

FIRE&FOOD

GRILLEN UND BARBECUE

Birne

vom Rind

Fleischkunde und Rezept

Grillgeräte-News

Gäu-Weideschweine

Schäberle-Hof

Gaumencunst Grillakademie

Brisket

Smoke BBQ Masterclass

Wilde Sophie

Cornelia Kohler

Grillmenü

Andita Schirmacher

Kartoffeln

Bastiaan Schlosser

To good to go

Haya Molcho



„Salsiccia-Pancetta-Bällchen
mit Glutgemüse-Salat der Saison“
von Anita Klarmann ab Seite 58

Plancharmania

Grillen auf der Plancha, Feuerplatte, Griddle



SCHWEINEROLLBRATEN ++ KERAMIKGRILLS ++ TINTENFISCH ++ RESTAURANT-TIPP ++ NEWS
SCHÄFER KNUT ++ PAUL ADRIAN ++ GRILLGERÄTE ++ FRANKREICH ++ BBQEVENTS ++ PFAS

Miele

Sternenküche.



Eine neue Art.
Die Miele Outdoor-Küche.

Liebe Leserinnen und Leser,

jetzt Anfang Mai ist der Winter endlich definitiv vorbei! Die Obstbäume stehen in voller Blüte und die Buchen haben schon seit einiger Zeit ihr Blattwerk ausgeschlagen. In der ganzen Nachbarschaft lässt sich ein emsiges Treiben beobachten. Gegen Abend werden die Grills angeheizt und der typische Grillgeruch zieht durch die Gärten. Ist es die Sehnsucht nach einem vertrauten Ritual, was uns alle antreibt? Das Finden von Vertrautheit und friedlicher Stimmung bei einer Auszeit am Grill, mit viel Genuss und heiteren Gesprächen. Grillen ist eben nicht nur eine Form der Nahrungszubereitung, sondern hat außerdem eine soziale Bedeutung.

So werden sich ab Juni die Fußballfans zum Public Viewing im heimischen Garten treffen – jedenfalls, solange die deutsche Mannschaft im Turnier eine Rolle spielt. Denn live können sich die Spiele bei den Ticketpreisen nur die wenigsten anschauen. Eine bedauerliche Entwicklung – und so machen wir in dieser Ausgabe zur aktuellen Fußballweltmeisterschaft aus Protest bewusst kein Grillsonderthema. Aber fürs Public Grilling mit Freunden gibt es natürlich Rezeptvorschläge – wie beispielsweise meine besondere Steak-Stulle (siehe Bild rechts) ab Seite 54.

Nach der Fußballweltmeisterschaft beginnt die große Reisezeit für 2026 – allerdings mit etwas Sand im Getriebe. Nach Angaben der Touristikbranche kommt es bedingt durch die hohen Tankpreise und die unsichere geopolitische Lage zu erheblichen Umbuchungen und Stornierungen. Daher werden viele Menschen ihre Freizeit und den Urlaub zu Hause verbringen. Und ich bin mir deshalb sicher, dass in diesem Sommer noch häufiger gegrillt wird. Also nutzt die Möglichkeiten des Planchagrillens und holt euch die Welt einfach in euren Garten! Vielleicht mit einem indonesischen Rezept, das Andita Schirmacher mit ihrem Grillmenü ab Seite 26 vorstellt.

Schon seit einiger Zeit beschäftigen wir uns mit dem Thema, mehr Frauen für das Grillen zu gewinnen. Besonders das große Interesse von Frauen gerade an der Plancha zeigt uns, dass wir hier ganz richtig liegen. Die zahlreichen Zubereitungsmöglichkeiten auf der heißen Platte bringen viele Küchenrezepte nach draußen in die Outdoorküche. Besonders beliebt sind mediterrane Gerichte – und da macht diese FIRE&FOOD-Ausgabe keine Ausnahme. Dabei hat eine auffällig große Anzahl der Rezepte italienischen Ursprung. Und noch auffälliger in dieser Ausgabe ist die erfreulich hohe Grillpräsenz von Frauen. Die „typische“ Rollenverteilung – der Mann grillt und die Frau macht den Salat dazu – ist wohl endlich Geschichte. Besonders stolz sind wir darauf, dass wir während der BBQ WEEK im September beim FIRE&FOOD Grillup die Grill-Europameisterschaft der World Barbecue Association (WBQA) austragen dürfen. Alle dort eingesetzten Grills müssen mit einer heißen Platte ausgestattet sein. Dazu zählen neben Plancha-Geräten auch Feuerplatten. So können wir in der zweiten Jahreshälfte nochmals große Aufmerksamkeit für die Plancha gewinnen, was im Frühjahr mit der Veröffentlichung des Weber/FIRE&FOOD-Bookazines „Hot Slate“ begann und in der „Planchamania“ – unserem Impulsevent auf Mallorca – seine Fortsetzung fand (ab Seite 64). Die Europameisterschaft wird dann den Höhepunkt dieser Entwicklung markieren. Plant den Termin ein und schaut vorbei, wenn sich im September Grillteams aus ganz Europa um den Titel batteln. Infos auch unter www.bbq-week.de.

Wir freuen uns auf euch!

Immer viel Glut unter dem Rost wünschen euch
Elmar und das FIRE&FOOD Team


Elmar Fetscher
Herausgeber



Verschenke ein
FIRE&FOOD-Abo



www.fire-food.com

FOLLOW US:



FIRE&FOOD – immer aktuell!



26



52



78



10



56

inhalt

3 EDITORIAL

4 INHALT

6 PRODUKTNEWS BULLNOSE BARBECUE CORNER

10 WEIDESCHWEINE Zu Gast auf dem Schäberle-Hof Rezepte mit Gaumencunst

18 DER GUTE HIRTE VON ALTLANDSBERG Zu Gast bei Knut Kucznik in Altlandsberg Rezept mit Nils Jorra

22 GRILLGERÄTE-NEWS

26 INDONESISCHES GRILLMENÜ VON ANDITA SCHIRMACHER

34 125 JAHRE SCHÄRFE Zu Gast bei der Messermanufaktur Adrian

36 WILDEN GENÜSSEN AUF DER SPUR Fine Dining aus der Lagerfeuer-Küche mit der Wilden Sophie – Cornelia Kohler

44 BBQ-EVENTS & SZENE

46 5X KARTOFFELN Rezepte mit Bastiaan Schlosser

52 FIRE&FOOD FLEISCHKUNDE: BIRNE von Philipp Sontag Rezept mit Elmar Fetscher

56 GRILLEN UND BACKEN MIT FEUER UND FLAMME Holzofenrezepte mit Anita Klarmann

64 PLANCHAMANIA Meet 'n' Greet of the Plancha World auf Mallorca

70 CLEVER GENIESSEN UND LEBENSMITTEL RETTEN Nachhaltig grillen mit Haya Molcho

72 DAS BRISKET Smoke BBQ Masterclass mit Jonas Freitag

76 PFAS – EIN UNTERSCHÄTZTES RISIKO? von Markus Mizgalski

77 U-NEWS Bauhaus, Napoleon und Campinggaz

78 WIE GOTT IN FRANKREICH von Matthias Grenda

80 SO VIEL AUSWAHL AN KAMADOS Übersicht Keramikgrills

83 ZEIGT HER EUREN GRILLPLATZ! DIY Outdoorküche von Dominik Greß

84 MPIGNULATA AUS DEM BRAAI Rezepte mit Mona Sandford auf Sizilien



18



64



72

88 TINTENFISCHE – BASKISCHE ZUBEREITUNG

von Sebastian Heuser

90 ROLLBRATEN VOM SCHWEIN

Traditionelle Klassiker auf dem Grill mit Gertjan Kiers

92 FIRE&FOOD RESTAURANT-TIPP

Raph's BBQ in Köln

93 KLEINANZEIGEN

94 KAFFEE- UND ESPRESSO-TRENDS

Die Bohne boomt von Stephanie Prenzler

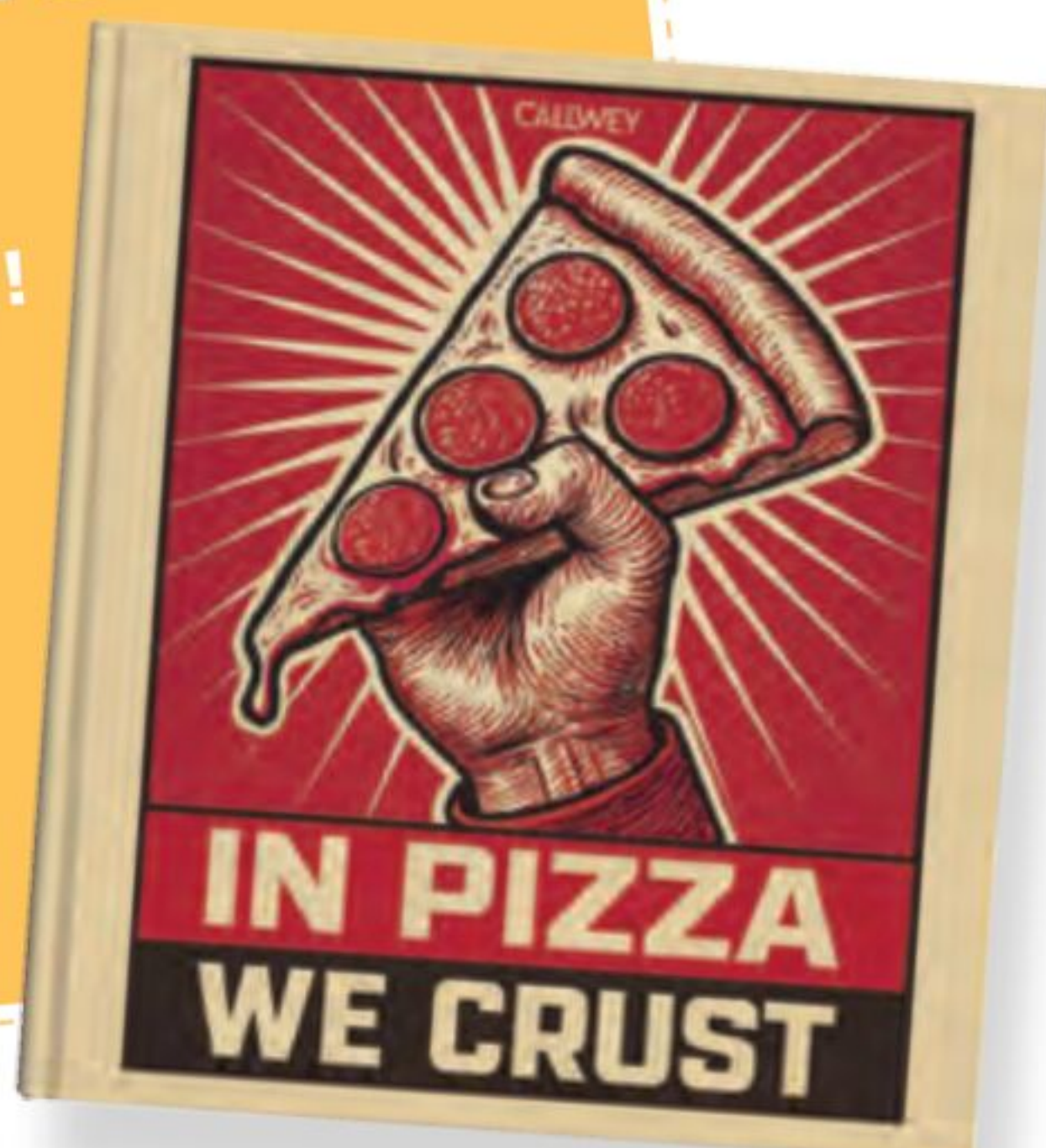
96 FIRE&FOOD CLUBPARTNER

98 FIRE&FOOD ABO, IMPRESSUM

FIRE&FOOD GEWINNSPIEL!

Wir verlosen 1x das Buch
für alle Pizzabegeisterten:
IN PIZZA WE CRUST (UVP 45€)!

Zum Mitmachen sende uns eine
E-Mail mit dem Betreff „Pizza“
und deiner Adresse an
gewinnspiel@fire-food.com.
Das Gewinnspiel läuft bis zum
31.07.2026.



Schwenkgrill
Station
Kombi Deluxe
81a – 81c



**Lebe echte
Grilltradition
und werde
zum Profi-
Schwenker!**

Qualität Made in Idar-Oberstein:
Schwenkgrills und
Zubehör aus Edelstahl

schneider-grillgeraete.de

Produkt-NEWS aus der BBQ-Welt

Aus einem Guss



Robuste Pfannen aus Gusseisen sind beim BBQ gefragte Helfer. Ob schnelles Anbraten oder die Zubereitung leckerer Bratkartoffeln und anderer Beilagen – ihre Einsatzmöglichkeiten sind zahlreich. Die Grillpfanne Vario von Rösle ist passend für das Vario-Grillrostsystem des Herstellers und hat einen Durchmesser von Ø 35 cm. Dank Emaillierung ist sie sofort einsatzbereit und pflegeleicht.

Preis: 79,95 Euro

www.roesle.com

Klassischer Alleskönner



Das Kochmesser aus der DarkNitro-Serie von Dick hat mit seiner ausbalancierten 21 cm langen Klinge das Zeug, zum beliebten Helfer in der BBQ-Küche zu werden. Ob das präzise Schneiden von frischen Kräutern und Gemüse oder das mühelose Zerteilen von Fleisch und Fisch – dieses Messer meistert seine Aufgaben. Härte: 61 HRC, Klingenoptik mit Hammerschlag-Prägung und Kohlenstoff-Look, kombiniert mit einem warmen, natürlichen Griff aus Eichenholz.

Preis: 217,40 (UVP), www.dick.de



Macht sich klein

Mit seinem ausziehbaren Griff und dem breiten Kopf mit Schlitz aus Edelstahl erleichtert dieser Grillwender das Anheben von Grillgut und Abgießen von Flüssigkeiten. Der Kopf ist zum Reinigen abnehmbar und verfügt über einen Aufhängehaken. Nach getaner Arbeit lässt sich der Utensilienkopf zur kompakten Aufbewahrung einziehen.

Preis: 21,99 Euro, www.josephjoseph.com

Nicht nur **Fleisch** im Kopf



Für selbstgemachte leckere Bratwurst und saftige (Veggie-)Burger – und sonstige Rezepte, in denen Zutaten grob zerkleinert und gemischt werden – ist der Ganzmetall-Fleischwolf-Aufsatz von Kitchen Aid der passende Teamplayer.

Preis: 169 Euro (UVP)

www.kitchenaid.de



Limited Edition

Traeger Grills und Dirty Jack bringen mit „The Tartan“ ein robustes Küchentuch aus doppelt gewebter Baumwolle auf den Markt. Man merkt es direkt beim Anfassen: dicker, robuster und gemacht für den intensiven Einsatz. Es ist auf Langlebigkeit ausgelegt und kann bei hohen Temperaturen gewaschen werden. Statt anfälliger Schlaufe verfügt es über eine stabile Öse, um griffbereit aufgehängt zu werden.

Preis: 39,95 Euro (UVP)

www.mydirtyjack.com | www.traeger.com

Alles unter Kontrolle



Mit dem Ooni Signature Pizzaschieber lassen sich Pizzen präzise und kontrolliert in den Pizzaofen einschieben und herausholen. Durch die Perforation fällt überschüssiges Mehl einfach ab. Der Kopf ist aus gebürstetem Aluminium, der Griff aus Walnussholz gefertigt. In unterschiedlichen Größen erhältlich.

Preis: ab 80 Euro

www.ooni.com

Under pressure

Gleichmäßig gepresst und kontrolliert gegart – dafür kommt die Smash-Burgerpresse BBQ von Gefu zum Einsatz. Sie eignet sich für die Zubereitung von Burgern, Bacon, Steaks und Smashed Potatoes. Eine glatte Antihaft-Oberfläche sowie der rutschfeste Griff aus Walnussholz erleichtern das Arbeiten direkt am Grill und auf der Plancha.

Preis: 29,95 Euro (UVP), www.gefu.com



Alles fest im Griff



...mit der Grillzange Serino von Gefu. Die flache Vorderkante erleichtert das Aufnehmen des Grillguts, während die gewellte Zangenspitze für sicheren Halt sorgt. Überschüssige Flüssigkeit kann über einen integrierten Fettablaufschnitt ablaufen. Die Zange ist aus Edelstahl mit Griffauflagen aus Walnussholz gefertigt und lässt sich dank Verriegelungsmechanismus platzsparend aufbewahren.

Preis: 22,95 Euro (UVP), www.gefu.com

Verlässliche Hitze



Die Marabú-Holzkohlebriketts von COOK IN WOOD sind zu 100 % aus natürlichem Marabú-Holz hergestellt, das mit seiner hohen Dichte für einen ausgezeichneten Heizwert und niedrigen Aschegehalt sorgt. Es ist für professionelle wie ambitionierte Hobby-Barbecuer geeignet und in unterschiedlichen Packungsgrößen erhältlich.

Preis: ca. 15 Euro, www.cookinwood.com



Aufgeräumt grillen

Für alle, die ihrem Napoleon-Grill aus den Serien Prestige, Phantom Prestige oder Rogue mehr Stauraum gönnen wollen, gibt es praktische Unterschränke, die den jeweiligen Grill an der rechten oder linken Seite erweitern. Je nach Grillmodell aus Edelstahl oder mit pulverbeschichteter Oberfläche gefertigt.

**Preis: Prestige Edelstahl oder Phantom 549 Euro (UVP)
Rogue Edelstahl, Phantom oder Schwarz 199 Euro (UVP)**

www.napoleon.com

Produkt-NEWS

aus dem Lebensmittelregal

Gut geölt

Die neuen Bertolli Blends sind aus 85 % Raps- oder Sonnenblumenöl und 15 % nativem Olivenöl extra hergestellt und richten sich an alle, die ein Öl suchen, das mediterran inspiriert und dabei vielseitig einsetzbar, einfach in der Handhabung und gleichzeitig erschwinglich ist. Die Blends bieten einen milden Geschmack, der die natürlichen Aromen der Gerichte nicht überdeckt. Mit ihrem hohen Rauchpunkt von über 200 °C eignen sich die Öle zum Braten und Grillen bei hohen Temperaturen bis hin zum Backen und Frittieren. Im LEH erhältlich.

Preis: 4,99 Euro (UVP)

www.bertolliolivenoel.de



Gewürzsalze für alle

Bad Reichenhaller bringt mit den sechs Sorten Veggie, Steak, Spicy, Smoky, Guacamole und Geflügel Gewürzsalze in den Handel, die Experimentierfreudige und klassische Grillfans gleichermaßen ansprechen sollen. Alle Varianten sind – trotz mancher Namensgebung – komplett vegan. Basis ist dabei das Bad Reichenhaller Alpen-Jodsalz mit Folsäure. Im LEH und online erhältlich.

Preis: 1,89 Euro (UVP)

www.bad-reichenhaller-shop.de

Too good to be just chicken

Hühnerfleisch wird immer beliebter. Gerade die jüngere Generation greift mehr und mehr zu dem saftigen Fleisch – ob Fried Chicken mit ganz viel Sauce zum Dippen, Chicken Wings Buckets oder „Lava“ Chicken, das sogar im beliebten Minecraft-Spiel aufgegriffen wird. Die neue Spicy Chicken Sauce von Heinz ist eine raffinierte Kombination aus Zwiebeln, Chili und Paprika und empfiehlt sich als Begleiter für alle Chicken-Kreationen. Im gut sortierten LEH erhältlich.

Preis: 2,39 Euro (UVP)

www.kraftheinz.com



Es wird feurig

Mit einer limitierten Edition sorgt Harry-Brot für würzige Abwechslung beim Grillen. Die ausgeprägt pikante Variante zum bestehenden Sortiment ist perfekt für alle, die es beim Burger gerne geschmacklich intensiv mögen. Die soften Burger Buns enthalten 11 Prozent Jalapeños und sind mit Salz und Pfeffer bestreut – da trifft eine lockere, saftige Krume auf eine deutlich spürbare feurige Note. Ob klassischer Cheeseburger, Veggie-Patty oder kreative BBQ-Kreationen – die Hot Chili Buns verleihen jedem Burger das gewisse Extra. Ein weiteres Plus: Die Burger Buns werden ohne Alkohol hergestellt! Dieser Hinweis findet sich gut sichtbar auf der Verpackung.

Die Harry Hot Chili Burger Buns sind im 300-g-Pack (4 Stück) bis zum 25. Juli 2026 **im LEH für 2,79 € erhältlich.**



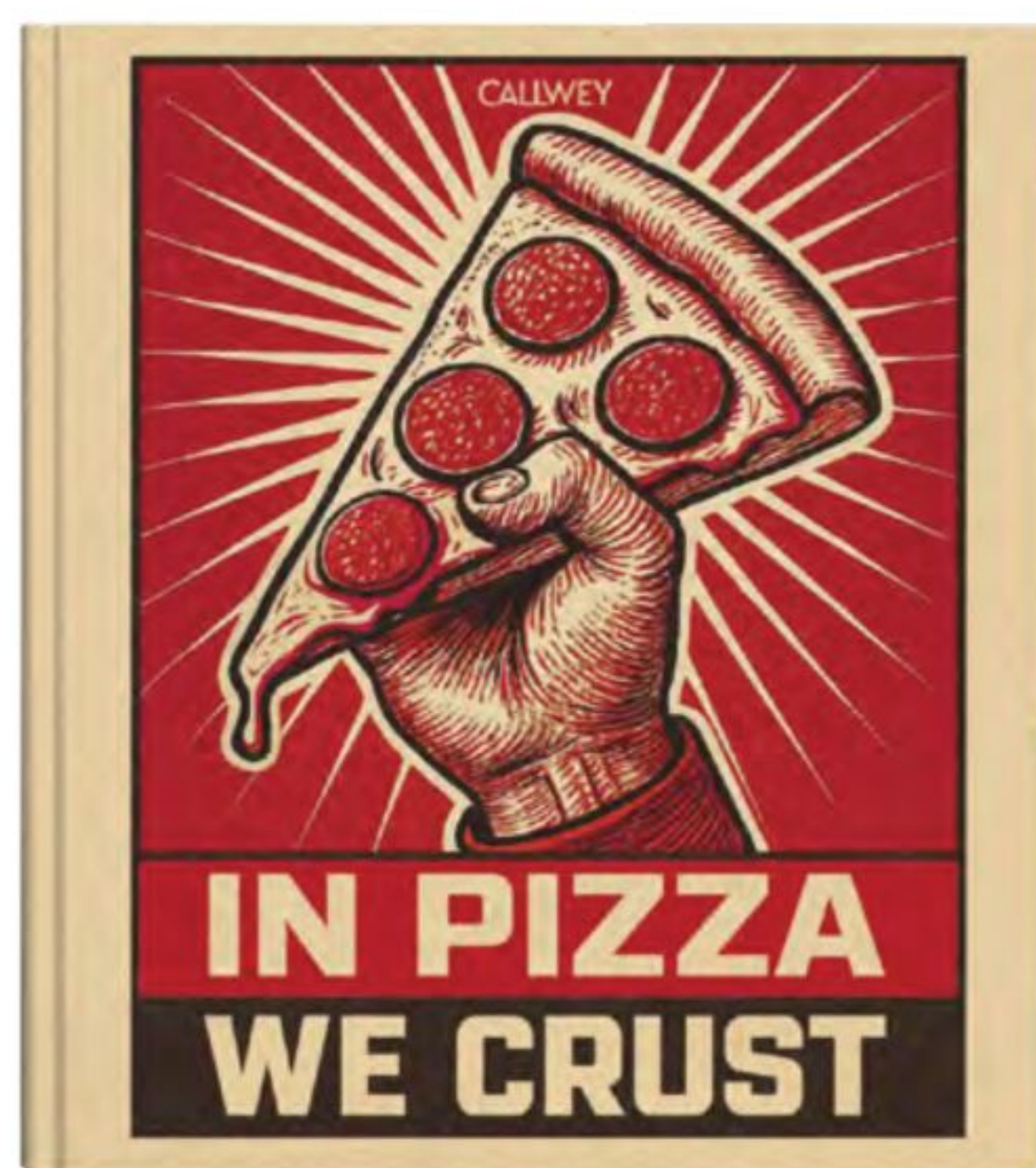
Einfach spicy

Spice it up ist eine neue flüssige Würze (Flüssigwürze) von Kühne und peppt die schnelle Alltags- und BBQ-Küche auf. Durch die Dosierspitze lassen sich die 90 ml Würze tropfenweise verwenden – zum Abschmecken, Nachwürzen oder direkt bei der Zubereitung. Zwei bis drei Tropfen reichen, um einer Speise mehr geschmackliche Tiefe zu verleihen. Verfügbar in den Sorten Chili Knoblauch (scharf) und Mediterrane Kräuter (mild würzig). Im LEH erhältlich.

Preis: 2,99 Euro (UVP)

www.kuehne.de





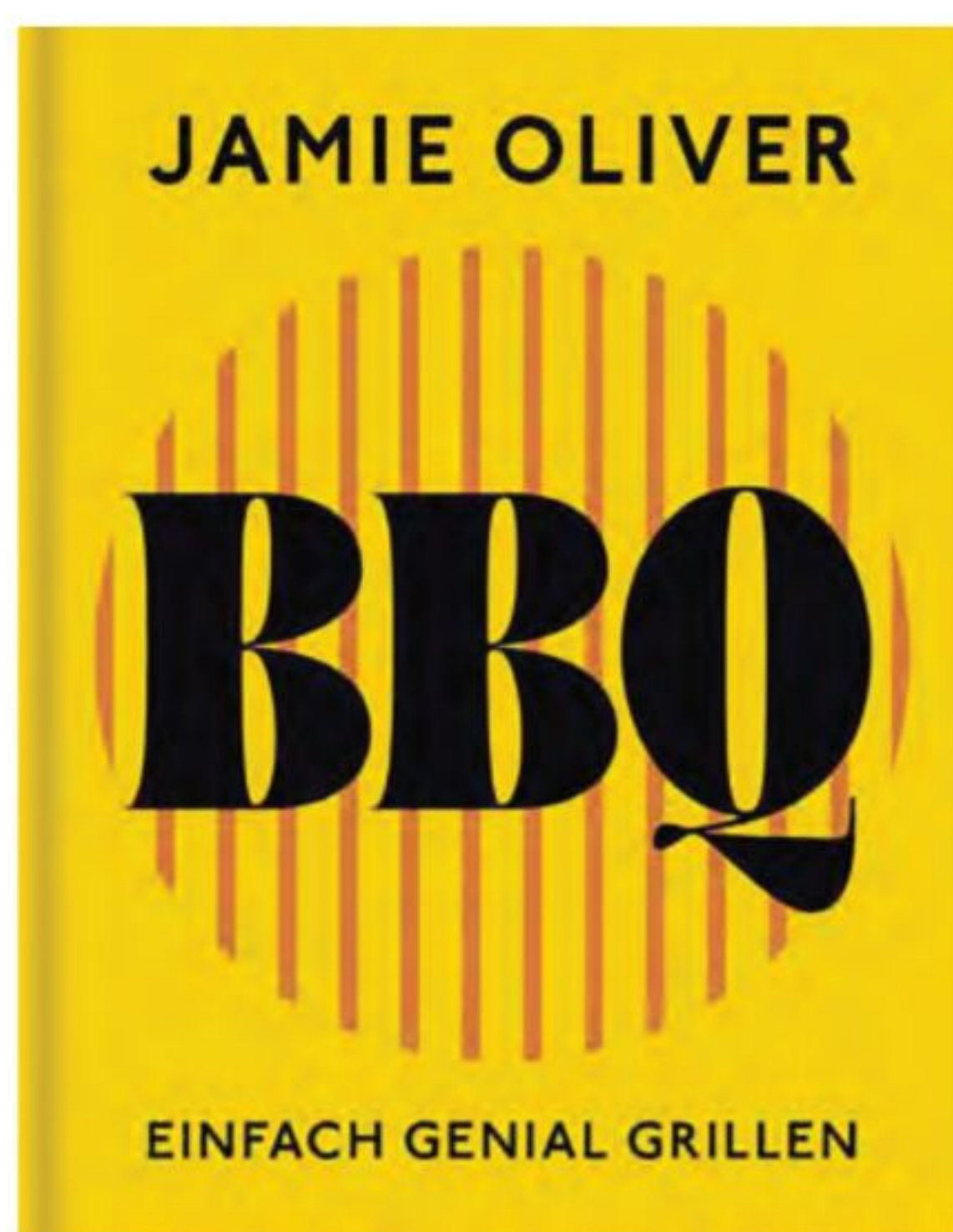
In Pizza we crust

Das Buch von Hubertus Tzschirner, Daniel Esswein und Thomas Vilgis ist für alle Pizzialiebhaber, die die perfekte Pizza nicht länger dem Zufall überlassen wollen und sich neben abwechslungsreichen Rezepten für wissenschaftliches Know-how zum Thema interessieren. Von klassischen Teigen über ausgefallene Saucen und Toppings bis hin zu vollkommen neuen Geschmackskombinationen bietet dieses Buch unendliche Möglichkeiten. Die „Pizza-Matrix“ ermöglicht eine intuitive Rezeptnavigation, während wissenschaftliche Insights erklären, warum Pizza so unwiderstehlich ist.

ISBN: 978-3-7667-2808-1

Preis: 45 Euro

www.callwey.de



BBQ. Einfach genial grillen.

In diesem Buch teilt Jamie Oliver seine Leidenschaft für das Kochen über offenem Feuer und sein umfassendes Grill-Know-how. Er zeigt, wie vielseitig und zeitgemäß Grillen heute sein kann mit rund neunzig Rezepten, die weit über das übliche Fleischrepertoire hinausgehen und das ganze Jahr über funktionieren. Fleisch, Fisch und Gemüse stehen gleichberechtigt nebeneinander. Schritt für Schritt vermittelt Jamie Oliver die Grundlagen des BBQ, von Marinaden über das richtige Vorbereiten der Glut bis hin zur präzisen Hitzesteuerung und zum perfekten Garpunkt.

ISBN: 978-3-8310-5361-2

Preis: 28 Euro

www.dorlingkindersley.de



Levante-Genuss für ein gesundes, langes Leben

Der TV-Koch und Küchenchef Tarik Rose zeigt, wie leicht und genussvoll es ist, mit den Aromen des Orients dem Ziel eines langen, vitalen Lebens ein Stück näher zu kommen. Dabei vereint er mit seinen Rezepten das jahrhundertealte Wissen der orientalischen Küche mit modernen Prinzipien der Longevity-Ernährung. Gesundheitsexpertin und Osteopathin Pia Möller veranschaulicht in einer kompakten Einführung, wie eine Ernährung in der Tradition der orientalischen Küche für positive Effekte in unserer Vitalität sorgen kann.

ISBN: 978-3-7459-3260-7

Preis: 28 Euro

www.emf-verlag.de



EIN DUTCH OVEN FÜR ZWERGE?

Braucht man einen Mini-Dutch-Oven? Dieser Frage sind wir hier dieses Mal nachgegangen. Dabei soll es im Artikel nicht um die Nutzung des Dutch Oven (DO) im Allgemeinen gehen, darüber hat FIRE&FOOD bereits so oft geschrieben. Von der FIRE&FOOD BBQ WEEK in Köln haben wir aber ganz aktuell das Mini-DO-Set von Gusskönig mit Deckeln und Holzuntersetzern mitgebracht.

Diese Gusskönige haben ein Fassungsvermögen von nur 300 Millilitern – doch die kleinen Universalgenies entpuppten sich als ideal für Zubereitung und stilvolles Servieren einzelner, kleinerer Portionen Gratin,

Auflauf, Sauce, Dip, Suppe, Dessert oder Kuchen. Sei es als Beilage oder Hauptgang, zubereitet auf Kohle, Grillbriketts, im Lagerfeuer, Smoker, Gasgrill (sogar im Beefeier) sowie in der Küche auf dem Herd (auch Induktion!) oder im Backofen. Und zum Überbacken reicht ein einziges Grillbrikett auf dem Deckel.

Die Minis sind zwar klein, aber oho! Gerade die kleine Menge eröffnet die Möglichkeit, mit unterschiedlichen Varianten persönlichem Geschmack und Vorlieben Rechnung zu tragen (Stichworte: vegane/vegetarische Ernährung, religiöse Vorschriften, Lebensmittelunverträglichkeiten). Man kann zudem unterschiedliche Saucen und Dips einfach nebenher auf dem Grill warm machen – und kreativ sein, ohne unnötig Lebensmittel zu verschwenden. Heute gilt ja vielfach, dass Essen nicht nur schmackhaft, sondern ein wahres Event sein soll. Das Servieren am Tisch im Mini-DO auf den Holzbrettern ist – um es neudeutsch zu formulieren – dementsprechend fancy. Und macht euer nächstes BBQ garantiert zum unvergesslichen Erlebnis.



Wir lassen die Sau raus

Die Gäu-Weideschweine auf dem Schäberle-Hof in Gäufelden dürfen das ganze Jahr über 24/7 draußen auf der Weide auf Entdeckungstour gehen. Dorthin, wo es sich nach Herzenslust wühlen lässt, der Boden nach Erde riecht und der Wind durchs Borstenkleid fährt. Während ihre Artgenossen aus der hofeigenen Ferkelaufzucht nur das Stallinnere kennen. Was sich erstmal nach einer tierisch ungerechten Zwei-Klassen-Gesellschaft anhört, ist jedoch eine konsequente Weiterentwicklung von etwas, das hier seit Generationen gelebt wird: Landwirtschaft mit Verantwortung.

*Text: Stephanie Prenzler
Fotos: Winfried W. Bischoff*



**„Über 300 Quadratmeter
stehen jedem Tier zur
Verfügung.“**

Seit dem 17. Jahrhundert ist dieses Fleckchen Erde urkundlich mit der Familie Schäberle verbunden. Heute haben Martin und Stephan die Fäden fest in der Hand, wenn es darum geht, mit Geschick und Weitsicht den Hof durch die nächsten Jahre, wenn nicht gar Jahrzehnte, zu bringen. Beide Brüder haben den landwirtschaftlichen Betrieb 2010 gemeinsam von ihrem Vater übernommen, der bereits in den 1970er-Jahren auf eine klassische Schweinezucht setzte und diese fortwährend modernisierte.



Martin und Stephan Schäberle

Es ist ein gewachsener Betrieb, der dabei seinen Kompass stets behalten hat. Denn bei aller Entwicklung bleibt der Kern gleich: Nachhaltigkeit, artgerechte Tierhaltung, kluger Ressourceneinsatz und ein Verständnis für Kreisläufe. Auf rund 180 Hektar Ackerland wachsen heute Weizen, Gerste, Zuckerrüben, Raps und Mais. Zwischenfrüchte schützen die Böden vor Erosion und Nährstoffauswaschung, und Blühmischungen auf den Feldern sorgen dafür, dass Bienen Nahrung finden können. Die Ernte kommt nicht nur in den Verkauf, sondern in die Tröge der eigenen Tiere – unabhängig davon, ob es sich um Ferkel für die Aufzucht und den Verkauf oder für die

Weidehaltung handelt. Es ist eine artgerechte Fütterung, oder in anderen Worten: „ein ausgewogenes Schweinemüsli“, sagt Martin Schäberle mit einem Augenzwinkern – und er ist überzeugt, dass sich achtzig Prozent der Menschen in Deutschland schlechter ernähren. Ein System, das ineinandergreift – und genau deshalb funktioniert. Die Idee, Schweine zur Fleischproduktion auf die Weide zu bringen, reift in der Familie Schäberle, als die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für die konventionelle Ferkelzucht die beiden Landwirte vor immer neuen Herausforderungen stellen. „Die Kosten-Erlös-Struktur passt einfach schon viele Jahre nicht mehr“, sagt Martin Schäberle, „was die Entwicklungsmöglichkeiten unseres Hofes hemmt.“ Stillstand bedeutet für den Landwirt Rückschritt – und so sucht er einen neuen Weg, um mit der Aufzucht von Schweinen ein Einkommen zu generieren. 2019 ist es dann so weit: Mitten im ersten Corona-Lockdown verwandeln die Brüder ein Stück Land, das direkt an einem Autobahnzubringer liegt, in eine große Auslauffläche für die künftigen Weideschweine.

AUSFLUGSZIEL WÄHREND DES CORONA-LOCKDOWNS

Die Lage der Weide – gepaart mit dem Lockdown – bildet einen ungeahnten Glücksfall: Die Existenz dieser Schweine, die neugierig den Autos hinterherschauen, spricht sich in Windeseile herum. Sie werden zum Publikumsmagneten und die Direktvermarktung von Fleisch und Wurst läuft durch Mund-zu-Mund-Propaganda gleich richtig gut an. Seit dieser Zeit dürfen ausgewählte Ferkel im Alter von knapp dreizehn Wochen

raus ins Freie – und sehen ein Gebäude erst wieder von innen, wenn es zum Metzger geht. Was folgt, ist Schweineglück in Reinform: rennen, wühlen, suhlen. Über 300 Quadratmeter stehen jedem Tier zur Verfügung. Hier gibt es keinerlei Enge, sondern Platz für Instinkt und ausgiebiges Schlammbaden – wobei ein Unterstand für widrige Wetterbedingungen natürlich vorhanden ist.

Zusammen mit dem artgerechten Futter aus Getreide und Rüben vom eigenen Feld, ergänzt durch Nährstoffe wie Mineralien, Vitamine und Eiweiß – ebenfalls natürlichen Ursprungs – zeigt sich das Ergebnis dieser Art von Schweinehaltung im Verhalten der Schweine genauso wie später in der Fleischqualität. Denn die hat Zeit, zu reifen. Zehn bis zwölf Monate dürfen die Weideschweine wachsen, bis sie mit rund 140 Kilogramm ihr ideales Gewicht erreichen. Pro Jahr werden ungefähr 300 Schweine in einem nahegelegenen Betrieb geschlachtet – kurze Wege, möglichst wenig Stress.

Neben dem SB-Häuschen am Hof, in dem einzelne Fleischteile und Würste angeboten werden, versendet Familie Schäberle Fleischpakete deutschlandweit. Denn das ist eben ein Teil der Wahrheit: Die Philosophie „From Nose to Tail“ lässt sich nur mit Fleischpaketen erzielen und der Hype aus der Coronazeit ist nun vorbei. Für den Fleischverkauf braucht es mittlerweile deutlich mehr Marketing und Aufwand. „Doch wir können die Zahlen halten“, sagt Martin Schäberle, und so ist der Landwirt zuversichtlich, innerhalb der nächsten zehn Jahre die Weidehaltung deutlich zu forcieren.

