wer auf Weihnachts- und Jahrmärkten unterwegs ist, kennt sie: Tornado-Kartoffeln, Spiralkartoffeln, Chips am Stiel oder Twist Potatoes. Es handelt sich um spiralförmig geschnittene, frittierte, ganze Kartoffeln auf dem Spieß. Dabei wissen die wenigsten, dass es sich ursprünglich um südkoreanisches Streetfood handelt. Auf jeden Fall sind die Tornadokartoffeln eine tolle Beilage oder ein genialer Snack, der einfach lecker und zudem für Veganer geeignet ist. Dafür wird die Kartoffel auf den Spieß gesteckt und z. B. mit einem kleinen Messer zur Spirale geschnitzt. Es man kann dazu auch Rettich-/Spiralschneider benutzen, aber alles hat uns nicht so richtig überzeugt. Mal wurden die Scheiben unterschiedlich dick oder das Loch in der Mitte war zu groß und

die Kartoffel musste mühsam auf den Spieß aufgesteckt werden. Also machten wir uns bei den einschlägigen Onlineplattformen auf die Suche und wurden unter dem Begriff „Spiralschneider“ fündig. Die Kartoffel wird aufgespießt und mit einer Schraubgewinde-Kurbel an einer Klinge entlang dem Spieß in eine 1 bis 2 mm dicke Kartoffel-Spirale geschnitten. Man zieht dann die Spirale etwas auseinander und fertig. Einfach und schnell. Nun kann man den Spieß bei 180° Celsius im geschlossenen Grill, Backofen oder Air-fryer backen. Es empfiehlt sich, die Spirale vor dem Backen mit Öl zu bestreichen oder zu besprühen. In ca. 20 bis 40 Minuten – je nachdem, wie kross man sie mag – sind die Tornadokartoffeln fertig. Auch abgekühlt als Chips sind sie lecker. Das beste Ergebnis haben wir jedoch beim Frittieren im Dutch Oven erzielt. Die Spieße brauchen dann auch nur wenige Minuten und werden gleichmäßig knusprig. Aber Vorsicht: Da das Öl stark aufschäumt, sollte man einen rela-



tiv hohen DO benutzen, um das Risiko eines Fettbrands zu minimieren. Und um das ein für alle Male festzuhalten: Ein gusseisener Dutch Oven ohne Füße funktioniert klasse auf der Koch-/Induktionsplatte. So kann man relativ gefahrlos frittieren. Gewürzt wird nach dem Grillen oder Frittieren. Hier kann man nach seinem Geschmack experimentieren. Salz, Pfeffer, Paprika oder die geliebte persönliche Gewürzmischung. Und dazu eine BBQ Sauce oder ein leckerer Dip. Wer will, kann die Kartoffel auch mit Käseserapeln bestreuen oder überbacken. Auch mit Honig oder Ahornsirup schmeckt sie.



Dickes Fell ist Gold wert

Nomen est omen – das wussten schon die alten Römer, die in und rund um Trier den keltischen Stamm der Treverer verjagten und hier siedelten. Bei Andreas Macherey scheint sich dieses Sprichwort zu bewahrheiten. Jedenfalls, wenn man seinen Nachnamen mit „etwas in die Wege leiten“ übersetzt. In dieser Disziplin scheint der gebürtige Trierer unschlagbar zu sein. Was er anfasst, wird sogar sprichwörtlich zu Gold. FIRE&FOOD hat den Selfmademan auf seinem Highland-Hof in Naurath in der Eifel getroffen. Hier verwirklicht Macherey seinen Traum von der Aufzucht freilebender Rinder.



FEUER
W
TOPF





Ein selbstbestimmtes und unabhängiges Leben zu führen, wünscht sich so mancher. Doch nicht jeder schafft es in dieser Konsequenz und Qualität wie Andreas Macherey. Seine Energie ist mitreißend – und fördert Ideen zu Tage, deren Umsetzung für mehrere Leben ausreichen würde. Der quirlige Weltenbummler weiß, was er will und wie er seine Ziele erreichen kann – und das schon seit frühester Jugend. Als er nach Beendigung der zehnten Klasse auf dem Gymnasium für sich beschließt, statt des Abiturs eine Ausbildung zum Energieanlagenelektroniker zu absolvieren. Wodurch Macherey eine solide Basis für alle seine weiteren Projekte und Unternehmungen erlangt. Zusammen mit Freunden geht es anschließend für sechs Monate nach Australien. „Down Under“ lernt Macherey, unerwarteten Situationen mit Improvisationstalent zu begegnen, wodurch sich gleichzeitig sein Mindset festigt: Der bislang vorgezeichnete Weg, von der Ausbildung bis zur Rente in einem Bereich tätig zu sein, taugt für ihn nicht. So studiert er zwei Semester Informatik, bevor eine erneute Reise nach Australien ansteht. Dieses Mal gleich für zehn Monate, in denen Macherey zusammen mit einem Kumpel Land und Leute intensiv kennenlernt. Dabei bekannte Pfade verlässt und wertvolle Kontakte knüpft. Was 1994 schließlich mit 2.000 DM Startkapital zur Gründung eines eigenen Unternehmens führt. Unter dem Namen „Boomerang Reisen“ entwickelt er ein Konzept, durch das Urlauber individuell und abseits des Mainstreams zu Destinationen geführt werden, die intensive und außergewöhnliche Erlebnisse versprechen –

„An diesem Punkt wusste ich, dass ich mein Leben ändern muss“

anfangs ausschließlich in Australien, nach und nach kommen weitere Kontinente dazu. Das Unternehmen wächst zu einem der größten Fernreisepespezialisten heran – und löst bei Andreas den Impuls aus, Neues zu wagen. Er verkauft 2012 das Reiseunternehmen an TUI, gründet eine Software-Firma in Luxemburg und widmet sich parallel einem neuen Abenteuer. Mit einem Detektor in der Hand durchstreift Macherey Wald und Flur und begibt sich auf Schatzsuche. Schließlich ist seine Geburtsstadt Trier die älteste Stadt Deutschlands und wurde bereits 44 n. Chr.

vom Geografen Pomponius Mela als „urbs opulentissima“ – als eine äußerst wohlhabende Stadt – beschrieben. Sie geht zurück auf den keltischen Stamm der Treverer, deren Territorium sich im ersten vorchristlichen Jahrhundert zwischen Maas und Rhein erstreckte und

30 v. Chr. von den Römern unter der Feldherrschaft Julius Cäsars erobert wurde. Während ihrer jahrzehntelangen andauernden Herrschaft schufen sie eine beeindruckende Infrastruktur und hinterließen u. a. den Trierer Goldschatz, der 1993 entdeckt wurde und bis jetzt als mit Abstand größter Goldmünzenfund aus der römischen Kaiserzeit gilt. Für Abenteuerer wie Macherey genau der richtige Kick, um sich mit der Goldsuche näher zu beschäftigen und dieser neuen Leidenschaft auch auf seinen Reisen in Australien nachzugehen. Die DMAX-Serie „Goldrausch in Alaska“ feuert ihn an, mit „Goldrausch in Australien“ ein ebenbürtiges Format für den Sender auf die Beine zu stellen – jetzt im Juni ist gerade die neue Staffel angelaufen. Was Andreas Macherey anfasst, scheint ein Erfolg zu werden – und trotzdem hat sich der Mann seine unkomplizierte und offene Art bewahren können, die ihn äußerst sympathisch macht.



Goldnuggets aus dem Yukon, Kanada.

Vom Outback in die Eifel und zurück

Andreas Macherey ist mittlerweile in Australien und Afrika zu Hause, seine Heimat ist jedoch weiterhin die Stadt Trier. Dass aber nicht immer alles Gold ist, was glänzt, muss Andreas lernen, als ihm ein Burnout seine Grenzen aufzeigt. „An diesem Punkt wusste ich, dass ich mein Leben ändern muss“, gibt er offen zu. Und so muss er nicht lange überlegen, als ihm nicht weit von Trier entfernt ein Hof im Ort



Naurath in der Eifel im Landkreis Trier-Saarburg angebaut wird. Hier kann sich der TV-bekannte Weltenbummler und Abenteurer 2009 den lang gehegten Wunsch von einer eigenen Farm erfüllen. Zwar nicht mit schier unendlich weitem Land drum herum, wie er es aus Australien kennt. Doch mit genügend Weideland für eine kleine Rinderherde, um für sich und seine Familie hochwertiges, gesundes Fleisch erzeugen zu können. Inspiriert von den freilebenden Rindern in Australien und Afrika, die dort ihren natürlichen Lebensraum auf der Suche nach Futter durchstreifen. Eine robuste, leichtkalbige und anpassungsfähige Rinderrasse soll es sein, die mit dem rauen Klima in der Eifel gut zurechtkommt, extensiv gehalten werden kann und außerdem mit einer guten Fleischqualität punktet. Die Wahl fällt aufs schottische Highland Cattle, „schon allein wegen der Wahnsinnsoptik“, wie Andreas erklärt. Diese Rasse stammt aus der dünn besiedelten und kargen Region im Nordwesten Schottlands und ist hervorragend an die dort herrschenden klimatischen Bedingungen angepasst. Charakteristisch für das Highland Cattle ist das dicke, dichte Fell mit langen Haaren, was den sehr zahmen Tieren teilweise ein recht verwegenes Aussehen gibt und sie unempfindlich gegen Wind und Wetter macht. Äußerst dekorativ sind zudem die Hörner, die bis zu 140 Zentimeter Spannweite erreichen können. Als die ersten Rinder auf dem Hof in Naurath einziehen, warten Streuobstwiesen mit alten Birnen- und Apfelbäumen sowie weitläufige und an einer Quelle liegende Weiden auf sie. „Das Obst ist für unsere Rinder reserviert, sie lieben es und genießen die reifen Früchte als wahre Delikatesse“, schmunzelt Macherey. „Lediglich im Winter füttern wir Silage und Heu zu, außerdem erhalten die Tiere Lecksteine und Mineraleimer, durch die sie sich bei Bedarf mit Mineralien versorgen können.“ Doch eines wird schnell deutlich: Richtig wirtschaftlich ist die Aufzucht von Highland Cattle nicht. Um die Schlachtausbeute zu erhöhen, zieht mit dem Bullen Mat ein Aubrac-Rind auf den Hof ein, um die Highland Cattle-Damen zu beglücken und die positiven Eigenschaften beider Rassen in den künftigen Absetzern zu vereinen. Das Highland Cattle gilt als die urkundlich zuerst genannte Rinderrasse der Welt, das

Das Fleisch: kurzfaserig, leicht marmoriert und aromatisch



Aubrac-Rind ist bereits seit mehr als 150 Jahren in der französischen Auvergne beheimatet. Diese Rasse geht auf die Ausgangsrassen Maraichine und Braunvieh zurück und gilt ebenfalls als äußerst anpassungsfähig und robust. Da sie auch über hervorragende Mutterkuheigenschaften verfügt, kreuzen die Franzosen ihre Aubrac-Kühe gerne mit Charolais-Bullen, um fleischbetonte Absetzer zu erzeugen.

Das Fleisch: kurzfaserig, leicht marmoriert und aromatisch

Die Absetzer vom Highland-Hof Naurath profitieren von der Kreuzung zwischen Highland Cattle-Kühen und Aubrac-Bullen. Lag der Schlachtertrag vorher bei etwa 200 Kilogramm Fleisch, hängen jetzt nach der Schlachtung um die 300 Kilogramm ohne Decke am Haken. „Das Fleisch ist optisch, geschmacklich und qualitativ an Wildfleisch angelehnt und enthält weniger Cholesterin und Fett als herkömmliches Rind – dafür aber mehr Proteine und Eisen“, erläutert Andreas Macherey. Eine Gruppe von etwa 40 Leuten freut sich regelmäßig, wenn ein Tier geschlachtet wurde und wieder gemischte 10-Kilogramm-Fleischpakete auf Abnehmer warten. „Wir vermeiden bewusst den Versand“, erklärt uns Andreas zum Abschied. „Lieber bauen wir unseren Kundenkreis hier vor Ort aus und stärken damit unsere Zukunftspläne.“ Ein Hofladen mit Café schwebt ihm vor – und außerdem hat er eine Brauerei gekauft, um sein eigenes Golddrausch-Bier zu brauen, mit dem der leidenschaftliche Unternehmer, Weltenentdecker und Goldsucher die Flanksteaks im nachfolgenden Rezept abgelöscht hat. Aber das bietet genügend Stoff für eine weitere Story...

www.highlandhof-naurath.de
www.golddrausch-bier.de
www.mein-feuertopf.de

Australian „The Lot“ Burger



ZUBEREITUNG:

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit angefeuchteten Händen zu 4–6 Pattys (ca. 2 cm dick) formen – Größe dem individuellen Hunger anpassen. Alternativ eine Burgerpresse benutzen.

Die Pattys auf der heißen Grillplatte oder dem heißen Grillrost bei ca. 230 °C angrillen, sobald sie sich von der Platte bzw. dem Rost lösen lassen wenden und von der anderen Seite grillen. Anschließend in einer gemäßigten Hitzezone (ca. 170 °C) auf den gewünschten Gargrad bringen. Während der letzten Minute die Käsescheiben auf den Pattys verteilen, damit sie zu schmelzen beginnen.

Die Burgerbrötchen aufschneiden und die Schnittflächen im heißen Grillfett kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach Belieben auf den Schnittflächen der Buns die BBQ-Sauce verteilen und mit den weiteren (optionalen) Zutaten zu Burgern zusammensetzen und heiß servieren.

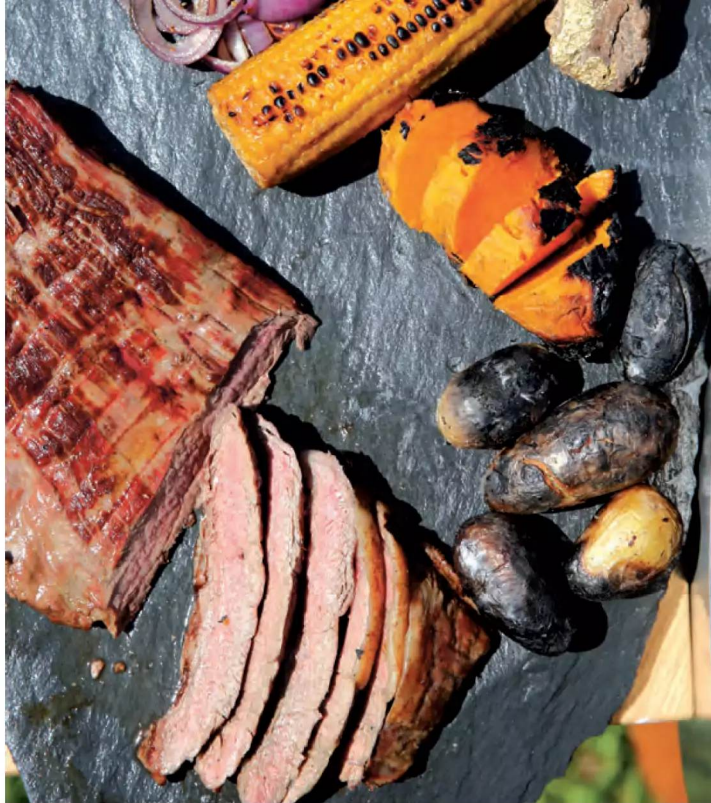
Andreas BBQ-Tipp: „Diesen Burger habe ich in unendlich vielen Variationen in Australien zubereitet und gegessen. Man kann ihn nach eigenem Geschmack – und nach dem Blick in Kühlschrank und Vorratskammer – verändern. Ich serviere ihn auch gerne mit einer Ananasscheibe oder mit Spiegelei.“



ZUTATEN (FÜR 4–6 PORTIONEN):

- 1 kg Hackfleisch „Highland-Fleisch“
- 4–6 Gurkenscheiben
- 4–6 Burgerbrötchen, vorher im Grillfett und mit Salz/Pfeffer kurz auf dem Feuertopf angebraten
- 4–6 Scheiben Cheddar-Käse
- 2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten und auf dem Feuertopf leicht angebraten
- 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten und auf dem Feuertopf leicht angebraten
- 4–6 Blätter Eisbergsalat
- 4–6 Scheiben eingelegte Rote Bete
- Salz
- Pfeffer
- BBQ-Sauce nach Geschmack (hier: Chili-Mayo-Sauce)





Goldgräber-Teller



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 2 Highland-Flanksteaks
- 4 Maiskolben
- 2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten und auf der Grillplatte leicht angebraten
- 5 Kartoffeln
- 2 Süßkartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 1 Flasche Goldrausch-Bier zum Ablöschen
- optional: selbstgemachte Kräuterbutter zum Bestreichen des fertig gegrillten Gemüses

ZUBEREITUNG:

Die Flanksteaks parieren und mit Salz und – je nach Vorliebe – Pfeffer würzen. Von jeder Seite über hoher Hitze kurz scharf angrillen und in gemäßigter Hitze bis zum gewünschten Gargrad ziehen lassen. Wer mag, kann nach dem Anbraten das Fleisch auf eine geschlossene Grillplatte ziehen und mit Bier ablöschen. Dabei aufpassen, dass das Bier nicht die Asche aufwirbelt. Auf ein Schneidebrett legen und für einen Augenblick ruhen lassen. Anschließend quer zur Faser in Tranchen schneiden.

Den Mais auf dem Grillrost oder der Grillplatte von allen Seiten grillen, Kartoffeln und Süßkartoffeln ungeschält in der Glut garen. Das Gemüse zusammen mit dem Fleisch servieren.

Mein Feuertopf



Das Weber gute Grillgeräte auflegt, ist bekannt. Aber halt, hier geht es nicht um den amerikanischen Grillhersteller, sondern um eine patentierte Entwicklung von Florian Weber aus der Eifel. In seinem Unternehmen „Weber Stahl“ geht er jeden Tag mit dem Werkstoff Stahl professionell um und verwirklicht unterschiedlichste Produkte für seine Kunden. Die Idee des Feuertopfs entwickelte der passionierte Koch und Grillmeister aus seinem Anspruch heraus, ein multifunktionales Koch-, Back-, und Grillgerät besitzen zu wollen, dessen Wärmequelle seit Jahrtausenden ge-

nutzt wird: Das Holzfeuer. Und das auf einfache Weise bedient werden kann und auch nach jahrelangem Einsatz nicht zum alten Eisen gehört. Made in Germany eben – oder wie Andreas Macherey sagt: „Zum Grillen gehört für mich einfach ein richtiges Holzfeuer, so wie wir es im tiefsten australischen Busch immer haben. Der Feuertopf ist ein ehrlicher und robuster Grill, der sich perfekt für die Zubereitung von meinem Highland-Fleisch samt Beilagen eignet, ohne verrauchtes oder verrußtes Grillgut befürchten zu müssen.“



Foto: © HOEFATS

GRILL GERÄTE NEWS

„Die Gärten der Zukunft sind nachhaltig, fördern den gesellschaftlichen Austausch und bieten als erweiterter Wohn- und Arbeitsraum mehr Potenzial denn je“, so lautet das übergreifende Fazit der diesjährigen spoga+gafa. Zumindest der gesellschaftliche Austausch wird mit den Produkten aus der Grillindustrie enorm gefördert, wie der anhaltende Feuerplatten-Trend beweist. Diese Teile sind geradezu dafür gemacht, dass sich die Menschen an der Feuerstelle versammeln und in entspannter Atmosphäre austauschen. Gemeinsames Kochen und Genießen fördert unser eigenes Wohlbefinden und stimmt uns im besten Fall ein wenig milde. Satt und zufrieden kann man sich vielleicht auch wieder denjenigen annähern, die nicht in allen Dingen unserer Meinung sind.

CADAC E BRAAI 40 FS

Der Grillhersteller Cadac erweitert sein Sortiment an Elektrogrills. Der E Braai 40 FS hat einen Durchmesser von 40 cm und ist mit einer 2,3 kW-Heizspirale ausgestattet, die durch einen abnehmbaren Glasring vor herabtropfenden Flüssigkeiten und Fett geschützt wird. Die ebenfalls abnehmbare Fettpfanne ist spülmaschinenfest. Mit der automatischen Grilltemperatureinstellung kann die Grilltemperatur von 70 bis 270 °C eingestellt werden. Dabei wird die Temperatur nicht unter dem Deckel gemessen, sondern auf dem Rost selbst. Für die Luftzirkulation und gleichmäßige Wärmeverteilung sind vier Deckelöffnungen zuständig. Zum Lieferumfang gehören die Zubehörablage, ein Grillrost mit Keramikbeschichtung sowie Topfständer und Deckel. Um den Grill in einen Tischgrill zu verwandeln, sind die Holzbeine abnehmbar.

Preis: 349 Euro

www.cadacinternational.com



GESEHEN AUF DER BBQ WEEK:



STACK

Erst als Holzkohlegrill mit höhenverstellbarem Grillrost (Grillfläche beträgt 27 x 21 cm) für unterschiedliche Hitze je nach Grillgut im Einsatz, anschließend zur atmosphärischen Feuerstelle umgebaut – so präsentiert sich der Stack Grill. Alle Teile sind aus Edelstahl gefertigt, insgesamt bringt der Grill 3,5 kg auf die Waage. Durch das flache Packmaß von ca. 31 x 22,5 x 8 cm passt er für den Transport zum Lieblingsgrillplatz ganz bequem in den Rucksack oder in die Fahrradtasche. Die dazugehörige Grillzange kommt beim Wenden von Grillgut, zum Einstellen des Grillrosts und beim Umbau in eine Feuerstelle zum Einsatz.

Preis: 99,99 Euro
www.stack-grill.de

FENNEK FEUERSCHALE UND FEUERPLATTE

Die große Feuerschale aus 2 mm starkem Edelstahl von Fennek besitzt in der Mitte ein herausnehmbares Ascheblech zum Entsorgen der Asche und ist die Basis der als Zubehör erhältlichen Feuerplatte. Diese ist aus Feinkornstahl gefertigt, ist 6 mm dick und hat einen Durchmesser von 98 cm. Es handelt sich um ein reines Stecksystem, so lassen sich auch die dazugehörigen Stützen und Windschutzbleche einfach in die dazu vorgesehenen Öffnungen einstecken. Die Windschutzbleche schützen nicht nur das Feuer vor Wind, sondern auch die Umstehenden vor zu viel Hitze. Zum Lieferumfang gehören ein Wok-Aufsatz und ein Grillrost, dieser lässt sich auf der Öffnung in der Mitte der Feuerplatte sowie auf dem Aufsatz platzieren. Alles „Made in Germany“. **Preis:** 295 Euro (Feuerschale), 259 Euro (Feuerplatte), www.fennek-grill.de



PORSTI HOLZKOHLEGRILL

Der Porsti sieht auf den ersten Blick wie ein typischer Werkzeugkasten aus, man kann mit ihm aber grillen und – je nach Ausstattung und Zubehör – sogar auf dem Weg die Getränke oder das Grillgut kühlen. Gefertigt ist der Grill aus Edelstahl mit einer matten Oberfläche, gegrillt wird mit Holzkohle. Er muss auch nicht erst aufgebaut werden, die integrierte Grillzange dient als Tragegriff. Einfach einpacken, abstellen und losgrillen – nach dem Grillvergnügen darf der Porsti in die Spülmaschine.

Preis: 129 Euro, www.porsti-grill.de

KIBO GRILL MODELL 3.0

Der Holzkohlegrill Kibo hat in diesem Jahr den Red Dot Award gewonnen und lässt sich ebenfalls ohne zusätzliches Werkzeug aufbauen. Es handelt sich um einen vorbehandelten gusseisernen Hibachi-Grill, der auch als Kochstelle verwendet werden kann. Das Gusseisen speichert die Wärme des Feuers sehr gut und gewährleistet dadurch beste Grilleigenschaften. Nach dem Essen spendet der Kibo Grill als Feuerstelle wohlige Wärme.

Preis: 219 Euro
www.thewindmillcastiron.nl



CAMPINGAZ CAMPING KITCHEN 2 MULTI COOK

Das ist doch gar kein Grill, werden jetzt vielleicht einige monieren. Das stimmt, aber es ist ein praktischer Gaskocher, der beispielsweise gute Dienste tut, wenn man „nur“ einen Holzkohlegrill hat und nebenbei die Beilagen zubereiten möchte. Zudem ist er nicht nur mit zwei Kochfeldern ausgestattet, sondern besitzt auch eine 350 cm² große Grillplatte – da kann man dann den veganen Grillkäse grilltechnisch bearbeiten, ohne dass dieser mit den Fleischsäften des übrigen Grillguts in Berührung kommt. Alles eine Frage der Flexibilität – und des rücksichtsvollen Umgangs miteinander.

Preis: 169 Euro (UVP)

www.campingaz.com



WITT PIZZAOFEN ETNA FERMO

Für Traditionalisten ist dieser klassische Gas-Pizzaofen gedacht, der mit einem feststehenden Pizzastein ausgestattet ist und auf einen zusätzlichen Booster-Brenner verzichtet. Der U-förmige Hauptbrenner sorgt für eine gleichmäßige Wärme von bis zu 500 °C, das skandinavisch schlichte Design ist in vier Farben erhältlich. Die vier Standfüße können für einen unkomplizierten Transport eingeklappt werden.

Preis: 699 Euro

In D über montargo.de vertrieben; www.wittpizza.com



GRILLR EMBER CLASSIC 18 ZOLL

Die Marke Grillr hat sich dieses Jahr auf der spoga vorgestellt und kommt aus den Niederlanden. Dieser schwarz-glänzende Kamado macht einen hochwertigen Eindruck und ist ausgestattet mit einem Edelstahlgrillrost sowie einem geteilten Feuerraum, um verschiedene Hitzezonen einrichten zu können.

Preis: bei Redaktionsschluss nicht bekannt

www.grillr.com

FIRE&FOOD GEWINNSPIEL

Gewinne den durch Haus & Garten Test als Testsieger mit „sehr gut“ ausgezeichnete Vakuumierer **VRH 690 advanced** von **CASO Design** mit Extra Marinierfunktion und weiteren tollen Funktionen. www.caso-design.de

Um am Gewinnspiel teilzunehmen, sende uns einfach eine E-Mail an gewinnspiel@fire-food.com mit dem Betreff „Caso Design“ und deiner Adresse. Das Gewinnspiel läuft bis zum **15.09.2023!** Deine Daten werden nur für die Gewinnspielabwicklung genutzt und danach gelöscht.





LANDMANN CALIANO 6.1

Dieser neue Gasgrillwagen von Landmann bringt seinen eigenen Pizzaaufsatz gleich mit! Die sechs stufenlos einstellbaren Gasbrenner bringen zusammen 21,6 kW Leistung an den Rost und sollen so Temperaturen von über 300 °C erreichen. Der Grill verfügt über ein dreiteiliges emailliertes gusseisernes Grillrost und bietet dadurch genügend Platz, um Grillspezialitäten für bis zu acht Personen zuzubereiten. Der auf der linken Seite integrierte Pizzaaufsatz ist mit einem Pizzastein für ofenfrische Pizza, selbst gebackenes Brot oder Flammkuchen ausgestattet. Auch auf die separate Cook-Zone wurde nicht verzichtet – der versenkt eingebaute Seitenbrenner mit 2,5 kW Leistung bietet sich zur Zubereitung von Beilagen und Saucen an.

Preis: 999 Euro

www.landmann.de

DEINWERK DUBBEFASS GRILLFASS

Das legendäre Pfälzer Dubbeglas stand bei diesem Grillfass aus Corten Stahl Pate. Das Dubbefass Grillfass ist ein Set aus Grilltonne, einer 8 mm starken Feuerplatte mit 90 cm Durchmesser, einem Feueinsatz, einem Rost mit Heber sowie einem Wokaufsatz und einem Anstecktisch. Letzterer lässt sich variabel positionieren. Die ergonomische Arbeitshöhe der Feuerplatte von 95 cm ist äußerst rückenfreundlich, für das Feuerloch ist im Lieferumfang zusätzlich ein gusseiserner Grillrost und ein Wokaufsatz erhalten. So ist direktes und indirektes Grillen möglich. Lt. Hersteller reicht das Hitzespektrum vom Zentrum des Rings mit fast 300 °C bis zum äußeren Rand mit etwa 100 °C.

Preis: 1.390 Euro

www.deinwerk.de



HÖFATS FIRE KITCHEN

Unter freiem Himmel bringt die Fire Kitchen die herstellereigenen Bowls auf die perfekte Arbeitshöhe – das sind 91 cm an der Bowl und 82 cm für die angrenzende Arbeitsfläche, die mit einem Buchenholz-Brett mit Safrille versehen ist und genügend Platz hat für die Zubereitung der Speisen neben den Flammen. Die vier Füße sind verstellbar. So lässt sich die Fire Kitchen leicht ausrichten und hat einen sicheren Stand – zwei große Räder als optionales Zubehör machen die Outdoor-Küche sogar mobil. Zum Lieferumfang gehört das Plancha Grill-Set „tief“, es besteht aus der Feuerschale mit erweiterbarer Grillfunktion, zwei Planchas und einem Sternfuß, der die Bowl zur Feuerstelle in Bodennähe umwandelt.

Preis: 999 Euro (Gestell ohne Bowl), 1.399 Euro (mit 57er Bowl)

www.hoefats.com



VORSPEISE

Sardinen mit Kirschtomaten, geröstetem Brot und Chimichurri

HAUPTSPEISE

Roastbeef mit Kartoffelstampf, Kirschtomaten und Chimichurri

DESSERT

Flambierte Ananas mit geröstetem Zitronenkuchen und Vanille-Eis

FIRE & FOODS

GRILLMENÜ



Bei sommerlichen Temperaturen schaue ich vor einer Grillsession gerne mal in Richtung Süden. Was dort traditionell auf den Tisch kommt, kann jetzt auch bei uns nicht ganz falsch sein. Und so habe ich mich dazu entschieden, das Grillmenü „Sommer 2023“ mit Sardinen zu starten. Frische Sardinen, Olivenöl, Fleur de Sel, und direkt auf die Feuerplatte – da kommt Urlaubsstimmung im heimischen Garten auf. Roastbeef und Kartoffelstampf folgen als Hauptspeise. Zum Finale läuft die mit Rum flambierte Ananas zur Höchstform auf, und ein Espresso schließt das südländische Grillmenü ab.



Sardinen mit Kirschtomaten, geröstetem Brot und Chimichurri



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 1 kg Sardinen
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Fleur de Sel
- Brot, in Scheiben geschnitten
- Olivenöl
- Knoblauch
- 4 Zweige Kirschtomaten
- Olivenöl

Für das Chimichurri:

- 1 Bund Peterli
- 1 Schalotte
- 1 geröstete Knoblauchzehe
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Limettensaft
- 1 TL Limettenabrieb
- ¼ TL Chilliflocken
- ½ l Olivenöl
- ½ TL grobes Meersalz
- ½ TL ganze schwarze Pfefferkörner
- 1 Prise Zucker

Die Sardinen in einer Wanne salzen und mit etwas Olivenöl und Zitronenabrieb marinieren.

Das Chimichurri mindestens einen, besser mehrere Tage im Voraus zubereiten.

Die Feuerplatte nicht zu stark anheizen – Fisch ist empfindlich.

Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und auf der Feuerplatte anrösten. Dann eine Knoblauchzehe darüberreiben.

Jetzt die Sardinen und die Tomaten auf die Fläche geben und grillen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Die Tomaten sollen weich, aber nicht matschig, das Brot kross, aber nicht ausgetrocknet und die Sardinen außen gebräunt, fest im Biss, nicht mehr roh und auch nicht übergart sein.

Das ist eine leichte und aromatische Vorspeise, die direkt von einer südlich gelegenen Küste kommen könnte. Alles zusammen mit dem Chimichurri servieren und genießen.

Chimichurri

Den Peterli zupfen und grob hacken, ebenso die Schalotte und die Knoblauchzehe. Den Pfeffer als erstes grob mörsern, dann Meersalz, Schalotte und Knoblauch zugeben und wieder mörsern. Jetzt den Peterli zufügen und nochmals mörsern, mit Thymian, Oregano, Chilliflocken und Limettenabrieb ebenso verfahren. Limettensaft angießen, verrühren und eine kleine Prise Zucker zufügen. Zum Schluss das Olivenöl zugeben. Jetzt erst das Lorbeerblatt in die Mischung stecken, damit es im Ganzen bleibt und wieder entfernt werden kann.



Kartoffelstampf-Info:

Für Kartoffelstampf eignen sich vorwiegend festkochende Kartoffeln sehr gut. Festkochende Kartoffeln geben eher feste Klümpchen, ähnlich wie bei amerikanischen „Mashed Potatoes“. Mehlig kochende Kartoffeln neigen dazu, durch den höheren Stärkegehalt bei übermäßigem Stampfen leimig zu werden und den Stampf in einen gummiartigen Brei zu verwandeln.



