

FIRE&FOOD

SINCE 2002

GRILLEN UND BARBECUE

Cuscino

Fleischkunde und Rezept

Die neuesten Grillgeräte- Trends

Ab nach draußen

Christina Becher

Wasserbüffel

Beef-Steckbrief

David Pietralla

Meatballs

Giuseppe Messina

Grillmenü

Ralf Jakumeit

Rhodos

Antonis' Gespür

für gegrillten Fisch

Peter Kemnitzer



„Kross gebratener Zander“
Grillmenü von Ralf Jakumeit
ab Seite 20

Inspiration BBQ

Ziege, Strauß, Reh, Schwein, Fisch – alles auf dem Grill!





FEUER NEU ENTDECKEN

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

napoleon.com


PREMIUM BBQs

Liebe Leserinnen und Leser,

während die Temperaturen draußen sinken und der Winter Einzug hält, mag es auf den ersten Blick ungewöhnlich erscheinen, ein Grillmagazin in den Händen zu halten. Doch genau in diesen frostigen Monaten zeigt sich die wahre Leidenschaft. Es ist die Zeit, in der wir der Kälte trotzen, den Grill anfeuern und uns an den warmen, rauchigen Aromen erfreuen.

In diese Ausgabe haben wir wieder viele kulinarische Erlebnisse auf den Grill gepackt. Sei es Ziegen- (ab Seite 86) oder Straußenfleisch (ab Seite 70), wobei wir uns auch jeweils die Aufzucht auf einer Farm angeschaut haben. Oder delikates Rehfleisch, welches uns Michael Keller, Fleischexperte aus Rösrath, perfekt als Grillfleisch zerwirkt hat (ab Seite 26).

Dass Grillen nicht nur kulinarisch etwas zu bieten hat, sondern auch sozial, zeigt uns Peter Kemnitzer auf seiner Griechenlandsreise (ab Seite 40). Er setzte sich mit den Rhodos-Fischern ans Feuer, erfuhr von ihnen viele Geschichten und wie die Tradition des Grillens ihre Gemeinschaft verbindet. Denn Grillen ist mehr als nur Essenszubereitung – es ist ein soziales Ereignis, das Freundschaften schmiedet und Erinnerungen schafft.

Ein weiteres Highlight dieser Ausgabe ist unser Besuch bei einem Grillhersteller in den Masuren (ab Seite 56). Mitgebracht aus Polen haben wir einen Outdoor-Ofengrill, den wir in dieser Ausgabe auf Seite 60 vorstellen. Auf eure Meinung sind wir schon gespannt.

Die immer noch hohen Grillgerätebestände in den Lagern des Grillhandels lassen die Preise in den kommenden Wochen weiterhin purzeln. Wer seine Gerätefamilie wachsen lassen möchte oder Ersatz braucht, sollte die Gelegenheit nutzen. Anmerkung: Ich habe neulich gehört, dass der Grill ein Herdentier ist und sich somit nur in Gesellschaft richtig wohl fühlt!

Nach zwei schönen Jahren mit der BBQ WEEK auf dem Albgut Münsingen auf der Schwäbischen Alb, wird die BBQ WEEK 2024 vom 7. bis 9. Juni an einem neuen Veranstaltungsort stattfinden. Wir hoffen, dass wir diesen Ort in den nächsten Tagen verkünden können. Schaut dazu gerne auf www.bbq-week.de oder lasst euch über unseren Newsletter informieren (Newsletter-Anmeldungen auf www.fire-food.com).

Wir hoffen, dass euch diese Ausgabe genauso inspiriert, wie sie es bei uns geschafft hat. Lasst euch von den Geschmäckern, den Abenteuern und den Menschen mitreißen, die die Welt des Grillens so einzigartig machen. In dieser Wintersaison lassen wir die Glut im Herzen brennen und grillen einfach weiter. Zusammen und mit Leidenschaft.

Bleibt alle gesund!

Immer eine große Hitze unter dem Grillrost wünscht euch


Elmar Fetscher
Herausgeber

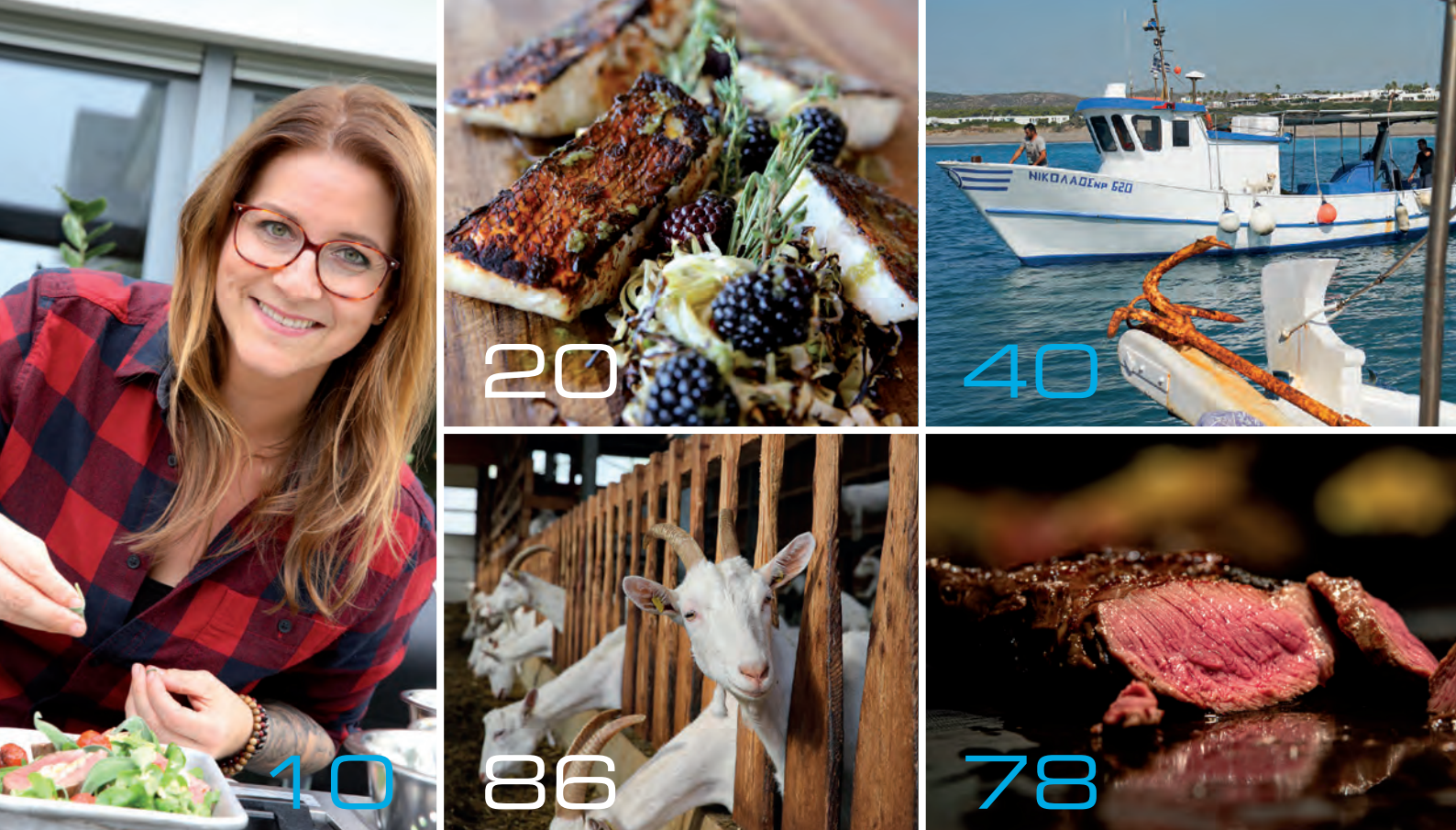
FOLLOW US:   FIRE&FOOD – immer aktuell!



Verschenke ein
FIRE&FOOD-Abo



www.fire-food.com



20

40

10

86

78

3 EDITORIAL

4 INHALT

6 MARKTNEWS

10 AB NACH DRAUSSEN

Rezepte mit Christina (Tina) Becher in ihrer Outdoorküche

16 GRILLGERÄTE NEWS

20 GRILLMENÜ VON RALF JAKUMEIT

26 REHWILD IM FOKUS VON JAGD UND KÜCHE SUPERFOOD REH

Reh zerwirken mit Michael Keller
Rezepte mit Frederik Boetzelen

30 THERMOMETER

Ein echter BBQer kann nicht ohne

32 UNTERNEHMENS NEWS BULLNOSE BARBECUE CORNER

34 MEATBALLS

Rezepte mit Giuseppe Messina

39 PRODUKTTEST BLACKSTONE „28“ GRIDDLE“

von Elmar Fetscher

40 RHODOS – ANTONIS' GESPÜR FÜR GEGRILLTEN FISCH

von Peter Kemnitz

47 PRODUKTTEST ENDERS „UNIQ PRO 3 CRUSTER“

von Markus Mizgalski

48 BASILIKUM

Rezepte mit Marion Fetscher

50 BBQ-EVENTS & SZENE

52 JACK THE BORNIAK INTERNATIONAL CHAMPIONSHIP

FIRE&FOOD zu Besuch in Borne Sulinowo

56 „MADE IN EUROPE“ ALS WETTBEWERBSVORTEIL

Zu Besuch bei Masuria in Ostróda

61 ZEIGT HER EUREN GRILLPLATZ!

DIY Projekt von Steffen Dodenhof

62 DER KÖNIG DER WHISKYS: SINGLE-MALT

Geschichte, Zutaten, Herstellung und Rezepte

66 FIRE&FOOD FLEISCHKUNDE: CUSCINO

von Philipp Sonntag
Rezept mit Frederik Boetzelen

69 FIRE&FOOD RESTAURANT-TIPP

Goldhorn-Beefclub in Berlin

70 EIN HAUCH VON AFRIKA

Zu Besuch bei Familie Engelhardt, Straussen Eiland in Leipheim
Rezepte mit Sven Gress

78 FIRE&FOOD FLEISCHSCOUT: WASSERBÜFFEL

von David Pietralla

80 MOBILE UND TEILMOBILE SCHLACHTUNG

von Bjoern Terhorst

82 GASGRILLS MADE IN GERMANY

von Markus Mizgalski

86 ZEIT FÜR ZIEGE

Zu Besuch bei Familie Schudt vom Berghof in Schöllgrippen
Rezept Restaurant Crux

90 DAS GLÜCK IST EINE ANGELSCHNUR

Angeltour am Fluss Krivaja in Bosnien

93 KAFFEE- UND ESPRESSO-TRENDS: OB SCHWARZ ODER MIT MILCH

von Stephanie Prenzler

94 GARTENBELEUCHTUNG – LICHT INS DUNKLE

96 FIRE&FOOD CLUB – CLUB-VERZEICHNIS

98 FIRE&FOOD ABO, IMPRESSUM

DER NEUE OONI KARU 12G



DER WELTWEIT FORTSCHRITTLICHSTE PIZZAOFEN

Hut ab. Du bist ein wahrer Meister am Grill. Bist du bereit für den nächsten Schritt? Stürz dich in dein neues Abenteuer und werde der Pizzaiolo, auf den deine Straße gewartet hat. Upgrade auf den weltweit fortschrittlichsten tragbaren Pizzaofen Ooni Karu 12G. Entwickelt für Balkone, Hinterhöfe und Campingplätze gleichermaßen, wird er deine Pizzen endlich in echte Meisterwerke verwandeln. Er ist schlank, leistungsstark und tragbar. Mit einer Tür aus Borosilikatglas und integriertem Thermometer backt der Karu 12G köstliche Pizzen in Restaurantqualität in nur 60 Sekunden. Dein Haus, dein Garten, deine persönliche Pizzeria. Zu jeder Zeit.



Erfahre mehr auf
de.ooni.com



The NEWS READER

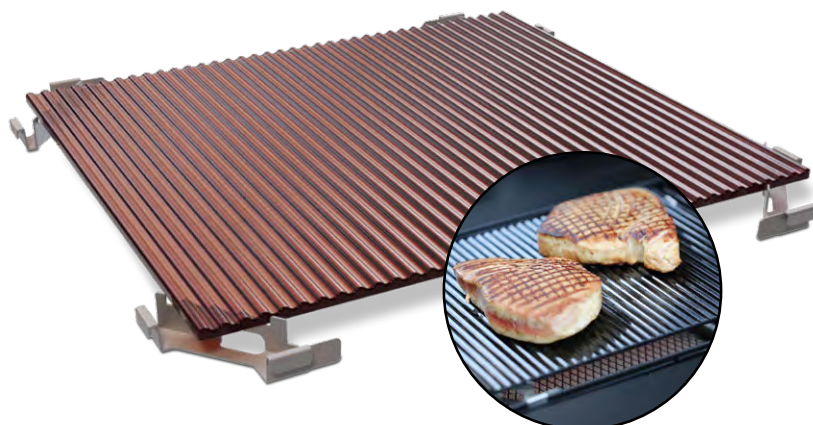
THE WHOLE WORLD OF BBQ



Schwergewicht aus dem Bayerischen Wald

350 g massiver Edelstahl heizen den Patties schon vor dem Grillen mächtig ein. Mit dem aus Stempel und Ring bestehendem Burgerpresse-Set von OXNFEIA werden die Rohlinge nicht nur gleich groß, sondern auch stabil und fallen beim Braten oder Grillen nicht auseinander. Der Stempel allein kann auch als Smasher auf Plancha oder Feuerplatte benutzt werden. Nach dem Gebrauch lässt sich das Set problemlos in der Spülmaschine reinigen.

Preis: ab 25,90 Euro | www.oxnfeia.de



Some like it hot

Das Blazinglas von Outdoorchef aus hochwertiger Glas-keramik ist bis zu 950 °C hitzebeständig. Es bietet eine Kombination aus Kontakt- und Infrarot-Grillen und bringt jedem Keramikbrenner zusätzliche Flexibilität, da es mit vielen Grill-Modellen kompatibel ist. Es eignet sich optimal für die Zubereitung von Steaks, da es zu keinem Fettbrand kommt und somit keine Rauchentwicklung entsteht. Auch Fisch, Gemüse, dünne Fleischstücke und Würste werden zum Genusserlebnis. Erhältlich ab Spätherbst 2023.

Preis: ab 99,95 Euro (UVP) | www.outdoorchef.com

Wir lieben's juicy

Der Broil King Brisket Roaster aus Gusseisen sorgt für eine langsame und gleichmäßige Hitzeverteilung beim Schmoren, Braten und Kochen. Durch seine eckige Form eignet er sich besonders gut für zartes Brisket und saftiges Pulled Pork, die gerade während der langen Garzeiten davon profitieren, dass das Gusseisen die Wärme konstant abgibt. Das dazugehörige Bratengestell sorgt für Abstand zwischen Grillgut und Topfboden und optimiert den Schmorprozess.

Preis: 159,90 Euro (UVP) | www.broilking.de



Anschluss gesucht

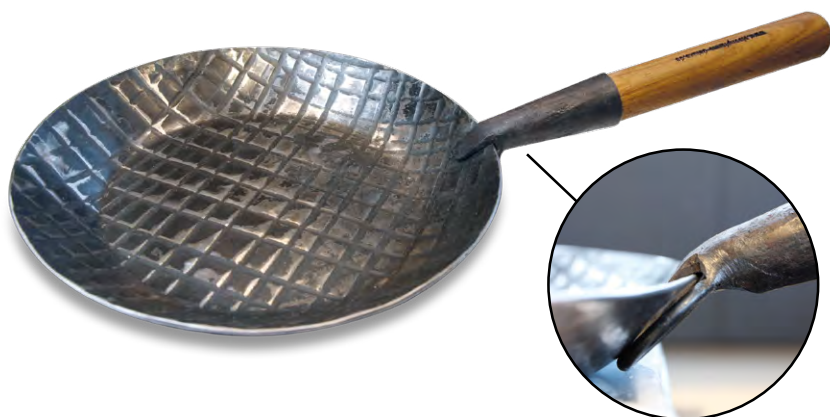
Alfa Forni hat einen Gasregler mit Schnellanschluss entwickelt, der sich in weniger als 1 Minute anschließen lässt, Pizzaofen und Gasflasche verbindet und für den richtigen Gasdruck sorgt. Der Gas-Connector ermöglicht zudem die Kontrolle des Füllstands der Gasflasche auf einen Blick und verfügt über einen Gaslecksucher. Der Gasregler ist einfach zu installieren, sicher in der Handhabung und zertifiziert.

Preis: 105 Euro | www.alfaforni.com

Tröpfchenweise Geschmack

Diese flüssigen Kräuter aus biologischem Anbau werden in Dänemark hergestellt und sind jederzeit ohne Waschen, Schälen und Schnippeln einsatzbereit – dafür lt. Hersteller frischer und geschmackvoller als getrocknete Kräuter und nehmen im Verhältnis zu frischen Kräutern viel weniger Platz in der Küche in Anspruch. Convenience auf die neue Art. In 11 Sorten erhältlich.

Preis: 2,49 Euro | www.northerngreens.dk



Perfekt fürs Keramikei

Die handgeschmiedete Eisenpfanne von Elita besteht mit ihrer Wärmeleitfähigkeit und ausgezeichneten Hitzespeicherung. Mit ihrem rustikalen Charme passt sie perfekt zu jedem Outdoor-Abenteuer. Pfiffig ist der abnehmbare Griff, so geht es mit ihr auch im Keramikgrill so richtig rund, wenn es um saftige Steaks, Fischgerichte, knusprige Rösti oder würzige Gemüsepfannen geht.

Preis: ab 99 Euro, Griff ab 49 Euro
www.eisenpfanne-deluxe.de

Scharfe Sache

Jedes Messer aus der Messerserie Vivum wird als Unikat von den Messerspezialisten von Friedr. Dick vollendet. Bei dieser Serie kommt ein speziell hochlegierter Stahl zum Einsatz, der für ausgezeichnete Schneidleistung, hohe Härte und gute Korrosionsbeständigkeit sorgt. Die Klingen werden unter Schutzgas bei 1.100 °C gehärtet und anschließend bei bis zu -197 °C eisgehärtet, um das Materialgefüge zu optimieren. Dadurch entsteht eine Härte von 58 HRC.

Preis: (z. B. Vivum BBQ Messer Asador) 101,10 Euro (UVP)
www.dick.de



Eiskalt geschüttelt

Dank des auslaufbeständigen Cocktail-Shakers, der ebenso robust wie einfach zu transportieren ist, kann man nach Lust und Laune eine Happy Hour überall und zu jeder Zeit veranstalten. Er besteht aus Edelstahl, verfügt über eine doppelwandige Isolierung und ein No Sweat™-Design, sodass die Getränke vom ersten bis zum letzten Schluck gleichmäßig kalt bleiben. (Rambler® 20 oz (591 ml) Cocktail-Shaker)

Preis: 70 Euro (UVP) | www.yeti.com



Exaktes Arbeiten

Dank langer und schmaler Klinge sorgt das Synchros Tranchiermesser von Güde für dünn und gleichmäßig geschnittenes Fleisch. Mit ihren 26 cm genügt der Klinge dieses Messers ein einmaliges vor und zurück, schon liegt eine perfekte Bratenscheibe auf dem Schneidbrett. Dank des schmalen Klingendesigns haftet das Schneidgut darüber hinaus nicht an.

Preis: 268 Euro | www.guede-solingen.de



Alles unter Kontrolle

Mit dem neuen Thermomix® Sensor ist es erstmals möglich, Guided-Cooking-Funktion und Gelinggarantie auch außerhalb des Thermomix zu nutzen. So treffen Nutzerinnen und Nutzer nicht nur im Thermomix, sondern auch im Ofen, in der Pfanne oder auf dem Grill immer den perfekten Garpunkt. Der Thermomix Sensor verbindet sich über Bluetooth® mit dem Thermomix TM6 sowie der neuen Cooking Center App und übermittelt während des Garprozesses kontinuierlich Daten. Er hat zwei Messeinheiten, den Kerntempersensor sowie den Umgebungstempersensor. Der Sensor kann bis zu einer maximalen Umgebungstemperatur von 275 °C verwendet werden.

Preis: 149 Euro | www.thermomix-sensor.de



Gipfel der Genüsse

Hergestellt aus bleifreiem X1 Crystalline mit einem gewichtigen Gefühl in der Hand, zeigen die Peaks Whiskygläser „Everest“ die präzise Skulptur dieses markanten Naturwunders in einem Kristallglas. Die Peaks Gläser werden im Gefrierschrank gelagert und kühlen durch das Chill-Charge System™ das Getränk in nur wenigen Sekunden herunter. Durch das Schwenken des Glases werden Aromen freigesetzt, während der Drink über die Konturen der Gipfel gleitet. Macht unhandliche Whisky-Steine oder übergroße Eiskwürfel, die den Drink verwässern, überflüssig.

Preis: 49,95 Euro (4er-Set) | www.liiton-shop.de

Tanzendes Licht

Die Höfats Spin ist mit neuer Brennertechnologie ausgestattet! Die Flamme brennt jetzt noch heller – und bei gleicher Brennstoffmenge deutlich länger. Möglich macht dies der Bio-Burner, der auch in die bestehende Spin eingesetzt werden kann. Durch den Kamineffekt im Glaszylinder rotieren die Flammen und versorgen ihre Umgebung mit Licht und Wärme.

Preis: 139 Euro (UVP) | www.hofats.com



Nicht zu übersehen

Die neuen Auflaufförmchen kommen vom Ofen oder aus dem Grill direkt auf den Tisch. Praktische Griffe sorgen dafür, dass sich keiner die Finger verbrennt. Die neue Form für Einzelportionen eignen sich nicht nur für warme Speisen wie Gratins oder Crumbles, sondern auch für kalte Desserts wie Eis oder Sorbets. Die Keramik hält Temperaturen von -20 °C bis +250 °C stand. Das Duo ist in den Farben Schiefergrau, Ecu, Rot und Satinschwarz erhältlich.

Preis: 16,90 (UVP) | www.peugeot-saveurs.com



Intensiv & elegant

Der Eminente Gran Reserva Edition N°1 ist die limitierte Erstausgabe eines zehn Jahre gereiften kubanischen Rums mit 80-prozentigen Aguardiente-Anteil. Das Besondere ist ein Finish für drei Monate in französischen Eichenfässern, das holzbetonte und florale Noten, wie von Orangenblüten und Sandelholz, hervorbringt. Für die neue Gran Reserva-Reihe wurden Aguardientes verwendet, die für den höheren Alkoholgehalt von 43,5 Volumenprozent verantwortlich sind. Im ausgewählten Fachhandel erhältlich.

Preis: 81 Euro (UVP) | www.eminente.com

Mühe los mahlen

Perfekter Genusshelfer für die Outdoorküche: Handmörser und Stößel sind aus langlebigem Gusseisen gefertigt und erleichtern durch das Eigengewicht das Zerkleinern von Gewürzen oder Nüssen. So reichen schon leichte Drehbewegungen, um das Mahlgut zu zerkleinern. Die Unterseite des Mörsers und der Stößel haben feine Riffelungen, so dass je nach Wunsch das Mahlgut fein oder grob zerkleinert werden kann. Mit dem Dichtungsring im Holzdeckel lässt sich das Mahlgut aromatischer aufbewahren. Gereinigt wird der Mörser ganz einfach mit Wasser.

Preis: 35 Euro (UVP) | www.petromax.de



DIE FIRE&FOOD GRILLBUCH-EMPFEHLUNG



Gutes Fleisch

Autoren: Thomas Ruhl, Stephan Otto, Wolfgang Otto | Im Jahr 2009 erschien die erste Ausgabe dieses Buchs, über die Jahre hochdekoriert und als Fleischbibel gelobt. Diese Ausgabe ist ein vollkommen überarbeitetes Buch, das dem Wandel der Zeit und der Zukunft gerecht wird. Es behandelt warenkundliche Texte, Fleisch-Cuts und Stories rund um die Fleischproduktion weltweit. Von Europa über die USA bis hin zum Wagyu-Beef aus Japan. Der Leser erfährt alles über Rind, Schwein, Lamm oder Ziege. Ein weiterer Teil widmet sich dem Geflügel: Haushuhn, Gans, Ente, Wachtel und Pute. Neben Grundrezepten haben namhafte Köche kreative Rezepte mit den vorgestellten Produkten entwickelt. Entstanden ist ein einzigartiges Portfolio an Fleischgerichten.

ISBN: 978-3-9473-1094-4

Preis: 39,90 Euro (D)



Weber's Dutch Oven & Plancha

Autor: Manuel Weyer | Ob Fisch, Fleisch oder Veggie: Über 80 Kreationen inspirieren Grillfans für die gemeinsame Zeit mit Freunden. Die Gerichte vereinen das Beste aus zwei Welten. Der Dutch Oven hat seine Wurzeln in der gusseisernen Kochtradition der Niederlande, salonfähig wurde er schlussendlich in den USA. Der robuste Topf ermöglicht eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten. Die Plancha wiederum ist ursprünglich im mediterranen Spanien und Frankreich zuhause und ermöglicht das vollflächige Grillen auf einer glatten, massiven Grillplatte. Manuel Weyer grillt für sein neues Grillbuch einerseits im Dutch Oven und verwendet den Deckel schließlich als Grillplatte.

ISBN: 978-3-8338-9128-19

Preis: 24 Euro



SonntagsBBQ

Autor: Dirk Freyberger | Der Metzger-Weltmeister bittet zu Tisch! Es gibt wohl kaum etwas Schöneres, als gemeinsam mit Familie und Freunden am Tisch zu sitzen und fantastisch gegrilltes, hochwertiges Fleisch zu genießen. Metzger- und Grillmeister Dirk Freyberger hat daher seine besten Rezepte für große und kleine Feste gesammelt und in einem Buch vereint: Step by Step zeigt er, wie Braten, Steaks, Burger, Bratwürste und andere Leckereien von Schwein, Rind und Geflügel hergestellt und zubereitet werden. Und erzählt, welche Geschichten er mit den Gerichten verbindet. Das Besondere: Vom Osterburger bis zur Weihnachtsgans wird alles auf dem Grill zubereitet – und nichts verschwendet!

ISBN: 978-3-86641-354-2

Preis: 68 Euro

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis



Brian Bojsen

Die VIVUM Serie

NATÜRLICH KRAFTVOLL ECHT

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

Ab nach draußen!

Christina (Tina) Becher mit ihrem Blog „Farbbechers Cuisine“ ist ausgebildete Köchin und Betriebswirtin – und als Foodstylistin, Content Creator und Presenterin in der Foodszene äußerst erfolgreich unterwegs. Die kreative Kölnerin liebt alles, „was irgendwie mit Food zu tun hat.“

„Draußen zu kochen und zu grillen, ist wie ein Kurzurlaub.“



Im Sommer sitzt und isst man gerne draußen und die Zubereitung im Freien gehört oftmals ganz selbstverständlich dazu. Aber im Herbst und Winter? Da kann eine gut geplante und vor Wind und Wetter geschützt stehende Outdoor-Küche ihre Stärken mal so richtig zur Geltung bringen.

„Draußen zu kochen und zu grillen, ist wie ein Kurzurlaub“, erklärt Christina Becher lachend, „und das gilt für mich das ganze Jahr über. Mit meiner Outdoor-Küche habe ich die Möglichkeit, an der frischen Luft und – wenn Freunde und Familie da sind – gleichzeitig direkt im Geschehen zu sein. Meine Küche im Haus ist keine sogenannte Wohnküche, sondern separat und damit vom Esszimmer getrennt. Aber die besten Partys finden nun mal in der Küche statt! Meine Outdoor-Küche ist für mich also eine echte Wohnraumerweiterung.“ Eine Aussage, die mittlerweile von vielen Haus- und Gartenbesitzern bestätigt wird. Ob Marke Eigenbau, Module aus dem Baukasten der Grillhersteller, um das bereits vorhandene Grillgerät zur funktionalen Outdoor-Küche aufzupimpen, oder das Designerstück eines Outdoor Kitchen-Herstellers: Für jeden Anspruch gibt es das passende Angebot. Neben dem klassischen Grillfachhandel, Baumärkten sowie Landschafts- und Gartenbauern bzw. -architekten haben Küchenstudios das Potenzial dieses Themas für sich entdeckt und bieten ebenfalls Küchenlösungen für den Außenbereich an. Sie profitieren von einem wachsenden Trend, den Übergang zwischen drinnen und draußen optisch und funktional fließend zu designen. Damit verbunden ist die Bereitschaft, die Gestaltung einer technisch ausgereiften und individuell auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnittenen Outdoor-Küche als Investition zu sehen. Die nicht nur die Nutzungsmöglichkeiten der Immobilie erweitert, sondern gleichzeitig nachhaltig ihren Wert steigert. Der Kundenwunsch, sich nicht mehr allein für ein funktionales Grillgerät zu entscheiden, hat eine Entwicklung ausgelöst, die unterschiedliche Branchen zusammen und so zu einer größeren Produktvielfalt führt. Die Planung und Umsetzung einer kompletten Outdoor-Küche ist eine komplexe und außerdem sehr spezielle Aufgabe, bei der ganz unterschiedliche Fähigkeiten abgefragt werden. Im besten Fall ergänzt und erweitert die Outdoor-Küche ihr Pendant im Innenbereich.

Für alle, die sich mit dem Projekt Outdoor-Küche intensiver beschäftigen wollen, haben wir eine Checkliste für die wichtigsten Punkte zusammengestellt. Tinas Rezepte sorgen dann dafür, dass selbst bei Wind und Wetter kein Gast mehr drinnen bleiben mag.

FIRE&FOOD-Checkliste Outdoor-Küche

ANALYSE DES STANDORTS:

a) Sind **baurechtliche Genehmigungen** nötig bzw. gibt es örtliche Auflagen/Bestimmungen zu beachten (z. B. Grenzbebauung zum Nachbarn)?

b) Mit welchen **Umwelt- und Wettereinflüssen** ist zu rechnen?

Wasser/Schnee/Sonne/Wind

Sind eine Überdachung und ein seitlicher Wind- und Wetterschutz vorhanden bzw. möglich? Die Außenseiten und -kanten der Küche sollten unbedingt wetter- sowie kälte- und hitzefest ausgeführt werden, nicht schimmeln und der UV-Strahlung standhalten können. Achtung: Auch durch Tür-, Schubladen- oder Lüftungsschlitze kann Feuchtigkeit eindringen.

c) **Hitzeschutz** für den angrenzenden Bereich: Egal ob Grill, Smoker, Räucherofen, Backofen, Kochstelle, Plancha, Wok oder Kühlschrank – diese Geräte produzieren bei Betrieb eine enorme Hitze. Daher sind Sicherheitsabstände zu Dach, Rück- und Seitenwänden einzuhalten und es ist auf **Frischlufzufuhr** zu achten.

d) **Untergrund:**

Pflaster, Steinplatten, Holz, Fliesen oder Beton – wie soll der Boden beschaffen sein? Erfüllt der gewählte Belag alle Anforderungen, denen er auf Dauer ausgesetzt sein wird?

GRÖSSE/FUNKTIONALITÄT/AUSSTATTUNG:

Welche Geräte und Funktionen soll die Outdoor-Küche beinhalten, welche sind unverzichtbar?

a) Anschlussmöglichkeiten:

Elektro-, Wasser-/Abwasser- und Gasanschluss

Was ist vorhanden oder kann mit akzeptablem Aufwand realisiert werden? Sind die vorhandenen Anschlüsse mit den geplanten Geräten kompatibel oder droht eine Überlastung? Was gibt es für Alternativen?

b) Gerätewahl:

Grill, Smoker, Räucherofen, Backofen, Kochstelle, Plancha, Wok und Kühlschrank

Was ist vorhanden und darf auch von Herstellerseite aus eingebaut werden? Sind alle Geräte wirklich für 365 Tage im Jahr outdoor-tauglich? Welche Sicherheitsabstände sind einzuhalten, welche Teile in der Outdoor-Küche brauchen einen separaten Winterschutz und wie sollte dieser aussehen? Wie ist die Frischlufzufuhr gelöst?

c) Möbelauswahl:

Schränke, Arbeitsfläche und Regale

Was soll in der Outdoor-Küche dauerhaft und somit geschützt vor Wetter und Ungeziefer untergebracht sein und einen festen Standplatz finden?



Gerolltes Flanksteak

mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen

ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

- 1 Flanksteak (ca. 600 g)
- etwas Olivenöl
- 1 TL Magic Dust Gewürzmischung
- Küchengarn oder Zahnstocher

Für die Füllung:

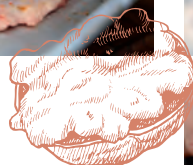
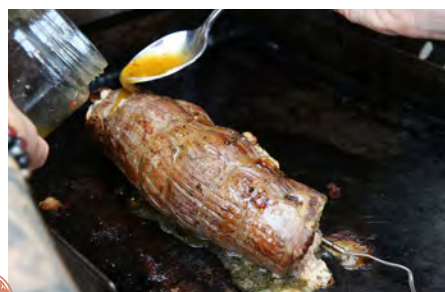
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 2 TL flüssiger Honig
- 50 g Walnüsse
- 6 Scheiben Bacon
- 8 Salbeiblätter
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Für das Dressing:

- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Wasser
- 1 TL Senf
- ½ TL Honig
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

Für den Salat:

- 100 g Feldsalat
- 100 g Cherrytomaten
- Salbeiblätter und Walnüsse zum Anrichten



Den Grill auf mittlerer Stufe vorheizen, im Idealfall mit einer Plancha, alternativ ist die Zubereitung auf dem Grillrost möglich.

Das Flanksteak aus dem Kühlschrank nehmen und abtupfen.

Für die Füllung den Ziegenfrischkäse und den Honig in einer Schüssel gut verrühren und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Walnüsse grob hacken und bereitstellen.

Das Flanksteak mit etwas Olivenöl von beiden Seiten dünn bestreichen. Auf der Seite, die später eingerollt wird, Magic Dust verteilen und den Ziegenfrischkäse darauf verstreichen. Mit Walnüssen bestreuen und mit Baconscheiben und Salbeiblättern belegen. Das Flanksteak quer zur Faser hin aufrollen und mit Garn oder

Zahnstocher fixieren.

Die Rolle bei ca. 180 °C von allen Seiten scharf anbraten und dann im indirekten Bereich bis zur gewünschten Kerntemperatur nachziehen lassen, das sind je nach Dicke ungefähr 60 °C (medium).