Schäberle Landwirtschaft GmbH
Schweichinger Höfe 1
71126 Gäufelden
www.gaeu-weideschwein.de

Schweinefilet nach Alentejo-Art

Lombo de porco à Alentejana

Rezepte: Gaumencunst Grillakademie



www.gaumencunst.de
www.christbaumlober.de

Gaumencunst – das klingt nicht nur nach feiner Küche, es ist volles Programm: Profikoch und Diplom-Fleisch- und Fische-sommelier Oliver Schendzielorz aus Geislingen an der Steige wird flankiert von einem Team, das weiß, wo's geschmacklich langgeht. Für FIRE&FOOD hat er sich niemand Geringeren als den Grillflüsterer und offiziellen Christbaumlober Mike Reinke geschnappt, um gemeinsam hochwertiges Schweinefleisch standesgemäß über die Flammen zu führen. Kennengelernt haben sich die beiden – natürlich – beim Christbaumloben. Und Oliver war sofort fasziniert davon, dass Mike zu Hause im Dauereinsatz am Grill steht und mit beneidenswertem Enthusiasmus für gutes Essen sorgt. Als Oliver dann immer häufiger gefragt wurde, ob er bei Caterings nicht ein bisschen Grill-Action bieten könne, war schnell klar: Das machen wir zusammen. Seitdem ist Grillen & Barbecue bei Gaumencunst nicht mehr nur Beilage, sondern Hauptdarsteller. „Wir sind ein kongeniales Team“, sagt Oliver – und meint das auch so. „Ich kenne jeden Fisch beim Vornamen und versorge unsere Gäste und Seminarteilnehmer mit geballtem Fachwissen. Und Mike? Der wirft alles auf den Grill, was Rang und Namen hat, und macht garantiert Großartiges daraus – egal, ob mit High-End-Gerät oder rustikaler Rostromantik. Denn genau dieser Spirit macht uns aus!“

Zutaten (Für 4–6 Personen):

- 800 g Schweinefilet am Stück
- Rapsöl zum Einreiben
- 4 Knoblauchzehen, geschält
- 1 EL Salz
- 1 rote Paprikaschote
- 1 EL Olivenöl
- 600 g Herz-/Jakobsmuscheln (ausgelöst, ohne Schale), alternativ Scallopfleisch oder 1 kg größere Miesmuscheln
- 1 Zwiebel, geschält und in feine Würfel geschnitten
- Öl zum Braten
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone

Zur Dekoration:

- 1 rote Paprikaschote, fein gewürfelt
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt

Achtung: Mit der Zubereitung am Abend vorher beginnen!

Zubereitung:

Den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und anschließend mit 1 EL Salz zu einer Paste zerdrücken. Die Paprikaschoten halbieren und vierteln, von den Kernen befreien und waschen. Die Paprikaviertel auf dem Grill oder der Plancha von beiden Seiten nicht zu dunkel angrillen. Vom Grill nehmen, grob zerkleinern und mit dem Olivenöl im Mixer pürieren. Danach mit dem Knoblauchsatz zu einer Paste mischen. Das Schweinefilet von der Sehne befreien und rundherum mit dem Rapsöl einpinseln oder mit der Hand einreiben, dann von allen vier Seiten bei voller Hitze in der direkten Zone kurz auf dem Grill anbraten (ungefähr 30 Sekunden pro Seite), bis es eine schöne Röst-Textur bekommen hat. Dabei darauf achten, dass die Kerntemperatur 35 °C nicht überschreitet. Etwas abkühlen lassen und anschließend gleichmäßig mit der Knoblauchsatz-Paprikapaste einreiben. Dann am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag die Herzmuschelfleisch-Stücke mit einem Küchentuch trocknen – alternativ die Miesmuscheln gründlich säubern und abtrocknen. Darauf achten, dass

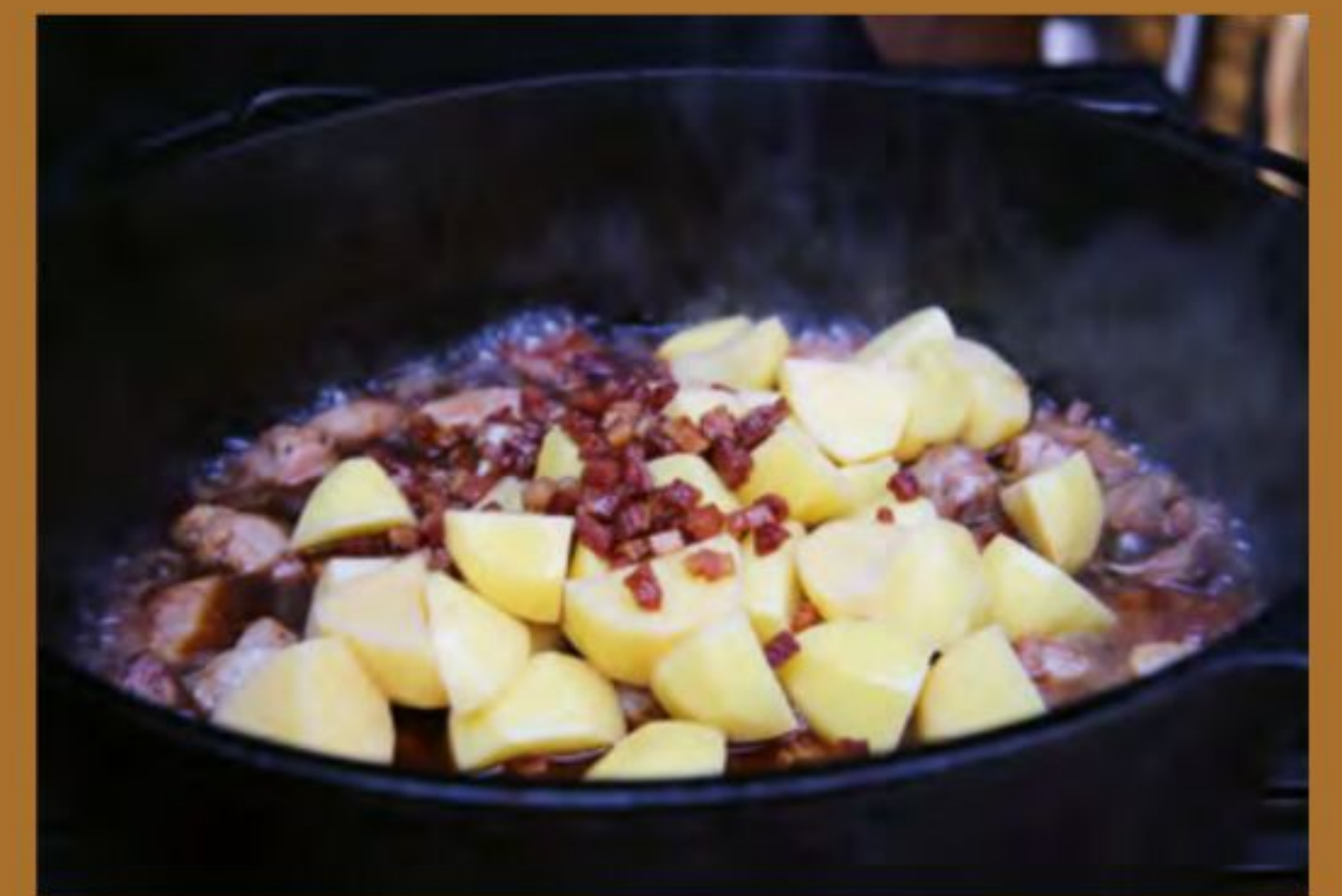


alle Muscheln geschlossen sind. Die Herzmuscheln beidseitig kurz auf der Plancha angrillen.

Die Zwiebelwürfel mit einem Schuss Öl kurz bei mittlerer Hitze in einer Pfanne auf dem Grill andünsten und nach Belieben abschmecken. Das Schweinefilet mittig in die Pfanne geben und das Herzmuschelfleisch hinzufügen, sobald die Kerntemperatur des Filets 45 °C erreicht hat. So bleiben die Herzmuscheln leicht glasig und saftig im Biss. Wer Miesmuscheln verwendet, gibt sie direkt dazu. Alles mit geschlossenem Grill-Deckel bei indirekter Hitze schmoren, bis sich die Miesmuscheln geöffnet haben und das Schweinefilet eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht hat. Das Filet herausnehmen und ruhen lassen. Die Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, unbedingt entsorgen! Jetzt das Schweinefilet portionieren und zusammen mit den Muscheln und den Zwiebeln auf Tellern anrichten. Paprikawürfel und gehackte Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Tellern verteilen. Alles mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern und servieren.



Achtung: Mit der Zubereitung am Abend vorher beginnen!



Zubereitung:

Zuerst eine Marinade aus Wein, Knoblauch, Pfeffer und Salz anrühren. Dann das Fleisch in 3–5 cm große Würfel schneiden, in der Marinade einlegen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

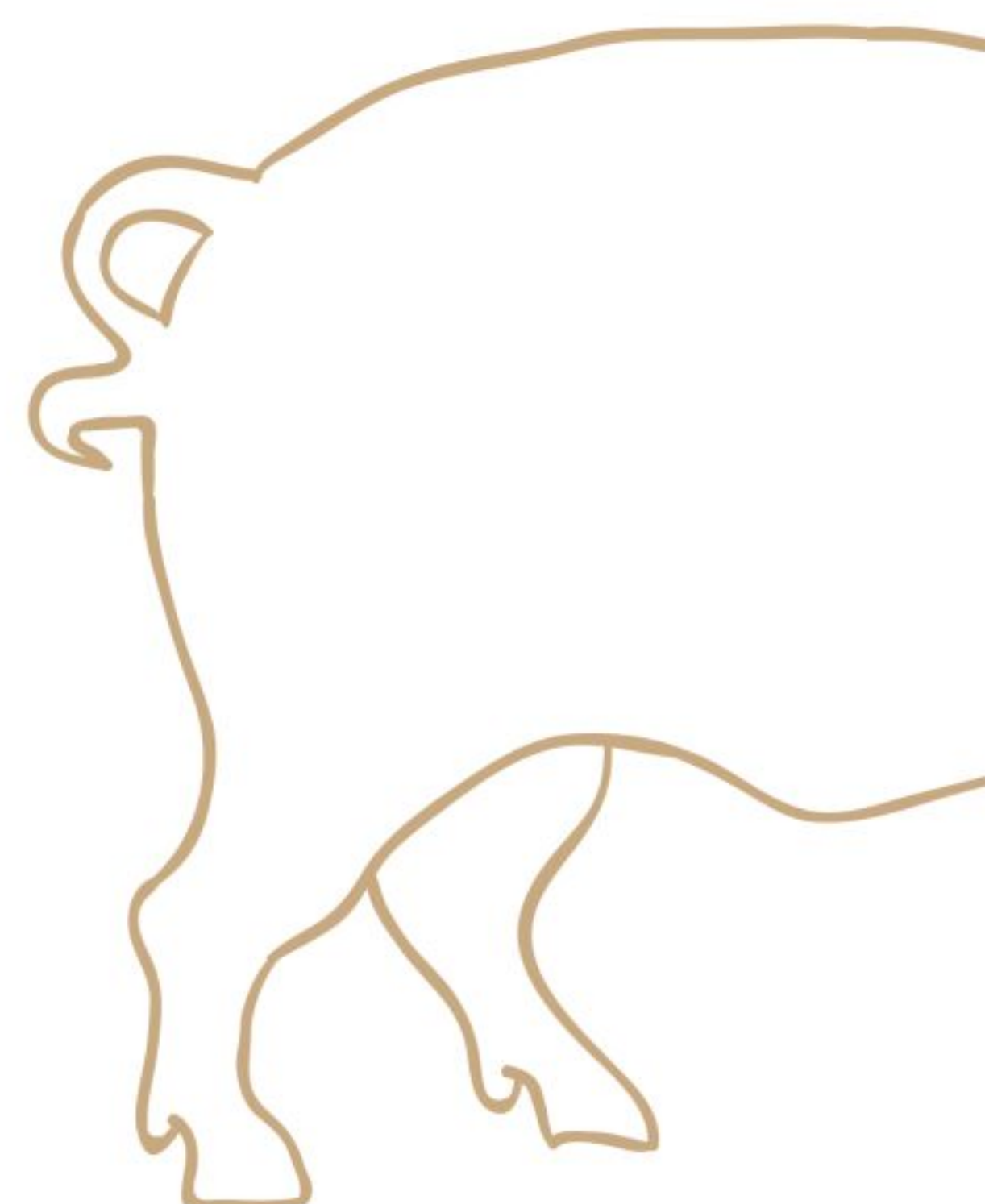
Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen, in 5 cm große Würfel schneiden und in die Marinade geben.

Das Schmalz in einer höheren Pfanne oder einem Dutch Oven erhitzen, den Speck hineingeben und goldbraun braten, dann wieder herausnehmen und beiseitestellen. Die Temperatur reduzieren und die Fleischwürfel bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. 20–30 Minuten weiter dünsten, bis sie über den Zustand „bissfest“ hinaus sind. Nun die Marinade, die Kartoffeln und den Speck zufügen und alles bei schwacher Hitze kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Gelegentlich umrühren.

Abschmecken und – wenn gewünscht – mit Kreuzkümmel verfeinern, dann nochmals kurz aufkochen lassen. Mit einem Spritzer oder mehr Zitrone abschmecken.

Zutaten (Für 4–6 Personen):

- 1 kg mageres Schweinefleisch für Gulasch
- 1 Tasse Weißwein
- 2–3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 1 kg Kartoffeln
- 3 EL Schweineschmalz
- 50 g durchwachsener Speck, in Würfel geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Kreuzkümmel
- ½ Zitrone
- optional (siehe Tipp): 100 g Blutwurst (Morcilla oder spanische Morcilla) oder 500 g geröstete Kastanien



Schmalzgebackenes Schweinefleisch

Rojões



Olivers BBQ-Tipp:

Als Abwandlung kann man kurz vor dem Servieren dicke, angebratene Blutwurstscheiben oder geröstete Kastanien zugeben.

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis



Die VIVUM Serie

**NATÜRLICH
KRAFTVOLL
ECHT**

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de



Zutaten (Für 4 Personen):

- 4 Rückenschnitzel vom Schwein, im Schmetterlings-Schnitt à 120–160 g (alternativ Kalbsrücken verwenden)
- 2 Salsiccia-Bratwürstchen (grobkörnige italienische Rohwurst)
- optional: 2 Stück Hühnerleber
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- 2 Eigelb
- 50 g durchwachsener Schweinefleisch, in Scheiben geschnitten
- 2–3 EL Öl zum Braten
- 1/8 l Weißwein
- 1/8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Zahnstocher

Zur Dekoration:

- 4 Salbeiblätter, plus einige schöne Blätter mehr
- grob geschroteter Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel mit einem Fleischklopfer dünn klopfen – nicht zu stark, sonst können Löcher entstehen, durch die die Füllung beim Garen austreten könnte.

Die Haut von den Würstchen entfernen, die Füllung mit einem Messer in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Den Knoblauch erst in Scheiben und dann in kleine Würfel schneiden. Die gleiche Menge Salz hinzugeben, mit dem Messerrücken zu einer feinen Paste zerdrücken und zur Wurstmasse geben.

Optional die Hühnerleber fein hacken und der Wurstmasse beifügen.

Die Petersilie von den Stängeln zupfen, fein hacken und direkt in die Wurstmasse geben, ebenso den Parmesan und das Eigelb (Eiweiß anderweitig verwerten). Mit frisch gemahlenem Pfeffer nach Belieben würzen und alles gründlich miteinander vermengen.

Die Schnitzel auf der Arbeitsfläche flach auslegen und die Wurstmasse – am besten mit einer Palette – gleichmäßig darauf verteilen. Es ist wichtig, dass die Wurstmasse schnellstmöglich auf die Schnitzel aufgetragen wird, da durch den trockenen Parmesan die Feuchtigkeit darin gebunden

wird und die Wurstmasse sonst nach einiger Zeit zu trocken sein kann.

Jetzt die bestrichenen Schnitzel aufrollen, jeweils mit einem Speckstreifen umwickeln und mit einem Zahnstocher oder einem Spießchen fixieren.

In einer höheren Pfanne oder einem Dutch Oven das Öl erhitzen und die Fleischröllchen darin unter mehrmaligem Wenden gleichmäßig goldbraun anbraten. Danach jeweils mit einem Salbeiblatt bestücken. Den Weißwein angießen und etwa zur Hälfte einreduzieren lassen. Nun die Fleischbrühe hinzugießen und die Involtini zugedeckt bei schwacher Hitze bis ungefähr 65 °C Kerntemperatur schmoren lassen. Anschließend die Fleischröllchen herausnehmen und ruhen lassen, die Sauce nochmals durchköcheln und nach Belieben abschmecken.

Zum Servieren die Sauce als Spiegel mittig auf die Teller gießen und die Involtini darauf platzieren. Mit frischem Salbei dekorieren und ganz leicht mit grob geschrotetem Pfeffer bestreuen.

Gefüllte Rouladen Mailänder Art

Involtini alla milanese





Der gute Hirte von Altlandsberg

Von Stephanie Prenzler

Weidelandschaften weltweit im Fokus

Die Vereinten Nationen haben auf Vorschlag der Mongolei 2026 das „Internationale Jahr der Weidelandschaften und des Hirtentums“ ausgerufen, unterstützt von 100 Ländern und über 300 Organisationen. Ziel ist, die ökologische und gesellschaftliche Bedeutung der Weiden hervorzuheben – von ihrer Rolle für Biodiversität und Bodenfruchtbarkeit bis hin zur Pflege von Kulturlandschaften und zum Klimaschutz. Auch Brandenburg, mit rund 300.000 Hektar Dauergrünland (davon 70 Prozent Weideflächen), profitiert stark von dieser Form der Landbewirtschaftung. Doch die heutige Weidetierhaltung steht vor großen Herausforderungen – in Brandenburg sowie weltweit. Wer tiefer in das Thema einsteigen will, findet unter www.weidelandschaft-hirtentum.de weitere Informationen sowie bundesweite Veranstaltungen.

Knut Kucznik ist Schäfer aus Leidenschaft – und ein Mann, dessen Berufsweg zwischen familiärer Fleischertradition, persönlicher Überzeugung und gelebtem Naturschutz liegt. Seine Geschichte zeigt, wie aus der Arbeit im Einklang mit den Tieren eine Haltung gegenüber Landschaft, Landwirtschaft und dem Leben selbst entstehen kann.

Ich bin der gute Hirte. Der gute Hirte lässt sein Leben für die Schafe. Der Mietling aber, der nicht Hirte ist, dem die Schafe nicht gehören, sieht den Wolf kommen und verlässt die Schafe und flieht – und der Wolf stürzt sich auf die Schafe und zerstreut sie –, denn er ist ein Mietling und kümmert sich nicht um die Schafe. Ich bin der gute Hirte und kenne die Meinen und die Meinen kennen mich, wie mich mein Vater kennt und ich kenne den Vater. Und ich lasse mein Leben für die Schafe.

Johannes 10,11-16

Knut Kucznik aus dem brandenburgischen Altlandsberg ist mit Herz und Seele Schäfer. Dieser Beruf ermöglichte ihm als jungem Menschen mit freiem Geist, in der damaligen DDR Rückzugsorte zu finden. Dabei war ihm sein Weg nicht gerade in die Wiege gelegt worden: „Ich stamme aus einer alten Fleischer-Dynastie und bin der erste in der Familie, der die Tradition nicht weitergeführt hat“, erzählt Kucznik. Mit seiner Berufswahl schlug er also die Gegenrichtung ein. „Aber nicht, weil ich keine Tiere töten wollte. Ich habe von klein auf gelernt, dass man mit Tieren respektvoll umgeht. Gerade, wenn es darum geht, dem Tier das Leben zu nehmen. Mein Großvater und mein Vater hatten beide ein Tattoo, das in der Fleischerschaft als Ehrenkodex galt. Doch ich wusste, ein essenzieller Punkt ihres Berufes passt nicht zu mir:



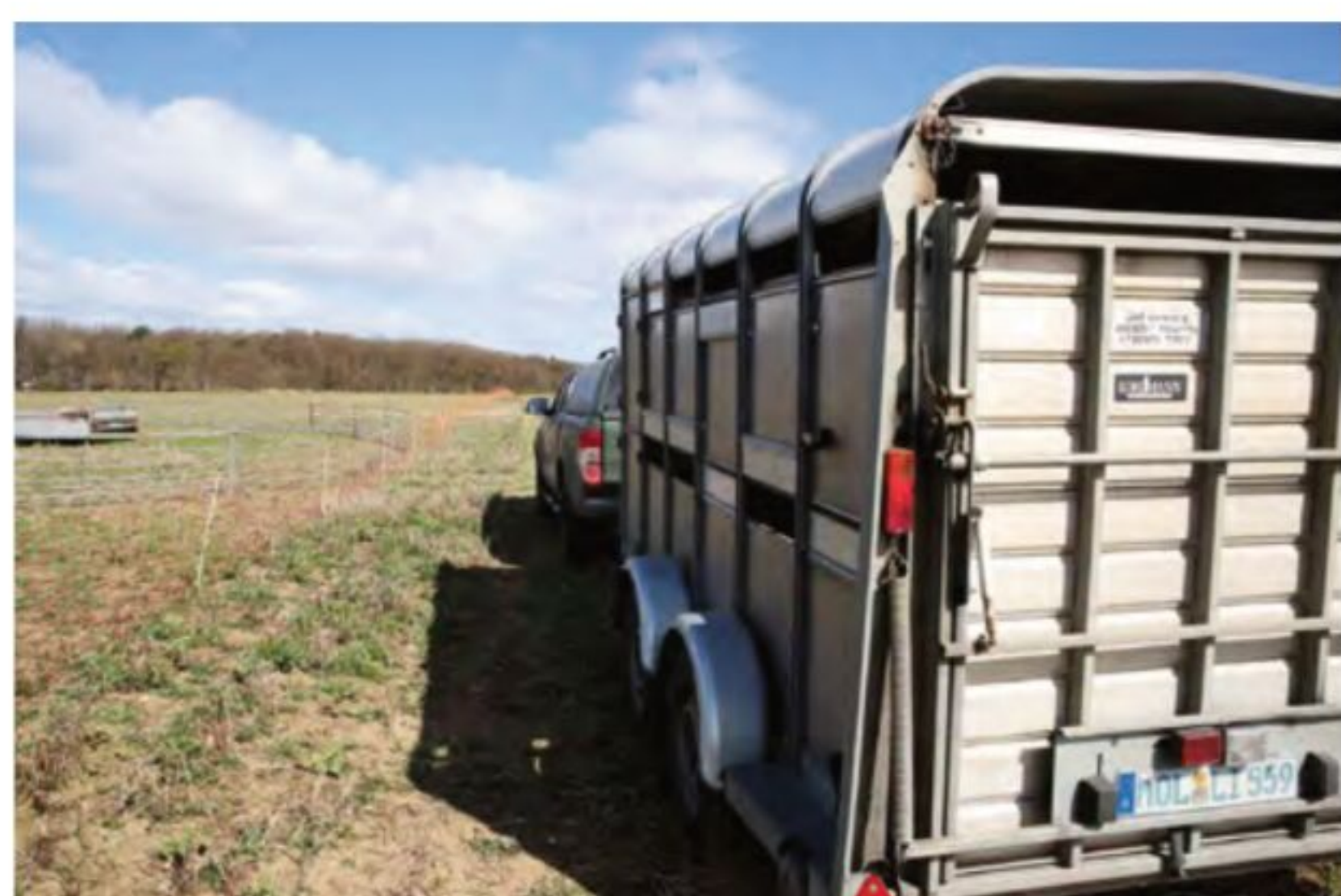
Dass man als Fleischer bei allem so ordentlich sein muss. Der bekannte Spruch ‚Mit Essen spielt man nicht‘ begleitete mich dabei – wie wahrscheinlich viele in meiner Generation – die ganze Kindheit über. Nur ging er bei uns noch weiter und endete mit: ‚Weil man damit Menschen töten kann‘.“ Die Ausbildung zum Schäfer war in der DDR beliebt, „da man damit gutes Geld machen konnte“. Fleisch und Wolle wurden gut bezahlt, doch für Knut Kucznik war das nicht der Anreiz. Er sah die große Freiheit, die mit der Arbeit als Hirte verbunden war – und fand mit ihr seine Berufung. „Ob du als Hirte oder Mietling geboren wurdest, weißt du vorher nicht. Aber wenn du den Lebensrhythmus der Schafe aufnimmst, für das Wohl der Herde mit einem Leben von der Hand in den Mund klarkommst und dich am Abend eine unbändige Freude erfüllt, wenn deine Schafe so satt sind, dass sie nichts mehr fressen können, dann weißt du, dass du ein Hirte bist“, sagt Kucznik – und diese Freude und Zufriedenheit ist tatsächlich in seiner Stimme zu hören.

Mit den Jahren lernte er die Bedürfnisse seiner Schafe detailliert kennen, und so wurde aus Schafen, Hunden und Schäfer eine Einheit – bis zur Wende. Mit der Wende ließen die Mietlinge ihre Herden über Nacht in Stich, aber Hirten wie Knut Kucznik blieben. Und alles änderte sich, die Schafhaltung wurde auf den Kopf gestellt: „Als Hirte bist du nicht mehr mit deinen Schafen durch die Landschaft gezogen und hast sie gehütet, sondern lediglich morgens zur Koppel gebracht. Während ich sie vor dieser Zeit zunächst immer zur Wiese mit dem schlechtesten Futter getrieben habe, wo sie nach der Nacht ihren ersten Hunger stillen konnten, und es erst danach auf die Flächen mit saftigem Gras und frischen Kräutern ging, fraßen die Schafe auf der Koppel jetzt gleich das frischeste Gras und ignorierten weniger schmackhafte Büsche und Kräuter. So wie diese Tiere in der Landwirtschaft im Moment gehalten werden, ist es

meiner Meinung nach gegen die Natur – was sich negativ auf die Pflanzen- und damit die Insektenwelt auswirkt. Aber als Hirte musst du diese Qual in deiner Seele aushalten. Du machst weiter, weil es für Hirten einfach keinen anderen Beruf gibt“, sagt Kucznik.

Mit Essen erzeugen verhungerst du

1997 gründet der Schäfer einen landwirtschaftlichen Betrieb und hält rund 1000 Schafe unterschiedlichster Rassen für die Fleischerzeugung. 750 davon gehören zur Rasse der Schwarzköpfigen Fleischschafe, die für ihre Robustheit und Fruchtbarkeit bekannt ist und Mitte des 19. Jahrhunderts in Westfalen aus einer Kreuzung einheimischer mit englischen Schafrassen wie Oxford und Hampshire entstand. Mit ihnen beweidet der Brandenburger 67 Hektar Wiesen im Umland von Altlandsberg, im Winter leben die Schafe in einem Folienstall. Doch der Fleischverkauf lohnt sich immer weniger – und die Wolle bringt ebenfalls nichts ein. „Mit Essen erzeugen verhungerst du“, mit diesen drastischen Worten beschreibt Kucznik seine Erfahrungen. Und er beschließt, es wieder auf die althergebrachte, traditionelle Weise zu versuchen. Zurück zu den Wurzeln – jedoch mit einem neuen Ziel: Weg von der Landwirtschaft, hin zur Landschaftspflege und dem damit verbundenen Naturschutz. Er reduziert die Fleischschafe auf 120 Tiere und schafft sich Skudden an: Eine Schafrasse, die zu den ältesten in Deutschland gehört, außerdem zu den bedrohten Arten zählt und die kleinsten Schafe Deutschlands hervorbringt. Die genügsamen Skudden waren ehemals von Mecklenburg bis ins Baltikum verbreitet und kommen auf mageren Standorten und den sandigen Böden Brandenburgs bestens klar. Sie werden dort satt, wo andere Rassen nicht mehr zurechtkommen, und mittlerweile ist Kucznijs Skudden-Herde auf 1000 Tiere angewachsen. Im Sommer pflegt der Hirte mit seinen Schafen Niedermoorflächen und Trockenrasen der Landschaftsschutzgebiete



in und um Altlandsberg, von September bis März ist er als einer der letzten Wanderschäfer Deutschlands unterwegs – auch in Berlin. „Die Skudden gehören zu den asaisonalen Rassen, die fast das ganze Jahr über paarungsbereit sind. Daher kann ich die Lammzeit so steuern, dass die Lämmer im Mai geboren werden. So benötige ich für meine Schafe keinen Stall mehr. Lediglich Problemfälle, wie beispielsweise Mutterschafe, die ihre Lämmer nicht annehmen wollen, werden zu Hause im Schafstall versorgt. Es ist ein (Arbeits-)Leben, das sich ganz und gar nach den Bedürfnissen der Tiere richtet und das einem vieles abverlangt. Wenn einem beispielsweise der Wind bei null Grad den kalten Regen waagrecht ins Gesicht peitscht oder man im Sommer den Stechfliegen und Mücken wehrlos ausgeliefert ist, weil die Hände für die Schafe gebraucht werden. Aber die Herde – in der Zusammenarbeit mit den Hütehunden, die die wichtigsten Arbeitsmittel für meine Schäferei sind – gibt dir so viel zurück, dass alles andere kein Gewicht hat. Für mich ist es der größte Zauber der Welt. Gras, Beikräuter, Sträucher usw., die für uns Menschen nicht verwertbar sind – daraus mache ich letztendlich wunderbares Fleisch. Und die Schafe wiederum verwandeln verwahrloste Flächen in artenreiche Biotope.“ Um diesen Zauber weiterhin am Leben zu erhalten, bildet der Hirte junge Schäfer aus. „Ich glaube nicht, dass die Arbeit und das Wissen von uns Hirten ausstirbt. Wir beschützen als Wanderschäfer Luft, Wasser und Boden – wer sonst kann das schon von sich behaupten!“

Die Wertschöpfung verteilt sich auf unterschiedliche Bereiche: Einerseits zahlen Berliner Firmen sowie der Senat für die Landschaftspflege, andererseits gilt gerade das Fleisch der Skudden als wahre Delikatesse. Es hat einen wildbretartigen Geschmack, eine dunkle Farbe, ist fettarm und grobfaserig. Doch beim Thema Lammfleisch ist der Schäfer in der Auswahl seiner Kunden wählerisch. „Die Berliner müssen sich bewerben, um Fleisch bei mir kaufen zu dürfen. Wer sofort nach dem Kilopreis fragt, hat gleich verloren“, sagt Kucznik. Abgenommen werden muss immer das ganze Tier. Die Schlachtung findet ganz in der Nähe bei einem befreundeten Fleischer statt und der Hirte begleitet dabei jedes Tier bis zum letzten Atemzug.

www.schaefer-altlandsberg.de



Geschmorte Lammschulter mit mediterranen Aromen

Rezept und Fotos: Nils Jorra



Vorbereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zubereitungszeit: ca. 4 Stunden

Zutaten (Für 4–6 Portionen):

- 1,6 kg Lammschulter am Knochen
- 4 Karotten
- 4 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchknolle
- neutrales Pflanzenöl zum Einreiben
- Salz
- 1 EL Kreuzkümmel
- 2–3 EL Tomatenmark

Flüssigkeiten & Gewürze:

- 1 Flasche trockener, kräftiger Rotwein (Syrah/Cabernet Sauvignon)
- Geflügelbrühe oder Wasser zum Auffüllen, nach Bedarf
- 2–3 EL Sojasauce
- 3 Zimtstangen
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- reichlich Rosmarin
- 1 Handvoll getrocknete Aprikosen

Als Einlage:

- 1 Dose Kichererbsen, abgegossen
- ca. 400 g Zucchini, gewürfelt (entspricht ungefähr 2 mittelgroßen Zucchini)

Zubereitung:

Die Lammschulter zuerst großzügig mit Salz würzen und anschließend rundum mit neutralem Pflanzenöl einreiben. Danach ungefähr 45 Minuten bei Raumtemperatur marinieren, damit das Salz einziehen kann und die Oberfläche leicht antrocknet. Die Lammschulter dann auf einer Plancha oder über offenem Feuer bei eher niedriger Hitze langsam rundum angrillen, sodass intensive Röstaromen entstehen und das Fleisch zusätzlich ein leicht rauchiges Aroma annimmt, ohne komplett durchzugaren.

Die Karotten, die roten Zwiebeln und die Knoblauchknolle schälen bzw. putzen und grob zerkleinern. In einem großen Dutch Oven das Pflanzenöl erhitzen und das Gemüse kräftig darin anbraten. Sobald es leicht Farbe genommen hat, das Tomatenmark hinzugeben und einige Minuten mitrösten, bis es dunkel und aromatisch wird. Danach den Kreuzkümmel einrühren und kurz mitbraten, damit sich sein volles Aroma entfaltet. Nun die angegrillte Lammschulter in den Dutch Oven geben und mit dem Rotwein aufgießen. Zusätzlich mit Geflügelbrühe oder Wasser auffüllen, bis das Fleisch weitgehend bedeckt ist. Sojasauce, Zimtstangen, Zitronenschale, Rosmarin und die getrockneten Aprikosen zufügen. Den Ansatz einmal kräftig aufkochen. Danach die Flüssigkeit abschmecken und dabei idealerweise nur leicht salzig und vollmundig würzen, da sie später stark reduziert und konzentriert wird.

Die Lammschulter mit geschlossenem Deckel bei sehr niedriger Hitze für etwa 3 ½–4 Stunden sanft schmoren, bis das Fleisch butterzart ist und sich leicht vom Knochen löst. Während des Schmorens gelegentlich kontrollieren, dass genug Flüssigkeit vorhanden bleibt und nichts ansetzt.

Sobald das Lamm weich ist, vorsichtig aus dem Bräter nehmen. Die Sauce durch ein Sieb geben (oder ungesiebt im Dutch Oven belassen) und mit in Wasser angerührter Speisestärke auf die gewünschte Konsistenz abbinden. Anschließend die Kichererbsen und Zucchiniwürfel in die Sauce geben. Alles nur kurz erhitzen, sodass die Zucchini noch Biss und eine frische grüne Farbe behalten und die Kichererbsen lediglich warm werden. Zum Servieren die Lammschulter auf einer großen Platte anrichten und großzügig mit der aromatischen Sauce und dem Gemüse überziehen. Dazu passen Couscous und/oder ein frischer, knackiger Salat.

GRILL GERÄTE NEWS



Foto: Ooni

Jetzt wird's richtig heiß. Nicht nur, weil wir mit großen Schritten in Richtung Sommer eilen und uns hoffentlich in den nächsten Wochen über ganz viele schöne Tage und Abende freuen können, an denen entspanntes Grillen angesagt ist. Das Angebot der Grillhersteller ist so vielfältig, dass es für den kleinsten Balkon oder Garten das passende Gerät ebenso gibt, wie für diejenigen, die dieses Jahr den ganz großen Wurf wagen wollen: die eigene Outdoorküche. Gerne in modularer Bauweise, um sie jederzeit an geänderte Gegebenheiten anpassen zu können. Und auch in Sachen Brennstoff ist Entspannung angesagt: von Elektro über Holz- und Holzkohle zu Gas und Pellets ist alles dabei. Ganz, wie es euch gefällt!

OONI KODA 2 MAX ROTATING STONE

Der neue rotierende Pizzastein von Ooni für den gasbetriebenen Koda 2 Max übernimmt das Wenden automatisch – und ist so für eine gleichmäßige Wärmeverteilung zuständig. Ein leistungsstarker Motor mit Metallgetriebe sorgt dafür, dass selbst 50-cm-Pizzen oder schwere Gusseisenpfannen auf dem Drehteller bewegt werden können – in unterschiedlichen Rotationsmodi, ob kontinuierlich oder in 90-Grad-Intervallen.

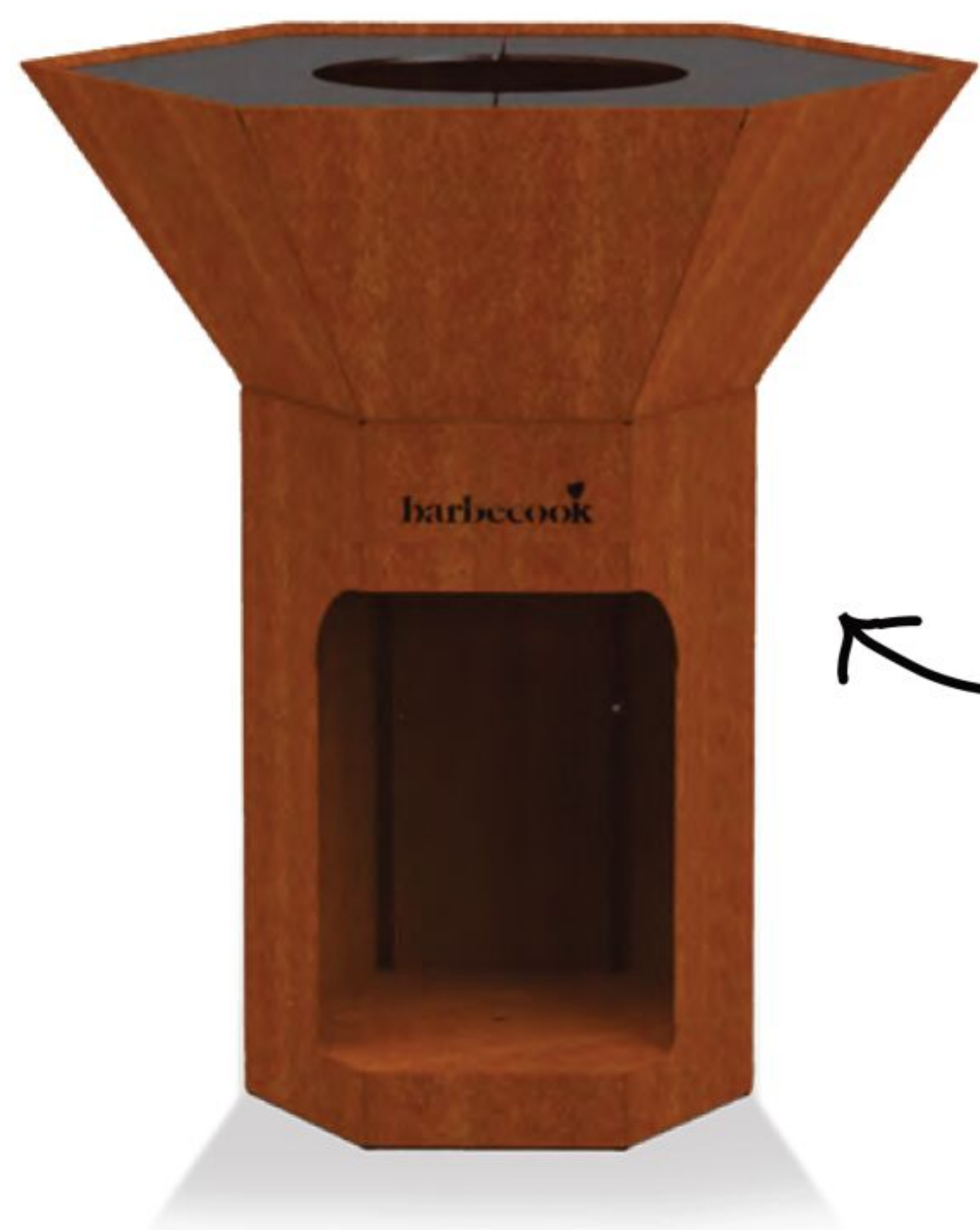
Preis: Drehstein einzeln 349 Euro, mit Ofen 1.329 Euro, www.ooni.com



WITT EGNITE CONTROL 13“

Dieser elektrische Pizzaofen von Witt ist mit einem oben angebrachten Kohlefaser-Heizelement ausgestattet und lässt sich einfach per Touchscreen bedienen. Er darf in- und outdoor zum Einsatz kommen – normale Steckdose genügt –, ist dank 2,42 kW Leistung in 11 Minuten Aufheizzeit startklar und kann maximal 500 °C erreichen. Die Hitze lässt sich bei Bedarf herunterregeln, Backtemperatur lässt sich präzise kontrollieren. In den Farben Black und Green erhältlich.