Roastbeef mit Kartoffelstampf, Kirschtomaten und Chimichurri

ZUTATEN

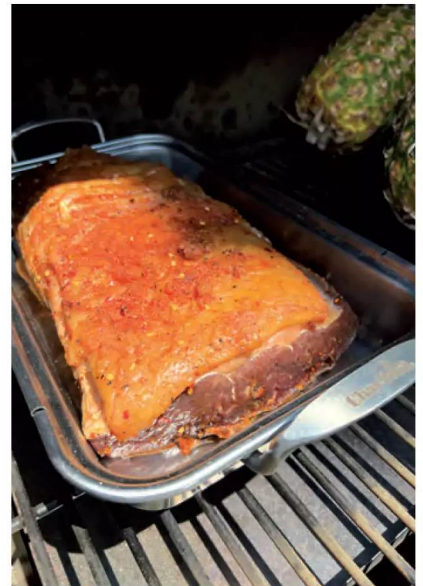
(FÜR 4 PERSONEN):

- 1 kg Roastbeef
- Barbecue-Rub nach Wunsch
- Salz
- Pfeffer

Für den Kartoffelstampf

- 800 g vorw. festkochende Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- weißer Pfeffer
- Kirschtomaten
- Chimichurri (Rezept siehe Seite 21)

Das Roastbeef mit dem Barbecue-Rub einreiben und in einer geeigneten Wanne bei 120 °C im Grill smoken. Gleich noch die Ananas dazupacken, damit sie zum Dessert fertig ist. Das Roastbeef garen, bis eine Kerntemperatur von 63 °C erreicht ist, dann haben wir ein wunderbares Medium-Ergebnis. Die Kartoffeln als Salzkartoffeln kochen und mit Butter und Milch zu Stampf verarbeiten. Mit Muskat, weißem Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kirschtomaten auf der Feuerplatte mit etwas Kräuteröl weich garen. Das Chimichurri aus der Vorspeise dazugeben, das passt wunderbar. Roastbeef in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack nachwürzen und mit den weiteren Komponenten anrichten.



Kräuteröl

ZUTATEN

(FÜR 1 FLASCHE):

- Speiseöl (z. B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
- frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Basilikum, Minze, Bärlauch)
- Gewürze (z. B. Chili, Pfefferkörner, Knoblauch)
- 1 Glasflasche

Die Kräuter sorgfältig verlesen und welke Blätter sowie schadhafte Stellen entfernen. Möglichst nicht waschen, sonst beginnen sie leicht zu schimmeln.

Nun die Kräuter in die saubere Flasche geben und das Öl hinzufügen. Wichtig ist, dass die Kräuter vollständig vom Öl bedeckt sind.

Die Flasche luftdicht verschließen. Nach ungefähr zwei bis drei Wochen haben die Kräuter ihre Aromen an das Öl abgegeben und das Kräuteröl kann eingesetzt werden. Da die Kräuter schnell schimmeln, sobald sie nicht mehr komplett mit Öl bedeckt sind, sollten sie dann entfernt werden.

Elmar Fetscher: „Mit einem guten Kräuter- oder Gewürzöl kann man viele Speisen verfeinern. Kräuteröl eignet sich fürs Marinieren, schmeckt zu Salaten und peppt eine Scheibe Brot auf.“





Flammbierte Ananas auf geröstetem Zitronenkuchen mit Vanille-Eis

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 1 Ananas
- 50 ml Rum
- 2 EL Zucker
- 1 EL Limettenabrieb
- Zitronenkuchen (Fertigprodukt)
- Vanille-Eis

Elmar Fetscher: „Das Grillen auf einer Feuerplatte hat in den letzten Jahren viele Freunde gefunden. Der Umgang mit dem offenen Feuer und einer heißen Eisenplatte hat für mich stets etwas Inspirierendes. Die Platte verleitet immer wieder zum Ausprobieren. Wie hier beim Flambieren oder beim Einsatz von Flüssigem wie Saucen oder Marinaden, die auf der heißen Platte reduzieren und sich um das Grillgut schmiegen. Gepaart mit Röstaromen – immer ein Genuss! Mehr Infos und Rezepte findet ihr in unserem Bookazine „The Art of Outdoor Cooking!“

Die Ananas zusammen mit dem Roastbeef aus dem Grill nehmen. Sie sollte nun weich gegart sein. Mit einem großen Messer schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Diese zusammen mit dem in Scheiben geschnittenen Zitronenkuchen auf die moderat geheizte Plancha legen und rösten. Etwas Zucker unter die Scheiben geben. In das Loch der Ananasscheibe etwas Rum geben, aufwärmen lassen und durch Zündgabe die Ananas mit dem Rum flambieren. Anschließend die Scheiben in Stücke schneiden und auf dem gerösteten Kuchen mit dem Eis servieren. Mit Limettenabrieb garnieren.



DICK
Traditionsmarke der Profis

PUR . HARMONISCH . INTUITIV

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

Die perfekte Kruste fürs

Steak

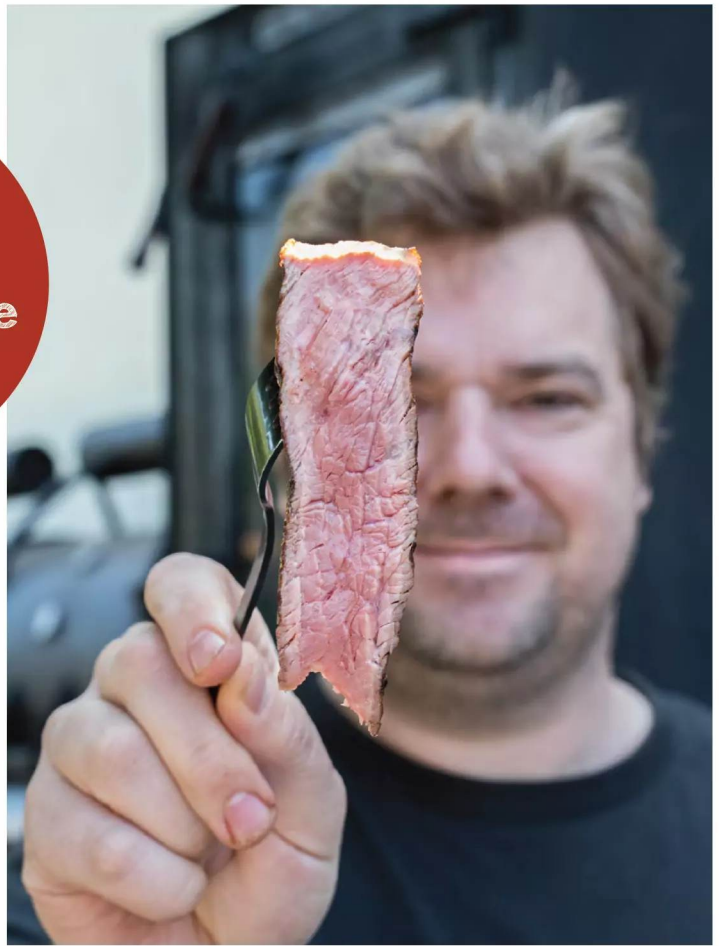
Steak-Grillen: doppelt gebraten mit kaltem Grillrost und Infrarotstrahlung



**Oder auch:
How to not
fuck it up on
the sizzle
zone!**

FIRE&FOOD Steak- Philosophie

Das Garen von Steaks ist und bleibt der Heilige Gral des Grillens – und jeder Grillmeister strebt danach, das perfekte Steak zuzubereiten. Es sollte den geneigten Esser durch eine knusprige Kruste und einen idealen Gargrad bestechen. Um dieses Ziel zu erreichen, ist es wichtig, den Prozess des Steak-Grillens in zwei wesentliche Schritte zu unterteilen: die Bildung der Kruste und das Erreichen des gewünschten Gargrades. Im ersten Teil unserer neuen Serie zum Thema Steak-Grillen werden wir uns vornehmlich mit der Kunst der Krustenbildung beschäftigen. Wir zeigen hilfreiche Tipps und Techniken für euren Weg zum perfekten Steak. **Probiert es aus!**



Eine innovative Methode, die bei erfahrenen Grillmeistern für Aufsehen sorgt, ist das Grillen mit einem kalten Grillrost in Kombination mit Infrarotstrahlung. Diese Technik ermöglicht es, Fleisch gleichmäßig zu garen und zusätzlich eine vollflächige braune Kruste zu erzielen. Ohne dabei die Nachteile herkömmlicher Herangehensweisen heraufzubeschwören.

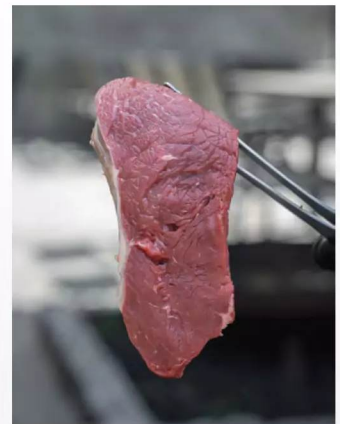
Kalter Grillrost vs. heißer Grillrost

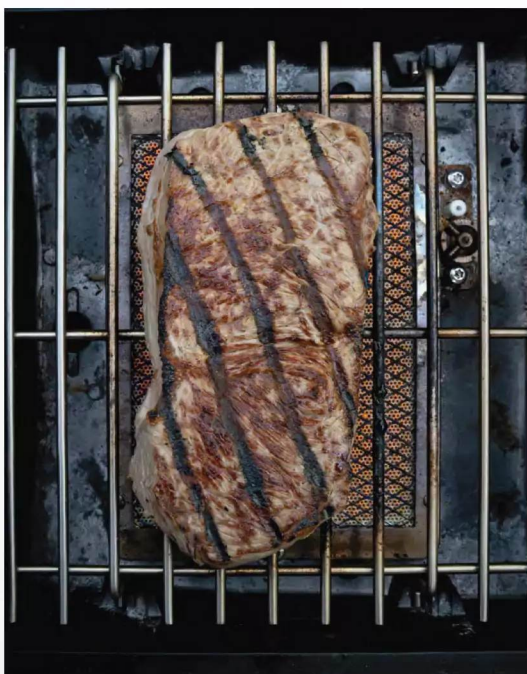
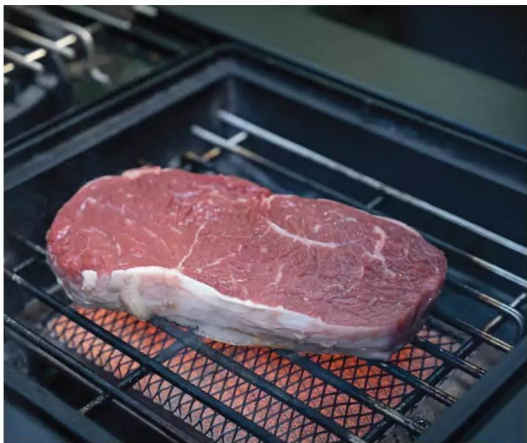
Bei herkömmlichen Grillmethoden wird das Fleisch direkt auf einem sehr heißen Grillrost platziert, der schnell Temperaturen von über 400 °C erreichen kann. Dadurch erhitzt sich das Fleisch primär an der Kontaktfläche, was zu ungewollten Verbrennungen führen kann, gerade bei stark marmorierten Stücken. Zudem wird von herabtropfendem Fett oftmals ein Fettbrand verursacht, der den Geschmack des Fleisches negativ beeinflusst. Das Grillen mit einem kalten Grillrost vermeidet diese Probleme, indem die Wärme-

übertragung durch direkten Kontakt minimiert wird. Stattdessen kommt Infrarotstrahlung zum Einsatz, die eine effizientere und gleichmäßigere Erwärmung des Fleisches ermöglicht.

Die Vorteile von Infrarotstrahlung beim Grillen

Infrarotstrahlung ist eine reine Form von Energie, die im Gegensatz zur herkömmlichen Wärmeübertragung tiefer in das Fleisch eindringt. Dadurch wird die Oberfläche des Fleisches langsamer, jedoch gleichmäßiger und intensiver erwärmt. Sobald eine Oberflächentemperatur von 150 °C erreicht ist, wird es überall braun und lecker. Natürlich haben alle Grills einen gewissen Anteil an Infrarotstrahlung. Wir sprechen hier aber von wirklich intensiver Strahlung, wie sie nur von einer stark glühenden Fläche mit Temperaturen von 700 °C und mehr abgegeben werden kann. Infrarotstrahlung nimmt mit wachsender Distanz schnell ab, weshalb wir gerade bei kleinen Keramikbrennern möglichst nah dran müssen.





IR hat mehrere Vorteile:

1 Gleichmäßige Bräunung und Kruste:

Da die Infrarotstrahlung das Fleisch vollflächiger erwärmt, entstehen mehr Röstaromen. Diese Wärme dringt auch tiefer ein.

2 Weniger Verbrennungen:

Durch die langsamere und gleichmäßigere Erwärmung der Grilloberfläche – und damit der Fleischoberfläche – wird das Risiko von Verbrennungen an der Kontaktfläche deutlich reduziert.

3 Vermeidung von Fettbränden:

Da das Fleisch nicht auf dem heißen Grillrost aufliegt, schmilzt weniger Fett direkt am Anfang, wodurch die Gefahr von Fettbrand reduziert wird. Ja, er entsteht häufig trotzdem, aber erst später.

4 Saftigeres Fleisch:

Die schnelle und intensive Erwärmung durch Infrarotstrahlung sorgt dafür, dass das Fleisch saftig bleibt. Besonders wenn wir den kalten Rost mit der doppelten Brattechnik kombinieren.

Und so geht's

Doppelt gebraten, langsam gezogen: eine Anleitung

1 Steak-Auswahl: Wähle ein hochwertiges Steak mit guter Marmorierung für die optimale Kruste. Je älter das Fleisch, desto dunkler ausgeprägt ist seine Kruste, was zu einer intensiveren Geschmacksentwicklung führt. Darüber hinaus trägt eine längere Reifezeit dazu bei, dass die Kruste schneller entstehen kann. Ein gut marmoriertes und gereiftes Steak von einer alten Kuh lässt sich beim Grillen viel leichter mit einer schmackhaften, knusprigen Kruste versehen als eines von einem mageren Jungbullen.

2 Temperatur und Würzen:

Trockne das Steak mit Küchenpapier ab und würze es mindestens 15 Minuten vor dem Grillen ordentlich mit Salz. Lass das Steak anschließend bis zum Grillen weiterhin im Kühlschrank. Kurz vor dem Anbraten nochmals abtupfen.

3 Grill vorbereiten:

Heize den Grill auf extrem hohe Temperatur auf – Holzkohle-Höllenfeuer oder Infrarotbrenner richtig durchgeglüht. Es muss glühen, und wir wollen mit dem Rost so nah wie möglich an die Glut.

4 Der Grillrost bleibt kalt:

Du brauchst etwas, um den Rost bewegen zu können – auch später, wenn er zu warm wird oder es zu stark brennt.

5 Steak grillen: Lege das Steak auf den kalten Grillrost und lass es für 1–1 ½ Minuten liegen. Sollte es anfangen, zu stark zu brennen, kannst du vorher abbrechen. Beziehungsweise das Steak samt Grillrost vom Feuer nehmen.

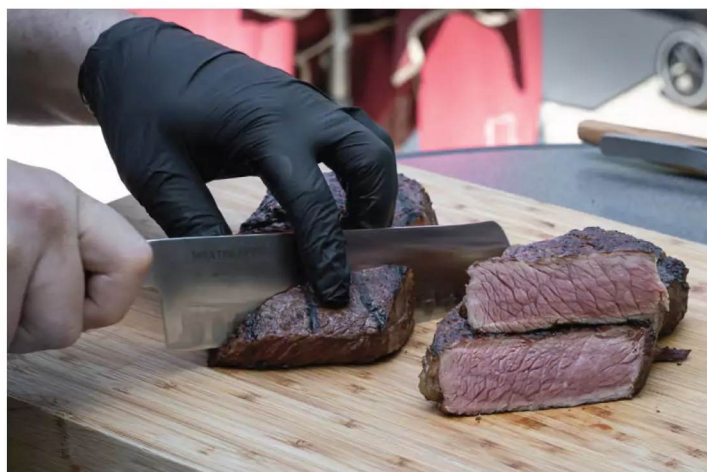
6 Wenden: Wende das Steak auf der Stelle und wiederhole Schritt 6.

7 Ziehen lassen: Jetzt lass das Steak in einem indirekten Bereich bei Temperaturen von 100–150 °C mit Hilfe eines Kerntemperaturfühlers auf eine Zieltemperatur ziehen, die etwa 7–8 °C unter der tatsächlich gewünschten liegt. Der Brenner oder das Holzkohleinferno bleibt an, der Grillrost wird heruntergenommen.

8 Aufknuspern: Lege das Steak nochmals auf den kalten Grillrost und lass es für 30 Sekunden möglichst nah am Inferno. Die Oberfläche hat durch das Salzen und das erste Anbraten schon einiges an Flüssigkeit verloren. Deshalb geht es beim Aufknuspern deutlich schneller mit der Krustenbildung. Ziel ist eine braune, gleichmäßig krosse Oberfläche. Sollte es hierbei zu starker Flammenbildung kommen, kannst du das Steak samt Grillrost einfach wieder von der Wärmequelle entfernen und danach weitermachen.

9 Ruhen lassen: Nimm das Steak vom Grill und lass es maximal 1–2 Minuten ruhen. Wir hatten unsere Zieltemperatur bereits fast erreicht und wollen ja nicht, dass sich die Säfte so sehr verteilen, dass sie unsere krosse Kruste wieder weich machen.

10 Servieren: Schneide das Steak in mundgerechte Tranchen und serviere es mit feinem Salz.



Fazit:

Grillen mit einem kalten Grillrost und Infrarotstrahlung in Kombination mit doppeltem Anbraten ist eine innovative und effektive Methode, um perfekt knusprige, saftige Steaks mit einer vollflächigen braunen Kruste zuzubereiten – und dabei unerwünschte Verbrennungen oder Fettbrände zu minimieren.



KOCHEN MIT DEM DUTCH OVEN

Von Markus Mizgalski

Wer sich intensiver mit Grillen und Outdoor-Cooking befasst, kommt an einem Dutch Oven irgendwann nicht mehr vorbei. Der ist für viele Zubereitungen enorm praktisch. Und er passt außerdem viel besser zu der etwas rustikalen Aura, die dem Garen über Flammen innewohnt. Aber so einen Topf zu kaufen, ist das eine, mit ihm zu kochen das andere.

ALLES EINE SACHE DER DEFINITION

Um zu verstehen, wie Kochen im Gusstopf funktioniert, ist es zunächst einmal nötig klarzustellen, wovon beim Dutch Oven oder kurz DO eigentlich die Rede ist. Denn die meisten dürften unter eben jenem Dutch Oven einen Gusstopf verstehen, der unten drei oder vier Füße besitzt und zudem einen Deckel hat, der ebenfalls mit Füßen bestückt ist, damit man ihn als Pfanne verwenden kann. Auf der Seite mit den Füßen hat der Deckel zusätzlich einen leicht hochgezogenen Rand. Korrekterweise ist dies allerdings ein sogenannter Camp Fire Dutch Oven. Der ist so konzipiert, dass man ihn auf Kohlen oder in die Glut eines Lagerfeuers stellen kann. Und auf den Deckel – dafür der Rand – kann zusätzlich Kohle oder Glut geschaufelt werden, um Oberhitze zu erzeugen. Der klassische DO allerdings ist ein Gusseisentopf mit Deckel, der bestenfalls noch einen Bügel besitzt, mit dem man ihn übers Feuer hängen kann. Hier wird die Temperatur dann einfach darüber geregelt, in welcher Höhe der Topf hängt; mit einem Dreibein nebst Kette ist das kein Problem.

DER KLASSISCHE WEG

Eine der wohl gängigsten Methoden des Dutchens ist die Kombination aus Camp Fire DO und Briketts. Hier lässt sich über die Menge der Eierkohlen unter dem Topf und auf dem Deckel die Temperatur regeln. Allerdings mit viel Wärmeverlust und bei Wind und Kälte zudem mit deutlich höherem Brennstoffverbrauch. Sinnvollerweise nutzt man dieses Setup also in Verbindung mit einem Windschutz. Dieser darf aber nicht so konstruiert sein, dass er verhindert, dass Verbrennungsluft an die Kohle kommt. Der Vorteil dieser Methode ist eine relativ präzise und reproduzierbare Temperaturführung.

DER DUTCH IM GASGRILL

Wer wegen der Asche und dem damit verbundenen Reinigungsaufwand schon beim Grillen lieber auf Gas als auf Holzkohle setzt, für den ist das Dutchen mit Briketts kaum eine Op-

tion. Aber man kann einen Gusstopf auch in Verbindung mit einem Gasgrill verwenden. Dann empfiehlt sich jedoch ein Exemplar ohne Füße, die sich im Rost oder in den Flammenverteiler verkleben könnten. Denn bei vielen Grills kann der Topf in die runde Öffnung eines eventuell vorhandenen Zubehörsystems eingesetzt werden.

Für das Beheizen des Topfes gibt es nun mehrere Optionen. Der Topf kann entweder auf dem Seitenkocher verwendet werden, wenn er nicht zu schwer ist. Das bietet sich an, wenn man klassische Kochgerichte macht – auch solche, bei denen es darum geht, Flüssigkeiten einzureduzieren. Hier arbeitet man typischerweise ohne Deckel und mit (geringer) Unterhitze. Das funktioniert auf Seitenkochern und auf Infrarotbrennern recht gut, weil beide letztlich nur über maximal 3,5 kW Leistung verfügen, die sich aber weit herunterregeln lässt.

Oder man verwendet als zweite Option den Topf im Garraum. Auch hier kann er direkt über einem oder zwei Brennern mit direkter Unterhitze für scharfes Anbraten und danach zum Einreduzieren bei geringer Hitze genutzt werden. Wird er mit Deckel verwendet, ist es kein Problem, den Dutch Oven bei indirekter Hitze zum Backen oder Überbacken einzusetzen. Man profitiert dabei von der gleichmäßigen Hitze, die Gusseisen ermöglicht.



Bei einem mit Briketts beheizten Dutch Oven ist ein Windschutz ausgesprochen sinnvoll.



Für gute Unterhitze kann man bis zu einer gewissen Topfgröße auch den Atago von Petromax nutzen.



Wer es eilig hat, kann für richtig hohe Unterhitze einen halbwegs durchgeglühten Anzündkamin verwenden.



In der Feuerschale kann ein Dutch Oven mit der Holzglut beheizt werden. Effizient ist das jedoch ganz und gar nicht.

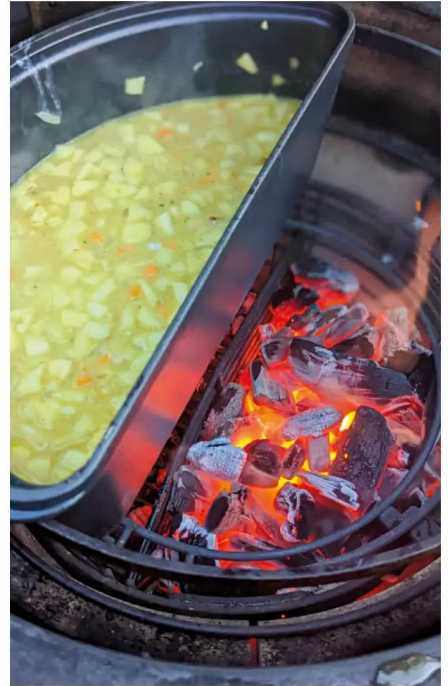
DER DUTCH IM KAMADO

Eine sehr schöne Variante ist die Kombination aus Dutch Oven und Keramikgrill. Je nach Innenkonstruktion kann der Topf sehr nah an der Kohle platziert werden, um richtig viel Hitze fürs Anbraten zu bekommen. Er lässt sich außerdem mit Deflektorstein auf dem Rost zum Backen verwenden, dann mit Deckel und geschlossenem Deckel des Kamados. Lässt man den Deflektor weg und reguliert den Grill herunter, so bekommt man eine schöne Unterhitze zum Einreduzieren. Besonders flexibel ist hier ein System von Monolith, bei dem ein speziell geformter Feuertopf in ein höhenverstellbares Ringsystem gehängt werden kann. Vor allem mit dem teilbaren Kohlekorb bietet das sehr viele Möglichkeiten. Übrigens: Im Kugelgrill kann der Dutch ganz ähnlich benutzt werden, wobei der Kohleverbrauch höher ist. Wichtig sowohl bei der Kugel als auch beim Kamado: Die Luft- und Temperatursteuerung erfolgt genau so, wie man es auch beim Grill handhabt.



Im Keramikgrill lässt sich ein DO vielseitig verwenden. Zum Anbraten, zum Kochen und zum Schmoren und Backen bei indirekter Hitze.

Monolith hat extra einen Gusseisentopf, der extra für das Halbmond-System und damit für die runde Form des Grills entwickelt wurde.



DUTCH OVEN UND GASKOCHER

Die größte Herausforderung ist die Kombination aus Hockerkocher und Dutch Oven. Für viele scheint das eine günstige Alternative zu einem Gastisch zu sein, wie ihn Petromax anbietet. Allerdings ist dieser Tisch in der Brennerleistung auf die Verwendung mit einem Dutch abgestimmt, die Brenner liegen von der Leistung her eher im Bereich eines Seitenkochers beim Grill. Hockerkocher hingegen, die die passende Größe für typische 6- oder 9-Liter-Töpfe haben, liefern üblicherweise 7,5 kW oder mehr. Hohe Hitze ist also kein Problem, aber das Herunterregeln aber schon. Auf kleiner Flamme ist der Ringbrenner eines Kochers meist sehr windempfindlich oder geht bei leichten Druckschwankungen gerne mal von selbst aus. Die Temperaturkontrolle ist hier extrem schwierig. Wer sich die Sache etwas erleichtern will, entkoppelt den Topf

von der direkten Hitze, indem er zum Beispiel eine Gussplatte zwischen Brenner und Topfboden legt.

DUTCH OVEN UND INDUKTIONSPLATTE

Gusstöpfe funktionieren in aller Regel auch auf Induktionsplatten. Und natürlich kann man eine mobile Induktionsplatte gut mit nach draußen nehmen, solange es nicht regnet. Mit so einer Platte ist ein sehr genaues Regeln möglich, Wind stört kaum. Es kann jedoch passieren, dass zumindest die für den Hausgebrauch gedachten 220 Volt-Platten sich wegen Überhitzung abschalten, wenn man einen Gusstopf zu lange bei maximaler Leistung zum Anbraten nutzt. Und – ähnlich wie beim Hockerkocher – bekommt man keine Oberhitze hin.



Beim Gasgrill kann ein Infrarotbrenner als Seitenkocher dienen. Hier gilt es nur, auf die Tragfähigkeit zu achten.



Hockerkocher haben oft zu viel Leistung für einen Dutch Oven. Mit einem Untersetzer lässt sich aber der Abstand zum Brenner aber vergrößern.

FAZIT

Womit man seinen Dutch Oven beheizt, hängt sicherlich erst einmal davon ab, welche Möglichkeiten man zur Verfügung hat. Unterhitze bekommt man auf vielfältige Weise hin. Für Oberhitze allerdings braucht es hingegen einen geschlossenen Garraum. Oder aber man weicht auf die klassische Variante mit Briketts auf dem Deckel aus.

Draußen schmeckt's am besten



4 Series Onyx S



**Fast endlose
Grillvielfalt mit
Culinary Modular
Einsätzen**



**Deutlich weniger
Aufflammen für
ein gelungenes
Grillerlebnis**



Einfache Reinigung:
Kein Einbrennen dank
InstaClean™ Aqua

CAMPINGAZ®



ETM TESTMAGAZIN

Campingaz®
4 Series Onyx S

SEHR GUT 93,6 %

Einzeltest
Gasgrill
www.etm-testmagazin.de 04/2021

campingaz.com

REIS

SIMPLY THE BEST

In vielen asiatischen Sprachen sind die Worte für „Reis“ und für „Essen“ identisch – ein Zeichen dafür, welche hohe Bedeutung diese Pflanze für die Ernährung auf dem asiatischen Kontinent hat.

Rezepte von Giuseppe Messina und Frederik Boetzel

Reis ist für über die Hälfte der Weltbevölkerung ein Grundnahrungsmittel und gehört zu unseren ältesten Nutzpflanzen. Die Vielfalt an Reissorten bietet eine große Bandbreite an Verwendungsmöglichkeiten, die auch beim Grillen und Barbecue für Abwechslung sorgt. In dieser Disziplin liegt der bekannte Djuvec-Reis aus den Ländern des ehemaligen Jugoslawiens ganz vorne, gefolgt vom Tomatenreis, wie er in einigen Mittelmeerländern serviert wird. Begebt euch mit unseren Rezepten auf eine kulinarische Reis-Reise.

Reis – der wissenschaftliche Name lautet *Oryza sativa* – ist eine wasserliebende, bis zu 1,80 m hohe Getreidepflanze, die in warmem Klima gedeiht und wie Hafer eine 20 bis 30 cm lange, breit gefächerte Rispe ausbildet. Die Araber brachten die ersten Reispflanzen im 8. Jahrhundert aus China nach Spanien mit und kultivierten dort den Anbau. Etwa 200 Jahre später ging die Verbreitung von Spanien nach Italien weiter, wo sich bis heute – genauer gesagt im Piemont – das größte Reisanbaugebiet Europas befindet.

Der Legende nach sorgte wiederum ein unfreiwillig an der Küste Carolinas gestrandeter Kapitän im 17. Jahrhundert dafür, dass auch die Amerikaner mit der zur Gattung der Süßgräser gehörenden Pflanze in Kontakt kamen. Er soll seinen Rettern mit einem Sack Reis gedankt haben – und es dauerte weitere 100 Jahre, bis sich das Gewächs seinen Weg nach Südamerika bahnen konnte. Hier wird Reis in Brasilien und Kolumbien angebaut, in den USA gehören die Staaten Mississippi, Texas und Arkansas zu den Anbaugebieten.

Reis: verführerisch süß oder aufreizend spicy

Die kleinen ovalen Körner werden stets

gekocht, aber gerne – wie beispielsweise in Italien – mit noch leichtem Biss verzehrt. Bei Natur- oder Vollkornreis sind nur die nicht essbaren Spelzen entfernt, er hat einen eher kräftigen und leicht nussigen Geschmack. Bei weißem, poliertem Reis ist außerdem das Silberhäutchen entfernt. Man unterteilt Reis generell in die drei Hauptgruppen Langkorn-, Mittelkorn- und Rundkornreis, die sich jeweils in der Beschaffenheit des Reiskorns unterscheiden. So besitzt Langkornreis eine schmale, lange Körperform und ist etwa sechs bis acht Millimeter lang. Er wird in China und Asien verwendet, da er beim Kochen nicht klebt und sich gut als Beilage, für Füllungen und Reissalate eignet. Zu dieser Klassifizierung gehören der in den Bergregionen des Himalayas angebaute Basmati-Reis sowie der aus dem Norden Thailands stammende Jasmin-Reis. Mittelkornreis besitzt etwas kürzere und dickere Körner, die fünf bis sechs Millimeter lang sind und einen höheren Stärkeanteil als Langkornreis aufweisen. Dadurch nehmen sie beim Kochen eine hohe Menge an Flüssigkeit auf, wie es bei einem guten Risotto oder einer leckeren Paella essenziell ist. Sushi- und Roter Camargue-Reis gehören ebenfalls in diese Kategorie. Rundkornreis ist mit vier bis fünf Millimeter Kornlänge der Reis mit den kleinsten Körnern und wird bei uns häufig als Milchreis angeboten. Da die nahezu runden Körner beim Kochen klebrig werden, ist er in Asien als Klebreis beliebt.

Verarbeitung und Veredelung

Das Korn vom als Natur- oder Vollkornreis bekannten Reis ist noch von der Frucht- und Samenschale, der sogenannten Silberhaut, ummantelt und besitzt dadurch den höchsten Ballaststoff-, Vitamin- und Mineralstoffanteil von allen Reissorten. Er wird lediglich gereinigt und verlesen und

quillt beim Kochen weniger auf als weißer Reis – was zu einer deutlich längeren Kochzeit und einem körnig-festen Biss führt. Beim weißen Reis werden Schale, Keimling und Silberhaut entfernt, anschließend werden die Körner poliert, so dass sie eine glatte Oberfläche erhalten. Dadurch reduziert sich die Garzeit – aber auch der Nähr- und Ballaststoffgehalt. Um letzteres zu verhindern bzw. zu verringern, wird beim Parboiled Reis das Reiskorn vor dem Schleifen und Polieren mit heißem Wasser vorbehandelt, wodurch die Beschaffenheit der Stärke verändert wird und die wertvollen Inhaltsstoffe zum Teil ins Innere des Korns gelangen. Das so behandelte Reiskorn ist klar und leicht gelblich und klebt beim Kochen weniger. Und dann gibt es da noch Reismudeln – allerdings handelt es sich hierbei nicht um eine eigene Reissorte, sondern um ein nudelartiges Lebensmittel, das aus Reismehl hergestellt wird und in der asiatischen Küche gerne Verwendung findet. So wie das Reispapier, das wir in einem der Rezepte als köstliche Sommerrolle in Szene gesetzt haben und das aus Reismehl, Wasser, Salz und häufig noch Tapiokastärke besteht. Wie die Reismudeln ist Reispapier glutenfrei, und für entsprechende Allergiker sind die beiden eine Alternative zu den geliebten Hartweizennudeln oder Wraps aus Weizenmehl.



REISARTEN



Brauner Naturreis



Basmati-Reis



Jasmin-Reis



Risotto-Reis



Roter unpolierter Reis



Schwarzer Wildreis



Hähnchen-Risotto

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 350 g Risotto-Reis
- 500 g Hähnchenbrust, in Würfel geschnitten
- 1 große rote Paprika, gewürfelt
- 2 Stangen grüner Sellerie, fein gehackt
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 100 g scharfe Salami, in Würfel geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 1 l Hühnerbrühe
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 100 g geriebener Parmesan
- 2 EL frische Petersilie, gehackt (optional)

ZUBEREITUNG:

Das Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem großen Topf auf dem Grill erhitzen. Die Hähnchenwürfel hinzufügen und anbraten, bis sie rundherum gebräunt sind. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In der gleichen Pfanne die Zwiebel, den Sellerie und die rote Paprika anbraten, bis sie weich sind. Das Tomatenmark, das geräucherte Paprikapulver und die Lorbeerblätter zugeben und alles gut umrühren, um die Zutaten zu vermischen. Die Mischung für weitere 1–2 Minuten braten.