In der Zwischenzeit den Salat putzen und das Dressing zubereiten. Ein Schraubglas ist dafür perfekt geeignet. Essig, Wasser, Senf, Honig, Salz und Pfeffer in das Schraubglas geben und bei geschlossenem Deckel gut schütteln. Zum Schluss das Öl hineingeben und noch einmal kräftig schütteln.

Kurz bevor die Flanksteak-Rolle die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, diese mit etwas Dressing beträufeln und im Anschluss ruhen lassen. Die Cherrytomaten kurz in der Resthitze auf der

Plancha schmoren.

Den Feldsalat mit dem Dressing marinieren und auf einer Platte anrichten. Das Garn/die Zahnstocher von der Flanksteak-Rolle entfernen und das Fleisch gegen die Faser in ca. 1,5 cm dicke Scheiben aufschneiden. Zusammen mit den Cherrytomaten zum Salat geben und mit Walnüssen und Salbeiblättern bestreuen.



**DER ERSTE STECKBARE
GASGRILL DER WELT**



reddot award 2019
winner

SKOTTI
JUST.GRILL.ANYWHERE.

SKOTTI-GRILL.EU

Gegrillter Romanasalat

mit Speck-Kartoffeldressing



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 6 kleine Romanasalatköpfe
- 200 g Champignons
- 2 Cherrytomatenrispen
- 1 Zwiebel
- 8 Scheiben Bacon

Für das Dressing:

- 50 g geschälte Kartoffeln
- 1 TL Senf
- 100 ml Apfelessig
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Haselnussöl
- 1 TL Honig
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Pfeffer und Salz

Die Kartoffeln für das Dressing separat kochen. Den Grill mit einer Plancha oder einer gusseisernen Pfanne auf ca. 200 °C erhitzen.

Die Champignons putzen, vierteln und mit etwas Sonnenblumenöl auf der Plancha schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe schälen und kurz auf die Plancha geben. Die Baconscheiben knusprig braten. Die Zwiebel häuten und in Scheiben geschnitten ebenfalls auf die Plancha geben. Die Cherrytomaten leicht schmoren lassen.

Für das Dressing Kartoffeln, Senf, Apfelessig, Gemüsebrühe, Haselnussöl und Honig in ein hohes Mixgefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Die Knoblauchzehe von der Plancha dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, mit Sonnenblumenöl auffüllen und noch einmal mixen.

Zum Schluss die kleinen Romanasalatköpfe halbieren und mit der Schnittfläche auf die Plancha setzen. Leicht angebräunt kann der Salat nun angerichtet werden.





Gefüllter Bratapfel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Äpfel

Für den Pudding:

- 1 Pck. Vanillepudding
- 500 ml +
3–4 EL Milch
- 2 EL Zucker

Für die Füllung:

- 20 g Haselnüsse
- 50 g Rosinen
- 100 g gegarte Maronen
- 1 Prise Salz

Für das Topping:

- 20 g Butter
- 2 Stiele Minze
- je 2 EL Haselnüsse und Rosinen

Für die Füllung den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten.

Die gegarten Maronen und die Haselnüsse kleinhacken. Zusammen mit den Rosinen und einer Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hälfte des Puddings hinzugeben und gut verrühren. Den restlichen Pudding abdecken und beiseitestellen. Den Gasgrill auf ca. 200 °C mit indirektem Bereich vorheizen.

Die Äpfel waschen und die Deckel abschneiden. Für einen festeren Stand den Boden jedes Apfels ausgleichen und entsprechend abschneiden. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel aushöhlen.

Die Äpfel in eine feuerfeste Form setzen und die Füllung verteilen. Die gefüllten Äpfel mit Butterstückchen toppen und im indirekten Bereich ca. 20 Minuten garen lassen, bis die Apfelschale leicht runzelig wird.

Kurz vor dem Servieren 3–4 EL Milch zum restlichen Pudding geben und zu einer Vanillesauce verrühren. Zum Servieren die Sauce mittig auf den Teller geben, den Bratapfel platzieren und mit Rosinen, Haselnüssen und etwas Minze bestreuen.



Ab nach draußen!





Foto: © G/M/G

GRILL GERÄTE NEWS

Die letzten beiden Monate des Jahres sind prädestiniert dafür, sich die Terrasse, den Balkon und den Garten genauer anzuschauen und Pläne für das nächste Frühjahr zu schmieden. Das gilt auch für das Grill-Equipment. Es ist jetzt die richtige Zeit dafür, Neuanschaffungen zu planen. Die Lager bei den Händlern sind in diesem Jahr – anders als zu Coronazeiten, in denen die hohe Nachfrage für Rekordumsätze gerade im hochpreisigen Segment sorgte und zusammen mit dem schleppenden Gerätenachschub aus China für leere Regale verantwortlich war – noch gut gefüllt. Keine einfache Zeiten für die Grillindustrie, die nur zögerlich neue Produkte für das kommende Jahr präsentiert. Nicht wenige Hersteller haben die Qualitätssicherung ihrer Produkte in den Fokus genommen – davon werden auch wir Verbraucher profitieren.

ALFA QUICK 2 PIZZE

Die professionellen Pizzaöfen der Quick-Reihe sind kompakt, leicht zu installieren und einfach zu bewegen und bieten die gleiche Produktivität wie herkömmliche Öfen – nur auf kleinstem Raum. Mit dem Quick „2 Pizze“ führt Alfa Forni den kleinsten Ofen dieser Modellreihe ein, der maximale Effizienz bei minimalem Platzbedarf verspricht und sich beispielsweise für den Foodtruck oder das Restaurant empfiehlt. Der neue kompakte Profi-Ofen „Made in Italy“ bringt samt passendem Untergestell 251 kg auf die Waage, ist 104 cm breit, 99 cm tief und 163 cm hoch. Je nach Wunsch kann man das Modell mit Holz- oder Gasbefeuerung oder auch als Hybrid-Ofen (Holz und Gas) wählen. In etwa 40 Minuten erreicht der Ofen eine Temperatur von 500 °C.

Preis: auf Anfrage
www.alfaforni.com





LANDMANN CALIANO 2.0

Grillen oder Pizza? Mit dem neuen Landmann Caliano 2.0 geht beides. Der Gasgrillwagen mit Pizzaaufsatz ist mit 2 Edelstahlbrennern mit einer Leistung von 7,2 kW, einem emaillierten Gusseisenrost, integrierten Windschutz und zwei klappbaren Seitentischen ausgestattet und passt mit seinen kompakten Maßen auch auf den Balkon. Laut Hersteller ist eine ofenfrische Pizza in weniger als 6 Minuten servierbereit. Die Grillfläche von ca. 44 x 34,5 cm ist für bis zu 3 Personen ausreichend dimensioniert, die Backfläche beträgt ca. 33 x 34,5 cm.

Preis: 299 Euro
www.landmann.de

GMG LEDGE

Der Hersteller GMG (Green Mountain Grills) hat eine schwere und bewegte Zeit hinter sich. Doch GMG hat das Jahr 2023 genutzt, um alle Modelle zu überarbeiten und die Produktion zu verlagern. Dieser Prozess ist nun abgeschlossen. So wurde die Produktpalette gestrafft, und es wird ab 2024 nur noch 3 Modelle geben: Trek, Ledge und Peak. Der Ledge lässt sich über WiFi mit App digital steuern, verfügt über eine Grillfläche von 62 x 44 cm und einen Temperaturbereich für Grillen und Barbecue von 65 °C bis 290 °C. Nach Erreichen der Kerntemperatur geht er in den Warmhaltemodus. Der Vorratsbehälter hat ein Fassungsvermögen für 9 kg Holzpellets. Die neuen Modelle sind ab Frühjahr 2024 erhältlich.

Preis: 1.499 Euro
www.gmg-pelletgrills.de



TEFAL OPTIGRILL 4 IN 1

Der neue Tefal OptiGrill 4 in 1 im modernen Design verfügt über einen BBQ-Modus, eine Ofen-Funktion mit Backschale, die auch für Pfannengerichte einsetzbar ist, sowie über die Möglichkeit, unterschiedliche Zutaten für ganze Mahlzeiten gleichzeitig zu garen. Insgesamt finden bis zu vier Portionen auf dem Kontaktgrill Platz. Ein spezieller smarter Sensor misst die Anzahl und Dicke des Grillguts, ermittelt entsprechend die Grilledauer und -temperatur und passt diese an. Die bisherige Programmauswahl (Burger, Sandwich, Wurst, rotes Fleisch, Hühnchen, Fisch) wurde mit 3 neuen automatischen Programmen (Paprika, Schwein und Meeresfrüchte) ergänzt. Der Farbindikator gibt Aufschluss über den Zubereitungsfortschritt – damit jedes Grillgut nach Wunsch zubereitet werden kann.

Preis: 429,99 Euro (UVP)
www.tefal.de





LEDA FEUERSCHALE TRIGON

Mit einem Durchmesser von 72 cm und einer tiefen Wölbung bietet die mattschwarze Feuerschale Trigon von Leda Platz für mehrere Holzscheite, die nicht nur viel Wärme erzeugen, sondern mit ihrer Glut das Grillgut garen. Denn damit in der Feuerschale auch gegrillt werden kann, bietet der Hersteller eine Guss-Grillplatte mit einem Durchmesser von 38 cm und 3 Bratzonen an. Dank 3 flexibel abnehmbarer Edelstahlfüße steht die Gussplatte, die einfach in der Mitte der Feuerschale platziert wird, standfest in ihr. Von der Glut erhitzt, werden auf dem heißen Eisen Fisch und Fleisch gegrillt und gebraten oder passend zum Herbst Kastanien geröstet.

Preis: 565 Euro Feuerschale Trigon, 192 Euro Outfire-Gussgrillplatte
www.leda-direkt.de

BOFUN WOK-BRENNER

Wieso wir an dieser Stelle einen Wok-Brenner vorstellen? Weil sich die Bofun Wok-Brenner nicht nur für alle Zubereitungsmöglichkeiten mit dem Wok empfehlen, sondern mit ihnen durch einen einfachen Wechsel des Aufsatzes auch gegrillt werden kann. Durch die konzentrierte Hitze der Cyclon-Flamme erreicht die Grill- und Griddleplatte auf dem Bofun laut Hersteller eine Leistung von maximal 14 kW und Temperaturen von über 300 °C in unter 30 Sekunden. Im Vergleich zu einem Gasgrill verringert sich so nicht nur die Wartezeit, bis das Grillgut aufgelegt werden kann, sondern auch der benötigte Gasverbrauch. Die Brenner-Module sind für indoor und outdoor wokken, grillen und kochen geeignet und ergänzen – im Cube oder mobilen Case eingebaut – die Outdoor-Küche oder sind als Einzelgerät einsetzbar.

Preis: ab 2.900 Euro (als Bofun Wok Cube)
www.bofun.de



BRASA BY ASAMODO

Grillen auf die argentinische Art – aber auf einem Gerät, das in Deutschland nicht nur designt, sondern auch hergestellt wird? Das ist jetzt mit dem Asamodo Brasa möglich, der nach einem Makeover, bei dem auch die Erfahrungen von Nutzern eingeflossen sind, neue Maßstäbe in der Grill- und Asado-Welt setzen will. Alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sind jetzt zu 100 Prozent aus Edelstahl gefertigt. Die Haken über dem Bügel, an denen z. B. das Tomahawk, die Chorizo-Wurst oder Hähnchen zum Grillen aufgehängt werden können, sind für eine bessere Handhabung nun beweglich, die Kurbel, mit der der Abstand des Grillrosts von der Glut reguliert werden kann, ist etwas filigraner geworden. Zum Lieferumfang des Brasa gehört neben 3 V-Grillroste mit integrierter Fettablaufrinne auch eine kleine Plancha. Der Grill ist wahlweise mit oder ohne Wagen (zum Einbau in die Einbauküche) erhältlich.

Preis: 2.190 Euro
www.asamodo.de



OUTDOOR-KÜCHE OTTO WILDE

Otto Wilde bietet seine Outdoor-Küche als Plattform-Konzept für individuelle Grilllösungen an. Der Edelstahl-Gasgrill G32 Connected bildet die Basis der Outdoor-Küche, dessen Grilltemperatur über eine App überwacht werden kann. Zudem gibt die App auch Auskunft über das Gewicht der Gasflasche, somit gehört ein unplanmäßiges Ende des Grillabends der Vergangenheit an. Zu den Modulen, die aus dem Gasgrill eine komplette Outdoor-Küche machen, gehören Stauraum-Module, ein Gaskochfeld, eine Spüle, ein Kühlschrank und der Oberhitzegrill O. F. B. Sie können über den Konfigurator auf der Website oder beim Fachhändler vor Ort zusammengestellt werden – ganz nach dem individuellen Platz und Budget.

Preis: ab 3.399 Euro (Grill), ab 1.199 Euro (Modul)
www.ottowildegrippers.com

MIX & MATCH: DIE NEUE OUT- DOOR-KÜCHE VON ALLGRILL

2024 will der Grillhersteller Allgrill mit seiner neuen modularen Outdoor-Küche eine neue Ära des Grillens einläuten - wandelbar vom Stand-Alone-Gasgrill zur leistungsstarken und smarten Outdoor-Küche. Herzstück ist der Allgrill Chef Gasgrill, der nicht nur individuell nach Wunsch mit Steakzone, Schubladensystem, Smoke System, Air System oder einer Fettschublade ausgerüstet werden kann, sondern durch die neuen Outdoor-Küchenmodule zur echten Meisterküche wird. Darunter befindet sich ein Kühlschrank-, ein Waschbecken-, ein Schubladenschrank- sowie ein Seitenkocher- und ein Steakzone-Modul. Jedes Modul ist aus Edelstahl gefertigt und kann miteinander verbunden werden, um den Traum einer individuellen Outdoor-Küche wahr werden zu lassen.

Preis: 6.755 Euro (Art. Nr. 500-S2)
www.allgrill.de



FIRE & FOODS

GRILLMENÜ

VORSPEISE

Kross gebratener Zander

HAUPTSPEISE

Crêpinette vom Reh

DESSERT

Gegrillter Endiviensalat

Dieses Grillmenü stammt aus der kulinarisch-rockigen Feder von Ralf Jakumeit, der mit seinem Team von Spitzenköchen und dem Label „Rocking Chefs“ europaweit für Gaumenfreuden sorgt – gerne auch hinter der Bühne von Rockgiganten wie Metallica. Für Ralf ist Koch der geilste Beruf der Welt, der für ihn jedoch unabdingbar mit dem Grillen verknüpft ist. Sein Instrument ist die Hydra, ein wahres „Grillmonster“ der Superlative. Damit zaubert er aus Zutaten einer bodenständigen Küche Geschmackserlebnisse hervor, die alles andere als alltäglich sind. Doch urteilt selbst, und lasst euch auf ein virtuoses Gaumenspiel ein. Keep on rockin’!

Kross gebratener Zander

Zander / Spitzkohl / Brunnenkresse / Brombeere



Ralf Jakumeit: „Immer und überall Vollgas geben, auch wenn es weh tut“, ist das Lebensmotto von Ralf Jakumeit – was sein beruflicher Werdegang eindrücklich beweist: Als gebürtiger Bayer ging er nach seiner Kochlehre hoch in den Norden zur Marineversorgungsschule auf Sylt, wo er zum Schiffs- und Bootskoch sowie zum U-Boot-Koch ausgebildet wurde. Danach zog er durch renommierte Häuser der Gastronomie, bevor er als Küchenchef mit zwei Kochmützen und 16 von 20 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde. Nach zahlreichen Ausflügen in die Medienwelt (u. a. VOX-Promi-Kocharena, VOX-Promidinner, Pro7 Galileo, DMAX) ist Ralf heute der Kopf, sowie das Gesicht der „Rocking Chefs“, die 2008 von ihm ins Leben gerufen wurden.



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 400 g Zanderfilet
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Gewürzsalz für Fisch nach Wahl (hier: King of Salt Pimpinella Anisum)
- Kokosblütenzucker
- Butter für Butterflocken

Für das Brunnenkresse-Limetten-Öl:

- 1 Limette
- 1 Bund Brunnenkresse
- 1 TL Pasta-, Pizza- oder mediterranes Salz nach Wahl (hier: King of Salt Pasta)
- 50 g Olivenöl
- 50 g Sonnenblumenöl
- 1 TL Basic Textur (Bindemittel und Strukturgeber aus Zitrusfasern)

Für den Spitzkohl:

- 1 Spitzkohl
- 1 Thaichili
- 1 TL gerösteter Knoblauch
- 100 g Brombeeren
- Olivenöl
- Zitronensalz nach Wahl (hier: King of Salt Zitrone)
- Austernsauce
- Noilly Prat
- etwas Butter in kleinen Stücken

Für das Brunnenkresse-Limetten-Öl die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Dann vierteln und das Fruchtfleisch heraus schneiden. Die Brunnenkresse in einen Mixer geben, Limettenschale, Fruchtfleisch, Gewürzsalz, Olivenöl und Sonnenblumenöl zufügen und alles kräftig mixen. Zum Schluss Basic Textur untermixen und das fertige Kräuteröl beiseitestellen.

Den Zander in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Mit Gewürzsalz und Kokosblütenzucker würzen.

Die gewürzten Zanderfilets auf der Hautseite langsam bei ca. 180 °C auf der Plancha braten. Sobald die Filets auf der Fleischseite leicht glasig werden, Butterflocken, Thymian, Rosmarin und zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Vor dem Anrichten schnell das Gewürzöl über die Zanderfilets ajusieren.

Den Spitzkohl putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben auf die Grillplatte legen und langsam anrösten, dann wenden. Die Thaichili in feine Ringe schneiden und darüber verteilen. Den gerösteten Knoblauch fein mörsern und über den Kohl geben. Etwas Butter in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Brombeeren dazugeben und danach das Olivenöl sowie das Zitronensalz. Jetzt noch mit Austernsauce und Noilly Prat ablöschen. Kurz und knackig glacieren und mit dem kross gebratenen Zander anrichten.





Crêpinette vom Reh

Reh / Pfifferlinge / Sellerie

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):**

- 480 g Rehrücken, schier
- 50 g Sahne
- Salz (hier: King of Salt)
- Pfeffer
- 1 Schuss Cognac
- 1 Eiswürfel
- Butter
- 80 g Blattspinat
- 120 g Gänseleber, in 4 gleichgroße Stücke geschnitten
- 1 EL rosa Pfefferbeeren
- Backpapier
- Küchengarn

Für die Pfifferlinge:

- 400 g Pfifferlinge
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 TL gerösteter Knoblauch
- 50 g Butter
- Olivenöl
- Pilz- oder Umami-Gewürzmischung nach Wahl (hier: King of Salt Magic Umami)
- Salz
- Pfeffer

Für die Selleriecreme:

- 1 Sellerieknolle
- 200 g Sahne
- 100 g Nussbutter
- Salz
- Pfeffer
- Ahornsirup
- Muskat
- 50 g Noilly Prat
- 50 g Weißwein
- Olivenöl
- Saft und Schalenabrieb von 1 Limette (Gastrobedarf), alternativ Backpapier und Küchengarn

Den Rehrücken von der Silberhaut befreien. Die dünn auslaufenden Endstücke abschneiden und zur Seite legen (das sind ca. 100 g). Das Rückenstück einschneiden und leicht plattieren. (Wer Backpapier verwendet, sollte den Rehrücken in 4 gleichgroße Stücke schneiden und dann wie beschrieben weiter verfahren.) Die Endstücke mit Sahne, Salz, Pfeffer, Cognac und dem Eiswürfel in einen Mixer geben und kräftig durchmischen, bis eine homogene Masse (Farce) entstanden ist.

Den plattierten Rehrücken würzen und mit etwas Farce bestreichen. Den Blattspinat darauf verteilen und die gewürzte und in Scheiben geschnittene Gänseleber mittig platzieren. Noch einmal mit wenig Farce bestreichen und das Ganze zu einer kompakten Roulade rollen. Diese auf das Kettenhemd legen und einrollen. (Alternativ in gebuttertes Backpapier einrollen und mit Küchengarn abbinden.) Bei mittlerer Hitze auf der Grillplatte rundherum goldbraun grillen.

Die Pfifferlinge putzen und mit etwas Olivenöl vermischen. Auf der mittleren Hitzezone der Plancha oder Grillplatte langsam braten – alternativ eine Pfanne auf dem Grill verwenden. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, zu den Pfifferlingen geben und leicht mit anbraten. Die Butter ebenfalls zufügen. Den gerösteten Knoblauch mörsern und darübergeben. Danach alles mit Salz, Pfeffer und der Lieblingsgewürzmischung abschmecken.

Für die Selleriecreme die Knolle im Ganzen in die Glut legen und so lange schmoren, bis sie weich ist. Den Sellerie in der Mitte halbieren und die weichen Hälften auskratzen, sodass nur die verbrannte Schale übrigbleibt. Noilly Prat und Weißwein in einen Topf geben und kurz einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und aufkochen, die Selleriemasse dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Anschließend alles miteinander in einem Mixer kräftig mixen, bis eine musige Konsistenz erreicht ist. Die Creme mit Limettensaft und -schale, Muskatnuss und Ahornsirup abschmecken, zum Schluss mit heißer Nussbutter verfeinern und nach Geschmack mit Olivenöl abrunden.



Ralf rockt das Grillmenü auf dem BBQ
Hydra Grill von Antonio Basile



DESSERT



Gegrillter Endiviensalat

Endivien / Époisses / Quitte / Walnuss



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 1 Kopf Endiviensalat
- 1 EL Himbeeressig
- 20 g Butter
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 50 g Walnusskerne
- 300 g Époisses (französischer Käse)
- Salz
- Pfeffer
- Umami-Gewürzmischung (hier: King of Salt Magic Umami)
- Asia-Gewürzmischung nach Wahl (hier: King of Salt Asia süß pfeffrig)
- 1 Schuss Noilly Prat
- 1 Schuss Weißwein

Für den Quitten-Lack:

- 2 l Quittensaft
- King of Salt Magic Umami

Für den Quitten-Lack den Quittensaft auf 200 g reduzieren lassen und anschließend mit 20 % King of Salt Magic Umami aufrühren. Die Walnusskerne langsam auf der Grillplatte oder in einer Pfanne anrösten und nach Geschmack würzen.

Den Endiviensalat putzen und längs vierteln, anschließend auf den Schnittflächen grillen und mit Himbeeressig, Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Dann Thymian und Rosmarin dazugeben. Der Endiviensalat sollte auf alle Fälle noch Biss haben.

Den gegrillten Salat auf Tellern anrichten und den Époisses darauf verteilen und leicht schmelzen lassen. Mit den Walnusskernen garnieren und zum Schluss mit dem Quitten-Lack beträufeln.





Rehwild im Fokus

von Jagd und Küche

Fleisch von freilebenden Wildtieren wie Hirsch, Reh, Wildschwein oder Fasan gehört zu den nachhaltigsten Lebensmitteln mit dem kleinsten ökologischen Fußabdruck. Um dieses hochwertige Lebensmittel gesund und in guter Qualität in die Küche bringen zu können, müssen Jägerinnen und Jäger eine Menge beachten. So ist es eine alte Jägersweisheit, dass die Hygiene schon beim Schuss beginnt. Abgesehen davon, dass schlecht geschossenes Wild vermeidbare Qualen erleidet, können Teile des Wildbrets für den Verzehr unbrauchbar werden. Auch das anschließende fachgerechte Aufbrechen, Zerlegen, Portionieren und Lagern sind ausschlaggebend dafür, ob und in welcher Qualität das Wildbret auf unseren Grill kommt.

Alle Lebewesen müssen sich ernähren – schlicht und einfach zur Existenzhaltung und zur Fortpflanzung. Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente sind essenzielle Treibstoffe für unseren gesamten Organismus. Daher sind wir genetisch aufs Fleischessen programmiert, weil wir einige dieser lebenswichtigen Substanzen – wie beispielsweise das für die Blutbildung wichtige Eisen – nicht selbst bilden können. Da unsere Urahnen nicht wie wir die Möglichkeit hatten, diese unverzichtbaren Elemente in ausreichender Menge anderweitig zuzuführen, waren sie – bevor sie mit der Domestizierung von Haustieren anfangen – für ihr Überleben auf das Jagen von Wild angewiesen. Bei allen Alternativen, die wir heutzutage haben, steigt bei uns im Land die Zahl derer kontinuierlich an, die sich zur Jägerin und zum Jäger ausbilden lassen. Nach Angaben des Deutschen Jagdverbands (DJV) waren 2021/2022 in Deutschland 407.370 Jagdscheininhaber registriert. Das

sind gut 50.000 mehr als noch zehn Jahre zuvor. Neben der Liebe zur Natur wird der Wunsch nach gesundem, nachhaltigem Fleisch genannt, wenn man nach der Motivation fragt, sich den Anforderungen des „Grünen Abiturs“ zu stellen. Auffällig ist in dieser Entwicklung ein noch recht neuer Trend, der auf den ersten Blick widersprüchlich scheint: Die Rede ist von Wilganern – darunter versteht man Menschen, die sich aus bekannten Gründen vegan ernähren, aber trotzdem nicht komplett auf Fleisch verzichten wollen und in regionalem Wildfleisch einen akzeptablen Kompromiss sehen. Ebenfalls zu diesem Trend gehören Jeganer oder Jegetarier – damit sind vegan- oder vegetarisch lebende Jäger gemeint, für die gelegentlicher Fleischgenuss in Ordnung geht, wenn sie das Wild selbst fachgerecht erlegt haben. Sie zeigen deutlich, dass Jäger und Jägerinnen nicht durch reine Trophäen- und Tötungslust getrieben werden, wie militante Jagdgegner gerne behaupten. Dies ist einfach eine neue Facette auf dem Gebiet der Jagd, die gut zum Trend des Sonntagsbratens und zur Nose-to-Tail-Bewegung passt. Hier zeigt sich außerdem, dass sich immer mehr Menschen Gedanken über eine nachhaltige und hochwertige Ernährung machen – und wie unsinnig Grabenkämpfe sind, wenn jeder von uns den Blick über den eigenen Tellerrand wagt.

Daher sind wir genetisch aufs Fleischessen programmiert, weil wir einige dieser lebenswichtigen Substanzen – wie beispielsweise das für die Blutbildung wichtige Eisen – nicht selbst bilden können.

Superfood Reh

Das Reh ist die am weitesten verbreitete Schalenwildart und ernährt sich als sogenannter Konzentratselektierer rein vegetarisch von Kräutern und nährstoffreichen Pflanzenteilen wie Knospen, Trieben oder Früchten. Es ist – laut Jahresjagdstrecke Deutschland 2021/2022 vom DJV – mit 1.276.355 Tieren die am häufigsten erlegte Wildtierart. Das Wildbret hat eine feine Faserstruktur, ist besonders aromatisch und mager und gehört zu den gesündesten, nachhaltigsten und hochwertigsten Lebensmitteln überhaupt. Damit es die Chance hat, in höchster Qualität auf unseren Grillrosten zu landen, ist das fachgerechte Zerwirken eines erlegten Tieres unabdingbar – und in Seminaren für Jäger und interessierte Laien erlernbar. Wie beispielsweise durch den Wild- und Fleischexperten Michael Keller, der regelmäßig Zerwirkurse anbietet – in diesem Jahr auch auf der HUBERT. Als leidenschaftlicher Jäger weiß er genau, wie die herrlichsten Stücke aus dem Wildbret herauszuarbeiten sind: „In diesem Workshop ging es um eine bessere Wertschöpfung des Wildes am Beispiel eines Rehs. Oft ist es so, dass die Jäger zwar grob zerlegt verkaufen, aber dadurch die Möglichkeit besserer Preise aus der Hand geben. Wir haben das Tier komplett grob und dann fein nach meinem Motto ‚es gibt mehr Steaks, als man denkt‘ zerlegt. Denn neben dem Rehrücken sind die einzelnen Keulenmuskeln komplett für Steaks nutzbar, wenn sie fein pariert werden. Also zerlegt man in die einzelnen Muskelpartien Oberschale, Unterschale, Kugel, Hüfte, Tafelspitz, Bürgermeisterstück und Semerrolle, schneidet sie faszien- und sehnenfrei und kann alle Stücke kurzbraten. Egal ob als Steaks, als Würfel für Spieße oder Sous-vide-vorgegart und scharf nachgegrillt. Die Schultern und das Nackenfleisch sind nutzbar für Hackfleisch, die Vorderläufe und die Hinterhaxen sind wie die Wadenmuskeln und die Rippen aufgrund des vorhandenen Bindegewebes perfekt zum Schmoren geeignet.“

MICHAEL KELLER: „Es gibt keine Wildsaison von Herbst bis Weihnachten – ähnlich wie bei der Grillzeit. Sondern wir haben aufgrund der möglichen Jagdzeiten heimisches Wildfleisch das ganze Jahr über zur Verfügung. So darf zum Beispiel das Wildschwein vom 1. Januar bis zum 31. Dezember bejagt werden – ausgenommen sind führende Bachen. Nachhaltigeres Fleisch als heimisches Wild gibt es nicht. Es wächst in der Natur CO2-neutral auf und wir Jäger entnehmen den jährlichen Zuwachs. Ein wichtiger Faktor dabei: Wertschöpfung durch Wertschätzung für das ganze Tier – from Nose to Tail.“



Rehkeule mit Kürbis, Cranberries und Nüssen



Rezepte: Frederik Boetzelen

ZUTATEN

(Für 4 Personen):

- 1,5 kg Rehkeule
- Kräutermischung zum Marinieren (z. B. aus Wacholder, Thymian, Nelken, Koriander und Knoblauch hergestellt)
- 200 g Nussmix nach Belieben
- 200 g Pflücksalat

Für die Mop-Sauce:

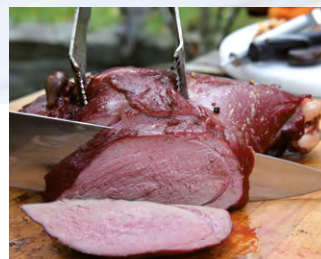
- 4 EL Honig
- 1 EL Koriandersaat
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 100 g Butter
- 3 Thymianzweige
- 2 EL grobes Meersalz

Für die Cranberries:

- 200 g getrocknete Cranberries
- etwas Wasser
- 3 Zimtstangen
- 1 EL Zucker
- 1 EL Mango-Essig
- 1 EL Mop-Sauce (siehe Rezept)

Für den Kürbis:

- 1 Hokkaido
- 2 EL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer



Die Keule parieren und alle Silberhäutchen entfernen. Eine Kräutermischung herstellen und die Keule damit umhüllen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Für die Mop-Sauce die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Nebenbei die Gewürze auf dem Seitenbrenner in einer Gusspfanne anrösten und zusammen mit dem Honig zu der geschmolzenen Butter geben. Für 5 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend abseihen. Nun den Grill auf eine Temperatur von 130 °C regeln und zum indirekten Grillen vorbereiten. Die marinierte Rehkeule salzen, mit einem Thermometer zur Kontrolle der Kerntemperatur versehen und in den Grill geben. Jede halbe Stunde mit der Mop-Sauce einpinseln und bis zur gewünschten Kerntemperatur grillen – das waren bei uns 58 °C.

Den Kürbis entkernen, in Chunks schneiden und mit etwas Salz im eigenen Saft neben der Keule schmoren. Mit Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

Die Cranberries in einer gusseisernen Pfanne mit Wasser, Zimtstangen und Zucker zur Keule in den Grill stellen.

Den Nuss-Mix in einer Pfanne leicht anrösten und im Mörser zerstoßen.

Sobald die Rehkeule fertig gegart ist, den Kürbis mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Cranberries finalisieren: Dafür den Essig und ein wenig von der Mop-Sauce dazugeben und unterziehen.

Zum Servieren den Pflücksalat als Bett setzen und mit der Flüssigkeit der Cranberries als Dressing benetzen. Das Reh obendrauf platzieren und mit den Cranberries nappieren. Die Nüsse darüberstreuen und den Kürbis dazu anrichten.

DIE REHKEULE. Ein großartiges, geschmackstarkes Stück Fleisch. Kann man vor dem Grillen marinieren, muss man aber nicht. Wir haben uns für raw & mop entschieden, um den Geschmack des Wildes zu erhalten.



ZUTATEN

(Für 4 Personen):

- 1 kg Rehrücken
- 1 EL Wildgewürz
- 1 Hühnerbrust
- 100 ml Sahne
- 100 ml Rum
- Salz, Pfeffer
- 1 Sellerieknolle
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL BBQ-Sauce (hier: Don Marco's Beer & Onion)
- 50 ml Rotwein

Für das Thymian-Erbsen-Püree

- 500 g TK-Erbsen
- 2 EL Butter
- 2 Thymianzweige

Die Hühnerbrust mit der Sahne, dem Rum sowie Salz und Pfeffer in die Küchenmaschine geben und zu einer sehr feinen Farce verarbeiten.

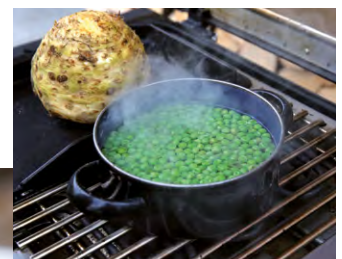
Den Rehrücken parieren und alle Silberhäutchen entfernen (Abschnitte und Knochen beiseitestellen). Mit dem Wildgewürz und etwas Salz umhüllen. Dann den Prosciutto zu einer Fläche aneinanderlegen, mit der Farce bestreichen und den Rücken straff einwickeln. Kaltstellen.

Den Sellerie rundherum mit Olivenöl einreiben und salzen. In den auf 180 °C eingeregelt Grill geben und grillen, bis die Knolle weich ist. Den Rehrücken aus der Kühle nehmen, auf dem Grill rundherum anbraten und in der indirekten Zone bis zur gewünschten Kerntemperatur ziehen lassen. Wir haben uns für 55 °C entschieden. Für das Thymian-Erbsen-Püree zuerst die Erbsen blanchieren. Dafür das Wasser mit Salz zum Kochen bringen, die Erbsen einmal aufkochen und im Eiswasser abschrecken. Dann die Butter im Topf schmelzen und mit dem Thymian aromatisieren. Die Erbsen darin schwenken, die Thymianzweige herausnehmen und die Erbsen zu Püree mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den parierten Abschnitten und Knochen einen Fond herstellen. D. h. Abschnitte und Knochen kräftig anbraten, mit Rotwein ablö-

schen und trocken einkochen. Danach mit etwas Wasser auffüllen und längere Zeit leise köcheln lassen. Absieben, mit ein wenig BBQ-Sauce mixen und so quick & dirty eine Wild-BBQ-Sauce herstellen.