Preis: 749 Euro (UVP), www.montargo.de



BARBECOOK NESTOR ORIGINAL AUS CORTENSTAHL

Planchagrillen über einem Holzfeuer ist mit dem Nestor Original von Barbecuecook möglich. Er ist mit 2 abnehmbaren Grillplatten aus 6 mm Kohlenstoffstahl, einem integriertem Asche-Auffangtopf und Stauraum für Brennholz und Zubehör ausgestattet. Die Kunststofffüße an der Unterseite sollen Rostflecken auf der Terrasse vermeiden. Mit dem – als Zubehör erhältlichen – Dynamic Centre kommen weitere Grill-, Schmor- und Wok-Optionen ins Spiel.

Preis: 849 Euro, www.barbecuecook.de

HAMSON WESTON GT

Dieser Grill wurde vom argentinischen Asado inspiriert und verfügt über einen großzügig bemessenen Edelstahl-Grillrost von 70 x 44 cm, der sich mittels Handkurbel in der Höhe verstellen lässt. Der Boden des doppelwandigen Feuerraums aus Edelstahl ist mit Schamottsteinen ausgelegt, der Grill kann mit Holz oder Holzkohle befeuert werden. 4 feststellbare Rollen sorgen für Mobilität und Standfestigkeit.

Preis: 399 Euro, www.hamson-bbq.de



PIT BOSS® CLASSIC ONYX-EDITION

Pit Boss® setzt mit der neuen Onyx-Serie auf eine mattschwarze Oberfläche. Das Classic Modell ist ein digitaler Holzpelletgrill und eignet sich mit einer Grillfläche von 4.769 cm² und einem 8,5 kg fassenden Pelletbehälter für alles vom Abendessen unter der Woche bis hin zu Wochenendpartys. Die Temperaturregelung erfolgt von 82 bis 260 °C in 5-Grad-Schritten, während der Flame Broiler™ ein direktes Anbraten bei Temperaturen von bis zu 535° C ermöglicht. Ein eingebauter Kerntemperaturfühler sorgt dabei für volle Kontrolle.

Preis: 649 Euro (UVP), erhältlich bei Amazon und in ausgewählten Baumärkten, www.pitboss-grills.com

BIG GREEN EGG THE ONYX

Nach über 50 Jahren, in denen BGE durch seine ikonisch grüne Farbe weltbekannt wurde, kommt jetzt „The Onyx“ als Special Edition – und damit eine neue Version des Keramikgrills – auf den Markt: In tiefem, mattem Schwarz gehalten, ist bei genauem Hinsehen ein feiner grüner Schimmer zu entdecken, die Half Stainless Steel Grids sind nun dicker, machen zusätzliche Querstreben überflüssig – und die Reinigung zum Kinderspiel. Sämtliches Zubehör für Large und XLarge passt auch auf The Onyx.

Erhältlich in den Special-Edition-Sets: Starterset Large 2.645 Euro, Build In Large 2.245 Euro, Starterset XLarge 3.745 Euro, Build In XLarge 3.345 Euro, www.biggreenegg.eu



NAPOLEON PRESTIGE PRO 665

Der neue Napoleon Prestige® PRO 665 bietet hohe Funktionalität in elegantem Design. Von seinem großzügigen Garraum, der groß genug ist, um einen Truthahn zuzubereiten, bis hin zu den intelligenten Beleuchtungs- und Sicherheitsfunktionen definiert dieser Grill die Kontrolle neu. Sanft schließende Schubladen mit einer Tragkraft von 90 kg, eine elektrische Räucherbox für mehr Aromen und ein mitgeliefertes Drehspieß-Kit sorgen für relaxtes Grillvergnügen.

Preis: 5.999 Euro (UVP), www.napoleon.com



BROIL KING BARON 590 X SHADOW HYBRIDPOWER PELLETGRILL

Als Pellet-Ready-Gasgrill setzt der Baron 590 X Shadow auf 13.2 kW Hauptbrennerleistung mit 5 Dual-Tube™ Edelstahl-Stabbrennern und 5-tlg. Flav-R-Cast™ matt-emaillierten Gussrosten, einem 4,4 kW-Spießbratenbrenner und einer 2,7 kW-Seitenkochplatte. Der Clou befindet sich in der rechten Seitenablage: Hier versteckt sich eine Öffnung für Wok oder Zubehör – oder man stattet den Grill mit dem optionalen Pelletcore 500 mit Pellethopper inkl. smarter IQue-Steuerung aus und grillt bei Bedarf mit Pellets fürs echte Holzraucharoma.

Preis Grill: 1.599 Euro (UVP), zzgl. Pelletcore für ca. 799 Euro, www.broilking.de

SCHICKLING ROCKET HIGHEND EINBAUGASGRILL

Gefertigt aus 100 % Edelstahl und ausgestattet mit leistungsstarken 23,5 kW Power, so präsentiert sich der Schilling Rocket Gasgrill als Einbauvariante. Dank isolierender Einfassung ist er in nahezu jedes Material integrierbar, da die Hitze effektiv im Grill gehalten wird. Durchdacht ist auch das Fett- und Regenmanagement: Fett und Wasser werden getrennt abgeleitet, so gelangt kein Regenwasser in die Outdoorküche. Zur Serienausstattung gehören ein Drehspieß mit 12-Watt-Motor, eine Softclose-Fettwanne sowie massive Alu-Drehregler für ein besonders hochwertiges Bediengefühl.

Preis: 2.775 Euro, www.schickling-grill.de



Seabreeze-Modul für den Blaze 4-Brenner-Einbaugasgrill



EVERDURE SEABREEZE MIT BLAZE EINBAUGASGRILL

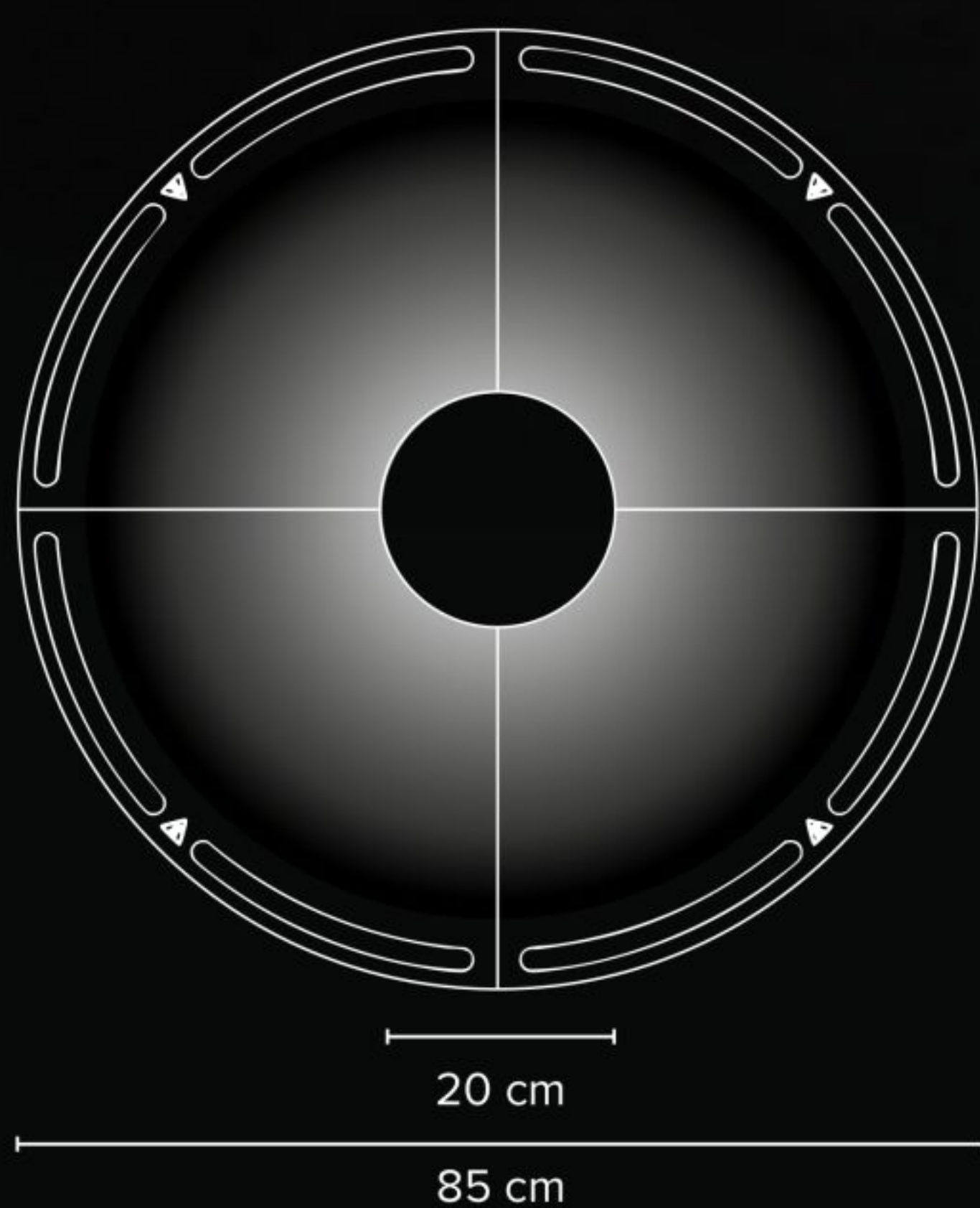
Die Seabreeze ist die modulare Outdoorküche von Everdure, die mitwächst. Durch das Baukastensystem lässt sich die Küche jederzeit erweitern oder neu konfigurieren. Die passenden Einbaugrills kommen vom amerikanischen Hersteller BLAZE, so auch der 4-Brenner-Einbaugasgrill LTE Pro, der mit seinen vier Edelstahl-Gussbrennern insgesamt ca. 16,4 kW Leistung an den massiven Edelstahlrost bringt und mit einem Heckbrenner ausgestattet ist.

Preis: 3.499 Euro
www.montargo.de, www.blazegrills.com

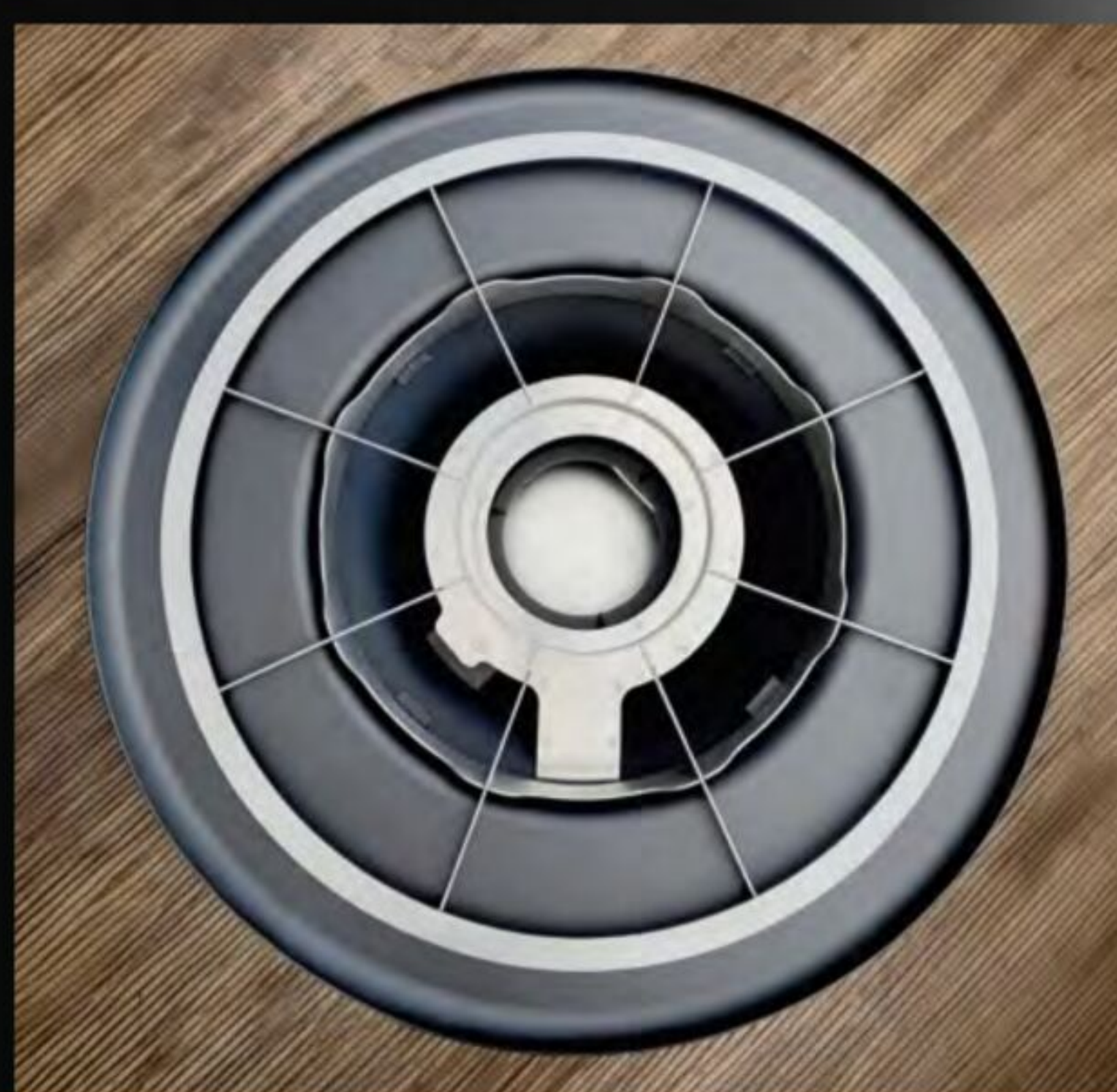
ONO PLANCHAGRILL

Der ONO verbindet die Idee einer klassischen Feuerplatte mit einem innovativen Hochleistungsgasbrenner. Anspruch des Herstellers Autz + Herrmann aus Heidelberg waren dabei ein herausragendes Design, besonders einfache Handhabung, mühelose Reinigung und höchste Verarbeitungsqualität.

1 Das Herzstück des ONO ist der von Autz + Herrmann selbst entwickelte innovative und patentierte Hochleistungsgasbrenner. Er erhitzt die massive Plancha-Platte im Zentrum innerhalb kurzer Zeit auf bis zu 320 °C.



2 Auf der Platte entstehen zwei unterschiedliche Temperaturzonen: Eine heiße Zone im inneren Bereich, die sich zum scharfen Anbraten eignet, sowie eine äußere Zone zum Garen und Warmhalten.



3 Alle Teile sind zur Reinigung sehr einfach herausnehmbar, die viergeteilte Edelstahlplatte passt in eine normale Spülmaschine.



4 Das Besondere am ONO: Das Gefühl von gemeinsamem Kochen auf der Feuerplatte, nur viel einfacher. Nicht einer grillt für alle, sondern alle grillen zusammen.



Preis: 4.490,- Euro
www.autz-ono.com

FIRE&FOOD GRILLMENÜ

Mit unserem aromatischen Grillmenü vertreiben wir garantiert alle grauen Regentage, die sich in diesem Frühling irgendwie landauf und -ab festgesetzt zu haben scheinen. Es stammt aus der Feder von Andita Schirmacher – die gebürtige Indonesierin lebt seit 28 Jahren in Deutschland, wo sie mit großer Leidenschaft die kulinarische Brücke zwischen den beiden Welten schlägt. Hauptberuflich als Marketing Excellence Managerin tätig, verfolgt sie privat die Mission, die vielfältige indonesische Küche in Deutschland bekannter zu machen. Als Botschafterin dieser breiten Aromenwelt war sie bereits in TV-Formaten wie „Kochs anders“ mit Ali Güngörmüş, den „Kochstories“ und „Mälzers Meisterklasse“ zu sehen.



VORSPEISE
Udang Goreng Rambutan

HAUPTGANG
Saté Maranggi
Saté Lilit Ayam
Nasi Kuning
Oseng-Oseng Kangkung

DESSERT
Pisang Bakar Coklat Keju

Udang Goreng Rambutan

(Knusprige frittierte Garnelen in Engelshaar)



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 8 Garnelen mit Kopf und Schwanz (Größe 13–15)
- 200 g Engelshaar (Kataifi/Kadayif-Teigfäden)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Eiweiß
- 500 ml neutrales Öl zum Frittieren (z. B. Erdnussöl)

Für die Rujaksauce:

- 3 TL Tamarindenpaste (in Asia-Läden erhältlich, dient als natürlich säuregebende Zutat)
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 1–3 Rawit-Chilischoten*
- 1 ½ TL Salz
- 100 g dunkler Palmzucker
- ½ TL Terasi (getrocknete, fermentierte Garnelenpaste)
- ca. 50 g frische Ananasstücke**
- 1–2 EL geröstete Erdnüsse

ZUBEREITUNG:

Zunächst die Rujaksauce zubereiten. Dafür alle Zutaten außer den Ananasstücken und Erdnüssen in einen Mörser geben und zu einer feinen Paste zermahlen. Die Ananasstücke hinzufügen und leicht zerstoßen, bis die Sauce etwas flüssiger wird. Anschließend die Erdnüsse zugeben und grob zerstoßen (oder je nach Geschmack feiner).

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Die Schale vorsichtig entfernen und dabei Kopf und Schwanz dranlassen. Den Darm

an der Rücken- oder Bauchseite herausziehen und die Garnelen gründlich säubern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl in einem Wok oder einer tiefen Pfanne auf 180 °C erhitzen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und die Garnelen darin wenden. Danach mit Engelshaar umwickeln und im heißen Öl ungefähr 1 Minute frittieren, dabei mehrmals wenden, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die frittierten Garnelen noch warm mit der Rujaksauce servieren, optional in den gegrillten Ananashälften anrichten.

**Rawit-Chilischoten sind auch als Bird's Eye-Chili bekannt – eine kleine, aber sehr scharfe Chilisorte. Je nach gewünschter Schärfe können für die Sauce ½, 1, 2 oder mehr Schoten verwendet werden.*

***Ich habe 2 frische Ananas verwendet, sie halbiert, das Fruchtfleisch herausgelöst, die Hälften auf der Schnittkante angegrillt und sie dann als Schüsseln zum Servieren genutzt.*

Anditas Tipp:

Engelshaar ist inzwischen durch Dubai-Schokolade sowie aus Desserts wie Kadayif in der türkischen oder Kataifi in der griechischen Küche bekannt. Es ist in gut sortierten Supermärkten und orientalischen Lebensmittelgeschäften erhältlich. Das Kadayif erst kurz vor der Verwendung aus der Verpackung nehmen, damit die feinen Fäden nicht austrocknen.



Unter „**Andita's Culinary Inspirations**“ bietet Andita Schirmacher Workshops an, die authentische Gewürze, regionale Vielfalt und die Essenz indonesischer Kochkultur erlebbar machen. Ihre klare, warmherzige Art öffnet den Zugang zu einer Küche, die hierzulande von vielen erst noch entdeckt werden will. Mehr unter www.anditas-culinary.com oder auf Instagram @anditasculinary.

HAUPTGANG

**Verschiedene Saté-Spieße
mit gelbem Reis und Wasserspinat**

HAUPTGANG

Saté Maranggi (Rinderfilet-Saté)



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 500 g Rinderfilet, in 2 cm große Würfel geschnitten
- Holzspieße

Für die Gewürzpaste (Marinade):

- 50 g Schalotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- 30 g Knoblauch, geschält und in Scheiben geschnitten
- 4 g Koriandersamen, trocken geröstet und gemahlen
- 40 g Palmzucker
- 15 g Tamarindenpaste
- 50 ml Kecap Manis (süße Sojasauce)
- 5 g Salz

Für die Sauce zum Servieren:

- 40 g Schalotten, geschält, halbiert und in feine Streifen geschnitten
- 3 Tomaten, gewürfelt
- 5 Chilischoten, entkernt und in feine Ringe geschnitten
- Saft von 1–2 Limetten
- 100 ml Kecap Manis (süße Sojasauce)

ZUBEREITUNG:

Für die Gewürzpaste Schalotten und Knoblauch mit dem Pürierstab fein pürieren und die gemahlene Koriandersamen dazugeben. Zusammen mit Palmzucker, Tamarindenpaste, Kecap manis und Salz in eine Schüssel geben und gründlich zu einer Marinade vermengen. Das Fleisch zufügen und ungefähr 1 Stunde marinieren. Die Zutaten für die Sauce in einer Schüssel zum Servieren vermischen. Die marinierten Fleischstücke auf die Holzspieße aufziehen – 4–6 Stücke pro Spieß – und anschließend grillen.



Andita Schirmacher: „Saté Maranggi ist ein indonesisches Grillgericht, das durch seine würzige Marinade und die rauchigen Aromen des gegrillten Rindfleischs besticht. Es bietet eine perfekte Balance aus süßen, salzigen und leicht scharfen Geschmacksnoten, die jeden Bissen zu einem Genuss machen.“

Saté Lilit Ayam

(Hähnchenhack-Saté)

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 500 g fein gehacktes Hähnchenfleisch
- 65 ml Kokosmilch
- 100 g Kokosraspeln
- 2 EL Arenga-Palmzuckersirup oder 1 EL Palmzucker
- ½ TL Salz
- 15 Stiele Zitronengras als Spieße (alternativ flache Holzspieße)
- etwas Öl zum Anbraten

Für die Gewürzpaste:

- 80 g/~ 3 Schalotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- 25 g/~ 5 Knoblauchzehen, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 15 g/~ 2 cm Galgantwurzel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 15 g/~ 2 cm Ingwer, geschält und in Scheiben geschnitten
- 10 g/~ 4 cm Kurkuma, geschält und in Scheiben geschnitten
- 6 Kaffirlimettenblätter
- 1 TL Koriandersamen, trocken geröstet und gemahlen
- 1 TL Terasi (getrocknete, fermentierte Garnelenpaste)
- ½ TL weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Sambal Matah:

- 8 asiatische Schalotten
- 2 deutsche Schalotten
- 2–3 rote Chilis
- 2 Stiele Zitronengras (nur die unteren Teile)
- 4 Kaffirlimettenblätter, in feine Streifen geschnitten oder fein gehackt
- ½ TL Terasi (getrocknete, fermentierte Garnelenpaste)
- 6 EL Kokosöl
- Saft von ½ oder 1 Limette
- ½ TL Meersalz



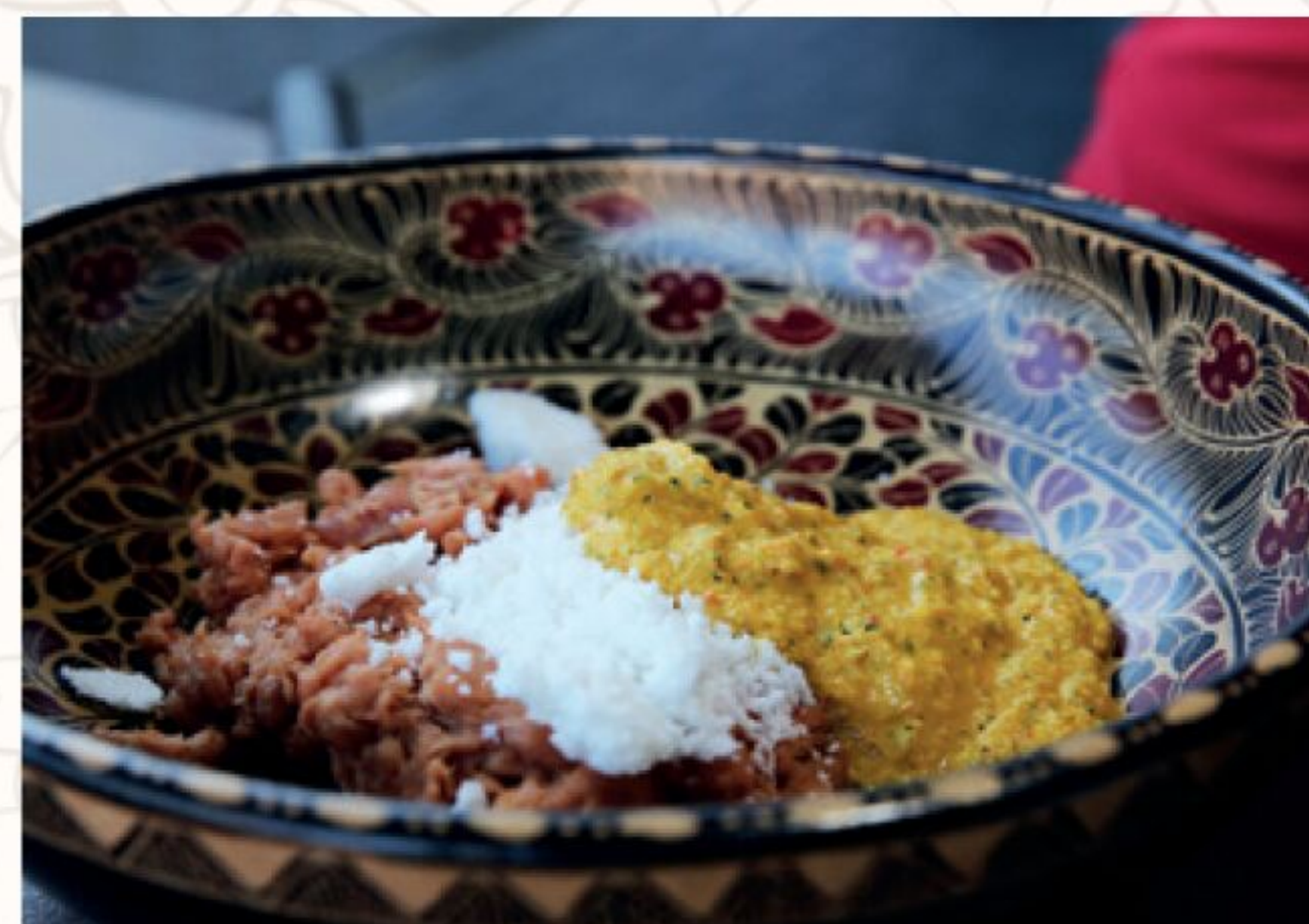
ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für die Gewürzpaste (bis auf Koriandersamen, Terasi und weißen Pfeffer) in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich sind und duften. Anschließend Koriandersamen, Terasi und weißen Pfeffer hinzufügen und kurz mitrösten.

Die angebratenen Zutaten mit der Kokosmilch zu einer feinen Paste pürieren und gründlich mit dem gehackten Hähnchenfleisch, Kokosraspeln, Salz und Palmzucker vermengen. Eine kleine Probemenge in der Pfanne anbraten, abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Die Masse um die Zitronengrassstangen formen, mit einem leichten Spiralmuster versehen und grillen. Für die Sambal Matah die vorbereiteten Schalotten, Chilis, das Zitronengras und die Kaffirlimettenblätter in

eine Schüssel geben. Terasi und Salz mit einem Schuss Kokosöl in einer zweiten Schüssel mit den Händen zerreiben und danach zu den geschnittenen Zutaten geben. Alles vorsichtig mit den Händen mischen und dabei leicht zerdrücken. Das restliche Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und über die Sambal gießen. Den frisch gepressten Limettensaft hinzufügen, alles verrühren und bei Bedarf nachwürzen.



Andita Schirmacher: „Saté Lilit Ayam sind balinesische Hähnchenspieße, bei denen gewürztes Hackfleisch mit Kokos und Gewürzen um Zitronengrassstiele gewickelt und aromatisch gegrillt wird. Saftig, duftend und typisch Bali. Serviert wird dieses Saté mit frischem, aromatischem Sambal Matah.“



Oseng-Oseng Kangkung (Javanische Wasserspinat-Pfanne)

ZUBEREITUNG:

Den Wasserspinat gründlich waschen und in 4 cm große Stücke schneiden. 3 EL Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Wok erhitzen. Knoblauch und Schalotten zugeben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich sind und duften. Die Chiliringe, Galgant und Salambblätter hinzufügen und 30–60 Sekunden mitrösten, bis die Gewürze aromatisch duften. Dann den Palmzucker oder das Kecap Manis einrühren, damit alles leicht karamellisiert und sich die Aromen verbinden. Das Wasser angießen und den Wasserspinat dazugeben. Unter Rühren sautieren, bis er zusammenfällt und weich ist, aber seine leuchtend grüne Farbe noch behält. Mit Salz abschmecken und ggf. mit mehr Salz und/oder Palmzucker nachwürzen.



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 400 g Wasserspinat/Morning Glory
- 3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- 4 Schalotten, in dünne Scheiben geschnitten
- 2–3 rote Chilischoten, in dünne Ringe geschnitten
- 3 cm Galgantwurzel, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten
- optional: 2 Salambblätter (indonesische Lorbeerblätter)
- ½ –1 TL Meersalz
- 40 g Palmzucker/Kokosblütenzucker oder 2 EL Kecap Manis (süße Sojasauce)
- 3 EL neutrales Öl zum Anbraten
- 50 ml Wasser

Andita Schirmacher:

„Oseng-Oseng Kangkung ist ein herzhaftes, aromatisches Pfannengericht, bei dem Wasserspinat in einer würzigen Mischung aus Knoblauch, Chili und Galgantwurzel sautiert wird. Die perfekte Balance aus knackiger Textur, Röstaromen und leicht süßlich-würziger Note macht es zu einer beliebten Beilage in der indonesischen Küche.“



Nasi Kuning (Gelber Reis)

Andita Schirmacher:

„Gewürzter Reis wird oft als Tumpeng (Reiskegel) zu festlichen Anlässen serviert. Bei diesem Rezept handelt es sich um eine aromatische Variation ohne Verwendung von Kokosmilch.“

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 500 g Jasminreis
- 600 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
- 1 TL gemahlene Kurkuma
- 1 Zimtstange
- 1 Nelke
- 1 Salambblatt (indonesisches Lorbeerblatt)
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 2 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl

ZUBEREITUNG:

Den Reis zwei- bis dreimal waschen, anschließend 1 Stunde in Wasser einweichen und gut abtropfen lassen. In einem Topf Butterschmalz oder Pflanzenöl erhitzen. Den abgetropften Reis hinzufügen und 2 Minuten anrösten. Kurkuma einstreuen und unter Rühren weitere 2 Minuten mitbraten. Die Brühe und übrigen Gewürze zugeben und alles einmal aufkochen lassen. Den Topf mit einem Deckel verschließen, die Hitze auf ca. 30 % reduzieren (z. B. Stufe 3 von 10 oder 6 von 14). Den Reis 15 Minuten zugedeckt garen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist.

DESSERT



DESSERT

Pisang Bakar Coklat Keju

(Gegrillte Bananen mit Schokolade und Käse-Topping)



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 4 Apfelbananen*
- 40 g Bergkäse (z. B. Comté, 3–6 Monate)
- 20 g dunkle Schokolade oder Schokostreusel
- Arenga-Palmzuckersirup
- optional: cremiger Likör (z. B. Eierlikör oder Sahnelikör) zum Beträufeln

ZUBEREITUNG:

Die Apfelbananen schälen und vorsichtig leicht plattdrücken.

Nach Wunsch vor dem Grillen mit dem Arenga-Palmzuckersirup bestreichen – oder direkt grillen, bis sie weich werden. Mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und den Käse etwas schmelzen lassen. Mit der geriebenen Schokolade oder den Schokostreuseln bestreuen und warm servieren.

**Die kleinen, etwas festeren Apfelbananen sind in gut sortierten deutschen Supermärkten oder in Asia-Läden erhältlich. In Indonesien werden häufig die Sorten Pisang Raja oder Pisang Uli verwendet, da sie eine feste Konsistenz sowie ein frisches, leicht säuerliches und komplexes Aroma besitzen. Falls diese Sorten nicht verfügbar sind, kann zur Not die überall erhältliche Cavendish-Banane verwendet werden.*



Andita Schirmacher: „Banane, Schokolade und Käse – diese Kombination wirkt für viele Deutsche zunächst ungewöhnlich, ist jedoch in Indonesien eine beliebte Mischung für Snacks und Süßspeisen. Indonesier lieben das Spiel aus süßen und herzhaften Geschmäckern, die sich am Gaumen gegenseitig ausbalancieren. Besonders gut eignet sich dafür die Apfelbanane – eine kleinfruchtige Sorte mit festem Fruchtfleisch und einem komplexen, leicht frisch-säuerlichen Aroma. Ihre feine Säure harmoniert wunderbar mit der süßherben Note dunkler Schokolade und dem nussigen Geschmack von Bergkäse.“

TICKETS ONLINE
www.alpenglut.at

Oberreit
GRILLSTODL
presents

ALPENGLUT '26
FEUER. GESCHMACK. GENUSS

ALPINES BBQ-FESTIVAL

**ALPENGLUT GEHT
IN DIE 2. RUNDE**

**SAMSTAG, 26.09.2026
AB 12 UHR | BRUCK/GLSTR.**

Wahre Grillmeister **LIVE** am Smoker, am Keramikgrill, am Feuerplattengrill, usw. Verkoste im Tapas Style exklusive Grill- & BBQ-Spezialitäten – vom zarten Fleisch bis zum Dessert direkt vom Grill. Dazu gibt's Harry Albel's Spirituosenverkostung, lässige Live-Musik und jede Menge Stimmung rund ums Feuer. Ein Tag voller Glut, Genuss und Gemeinschaft – unter freiem Himmel, mitten in den Alpen.

Limitierte Plätze!
Tickets nur online:
www.alpenglut.at

**10% Ticket-Rabatt
für FIRE&FOOD-Leser
mit dem Code:
FIREFOOD2026**



Oberreit Grillstodl,
Reit 9, 5662 Bruck/Glstr.
+43 660 3961415
event@alpenglut.at
Bei jedem Wetter!

**BRUCK FUSCH
GROSSGLOCKNER**

125 JAHRE SCHÄRFE

Text: Stephanie Prenzler

Das Beluga Revolution wurde im letzten Jahr mit dem German Design Award 2025 in der Kategorie „Kitchen“ gewürdigt.



Als Paul Adrian am 23. Januar 1901 im Keller seines Hauses eine kleine Scherenschmiede gründete, ahnte er wohl kaum, dass er damit den Grundstein für eine bis heute bestehende Solinger Traditionsmarke legte. 125 Jahre später steht der Name Paul Adrian über Generationen hinweg für hochwertige Schneidwaren „Made in Solingen“.

Die Anfänge waren bescheiden: Auf einer kleinen Esse fertigte der Gründer zunächst Scherenrohlinge. Doch schon 1922 folgte der nächste Meilenstein mit dem Bau eines ersten Fabrikgebäudes – und einer entscheidenden Erweiterung des Sortiments. Fortan produzierte das Unternehmen auch Rasiermesser, die schnell internationale Nachfrage fanden und bis nach Lateinamerika exportiert wurden. Nach der kriegsbedingten Unterbrechung im Zweiten Weltkrieg gelang es dem Familienbetrieb, an frühere Erfolge anzuknüpfen. Mitte der 1950er-Jahre öffnete sich mit einem Großauftrag aus den USA ein neues Kapitel: Hohlgeschliffene Steakmesser wurden zu einem wichtigen Standbein. Die Solinger verfügten über das nötige handwerkliche Know-how und die technischen Voraussetzungen, um den Markt zu bedienen.

Mit dem Eintritt von Rainer Adrian im Jahr 1971 übernahm die dritte Generation die Verantwortung. Parallel zur in Deutschland aufkommenden Steakhouse-Kultur erkannte er das Potenzial dieses Segments – und etablierte die Marke erfolgreich in der Gastronomie. Bis heute stammen geschmiedete Steakbestecke in zahlreichen führenden Steakhäusern aus Solinger Fertigung.

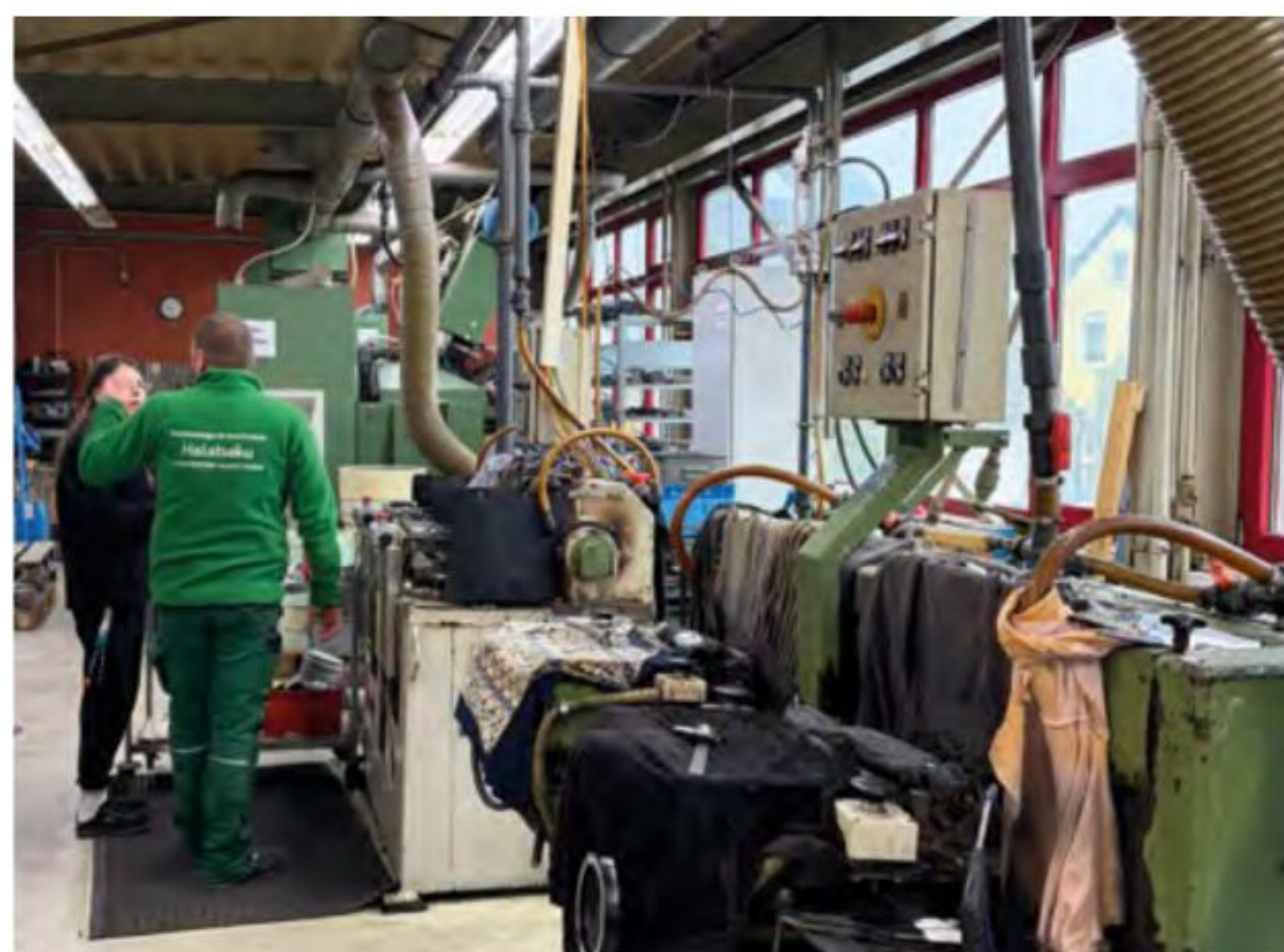
INTEGRATION IN EIN FAMILIEN- NETZWERK

Die Kunst des Schleifens ist in der Unternehmerfamilie Paul Adrian seit jeher mehr als nur Handwerk – sie ist gelebte Tradition. Jede Generation entwickelte das Wissen weiter und schuf auf diese Weise Messer, die nicht nur präzise schneiden, sondern den Umgang mit Lebensmitteln durchaus bereichern.