Den Risotto-Reis begeben und umrühren, bis die Körner gut mit der Gemüse Mischung vermengt sind. Dann damit beginnen, die Hühnerbrühe nach und nach hinzuzufügen, dabei ständig umrühren, um sicherzustellen, dass der Reis die Flüssigkeit aufnimmt. Sobald die vorherige Portion absorbiert wurde, weitere Brühe zufügen. Dieser Prozess sollte etwa 20 Minuten dauern.

Wenn der Reis fast gar ist, das angebratene Hähnchen und die gewürfelte Salami dazugeben und umrühren, um beides zu erhitzen und mit dem Risotto zu vermischen.

Das Risotto mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und die Lorbeerblätter entfernen. Zum Schluss den Parmesan unterheben und so lange rühren, bis er geschmolzen und gut mit dem Risotto vermischt ist.

Das Risotto auf vier Teller verteilen, nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.



A close-up photograph of a bowl of Asian Stir Fry with rice noodles. The bowl is made of light-colored wood or bamboo. The dish features wide, flat rice noodles, chunks of browned meat, sliced red and yellow bell peppers, and fresh green herbs. A hand is visible in the background, holding a small bowl of sauce or dressing, ready to pour it over the dish. The background is blurred, showing another similar bowl.

Asian Stir Fry mit Reisnudeln

Reisnudeln – es handelt
sich hierbei nicht um eine
eigene Reissorte, sondern ein
nudelartiges Lebensmittel, das
aus Reismehl hergestellt wird.

INNOVATIV. NACHHALTIG. LEICHT.

Composite Gasflasche

Die Composite Gasflasche aus innovativem Kunst- und Verbundwerkstoff stellt die zeitgemäße und rostfreie Alternative zur traditionellen Stahl-Gasflaschen dar und zeichnet sich durch ein modernes Design und eine lange Lebensdauer aus.

Sichtbarer
Füllstand dank
transluzenter
Glasfaser!

10 kg

Händlersuche unter:
composite-gasflasche.de



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 500 g Rindfleisch von der Hüfte
- 500 g Reisnudeln
- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- Maisstärke zum Mehlieren der Fleischstreifen
- 300 ml Teriyaki-Sauce
- Sesamöl zum Braten des Gemüses
- Weißwein zum Ablöschen
- Salz
- Pfeffer
- frische Kräuter nach Wahl zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Die Reisnudeln wie auf der Verpackung angegeben zubereiten. Rindfleisch in Streifen schneiden, mit der Stärke mehlieren, im 170 °C heißen Öl frittieren und auf etwas Küchenpapier abfetten. Das Ergebnis sollte von außen knusprig und von innen medium-rare sein, also nicht zu lange ins Ölbad hängen. Das in Streifen geschnittene Gemüse kurz im Wok anbraten und mit etwas Weißwein ablöschen, so dass noch alles knackig und frisch bleibt. Dann die Teriyaki-Sauce unterziehen und am Ende mit den Reisnudeln und den knusprigen Fleischstreifen vermengen. Mit frischen Kräutern garnieren und servieren.



Sommerrollen mit Schweinebauch



ZUTATEN (FÜR 8 ROLLEN):

- 8 Blatt Reispapier rund, 22 cm Durchmesser
- 800 g Schweinebauch
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Austernsauce
- 2 EL Mirin
- 4 Karotten
- 2 Chilis
- 1 Bund Koriander
- 1 Salatgurke
- 4 Ballen Mungo-Glasnudeln
- 1 Handvoll Erdnüsse
- 4 Zweige Minze
- 1 Packung Sprossen
- 2 Avocado
- 1 großes Stück Ingwer, in Stücke geschnitten
- 1 Handvoll Sesamsaat

Für den Dip:

- 3 EL Erdnussbutter
- 3 EL Ahornsirup
- 3 EL Sojasauce
- 2 TL gerösteter Knoblauch
- 1 TL Ingwerpulver
- 2 EL Limettensaft

Für die Sauce:

- 3 EL Hoisinsauce
- 2 TL gerösteter Knoblauch
- 2 EL Reissirup
- 3 EL Sojasauce

ZUBEREITUNG:

Aus den angegebenen Zutaten den Dip anrühren.

Hoisinsauce, gerösteten Knoblauch, Reissirup und Sojasauce zu einer Sauce mischen.

Aus Limettensaft, Mirin, Fischsauce und Austernsauce ein Dressing anrühren.

Den Schweinebauch in einen Topf geben, kaltes Wasser aufgießen, bis er bedeckt ist und Ingwer und 1 Chili zufügen. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und den Schweinebauch köcheln lassen, bis er durchgegart ist. Aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.

Karotte und Gurke in Julienne schneiden. Den Koriander und die Minze hacken. Die Erdnüsse zerdrücken. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen.

Den abgekühlten Schweinebauch in Scheiben schneiden und in heißem Sesamöl schön knusprig braten. Wieder zur Seite stellen, abkühlen lassen und mit dem Mirin-Dressing bepinseln.

Das Reispapier bei Zimmertemperatur für etwa ½ Minute in Wasser einweichen. Nicht zu lange, sonst klappt das nicht mit dem Wickeln.

Nun mit dem Reispapier und all den wunderbaren, frischen geschnittenen Zutaten 8 gleichgroße Rollen formen.

Die Rollen in den Dip oder/und die Sauce tunken, genießen.

**GRILLGAS FÜR
BBQ-FANS**



DAS ORIGINAL
SEIT 2013
MIT STAHLKRAGEN



Gebäckener Reispudding vom Grill



ZUTATEN (FÜR 8 ROLLEN):

- 800 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 250 g Reis
- 3 Eier
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 EL brauner Zucker
- Butter für die Form und zum Belegen



ZUBEREITUNG:

Einen Grill mit Deckel auf 200 °C vorheizen. Zuerst den Reis kochen – dafür die aufgeschnittene Vanilleschote mit der Milch einmal aufkochen, dann den Reis zufügen und für ca. 30 Minuten quellen lassen, bis er die ganze Milch aufgenommen hat und weich ist. Anschließend abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eigelbe zufügen und weiterschlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Die Vanilleschote aus dem Reis entfernen und diesen anschließend unter die Schaummasse ziehen. Die Eiweiße sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Backform füllen, obendrauf ein paar Butterflocken verteilen und mit dem Zucker bestreuen. In den Grill stellen und backen, bis der Pudding eine schöne Farbe angenommen hat.

Erhältlich an über
1.200 Vertriebsstellen!
www.bbq-gas.eu

RINDERBACKE

von Philipp Sontag



Wir haben lange darüber nachgedacht, ob wir diesen Cut überhaupt thematisieren sollen. Schließlich ist FIRE&FOOD ein Grillmagazin. Und die Rinderbacke findet man nicht auf dem Grill, sondern eher im Schmortopf. Aber nachdem der Dutch Oven die Geheimwaffe für unfassbar gute Schmorgerichte ist, gehört die Backe selbstverständlich hierher.

Die anatomische Lage der Rinderbacke ist schnell erklärt. Da alle Wirbeltiere – so wie wir – über einen Kopf verfügen, haben sie auch Backen. Sie ist eines der Stücke, bei dem der Name anzeigt, wo es zu suchen ist: Jeweils auf der rechten und linken Seite des Rinderkopfs. Aber wir wollen genau sein – es handelt sich bei der Rinderbacke um die äußere und innere Kaumuskulatur, welche im Oberkiefer (Schädel) angewachsen ist und denselben mit dem Unterkiefer verbindet. Die äußeren Backen sind größer. Sie werden von außen direkt von der Haut, beziehungsweise vom Fell bedeckt. Innen liegt die meist grauschwarze Mundschleimhaut darüber. Je nach Größe des Tieres wiegt so eine Außenbacke 400 bis 700 Gramm. Die Innenbacke ist mit 100 bis 300 Gramm wesentlich kleiner und wird oft gar nicht angeboten – sie landet in der Wurst. Die Backe wird meist kurz nach der Schlachtung vom schlachtwarmen Tier gewonnen. Der Kopf des Tieres wird zusammen mit dem Körper und der Backe enthäutet. Um den Kopf abzusetzen, wird das Gewebe um den Atlaswirbel entfernt und zwischen diesem und dem Schädelknochen durchgeschnitten. Liegt der ganze enthäutete Kopf auf dem Tisch, werden an der Unterseite erst die Mandeln mit dem kompletten Drüsengewebe entfernt. Die Zunge verläuft durch den ganzen Unterkiefer. Ist sie herausgelöst, ist der Zugang zu den Innenbacken frei. Die Innen- und Außenbacken werden zuerst vom Schädel gelöst und

entlang des Unterkiefers abgeschabt. Sobald sie entfernt sind, werden sie noch von der Mundschleimhaut befreit und zugeschnitten.

Das Schema „Muskulatur und Küche“ funktioniert immer gleich. Je mehr ein Muskel aufgrund seiner Lage am Körper aktive Arbeit verrichten oder Spannung ertragen muss, desto fester ist sein Biss im Rohzustand. Wieder eine Tatsache, die sich beim Fleischstück Backe beinahe von selbst erklärt: Das Rind ist ein Wiederkäuer. Um die nicht besonders energiereiche Nahrung „Gras“ perfekt zu nutzen, wird sie mehrmals gekaut. Das bedeutet, dass ein Rind, wenn es nicht schläft, den Großteil seines Lebens mit Kauen beschäftigt ist. Daher

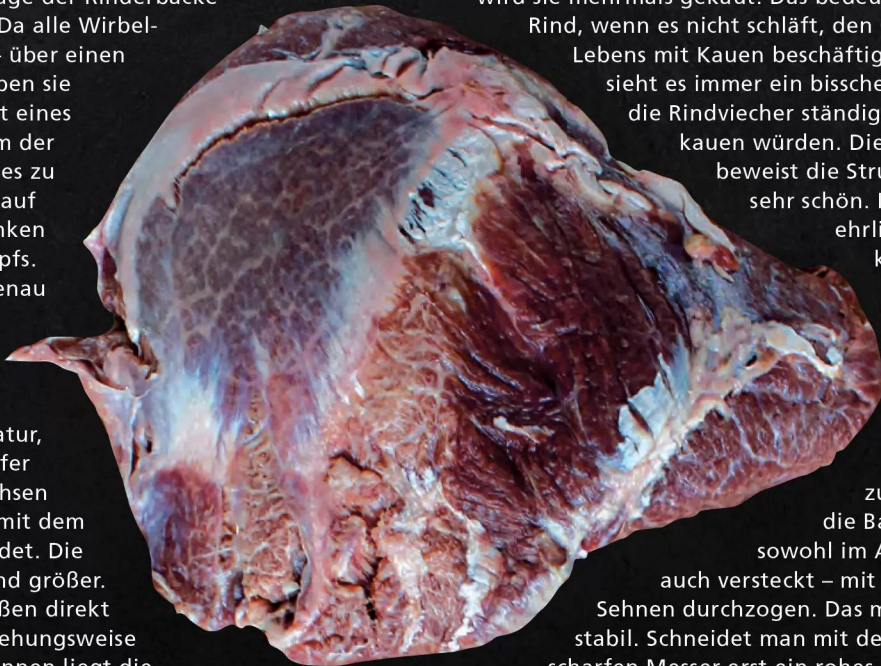
sieht es immer ein bisschen aus, als ob die Rindviecher ständig Kaugummi kauen würden. Diesen Umstand beweist die Struktur der Backe sehr schön. Ich kenne –

ehrlich gesagt – keinen Muskel im Körper des Rindes, der fester und zäher ist. Durch die viele Bewegung zu Lebzeiten ist die Backe – sichtbar

sowohl im Anschnitt wie auch versteckt – mit vielen kleinen

Sehnen durchzogen. Das macht sie so stabil. Schneidet man mit dem gleichen scharfen Messer erst ein rohes Steak an und danach eine Rinderbacke, entsteht der Eindruck, das Messer sei stumpf. Es ist aber einfach nur das stabile, sehnige Backenfleisch, das diesen Eindruck vermittelt.

Gut – dass die Backe zäh ist, habe ich erklärt. Aber ist das was Schlechtes? Sicher nicht. Es gibt keine guten und schlechten Stücke! Das ganze Tier ist ein Edelteil. Fleisch besteht generell aus etwa 75 Prozent Wasser. Ziel beim Kochen ist, dass auf dem Teller noch so viel wie möglich davon im Fleisch bleibt, um ein saftiges Mundgefühl zu erreichen. An diesem Punkt kann die zähe Backe ihre Stärken ausspielen: Sehniges, zähes Fleisch ist grundsätzlich immer saftiger und geschmackvoller als ein Kurzbratsteak. Es dauert halt länger, es zuzubereiten. Nimmt man sich die Zeit, die Backe lange in Flüssigkeit zu schmoren, erhält man ein kolossales





1.



2.



3.



4.



5.



6.



8.



7.

1) Der Rinderkopf ist an der Unterseite schon enthäutet und wird zuerst zwischen Atlaswirbel und Schädelknochen vorgelöst. **2)** Jetzt wird das komplette Gewebe durchtrennt und der Kopf abgeschnitten. **3)** Auf dem Zerlegetisch werden zuerst die Mandeln (Tonsillen) entfernt... **4)** ...anschließend auch die Zunge aus dem Unterkiefer. **5)** Die Außenbacke kann nun am Unterkiefer angelöst... **6)** ... und bis zur Mundhöhle (Zähne gut sichtbar) nach vorne freigelegt und abgetrennt werden. **7)** An der Innenseite des Unterkiefers folgt das Ablösen der deutlich kleineren Innenbacke. **8)** Ansicht beider Innen- und Außenbacken eines Rindes: Einmal unpariert, mit anhaftender grauer Mundschleimhaut an der Außenbacke, und daneben beide küchenfertig pariert.

Ergebnis, was Geschmack und Saftigkeit angeht. Die Sehnen im Fleisch ziehen sich zuerst zusammen und verwandeln sich dann in Gelatine. Der Fleischgeschmack und ein Teil der Gelatine sammeln sich in der Soße und binden diese. Man kann die Backe am Stück schmoren und sie in Scheiben anrichten oder daraus ein Backengulasch schneiden. Generell gilt: Die Garzeit richtet sich nach dem Gargerät und der Hitzezufuhr. Unter drei Stunden geht gar nicht. Meistens schmore ich die Backe im Ofen über Nacht, mit geschlossenem Deckel. Ich möchte mich an dieser Stelle nicht näher über Temperaturen und Garzeiten auslassen. Dafür gibt es schließlich Rezepte – und eines folgt gleich im Anschluss. Wenn ihr aber feststellt, dass die Backe nach Einhaltung der im Rezept beschriebenen Garzeit noch nicht weich genug ist, schmort sie einfach länger! Das ist nie verkehrt. Da ich überzeugt bin, dass den zähen Stücken des Tieres in der momentanen Sicht des Endverbrauchers viel zu wenig Beachtung geschenkt wird, kann ich nur wärmstens empfehlen: Traut euch ran!

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 2 Rinderbacken à ca. 500 g
- 2 Karotten
- ½ Stange Lauch
- ½ Scheibe Sellerie
- 5 Stängel frische Petersilie
- ½ EL Tomatenmark
- ¼ l Rotwein
- ca. 1 l Fleischbrühe, die Fleischteile sollten im Topf zu $\frac{3}{4}$ bedeckt sein
- etwas Stärke zum Abbinden
- Salz
- Pfeffer

Für den Limetten-Kartoffelstampf:

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 75 g Schmand
- Saft und Abrieb von ½ Bio-Limette
- 30 g Butter
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise weißer Pfeffer
- Salz

Für den Radicchio:

- je nach Größe 2–4 Radicchio, halbiert oder geviertelt
- 4 EL Ahornsirup
- 1 EL Rotweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

RINDERBACKEN IM DO

*mit Limetten-Kartoffelstampf
und gegrilltem Radicchio*



ZUBEREITUNG:

Karotten, Lauch und Sellerie in Würfel schneiden, Petersilie grob hacken.

Die Rinderbacken im Dutch Oven von beiden Seiten anbraten (1.), um möglichst viele Röststoffe zu erhalten. Danach das Fleisch herausnehmen und das gewürfelte Gemüse anbraten (2.), das Tomatenmark kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und zweimal trocken einkochen. Jetzt die Backen zurück in den Topf geben, mit der Fleischbrühe auffüllen und alles sanft köcheln lassen (3.) – möglichst unter dem Siedepunkt –, bis das Fleisch weichgekocht ist und sich das Bindegewebe in Gelatine umgewandelt hat. Das kann bis zu 6 Stunden dauern – vor allem, wenn man die

Backen am Stück zubereitet. Das Fleisch hin und wieder wenden und bei Bedarf Flüssigkeit auffüllen (4.). Die Backen herausnehmen, die Garflüssigkeit einreduzieren und mit etwas Stärke abbinden.

Während der letzten 30 Minuten die Kartoffeln als Salzkartoffeln aufsetzen und weichkochen. Mit allen Zutaten zu einem fein cremigen Stampf mit Stückchen verwandeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Radicchio grillen (5.), sodass er schöne Markierungen hat, aber nicht ganz braun ist und noch knackig im Innern. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing anrühren.

Alles zusammen servieren.



Rezept: Frederik Boetzelen



1.



2.



3.



4.



5.

CASO®
DESIGN

MARINIEREN & FRISCHHALTEN MIT VAKUUM



VRH 690 advanced

- Mehr Genuss – weniger wegwerfen
- Mit praktischer Marinierfunktion
- Lebensmittel bis zu 8x länger frisch aufbewahren, ganz natürlich ohne Konservierungsstoffe
- Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumpstärke: perfekt für empfindliche Lebensmittel
- Ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und vieles mehr

Für frische Burger Patties

Der Fleischwolf
FW 2500 Black



SCANNEN UND INFORMIEREN

www.caso-design.de

Gewürzmischungen - Alles, nur nicht langweilig

Bei den meisten von uns lässt sich für die tägliche Kocherei zumindest eine Handvoll klassischer Gewürze wie Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat und Zimt im Küchenschrank finden. Flankiert von einer mediterranen Kräutermischung und einem Currygewürz für den asiatisch-orientalischen Touch. Das reicht im Alltag für viele aus. Ebenfalls beliebt – selbst wenn sich in der Öffentlichkeit selten jemand dazu bekennen mag – sind die Fix-Produkte der bekannten Hersteller. Ist eben einfach: Schnell das Gemüse aus dem Tiefkühler und die frische Hähnchenbrust aus dem Kühlschrank geholt, mit dem passenden Fix-Produkt auf Geschmack getrimmt und in der Pfanne kurz gebraten – fertig ist eine frisch gekochte Mahlzeit, die auch die Kinder gern essen. Doch mit dem kreativen Genussprozess eines Barbecues hat das eher weniger zu tun. Wobei – in unserer Lieblingsdisziplin sind Gewürzmischungen gleichfalls weit verbreitet. Etwa als Rub fürs Pulled Pork oder als Marinade für die Lammkoteletts. Durchaus legitim, wie wir meinen, und kein Beweis für Faulheit oder geschmackliches Unvermögen. Wir haben mit Marco Greulich über das Für und Wider von vorgefertigten Geschmacksrichtungen gesprochen.

F&F: Beim Thema Gewürzmischungen scheiden sich die Geister. Die einen schwören darauf, einen Aromagaranten für jede kulinarische Spielart schnell zur Hand zu haben, die anderen sehen die Verwendung von Gewürzmischungen als Kapitulation des eigenen Geschmacks vor dem Mainstream. Du entwickelst seit einigen Jahren unterschiedliche BBQ-Flavors. Wie ordnest du die Vorzüge und Nachteile von eigenen Mischungen gegenüber Fertigprodukten ein?

Marco Greulich: Eigentlich sollte man ja meinen, dass ich in so einer Frage befangen bin. Schließlich bringe ich schon seit 2009 leckere BBQ-Rubs auf den Markt, die in ganz Europa von BBQ-Fans ge-

liebt werden. Aktuell mit meiner Marke Rock'n'Rubs. Allerdings bin ich ja selber ein leidenschaftlicher Barbecuer. Meine Erfahrungen und Erfolge, unter anderem mehrfacher Deutscher Meister und Weltmeister, haben

mich erst in die Position gebracht, meine BBQ-Flavors mit den Grillern dieser Welt zu teilen. Im Grunde ist das Barbecue-Hobby bei mir halt ein wenig eskaliert,

und jetzt bin ich in der tollen Situation, Produkte zu entwickeln, wie ich sie mir selber am liebsten kaufen würde. Zu Beginn meiner „Grill-Karriere“ Ende der 1990er-Jahre gab es im Lebensmittelhandel keine brauchbaren BBQ-Rubs, sondern nur die allseits bekannten lieb- und geschmacklosen Spießbraten- und Brathähnchen-Gewürze der großen Anbieter, die mir allesamt weder von den Zutaten noch vom Geschmack her zusagten. Zum Glück konnte man sich im noch jungen Internet austauschen und fand in den USA nicht nur tolle Rezepte, sondern auch kreative BBQ-Rub-Mischungen. Ich habe dann gelegentlich online bestellt, was aber auf Grund von Frachtkosten, Lieferdauer, Zollaufwand usw. nicht wirklich Spaß machte. Daher habe ich mehr und mehr selbst gemischt und Erfahrungen gesammelt. Nach den Erfolgen bei Meisterschaften und vielen Events, Caterings und Promotions kam immer öfter die Frage auf, ob man die Produkte nicht kaufen könnte. Was dann zu den ersten kommerziellen BBQ-Rubs nach meinem Geschmack führte. Aber das **Selbstmischen hat ebenfalls klare Vorteile:**

- Volle Kontrolle über die Zutaten und den Geschmack: Man kann kreativ werden, sich austoben und am Ende stolz auf das eigene Produkt sein. Außerdem lernt man dabei dazu und entwickelt sein persönliches Geschmacksvermögen weiter. Das weiß ich aus eigener Erfahrung. So hat es schließlich bei mir auch angefangen.
- Je nach Zutaten ist das Selbstmischen pro Kilogramm meist günstiger, als ein Fertigprodukt zu kaufen. Jedoch stellt sich danach die Frage, was man mit den ganzen angebrochenen Einzelgewürzen macht. Oftmals wird wenig von einer Sorte gebraucht. Die angebrochenen Reste sind übrig und werden alt und anfällig für Schädlinge wie Motten usw.
- Die Qualität der Rohwaren kann man bei einer eigenen Mischung selbst bestimmen – muss dafür aber einen sehr guten Lieferanten haben und oftmals hohe Preise zahlen.
- Zusatzstoffe wie Rieselhilfen, Geschmacksverstärker, Aromen usw.: Einige Anbieter verstecken in der





Marco Greulich,
Grillweltmeister und
einer der erfahrendsten
BBQer Deutschlands

Deklaration gerne einzelne unpopuläre Zutaten, nutzen Fremdbegriffe dafür oder lassen sie einfach undeckelt, sofern der Anteil so gering ist, dass er nicht genannt werden muss. Beim Selbstmischen ist man diesbezüglich safe, wenn die Qualität und die Reinheit der Zutaten stimmen.

Was meiner Ansicht nach **für den Griff zur professionell zusammengestellten Gewürzmischung spricht:**

- Bei einem guten BBQ-Rub-Anbieter sollten hohe Qualität, Reinheit und Frische der vielfältigen Zutaten aus aller Welt selbstverständlich sein. Zumal er ja einen viel höheren Durchsatz hat und zu günstigeren Preisen an oftmals bedeutend bessere Rohware kommt. Diese wird je nachdem selbst z. B. frisch gemahlen, geröstet oder anders professionell weiterverarbeitet.
- Profis nutzen Verarbeitungsschritte und Techniken, die für den Hobbygriller kaum oder nur mit viel Aufwand machbar sind. Wie die Möglichkeit, einzelne Gewürze als Träger für den Geschmack zu verwenden. Wir haben beispielsweise eine Serie an BBQ-Rubs im Angebot, bei der der Pfeffer jeweils mit Whisky, Rum, Gin, Tequila, Korn oder anderen Spirituosen mariniert und dann wieder getrocknet wurde. Und bei Verwendung von fruchtigen Zutaten oder Honigpulver usw. steht der Heimanwender häufig vor dem Problem, eine saubere Mischung hinzubekommen und zu behalten.
- Bei Fertigmischungen hat man eine große Auswahl in vergleichsweise kleinen Gebinden und kann somit locker ein Sortiment durchprobieren. Hat man seine Favoriten gefunden, profitiert man beim Großgebilde vom besseren Preis.
- Fertige BBQ-Rubs werden in der Regel frisch produziert und dann sachgerecht gelagert, bis der Kunde die Verpackung öffnet. Ideal ist ein luftdichter, lichtundurchlässiger Behälter, der kühl und trocken verwahrt wird. Eigenmischungen werden zu Hause meist schnell schal im Geschmack – angebrochene Fertigmischungen im **ungeeigneten Behälter** allerdings auch.

- Wettbewerb und Preise: Natürlich kann man als Anbieter von Fertigprodukten keine Mondpreise aufrufen, das regeln allein schon die Kundschaft und der Wettbewerb. Aber man muss natürlich als Kunde den Aufwand sehen, den ein professioneller Anbieter hat, um ein Produkt in den Verkehr zu bringen. Rohware ist der eine Teil, dazu wollen Gehälter vom Personal, Miete und Energie, Qualitätskontrolle, Rückstellproben, Verpackung und Versand sowie das Marketing bezahlt werden. Daher kann man den Preis von selbst gemischten Produkten dem von richtig guter Fertigware nicht so einfach eins zu eins gegenüberstellen.
- Je nach Sorte und Qualität schwankt beim Selbstmischen das Ergebnis. Gibt man zwei Personen das gleiche Rezept für einen BBQ-Rub und beide kaufen in unterschiedlichen Läden ein und mischen den Rub, kann man davon ausgehen, dass beide Versionen mehr oder weniger unterschiedlich schmecken. Je nach Sorte und Herkunft, Grundqualität, Frische, Körnung usw. gibt es bei den einzelnen Zutaten Schwankungen. Je mehr Zutaten, umso stärker variiert das Endprodukt. Als professioneller Anbieter hat man viel mehr Erfahrung und Möglichkeiten, um ein Produkt in der konstant gleichen Qualität zu halten.
- Kreativität: Als Profi kommt man häufig auf Ideen, die dem Laien niemals einfallen würden.

F&F: Du hast gute Gründe für beide Varianten genannt, die beim Einkauf eine Orientierung geben sollten. Vielen Dank dafür!

Marco Greulich: Wenn heute ein Freund käme und nach einem Tipp für das 80-Kilogramm-Pulled Pork für das Vereinsfest fragen würde, würde ich ihm empfehlen, einfach aus grobem Salz, braunem Zucker, Paprika, Zwiebel, Pfeffer und Knoblauch einen Basic Rub zu mischen und damit das Fleisch zu würzen. Das ist günstig und reicht voll und ganz aus. Wenn er aber nach einem Tipp für die perfekten Ribs fragen würde, drückte ich ihm gerne eine Dose unserer Ribs in die Hand. Mehr Informationen und viele Rezepte von Marco Greulich findet ihr auf www.bbqflavors.de – und in den nachfolgenden Rezepten.



chili cheese Ribs

Marco Greulich: „Für Spare Ribs hat so ziemlich jeder sein Lieblingsrezept und seine favorisierte Garmethode. Hier geht es mehr um das Servieren, denn wir haben die Spare Ribs mit Chili und Käse überbacken. Der absolute Hit für die BBQ-Party!“

ZUTATEN:

- 2 Stränge Spare Ribs im St. Louis-Cut
- Rock'n'Rubs „Korn to Rock!“, alternativ euren Lieblings-Rub für Ribs
- Apfelsaft in einer Sprühflasche
- BBQ-Sauce zum Glasieren
- 150 g Cheddar-Käse, gerieben
- 2 Jalapeño-Chilis, in dünne Scheiben geschnitten
- Tortilla-Chips zum Servieren

ZUBEREITUNG:

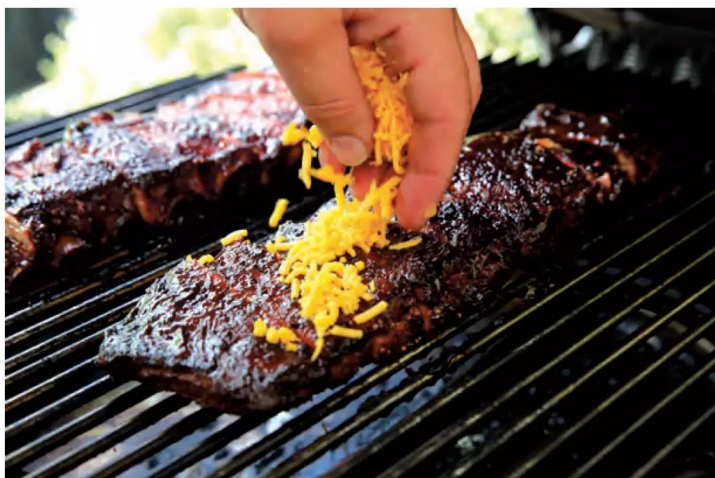
Bereitet eure Ribs einfach nach der bewährten Lieblingsmethode zu – wir haben schöne Spare Ribs im St. Louis-Cut nach dem Entfernen der Silberhaut mit „Korn to Rock“ gewürzt und bei 130 °C 5 Stunden lang mit Kirschholz gesmoked. Und dabei die Ribs zwischendurch immer wieder mit Apfelsaft besprüht. Als die Ribs zart waren, haben wir sie mit der BBQ-Sauce bestrichen und glasiert.

Nun kommt der wichtige Schritt: Damit man die Chili Cheese Ribs perfekt servieren kann, sollten diese schon mal in einzelne Rippen geschnitten werden. Dann das Ganze wieder zusammenschieben und mit einem großen Wender, einer langen Konditor-Palette oder einem Pizzaschieber vorsichtig zurück auf



den Grill legen, nochmals mit BBQ-Sauce glasieren, und die restliche Sauce kurz im Topf andicken lassen. Den Käse über den Ribs verteilen und die Jalapeño-Scheiben auflegen. Anschließend den Käse bei geschlossenem Deckel schmelzen lassen.

Zum Servieren die Ribs vorsichtig wieder aus dem Grill holen und auf einer Servierplatte mit der reduzierten BBQ-Sauce toppen. Dazu passen sehr gut Tortilla-Chips.



FORGE ADOUR



Grillen in seiner schönsten Form.

Premium Plancha-Grills und modulare Outdoorküchen mit unzähligen Möglichkeiten. Als Gas und leistungsstarke Elektroversionen lieferbar. Mit den Rollwagen oder den Küchenmodulen wird der Traum einer perfekten Außenküche Wirklichkeit.



**Jeromin GmbH
Vertrieb D + A**

Neunmorgenstraße 4
66424 Homburg / Saar
Tel. 06848 - 730 3120

forge.adour@jeromin-gmbh.de
www.forgeadour.com



Rockwurst-Nachos

Marco Greulich: „Bratwurst ist für mich wie ein Steak in der Tube! Natürlich kann man hier kreativ beim Servieren werden, beispielsweise mit der nachfolgend gezeigten Variante. Bei Rock’n’Rubs haben wir den ‚Whisky in the Jar‘ im Programm. Das ist ein leckerer BBQ-Rub, bei dem der Pfeffer mit St. Kilian Whisky mariniert und wieder getrocknet wurde. Diesen Rub haben wir zusammen mit Kalieber zu einer leckeren Bratwurst verarbeitet und so eine echte Rockwurst kreiert.“



ZUTATEN:

- 5 Rockwürste „Whisky in the Jar“ oder eure Lieblingsbratwurst mit Käse
- 25 große Tortilla-Chips
- Rote-Zwiebel-Marmelade (siehe Rezept)
- BBQ-Sauce nach Belieben
- Kresse oder Frühlingszwiebeln als Topping

ZUBEREITUNG:

Die Bratwürste grillen oder smoken und jeweils in 5 Scheiben schneiden. Auf jeden Tortilla-Chip eine Portion Rote-Zwiebel-Marmelade geben, darauf die Wurst setzen und das Ganze mit



BBQ-Sauce und Kresse/Frühlingszwiebeln toppen. Als Fingerfood-Häppchen servieren.

Rote-Zwiebel-Marmelade

Marco Greulich: „Die Rote-Zwiebel-Marmelade ist ein leckeres Topping für Fingerfood, Burger, Wraps und vieles mehr. Einfach und schnell zubereitet und in saubere, sterilisierte Gläser abgefüllt, ist sie lange haltbar.“

ZUTATEN:

- 1 kg rote Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- 60 ml Olivenöl
- 2–3 EL BBQ-Rub nach Belieben, hier „Whisky in the Jar“
- 200 g brauner Zucker
- 200 ml Balsamico-Essig
- 50 ml Whisky nach Belieben
- 50 ml Ahornsirup



ZUBEREITUNG:

Die Zwiebelscheiben in Olivenöl glasig dünsten. Mit dem Essig ablöschen und unter gelegentlichem Rühren ca. 30–40 Minuten einkochen. Den BBQ-Rub, Zucker, Whisky

und Ahornsirup einrühren und weiter bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Zum Schluss mit BBQ-Rub abschmecken. In saubere, sterilisierte Gläser abfüllen und kühl lagern.