Den Sellerie schälen und in Stücke schneiden, den Rehrücken portionsweise aufschneiden. Mit dem Thymian-Erbsen-Püree und der wilden BBQ-Sauce servieren.

DER REHRÜCKEN. Ein Stück vom Glück. Wildfleisch in einer seiner edelsten Anmutungen. Fein, mürbe und von schmelzartigem Verhalten in der Gaumenhöhle. Um das Ganze ein wenig kniffliger zu machen, holen wir die „Mantel-Keule“ raus: Wir stellen zuerst eine Farce von der Hühnerbrust her und nehmen einen schönen Prosciutto, um das Ganze am Stück in einen wundervollen Mantel zu hüllen.



Rehrücken
mit Thymian-Erbsen-Püree

**MISST TEMPERATUREN IM
BEREICH VON -30 °C BIS 550 °C**

**Ooni Digitales
Infrarot Thermometer**

für den Pizzaofen. Liest präzise
und schnell die Temperatur
des Backsteins ab.

Preis: 49,99 Euro
www.ooni.com



**INNERHALB
1 SEKUNDE ABLESBAR**



**ETI Superfast
Thermapen One**

misst superschnell die
Kerntemperatur eines
Lebensmittels.

Preis: ca. 95 Euro
www.thermapen.nl

**200 STUNDEN AKKULAUFZEIT,
KABELLOS 45 METER REICHWEITE**

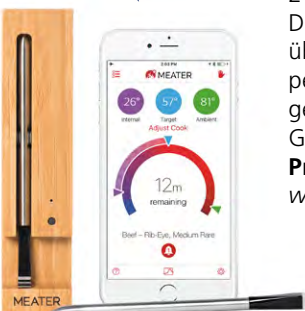
Weber iGrill 2

überwacht gleichzeitig bis
zu vier Fleischstücke. Zwei
Temperaturfühler mit
Farbkennzeichnung
gehören zum Lieferumfang.

Preis: 154,99 Euro
www.weber.com



**MIT APPLE WATCH
SUPPORT UND APP ALS
„DARK-MODE“ (NACHT-
MODUS) VERFÜGBAR**



**Meater Plus mit
Bluetooth-Repeater**

2 Sensoren, 1 Fühler: Die
Dual-Temperatursensoren
überwachen die Kerntem-
peratur sowie die Um-
gebungstemperatur des
Garguts.

Preis: 129 Euro
www.meater.com



EIN ECHTER BBQER KANN NICHT OHNE

Thermometer gehören zur Kategorie „Must Haves“. Ein echter Grill- und Barbecue-Meister kann nämlich nicht ohne. Beim Grillen dreht sich fast alles um die Temperatur: Wie hoch will ich meinen Grill aufheizen? Welche Kerntemperatur haben Fleisch oder Fisch? Natürlich kann man ohne Thermometer grillen. Genauso, wie man ohne Tacho Auto fahren kann. Oder ohne Kompass segeln. Es ist möglich, aber man hat keine echte Gewissheit darüber, was man da gerade wirklich tut. Messen ist Wissen – und gutes Essen!



Wie zart Fleisch und Hühnchen sind, wenn sie serviert werden, oder wie man Fisch und Steak auf den Punkt grillt: Viele Grill- und Barbecue-Anfänger denken, es kommt in erster Linie auf die Grillzeit an. Das ist aber nur ein Teilaspekt. Der wichtigste Faktor für das Gelingen ist die Temperatur. Wie hoch ist die Temperatur im Grillraum sowie direkt am Rost? Und wie sieht es eigentlich mit der Kerntemperatur aus? Diese gibt Auskunft darüber, wie weit das Grillgut gegart ist. Rare, Medium, Well done oder irgendwas dazwischen? Und auch im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit kann das Messergebnis wichtig sein.

GRILLEN VON DER COUCH AUS

Wenn wir uns über die Notwendigkeit eines Thermometers einig sind, dann stellt sich die nächste Frage: welches? Es gibt einerseits Deckel-Thermometer, die einem an Ort und Stelle darü-

ber Auskunft geben, wie hoch die gemessene Temperatur im oberen Bereich des Grilldeckels ist. Damit hat man zumindest Überblick, in welchem Temperaturbereich man grillt. Für ein zartes, saftiges Grillergebnis müssen wir jedoch die Temperatur im Inneren des Grillguts bestimmen können. Und da kommen Thermometer mit Sonden ins Spiel, die im Grillgut platziert werden können. So lässt sich der Gargvorgang optimal überprüfen. Je nach Modell und Ausstattung zeigen diese Thermometer das Ergebnis direkt an oder übermitteln es per Kabel an das dazugehörige Display, das sich außerhalb des Garraums befindet. Oder sie sind zudem WiFi- oder Bluetooth-fähig und senden das Ergebnis über eine größere Distanz auf das Smartphone oder Tablet. Dann kann man auch während des Grillens sogar auf der Couch liegen oder an der Teamsitzung mit den Kollegen teilnehmen...

The MeatStick

ist mit bis zu 8 seiner Thermometer-Geschwister kompatibel und liefert alle Ergebnisse gleichzeitig in einer App an beliebig viele Endgeräte, die Zugriff haben.

Preis: ab ca. 90 Euro (je nach Version und Reichweite)
www.themeatstick.de



EINFACHE REINIGUNG – DIE MEAT-STICKS SIND SPÜLMASCHINENFEST

Big Green Egg Instant Read Thermometer

mit Bieröffner! Misst blitzschnell innerhalb des Temperaturbereichs von -50 °C bis 300 °C. Schaltet sich 5 Minuten nach Gebrauch selbstständig aus.

Preis: 57,95 Euro
www.biggreenegg.eu



SPICKZETTEL MIT TEMPERATURANGABEN AUF DER RÜCKSEITE



DISPLAY IST SOWOHL BEI KOMPLETTER DUNKELHEIT WIE AUCH BEI DIREKTER SONNENEINSTRALUNG GUT LESBAR

GrillEye Max

Thermometer mit 2 Temperaturfühlern und 8 Anschlüssen. Stockt man die Anzahl der Fühler auf, kann jeder Gast problemlos sein Grillgut mit individuell gewünschtem Gargrad erhalten.

Preis: 129 Euro
www.grilleye.com



Napoleon Accu-Probe Bluetooth Thermometer

Es enthält zwei unterschiedlich markierte Sonden. So weiß man genau, welches Steak auf welchen Teller geht.

Preis: 79,95 Euro (UVP)
www.napoleon.com

DAS LCD-DISPLAY ZEIGT DIE MESSERGEBNISSE VON BIS ZU 4 SEPARATEN SONDEN AN



FIRE&FOOD ERSTMALS AUF DER SÜFFA

Die SÜFFA in Stuttgart gilt als eine der wichtigsten Veranstaltungen für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie im deutschsprachigen Raum sowie dem angrenzenden Ausland. FIRE&FOOD war dieses Jahr das erste Mal mit einem eigenen Messestand vertreten, um mit dieser wichtigen Branche ins Gespräch zu kommen.

Die SÜFFA ist ein Branchentreffpunkt, der Besuchenden die Möglichkeit bietet, sich auf fachlicher Ebene auszutauschen. Traditionell steht die SÜFFA daher bei vielen Entscheiderinnen und Entscheidern im Terminkalender. Vom 21. bis 23. Oktober besuchten 7.543 Fachbesucherinnen und Fachbesucher das Stuttgarter Messegelände, 209 ausstellende Unternehmen informierten über aktuelle Trends und jüngste Marktentwicklungen. Mittendrin auch FIRE&FOOD – Herausgeber Elmar Fetscher nutzte die Gelegenheit, mit Metzgerinnen und Metzgern ins Gespräch zu kommen und die neuen verkaufsfördernden Business-Abonnements für die Fleischtheken der DACH-Region vorzustellen. Der gute fachliche Austausch und die durchweg positive Resonanz auf das FIRE&FOOD-Angebot hat die Messetage für das informative Grillfleischmagazin zum Erfolg werden lassen. Es war deutlich spürbar, dass viele Unternehmen der Fleischbranche in einer Art Aufbruchstimmung und somit offen für neue Ideen sind. Jedoch geht es gerade im Fleischerhandwerk nicht nur darum, mit innovativen Maßnahmen neue Kunden zu gewinnen – und zu halten. Der Fachkräftemangel ist auch in dieser Branche ein Thema, und so traf das in diesem Jahr neu initiierte Trainingsprogramm „FIRE&FOOD BBQ Camp“ genau den richtigen Nerv. Es richtet sich an den Grillfach- und Lebensmittel Einzelhandel und das Fleischerhandwerk. „Mit den angebotenen Trainings stärkt und vertieft ein Unternehmen das Fachwissen seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter rund ums Grillen und Barbecue. Das steigert einerseits die Beratungskompetenz und erhöht gleichzeitig die Attraktivität des Arbeitsplatzes“, so FIRE&FOOD-Herausgeber Elmar Fetscher. „Faktoren, die sich positiv auf die Mitarbeiterbindung auswirken“, meint der Experte. „Die drei Messetage waren für uns ein schöner Erfolg und wir werden im nächsten Jahr sicherlich wieder dabei sein.“ Die nächste SÜFFA findet vom 28. bis 30. September 2024 in Stuttgart statt. Weitere Infos zu den gezeigten FIRE&FOOD-Neuheiten: www.fire-food.com/pages/fire-food-business-abo und www.bbq-camp.de

ANUGA – Der place-to-be für Lebensmittel & Getränke aus aller Welt

Die Anuga gilt als die weltweit größte Messe für Lebensmittel und Getränke und fand vom 7. bis 11. Oktober 2023 in Köln statt. Rund 140.000 Fachbesuchende aus 200 Ländern und rund 7.900 Aussteller aus 118 Ländern trafen sich auf dieser globalen Ernährungsmesse, unter deren Dach sich ebenfalls die Fachmesse Anuga Meat befindet – und die uns als Grill- und BBQ-Magazin besonders interessiert. Hier standen alle Trends und Innovationen rund um die Themen Fleisch, Wurst und Geflügel im Fokus, die in je einer eigenen Halle präsentiert wurden.

Die Fachmesse Meat bildet die Trends der Branche ab, die sich besonders durch Innovationen auszeichnen. Vom Bereich Convenience bis hin zu mehr Nachhaltigkeit sowie Regionalität und Nachverfolgbarkeit der Fleisch- und fleischbasierten Produkte. Auch die Themen Tierwohl und Tierschutz nahmen einen großen Raum ein. Allein die schiere Menge einzelner Produkte – beispielsweise ein riesiger Bereich nur für Olivenöl aus Griechenland – ließ bei



Dominik Wetzel, Johann Lafer und Thassilo Münch wollen mehr Kaninchenfleisch auf den Teller bringen.

KANINCHENFLEISCH FÜR KENNER

Eine neue Kommunikationskampagne will die Vielfalt und Vorzüge von Kaninchenfleisch bei Fachleuten und in der breiten Öffentlichkeit bekannter machen. Die Kampagne wird initiiert von dem französischen Verband für Kaninchen (CLIPP), und von der Europäischen Union kofinanziert. Unter dem Motto „Kaninchenfleisch – Setzen Sie Akzente!“ werden in den nächsten zwei Jahren in Deutschland umfangreiche Aktionen durchgeführt.

Ziel der Kampagne ist es, die Sichtbarkeit von Kaninchenfleisch nachhaltig zu erhöhen, es in die Konsumgewohnheiten der Deutschen zu integrieren und inspirierende Inhalte zu bieten. Zu den Aktivitäten, die von der Spezialagentur Culinary Concepts CC GmbH in Zusammenarbeit mit Business France koordiniert und umgesetzt werden, gehört die Erstellung von passenden Rezepturen, um die Vielseitigkeit von Kaninchenfleisch für unterschiedlichste Anlässe zu demonstrieren. Neben Tipps und Tricks für die Zubereitung von köstlichen Kaninchengerichten wird es übers Jahr verteilt Presseaktivitäten, Messeauftritte, Schulungen, Branchentreffen, Point-of-Sale-Aktivierungen und „Kochwettbewerbe“ mit Food-Influencern geben. Unterstützt wird die Initiative von bekannten Köchen der deutschen Gastronomieszene wie dem Food-Experten Dominik Wetzel, Fernsehkoch Benedikt Faust oder Janni Alexandridis, Finalist der TV-Show „The Taste“.

manchen Besuchern die Frage aufkommen, wer das alles einmal essen soll. Auffällig war für uns, wie mächtig und präsent die Fleischindustrie aus den südamerikanischen Ländern wie Argentinien und Brasilien aufgetreten ist. Der Auslandsanteil auf Ausstellerseite lag bei rekordverdächtigen 94 Prozent – was aber auch bedeutet, dass nur sechs Prozent der Aussteller aus dem Gastgeberland Deutschland kamen. Japan hat den europäischen Wagyu-Markt in den Fokus genommen und will hier mit in Japan produziertem „original“ Wagyu-Fleisch stärker in den Markt dringen. Ursache dafür ist wohl in den Covid-19-bedingten Unterbrechungen der Lieferketten mit ausländischen Handelspartnern zu suchen, deren Regierungen strenge Beschränkungen für die Öffentlichkeit erlassen hatten. Gerade der chinesische, aber auch der russische Markt für Wagyu-Fleisch soll stark weggebrochen sein. Damit wird Europa als Absatzmarkt interessant, was den heimischen Wagyu-Produzenten nicht schmecken dürfte. Wie dem Branchengeflüster zu entnehmen ist, soll der Großhandel mit starken Preisnachlässen aus Japan rechnen dürfen. Wir sind gespannt, ob der Verbraucher davon etwas in der Gastronomie spüren wird. Die nächste Anuga findet vom 4. bis 8. Oktober 2025 statt. Weitere Infos: www.anuga.de



FLAMMLACHSBRETT – AUS STAHL?!

Flammlachs ist eine finnische Spezialität. Dabei wird eine Lachsseite auf einem Holzbrett befestigt und vertikal direkt an der Flamme eines Holzfeuers gegart. Der Fisch wird dadurch zart und saftig und erhält ein tolles Raucharoma. Flammlachs ist von deutschen Weihnachtsmärkten nicht mehr wegzudenken und wird durch die spezielle Zubereitung und seinen Geschmack auf jeder Party der Hit. Doch auf der letzten Spoga entdeckten wir am Stand der Firma Moesta-BBQ ein Flammlachsbrett aus Edelstahl. Ist das sinnvoll? Dieser Frage sind wir für euch nachgegangen und haben das Brett im direkten Vergleich mit der klassischen Holzversion getestet. Der Aufbau ist bei der Stahlversion ähnlich der aus Holz und gut beschrieben. Die Halterung ist ebenfalls aus Edelstahl und groß genug, um eine Lachsseite aufzunehmen. Statt des Holzbretts wird eine stabile, mehrmals gekantete Edelstahlplatte der Größe 60 x 19 cm verwendet.



Schon bei der Vorbereitung zeigen sich die Unterschiede zur Holzversion an. Muss die Holzplanke 1–2 Stunden vorher gewässert werden (wir nutzen dazu immer die Duschwanne), können wir bei der Stahlversion direkt loslegen. Doch sonst unterscheidet sich die weitere Zubereitung und Vorgehensweise hinsichtlich der beiden Varianten nicht wirklich voneinander, daher gehen wir an dieser Stelle nicht weiter darauf ein. Das Moesta-Flammlachsbrett lässt sich um 180° kopfüber drehen, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen, und der Winkel lässt sich 4-fach verstellen. Dies ist natürlich auch bei guten Holzversionen möglich. Geschmacklich konnten wir dabei keinen Unterschied feststellen! Klar: Der Lachs liegt mit der Hautseite auf und nimmt von dort keine Aromen auf – und das Holzbrett sollte im Gegensatz zu anderen, horizontal auf dem Grillrost genutzten Räucherbrettern eh nicht anbrennen. Das feine Raucharoma kommt direkt vom Holzfeuer. Wir hatten den Eindruck, die Stahlversion beschleunigt den Garprozess ein wenig, vielleicht durch die bessere Wärmeleitfähigkeit des Materials.

Die Edelstahl-Version hat allerdings ihre Vorteile: Sie ist spülmaschinenfest und nahezu unverwüstlich! In der Spülmaschine werden Rückstände und Gerüche toll entfernt. Schimmel hat keine Chance – und Flammbauch schmeckt nicht nach Fisch! Hitze und Feuer greifen das Material nicht an. Die Stahlversion brennt nicht an und ist trotz des aufwändigeren Produktionsprozesses nach-

haltig, da praktisch unbegrenzt zu verwenden. Beide Versionen kann man außerdem als Grillplanke auf dem Kohle- oder Gasgrill nutzen. Hier spielt wiederum das Holzbrett seinen Vorteil aus: Durch Ankokeln des Brettes (leider kann man das nicht allzu oft machen, bis man ein neues Brett benötigt) trägt es hier wirklich zum Geschmack bei.

Fazit: Wenn man oft Flammlachs macht und auf Tradition verzichten kann, lohnt es sich, die Edelstahl-Version anzuschaffen.



Hack`n`Roll

Rezepte: Giuseppe Messina



Es müssen nicht immer Burger-Pattys gemeint sein, wenn wir an Hackfleisch denken. Meatballs – kleine Fleischbällchen, die je nach regionaler Sprachfärbung als Hack- oder Mettbällchen, Fleischküchlein, Mini-Frikadellen, -Buletten oder -Fleischpflanzerl bezeichnet werden – sind eine prima Alternative. Generationen von Kindern werden mit Köttbullar bestochen, wenn eine Fahrt zum großen skandinavischen Einrichtungshaus mit den vier Buchstaben auf dem Plan steht. Bekannt sind außerdem Köfte aus der Türkei oder ハンバーグ (Hambagu) aus Japan – beides aus Hackfleisch von unterschiedlichen Tieren zubereitet. Auf vegetarische Varianten stoßen wir regelmäßig in Bowls und Sandwiches. Lassen wir den Begriff „Mini“ weg, gelangen wir zu den Klassikern, die – ebenfalls seit Generationen – schon rein olfaktorisch als Seelentröster funktionieren, also warm oder kalt echtes Soul-

food sind. Ob nun große oder kleine Bratlinge, ist eine Geschmackssache. Nicht verschweigen wollen wir, dass die Miniversion durch ihre kleine Größe mehr Röststoffe im Verhältnis zum Gesamtvolumen entstehen lassen kann. Das macht sie so kräftig im Geschmack. Und natürlich lassen sich die Kugeln besser in einer Sauce rumschubsen. Unabhängig von der Größe lassen sich Hackbällchen oder Frikadellen zwischen Sandwich-Scheiben und in Gläsern, auf Pasta und auf dem Vulkan aus Kartoffelstampf drapieren. Was man jedoch immer beachten sollte, ist, dass sie einfach lecker sind. Weshalb man IMMER – und wir meinen IMMER – 50 Prozent mehr machen MUSS. Weil während der Produktion und beim anschließenden Verwahren der Meatballs und Buletten in der Küche bis zum Servieren IMMER genau diese 50 Prozent verschwinden. Einfach weg. Niemand hat sie gesehen.

Garnelenfarce-Bällchen vom Grill

ZUTATEN:

- 250 g Garnelen, geschält und entdarmt
- 250 g Schweinehackfleisch
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm), fein gerieben
- 1 Eiweiß
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Maisstärke
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- optional frische Korianderblätter, fein gehackt

Für die Marinade bzw. Grillsauce:

- 3 EL Sojasauce
- 2 EL Honig oder brauner Zucker
- 1 EL Reisessig oder weißer Essig
- 1 EL Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm), fein gerieben
- 1 TL Chiliflocken oder scharfe Chilisaucе (nach Geschmack)

Zum Servieren:

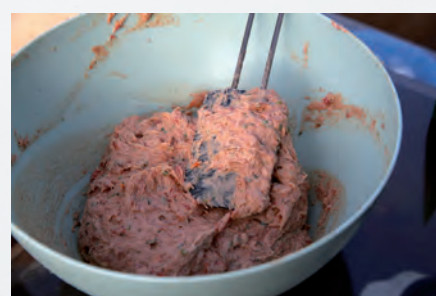
- frischer Koriander
- Limettenspalten
- optional als Beilage: gedämpfter Reis oder Gemüse

ZUBEREITUNG:

Zuerst eine Garnelencreme herstellen. Dafür die Garnelen in eine Küchenmaschine geben und pulsieren, bis sie eine glatte Creme bilden.

In einer großen Schüssel die Garnelencreme, das Hackfleisch, die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer, das Eiweiß, die Soja- sowie die Fischsauce, das Sesamöl, den Zucker, die Maisstärke, das Salz, den Pfeffer und ggf. den Koriander gut vermengen. Aus der entstandenen Farce Bällchen formen und in einen Spritzbeutel mit großer Öffnung füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und kleine Portionen der Mischung darauf spritzen. Mit feuchten Händen zu Bällchen ausformen.

Für die Marinade bzw. Grillsauce die angegebenen Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Bällchen damit bestreichen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Bällchen auflegen und für 10–12 Minuten grillen, bis sie vollständig durchgegart, luftig fluffig und leicht gebräunt sind. Währenddessen gelegentlich wenden und mit der Marinade bestreichen.



Pasta con Polpette

ZUTATEN:

- 500 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
- 1 Ei
- 50 g Paniermehl
- 50 g geriebener Parmesan oder Pecorino Romano
- 2 EL frische gehackte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Abrieb von 1 Bio-Limone
- 1 EL frisch gehackter Thymian
- 1 EL frisch gehackter Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- etwas Olivenöl zum Anbraten
- Pasta nach Wahl, z. B. Rigatoni

Für die Sauce:

- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 Sardellenfilets, fein gehackt
- 1 EL Kapern, abgespült und gehackt
- 800 g Tomaten aus der Dose, gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Zucker
- einige Basilikumblätter

ZUBEREITUNG:

Für die Polpette das Hackfleisch zusammen mit dem Ei, dem Paniermehl, dem Parmesan, der Petersilie, dem Knoblauch, dem Limonen-Abrieb, dem Thymian, dem Rosmarin und mit Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen.

Die Mischung in einen Spritzbeutel mit großer Öffnung füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech zu einer langen „Wurst“ spritzen. Mit einer Teigkarte die „Wurst“ in Portionen teilen und mit feuchten Händen zu Bällchen formen.

Die Fleischbällchen in etwas Olivenöl im Wok von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Danach für die Sauce Zwiebeln, Knoblauch, Sardellen und Kapern im Wok mit Zugabe von Olivenöl anschwitzen. Gewürfelte Tomaten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Sauce eindicken lassen, dann die Fleischbällchen zugeben und alles einmal aufkochen.

Die Pasta in ausreichend Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen und abgießen. Mit der Sauce und den Fleischbällchen mischen und servieren.

Giuseppes BBQ-Tipp: „Geriebener Pecorino Romano passt bei diesem Italo-Klassiker am besten. Meine Lieblingspasta zu den Bällchen sind Spaghetti – aber das bleibt jedem selbst überlassen.“





Mediterrane Fleischpflanzerl mit Kichererbsen-Salat

ZUBEREITUNG:

In einer Pfanne oder auf der Plancha 1 EL Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich sind und duftend. Die eingeweichten Tomaten hinzufügen und für weitere 2–3 Minuten braten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel das gemischte Hackfleisch, die Semmelbrösel, die Petersilie, das Ei, den Oregano, das Paprikapulver, den Limonen-Abrieb, die Kapern, die Sardellenfilets und die Paprikawürfel vermischen. Die abgekühlte Zwiebel-Knoblauch-Tomaten-Mischung hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Alles vermengen, bis die Zutaten gut miteinander kombiniert sind. Aus der Hackfleischmischung mit feuchten Händen kleine Meatballs bzw. Fleischpflanzerl formen.

In einer Pfanne oder auf der Plancha 1 EL Olivenöl erhitzen und die Fleischpflanzerl darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Einen Rosmarinzwig dazulegen, um für zusätzliche Aromen zu sorgen. Alternativ die Meatballs in der Pfanne

kurz stark anbraten und dann 15 Minuten bei 115 °C im Grill oder Smoker indirekt garziehen lassen.

Für den Salat in einer großen Schüssel die Kichererbsen, die rote Zwiebel, den Koriander, die Minze und optional die Gurke mischen. Für das Dressing in einer kleinen Schüssel den Joghurt, das Olivenöl, Zitronensaft und -zesten, Agavendicksaft, geriebenen Knoblauch, Kreuzkümmelpulver, Salz und Pfeffer verquirlen, bis eine glatte Masse entsteht. Das Dressing über die Kichererbsen-Mischung gießen und alles gut vermengen. Den Salat vor dem Servieren einige Minuten ziehen lassen, um die Aromen zu intensivieren.

Die mediterranen Fleischpflanzerl auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit frischer Petersilie oder zusätzlichem Limonen-Abrieb garnieren. Den Kichererbsen-Salat dazu reichen.

Giuseppes BBQ-Tipp: „Die Fleischpflanzerl können auch zu Kugeln geformt und vor dem Grillen oder Braten mit etwas Fetakäse oder geräuchertem Mozzarella gefüllt werden.“



ZUTATEN:

- 500 g gemischtes Rinder-, Schweine- und Lammhackfleisch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Paprikaschote, gegrillt, gehäutet und gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ Tasse Semmelbrösel
- ¼ Tasse frische Petersilie, gehackt
- ¼ Tasse getrocknete Tomaten, in warmem Wasser eingeweicht und gehackt
- 1 Ei
- 1 TL frischer Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bio-Limone, Schale fein gerieben
- 1 TL Kapern, abgespült und gehackt
- 2 Sardellenfilets, gehackt
- 1 Rosmarinzwig zum Aromatisieren während des Grillens

Für den Kichererbsen-Salat:

- 400 g Kichererbsen (1 Dose), abgespült und abgetropft
- 100 g Joghurt (natur oder griechisch)
- 1 Handvoll frische Minzblätter, fein geschnitten
- optional: 1 EL Kräuter (z. B. Estragon, Petersilie, Koriander, Schnittlauch), fein geschnitten
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- Saft und Zesten von 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Agavendicksaft (alternativ Honig oder Läuterzucker)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ¼ TL Kreuzkümmelpulver (Espressolöffel als Maßeinheit)
- ½ Knoblauchzehe, sehr fein gerieben
- optional: 1 kleine Gurke, gewürfelt



„BLACKSTONE 28“ GRIDDLE“

Die Plancha wird zur Griddle

FIRE&FOOD
PRODUKTTEST

Von Elmar Fetscher



■ Vom amerikanischen Hersteller Blackstone wurde vor Kurzem eine neue Gas-Plancha-Serie auf den europäischen Markt gebracht. FIRE&FOOD hat sich das 28“ Gerät mit zwei Brennern zum Testen geholt.

Daten und Montage

Die Gas-Plancha wurde in einem kompakten Paket von 39 kg geliefert. Der Aufbau war sehr einfach und nach ca. 20 Minuten das Gerät einsatzbereit. Die Grillfläche mit 73 x 46 cm bietet Platz für jede Menge an Grillgut, zwei Edelstahlbrenner in H-Form leisten 10 kW. Der Korpus, die beiden Seitenablagen und der Deckel sind pulverbeschichtet, die Plancha aus purem Stahl gefertigt.

Im Betrieb

Nachdem mit dem Piezozünder das Gas gezündet ist, ist die Plancha nach ca. 20 Minuten auf voller Betriebstemperatur von ca. 300 °C.

Durch die zwei unabhängigen Brenner kann die Plancha in mindestens zwei Temperaturzonen aufgeteilt werden. Das ist besonders praktisch bei Grillgut, welches unterschiedliche Gargrade benötigt. Zusätzlich lässt sich auch durch das Schließen des Deckels ein geschlossener Garraum bilden. Besonders einfach – das kennt man von einer Plancha – ist das Reinigen der Platte nach dem Grillen. Überflüssiges Fett etc. wird mit einer Spatula in den Plattenablauf geschoben, welcher auf der Plancha-Rückseite in einem Auffangbehälter mündet.

Fazit:

Die Backstone Griddle 28“ (wieso hier nicht von Plancha gesprochen wird...) ist für viele Grillmeister das ideale Grillgerät. Wenig Platzbedarf, gute Leistung, kein Fettbrand und leicht zu reinigen. Optisch ist die Griddle gut gemacht, die Stabilität des Untergestells könnte etwas mehr Steife haben.

Der Preis für die Backstone Griddle 28“ liegt bei einem UVP von ca. 599,- Euro; www.blackstone-griddle.de

Optional erhältlich ist eine Abdeckung.
Weitere Modelle sind eine 4-Brenner Griddle und eine 2-Brenner Tisch Griddle.



1



2



3



4



5



6



7

1. Anlieferung im kompakten Paket
2. Einfache Montage des Untergestells
3. H-Brenner mit passender 10 kW-Leistung
4. Die Stahlplancha ist auf der Unterseite verstärkt
5. Auffangbehälter für Flüssigkeiten auf der Rückseite
6. Gut zu erkennen, die Hotspots auf der Platte
7. Einbrennen mit Öl und Salz



RHODOS

ANTONIS' GESPÜR FÜR GEGRILLTEN FISCH

VON PETER KEMNITZER





Tavernas gibt es in Griechenland wie Sand am Meer. Dennoch: Einige sind besonders. Zum Kult hat sich eine abgelegene Fisch-Taverna an der Südspitze von Rhodos entwickelt. Neben dem kleinen Fischerdorf Plimmiri, direkt an Strand und Hafen, soll es den besten Fisch auf der Insel geben. Was ist ihr Geheimnis?



„Sind die etwa echt?!“ Die beiden abenteuerlustigen Touristinnen können nicht fassen, was sie in der Taverna sehen: Große Pulpos – Kraken einfach über die Wäscheleine gehängt! „Ja geht’s noch?“ Sieht ungefähr aus wie Dutzende von Socken, die zum Trocknen in der griechischen Sonne hängen. „Die sind nicht echt – oder?“



Mit lautem Lachen zertrümmert Taverna-Chefin Olga die erlösende Hoffnung der beiden Damen im feinsten Outdoordress auf gut gemachte Plastikkopien: „Die waren gestern noch im Meer!“ Die beiden deutschen Touristinnen sind bedient. „Und die schmecken super – Malaka“, ruft Olga noch in deren Richtung, während sie im Stechschritt gen Küche eilt. „Wollt ihr probieren?“

Olga ist das Epizentrum der Fisch-Taverna am Strand von Plimmiri, die sie zusammen mit ihrem Antonis seit fast 30 Jahren betreibt. Er – der stille Organisator und Meistergriller im Hintergrund – und sie – ein

„Und die schmecken super – Malaka“

Vulkan an Freundlichkeit und Lebenslust, dessen Ausbrüchen sich niemand entziehen kann. Die Gäste stehen vor einer großen

Glastheke randvoll mit frischem Fisch, direkt aus dem Meer, darunter viele Arten, die der Durchschnittstourist noch nie gesehen hat. Wobei das Angebot jeden Tag anders ist, je nachdem, was die Fischer Osman, Mike und Marinos an den Haken



oder ins Netz bekommen: Drachenkopf, Skorpionfisch, Petermännchen – alles Delikatessen, für die Griechen jeden anderen Fisch liegen lassen. „Warum wollt ihr immer nur Dorade“, schimpft Olga über die kulinarische Einfallslosigkeit der Touristen, „Die ist doch langweilig!“ Wobei: Es gibt lokale Doradensorten, die wirklich lecker sind (siehe Seite 45), wie die Dorade Rosé. Wie in Griechenland üblich, geht man in die Küche und sucht sich aus, was man will. Hinter dem opulenten Fischbuffet steht Olga, die gestenreich zu jedem Fisch die passende Geschichte aufischt. „Eigentlich wollte ich gar keinen Fisch essen“, echauffiert sich eine Touristin scherzhaft beim Rausgehen aus der Küche. Sie hatte die Taverna mit dem Ziel „Große griechische Salatplatte“ betreten. Aber gegen Olgas Empfehlungen niemand eine Chance. Im Schnitt 60 Kilo Meeresfrüchte wandern pro Tag über den Fischtresen, bei einer Taverna mit rund 80 Plätzen eine verkäuferische Meisterleistung. Wobei frischer Fisch auch direkt am Meer alles andere als billig ist. Für Dorade und Co. ruft Olga 35 Euro pro Kilo auf, ist es etwas Besonderes – wie zum Beispiel Skorpionfisch – kostet der Spaß 50 Euro das Kilo. Gewogen wird unausgenommen, das heißt bis die Delikatesse auf dem Tisch steht, ist der Preis noch

einmal um gut ein Drittel gestiegen, da die mitgewogenen Innereien fehlen. Fleisch ist deutlich preiswerter, aber selbst von den Einheimischen kommt kein Murren. Der Genuss ist es ihnen wert, und sie wissen: Bei Olga bleibt das Wenigste vom Preis hängen. Dafür ist bei der Rechnung die unvergleichliche Atmosphäre einer Taverna direkt am Strand mit Familienanschluss inklusive.

Während Olga die geordneten Fische mit einem gekonnten Wurf quer durch die Küche zum Vorbereitungsplatz fliegen lässt, bereitet Gatte Antonis den mehrere Meter breiten Holzkohlegrill vor. Antonis hat den typischen Lebensweg eines „Gastarbeiters“ durchlaufen: In jungen Jahren auf der Suche nach Arbeit in Hamburg auf einem Heringsfänger gelandet, hat er – wie viele Landsleute – feststellen müssen, wie gruselig die deutsche Wirtschaftswun-



Antonis, Olga und Sohn Antonios in ihrer Fischtaverna.

derküche war und in Konsequenz eine Taverne aufgemacht. Erst in Hamburg, dann in Bremen. Irgendwann war die Kälte Deutschlands doch zu viel und Antonis ging zurück nach Griechenland. Vom Fischen und von Tavernas hatte er erst einmal genug. Da half ihm sein Talent als exzellenter Zeichner. Wo immer aus drögen Wänden inspirierende Landschaften werden sollten, war Antonis mit dem Pinsel zur Stelle. Auch an jenem schicksalhaften Tag in Patras. Olgas Eltern hatten hier einen Supermarkt und der benötigte neben ein paar Eimern Farbe etwas

verkaufsfördernde Kunst an der Wand. Und dabei kam Antonis ins Spiel. Schlagartig verfiel Olga nicht nur seinem meisterhaften Pinselstrich. „Der ist die Liebe meines Lebens“, beschloss sie und ihre Augen leuchten noch heute, wenn sie von dem Moment erzählt, der über 30 Jahre zurückliegt. Jetzt musste sie nur noch ihren Ehemann in spe überzeugen. Kein Thema – gegen Olgas geballtes Temperament und ihre Lebensfreude hatte er nicht den Hauch einer Chance.