Seit 2017 wird dieser Anspruch von Frank Buchmüller fortgeführt. Der Inhaber entstammt ebenfalls einem traditionsreichen Solinger Familienbetrieb, der Profilschleiferei Karl Clauberg GmbH. Die enge Verbindung zwischen beiden Häusern reicht Jahrzehnte zurück: Schon lange verließ sich das Unternehmen Paul Adrian auf die Expertise der Schleiferei, um konstante Qualität zu gewährleisten. Mit der vollständigen Übernahme



der Produktion durch die Profilschleiferei im Jahr 2017 wurde die Partnerschaft konsequent weiterentwickelt. Die Wurzeln reichen tief: Gegründet von Karl Clauberg, ging das Unternehmen 2003 an seinen Schwiegersohn Frank Buchmüller über. So blieb nicht nur die Fertigung, sondern auch das handwerkliche Erbe fest in Solingen verankert.



PRÄZISION BIS INS DETAIL

Bis heute steht Paul Adrian für einen Schliff, der exakt auf Material, Klingenform und Anwendung abgestimmt ist. Die Messer entstehen in einem mehrstufigen Prozess, der maschinelle Präzision und handwerkliche Feinarbeit verbindet: mehrfach dünn ausgeschliffen, präzise blaugepliestet sowie von Hand ausgemacht und abgezogen. Das Ergebnis ist eine Kombination aus außergewöhnlicher Schärfe, hoher Schnitthaltigkeit und Flexibilität. Die verwendeten Stähle vereinen die Eigenschaften klassischer Kohlenstoffstähle mit moderner Rostbeständigkeit und einfacher Nachschärfbarkeit. Auch in puncto Hygiene setzt das Unternehmen Maßstäbe: Als einer der frühesten Anbieter erfüllt Paul Adrian die HACCP-Anforderungen für Materialverträglichkeit und Verarbeitung, insbesondere

bei Holzgriffen. Die jüngste Entwicklung aus dem Hause Paul Adrian, das Beluga Revolution, wurde im letzten Jahr mit dem German Design Award 2025 in der Kategorie „Kitchen“ gewürdigt. Neben seinem Design zeichnen das Kochmesser eine extreme Korrosionsbeständigkeit sowie Robustheit, Leichtigkeit und herausragende Schneidqualität aus. Der leichte Titangriff kann dabei ganz nach Gusto mit Klingen aus hochwertigen Stahlsorten kombiniert werden, die dank ihres äußerst feinen Gefüges eine sehr dünne Klingengeometrie erlauben, sodass die Messer besonders präzise und scharf ausgeschliffen werden können. Die DLC-Beschichtung versiegelt zudem die Oberfläche, macht sie unempfindlich gegen Kratzer und ist leicht zu reinigen.

PFLEGE UND WERTERHALT

Damit die Qualität der Messer langfristig erhalten bleibt, ist es empfehlenswert, auf weichen Unterlagen wie Holz zu schneiden und die Klingen unmittelbar nach Gebrauch von Hand zu reinigen. Die Spülmaschine ist – wie bei allen hochwertigen Messern – hier tabu. Holzgriffe sollten nur kurz mit Wasser in Kontakt kommen und anschließend gut trocknen. Sind Rückstände nach dem Schneiden bereits angetrocknet, weicht man die Klinge einfach mit einem milden Spülmittel ein und entfernt sie anschließend mit einem weichen Spültuch, um die Oberfläche zu schonen. Zusätzlich sollten die Klingen gelegentlich mit geeigneten Metallpflegeölen behandelt und Holzgriffe regelmäßig mit Holzöl gepflegt werden. Um den Kontakt mit anderen Klingen oder metallischen Gegenständen zu vermeiden, sind Schutzhüllen ratsam. Ein Sonderfall sind Klingen mit DLC-Beschichtung (Diamond Like Carbon): Sie gelten als

besonders kratzfest und pflegeleicht, sollten jedoch natürlich keinesfalls mit metallischen Schwämmen gereinigt werden. Das Nachschleifen gehört immer in professionelle Hände, da die Beschichtung sonst beschädigt werden kann. Für diesen Zweck bietet Paul Adrian einen werkseigenen Nachschärf- und Aufarbeitungsservice an. Im Werk wird der Zustand der Messer geprüft und je nach Bedarf überarbeitet – vom präzisen Handabzug über die Nachbearbeitung von Brotmesserwellen bis hin zum Nachpliesten der Klinge und der Aufarbeitung der Griffe. Damit die wertigen Messer stets bereit für ihren nächsten Einsatz bleiben.



Seit 2017 wird der hohe handwerkliche Anspruch „Made in Solingen“ von Frank Buchmüller fortgeführt.

Wilden Genüssen auf den Sprun

Fine Dining aus den Lagerfeuer-Küche mit der Wilden Sophie

Text: Stephanie Prenzler
Rezepte: Wilde Sophie



In der Försterei Hammer in Groß Köris veranstaltet die Wilde Sophie ihre außergewöhnlichen Grillkurse.

Grillen ist längst vom einfachen Freizeitspaß zur echten Genusskultur gereift. Kein Wunder also, dass Grill- und BBQ-Kurse boomen. Es geht um Technik, Aromen, Timing – und um das gute Gefühl, gemeinsam mit Gleichgesinnten Neues auszuprobieren. Genau dafür sind wir tief in den brandenburgischen Wald gereist, wo Food-Artistin, Wild-Sommelière und Naturpädagogin Cornelia Kohler ihr ganz eigenes Feuer entfacht. Zwischen Rauch, Natur und Kreativität verbindet sie Kunst und Kulinarik zur köstlichen Lagerfeuer-Küche.

Wer mit Cornelia Kohler – bekannt als „Wilde Sophie“ – durch den brandenburgischen Kiefernwald wandert, sucht keine Trophäen, sondern das Große im Kleinen. Die sympathische Jägerin lenkt den Blick der Teilnehmerinnen und Teilnehmer sanft auf wilde Kräuter, Blüten und Beeren und verleitet sie in der Spurenlese zur Achtsamkeit für die feinen Details der Natur. Sie kann zweifelsfrei entziffern, was es in Feld, Wald und Wiese kulinarisch zu entdecken gibt – und macht dieses Wissen in ihren Wild-, Grill- und Kochkursen unmittelbar mit allen Sinnen erlebbar.

Cuisine Sauvage – Wilde Küche

Kochen und Kunst als Verneigung vor der Natur

Die Menüfolge in ihren Kursen wird der Natur überlassen – das ist die Einstellung, die Cornelia von frühester Kindheit an erlebt und verinnerlicht hat. Aufgewachsen in einer Winzerfamilie in Brackenheim nahe Heilbronn, ist sie seit jeher eingebettet in die natürlichen Kreisläufe des Landlebens – einschließlich Hausschlachtungen. Nahrung hat ein Gesicht, einen Ursprung und einen Wert – und so ist ein respektvoller Umgang mit der Natur für sie und ihren Bruder keine Theorie, sondern gelebte Praxis. Es sind die frühen Prägungen, die sich bis heute wie ein roter Faden durch ihr Leben ziehen.

Zunächst führt ihr Weg jedoch in eine andere Richtung. Nach dem Abitur zieht es Cornelia nach München, wo sie – nach einem Praktikum in einer Glockengießerei – Holzbildhauerei studiert. Die künstlerische Handschrift dieser Jahre ist bis heute in all ihrem Schaffen sichtbar – selbst auf den Tellern. Vom eigentlichen Design bis zur Ausgestaltung jedes einzelnen Menügangs. Cornelia arrangiert Speisen nicht nur, sie inszeniert sie. Aus Wildtieren entstehen Lebensmittel, filigran und zugleich kraftvoll – eine Hommage an das Tier und seine Geschichte.

Dass sie eines Tages selbst zur Jägerin werden würde, ist anfangs eher ein vager Gedanke – obwohl sie den Vater gerne auf der Jagd begleitet. Doch als dieser viel zu früh stirbt, steht plötzlich die Frage im Raum, wer seine Jagdwaffen übernimmt. Für Cornelia die Initialzündung, selbst den Jagdschein zu machen und damit eine weitere intensive Verbindung zur Natur zu finden. Dankbarkeit und Verantwortung stehen dabei stets im Zentrum ihres Handelns: „Nach dem Schuss ist das Tier ein Lebensmittel, und ich bin jedes Mal dankbar dafür, dass ich es gut getroffen habe und so noch nie eine Nachsuche nötig war. Effizienz ist ebenfalls wichtig, Wildbrethygiene lässt keine langen Pausen zu. Es gibt keinen Raum für Sentimentalität im Moment des Aufbrechens“, erklärt die Jägerin. Es ist genau dieser Spannungsbogen aus Respekt, Pragmatismus und Wissen, der ihre Arbeit prägt. So verbindet Cornelia Jagd, Kunst und Kulinarik mit Naturpädagogik und vermittelt umfassendes Wissen in Kursen, die weit mehr als Koch- oder Grillveranstaltungen sind. Nämlich eher Erfahrungsräume, in denen es um ökologische Zusammenhänge, um Herkunft und die Verantwortung jedes einzelnen von uns geht. Eine intensive Erfahrung, die noch lange in uns nachklingt.



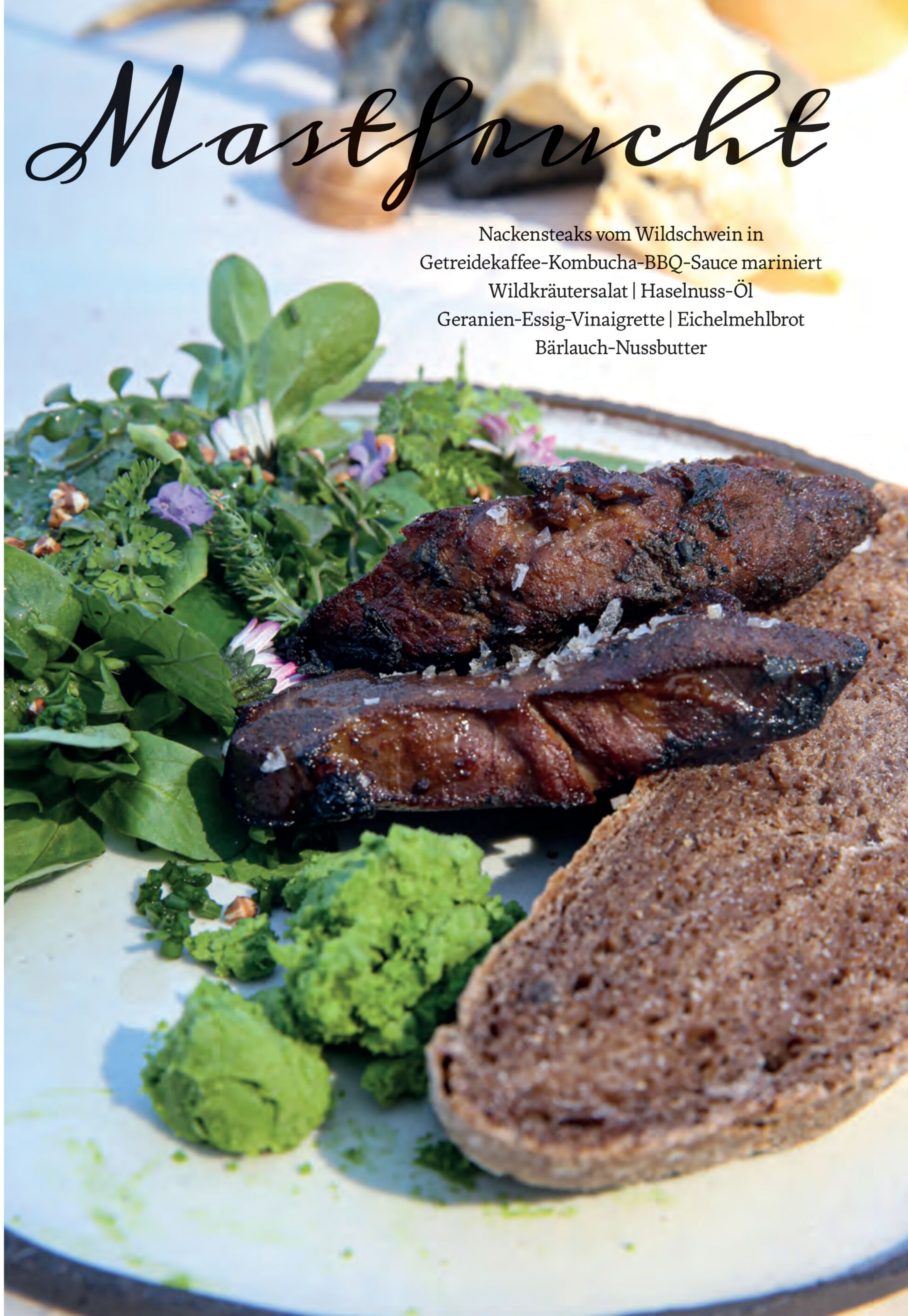
Tipp:

Wildkräuter, die sich zum Sammeln für einen Salat eignen: Sauerampfer, Portulak/Postelein, Vogelmiere, kleiner Wiesenknopf/Pimpinelle, Schafgarbe, Löwenzahn, Giersch, Kerbel und Gänseblümchen. Aber wirklich nur sammeln, was ihr kennt und hinterher auch esst! Wildkräuter immer gut gewaschen verwenden, genau wie alle anderen Feldfrüchte, z. B. Erdbeeren (Fuchsbandwurm).



Mastfrucht

Nackensteaks vom Wildschwein in
Getreidekaffee-Kombucha-BBQ-Sauce mariniert
Wildkräutersalat | Haselnuss-Öl
Geranien-Essig-Vinaigrette | Eichelmehlbrot
Bärlauch-Nussbutter



Zutaten:

(Für 4 Personen):

- 4 Nackensteaks vom Wildschwein
- Pfeffer
- 4 Scheiben Eichenmehlbrot (s. Rezept Seite 42)
- Salzflocken zum Garnieren

Für die Getreidekaffee-Kombucha-BBQ-Sauce:

- 1 Kombucha-Pilz (Scoby), mind. 200 ml Kombucha-Getränk als Ansatzflüssigkeit
- 1 l Getreidekaffee aus 60–80 g Pulver gekocht (Menge nach gewünschter Stärke), gut abgekühlt
- 90–100 g Zucker
- 10 g Knoblauchpulver
- 20 g geräuchertes Paprikapulver optional: zerstoßener Koriander
- 100–150 g brauner Rohrzucker (Menge nach Geschmack)
- 150 g Tomatenmark
- Salz

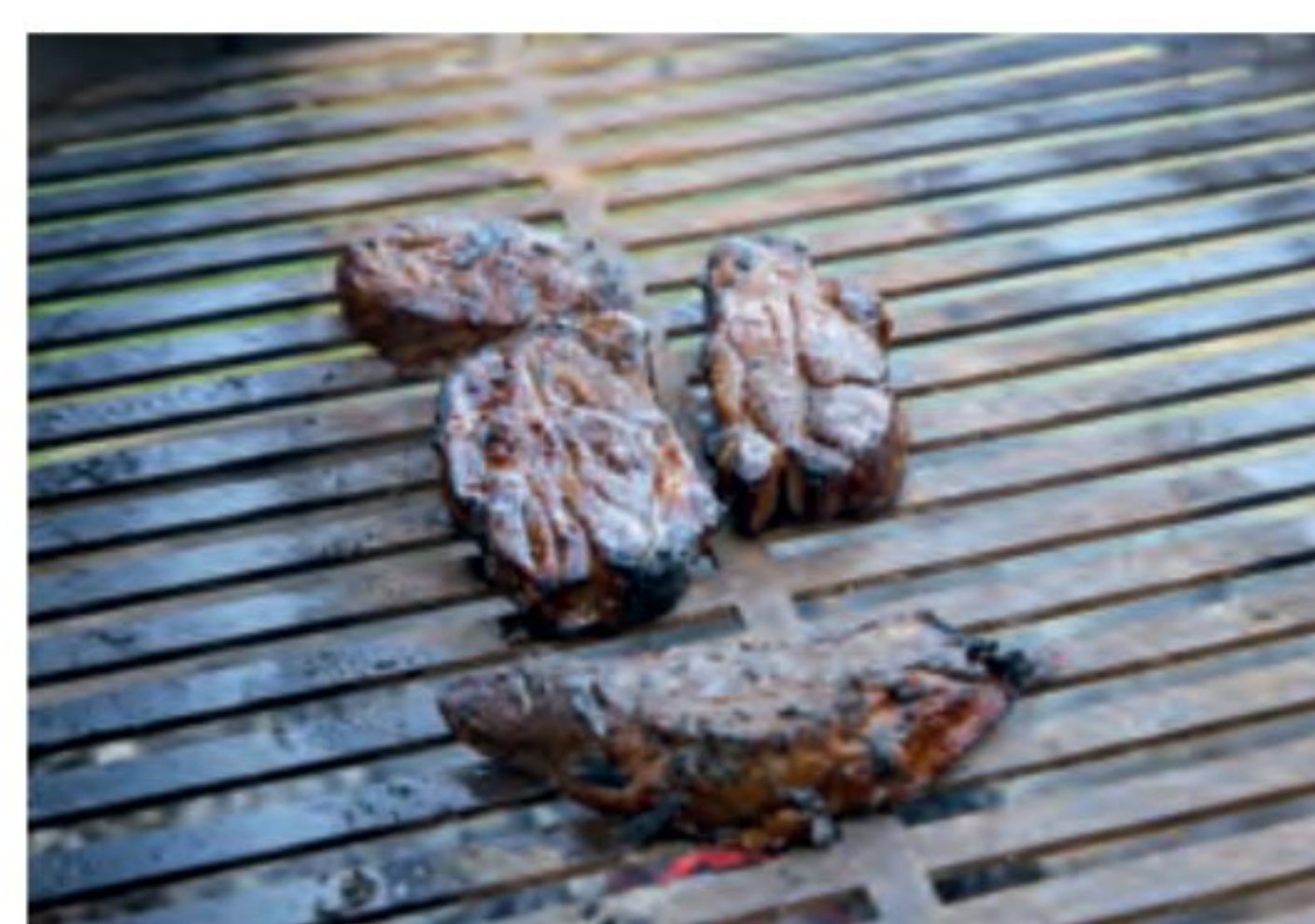
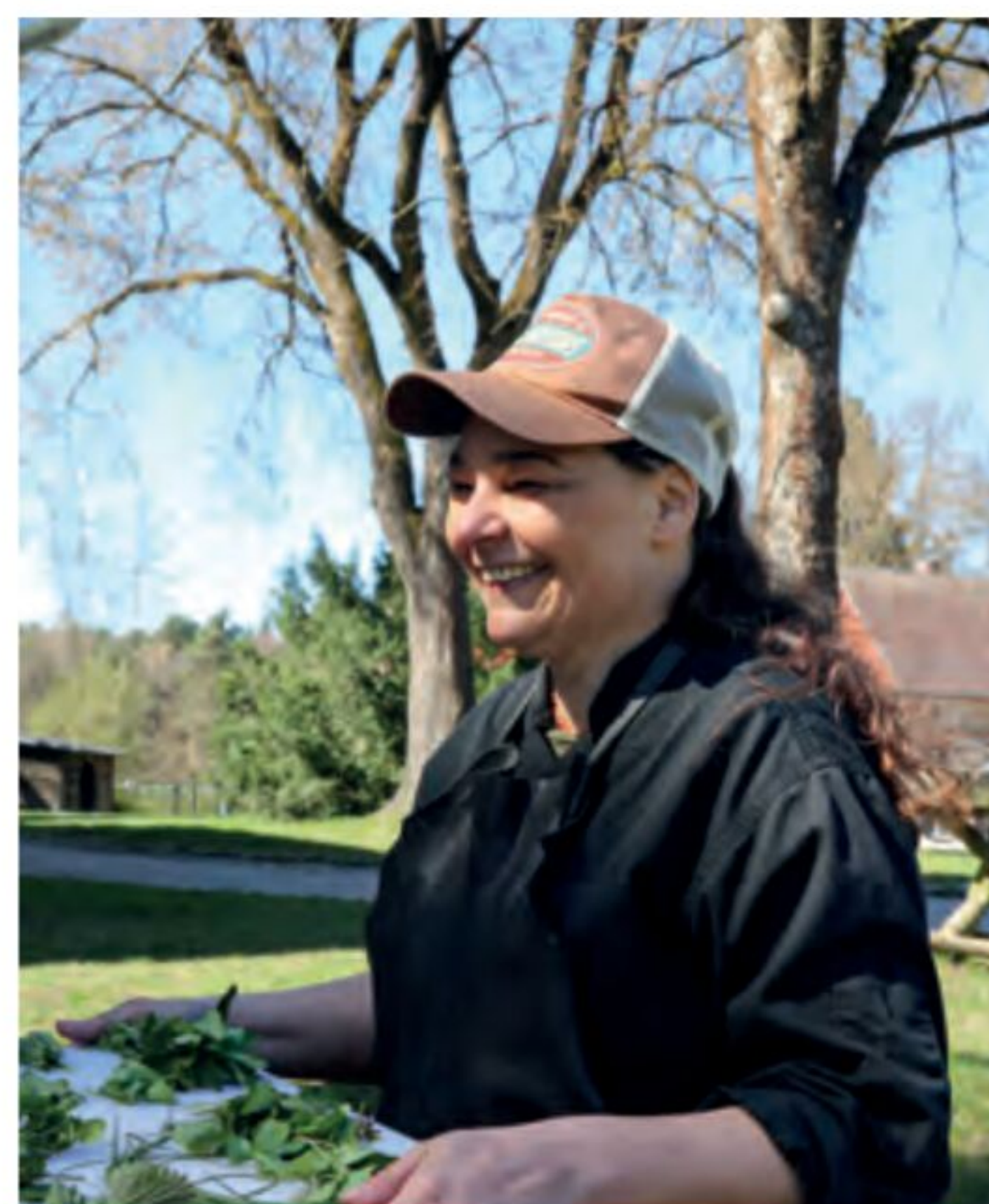
Für die Nussbutter:

- 125 g Butter
- 1 gute Handvoll Bärlauch
- Abrieb von 1 Biozitrone
- Salz

Für den Wildkräutersalat:

- 1–2 Handvoll Wildkräutersalat, selbstgesammelt oder gekauft (z. B. Keltenhof)
- 50 ml Haselnussöl
- 50 ml Geranien-Essig
- 1 TL Senf
- 2 EL Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer

Hüter des Feuers bei Wilde Sophie ist Martin Roth. Wer mehr über den Coach, Entdecker und Unternehmer wissen will, findet ihn unter: www.avantur.de



Zubereitung:

GETREIDEKAFFEE-KOMBUCHA-BBQ-SAUCE

Den Getreidekaffee nach Packungsangabe kochen und den Zucker im noch heißen Kaffee auflösen. Den Kaffee auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend in ein gut mit Wasser ausgespültes Gärgefäß aus Glas mit 1 ½ l Fassungsvermögen geben. Mit der Ansatzflüssigkeit auffüllen und den abgespülten Scoby zufügen. Das Gefäß mit einem luftdurchlässigen Stofftuch abdecken und mit einem Gummiband fixieren. Bei Zimmertemperatur stehen lassen; nach 8–14 Tagen ist der Kaffee fertig fermentiert. Zur Weiterverarbeitung den Getreidekaffee-Kombucha (ohne den Pilz) mit Knoblauchpulver, Paprikapulver, optional zerstoßenen Koriander, braunem Zucker, Salz und Tomatenmark zu einer dickflüssigen Marinade aufkochen lassen und in Flaschen oder Gläser abfüllen. Hält sich im Kühlschrank ungefähr 6 Monate.

NUSSBUTTER

Die Butter so lange kochen, bis sie bräunlich erscheint. Anschließend durch einen Kaffeefilter passieren. Den Bärlauch fein pürieren und unter die Butter mischen, mit Zitronenabrieb verfeinern und mit Salz würzen. Danach im Kühlschrank abkühlen lassen.

NACKENSTEAKS

Die Wildschweinnackensteaks pfeffern und mit der BBQ-Sauce über Nacht vakuumiert im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Zum beidseitigen Anbraten im Caveman-Style direkt auf die Glut geben, anschließend bis zur KT von 64–66 °C auf dem Grillrost ruhen lassen.

WILDKRÄUTERSALAT

Gesammelte Wildkräuter oder Wildkräutersalat gründlich waschen. Mit den übrigen Zutaten eine Vinaigrette anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Salat vermischen.

ANRICHTEN

Alle Komponenten auf Tellern anrichten und das Fleisch leicht mit Salzflocken bestreuen.



Maibock

Rehrücken mit Schwarzer Nusstapenade im Lembergerblatt

Wildkirschsauce | Sellerie in Salz und Ton aus dem Feuer

Schwarzer Knoblauch | Wacholderbutter

Bärlauchblüten | Röstzwiebel



Zutaten:

(Für 4 Personen):

- 400 g Rehrücken
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten, mit ein wenig Butterschmalz auf der Plancha geröstet
- 4 Zehen schwarzer Knoblauch, in dünne Scheiben geschnitten
- Bärlauchblüten, frisch oder getrocknet zum Dekorieren

Für die schwarze Walnuss-

Tapenade (alternativ Fertigprodukt, z. B. www.wildesophie.de, www.ueterandherbs.de):

- 300 g grüne Walnüsse
- 15 g getrocknete Tomaten
- 5 g Tomatenmark
- ½ gestrichener TL Knoblauchpulver
- 5 g Oregano oder Wilder Dost
- Salzlake aus 150 g Salz und 1 l Wasser

Für die Weinblätter in Salzlake

(alternativ Fertigprodukt):

- 8 junge Weinblätter
- Salzlake aus 100 g Salz und 1 l Wasser



Für die Wildkirschsauce:

- 1 Glas Wildfond (Fertigprodukt oder selbstgemacht)
- 1 Handvoll Wildkirschen, entsteint und halbiert (alternativ 1 Tasse Kirschsafft)
- 1 Stich kalte Butter
- optional: Speisestärke

Für das Sellerie-Millefeuille:

- 1 kleine Sellerieknolle
- 1 Packung Salz
- etwas Wasser
- 1 Klumpen Ton

Für die Wacholderbutter:

- 100 g Butter
- 2 TL Wacholderbeeren, zermörst

Zubereitung:

SCHWARZE WALNUSS-TAPENADE

Die Walnüsse im Juni grün, bevor sich die harte Schale ausbildet, ernten. Die Nüsse mehrmals durchstechen und in 15 %-Salzlake (die Nüsse müssen von der Salzlake bedeckt sein) ein halbes Jahr an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Für die Tapenade die Nüsse aus der Salzlake nehmen und abwaschen. Im Mixer mit getrockneten Tomaten, Oregano oder Wildem Dost, Knoblauchpulver und Tomatenmark pürieren – die Menge der Gewürze nach Belieben anpassen. In sterilisierte Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich bei korrekter Lagerung über ein Jahr.

WEINBLÄTTER IN SALZLAKE

Junge frische ungespritzte Weinblätter (hier vom Lemberger) sammeln, waschen und in ein steriles Gefäß stapeln. Mit einer kochenden 10 %-Salzlake übergießen. Die Blätter müssen alle mit der Lake bedeckt sein, da sonst Schimmelgefahr besteht. Das Gefäß verschließen und in den Kühlschrank stellen – die Weinblätter sind ungefähr 6 Monate lagerfähig.

WILDKIRSCH-SAUCE

Den Wildfond zusammen mit den Wildkirschen oder Kirschsafft aufkochen und einreduzieren. Bei Bedarf durch ein Sieb streichen und mit Butter verfeinern, eventuell mit etwas Speisestärke andicken.



SELLERIE-MILLEFEUILLE

Das Salz mit ein wenig Wasser zu einem dicken Brei vermengen. Die Sellerieknolle ungeschält erst mit dem Salzbrei und anschließend mit einer Schicht Ton ungefähr 1 cm dick ummanteln. In die Glut geben und 2 Stunden garen. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die Knolle aus der Umhüllung lösen. Zum Servieren vierteln und in dünne Scheiben hobeln.

WACHOLDERBUTTER

Zuerst eine Nussbutter herstellen. Dafür die Butter so lange kochen, bis sie bräunlich erscheint. Dann durch einen Kaffeefilter passieren und die zermörsterten Wacholderbeeren untermischen.

REHRÜCKEN

Den Rehrücken von allen Seiten scharf angrillen, mit der Walnuss-Tapenade einstreichen und in die Weinblätter wickeln. Bei 180 °C auf eine Kerntemperatur von 53 °C bringen, dies mit dem Fleischthermometer kontrollieren.

ANRICHTEN

Den Rehrücken in acht Teile aufschneiden, den Sellerie aus seiner Ummantelung nehmen. Pro Person ein wenig Wildkirschsauce auf den Teller geben und zwei Fleischstücke darauf platzieren. Ein Viertel der Sellerieknolle dazulegen und mit der Wacholderbutter beträufeln. Mit Röstzwiebeln, Bärlauchbutter, Schwarzem Knoblauch und Bärlauchblüten dekorieren.

TIPP: Die Tapenade schmeckt hervorragend zu Käse, vor allem Ziegenfrischkäse. Sie eignet sich zudem mit etwas Öl vermischt als Marinade für Fleisch und Halloumi. Als Ersatz ist eine Oliven-Tapenade geeignet.



Eichelmehlbrot

aus dem Dutch Oven



Zutaten:

- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 g Roggenmehl (Type 1150)
- 200 g Eichelmehl
(selbstgemacht oder Fertigprodukt,
z. B. www.waldgold.com)
- 15 g Salz
- 20 g frische Hefe
- 340 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Weizen-, Eichen- und Roggenmehl sowie Salz in einer großen Schüssel mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in 340 ml lauwarmes Wasser bröseln und darin auflösen.

Das Hefewasser in die Mehlmulde gießen und alles mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2–3 Minuten lang mit den Händen kneten, zu einer Kugel formen und in eine Schüssel legen. Mit Klarsichtfolie

abdecken und 10–12 Stunden (zum Beispiel über Nacht) im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Brotlaib formen, beiseitestellen und gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Den Dutch Oven auf einem Glutbett vorheizen. Den Brotlaib hineingeben und für die Kruste mit etwas Wasser einschwaden. Für mehr Hitze kann die Kohle auf dem gusseisernen Deckel verteilt werden, so entsteht Ober- und Unterhitze. Bei geschlossenem Deckel für 40 Minuten backen, bis sich eine Brotkruste gebildet hat. Nun die Oberhitze reduzieren, dazu die Hälfte der Kohlen vom Deckel nehmen und noch 10–15 Minuten weiterbacken. Das Brot ist fertiggebacken, wenn es beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

TIPP: Eichelmehl kann selbst hergestellt werden, 1 kg Roteicheln ergeben 300 g Mehl. Dafür die Eicheln nach dem Sammeln waschen – und die, die auf dem Wasser oben schwimmen, aussortieren. Danach die Eicheln auf einem Backblech ausbreiten und 15 Minuten bei 200 °C im Backofen oder Grill rösten. Leicht abkühlen lassen und dann mit Hilfe eines Nussknackers öffnen. Anschließend in einem großen Glas mit der doppelten Menge Wasser bedecken und 2–3 Tage wässern – dabei alle 12 Stunden das Wasser wechseln. Nun die Eicheln in einem Dörrautomaten trocknen. Sobald sie ganz durchgetrocknet sind, können sie in einer Getreidemühle oder Gemüstmühle (Stahlmahlwerk) zu Mehl verarbeitet werden.

ENTFACHE LUXUS



ENTFACHEN SIE LUXUS UND ERLEBEN SIE PERFEKTION

Der Prestige PRO™ 665 ist Napoleons absolute Spitzenklasse unter den Edelstahl-Gasgrills. Entwickelt für alle, die sich nur mit dem Allerbesten zufriedengeben. Er verfügt über eine großzügige Grillfläche, eine fortschrittliche digitale Steuerung und einen integrierten Drehspeiß.

Sieben leistungsstarke Brenner, einschließlich Smoker-Schublade, bieten vollständige Kontrolle. Die seitliche SIZZLE ZONE™ sorgt für intensive, präzise Hitze für Steaks auf Spitzenniveau, während der Infrarot-Heckbrenner optimal auf die Nutzung mit dem Drehspeiß abgestimmt ist.

Das intuitive 7"-Touchscreen bietet eine präzise Temperaturregelung, intelligente Programme und direkten Zugriff auf Rezepte. Beleuchtete SAFETY GLOW™-Bedienknöpfe, dezente Innenbeleuchtung und ein elegantes, doppelwandiges Edelstahl-Design runden das Gesamtbild ab.

Erleben Sie den neuen Napoleon Prestige® PRO auf [Napoleon.com](https://www.napoleon.com)



PRESTIGE® PRO | 665
NAPOLEON.COM

NAPOLEON
PREMIUM BBQs

BBQ-Duft liegt in der Luft ...



Die Grillsaison 2026 startet durch und nimmt Freunde des BBQ-Lifestyles mit auf eine Welttour des Genusses. Ihr möchtet authentisches BBQ-Feeling auf Messen, Events und Festivals im In- und Ausland erleben? Klasse! Die heißesten Places to be fassen wir wie immer an dieser Stelle zusammen, damit ihr rechtzeitig Tickets kaufen und eure Urlaubskoffer packen könnt. Grillige Tage erwarten reisefreudige Fans des guten Grillgeschmacks z. B. beim Alpenglut BBQ- & Grillfestival in den österreichischen Alpen.

Alle Events 2026 online unter www.fire-food.com/pages/events.



Rückblick: BBQ EXPO Parma (IT)

★ Parma – für die meisten ein Begriff, wenn es um den wohlbekannten Parmaschinken geht – wurde im April zum Zentrum des italienischen Barbecues. Zum ersten Mal fand dort ein Parallelevent von BBQern und dem Metzger-Business statt. Viele nationale und internationale Grillmarken nutzen die Gelegenheit, ihre Produkte einem interessierten italienischen Publikum zu präsentieren. Im Fokus standen besonders Feuerplatten und Smoker. Masterclasses, Wettbewerbe und ein vielseitiges kulinarisches Angebot brachten eine Menge an BBQ-Spirit auf die Expo. Der norditalienische Grillhandel, welcher Grillmarken aus der ganzen Welt präsentierte, konnte sich über kauffreudige Kunden freuen und in Gemeinschaft mit der Expo der Grillbegeisterung in Norditalien einen kräftigen Impuls verleihen. www.bbqexpo.it



spoga+gafa '26 Gartenlifestyle und BBQ-Messe

★ Die weltweit größte Garten- und BBQ-Messe bringt Unternehmen der Branche und Fachbesuchende aus der ganzen Welt in Köln zusammen. Die spoga+gafa bietet vielfältige Möglichkeiten für euer Unternehmenswachstum – von Networking und neuen Geschäftsmöglichkeiten bis hin zu exklusivem Branchen-Know-how, Inspiration und Impulsen. Traditionell hat der Grill- bzw. BBQ-Bereich auf der spoga einen großen Stellenwert. Trends, Live-Shows und vieles mehr sorgen für ein breites Angebot.

**22.–24. Juni 2026,
Köln (DE)
www.spogagafa.de**



Deutsche Grill- & BBQ- Meisterschaft 2026 (GBA)

★ Die Deutsche Grill- und BBQ-Meisterschaft findet 2026 in Fulda statt. Im „Zentrum der Glut“ werden die besten DACH-Teams gegeneinander antreten und sich in unterschiedlichen Kategorien messen. Für 2026 lassen sich die Veranstalter sicher einige Überraschungen einfallen, schließlich feiert die GBA (German Barbecue Association) ihr 30-jähriges Jubiläum. Im Hintergrund wird bereits fleißig am Rahmenprogramm gearbeitet und auch die Ausstellerliste wächst – wir dürfen also gespannt sein. In den nächsten Wochen werden wir mehr erfahren.

**25.–26. Juli 2026,
Fulda (DE)
www.gbaev.de**



SUMMER FOODROCK Festival 2026

★ Zum sechsten Mal erleben Foodies und Rockmusikfans an drei Tagen in einem Natursteinbruch im Pfälzerwald mehrere Live-Konzerte und werden dazu kulinarisch feinstens verwöhnt. Mit dabei sind die Grillprofis Heiner Haseidl und Guiseppe Messina sowie die Spitzenköche Ralf Zacherl und Martin Scharff. Auf der Bühne stehen unter anderem die Heidelberger „Dirty Deeds“ und „The Blues Blasters Band“. Fernsehmoderator Martin Seidler begleitet das feurige Festival. Im Vorverkauf sind die ersten 200 Tickets übrigens günstiger.

**07.–09. August 2026,
Krickenbach (DE)
www.foodrock-festival.de**





Smoke & Fire Festival 2026



★ Im Promenade Park in Maldon wartet eines der größten UK BBQ-Festivals mit jeder Menge Unterhaltung. Ein feuriges Wochenende voller BBQ, Street Food, Grill-Vorführungen, Märkten und Live-Musik für die ganze Familie. Geboten werden zum 10-jährigen Jubiläum des Festivals nationale und internationale Meisterschaften (The British Open Freestyle BBQ Championship, World Butcher Wars, Extreme Chilli Eating Challenge). In der BBQ Alley präsentieren sich internationale Marken und BBQ-Legenden. Das Smoke and Fire Festival ist ein Hotspot für Foodies, Influencer und BBQ-Enthusiasten – einfach ein wahres Fest für alles Gegrillte.

**15.–16. August 2026,
Maldon (UK)**

www.smokeandfirefestival.com



FIRE&FOOD BBQ WEEK Grillfachmesse + Grillup 2026

★ Die FIRE&FOOD BBQ WEEK findet 2026 erneut in Köln statt. Auf der Grillfachmesse, auf der natürlich auch grillbegeisterte Endkonsumenten willkommen sind, können sich Grillfans nach Herzenslust von ihrer Neugierde treiben lassen, um die neuesten Barbecue-Ideen und Produkte unter die Lupe zu nehmen. Außerdem gibt es die Möglichkeit, an den beliebten BBQ-Masterclasses teilzunehmen. Zum ersten Mal batteln sich Grillteams aus ganz Europa beim FIRE&FOOD Grillup um den Titel „WBQA European Plancha Champion 2026“. Teamanmeldungen sind online möglich.