Stationärer Fachhandel oder E-Commerce?

Der Mix macht's

Wie aus einem stationären Fachhandel über den Weg einer E-Commerce-Plattform ein kluger Business-Mix entstehen kann, zeigt das Unternehmen Schindler + Hofmann GmbH & Co. KG mit dem Webshop kamdi24 aus Dresden. Es hat bei strategischen Überlegungen und unternehmerischen Entscheidungen immer eines im Blick: Wie mache ich jeden meiner Kunden rundum glücklich.

Die fortschreitende Digitalisierung des Einkaufserlebnisses ist für den stationären Grillfachhandel eine enorme Herausforderung. Einerseits hat das Grill-Thema ein großes Potenzial, neue Käufergruppen zu begeistern. Andererseits ist die Konkurrenz so stark wie nie. Auch die Rolle der Akteure innerhalb der Wertschöpfungskette wandelt sich. Hersteller sind nicht mehr nur als Lieferanten für den Groß- und Einzelhandel gefragt. Der eigene Internet-Auftritt lässt sie direkt mit dem potenziellen Kunden in Kontakt treten. Der Kunde hat heute die Wahl – und damit die Macht. Unabhängig davon, ob es um den Vertriebskanal, die Art der Lieferung oder des Bezahlers geht. Doch je vielfältiger die Wahlmöglichkeiten, desto mehr Informationen braucht er, um die für ihn passende Auswahl zu treffen. Genau darin liegt die Herausforderung – sowie die Chance – sich als Fachhändler zu beweisen und dem Kunden maßgefertigte Lösungen zu bieten. Wie das gelingen kann, zeigt das Beispiel von kamdi24.de. Ursprünglich 2009 als reiner Online-Shop von Schindler + Hofmann gegründet, um als stationärer Fach- und Großhändler auch den Endverbraucher direkt ansprechen zu können. Heiztechnik, Solarthermie, Kaminöfen und die dazugehörigen Anschlusskomponenten sind äußerst beratungsintensive Geschäftsfelder. Der Online-Shop bietet dem Unternehmen die Chance, das durch das Großhandelsgeschäft erworbene Wissen der Fachberater direkt dem Endverbraucher zur Verfügung zu stellen – und letztendlich so dessen Vertrauen zu gewinnen. Daraus ergibt sich ein weiterer Vorteil für das Unternehmen: Durch die intensive Beratungsleistung wird gleichzeitig wertvolles Wissen darüber generiert, was die Kunden wirklich benötigen und welche Produkteigenschaften gefragt sind. Ein riesiges Potenzial für eigene Produktentwicklungen. Da man Kaminöfen jedoch selten mehrmals im Leben kauft, wird eine weitere Branche gesucht, die thematisch zu den Stammprodukten passt und gleichzeitig die Möglichkeit bietet, frühere Kundenkontakte erneut zu aktivieren. 2015 kommt die Grill- und BBQ-Sparte dazu – und das Erfolgsrezept aus dem bisherigen Geschäftsbereich wird einfach umgedreht: Parallel zum Online-Shop mit mittlerweile mehr als 10.000 Produkten entstehen eine stationäre Ausstellungs- und Verkaufsfläche sowie eine Werkstatt. Ein Konzept, das zu allen Seiten aufgeht. „Der



Feuergott ist eine Eigenmarke von kamdi24 – spezialisiert auf Outdoor-Grillgeräte und Zubehör.

Umgang mit dem ‚echten‘ Kunden macht was mit uns Mitarbeitern“, erläutert Sandra Bielor, Head of E-Commerce, Marketing und Kommunikation bei Schindler + Hofmann. „Wir beraten unsere Kunden nicht nur, wir treten in einen echten Dialog und erzeugen eine ganz andere Qualität im gegenseitigen Umgang. Interne Schulungen und Herstellerseminare runden das Ganze ab und helfen den Mitarbeitern, sich mit den einzelnen Produkten identifizieren zu können. Wir wollen ein guter Partner sein – für unsere Kunden und für weitere Hersteller!“ Eine neue Handelsmarke kommt 2018 mit „Feuergott“ dazu. „Wir sind mittlerweile so gut vernetzt, dass wir unsere Produkte mit einer hohen Qualität zum besseren Preis anbieten können. Damit erweitern wir unser Spielfeld und erschließen andere Märkte“, so Sandra Bielor weiter. 2022 steht die Vergrößerung der Logistikfläche an, um die Kunden schnell und zu dem von ihnen gewünschten Zeitpunkt beliefern zu können. Dafür ist eine funktionierende Lieferkette mit

einem optimierten Prozessablauf essenziell, unabhängig davon, ob online oder stationär einkauft wird. Im Juni dieses Jahres wird die neue 500 m² große Grill- und BBQ-Fläche eröffnet – hier kann man sich intensiv beraten lassen, Inspirationen aufnehmen und das gewünschte Produkt buchstäblich erfassen. „Kunden nutzen heute ganz selbstverständlich verschiedenste Einkaufsmöglichkeiten. Daher ist es für uns ein folgerichtiger Schritt, den stationären Handel mit dem Online-Handel zu verweben. So können wir das Einkaufserlebnis noch attraktiver gestalten und ein auf den Kunden individuell abgestimmtes Angebot bieten. Und unsere Erfahrung zeigt: Ein Kunde, der zwei-, dreimal bei uns gekauft hat und zufrieden ist, bleibt uns treu.“ Ein Konzept, das aufzugehen und eine enorme Innovationskraft auszulösen scheint. Bis 2025 sollen in Dresden-Reick etwa 20.000 m² modernste Lager- und Logistikflächen und eine fast 4.000 m² große Ausstellungsfläche für Kamine, Solar, Grill und BBQ entstehen. Zudem ein technisch hochgerüsteter Büro-Hub sowie Vermietungsflächen für andere Unternehmen. Der Clou jedoch wird die Barbecue Factory sein: Eine Eventlocation mit Kochschule und Bistro, in der man Grill- und BBQ-Produkte nicht nur anfassen, sondern auch ausprobieren kann.

AUF IN DEN BBQ-EVENT SOMMER 2023!

ALLE
TERMINE
OHNE
GEWÄHR!

Der Sommer wird heiß und die Grills werden noch heißer. Eindeutige Symptome des BBQ-Fiebers! Spätestens jetzt ist auch der letzte Grillfan durch die sommerlichen Temperaturen angesteckt und mag auf den Duft von Röstaromen und den genussversprechenden Feuerschein an lauschigen Sommerabenden nicht mehr verzichten. Besonders schön ist es, die eigene Grilleidenschaft mit anderen zu teilen und den BBQ Lifestyle auf den feurigsten Events miteinander zu feiern – egal ob auf einer Messe, Wettbewerben oder Festivals. Darum haben wir besuchenswerte, internationale Events für die nächsten Monate für dich zusammengestellt. Außerdem werfen wir einen Blick zurück auf die vergangenen Meisterschaften in Hessen und der Schweiz. Weitere Events findest du online in unserem Eventkalender auf www.fire-food.com.



Foto: Tilo Kramer. Weitere Informationen zur LGM Hessen auf www.bbq-dillenburg.de

Rückblick: Landesgrillmeisterschaft Hessen auf der BIKES'N' BBQ 2023

Am 07.05.2023 fanden die 4. Hessischen Landesgrillmeisterschaften der GBA in Dillenburg statt. Neben Profis waren Teams und Juroren dabei, die erstmals bei einem Grillwettbewerb teilgenommen haben. Es war ein aufregender Tag für alle, die Feuer im Blut haben. Beim Wettbewerb wurden insgesamt 4 Gänge zubereitet. Die Teilnehmer konnten ihr Können bei den Gerichten Bratwurst, Chefs-Choice-Burger, Spareribs und Dessert (alles jeweils mit Beilage) unter Beweis stellen. Bewertet wurden u. a. das Aussehen des Gesamtgerichts, der Garzustand des Hauptbestandteils, der Geschmack des Hauptbestandteils und der Beilage. Nach Auszählung der Punkte wurde der Hessische Grill- und BBQ-Meister Hessen 2023 gekürt. Aus dem spannenden von der German Barbecue Association (GBA) lizenzierten Wettstreit ging das Team „Wild West BBQ“ aus Nettetal als Sieger hervor. Ganz knapp dahinter landete das Team „Backstreet BBQ“ aus Linden auf Rang 2, gefolgt von „BBQ brothers and friends e.V.“ aus Ehringshausen auf dem 3. Platz. Interessierte Zuschauer konnten neben dem Wettbewerb auch eine große Motorrad- und Fahrradausstellung im Rahmen der Bikes'n'BBQ 2023 besuchen. Ein gelungenes Event, das nicht nur Grillerherzen zum Glühen brachte.



Freude pur: das Profi-Siegerteam Pahl Beefers (oben) und das Amateur-Siegerteam Swiss Fire Devils (unten)

UIGA

Rückblick: Schweizer Meisterschaft (SBA) auf der LUGA 2023

Auf der Messe LUGA am 06. und 07.05.2023 in Luzern machten die Grill-Pros und Amateure Teams unter sich aus, wer in der Schweiz Feuer und Fleisch wirklich im Griff hat. Bei der Siegerehrung zeigte



sich, welches Profiteam die CH-BBQ-Szene im Moment anführt: die Pahl Beefers aus Diessenhofen holten den Titel. Vize-Meister wurde das Vorjahressieger-Team Los Grillos aus Wohlenschwil. Auf Platz 3 landeten die Chöpfli Griller aus Dietikon. Bei den Amateuren siegten die Swiss Fire Devils aus Affoltern am Albis. Vize wurde das Team Glutzeitalter aus Baden und Bronze ging an die Griller von BBQ Suzie Q aus Kappel. Bei den Grillfests Dutchoven Finals (kleines Foto) überzeugte Stefan Spillmann (1. Platz), gefolgt von Beat Stohler (2. Platz) und Cyrill Striedner (3. Platz). Gratulation an alle Teams, Sponsoren und Helfer. Wir hoffen, dass wir bald weitere Events in der Schweiz ankündigen können. Keep the fire going! Mehr Informationen im Internet auf www.swissbarbecue.ch



JACK THE BORNIAK BBQ Competition in Polen

Es wird wieder geräuchert, was der Borniak hält. Erlebe die „Holy Trinity“ des Barbecues bei den Meisterschaften in Borne Sulinowo, mitten im Wald. Freut euch auf internationale Teams, Räucherworkshops und Musik. Für Wohnmobile/Camping ist ausreichend Platz vorhanden.

08.–10. September 2023 in Borne Sulinowo (PL) <https://kurzelinks.de/fp6m>



DIE HUBERT Jagdmesse BaWü

DIE HUBERT ist die Jagd- und Erlebnismesse auf dem albgut im Herzen der Schwäbischen Alb. Als Veranstalter freut sich FIRE&FOOD darauf, die süddeutsche Jagdgemeinschaft sowie alle Freunde des Outdoor Cooking und Outdoor Living 2023 auf der HUBERT zu empfangen. Alle aktuellen Infos sind auf der Website abzurufen. Die Aussteller-Anmeldung läuft noch bis zum 15.08.2023. **15.–17. September 2023 in Münsingen (DE)** www.diehubert.de



Deutsche Grillmeisterschaft 2023

In diesem Jahr findet die Deutsche Grillmeisterschaft auf dem Messegelände in Stuttgart statt. Darüber hinaus wird es keine alleinige DGM sein, sondern eine internationale Meisterschaft. Die Deutsche Grillmeisterschaft ist die größte BBQ-Veranstaltung in Deutschland und Pflichttermin für BBQ-Begeisterte!

29.–30. Juli 2023 in Stuttgart (DE)
www.gbaev.de



GrillGut auf der HanseLife

Zum 6. Mal dreht sich im Freigelände der HanseLife wieder alles um des Deutschen liebsten Hobby. Die GrillGut vereint Verkaufsmesse und Produktvorführungen, Bremer Landesgrillmeisterschaft und BBQ-Event. Die von der GBA lizenzierte Landesgrillmeisterschaft lockt viele Grillteams nach Bremen und bietet beste Möglichkeiten mit den „Grillsportlern“ ins Gespräch zu kommen.

09./10. September 2023 in Bremen (DE)
www.hanselife.de/grillgut/



Fränkisch-Thüringische Grillmeisterschaft

Der Verein Bad Rodach begeistert e.V. veranstaltet auch in diesem Jahr eine Grillmeisterschaft – lizenziert von der German Barbecue Association. Die Teams müssen eine Jury in vier Gängen von ihrem Können überzeugen! Für die Produkte sorgt auch diesmal die Genussregion Coburger Land.

16. September 2023 in Bad Rodach (DE)
www.genussregion-coburg.de



THE JACK BBQ WORLD CHAMPIONSHIP

Es ist selten, dass die Whiskeyherstellung in Lynchburg in den Hintergrund tritt. THE JACK ist die Ausnahme. Hier treffen sich BBQ-Wettbewerber aus der ganzen Welt, um ihre Grill- und Räucherfähigkeiten unter Beweis zu stellen. Ein spektakuläres Wochenende wartet, denn jedes Jahr kommen mehr als 40.000 Besucher, um das World Championship Invitational Barbecue in Tennessee live zu erleben.

13./14. Oktober 2023 in Lynchburg (USA)
www.jackdaniels.com/en-us/BBQ



BBQ Station VIDERO PRO G4-S.

- Massive Gussroste
- VARIO+ Grillrostsysteem
- Primezone bis 800°C
- 3-farbig beleuchtete Drehknöpfe
- Schubladen für extra Stauraum

FIRE&FOOD ROCKT DIE SCHWÄBISCHE ALB

Fotos: Winfried W. Bischoff und Vedad Kamenjašević

Immer der Nase nach – so hieß es für die Besucher vom 18. bis 20. Mai auf dem „albgut“ – Altes Lager in Münsingen auf der Schwäbischen Alb. Die FIRE&FOOD BBQ WEEK öffnete drei Tage lang ihre Tore und sorgte damit für den perfekten Rahmen eines großartigen Grill- und Barbecue-Vergnügens. Insgesamt rund 5.500 grillaffine Besucher schlenderten über das – im Vergleich zum letzten Jahr deutlich vergrößerte – Event-Gelände in historischer Umgebung.

Warum nicht das Angenehme mit dem Lehrreichen verbinden und den Brückentag gemeinsam mit der Partnerin oder dem Partner auf der FIRE&FOOD BBQ WEEK verbringen? So oder so ähnlich dachte mancher FIRE&FOOD-Leser und startete am Vatertag gut gelaunt in eine dreitägige Auszeit in Münsingen auf der Schwäbischen Alb. Die hochkarätig besetzten Masterclasses erwiesen sich als Publikumsmagnet und waren teils schon Wochen vor dem eigentlichen Event ausverkauft. Kein Wunder, warteten doch bekannte FIRE&FOOD-Experten und TV-Grillmeister wie Lucki Maurer, David Pietralla, Heiko Antoniewicz, Klaus Breinig, Niels Jorra, Gerhard Volk, Tommy Madel, Giuseppe Messina und Thomas Erickson-Fröhlich mit viel Witz und Fachexpertise auf die Teilnehmer dieser exklusiven Gourmetkurse. Wer spontan und ohne zusätzliches Ticket Lust hatte, sein Grill- und Barbecue-Wissen zu erweitern, konnte an kurzweiligen Vorträgen von Michael Keller, Philipp Sonntag oder Andrew Fordyce zu unterschiedlichen Themengebieten teilnehmen oder sich bei den rund 70 Ausstellern ausgiebig informieren. Letztere lobten in der anschließenden Manöverkritik mit den FIRE&FOOD-Verantwortlichen ausdrücklich das rege und tiefgehende Interesse der Messebesucher. Diese nahmen sich oftmals gerne die Zeit dafür, mit den Ausstellern wie beispielsweise



Traeger, Big Green Egg, Beefer, Thüros, Rösle und Weber, aber auch mit jungen Unternehmen und Startups wie Porsti, Stack oder Fennek ins Gespräch zu kommen und fachzusimpeln. Ebenfalls positiv bewertet wurde durch die Aussteller das auffällig große Besucherinteresse an Grillgewürzen und BBQ-Saucen.

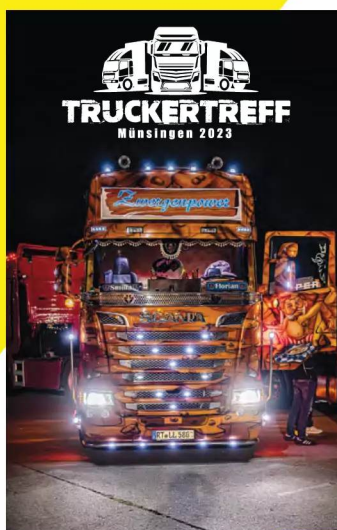
Grillen auf die wilde Tour

Im oberen Bereich des Event-Geländes zog das Assado – die argentinische Art des Grillens – die Besucher in den Bann. Hier fand am Freitagabend die exklusive und mit 500 Gästen ebenfalls ausgebuchte FIRE&FOOD BBQ NIGHT statt. Als Veranstaltungssaal diente eine gekonnt restaurierte – und vor allen Dingen beheizbare – historische Lagerhalle. Das wärmende Feuer des großen Bullerjan-Ofens war höchst willkommen, da sich die Schwäbische Alb an allen drei Tagen von ihrer trockenen, aber leider kalten Seite zeigte. Die Pitmaster sorgten vor dem Gebäude an kreisförmig angeordneten Gourmet-Ständen für abwechslungsreichen Grill- und Barbecue-Genuss. Dabei gaben sie immer wieder wertvolle Zubereitungstipps, wodurch die Besucher angeregt wurden, untereinander ins Gespräch zu kommen. Untermalt wurde das Ganze mit spritziger Live-Musik, und wer nach dem guten Essen Hochprozentigem den Vorzug geben wollte, hatte dazu mit eigens kreierten Cocktails die Möglichkeit.

Am Samstag nutzte der Grillhersteller Traeger die Gelegenheit, auf der FIRE&FOOD BBQ WEEK mit ihrer Community den weltweiten „Traeger Day 2023“ zu feiern, außerdem standen der SCA Steak Cook-Off und der SCA Ancillary Burger Contest auf dem Programm. Hier grillten erfahrene Barbecuer um die Wette, um sich in der Weltrangliste der besten Steak-Griller zu etablieren. Die SCA-Jury bekam außerdem professionelle Unterstützung von Lucki Maurer. In der hohen Kunst des Steakgrillens ging der 1. Platz, wie bereits im Vorjahr, an Daniel Raeder. Den besten Burger grillte – nomen est omen – Christian Bürger. An allen drei Tagen konnte man sich außerdem vom Barber frisieren lassen, zum Sound rockiger Musiker und Live-Bands chillen oder beim Gin- und Whiskey-Tasting sowie beim Genuss einer guten Zigarre in der Smoke Lounge auf seine Kosten kommen. Heiße Öfen der anderen Art hatte die BBQ WEEK ebenfalls zu bieten. Brummi-Fahrer versammelten sich erstmals zum Trucker-Treff, Pickup-Fahrer brutzelten beim Tailgating und auf der Messe konnte man sowohl Motorräder probefahren als auch die nächste Caravaning-Reise planen. Kurzum: Die FIRE&FOOD BBQ WEEK konnte viele Menschen begeistern – eine Neuauflage für 2024 ist bereits in Planung.



Clogging, Foot stomping and Yodeling at its best: Them Muddy Brothers auf der FIRE&FOOD BBQ WEEK.



Zum ersten Mal kam die süddeutsche Truckerwelt in Münsingen zusammen.



Namhafte Marken präsentierten eindrucksvoll ihre Grillgeräte-Innovationen.



Gerhard Volk

Pitmaster-Duo: Heiko Antoniewicz (l.u.) und David Pietralla (r.u.)



Lucki Maurer



Thomas Eriksson-Fröhlich



Nils Jorra

MASTERCLASSES

Wow – der Run auf die Tickets für die Masterclasses begann in diesem Jahr früh, was nicht nur die Grill- und Barbecue-Experten außerordentlich freute, sondern auch FIRE&FOOD als Veranstalter. Ein Format, welches deutlich Potenzial zeigt – und zusätzlich die weiblichen Fans ins Boot holt! Die Grillmeister Lucki Maurer, David Pietralla, Giuseppe Messina, Klaus Breinig, Nils Jorra, Thomas Eriksson-Fröhlich, Heiko Antoniewicz, Gerhard Volk und Tommy Madel begeisterten mit außergewöhnlichen BBQ-Gerichten und kulinarischem Know-How, das sie mit hohem Unterhaltungswert an die Teilnehmer weitergaben.



Tommy Madel



Giuseppe Messina



Klaus Breinig

Die aus der FIRE&FOOD bekannten Grillmeister einmal live in Aktion erleben: Für viele Fans wurde dieser Wunsch wahr.



STEAK COOK-OFF

Punkte sammeln für die Teilnahmeberechtigung zur SCA Worldchampionship in Texas und Preisgelder abräumen – unter diesem Motto fand auf der FIRE&FOOD BBQ WEEK die internationale Steakmeisterschaft der SCA statt. Der Wettbewerb unter den SCA-Headjudges Judit Szalavari und Attila Zavodszky sorgte für viel Neugierde bei den Messebesuchern. Wieder einmal konnten die BBQ-Interessierten die hohe Kunst des Steakgrillens live erleben und den Meistern direkt über die Schultern schauen. Über den 1. Platz beim Steak-Wettbewerb konnte sich, wie bereits im Vorjahr, Daniel Raeder freuen. Auf Platz 2 landete Markus Bondorf, gefolgt von Tobias Mohr auf dem 3. Platz. Beim SCA Ancillary Burger Contest ging der 1. Platz an Christian Bürger, gefolgt von Oliver Cramer auf dem 2. Platz und Tobias Mohr auf Platz 3.



SCA-Headjudges Judit Szalavari und Attila Zavodszky bei der Auswertung der Punkte.



BBQ NIGHT

Mit und unter Freunden ausgelassen feiern, ausgezeichnet essen und trinken und dabei netzwerken, was das Zeug hält – dafür stand die FIRE&FOOD BBQ NIGHT. Etwa 500 Gäste nahmen diese Gelegenheit wahr und feierten bis in die Nacht hinein. Für das kulinarische BBQ-Vergnügen sorgten berühmte Pitmaster und bei rockiger Live-Musik von The Lonestar Boys kam ordentlich Stimmung auf.





3 x Steaks vom Jungbullen
3 x verschiedene Qualitäten
3 x Rassen unbekannt

FIRE&FOOD FleischScout
Beef-Steckbrief: Milchvieh

Steaks vom Milchvieh: Der deutsche Jungbulle - Rasse unbekannt

Von
David Pietralla

Beim Milchvieh von einer speziellen Rasse zu sprechen, empfinde ich als nicht ganz richtig. In diesem Steckbrief geht es um Milchrassen bzw. Zweinutzungsrasen, die in den allermeisten Fällen jedoch nicht definiert sind. Oftmals liest man über das vermeintlich qualitätsvolle Simmentaler Rind. Allerdings handelt es sich bei dieser Bezeichnung meistens um einen Marketingbegriff, welcher nicht der Realität entspricht. Unter den als Milchvieh bezeichneten Rindern gibt es sehr viele Holstein-Friesian und Schwarz-Bunte sowie weitere Rassen. Im Vergleich zu den etwa 12 Millionen Rindern in Deutschland beläuft sich die Anzahl der Simmentaler Rinder auf ungefähr 700.000.





Als wir über das Thema dieses Artikels gesprochen haben, war mir schon im Vorfeld klar, dass er gegebenenfalls ein wenig polarisieren wird. Die folgenden Aussagen beziehen sich auf das große Ganze, auf den Standard. Ich möchte hier niemandem auf die Füße treten, und es gibt sicherlich immer Ausnahmen, die entgegen der Regel vorhanden sind. Im Regelfall liegt aber der Hauptnutzen bzw. der Hauptertrag in der deutschen Rinderhaltung beim Thema Milch. Die im Verhältnis zur Fleischproduktion doch recht hohen Erträge aus der Milchwirtschaft bewirken, dass in erster Linie Milchrassen/Zweinutzungsrasen kultiviert werden. „Wer die Milch will, kommt um das Kalb nicht herum“, sagt Christoph Grabowski, Fleischermeister und Fleischsommelier. Die Kälber, die in Deutschland zum Jungbullen gefüttert werden, sind also im Prinzip ein Nebenprodukt der Milchindustrie.

Das männliche Kalb wächst mit Kraftfutter recht zügig auf sein Schlachtgewicht. Es hat ein mageres, nicht marmoriertes Fleisch, welches in erster Linie durch ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis besticht. Für viele ist dies die wichtigste Stellgröße beim Thema Fleischqualität, und daher hat auch der Jungbulle seine Berechtigung. Für diejenigen, die kein Importfleisch verwenden möchten, aber dennoch mit der Zartheit/Saftigkeit des Jungbullen nicht zufrieden sind, besteht in Deutschland natürlich die Möglichkeit, die weiblichen Tiere – also die Färsen – zu verarbeiten. Sie sind jedoch aufgrund ihrer Konformität und Verfügbarkeit sowie der steigenden Nachfrage deutlich teurer. Wird hier zusätzlich nach Fettgehalt – sprich intramuskulärem Fett – selektiert, können beeindruckende Qualitäten erreicht werden. Mir ist es dabei wichtig zu erwähnen, dass eine besonders starke Fettabdeckung und damit verbunden starkes intramuskuläres Fett eher selten bei der klassischen Weidehaltung zu finden sind. Umgekehrt gilt: Nur weil es eine stark marmorierte deutsche Färsen ist, haben wir noch lange kein nachhaltiges Extensiv-Rind von der Weide. Gerade beim Thema Dry-Aged-Beef, wo Zartheit unabdingbar ist, finden wir fast ausschließlich deutsche Färsen.

Nun aber zurück zum Jungbullen, denn den wollen wir heute verkosten. Das Material stammt von einem regionalen Metzger, bei dem ich anonym ein Stück Rücken


vom deutschen Jungbullen bestellt habe. Natürlich ist eine einzelne Probe nicht zu 100 % repräsentativ für den gesamten Markt. Auf der anderen Seite kann ich nicht 10 bis 20 verschiedene Steaks verkosten, nur um einen Artikel zu schreiben. Auch ich esse sehr bewusst und eher wenig Fleisch, so komisch das für manche klingen mag.

Die Faserbeschaffenheit ist rassebedingt nicht besonders fein, außerdem ist der hohe Kollagengehalt durch das schnelle Wachstum der reinen Muskelmasse für einen deutlich kräftigeren Biss verantwortlich. Die mangelnde Neigung zur Einlagerung von intramuskulärem Fett bei nicht kastrierten männlichen Tieren von Milchrassen führt so schnell zu einem etwas faserigen, trockenen Mundgefühl. Der Fleischgeschmack kann schon mal als kräftig beschrieben werden, jedoch bleibt er nicht besonders lange. Von einer besonderen Aromatik möchte ich hier bei zwei Wochen nass gereiftem Fleisch nicht sprechen.

Fazit: Der Jungbulle hat durchaus seine Berechtigung. Geht es um die Grundversorgung mit Nahrungsmitteln, ist ein möglichst effektiver Produktionsansatz sicherlich sinnvoll. Auch beim Thema Nachhaltigkeit bezogen auf den CO₂-Footprint steht ein konventioneller Jungbulle – beispielsweise im Vergleich zu einer 30 Monate alten Bio-Färsen – bedeutend besser da, als sich die meisten vorstellen können. Im Kontext von Genuss und einem tierwohlorientierten Qualitätsgedanken gibt es jedoch weitaus bessere Ansätze für ein gutes Steak.

Herkunft: Schlachthaus
Rasse: undefiniert
Geschlecht: Jungbulle
Schlachtag: 17 Monate
Reifezeit: 14 Tage nass
Haltungsform: konventionell

Zartheit: 6/10
Saftigkeit/Sukkulenz: 3/10
Geschmack: 5/10
Gefälligkeit: 4/10

A man with a beard, wearing a dark cap and a grey t-shirt, is crouching on the ground. He is petting a small white dog with black spots. In the background, there are several large, dark-colored pigs in a dirt enclosure. The scene is outdoors, with a red building and greenery visible in the distance.

Ibérico Westfalia –
Schweinefleisch als echte Delikatesse:

GLÜCKSBRINGER AUF VIER BEINEN

Schweine sollen bekanntlich Glück bringen – wenn das stimmt, haben die Menschen im westfälischen Münsterland seit Generationen besonders viel davon. Der Westfälische Knochenschinken galt schon den alten Römern als Delikatesse und Heinrich Heine hat Westfalen gar als „Vaterland der Schinken“ lyrisch verewigt. Auch der landwirtschaftliche Familienbetrieb von Christian Vincke verweist auf eine lange Tradition. Der Schweinezüchter und -mäster ist bereits die zwölfte Generation, die hier im östlichen Münsterland zwischen Münster und Warendorf ihr Auskommen sucht, mittlerweile leben vier Generationen unter einem Dach. Christian Vincke setzt auf ein kulinarisches Spitzenprodukt: Fleisch vom Ibérico Westfalia.



Gemütliches Grillen nach dem Cortador Seminar

Was Glück ist, definiert jeder von uns auf seine eigene Weise. Doch eine gute oder gar hohe Lebensqualität gehört auf jeden Fall dazu. Unterwegs auf der Fahrt durch das westfälische Münsterland mit seinen gepflegten Herrensitzen und dazugehörigen Parkanlagen bekommt man eine Ahnung davon, warum die im Münsterland lebenden Menschen oftmals schon seit Generationen hier ansässig sind – und dass das durchaus etwas mit der vielzitierten Lebensqualität zu tun haben muss. Ein Eindruck, der sich sogar mit Zahlen belegen lässt: 2022 setzte sich das Münsterland laut SKL-Glücksatlas mit 7,44 Punkten an die Spitze im bundesdeutschen Glücksranking und verwies damit die schier ewig glücklichen Schleswig-Holsteiner auf den zweiten Platz. Dafür sind selbstverständlich mehrere Faktoren verantwortlich – doch das Zusammenspiel zwischen einer starken mittelständischen Wirtschaft und Menschen, die sich mit ihrer Region verwachsen fühlen, gerne gemeinsam etwas anpacken und sich gegenseitig unterstützen, hat an einem positiven Lebensgefühl sicherlich einen großen Anteil.

*„Mein Fritz lebt nun im Vaterland der Schinken,
Im Zauberland, wo Schweinebohnen blühen,
Im dunkeln Ofen Pumpernickel glühen,
Wo Dichtergeist erlahmt, und Verse hinken.“*

(Heinrich Heine; An Fritz von Beugheim)



Wachse oder weiche

Christian Vinckes Vater baut in den 1980er-Jahren den landwirtschaftlichen Betrieb im kleinen westfälischen Ort Alverskirchen zu einem konventionell wirtschaftenden Schweinemastbetrieb um. Als Christian den Hof 30 Jahre später von ihm übernimmt, gibt es hier Mastplätze für 3.000 Schweine und drei Mastdurchgänge pro Jahr. Doch wie schwer es ist, mit der Schweinemast ein passables Auskommen zu generieren, wird dem Junglandwirt schnell klar. „Wachse oder weiche“ scheint auch im Münsterland das Motto der Zeit zu sein, das belegen die neuesten Zahlen des Statistischen Landesamts NRW. Danach schrumpfte allein zwischen Mai und November 2022 die Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe mit einem Mindestbestand von 50 Schweinen oder zehn Zuchtsauen um 350 Einheiten. „Wie krank dieses ganze System ist, habe ich schon im Studium gemerkt“, sagt Christian Vincke. „Der Preis, den der Bauer für das aufgezogene Mastschwein erzielt, wird von den vier Großen des Lebensmitteleinzelhandels diktiert. Die Produktionsmenge zu erhöhen, kann ein Lösungsansatz sein, doch dabei gerät man immer stärker in die Abhängigkeit und hat weiterhin nicht die Möglichkeit, die Preisgestaltung zu beeinflussen. Gleichzeitig übt die Politik immer größeren Druck auf uns Landwirte aus. Es heißt zwar immer, dass der Verbraucher auf mehr Tierwohl achtet. Doch in der Praxis zeigt sich, dass er für eine besondere Haltungsform selten bereit ist, auch mehr Geld auszugeben. Ich befürchte, dass wir in spätestens zehn Jahren das Gros des in Deutschland verkauften Schweinefleischs aus China oder dem sonstigen Ausland importieren. Ebenfalls aus der Massentierhaltung, aber ohne echte Kontrolle darüber, unter welchen Bedingungen das Tier aufgewachsen ist. Ein Mechanismus, den wir als

Pendant aus der Hühnerfleisch- und Eierproduktion kennen.“ Das ist nicht die Art von Landwirtschaft, die er betreiben und seinen vier Kindern einmal übergeben will. So sucht der selbstbewusste Landwirt einen anderen Weg in der Schweinehaltung. „Ich bin schon immer ein Fan von guter Kulinarik. Daher war klar, wenn ich etwas anderes mache, dann will ich die Champions League beim Thema Schweinefleisch erreichen. Ein Nischenprodukt, dass durch Klasse statt Masse überzeugt.“ Die spanischen Ibérico-Schweine interessieren Christian Vincke schon allein deshalb, weil sich die halbwilden Tiere mit ihrer grau-schwarzen Farbe in Optik und Genetik deutlich von den hellrosa-weißen deutschen Mastschweinen unterscheiden. Außerdem sind ihre leckeren Schinken in Deutschland bereits als Delikatesse bekannt. Diese hängen schließlich in Spanien überall in den Tapas-Bars und Restaurants eindrucksvoll von der Decke herunter und spätestens nach dem ersten Genuss hat sich der „Jamón ibérico“ in das Gedächtnis des deutschen Spanienurlaubers eingebrannt.