An der Hafenmole von Plimmiri in Sichtweite der Fisch-Taverne beladen Osman, Mike und Marinos ihren Fischkutter mit Zentnern von Eis und ziehen Hunderte Fischfetzen auf die Haken der Langleinen auf. Proviant für zwei Tage kommt an Bord. Wobei: „Wenn du am Fischen bist, zählt jede Minute auf See. Sobald die Netze gelegt sind, kommen die Langleinen raus und wenn die im Wasser sind, dann ist es schon Zeit für die ersten Netze.“ Nicht selten kommt die Kaffeekanne halb voll zurück, obwohl die Männer während der zweitägigen Fischtour kein Auge zu machen.



Fischer Osman ist glücklich über seinen Fang.

Völlig übermüdet, aber glücklich über den reichen Fang haben sie an dem kleinen Hafen festgemacht. Antonis ist an Bord und schaut sich den Fang der letzten Tour an. Der direkte Draht zu seinen Fischern macht den Unterschied zu anderen Tavernas. Er pickt sich als Erster die besten Stücke heraus. Rings um Rhodos bietet das Meer eine Vielfalt, die man im Mittelmeer nicht mehr vermutet. Verschiedene Barsche, Brassen, Doraden, Skorpionfische, Drachenköpfe und Makrelenarten. Der Fischtrawler ist so groß, dass er genug Netze und



Olga freut sich über die prächtige Languste.

Langleinen für einen ausreichenden Fang an Bord hat, aber gleichzeitig so klein, dass er an Untiefen fischen kann, die die großen Fangschiffe meiden müssen, wollen sie nicht ihre Netze und Leinen riskieren. Und natürlich kennen die Fischer als Einheimische die Fisch-Hotspots.

„Die Languste ist schon reserviert“, Olga sortiert den gerade abgelieferten Fang durch. Sie hat Stammkunden, die quer über die Insel fahren, wenn der Anruf kommt: „Ich hab da was für dich.“ Vor allem kleine Fische können direkt in die Glastheke, größere müssen erstmal ins Kühlhaus. „Fangfrische Fische können richtig zäh sein“, erläutert Antonis. „Es reicht schon aus, sie einen Tag liegen zu lassen – aber der muss sein.“

Wie ferngesteuert schleppt sich Fischer Marinos die paar Hundert Meter vom Hafen in die Taverna. Sein Fischkutter ist endlich entladen und vorbereitet für die nächste Tour. Hier gibt es von Olga einen handgebrühten griechischen Kaffee, der bei Mitteleuropäern einen sofortigen Herzstillstand auslösen würde. „Genau das, was ich jetzt brauche, zwei Tage

„Kaliníhta – Gute Nacht.“

kein Auge zugemacht. Kaliníhta – Gute Nacht.“ Ein kräftiger Schluck – und mit kurzem Gruß verlässt er die Taverna, um die nächsten 24 Stunden durchzuschlafen, und dann geht's wieder raus auf See. Ein Knochenjob.

Kein Knochenjob, aber ein ziemliches Gefummel ist die Vorbereitung von Antonis Spezialität, dem sonnengereiften, gegrillten Pulpo. Der getrocknete Pulpo ist von der Wäscheleine, Antonis zieht nun vorsichtig die Haut ab und legt die abgeschnittenen Arme in eine Olivenöl-Zitronen-Knoblauch-Marinade. Normalerweise sind frische Pulpas und Kalamari richtig zäh, wenn man sie direkt auf den Grill legt. „Das erledigt bei mir die Sonne. Zwei Tage auf der Leine und dann in die Marinade reichen zum Weichkochen, bevor sie auf den Grill kommen.“ Wobei die Marinade den Hauptjob erledigt. Kaltgaren nennt sich der Vorgang. Dabei ist Zitrone ein natürlicher Weichmacher. Zitrone bindet nicht nur den Fischgeruch, sondern leitet einen Prozess ein, der fast identisch ist mit dem, was auf dem Grill passiert – nur ganz ohne Hitze.

Das Fischfleisch wird weiß und zart – an sich ist es dann schon gar. Der Grill setzt nur eins drauf und sorgt für die typischen Aromen. Vorher hat die Sonne bei Antonis' Pulpas den Geschmack noch konzentriert. Eine Delikatesse, für die Gäste sich auf den weiten Weg zum abgelegenen Strand von Plimmiri machen und sogar die chronisch klammen Windsurfer von der Südküste die Raviolidose mal zu lassen.

Am frühen Nachmittag feuert Antonis den meterlangen Holzgrill an. Was aussieht wie unsortierte Holzkohlehaufen, ist eine perfekt abgestimmte Outdoor-kitchen. Da fast alles, was in der Taverna serviert wird, vom Grill stammt, braucht er unterschiedliche Temperaturzonen auf dem Blechungetüm. „Ein Geheimnis beim Fischgrillen ist, dass er nie mittig über der Glut liegt. Deswegen brauche ich viele heiße und kühle Zonen abwechselnd auf meinem Grill.“ Gut zwei Stunden dauert es, bis der halbe Zentner Holzkohle den Grill auf Temperatur gebracht hat. Dann schaufelt Antonis aus Glut eine über die ganze Fläche verteilte Hügelandschaft. Seit fast 30 Jahren sitzt er jeden Abend zusammen mit Likourgos am Grill und kennt jeden Quadratzentimeter Glut. Jeder Fisch bekommt vor dem Grillen noch eine dünne Schicht Mehl. Die schützt vor Austrocknen und hilft bei einer perfekten Grillkruste. „Wenn du direkt unter dem Fisch die Glut siehst, dann liegt er falsch“, erklärt Antonis, und weiter: „Fisch musst du ständig im Auge behalten und auf dem Grill bewegen. Nur dann gart er perfekt durch, ohne zu zerfallen oder innen noch roh zu sein – und die Zeitspanne zwischen noch roh und schon trocken bis angebrannt kann richtig kurz sein.“



Antonis und Likourgos gelingt Meisterhaftes auf dem Holzkohlegrill.

Leicht gesagt, aber wie bekommt Antonis das hin? „Zuerst muss man kapieren, dass eine für Fleisch passende Glut für Fisch nicht geht – und umgekehrt.“ 160 °C reichen für Fisch, über 180 °C ruiniert alle Meeresfrüchte, wobei die Kerntemperatur nicht über 60 °C sein darf. Gute 100 °C Differenz zwischen innen und außen – keine einfache Sache. Auch wichtig: „Der Abstand muss stimmen, mindestens zwei Handbreit zwischen Holzkohle und Fisch – besser mehr.“

Antonis wacht mit stoischer Ruhe über seinen Grill, selbst wenn ein gutes Dutzend verschiedener Fische aufliegen, die alle unterschiedlich gegrillt werden müssen, kommt keine Hektik auf. Seine wichtigsten Werkzeuge sind ein Ölpinsel und ein Wassersprüher, den Olga eigentlich für ihre Bügelwäsche vorgesehen hatte. „Am Anfang und für eine schöne Kruste am Ende brauche ich das Olivenöl-Zitronengemisch, alles dazwischen reguliere ich mit dem Wassersprüher“, sortiert Antonis den Grillprozess. Ein gezielter Schuss mit dem Wäschesprüher Richtung Holzkohle unter dem Fisch wirkt wie ein Mini-Dampfgarer, und wenn es irgendwo zu trocken wird, dann ein kurzer Sprühstoß direkt auf den Fisch. Wer sieht, wie Antonis mit dem Wäschesprüher zaubert, wird Fisch nie wieder ohne das Bügelzubehör grillen.

Und noch einen Tipp hat der Meistergriller: „Alles, was Schale hat, nur auf der Schale grillen – nie umdrehen!“ Ob Languste, Hummer, Garnele oder Austern – die Schale wirkt wie ein Minikochtopf, der zusätzlich die Grillaromen aufnimmt. „Aber das geht ruckzuck – immer am Grill bleiben“, rät Antonis. Was es in der Taverna nicht gibt, sind Fischfilets. „Die sind gar nichts für den Grill, da kann ich gleich Fischstäbchen drauflegen.“ Steile These, bis man Antonis' Begründung hört: „Nur der Fisch als Ganzes entwickelt Geschmack und Aromen während der Zubereitung. Beim Filet verliert man das alles. Filetieren soll man erst am Tisch!“

Olgas und Antonis' Fisch-Taverna besticht durch ihre Einfachheit, bei der Genuss pur herauskommt und genau das macht sie besonders: Frischer Fisch nur direkt auf den Grill, lokales Gemüse, handgeschnittene Pommes und dazu frisches Brot, das Bäcker Jhon täglich bringt, der im Hauptberuf über 500 Ziegen herrscht. Olga und Antonis haben den Minimalismus zur kulinarischen Perfektion entwickelt.

Dabei waren sie anfangs nur auf der Suche nach dem Paradies.

„Als ich diesen Platz zum ersten Mal gesehen habe, wusste ich, das ist es“, Olga ist noch heute ergriffen, wenn sie von dem Moment erzählt, als Antonis sie vor 30 Jahren zum ersten Mal an die Hand nahm und an den damals noch einsamen Strand von Plimmiri mit dem halb verfallenen Haus führte. „Hier werden wir unsere Fisch-Taverna eröffnen“, verkündete sie Antonis. Was für ein Zufall, dass der still und heimlich das Paradies schon längst gekauft hatte.

Selbst Olga kann es die Sprache verschlagen.

ZAUBERSAFT ZITRONE – DER EISKALTE GRILL

Damit Fisch weich, zart und schmackhaft wird, braucht es Hitze. Stimmt – geht aber auch ohne. Zitronensaft heißt die Zauberkraft. Auf dem Grill spaltet Hitze das Eiweiß auf, das Fleisch wird weiß und „durch“. Das kann Zitronensaft auch – nur noch viel schonender als über dem Grill, denn dabei erhitzt sich das Fleisch nicht – und die Säure der Zitrone „grillt“ sogar im Kühlschrank. So zerlegt Zitronensaft außerdem die Bestandteile im Fisch, die für den typischen Geruch verantwortlich sind. Daher gibt Zitrone in einer Marinade noch einen Extrakick in Richtung zart und schmackhaft.



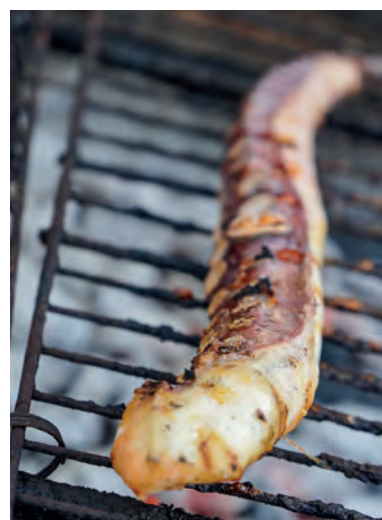
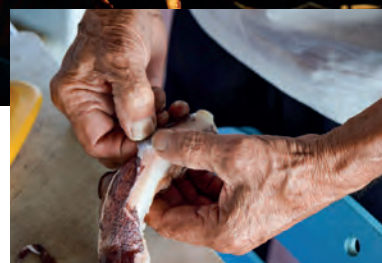
**„Alles, was
Schale hat, nur
auf der Schale
grillen – nie um-
drehen!“**



ANTONIS' GETROCKNETER PULPO VOM GRILL

Den Kraken gründlich waschen, dann die komplette Mitte (Körperteil) rausschneiden, so dass nur ein „Kranz“ mit den Armen bis zum Ansatz übrigbleibt. Im Sommer zwei Tage (nachts runternehmen – nicht nur wegen der Katzen) auf eine Leine hängen, im Winter acht Stunden bei 50 °C im Ofen (Umluft) trocknen. Dann die Arme abschneiden, die Oberhaut (siehe Bild) vorsichtig vom dicken Ende her anschneiden und abziehen.

In Antonis' Fischmarinade einlegen und noch mal einen Tag ziehen lassen, mindestens zwei Stunden. Vorsichtig für ca. 10 Minuten auf eine kühlere Stelle auf den Grill legen.

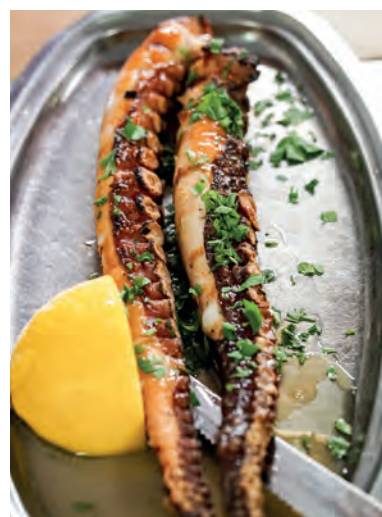


ANTONIS' FISCHMARINADE

ZUTATEN

- 250 ml Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen, fein gerieben
- 1 EL Petersilie, klein geschnitten
- optional: 1 kleine Chili

Damit eine stabile Emulsion entsteht, am besten alle Zutaten in den Mixer geben und kurz durchmischen.



OLGAS FISCHHITLISTE

Hier sind Olgas Geheimtipps. Diese Fischarten eignen sich hervorragend für den Grill. Vom Genussfaktor her sind sie alle auf Augenhöhe und dabei leicht zu filetieren. Einige findet man nur selten im Angebot – wenn es sie gibt, unbedingt probieren!

1. PETERMÄNNCHEN

DER GEHEIMTIPP

Griechisch: Christópsaro

Genauso lecker wie giftig. Geht selten an den Haken. Lebt im Sand – auch direkt am Strand. Toller Geschmack, weißes, festes Fleisch, keine Gräten im Fleisch. Der giftige Rückenflossensstachel wird schon direkt nach dem Fang weggeschnitten.



2. SKORPIONFISCH

GIFTIGER LECKERSCHMECKER

Griechisch: Kefáli Drákou

Ohne den Drachenkopf und die Giftstacheln bleibt nicht mehr viel auf dem Teller. Lohnt sich trotzdem wegen dem sehr guten Geschmack und dem festen weißen Fleisch. Die giftigen Flossen werden direkt nach dem Fang weggeschnitten.



3. ZACKENBARSCH

DER LECKERE DICKE

Griechisch: Sfyrida + Stira (kleiner Zackenbarsch)

Es gibt verschiedene Arten, die Fische können beeindruckende zwei Meter groß und rund 300 Kilo schwer werden. Alle Arten haben einen sehr guten Geschmack und keine Gräten im Fleisch.



4. ROTBRASSE

DORADE FÜR FEINSCHMECKER

Griechisch: Tsipoúra, Dorade Rosé

Die „normale“ Dorade kommt auch in Griechenland fast nur noch aus der Zucht. Die Dorade Rosé wird nur mit Grundleinen gefangen. Ihr Fleisch ist sehr zart und ihr Geschmack hervorragend. Sie gilt als die Beste von allen Brassenarten und hat nur wenige, große Gräten.



5. ROTBARBE

GRILLFINGERFOOD

Griechisch: Barbunia

Sie lässt sich perfekt direkt mit den Fingern pullen oder einfach filetieren, indem man die Filets mit der Gabel jeweils von der Ober- und Unterseite ablöst – keine Gräten.



6. RED SNAPPER

DER KLASSIKER GEHT IMMER

Griechisch: Lythríni

Frisch gefangen ein Leckerbissen, der jedem schmeckt.



7. EUROPÄISCHER PAPAGEIENFISCH

LECKERER EINDRINGLING I

Griechisch: Skaros

Er kommt aus den Tropen und ist über den Suezkanal eingewandert. Dieser Fisch hat festes Fleisch und nur große Gräten.



8. ROTFEUERFISCH

LECKERER EINDRINGLING II

Griechisch: Leontópsaro

Als Fressmaschine aus dem Roten Meer eingewandert, verspeist er alles und jedes. Sein einziger Feind: der Grill.

Genießen für die Umwelt: In Zypern ist die Plage schon so groß, dass es offizielle Kochrezepte der Regierung für Rotfeuerfisch gibt. Er schmeckt genauso lecker wie der eng verwandte Skorpionfisch. Die giftigen Flossen werden direkt nach dem Fang weggeschnitten.





ANTONIS' TIPPS FÜR PERFEKTEN FISCH VOM GRILL

Kleine Fische direkt verarbeiten, große erst einen Tag auf Eis lassen. Gekühlt wird das Fleisch weicher und schmackhafter. Aber nur einen Tag – nicht mehr!

VORBEREITUNG: Feste Arbeitshandschuhe benutzen – nicht mit bloßen Händen arbeiten! Meeresfische sind deutlich robuster gebaut als die meisten Süßwasserfische und haben ein umfangreiches „Waffenarsenal“. Vor allem die Rückenflosse sofort kappen und schauen, wo sonst noch Dornen sind (z. B. Kiemendeckel), dann entschuppen. Mit dem Ausnehmen auch die Kiemen entfernen. Ihr bitterer Geschmack kann sonst teilweise aufs Fleisch übergehen.

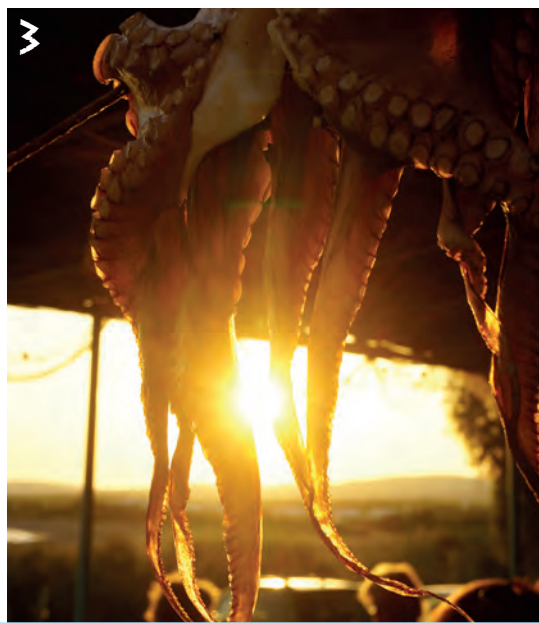
EINSCHNEIDEN: Ein tiefer Längsschnitt über den ganzen Fisch auf Höhe der Seitenlinie hat den Vorteil, dass man nachher viel schneller und einfacher filetieren kann – indem man jeweils nur die Ober- und Unterseite von den Gräten löst. Das macht es vor allem bei „dicken Brocken“ einfacher. Die Fische dann innen und außen mit Antonis' Marinade einreiben. Zum Schluss eine dünne Schicht Mehl drüberstreuen.

GRILLEN: Den besten Platz auf dem Grill suchen und je nach Garzustand wechseln – siehe Tipps von Antonis im Text. Den Fisch immer im Gitter grillen – er zerfällt sonst leicht, da man ihn oft drehen muss und er gerne am Grill festklebt. Den Wassersprüher stets in Griffweite haben. Ist die Glut zu heiß, kurz gefühlvoll (!) hinein sprühen. Das senkt die Temperatur schlagartig und der Wasserdampf gibt dem Fisch Feuchtigkeit zurück. Wird er zu trocken, einen Wasserstoß direkt auf den Fisch geben. Jetzt dabei bleiben, bis der Fisch fertig ist, oft dauert das nur 10–20 Minuten. Er ist gegart, wenn sich die Gräten leicht rausziehen lassen. Dann ein paar Minuten ruhen lassen, denn er heizt noch nach. Da Fisch bei deutlich geringeren Temperaturen gar wird als Fleisch, ist der „Nachheizeffekt“ deutlich höher. Das Gitter vorsichtig öffnen und eventuell festgeklebte Haut mit einem Grillspatel ablösen. Entlang der Einschnitte mit dem Ablösen und Filetieren beginnen und den Fisch anrichten.

1. Keine Angst vor unbekannten Fischen. Da verborgen sich Delikatessen. Siehe „Olgas Fischhitliste“ auf Seite 45.

2. Ideale Größe. Nur die kleinen Fischtrawler kommen an die Plätze mit den besonderen Fischen.

3. Wenn die Sonne die Pulpos trocknet, entsteht ein Genuss, den es nur hier in der Taverna gibt.



4. Antonis' & Olgas Fischtaverna Plimmiri:

Die Taverna liegt an der Südspitze von Rhodos, südlich von Lachania.

Reservieren empfiehlt sich während der Saison dringend: olgapapastergiopoulou71@gmail.com

<https://plimmirifishrestaurant.com>

„ENDERS UNIQ PRO 3 CRUSTER“

Oberhitze neu erfunden

Von Markus Mizgalski

FIRE&FOOD
PRODUKTTEST

■ Eine Zeit lang waren Oberhitze-Grills das im wahrsten Sinne heißeste Ding der Grillbranche. Der Hype um Beefer & Co. ist schon eine Weile vorbei. Doch jetzt zeigt Enders, dass das Thema Oberhitze nach wie vor seinen Reiz hat. Wenn auch in ganz neuem Kontext.

Mit dem Uniq Pro greift Enders recht hoch ins Regal. Immerhin 1.199 Euro kostet er. Dafür bekommt man ein wertiges Gerät mit Alugusswanne und äußerst stabiler Unterkonstruktion, mit Platz für 11 kg-Flaschen. Der wertige Eindruck wird durch die massiven Reglerknöpfe aus Metallguss noch verstärkt, zumal Enders sich nicht aus dem üblichen China-Baukasten bedient, sondern eigenständig unterwegs ist. Im Garraum sorgen unter dem modularen Gusseisenrost drei Brenner für ordentlich Hitze. Mittig sitzt dabei ein Rohrbrenner mit 4,6 kW (4,2 kW haben die äußeren). Dessen Abweiser ist zusätzlich mit Stahlgewebe ausgekleidet, sodass hier mehr Strahlungshitze abgegeben werden kann.



Einen ausführlicheren Produkttest zu diesem Gerät gibt es auf www.fire-food.com unter dem Menüpunkt „Grillwissen“.

Der Cruster als Highlight

Einzigartig wird der Uniq aber durch einen Keramikbrenner namens Cruster, wie er in vielen Grills als Backburner zum Einsatz kommt, so kann er auch hier verwendet werden. Eine aufwendige Mechanik hinter Knebeln am Bedienfeld sorgt jedoch dafür, dass er sich in der Höhe und in der Neigung verstellen lässt. Letzteres bis in die Waagerechte. Damit erweitert der Cruster die Möglichkeiten eines Gasgrills ganz erheblich. So lässt er sich wie ein Oberhitze-Grill verwenden. Aber er kann außerdem wie ein sogenannter Salamander in der Gastronomie genutzt werden, um zum Beispiel zu überbacken bzw. zu gratinieren. Und das in Kombination mit Unterhitze und der Möglichkeit, dabei am offenen Grill zu arbeiten. Für den Test gratinieren wir unter anderem einen Blumenkohlstampf auf kleinen Tortillafladen, die wir gleichzeitig mit Unterhitze kross werden lassen. Man muss sich zwar etwas an die passende Einstellung herantasten, aber dann lassen sich in kürzester Zeit Portionen für sechs und mehr Gäste zubereiten; die gesamte Zeit mit offenem Deckel. Auch Wraps zu füllen, zu rollen und aufzuknuspern funktioniert ziemlich gut. Übrigens lässt sich selbst Pizza so zubereiten, wenn man im Wortsinn einmal den Dreh raus hat. Denn der Cruster reicht nicht über die gesamte Pizzasfläche, weshalb man diese praktisch unter dem Brenner durchrotieren muss.

Fazit:

Mit dem Uniq – und vor allem dem darin integrierten Cruster – gibt es eine echte Innovation im Bereich der Gasgrills. Das System mit dem verstellbaren Infrarotbrenner hat vor allem für ambitionierte Griller und Outdoorköche seinen Reiz, weil es kreative Zubereitungen ermöglicht. Man muss den Umgang etwas üben und auch die heiße Zone in der Mitte des Rostes ist etwas ungewohnt. Ist man mit beidem im Reinen, hat man mit dem Uniq einen der aktuell spannendsten sowie leistungsfähigen und wertigen Grill vor sich.

Der Preis für den ENDERS Uniq Pro 3 Cruster liegt bei einem UVP von 1.399,- Euro, www.enders-germany.com



1. Der Cruster kann wie ein Heckbrenner genutzt und schräg oder waagrecht gestellt werden.
2. Zwei T-Griffe dienen dazu, Neigung und Höhe des Keramikbrenners zu verstellen.
3. Mit der Oberhitze lassen sich z.B. Wraps knusprig grillen. Die Schale mit dem Rost ist auf zwei Schienen verschiebbar.
4. In Kombination mit einem Pizzastein lassen sich Speisen gleichzeitig mit Oberhitze gratinieren und mit Unterhitze backen – sogar bei offenem Deckel.
5. Alle Regler sind aus massivem Metallguss und sehr wertig.
6. Durch ein Wärmeleitblech mit Drahtgewebe erzeugt die Turbozone viel Strahlungshitze. Gewöhnungsbedürftig: Sie liegt mittig im Grill.
7. Das zweigeteilte Fettauffangsystem macht die Handhabung sehr leicht. Innenverkleidung der Wanne und Schalen passen in die Spülmaschine.
8. Dank vier verstellbarer Füße in der Bodenplatte lässt sich der Uniq exakt ausrichten.

Die letzte Basilikum-Ernte des Jahres im Garten:

Rein ins Warme

Rezepte: Marion Fetscher

„Basilikum: Küchenkraut aus dem Mittelmeergebiet, das meist getrocknet und pulverisiert, seltener frisch gehackt zu Suppen und Soßen verwendet wird, häufig zusammen mit Salbei und Rosmarin.“

(Aus: Das neue große Kochbuch; Autor: Roland Gööck; Bertelsmann Verlag 1963)

Das waren noch Zeiten, als das wärmeliebende Basilikum in unseren Breitengraden – und damit in unseren Gärten, auf unseren Balkonen und Fensterbänken – eher selten anzutreffen war. Heute ist es ganz selbstverständlich, dass man das ganze Jahr über einen Topf des duftend-aromatischen Krauts im Supermarkt kaufen kann, ihm einen Platz am Küchenfenster freimacht und es frisch verwendet. Doch das gewöhnliche Basilikum (*Ocimum basilicum*) ist ein kleines Sensibelchen. Was im Laden noch frisch, knackig und pumperlgesund aussieht, lässt zu Hause bereits nach wenigen Tagen die Blätter hängen. Das liegt oftmals daran, dass das Kraut über weite Wege zu uns in den Handel kommt. Die Plastikfolie drumherum bietet der Pflanze während der Transportzeit eine Art persönlichen Schutzraum. Beraubt

man sie dessen, sobald man zu Hause angekommen ist, nimmt sie es einem gerne übel. Besser ist es, die Schutzfolie über mehrere Tage nur stückweise zu entfernen, so dass sich die Pflanze langsam an die neue Umgebung gewöhnen kann.

Basilikum liebt Licht, Wärme und einen nährstoffreichen Boden – und mag es gar nicht, wenn die Temperaturen für längere Zeit unter +10 °C liegen. Zugluft und Staunässe verträgt das aromatische Küchenkraut ebenfalls nicht gut. Für den Anbau im Garten gibt es schnellwachsende, ausdauernde und robustere Arten wie beispielsweise das Thai- oder Strauchbasilikum. Sie sind meist einjährig, haben eine rot-grüne Blattfärbung und lassen sich im Frühjahr durch Stecklinge vermehren. Je nach Wetterlage und Standortbedingungen ist es ab etwa Mitte September Zeit, das Gartenbasilikum abzuernten und die Blätter zu konservieren. Sie lassen sich im Ganzen oder geschnitten portionsweise in Eiswürfelbehältern einfrieren. Oder ihr probiert eines der FIRE&FOOD-Rezepte aus, mit denen sich das herrliche Aroma auch über die kalte Jahreszeit retten lässt.



Basilikum «Genovese»

Strauch-Basilikum (großes Bild) schmeckt gleich wie die Genoveser Sorte, ist als Pflanze aber viel robuster. Es gibt Sorten mit rötlich-violetten Blättern und lila Blüten sowie mit grünen Blättern und weißen Blüten. Zudem ist die blühende Pflanze ein unwiderstehlicher Magnet für Bienen. Für die Rezepte habe ich beide Sorten verwendet.



Bestens geeignet, um Salatsaucen und Fleischmarinaden geschmacklich eine neue Richtung zu geben. Er gibt gegrilltem Schweinefleisch – ob als Bauchscheibe, Krustenbraten oder Bratwurst – eine sommerlich-scharfe Note:

Basilikumsenf



Kräuteröle gehören in der Grill- und BBQ-Küche zu den unverzichtbaren Würzmitteln:

Basilikumöl

ZUTATEN:

- 1 l nicht zu kräftiges Olivenöl
- 150 g Basilikumblätter, gewaschen und getrocknet

ZUBEREITUNG:

Das Öl in einem Topf langsam auf 40 °C erhitzen. Ein Schraubglas oder eine Flasche mit großer Öffnung im Kochtopf mit kochendem Wasser sterilisieren. Die Basilikumblätter andrücken und in das noch warme Glas/in die noch warme Flasche geben. Mit dem warmen Öl aufgießen und Glas bzw. Flasche verschließen. Für 3–4 Wochen ziehen lassen. Danach filtern und die Basilikumblätter entfernen, da sie sonst nach einiger Zeit anfangen, schleimig zu werden. Das gefilterte Öl erneut in sterilisierte Flaschen abfüllen und verschließen. So hält sich das hocharomatische Öl für mehrere Monate und verfeinert Fleisch, Fisch, Salate, Saucen und Suppen.



ZUTATEN:

- 100 g gelbe Senfkörner
- 50 g braune oder schwarze Senfkörner
- 300 ml Weißweinessig
- 50 ml Weißwein
- 50 ml weißer Portwein oder Sherry
- 2 EL Honig
- 2 TL Salz
- 2 Handvoll Basilikumblätter, gewaschen und getrocknet

ZUBEREITUNG:

Die Senfkörner in einer Gewürz- oder Kaffeemühle mahlen und in einem hohen Rührbecher vermischen. Die Basilikumblätter fein schneiden und zusammen mit den weiteren Zutaten zum Senfmehl geben. Mit einem Pürierstab gründlich vermengen. Abkühlen lassen. Den Senf in sterilisierte Gläser abfüllen und vor dem ersten Gebrauch einige Tage ruhen lassen. Er hält sich im Kühlschrank bis zu 6 Monate.

Der Klassiker zu Pasta & Co.:

Basilikum-Pesto

ZUTATEN:

- 100 g Basilikumblätter, gewaschen und getrocknet
- 70 g Parmesan, frisch gerieben
- 70 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 180 g Olivenöl
- Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze bräunen und anschließend abkühlen lassen. Zusammen mit Basilikum und Knoblauch in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab zerkleinern.

Den Parmesan zufügen und während des Mixens langsam das Öl zugießen, bis aus der Masse eine homogene Paste geworden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto kann sofort verwendet werden. Zum Aufbewahren (bis zu 3 Wochen im Kühlschrank) in sterilisierte Gläser füllen. Mit Olivenöl aufgießen, bis die gesamte Oberfläche bedeckt ist. Dann die Gläser verschließen.

Tipp: Für eine längere Aufbewahrungszeit lässt sich das Pesto portionsweise in Eiswürfelbehältern einfrieren.



Grill- & BBQ-Szene

SCHÖNE RÜCKBLICKE UND HEISSE AUS-SICHTEN 2024

ALLE
TERMINE
OHNE
GEWÄHR!



Wir gratulieren dem neuen Deutschen Grill- und BBQ-König 2023 Adrian Peller mit seinem Team von Real Smoke BBQ.



Rückblick: Deutsche Grillmeisterschaft 2023 in Stuttgart

Der Herbst ist da und der Winter rückt näher. Aber warum dem Sommer nachtrauern? Das Wetter wird zwar kühler, das BBQ-Feuer dafür aber umso gemütlicher. Du wärmst deine Hände über der Glut, schnupperst den feinen Räucherduft, während du saisonale Köstlichkeiten genießt, und nutzt die goldenen Herbsttage und kalten Winterstunden, um mit deinen Liebsten zu entspannen und dich auf die wichtigsten Veranstaltungen im kommenden Frühjahr zu freuen. Welche Termine du dir schon einmal vormerken solltest, erfährst du hier. Weitere Events findest du in unserem Online-Eventkalender auf www.fire-food.com.

Die Premiere der Internationalen Deutschen Grill- und BBQ-Meisterschaft ist Ende Juli erfolgreich zu Ende gegangen. Insgesamt strömten an zwei Tagen rund 6.000 Teilnehmende zum Event auf dem Gelände der Messe Stuttgart, das erstmals als Messe gänzlich unter freiem Himmel stattfand. Deutscher Meister wurde das Team Real Smoke BBQ aus Stuttgart. Den internationalen Titel gewann Tiroler Gluat aus Innsbruck (Österreich), der Amateurwettbewerb ging an Brandstifter BBQ aus Leinfelden-Echterdingen. Rund 40 Teams und 80 Ausstellende waren vor Ort, über 600 Grills gab es zu bestaunen. Ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Grillshows und Podiumsdiskussionen sowie Live-Musik rundeten das Open-Air-Event mit Festival-Charakter ab. Das nächste Großereignis in Sachen Grillen geht am 27. und 28. Juli 2024 bei der Messe Stuttgart an den Start. Dann veranstaltet die GBA gemeinsam mit der World Barbecue Association (WBQA) und der Messe Stuttgart die Barbecue-Weltmeisterschaft.



DIE HUBERT
JAGDMESSE BADEN-WÜRTTEMBERG

Rückblick: DIE HUBERT – Jagdmesse Baden-Württemberg in Münsingen

Die Jagd- und Erlebnismesse DIE HUBERT fand vom 15.–17. September 2023 bereits zum vierten Mal in Folge auf dem „albgut Altes Lager“ in Münsingen statt. Strahlender Sonnenschein versetzte nicht nur Aussteller und Besucher in gute Laune, sondern sorgte auch dafür, dass sich die historischen Gebäude und das weitläufige Außengelände von der besten Seite zeigten. Die Besucherzahl war in diesem Jahr leicht rückläufig – das traumhaft spätsommerliche Wetter lockte wohl manchen eher auf die heimische Terrasse als auf einen Ausflug. Alle anderen Jagdfreunde, Naturliebhaber und Fans des gepflegten Country Styles nutzten das Wochenende auf der HUBERT, um sich ausgiebig über den Jagdsport zu informieren, diverse Outdoor-Aktivitäten auszuprobieren und sich kulinarisch sowie musikalisch verwöhnen zu lassen. Die nächste DIE HUBERT findet im September 2024 statt.