5.–7. September 2026, Köln (DE)

www.bbq-week.de



Alpenglut 2026 – BBQ- & Grillfestival

★ Alpenglut 2026 bringt Grillkultur auf ein neues Level – mit internationalen BBQ-Artists, genussvollen Food-Ständen, coolen Drinks, Live-Musik und noch mehr Genussmomenten vor atemberaubender Alpenkulisse. Es ist ein Treffpunkt für Foodies, Grill- & BBQ-Fans, Kulinarik-Begeisterte und alle anderen, die hochwertiges Essen, spektakuläre Zubereitung, lässige Drinks, ehrliches Handwerk und echte Atmosphäre schätzen. In Bruck an der Großglocknerstraße, Salzburg vereinen sich offenes Feuer, erstklassige Grillkunst, hochwertige Produkte und alpine Kulisse zu einem Festivalerlebnis, das ihr so schnell nicht mehr vergesst. AKTION: 10 % Ticket-Rabatt für FIRE&FOOD-Leser gibt es mit dem Code: FIREFOOD2026

**26. September 2026, in den Alpen/
Bruck an der Grossglocknerstrasse (AT)**

www.alpenglut.at



22.–24. Juni 2026

Die weltweit führende Fachmesse für Gartenlifestyle und BBQ

www.spogagafa.de

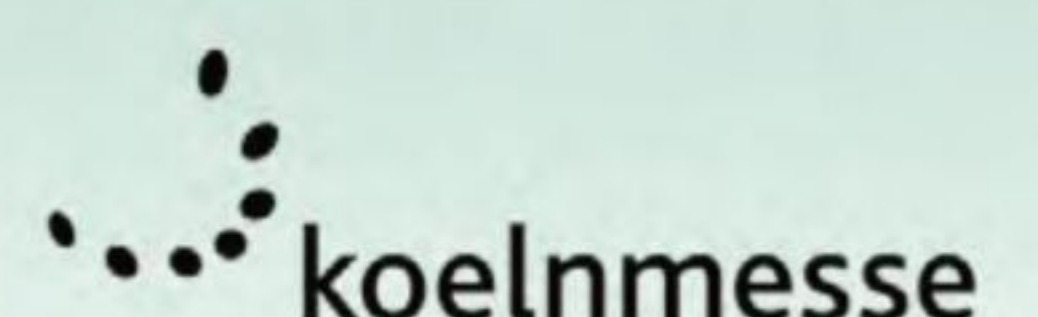


Feuer an, Sortiment ready!

Grills, modulare Kochstationen, Zubehör, Cross-Selling-Produkte – gebündelt an einem Ort. Auf der spoga+gafa 2026 trifft sich die BBQ-Community zum Netzwerken, Entdecken und Geschäftemachen. Der Flavour Market ergänzt das Angebot mit ausgewählten Genussprodukten für zusätzliche Kaufimpulse.



Koelnmesse GmbH
Telefon +49 221 821 2020, visitor@spogagafa.de, spogagafa.de



Wer Bastiaan Schlosser fragt, wie die Leidenschaft für Feuer und Grill begonnen hat, bekommt eine klare Antwort: Satay und Schaschlik auf einem alten Hibachi-Grill im Garten seiner Eltern. Diese über Holzkohle gegrillten Spieße waren sein erster Kontakt mit dem Zauber des Grillens. Und das Beste? Das große Finale, wenn die leeren Holzspieße am Ende des Abends ins Feuer geworfen wurden und in kleinen Flammen aufgingen – ein Kindheitshöhepunkt, der bis heute unvergessen bleibt und dessen Funke bis heute nicht erloschen ist. Inzwischen ist Bastiaan Schlosser Herausgeber des FIRE&FOOD-Barbecuemagazins in den Benelux-Ländern. Doch egal, wie weit die Welt des Barbecues ihn führt – zu aufwendigen Techniken, edlen Fleischcuts und internationalen Trends –, er kehrt immer wieder zu den einfachen, ehrlichen Zutaten zurück. Die Kartoffel ist so eine. „Die Kartoffel wird auf dem Grill oft unterschätzt“, sagt Bastiaan. „Dabei ist sie eines der vielseitigsten Produkte, die du in die Glut legen kannst. Ob direkt gegrillt für eine knusprige Kruste, langsam indirekt gegart, bis sie butterzart ist, oder gefüllt mit allem, was der Kühlschrank hergibt – die Kartoffel überrascht jedes Mal aufs Neue.“ Genau das macht sie zum perfekten BBQ-Thema: zugänglich für Anfänger, spannend für Erfahrene, und vor allem: unglaublich lecker.



5 x Kartoffeln

Wir Niederländer sind ein Volk von Kartoffeleßern. Im Durchschnitt verspeisen wir sie an drei Tagen pro Woche und insgesamt über achtzig Kilo pro Person und Jahr. Männer etwas mehr als Frauen, Ältere etwas mehr als Jüngere. Kartoffeln sind dabei eine gute Quelle für Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.

Und keine Frage, sie ergeben eine unglaublich vielseitige Zutat: Man kann so viel aus Kartoffeln machen! Dennoch werden sie oft leicht mitleidig betrachtet. Deshalb möchte ich euch anhand von fünf Rezepten zeigen, was für eine köstliche und überraschend vielseitige Knolle die Kartoffel ist.

Von Bastiaan Schlosser



Kartoffeln sind vor allem nicht gleich Kartoffeln. Ganz im Gegenteil gibt es sehr viele Sorten, die sich in Geschmack und Konsistenz unterscheiden. Welche ihr wählt, ist Geschmackssache und hängt natürlich von der Zubereitung ab. Für manche Rezepte eignen sich mehligkochende Kartoffeln besser, für andere festkochende. Die Süßkartoffel ist dabei ein Sonderfall. Sie ähnelt zwar der altbekannten Kartoffel, unterscheidet sich jedoch botanisch und ernährungsphysiologisch deutlich und ist nicht mit ihr verwandt. In Gerichten werden beide trotzdem ähnlich verwendet – und auch ich habe zwei Rezepte mit Süßkartoffeln für diesen Artikel herausgesucht.

Wie in den Niederlanden gehört die Kartoffel in Deutschland zu den Grundnahrungsmitteln. Allerdings hat sich ihr Konsum im Laufe der letzten 100 Jahre anders entwickelt: In Deutschland ist der Pro-Kopf-Verbrauch seit Jahrzehnten rückläufig. Lag er in den 1950er-Jahren noch bei über 180 Kilogramm jährlich, bewegt er sich heute nur noch bei rund 55 bis 65 Kilogramm. Die Gründe liegen in den veränderten Ernährungsgewohnheiten, beispielsweise einer größeren Vielfalt an Beilagen wie Reis und Pasta sowie dem Trend zu Low-Carb-Gerichten. Doch der ändert sich gerade wieder, da Kartoffeln ernährungsphysiologisch deutlich wertvoller sind als ihr Ruf. Zudem erhalten alte Sorten wie „Bamber-

ger Hörnchen“ oder „Blauer Schwede“ wieder vermehrt eine kulinarische Bühne. In den Niederlanden zeigt sich hingegen ein anderes Bild. Hier liegt der Kartoffelverbrauch pro Kopf stabil bei 80 bis 90 Kilogramm pro Jahr – also deutlich höher als in Deutschland. Die Kartoffel ist nicht nur Beilage, sondern integraler Bestandteil der Esskultur. Klassiker wie „Stampot“ (ein deftiger Kartoffelstampf mit Gemüse) oder „Patat“ (die niederländische Interpretation der Pommes frites)

sind tief im Alltag verankert. Auch die industrielle Verarbeitung spielt eine größere Rolle: Die Niederlande sind einer der weltweit führenden Exporteure von Tiefkühl-Pommes.

Fazit: Ob bei uns in den Niederlanden oder in Deutschland – Kartoffeln und Süßkartoffeln gehören in allen Fällen zu den pragmatischen Alltagshelden in der Küche und auf dem Grill.



Burger-Kartoffeln

Zutaten (Für 4 Personen):

- 4 große Kartoffeln, mehligkochend
- 4 fertige Hamburger-Pattys vom Schwein
- 1 Packung geriebener Käse
- 2 Jalapeños
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Koriander
- etwas Butter
- BBQ-Sauce nach Wahl
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill für direktes sowie indirektes Grillen einrichten und auf 180 °C einregeln.

Die Kartoffeln waschen, trockentupfen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Danach mit Olivenöl einreiben. Anschließend für 1 Stunde bei 180 °C indirekter Hitze grillen. Dann vom Grill nehmen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln halbieren und aushöhlen. Das Innere mit etwas Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die Kartoffeln von beiden Seiten bei indirekter Hitze nochmals 2–3 Minuten grillen, bis sie schön knusprig sind. Gleichzeitig die Hamburger-Pattys über direkter Hitze grillen, bis sie durchgegart sind, und danach in kleine Stücke schneiden.

Die Jalapeños, die rote Zwiebel und den Koriander fein hacken und mit den Patty-Stücken in eine Schüssel geben. Nach Geschmack würzen, mit BBQ-Sauce verfeinern und vermischen.

Die Kartoffelhälften mit der Patty-Mischung füllen und mit dem Käse bestreuen. Kurz zurück in den Grill geben, bis der Käse schön geschmolzen ist, und dann direkt servieren.



„Für Ofenkartoffeln benötigt ihr eine mehligkochende Kartoffelsorte. Eine niederländische Bintje ist dafür ideal.“

Vegetarisch:

Pulled Sweet Potato-Burger

Zutaten (Für 4 Personen):

- 4 mittelgroße Süßkartoffeln
- neutrales Öl
- BBQ-Sauce nach Wahl
- 1 Packung Ziegenfrischkäse in Scheiben
- Cole Slaw (selbstgemacht oder Fertigprodukt)
- 4 Hamburger-Buns
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill für direktes sowie indirektes Grillen einrichten und auf 180 °C einregeln.

Die Süßkartoffeln schälen und grob raspeln. Die Masse mit ein wenig BBQ-Sauce vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Burger-Pattys formen.

Eine Pfanne auf den Grillrost stellen und etwas Öl darin erhitzen. Die Pattys von beiden Seiten anbraten und garziehen lassen.

Die Buns halbieren und die Schnittflächen antoasten.

Die unteren Hälften mit dem Ziegenkäse belegen, darauf die Burger-Pattys setzen und nach Geschmack mit Cole Slaw toppen. Mit den oberen Bun-Hälften abschließen und servieren.

„Süßkartoffeln (auch Batatas genannt) lassen sich bei einer Temperatur von 12–16 °C ungefähr eine Woche lang an einem trockenen, dunklen und gut belüfteten Ort lagern. Dabei nicht in eine Plastiktüte legen, da die Süßkartoffeln ‚atmen‘ müssen.“





Gefüllte Kartoffelhälften

Zutaten (Für 4 Personen):

- 4 große Kartoffeln, mehligkochend
- 100 g Camembert
- 100 g Parmesan, gerieben
- 50 g weiche Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill für indirektes und direktes Grillen vorbereiten und auf 180 °C einregeln. Die ungeschälten Kartoffeln 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser vorkochen. Danach abgießen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln halbieren, aushöhlen und die Kartoffelmasse beiseitestellen. Den Camembert in kleine Stücke schneiden und mit Butter, Parmesan, Kartoffelmasse und gehackter Zwiebel vermengen. Mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse sollte schön glatt sein – bei Bedarf einen Schuss Milch hinzufügen. Die Kartoffelhälften mit der Käsemischung füllen und 15–20 Minuten bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel grillen. Zum Servieren mit den Frühlingszwiebelringen toppen.



Kartoffeln

mit gegrillten Champignons und Speckwürfeln



Zutaten (Für 4 Personen):

- 4 große Kartoffeln, mehligkochend
- 100 g Speck, gewürfelt
- 150 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- neutrales Öl

Für die Sauce:

- 250 g Quark
- 100 g Crème fraîche
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Essig
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill für indirektes und direktes Grillen vorbereiten und auf 180 °C einregeln.

Die ungeschälten Kartoffeln 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser vorkochen. Danach abgießen und abkühlen lassen.

Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Speckwürfel und Champignonscheiben darin anbraten, bis sie knusprig bzw. gar sind.

Anschließend beiseitestellen.

Die vorgegarten Kartoffeln in eine Schale legen und mit Alufolie abdecken. So ungefähr 15 Minuten im indirekten Grillbereich garen. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch mit Quark, Crème fraîche, Zucker und Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln vom Grill nehmen, sobald sie gar sind. Dann halbieren und auf Tellern platzieren. Die Speck-Champignon-Mischung darauf verteilen und alles mit einem Klecks Sauce servieren.



„Für dieses Rezept verwendet ihr am besten gleich große Kartoffeln – dann sind sie nämlich gleichzeitig gar.“

Süßkartoffeln mit Blauschimmelkäse

Zutaten (Für 4 Personen):

- 2 große (oder 4 kleine) Süßkartoffeln
- 150 g Blauschimmelkäse
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill für indirektes und direktes Grillen vorbereiten und auf 180 °C einstellen. Die ungeschälten Süßkartoffeln 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Die Süßkartoffeln mehrmals einschneiden und jeden Einschnitt mit ein wenig Blauschimmelkäse füllen. Danach die Einschnitte wieder leicht zusammendrücken. Die gefüllten Süßkartoffeln in Alufolie wickeln oder in eine mit Alufolie abgedeckte Schale legen und zurück in den indirekten Grillbereich geben. Den Grilldeckel schließen, die Süßkartoffeln 15 Minuten grillen und dann servieren. Dazu passt ein grüner Salat mit einer frischen Zitronen-Sahne-Sauce.



Auf in den Sommer.



RÖSLE

SINCE 1888

mit den Gasgrills der ALLFLAME-Serie

www.roesle.com

DIE BIRNE VOM RIND

von Philipp Sontag



Heute gibt es was ganz Besonderes. Einen Steakcut, der nach einer Frucht benannt ist: die Birne vom Rind. Und damit ist übrigens nicht der Kopf gemeint! Die Birne ist aus meiner Sicht ein recht unbekanntes Teilstück. Ich habe es in noch keiner Fleischtheke – obwohl ich ja viele besuche – so benannt und einzeln präsentiert liegen sehen!

Wer unsere Fleischkolumne regelmäßig liest, weiß natürlich, dass anatomisch gesehen alle Wirbeltiere dem gleichen Schema folgen. Skelett und Muskulatur sind stets gleich. Ob Maulwurf oder Giraffe: Es gibt immer sieben Halswirbel, zwölf Paar Rippen und so weiter. Die Oberschale befindet sich demnach innen am Oberschenkel und der Rückenmuskel (Roastbeef) verläuft außen entlang der Wirbelsäule. Wenn man dann ein Wirbeltier, das sich auf vier Beinen bewegt, zerlegt, sind die zarten und die zähen Muskeln ebenfalls gleich verteilt. Je mehr die Muskeln aufgrund ihrer Lage im Körper unter Spannung oder Belastung stehen, desto höher ist ihr Sehnenanteil zwischen den Fleischfasern. Anders gesagt: Je mehr Belastung an der Körperregion, desto zäher ist das Fleisch dort.

So, jetzt sind wir wieder alle auf dem gleichen Wissensstand und können uns ausgiebig der Birne widmen. Die Birne gehört zur Oberschale – oder vielmehr zu den Teilen, die bei deren Zuschnitt weggeschnitten werden. Die Oberschale zieht sich beim Rind über die komplette Innenseite des Oberschenkels. Sie hat eine feste, zähe Seite –, aber hinten und vorne in der Hüftbeuge ist sie sehr zart. Genau in dieser Hüftbeuge sitzt die Birne und ist neben der Oberschale eingebettet. Um an sie heranzukommen, werden beim Zerlegen der Rinderkeule zuerst der Schwanz und der Hüftknochen ausgelöst. Im nächsten Schritt wird die Oberschale samt Deckel abgehoben, um später an den Oberschenkelknochen zu gelangen. Liegt die Oberschale auf dem Tisch, wird von der hinteren Seite her der Deckel angeschnitten – und daran hängt innen ein kleiner, ungefähr 250 bis 300 Gramm schwerer Zapfen: die Birne. Sie ist ein sehr, sehr zartes Stück. Denn in direkter Nachbarschaft zum Filet wird diese Körperregion in der Hüftbeuge sehr wenig strapaziert.

Wir schlachten in meiner Metzgerei meist sehr große Rinder, und deswegen findet selbst so ein kleiner Muskel wie die Birne Beachtung. Je kleiner das Tier, desto kleiner jeder einzelne Muskel. Zugegebenermaßen ist die Birne wahrscheinlich nur deshalb so unbekannt, weil die meisten Metzger sie einfach mit allen anderen Abschnitten zur Wurst in den Fleischwolf geben. Wir kennen in





1.



3.



6.



4.



7.



2.



5.



8.

1) Diese Rinderkeule wiegt um die 60 kg und kommt erstmal auf den Zerlegetisch. **2)** Zuerst wird der Schwanzknochen (Steißbein) am Iliosakralgelenk entfernt. **3)** Danach kann schon der Becken- bzw. Schlossknochen entfernt werden. **4)** Die Oberschale wird oberhalb des Nussdeckels angehoben. Links im vorderen Bereich ist die Kugel des Beckengelenks gut sichtbar. **5)** Sobald die Oberschale einzeln auf dem Tisch liegt, kann deren Deckel samt Birne abgehoben werden. **6)** Ich halte mit meiner linken Hand (mit Stechhandschuh) die Birne fest, während ich sie samt Oberschalendeckel abtrenne. **7)** Sie kann nun seitlich des Oberschalendeckels herausgeschnitten werden. **8)** Alle Faszien, die die Birne umschließen, werden sauber entfernt. **9)** Jetzt ist die Birne fertig zugeschnitten.



9.

Deutschland überhaupt nur wenige Zuschnitte, die extra als solche hergerichtet und angeboten werden. Dafür haben wir hierzulande aber 20- oder sogar 100-mal so viele Wurstsorten als anderswo. Jede Kultur hat im Laufe der Zeit ihren eigenen Weg gefunden, die Anatomie der Tiere sinnvoll und vollständig zu verwerten. Es gibt auf der Welt Steakländer – und Deutschland ist eben eine Wurstnation.

Die Namensgebung ist, wie ihr auf den Bildern erkennen könnt, ganz sicher aus der Birnenform des Muskels entstanden. Bei meinen Recherchen hat sich als zweite deutsche Bezeichnung noch Herz des Oberschalendeckels ergeben. Und in Frankreich kommt ebenfalls die Birne ins Spiel, hier kennt man dieses Stück als Poire de Boeuf. Die beiden englischen Bezeichnungen, die ich gefunden habe, lauten: Front-side Muscle und Top Inside Round.

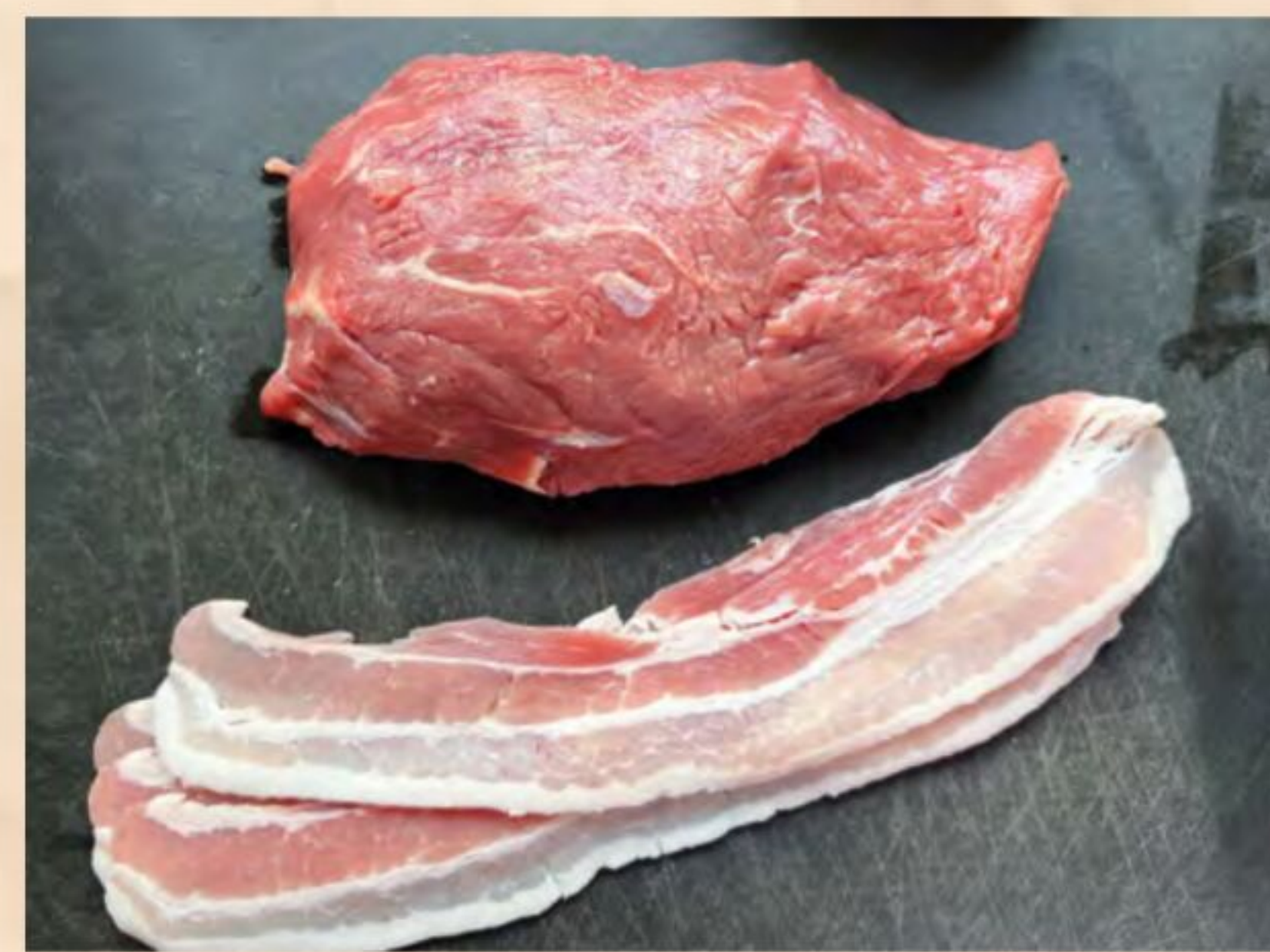
Jetzt wurde hier schon viel über die Zartheit der Birne gesagt. Und ja, sie ist ein Steak. Also schließlich zur Zubereitung: Die Birne kann entweder in mindestens 4 cm dicke, fast würfelförmige Medaillons geschnitten oder einfach am Stück gelassen werden. Es wird zuerst – wie meistens bei Steaks – mit viel Hitze scharf angebraten. Dann garen wir sie bei indirekter Hitze von maximal 100 °C bis zu einer Kerntemperatur von 56 bis 58 °C nach. Das zarte, rosafarbene Rindfleisch passt immer gut auf ein Sandwich und ergänzt prima einen Salat – oder ihr genießt es einfach pur, mit den Fingern direkt vom Schneidbrett in den Mund!



Stulle mit Birne

AUF SPITZKRAUT

Rezept: Elmar Fetscher



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 1 Birne vom Rind (Steakcut), ungefähr 160 g
- ½ Kopf Spitzkraut
- 4 Scheiben Bacon
- 1 Essiggurke, in feine Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika
- ½ Stange Baguette
- Butter
- 4 EL Streichkäse
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Weißweinessig
- 3 EL Öl
- 1 TL Kümmel
- Eiswasser für die gegrillte Paprika

ZUBEREITUNG:

Das Spitzkraut fein schneiden und in eine Schüssel geben. Etwas Salz zufügen und kräftig stampfen, bis sich Saft bildet und das Kraut zarter wird. Anschließend mit Essig, Pfeffer, Öl und Kümmel abschmecken. Eventuell nach Geschmack mit Salz nachwürzen. Danach für 20 Minuten ruhen lassen.

Die Birne mit Salz würzen und über hoher Hitze von allen Seiten angrillen. Danach im indirekten Grillbereich bei ungefähr 160 °C auf eine Kerntemperatur von 58–62 °C ziehen lassen. Sobald das Steak die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, aus dem Grill nehmen und abgedeckt ruhen lassen.

Gleichzeitig die entkernte und geviertelte Paprika mitgrillen – es benötigt jedoch eine längere Grillzeit, um sie weich zu be-

kommen. Anschließend die Paprikastücke kurz in Eiswasser geben und häuten, dann in Streifen schneiden.

Währenddessen den Bacon auf einem Rost oder einer Plancha knusprig grillen, abkühlen lassen und mit dem Messer in kleinere Stücke zerhacken.

Das Baguette in zwei Hälften schneiden, diese mit Butter bestreichen und auf den Schnittseiten kross grillen, danach vom Grill nehmen und mit dem Streichkäse bestreichen. Darauf das Spitzkraut verteilen und das in Tranchen geschnittene Fleisch auflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Essiggurkenscheiben und Paprikastreifen garnieren. Zum Schluss mit dem Baconcrunch bestreuen.



Grillen und Backen mit Feuer und Flamme

Rezepte: Anita Klarmann



Kreativität und die Leidenschaft für gutes Essen ziehen sich wie ein roter Faden durch das Leben von Anita Klarmann. Die ausgebildete Schriftsetzermeisterin und Mediendesignerin entwickelt bereits früh ein ausgeprägtes Gespür für visuelle Ästhetik und deren handwerkliche Umsetzung. Daneben stehen die Themen Kochen und Backen im Fokus – und nehmen mit Beginn der Familienzeit immer mehr Raum ein. Als passionierte Hobbybäckerin, die seit über 25 Jahren ihr Brot selbst backt, erfüllt sich Anita schließlich den Traum vom eigenen Holzbackofen – und aus dem Hobby wird damit ein Beruf.



Die Lust am Kochen und Backen wurde bei Anita Klarmann in der Kindheit in der großen Gastwirtschaft ihrer Großmutter geweckt. „Ich habe mich schon als kleines Mädchen mit Vorliebe in der Küche aufgehalten“, erzählt Anita lachend. „Und auch das tägliche gemeinsame Essen mit der Familie hat mich geprägt.“ Trotzdem hat Anitas Berufsweg anfangs recht wenig mit kulinarischen Genüssen zu tun – eher mit ihrer Leidenschaft für alles Kreative in Verbindung mit präzisiertem Handwerk. Während der Familienzeit wird gerade das Backen zum großen Hobby und sie stellt fest, dass ihr Themen rund um Ernährung und Haushalt richtig Spaß machen und sie dieses Wissen weitergeben möchte. Sie macht also eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin und Fachreferentin für Ernährung und Haushalt und erwirbt das Rüstzeug für ihren weiteren, erfolgreichen Berufsweg. Auf einer Familienfeier begegnet sie erstmals einem Holzbackofen und ist von dieser Art, zu backen, kochen und grillen begeistert. Bald zieht das für sie passende Modell

in den heimischen Garten ein und es beginnt eine kreative Phase des Ausprobierens. „Ich habe schnell gemerkt, dass Holzfeuer viel mehr bietet als ein herkömmlicher Gas- oder Holzkohlegrill. Wobei es mich zuerst etwas nervös gemacht hat, Gar- und Backprozesse nicht mit Knöpfen regeln zu können. Doch nach und nach lernte ich, im Umgang mit dem Feuer und der Glut auf mein Bauchgefühl zu hören. Ich finde es einfach immer wieder spannend, mich in neue Themen einzuarbeiten. Seit letztem Jahr habe ich jetzt das Räuchern intensiv für mich entdeckt“, sagt die HBO-Fachfrau. Seit fünf Jahren arbeitet Anita Klarmann für den Holzbackofenhersteller Merklinger, wo sie als Rezeptentwicklerin, Foodstylistin und Fotografin tätig ist. Darüber hinaus gibt sie Kurse und Seminare zu Themen wie Grillen, Räuchern, Backen und Pizza. 2022 veröffentlichte sie ihr erstes Buch mit sechzig Rezepten, ihr neuestes Werk ist die „Holzofenbibel“, für das sie sämtliche Inhalte selbst erstellt hat.

Alleskönner Holzbackofen – kurz HBO genannt

Ob Grillen, Backen, Schmoren, Smoken, Braten oder Kochen – kaum eine Zubereitungsart lässt sich nicht mit einem Holzbackofen realisieren, von der Eisherstellung einmal abgesehen. Die Öfen gibt es in verschiedenen Bauformen und aus unterschiedlichen Materialien, doch eines haben alle gemeinsam: Sie werden traditionell mit Holz befeuert. Einige Modelle verfügen über getrennte Feuer- und Garkammern, während andere nur aus einer Kammer bestehen. Daraus ergeben sich Unterschiede in der Nutzung. Bei Mehrkammer-Holzbacköfen kann während des gesamten Garprozesses kontinuierlich Holz nachgelegt werden, sodass sich die Temperatur über längere Zeit stabil halten lässt. Einkammer-Öfen hingegen werden zunächst stark aufgeheizt. Anschließend fällt die Temperatur nach und nach ab, wodurch sich eine bestimmte Reihenfolge für die Zubereitung ergibt: Zuerst kommen Speisen mit hohem Hitzebedarf wie Pizza, Steak oder Flammkuchen in den Ofen. Danach folgen Brot oder Braten. Die verbleibende Restwärme eignet sich schließlich hervorragend, um Kräuter, Obst und Pilze durch Trocknen haltbar zu machen – und das gilt für beide HBO-Systeme.



Anita Klarmann schürt am liebsten das Feuer, wenn es um kulinarische Disziplinen geht, und hat aus ihrem einstigen Hobby einen kreativen Beruf gemacht. Wer mehr von ihr erfahren möchte, folgt ihr auf Instagram: [@anita_klarmann](https://www.instagram.com/anita_klarmann)

Die nachfolgenden Rezepte sind von Anita in einem Merklinger HBO mit getrennter Gar- und Feuerkammer zubereitet worden – alternativ lassen sie sich in einem mit Holzkohle befeuerten geschlossenen Grillsystem umsetzen.



ZUBEREITUNG:

Hackfleisch, Pancetta, Rotwein, Rosmarin und Fenchelsamen in einer Schüssel verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Luftdicht verschlossen mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den HBO auf ca. 220–250 °C einheizen, alternativ den Grill mit einer Grillplatte bestücken und bei geschlossenem Deckel auf 180–200 °C vorheizen.

Eier und Paniermehl unter die Hackfleischmasse kneten. Einen angefeuchteten Eisportionierer (mit Auswerfer) mit dem Fleischteig füllen und daraus Kugeln formen. Jede Kugel mit einer Scheibe Pancetta umwickeln, je ein Salbeiblatt darauflegen und mit einem kleinen Holzspieß fixieren.

Die Spieße in eine feuerfeste Form setzen und die Bällchen im heißen Merklinger oder Grill ungefähr 20–25 Minuten backen.

Für den Glutgemüse-Salat Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch mit der Grillzange direkt auf das Glutbett legen. Immer wieder drehen, bis das Gemüse gegart ist und rundherum schwarze Flecken bekommen hat. Vorsichtig mit der Grillzange aus der Glut holen und in einen Topf mit Deckel geben. Abgedeckt auskühlen lassen. Die Zwiebel und drei Knoblauchzehen schälen. (Die restlichen Knoblauchzehen anderweitig – z. B. für Grillbutter

– verwenden.) Die Zwiebel halbieren und in feine Spalten schneiden. Die Knoblauchzehen auslösen und fein hacken. Die Haut der Paprika und der Tomaten abziehen. (Dafür am besten Handschuhe anziehen.) Paprika und Tomaten halbieren und Strunk und Kerne entfernen. Danach in kleine Würfel schneiden und mit der Zwiebel, dem Knoblauch und den restlichen Zutaten (für das Dressing) in einer Schüssel vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten auf jeden Teller mittig vom Salat geben und darauf ein oder zwei Salsiccia-Pancetta-Bällchen drapieren. Optional eine Grissini-Stange dazulegen und servieren.

Anitas Back- & BBQ-Tipps:

1) Für ein bisschen Abwechslung können die Salsiccia-Pancetta-Bällchen mit Mini-Mozzarella-Kugeln gefüllt werden. Dafür jeweils eine Mini-Mozzarella-Kugel in die Fleischmasse im Eisportionierer drücken und dann vollständig mit dem Hackfleischteig umhüllen.

2) Aus der Hackfleischmasse lassen sich leckere Burger-Pattys formen! Für italienische Burger einfach runde Ciabatta-Brötchen mit den gegrillten Pattys, Mozzarella, Tomaten, Parmesan und Basilikum füllen.

3) Dieses Rezept eignet sich hervorragend dazu, aus den verschiedenen Komponenten einen Antipasti-Teller anzurichten, der mit gegrillten Melonenspalten ergänzt und einem Oliven-Kapern-Mix getoppt wird: Dafür 100 g schwarze Oliven und 60 g Kapern sehr fein hacken und in einer feuerfesten Form oder Pfanne rösten. Die feinen Oliven-Kapern-Brösel passen als Topping auf Salaten, Nudel- und Kartoffelgerichten, auf einer Pizza oder als Würzmittel in der Grillbutter.



Klasse Beilage: Das Rezept von Anita für Grissini findest du in unserer Online-Rezeptdatenbank. Einfach den QR-Code scannen!

Salsiccia-Pancetta-Bällchen

mit Glutgemüse-Salat der Saison



ZUTATEN (FÜR 18–20 STÜCK):

- 700 g Schweinehackfleisch
- 100 g Pancetta, klein gewürfelt
- 50 ml trockener italienischer Rotwein
- 2–3 TL Rosmarin, fein gehackt
- 1 ½ TL Fenchelsamen
- 2 Eier (Größe M)
- 4–5 EL Paniermehl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 18–20 Scheiben Pancetta
- 18–20 Salbeiblätter, in Olivenöl eingelegt
- 18–20 kleine Holzspieße

Für den Glutgemüse-Salat:

- je 1 rote und gelbe Paprika
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchknolle
- 80 g Kalamata-Oliven, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Kapern
- 5–6 Zweige (Zitronen-)Thymian, Blättchen abgezupft
- etwas Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 3–4 EL Olivenöl

- 1 Spritzer Zitronensaft

- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

- Grissini als Beilage (Rezept in der FIRE&FOOD Rezeptdatenbank)



Pizzateigbowl mit Flanksteak-Tagliata auf Rucolabett



ZUTATEN (FÜR 4 BOWLS):

Für den Pizzateig (6 Teiglinge):

Achtung: Mit dem Teig 24–72 Stunden vorher beginnen!

- 600–620 ml eiskaltes Wasser
- 1 EL flüssiger Honig
- 3 g frische Hefe (Zimmertemperatur)
- 800 g Pizzamehl Type 00 oder Weizenmehl Type 550
- 200 g Semola
- 26 g Salz
- 50 ml Olivenöl

Für die Balsamico-Reduktion:

- 75 ml Balsamico-Essig
- ½ TL Zucker

Für die Petersilien-Kapern-Paste:

- 1 Bund Petersilie
- 1–2 Schalotten, grob zerkleinert
- 1 Knoblauchzehe, abgezogen
- 2–3 TL Kapern

- 1 kleines Stück Chilischote, fein gehackt
- Olivenöl nach Bedarf
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Für das Flanksteak auf Rucolabett:

- 1 Flanksteak (750–800 g)
- 200 g Rucola
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- geräucherte Salzflöckchen zum Bestreuen
- Olivenöl zum Beträufeln

Außerdem:

- längliche Edelstahlschale (z. B. Gastronorm 1/3, Höhe 10 cm)
- Olivenöl zum Arbeiten
- Semola zum Arbeiten
- Parmesan zum Darüberhobeln



ZUBEREITUNG:

Für den Pizzateig Wasser, Honig, Hefe, Mehl, Semola und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Das Olivenöl zugeben und weitere 2–3 Minuten unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und mit dem Schluss nach unten in eine mit Olivenöl geölte Teigwanne geben. Abgedeckt bei Zimmertemperatur 1–2 Stunden gehen lassen. Anschließend für 24–72 Stunden kühl stellen.

Am Backtag die Teigwanne aus dem Kühlschrank nehmen und den Teig bei Zimmertemperatur 1 Stunde akklimatisieren lassen. Die Arbeitsfläche nun mit Semola ausstreuen. Den Teig vorsichtig auf die Arbeitsfläche kippen. Mit dem Teigabstecher in sechs gleich große Stücke (à 280 g) teilen.

Die Ränder der Teigstücke von allen Seiten rundherum in die Mitte falten. Die Pizzaballen anschließend auf der glatten (nicht bemehlten) Arbeitsfläche zu runden Kugeln schleifen. Anschließend mit ausreichend Abstand in eine geölte Pizzaballenbox oder auf ein geöltes Backblech legen. Die Teigkugeln mit Olivenöl einpinseln und die Pizzaballenbox mit dem Deckel verschließen, alternativ die Teiglinge auf Backblechen gut mit Folie abdecken. Bei Zimmertemperatur ungefähr 1 ½–2 Stunden

gehen lassen.

In dieser Zeit den HBO auf ca. 280–300 °C einheizen. Alternativ den Grill zum indirekten Grillen bei 200–220 °C einrichten.

Für die Teigbowls die Edelstahlschüssel umgedreht auf die Arbeitsfläche stellen und mit Olivenöl einpinseln. Etwas Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Einen Pizzateigling mit einem Teigschaber aufnehmen und in der Semola wenden. Mit dem Nudelholz gleichmäßig dünn und oval ausrollen oder mit den Händen ausformen. Den Teig über die vorbereitete Schale legen und mit der Wölbung nach oben im Holzbackofen bzw. Grill ungefähr 10 Minuten knusprig backen. Dann die Schüssel mit der gebackenen Bowl herausnehmen, die Teigschale vorsichtig von der Schüssel lösen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Drei weitere Schalen/Bowls backen – die beiden übrigen Teiglinge können gleich für die Pizza Dolce al Limoncello verwendet oder für einen späteren Zeitpunkt eingefroren werden.

Für die Balsamico-Reduktion den Balsamico mit dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Anschließend 5–6 Minuten einköcheln und dann abkühlen lassen. Für die Petersilien-Kapern-Paste alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. Nach Bedarf so viel Olivenöl hinzufügen, dass eine geschmeidige

Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Flanksteak auf Rucolabett den Rucola waschen und trockenschleudern. Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Steak auf einem Abstandsrost im HBO auf den Schamottsteinen auf ungefähr 52 °C Kerntemperatur garziehen lassen. (Die Kerntemperatur steigt nach dem scharfen Angrillen anschließend noch um 2–3 Grad.) Alternativ im Grill die Temperatur auf 120–140 °C reduzieren und das Flanksteak auf dem Rost im indirekten Grillbereich auf ungefähr 52 °C Kerntemperatur bringen. Hierbei am besten ein Grillthermometer verwenden.