2017 ist es so weit: Die erste Ibérico-Sau samt Nachwuchs darf ins westfälische Münsterland ziehen. Allerdings aus Quarantänegründen nicht auf den Hof der penibel abgeschirmten Mastschweine, sondern räumlich getrennt in den alten brachliegenden Schweinestall des Onkels. Den baut Christian zum Offenstall mit Außenbereich aus, das angrenzende Wäldchen bietet schattenspendende Eichen für die Tiere und in der ersten Zeit kommen immer wieder Leute vorbei, die ihre gesammelten Eicheln und Kastanien abgegeben wollen. „Damit begann in unserer Gegend die erste Schweinezucht mit Außenhaltung, daher war auch die mediale Aufmerksamkeit von Anfang an hoch“, erläutert Christian. Die Schweine dürfen sich nach Herzenslust im Schlamm suhlen und haben 24/7 Zugang zum Außengelände. Die ersten Zuchtversuche mit ein-

geflogenen spanischem Ibérico-Sperma sind vielversprechend, Rückschläge gehören jedoch immer dazu: „Von der Fütterung bis zur Salzung des Schinkens haben wir anfangs vieles falsch gemacht“, gibt Christian offen zu. Mittlerweile züchtet er reinrassige Ibérico-Schweine, um das beste Fleisch für die Schinkenproduktion zu erhalten, Einkreuzungen mit Duroc – wobei der Ibérico-Anteil nie unter 50 % geht – sorgen für eine bessere Ausbeute und dafür, dass der Fettanteil im Fleisch nicht überhandnimmt.

Spanische Eichelmast vs. westfälisches Futter-Knowhow

Die höchste Qualitätsstufe erreicht ein Ibérico-Schinken in Spanien, wenn er zu 100 % von einem wildlebenden heimischen Ibérico-Schwein stammt, das sich ausschließlich in den Eichenwäldern des Landes von Eicheln und Kräutern ernährt hat. Je nach Kreuzung mit anderen Rassen und Fütterungsart ändert sich die Klassifizierung. Abzulesen an den vier Auszeichnungsfarben Schwarz, Rot, Grün und Weiß. Das Futterthema geht Christian experimentell an, und so ist das Fleisch anfangs viel zu fett. Doch Erfahrung macht klug, und damit stimmt inzwischen die Mischung. Die Ibéricos auf dem Vincke-Hof erhalten keine reine Eichelmast, sondern ein speziell auf sie abgestimmtes Futter. Es stammt zu etwa 80 % von den eigenen Ackerflächen und besteht überwiegend aus Gerste und einem geringen Weizenanteil, dazu kommen Mineralien und hochwertige Fette. „Geschmacklich macht das im Vergleich zur reinen Eichelmast höchstens einen marginalen Unterschied“, ist der ausgebildete Fleischsommelier und Cortador, wie man in Spanien den professionellen Schinkenaufschneider und -spezialisten nennt, überzeugt. „Der Geschmack wird zu 80 % von der Rasse geprägt, nur die restlichen 20 % können durch die Fütterung beeinflusst werden. Die Eichelmast zielt hauptsächlich auf die enthaltenen Ölsaaten ab, die für weiches Fett und damit für einen niedrigen Schmelzpunkt sorgen. Das bekommen wir durch verschiedene Futterfette hin. Kombiniert mit ausreichender Bewegung, entwickeln die Tiere auf diese Weise intramuskuläres Fett und eine schöne Marmorierung – ähnlich, wie man es vom Wagyu kennt.“ Das Fleisch wird zu Schinken, Würsten und Frischfleisch, allerdings finden Pökellung und Verarbeitung noch nicht auf dem Hof statt. Ein eigener Zerlegeraum ist bereits genehmigt und soll so gestaltet werden, dass auch die mobile Schlachtung hier erfolgen kann. „Die jetzige Situation ist noch nicht befriedigend, ich hätte es am liebsten, wenn bei Schweinen der Weideschuss erlaubt werden würde“, erläutert der passionierte Schweinezüchter.

Der Fleischsommelier Ronny Paulusch lehrt für die Fleischerschule Augsburg die Kunst des Schinken Aufschneidens



Transparenz von A bis Z

Christian Vincke hat von Anfang an fest im Blick, irgendwann ganz auf die konventionelle Schweinemast verzichten zu können. So öffnet er zwei Teile der ursprünglichen Mastanlage für etwa 500 Ibéricos und baut diese für eine artgerechte Freilandhaltung entsprechend um. Zwei Jahre lang gelingt es Christian, sich ausschließlich auf diese Haltungsform zu konzentrieren. Corona spielt ihm in dieser Zeit ein bisschen in die Hände, da die Kunden – mangels anderer Möglichkeiten – ihr Geld wohl leichter für hochwertige Lebensmittel ausgeben. Doch die Folgen der Inflation spürt auch er, und so ziehen vor einem halben Jahr aus wirtschaftlichen Gründen wieder 600 konventionelle Mastschweine auf dem Vincke-Hof ein. Allerdings ebenfalls in einen modernisierten Stallbereich, sodass die

Tiere heute doppelt so viel Platz im Stall haben wie vor der betrieblichen Umstrukturierung. Mit der Ibérico-Aufzucht kommt eine gläserne Transparenz auf den Hof. Durch große Fensterfronten kann man nicht nur die Ferkel mit ihren Müttern beobachten, sondern auch der Reiferaum, in dem die herrlichen Schinken am Knochen – teilweise bis zu zwei Jahren – zur geschmacklichen Vollendung heranreifen, ist einsehbar. Die Ferkel bleiben für sieben bis acht Wochen bei der Muttersau, darauf folgt die „Kindergartenzeit“ im Ferkelaufzuchtstall. Ab dem 5. Lebensmonat ziehen sie in den Offenstall um, wo die Tiere Tag und Nacht Zugang zum Freilaufgehege haben. Mit 14 bis 16 Monaten haben die Ibérico Westfalia 160 bis 180 Kilogramm Lebendgewicht – und damit die Schlachtreife erreicht.

Ein kulinarisches Spitzenprodukt mit gleichbleibender Qualität herzustellen, ist das eine – das andere ist eine breitgefächerte Vermarktungsstrategie, um das Ganze auf wirtschaftlich sichere Beine zu stellen. Dazu gehört der Ab-Hof-Verkauf für Privatkunden und Gastronomen, online und stationär. Verbunden mit regelmäßigen Events, um bei den Kunden das Bewusstsein für die ganze Produktpalette zu schärfen. Der Bau einer professionell ausgestatteten Outdoorküche ist in diesem Konzept ein weiterer Meilenstein. „Um so viel vom Tier wie möglich verwerten zu können, muss ich meine Kunden mitnehmen und sie auf die unterschiedlichen Fleischzuschnitte, Wurst- und Schinken-Kreationen aufmerksam machen, ihnen die passenden Zubereitungsideen liefern. Das setzen wir mit regelmäßigen BBQ- und Gourmet-Festivals oder mit besonderen Veranstaltungen um, bei denen wir Kooperationspartner mit ins Boot holen. Wie beispielsweise das Cortador Extended-Seminar in Zusammenarbeit mit der Fleischerschule in Augsburg. Ich bin ehrgeizig, aber nicht verbissen“, erklärt der sympathische Landwirt. Während des gesamten Gesprächs ist zu merken, dass hier einer mit großer Freude seiner Leidenschaft nachgeht. Es ist ihm zu wünschen, dass es so bleibt.

Weitere Informationen zum Hof sowie über geplante Veranstaltungen unter: www.hofvincke.de und www.iberico-westfalia.de



Christian Vincke:
**„Der Kunde honoriert das Produkt
 und nicht die Haltung.“**








Premium Smoker

Neu: Unsere hochwertigen Räucheröfen V 1.4 sind u.a. nun mit Timer Funktionen ausgestattet.

- * Kalt- & Heißräuchern
- * Immer ein perfekter Rauch
- * Neue Abtropfschale
- * Optional mit Industrierollen
- * Neuer Lochblechkorb
- * Edelstahlqualität
- * Unkomplizierte Bedienung u. v. m.

Fisch, Schinken, Wurst, BBQ, Käse oder Gemüse ...
 Nie war Räuchern so einfach, probieren Sie es aus.



borniak.de
info@borniak.de
 (+49) 322 210 964 95

Gefüllte Sepien, Pulpo-Salat und Miesmuscheln:

MEERESFRÜCHTE AUF DER PLANCHA

— GRILLEN AUF MALLORCA ...



Da fällt einem die Auswahl schon sehr schwer. Vor allem, wenn das Meer aus seinem reichhaltigen Fundus ein so hervorragendes Angebot bereithält.

Selbstverständlich kann man Fische grillen und Seegurken zubereiten. Doch es gibt einfach ein paar Klassiker der Meeresfrüchtefraktion, die man immer gerne genießt. Gerade wenn man – wie wir auf Mallorca – mit dem frischesten Rohmaterial umgehen darf. Zum Beispiel mit Sepia, Miesmuscheln und Krake, auch Pulpo genannt. Als Meeresfrüchte gelten übrigens alle essbaren Meeresbewohner, die keine Wirbel besitzen. Im Unterschied zum englischen Begriff „Seafood“, welcher alles Essbare aus dem Meer zusammenfasst. Während die Römer Meeresfrüchte als Segen der Meere und ihrer Götter verehrten, sind sie hingegen mit einem koscheren Speiseplan nicht kompatibel – da Meeresfrüchte keine Schuppen haben und somit als rituell unrein gelten. Bunt ist die Welt!

Bevor wir gleich selbst anfangen, die Grillzange zu zücken und die Plancha-Spatula energisch zu schwingen, folgt hier eine kurze Kunde zum Thema Tintenfische – die gastronomisch durchaus bedeutend ist:

- Sepien haben kurze Arme – davon 10 an der Zahl – und lange Tuben.
- Der Pulpo bzw. Krake hat lange Arme – 8 Stück, um genau zu sein – und einen kleineren Körper, zumindest im Verhältnis zu den Sepien. Das bringt uns dazu, die Sepien-Tuben zu füllen und die Kraken-Tentakel zu grillen.
- Miesmuscheln schicken wir über die Plancha, bis sie in die Schüssel fallen. Denn „hot-steamed“ behalten sie ihren tollen Geschmack bei sich.
- Tintenfische müssen bei Grilltemperatur und -dauer mit Vorsicht behandelt werden, da sie entweder gerne gummiartig werden oder auseinanderfallen und in fasrige Klumpen münden. Eine Kerntemperatur von 75 °C beim Vorgaren und kurze Zeiten auf dem heißen Grillrost sorgen für ein wunderbares, bissfestes Geschmackserlebnis. Aromatisieren ist beim vorherigen Kochvorgang ausdrücklich erlaubt. Freunde der Tentakel sind Lorbeer und Chili, aber auch Pfefferkörner oder Piment gehen gut dazu. Einfach ausprobieren! Manchmal ist weniger eben mehr.



Rezept: Frederik Boetzelen



MIESMUSCHELN VON DER PLANCHA

ZUBEREITUNG:

Beschädigte Miesmuscheln vorab aussortieren und entsorgen. Danach die Miesmuscheln waschen – sollten jetzt noch einige davon geöffnet sein, diese ebenfalls wegwerfen.

Lauch und Karotten in Ringe schneiden, den Knoblauch ebenfalls. Petersilie hacken, das Brot in Scheiben schneiden.

Lauch und Karotten auf der heißen Plancha anbraten, anschließend Knoblauch, Rosmarin und Petersilie zufügen. Die Miesmuscheln auf die Plancha geben, mit dem Weißwein ablöschen und die Muscheln garziehen lassen.

Die Brotscheiben auf der Plancha rösten, mit Knoblauch einreiben und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Zusammen mit den Miesmuscheln anrichten und servieren.



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 2 kg Miesmuscheln
- 200 g Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Zweige Petersilie
- ¼ l Weißwein
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Weißbrot nach Wahl zum Servieren



WARMER PULPO-SALAT MIT CHORIZO



Rezept: Frederik Boetzelen



ZUBEREITUNG:

Den Pulpo bei moderater Temperatur ohne Wasser in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel im austretenden, eigenen Saft garen. Dieser ist salzig genug, um nicht extra würzen zu müssen. Wer mag, gart ein Lorbeerblatt und/oder ganze schwarze Pfefferkörner mit. Es funktioniert aber auch ganz ohne.

Sobald der Pulpo wie eine gekochte Kartoffel von der Gabel rutscht, ist er fertig gegart. Herausnehmen und abkühlen lassen. Pulpo in Würfel und Chorizo in Viertel-Scheiben schneiden. Karotten in Streifen und Paprika in Rauten schneiden. Zwiebeln hacken und Knoblauch und Ingwer ebenfalls in Scheiben schneiden.

Pulpo und Chorizo in einer Pfanne oder auf der Plancha anbraten, Karottenstreifen zugeben und mitbraten. Aus der Pfanne bzw. von der Plancha nehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in die Pfanne/auf die Plancha geben und anschwitzen, Paprika zufügen und knackig anbraten, mit dem Vermouth (Noilly Prat) ablöschen und den Weißwein trocken einkochen.

Den Chicorée halbieren, auf dem Grill kurz anrösten und mit Grillstreifen versehen. Alles zusammen anrichten.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 4 Pulpo-Tentakel
- 2 Chorizo-Würste
- ½ rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer (ca. ½ kl. Finger groß)
- 2 Karotten
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- ⅛ l Weißwein
- 1 Spritzer Noilly Prat
- etwas Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt und/oder schwarze Pfefferkörner nach Geschmack
- 2 Chicorée





exklusiv bei
www.kamdi24.de



„Ein top ausgestatteter Grill mit tollem Preis-Leistungs-Verhältnis. Hektor ist unser neuer Lieblings-Gasgrill!“

Björn, Grillexperte und REWE-Franchisenehmer aus Radebeul

WERDE MEISTER DES FEUERS!



NEU!

GASGRILL HEKTOR

- schnell auf 300°C
- multifunktional
- Qualität aus erfahrenen Produktionsstätten

FEUERTÖPFE & ZUBEHÖR

- hochwertig, robust und vielseitig
- sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis



#werdemeisterdesfeuers



- Mehr als 10.000 Online-Angebote
- Grills und Outdoor-Artikel
- Kamine, Heiztechnik und Solar
- 400 m² Verkaufsausstellung für Grill & BBQ
- Persönliche Beratung per E-Mail, Telefon oder vor Ort



Besucht uns auf der Deutschen Grillmeisterschaft in Stuttgart!

kamdi 24

KAMIN | SOLAR | GRILL | BBQ

Georg-Mehrtens-Straße 5
01237 Dresden-Reick
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

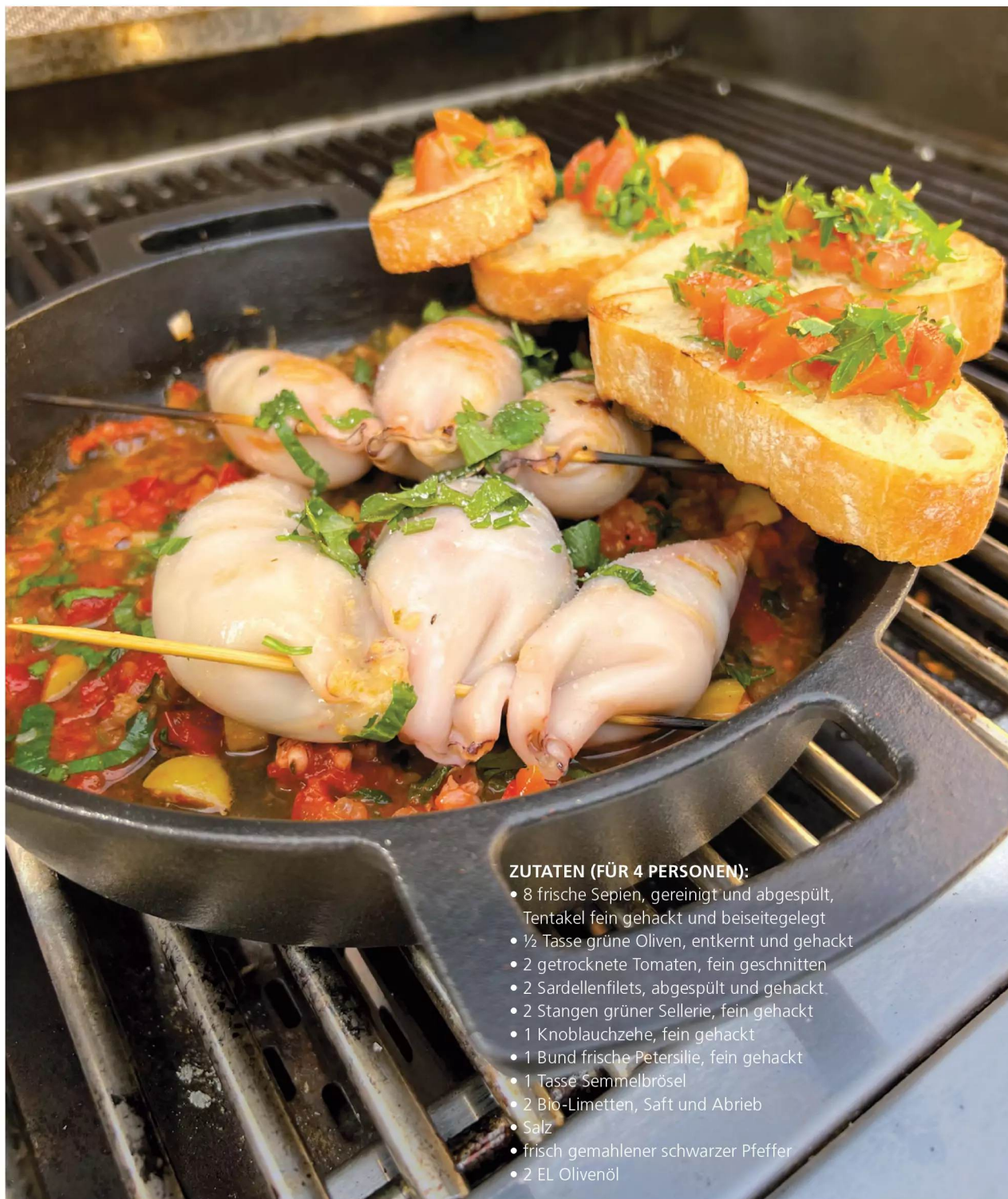
www.kamdi24.de

GEFÜLLTE SEPIEN

VOM GRILL

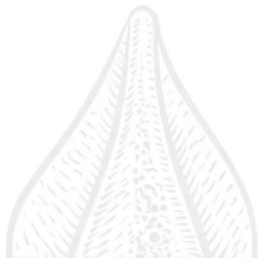


Rezept: Giuseppe Messina



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 8 frische Sepien, gereinigt und abgespült, Tentakel fein gehackt und beiseitegelegt
- ½ Tasse grüne Oliven, entkernt und gehackt
- 2 getrocknete Tomaten, fein geschnitten
- 2 Sardellenfilets, abgespült und gehackt
- 2 Stangen grüner Sellerie, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Bund frische Petersilie, fein gehackt
- 1 Tasse Semmelbrösel
- 2 Bio-Limetten, Saft und Abrieb
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl



ZUBEREITUNG:

In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Petersilie und Tentakel hinzufügen. Anbraten, bis die sie leicht gebräunt sind. Dann die Pfanne vom Grill nehmen und die Mischung etwas abkühlen lassen.

Die angebratene Mischung in eine große Schüssel geben. Oliven, getrocknete Tomaten, Sardellen, Sellerie und Semmelbrösel hinzufügen.

1 EL Olivenöl und den Saft und Abrieb von 1 Limette zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung in die gereinigten Sepien füllen. Unbedingt darauf achten, sie dabei nicht zu überfüllen, da sie beim Grillen schrumpfen können.

Die gefüllten Sepien mit Zahnstochern oder aufgereiht an einem Schaschlik-Spieß verschließen, damit die Füllung beim Grillen nicht austritt.

Den Grill vorheizen. Die gefüllten Sepien auf den Grill legen und bei indirekter Hitze grillen, bis sie leicht gebräunt sind. Dies sollte etwa 6 Minuten pro Seite dauern.

Nach dem Grillen die Sepien vom Grill nehmen und mit dem Saft und Abrieb der zweiten Limette beträufeln. Mit frisch geschnittener Petersilie und Minze garnieren. Die Sepien einige Minuten ruhen lassen, bevor sie mit einem frischen Salat und/oder geröstetem Brot serviert werden.



Elmar's FIRE&FOOD Premium Lederschürze

NEU:
Beste Premium-Qualität bis ins kleinste Detail!



Die rustikale und stilvolle Premium Lederschürze für spektakuläre und sichere BBQ-Events. Schütze dich gegen Funkenflug und Fette während des Grillens!

- Hergestellt aus umwelt- und gesundheitsfreundlich gegerbtem Antikleder (Nappaleder)
- Farbe Anthrazit mit Kreuzberiemung
- Riemen und Schnallen individuell anpassbar
- Hohe Qualität für langlebigen Grilleinsatz
- Made in Germany by Feuermeister: genäht, genietet und designt am Niederrhein
- Charakteristischer Lederduft & einzigartige Haptik
- In 3 unterschiedlichen Größen erhältlich

Mehr Infos & bestellen auf www.fire-food.com

Die saftigen Hähnchen von
der FIRE&FOOD BBQ NIGHT:

RESPEKT, WER'S BESSER MACHT

Bei der diesjährigen FIRE&FOOD BBQ NIGHT haben unseren Gästen die gegrillten Hähnchenbrüste von „Nature & Respect“ besonders gut geschmeckt. Zubereitet von Juan Camerlingo im „Handmade“-Kamado B10 mit nur zwei Zutaten: ordentlichem Fleisch und ordentlicher Hitze.



Möglichst nachhaltig und regional zu konsumieren und dabei immer das Tierwohl im Blick zu haben – das ist oftmals leichter gesagt als getan. Nicht jeder hat seinen Bauernhof des Vertrauens gleich nebenan oder nur wenige Kilometer entfernt. Und auch in Hofläden muss man oftmals schon ganz genau hinschauen oder konkret nachfragen, um festzustellen, ob das angebotene Lebensmittel wirklich auf dem Hof produziert wurde. Viele Bauernhöfe gehen Partnerschaften mit anderen Betrieben ein, um ein möglichst breit gefächertes und attraktives Angebot bieten zu können. Für die Region um Berlin kann das beispielsweise bedeuten, dass die Kartoffeln aus der Lüneburger Heide stammen und die Erdbeeren unweit der Ostsee in Mecklenburg-Vorpommern gepflückt wurden. Was nicht wirklich regional ist, sich in diesem Fall jedoch positiv auf die Qualität und den Geschmack des Angebots auswirkt. So ähnlich passiert das im herkömmlichen Lebensmitteleinzelhandel, ob im Tante-Emma-Laden, im (Bio-)Supermarkt oder Discounter. Gerade in den Kühltheken beim abgepackten Fleisch sind Handelsmarken vertreten, die nicht im unmittelbaren Umfeld produzieren. Wer sich die Etiketten genau anschaut, wird feststellen, dass beispielsweise Hähnchen und anderes Geflügel teilweise aus Frankreich kommen. Häufig mit unterschiedlichen Labels versehen, die einem vielleicht schon im Frankreichurlaub auf der Suche nach einem saftigen Grillhähnchen begegnet und für Frankreich so typisch sind. In den diversen Super-, Hyper- oder Cybermärkten, die ganze Masthähnchen sowie Teilstücke von französischen Marken wie „Fermiers de Loué“, „Le Gaulois“, „Maître CoQ“, „Doux“, „Label Rouge“ – oder eben von „Nature & Respect“ anbieten. Bis auf „Label Rouge“ gehören alle genannten Marken zur Lambert Dodard Chancereul-Group (LDC) – Europas

Marktführer für Masthähnchen mit Hauptsitz in Frankreich und 23.400 Mitarbeitern in 95 Produktionsstätten in Frankreich und Europa.

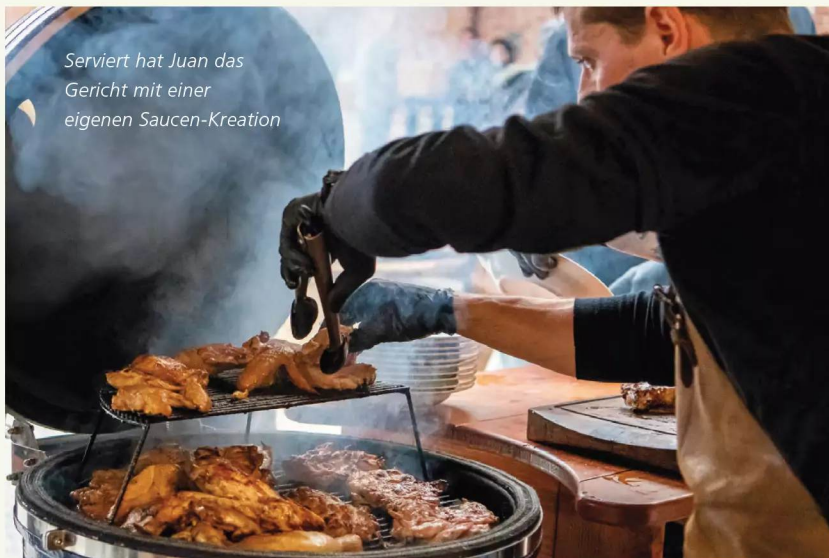


Freilandhaltung: Die Tiere haben tagsüber Zugang zu den begrünten und mit Bäumen bepflanzten Außenanlagen.

Unter dem Label „Nature & Respect“ produziert die LDC-Group Geflügel auf Grundlage der rechtlich geschützten Haltungsangabe „Freilandhaltung“. In Bezug auf die Hähnchenmast bedeutet diese Formulierung in der dazugehörigen EU-Verordnung, dass die Mindestanforderungen bei einem Quadratmeter Auslauf je Hähnchen, einem Futter-Getreideanteil von 70 Prozent und bis zu höchstens 13 Tieren pro Quadratmeter Stallfläche liegen. Auf unsere Nachfrage teilte das Unternehmen mit, dass die Fleischhähnchen aus langsam wachsenden Rassen ausschließlich in Frankreich bzw. in Westfrankreich aufgezogen

werden. Das dort vorherrschende milde Klima ist besonders gut dafür geeignet, dass sich die Tiere ganzjährig im Freien aufhalten können. Dafür befinden sich in den Stallungen extra Falltüren, die den Zugang zu den begrünten und mit Bäumen bepflanzten Außenanlagen ermöglichen. Diese werden jeden Morgen gegen neun Uhr geöffnet und erst bei Dämmerung wieder geschlossen, wenn die Hühner zurück in den Stall gehen. Die Tiere können sich im Stall frei bewegen und haben Strohballen und Sitzstangen zur Beschäftigung. Im Freien können sie auf dem Boden scharren, picken, spielen oder sich unter Bäumen und Sträuchern eine geschützte Stelle suchen. Das zu 100 Pro-

zent pflanzliche, gentechnikfreie Futter und das Wasser sind immer zugänglich, sodass die Hähnchen nach ihrem eigenen Rhythmus fressen und trinken können. Bei den Hähnchen dauert die Aufzucht mindestens 56 Tage, die Küken stammen aus lieferberechtigten Brütereien. Als Zuchtbetriebe werden eher kleinere Familienbetriebe ausgesucht, um eine bessere Beziehung zwischen Züchter und Hähnchen zu fördern. Die LDC-Group betreut die Züchter fachlich und bildet sie insbesondere im Bereich des Tierwohls aus. Es ist ein etwas anderer Weg der industriellen Hähnchenzucht, als wir ihn in Deutschland gewohnt sind – und ja, den kann man schmecken.



Serviert hat Juan das
Gericht mit einer
eigenen Salsa-Kreation

Hähnchenbrüste à la Kamado B10 mit Salsa à la Juan

ZUTATEN (FÜR 4–8 PERSONEN):

- 4 Hähnchenbrüste mit Haut

Für die Salsa à la Juan:

- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Paprikaschoten (Farbe nach Wahl)
- 2 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- Paprikapulver edelsüß
- Paprikapulver scharf
- Salz
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Den Kamado auf starke Hitze (ca. 250 °C) aufheizen und das Hähnchenfleisch mit der Hautseite nach unten liegend über direkter Hitze für ca. 10 Minuten grillen. Anschließend wenden und für weitere 4 Minuten grillen. Fertig ist das saftige Hähnchenstück mit knuspriger Haut. Ohne Salz oder sonstige Gewürze.

Für die Salsa: Rosmarin fein hacken, Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden. Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und fein schneiden, Knoblauch fein hacken. In eine Schüssel geben und mit Paprikapulver, Salz, Olivenöl und ein bisschen Zitronensaft abschmecken. Mindestens für 1 Stunde durchziehen lassen und zu den gegrillten Hähnchenbrüsten servieren.



Wir rocken dein BBQ



Feine BBQ Rubs und Gewürze

Vielseitig verwendbar

Einfache Handhabung

Frei von Zusatzstoffen und
Geschmacksverstärkern

Rock'n'Rubs by N8Schicht GmbH
Otto-von-Guericke Ring 16 | D-49811 Lingen
info@rocknubs.de | www.rocknubs.de

Unterwegs in Südtirol.

Vom Vintschgau bis auf den Ritten.

Rund 120 Kilometer fahren wir auf unserer Genuss-Tour quer durch Südtirol, die uns auf der Via Claudia Augusta und der sogenannten „Kaiserstraße“ über den Reschenpass bis hinauf zum Ritten führt. Die Römer teilten um 14 v. Chr. ihre Armeen bei Bozen, zogen über den Brenner und den Reschen nach Süddeutschland und ordneten die dadurch eroberten Alpengebiete den neugegründeten Provinzen Rätien und Noricum zu. Zu der Zeit gab es in dem unwirtlichen Gebirge wenig zu holen – und so beschränkten sie sich darauf, Militärstraßen und kleine Rast- und Wachstationen wie Vipitenum bei Sterzing, Pons Drusi bei Bozen und Maia (vermutlich Mais bei Meran) für die Alpenüberquerung zu errichten.

Die „Kaiserstraße“ wurde von den deutschen Kaisern auf ihrem Krönungsweg zum Papst nach Rom benutzt. Bis ins 14. Jahrhundert verlief diese nicht in der engen Eisackschlucht, sondern über den Ritten. Südtirol wurde also zu jeder Zeit durchwandert und durchquert, erobert und bereist – bis an die Grenzen der Belastbarkeit. Täglich erlebbar, wenn die eigene Route über den Brenner führt. Die Phänomene „Overtourism“ und „Hot Spots“ sind längst auch hier zu finden. Politik, Einheimische und Touristiker sind um nachhaltige Lösungen bemüht – ein Aspekt, den außerdem die landwirtschaftlichen Betriebe immer öfter im Fokus haben, wie wir auf unserer Reise erleben werden.



„Oh – das sah hier aber mal anders aus“, ist unser erster Gedanke, als wir vom Österreich kommend über Nauders am Reschenpass auf den Reschensee zufahren. Zwar ragt der berühmte Kirchturm wie eh und je aus dem Wasser heraus, aber der Wasserstand ist deutlich niedriger als normal. Das Wasser wurde für Wartungs- und Straßenbauarbeiten abgelassen, wie wir später von Christian Angerer erfahren. Den passionierten Griller treffen wir in seinem Heimatort Laas, wo er uns mit Vinschgauer Spezialitäten verwöhnen will. Doch erst einmal ist der Anblick des auf dem Trockenen stehenden Schiffsanlegers, an dem normalerweise Touristen ihre Seerundfahrt auf einem historischen Ausflugsschiff starten, ein etwas skurriler Anblick. Es ist eine tragische Geschichte, die dieser Stausee erzählt – und sie steht exemplarisch für das Schicksal Südtirols im 20. Jahrhundert. Als erstmals der Plan reift, den Reschen- und den Mittersee zu einem Stausee zu vereinen, gehört Südtirol seit über fünf Jahrhunderten zu Österreich. Nach dem Ende des Ersten Weltkriegs wurde 1919 im Friedensvertrag von Saint-Germain das vornehmlich deutschsprachige Südtirol zwischen Salurn und Brenner dem italienischen Staat zugeschlagen – als Gegenleistung für seinen Eintritt in den Krieg gegen

Deutschland und Österreich. Die italienische Regierung verfolgt 1920 den Plan eines Stausees weiter und genehmigt eine Anhebung des Wasserspiegels um fünf Meter. Doch 1922, mit der Machtergreifung der Faschisten, beginnt eine radikale Italianisierung des Landes mit massiver Unterdrückung der eingesessenen Bevölkerung. 1939 nimmt die Energiegesellschaft „Società Elettrica Alto Adige“ Vorarbeiten auf, um die Etsch und ihre Zuflüsse zu stauen und den Wasserspiegel zur Energiegewinnung um 22 Meter anzuheben. Jedoch ohne die Bevölkerung von Reschen und Graun in diese Überlegungen einzubeziehen. Der Ausbruch des Zweiten Weltkriegs unterbricht die Baumaßnahmen, sie werden jedoch 1947 wieder aufgenommen. Die Bevölkerung versucht – sogar durch Fürsprache des Papstes – den Weiterbau zu verhindern, doch ohne Erfolg: 1950 wird der See gestaut, 677 Hektar Grund und fruchtbarer Boden werden überflutet und beinahe 150 Familien verlieren ihre Existenz, ohne angemessene Entschädigung. Alle Gebäude, die im Gebiet des Stausees liegen, werden gesprengt. Nur der seit 1314 bestehende Kirchturm bleibt aus Gründen des Denkmalschutzes verschont und ist seit dieser Zeit Touristenmagnet und Mahnmal zugleich.