W.E.S.T. Winter Extreme South Tyrol BBQ Contest



★ Es wird finster. Es wird kalt. Es wird extrem. W.E.S.T geht auch 2024 mit KCBS- und SCA-Wettbewerben an den Start. Der Winter Extreme South Tyrol BBQ Contest findet auf 1542 Metern statt. Die Bergkulisse der Rieserfernergruppe mit dem imposanten Hochgall (3.436 m) bilden eine atemberaubende Location für diesen Contest der Extreme. Die Sonnenstunden im Januar belaufen sich auf ganze 30–60 Minuten pro Tag. Die Temperaturen um diese Zeit können auch auf -20 °C sinken. Das ist nur etwas für echte Hardcore-Griller! Im Rahmen des extremsten Grillwettkampfes der Welt findet zum zweiten Mal das Slope Food Festival statt. Leckeres Essen von den Food-Trucks direkt an der Langlaufloipe.

Datum: 24.–25. Februar 2024, Rein in Taufers (Südtirol)

Website: www.mig.bz/west/



Rauch & Glut BBQ Lifestyle Messe



★ Die Rauch&Glut ist die BBQ Lifestyle Messe im Südwesten zum perfekten Zeitpunkt im Frühling als Start in die Grillsaison. Der Fokus der Rauch&Glut liegt auf der vielfältigen Auswahl an Grillgeräten wie Gas-, Elektro-, Holzkohle- & Pelletgrills und Smoker mit einem breitem Markenangebot und persönlicher Beratung. Darüber hinaus gibt es zahlreiches Grill-Equipment & Zubehör, Grillgut und vieles mehr! In der Start-up und Manufakturen Area FoodRockers präsentieren kreative, junge Unternehmen ihre Produkte und Innovationen. Abgerundet wird die Rauch&Glut durch ein umfangreiches Rahmenprogramm.

Datum: 08.–10. März 2024, Freiburg (DE)

Website: www.rauchglut-freiburg.de



BARBECUE EXPO Messe und Festival in Paris



★ Die Barbecue Expo 2024 ist die einzigartige Gelegenheit, in Frankreich alle wichtigen Akteure der Grillwelt zu treffen. Natürlich werden dort alle neuesten Geräte ausgestellt, vom Grill über die Plancha bis hin zum Smoker, aber auch sämtliches Zubehör, Brennstoffe und Lebensmittel sowie Bücher und verschiedene Weine und Spirituosen. Die Barbecue Expo ist nicht nur Messe, sondern auch ein eigenständiges Festival, bei dem unterhaltsame Aktivitäten, von international bekannten Pitmastern geleitete Indoor- und Outdoor-Cooking-Schulungen und zahlreiche Verkostungen geboten werden.

Datum: 22.–24. März 2024, Paris (FR)

Website: www.barbecue-expo.fr



FIRE&FOOD BBQ WEEK DAS Barbecue-Event 2024!



★ Anfang Juni heißt es „Grill on“ auf der FIRE&FOOD BBQ WEEK! Hier präsentiert FIRE&FOOD brandheiße Trends rund um die Themen Grillen, Barbecue und Outdoor Cooking & Living. In Workshops, Vorführungen und Shows werden den Besuchern neue kulinarische Grillwelten eröffnet. Hier darf verkostet, gestaunt und auch mal genauer bei den Machern nachgefragt werden. Im direkten Austausch mit allen wichtigen Marken und Newcomern erhalten die Besucher tiefe Einblicke in neue Produktentwicklungen. Die Aussteller haben die Chance, das Publikum für ihre Innovationen zu begeistern. Infos zum Veranstaltungsort und finales Datum folgen in den nächsten Wochen.

Datum: voraussichtlich 07.–09. Juni 2024, Ort: noch offen

Website: www.bbq-week.de



RAUCHSIGNALE AUS DEM NIRGENDWO

Tief im Inneren Polens versteckt, liegt Borne Sulinowo. Dieser alte russische Armeestützpunkt war lange ein blinder Fleck auf der Landkarte. Buchstäblich, denn die Russen wollten den Standort geheim halten. Anfang September wurde dieser geheimnisvolle Ort kurzerhand zum Austragungsort der Internationalen BBQ-Meisterschaft „Jack the Borniak“ umgewidmet – tatsächlich befindet sich hier die Fabrik von Borniak. FIRE&FOOD begleitete das niederländische Team „The Dutch Masters“, mit Gerard da Deppo, seinem Bruder Christian da Deppo und Schwager David Mostaard. Das Team konnte nach einem spannenden Wettbewerb den dritten Platz erreichen.



Die „Jack the Borniak International BBQ Championship“ wurde zum ersten Mal vom polnischen Hersteller für Räucheröfen organisiert – und auch für den erfahrenen und bekannten Grillmeister Gerard da Deppo war es das erste Mal, dass er

zusammen mit einer Mannschaft aktiv an einem Grillwettbewerb teilnahm. „Es war ein fantastischer Event“, erklärt Gerard. „Gut organisiert und dazu an einem besonderen Ort. Wir waren die einzige Mannschaft, die in Zelten kampierte, direkt neben dem Wettkampfgelände. Aber für uns funktionierte es auf diese Weise besonders gut. Eines unserer Gerichte war für 16 Stunden im Smoker. Da sich die Zelte in der Nähe befanden, konnten wir sogar nachts problemlos überprüfen, ob die Dinge gut laufen.“



„Räuchern ist eine Grilltechnik, die Gerard gekonnt und mit Liebe ausübt.“

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**

Jedes Team musste vier Gerichte zubereiten. Borniak sorgte für die Räucheröfen und das Fleisch. Gerard berichtet: „Am ersten Tag haben wir Spareribs und ein Dessert gemacht. Am zweiten Tag Brisket und Pulled Pork. Alle Teams bekamen die gleichen Fleischzuschnitte und mussten diese auf ihre eigene Weise zubereiten. Die Gerichte wurden von den Juroren getrennt bewertet. Bei den Spareribs erzielten wir den ersten Platz, beim Dessert den dritten, unser Pulled Pork konnte den zweiten Platz für sich verbuchen und das Brisket kam auf den vierten. Es war wohl ein bisschen fester, als die Juroren es gewohnt sind. In Polen wird das Brisket wirklich butterweich serviert. Dadurch sind wir im Gesamtwettbewerb Dritter geworden. Für uns ein tolles Ergebnis auf einer ganz besonderen Veranstaltung.“

LIEBE ZUR JAGD, ZUM ANGELN UND GRILLEN

Der Name verrät bereits seine Herkunft: Gerard da Deppo hat eine niederländische Mutter und einen italienischen Vater. Er kommt ursprünglich aus Domegge di Cadore, einem kleinen Dorf in den Dolomiten. Sein Vater vermittelte ihm die Liebe zum Jagen, Fischen und Grillen. Er nahm die Familie mit in die weite Welt, nach Kolumbien und in die USA. „So lernte ich verschiedene Grilltraditionen und -techniken kennen und verwende diese jetzt in meiner Arbeit und in meinen Videos.“

Das Räuchern ist eine der Grilltechniken, die Gerard besonders liebt. „Es ist eine alte Tradition, Fleisch – und vor allem Wildfleisch – zu räuchern. In den Niederlanden gehört natürlich das Räuchern von Aalen zu dieser Kultur. Das Prinzip des Räucherns ist von Anfang an unverändert, aber die Technik ist sehr fortgeschritten. Mit den Borniak-Räucheröfen ist das Räuchern nicht nur vielseitig, sondern

auch sehr einfach. Man kann so viele unterschiedliche Gerichte in einem elektrischen Räucherofen zubereiten. Für mich ist besonders bemerkenswert, wie einfach das Kalträuchern funktioniert. Das ist normalerweise eine der schwierigeren Disziplinen. Gerade weil Wärmequelle und Rauchproduktion in Borniak-Öfen voneinander getrennt sind, erhält man einen äußerst sauberen Rauch und kann die Temperatur sehr konstant halten.“

WASSER RÄUCHERN?

„Man kann mit kaltem Rauch so wunderbare Dinge machen. Zum Beispiel Wasser räuchern. Wasser kann das Raucharoma sehr gut aufnehmen. Wenn man geräuchertes Wasser einfriert, hat man die perfekten Eiswürfel für den Whisky oder einen Likör. Salzflocken sowie alle Arten von Kräutern und Gewürzen lassen sich ebenfalls räuchern. Das wissen nur nicht viele Leute. Damit lassen sich ganz besondere Geschmacksakzente setzen. Beim ‚Jack the Borniak‘ haben wir den Käsekuchen kalt geräuchert!“ Der erste „Jack the Borniak“ war ein großer Erfolg. Gerard meint: „Es hat großen Spaß gemacht, Grillmeister aus anderen Ländern zu treffen und kulinarische Erfahrungen auszutauschen. Auch der Umgang mit den Borniak Smokern, um die Speisen zuzubereiten, hat uns sehr gut gefallen.“ Für alle, die zu Hause ein wenig den Meisterschaftsspirit fühlen wollen, teilt Gerard sein Spareribs-Rezept. Das Gericht, mit dem die Dutch Masters am erfolgreichsten waren.



Dawid Szurlej, CEO von Borniak, freute sich darüber, viele internationale Teams in Solinowo begrüßen zu dürfen.



Organisator Rudolf Jäger (Mitte) bei der Einweisung der Teams.



Die ausgewählten Juroren bei der Bewertung (oben).



BBQ RIBS COMPETITION STYLE



ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN):

- 6 Spareribs
- Borniak Räucherchips Ahorn

Für den BBQ-Rub:

- 1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Chilipulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- ½ EL Salz
- ½ EL Knoblauchpulver
- ½ EL Paprikapulver

Für die BBQ-Sauce:

- 100 g Butter
- ½ EL Senf
- 1 EL Rohrzucker
- ½ EL BBQ-Rub
- 1 Zitrone
- 240 ml Ketchup
- 180 ml Apfelsaft

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Spareribs in gleichmäßige Rechtecke zuschneiden. Auf der Knochenseite der Spareribs das überschüssige Fleisch und das Fett entfernen, um eine flache, gleichmäßige Oberfläche zu erhalten. Anschließend die Silberhaut von den Rippen abziehen. Die Ribs rundherum großzügig mit dem BBQ-Rub einreiben.

Den Smoker auf 107 °C einstellen und die Räucherchips zufügen. Die Rippchen mit der Rippen-seite nach unten in den Smoker legen und garen, bis sie eine schön dunkelrote Farbe haben. Das dauert 2 ½–3 ½ Stunden.

Für die BBQ-Sauce alle Zutaten in eine Pfanne geben und unter Rühren erhitzen, bis alles gut verbunden ist.

Die Ribs aus dem Smoker nehmen, jeweils auf ein ausreichend großes Stück Alufolie legen und zusammen mit einem großzügigen Saucenspritzer fest einwickeln, damit kein Dampf aufsteigen und entweichen kann.

Den Smoker auf 125 °C einstellen. Die Rippchen eingewickelt und mit der Fleischseite nach unten für 1–2 Stunden in den Räucherofen legen. Nach 1 Stunde prüfen, ob sie schon gar sind. Das Fleisch sollte sich von den Knochen zurückgezogen haben und sich frei bewegen lassen. Ist das der Fall, die Ribs aus ihrer Verpackung nehmen und rundherum mit einer dünnen Schicht Sauce bestreichen. Wieder in Alufolie einwickeln und für 10 Minuten ruhen lassen. Falls erforderlich, zum Servieren noch einmal mit der Sauce übergießen.



GRILLGAS FÜR
BBQ-FANS



DAS ORIGINAL
SEIT 2013
MIT STAHLKRAGEN



8kg

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



Zu Besuch bei Masuria in Ostróda:

“MADE IN EUROPE” ALS WETTBEWERBS- VORTEIL

Von Stephanie Prenzler

Masuren (polnisch Mazury) – allein das Wort bringt etwas zum Klingen in uns. Es steigen Bilder von unendlichen Weiten mit unberührter Natur, Seen und Wäldern vor unserem inneren Auge auf. Tatsächlich gehört das Wald- und Seenparadies im Nordosten Polens zu den beliebtesten Urlaubsregionen im Land. Wodurch sich der Tourismus als einer der wichtigsten Wirtschaftszweige in dieser Region entwickelt hat. Neben der Land-, Fischerei- und Forstwirtschaft sowie dem Bootsbau. Und auch die produzierende Industrie nimmt hier an Fahrt auf. Dazu gehört der Grillhersteller Masuria in Ostróda – eine Marke der Blender Group.

In einer Region abseits großstädtischen Lebens, die dazu von der Natur mit einer wahren Fülle gesegnet ist, ist Kochen, Räuchern und Grillen mit Holz eine Selbstverständlichkeit. Sebastian Pawłowski, der Inhaber des 2001 gegründeten Unternehmens F. P. H. Blender in Ostróda, ist mit Masuren fest verwurzelt. Mit der Gründung von Masuria hat er sich den Traum erfüllt, seiner Version von Outdoor-Living und -Cooking Gestalt zu geben. Der leidenschaftliche Segler – in Ostróda befindet sich die älteste auf Yachten spezialisierte Werft in Polen – verbindet in seinen Designs Funktionalität und handwerkliches Können mit der Seele Masurens. Zu entdecken in den verwendeten Materialien sowie in kleinen Anspielungen im Design. Besonders auffällig ist eine gestalterische Lust auf Reduktion. Ob Smoker, Feuerschale oder Outdoor-Küche: Alle Modelle leben davon, im positiven Sinne eine gewisse Einfachheit zu präsentieren. Quasi „Reduce to the max“ – wenn der Slogan nicht so abgegriffen wäre. Dafür gibt es bei Masuria nicht nur einfach Grillgeräte, sondern Kollektionen. Was nichts anderes bedeutet, als dass man zu den meisten Model-

len gestalterisch passende Möbel oder Leuchten erhalten kann. Letzteres verweist zudem auf den Ursprung von F. P. H. Blender. Das Unternehmen begann 2001 mit der Produktion und dem internationalen Handel von Kerzenständern, später kamen diverse Dekoartikel für Haus und Garten dazu. Lag der Fokus in den ersten Jahren auf der Zusammenarbeit mit Handelsketten in Osteuropa, gelang 2012 der Schritt in den nordamerikanischen Markt und 2016 schließlich in den westeuropäischen. 2018 nahm F. P. H. Blender die Produktion für unterschiedliche Marken aus der BBQ- und Gartenbranche auf – so entstand ein nachgefragtes Produktionsportfolio für Feuerschalen, Gartenkamine und Grillgeräte aus Stahl. „Wir sind zusammen mit unseren Auftragsgebern gewachsen“, erklärt Martin Kaczynski, der Geschäftsführer von Masuria. „2019 gelang uns der Sprung in den Premiumbereich, was zur Gründung von Masuria führte. Diese rasante Entwicklung war ausschlaggebend dafür, dass ich nach über 30 Jahren in Deutschland – von dort aus habe ich das Europa- und Nordamerikageschäft für Blender entwickelt – zurück nach Polen gegangen bin. Dass wir

2021 mit dem German Design Award für den Masuria Nexo Kamin und 2023 für den Masuria Juno 600 Grill ausgezeichnet wurden, hat uns besonders stolz gemacht und gezeigt, dass wir mit unseren Produktentwicklungen auf dem richtigen Weg sind.“

Krise als Chance

Wie andere Grillhersteller, konnte Masuria während der Coronakrise von der erhöhten Kaufbereitschaft der europäischen Verbraucher profitieren. Dazu rückten die mit der Pandemie verbundenen Lieferengpässe in China den polnischen Produktionsstandort in ein ganz neues Licht. „Made in Europe“ war auf einmal das Versprechen, den Warenverkehr mit einem reduzierten Risiko zu gewährleisten – und für Masuria die Gelegenheit, sich mit ihren rein europäisch produzierten Produkten klar zu positionieren. „Die Auswirkungen der Pandemie haben bei etlichen Herstellern ein Umdenken bewirkt“, erläutert Martin Kaczynski seine Erfahrung aus den vergangenen drei Jahren. „Der Trend, Produktionen vermehrt in Europa anzusiedeln, ist gerade für die Grillindustrie ein Thema. Nicht



1) Sebastian Pawłowski (re) und Martin Kaczynski (li) zeigen FIRE&FOOD die Produktion von Masuria. 2) In der Schreinerei werden passgenaue Holzteile hergestellt. 3) Mit modernster Technik werden Blechteile zugeschnitten. 4) Die neue Lackstation kurz vor der Einweihung. 5) Martin Kaczynski erklärt die Funktionsweise des Kamins. 6) Viel Handarbeit steckt in der Möbelproduktion.

nur, wenn es um eine verlässliche Auslieferung geht. Sondern auch hinsichtlich der Produktqualität sowie Produktionsflexibilität – und dem damit verbundenen Aspekt der Nachhaltigkeit. Die Firmen, für die wir produzieren, wissen es sehr zu schätzen, dass wir auf Änderungswünsche schnell eingehen können. Bei der Neueinführung eines Grillgeräts zeigt sich manchmal erst mit der Zeit beim Händler, wo es zu Problemen kommen kann. Wir sind in der Lage, die Produktion schnell darauf abzustimmen. Ein Vorteil, den wir so bei unserer eigenen Produktrange in Anspruch nehmen und der für unseren guten Ruf im Handel sorgt“, ist sich Kaczynski sicher. „Auch die Verbraucher erkennen immer häufiger den Wert von ‚Made in Europe‘ und haben ihr Bewusstsein in dieser Hinsicht geschärft. Daher ist es uns wichtig, uns und unsere Produkte klar zu positionieren. Unsere Geräte sind für eine lange Lebensdauer konzipiert. Muss doch mal etwas aufgearbeitet oder ausgebessert werden, ist das problemlos möglich. Wie man das selber machen kann, zeigen wir in Produktvideos. Ein Service, der bei unseren Kunden sehr gut ankommt.“

Das Unternehmen hat in Ostróda und Umgebung insgesamt zwei Produktionsstätten. „Unsere Stammmannschaft ist schon seit Jahren bei uns beschäftigt und mit vollem Einsatz dabei. Momentan haben wir 55 Mitarbeiter, aber der Fachkräftemangel ist auch bei uns in Polen ein Thema. Allerdings konnten wir einige Ukrainer für uns gewinnen. Sie unterstützen uns vom Büro übers Lager bis zur Produktion und Auslieferung in unterschiedlichen Bereichen. Wir haben vor über einem Jahr eine Stiftung gegründet, durch die wir Ukrainern - Erwachsenen und Kindern - kostenlosen Polnisch-Unterricht anbieten. Die Masuria-Auslieferung erfolgt über unsere eigene Spedition in ganz Europa. Selbstverständlich nur mit Nutzfahrzeugen, die die Euro 6-Norm erfüllen. Alles im Sinne der Nachhaltigkeit.“

www.masurialiving.com



HEFEBROT MASURIA

ZUBEREITUNG:

Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Frische Hefe in eine große Schüssel bröseln, Zucker, Haferflocken und lauwarmes Wasser hinzufügen. Mit einem Löffel verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Öl, Mehl und Salz hinzufügen. Den Teig eine Weile mit einem Holzlöffel oder einem Handrührgerät mit Knethaken kneten – er ist sehr flüssig. Zum Schluss Haferflocken und Sonnenblumenkerne untermischen, einige Kerne zur Dekoration aufheben. (*Tockenhefe mit Mehl mischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und eine Weile kneten.)

Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30–40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Eine 30 cm lange Kuchenform mit Öl einfetten, mit Mehl bestäuben und den Teig einfüllen. Mit den restlichen Sonnenblumenkernen bestreuen. Im vorgeheizten Grill oder Pizzaofen bei 190 °C für 50–60 Minuten backen.

Nach dem Backen das Brot aus dem Ofen nehmen und für 5–10 Minuten in der Form etwas abkühlen lassen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.



ZUTATEN:

- 500 g Weizenmehl (Type 405–812)
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 25 g Frischhefe oder 7 g Trockenhefe*
- 1 gestrichener TL Zucker
- 4 EL Haferflocken
- 1 ½ gestrichene TL Salz
- 2 EL Öl, z. B. Rapsöl
- 1 Handvoll Sonnenblumenkerne
- Öl zum Einfetten der Backform
- Mehl zum Bestreuen der Backform



HEIßGERÄUCHERTER SCHWEINEBAUCH



Rezepte: Masuria

ZUTATEN:

- mehrere Schweinebauch-Stücke, Menge nach Wunsch, ggf. die Salzlake mengenmäßig anpassen, das Fleisch sollte von der Lake rundum bedeckt sein.

Grundrezept für die Salzlake:

- 10 l Wasser
- 800 g Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 10 Lorbeerblätter
- 50 g Pfefferkörner
- 50 g Piment

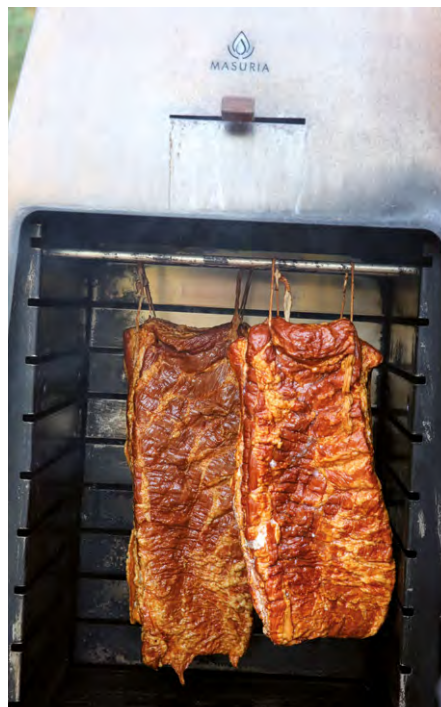
ZUBEREITUNG:

Für die Salzlake das Wasser zusammen mit dem Salz, dem Knoblauch und den Gewürzen erhitzen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Anschließend zum Abkühlen beiseite stellen. Knoblauch und Gewürze abseihen und das Fleisch mit der Lake begießen, es muss rundherum bedeckt sein. 5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dabei das Fleisch täglich wenden.

Am Räuchertag das Fleisch aus der Lake nehmen, abwaschen und mit Küchenpapier gut trockentupfen.

TIPP: Anschließend für wenigstens 2 Stunden an der Luft trocknen lassen – je trockener der Schweinebauch ist, desto besser nimmt er anschließend das Rauchroma an. Wer dafür keine Zeit hat, kann das Fleisch ansonsten sofort räuchern.

Den Räucherofen auf 60–70 °C einregeln. Je nach Dicke die Fleischstücke für 4–5 Stunden räuchern.



HOL DIR EIN STÜCK MASUREN IN DEINEN GARTEN

MASURIA Kamin NEXO

Was Masuria so lapidar als Kamin bezeichnet, ist eigentlich eine kleine Revolution im Feuerplatten- und Ofenbereich. Als Feuerstelle hat der Nexo den Vorteil, dass das Feuer hinter einer Glasscheibe gesichert ist und somit eine Alternative für örtliche Gegebenheiten sein kann, wenn der Umgang mit offenem Feuer verboten ist. Dazu kommt die geniale Idee des abnehmbaren Back- und Grillmoduls. Der Aufsatz ermöglicht, auf traditionelle Weise Pizza und Brot zu backen. Hier lassen sich auch Schmorgescheite mit gemäßigter Temperatur zubereiten. Nimmt man das Modul herunter, hat man das ganze Spektrum des Plancha- bzw. Feuerplattengrillens zur Verfügung. Last but not least kommt mit dem Nexo eine attraktive Wärmequelle für kalte Abende in den Garten.



MASURIA Arbeitstisch NEXO

Dieser Arbeitstisch aus der Nexo-Kollektion ist mit einer massiven Platte aus FSC-zertifiziertem exotischem Holz ausgestattet, deren schöne und ursprüngliche Maserung durch den Schutz mit natürlichem, lebensmittelechtem Masuria-Öl hervorgehoben wurde.



In der NEXO Produktlinie wurde der Kamin für die FIRE&FOOD Edition exklusiv mit einem Zuluftschieber ergänzt. Der Kamin und weitere Masuria-Produkte sind im Shop unter www.fire-food.com erhältlich.



MASURIA Lichtsäule NEXO

Mehr Feuer und stimmungsvolle Atmosphäre, und das alles ohne Rauch- und Geruchsbelästigung. Diese Lichtsäule wird mit Bio-Ethanol betrieben und leuchtet Garten und Terrasse aus. Das minimalistische Design der Lampe wird durch das Gehäuse aus schwarz lackiertem Edelstahl oder aus Corten-Stahl unterstrichen. Ergänzt wird das Ganze durch Standfüße aus exotischem Holz. Die Lampe aus der Masuria-Kollektion ist eine funktionelle und sichere Alternative zu Kerzen, die die Umgebung mit stimmungsvollem Licht füllt.



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



Fotos: Steffen Dodenhof

Zeigt her euren Grillplatz oder eure Outdoor-Küche:

Handwerk trifft auf Nachhaltigkeit

Ein Haus bauen, ein Kind zeugen und einen Baum pflanzen – diese traditionellen Lebensziele eines Mannes hat Steffen Dodenhof bereits erreicht. Dazu zählt seine DIY-Outdoor-Küche, die von handwerklichem Können und nachhaltigem Denken zeugt.

Die niedersächsische Stadt Rotenburg (Wümme) mit ihren dörflich geprägten Stadtteilen liegt am Rande der Lüneburger Heide und ist von viel Landschaft umgeben. Beste Bedingungen für Jungs mit Entdeckersinn, gesundem Appetit und Eltern, die dem Ganzen den entsprechenden Raum geben. So durfte Steffen Dodenhof zusammen mit seinen ebenso neugierigen und kreativen Kumpels durch die Wälder streifen, eine kleine Hütte bauen und diese mit einem Holzofen ausstatten. Da war er gerade mal zehn Jahre alt. Die Lust am Holzfeuer und an kulinarischen Themen blieb bestehen und formte mit den Jahren den Wunsch nach einer echten Outdoor-Küche. Nachdem das Haus für die nun eigene Familie gebaut war und im Zuge des neuen Terrassendachs hilfreiche Kurbelböcke im Garten standen, ging alles auf einmal ganz schnell. In einer Sonntagsaktion entstand aus Balken und Dachpfannen der alten elterlichen Scheune ein Häuschen für die künftige Outdoor-Küche, dann folgte der Innenausbau und zum Schluss kamen die vom Hausbau übrig gebliebenen Klinkersteine zum Verklankern der Außenwand zum Einsatz. Sozusagen Recycling par excellence, was auch für das Herzstück der Outdoor-Küche gilt: Der selbstgebaute Lehmbackofen entstand u. a. aus

Stroh und den übriggebliebenen Lehmresten vom Wandputz im Wohnhaus. Er wird mit Holz befeuert und sorgt in wenigen Minuten dafür, dass sich alle Familienmitglieder sowie große und kleine Gäste regelmäßig über leckere Pizza freuen dürfen. Immer am 15. des Monats trifft sich die ganze Nachbarschaft aus dem Neubaugebiet bei Familie Dodenhof. Nicht nur im Winter für den Glühwein und den Kinderpunsch – auch die offene Feuerstelle gleich neben dem Lehmofen ist oft in Betrieb und wird mit einem mobilen Grillgerät, das ebenfalls aus der kreativen Schmiede des gelernten Elektrikers stammt und schon seit über 12 Jahren zuverlässig seinen Dienst verrichtet, ergänzt. „Ich liebe es, mit geringen Mitteln etwas Tolles auf die Beine zu stellen“, sagt Steffen Dodenhof. „Dabei habe ich nie einen genauen Plan. Ich gucke einfach, was da ist und was sich daraus machen lässt“. Im Fall Outdoor-Küche ist das eine sehr beachtliche Leistung, die sich überaus sehen lassen kann.

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!



DER KÖNIG DER WHISKYS: SINGLE MALT

Ein Glas Whisky, getrunken im Schein prasselnden Feuers an einem gemütlichen Herbstabend, ist für Spirituosenliebhaber einfach unvergleichlich. Das Gentleman-Getränk mit dem unverwechselbaren und doch vielseitigen Geschmack begeistert Genießer seit Jahrhunderten und gehört zu den Klassikern in jeder Griller-Hausbar. Besonders hochwertig sind Whiskys mit dem Zusatz „Single Malt“. Manche dieser Sorten sind so edel, dass sie sogar als alternative Geldanlage gehandelt werden. So wurde eine 60 Jahre im Eichenfass gereifte Flasche Single-Malt-Whisky der schottischen Brennerei Macallan von 1926 beim Auktionshaus Sotheby's für 1,7 Millionen Euro versteigert. Was den Single Malt zum König der Whiskys macht und zu welchen Marken man greift, wenn man kein Vermögen für flüssige Raritäten zur Verfügung hat, verraten wir euch in diesem Artikel.

Für den puren Genuss: Verwende ein spezielles Whiskyglas, wie z. B. ein Glencairn-Glas oder ein Tumbler-Glas wie dieses. Die Gläser sind so geformt, dass sie die Aromen konzentrieren und den Duft des Single Malts perfekt zur Geltung bringen.

Doch zuerst ein Blick zurück – genauer gesagt ein Blick nach Schottland vor einigen Jahrhunderten: Dort entwickelten Mönche, dank ihres Wissens um die Geheimnisse der Destillation, die ersten Whiskys. Als Grundlage nutzten sie Gerste, und die Gerste ist es auch, die den Single Malt von anderen Whiskys unterscheidet. Denn für Single Malt wird ausschließlich Gerstenmalz verwendet, während andere Whiskyarten verschiedene Getreidesorten enthalten dürfen, wie z.B. Roggen oder Weizen. Die gemälzte Gerste sorgt für den charakteristischen Geschmack und eine besondere Komplexität des Single Malts. Im 18. Jahrhundert erlebte der Single Malt einen ersten Aufschwung, als illegale Brennereien in den schottischen Highlands entstanden. Die versteckten Brennereien produzierten hochwertigen Whisky in begrenzten Mengen. Die Destillieren dieser Zeit waren klein und von Hand betrieben, und jede Brennerei hatte ihren eigenen Stil und Charakter. Womit wir beim zweiten Punkt wären, der für einen echten Single Malt erfüllt sein muss: Er stammt aus einer einzigen Brennerei und ist kein Verschnitt aus mehreren Whiskysorten. Die Bezeichnung Single Malt dürfte damit geklärt sein. Der Begriff „Single“ bezieht sich auf die Single-Destillerie, während „Malt“ auf die Verwendung von Gerstenmalz hinweist. Doch was hat es mit der unterschiedlichen Schreibweise von Whisk(e)y auf sich? Die Schreibweise ist geografisch bedingt. Stammt der Whisky aus Schottland oder Ländern, die die schottische Tradition der Herstellung übernommen haben (wie z. B. Kanada), so wird in der Regel „Whisky“ verwendet. Die Schreibweise „Whiskey“ hingegen liest man typischerweise auf Flaschen, die aus Irland oder den Vereinigten Staaten stammen. Ausnahmen bestätigen jedoch wie immer die Regel. Anhand der unterschiedlichen Schreibweise kann man ablesen, dass der Whisky



Als Getreide wird beim Single Malt-Whisky ausschließlich Gerste verwendet, die vorab in einem kontrollierten Keimvorgang zu Malz wird.

nach seiner Legalisierung bald weltweit seine Liebhaber fand. Allerdings kamen mit dem Handel ab 1870 hauptsächlich Whisky-Blends (also Verschnitte) in Umlauf, da die Händler ihre Fässer von verschiedenen Destillieren bezogen. Keine gute Zeit für den Single Malt. Erst im Jahr 1963 vermarktete die schottische Firma Glenfiddich ihren Whisky als Single Malt und war damit Wegbereiter für den fortdauernden Trend. Von rauchigen und torfigen Whiskys aus Islay bis hin zu fruchtigen und blumigen Highland-Whiskys bot bald jede Region in Schottland eine einzigartige Auswahl an Single Malts an und auch in anderen Ländern, darunter Japan und Indien, etablierten sich bedeutende Single-Malt-Produzenten. Jedes Land bringt dabei seine eigenen regionalen Einflüsse und Techniken in die Herstellung von Single-Malt-Whisky ein, was zu einer interessanten Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen führt. Dennoch machen Single Malts nur einen kleinen Teil des heutigen Whiskymarktes aus. Der Single Malt bleibt eine Besonderheit für Kenner, die die vielfältigen Geschmacksprofile zu schätzen wissen.

Die Herstellung

Die Herstellung von Single-Malt-Whisky erfordert sorgfältige Handwerkskunst und langjährige Erfahrung. Trotz der nicht zu unterschätzenden Einflussnahme von Unterschieden im Klima des Herkunftslandes, der lokalen Wasserqualität sowie der Tradition der Brennerei, bleiben die grundlegenden Schritte des Herstellungsprozesses doch stets die gleichen. Wie bereits erwähnt, beginnt alles mit der Gerste. Diese wird eingeweicht, während des sogenannten „Mälzens“ zum Keimen



Die Destillation in kupfernen Brennblasen entfernt Verunreinigungen und konzentriert den Alkoholgehalt.

gebracht und anschließend getrocknet. Beim Mälzen werden Enzyme in der Gerste aktiviert, die für die Umwandlung der Stärke in Zucker während der späteren Fermentation wichtig sind. Die gemälzte Gerste (auch Malt = Malz) wird gemahlen und mit heißem Wasser vermischt, wodurch diese Enzyme aktiviert werden. Die dadurch entstandene Maische

wird dann unter Zugabe von Hefe in große Gärbottiche gefüllt. Die Hefe wandelt den Zucker in Alkohol um, wodurch ein alkoholhaltiger Flüssigkeitsanteil, „Wash“ genannt, entsteht. Die Fermentation dauert in der Regel 48 bis 72 Stunden. Im Anschluss folgt die Destillation, wobei der Wash zweifach in Brennblasen (meist aus Kupfer) destilliert wird. Bei der Destillation werden Verunreinigungen entfernt und der Alkoholgehalt konzentriert. Der entstandene „New Make Spirit“, hat neben einem hohen Alkoholgehalt bereits einen signifikanten Geschmack. Nun folgt ein wichtiger Schritt im Leben des zukünftigen Single Malts: die Reifung. Hierfür wird der New Make in Eichenfässern gelagert. Während der Reifezeit nimmt der Whisky die Aromen aus dem Holz auf und entwickelt seinen charakteristischen Geschmack und seine goldgelbe bis bernsteinbraune Farbe. Die Reifung kann mehrere Jahre bis Jahrzehnte dauern. Je länger die Reifung, umso tiefer und komplexer der Geschmack und desto wertvoller der Single Malt. Manche Hersteller lagern den Whisky im Anschluss noch einige Jahre in alten Sherry-Fässern, um den Geschmack weiter zu veredeln und ihm eine zusätzliche Note zu verleihen. Im letzten Schritt erfolgt die Abfüllung. Nach der Reifung wird der Single Malt oft mit Wasser verdünnt, um den Alkoholgehalt auf den gewünschten Wert zu bringen (vorgeschrieben sind mindestens 40 % Vol. Alkohol) und schließlich aus den Fässern in Flaschen abgefüllt. Einige Abfüllungen erfolgen in Fassetärke, also ohne Verdünnung.