Für ein optimales Finish dem Steak auf beiden Seiten über direkter Hitze ein schönes Branding und wunderbare Röstaromen verpassen, pro Seite ungefähr 1–2 Minuten. Das Steak vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Zum Anrichten Rucola und Tomaten in den Pizzateigschalen verteilen. Mit Olivenöl und der Balsamico-Reduktion beträufeln. Das Flanksteak quer zur Faser in Tranchen schneiden, auf das Rucolabett legen und mit Salzflöcken bestreuen. Dann die Petersilien-Kapern-Paste darauf verteilen, den frischen Parmesan darüberhobeln und die Bowls gleich servieren.





ZUBEREITUNG:

Den Holzbackofen auf 350–400 °C (Schamottstein 280–300 °C) einheizen – oder einen Pizzastein im Grill verwenden und auf 300 °C aufheizen.

Für die Limoncello-Zitronen zuerst Limoncello, Zucker und Wasser aufkochen, dann 2 Minuten weiterköcheln lassen. Anschließend die Zitronenscheiben dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten einkochen. Abkühlen lassen.

Für die Mascarpone-Crème das Vanillepuddingpulver mit 2–3 EL Milch anrühren. Mascarpone, Zucker und Zitronenabrieb dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Den Pizzateigling nun mit einem Teigschaber aufnehmen und in der Semola wenden. Mit den Händen ausformen, mit der Mascarpone-Crème bestreichen und mit dem braunen Zucker bestreuen. Auf dem Schamottstein ca. 4–6 Minuten knusprig backen. So mit allen Teiglingen verfahren.

Nach dem Backen mit den Limoncello-Zitronen und den Beeren belegen. Mit Limoncello-Sirup (vom Einkochen der Zitronen) beträufeln und mit Minze garnieren.

Anitas Back- & BBQ-Tipp: Von den Limoncello-Zitronen könnt ihr euch gleich einen Vorrat anlegen. Dazu die Zitronenscheiben mit dem Kochsud (Sirup) in ein Schraubglas füllen und einfach für die nächste Pizzaparty bereithalten.



ZUTATEN (FÜR 6 PIZZEN):

Für den Pizzateig:

siehe Rezept "Pizzateigbowl mit Flanksteak-Tagliata"

Für die Limoncello-Zitronen:

- 50 ml Limoncello
- 50 g Zucker
- 3 EL Wasser
- 1 unbehandelte Zitrone, in ca. 3 mm dicke Scheiben geschnitten

Für die Mascarpone-Crème:

- 1 Packung Vanillepudding
- 2–3 EL Milch
- 250 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- etwas Zitronenabrieb

Außerdem:

- Semola für die Arbeitsfläche
- brauner Zucker zum Bestreuen
- Erdbeeren, Brombeeren und Minzblätter zum Dekorieren

Pizza Dolce al Limoncello



PLANCHA MANIA

MEET'N'GREET OF THE PLANCHA WORLD AUF MALLORCA!

Die Plancha erobert Deutschland und Europa mittlerweile im ganz großen Stil. Vielleicht ist es ein Ausdruck unserer schnelllebigen Zeit, dass das low & slow Garen im Grill oder Smoker nicht mehr ganz so präsent ist – ob in den Medien oder in den heimischen Gärten. Es geht weg vom klassischen Rost, hin zur heißen Eisenplatte. Uns wundert diese Entwicklung nicht, denn Planchagrillen hat einfach viele Vorteile und spricht eine viel größere Zielgruppe an. Das Grillen auf der Plancha ist unkompliziert, schnell zu erlernen, macht Spaß und überzeugt mit köstlichen (Röst-)Aromen.

Ihre Wurzeln hat die Plancha in Spanien, wo das Grillen auf der heißen Eisenplatte seit Langem zur Esskultur gehört. Der Begriff selbst leitet sich vom spanischen Wort für Eisen ab. Über Frankreich und die dort stark etablierte Outdoorküche hat die Plancha ihren Weg ins übrige Europa gefunden. Grund genug für FIRE&FOOD, am 22. März 2026 mit dem Impulsevent Planchamania auf Mallorca den Startschuss für einen heißen Sommer zu setzen – das Wetter spielte mit und so kamen alle schnell in sommerliche Feierlaune. Denn wir sind überzeugt: Der Plancha, Feuerplatte oder Griddle gehört in diesem Sommer die große Bühne, ob zu Hause im Alltag mit der Familie oder zur Party mit Freunden. Auf der Planchamania, die bei der Motorworld Mallorca stattgefunden hat, kamen erstmals einige der führenden Grill-, Plancha- und Feuerplatten-Brands an einem Ort zusammen, um einem gut gelaunten Publikum Lust auf den brandheißen Trend zu machen und es erfolgreich zu begeistern. Jeder Hersteller brachte seinen eigenen Pitmaster an den Start, um die Geräte im aktiven Einsatz zeigen zu können. Es war ein großartiges Event bei bester Stimmung.

Reif für die Insel war auch der Heidelberger Hersteller Autz + Herrmann. Das Familienunternehmen in vierter Generation entwickelte mit dem Ono eine runde Gas-Plancha, die mit modernster Technik im Inneren mit zwei verschiedenen Temperaturzonen arbeitet.

Christian Langgartner,
Küchenchef im
Übergossene Alm Resort



Plancha ONO

Fotografie: Vedad Kamenjašević



Selbstverständlich war der Grillhersteller Weber am Start. Für ihn legte sich Yulia Haybäck ins Zeug. Als Tochter einer Mutter, die einen Teil ihrer Kindheit in Südamerika verbracht hat, ist Yulia mit der Plancha groß geworden. Daher beherrscht sie das Gerät aus dem Effeff, und wer ihr bei der Zubereitung ihrer köstlichen Versuchshappen zugeschaut hat, war spätestens nach der anschließenden Verkostung mit dem Planchavirus infiziert. Die Fine Dining- und Grill-expertin liebt an der Plancha die Kreativität, die die heiße Platte in den meisten Nutzern auslöst. Selbst Küchenklassiker bekommen durch die Plancha einen neuen Drive – und das scheint einer der Gründe zu sein, dass gerade Frauen diese Art zu grillen für sich entdecken.

*Yulia Haybäck, Fine Dining
Grill- & Kochexperiences,
Partyköchin*



Lust auf mehr? FIRE&FOOD hat seiner beliebten Bookazine-Serie die Nummer 10 hinzugefügt: Das in Zusammenarbeit mit Weber entstandene „Hot Slate“ zeigt Alltagsrezepte und überraschende Genusskreationen der Weber-Grillmeister. Anregungen und Tipps machen aus „Hot Slate“ ein Standardwerk für den Umgang

mit der Plancha. Es ist erhältlich in den Weber-Stores und im FIRE&FOOD-Onlineshop unter www.fire-food.com. Für Großfamilien und Partymenschen hat der Weber Slate GPD 76 cm mit seiner XXL-Grillfläche von 76 x 46 cm ideale Maße.

Für Wahl-Mallorquiner Björn Westkämper war die Location ein Heimspiel – er setzte mit seinen Rezepten die Combo EnoSign 65 in Szene und zeigte, dass mit hochwertigen, hitzetoleranten Zutaten wie Meeresfrüchten und Bimi (wilder Brokkoli) im Handumdrehen zur Lunchtime ein edles Essen auf dem Tisch steht. Der französische Hersteller Eno/Enosign gehört zu den Pionieren der modernen Planchakultur und setzt bei seinen Gussplatten auf ganz besondere Qualität. „In Frankreich investieren häufig Paare und Familien in hochwertige Koch- und Grillgeräte, um sie möglichst oft und lange zu nutzen“, erklärt Cyrille Brosset, Key Account Manager bei Eno und dessen Premium-Produktlinie EnoSign, im Gespräch mit FIRE&FOOD-Smokerexperten Jonas Freitag aus Düsseldorf.



Jonas Freitag (rechts)
im Interview mit
Cyrille Brosset,
La Plancha ENO.



Björn Westkämper
von BBQ Events Mallorca

Kai Schnaus vom
Mallorca Food Club



Auch der Hersteller Monolith ergriff die Chance, seine Version der Plancha einem breit interessierten Publikum vorzustellen. Die Kombination aus leistungsstarkem Keramikgrill und 8 mm dicker Feuerplatte aus Stahl ist die Lösung für alle, die das Planchagrillen möglichst authentisch leben und genießen wollen: Mit der Hitze eines Holzkohlenfeuers.

Kai Schnaus vom Mallorca Food Club ist mit BBQ- und Paella-Events und als Privatkoch auf der schönen Insel unterwegs und hat mit seinen Lammkoteletts von der Monolith-Feuerplatte das Publikum schon von weitem allein mit den köstlichen Grillaromen angelockt und betört. Der Koch- und Grillexperte arbeitet bereits sehr lange mit der Plancha – gerade, wenn es ums Show-Cooking geht. „Vor allem die einfache Reinigung und Pflege nach einem Einsatz ist immer wieder überzeugend für mich, die Plancha auf Events zu nutzen.“



Monolith mit Feuerplatte



Grill-Urgestein Adi Matzek hatte sich aus dem schönen Waldviertel in Österreich auf den Weg gemacht, um mit seinen Grillkreationen das Beste aus der Napoleon Phantom Roque Pro Gasplancha herauszuholen. Der Hersteller hat seinem Planchagrill vier separat regelbare Rohrbrenner mit insgesamt 10,8 kW Gesamtleistung verpasst, sodass mit verschiedenen Temperaturzonen gearbeitet werden kann. Wie schnell sich eine Plancha wirklich reinigen lässt, konnte man bei Adi zwischen den einzelnen Gängen immer wieder live erleben. Das ist für viele Profiköche und -grillmeister – neben den guten Grilleigenschaften – ein Entscheidungskriterium, wenn es um die Wahl des passenden Geräts geht. Der Napoleon verfügt über Ablaufstutzen und eine große Fettauffangwanne mit einem Liter Fassungsvermögen.

*Adi Matzek, Doppel-
Grillweltmeister &
Fleischermeister*



Der amerikanische Hersteller Blackstone hat sich vor wenigen Jahren dem aktuellen Grilltrend angenommen und ihn als neues Produktsegment in seinem Portfolio etabliert – und dabei nicht nur den Namen, aus Plancha wurde Griddle, sondern auch die Technik bzw. die verwendeten Materialien an den US-Lifestyle angepasst. Grillen darf in den USA wieder lässiger werden, dazu gehört beispielsweise eine digitale Temperaturanzeige oder das Augenmerk auf die Antihafteigenschaft der Grillfläche. Der Erfolg gibt dem Hersteller recht – die Modellreihe soll weiter ausgebaut werden.

Doch auch in Europa weiß man diese spezielle Sicht auf das Planchagrillen zu schätzen und so manche Innovation hat auf die eine oder andere Art Einzug bei den europäischen Herstellern gehalten. Zur Planchamania ließ es sich Head of Sales Europe von Blackstone Products Lars Pramann nicht nehmen, selbst zu den Spateln zu greifen und für die Gäste ein paar Kostproben seiner Lieblingsgerichte von der Griddle aufzutischen – tatkräftig unterstützt von Matt Lott, der als Food-Stylist für den richtigen (und fotogenen) Look der Speisen sorgte.

Die FIRE&FOOD-Planchamania war ein gelungener Auftakt in den Planchasommer 2026 – jetzt freuen wir uns auf den Grillup: die European Plancha Championship während der diesjährigen BBQ Week. Stay tuned!



Lars Pramann von Blackstone Products, Head of Sales Europe



Matt Lott,
MarCom Specialist,
Food Content Stylist



Erstmals findet auf der FIRE&FOOD BBQ WEEK der Wettbewerb FIRE&FOOD Grillup, die WBQA European Plancha Championship 2026, statt. Am 5. und 6. September dreht sich bei dieser Grill-Europameisterschaft in Köln alles um Plancha und Griddle. www.bbq-week.de

Nachhaltig grillen mit Haya Molcho:

Clever genießen und Lebensmittel retten

Über Haya Molcho

Die israelisch-österreichische Gastronomin ist Gründerin der international erfolgreichen Restaurantmarke NENI. Geprägt von den Aromen des Nahen Ostens, verbindet sie in ihrer Küche orientalische Wurzeln mit internationalen Einflüssen. Zusammen mit ihren Söhnen entwickelte sie ein Konzept, das für gemeinsames Genießen und weltoffene Küche steht. Neben der Arbeit als Gastronomin ist sie Kochbuchautorin und regelmäßig in Medien sowie auf kulinarischen Events präsent.

Sind wir jetzt an den Wochenenden draußen unterwegs, steigt uns vielerorts der leckere Duft von Gegrilltem in die Nase. Wir treffen Familie und Freunde unter freiem Himmel und genießen die gemeinsame Zeit. Diese Stunden sind kostbare Rückzugsorte aus dem Alltag. Während wir uns über steigende Temperaturen freuen, sind die Preissteigerungen für Lebensmittel – z. B. Fleischwaren¹ – durchaus weniger Grund zur Freude. Mittlerweile achten bereits 61 Prozent der Menschen in Deutschland beim Lebensmitteleinkauf vor allem auf den Preis.² Wer günstiger und trotzdem nachhaltig grillen will, für den kann sich der Blick in die Too Good To Go-App lohnen – und auf diese Weise Fleisch und anderes Grillgut vor der Vernichtung gerettet werden.

Too Good To Go kann eine Lösung sein, um den Grillabend genussvoll und zugleich preisbewusster zu gestalten. Über die App können Nutzer*innen bei lokalen Partnern hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, die am Ende des Tages nicht verkauft wurden, zu ungefähr 50 Prozent des ursprünglichen Preises retten. So landet erstklassige Qualität auf dem Rost und nicht im Müll – ein Gewinn für den Geldbeutel und ein aktiver Beitrag zum verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.

Haya Molcho über nachhaltigen Grillgenuss

Für Profiköchin und Gastronomin Haya Molcho bedeutet bewusstes Grillen vor allem eines: „Alles zu verwenden und kreativ zu sein.“ Dabei lohnt es sich, auch nicht so geläufige Fleischstücke in den Blick zu nehmen: „Denn diese haben unglaublich viel Geschmack – man muss nur wissen, wie sie zubereitet werden.“ So kann in einer Überraschungstüte von Too Good To Go ein weniger bekanntes Stück Fleisch enthalten sein. „Wenn wir lernen, flexibler zu sein und Überraschungen anzunehmen – wie bei geretteten Lebensmitteln –, entdecken wir oft ganz neue Lieblingsgerichte. Insofern bietet es sich absolut an, Too Good To Go zu nutzen. Man wird nicht nur aktiv gegen Verschwendung und spart Geld, sondern hat zudem die Gelegenheit, sich selbst und die eigene Kreativität auszuprobieren. Cuts wie Rinderwade oder Schulter eignen sich zum Beispiel hervorragend, um auf dem Grill geschmort oder für Wraps und Sandwiches gezupft zu werden (Pulled Style). Gerade diese Stücke bieten oft besonders viel Aroma und eröffnen neue kulinarische Möglichkeiten“, weiß Haya Molcho.

Richtig lagern, besser verwerten

Der Umgang mit Lebensmitteln nach dem Einkauf spielt eine zentrale Rolle: „Wer Fleisch richtig lagert oder einfriert, kann es später genauso gut genießen.“ Wichtig ist eine durchgängige Kühlung, bei längeren Transportwegen ist der

Einsatz einer Kühltasche sinnvoll. Fleisch sollte außerdem zeitnah verarbeitet werden. Um es länger haltbar zu machen, kann es problemlos eingefroren werden. Rindfleisch ist sechs bis zwölf Monate haltbar, Geflügel sechs bis neun Monate und Schweinefleisch drei bis sechs Monate. Entscheidend ist immer eine luftdichte Verpackung, um Gefrierbrand zu vermeiden. „Rindfleisch sollte ein bis zwei Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen und auf Zimmertemperatur gebracht werden. Dies fördert ein gleichmäßigeres Garen und reduziert Spannungen im Fleisch“, rät Haya Molcho. „Grundsätzlich beginnt gutes Grillen nicht beim teuersten Stück, sondern beim bewussten Umgang mit dem Produkt“, betont Molcho. „Wer Lebensmittel rettet, zeigt Respekt – vor dem Tier, der Arbeit dahinter und unserer Umwelt.“

Weitere Grilltipps von Haya Molcho:

- Generell ist weniger mehr – gutes Fleisch braucht oft nur etwas Salz, damit der Eigengeschmack im Vordergrund steht.
- Der Grill sollte richtig heiß sein, bevor das Fleisch darauf kommt, damit sich sofort eine schöne Kruste bildet und die Säfte im Inneren eingeschlossen werden.
- Nicht ständig wenden – das Fleisch braucht auf dem Grill Ruhe, damit es gleichmäßig gart und Röstaromen entwickeln kann.
- Gemüse gehört genauso auf den Grill wie Fleisch – gerade leicht angekohlt bekommt es eine ganz neue Tiefe und bringt Balance ins Gericht.
- Ein guter Dip und eine frische Sauce machen oft den Unterschied – ein wenig Säure oder Frische heben den Geschmack von Gegrilltem nochmal auf ein anderes Level.

Immer mehr Metzgereien und Fleischtheken werden Partner von Too Good To Go, weshalb es sich lohnt, vor dem Grillen in der App nach aktuellen Angeboten und teilnehmenden Geschäften zu schauen. Zu den teilnehmenden Unternehmen gehören beispielsweise:

- Metzgerei Philipp Büning – „Der vom Rinde versteht!“ steht für modernes Fleischerhandwerk mit regionaler Herkunft und hoher Qualität: „Wir beobachten, dass viele Kunden bewusster einkaufen und zunehmend Wert auf Qualität statt Quantität legen. Hochwertiges Fleisch wird gezielter eingesetzt und bewusster genossen – gerade beim Grillen“, erklärt Philipp Büning. [willst-du-beef.de](https://www.willst-du-beef.de)
- Fleisch-Fachgeschäft Flechsig – Ein familiengeführter Betrieb, der auf nachhaltige Produktion, regionale Lieferketten und Fleisch in geprüfter Neuland-Qualität setzt. [sorgenfrei-genieessen.de](https://www.sorgenfrei-genieessen.de)

- Thüringer Fleisch und Wurstspezialitäten Rainer Wagner GmbH – Das Unternehmen steht für traditionelle Thüringer Fleisch- und Wurstspezialitäten, die handwerklich hergestellt werden und regionale Genussskultur widerspiegeln. [die-thueringer.de](https://www.die-thueringer.de)
- Die vegane Fleischerei bietet pflanzliche Alternativen für alle, die gerne experimentieren oder Grillgenuss ohne tierische Produkte realisieren möchten. „Pflanzliche Alternativen sind eine super Wahl für alle, die beim Grillfest nicht auf bekannte Geschmäcker verzichten wollen. Gerade im Sommer, wenn die Temperaturen steigen, empfinden manche Menschen pflanzliche Grillprodukte als eine leichtere Alternative zu klassischem Grillgut“, so der Geschäftsführer Nils Steiger. [vegane-fleischerei.de](https://www.vegane-fleischerei.de)

Saisonale BBQ-Pakete

Too Good To Go-Pakete bieten außerdem die Möglichkeit, sich Grill-Saucen, Dressings, Gewürze oder Snacks direkt an die eigene Haustüre liefern zu lassen. Einfach in der App unter dem Button „Lieferung“ stöbern und passende Produkte zu vergünstigten Preisen finden.

Über Too Good To Go

Too Good To Go ist ein Social-Impact-Unternehmen mit B-Corp-Zertifikat*, das mit unterschiedlichen Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung vorgeht. Mit über 18 Millionen registrierten Nutzer*innen und rund 26.000 Partnerbetrieben konnten über die Too Good To Go-App in Deutschland bereits mehr als 80 Millionen Überraschungstüten von Bäckereien, Supermärkten und Gastronomiebetrieben gerettet werden. Das dänische Unternehmen mit Hauptsitz in Kopenhagen ist in 21 Ländern in Europa, Nordamerika und im Asien-Pazifik-Raum aktiv, zählt weltweit über 120 Millionen registrierte Nutzer*innen und arbeitet mit 180.000 Partnerbetrieben zusammen. Seit dem Start im Jahr 2016 hat Too Good To Go weltweit über 500 Millionen Mahlzeiten gerettet. Laut Project Drawdown (2020) ist die Reduzierung von Lebensmittelverlusten eine der wirksamsten Maßnahmen, um Treibhausgasemissionen zu senken.

*B-Corp-zertifizierte Unternehmen sind Unternehmen, die sich für soziale und ökologische Belange engagieren und diese durch einen digitalen Bewertungstest analysieren lassen. Ein erreichter Score von 80 oder mehr ermöglicht Unternehmen die B-Corp-Zertifizierung, die von der unabhängigen Non-Profit-Organisation B Lab vergeben wird. Der Zertifizierungsprozess muss alle drei Jahre wiederholt werden. In Deutschland gibt es derzeit etwa vierzig B Corp-zertifizierte Unternehmen, darunter Allos, Ecosia und Einhorn. (Quelle: [sigu-plattform.de](https://www.sigu-plattform.de))

¹ (+30 Prozent 2024 ggü. 2021), Verbraucherzentrale (2026): Steigende Lebensmittelpreise: Fakten, Ursachen, Tipps. Verfügbar unter: <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/steigende-lebensmittelpreise-fakten-ursachen-tipps-71788> (Zugriff am: 20.04.2026).

² PwC (2025): Preis vor Nachhaltigkeit: Deutsche wollen beim Lebensmitteleinkauf sparen. Verfügbar unter: <https://www.pwc.de/de/pressemitteilungen/2025/preis-vor-nachhaltigkeit-deutsche-wollen-beim-lebensmitteleinkauf-sparen.html> (Zugriff am: 20.04.2026).

FIRE&FOOD
smokeBBQ
MASTERCLASS

„Brisket ist nicht das einfachste Stück,
das man sich aussuchen kann, sondern
das schwierigste.“

Das Brisket

Die Königsdisziplin des Texas BBQ – Jonas Freitag über das
Stück Fleisch, das sein Leben verändert hat.

Text: Jonas Freitag & Redaktion FIRE&FOOD | Fotografie: Thorsten Schmidtford

Anfangen hat alles mit Rippchen. Über einen amerikanischen Professor an seiner Universität kam Jonas mit dem Thema BBQ in Berührung. Sie kauften gemeinsam einen gebrauchten Smoker für 100 Euro und grillten Rippchen im Garten. Brisket tauchte dabei zunächst nur als Begriff auf, in Videos und Büchern, immer verbunden mit demselben Hinweis: Das ist die Königsdisziplin. Nach Besuchen bei Metzger und Landwirt – und einem Dutzend Versuchen mit deutschem Rindfleisch, die alle scheiterten – bestellte Jonas sein erstes US-Brisket beim Online-Händler. 180 Euro für ein einziges Stück Fleisch. Und zum ersten Mal funktionierte es – nicht perfekt, aber gut genug, um zu verstehen, was möglich wäre. Eher zufällig fiel ihm zu dieser Zeit ein Buch von Aaron Franklin in die Hände – Franklin hatte mit Franklin BBQ gerade den Spitzenplatz auf Texas Monthly's Liste der Top 50 BBQ-Restaurants in Texas erklommen. Seine auf Physik und handwerkliche Technik fokussierte Philosophie hat Jonas' Herangehensweise ans BBQ maßgeblich geprägt. Mindestens genauso inspirierend war Franklins Weg: Hobby-Pitmaster, Wohnwagen am Highway, Restaurant mit 200 Metern Schlange. Diese Geschichte brachte Jonas dazu, ernsthaft darüber nachzudenken, aus dem Hobby einen Beruf zu machen. Völlig überzeugt hat ihn dann seine erste Reise nach Texas. „Barbecue hat in Texas einen Stellenwert wie American Football oder der Pickup Truck.“ Was ihn mindestens genauso beeindruckte wie das Essen selbst, war die Offenheit der Menschen. Nach zwei, drei Fragen stand er nicht selten direkt im Pitroom oder Kühlhaus – Türen, die in Deutschland verschlossen geblieben wären. Bei Franklin Barbecue in Austin traf Jonas dann Aaron Franklin persönlich. „Das war sehr, sehr inspirierend. Und Brisket in Texas zu essen, das ist mit gewöhnlichen Rippchen nicht zu vergleichen. Das ist ein ganz anderes Level.“ Er kam zurück mit dem festen Plan, Texas BBQ nach Düsseldorf zu bringen. Was er unterschätzt hatte: Wie schwer das werden würde.

VOM FOODTRUCK ZUM RESTAURANT

Die Idee war schnell gefasst, die Umsetzung dauerte jedoch Jahre. Sie begann mit der Frage nach dem richtigen Smoker – was damit endete, dass Jonas sich das Schweißen beibrachte und den Ofen selbst baute. Die Beschaffung von Brisket in Deutschland war das nächste Problem: Kaum ein Händler führte den richtigen Zuschnitt, das intramuskuläre Fett fehlte, die Stücke waren halb so groß wie das, was die Anleitungen voraussetzten. Jonas hatte drei, vier Telefonnummern, rief jeden Donnerstag durch. „Du bist immer nur so gut wie deine Ausgangsware. Wenn das Eingangsprodukt zu mager ist, wird das Endergebnis trocken.“ Der Foodtruck bedeutete außerdem: Donnerstagsabend aufbauen, um zwanzig Uhr Feuer machen, die Nacht am Smoker verbringen – Wecker alle zwanzig Minuten, Isomatte im Sprinter. Gegen zwei Uhr morgens das Brisket einschlagen. Gegen sieben fertig. Duschen, eine Stunde schlafen, um zwölf wieder am Stand sein. „Der Crêpe-Mann nebenan kam um halb zwölf, hat die Platte angemacht, den Teig umgerührt – und war einsatzbereit. Ich war dann bereits achtzehn Stunden auf den Beinen.“ Heute verarbeitet das Smoke BBQ rund fünf Tonnen Brisket im Jahr. Eine Marke, eine Bezugsquelle. „Dieser Weg hat viel Wertschätzung für das Produkt erzeugt. Weil ich weiß, wie viel Arbeit da drinsteckt.“

1. Schritt: Die richtige Rohware



Die Hälfte des Spiels wird an der Fleischtheke gewonnen oder verloren. Wer das falsche Fleisch kauft, hat keine Chance – egal, wie gut der Rest gelingt. Das entscheidende Kriterium: intramuskuläres Fett. Es sorgt dafür, dass das Brisket die langen Garzeiten übersteht, ohne auszutrocknen.

Das amerikanische USDA-Zertifizierungssystem bewertet Schlachtkörper nach genau diesem Merkmal. Die Top-10-Prozent kommen in die Klasse Prime, rund sechzig Prozent in die Kategorie Choice. Jonas arbeitet im Smoke BBQ ausschließlich mit Creekstone Farms USDA Prime aus Kansas – Gewinner eines hauseigenen Tastings gegen zwölf Kandidaten aus aller Welt. Für zu Hause ist USDA Choice ein guter Einstieg; der Unterschied ist beim Brisket geringer als bei Steaks. Bei der Rasse gilt: Angus und Hereford sind die erste Wahl. Kleinrahmige englische Rassen lagern früher intramuskuläres Fett ein als großrahmige französische wie Charolais oder Limousin, die vor allem Magerfleisch bilden – für Barbecue ungeeignet. Das Schlachalter sollte bei mindestens 28 bis 32 Monaten liegen. Und die letzten 90 bis 180 Tage sollte eine Getreidemast stattgefunden haben: Sie baut die buttrigen Aromen auf, die beim Langzeitgaren den Unterschied machen.

2. Schritt: Das Parieren

Das Ziel beim Parieren ist ein stromlinienförmiger Zuschnitt – keine abstehenden Ecken und Kanten, an denen sich Wärme unkontrolliert konzentriert. Der Fettdeckel wird auf rund fünf Millimeter reduziert: Schutzschild ja, aber nicht mehr. Alle Kanten werden abgerundet – Wärmeenergie wirkt auf spitze Kanten



deutlich stärker als auf Flächen.

Der sogenannte Mohawk – eine Fleischkuppe entlang des Brustbeins – wird abgetragen, wenn er zu dünn ist. Das Fettpolster zwischen Point und Flat bleibt drin und schmilzt beim Garen weitgehend weg. Faustregel für das Flat: Mindestens anderthalb Zentimeter Fleischdicke müssen stehen bleiben. Zehn Prozent Gewichtsverlust durch Parieren sind ganz normal. Die fettigen Abschnitte nicht wegwerfen – beim Wrappen kommen sie wieder zum Einsatz.

3. Schritt: Die Würzung

Beim Texas BBQ gilt: Weniger ist mehr. Das Fleisch soll sprechen, und nicht die Marinade. Jonas' Rub ist entsprechend reduziert – er verstärkt das Fleischaroma, überlagert es aber nicht.



Brisket Rub-Rezept

Zutaten:

- 30 g Steakpfeffer, grob gemahlen
- 25 g koscheres Salz
- 5 g Paprikapulver edelsüß
- 2,5 g Knoblauchgranulat

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen. Als Bindemittel: Wasser – kein Senf, kein Essig, kein Öl. Das Brisket auf beiden Seiten leicht anfeuchten, den Rub aus der Höhe gleichmäßig aufstreuen, nicht einreiben, nur andrücken. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



4. Schritt: Das Feuer machen

Das Brisket kommt in einen kalten Smoker. So hat Jonas es in Texas gelernt: Der intensive Rauch der ersten Phase setzt ein, bevor der Ofen auf Temperatur ist – kein Potenzial wird verschenkt. Als Anzünder empfiehlt er einen Startkamin mit natürlichen Anzündwürfeln; chemische Anzünder haben Kontakt mit dem Gargut und hinterlassen Aromen im Fleisch.



Für das Holzfeuer bewährt sich die Blockhaus-Technik: Die Scheite so stapeln, dass überall Sauerstoff zirkulieren kann. Eine saubere Verbrennung erzeugt transparenten, hellen Rauch – das ist das Ziel. Denn schwerer, dichter Rauch erzeugt bittere Aromen.

5. Schritt: Low & Slow – die Krustenphase

Die ersten Stunden gehören ganz der Kruste. Sie ist das Kapital des Pitmasters: Der äußerste halbe Millimeter, in dem sich durch Rauchkontakt alles konzentriert, was das Brisket vom Smoker besonders macht. Zieltemperatur in dieser Phase: 90 bis 95 °C.

Je nach Gerät dauert die Krustenphase fünf bis acht Stunden. Alle 30 bis 45 Minuten lohnt sich ein kurzer Blick: Stellen, die zu schnell dunkel werden – vor allem Kanten am Point –, werden mit Apfelessig aus einer Sprühflasche behandelt. Die Verdunstungskälte verlangsamt dann die Krustenbildung dort, sodass der



Rest aufholen kann. Ziel: eine gleichmäßig dunkelbraune, fast schwarze Oberfläche.

Bei rund 70 °C Kerntemperatur stagniert der Temperaturanstieg für bis zu zwei Stunden – die Plateauphase. Verdunstende Restfeuchtigkeit bremst den weiteren Anstieg. Nicht nachregeln, einfach warten.

6. Schritt: Das Wrappen

Wenn die Kruste fertig ist, wird das Brisket eingeschlagen – in Butcher Paper, alternativ Alufolie. Ab jetzt geht es darum, das Kollagen im Fleisch in Gelatine umzuwandeln. Das ist der entscheidende Prozess, der aus einem zähen Stück Brustfleisch ein butterweiches Brisket macht.

Vor dem Einschlagen: Das ausgelassene Brisket-Fett aus den Parierabschnitten auf das Papier pinseln – es verhindert, dass das Papier klebt, und gibt Saftigkeit zurück. So eng wie möglich einschlagen, kein Luftvolumen soll im Paket verbleiben. Danach die Temperatur auf 105 bis 110 °C erhöhen. Ab hier kann auch ein Backofen übernehmen.

7. Schritt: Garpunkt und Ruhephase



Wann ist das Brisket nun fertig? Nicht, wenn die Uhr es sagt. Der Garpunkt liegt zwischen 92 und 100 °C Kerntemperatur –, aber die Zahl allein ist trügerisch. Jonas' Methode: Einfach den Finger auf die Oberfläche drücken. Wenn sich eine tiefe Delle bildet und das Fleisch sich anfühlt wie ein Sack geschmolzener Butter, ist der Punkt erreicht.

Danach: mindestens zwei, besser drei Stunden Ruhephase in einer Kühlbox bei leicht geöffnetem Deckel. Der Muskel entspannt sich, ausgetretene Säfte werden wieder aufgesogen. Dieser Schritt wird oft übersprungen – doch das wäre nicht optional.

8. Schritt: Der Anschnitt

Ein perfekt gegartes Brisket kann noch beim Anschnitt ruiniert werden. Immer gegen die Faser schneiden – und da Point und Flat unterschiedliche Faserrichtungen haben, werden sie getrennt angeschnitten.

Zuerst das Brisket in der Mitte teilen. Das Flat 90 Grad zur Längsachse in dünne Scheiben schneiden – in Bleistiftstärke. Das Point um 90 Grad drehen, dann etwas dickere Scheiben schneiden – fingerdick. Der Pull-Test: Eine Scheibe hochhalten. Sie sollte leicht durchhängen, aber nicht reißen.

Wer tiefer in das Thema einsteigen möchte, findet Jonas' vollständige Brisket-Masterclass unter www.smokebbqmasterclass.de.

Alle, die einen Basic-BBQ-Kurs buchen, erhalten den Zugang zum Brisket-Kurs gratis.



Philipp Klages und Jonas Freitag





Von Markus Mizgalski

Sorgen um PFAS bei Back- und Butcher-Papier sind heute schon weitestgehend unbegründet, mit der kommenden Verpackungsverordnung dann erst recht.

PFAS – EIN UNTERSCHÄTZTES RISIKO?

Wir alle kennen die Aussage, dass Pfannen mit beschädigter Teflon-Beschichtung nicht mehr verwendet werden sollen. Doch was genau steckt dahinter? Und warum gilt das keineswegs nur für Pfannen?

Redet man über potenziell krebserregende Substanzen, die beim Grillen auftreten, geht es in der Regel um Acrylamid, was beim zu starken Erhitzen von unter anderem Kartoffelprodukten entsteht. Und um PAK (Polzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe), die unter anderem beim Fettbrand entstehen. Weniger bekannt dagegen sind PFAS (Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen), zumindest was den Namen angeht. PFAS sind eine Gruppe von extrem stabilen und langlebigen chemischen Verbindungen, weshalb sie auch als Ewigkeitschemikalien bezeichnet werden. Sie bilden sich nicht erst beim Grillen oder durch Hitze, sondern werden gezielt in verschiedensten Produkten verwendet. Das hängt damit zusammen, dass sie einige z. B. für Griller sehr nützliche Eigenschaften besitzen. Die zwei wichtigsten: Sie sind fett- und feuchtigkeitsabweisend. Allerdings sind sie – je nach Verbindung – außerdem ursächlich oder zumindest begünstigend für eine Vielzahl von Erkrankungen oder Beschwerden.

EIN BEKANNTES PRODUKT

Der fettabweisende Charakter bescherte den PFAS beispielsweise unter dem Handelsnamen „Teflon“ eine große Karriere, wie eben als Antihaftbeschichtung von Pfannen. Und

entgegen landläufiger Meinung gilt es hier als unbedenklich, wenn die Oberfläche kleine Kratzer hat. Selbst wenn Teflon mit der Nahrung aufgenommen wird, verlässt es anschließend der Körper auf natürlichem Wege wieder, was aber längst nicht für alle PFAS gilt. Die Antihaftbeschichtung wird erst zum Problem, wenn man sie über 360° C erhitzt; dann entwickelt sie giftige Dämpfe.

BUTCHER PAPER & CO.

Problematischer ist das Thema PFAS bei Lebensmittelverpackungen inklusive Back- und Butcher-Papier. Verschiedene Untersuchungen liefern immer wieder Hinweise darauf, dass hier entsprechende Chemikalien zum Einsatz kommen, was aufgrund deren fett- und wasserabweisenden Eigenschaften durchaus naheliegend ist. Mitunter ist allerdings der Produktionsprozess für das Vorhandensein von PFAS verantwortlich, wobei hier die Verwendung insgesamt deutlich rückläufig ist. Entsprechend sind die PFAS-Konzentrationen in den meisten Fällen auf sehr niedrigem Niveau. Ab August dieses Jahres sorgt eine neue EU-Verpackungsverordnung nochmals für niedrigere Grenzwerte. Die Alternative für all diejenigen, die Bedenken haben, sind explizit PFAS-freie Papiere und Verpackungen. Hier wird stattdessen Silikon als Beschichtung verwendet. Jedoch gilt wie bei Teflon und anderen PFAS, dass die Temperatur entscheidend ist: Bei deutlich über 200° C ist Silikon nicht mehr stabil und kann flüchtige Bestandteile freisetzen.



Im Gegensatz zur landläufigen Meinung sind kleine Macken in der Antihaftbeschichtung einer Pfanne kein Gesundheitsrisiko.



Silikon kann eine Alternative vor allem zu Backpapier sein. Nachhaltiger als PFAS ist es aber nicht, weil es in der Natur ähnlich schlecht abgebaut werden kann.

DAS GRÖßERE PROBLEM

Während sich das Gesundheitsrisiko durch PFAS bei sachgemäßer Verwendung deutlich im Rahmen hält, gibt es eine andere Gefahr, die auch Silikon nicht löst. All diese Stoffe werden kaum abgebaut und verbleiben, wenn sie ins Grundwasser oder anderweitig in die Umwelt gelangen, zum Teil für mehrere hundert Jahre dort. Einige Verbindungen werden durch Umwelteinflüsse sogar noch weiter stabilisiert und damit langlebiger. Die meisten PFAS-Verbindungen sind dabei äußerst mobil und verteilen sich mit der Zeit global, sie finden sich dadurch nahezu bei allen Menschen und in vielen Tieren wieder. Obwohl also Teflon selbst im Hinblick auf Gesundheitsrisiken als eher harmlos zu bewerten ist, werden bei der Herstellung doch andere PFAS freigesetzt, die dann deutlich gefährlicher sind.

FAZIT

PFAS, egal ob in Pfannen, Einweggeschirr oder Butcher Paper, bedeuten für Griller kein unmittelbares Risiko. Mittelbar durch ihren langen Verbleib in Nahrungskreisläufen und die bei der Produktion anfallenden Varianten dann allerdings schon. Daher ist es am Ende für die Umwelt und uns selbst immer nachhaltiger, so weit wie möglich auf Backpapier & Co. zu verzichten.

Rund-um-die-Uhr-Angebot ist gefragt:

BAUHAUS BIETET BUNDESWEIT GASFLASCHENAUTOMATEN AN

Zwei Jahre nach dem Startschuss zieht BAUHAUS eine erfreuliche Zwischenbilanz und plant weitere Standorte: Seit März 2024 stehen Gasflaschenautomaten vor ausgewählten Fachzentren und sorgen dafür, dass Kunden auch dann mit Gasflaschen versorgt sind, wenn das Geschäft ihrer Wahl längst geschlossen hat. Ob Kauf, Tausch oder Rückgabe – das Selbstbedienungssystem macht es möglich, unkompliziert und ohne Wartezeit an gängige Gasflaschen zu gelangen. Und dies 24/7, selbst an Sonn- und Feiertagen.