Wir fahren weiter in das „Marmordorf“ Laas zu Christian Angerer. Unwahrscheinliche Kräfte waren am Jennewandstock oberhalb von Laas vor 400 Millionen Jahren am Werk und ließen weißen Marmor entstehen. Seit jeher wurden die herabfallenden Steine von der Bevölkerung verwendet, davon zeugen Figurenmehnhire aus der Kupferzeit und Teile der Pfarrkirche von Laas aus dem 5./6. Jahrhundert. Erst 1830 begann der industrielle Abbau und seit damals findet man das „weiße Gold“ aus dem Vinschgau auf der ganzen Welt. Christian hat jedoch Metall als sein Lieblingsmaterial erkoren und als gelernter Bauschlosser aus alten Dingen schon manch kuriose Grills hergestellt. Seine „alte Lady“ ist ein Betonmischer, den er zu einem Kugelgrill umgebaut hat. Beruflich ist Christian seit fast zwei Jahrzehnten im Verband der Vinschger Obst- und Gemüse-Produzenten tätig, mit einem kurzen Abstecher in die Milchwirtschaft. Er ist leidenschaftlicher Griller – der sprichwörtliche Funke sprang schon im Kindesalter vom Vater auf den Sohn über. Fest verankert in der Grillszene trifft man ihn selbstverständlich auf dem W.E.S.T., dem Winter Extreme BBQ Contest in Südtirol – und rezeptmäßig hier bei uns.

VINSCHGAU



1. Der Kirchturm im Reschensee ist zum beliebten Fotomotiv geworden.

2. Vinschgau ist das kleinste Weinanbaugebiet Südtirols.

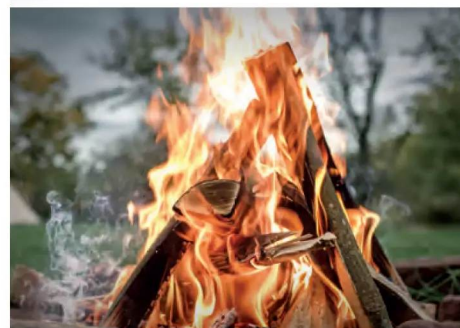
3. Zu Beginn des industriellen Marmorabbaus in Laas erfolgte der Abtransport solcher Marmorblöcke durch Tier- und Menschenkraft.

4. Nicht nur zu Bauzwecken – auch für Kunstobjekte ist Marmor ein gefragter Werkstoff.

**Petromax**

GENUSS AUS DER GLUT

Petromax entfacht Leidenschaft für das Kochen im Freien und Erlebnisse am Feuer. Mit der richtigen Ausrüstung wie dem Brennbock und der Feuerbrücke wird das Lagerfeuer zur vielseitigen Kochstelle inklusive Grillfunktion. Die transportable Feuerstelle ist die flexible Basis für die Feuerküche.



Vinschger Paarl

Zur Vinschger Paarl-Geschichte:

Es heißt, dass das Vinschger Paarl seinen Ursprung in den Mauern vom Kloster Marienberg in Burgeis hatte. Schon im 13. Jahrhundert machten die Benediktinermönche in den klösterlichen Backstuben einen Teig aus Roggenmehl, Dinkelmehl und Sauerteig. Er wurde mit Kümmel, Fenchel und Brotklee verfeinert. Dann formte man runde Brotlaibe und fügte jeweils zwei davon zusammen, somit war das Vinschger Paarl entstanden. Das Paarlbrod wurde zu ganz besonderen Anlässen gebacken, z. B. Hochzeiten. Deshalb wurde es auch Hochzeitsgebäck genannt. Das Paar aus Brotlaiben steht dabei für das Brautpaar und die Vereinigung der Eheleute.

Später wurde das Vinschger Paarl auf den Bauernhöfen gebacken. Das Brot kann vielseitig verzehrt werden: Entweder frisch oder man gibt es in eine „Hurt“ (Brotregal). So wird es getrocknet und hält einige Monate. Dann kann es mit der „Gromml“ (Brotzerkleinerungsbrett) in mundgerechte Stücke gebrochen und zu einer zünftigen Marende (Vesper) gegessen werden.

Oder man gibt die Stücke als Beilage in eine Fleisch- oder Gemüsebrühe (Vinschger Brotsuppe).

ZUTATEN:

Vorteig:

- 220 g Roggenmehl Type 1 (entspricht in D: Type 997, A: R960 und CH: Type 1100)
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 25 g Hefe

Hauptteig:

- 500 g Roggenmehl Type 1
- 280 g Weizenmehl
- 700 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Salz
- je 5 g Fenchel und Kümmel
- 15 g Brotklee

Für den Vorteig die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, das Roggenmehl dazumischen und den Teig 15 Minuten stehenlassen.

Anschließend mit allen Zutaten vom Hauptteig vermischen und zu einem weichen Teig kneten. Diesen jetzt nochmals 30 Minuten bei normaler Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen. Danach gut mit Roggenmehl bestäuben und tennisballgroße Stücke herauszupfen. Diese immer paarweise auf ein Backblech mit Backpapier legen und abgedeckt nochmals 45 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen und die Vinschger Paarl mit Umluft für ca. 45 Minuten backen.

Christian Angerer: „Grillen ist für mich wie Urlaub, ich kann mich hier in meiner Welt voll austoben. Es gibt einfach nichts Schöneres, als für die Familie und mit Freunden zu grillen. Und da ich sehr gerne neue Sachen probiere, kreierte und teste, wird es dabei nie langweilig. Ob Gasgrill, Offset Smoker, Kugelgrill, Pellet Smoker, auf einem selbstgebaute Raketenofen oder einer Feuertonne – ich grill auf jedem Grill gerne.“



Bauerntoast



ZUTATEN:

- 500 g leicht schmelzender Käse nach Geschmack
- 250 g Südtiroler Speck
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Paarlbröt

Das Paarlbröt in der Mitte auseinanderschneiden. Die Brot-Unterseite mit gehobeltem Käse belegen, dann in dünne Scheiben geschnittenen Speck daraufgeben, wieder mit gehobeltem Käse belegen und mit dünn geschnittenen Zwiebelringen bedecken. Nun die obere Hälfte auflegen und bei einer Temperatur von 180–200 °C für 15 Minuten in den Grill geben. So wird das Brot schön knusprig und der Käse schmilzt gut zusammen.



Käseknödel

Vinschger Knödelburger

ZUTATEN

(Für 4–5 Personen):

- 500 g Knödelbrot (altes Weißbrot, gewürfelt)
- 4 Eier
- 180 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butter
- 200 g Käse nach Wahl (im Geruch kräftig oder eher mild)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss zum Abschmecken
- Schnittlauch, nach Belieben
- 600 g Hackfleisch (z. B. Lamm-, Kitz- oder Rindfleisch)

Je nach Wunsch mit Spiegelei, Bacon und Feldsalat zum Burger bauen.

Das Knödelbrot in eine Schüssel geben, Eier und Milch verquirlen und darüber gießen. Die fein gehackte Zwiebel in der Butter anschwitzen und dazugeben. Den Käse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem fein geschnittenen Schnittlauch untermischen. Jetzt noch mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

und alles gut vermengen. Sobald eine kompakte Masse entstanden ist, tennisballgroße Knödel formen. Aus dem Hackfleisch Kugeln in gleicher Größe formen. Anschließend Knödel und Hackfleischbälle auf der Grillplatte plattdrücken und bis zur gewünschten Garstufe grillen.

CHRISTIANS BBQ-TIPP: „Ich würze die Pattys erst auf dem Grill von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer. Dann kann man den Ideen freien Lauf lassen und sich seinen Knödelburger nach Lust und Laune zusammenbauen. Ich habe noch Feldsalat, Bacon und ein Spiegelei dazugegeben.“



Omelette mit Vinschger Marillenmarmelade



ZUTATEN (Für 4–5 Personen):

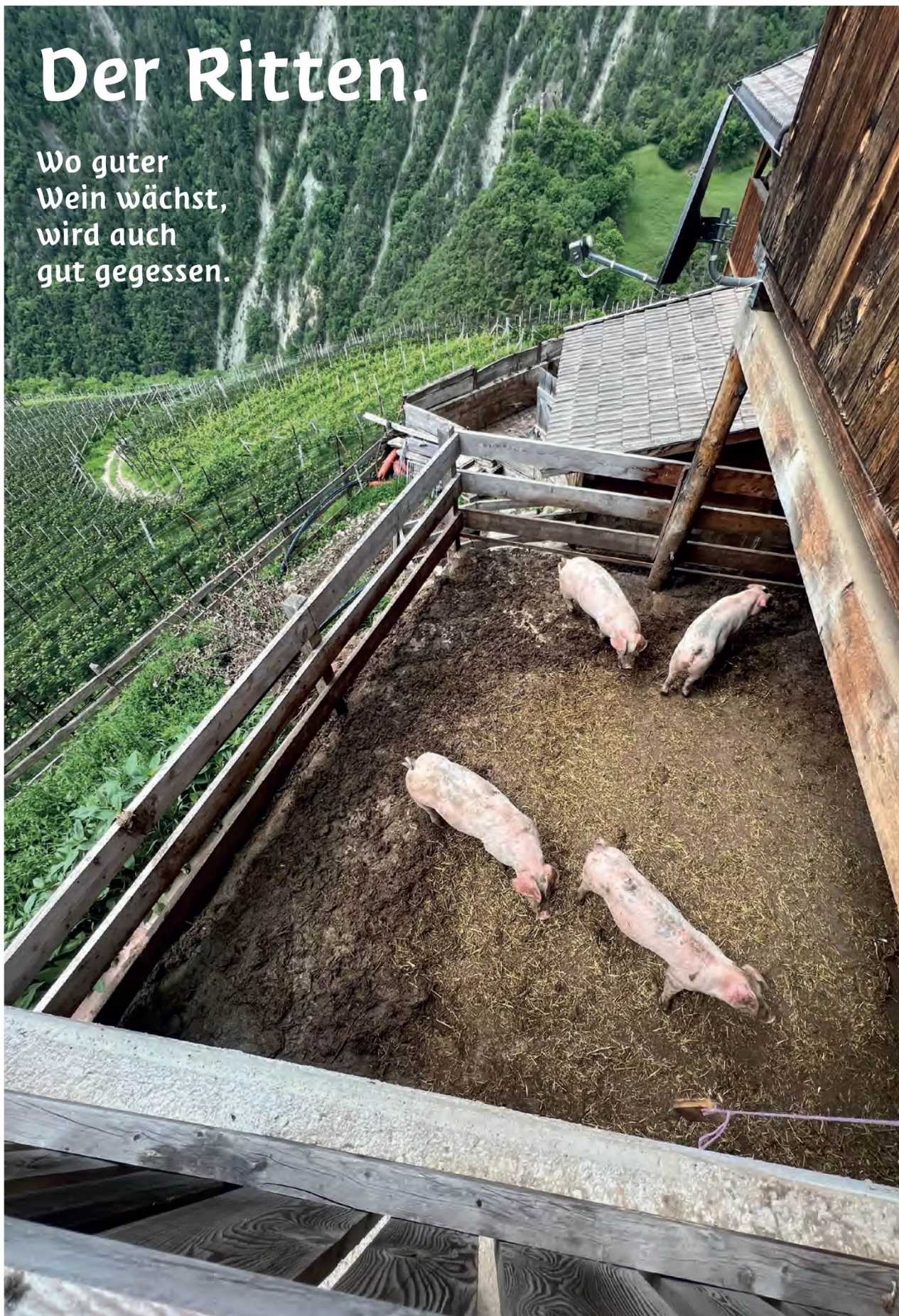
- 150 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 5 Eier
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Butter zum Backen
- Marillenmarmelade
- Staubzucker zum Bestreuen

Mehl, Milch, Salz und den Vanillezucker in einem Behälter gut vermengen, dann die Eier untarrühren und den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. In einer Stielpfanne die Butter erhitzen und etwas Teig zentriert in die Pfanne hineingießen. Die Pfanne anheben und so bewegen, dass der Teig gleichmäßig verlaufen kann. Die Omeletts auf beiden Seiten in der Butter backen, dann eine Seite mit der Marillenmarmelade bestreichen und einrollen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.



Der Ritten.

Wo guter
Wein wächst,
wird auch
gut gegessen.



„Wo guter Wein wächst, wird auch gut gegessen“ lautet eine alte Genießerweisheit. Und dies gilt ebenso für den Ritten, unsere nächste Station nördlich der Landeshauptstadt Bozen. Ritten, das ist die Gebietsbezeichnung für den Berg Rücken, der sich zwischen den Flüssen Eisack und Talfer, im Herzen Südtirols auf einer Fläche von 111,48 Quadratkilometern erstreckt: Vom Bozner Talkessel, der auf 296 Metern liegt, geht es bis auf 2.260 Meter zum Rittner Horn hinauf, der Höhenunterschied beträgt zirka 2.000 Meter. Geologisch liegt das Hochplateau größtenteils auf der Bozner Quarzporphyrplatte, einem ausgedehnten Vulkanitgebiet der Alpen. Wir wollen nicht ganz so weit hinauf, unser Ziel ist der Rielinger Hof außerhalb von Klobenstein – und der liegt abgeschieden auf 750 m über dem Meeresspiegel. Ende Gelände – ab hier scheint es nicht mehr weiterzugehen. Der Hof stammt aus mittelalterlichen Zeiten und wurde Anfang des 13. Jahrhunderts zusammen mit der Ruine Stein erstmals urkundlich erwähnt. Vor dem Zweiten Weltkrieg wanderten die damaligen Besitzer aus, der Hof stand viele Jahre leer und verkam. Seit 1956 ist der Hof im Besitz der Familie Messner. Sie baute ihn wieder auf und Matthias

und Evi bewirtschaften ihn jetzt in der dritten Generation. Sie betreiben eine biodynamische Landwirtschaft und halten Rinder, Schweine und Hühner – und erzeugen von Bioland zertifizierte Weine. Die dafür notwendigen Rebstöcke wachsen auf einem steilen, sonnigen Südhang mit bis zu 75 Prozent Neigung, wodurch die Bewirtschaftung zum großen Teil nur per Hand erfolgen kann – unser Respekt ist den sympathischen Weinbauern jedenfalls sicher. Der Weinanbau wird hier bereits seit dem 13. Jahrhundert betrieben, da diese Region – sie gehört zum Weinbaugebiet Südtiroler Eisacktal – vom Klima besonders begünstigt ist. „Aufgrund der sonnenexponierten Lage sind die Winter relativ mild und im Sommer profitiert die ‚Riviera der Dolomiten‘, wie der Ritten auch genannt wird, von der Frische in Lagen von durchschnittlich 1.000 Metern über dem Meeresspiegel. Die verschiedenen Höhenstufen sorgen für unterschiedliche klimatische Bedingungen und eine abwechslungsreiche Vegetation“, erklärt uns Matthias. Uns fallen die interessant gestalteten Weinetiketten auf den Flaschen auf: „Unsere Weinetiketten tragen das Wetterdiagramm des jeweiligen Jahrganges, um den Einfluss des Klimas auf den Wein zu unterstreichen“, er-

klärt der engagierte Winzer. „Wir wollten die Etiketten so clean wie möglich gestalten, daher haben wir bewusst drauf verzichtet, das Bioland-Siegel optisch zu integrieren.“ Zum Rielinger Hof gehört ein sogenannter „Buschenschank“, in dem neben dem eigenen Wein auch das hofeigene Fleisch serviert wird. Der Name Buschenschank geht auf die alte Tradition bäuerlicher Gastlokale zurück, während der Öffnungszeiten einen „Buschen“ (Strauß) über der Eingangstür auszuhängen – ähnlich, wie wir es aus Baden-Württemberg mit den Straußen- oder Besenwirtschaften kennen. Der Ausschank in den Bauernhöfen stellt seit jeher eine wichtige zusätzliche Erwerbsquelle für die Weinbauern dar, und so kann man auf dem Rielinger Hof neben dem Wein das hofeigene Fleisch sowie Obst und Gemüse genießen.

LEBEN MIT UND VON DER NATUR

Tief mit ihrer Heimat verwurzelte Menschen treffen wir auf unserer Reise überall an – erkennbar auch an den Feiern und Festen des Jahreskreises, an denen Brauchtum und Tradition hochgehalten und die nachfolgenden Generationen mit eingebunden werden. Damit diese weiterhin eine Zukunft haben, findet



1. Traditioneller Bauchspeck im Reiferaum. / 2. Grandiose Aussicht über die Weinberge des Rielingerhofs. / 3. Die Weinetiketten vom Rielingerhof tragen das Wetterdiagramm des jeweiligen Jahrganges, um den Einfluss des Klimas auf den Wein zu unterstreichen. / 4. Vesperplatte mit hofeigenem Schinken, Salami und Käse. / 5. Fotoshooting im Weinkeller mit Matthias Messner. / 6. Südtiroler Spezialität – Spinatknödel mit Parmesan und brauner Butter.

langsam ein Umdenken statt, wenn es um das Bewahren von Ressourcen geht. Für Matthias und Evi war die Geburt ihres Sohnes die Initialzündung dafür, die Bewirtschaftung ihres Hofes so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Anfangs noch von vielen belächelt, sind sie mittlerweile gut vernetzt mit anderen Mitstreitern. Mit Menschen, die wie sie das Kulturerbe ihrer Heimat wiederentdecken, bewahren und – wo es Sinn ergibt – erneuern wollen. Viele der jungen Bäuerinnen und Bauern haben erst eine Ausbildung und/oder ein Studium in einer anderen Region Italiens oder im Ausland absolviert, bevor sie zurückkommen und mit innovativen Ideen den elterlichen oder familieneigenen Hof übernehmen. Dieser frische Wind ist vielerorts spürbar und es ist beeindruckend, wie der Brückenschlag zwischen Tradition und Innovation das Land bereichert. Zum Beispiel auf dem Pfos-Hof der Familie Gamper, unserem nächsten Ziel. Hier hat mit der Hofübergabe an den Sohn, der zu diesem Zeitpunkt 19 Jahre jung war, der Umbau des landwirtschaftlichen Betriebes angefan-

gen. Während anfangs alles für intensive Milchwirtschaft ausgelegt war, suchte Jakob einen Weg, um sich aus der Abhängigkeit von der Genossenschaft zu befreien. Zusammen mit seiner Frau Monika verkleinerte er den landwirtschaftlichen Teil des Betriebes auf ein gesundes Maß. Heute weiden Ochsen, Schafe und Pferde auf den Weiden, ein Obst- und Gemüsegarten schließt sich an. Aus dem alten Bauernhaus wurde ein Gasthaus mit gemütlicher „Törggelen-Stube“. Das „Törggelen“ ist eine alte Bauerntradition, bei der – sobald alles abgepflückt, gelesen und gekeltert ist – gemütlich geschlemmt wird. In der Gasthausküche finden aber das ganze Jahr über die eigenen Produkte eine köstliche Verwertung, im Sommer gehören regelmäßige Grillabende mit dem hofeigenen Ochsenfleisch dazu. Politisch nimmt das Stichwort Nachhaltigkeit ebenfalls einen immer größeren Stellenwert ein. Ein stures „weiter so“ ist für viele Südtiroler weder ökologisch noch ökonomisch länger vertretbar. Das gilt ebenso für den Tourismus, denn die Südtiroler Berge sind hip und locken viele Touristen aus dem In- und Ausland an. Es ist einfach attraktiv, dass so viele unterschiedliche Destinationen auf kleinem Raum zusammen sind. Heute wandern, morgen die Mountainbike-Tour und übermorgen beim Klettern die Königstour der Dolomiten bezwingen – alles ist ohne großen Aufwand erreichbar und durchführbar. Das gilt auch für die Skisaison im Winter. Wir sind heute alle aktiv und

mobil – und bringen die angesagten „Hot Spots“ und den damit verbundenen Verkehr schnell an die Grenzen der Belastbarkeit. Unter dem Überbegriff „Green Mobility“ arbeitet das Land Südtirol daran, Konzepte zur Lenkung zu gestalten. So wurde beispielsweise ein Mobilitätskonzept am Prager Wildsee umgesetzt, mit einer verstärkten Anbindung und Anfahrt mit öffentlichen Bussen bzw. einer stark begrenzten Zufahrt in den Sommermonaten. Generell hat die Zunahme des gewerblichen, privaten und touristischen Verkehrs auf der Brennerachse die Wichtigkeit des Ausbaus des Schienenverkehrs deutlich gemacht.

Wir machen uns auf zu unserem letzten Ziel: der Oberweidacher Hof von Stefan Rottensteiner. Er ist der erste Südtiroler Junglandwirt, der Wagyu-Rinder züchtet. „Mir war als Bub schon klar, dass ich den elterlichen Hof übernehmen will. Mit der Wagyu-Zucht begehe ich einen eher unkonventionellen Weg. Ich war 2012 gerade eben volljährig, als ich als erster Südtiroler Landwirt damit anfang“, erzählt Stefan. Das erste Kalb kam im Februar 2014 auf die Welt – mittlerweile ist die Herde auf etwa 100 Tiere angewachsen, denen 30 Hektar Weideflächen zur Verfügung stehen. Seine Eltern hielten bis zur Hofübergabe Holstein-Kühe zur Micherzeugung. Doch Stefan hätte einiges investieren müssen, um den Hof auf diese Weise rentabel weiterzuführen. Die Wagyu-Zucht war seine Chance, die Abhängigkeit von den Molkereien zu beenden.

1. Auf den Südtiroler Weiden wieder häufiger zu sehen: **Grauvieh-Rinder**. Diese Rasse war früher in jedem Stall zu finden. Die Rinder kommen bestens mit steilen Berghängen zurecht, da sie klein, leicht und gelenkig sind. Es sind äußerst genügsame Tiere, geben aber weniger Milch als die heutigen Hochleistungs-Milchkühe. Sie punkten jedoch mit einem exzellenten Fleischgeschmack – die Grundlage für ihr Comeback.



2. Leckerer Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und fantastischer Aussicht.
3., 4. Grillplatte mit hofeigenem Rindfleisch von Jakob Gamper auf dem Pfos-Hof.
5. Blick auf den Oberweidacher Hof von Stefan Rottensteiner.
6. Wagyu Steaks – stark marmoriert mit viel intramuskulärem Fett.



„CAMPINGAZ 4 SERIES ONYX S“

Eine elegante Erscheinung

Von Elmar Fetscher



■ Von der französischen Grillmarke Campingaz testen wir aus der Serie der Gasgrillstationen den 4 Series Onyx S. Eine Station die seit einigen Jahren am Markt ist und letztmals 2021 einem Facelift unterzogen wurde. Der schwarz lackierte Korpus und das geradlinige Design prägen den ersten Eindruck. Kann er aber auch mit seinen Grillfunktionen überzeugen.

Daten und Montage

Ein mächtiges Paket mit vielen, gut beschrifteten Einzelteilen gilt es zusammenzubauen. Fast 2,5 Stunden Aufbauzeit waren notwendig, um den Grill anheizen zu können. Eine gut gestaltete Anleitung half, die Einzelteile ohne Probleme am richtigen Ort zu platzieren. Eine Grillfläche mit 45 x 73 cm bietet Platz für viel Grillgut, die 4 Garraum-Brenner bringen 13,6 kW Leistung, der Seitenkocher zusätzliche 2,6 kW.

Im Betrieb

Bereits nach 10 Minuten Aufheizzeit zeigte das Meßgerät am Grillrost 350 °C an, deutlich mehr als das Deckelthermometer. Durch die U-artige Anordnung der 4 Brenner (optisch 8 Brennstäbe) zeigt die Grillfläche eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Praktisch ist das InstaClean System beim Onyx zum Reinigen des Grills. Die Seitenteile im Spülmaschinenformat der Grillwanne können leicht entnommen werden, auch die beiden Fettauffangwannen unter der Brennkammer sind gut zugänglich. Der mit Softclose-Türen ausgestattete Unterbau bietet einen großen Stauraum und Platz für eine 11 kg Gasflasche.

Fazit:

Der Campingaz 4 Series Onyx S zeigt durch seine Rahmenbauweise eine gute Stabilität. Die Verarbeitung ist sehr gut, ob die Dämpfer am Deckel, Softclose-Türen oder stabile Gummiräder, gerade auf die Details wurde sehr viel Wert gelegt. Die gleichmäßige Hitzeverteilung am Grillrost lassen einen maximalen Gebrauch der gesamten Grillfläche zu. Hier ist effektives Grillvergnügen angesagt.

Der Preis für den Campingaz 4 Series Onyx liegt bei einem UVP von ca. 899,- Euro, www.campingaz.com



1. Beleuchtete Armaturen und ein 3-teiliger Gussrost
2. Die 4 Edelstahl-Brenner sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
3. Der Lüftungsschlitz zwischen Deckel und Garraum beträgt ca. 3,5 cm
4. Entnehmbare Seitenteile der Garraumwanne erleichtern die Reinigung
5. Vier gummierte Schwerlastrollen
6. Die Rahmenbauweise sorgt für Stabilität
7. Zwei Fettaufangwannen unter dem Garraum können über einen Behälter entleert werden.
8. An der rechten, feststehenden Seitenablage befindet sich ein Kocher, die linke Seitenablage ist abklappbar



Zeigt her euren Grillplatz oder eure Outdoor-Küche:

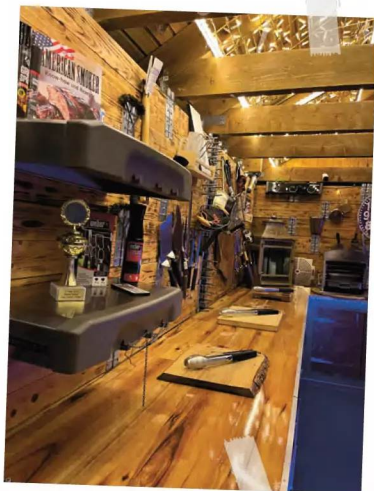
DIY Outdoor-Küche in XXL

Dass der Wunsch nach einer Outdoor-Küche zum perfekten Team-Building und semi-professionellen Arbeitsplatz führen kann, beweist die Story von Tomsen & Die Björn's aus Hamburg.

Manchmal ist eine gute Idee zum Greifen nah. Aber es braucht das energische Wirken einer toughen Deern, damit drei Hamburger Jungs auf die richtige Spur gebracht werden. So geschehen 2018 an einem lauen Sommerabend im Garten, als Björn Müller – genannt Bobby – und Tobias Stadtlander aka Tomsen spontan und mit sichtlichem Vergnügen ein Battle mit der Grillzange ausfechten. Und Bobbys Ehefrau Patricia im Handumdrehen einen Instagram-Account für die Kerls eröffnet und mit dem ersten Content bestückt. Der innerhalb weniger Wochen die 1000er-Marke an Followern generiert und flugs den gemeinsamen Freund aus der Tattoo-Szene – Björn Grumbach (Operator) – an Bord bringt. So startet eine aufregende BBQ-Reise als „Bloody-BBQ-Team“. Zuerst rein virtuell, dann auch live und in Farbe als BBQ-Instructors und recht erfolgreiches Team auf Grill- und Barbecue-Meisterschaften. Eine eigene Wirkungsstätte muss her, und die Idee von einer Outdoor-Küche – in der der Content für den Social Media-Auftritt produziert wird und Workshops abgehalten werden können – nimmt Gestalt an. Das passende Areal ist auf Bobbys Grundstück schnell gefunden, und auch Patricia überzeugt. Von April bis Juli 2021 wird jede freie Minute geplant, gerechnet und gebaut: Drei mal drei Meter sind für den überdachten Bereich gewünscht, neun mal vier Meter werden es letztendlich. An diese schließen sich zusätzlich der Außenbereich mit fünf mal vier Metern für die Holzkohlegrills sowie die beeindruckende Parade von unterschiedlichsten

Weber-Grills anschließt. Weber ist die bevorzugte Grillmarke des Hausherrn, und er nimmt sich gerne abgerockter und ausgemusterter Exemplare an, um sie aufzupäppeln und für sie ein neues Zuhause zu suchen. Holz ist das Material der Wahl für die Outdoor-Küche, Türen und Schubladen werden aus Spanplatten hergestellt. Für den schwarz-rauchigen Farbton übt sich Bobby dank Youtube-Tutorials im Yakisugi – der japanischen Methode der Holzkonservierung. Die Arbeitsplatte aus glänzendem Laminat erweist sich in den Workshops als praktisch, da unempfindlich gegen Fingerprints. Auf Einbaugeräte verzichtet das Team komplett, um so flexibel wie möglich zu sein. Werden die drei zusammen oder als Einzelkämpfer für Caterings oder Show-Barbecues gebucht, sind die benötigten Grills und Kühlboxen schnell verladen und können so ohne großen Aufwand, anderswo zum Einsatz kommen. Der Grillpark umfasst insgesamt 12 Gasgrills – zwei davon sind Napoleon-Geräte – sowie zwei Beefer und zwei Holzkohle-Kugelgrills. Auch eine Feuerplatte steht parat. Mittlerweile haben Tomsen und der Operator das Hamburger Schietwetter mit dem Sonnenschein auf Teneriffa getauscht, dort soll es ebenfalls in Sachen Grillen & Barbecue weitergehen. Stay tuned auf Instagram und Facebook.

An dieser Stelle möchten wir einfach mal „Danke“ sagen, dass ihr eure persönlichen Geschichten und Fotos eurer großartigen Projekte mit den FIRE&FOOD-Lesern teilt!



Zeigt her
euren Grillplatz!
Sende uns eine E-Mail
an: [redaktion@
fire-food.com](mailto:redaktion@fire-food.com)

Wir glühen für Bayern!

Grillst Du auch mit
bayerischem Fleisch?



Bayern glüht!

Tolle Grillrezepte unter:

www.gq-bayern.de/bayern-glueht.de

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





Aqua-Zucht in Norwegen für den weltweiten Appetit auf Lachs:

How much is the fish?

Einer der beliebtesten Speisefische ist der Lachs – was ihm den Ruf als „König der Fische“ eingebracht hat. Kaum ein anderer Meeresbewohner ist so vielseitig in der Zubereitung. Ob gebeizt, gegrillt oder geräuchert – jede Variante hat ihre Fans. Unser Appetit ist längst größer, als Wildbestände ihn stillen könnten. Und so stammen die meisten hier verkauften Lachse aus Aquazucht – eine Zuchtform, die einerseits als nachhaltig gilt, andererseits nicht unproblematisch ist.

Ein Fisch sollte dreimal schwimmen: Einmal in sauberen Gewässern, einmal in frischen Kräutern und Gewürzen und zum Schluss im passenden Wein. Während wir Verbraucher die letzten beiden Punkte selbst gestalten können, ist das beim ersten Punkt problematisch. Lachse sind sogenannte anadrome Fische und können ihren Wasserhaushalt den unterschiedlichen Bedingungen im Süß- und Salzwasser entsprechend regulieren. Sie beginnen ihr Leben im Süßwasser, wandern als Jungfische durch die Flüsse in die

Meere und kehren als ausgewachsene Tiere zum Laichen wieder an ihren Geburtsort im Süßwasser zurück – so der natürliche Lebenszyklus wildlebender Lachse. Doch in die dafür nötigen Lebensräume und Umweltbedingungen hat der Mensch – gerade in Europa – seit Beginn der Industrialisierung massiv eingegriffen und sie zerstört. Noch bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts durchschwammen Lachse regelmäßig Flüsse wie Rhein, Elbe und Weser. Sie galten gerade für arme Bevölkerungsschichten als billiges Grundnahrungsmittel und brachten dabei für die Gesundheit lebenswichtige Inhaltsstoffe wie Vitamin D und aus der Vitamin B-Gruppe. Um für wenigstens etwas Abwechslung im Speiseplan zu sorgen, wurde in manchen Ländern wie Deutschland oder Schottland Dienstherren zeitweise untersagt, ihren Bediensteten häufiger als dreimal in der Woche Lachs aufzutischen. Doch diese Zeiten sind längst vorbei.