Der Genuss

Die Art und Weise, wie man Single-Malt-Whisky trinkt, hängt weitgehend von den persönlichen Vorlieben ab. Es gibt jedoch einige allgemeine Empfehlungen, wie man den Geschmack und das Aroma optimal genießen kann. Zuerst einmal wäre da die Wahl des Trinkglases. Die Verwendung eines speziellen Whiskyglases, wie z. B. eines Glencairn- oder Tumbler-Glases, sieht nicht nur stylisch aus, die spezielle Form der Gläser sorgt auch dafür, dass sich die Aromen konzentrieren und den Duft des Single Malts optimal zur Entfaltung bringen. Vor dem Genuss sollte der Single Malt unbedingt einige Minuten „atmen“, nachdem er eingeschenkt wurde, denn die Aromen werden erst nach einiger Zeit freigesetzt. Edler Single Malt wird von Kennern meist pur genossen, ohne Zugabe von Eis oder Mixgetränken. Dies ermöglicht es, die komplexen Aromen und Geschmacksnuancen des Whiskys unverfälscht zu erleben. Single Malt wird außerdem am besten bei Raumtemperatur genossen, da Kälte die Aromen dämpfen kann. Man kann den Whisky dabei leicht in der Hand erwärmen, um die Aromen freizusetzen. Für die Verkostung sollte man sich in jedem Fall Zeit nehmen. Die Betrachtung der Farbe, das Erriechen der Aromen und schließlich das Spüren eines kleinen Schluckes auf der Zunge machen das ganze Genusserlebnis aus. Im Mund kann man den Single Malt kreisen lassen und so die verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Fruchtigkeit, Würze, Rauchigkeit oder Süße herauschmecken. Wenn der Whisky zu stark oder intensiv erscheint, können ein paar Tropfen stilles Wasser hinzugefügt werden, um den Alkoholgehalt zu reduzieren.

HORSE'S NECK

ZUTATEN

- 5 cl Single Malt
- 15 cl Ginger Ale
- 2 Spitzer Orangen-Bitter (oder Angostura Bitter)
- 1 Grapefruitzeste
- Eiswürfel

AUSSTATTUNG

Longdrinkglas (oder Tumbler-Glas), Barlöffel



ZUBEREITUNG

Nach dem klassischen Rezept wird der Drink direkt im Glas gemixt. Wir haben uns dabei für einen Tumbler als Glas entschieden (ein Longdrinkglas geht natürlich auch). Einfach Eis, Whisky, Ginger Ale und Orangen-Bitter ins Glas geben. Mit einem Barlöffel verrühren und anschließend mit der Grapefruitzeste garnieren. Fertig ist ein wunderbar erfrischender und würziger Klassiker.

OLD FASHIONED

ZUTATEN

- 5 cl Single Malt
- 1 Würfelzucker
- 1 Spritzer Angostura Bitter
- Etwas Sodawasser
- 1 Stielkirsche (oder Cocktailkirsche)
- je 1 Orangen- und Zitronenviertel
- Eiswürfel

AUSSTATTUNG

Tumbler-Glas, Stößel, Barlöffel



ZUBEREITUNG

Den Würfelzucker in einen Tumbler geben und mit Angostura Bitter tranken. Orangen- und Zitronenviertel dazugeben und mit einem Stößel zerdrücken. Mit dem Single Malt auffüllen und gut verrühren. Anschließend Eiswürfel zufügen, mit Sodawasser aufgießen und erneut verrühren. Mit einer Stielkirsche garnieren.

und den Geschmack etwas zu mildern. Dies ist keinesfalls ein No-Go, es kann sogar dabei helfen, verborgene Aromen freizusetzen und den Whisky zugänglicher zu machen. Natürlich sind auch Cocktails und Longdrinks mit Single Malt ein besonderes Geschmackserlebnis – es kommt eben auf die persönlichen Präferenzen an. Wer kein strenger Purist ist, findet bestimmt an den beiden Rezeptklassikern Geschmack, die wir für euch ausprobiert haben. Wir können das Nachmixen des „Old Fashioned“ und „Horse's Neck“ aufs Wärmste empfehlen und das sind nur zwei Beispiele für eine unglaubliche Bandbreite an feinen Cocktailkreationen, die mit Single Malt möglich sind.

Single Malt zum Barbecue

Dass Whisky sich gut mit Gegrilltem verträgt, ist kein Geheimnis. Warum gäbe es sonst so viele Barbecue-Saucen mit Whisky-Geschmack? Natürlich kann man selbst Saucen mit Single Malt als Zutat kreieren, wir raten bei diesen edlen Tropfen aber doch lieber zum reinen Trinkgenuss. Es gibt Barbecue-Gerichte, die gut zu bestimmten Single-Malt-Whiskys passen und eine besonders harmonische Kombination von Aromen bieten können. So kann man rauchigen Single Malt sehr gut zu gegrilltem Rindfleisch servieren. Single Malts einer Islay-Brennerei, die für rauchige Whiskys bekannt ist, passen zu Rindersteaks und anderen herzhaften Fleischgerichten. Eher fruchtige Single Malts (z. B. aus einer Speyside-Brennerei) harmonisieren besonders mit gegrilltem Hühnchen, da die fruchtigen Noten die leichte Süße des Hühnerfleisches betonen können. Ein würziger Single Malt, wie zum Beispiel ein Whisky aus den Highlands, ergänzt die Würzigkeit gegrillter Spareribs sehr gut. Eine interessante Geschmackskombination bietet außerdem ein Glas Single Malt, der in Sherryfässern (Sherry Cask) gelagert wurde, zu gegrilltem Lachs. Die fruchtigen und nussigen Noten harmonisieren mit den delikaten Aromen des Lachses. Und auch die Veggie-Fans müssen

zu ihrem gegrillten Gemüse nicht auf einen Single Malt verzichten. Ein torfiger Single Malt, typisch hierfür sind wieder die Islay-Whiskys, kann gut mit Gemüse vom Grill kombiniert werden. Dies sind selbstverständlich nur Vorschläge, denn letztlich ist es eine Frage des individuellen Geschmacks und es schadet hierbei nicht, selbst auszuprobieren zu welchem Barbecue-Gericht man sich den eigenen Lieblings-Single-Malt einschenkt. Wer als Single-Malt-Neuling von der großen Auswahl auf dem Markt überwältigt ist, für den haben wir von FIRE&FOOD eine kleine Auswahl an Single-Malt-Empfehlungen aus unterschiedlichen Ländern zusammengestellt. Neben schottischen sowie einem irischen und einem japanischen Single Malt, haben wir mit Genuss einen schwedischen und sogar einen bayerischen Single-Malt-Whisky für euch verkostet. Aber probiert am besten selbst. **Släinte!**



Feines von der grünen Insel: Bushmills 16 Jahre Single Malt Irish Whiskey 40 % Vol.

Der irische Single Malt reift zuerst in Bourbon-Barrels und Oloroso-Sherry-Casks und erhält anschließend ein Finish in Portwein-Fässern. Der Bushmills 16 Jahre begeistert mit einem weichen Mundgefühl und einer wunderbar vielschichtigen Komposition. Seine Aromen greifen elegant und harmonisch ineinander. Noten von Vanillepudding, Mandarinen und Kirschwasser werden von Aromen dunkler Schokolade und gerösteter Nüssen ergänzt. Eine schöne Eichenholznote rundet das Genusserlebnis ab. **Preis: ca. 75 Euro (0,7 l), www.bushmills.eu**

SINGLE-MALT-EMPFEHLUNGEN:

Echter Bayer mit iroschottischen Wurzeln: SLYRS Single Malt Whisky Classic 43 % Vol.

Regionale Rohstoffe, eine schonende Herstellung und ein langer Reifeprozess in den optimalen Fässern aus Amerikanischer Weißbeiche machen diesen goldgelben Single Malt aus. Der Duft ist intensiv und komplex mit fruchtiger Aprikose und Orangenschale, dazu kommen Noten von frischem Ingwer und Karamell. Der Geschmack überzeugt mit spürbarer Süße und Aromen von Marzipan und Walnüssen. Der Nachklang ist lang und intensiv mit würzigen Zimtnoten. Preis: 56,90 Euro (0,7 l), www.slyrs.com



Alter Schwede: AGITATOR Single Malt 43 % Vol.

Dieser Single Malt Whisky ist in Bourbonfässern, New American Oak- und Sherryfässern sowie Kastanienfässern gereift. In der Nase zeigt sich eine Note, die von Zitrusfrüchten, rotem Apfel und Ananas dominiert wird. Am Gaumen überzeugt eine gewisse Salzigkeit mit einer torfigen Note. Dazu gesellt sich Fruchtigkeit von Apfel und Zitrusfrüchten. Im Abgang ist eine süße Vanille-Toffee-Note zu schmecken, die lange nachklingt. Preis: ca. 42 Euro (0,7 l), www.agitatorwhisky.com

10 Jahre gereift: Laphroaig 10 Islay Single Malt Scotch Whisky 40% Vol.

Laphroaig 10 ist der markante torfige Single Malt von Islay, destilliert nach Traditionen, die in den letzten 200 Jahren von passionierten Master Distillers geschaffen wurden. Er ist ein Standard für Kenner und ein Fest der torfigen Noten. Sein Geschmacksprofil wird aus gemälzter Gerste geschaffen, die zuerst über Torffeuer kalt geräuchert wird, wie es nur eine Handvoll Brennereien handhaben. Der Whisky ruht 10 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern um seine Vollmundigkeit mit kräftigem Rauchgeschmack, Noten von salzigem Seetang und einer anhaltenden Süße reifen zu lassen. Preis: ca. 40 Euro (0,7 l), www.laphroaig.com



Edler Highlander: The Dalmore Port Wood Reserve Single Malt Whisky 46,5 % Vol.

Fulminant komponiertes Single-Malt-Meisterwerk aus Portwein-Casks mit Anklang von dunklen Trockenfrüchten – 14 Jahre gereift in amerikanischen Ex-Bourbon-Fässern und anschließend in Ex-Tawny-Portweinfässern veredelt. Aroma von süßen roten Beeren, Sevilla-Orangen, Pflaumenfrüchten und Toffeupudding. Ein intensiver Nektarinesgeschmack sowie die Nuancen cremiges Karamell, Kastanien und Java-Kaffee und sein von Eichenholznoten geprägtes Finish überzeugen. Preis: ca. 65 Euro (0,7 l), www.thedalmore.com



Von der Küste Hokkaidos: Nikka Yoichi Single Malt Whisky 45 % Vol.

Der Nikka Yoichi ist ein weich geschliffener japanischer Single Malt. Die Brennerei befeuert ihre Brennblasen traditionell mit Holzkohle. Außerdem reift er in dreierlei Fasstypen bis zu seiner Vollendung. Sein Duft ist mild, süß und leicht rauchig mit einer Spur Meersalz. Der Geschmack ist geprägt von Vanillecreme, getrockneter Aprikose und Orangenschale, gefolgt von getreidigen Noten. Der Abgang ist trocken mit angenehmen Eichenholznoten und einer Spur Rauch, der noch eine Weile im Mund zurückbleibt. Preis: ca. 75 Euro (0,7 l), www.nikka.com/eng/



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@rocknrubs.de | www.rocknrubs.de

CUSCINO



Das Cuscino gehört definitiv zu meinen Lieblings-Cuts; weil es mich, als ich es neu kennenlernen durfte, absolut überzeugt hat. Aber der Reihe nach:

Selbstverständlich ist dieser Zuschnitt vom Schwein mir und allen deutschen Metzgern wohl bekannt. Wir zerlegen nämlich jede Woche Schweine. Da diese sich – wie alle Wirbeltiere – anatomisch in Bezug auf Knochen und Muskulatur gleichen (Homologie der Wirbeltiere), hat der Metzger immer mit den gleichen Knochen und Muskeln – jeweils an der gleichen Stelle beim Schlachtkörper – das Vergnügen. Dieser Cut ist nicht schwer zu finden. Entfernt man von der Schweinehälfte die Schulter, ist das Schulterblattdeckelchen schon zu sehen. Unter diesem Namen lernte ich das Cuscino 1996 im ersten Lehrjahr kennen. Es wiegt 100 bis 150 Gramm und es gibt davon zwei Stück pro Schwein. Die Faser verläuft längs des Muskels am Schulterblatt entlang. Beim Ausbeinen der Schulter wird das Schulterblattdeckelchen, da es das Schulterblatt (lat. Scapula) von innen bedeckt, abgeschnitten, um es zu entfernen. Ich habe es immer in die Kiste geworfen, mit deren Inhalt wir in unserem Lehrbetrieb hervorragende Bratwürste herstellten. Also kurzum: Ich kannte es als Wurstfleisch.

Jeder Muskel hat, sei er noch so klein, seine Aufgabe im Bewegungsapparat. Bei viel Belastung oder Spannung ist der Sehnen- bzw. Bindegewebsgehalt hoch. Das macht das Fleischstück zäh. Andersrum sind

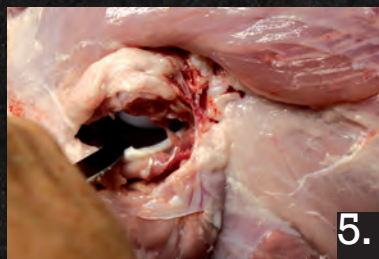


von Philipp Sontag

Muskeln, die nicht so viel Spannung aushalten müssen, sehr zart. Dass man in Deutschland die kleinen Muskeln nicht länger in die Wurst wirft, sondern – ihrer Zartheit entsprechend – eher als Steak benutzt, ist der internationalen Schnittführung zu verdanken. Sie hat uns an den deutschen Fleischheken das Flanksteak beschert. Der deutsche Metzger wurde von einer gut vernetzten Kundschaft dazu angeregt, sich damit zu beschäftigen, was denn in anderen Ländern mit den verschiedenen Fleischstücken angefangen wird. Das altehrwürdige, zugegebenermaßen etwas lyonerlastige deutsche Metzgerhandwerk entdeckt sich gerade neu.

Unser Cuscino ist zwischen den Rippen und dem Schulterblatt direkt am Knochen eingebettet und deshalb sehr zart. Das Schulterblatt nimmt alle Belastung an dieser Körperstelle auf und schützt das Cuscino. Deshalb ist es so zart und gehört zusammen mit den üblichen Verdächtigen wie Rücken und Hüfte zu den Steaks.

Bei der Zubereitung auf dem Grill oder in der Pfanne rate ich dazu, es erst mal scharf anzubraten. Es zieht sich dann ein bisschen zusammen. In diesem Stadium sieht es tatsächlich genau wie ein kleines Kissen aus! Lässt man es danach mit indirekter, schwacher Hitze (ca. 100 °C) nachgaren bis zu einer Kerntemperatur von 56 bis 58 °C, ist es innen zart rosa und entspannt sich wieder. Fertig gegart muss das Cuscino – ähnlich dem Flank – quer zur Faser in Tranchen geschnitten werden. Ob man es vor oder nach dem Garen salzt, ist egal.



Seine Optik gibt ihm seinen Namen: Cuscino ist italienisch und bedeutet „kleines Kissen“. An dieser Stelle sei gesagt, dass natürlich jeder noch so kleine Muskel im Körper von den Medizinern einen lateinischen Namen bekommen hat. Der deutsche Metzger benennt jedoch nur die großen Muskeln mit regionalen Bezeichnungen wie Tafelspitz, Oberschale, Filet, Nuss etc. Alles, was an kleinen Muskeln drumherum übrigbleibt, wird gewolft oder verkocht. Ihr kennt das Prozedere! Der Name Cuscino kommt aber ganz sicher nicht aus der italienischen Schnittführung, was eigentlich am Naheliegendsten wäre. Weit gefehlt. Er kommt aus Karlsruhe! Metzgermeister und Fleischsommelier-Kollege Heiko Brath hat dem Cuscino den Namen gegeben. Seinen Berufskollegen weit voraus, hat er damals im Schweineschlachtkörper nach neuen zarten Steaks gesucht. Von den Schulterblattdeckelchen überzeugt, bat er seinen Lieferanten und Zerleger, ihm diese beiseitezulegen. Aber neben Flank und Flap ist der Name „Schulterblattdeckelchen“ an der Fleischtheke zu wenig sexy. (Ich zitiere hier einen Marketingspezialisten.) Es musste ein neuer Name her. Zusammen mit einem Metzgerkollegen mit italienischen Wurzeln kam er auf Cuscino. Heute ist der Name für diesen Zuschnitt unter Metzgern und Kunden an der Fleischtheke durchaus geläufig. Gut gemacht, Heiko!

1) Die Schweine sind nach der Schlachtung halbiert. **2)** Zuerst wird am Atlaswirbel der Kopf von der Schweinehälfte abgesetzt. **3)** Nach dem Anschneiden der Bauchdecke wird der Filetkopf angelöst und die Wirbelsäule an einer Bandscheibe im Beckenbereich durchtrennt. Somit bleibt die Keule hängen und der Rest der Schweinehälfte kommt auf den Zerlegetisch. **4)** Hier wird nun die Schulter vom Brustkorb abgehoben und am Schulterblattknorpel abgeschnitten. **5)** Zum Ausbeinen der Schulter gilt es, zuerst das Schultergelenk zu öffnen. **6)** Der erste Schnitt beim Auslösen des Schulterblattes ist das Abheben des Schulterblattdeckels (Cuscino). **7)** Nun wird das Schulterblatt angelöst und herausgezogen. **8)** Die Knochenhaut auf der Innenseite wird abgezogen, dann ist das Fleischstück fertig pariert. **9)** Das Cuscino fertig zugeschnitten.

Seite 66) Wir haben das Cuscino nochmals auf das ausgelöste Schulterblatt gelegt.



CUSCINO GEBRINT

mit schwarzer Polenta und Spaghetti-Kürbis

Rezept: Frederik Boetzelen



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 4 Cuscinos vom Schwein
- 1 Spaghetti-Kürbis
- 150 g Maisgries
- 2 EL Ghostwalker-Gewürzmischung
- 100 g Parmesan
- 20 g Butter
- 500 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 3 EL Ahornsirup
- 1 TL Kümmel
- Salz und Pfeffer

Für die Brine:

- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 50 ml Whisky
- ½ TL Zucker
- 16 g Salz
- 800 ml Wasser

ZUBEREITUNG:

Als erstes aus den angegebenen Zutaten eine 2%ige Brine herstellen. Das Fleisch für mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank brinen.

500 ml Wasser aufkochen, die BBQ- oder Ghostwalker-Gewürzmischung und 100 ml Milch dazugeben. Den Maisgries einrühren, einmal aufkochen und anschließend ziehen lassen, bis der Gries weich ist. Das dauert ca. 20 Minuten. Etwas Butter und den Parmesan unterziehen.

Den Kürbis halbieren, entkernen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 180 °C im geschlossenen Grill garen, bis er weich ist (Messerprobe). Dann das Fruchtfleisch herauslöfen (das ergibt spaghettiartige Fäden, daher der Name). Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Ahornsirup zugeben und alles gut vermischen.



Die Cuscinos aus der Brine nehmen und gut trocken tupfen. Auf dem Grill über direkter Hitze schön Farbe verleihen und in der indirekten Zone bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C garziehen lassen. Alles anrichten und den Herbst genießen.

FIRE&FOOD
RESTAURANT-TIPP

GOLDHORN-BEEFCLUB IS BACK IN TOWN!

Eine Nachricht, die Liebhabern des gepflegten Fleischgenusses in und um Berlin gefallen dürfte: Fleischsommelier und Grillprofi Hartmut „Josh“ Jabs hat zusammen mit seinem Sohn Christopher dem Goldhorn-Beefclub, der ehemals in der Mommsenstraße zu finden war, in Berlin-Gatow eine neue Heimat geschaffen. Vater und Sohn haben sich schon zu Corona-Zeiten als gutes Team erwiesen, als die Gastronomie immer wieder von Lockdowns betroffen war. Da auf den Punkt gegrillte Steaks nicht unbedingt besser werden, wenn sie per Takeaway oder Lieferservice zum Kunden gelangen, drehen die beiden mit dem Goldhorn-Beefclub und dem Mara Carbo Steakhouse den Spieß im wahrsten Wortsinn einfach um und bauen

ihren Grill-Equipment kurzerhand bei den Gästen zu Hause im Garten auf. Geboren war ein coronakonformes Live-Cooking-Erlebnis für die ganze Familie, das gut angenommen wurde – und immer noch wird, da Live-Cooking, Events und Catering weiterhin zu ihrem Angebot gehören. Jetzt freuen sich die beiden Vollblut-Gastronomen, Clubmitglieder und Gäste ab sofort wieder von Freitag bis Sonntag ab 16 Uhr im Goldhorn-Beefclub in Gatow stilvoll begrüßen zu dürfen. Hier werden Besucher bei der Auswahl gerne beraten und feine Fleisch- und Fischspezialitäten über offenem Feuer gegrillt. Angeboten werden Prime-Fleischqualitäten von edlen Rinderrassen aus aller Welt, u. a. vom Wagyu, Black Angus, Kobe-Rind, Ozaki-Rind, Galloway und Charolais. Daneben stehen das Ibérico-Schwein und französisches Miéral-Geflügel sowie besondere Fische und Meeresfrüchte auf der Speisekarte. Dabei spricht die stilvolle Präsentation Augen und Gaumen gleichermaßen an. Gut zu wissen: Das Mara Carbo Steakhouse ist weiterhin eine Marke des Goldhorn-Beefclub und für die etwas rustikalere BBQ-Sparte zuständig, die im Sommer Saison hat.



Goldhorn-Beefclub
Kladower Damm 100
14089 Berlin
www.goldhorn-beefclub.de



Das Straussen Eiland im Donaumoos Leipzig:

Ein Hauch von Afrika

Östlich von Ulm – zwischen Langenau und Gundelfingen – erstreckt sich das Donaumoos als eines der größten Niedermoorgebiete der Donauebene. Es ist ein Lebensraum, in dem sich besonders viele Vogelarten wohlfühlen – auch der größte Vogel der Erde: der Strauß. Etwa 700 Küken und Jungsträucher sowie 30 Zuchtsträucher leben in Leipzig auf dem 80 Hektar großen landwirtschaftlichen Mischbetrieb der Familie Engelhardt. FIRE&FOOD hat sich auf eine kleine Safari begeben und ist den majestätischen Tieren jenseits von Afrika begegnet.

Text: Stephanie Prenzler





Der Afrikanische Strauß (*Struthio camelus*) lebt seit ungefähr 55 Millionen Jahren auf unserem Planeten und stammt ursprünglich aus Zentralasien. Als Urahnen gelten – wie bei allen Vögeln, die wir auf unserer Erde kennen – die Theropoden, eine Gruppe von Dinosauriern. Fossile Funde belegen, dass sich der Afrikanische Strauß vor ungefähr zweieinhalb Millionen Jahren von Zentralasien aus nach Westeuropa ausbreitete und einige Zeit heimisch war, bevor er sich auf den Weg nach Afrika machte. Dies ist der einzige Kontinent, auf dem wildlebende Strauße heute noch zu finden sind.

Zuchtstrauße gelten als Wildvögel

Seit etwa 1830 werden afrikanische

Straußenvögel gezüchtet. In Deutschland erprobten in den 1980er-Jahren Hobbyzüchter sowie erste Landwirte die Straußenzucht, um Eier, Fleisch, Federn und Leder zu erzeugen. Obwohl sich die klimatischen Bedingungen in Deutschland deutlich von den afrikanischen unterscheiden, fühlt sich der Afrikanische Strauß in unseren Breitengraden wohl. Er ist an klimatische Bedingungen äußerst anpassungsfähig und hat keine Probleme mit Temperaturen in einem Spektrum von plus 40 bis minus 20 °C. Verantwortlich dafür ist sein Gefieder. Strauße haben seitlich an den Schenkeln keine Federn, dafür umso mehr an ihren Flügeln. Ist ihnen zu warm, breiten sie die Flügel aus. Fängt es an zu regnen, setzen sie sich

auf den Boden und schützen sich vor der Nässe ebenfalls mit ihren Flügeln. Auffällig sind die großen Augen, die einen Durchmesser von ungefähr fünf Zentimetern haben und mit denen Strauße enorme dreieinhalb Kilometer weit sehen können. Straußenhähne können bis zu drei Meter groß und 150 Kilogramm schwer werden. Sie besitzen ein schwarzes Gefieder mit weißen Schwungfedern an den Flügeln und am Schwanz. Die Hennen haben ein bräunliches Gefieder und bringen es auf ein Gewicht von um die 120 Kilogramm. Strauße sind gute und ausdauernde Läufer, bei Gefahr können sie bis zu 70 Kilometer pro Stunde schnell laufen.

Strauße züchten statt Kühe melken

Auf dem Hof von Familie Engelhardt lassen sich heute Strauße in jeder Stufe ihres Lebenszyklus erleben. Die Familie betreibt den landwirtschaftlichen Betrieb seit 1898, Susanne und Horst Engelhardt sind die vierte Generation. Sie sind 1993 in den elterlichen Betrieb von Horst Engelhardt eingestiegen und haben diesen 1997 übernommen. Die Idee mit der Straußenhaltung kam von Susannes Vater, der 1992 einen verrückt-innovativen Landwirt kennengelernt hatte, der lieber Strauße züchten statt Kühe melken wollte. Ihr Vater war so fasziniert, dass er ein halbes Jahr lang verschiedene Zuchten in Norddeutschland, Belgien und in den Niederlanden besichtigte und die Erfahrungen der Züchter sammelte – und Tochter und Schwiegersohn mit seiner Begeisterung ansteckte. Zum herkömmlichen Ackerbau, der Milchkuhhaltung und der Bullenmast zogen im April 1993 vier Elterntiere auf den Hof – es war der Anfang der heutigen Straußenzucht, die mittlerweile zu den größten in Deutschland gehört. Seitdem mussten Susanne und Horst keine großen Rückschläge hinnehmen, sondern verzeichneten von Anfang an ein gesundes Wachstum – wodurch aus dem traditionellen landwirtschaftlichen Betrieb nach und nach eine reine Straußenfarm wurde. Der Betrieb ist 80 Hektar groß, davon werden 12 Hektar Auslauffläche als Weide genutzt. Einige Hektar werden für den Futteranbau benötigt, da die Strauße – neben dem frischen Grünfutter auf der Weide – vorrangig mit Futtermitteln aus hofeigener Erzeugung gefüttert werden. Dazu gehören Gras, Mais, Getreide, Ackerbohnen, Grassilage, Heu und Steine. Letztere benötigen Strauße in Ermangelung von Zähnen für das Zerkleinern der Nahrung im Magen, damit diese anschließend verdaut werden kann.



Die Farm als Erlebniswelt

Alle Strauße werden auf dem Straussens Eiland geboren. Von März bis August legen die Straußenhennen maximal jeden zweiten Tag ein Ei. Straußenhähne leben nicht monogam, sondern haben eine Haupthenne und einige Nebenhennen. Die Hennen legen ihre Eier alle in ein gemeinsames Nest, das vom Hahn angelegt wurde. Diese Eier werden – vorsichtshalber ohne den Hahn dabei aus den Augen zu lassen – aufgesammelt und in die hauseigene Bruterei gebracht. Es dauert 42 Tage, bis sie ausgebrütet sind. „Die Tiere sind umgänglicher, wenn sie von Anfang an in menschlicher Obhut aufwachsen. Es ist aber auch ein wirtschaftlicher Faktor. Eine Henne, die brütet, legt keine Eier – die Brut dauert sechs Wochen (42 Tage), danach ziehen die Elterntiere etwa drei Monate die Küken auf“, erklärt Susanne Engelhardt. „Zudem entwickeln Hähne, die auf Eiern sitzen, einen ausgeprägten Beschützerinstinkt, was den Umgang mit ihnen erschwert.“ Sobald die Küken geschlüpft sind, kommen sie für ein paar Tage in den Kükenstall und werden bei etwa 31 °C mit einer Fußbodenheizung verwöhnt. Anschließend ziehen sie in den mobilen Stall auf der Weide, der zwei- bis dreimal in der Woche weitergezogen wird, damit die Küken immer frisches Gras haben. Danach kommen sie auf die abgeteilten Weiden für Jungstrauße. Die Küken wachsen ab der dritten Lebenswoche zwischen acht und zehn Zentimeter pro Woche und sind mit etwa sechs Monaten ausgewachsen. Dann sind sie kräftig genug, um nachts draußen zu bleiben, da sie Fuchs & Co. etwas entgegensetzen haben. Die Tiere leben das ganze Jahr über draußen, nur im Winter, wenn es zu kalt und nass wird, bevorzugen sie gerne den Stallbereich. Mit 15 bis 18 Monaten haben die Strauße ihr



Schlachalter und ein Gewicht von 100 bis 120 Kilogramm erreicht. Damit sie für die Schlachtung nicht erst transportiert werden müssen, hat Familie Engelhardt ein eigenes Schlachthaus auf der Farm integriert und auch die anschließende Fleischverarbeitung erfolgt auf dem Hof. Die Vermarktung der verschiedenen Produkte läuft hauptsächlich über den Hofladen – was gerade beim Fleisch wichtig ist. Straußenfleisch ist eine gesunde Delikatesse, da es sehr cholesterin- und fettarm ist, wertvolle ungesättigte Fettsäuren besitzt und mit einem hohen Eiweißgehalt punktet. Aber es ist erklärungsbedürftig, da die wenigsten Verbraucher Routine im Umgang mit den verschiedenen Fleischzuschnitten haben und froh sind, wenn sie Tipps für die Zubereitung bekommen können. Wirtschaftlich erfolgreich ist der Betrieb nur im touristischen Gesamtpaket aus „gläsernem Bauernhof“, Events und Direktvertrieb. „Wir sprechen mit unserem Konzept alle Altersgruppen an – von der Krabbelgruppe bis zum Seniorenkreis. Die Gastronomie ist leider kein großer Abnehmer, dafür ist Straußenfleisch wahrscheinlich immer noch zu exotisch. Wir hätten zwar weitere Ideen, um neue Be- und Vertriebswege zu erschließen, doch dabei ist die Arbeitskraft der begrenzende Faktor. Landwirtschaftliche Mitarbeiter sind schwer zu finden, generell kämpft die Landwirtschaft mit einem schlechten Image. Auch Mitarbeiter für den Hofladen zu finden, ist ein Problem. Daher kommen wir jetzt schon nicht mit einer 40-Stunden-Woche aus“, erzählt Susanne Engelhardt. „Was ich mir von der Politik wirklich wünschen würde, ist eine bessere Akzeptanz der Landwirtschaft und eine größere Anerkennung unserer bäuerlichen Leistungen. Dazu ein massiver Abbau der verrückten Bürokratie. Damit wäre unser Arbeitsalltag ein Stück leichter.“

„Da brat mir einen Storch!“ So oder so ähnlich sind die Reaktionen, wenn man ein Straußensteak auflegt. Die Ähnlichkeit zu einem Rindersteak ist frappierend, es könnte aber auch Ente sein – und doch wartet Straußenfleisch mit ganz eigenen, wunderbaren Eigenschaften auf. Das Fleisch ist rot, es ist aber kein rotes Fleisch. Das ist aus physiologischer Ernährungssicht nicht unerheblich, will doch der eine oder die andere bei der Ernährung auf eben diese Merkmale achten. Dazu kommt die Leichtigkeit. Strauß ist mager. Sehr mager. Hat wenig Cholesterin, aber dafür viel Eiweiß. Zudem gehört der Strauß zum Farmwild und nicht zum Geflügel, darum ist die Gefahr von Salmonellen nicht gegeben und Strauß kann sorgenfrei medium gegessen werden. Der Strauß hat weiterhin eine spezielle Fleischteilerlegung. Im Gegensatz zu einem Huhn hat er keine Brust. Ob Steak, Filet, Gulasch oder Wurstfleisch, die Fleischteile kommen alle aus den Keulen und einem kleinen Körperbereich dahinter. Bei der Zubereitung ist Vorsicht geboten, denn beim Braten sollte das Fleisch nicht zu stark bis in den Kern erhitzt werden.

Rezepte: Sven Gress



Straußen-Pinwheel

ZUTATEN

(FÜR 2-4 PERSONEN):

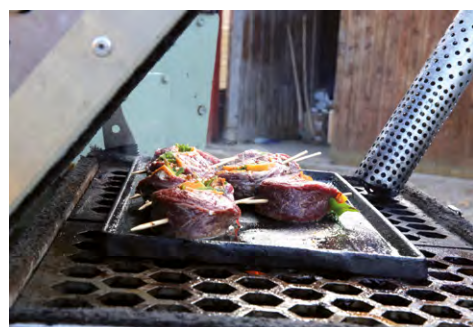
- 2 Straußensteaks
- 2 Handvoll Rucola
- 100 g Frischkäse
- 50 g Cheddar
- 2 EL BBQ-Gewürzmischung für Rind (hier: Best Beef Rub Royal Spice)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Holzspieße (gewässert, um das Anbrennen zu verhindern)

ZUBEREITUNG:

Je nachdem wie dick die Steaks sind, diese erst mit einem Schmetterlingsschnitt versehen, oder sie direkt flachklopfen. Anschließend das Fleisch oben mit dem Frischkäse bestreichen und kräftig mit BBQ-Gewürz würzen. Den Cheddar darauf verteilen und dünn mit Rucola belegen.