Der erste Gasflaschenautomat wurde in Düsseldorf-Rath in Betrieb genommen, inzwischen ist das Netz auf über dreißig Standorte in ganz Deutschland – darunter in Berlin, Frankfurt am Main, Hamburg, Köln und Mannheim – angewachsen. Perspektivisch plant BAUHAUS, das Angebot zusätzlich auszuweiten. Die Versorgung mit gängigen Gasarten wie Propan erfolgt über standardisierte Flaschengrößen, die regulär im Fachgeschäft erhältlich sind. Der Fokus liegt dabei auf einem einfachen und verlässlichen Zugang zum Produktangebot – selbst außerhalb der klassischen Einkaufszeiten.

„Unsere Kunden wollen flexibel einkaufen – unabhängig von Öffnungszeiten und Wochentag“, betont Dominik Daubenbüchel, Senior Vice President Store Operations bei BAUHAUS. „Mit unseren Gasflaschenautomaten zeigen wir, dass der spontane Grillabend nicht an einer leeren Flasche scheitern muss und setzen damit ein klares Zeichen für modernen, serviceorientierten Handel, der sich nach den Bedürfnissen unserer Kunden richtet, nicht nach der Uhr.“

Napoleon feiert fünfzig Jahre Handwerkskunst:

VON BESCHIEDENEN ANFÄNGEN ZUR WELTWEITEN MARKE

Napoleon feiert in diesem Jahr sein fünfzigjähriges Jubiläum und begeht den Meilenstein mit einer internationalen Kampagne, die sich sowohl an Händler als auch an Endverbraucher richtet. Im Mittelpunkt steht die authentische Geschichte hinter der Marke: eine Geschichte von Handwerkskunst, Innovation und familiengeführtem Unternehmertum.

Sie beginnt 1976, als Wolfgang Schroeter in einer kleinen Werkstatt in Barrie, Kanada, einen Holzofen für seinen Schwiegervater baut. Ohne Businessplan oder Investoren, aber mit einer klaren Vision legt er gemeinsam mit seiner Frau Ingrid den Grundstein für Wolf Steel Ltd. Während der Energiekrise Ende der 1970er-Jahre steigt die Nachfrage nach Holzöfen rapide an. Wolfgang reagiert darauf mit den Timberwolf-Modellen und setzt seine Innovationen fort. Als der Markt nach raffinierteren Designs verlangt, findet er Inspiration in den goldenen Details einer Cognacflasche. Dies führt zu einem eleganteren Design – und zu einem neuen Namen: „Warum nennen wir ihn nicht Napoleon?“ 1980 wird also die Marke Napoleon ins Leben gerufen, einschließlich des ikonischen Logos, das vom Hut Napoleon Bonapartes inspiriert ist. Was im ersten Jahr mit dreißig verkauften Öfen beginnt, entwickelt sich in kurzer Zeit zu einem nationalen Erfolg. Auf dieser soliden Grundlage expandiert das Unternehmen in den folgenden Jahren in neue Produktkategorien. Das Know-how in den Bereichen Wärme, Feuer und Design bildet die Brücke zum Outdoor-Leben und zum Grillen – wodurch sich Napoleon zu einer führenden Marke bei Kaminen sowie bei Grills entwickelt. Fünfzig Jahre später befindet sich das Unternehmen nach wie vor in Familienbesitz und ist weltweit unter demselben Namen tätig: Wolf Steel Ltd.



Einfach, sicher und zuverlässig:

CAMPINGGAZ STELLT EASY CLIC-CONNECT-TECHNOLOGIE VOR



Die Easy Clic-Connect-Technologie von Campinggaz wurde entwickelt, um das Verbinden von Gaskocher und Kartusche besonders stabil und intuitiv zu machen.



Herzstück ist die Easy Clic-Connect- und Dual-Lock-Funktion. Sie ermöglicht eine schnelle sowie einfache Verbindung zwischen Campingkocher und Gaskartusche. Die Kartusche lässt sich mit wenigen Handgriffen befestigen und ebenso leicht wieder lösen, selbst dann, wenn sie noch nicht vollständig entleert ist. Gleichzeitig sorgt ein doppelter Verriegelungsmechanismus dafür, dass während des Betriebs eine besonders hohe Stabilität gewährleistet ist. Das System verfügt zusätzlich über eine visuelle Verriegelungsanzeige. Farbige Schloss-Symbole zeigen auf einen Blick, ob der Kocher korrekt verbunden und einsatzbereit ist. Die Farbe Rot signalisiert eine entriegelte Verbindung, während Grün anzeigt, dass die Kartusche sicher befestigt ist und der Kocher verwendet werden kann. Weitere Informationen unter:

<https://www.campinggaz.de/pages/easy-clic-connect>



Matthias Grenda ist freiberuflicher Medien- und Kommunikationsberater und in den unterschiedlichsten kulinarischen Welten zu Hause. Er liebt den Austausch mit anderen Menschen – und das geht natürlich am besten bei einem guten, gemeinsamen Essen. Oder am Smoker, den der leidenschaftliche Barbecuer und FIRE&FOOD-Genuss-Botschafter virtuos zu benutzen weiß.

Ich lebe seit 2020 in Südfrankreich, aber nicht in dem Teil, der den meisten sofort klischeehaft ins Gedächtnis springt – also an der Côte d’Azur. Nein, ich schaue auf die Pyrenäen, bin eine knappe Stunde vom Mittelmeer und eine gute Stunde von Andorra und Spanien entfernt. Die Region wird als Okzitanien bezeichnet, das Département nennt sich Ariège. Dank der Geschichte der Katharer –, die sich im Mittelalter von der katholischen Kirche abgespalten, was zu Kreuzzügen innerhalb des Landes führte – bei Geschichtsinteressierten und Naturliebhabern, vor allem Wander- und Reitfreunden, durchaus bekannt.

Die sogenannten „Reinen“ (Katharer) revoltierten gegen die Macht- und Geldgier der Kirche, wollten zurück zur reinen kirchlichen Lehre, lebten ohne Alkohol, ernährten sich vegetarisch, pflegten die Gleichberechtigung von Mann und Frau und wurden dafür als Ketzer verbrannt. Die letzten im Jahre 1244 auf einer Burg namens Montségur – heute eine Ruine, die jährlich tausende Touristen und Schatzsucher anzieht: Aber nicht die Promijäger von Saint-Tropez, eher Kultur- und Kulinarikreisende.

„Mein“ Mittelalterstädtchen heißt wie ein Begriff aus der französischen Küche, nämlich Mirepoix – also die gleichmäßig kleingeschnittenen Gemüsegewürfel aus Karotten, Sellerie und Zwiebeln, die als Grundlage für viele Saucen und Schmorgerichte dienen. Wir ha-



Wie Gott in Frankreich

ben 3.400 Einwohner, was nach wenig klingt, aber trotzdem eine Kathedrale, ein Kino, 36 Cafés und Restaurants, fünf Hotels, fünf Bäcker, ebenso viele Metzger, einen Käse- und einen Fischladen sowie drei Supermärkte. Der größte davon bietet sogar eine zehn Meter lange Frischfischtheke.

Der Ort ist malerisch schön und es ist ganzjährig draußen bestuhlt – übrigens ohne die Stühle nachts anzuketten. Die Restaurants sind saisonal abhängig meistens gut besucht und bei einem Preis von 22,50 Euro für ein 3-Gänge-Menü mit Deutschland verglichen ein Schnäppchen. Vor allem, weil das Preis-/Leistungsverhältnis und die Qualität ein anderes Niveau bieten. Die Flasche Wein am Tisch gibt es schon ab 12 Euro. Der Hauptmarkt am Montag zählt über sechzig Stände, wobei der Tomatenstand in der Saison schon aus zehn Metern Entfernung zu riechen ist. Ein Fest für alle Sinne.

Ach: „Leben wie Gott in Frankreich“ werde ich jetzt viele seufzen hören. Und ja, es lebt sich wunderbar hier. Arbeiten muss ich allerdings auch, nur die Pausen sind schöner. Das Wetter ist ganzjährig mild bis warm. OK, im Hochsommer hat es schon mal an die 40 Grad. Aber die Menschen sind offen und freundlich und der Geist der Katharer, also das Aufbegehren, ist immer noch spürbar. Und es gibt ein tolles Kulturprogramm mit diversen Festen, ob nun ein international bekanntes Marionettenfestival, das jährliche Apfelfest, ein klassisches Musik- oder ein Swing-Music-Festival, welches bis zu 40.000 tanzbegeisterte Besucher in den Ort lockt.



Jocelyne Cita, Matthias Grenda und Ely Jacques (v.l.)

Ich bin dem Verein, der das Swing-Music-Festival ausrichtet, eng verbunden und stehe am Osterwochenende mit meinem 1,2 Tonnen schweren „Joe’s BBQ 24 Zoll Chuckwagon Smoker, extended catering version“ auf dem Marktplatz und offeriere geräucherte Leckereien. Als Beilage gibt es selbstgemachten Kraut- und Karottensalat sowie Baguette und BBQ-Sauce. Die Schlagzahl ist hoch, mittags serviere ich schon mal über 120 Portionen, trotzdem bleibt natürlich viel Zeit, die Menschen – Land und Leute, wie man so schön sagt – zu beobachten. Seien es nun die Einheimischen oder die Besucher: viele aus dem benachbarten Spanien, einige Deutsche, Amerikaner und Engländer natürlich auch. Und ja, die Krisen dieser Welt und deren Effekte auf das Verhalten und den Geldbeutel der Menschen sind natürlich spürbar. Selbst in unserem kleinen Ort, wo viele auf den Spuren ihrer Sehnsucht normalerweise großzügig

mit sich selbst und ihren Familien umgehen, besonders an Feiertagen und zu gegebenen Anlässen. Die hohen Energie- und Spritkosten, die Unsicherheit im beruflichen Umfeld sowie der Generationenwechsel und ein damit verändertes Verhalten sind dennoch bis hinunter auf den Teller und ins Glas zu spüren. Und das nicht nur zu den Zeiten der Feste und Festtage.

Nehmen wir die Einheimischen. Frankreich ist eher ein Haus- und Wohnungseigentümland, es gibt also weniger Mieter. Immobilien werden innerhalb der Familie weitervererbt und dann teils als Feriendomizil genutzt, wenn der Job einen in den Großstädten wie Paris oder Toulouse hält. Durch die höheren Lebenshaltungskosten und vor allem die geänderten Steuerbelastungen – ab der zweiten Immobilie steigen diese rasant – lassen viele jüngere Familien das geerbte Haus mit fünf



© Mirepoix Photos

bis sechs Schlafzimmern z. B. in Mirepoix dann zu vier Apartments umbauen, um so Mieteinnahmen zu generieren. Damit ändert sich allerdings die sozio-ökonomische Zusammensetzung der Bevölkerung: Es ziehen mehr Menschen mit geringerem Einkommen in den Ort.

Die Auswirkungen auf den Einzelhandel und die Café- und Restaurantlandschaft sind sofort zu erkennen. Die Traditionslokale verschwinden oder fangen an, Pizza, Burger, Pommes und Gerichte zu servieren, die zum einen weniger kosten, einfacher zuzubereiten sind und nichts mit der kulinarischen Identität der Region und des Landes zu tun haben. Und zum anderen, da convenient, kein ausgebildetes Küchenpersonal mehr brauchen. Meine Schlemmerseele leidet da zunehmend. Zugegeben immer noch auf hohem Niveau, aber leider sogar in Frankreich mittlerweile deutlich spürbar. Denn die Touristen bringen zusätzlich einen anderen Lebensstil und das globale Ess- und Trinkverhalten mit. Das ist vielleicht gut für die Volkswirtschaft, aber schlecht für den Bauchumfang und die Volksseele.

Doch ich will hier ja gar nicht den deutschen Meckerer spielen. Mir ist durchaus bewusst,



dass auch mein amerikanisch geprägtes Barbecue-Angebot eine invasive Form der Esskulturvereinnahmung ist. Wenn es denn nur nicht so viele strahlende Gesichter und Komplimente produzieren würde. Schließlich ist Okzitanien eine ausgeprägte Fleisch- und durch die Nähe zum Mittelmeer Fischregion,

und Selbstgemachtes („fait maison“) erfreut sich großer Beliebtheit, besonders weil es seltener geworden ist. Gut, dass es trotzdem noch viele unermüdlich engagierte Gastronomen, Kellner und Köche, Winzer und Brauer gibt, die die Fahne der Qualität und des gallischen Lebensstils weiterhin weit oben halten.

Apropos Lebensstil, die Franzosen pflegen das gemeinsame Mahl, die Geselligkeit und die Gesprächskultur nach wie vor viel mehr als die Teutonen. Und das Tempo ist hier natürlich eindeutig langsamer und der lokale Zusammenhalt unerschütterter. Nach dem Stress des Smokens und des Festivals, bei dem ich natürlich durch die Sonne ordentlich Farbe im Gesicht und auf den Unterarmen bekommen habe, heißt es von den meist älteren Herren vor der Bar gerne: Matthias, setz dich mal zu uns in den Schatten, du siehst ja schon aus wie ein Tourist.



© Mirepoix Photos

Die Entwicklung des Kamados zum modernen und beliebten Grillgerät ist eine lange Geschichte, der FIRE&FOOD bereits vor einigen Jahren ein eigenes Bookazine gewidmet hat. Und so wissen die meisten von euch bereits, dass es sich hierbei um einen ursprünglich asiatischen Lehmofen handelt, der über Amerika nach einigen Umwegen schließlich in Europa Fuß fasste. Alles ziemlich interessant. Aber viel spannender ist es zu sehen, wo der moderne Kamado heutzutage steht bzw. wie er sich im Laufe der letzten Jahre weiterentwickelt hat.



So viel Auswahl an Kamados!

Kamados – auch Keramikgrills genannt – unterscheiden sich grundlegend von klassischen Grillgeräten. Nicht nur optisch, sondern vor allem in ihrer Konstruktion und Funktionsweise. Herzstück ist ein dickwandiger Korpus aus keramischen Werkstoffen, der besonders robust gefertigt sein muss, um hohen Temperaturen, Witterungseinflüssen und starken Temperaturschwankungen dauerhaft standzuhalten. Bereits kleinste Lufteinschlüsse oder Haarrisse würden die Stabilität beeinträchtigen und gelten als potenzielle Schwachstellen. Kamados sind dabei längst keine Exoten mehr auf dem Markt und das ganze Jahr über in allen möglichen Farben, Größen und Preisklassen in den Grillfachgeschäften zu finden. Und sobald sich der Sommer ankündigt, selbst in den großen Lebensmittel- und Discounter-Ketten. Was sie in aller Unterschiedlichkeit eint, ist die charakteristische Eiform, die in Kombination mit dem gewölbten Deckel für eine gleichmäßige Luftzirkulation im Innenraum sorgt. Außen ist die Keramik meist glasiert und geschützt, während sie innen offenporig bleibt. Diese Struktur ermöglicht es, während des Grillens Feuchtigkeit und Rauch aufzunehmen und kontinuierlich wieder abzugeben – ein Effekt, der maßgeblich zum typischen Aroma beiträgt. Aus diesem Grund sollte auf chemische Anzündler oder Reinigungsmittel verzichtet werden, da sich deren Rückstände natürlich ebenfalls in der Keramik festsetzen können.

Enorm vielseitig

Ein großer Vorteil von Kamados ist ihre Vielseitigkeit. Sie eignen sich gleichermaßen zum direkten wie zum Low & Slow Grillen, Räuchern und sogar Backen – etwa von Pizza, Brot und Aufläufen. Mit Zubehör wie unterschiedlichen Grillrosten, Drehspieß, Wokeinsatz oder Pizzastein lassen sich die Einsatzmöglichkeiten vielfältig erweitern. Dank der nahezu luftdichten Konstruktion lässt sich die Temperatur äußerst präzise steuern: Über einen Lufteinlass im unteren Bereich wird Sauerstoff zugeführt, während ein Ventil im Deckel die Abluft reguliert. Dieses Zusammenspiel macht den Kamado zu einem effizienten und gut kontrollierbaren Grillsystem. Je nach Hersteller liegt das Temperaturspektrum ungefähr zwischen 70 und 450 °C.

Welche Größe darf's denn sein?

Besonders beliebt ist die mittelgroße, oft als Large bezeichnete Variante. Sie bietet ausreichend Grillfläche für Familie und Gäste. Hier ist die Auswahl besonders vielfältig: vom einfachen Einstiegsmodell bis hin zur luxuriösen Ausstattung mit Untergestell – auch Nest genannt –, Seitentischen und ausgefeilten Scharniermechanismen. Da das Grillen mit Keramikgrills eine immer größer werdende Zielgruppe findet – so besitzen beispielsweise in den Niederlanden rund 65 Prozent der Grillfans einen Kamado –

gibt es sie mittlerweile in verschiedenen Größen. Für die kleinsten Kamados findet sich immer ein Plätzchen und sie sind sogar transportabel. In Restaurants haben sie ihren Einsatz oftmals als Steakgrill. Und für alle, die häufig große Grillfeste feiern oder im Catering unterwegs sind, sind XXL-Geräte die geeigneten Modelle.

Beim Kauf sollte vor allem die Qualität der Keramik, des Dichtrings sowie der Luftzirkulation im Fokus stehen, da sie maßgeblich die Temperaturkontrolle und damit das Grillergebnis bestimmt. Weitere wichtige Faktoren sind Benutzerfreundlichkeit, Langlebigkeit und eine ansprechende Verarbeitung. Ein günstiger Preis mag auf den ersten Blick zwar verlockend erscheinen, aber ein hochwertiger Kamado wird euch dafür jahrelang Freude bereiten.

In der folgenden Übersicht haben wir die beliebtesten Kamados aufgelistet. So bekommt ihr einen guten Überblick über die Möglichkeiten in diesem Segment und die Unterschiede zwischen den Modellen.

Vergesst aber nicht, den Grillfachhändler eures Vertrauens zu besuchen und die verschiedenen Keramikgrills persönlich zu vergleichen. Viel Erfolg dabei und vor allem: viel Spaß!

Big Green Egg

Alle Modelle von Big Green Egg folgen demselben keramischen Grundprinzip, unterscheiden sich jedoch in Größe, Grillfläche und Einsatzbereich – vom Mini und MiniMax für unterwegs oder kleine Terrassen über Medium und Large für den regelmäßigen Einsatz bis hin zu XL und XXL für größere Runden und umfangreiche Menüs. Unabhängig von der Größe ermöglichen alle Eggs die gleichen Zubereitungsarten: Grillen, Backen, Garen, Räuchern sowie Low & Slow. Die hochwertige Keramik sorgt für gleichmäßige Hitze und eine präzise Temperatursteu­erung. Welches Modell passt, hängt vor allem von Personenzahl, Platzangebot und dem geplanten Einsatz ab – die Leistung ist bei allen Eggs vergleichbar. www.biggreenegg.eu



BGE Minimax



BGE Large



BGE 2XL

Big Green Egg Large Starter Set

Grillfläche: Ø 46 cm
Preis: 2.399 Euro

Big Green Egg Medium

Grillfläche: Ø 40 cm
Preis: 1.699 Euro

Big Green Egg MiniMax

Grillfläche: Ø 33 cm
Preis: 1.199 Euro

Big Green Egg 2XL

Grillfläche: Ø 73 cm
Preis: 6.299 Euro

Barbecook Kamal 2.0 Large

Dieses Jahr bringt Barbecook den Kamal L 2.0 in Mattschwarz auf den Markt, sein Äußeres ist schon durch das Blatt-Design augenfällig. Dank der Komplettausstattung, inklusive integriertem, flexiblem Kochsystem und praktischen Seitentischen, ist er bestens für jeden Grillspaß gerüstet. Die Keramik besteht in der Basis aus Mullit und zeichnet sich durch sehr gute Wärme- und Temperaturwechselbeständigkeit aus. Das obere Ventil ist aus Gussaluminium gefertigt, Aschebehälter und Kohlekorb aus Edelstahl. Seitentische und Griff sind aus langlebigem HDPE (High-Density Polyethylen) hergestellt.

Grillfläche: 1661.9 cm²

Preis: 849 Euro

www.barbecook.de



BSTRD Pro Large Complete Desert Sand

Ein Premium-Keramikgrill, der aus Cordierit-Keramik gefertigt ist. Das Material steht für Langlebigkeit und sehr gute Isolierwirkung, der nutzbare Temperaturbereich liegt bei 80 bis über 325 °C. Auffällig ist die flache Deckelform, die eine maximale Ausnutzung des Garraums auch in den Randbereichen des Grillrosts ermöglicht. Der Dynamic Twist Deflector aus massivem Gusseisen sorgt für einen unkomplizierten, schnellen Wechsel zwischen direktem und indirektem Grillen. Das stabile Untergestell aus Stahl ist mit gummierten Rädern und Seitentischen aus Stahl/HPL ausgestattet. Grillfläche: Ø 49 cm

Preis: 2.399 Euro

www.wearebstrd.com/de-eu



The Bastard Classic Medium Solo

Der Bastard Medium passt in jeden Garten – und kommt ohne Gestell oder Rollwagen daher, wodurch er gut geeignet ist, in eine Outdoorküche integriert zu werden. Das Multilevel Cooking System ermöglicht unterschiedliche Temperaturzonen und Anwendungen, die Infinity-Dichtung ist der innovative Ersatz für herkömmliche Filzdichtungen. Der zweiteilige Wärme-Deflektor ist schwarz beschichtet, was die Reinigung erleichtern soll. Der Korpus des Bastard besteht aus Cordierit-Keramik.

Grillfläche: Ø 42 cm

Preis: 1.099 Euro

www.thebastard.com



Grill Guru Prime Large

Der Grill Guru Prime Large ist in Matt- oder Satinschwarz erhältlich. Das neue Thermometer und die hochwertige Infinity-Dichtung sorgen für optimale Kontrolle. Mit dem mitgelieferten Mehrstufensystem lässt sich die Grillfläche flexibel unterteilen. Für die Standsicherheit und ein problemloses Verschieben des Kamados wurden der pulverbeschichtete Rahmen sowie die Räder optimiert. Die Seitenablagen lassen sich herunterklappen, Regenhülle und schwarzer Ascheschieber sind im Lieferumfang enthalten. Grillfläche: Ø 46 cm

Preis: 1.099 Euro

www.grillguru.com



Monolith

Unendliche kulinarische Möglichkeiten gepaart mit einer starken Keramik und massivem Edelstahl – das ist die Mission jedes Kamados von Monolith. Bis zu 24 Stunden Grillzeit sind mit einer Kohlefüllung möglich – dank dem Zusammenspiel von Wärmespeicherung, feiner Lüftungssteuerung und optimaler Hitzeverteilung.

www.monolith-grill.de



Monolith One

Grillfläche: Ø 44 cm oder 52 cm
Preis: 1.299,90 Euro (UVP) bzw.
1.999,90 Euro

Monolith Two 55

Grillfläche: Ø 44 cm
Preis: 1.799,90 Euro (UVP),
Gestell 290,90 Euro (UVP)

Monolith Avantgarde

Grillfläche: Ø 44 cm
Preis: 2.689,90 Euro (UVP)

Monolith Icon

Grillfläche: Ø 33 cm
Preis: 999,90 Euro (UVP)

Kamado Joe Konnected Joe

Der Konnected Joe von Kamado Joe vereint keramisches Grillen mit intelligenter Technologie. Dank automatischer Luftregulierung, digitaler Steuerung und der Smart-App lässt sich die perfekte Temperatur für Low & Slow, direktes Grillen oder das Backen von Pizzen einstellen – und vorher das Feuer per Tastendruck entfachen. Zur Ausstattung gehört ein stabiler Grillwagen mit klappbaren Seitenablagen aus Aluminium.

Grillfläche: Ø 46 cm

Preis: 2.299 Euro

international.kamadob10.de



Kamado B10 MiDi Original

Der Kamado B10 wird komplett in einer Manufaktur in Stuttgart hergestellt. Jedes Stück ist ein Unikat – von Hand geformt, gebrannt und in mehreren Durchläufen geprüft. Gefertigt aus Schamotte-Ton aus deutschen Quellen statt aus Industriekeramik und mit zwanzig Jahren Garantie auf den Tonkörper. Dank seiner kontrollierten Luftführung und der raucharmen Verbrennung genießt man echtes Holzkohle-Aroma, ohne die Nachbarschaft zu belasten. Bestes Garraumklima, das das Fleisch saftig hält und für eine rösche Brotkruste sorgt, inklusive.

Grillfläche: keine Angabe

Preis: 2.380 Euro

www.kamadob10.de



Yakiniku Large Kamado Komplett

Der Yakiniku Large Kamado Komplett ist von der Grillfläche her für 6–8 Personen geeignet. Der Lieferumfang beinhaltet das Untergestell, praktische Seitentische und ein mehrstufiges Profi-Set für direktes und indirektes Grillen. Damit überzeugt dieser Keramikgrill mit seiner Vielseitigkeit – und auch die schwarze Oberfläche ist ansprechend. Die Scharniere sind verdeckt angebracht und somit vor Witterungseinflüssen geschützt. Für eine jahrelange Nutzung konzipiert.

Grillfläche: Ø 49 cm

Preis: 1.555 Euro (UVP)

www.yakinikugrill.com



Babossa Ember Pro Series®

Beim Babossa Ember Pro Series® fällt einem zuerst das Design ins Auge. Das Muster auf der Keramik wird Holzkohle nachempfunden und per Hand in die Form gemeißelt. Das Innenleben wie Roste, Kohlenkorb und Schrauben – mitsamt dem Gestell sind durchgehend aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Um den schweren Deckel komfortabel auf- und zumachen zu können, wurde das Scharnier mit einem Lifter ausgestattet – dadurch bleibt er in jeder Position stehen. Ein Sicherheitsverschluss gegen Verpuffungen sorgt für kontrollierten Sauerstoffausgleich beim Öffnen und verhindert so einen evtl. Rückschlag.

Grillfläche: 45,5 cm

Preis: 2.490 Euro

www.babossa-bbq.de





Fotos: Dominik Greß

Zeigt her euren Grillplatz oder eure Outdoorküche:

DER TRAUM VOM GRILLEN BEI JEDEM WETTER – ODER WIE AUS DEM GEMÜSEBEET EINE GENUSSZONE WURDE

Es begann bei Dominik Greß aus dem Main-Tauber-Kreis ganz harmlos: Mit dem Umzug ins eigene Haus vor rund zehn Jahren zog nicht nur die Familie ein, sondern dazu die Lust, regelmäßig den Grill anzuwerfen. Anfangs war es noch das typische Wochenendvergnügen – Sonne, Flammen und der Duft von Steaks in der Luft. Doch wie bei jedem Hobby, das mit Leidenschaft betrieben wird (und gelegentlich mit Rauchentwicklung), wuchs die Idee zu einer „Ganzjahreslösung“.

Der Plan zur kompletten Outdoorküche reifte über mehrere Grillsaisons hinweg – geplant wurde ab 2020 und die Fertigstellung endete 2024. In diesen vier Jahren entstand aus dem ehemaligen Gemüsebeet der Schwiegermutter ein kleines kulinarisches Zentrum: Ein überdachter Grillplatz, der das Herz eines Hobbygrillers höherschlagen lässt – und jeden Nachbarn dazu verleitet, heimlich nachzusehen, ob es vielleicht schon etwas zu probieren gibt.

Herzstück der DIY-Outdoorküche ist ein Einbaugrill von Napoleon – ein weiterer Traum, den sich der Hausherr verwirklicht hat. Daneben buhlen Pizzaofen und Plancha um ihre Einsatzzeiten, während die Fritteuse ganzjährig ihren Platz behält. Schließlich sollen Gerüche und Ausdünstungen lieber draußen bleiben. Technisch ist das Ganze wohl durchdacht: In den Lamellenwänden aus Holz gibt es Luftschlitze und das Dach hat genug Abstand, damit Dampf und Rauch in geordneten Bahnen nach oben verdunsten können. Natürlich wurde alles selbst gebaut – vom ersten Spatenstich bis zum letzten Silikonstreifen. Dabei gab es auch den einen oder anderen „Aha-Moment“, insbesondere als Ehefrau Elena beim Blick

auf die grobe Planung ein entscheidendes Detail bemerkte: „Und wo ist der Wasseranschluss?“ Dieser Einwurf rettete vor dem drohenden Spülchaos, und so bekam die Outdoorküche eine Spüle mit Camping-Kanister als Abwasserlösung. Improvisation? Nein – Outdoor-Logik.

Das Grundgerüst aus Holz wurde fleißig imprägniert, die Fronten mit WPC (Wood-Plastic-Composite) verkleidet (wobei Dominik erst während der Verarbeitung merkte, dass WPC nicht ganz das tut, was erwartet wird). Unter dem Grill sorgt eine Edelstahlwanne für Sicherheit und deren Werkstoff lässt sich außerdem bei den Schubladen, den Schranktüren und einem Teil der Arbeitsplatte finden. Ein befreundeter Steinmetz steuerte den passenden Tipp für die Arbeitsfläche bei: Großformatige Terrassenplatten – und was davon übrigblieb, dient jetzt an den Holzwänden als praktischer Spritzschutz. Das Gesamtergebnis ist eine wetterfeste Grill- und Chill-Area: Hier wird oft und gerne mit Freunden und der ganzen Familie gefeiert, gegrillt, gebacken, gebraten, gekocht und frittiert. Das ganze Jahr über – und natürlich mit dem Segen der Schwiegermutter.

Zeigt her
euren Grillplatz!
Sende uns eine E-Mail an:
redaktion@fire-food.com



Rezepte: Mona Sandford

Auf Sizilien sind Kulinarik, Kultur und Identität eng miteinander verwoben. In den kleinen Dörfern der Insel begegnet man einer Küche, die tief in der Vergangenheit verwurzelt ist und dennoch offen für Neues bleibt. Sie lebt von den Menschen, die sie weitertragen, verändern und neu interpretieren – so, wie es Mona Sandford mit der Mpignulata macht. „Auf Sizilien hat jede Familie einen gemauerten Pizzaofen in ihrem Landhaus. Chris und ich nicht, dafür haben wir einen Braai. Aber das Drehen des Teiglings und das Nähern bzw. Entfernen von der Glut sind bei beiden dasselbe – und mit etwas Übung entwickelt sich eine Intuition für den richtigen Umgang mit Feuer und Glut“, erklärt die Plancha- und Grillfachfrau. Dass Mona diese Disziplin beherrscht, macht uns das Resultat ihrer Backkunst äußerst schmackhaft deutlich. „Maria und Antonella – zwei Freundinnen aus Racalmuto – haben mir die Zubereitung dieser lokalen Delikatesse, die es im Dorf am späten Vormittag in jeder Bäckerei zu kaufen gibt, beigebracht. Es ist die einfach herzustellende Variation eines Pizzateigs. Die benötigten Zutaten gibt es in jedem Haushalt. Außerdem sind Mpignulate nicht nur warm sehr schmackhaft, was sie zum perfekten Mittagssnack oder Bestandteil eines Picknicks macht“, erklärt Mona weiter. Doch was genau ist die Mpignulata eigentlich? Eine Art Calzone – also gefüllte Pizza –, die schneckenförmig in der Pfanne oder Backform im Holz- bzw. Pizzaofen gebacken wird. Bei der klassischen Version besteht die Füllung aus Zwiebeln, Oliven und – je nach Variante – Schweinefleisch oder Salsiccia. So erhält man aus einfachen Zutaten ein pikantes Gericht, dessen Rezeptur in den Familien über Generationen hinweg weitergegeben wird.

MPIGNULATA AUS DEM BRAAI





GASTEFREUNDSCHAFT IST MONA SANDFORDS LEIDENSCHAFT — UND WER DIESE AUF IHREM ANWESEN AL CASTELLUCCIO ÖSTLICH VON RACALMUTO AUF SIZILIEN ERLEBEN DARF, KANN SICH GLÜCKLICH SCHÄTZEN. SIE IST HEIMISCH GEWORDEN IN EINER GEGEND, AUS DER IHR VATER EINST NACH DEUTSCHLAND AUSWANDERTE. EIN GERICHT, DAS DIE SEELE DER REGION BESONDERS GUT EINFÄNGT, IST DIE MPIGNULATA. EINE TRADITIONELLE SPEZIALITÄT, DIE EXEMPLARISCH FÜR DIE BODENSTÄNDIGE SIZILIANISCHE KÜCHE STEHT.

ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN):

Für den Teig:

- 1 kg Hartweizenmehl (Semolina rimacinata, fein gemahlener Grieß)
- 8 g Hefe
- 1 TL Salz

Für die Füllung:

- mindestens 8 weiße Zwiebeln
- Olivenöl
- pro Person 4–5 schwarze Oliven, entkernt und grob zerkleinert
- 300–400 g Salsiccia, enthäutet (alternativ gewürztes Schweinehackfleisch)
- mindestens 1 Handvoll geriebener Pecorino-Käse
- Salz
- Pfeffer
- Chili nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Aus den Teigzutaten einen sehr flüssigen Pizzateig herstellen, damit er sich später ganz leicht dünn ausziehen lässt – evtl. mehr Wasser zufügen. Sehr flüssige Teige müssen nicht geknetet werden, sondern es genügt, die Zutaten mit einem Löffel gut zu vermischen.

Sizilien isst gerne süß, deshalb wird hier die Hefeentwicklung mit einer Teelöffelspitze Zucker unterstützt, aber ich lasse sie weg. Den Teig wie gewohnt mindestens 1–2 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten. Im Öl erkalten lassen, also nicht abtupfen oder ähnliches.

Den Teig auf einer sehr stark bemehlten Fläche mit großzügig geölten Händen dünn ausziehen – möglichst rund, dabei aber darauf achten, dass er nicht reißt. Ringförmig mit den Zwiebeln belegen, die Mitte aussparen und die Teigränder unbedingt frei lassen. Dann die Oliven und Salsiccia-Stückchen auf den Zwiebeln verteilen und mit mindestens einer Handvoll Pecorino bestreuen.

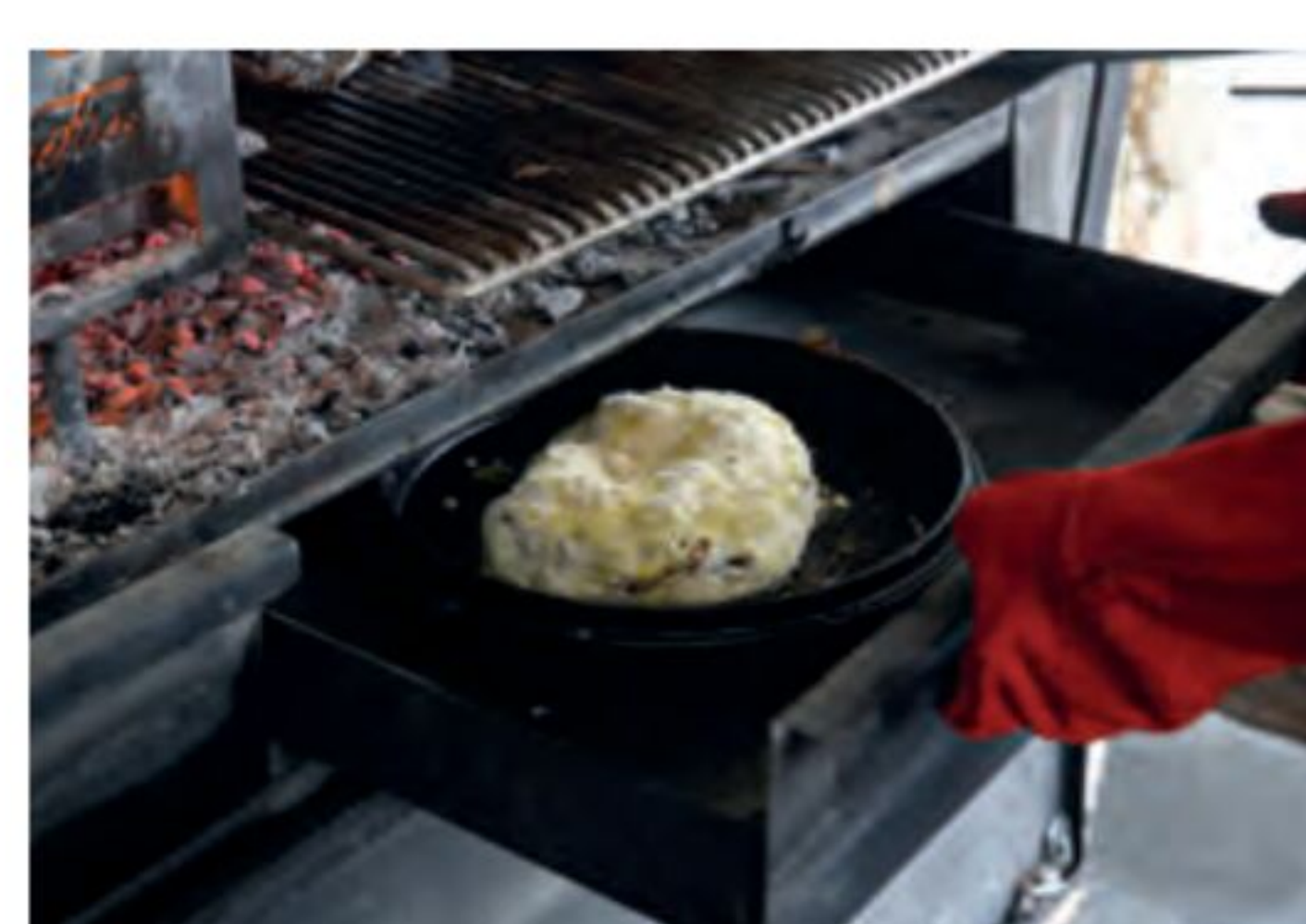
Wie stark man salzt und mit Pfeffer oder Chili würzt, hängt zum einen von der Würze der Salsiccia und Menge des verwendeten Pecorinos ab, der ja selbst sehr würzig ist, und zum anderen natürlich vom persönlichen Geschmack.

Den Teig einrollen und die beiden Enden übereinanderschlagen, evtl. mit Wasser nassen, um sie leichter zu verbinden. Die Rolle in einer gefetteten feuerfesten Form oder Pfanne zur Schnecke bzw. zum Ring formen.

Zum Garen die Mpignulata vorsichtig in die Wärmeschublade des Braii (alternativ in den Pizzaofen oder Holzbackofen) legen. Alle 5 Minuten um einen Viertelkreis drehen, damit der gefüllte Teig von allen Seiten gleich viel Hitze abbekommt. Je nachdem wo sich die Hitze befindet, kann im Braii generell zwischen Schublade und Grillrost variiert werden. Je nach Hitze dauert es 20–30 Minuten, bis der Teig rundum trocken und knusprig ist. Wenn man draufklopft, kann man es hören.