Seit Anfang der 1990er-Jahre haben sich länderübergreifend Initiativen gebildet, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Fließgewässer sauber und für die Fische wieder durchwanderbar zu machen. So wurden vielerorts die flusstypischen Lebensräume sowie geeignete Laichhabitate wiederhergestellt. Aber es gibt in diesem Bereich weiterhin großen Hand-

lungsbedarf, um die Wildlachspopulation zu stärken. Und so ist es nicht verwunderlich, dass es sich bei über 90 Prozent der in Deutschland verkauften Lachse bzw. Lachsprodukte um Atlantischen Lachs aus Aquakultur handelt – und zwar aus Norwegen, Chile, Schottland oder Irland. Als Wildlachs ist bei uns vor allem der Pazifische Lachs erhältlich – aber zu weit höheren Preisen als der Zuchtlachs. Norwegen startete bereits in den 1970er-Jahren mit der Lachsaufzucht in Aquakultur. Das Königreich gilt heute als der mit Abstand größte Produzent von Zuchtlachsen in der Welt, im Jahr 2022 waren es rund 1,4 Millionen Tonnen*. Das ist hinter der Ölindustrie der zweitwichtigste Industriezweig des Landes. Bis 2050 soll die Menge der Zuchtlachse verfünffacht werden – was nicht nur radikale Umweltschützer als problematisch ansehen. Wo viel Licht, da ist bekanntlich auch viel Schatten – und den gibt es bei diesem Thema reichlich. In der Vergangenheit wurde das Ökosystem der Fjorde durch die in den Lachsfarmen verwendeten Chemikalien und Arzneien teilweise empfindlich gestört, immer wieder konnten Fische entweichen und den noch vorhandenen Wildlachsbestand mit der gefürchteten Lachslaus infizieren. Die kommt zwar ebenfalls in der freien Natur vor, doch nicht in diesem Ausmaß.

Zudem kommen Wildlachse auf ihrer anfangs beschriebenen Wanderung durch die Flüsse in die Meere unweigerlich an den Farmen vorbei und nehmen auf diese Weise Parasiten auf. Auch der in der Vergangenheit hohe Antibiotikaeinsatz bei den Zuchtfischen ist problematisch. Doch der norwegische Staat sowie die Industrie reagieren, und so wurden und werden die Zuchtbedingungen kontinuierlich verbessert. Wer als Verbraucher sicher sein will, möglichst umweltschonend produzierten Zuchtlachs in seinen Einkaufskorb zu legen, kann sich an den gängigen Bio-Siegeln oder am ASC-Siegel orientieren – wie beispielsweise bei den Produkten von Mowi.



Der ASC-Lachsstandard gilt momentan als der strengste Standard, den es für Aquakultur gibt. Er enthält mehr als 150 Anforderungen zu sozialen, Umwelt- und Tierwohlaspekten. Dazu gehören eine strenge Überwachung der Wasserqualität und des Meeresbodens, Sauerstoff- und Phosphorfreisetzung dürfen bestimmte Werte nicht überschreiten. Der Einsatz von Antibiotika und Chemikalien ist beschränkt und das Futter muss aus nachhaltigen Quellen stammen. Trotzdem sollte man seinen persönlichen Konsum überdenken und beispielsweise im klassischen Business-Hotel nicht unbedingt jeden Morgen beim Frühstück zum Räucherlachs greifen. Bei unserem eigenen Einkaufsverhalten haben wir hingegen die Wahl – und das ist gut so!

*Quelle: Statista
Fotos: © MOWI



Die 4 besten Arten, Lachs zu grillen (und ein Klassiker ohne Grill)

Ob direkt vom Rost, eingewickelt in Backpapier und Alufolie oder von der Holzplanke: Der beliebte Fisch punktet beim Sommer-BBQ durch einfache, aber raffinierte Zubereitung, kurze Garzeit und kräftigen Geschmack:

1. Lachs direkt vom Rost

Den Lachs vor dem Grillen mit flüssiger Butter oder Öl bestreichen, würzen und gegebenenfalls den Rost einfetten. Bei mittlerer Hitze das Filet zuerst mit der Hautseite auf den Rost legen, dicke Lachssteaks kommen ebenfalls direkt auf den Rost. Die Garzeit beträgt ca. sechs bis sieben Minuten bei einem Filet, Lachssteaks können bis zu zehn Minuten vertragen. Den Lachs dabei nur einmal wenden. Nach dem Grillen nach Belieben die Haut vom Lachsfleisch trennen oder dranlassen.

2. Lachs in Folie oder Gemüseblättern

Wer das Fischfilet vor zu viel Hitze schützen und mit Butterflockchen, etwas Fischfond, Weißwein oder Aquavit vorm Austrocknen bewahren möchte, packt das Grillgut in mit Butter oder Öl eingestrichene Alufolie ein. Allerdings ist es nicht ausgeschlossen, dass während des Garprozesses durch säure- oder salzhaltige Zutaten Aluminium aus der Folie gelöst wird und ins Lebensmittel übergeht. Wer das vermeiden möchte, legt zwischen Lachsfilet und Alufolie ein Stück Pergament- oder Backpapier und verschließt die beiden Enden sorg-

fältig. Auch Bananenblätter (aus dem Asialaden) sowie Lauch-, Wirsing- oder größere Kohl- und Weinblätter eignen sich prima zum Einwickeln und Grillen, fixiert werden die Blattenden mit Zahnstochern. Das fertig gewickelte Paket bei mittlerer Hitze an den Rand des Grills legen. Das Lachsfilet ist gut, wenn das Fleisch leicht rosa ist. Die Garzeit beträgt ca. 30 Minuten.

3. Lachs von der Holzplanke

Die Holzplanke für zwei bis drei Stunden in Wasser einlegen, damit es beim Grillen nicht so leicht anfängt zu brennen – wer mag, kann das Wasser mit Weißwein oder Whiskey aromatisieren, Aquavit passt auch. Plankenlachs sollte nicht über 120 bis 130 °C gegart werden, bis zur Kerntemperatur von 52 °C – je nach Größe und Dicke des Filets dauert das bis zu 45 Minuten.

4. Flammlachs

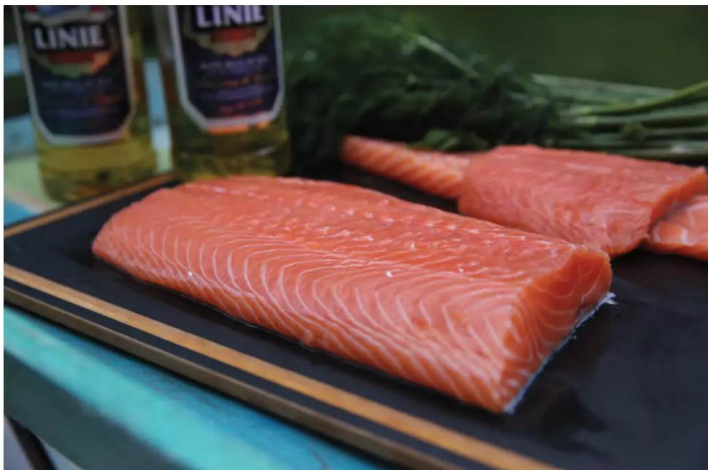
Flammlachs ist die typisch skandinavische Art, das Lachsfilet am Lagerfeuer zuzubereiten. Dafür gibt es spezielle Halter, in die der Lachs gespannt wird. Man kann aber improvisieren, indem man Alufolie auf ein verschließbares Grillgitter legt und den oberen und unteren Rand der Folie weit überstehen lässt. So kann beim Grillen das Fett an der Folie entlang abtropfen. Lachs auf die Alufolie legen und das Gitter schließen. Den Flammlachshalter oder das Gitter senkrecht neben die Glut bzw. neben das Feuer stellen und den Lachs je nach Größe für ca. 45 Minuten grillen. Der Fisch soll nur durch die Strahlungshitze garen und nicht mit der Glut oder dem Feuer in Berührung kommen.

Lachs von der Holzplanke



Flammlachs





Das Wasser des Lebens

Aquavit (von lateinisch aqua vitae „Wasser des Lebens“) ist ein traditioneller Kümmelschnaps aus Skandinavien – hier schon seit dem 16. Jahrhundert bekannt – der zunehmend in den angesagten Bars der Welt auf Interesse trifft. Der in unserem Rezept verwendete Linie Aquavit reift insgesamt 16 Monate in ehemaligen Sherryfässern aus Eichenholz – davon vier Monate auf hoher See, wobei er zweimal den Äquator überquert. Diese Reifebedingungen verleihen dem Aquavit einen goldenen Farbton und ein besonderes Aroma, dessen feine Nuancen sich am besten bei Zimmertemperatur entfalten und gut mit Fischgerichten harmonisieren.



Gebeizter Lachs

Nicht gegrillt und trotzdem eine Köstlichkeit – das trifft auf den Graved Lachs zu. Hierbei kommt besonders frischer Lachs zum Einsatz. Er besitzt ein charakteristisches Aroma, das man durch das Beizen prima zur Geltung bringen und intensivieren kann. Aus Norwegen stammt das Rezept für den sogenannten „Gravlaks“. Dafür wird das Lachsfilet mit einer Mischung aus Gewürzen, Salz, Zucker und sehr viel Dill eingerieben, zusammengepresst und gekühlt, bis die Wirkung der Beize das Fischfleisch durchzogen, es aromatisiert und haltbar gemacht hat. „Gravlaks“ heißt übersetzt übrigens „vergrabener Lachs“, denn vor Erfindung von Lebensmittelfolie und Kühlschrank musste man den Lachs für ein, zwei Tage in Erde eingraben, um ihn zu kühlen und zusammenzupressen. Inzwischen gibt es unzählige Varianten – von nordisch mit einem Schuss Aquavit über mediterran mit Zitronenschale und Thymian bis asiatisch mit Koriander und Ingwer. Doch Schluss mit der grauen Theorie – hier kommt ein authentisches Gravlaks-Rezept.

Graved Lachs

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 400 g rohes Lachsfilet (hier: Mowi Lachsfilet Friluft Lachs)
- 3 EL Aquavit (z. B. Linie Aquavit)
- Salz & Pfeffer zum Würzen
- 3 EL Zucker
- 3 Wacholderbeeren
- 1 kleines Bund Dill
- pro Person 1 Glas Aquavit sowie kross getoastetes Brot mit etwas Butter und frischer Salat als Beilage

Lachsfilet mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Ein geeignetes Gefäß zum Einlegen des Fisches vorbereiten, beispielsweise eine Auflaufform. Den Lachs in das Gefäß legen und mit einem Küchenpinsel gleichmäßig mit dem Aquavit bestreichen. Die Wacholderbeeren in einem Handmörser fein zermahlen, den Dill waschen, gründlich trocken schütteln und fein hacken.

Den Lachs dann von allen Seiten mit Salz und Pfeffer und den restlichen Zutaten würzen und schließlich das Gefäß luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken. Bei Bedarf den Fisch mit einem Teller beschweren und für 48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Zum Servieren in feine Scheiben schneiden.

Mit Aquavit, gebuttertem Brot und Salat servieren.

BBQ Notes

Fisch mag Zitrone



Viele Fischfreunde lieben es, den gegrillten Fisch zur geschmacklichen Abrundung mit ein paar Tropfen frisch gepresstem Zitronensaft zu beträufeln. Doch eine Zitrone kann bereits während des Fischgrillens hilfreich sein: Einfach in Scheiben aufschneiden und auf den Grillrost

geben. Zum Grillen platziert man dann den Fisch auf den Scheiben und verhindert so, dass die Haut am Rost festklebt.

Zitroniges Kräutersalz

Zitrone ist nicht nur für Fisch ein geschmacklicher Booster, sondern auch für Schweine- oder Geflügelfleisch sowie Grillgemüse gut geeignet. Dafür die Schale einer Bio-Zitrone in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Blättchen einiger Thymianzweige und 250 g grobem Meersalz vermischen. Abgefüllt in ein hübsches Glas mit Deckel, macht das aromatisierte Salz außerdem als Mitbringsel zur nächsten Grillparty eine gute Figur.



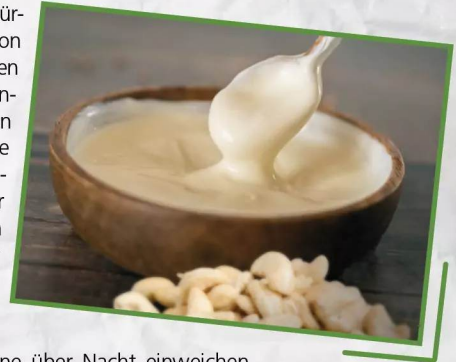
Reiche Ernte

Zucchini lassen sich problemlos im Gemüsebeet, direkt auf dem Kompost sowie im terrassen- oder balkongeeigneten Hochbeet problemlos anbauen. Ein warmer und sonniger Standort ist ideal, aber die Pflanze kommt auch im Halbschatten gut zurecht. Oft dankt sie den gärtnerischen Bemühungen mit einer reichen Fruchtbildung – und die kann einen kleinen Haushalt kulinarisch schnell überfordern. Als Relish gekocht, trägt sie einen Hauch von Sommer in den Winter, und man hat zu gegrilltem Fleisch oder Käse eine würzige Beilage zur Hand. Dafür 1 kg Zucchini grob raspeln und 1 walnussgroßes Stück Ingwer schälen und fein würfeln. Zusammen mit 4 EL Obstessig und 500 g Gelierzucker (1:2) in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Relish sofort heiß in sterilisierte Gläser füllen, gut verschließen und für 3 Minuten auf den Kopf drehen. Danach wieder umdrehen und erkalten lassen, beim nächsten Grillabend genießen oder als Mitbringsel verwenden.



Sour Cream - vegan

Sour Cream ist eine würzige Creme auf Basis von saurer Sahne, die in den USA gerne zu Ofen- oder Folienkartoffeln gegessen wird. Weitere Zutaten sind meist Magerquark, Joghurt oder Frischkäse, Knoblauch und frische Kräuter wie Schnittlauch. Eine vegane Variante lässt sich auf Cashewbasis zubereiten: Cashewkerne über Nacht einweichen, das Einweichwasser abgießen und abbrausen. Mit frischem Wasser, Zitronensaft, etwas Essig, Pfeffer und Salz im Mixer pürieren. Mit Schnittlauch verrühren und im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Das schmeckt auch zu Süßkartoffelpommes, Bratlingen, Gemüsesticks und Ofengemüse.



Mis en place

Keine erfolgreiche Profiküche kommt ohne präzise Vorbereitung aus. Zum Mis en place gehört, dass vor der eigentlichen Zubereitung alle Zutaten perfekt abgemessen, geschnippelt und griffbereit angerichtet werden. Diese Vorgehensweise empfiehlt sich vor allem beim Plancha- oder Wok-Grillen – also immer, wenn es bei der Zubereitung äußerst heiß hergeht. Zwischen leckeren Röst- und bitteren Brandaromen liegt dann nur ein schmaler Grat – und kein ausreichender Zeitraum, um mal eben kurz die fehlende Zutat aus der Küche zu holen.

Mischmasch



Der Grillholzkohle- und Holzkohlebriketthersteller Nero bietet unter dem Namen „Nero Grillkombi“ eine Mischung beider Brennstoffe in einer Packung an. Doch welche Vorteile hat so eine Mischung? Holzkohle erzielt in relativ kurzer Zeit eine hohe Hitze, wie man sie beispielsweise beim direkten Grillen gerne verwendet. Grillbriketts brauchen deutlich länger, bis sie durchgeglüht sind und erreichen nicht dieses hohe Temperaturspektrum. Dafür halten sie die Hitze deutlich länger als Holzkohle. Mischt man nun beide Brennstoffe, was man selbstverständlich auch selbst erledigen kann – als Faustregel

gilt ein Verhältnis von 70 % Holzkohle zu 30 % Holzkohlebriketts –, vereint man die Vorteile beider Sorten und hat den perfekten Mix für einen langen Grillabend, an dem zuerst mit Würstchen oder Burgern gestartet werden sollte, bevor temperaturempfindlicheres Grillgut auf den Rost kommt.

Harman Kardon Citation

Songs und Podcasts kabellos streamen – über WLAN im Haus in HD-Qualität oder im Freien über Smartphone oder Tablet per Bluetooth. Der voll aufgeladene Akku sorgt acht Stunden lang für ununterbrochene Wiedergabe, ein Weiterhören ist während des Ladevorgangs in der Ladestation möglich. Mit USB-C-Anschluss, um unterwegs aufladen zu können.

Preis: 349 Euro

www.harmankardon.de

**AUCH MIT
GOOGLE ASSISTANT
ZU BEDIENEN**



**MIT PRAKTISCHER
REISETASCHE**



Sonos Move White

Leistungsstarker und robuster Smart Speaker im wetterfesten Design und mit wiederaufladbarem Akku. Gesteuert wird der Speaker mit der eigenen Stimme über die Sonos App und Apple AirPlay 2 über WLAN. Mit kabelloser Ladestation.

Preis: 449 Euro

www.sonos.com

**INKLUSIVE
KABELLOSEM
MIKROFON**

JBL Party Box Encore

Kompakter Party-Lautsprecher mit Spritzwasserschutz und einer Akkulaufzeit für bis zu 10 Stunden Sound und passender Lightshow, die sich mit der Musik synchronisiert. Wiedergabe über USB- und Aux-In-Eingänge, 100 Watt Ausgangsleistung, mit True Wireless Stereo zum Koppeln von 2 Lautsprechern für Stereound.

Preis: 349 Euro (UVP)

www.jbl.com



MIT INTERNET-RADIO



Bose Portable Smart Speaker Luxe Silver

Kraftvoller 360°-Klang mit tiefen Bässen im robusten wasserabweisenden Design. Mit bis zu 12 Stunden Akkulaufzeit und integrierter Sprachsteuerung, sobald das Gerät eine WLAN-Verbindung nutzen kann. Außerhalb der WLAN-Reichweite lässt es sich per Bluetooth über Smartphone oder Tablet bedienen.

Preis: 299,95 Euro

www.bose.de



VON GERSHWIN BIS GAGA: MIT BEATS INS BEET

Leben im Freien, Kochen im Freien – Sommertage bieten einfach fantastische Möglichkeiten. Wir treffen uns zum Sonntagsfrühstück auf der Terrasse, zum ausgelassenen Picknick am Wasser, zum Apéro auf dem Balkon und zum gemütlichen Abendessen im Garten. In guter Gesellschaft zu essen und dabei ein wenig zu plaudern, ist wunderbar. Was noch fehlt? Na, ein bisschen Musik vielleicht!



Glücklicherweise leben wir in Zeiten, in denen man den vollen musikalischen Umfang des vergangenen Jahrhunderts überall mit sich tragen kann. Mit Hilfe der passenden App lässt sich von Gershwin bis Gaga jedes Ereignis und jede Stimmung musikalisch untermalen. Oder man wählt einen informativen Podcast oder ein nettes Hörbuch, um sich bei den Vorbereitungen für das kulinarische Ereignis unterhalten zu lassen. Damit die Akustik auch außerhalb der eigenen vier Wände zum Genusserlebnis wird, bieten sich WLAN- bzw. Bluetooth-Lautsprecher an, die drahtlos und somit ohne Kabelsalat überall platziert werden können. Von einfachen Lautsprechern für wenig Geld bis zum luxuriösen Audiosystem gibt es unterschiedliche Lösungsansätze. Bei der Auswahl sollte man auf die Akkulaufzeit und die Klangqualität achten – schön ist es außerdem, wenn sich das gewählte Modell sogar optisch gut ans sonstige Ambiente anpasst. Die eigene Präferenz und das Budget bestimmen die Wahl. Mit den richtigen Beats beim Grillen kommt das Festival-Feeling auch im eigenen Garten auf. Nehmt aber bitte Rücksicht auf eure Nachbarn – besser noch: Ladet sie ein!



**MUSIKALISCHER
BEGLEITER FÜR
VIELE JAHRE**

Beosound Explore

Wasserdichter und sehr robuster Outdoor-Lautsprecher für Abenteuer aller Art und eine Wiedergabedauer von bis zu 27 Stunden. Das Gehäuse aus eloxiertem Aluminium schützt eine vertikale Rippenstruktur auch vor stärkeren Schlägen, die Unterseite aus Gummi sorgt für sicheren Stand.

Preis: 199 Euro
www.bang-olufsen.com

Teufel MOTIV® GO VOICE mit Google Assistant

Kompakter WLAN-Bluetooth-Speaker mit Sprachsteuerung durch Google Assistant sowie Chromecast built-in™ für Handy-Steuerung. Zwei Vollbereichstreiber und zwei passive Bassmembranen sorgen für Stereopanorama. Mit integriertem Akku für Spielzeiten von bis zu 15 Stunden und LED-Anzeige von WLAN-Signalarke und Akku-Ladestand.

Preis: 299,99 Euro
www.teufel.de



**HÖRT AUF
KOMMANDOS**

**MACHT SICH FAST
UNSICHTBAR**



Artsound Rock

Wasser- und UV-beständiger 2-Wege-Outdoor-Lautsprecher im Stein-Design für einen warmen Sound.

Preis: 169 Euro
www.artsound.be

**LÄSST SICH
UNAUFFÄLLIG
INSTALLIEREN**



Monitor Audio CLG160

Dieser Lautsprecher eignet sich für die Bodeninstallation im Garten und rund um Terrassenbereiche oder zur Montage an einem Baum, Pfosten oder Gartenzaun. Er verfügt über eine stabile Außenhülle aus Polymergeuss, die ihn selbst für extreme Wetterbedingungen unempfindlich macht.

Preis: 499 Euro
www.monitormedia.com

¡VIVA EL TEQUILA!



Was haben Justin Timberlake, Kendall Jenner und George Clooney gemeinsam? Sie alle gehören zu den bekanntesten Tequila-Fans und haben sogar ihre eigenen Tequila-Marken kreiert bzw. kreieren lassen. Das ist kein Zufall, denn Tequila hat sich in den letzten Jahren zum echten It-Getränk entwickelt, nicht nur unter Promis. Über 500 Millionen Liter Tequila wurden 2021 produziert. Besonders in den USA und Großbritannien erfreut sich die südamerikanische Spirituose großer Beliebtheit. Die neue Tequila-Welle schwappt seit einiger Zeit auch in andere europäische Länder über. Grund genug für FIRE&FOOD, die Gläser zu füllen und den rassigen Tequila, passend zum Sommer, auf seine geschmacklichen (BBQ-) Qualitäten zu testen.

Zu Beginn machen wir eine Zeitreise in das Reich der Azteken. Die Indigenen Südamerikas stellten aus der Blauen Agave (Agave tequilana Weber), einem üppig-wachsenden Spargelgewächs, bereits allerlei nützliche Dinge wie Seile, Nadeln und Heilmittel her. Außerdem kauten viele Einheimische das süße Herz der Blauen Agave. Die Ureinwohner nannten das Agavenherz „Das Haus des Mondes“, was in ihrer Sprache „Nahuatl Mezcal“ heißt. Daher stammt der übergeordnete Spirituosename Meszcal (mit dem im Peyote-Kaktus vorkommenden Alkaloid Mescaline hat der Name nichts zu tun!), von dem der Tequila eine besondere Form ist. Während Mezcal aus dem Fruchtfleisch verschiedener Agavenarten hergestellt wird und in Geschmack und Aussehen variiert, wird echter Tequila ausschließlich aus der Blauen Agave gebrannt, aus der die indigene Bevölkerung ursprünglich ein Gärgetränk namens „Pulque“ zuberei-

tete, das jedoch recht sauer war. Die spanischen Konquistadoren, die mit brutaler Gewalt in das Land einfielen, konnten mit dem Getränk in dieser Form zunächst wenig anfangen. Allerdings begannen sie im 16. Jahrhundert damit, aus der Pulque Alkohol zu destillieren. Das Ergebnis kam heutigen Tequilas bereits recht nahe. Tequila gilt als erster Schnaps, der auf dem amerikanischen Kontinent gebrannt wurde. Im Jahr 1535 befand sich eine der ersten Destillen in einem einfachen Lehmgebäude in der Nähe der Kolonie „Santiago de Tequila“. Die Kleinstadt im Westen Mexikos gilt daher als Namensgeberin des Tequilas. Zunächst von der Kolonialregierung verboten, wuchs die Tequila-Produktion im Verborgenen weiter. Im 17. Jahrhundert, nach Einführung einer Steuer, war Tequila offiziell erlaubt und setzte seinen Siegeszug fort. Seit 1911 gilt Tequila als mexikanisches Nationalgetränk. In den 1930er- und 1940er-Jahren expandierte der Tequila nach Nordamerika und schließlich nach Europa. Der Tequila-Cocktail „Margarita“, schon damals ein Trendgetränk, soll maßgeblich zum Erfolg beigetragen haben.

Zutaten und Herstellung

Echter „100 % de Agave“-Tequila besteht zu 100 % aus der Agave tequilana Weber. Die Pflanze besitzt einen hohen Zuckergehalt und eignet sich daher hervorragend zur Verarbeitung. Außer Wasser sind in echtem Tequila keine weiteren Zusatzstoffe erlaubt. Sogenannte „Mixto“-Tequilas dürfen bis zu 49 % aus anderen stärkehaltigen Rohstoffen bestehen. Tequila-Kenner stehen den Mixtos meist kritisch bis ablehnend gegenüber. Die Herstellung des echten Tequilas ist mit



Bilder: pixabay

viel Schweiß und Erfahrung verbunden. Bis das Herz der Blauen Agave – la Piña – geerntet werden kann, vergehen bis zu 9 Jahre. In ihrer letzten Lebensphase bildet die Pflanze einen großen Blütenstängel aus, dann steht die Ernte bevor. Die Jimadores, hochangesehene Agavenbauern, müssen den richtigen Zeitpunkt genau abpassen,



da das Destillat ansonsten bitter werden kann. In reiner, harter Handarbeit werden die Blätter der Blauen Agave abgeschlagen und das bis zu 80 Kilogramm schwere Herz herausgelöst. Im nächsten Schritt werden die Agavenherzen 24 bis 36 Stunden in Lehmöfen unter Dampf gegart, wobei der bittere Saft durch Kanäle im Boden abfließt. Danach müssen die Piñas langsam abkühlen, was bis zu 2 Tage dauert. Anschließend werden sie zerkleinert und der stark zuckerhaltige Saft ausgepresst und mit Wasser angereichert. Diese sogenannte „Pulpe“ wird dann in großen Bottichen mit natürlicher Hefe vergoren. Der enthaltene Zucker wird im Fermentierungsprozess zu Alkohol umgewandelt. Der entstehende Most hat einen Alkoholgehalt von etwa 8 % Vol. Danach wird der Most in zwei Destillationsdurchläufen gereinigt und erst auf 25 und schließlich 55 % Vol. Alkoholanteil gebracht. Zum Schluss wird das alkoholische Getränk mit reinem Wasser verdünnt (Dilution) und direkt in Flaschen (Tequila Blanco) oder in Eichenfässer für eine längere Lagerung abgefüllt. Das Endprodukt Tequila verfügt meist über einen Alkoholgehalt von 25 bis 50 % Vol., Destillation-Strength-Sorten bis zu über 55 % Vol. Tequila Reposado reift mindestens 2 Monate in Eichenfässern, dabei nimmt er eine leicht goldene Farbe an. Die Kategorie Añejo lagert 1–3 Jahre, der Extra Añejo über 3 Jahre. Je länger die Reifung, desto vielschichtiger und weicher wird der Geschmack. Die mexikanischen Aufsichtsbehörden CRT (Consejo Regulador del Tequila) wachen streng über die Authentizität des Tequilas. Jede Destillerie hat eine rückverfolgbare NOM- und DOT-Identifizierungsnummer, die auf dem Etikett abgedruckt den Ort der Abfüllung anzeigt. 100 % Agave Tequila darf nicht außerhalb Mexikos abgefüllt werden. Neben der NOM ist auf dem Flaschenetikett daher meist die Aufschrift „Hecho en México“ (hergestellt in Mexiko) zu finden. In Mexiko gibt es etwa 130 Hersteller mit über 900 Tequila-Marken (Stand 2008). Rund 80 % des Tequilas kommt aus dem mexikanischen Bundesstaat Jalisco. Mittlerweile beherrscht die Blaue Agave weite Teile dieser Region. Allerdings ist der Klimawandel auch dort ein großes Problem. Die steigenden Temperaturen und der Wassermangel (im Wechsel mit Überschwemmungen) der letzten Jahre beeinträchtigen das Wachstum und die Qualität der Agave-Pflanzen, Folge sind geringere Erträge. Da gleichzeitig die Nachfrage zunimmt (die Tequila-Produktion und -Exporte erreichten 2021 mit fast 500 Millionen Litern einen Rekordstand), steigt der Preis und die Menschen müssen für einen Premium-Tequila tief in die Tasche greifen. Für viele Tequila-Fans bleibt als Alternative oft nur ein „Mixto“. Um die Probleme zu lösen, ergreifen die Produzenten in Mexiko verschiedene Maßnahmen.

ROASTED MEZCAL LIME WINGS VON TRAEGER



ZUBEREITUNG

1. Den Traeger Grill auf 260 °C für etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel vorheizen. Wenn du ganze Hühnerflügel gekauft hast, entferne die Spitzen und trenne die Trommeln und Flügel voneinander ab. Tupfe die Teile trocken, entsorge die Flügelspitzen oder bewahre sie für Hühnerbrühe auf. Mische alle trockenen Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel. Gib das Öl hinzu und vermische alles. Füge dann die Hühnerflügel hinzu und marinieren diese großzügig.

2. Für die Glasur die Glasur-Zutaten in einem kleinen Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Kochen, bis die Mischung um etwa 1/3 reduziert ist und sich zu verdicken beginnt. Halte die Glasur warm, bis es Zeit ist, die Hähnchenflügel zu bestreichen.

3. Lege die Flügel direkt auf den Grillrost und grille diese unter einmaligem Wenden, bis ihre Innentemperatur etwa 20 Minuten lang bei 70 °C liegt. Bestreiche die Flügel und grille die Hähnchenteile erneut für 5–10 Minuten, bis die Innentemperatur bei 80 °C liegt. Anschließend warm servieren und genießen!

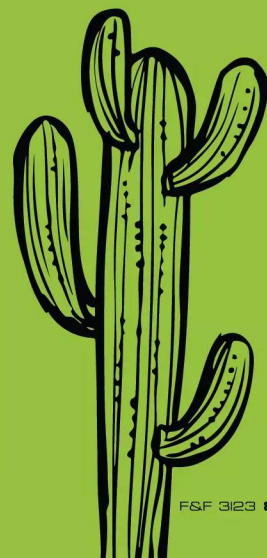
ZUTATEN

WINGS

- 1,5 Kilo Chicken Wings
- 2 TL Ancho-Chile-Pulver
- 2 TL brauner Zucker
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- 1 TL Chilipulver
- 2 TL Öl

GLASUR

- 1/4 Tasse Honig
- 1/4 Tasse Ananassaft
- 3 TL Mezcal oder Tequila
- 1 1/2 TL scharfe Soße
- 1 1/2 TL Butter
- 1 1/2 TL frischer Limettensaft



TRAERGERITA COCKTAIL



ZUBEREITUNG

- 1.** Heize den Traeger auf 260 °C für etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel vor.
- 2.** Bestreue die Limettenscheiben mit Zucker und grille diese für 15–20 Minuten, bis sich Rostspuren zeigen.
- 3.** Kombiniere Mezcal, frischen Zitronensaft, frischen Limettensaft und Traeger Smoked Simple Syrup in einem Mixglas und fülle es mit Eis. Kräftig schütteln!
- 4.** Über frisches Eis abseihen und mit gegrillten Limettenscheiben servieren.

ZUTATEN

- 2 Limetten, in Scheiben
- 4 TL Granulatzucker
- 90 ml Mezcal oder Tequila
- 15 ml Limettensaft
- 15 ml Zitronensaft
- 120 ml Traeger Smoked Simple Syrup



Gut und günstig: Cuervo Reposado Especial Silver 40 % Vol.

Dieser Mixto überzeugt mit gut strukturierten Noten, die sowohl grün-krautiger als auch mineralisch-herb sind und immer wieder neue Nuancen eröffnen. Preis: ca. 14 Euro (0,7l), www.cuervo.com

Ein Beispiel ist die Tequila-Marke Patrón Tequila. Der Hersteller hat den Agavenanbau auf höhere Lagen mit kühlerem Klima verlagert und ein sparsames Bewässerungssystem aufgebaut. Nachhaltige Anbaumethoden sowie widerstandsfähigere Agavensorten werden in Zukunft immer wichtiger.

Vielseitig genießen

„100 % de Agave“-Tequila sollte pur oder auf Eis getrunken werden um den sanften, harmonischen Geschmack angemessen zu genießen. Blanco wird gerne im Schnapsglas serviert, während Reposado seine Noten in einem Sherry-Glas ideal entfaltet. Añejo wiederum wird meist aus einem Cognacschwenker getrunken. Es gilt die Regel: je älter der Tequila, desto bauchiger das Glas und desto höher die Trinktemperatur. Diese liegt idealerweise bei Zimmertemperatur zwischen 18 und 22 °C. Besonders die länger gereiften Sorten entfalten ihren vollen Geschmack erst nach einer Weile. Wer Tequila ansonsten nur als Shot kennt, wird darüber vielleicht überrascht sein. Natürlich gibt es nichts gegen die klassischen Trinkrituale mit Zitrone/Salz bzw. Orange/Zimt (für Tequila Gold) zu sagen, allerdings sollte man diese lieber auf günstigere Sorten beschränken. Wer das Ritual etwas entspannter und sommerlicher abhalten möchte, der kann die Variante Limette/Salz/Tequila probieren. Zunächst wird etwas Salz auf das Fruchtfleisch der Limette gestreut. Anschließend wird ein Stück Fruchtfleisch mit Salz abgeissen und leicht zerkaut, damit sich das säuerliche Zitrus-Aroma der Limette entfalten kann. Erst dann wird der Tequila langsam getrunken, der sich im Mund mit dem Limettensaft vermischt und ein sommerlich frisches Geschmackserlebnis ergibt.



Für Party-Rituale werden meist günstige Mixtos verwendet. Hochwertige Tequilas eignen sich für derartige Trink-Spielereien nicht.