Beide Steaks aufrollen und dabei darauf achten, möglichst straff zu arbeiten, um eine Pinwheel-Form zu erreichen. Die Rollen im Abstand von jeweils ca. 2 cm mit Holzspießen fixieren. Jetzt mit einem möglichst scharfen Messer und wenig Druck in Stücke schneiden, damit die Füllung nicht dabei herausquillt.

Den Grill auf mittlere, direkte Hitze einregeln und die Pinwheels für etwa 5 Minuten pro Seite grillen. Sofort servieren.







Upside Down-Strauß

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch von Hand zu Hack faschieren, dadurch erhält es eine gröbere Struktur und mehr Biss. Ein Aufwand, der sich lohnt. Alternativ schnell durch den Wolf drehen.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und mit dem Hack vermischen. Die Chorizos von der Haut befreien, grob hacken und in das Brät einarbeiten. Die Masse kräftig mit dem BBQ-Gewürz abschmecken. Die Brötchen halbieren, aushöhlen, den Mozzarella in 8 Scheiben schneiden und jede fest in eine Brötchenhälfte reindrücken. Dann das Brät ca. 5 mm dick darüber verteilen. Wichtig ist, die Ränder hierbei gut zu verschließen, da die Brötchenhälften zuerst auf der Fleischseite angegrillt werden und die Füllung beim Drehen herausfallen kann.

Im Grill eine Gussplatte über direkter Hitze aufheizen. Den Upside Down mit der Fleischseite kräftig anbraten. Wenn das Fleisch schön angebraten ist, die Hälften drehen, im indirekten Grillbereich platzieren und bei ca. 180 °C für 15 Minuten weitergrillen. Zum Anrichten mit gehackten Pistazien und gehackter Petersilie bestreuen. Darauf die Zwiebelmarmelade geben und das Ganze mit Sriracha-Mayonnaise abrunden.



ZUTATEN (FÜR 2-4 PERSONEN):

- 4 Wecken (Brötchen)
- 250 g Mozzarella
- 500 g Strauß (Bratenfleisch oder Gulasch)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Chorizos
- BBQ-Gewürz nach Wahl
- 25 g Pistazien
- 1 kleine Handvoll Glattpetersilie
- rote Zwiebelmarmelade (siehe Rezept)
- Sriracha-Mayonnaise (Fertigprodukt)

Rote Zwiebelmarmelade



Die rote Zwiebelmarmelade passt hervorragend zu Käse, Fleisch, Sandwiches und vielen anderen Gerichten.

ZUTATEN (FÜR 2-4 PERSONEN):

- 4 große rote Zwiebeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- je ½ TL Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 TL frischer Thymian, gehackt (optional)
- 1 Tasse brauner Zucker
- ½ Tasse Rotwein
- ¼ Tasse Rotweinessig

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Zwiebeln anschwitzen. Dafür das Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die dünnen Zwiebelscheiben hinzufügen und für 10–15 Minuten rösten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind. Salz, Pfeffer und Thymian zufügen und alles gut umrühren. Den Zucker über den Zwiebeln verteilen und rühren, bis er schmilzt und sich mit den Zwiebeln vermischt. Das dauert 2–3 Minuten.

Rotwein und Rotweinessig über die Zwiebelmischung geben, gut umrühren und aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Marmelade 30–40 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit nichts am Topfboden anbrennt. Die Marmelade sollte eindicken und eine sirupartige Konsistenz bekommen. Sobald sie diese erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen und die Marmelade auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die rote Zwiebelmarmelade in sterilisierte Gläser oder Behälter abfüllen und gut verschließen. So hält sie sich im Kühlschrank für mehrere Wochen.





ZUTATEN (FÜR 2–4 PERSONEN):

- 500 g Straußenfilet
- 4 große Salbeiblätter
- Serranoschinken zum Einwickeln von Fleisch und Gnocchi
- 1 Pckg. frische Trüffel-Gnocchi aus dem Kühlregal
- 1 Pckg. Kirschtomaten
- einige Thymianzweige
- 2 EL Akazienhonig
- grobes Meersalz
- Sonnenblumenöl zum Ölen der Gussplatte
- Paprika-Gemüsepaste (Fertigprodukt, z. B. Carma oder Ajvar mild)
- Demi-Glace (siehe Rezept)
- fermentierter Pfeffer

Straußenfilet-Saltimbocca mit Trüffel-Gnocchi und Thymian-Honig-Tomaten

ZUBEREITUNG:

Das Filet in 4 gleichgroße Stücke teilen, jeweils eine Tasche hineinschneiden und ein Salbeiblatt hineinlegen. Die Filets mit Serranoschinken umwickeln. Eine kleine Form mit den Kirschtomaten füllen. Dabei die Tomaten möglichst eng aneinanderlegen. Mit dem Meersalz kräftig würzen und einige Thymianzweige darauf verteilen. Den Akazienhonig darüberlaufen lassen. Im Grill ca. 25 Minuten bei 200 °C indirekt grillen, bis die Tomaten anfangen zu platzen und die Aromen beginnen, sich zu vermischen.

Die Gnocchi ebenfalls mit Serranoschinken umwickeln und indirekt bei 200 °C für ca. 25 Minuten grillen.

Kurz vor dem Servieren den Schinken noch etwas aufknuspern, falls nötig.

Das Fleisch auf einer Gussplatte scharf von allen Seiten angrillen und bei indirekter Hitze nachziehen lassen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (Medium Rare: 55 °C bis 60 °C KT – zart und saftig).

Zum Anrichten Saltimboccas mit der Paprika-Gewürzpaste und fermentiertem Pfeffer würzen. Mit der Demi Glace alles abrunden.



Svens BBQ-Tipp: Beim Garen vom Straußenfleisch ist ein Fleischthermometer empfehlenswert, um die gewünschte Kerntemperatur sicherzustellen. Vor dem Anrichten das Fleisch einige Minuten ruhen lassen, damit sich die Säfte im Inneren verteilen können.



ZUTATEN (FÜR 2–4 PERSONEN):

- 1 kg Straußenknochen (falls verfügbar) oder Straußenfleischabschnitte
- 1 große Zwiebel, grob gehackt
- 2 Möhren, grob gehackt
- 2 Selleriestangen, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 2 Tomaten, grob gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- je 1 Zweig frischer Thymian und Rosmarin
- 1 Liter Straußenbrühe (alternativ Rinderbrühe)
- 1 Tasse trockener Rotwein
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Butter oder Öl zum Braten

Demi Glace vom Strauß

Die Zubereitung einer Demi Glace mit Straußenfleisch ist zwar aufwendig, aber das Ergebnis ist eine reiche, tiefgründige Soße, die hervorragend zu gegrilltem Strauß passt.

ZUBEREITUNG:

Zuerst Knochen bzw. Fleischabschnitte und Gemüse braten. Dafür einen großen Topf oder eine Pfanne bei mittlerer Hitze aufheizen und Butter oder Öl hineingeben. Die Straußenknochen oder Fleischabschnitte von allen Seiten anbraten, bis sie braun sind. Dann grob gehackte Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Knoblauch und Tomaten hinzufügen und anbraten, bis sie leicht karamellisiert sind.

Für das Deglacieren den trockenen Rotwein in den Topf gießen und gut umrühren, um alle Bratrückstände am Topfboden zu lösen. Dann die Straußen- oder Rinderbrühe in den Topf gießen und Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin hinzufügen. Die Hitze reduzieren, sodass alles nur noch leicht köchelt, und den Topf teilweise abdecken. Die

Mischung für 2–3 Stunden köcheln lassen, bis sie um die Hälfte reduziert ist. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, um alle festen Bestandteile zu entfernen. Danach die klare Flüssigkeit in einen sauberen Topf gießen und so lange weiterkochen, bis die Soße dick und sirupartig wird. Dies kann weitere 1–2 Stunden dauern. Die Demi-Glace-Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Würzung nach Bedarf anpassen.

Svens BBQ-Tipp: Ich gebe zu, hier handelt es sich um eine aufwändige Zubereitung. Aber das Ergebnis ist eine köstliche, reiche Soße, die das Straußenfleisch wunderbar ergänzt. Denkt daran, genügend Zeit für die Zubereitung einzuplanen.

In der FIRE&FOOD Fleisch-Scout-Serie stellt Fleisch-experte David Pietralla in jeder Ausgabe eine Rinder-rasse vor und beschreibt deren Fleischqualität. Dieses Mal wagt er mit den Wasser-büffeln einen Blick über den Tellerrand.



Wasserbüffel aus Argentinien

Von David Pietralla



Wasserbüffel sind in Deutschland zwar nichts absolut Neues, aber immer noch relativ unbekannt. Klar, eigentlich geht es in dieser Kolumne um Rinderrassen und ihre Gustatorik. Jedoch sind Wasserbüffel dem Rind grundsätzlich sehr ähnlich. Sie besitzen rotes, mageres Fleisch, und ihre Größe liegt im Rahmen der üblichen Rinderrassen. Was also macht den Wasserbüffel so interessant?

Beim klassischen Büffelmarketing werden vor allem die gesundheitsrelevanten Merkmale in den Vordergrund gestellt. Das Fleisch verfügt über viele Mineralien, ist sehr fettarm – und ja: Sehr zart und wohlschmeckend ist es außerdem. Dazu aber später mehr. Selbstverständlich ist ausschlaggebend, wie die Tiere gehalten wurden. Ein mit Kraftfutter im Stall stehender Büffel ist per se nicht besser oder schlechter als ein Rind aus gleicher Aufzucht. Allerdings ist es beim Büffel eher normal, dass er eben nicht im Stall steht – zumindest in Argentinien. Die robusten Büffel leben in freier Wildbahn, die es in dieser Form ja eigentlich nicht mehr gibt. Meistens handelt es sich also um wieder angesiedelte Tiere in ausgeprägten Feuchtgebieten. Fluss- und Moorlandschaften liefern die Gräser und Kräuter, von denen sich die Büffel ernähren. Es entstehen hier hochwertige Nahrungsmittel in Gebieten, die als Agrarflächen nicht nutzbar wären bzw. man müsste sie vollkommen denaturieren, um sie zu erschließen. Hier liegt meiner Meinung nach das vielleicht wichtigste Argument, gerade in der heutigen Zeit. Der Erhalt der Flusslandschaften hängt unmittelbar mit dem Wasserbüffel zusammen. Die sehr wertvollen Gebiete speichern viel CO₂. Der Effekt ist so gravierend, dass extensives Büffelfleisch sogar einen negativen CO₂-Footprint aufweisen kann. Obwohl es noch verarbeitet und transportiert werden muss. Werden die großen Faktoren wie Futtermittel und Unterkunft





eliminiert, kompensiert die Landschaftserhaltung den negativen Eintrag der restlichen Faktoren vollständig. Wir haben eine Proteinquelle mit echter Nachhaltigkeit durch Tiere, die in ihrem natürlichen Lebensraum leben. Kommen wir nun also zur gustatorischen Betrachtung.

Verkostet wurde Büffelfleisch aus Argentinien. Hier gibt es ein Familienunternehmen namens „La Filiberta“, das sich auf die Produktion von natürlichem Büffelfleisch konzentriert. Die Tiere leben in den Feuchtgebieten des Paraná-Deltas und es werden jährlich mehrere hundert davon geschlachtet. Die Wasserbüffel werden in der Regel bis zweieinhalb Jahre alt und zu Ochsen gemacht, sie leben im natürlichen Herdenverbund mit 100 % Weidehaltung, ohne Antibiotika- oder Hormongaben. Es handelt sich in diesem Fall um die Rassen Mediterrane und Murrah. Verkostet wurden mehrere Teile aus dem Rücken, Filet und Tafelspitz – die hier gezeigten Bilder stammen vom Ribeye. Wer den BeefScout-Steckbrief regelmäßig liest bzw. meine Arbeit und Herangehensweise zum Qualitätsverständnis kennt weiß, dass jetzt keine undifferenzierte Hommage kommen kann. Es ist und bleibt rotes Fleisch von ungemästeten, maximal natürlich lebenden Tieren – und so schmeckt es auch. Ja, das Filet ist wie bei allen Tieren sehr zart, das Hüftfilet sogar außergewöhnlich. Beide Stücke besitzen dennoch einen kräftigen Fleischgeschmack. Bei Rücken, Ribeye und Roastbeef macht sich das Bewegungslevel der Tiere deutlich mehr bemerkbar. Hier würde ich die Zartheit an der Grenze zu dem, was noch als Steak aus dem Rücken durchgeht, einordnen. Das Fleisch hat einen gesunden, kräftigen und ehrlichen Biss. Aufgrund des fehlenden Fettes habe ich mich ent-

schieden, es lieber bei 52 °C zu verkosten. Die daraus resultierende Saftigkeit hat den kräftig mineralischen Fleischgeschmack schön untermauert. Die Sukkulenz – die Saftigkeit beim Kauen – ist im unteren Bereich der Skala einzuordnen. Gegen Ende des Kauvorgangs verschwindet das Fleisch nicht einfach. Man könnte natürlich sagen, man bekommt dabei mehr für sein Geld. Auch beim Tafelspitz merkte man ganz deutlich, wo die Grenze zum zarten Anteil lag. Das Ganze ist und bleibt ein natürlicher Ansatz. Mit allen Vor- und Nachteilen, die es dabei eben gibt. Und ja, es handelt sich um nassgereiftes Fleisch, mit dem typischen reduktiven Geschmack und einer leicht metallischen Note. Wer hier jedoch bemängelt, dass das Fleisch nicht buttrig auf der Zunge zergeht, der sollte halt lieber beim turbogemästeten US-Prime bleiben. Wenn wir an der Situation in der Fleischwelt etwas ändern wollen, dann sollten wir beginnen, die erlebte Qualität nicht primär an der Zartheit zu messen. Der kräftige Geschmack muss an die erste Stelle gesetzt werden, denn so ein Tier hat nicht nur Filet. Das Gefühl, etwas 100 % Natürliches und Gesundes zu essen, was dazu in puncto Tierwohl und Nachhaltigkeit absolute Höchstwerte erzielt, macht das Genuss-Erlebnis aus. Ich würde den Wasserbüffel analog dem Highland-Rind und dem Galloway zu den klassischen Extensiv-Rindern einordnen.

Gustatorische Merkmale:

Zartheit 5/10

Saftigkeit/Sukkulenz 7/10

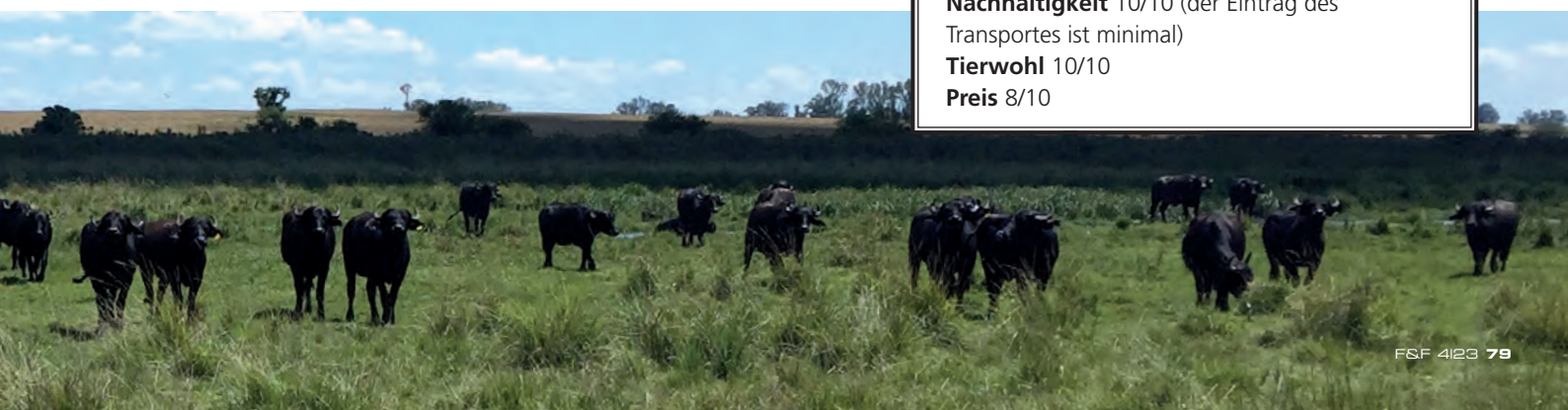
Geschmack/Aroma 9/10

Weiterführende Qualitätsbetrachtung:

Nachhaltigkeit 10/10 (der Eintrag des Transportes ist minimal)

Tierwohl 10/10

Preis 8/10



Mobile und teilmobile Schlachtung:

TIERSCHONEND DIE WERTSCHÖPFUNGSKETTE STEIGERN



Die Art und Weise, wie wir Lebensmittel produzieren und konsumieren, hat sich in den letzten Jahrzehnten erheblich verändert. Vom Sonntagsbraten und der Wertschätzung von saisonalen Lebensmitteln in der Nachkriegszeit bis hin zu einer Überfluss- und Wegwerfgesellschaft, in der Nahrungsmittel zu jeder Zeit und in aller Fülle verfügbar sind. Es sind in den letzten Jahren jedoch einige neue Technologien und Ideen entwickelt worden, um die Nachhaltigkeit der Nahrungsmittelproduktion und die Tierwohlstandards in der Landwirtschaft zu verbessern. Ein innovativer Ansatz bei der Schlachtung von Tieren, der in den letzten Jahren verstärkt Aufmerksamkeit erregt hat, ist zum Beispiel die mobile oder teilmobile Schlachtung.

Von
Bjoern Terhorst

Es ist längst kein Geheimnis mehr, dass Tiere unter Stress leiden, wenn der konventionelle Schlachtvorgang eingeleitet wird. Das fängt beim Verladen und Transport an und setzt sich am Schlachthof angekommen weiter fort. Hier sind die Tiere unter fremden Artgenossen und müssen mit einer unbekannten Umgebung sowie mit anderen Gerüchen und Geräuschen umgehen. Faktoren, die sich einerseits auf die Fleischqualität auswirken und andererseits Fragen in Sachen Tierwohl und Ethik aufwerfen. Ziel sollte es sein, den Tieren einen würdevollen und stressfreien Tod zu ermöglichen.

DIE ZUKUNFT DER TIERHALTUNG?

Generell wird zwischen mobiler und teilmobiler Schlachtung unterschieden. Bei der teilmobilen Schlachtung wird das Tier in gewohnter Umgebung direkt am Hof in einer mobilen Schlachteinheit (einem Anhänger) durch einen Bolzenschuss betäubt und per Bruststich und mit anschließendem Ausbluten getötet. Zwischen dem Bolzenschuss und dem Töten des Tieres dürfen nur 60 Sekunden vergehen. Im Anschluss wird das tote Tier innerhalb von zwei Stunden zum nächsten EU-zertifizierten Schlachthof gebracht, um es auszunehmen.

Bei der mobilen Schlachtung finden auch das Ausnehmen und die weitere Verarbeitung direkt vor Ort in der Schlachteinheit statt. Dies gestaltet sich allerdings bei Rindern wegen ihrer Größe sehr schwierig. Bei Geflügel funktioniert die Methode jedoch sehr gut, hier wird dann nicht per Bolzenschuss, sondern durch einen Elektroschock betäubt.

Vorreiter bei diesem Thema sind Sandra Kopf und Thomas Mayer, die vor mehr als zehn Jahren die Interessengemeinschaft „Schlachtung mit Achtung“ (www.schlachtung-mit-achtung.de) gegründet haben. Sie widmen sich vor allem dem Leid der Tiere, das durch eine konventionelle Schlachtung ausgelöst wird, und wollen den Schlachttieren einen möglichst würdevollen Tod ermöglichen. Das Ergebnis ist ein Hänger, mit dem die teilmobile Schlachtung von Rindern und mittlerweile auch von Schweinen durchgeführt werden kann. Pro Schlachtvorgang können hiermit bis zu drei Rinder oder sechs Schweine betäubt und getötet werden. Inzwischen sind bereits zwölf dieser Hänger in Deutschland, der Schweiz und Südtirol unter-



Sandra Kopf und Thomas Mayer

wegs. Der komplette Schlachtvorgang wird transparent gehalten und per Kamera aufgezeichnet. Die Tiere dürfen nur geschlachtet werden, wenn sie freiwillig in den Fangstand gehen und ganz ruhig sind.

Gerade im ländlichen Bereich ist der Einsatz der MSE (Mobile Schlachteinheit) besonders sinnvoll. Durch das Aussterben der kleineren Schlachtstätten und die Zentralisierung durch größere Schlachthöfe verlängern sich die Transportzeiten. Neben den auf der Hand liegenden ethisch-moralischen Vorteilen der Schlachtung vor Ort gibt es dabei natürlich noch weitere Pluspunkte.

Wie schon erwähnt, entfällt der Stress, welcher beim Transport und vor Ort im Schlachthof entsteht. Dies hat sehr großen Einfluss auf das Fleisch, also das Endprodukt. Weniger Stress bedeutet, dass weniger Adrenalin ausgeschüttet wird, welches sonst die in den Muskelzellen gespeicherte Glukose in Energie umwandelt. Da diese aber von den Tieren nicht mehr verbraucht werden kann, kommt es zu einer Übersäuerung des Fleisches. Der Stress hat zusätzlich Auswirkung auf das Wasserbindevermögen und die Scherkraft (Zartheit). Durch die Schlachtung vor Ort besteht weiterhin ein deutlich geringeres Verletzungsrisiko für Mensch und Tier. Die Kosten für die konventionelle Schlachtung sind zwar geringer, doch für den Erzeuger (und den Konsumenten) ergibt sich durch



die teilmobile Schlachtung eine Stärkung der regionalen Wertschöpfung. Und eines muss uns bewusst sein: Wenn wir über Tierwohl sprechen, kostet das am Ende des Tages immer Geld.

WER NUTZT DIE MSE?

Kunden für die mobile Schlachteinheit sind Metzger, die Lohnschlachtung bei den Erzeugern anbieten. Aber auch Kommunen nutzen diese Möglichkeit und stellen den Erzeugern die Schlachteinheit zur gemeinsamen Nutzung zur Verfügung.



FAZIT:

Die mobile Schlachtung ist ein vielversprechendes Konzept, welches großes Potenzial hat. Es gibt jedoch Herausforderungen, die bewältigt werden müssen, wie die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und die Einhaltung der entsprechenden Vorschriften. Akzeptanz und Verbreitung dieses Konzepts hängen auch von den Verbrauchern ab. Wenn diese die Vorteile für das Tierwohl und die Umwelt erkennen und bereit sind, für hochwertiges Fleisch aus mobiler Schlachtung einen angemessenen Preis zu zahlen, könnte dies die Zukunft der Tierhaltung nachhaltig beeinflussen. Das wäre ein Schritt in Richtung einer nachhaltigeren und ethischeren Fleischproduktion und verdient daher unsere Aufmerksamkeit und Unterstützung.



NEU:
Das perfekte
Geschenk für
Griller!

Elmar's FIRE&FOOD SCHLEIF- & SCHNEID-DUO

Mit dem **Belgischen Brocken**, einem natürlichen Deluxe-Schleifstein aus den Ardennen, ist Messer schärfen ganz einfach. Jeder Belgische Brocken ist ein handgemachtes, zertifiziertes Einzelstück.

Hol' dir den edelsten Schleifstein der Welt jetzt im **SCHARFEN GESCHENKSET** zusammen mit **Elmar's Grillmesser** im FIRE&FOOD Shop!

Die schöne FIRE&FOOD-Schachtel macht das Set zum besonderen Geschenk für alle BBQ-Fans, die es hochwertig und praktisch zugleich mögen.

Mehr Infos und Geschenkset kaufen auf www.fire-food.com



GASGRILLS **MADE IN** **GERMANY**

Von Markus Mizgalski



Was kommt einem in den Sinn, wenn man an Grills aus Deutschland denkt? Vermutlich als erstes große, offene Holzkohlegrills, vielleicht Spanferkelgrills und ganz bestimmt auch Schwenker. Aber Gasgrills?

Wer die Geschichte der deutschen Grillkultur in komprimierter Form kennenlernen möchte, der muss sich eigentlich nur das Sortiment von Thüros anschauen. Zwar ist der Hersteller aus dem thüringischen Georgenthal von der früheren ostdeutschen und osteuropäischen Grillkultur geprägt, weshalb es Säulengrills und einen Mangal, aber keinen Schwenker – der gehört ins Saarland – gibt. Aber man findet hier zudem Spanferkelgrills, Räucheröfen und sogar die schwere Rotisserie fürs Lagerfeuer. Gefühlt kannte man bei Thüros eine halbe Ewigkeit nur einen, vielleicht zwei Brennstoffe: Kohle und eventuell noch Holz. Gasgrills sind erst seit Kurzem im Sortiment zu finden. Und die sind – wie fast alle Grills bei Thüros – optisch eher dezent, aber allein schon visuell wertig. Zudem funktional, aus V2A für die Ewigkeit gebaut und preislich weit jenseits von dem, was von der Größe her vergleichbare vermeintliche Premiumprodukte kosten. Bei Thüros kommt neben dem Premiumanspruch hinzu, dass die Grills in Deutschland gefertigt werden.

Deutsches Premium-Segment

Thüros ist keineswegs der einzige Hersteller, der hierzulande hochpreisige Gasgrills produziert. In den letzten Jahren sehr populär geworden ist außerdem Flammkraft. Deren Grills sind hinsichtlich ihrer Brenntechnik anders als die meisten anderen Geräte am Markt, was übrigens ebenso für Thüros gilt. Dazu aber später mehr. Die

„Blöcke“ genannten Flammkraft-Grills sehen genau so aus, wie ihr Name vermuten lässt, sind ebenfalls extrem hochwertig konstruiert und aus entsprechenden Materialien gefertigt. Dadurch, dass es zudem Einbauversionen gibt, erfreut sich Flammkraft großer Beliebtheit bei Outdoorküchen-Produzenten. Sowie bei namhaften Köchen: Unter anderem sind Juan Amador und Sebastian Lege Fürsprecher für die Flammkraft-Blöcke. Ebenfalls einbaufähige Grills, allerdings zu deutlich moderateren Preisen, kommen von Schickling, einem weiteren Hersteller mit Produktionsstandort Deutschland. Hier werden zusätzlich normale Modelle mit Unterschrank und Holzkohle-Varianten gefertigt.



Kreativität und Qualität

Schaut man sich die Grills von Thüros und Flammkraft an, so sind es nicht allein die massiven und hochwertigen Stähle, die die Geräte qualitativ auf ein Niveau heben, das seinesgleichen sucht. Auch der technische Aufbau unterscheidet sich von dem klassischer Gasgrills. So setzt Thüros auf sogenannte Triple-Brenner. Dabei handelt es sich im Prinzip um drei miteinander verbundene Rohrbrenner, die jeweils eine Einheit bilden und über einen Regler gesteuert werden. Entsprechend hat die Vier-Brenner-Variante, der 418, praktisch 12 Brennerrohre unter der Grillfläche. Die Gesamtleistung beim größten der drei Thüros-Modelle beträgt dabei 18 kW, was also 4,5 kW pro Dreifachbrenner ausmacht. Der Vorteil des Systems liegt auf der Hand: Die Grillfläche wird gleichmäßiger beheizt.

Ein ganz anderes System kommt bei Flammkraft zum Einsatz. Einen ähnlichen Aufbau gab es in der Vergangenheit bereits bei einem anderen, ehemaligen deutschen Premiumhersteller namens Brennwagen. Dabei sind die Brenner – übrigens Keramikbrenner – nicht quer, sondern längs eingebaut. Und zwar jeweils an der Vorder- und der Rückseite des Korpus. Hier hat man also direkte, hohe Hitze, während die Mitte des Rostes nahezu über die gesamte Breite als indirekter Bereich zur Verfügung steht. Nahezu deshalb, weil der große Block D und der kleinere Block C auf der linken Seite jeweils noch eine klassische Infrarotbrenner-Zone besitzen, bei Flammkraft Röstbrenner genannt. Die Brennerleistung korreliert mit der Größe der Grills: Die Hauptbrenner haben beim Block D jeweils 6 kW und beim Block C 4,25 kW. Nur der Röstbrenner leistet bei beiden Modellen 4 kW.

Bei Schickling gibt es je nach Modell ebenfalls Infrarotbrenner. Die sind allerdings, wie man es von anderen Marken kennt, in die Seitenablage eingebaut. Einzige Ausnahme ist der BigRocket – ein Gasgrill mit zwei Kammern, wobei sich in der einen vier klassische Rohrbrenner nebst Backburner befinden, in der anderen zwei Infrarot-Keramikbrenner. In der Seitenablage gibt es zusätzlich einen Kocher. Die Rohrbrenner haben bei Schickling jeweils 5 kW, die Infrarotbrenner 4.

Wohin mit dem Fett?

Neben den Besonderheiten bei den Brennern haben alle drei Hersteller viel Hirnschmalz in das Thema „Fettauffangsysteme“ investiert. Bei Thüros beispielsweise besitzt jeder Brenner eine eigene Auffangschale. Das macht selbst beim größten Modell Handhabung und Reinigung sehr einfach, zumal die Schalen alle in die Spülmaschine passen. Bei Flammkraft wiederum befinden sich Ablauftrichter und Auffangschale im Auszug des Unterschranks. Man zieht einfach die Schublade heraus und kann dann das ganze System komfortabel von oben entnehmen. Zum Reinigen werden die Teile in die zum Lieferumfang gehörende Teile- und Reinigungsbox gelegt, die sich im Auszug unterhalb der Auffangschale befindet. Hier kann über Nacht der Grillreiniger einwirken, sodass am Ende das Säubern sehr leichtfällt. Schickling hingegen nutzt das bereits von anderen Gasgrills bekannte System einer durchgehenden Fettwanne mit darunterliegender Auffangschale. Allerdings alles in sehr wertig. Hier hängt keine Schale in einem Drahtkörbchen unter der Wanne, sondern es kommt wie bei Flammkraft eine GN-Form



Flammkraft arbeitet nur mit Keramikbrennern in einer besonderen Anordnung. Im Vordergrund ist der Röstbrenner zu sehen.



Bei Thüros kommt pro Regler ein Dreifachbrenner zum Einsatz, was für eine gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt.



Im Gegensatz zu vielen anderen Grills kann man die Premio (XI)-Serie von Schickling dank anklappbarer Seitenteile und solider Griffe vernünftig transportieren.



Unter jedem Brenner sitzt bei Thüros eine eigene Fettwanne. Das macht die Reinigung recht einfach.

zum Einsatz, die in einem separaten Einschub läuft. Auch die Wanne selbst ist massiv und wird in einer präzisen Schiene geführt. Dadurch lässt sie sich sogar beim großen BigRocket mit sanftem Zug an nur einer Ecke ohne Veranken aus dem Grill ziehen.

Liebe zum Detail

Alle drei Hersteller eint neben ihrer Begeisterung fürs Grillen der Wunsch, den Grillern besondere Geräte zu bieten. Entsprechend gibt es keine Plastikteile, sondern wertige Gasregler und Türgriffe aus Edelstahl. Schwere, doppelwandige Deckel sind selbstverständlich, ebenso sauber gekantete Bleche ohne scharfe Grate oder dergleichen sowie vernünftige Rollen. Auch trägt Schickling beispielsweise der Tatsache Rechnung, dass der BigRocket für volle Leistung zwei Gasflaschen benötigt. Entsprechend passen derer natürlich zwei in den Unterschrank; die eine versorgt die rechte, die andere die linke Grilleinheit. Die großen Thüros-Modelle bieten Platz für zwei Flaschen. Beim Flammkraft wiederum genügt eine Flasche, die dank der Schublade sehr einfach zu wechseln ist. Aber nicht nur die Grills selbst sind hochwertig, beim Zubehör setzt sich das Besondere fort: Es sei beispielsweise das neue Ofendock erwähnt, das bei Flammkraft mit der Generation Fünf des Block D Einzug gehalten hat. Dabei handelt es sich um eine optionale zweite Multifunktionsebene, die aus einer Kombination von Edelstahlschalen und Rosten besteht. Hier kann man außer grillen auch braten, backen oder gratinieren. Im weiteren Sinn Zubehör ist der Block M bei Flammkraft; er ist ein Outdoorküchenmodul mit Arbeitsfläche im selben Design wie die Grills und beinhaltet unter anderem ein Schneidbrett sowie einen Abfalleimer. Für alle Grills gibt es zudem typische Zubehöre wie Drehspieße, Teppanyaki-Platten, Pizzasteine und Wok-Einsätze.



Mit dem multifunktionalen Ofendock kann der Flammkraft Block D noch vielseitiger genutzt werden, etwa zum Braten oder Gratinieren.



Zum Rotisserie-Set bei Schickling gehören nicht nur Spieß und Motor, sondern auch ein Einsatz, der die Hitze der Brenner nach hinten direkt zum Spieß leitet.



Flammkraft bietet im gleichen Design wie die Grills einen passenden Küchenblock. Auch bei diesem kann zwischen verschiedenen Farben gewählt werden.

Fazit

Gasgrills made in Germany sind etwas für alle, die ein Stück Exklusivität im Garten oder in der Außenküche haben möchten. Das hat allerdings zumindest bei zwei Herstellern seinen Preis: Den kleinsten Thüros, den Gasgrill 209 mit zwei Brennern, gibt es ab knapp 3.000 Euro. Für den Block C, also das kleinere der beiden Flammkraft-Modelle, werden schon 5.090 Euro fällig. Dafür ist dann die Farbe des Unterschrankes wählbar. Für das Geld bekommt man bei Schickling schon das Flaggschiff, den BigRocket. Das günstigste Modell mit Deckel liegt hier unter 900 Euro. Dann allerdings nur mit rollbarem Untergestell ohne Schrank und ohne Seitenbrenner. Aber eben – wie bei Thüros und Flammkraft – aus Edelstahl und mit viel Zubehör erweiterbar.



UNSERE BBQ CAMP TRAINER MACHEN IHRE MITARBEITER ZU GRILL-PROFIS!

Das FIRE&FOOD BBQ CAMP ist ein Trainingslager für Grillfach- und Fleischfachverkäufer sowie Angestellte in der Gastronomie. Die Mischung aus Vortrag, Praxiseinheiten und Querverkostung gibt es zu unterschiedlichen Themenschwerpunkten.