Wer Tequila mag, sollte dem würzigen Mezcal definitiv auch eine Chance geben. Während die Herstellung von Tequila oft großen Handelsmarken vorbehalten ist, bleibt Mezcal meistens im Zuständigkeitsbereich kleiner lokaler Produzenten, die mit verschiedensten Agavensorten arbeiten. Infolgedessen bietet die mexikanische Spirituose eine weite Bandbreite an Geschmacksnoten, die von pflanzlich bis würzig, säuerlich bis rauchig, herzhaft bis bittersüß reichen. Als Shot mit oder ohne Orangenscheiben und Sal de Gusano (eine Mischung aus Salz, getrockneten Chilis und gemahlenden Agavenwürmern) oder als köstlicher Mezcal-Cocktail – der komplexe Schnaps eignet sich bestens, um kreativ zu werden. Natürlich kommt an dieser Stelle seine Tauglichkeit fürs Barbecue hinzu. Für die, die es besonders rauchig mögen, hat Traeger Wood Pellet Grills BBQ-Rezepte mit Mezcal kreiert, die auf den Smokern der Brand zubereitet werden können, und wir müssen sagen, das Ergebnis überzeugt. Die Rezepte findet ihr auf diesen Seiten. Mezcal gehört definitiv als Zutat in jede Griller-Hausbar. Wer zum Abschluss ein paar Anregungen braucht, mit welchen Marken der anspruchsvolle Genießer nicht viel falsch machen kann, für den haben wir einige Produktempfehlungen zusammengestellt. ¡Salud!



EMPFEHLUNGEN

Ultra-Premium-Tequila:
Añejo Patrón 40 % Vol.

Ein besonderer Tropfen aus 100 % Blauer Weber-Agave. Sein Aroma ist ein Zusammenspiel von gekochter Agave, einer Eichennote und Toffee. Fassgelagert, weich und edel – ein Genuss. Viele halten Tequila Patrón Añejo für einen der besten Tequilas der Welt. Kommt in einer in Handarbeit hergestellten und nummerierten Flasche. Preis: ca. 60 Euro (0,7l), www.patrontequila.com



**Von wegen Schädelbrummen:
Kah Tequila Blanco 40 % Vol.**

Der echte Tequila aus Jalisco besticht nicht nur durch sein außergewöhnliches Flaschendesign, sondern auch durch seine intensiv süßen Noten von Agave und Pfeffer. Im Geschmack ist er samtig und delikat. Aus 100 % Blauer Agave. Preis: ca. 30 Euro (0,7l), www.kahtequila.com



Beliebter Mixto:
El Tequileño Tequila Blanco 38 % Vol.

Ein altbewährter Favorit (70 % Blaue Weber-Agave, 30 % Piloncillo) und der am dritthäufigsten verkaufte Blanco im Bundesstaat Jalisco, der Wiege des Tequila. Geschmack von süßer, gekochter Agave, dazu Kräuternoten, feine Noten von Anis und schwarzem Pfeffer. Preis: ca. 24 Euro (0,5l), www.tequileno.com



**Mexikanisches Luxus-Flair:
Don Julio Tequila Reposado 38 % Vol.**

Zur Gänze aus der Blauen Agave gewonnen, besticht dieser Tequila Reposado mit einer umfassenden und intensiven Aromen-Struktur. Acht Monate in seinem Eichenfass gereift, wohnen ihm herrliche Noten von Zimt, Pfeffer, Honig, Agave und etwas Vulkanerde inne. Preis: ca. 50 Euro (0,7l), www.donjulio.com



**Nicht nur für Breaking Bad Fans:
Dos Hombres Mezcal Artesanal 42 % Vol.**

Die beiden Breaking Bad Stars sind für die Herstellung dieses ungereiften Mezcal verantwortlich. Er wird in Zusammenarbeit mit mehreren Generationen von Mezcal-Produzenten an den Hängen eines kleinen Dorfes in Oaxaca in Mexiko aus 100 % feinsten Espadin-Agaven hergestellt. Er besitzt Noten von Äpfeln, Mango, lokalen Früchten, Holz und sanftem Rauch. Preis: ca. 50 Euro (0,7l), www.doshombres.com

Made in Germany:
Selva Negra Agave Spirit 46 % Vol.

Kein Tequila, trotzdem Premium: Das erste Agavendestillat aus Deutschland mit moderner Präsentation und viel Liebe zum Detail. Hergestellt im Schwarzwald aus 100 % Agave Salmiana. Kristallklar, dezent süßlich mit einer tollen Fruchtnote und peppigem Rauchflavour. Eine moderne Interpretation des mexikanischen Klassikers. Preis: 69,90 Euro (0,5l), www.selvanegraspirits.com



Neugierig auf die gesamte Forged-Kollektion und die Verkaufsstellen?
Besuchen Sie die Website oder scannen Sie den QR-Code.

www.forgedoriginal.com |    forgedoriginal



Forged Sebra | Japanischem 440C Stahl | Härte von 58 Rockwell | Die Klingenstärke beträgt 2 mm | Schleifwinkel von 18 Grad | Handgeschmiedet | 10 Jahre Garantie

FIRE&FOOD
RESTAURANT-TIPP



ECHT LEKKER BARBECUE

Nur einen Katzensprung von der deutschen Grenze entfernt liegt die Stadt Enschede in der niederländischen Provinz Overijssel. Hier ist das Marcook eine gefragte Adresse für American BBQ geworden – und ein echter Tipp für alle, die für ein gutes Barbecue gerne die Landesgrenzen überschreiten, aber nicht gleich einen Trip über den großen Teich einplanen möchten. Gegründet wurde Marcook zuerst als Catering-Unternehmen, das auch für Workshops seinen Reverse-Flow-Smoker einpackt, um bei den Auftraggebern vor Ort zu zeigen, wie cooles Barbecue funktioniert. Gründer Marco Wulff hat das Kochhandwerk von Grund auf gelernt, und in seiner Freizeit nahm das Thema Barbecue einen immer größeren Raum ein. Als sein Arbeitgeber 2015 weitreichende Umstrukturierungen plant, wagt Marco den Sprung in die Selbstständigkeit als freiberuflicher Koch. Nebenbei beginnt er, Grillworkshops und kleine Barbecue-Partys anzubieten. Es läuft gut, und so folgt 2019 der nächste Step mit der Eröffnung eines amerikanischen BBQ-Restaurants mit allem Drum und Dran – die Eröffnung findet ausgerechnet zwei Wochen vor dem ersten

Corona-Lockdown statt. Ein äußerst holpriger Start. Doch mittlerweile hat Marco zusammen mit seinem Team ein Unternehmen aufgebaut, das sich zu 80 Prozent mit den Themen rund ums Grillen beschäftigt – was man im Restaurant schmecken kann! Hier ist ein eigens angefertigter Pellet-Smoker im Einsatz, der Briskets, Pulled Pork, Spare Ribs, Hähnchen und Würstchen im Rauch gart. Burger und Steaks werden hier geräuchert, bevor sie auf dem Asado-Grill das richtige Finish erhalten. Für Caterings außer Haus nutzt die Marcook-Mannschaft einen speziell angefertigten Reverse-Flow-Smoker, mit dem sie nach Wunsch des jeweiligen Auftraggebers Gruppen von bis zu 350 Personen beköstigen kann. Und Marcos Wunsch für die Zukunft? „In den Niederlanden ist es derzeit ein Problem, gutes und qualifiziertes Personal zu finden. Auch nach Corona gibt es hier noch große Herausforderungen. Mein Wunsch ist es daher, ein stabiles Team um mich zu scharren, damit wir gemeinsam und verantwortungsvoll ein schönes Produkt schaffen können.“ Ein Problem, das auch auf der deutschen Seite der Grenze ein dickes Thema ist...



Marcook
American Barbecue & Grill
Weerseloseweg 356
7522 PT Enschede
Niederlande
www.marcook.nl



**WERDE ZUM AMERICAN BBQ
PROFI BEIM TRAININGSTAG
MIT DAVID PIETRALLA!**

Amerikanisches low & slow BBQ im gastronomischen Kontext. Ein Workshop für Gastronomen, Pitmaster, Köche, Caterer und alle, die es werden wollen. Eine Mischung aus Vortrag, anwendungsbezogene Praxiseinheiten und Querverkostung.

Alle Infos, Termine, Teilnahmegebühr und Anmeldung auf
www.bbq-camp.de

BBQ FIRE & FOOD CAMP

PORSTI
GRILL.BETTER.TOGETHER.



PORSTI-GRILL.DE

**Reinige deinen Grill
wie die Profis!**

zum Shop:



Grillrost-Grundreiniger gratis in jedem Paket!



www.assindia-direkt.de

BARBECUE point's
WORLD OF BARBECUE
...hier wird Grillshopping zum Erlebnis!

Osterreich's größte Auswahl
Mega-Grillshop | Top-Beratung
+43-664-24 24 135
Wien-Nord | Wien-Süd

Der Spanferkelgrill aus den USA!
einfach wie nie zuvor
Spanferkel in unter 4 Stunden
Truthahn, Stelzen, Beef-Ribs

Original South African BRAAI

Spring Break Special
www.lacajachina.at

www.braai.at

Riesenauswahl | Fachberatung | BBQ-Hotline | Lieferung frei Haus
www.barbecue-point.at

**THOMMEL
BBQ24**

**Du grillst es
doch auch!**



Wangener Straße 17 • 88212 Ravensburg
Telefon: 0751/354 50 800 • E-Mail: post@BBQ24.de
www.BBQ24.de

**EISBÄRBOX:
DEIN KÜHLKARTON!**

NEU




Die innovative Thermoverpackung aus 100% Papier schützt deine Kühlprodukte zuverlässig.

Mehr Infos auf
eisbaer-box.de

Kaffee statt Krise

Von Stephanie Prenzler

Die Deutschen haben im vergangenen Jahr mehr Röstkaffee gekauft als je zuvor, das geht aus Zahlen des Deutschen Kaffeeverbandes hervor. Mit 479.700 Tonnen liegt der Absatz von Röstkaffee auf einem Rekordhoch. Der Kaffeekonsum im Außer-Haus-Markt legte um rund 45 Prozent im Vergleich zum Vorjahr zu. Beim Kaffeekonsum zu Hause liegt das Segment „ganze Bohne“ im Trend: Dessen Marktanteil stieg 2022 um rund acht Prozent und liegt inzwischen bei etwa 44 Prozent – und damit nahezu gleichauf mit gemahlenem Röstkaffee. „Kaffee ist krisenfest – das haben die Pandemie-Jahre klar gezeigt“, so Holger Preibisch, Hauptgeschäftsführer des Deutschen

Kaffeeverbandes. „Auch das Jahr 2022 war ein starkes Kaffeejahr. Trotz Inflation und preissensiblen Konsumverhalten haben die Bundesbürger mehr Röstkaffee gekauft und getrunken als je zuvor.“ Der Kaffeemarkt zeigt außerdem deutlich eine Verschiebung von Pads, Kapseln und gemahlenem Röstkaffee in Richtung „ganze Bohne“: Kaffeetrinker mahlen ihren Kaffee lieber selbst frisch vor der Zubereitung, um volles Aroma genießen zu können. „Die Zubereitung mit einem Knopfdruck, das frische Mahlen von Kaffeebohnen – das werden die Kaffee-Trends im Jahr 2023 sein“, erwartet Holger Preibisch.



HAPPY BIRTHDAY

Zum 90. Geburtstag des Bialetti-Männchens erscheint der Moka Express Espresso-Kocher im neuen Design, das vom Künstler Sam Cox inspiriert wurde. Erhältlich in einer Größe für 3 Tassen, inklusive Rucksackbeutel im Doodle-Design.

Preis: 49,90 Euro (UVP), www.bialetti-shop.de



UNKOMPLIZIERT UND ULTRALEICHT

Wandernd unterwegs, und eine Einkehrmöglichkeit ist nicht in Sicht? Um das Kaffeellevel auch unterwegs wieder ins rechte Lot zu bringen, bietet sich der Amicus Edelstahl-Gaskocher mitsamt Thermostack-Bechern von Soto an – zusammen bringt das Kochset ein Gesamtgewicht von unter 250 Gramm auf die Waage. Der Gaskocher passt klein verpackt in die hohle Hand und besitzt einen tiefergelegten Brennerkopf sowie einen erhöhten Rand, um möglichst wenig windanfällig zu sein.

Preis: 49,95 Euro (Gaskocher), 63,95 Euro (Kochgeschirr), www.sotooutdoors.eu



HINGUCKER AUS KAFFEESATZ

Die Coffee Watch von Kaffeeform entstand in Zusammenarbeit mit dem Uhrenhersteller Lilienthal Berlin und besitzt ein Gehäuse aus einem Coffee-Material mit recyceltem Kaffeesatz. Das vegane Armband besteht aus Kunstleder auf Cellulose-Basis. Erhältlich in 5 Ausführungen.

Preis: 229 Euro, www.kaffeeform.com



STILVOLL UNTERWEGS

Die Espresso-Box „neoverde“ besteht aus einer handgefertigten Ledertasche mit einem praktischen Innenleben. Sie enthält neben der Espresso-Kanne und einer kleinen Gaskartusche mit Kocheraufsatz alles Nötige für den eleganten Espresso-Genuss auf Reisen oder beim Picknick.

Preis: 499 Euro, www.vintagedriver.de



EIN HAUCH VON ORIENT

Das arabische Kaffeege Würz verfeinert Prise für Prise neben Kaffeespezialitäten heiße Schokolade und Süßspeisen. Man stellt es selbst her, indem man den Inhalt von Kardamomkapseln, Nelken, Piment und Pfeffer im Mörser zerkleinert und dann in der Pfanne anröstet. Danach fügt man Zimt und Muskatnuss zu und röstet alles kurz weiter, zum Schluss kommt noch ein wenig Bourbon-Vanille hinein – und fertig ist ein köstliches Kaffeege Würz. Wer es einfacher mag, nimmt die fertige Gewürzmischung.

Preis: 9,90 Euro, www.gewuerze-der-welt.net



KAFFEEMASCHINE MIT INTEGRIERTEM MAHLWERK

Die zweite Generation der Filterkaffeemaschine Melitta® AromaFresh ist mit einem neu entwickelten Keramikmahlwerk ausgestattet, das für eine geringe Abnutzung und ein langanhaltendes, stabiles Mahlergebnis sorgen soll. Zudem kann die individuelle Kaffeestärke in drei verschiedenen Stufen eingestellt werden.

Preis: 244,95 Euro, www.melitta.de



TRADITION NEU VERPACKT

Die Kaffeemühle KM5 von Moccamaster wurde jetzt zum ersten Mal seit 1965 komplett erneuert. Das neue Design ist in den Farben Matt White, Matt Black oder Polished Silver erhältlich, die 50 mm Stahlmahlscheiben sollen für Langlebigkeit und ein präzises und gleichmäßiges Mahlen sorgen. Mit dem Drehknopf lässt sich der Mahlgrad stufenlos einstellen, das Mahlwerk mahlt 60 Gramm Kaffee in weniger als 30 Sekunden.

Preis: 279 Euro (UVP), www.moccamaster.de



MAHLEN AUF KNOPFDROCK

Die Kaffeemühle P. A. G. (Professional Aroma Grinder) von JURA sorgt auf Knopfdruck für die gewünschte Menge frisch gemahlene Kaffees. Die Mahlwerkgeometrie soll für eine optimale Mahlcurve sorgen und so ein Maximum an Aroma und eine gleichbleibend hohe Qualität des Mahlguts über die gesamte Lebensdauer garantieren.

Preis: 159 Euro, www.jura.com



KAPSEL- UND PADLOSE EINTASSENMASCHINE

Die Ono ist ein Statement-Piece von Jura für alle, die Kaffee lieben und auf die Umwelt achten. Das Kaffeepulver wird Tasse für Tasse in den dafür vorgesehenen Pulverschacht mit herausnehmbarem Einfülltrichter gegeben, danach folgt der Barista-Moment mit Hilfe der Drehkurbel, und die voreingestellte Wassermenge kann ihren Weg in die Tasse aufnehmen. Tipp: Der gesammelte Kaffeesatz eignet sich anschließend hervorragend als Pflanzendünger.

Preis: 349 Euro, www.jura.com



BUMBLE COFFEE FÜR HEISSE SOMMERTAGE

Der fruchtige Kaffee-Cocktail weckt mit jedem Schluck die Lust auf den Sommer und kommt ganz ohne Alkohol aus. Dafür nimmt man den Saft von einer frisch gepressten Orange, füllt ihn durch ein Sieb ins Glas und gibt einen Eiswürfel dazu. Jetzt einen Espresso Shot (z. B. Dallmayr Home Barista Espresso Intenso) zubereiten und diesen vorsichtig über den Rücken eines Löffels in den Orangensaft gießen. Je nach Belieben mit Orangenscheiben anrichten und genießen.

Preis: je Sorte aus dem Dallmayr Home Barista-Sortiment: 14,90 Euro, www.dallmayr-versand.de



ESPRESSOGENUSS ZUM ELEGANTEN SMOKE

Diese Espresso-Mischung von Carlos André wurde komponiert, um in Verbindung mit einer Carlos André Premium Longfiller-Zigarre einen perfekten Genussmoment zu schaffen. Die Cremigkeit und die Aromen von Schokolade und Nuss stehen bei diesem Blend im Fokus. 40 % Arabica aus Guatemala liefern zartbittere, karamellige und fruchtige Kirscharomen. Dazu gesellen sich erdige Noten, Mandel und Nektarine des Arabica (30 %) aus der Dominikanischen Republik. Abgerundet wird die Mischung durch den weichen, feinwürzig-nussigen Geschmack dunkler Schokolade aus dem Robusta-Anteil (Kaapi Royale, Indien) von 30 %.

Preis: 11,50 Euro (UVP), www.alles-andre.de

VERZEICHNIS DER FIRE&FOOD-CLUBPARTNER



SCHEIN DIENT ÜBERGANGSWEISE ALS BBQ-CLUBCARD!

Wir arbeiten derzeit an der Umsetzung einer neuen BBQ-Clubcard für unsere Abonnenten. Die alten Clubcards aus Plastik sind bis dahin weiterhin gültig. (Neue) Abonnenten erhalten mit dem Coupon-/Adressaufleger auf ihrer aktuellen Abo-Ausgabe einen Mitgliederschein, der in der Zwischenzeit stellvertretend als BBQ-Clubcard fungiert. Mit dem Schein kann übergangsweise bei unseren stationären Clubpartnern vergünstigt eingekauft werden.



Rabattpreise: A = auf Alles, GG = Grillgeräte, GZ = Grillzubehör, GK = Grillkurse bzw. Grillseminare, F = Fleisch, NR = Naturalrabatt

METZGEREIEN + LEBENSMITTELHANDEL

DEUTSCHLAND

PLZ Gebiet 1

Erchinger Fleisch
und Wurstmanufaktur,
Fleischsommelier
Greifwalderstraße 205
10405 Berlin
www.fleischerei-erschinger.de
5% F

PLZ Gebiet 2

Schlachtere Beier
Hauptstr. 65
25899 Niebüll
www.schlachtereibeier.de
5% GK, 5% F

PLZ Gebiet 4

REWE Michael Ermer OHG
Kölner Straße 28a
41363 Jüchen
www.rewe-ermer.de
5% A

Landfleischerei Helbig
Eichenstr. 5
47918 Tönisvorst
5% A

Fleisch und Wurstmaxe UG
Hauptstr. 36
49762 Lathen
www.emsland-fleischmarkt.de
www.fleisch-und-wurstmaxe.de
5% F

PLZ Gebiet 5

In den Filialen der
Werners Metzgerei
GmbH & Co. KG
www.wernersmetzgerei.de
3% A

PLZ Gebiet 6

Metzgerei Robert Jung
Verdistraße 27
64291 Darmstadt-
Wixhausen
www.metzgereijung-darmstadt.de
3% F

PLZ Gebiet 7

Yourbeef / Fleischwaren
Harald Kiesinger e.K.
Friedrichstr. 9
72072 Tübingen
www.yourbeef.de
5% F

Metzgerei Heiko Brath
Klauprechtstraße 25
76137 Karlsruhe
www.partyservice-brath.de
5% F

Metzgerei Sack
Stephanstr. 16b
76316 Malsch
www.metzgerei-sack.de
5% GK

PLZ Gebiet 8

Metzgerei Braun
Dorfstraße 4
85259 Wiedenzhausen
www.einfach-guad.de
5% GK, 5% F

Metzgerei Hack/Freising
Alte Poststraße 38
85356 Freising
www.metzgereihack-freising.de
5% F

Feinkost Keller GmbH
Großer Anger 3
85416 Langenbach
www.feinkost-keller.com
5% A

Metzgerei Moser GmbH
Katharinenstr. 39
86899 Landsberg am Lech
www.metzgermoser.de
5% A

Buchmann GmbH
Kaufstraße 6
88287 Grünkraut - Gullen
www.buchmann-gmbh.de
5% F

Metzgerei Sonntag
Jägerstr. 27
88353 Kisslegg
www.metzgerei-sonntag.de
5% A

BBQ & More GmbH
Sigebrandstraße 50
88410 Bad Wurzach
www.bbq-and-more.de
5% A

Fairfleisch GmbH
Reutehöfe 11 a
88662 Überlingen
www.fairfleisch.de
5% A

Metzgergenossenschaft
Ravensburg eG.
Marius Fuchs
Metzgerstraße 26
88212 Ravensburg
www.megra-news.de
5% A

PLZ Gebiet 9

Landmetzgerei Lindner
Zochenreuth 15
91347 Aufseß
www.clickandgrill.de
5% A

Metzgerei Spindler
Dorfstr. 14
91359 Leutenbach
www.metzgereispindler.de
5% A

In den Filialen der
Feinkostmetzgerei
Weyh GmbH
91126 Schwabach
www.metzgerei-weyh.de
5% GK

BELGIEN

Metzgerei Kohnen-Hilt
Bergstraße 48
4700 Eupen
www.partyservice-eupen.com
5% F

Möchtest auch du mit deinem Geschäft in dieses Verzeichnis aufgenommen werden? Geht ganz einfach – wenn du ein stationäres Geschäft wie beispielsweise einen Grillfachhandel, eine Metzgerei, ein Restaurant oder eine Grillschule führst, kannst du Clubcard-Partner werden. Weitere Infos gibt es mit einer Mail an ab@fire-food.com

GRILLFACHHANDEL



DEUTSCHLAND

PLZ Gebiet 0

Grill-Wiese – BBQ-Shop
und Schule
Lene-Voigt-Str. 1
04289 Leipzig
www.grill-wiese.de
5% GZ

PLZ Gebiet 2

Grillxperten/
Ziegler Outdoor Living
Am Hang 4
27711 Osterholz-
Scharmbeck
www.grillxperten.de
5% GG, 5% GZ

PLZ Gebiet 3

Hochgenuss.shop
Dr.-Willi-Bergmann-Str. 1
37444 St. Andreasberg
www.hochgenuss.shop
5% A

INKO GmbH
Lagesche Str. 10-12
32657 Lemgo
www.grillcorner.de
5% GG, 5% GZ, 5% GK

Das BBQ-Haus M. Weide
Martinhagener Str. 10
34289 Zierenberg
www.grill-smoker.de
5% A

PLZ Gebiet 4

theBBQshop
Wilhelmstrasse 130
42489 Wülfrath
www.thebbqshop.de
5% A

BBQ-Bottrop GbR
Essener Straße 255
46242 Bottrop
www.bbq-bottrop.de
5% A

BBQ Company
Düsseldorfer Landstr. 286
47259 Duisburg
www.bbq-company.de
5% A

HolzLand Roeren
Mevisenstr. 62
47803 Krefeld
www.holz-roeren.de
5% A

BBQ Shop Molendyk
Sachsstr. 5
49835 Wietmarschen/Lohne
www.molendyk.de
5% GG, 5% GZ

PLZ Gebiet 5

Spooking Pigs BBQ
Powered by Waldhausen
GmbH & Co. KG
Friedrich-Ebert-Str. 17
52531 Übach-Palenberg
www.spookingpigs.de
5% GG, 5% GZ

Smoker-and-More
eine Marke der
ATx-engineering GmbH
Johannes-Kepler-Str. 8
54634 Bitburg
www.smoker-and-
more.shop
5% A

Grillforum Valentin
Rheinallee 187
55120 Mainz
www.grillforum-
valentin.de
5% GG, 5% GZ, 5% GK

PLZ Gebiet 6

360° BBQ GmbH
Hanauer Landstraße 427
60314 Frankfurt am Main
www.360bbq.de
5% A

Grate N' Plate
Frankfurter Str. 42-44
63263 Neu-Isenburg
www.outdoorkueche.org
5% A

Haupt Grillwerkstatt
GmbH
Welschbachstraße 13a
66557 Illingen-
Welschbach
www.haupt-shop.de
5% A

PLZ Gebiet 7

United Grillers
Hirschhornstr. 1
74889 Sinsheim
www.united-grillers.de
5% A

maennerkueche.com
Im Katzentach 5
76275 Ettlingen
www.maennerkueche.com
5% A

Grill-Zentrum
Holzhandel Stefan GmbH
Bahnhofstraße 61
76532 Baden-Baden
www.grill-zentrum.de
5% A

PLZ Gebiet 8

Glutsbrothers
Pangerstr. 27
83026 Rosenheim
www.glutsbrothers.de
5% A

Oberleiters Grill
& BBQ Store
Münchner Str. 29
85276 Pfaffenhofen
www.grill-bbq-store.de
5% A

myGRILL GmbH
Wächterhofstraße 50
85635 Höhenkirchen
www.mygrill.de
5% A

Gartenmöbel Herdelt
Röntgenstr. 36
86368 Gersthofen
www.standkorb-garten.de
5% GG, 5% GZ

Fritz Grossmann KG
Tannenburgstr. 19
88048 Friedrichshafen
www.grossmann-fn.de
5% GG, 5% GZ

BBQ24.de by Thommel
Wangenerstr. 17
88212 Ravensburg
www.bbq24.de
5% GG, 5% GZ

geyer / food.wine grillstore
Industriestraße 2/1
88339 Bad Waldsee
www.geyer-store.de
5% A

Ströbeles Grillstadl
Zur Mühle 20
88444 Fischbach
www.stroebele-
holzhandlung.de
5% GG, 5% GZ

PLZ Gebiet 9

Starbridge.de
Breiter Steig 18
90768 Fürth
www.starbridge.de
5% GG, 5% GZ, 5% GK

HEIBI-Metall Birmann GmbH
Friedrich-Ebert-Str. 62
91626 Schopfloch
www.heibi-living.de
5% A

Raiffeisen Waren-Handels
GmbH Passau-Nord
Hörmannsdorf 20
94104 Tittling
5% GG, 5% GZ



ÖSTERREICH

Barbecue point
Grillshop
Bahnstraße 36
A-2201 Gerasdorf
www.barbecue-point.at
5% GG, 5% GZ



SCHWEIZ

Grillecke Sigriswil
Oppliger Elektro AG
Dorfstr. 22
CH-3655 Sigriswil
www.grillecke.ch
5% GG, 5% GZ

GRILLCENTER
DÜRRENÄSCH
by Möbelhaus Comodo
Alte Hallwilerstr. 2
5724 Dürrenäsch
www.grillcenter.ch
5% GG, 5% GZ

XP-edition GmbH
Niederaach 13
CH-8587 Oberaach
www.xp-edition.ch
5% GG, 5% GZ, 5% GK



Tim Wetzel von BBQ24.de by Thommel in Grillaction

GRILLSCHULEN



DEUTSCHLAND

PLZ Gebiet 7

Grillschmecker UG
Kolpingstr. 9
76456 Kuppenheim
www.grillschmecker.de
5% GK

PLZ Gebiet 9

STOI-Shop
Schergengrüb 3
94371 Rattenberg
www.ludwigmaurer.com/
stoi-shop
5% GZ, 5% F



ÖSTERREICH

Barbecue point
Grillschule
Bahnstraße 36
A-2201 Gerasdorf
www.oesterreichgrillt.at
5% GG, 5% GZ

Christoph Gollenz
Austria-Europe-World
Champion Grill & BBQ
A-4882 Oberwang Nr. 86
www.
die-grillweltmeister.at
5% GK

HOL' DIR FIRE&FOOD IM ABO!

Seit 20 Jahren ist FIRE&FOOD ein absolutes **Must-Have für ambitionierte Griller!** Jetzt Preisvorteil sichern und das BBQ Magazin im ABO 4x pro Jahr bequem nach Hause geschickt bekommen. Völlig risikofrei – keine Mindestlaufzeit und jederzeit kündbar!

Erhältlich als klassisches **Print-Abo (26,- €)** mit fast 20% Preisvorteil gegenüber Einzelkäufen, als **Digital-Abo (15,90 €)** im praktischen PDF-Format oder unser Tipp: als **Kombi-Abo (28,- €)**, das beide Lese-Formate in sich vereint!

Außerdem gibt's FIRE&FOOD auch als schönes **Geschenk-Abo (26,- €)**, das nach der 4. Ausgabe automatisch endet. Einfacher geht's nicht. Lesen, inspirieren, nachgrillen und genießen!



Hier gehts direkt
zum Abo

Jetzt ganz einfach abonnieren
per Post, online auf www.fire-food.com
oder per Abo-Hotline: +49 (0) 9 31 / 41 70 400



4 Ausgaben pro Jahr
**Für nur
26,- Euro**
in Deutschland –
EU und Schweiz 30,- EUR

Aktuelle Informationen gibt es auch im Internet unter

www.fire-food.com

FIRE&FOOD Impressum

Verlag > FIRE&FOOD Verlag GmbH
Postanschrift > Am Umspannwerk 10
88255 Baidt
Deutschland / Germany
Herausgeber > FIRE&FOOD Verlag GmbH
Geschäftsführung > Elmar Fetscher
Zentrale > +49 (0) 7502 / 977940
E-Mail allgemein > post@fire-food.com
E-Mail Redaktion > redaktion@fire-food.com
E-Mail Anzeigen > anzeigen@fire-food.com
FIRE&FOOD Online > www.fire-food.com

FIRE&FOOD > Bastiaan Schlosser
Niederlande FoodMediair
Kapellenberglaan 10
6891 AD Rozendaal
Fon: ++31 (0) 26 844 59 93
www.fire-food.nl
bastiaan@fire-food.nl

Chefredaktion > Elmar Fetscher (ef@fire-food.com)
Redaktion Ressort:
Life und Food > Stephanie Prenzler (sp@fire-food.com)
BBQ und Grillen > Andrew Fordyce
Peter Kemnitzer
Markus Mizgalski
Frederik Boetzelzen
Bastiaan Schlosser
Fleischkunde > David Pietralla
Philipp Sontag
Marketing > Elmar Fetscher (ef@fire-food.com)
Art Direction > Marion Fetscher (mf@fire-food.com)
Leon Smeitink
Fotografie > Winfried W. Bischoff (BBQ Week)
Vedad Kamenjašević (BBQ Week)
Bjoern Terhorst (Beef Steackbrief, Steaks)
Korrektorat > Dominique Meppiel
Pressevertrieb
Postanschrift > IPS Pressevertrieb GmbH
Nordendstraße 2
64546 Mörfelden-Walldorf
+49 (0) 225 / 88010
www.ips-d.de
Telefon >
Online >

FIRE&FOOD Abonnenten-Betreuung
Postanschrift > FIRE&FOOD Leserservice
Postfach 9161
97091 Würzburg
Deutschland / Germany

Leser-Hotline +49 (0) 931 / 4170400
fire-food@datam-services.de

Handel
Telefon > +49 (0) 7502 / 977940
Andreas Blümel (ab@fire-food.com)
Shop > FIRE&FOOD Sales GmbH
hello@fire-food.shop

Alle Rechte vorbehalten.
Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Ein Nachdruck, auch auszugsweise, sowie jede Form der Verwertung ohne schriftliche Einwilligung des Verlages ist strafbar. Die Redaktion haftet nicht für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.
Gültig ist die Anzeigenpreisliste 2023.

Die nächste FIRE&FOOD
Ausgabe erscheint
am 17. November 2023

Werde Mitglied!



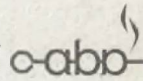
www.wbqa.com



www.gbaev.de



www.swissbarbecue.ch



www.aba-barbecue.at

Folge uns!



GUTES
KAUFEN,
GUTES
TUN



DIE **BOX** FÜR DEN BBQ-KICK

HOL DIR JETZT DIE ULTIMATIVE vom FASS-BBQ BOX
MIT UNSEREN 7 BBQ-HIGHLIGHTS IN EINEM UNSERER ÜBER
180 GESCHÄFTE IN DEUTSCHLAND,
ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ!



WWW.VOMFASS.DE


KOMM IN EINES UNSERER
vom FASS-GESCHÄFTE UND HOL
DIR UNSERE BBQ-BROSCHÜRE MIT
TOLLEN GUTSCHREIBEN, REZEPTEN
VON BBQ-BLOGGERN UND PROFI-
TIPPS VON FIRE&FOOD!

DESIGN TRIFFT TECHNOLOGIE.

Jahrelanges Streben nach Perfektion in Qualität und Anwendung haben zur Entwicklung des Avantgarde geführt.


Hochwertigste Silikatkeramik mit satin-matter Glasur, Edelstahlbeschläge und Details wie Glasfaserdichtung und LED Licht im Griff zeugen von großer Erfahrung unserer Entwickler in Anwendung und Produktion.

AVANT
GARDE


BY  MONOLITH



DIE ESS-KLASSE UNTER DEN KAMADOS

 **MONOLITH**



 SCAN ME



MONOLITH-GRILL.EU