Mehr Infos und individuelles BBQ-Training anfordern auf
www.bbq-camp.de




Elmar's FIRE&FOOD Schneidebretter

Egal ob mit oder ohne Safrille – mit Elmar's FIRE&FOOD Schneidebrett setzt du auf ein Premium-Produkt aus RICHLITE (nachhaltiges Material aus Zellstoff), das viele Vorteile bietet!

- Klingenschonende Oberfläche
- Antibakteriell & keimresistent
- Mikroplastikfreies Arbeiten
- Hochhitzebeständig bis 175°C
- Spülmaschinenfest bis 65°C
- Stoßfest, verzugsfrei und enorm robust
- FSC-zertifiziert
- MADE IN GERMANY

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

Reinige deinen Grill wie die Profis!

zum Shop:



Grillrost-Grundreiniger gratis in jedem Paket!



www.assindia-direkt.de



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

Österreich'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
SPECIAL OFFER
SPECIAL OFFER

Spring Break Special
www.lacajachina.at

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



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**

ZEIT FÜR ZIEGE

Während Lammfleisch bei uns zumindest in der Osterzeit Tradition hat und gegrillte Lammkoteletts im Sommer keine Unbekannten sind, spielt Ziegenfleisch in unserer Ernährung so gut wie keine Rolle. Schade eigentlich, denn uns entgeht damit ein äußerst gesundes und leckeres Lebensmittel. Reich an Protein, Vitaminen, Omega-3-Fettsäuren und arm an Cholesterin und Fett, lässt sich Ziegenfleisch kulinarisch vielseitig einsetzen. Ziegenkäse hingegen findet immer mehr Liebhaber. Doch eines sollte uns bewusst sein: Ohne Jungtiere gibt es keine Milch, und ohne Milch keinen Ziegenkäse! Doch was passiert mit den männlichen Tieren?

Text: Stephanie Prenzler

*Monika und
Michel Schudt
vom Berghof aus
Schöllkrippen*



„Unsere Ackerböden und Wiesen werden ökologisch bewirtschaftet. Auf den Feldern gedeihen verschiedene Getreidearten, Leguminosen, Zuckerrüben und Klee gras. Eine vielseitige Fruchtfolge, die Nährstoffe aus unserem Stallmist und eine schonende Bodenbearbeitung gehören zur nachhaltigen Bodenverbesserung. Unsere Tiere können ausschließlich mit eigenem Futter und Einstreu aufwachsen.“

Ziegenfleisch wird im Handel und in Restaurants äußerst selten angeboten. Ein Eindruck, der sich in offiziellen Statistiken widerspiegelt. In ihnen wird Ziegenfleisch nicht einmal einzeln ausgewiesen, sondern immer zusammen mit Schaffleisch genannt. So lag laut Statista 2022 der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland für Schaf- und Lammfleisch bei 0,6 Kilogramm und hat sich in den vergangenen zehn Jahren nur marginal verändert. Im Gegensatz dazu greifen die Verbraucher seit einigen Jahren bei Ziegenmilchprodukten deutlich häufiger zu. Damit kommen wir zum Kern des Problems: Im natürlichen Betriebsprozess in der Milchproduktion gehört das Fleisch der männlichen Jungtiere dazu. Denn ohne Jungtiere gibt es keine Milch, und ohne Milch keinen Ziegenkäse. „Deshalb ist es wichtig, nachhaltige Vermarktungswege für das wertvolle Fleisch der männlichen Jungtiere zu entwickeln. Das bedeutet, dass wir einerseits den Ziegenkäse genießen und es andererseits ab und zu auch das Fleisch der Jungziegen auf unsere Teller schaffen darf“, erläutert Angelika Esser. Sie leitet das Projekt „Biolämmer“, welches vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) gefördert wird. Das Projekt setzt sich beispielsweise durch gastronomische Aktionen dafür ein, dass sich Verbraucher von der ganzen Vielfalt und milden Qualität des Bio-Jungziegenfleischs überzeugen können. Daneben wird teilnehmenden Restaurants ermöglicht, dass sie Fleisch aus regionalen Kreisläufen erhalten und dadurch die heimische Bio-Landwirtschaft fördern. So entstehen persönliche Lieferbeziehungen zwischen den Restaurants und den Betrieben.

Einer dieser Betriebe ist der „Berghof“ der Familie Schudt im Markt Schöllkrippen, einer Gemeinde im unterfränkischen Landkreis Aschaffenburg. Der moderne, biozertifizierte Bauernhof liegt auf einer Anhöhe am Ortsrand und ist von den sanften Hü-

geln des Vorspessarts umgeben. 1998 haben Monika und Wolfgang Schudt ihren damaligen Milchviehbetrieb für die Ziegenhaltung umgebaut und sind seit dieser Zeit „mit Feuer und Flamme dabei“, wie uns Monika Schudt verrät. Eine Leidenschaft, die im Gespräch mit ihr sofort spürbar wird. Als es vor 20 Jahren Zeit wurde, die Kuhställe zu renovieren, war für die Familie absehbar, dass sich die Milchwirtschaft in der bisherigen Form nicht mehr lange rechnen würde. „Alle drängten auf immer mehr Menge“, erzählt Monika Schudt, „wir wollten aber in diese Richtung nicht mehr neu investieren. Die Ziegenhaltung



war eigentlich eine im Urlaub entstandene Idee vom Vater, der meinte, dass wir uns schließlich mit Milchtieren auskennen würden. Diese Idee reifte und innerhalb eines Jahres bauten wir den Stall um und fingen mit der Käseproduktion an – es wäre schade gewesen, wenn wir die Milch einfach nur weggegeben hätten. Wir hatten das Glück, nur 15 Kilometer von uns entfernt eine Molkereifachschule zu finden. Wir sind mit unserer Milch dorthin gefahren und der Molkereimeister half uns nicht nur, die nötigen Kenntnisse für den Sachkundenachweis zu erwerben, sondern entwickelte mit uns zusammen die ersten Produkte. Mit der Umstellung auf Ziegenhaltung wurden wir zum Dorfgespräch einer ganzen Region. Wir galten schließlich als ein sehr guter Milchleistungsbetrieb. Dass wir uns mit einer fremden Tierart beschäftigen wollten, hat einige Skepsis ausgelöst. Doch für uns war es einfach stimmig und im



Laufe der Zeit kamen mit der Ziegenhaltung immer mehr positive Dinge zum Vorschein. Unter anderem besserte sich zusehends die Neurodermitis unseres Sohnes.“ Mit den Jahren gewannen Familie Schudt und ihr Team immer mehr an Erfahrung, sodass sie 2006 den nächsten großen Schritt wagten und die Bioland-Zertifizierung in Angriff nahmen.

MUNTER, FORDERND, NEUGIERIG

Auf dem Berghof leben 200 Mutterziegen und ihre Nachzucht in einem Offenstall – bis zu 400 Tiere insgesamt. „Es ist eine Menge, die wir gut handeln können“, sagt Monika Schudt. „Wir führen aus ethischen Gründen nur so viele Ziegen zum Bock, wie wir selbst verkraften können. Was bedeutet, dass auf diese Weise bei uns nur die männlichen Ziegen zur Welt kommen, deren Fleisch wir auch vermarkten können.“ Um die 180 Tiere vermarktet der Berghof jährlich, die tatsächliche Zahl differiert von Jahr zu Jahr. Mal sind weniger Tiere trächtig, oder sie bekommen weniger Kitze. Eine gute Ziege schafft es bis zu drei Jahre, ohne erneute Schwangerschaft Milch zu geben. Zweimal täglich geht es für die Mutterziegen auf den Melkstand, die Durchschnittsleistung liegt pro Tag bei 3,8 bis 4 Litern. Die übrige Zeit können sie sich frei bewegen und selbst bestimmen, ob sie sich im Außen- oder Innenbereich des Stalls aufhalten wollen. „Ziegen sind munter, fordernd und neugierig“, sagt Monika Schudt, „und haben so ansprechende Augen. Wir lassen die Tiere bei einem kleinen Metzger unweit unseres Hofes schlachten und bringen sie selbst dorthin. Da der Betrieb so klein ist, ist es möglich, dass wir jede unserer Ziegen bis zum letzten Augenblick begleiten. Das ist unsere Art, jedem einzelnen Tier bis zum Schluss unsere Wertschätzung zu zeigen.“

BIO-ZIEGENFLEISCH IST LUXUS

„Das Ziegenfleisch vermarkten wir hauptsächlich über unseren Hofladen und in Kooperation mit anderen Hofläden. Die Gastronomie ordert saisonal und es laufen einzelne Versuche mit Edeka und Tegut“, erzählt Monika Schudt. Es hat sich mittlerweile ein fester Kundenstamm gebildet, der neben den Milchprodukten auch das Fleisch regelmäßig nachfragt. Allerdings nicht nur für den eigenen Genuss. „Bio-Ziegenfleisch gehört eigentlich in die



**„Wir haben die
Natur in den Mittel-
punkt unseres Tuns
gestellt.“**

Luxuskategorie und ist mit konventioneller Ware aus dem Supermarkt nicht vergleichbar. Daher hat es unserer Ansicht nach einen so hohen Stellenwert. Als uns Kunden zum ersten Mal erzählten, dass sie das Ziegenfleisch für ihren Hund oder ihre Katze benötigen würden, reagierten wir darauf mit Zurückhaltung. Doch es scheint, dass selbst Haustiere zunehmend von Allergien betroffen sind.“ Ein Umstand, der in viele Richtungen zu denken gibt.

Der Berghof, Schöllkrippen
www.derberghof.de

ZICKLEINRÜCKEN

mit Kürbispüree, Gemüse und Kräuterseitlingen



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 1 Rücken vom Bio-Zicklein
- 2 Lorbeerblätter
- etwas Piment
- 1 Stück Bio-Zitronenschale
- einige Pfefferkörner und Wacholderbeeren
- etwas Olivenöl
- Vakuumierer und passender Beutel

Für das Kürbispüree:

- 1 Hokkaido
- etwas Zimt und gemahlener Sternanis
- Salz
- Ahornsirup
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1 Schuss Orangensaft

Für das Gemüse:

- 4–8 Kräuterseitlinge (je nach Größe)
- 2 gelbe Karotten
- ½ Romanesco
- 1 Handvoll Kaiserschoten
- ½ Stange Lauch
- etwas Butter
- etwas Thymian
- Salz und Pfeffer
- Küchenspapier

Für die Sauce:

- Parüren und Knochen von der Ziege
- ½ Karotte
- 1 EL Sellerie
- ½ Zwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 500 ml Kalbsfond
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 1 kleines Lorbeerblatt
- ½ TL Maisstärke in 1 EL Wasser gelöst
- Salz und Pfeffer

Für die Kräuter-Nuss-Mischung:

- 1 Handvoll Nussmischung, in der Pfanne geröstet und geschrotet
- 1 Handvoll Petersilie, kleingehackt



ZUBEREITUNG:

Den Rücken vom Bio-Zicklein sauber parieren und von Sehnen und eventuellen Knochenstücken befreien. Das Fleisch in einen Vakuumierbeutel geben und Lorbeer, Piment, ein Stück Zitronenschale, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Olivenöl zufügen. Vakuumieren und den Beutel für 24 Stunden in den Kühlschrank geben. Am Grilltag das Fleisch aus dem Vakuumbeutel nehmen und bei direkter Hitze rundherum Farbe annehmen lassen. Anschließend in der indirekten Zone garziehen lassen bis zur gewünschten Kerntemperatur, hier sind es 58 °C. Das Fleisch in der Kräuter-Nuss-Mischung wälzen und vor dem Anrichten tranchieren.

Für das Kürbispüree den Hokkaido gut waschen und an beiden Enden den Strunk entfernen. Den Kürbis halbieren und das Innere mit einem Esslöffel rundherum auslösen, bis alle Fasern und Kerne entfernt sind. Danach das Fruchtfleisch in mittelgroße Segmente aufteilen, mit Olivenöl be-

streichen und bei 170 °C in der indirekten Grillzone platzieren. Für etwa 20 Minuten grillen. Anschließend in einen Blender oder Thermomix geben und mit Zimt, Sternanis, Salz, Ahornsirup, Zitronenabrieb und einen Schuss Orangensaft auf höchster Stufe etwa 5 Minuten pürieren, bis alle Struktur des Hokkaidos zerstört und ein glattes homogenes Püree entstanden ist.

Das Gemüse putzen, die Kräuterseitlinge je nach Größe halbieren oder vierteln, sodass jedes Stück noch gut als Pilz zu erkennen ist. Das übrige Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Danach auf der heißen Grillplatte oder Plancha etwas Butter zerlassen, die Pilzstücke zufügen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Vorsichtig von allen Seiten anbraten und anschließend auf einem Küchentuch ein paar Minuten abtropfen lassen.

Für die Sauce mit den Fleischabschnitten und Knochenresten eine Jus kochen. Parüren und Gemüse scharf anbraten, etwas Tomatenmark mitrösten, mit Rotwein ablöschen und trocken einkochen. Noch mal ein wenig Wein dazugeben, wieder einkochen und dann mit Kalbsfond auffüllen, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben und eine Stunde köcheln lassen. Alles durch ein Sieb passieren und mit dem Stärkewasser abbinden, so dass eine schöne Sauce entsteht.



Philip Dean Kruk-De la Cruz legt in seinem Restaurant Crux großen Wert auf beste regionale Lebensmittel.
Restaurant Crux, Glattbach
www.crux-glattbach.de

A person wearing a blue beanie, a dark jacket, and brown waders stands on a large, mossy rock in a river. They are holding a fishing rod. The river is filled with many large, mossy rocks and some fallen branches. The water is a murky, brownish-green color. In the background, there are steep, rocky banks covered with bare trees and some evergreens. The sky is overcast and grey.

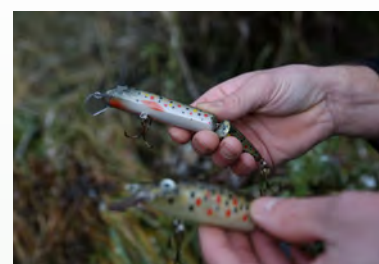
DAS GLÜCK IST EINE ANGELSCHNUR

Eine der letzten Männerdomänen scheint das Angeln zu sein – auch in Bosnien. So gehen wir auf Angeltour am Fluss Krivaja (nahe Olovo) mit Mirza Kamenjašević von grill365, seinen Freunden Mimes, Atif und Rifet und FIRE&FOOD. Wir stellen unser Anglerglück an einem Wintertag auf die Probe. Der Fluss gilt als ein besonders fischreiches Gewässer und soll sogar mit Prachtexemplaren des größten Vertreters der forellenartigen Fische aufwarten können: dem Huchen!

Der Angelsport wird von spöttelnden Mitmenschen gerne als Yoga des Mannes bezeichnet – jedoch würde bei Ausübung dieser Sportart der Aspekt des sanften Muskelaufbaus für einen straffen Körper fehlen. Wobei es tatsächlich manche Parallelen zu geben scheint – wenn es beispielsweise darum geht, zur Ruhe zu kommen und vom stressigen Alltag und seinen Problemen abzuschalten. Oder darum, persönliche Grenzen zu überwinden. Gerade hier auf dem Balkan ist Angeln für manche sogar eine Art regelmäßige Meditation zur psychischen Regeneration. Um Vergangenes mental verarbeiten zu können. Ob allein oder zusammen mit Freunden. Mit dem zusätzlichen Vorteil, dass sich beim Angeln Erfolgserlebnisse sofort vor Ort messen und mit den Fischerfreunden teilen lassen. Letzteres sogar mit allen Sinnen. Wenn sich nämlich die Möglichkeit ergibt, den Fang direkt vor Ort über einem Feuer zuzubereiten, das gleichzeitig Wärme spendet. Denn das unterscheidet uns Angler von den Yogis eindeutig: Wir gehen für unseren Sport bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit raus in die Natur! Wir haben uns dieses Mal für einen Angelplatz am Fluss Krivaja in Zentralbosnien entschieden. Poganac heißt die Stelle, an der wir unser Angelglück auf Huchen (lat. Hucho hucho) versuchen wollen. Von Ende Oktober bis Anfang Februar soll die beste Zeit dafür sein, die Schonzeit beläuft sich von Mitte Februar bis Anfang Juni. Während sich die Angler aus den umliegenden Dörfern den Fluss ab Mai mit denjenigen teilen müssen, die dieses Gebiet – ausreichender Wasserstand vorausgesetzt – als attraktiv für Rafting und Wildwasser-Kayaking entdeckt haben, ist hier in den Wintermonaten nur wenig los. Es kehrt eine gelassene Ruhe ein, die sich auf uns Angler zu übertragen scheint – jedenfalls sind wir gedanklich meilenweit von allem Unliebsamen entfernt und genießen die gemeinsame Zeit. Mirzas Schulfreund Mimes hat sich auf Huchen spezialisiert und will uns bei unseren Versuchen unterstützen. Mit Ködern, die er selbst herstellt und im Laufe der Zeit durch fortwährendes Experimentieren zur Perfektion gebracht hat.

FETTE BEUTE

Der Huchen ist nur noch selten in Europa zu finden und vom Aussterben bedroht. Zu den größten Bedrohungen gehören – neben dem Klimawandel und dem Verlust natürlicher Habitate – die Flussverbauungen- und -vertiefungen sowie die Wasserkraftnutzung. Durch die teils massive Regulierung von Fließgewässern werden die Wander- und Fortpflanzungsmöglichkeiten zahlreicher Fischarten immens eingeschränkt. So geschehen in weiten Teilen der Donau und ihrer Nebenflüsse – der Heimat des Huchen, auch Donaulachs, Rotfisch oder Donausalm genannt. Ein Problem, zu dem bereits Ende des



Mimes (Bild oben) setzt auf seine selbstgebastelten Huchen Wobbler.



19. Jahrhunderts die ersten Hinweise bekannt wurden. Dazu kommt, dass die – geschützten – Populationen der natürlichen Fressfeinde wie Fischotter und Kormoran wachsen, die den Huchen gern auf ihren Speiseplan setzen. Auf dem Balkan ist dieser seltene Speisefisch gerüchteweise öfter anzutreffen, doch wir hatten dieses Mal trotz der Spezialköder keinen Erfolg. Atif, der auf Nasen (lat. Chondrostoma nasus) angelte, hatte mehr Glück. Der Name dieser Fischart, die zu den Karpfenfischen gehört, stammt von ihrem nasenähnlich geformten Aufsatz auf der Oberlippe. Damit „putzen“ die Fische glatte Oberflächen im Gewässer und befreien diese von Algen, von denen sie sich ernähren und wodurch sie die

Entwicklung von Faulschlamm verhindern. Die Nase galt in Deutschland und Österreich einst als „Brotfisch“ der Berufsfischer auf der Donau. Lang ist's her, mittlerweile ist auch diese Fischart regional stark gefährdet. Hier im Krivaja sind die Nasen im Winter sehr aktiv, und so freuen wir uns auf schmackhaften Weißfisch, für dessen Zubereitung sich Mirzas Vater Rifet zuständig erklärt. „Mein Vater ist der beste darin, die Nasen kross und lecker zu braten“, sagt Mirza mit einem Anklang von Stolz in der Stimme. „Nicht jeder kann den Fisch so zubereiten.“ Schnell ist Feuerholz für das Lagerfeuer gesucht und zum Brennen gebracht, damit die handgeschmiedete, dreibeinige Pfanne von Schmiedemeister Dražen Jozeljić aus Očevija zum Einsatz kommen kann. Als es langsam dunkel wird, sind wir alle gut gesättigt und vollends zufrieden. Ein passender Abschluss für einen besonderen Tag am Fluss.



NASEN AUS DER LAGERFEUERPFANNE



ZUTATEN:

- fangfrische Nasen
- Maismehl
- Salz
- Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG:

Die Fische schuppen, ausnehmen und sorgfältig mit kaltem Wasser spülen. Die Köpfe der Fische abschneiden und alle 1 ½ cm bis zum Schwanzende einen tiefen Schnitt setzen. Anschließend die Fische trockentupfen,

salzen und rundherum im Maismehl wälzen.

Das Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen und die Fische darin unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten – und diese bosnische Spezialität einfach nur genießen.



Kaffee- und Espresso-Trends

Ob schwarz oder mit Milch – Hauptsache Kaffee!

Von Stephanie Prenzler

Heut liegt was in der Luft, ein ganz besonderer Duft... Das kann am frisch gerösteten Kaffee liegen. Kleine Röstereien haben sich mittlerweile überall im Land entwickelt, aber immer mehr Kaffeeliebhaber versuchen auch zu Hause ihre perfekte, individuelle Mischung zu kreieren. Eine aromatische Tasse Kaffee weckt die Lebensgeister und selbst Morgenmuffel sind schnell mit dem neuen Tag versöhnt, wenn aus dem Kaffeefullautomaten das vertraute Rattern und Zischen zu vernehmen ist und er mit einer Tasse Café Crema, einem Cappuccino oder einer Latte Macchiato startet.



ESPRESSO-GENUSS IM KOMPAKTEN DESIGN

... verspricht die neue Siebträgermaschine Espresso Gourmet von CASO Design. Der schwere Edelstahl-Siebträger erzeugt mit dem Druck der 19 bar starken Ulka-Pumpe Aroma und Crema. Durch die Vorbrühfunktion wird der Kaffee gleichmäßig extrahiert. Der Brühdruck wird durch das integrierte Manometer angezeigt – er ist abhängig von der Menge des verwendeten Kaffeepulvers und davon, wie stark das Kaffeepulver mit dem Tamper gepresst wurde. Je nach Geschmack kann durch die Veränderung von Pulvermenge und Anpressdruck des Tampers der Brühdruck verändert werden.

Preis: 199,99 Euro (UVP), www.caso-design.de



EDEL UND EXKLUSIV

Seit dem 1. November 2023 exklusiv in Deutschland und Österreich als Limited Edition bei Roastmarket und Sage erhältlich: die Oracle Touch™ Noir. Sie erstrahlt von der Verkleidung bis zu allen sichtbaren Teilen wie Mühle, Brühgruppe und Milchlanze komplett in Schwarz. Das Gerät mahlt, dosiert und tampert ganz automatisch. Dank Dual Boiler kann gleichzeitig Espresso gebrüht und Milch geschäumt werden. Nur noch den Siebträger einhängen, aufgeschäumte Milch in die Tasse geben – et voilà!

Preis: 2.799,90 Euro, www.sageappliances.com



BARISTA-FEELING FÜR ZU HAUSE

Das neue All-in-One-Gerät EGF03 von Smeg vereint erstmals eine klassische Siebträger-Espressomaschine und eine integrierte Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk. Ein massiver Tamper und ein Kännchen aus Edelstahl zum Aufschäumen der Milch fehlen dabei nicht in der Serienausstattung. Für die Extraktion des Espresso arbeitet die Brüheinheit mit 20 bar Pumpendruck. Zum unmittelbaren Dampfbezug nach dem Brühen erzeugt ein zweiter Heizkreislauf 15 bar Dampfdruck. Der integrierte Wassertank fasst 2,4 Liter. Alle gerade nicht benötigten Siebträger-Einsatzteile sind in einem separaten Fach hinter der Tropfschale verstaut. In Creme, Rot, Weiß, Schwarz, Pastellgrün und Pastellblau erhältlich.

Preis: 869 Euro, www.smeg.com/de

AUS REGENERATIVEM ANBAU

Die Arabica Selection Brasile Cerrado Mineiro ist der erste Kaffee von illycaffè, der aus regenerativer Landwirtschaft stammt und regenagri®-zertifiziert ist. Er will Kaffeeliebhaber mit seinen intensiven Karamellnoten überzeugen.

Preis: 8,79 Euro, www.illy.com



FRISCH GERÖSTET

Die Qualität des Kaffees hängt vor allem von der schonenden Röstung der Rohkaffeebohnen ab – und das funktioniert mit dem MyHomeRoast Vollröstautomaten einfach und umweltfreundlich im eigenen Heim. Die Kaffeebohnen kommen auf Wunsch im praktischen Abo nach Hause. Geröstet wird immer nur so viel, wie benötigt wird – entweder reinsortig oder individuell nach eigener Vorliebe.

Preis: 625 Euro (Starterpaket mit Röstautomat, 2 Sorten Rohkaffee, 1 Aufbewahrungsdose und Überraschungsgeschenk), www.myhomeroast.com



LIEBER ALLES STATT ENTWEDER-ODER

Zwei Mahlwerke in einem Vollautomaten der Kompaktklasse: undenkbar? Mitnichten! Die neue Jura J8 twin ermöglicht, unterschiedliche Sorten oder Blends aus einer Maschine zu genießen. Mit ihrem komprimierten Format bietet sie zahlreiche Features für ultimative Genussenerlebnisse: Von den neuen P.A.G.3+-Präzisionsmahlwerken mit Aroma-Kontrolle über das Coffee Eye zur einfachen und intuitiven Bedienung bis hin zur Sweet-Foam-Funktion für aromatisierte Spezialitäten. Ab November 2023 im Fachhandel erhältlich.

Preis: 2.199 Euro (UVP), www.de.jura.com



Recycling-Profi

Das Beske Betonfeuer wird entweder mit den Beske Wachsplatten befeuert, oder man füllt einfach eigene Kerzenreste in die Brennkammer. Zusammen mit dem großen Docht entsteht eine besonders üppige Flamme, die einem kleinen gemütlichen Feuer nahekommt. Beton als Stilelement und widerstandsfähiges Material hält selbst extremen Wetterbedingungen stand. Will man die Flamme löschen, einfach den Deckel auflegen.

Preis: 64,90 (UVP)

www.beske-manufaktur.de



Ganz schön helle

Die Balad von Fermob kann per USB aufgeladen und betrieben werden. Voll aufgeladen hält sie 12 Stunden durch und hat drei Farbtemperaturen zur Auswahl: 2300 K, 4000 K und 6000 K, sowie zwei Helligkeitsstufen.

Preis: 89 Euro (UVP)

www.fermob.com



Leuchtendes Beispiel

Keine helfenden Hände der Freunde in Sicht? Dann brauchst du Paul+ – die OMK One Minute Kitchen-Grilleuchte. Paul+ ist die mobile Akkuleuchte, welche dazu noch dein Bier hält und das Touchon festklemmt. Spritzwassergeschützt, per USB aufladbar, warmweißes Licht und eine Betriebsdauer bis zu 6 Stunden.

Preis: 99 Euro (UVP)

www.oneminutekitchen.de/Grilleuchte-PAUL-Basic/18-11610



Ikone der Beleuchtung

Die Feuerhand Baby Special 276 ist oldschool und trendy zugleich. Einfach in der Handhabung und ohne Strom. Mit Petroleum befüll und den Docht mit dem Drehgriff ordentlich eingestellt, leuchtet die Lampe bis zu 20 Stunden mit einer Füllung. Die zwei seitlichen Holme dienen nicht nur der Stabilität, sondern sind hohl und führen der Flamme am Dochtende stetig erwärmte Luft zu. Dadurch brennt sie wesentlich heller als bei Lampen mit anderer Bauweise.

Preis: 32,99 Euro (UVP), <https://www.feuerhand.de/mehr-zur-sturmlaterne>



LICHT INS DUNKLE

„Der Garten, unendliche Weiten. Wir schreiben das Jahr 2023. Dies sind die Abenteuer des Raumschiffs Barbecue, das mit seiner ein Mann starken Besatzung jahrelang unterwegs ist, um neue Welten zu erforschen, neues Equipment und neue Rezepte. Viele Lichtjahre von den Nicht-Grillern entfernt, dringt das Barbecue in Gartengalaxien vor, die nie ein Mensch zuvor verschönert hat.“



So oder so ähnlich stellen wir uns die Gedanken der Grill-Enthusiasten vor, wenn der Winter den Garten in einen Ruheschlaf versetzt und der Frühling noch auf sich warten lässt. Es ist genau die richtige Zeit, um sich – zumindest in der Theorie – um die Gestaltung des Gartens, der Terrasse oder des Balkons zu kümmern. Um Pläne für die kommende Grillsaison zu schmieden und für die ersten angenehm warmen Tage des neuen Jahres gewappnet zu sein. Ohne gleich den Abend beenden zu müssen, weil das „Lux Solaris“ in den Feierabend geht. Dieser Problematik kann man auf verschiedene Arten begegnen. Mit ambientem Licht, um das ganze Szenario zu erhellen. Oder man beamt die aufgeladenen Elektronen direkt auf den Grill, um auf diese Weise weiterhin kulinarisch zaubern zu können. Alternativ lässt sich eine Kerze aufstellen. Dann wird es schön schummrig und man braucht auch keinen Strom. Das kann – und muss – am Ende jeder für sich entscheiden. Ganz nach Pippi L.: „Ich mach mir die Welt, wie sie mir gefällt.“ – auch die Gartenwelt.

Leuchtzwerge mit Flutlichtcharakter

Schon mal Flutlicht auf dem eigenen Grillspachtel angemacht? Nein? Dann sind die Napoleon Licht- LEDs genau das Richtige. Mit dem eingebauten Magneten lassen sie sich überall anbringen, wo magnetisches Metall zur Verfügung steht. Nicht nur am Grill – sondern überall, wo Licht benötigt wird.

Preis: 20,95 Euro (UVP)
www.napoleon.com



Leuchtender Luxus

Das Broil King LED Grilllicht Deluxe kann am Deckelgriff des Grills befestigt werden und strahlt dann mit seinen beiden LED-Lampen die Grillfläche großflächig aus. Es sind verschiedene Timer einstellbar, und die Lichtrolle ist drehbar für den perfekten Beleuchtungswinkel.

Preis: 49 Euro (UVP)
www.broilkingbbq.com



Die stylische Variante des ehrwürdigen Kerzenhalters

Greypants Wick ist eine Kombination aus Romantik und Technik, aus Kerze und Taschenlampe. Aus Aluminium gefertigt und ann mit einem USB-C-Kabel geladen werden. Die Lichttemperatur beträgt 2600 K und die Lampe kann, je nach Modus, bis zu 150 Stunden durchhalten.

Preis: 149 Euro (UVP)
www.graypants.eu



Fackelig statt wackelig

Vor dieser Fackel muss Homer nicht weglaufen. Sie ist aus Gusseisen hergestellt und wird durch vorgefertigte oder selbstgemachte Wachsrollen befeuert. Für diese Variante können alte Wachsreste zum Einsatz kommen. Das schont den Geldbeutel, ist nachhaltig und fördert das handwerkliche Basteln.

Preis: 160 Euro (UVP)
www.leda.de

Da ist Musik drin

Der tragbare, wasserdichte Woodland Glow Outdoor-Lautsprecher sorgt nicht nur für den richtigen Partysound, er spendet außerdem schönes Licht, das man heller oder dunkler stellen kann. Für eine zuverlässige Verbindung zum Handy und eine längere Akkulaufzeit sorgt die Bluetooth 5.3-Technologie. Eine Akkuladung reicht für bis zu 9 Stunden Licht oder 14 Stunden Musik.

Preis: 99,99 Euro
www.pure-audio.com



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 einigen 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

Fleischerei Laschke
Bahnhofstraße 25
48619 Heek
www.fleischerei-laschke.de
5% A

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

Metzgerei Sontag
Jägerstr. 27
88353 Kisslegg
www.metzgerei-sontag.de
5% A

Metzgerei Freyberger KG
Sperberstraße 99
90461 Nürnberg
www.mf58.de
5% A

PLZ Gebiet 2

Schlachtereier Beier
Hauptstr. 65
25899 Niebüll
www.schlachtereier-beier.de
5% GK, 5% F

PLZ Gebiet 5

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

Metzgerei Bohnert
Kirchplatz 4
77704 Oberkirch
www.metzgerei-bohnert.de
5% GK

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

PLZ Gebiet 8

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

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

PLZ Gebiet 4

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

PLZ Gebiet 6

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

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

PLZ Gebiet 9

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

Landfleischerei Helbig
Eichenstr. 5
47918 Tönisvorst
5% A

PLZ Gebiet 7

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

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

Metzgerei Spindler
Dorfstr. 14
91359 Leutenbach
www.metzgerei-
spindler.de
5% A

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

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

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

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

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

BELGIEN

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

FIRE&FOOD als Give-Away für deine besten Kunden!
Wie es geht und wie du mit deinem Geschäft Club-Partner werden kannst ist ganz einfach. Wenn du ein stationäres Geschäft wie beispielsweise einen Grillfachhandel, eine Metzgerei, ein Restaurant oder eine Grillschule führst, kannst du Club-Partner werden und mit FIRE&FOOD deine Kunden inspirieren.
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/
Ziegeler 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
Martinthagener 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
Mevissenstr. 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

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
Tannenburgerstr. 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



Grillshoperlebnis im STOI von Lucki Maurer

GRILLSCHULEN



DEUTSCHLAND

PLZ Gebiet 7

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

PLZ Gebiet 9

STOI-Shop
Schergengrub 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 > Peter Kemnitzer
Markus Mizgalski
Frederik Boetzelen
Bastiaan Schlosser
Bjoern Terhorst
Fleischkunde > David Pietralla
Philipp Sontag
Marketing > Elmar Fetscher (ef@fire-food.com)
Art Direction > Marion Fetscher (mf@fire-food.com)
Leon Smeitink
Fotografie > Peter Kemnitzer (Rhodos)
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 23. Februar 2024

Werde Mitglied!



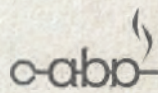
www.wbqa.com



www.gbaev.de



www.swissbarbecue.ch



www.aba-barbecue.at

Folge uns!



IMPROVE
YOUR
FREE
TIME



MASURIA®

[masurialiving.com](https://www.masurialiving.com)

MASURIA NEXO auch bei FIRE&FOOD www.fire-food.com

GERMAN
DESIGN
AWARD
2021

Die Grillsaison hat 365 Tage.



Im Leben dreht sich alles um das, was man isst, und um die Menschen die man um sich hat. Mit Big Green Egg kannst Du räuchern, braten, dünsten, backen und grillen. Ganz einfach. Alles in einem einzigen langlebigen Kochgerät mit Kultstatus von allerhöchster Qualität.

Bring Dein EGG zum Leuchten, im Sommer oder Winter, im Frühling oder Herbst. Lass Big Green Egg die Arbeit für Dich machen, während Du mit Familie und Freunde das Zusammensein genießt. Mit Big Green Egg ist jeden Tag Saison. **Big Green Egg. Nur in Grün erhältlich.**

Big Green Egg
BIGGREENEGG.DE