MONAS TIPP:

Pecorino hat einen starken Eigengeschmack und nicht jeder mag ihn sofort. Hat man sich noch nicht ganz daran gewöhnt, möchte ihn jedoch auch nicht weglassen, muss er nicht zwangsläufig in die Füllung: Ich öle den Teig nach dem Einrollen von außen ein und bestreue die Mpignulate vor dem Backen mit Pecorino. Dadurch wird der Käse angeröstet, was ihm eine leichtere Aromanote verleiht und zusätzlich für ein wenig Crunch sorgt.





PIZZA PAESANA —

„DIE HIESIGE“
AUS MPIGNULATA-TEIG





ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN):

Für den Teig siehe vorheriges Rezept.

Für den Belag:

- 1 Packung passierte Tomaten
- pro Person 4–5 schwarze Oliven, entkernt und grob zerkleinert
- 12 Sardellenfilets (aus dem Glas oder der Dose)
- mindestens 1 Handvoll geriebener Pecorino- und/oder Parmiggiano-Käse
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Teig auf einer stark bemehlten Fläche mit gut geölten Händen zur gewünschten Dicke ziehen. (Ich mag den Teig eher dünn.) Den Belag darauf verteilen. Da die Sardellen recht salzig sind, ergibt sich zusammen mit dem Käse und den Oliven ein so intensiver Geschmack, dass ich auf keinen Fall noch zusätzlich würze.

MONAS TIPP:

Der Osten Siziliens (Sicilia orientale) ist für seinen Nero d'Avola bekannt. Dieser vollmundige, intensive Rotwein ist authentisch und passt fabelhaft zu Pizza und Mpignulata!



NOCH EINEN TIPP ZUM MEHL:

Hier auf Sizilien wird permanent übers Essen gesprochen – und eigentlich beginnt man ab Dienstag, das Essen fürs Wochenende zu planen und vorzubereiten, Freunde und Familie einzuladen und entsprechend die Zutaten von lokalen Produzenten zu organisieren. Wenn ich nach Einladungen dieses oder jenes nachbackte, weil es mir besonders gut schmeckte oder mir während einem Gespräch über das Essen das Wasser im Mund zusammenlief, kam ich allerdings nie zum gewünschten Ergebnis. Bis sich die Crux durch Zufall erklärte: Auf Sizilien ist das gewöhnliche Mehl aus Hartweizen, wohingegen unser „normales“ Mehl Weichweizen- bzw. Kuchenmehl ist. Erfordert ein Rezept also Mehl, heißt das hier automatisch Hartweizenmehl – also Semolina –, während ich zu gewöhnlichem Weichweizenmehl griff. Gebackener Hartweizen schmeckt zwar frisch besser und ist viel knuspriger, aber er verliert für mich im Stundentakt sowie kalt gegessen schnell an Attraktivität, denn der deutsche Gaumen mag Trockenes nicht so sehr. Weichweizenprodukte schmecken dafür am nächsten Tag noch schön saftig. Wenn ich also denke, dass nicht alles sofort aufgegessen wird, mische ich mein Mehl selbst und verwende 50 bis 70 Prozent Hartweizen- und für die restlichen 30 bis 50 Prozent Weichweizenmehl (Type 405). So schmeckt der Teig frisch gebacken genauso wie später noch super!



Tintenfische – Baskische Zubereitung

Von Sebastian Heuser



Aus der mediterranen und baskischen Küche sind Tintenfische nicht wegzudenken. Zur Gattung gehören Oktopusse und Kalmare, die in vielen kleinen Bars im Hafen oder in Strandnähe direkt vom Grill oder von der Plancha angeboten werden. Beide Varianten können Grillbegeisterte überzeugen und bieten viele Möglichkeiten. Dazu hält sich die Vorbereitungszeit in Grenzen und sie nehmen Grillaromen gut auf. Beides genussvoll zuzubereiten, ist wirklich nicht sehr kompliziert.



Oktopus

Oktopus sollte, bevor er über glühenden Kohlen und Rauch fertig gegart wird, immer gekocht werden: Dazu einfach einen großen Topf Wasser aufkochen und Salz, Lorbeerblätter, zerdrückten Knoblauch und Thymianzweige zugeben. Sobald das Wasser kocht, die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und den unter fließendem, kaltem Wasser abgewaschenen Pulpo weichgaren.

„Dabei sollte das Wasser unter keinen Umständen kochen, dann wird er hart,“ erzählt Verlasco. Er ist Koch in einem kleinen Grillrestaurant im Hafen von Saint-Jean-de-Luz. „Je Kilogramm rechne ich ungefähr eine Stunde und fünfzehn Minuten, das hat mir mein Großvater so erklärt, und es hat sich etabliert.“ Man kann den Pulpo vorher zusätzlich weichklopfen, dann geht es schneller. Doch diese Methode sieht Verlasco kritisch: „Das bringt nichts und nimmt die Struktur vom Fleisch. Dann lasse ich den Pulpo lieber länger kochen und kann in der Zeit andere Sachen vorbereiten“, lautet seine knappe Antwort auf die Frage, warum er nicht so verfährt. Während des Kochens sticht Verlasco ein paarmal mit einem Gemüsemesser in den Pulpo: „So merkt man am besten, ob das Fleisch weich

ist.“ Sobald es die gewünschte Konsistenz hat, schneidet er die Arme ab, reinigt den Kopf und zerteilt alles. „Die Arme lege ich direkt auf den Grill. Auf dem Teller servieren wir sie mit einer Marinade aus Olivenöl, Tomatenwürfeln, Knoblauch, Petersilie, einem Spritzer Zitrone, Pfeffer und Salz.“ Der Tintenfisch ist selbst schon sehr aromatisch und nimmt dazu die Röstaromen gut an: „Da muss man aufpassen, die vorhandenen Aromen nicht zu überdecken und zu viele davon zu vermischen.“



Kalmar

Kalmare sind in der Zubereitung ähnlich einfach. Im spanischen und französischen Baskenland werden sie Encornets genannt, in Anlehnung an Eiswaffeln, denen sie ähnlichsehen. Aufgrund ihrer Form lassen sie sich gut füllen. Wer sie nicht küchenfertig kauft, zieht als erstes den Kopf ab und entfernt vorsichtig die Tentakel. Diese können kurz auf den Grill oder die Plancha gelegt, mit Pfeffer und Salz gewürzt und mit einem leichten Joghurtdip serviert werden. Den tubenförmigen Körper dann von den Innereien und den transparenten Knochen befreien. Anschließend lässt sich die Haut gut abziehen. Kurz abwaschen, und er ist fertig für den Grill.

Die schnellste Zubereitungsart ist, die Tuben in Ringe zu schneiden, auf einen Spieß zu stecken und zwei bis drei Minuten auf dem Rost garen zu lassen. Anschließend mit etwas Olivenöl und Salz beträufeln und gleich servieren.

ren. Die Encornets haben aber einiges mehr zu bieten und sind in ihrer Verwendung sehr vielseitig.

Besonders beliebt ist es, sie mit mediterranem Gemüse zu füllen und mit Auberginen zu servieren.

Zutaten

- 1 mittlere Zwiebel
- Olivenöl
- 2 Strauchtomaten
- 1 Paprika
- 1 Thymianzweig
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 100 g Chorizo
- Zahnstocher
- 1 kleine Aubergine
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl glasig andünsten. Die Strauchtomaten und Paprika schälen, von den Kernen befreien und das Fruchtfleisch ebenfalls in feine Würfel schneiden. Zu den Zwiebelwürfeln geben und mit andünsten. Den Thymianzweig und ein wenig Piment d'Espelette zufügen.

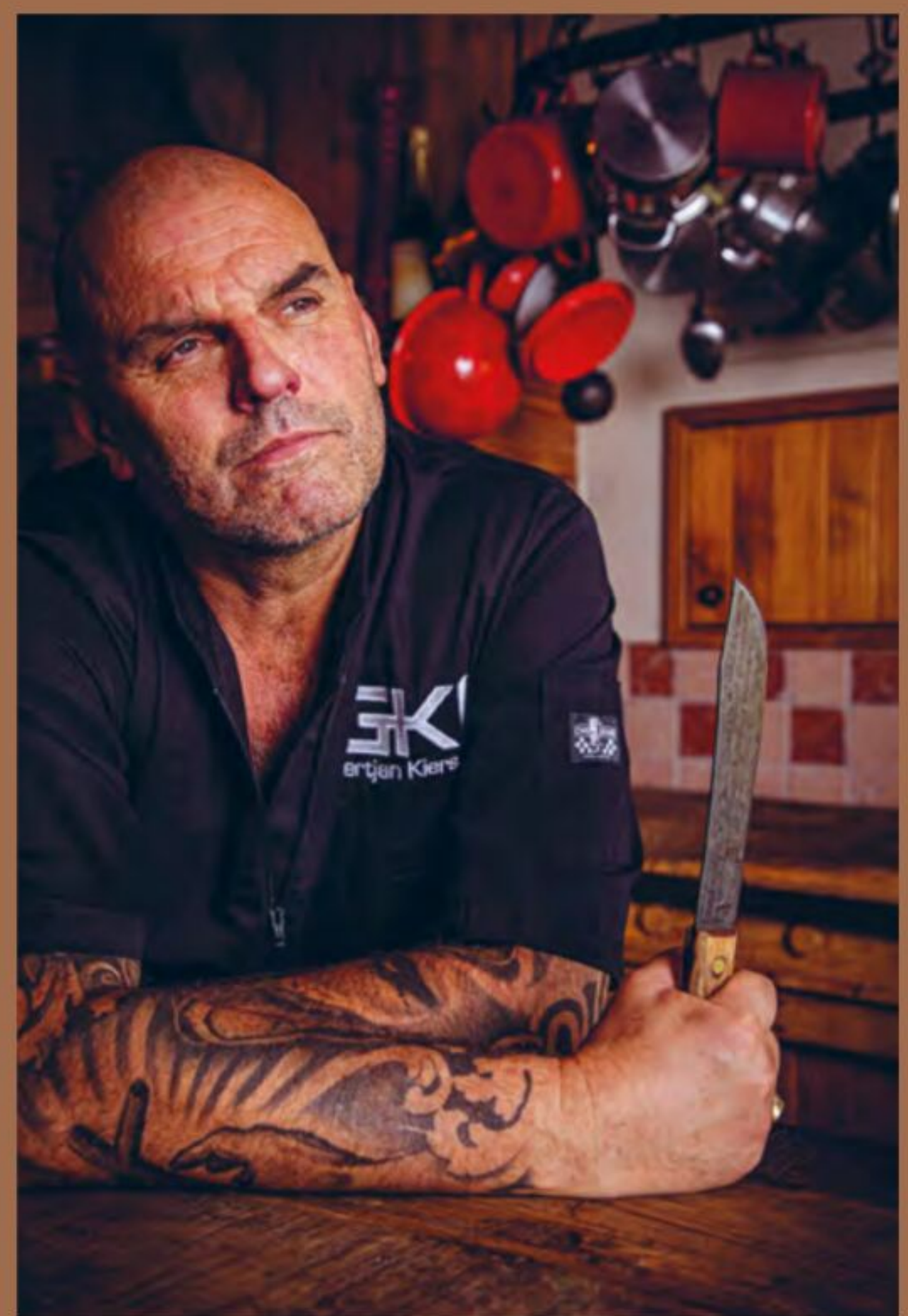
Die Chorizo in Würfel schneiden und in die heiße Pfanne geben, kurz mit anbraten lassen. Anschließend die Mischung mit einem Löffel in die vorbereiteten Tuben füllen, diese mit einem Zahnstocher verschließen und auf dem Grill fertigbaren.

Die Aubergine halbieren, leicht mit Olivenöl bepinseln und direkt grillen, bis sie weichgegart ist. Zusammen mit den gefüllten Tuben servieren und zum Nachwürzen Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft reichen.





Rollbraten gehören in vielen Ländern Europas zu den traditionellen Sonn- und Feiertagsgerichten. Unterschiedliche Füllungen sorgen für immer neue Geschmackserlebnisse – und pimpen auf diese Weise günstigere Fleischzuschnitte auf. Die leckeren Braten sind nach wie vor beliebt und eignen sich perfekt zum Grillen – wie uns Gertjan Kiers in einer vierteiligen Serie zeigen wird. Den Anfang macht ein saftiger Rollbraten vom Schwein.



Metzger und Grillfan Gertjan Kiers teilt sein Wissen über Fleischverarbeitung gerne mit anderen.

Als leidenschaftlicher Handwerker möchte Gertjan die Wertschätzung für gutes Fleisch sowie Landwirte und Metzger fördern. Neben seiner Tätigkeit beim Fisch- und Fleischhändler G&B in Yerseke setzt er dieses Anliegen in Workshops, Vorführungen und Meisterkursen und darüber hinaus auf FoodTube und als Gastdozent an renommierten Kochschulen wie der Cas Spijkers Academy um. Gertjan ist außerdem Autor der „Vleesbijbel“ (Fleischbibel) und des Kochbuchs „Van kop tot staart – Varken“ (Von Kopf bis Schwanz – Schwein), das er gemeinsam mit Inge van der Helm verfasst hat.

Traditionelle Klassiker auf dem Grill: Rollbraten vom Schwein

Der Nacken und die Schulter gehören zu meinen Lieblingsstücken vom Schwein. Da sie sich im Laufe des Schweinelebens stark im Körper bewegen, enthalten sie relativ viel intramuskuläres Fett, was die Stücke besonders schmackhaft macht. Das Fett sorgt außerdem dafür, dass das Fleisch länger haltbar bleibt; je magerer Fleisch ist, desto schneller verdirbt es. Ein weiterer Vorteil: Nacken und Schulter sind günstiger als beispielsweise das Filet. Wir erhalten mit ihnen also mehr Geschmack für weniger Geld!

Die Kerntemperatur

Manchmal liest man bezüglich der Zubereitung von Schweinefleisch von sehr hohen Kerntemperaturen. Diese sind jedoch gar nicht nötig, wird Fleisch von guter Qualität verwendet. Außerdem

hängt die Kerntemperatur vom jeweiligen Teilstück und davon, wofür es zubereitet wird, ab. Für Pulled Pork aus Schweinenacken sollte die Kerntemperatur z. B. mindestens 90 °C betragen, während für Steak oder Rollbraten vom gleichen Teilstück 66 bis 68 °C ausreichen.

Schweinefleisch und die passenden Gewürze

In diesem Rezept habe ich Gewürze ausgewählt, die einerseits gut zu Schweinefleisch passen und andererseits untereinander eine harmonische Kombination bilden. Der Senf sorgt für Geschmack – und gleichzeitig für eine gute Haftung der Gewürzmischung. Fenchel und Salbei bilden mit Schweinefleisch eine himmlische Kombination, ebenso Nelken und Muskatblüte.

Diese Gewürze werden in Metzgereien traditionell für Schwein verwendet. Der Parmaschinken verleiht dem Ganzen als „Innenleben“ dann eine weitere salzige Note.

Der Rollbraten

Ein Rollbraten besteht aus einem schönen, oft großen Stück Fleisch, das eingeschnitten, gefüllt, aufgerollt und zusammengebunden wird. Durch das Einschneiden vergrößert sich die Oberfläche für Kräuter, Gewürze und/oder andere Aromaten, sodass sie sich gleichmäßig verteilen und besser einwirken können. Einen Rollbraten binden? Das ist gar nicht so kompliziert, wie ihr vielleicht denkt. Sucht einfach im Internet nach „Der rolladeknoop“ von Gertjan Kiers und ihr findet auf FoodTube direkt ein Video, in dem Gertjan genau zeigt, wie es geht.

Smoken

Für einen Rollbraten vom Schwein könnt ihr beim Grillen zusätzlich Räucherholz verwenden, Smoken ist aber nicht zwingend notwendig. Raucharoma kann allerdings eine dezente Ergänzung des Gesamtgeschmacks bringen. In diesem Fall bietet sich Apfelholz zum Räuchern an, Pekannuss oder Räucherholz aus alten Whiskeyfässern sind gute Alternativen.

Let's roll

Zutaten (Für 4 Personen):

- 1 kg Schweinenacken
- 25 g Dijon-Senf
- 5 g Fenchelsamen
- 20 g Salz
- 3 g schwarzer Pfeffer
- 1 g gemahlene Nelken
- 1 g gemahlene Muskatblüte
- 1 g gemahlener Kreuzkümmel
- 70 g Parmaschinken, in Scheiben geschnitten
- 12 Salbeiblätter
- Metzgergarn
- optional: Apfelholz zum Räuchern
- optional: Drehspieß

Zubereitung:

Den Grill anheizen und auf 150 °C einregeln.

Das Fleisch zur Palette bzw. zum Rechteck aufschneiden. Dafür in 1 ½–2 cm Dicke den oberen Teil des Fleischstücks entlang der langen Seite fast bis zur anderen Seite aufschneiden (dabei aber nicht durchschneiden!) und das so entstandene Drittel wie einen Buchdeckel aufklappen. Danach im übriggebliebenen dickeren Fleischstück wieder einen 1 ½–2 cm dicken Schnitt setzen, bis kurz vorm Rand auf-, aber nicht durchschneiden und ebenfalls aufklappen.

Jetzt liegt der Braten als großes, flaches Stück auf der Arbeitsplatte. Als nächstes das Fleisch mit Senf einreiben. Dann die Fenchelsamen mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatblüte und Kreuzkümmel vermischen und gleichmäßig über den Senf streuen. Den Parmaschinken darauf verteilen und eine Reihe Salbeiblätter jeweils auf die linke und rechte Hälfte legen.

Den Schweinenacken fest aufrollen, mit Küchengarn wie eine Roulade zusammenbinden und auf einen Drehspieß stecken – alternativ auf den Rost legen. Nach Wunsch Räucherholz entweder auf die glühende Holzkohle legen oder in eine Räucherbox geben und diese im Gasgrill platzieren. Den Drehspieß einhängen, eine Fettauffangschale darunterstellen und den Grilldeckel schließen. Die Grilltemperatur wieder auf 150 °C bringen und den Rollbraten für ungefähr 2 Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von 66–68 °C erreicht ist.

Das Fleisch vom Grill nehmen und locker mit Alufolie abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, anschließend in Scheiben aufschneiden und servieren.



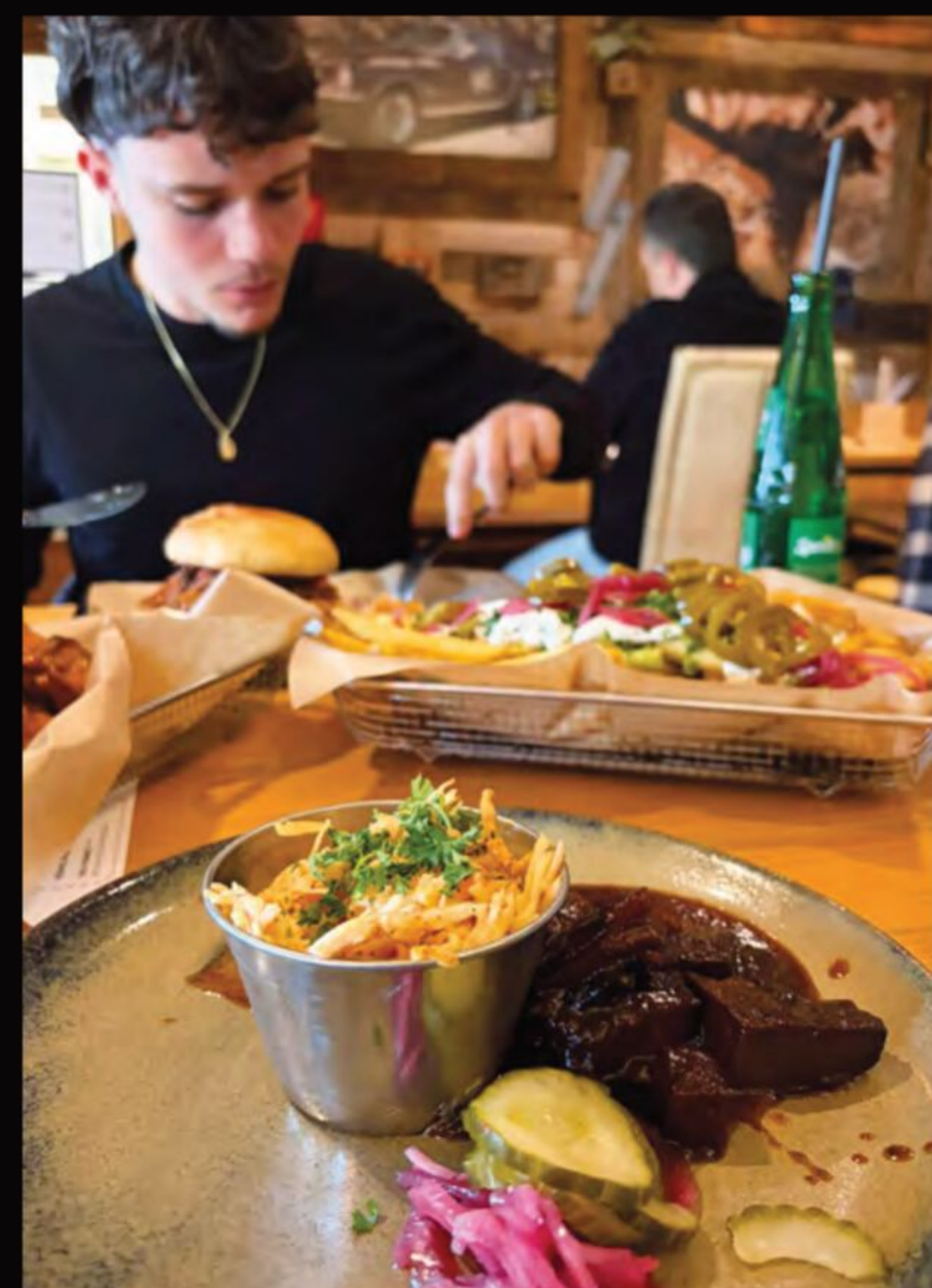
FIRE&FOOD
RESTAURANT-TIPP



BBQ in Köln: Hype, Geschmack und ein kritischer Blick aufs Brisket

Ein spontaner Restaurantbesuch kann oft mehr über einen angesagten Laden verraten als jede geplante Reservierung. Genau so erging es uns an einem Mittwohabend in Köln, als wir uns unangemeldet im Raph's BBQ Diner einfanden. Der erste Eindruck: voll, belebt und offensichtlich sehr gefragt. Doch hält das gehypte BBQ-Restaurant, was Social Media verspricht? Ein Abend zwischen großen Erwartungen, soliden BBQ-Klassikern und kleinen Abstrichen.

Mittwoch 19.00 Uhr, unangemeldeter Restauranttest im Raph's BBQ Diner in Köln. Fast alle Plätze sind bereits belegt, der Rest ist reserviert. Das laute Rufen nach Aufmerksamkeit über Social Media scheint bei Raph's gut zu funktionieren. Er selbst ist heute leider nicht anwesend, aber



ein freundlicher Service hat noch einen Tisch für uns gefunden. Es dauert nicht lange, und wir können unsere Bestellungen aufgeben. Hier gibt es alles, was ein BBQ Pit in den USA so anbietet, von Ribs über Coleslaw bis Brisket, das Angebot ist eines BBQ-Restaurants wahrlich würdig. Der mächtige Pulled Pork Burger überzeugt uns gleich, obwohl das Fleisch keinen Rauchgeschmack hat. Es wurde wohl nicht im Smoker zubereitet, aber Smoke und dessen Intensität ist bekanntlich individuelle Geschmackssache. Die Burnt Ends kommen in einer leckeren Sauce eingebettet auf den Tisch, die Pommes-Platte ist wirklich üppig. Das Brisket hingegen überzeugt uns nicht, es stammt vermutlich von einem deutschen Rind und kann daher dem Vergleich mit einem typischen US-Brisket nicht standhalten. Weder von der Fleischqualität noch von der Zubereitungsart her. Was aber nicht bedeuten soll,

dass das Fleisch nicht schmackhaft war. Nur schmeckt ein Original Brisket halt anders – und ist zudem mit der Rinderbrust eines deutschen Rinds gar nicht machbar.

Obwohl die Location in einer alten Tennishalle merkwürdig erscheint, passt der Shabby-Style irgendwie gut zu einem BBQ-Restaurant. Hier wird versucht, mit BBQ die Grenzen traditioneller Gastronomie zu brechen. Und wie es aussieht, mit respektablem Erfolg.

Raph's BBQ Diner
Rath-Mengenicher-Weg 3
50859 Köln

Raph's BBQ Deli
Am Weidenbach 37
50676 Köln

www.raphs-bbq.de

n&m
Genuss

Brauerei · Catering · BBQ
Feinkost · Events

**GROSSER
GRILL
VERKAUF**

Instagram: nm_genuss Facebook: NM-Genuss Website: www.nmgenuss.de

NEU: Bookazine Hot Slate – Plancha und Griddle

QR Code

weber
Hot Slate
FIRE&FOOD BOOKAZINE N°10

Plancha und Griddle:
Die Passion des Grillens
auf der heißen Platte

FIRE&FOOD
BBQ MAGAZINE

Als Softcover, PDF oder in der App: www.fire-food.com

Miller
GRILLKOHLE

- > Konstant hohe Temperatur
- > Geringe Rauchentwicklung
- > 90 % Kohlenstoff - maximale Power
- > Jutesack - schützt vor Feuchtigkeit

DIE Grillkohle für Profis

QR Code

Tel.: 07529/97155820
www.miller-grillkohle.de

**WENN FEUER
GESCHICHTEN
ERZÄHLT**

KULINARIK, KUNST UND NATURPÄDAGOGIK
MACHEN DIE AROMEN DES WALDES BEI
EINZIGARTIGEN GRILLEVENTS ERLEBBAR

WILDSOMMELIER
FLEISCHER-AKADEMIE
AUGSBURG
DEUTSCHLAND

Wild Sophie
FOOD & ART CONCEPTS

Slow Food
Chef Alliance

TERMINE | ANFRAGE | BUCHUNG
wildesophie.de

NEU

**Buche jetzt dein
Grillseminar!**

QR Code

GRILLWERK
THOMMEL
BBQ24

Thommel BBQ24
Wangener Straße 17
88212 Ravensburg
www.bbq24.de

**Du grillst es
doch auch!**

BARBECUE point's
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

Spring Break Special
www.lacajachina.at

SPECIAL OFFER

www.braai.at

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

Die Bohne boomt

Der Kaffeemarkt in Deutschland bleibt in Bewegung – und zeigt sich zugleich erstaunlich stabil. Wie der Deutsche Kaffeeverband berichtet, lag der Absatz von Röstkaffee 2025 bei rund 456.000 Tonnen, ein leichtes Minus von 1,5 Prozent. Gleichzeitig stieg der Umsatz deutlich auf 8,98 Milliarden Euro – ein Plus von 23,5 Prozent. Ein Zeichen dafür, dass Qualität und Wertschätzung bei Kaffee weiterhin wachsen.

Besonders dynamisch entwickelt sich das Segment der ganzen Bohne: Mit 193.800 Tonnen wurde ein neuer Höchststand erreicht. Innerhalb von zehn Jahren hat sich der Absatz mehr als verdoppelt, während gemahlener Kaffee im gleichen Zeitraum um 38 Prozent zurückging. Treiber dieses Trends sind vor allem Vollautomaten – inzwischen in jedem dritten Haushalt zu finden – sowie das steigende Bewusstsein für Frische und Qualität. Auch außerhalb der eigenen vier Wände boomt der Kaffeekonsum. Mit 125.500 Tonnen wurde 2025 ein neuer Rekord im Außer-Haus-Markt erzielt. Kaffee bleibt damit nicht nur Genussmittel, sondern außerdem sozialer Anker – im Café, im Büro oder unterwegs.

Neue Impulse liefert zudem löslicher Kaffee: Hochwertige Specialty-Varianten und flüssige Konzentrate bringen Flexibilität in die Zubereitung. Insgesamt bleibt Kaffee mit rund 161 Litern Jahresverbrauch pro Kopf eines der beliebtesten Getränke der Deutschen – und ein Markt im Wandel.

NO MORE BAD COFFEE

Die nunc. Siebträgermaschine mit Mahlwerk ist eine smarte Espresso-Maschine mit Geling-Garantie. Ein Scan der Kaffeepackung genügt, um mit anybeans® in Sekundenschnelle die perfekten Extraktionsparameter für jede Bohne zu generieren – das Dynamic Recipe. Über NFC direkt auf die nunc. übertragen, fallen manuelles Einstellen, Trial and Error und ewiges Rätselraten erstmals weg. Ab sofort bestellbar – Auslieferung im Herbst 2026. **Preis: 2.699 Euro**, www.nunc.coffee



EINFACH HEISSER KAFFEE

Mit der Arca X-tract Kaffeekanne aus Porzellan in robuster Hotelqualität und dem Edelstahl-Filter lassen sich Kaffee und Coldbrew stilvoll zu Hause, im Büro und auf Reisen zubereiten – der Kaffeesatz kommt anschließend in den Kompost oder ihr verwendet ihn direkt als Dünger für eure Pflanzen. **Preis: 118 Euro**, www.carlhenkel.com



EINFACH GLÄNZEND

Mit dem Gustavo aus doppelwandigem Edelstahl von Gefu lässt sich aromatisch duftender Kaffee ohne großen Aufwand zubereiten und ohne Temperaturverlust direkt servieren. Einfach im French-Press-System das Kaffeepulver einfüllen, kochendes Wasser aufgießen, ziehen lassen, Siebeinsatz herunterdrücken – fertig! **Preis: 59,95 Euro**, www.gefu.com

KLEINE MUNTERMACHER

Wer für den Koffein-Kick am Morgen oder zwischendurch zur Nespresso®-Maschine greift, hat bisher die Wahl zwischen teuer, billig oder schlechtem Gewissen. Cup Verde will das mit Kaffeekapseln verhindern, die in jeder Hinsicht überzeugen: bei Qualität und Geschmack, bei der Nachhaltigkeit und mit einem fairen Preis. Erhältlich in fünf klassischen Blends, drei aromatisierten Sorten und einer koffeinfreien Variante. **Preis: ab 29,95 Euro (UVP)/80 Kapseln**, www.cupverde.coffee





DIE WIEDERENTDECKUNG DES HANDWERKS

Mit dem Fokus auf Handhebelmaschinen statt auf den einfachen, schnellen Munttermacher dreht sich bei der italienischen Marke La Pavoni alles um die bewusste Zeremonie der Espresso-Zubereitung. Über das manuelle Verfahren gewinnen Kaffeeliebhaber hier die volle Kontrolle über jeden Schritt der Zubereitung. Was wiederum größere Anforderungen an den Heimbarista stellt. So wird jede Tasse zum Ausdruck der Persönlichkeit des Kaffeeliebhabers und erzählt ihre ganz individuelle Geschichte. **Preis: 949,05 Euro**, <https://de.lapavoni.com/de>



KAFFEEVOLLAUTOMAT MIT KÖPFCHEN

Siemens hat beim Kaffeefullautomaten EQ700 iAroma die Bedienoberfläche optimiert und gleichzeitig neue Funktionen hinzugefügt. So lassen sich neue Kaffeespezialitäten in XL-Größe entnehmen und an den individuellen Geschmack anpassen – bis zu dreißig Favoriten können gespeichert werden. Die neue Vorwärmfunktion sorgt zudem dafür, dass der Wunschkaffee nicht zu schnell abkühlt. Wer unterwegs nicht auf seinen Kaffeegenuss verzichten möchte, profitiert von der höhenverstellbaren Tropfschale, die speziell für größere To-Go-Becher entwickelt wurde. **Preis: ab 1.099 Euro**, www.siemens-home.bsh-group.de



BELLA FIGURA

Die neue Premium-Siebträgermaschine Dicianova von Graef zählt mit ihrem nur 19 cm breiten hochglanzpolierten Edelstahlgehäuse zu den schmalsten Epressomaschinen ihrer Klasse. Herzstück der Einkreismaschine ist der Single-Thermoblock mit aktiv beheizter Brühgruppe und flüsterleiser Vibrationspumpe. Das sorgt für schnelle Einsatzbereitschaft, energiesparenden Betrieb und zugleich hohe Temperaturstabilität bei jedem Shot. Durch eine Abkühlfunktion wird die Dampfentwicklung in der Abtropfschale bei Modi-Wechsel von Milchschaum zu Espresso minimiert, dank der „No Burn“-Technologie brennt die Milch beim Aufschäumen nicht mehr an der Dampfzange fest. **Preis: 1.299,99 Euro**, www.graef.de



ALLTAGSTAUGLICHE PRÄZISION

Mit der neuen Kaffeemühle EncoreTMESP Pro erweitert Baratza® sein Sortiment um eine Mühle, die dank stufenloser Mahlgradeinstellung zu Hause genaue Kontrolle über jede Zubereitungsart bietet. Der Verstellmechanismus wurde vollständig neu konstruiert, eine abnehmbare Durchflussregelscheibe reguliert gleichmäßig den Bohnenfluss und sorgt von der ersten bis zur letzten Bohne im Trichter für eine konstante Mahlqualität. **Preis: 279,95 Euro**, www.baratza.com



FÜR KENNER UND KÖNNER

Die Espresso Gourmet Advanced von Caso Design ist mit drei unabhängigen Heizsystemen für Kaffee, Dampf und Heißwasser ausgestattet – und sorgt so für perfekten Kaffeegenuss, einfaches Milchaufschäumen und eine schnelle Heißwasserausgabe. Der schwere Edelstahl-Siebträger erzeugt mit dem Druck der leistungsstarken 19 bar Ulka-Pumpe volles Aroma und eine optimale Crema. Die Temperatur kann präzise in 2 °C-Schritten von 88–96 °C gesteuert werden, die Brühzeit in 0,5 Sek.-Schritten von 20 bis 40 Sekunden. Der Brühdruck wird durch das integrierte Manometer angezeigt, Temperatur und Zeit über die LED-Anzeige. Durch die automatische Vorbrühfunktion wird der Kaffee gleichmäßig extrahiert. **Preis: 549,99 Euro**, www.caso-design.de



KLASSIKER – NEU AUFGELEGT

Die E8 ist das erfolgreichste Kaffeefullautomaten-Modell von Jura und präsentiert sich in ihrer fünften Generation preiswürdig (iF Design Award 2026) mit modernem Bedienkomfort und drei Genusswelten: Hot Brew, Light Brew und Sweet Foam schaffen Kaffeemomente in 27 Variationen, die die E8 auszeichnen. Sie integriert zusätzlich den Light Extraction Process, der es ermöglicht, Ready-to-Drink-Spezialitäten bei rund 60 °C zu extrahieren. **Preis: 1.249 Euro**, www.de.jura.com

VERZEICHNIS DER FIRE&FOOD-CLUBPARTNER

METZGEREIEN + LEBENSMITTELHANDEL

DEUTSCHLAND

PLZ Gebiet 0

Feinkost Müller GmbH
Rißweg 62
01324 Dresden
www.mueller-feinkost.de

PLZ Gebiet 1

Erchinger Fleisch
und Wurstmanufaktur
Greifwalderstraße 205
10405 Berlin
www.fleischerei-erschinger.de

Fleischerei
Jürgen Bachhuber GmbH
Güntzelstraße 47
10717 Berlin-Wilmersdorf
www.fleischerei-bachhuber.de

Pistol Prime BBQ GmbH
& Co. KG
Globusring 3
18184 Roggentin
www.primebbq.de

Restaurant Freustil
Ralf Haug GmbH
Zeppelinstraße 8
18609 Binz
www.freustil.de

PLZ Gebiet 2

Schlachtereier Beier
Hauptstraße 65
25899 Niebüll
www.schlachtereier-beier.de

Fleischerei Hollmann GmbH
Bahnhofstraße 25
27383 Scheeßel
www.fleischerei-hollmann.de

PLZ Gebiet 4

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

Kalieber GmbH
Ruhrbachstraße 8
49688 Lastrup
www.kalieber.de

Landfleischerei Helbig
Eichenstraße 5
47918 Tönisvorst

Fleisch und Wurstmaxe UG
Hauptstraße 36
49762 Lathen
www.emsland-fleischmarkt.de
www.fleisch-und-wurstmaxe.de

PLZ Gebiet 5

Fleischerei Boshof
Grabenstraße 45
52249 Eschweiler
www.fleischerei-boshof.de

Eifel-Wagyu Neuhaus
GmbH & Co. KG
Ahrstraße 22
53533 Dorsel
www.eifel-wagyu.com

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

PLZ Gebiet 6

Metzgerei Waibel
Leipziger Straße 15
60487 Frankfurt
www.metzgerei-waibel.de



Metzgerei Picard GmbH
Steinheimer Straße 2
63179 Obertshausen/Hausen
www.metzgerei-picard.de



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

Metzgerei Feldmann GmbH
Rheinstraße 1
64319 Pfungstadt
www.metzgerei-feldmann.de

PLZ Gebiet 7

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

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

Metzgerei Sack
Stephanstraße 16b
76316 Malsch
www.metzgerei-sack.de

Der Schwarzwälder Handel- und Vertriebs GmbH
In den Engematten 9
79286 Glotttall
www.der-schwarzwaelder.com

Yourbeef / Fleischwaren
Harald Kiesinger e.K.
Friedrichstraße 9
72072 Tübingen
www.yourbeef.de

PLZ Gebiet 8

Fleischwaren Holnburger GmbH
Wendelsteinstraße 25
83714 Miesbach
www.holnburger.de

Metzgerei Braun
Dorfstraße 4
85259 Wiedenzhausen
www.einfach-guad.de

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

Keller GmbH
Großer Anger 3
85416 Langenbach
www.feinkost-keller.com

Metzgerei Stocker
Dorfstraße 8
85662 Hohenbrunn
www.metzgerei-stocker.de



Metzgerei Moser GmbH
Katharinenstraße 39
86899 Landsberg am Lech
www.metzgerei-moser.de

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

Metzgerei Sontag
Jägerstraße 27
88353 Kisslegg
www.metzgerei-sontag.de

PLZ Gebiet 9

Dorfmetzgerei Jürgen Reck
Frankenstraße 33
91096 Möhrensdorf
www.derdorfmetzger.de

Landmetzgerei Lindner
Zochenreuth 15
91347 Aufseß
www.clickandgrill.de

Metzgerei Freyberger KG
Sperberstraße 99
90461 Nürnberg
www.mf58.de

Metzgerei Gierstorfer KG
Haidauer Straße 29a
93102 Pfatter
www.gierstorfer.de



VomFass Bayreuth
Von-Römer-Straße 10
95444 Bayreuth
www.vomfass.de/bayreuth

BELGIEN

PLZ Gebiet 4

Metzgerei Kohnen-Hilt
Bergstraße 48 | 4700 Eupen
www.party-service-eupen.com



Werde jetzt FIRE&FOOD Business-Abonnent und schenke deinen Kunden das informativste Grill-fleischmagazin Europas.

Immer wieder neue Anregungen erhalten deine Kunden 4x jährlich mit dem FIRE&FOOD BBQ Magazine. Informierte Kunden sind bereit, für ein gutes Stück Fleisch auch einen gerechten Preis zu bezahlen.

Und so geht's: Mit unserem Business-Abo kannst du ganz einfach FIRE&FOOD in deinen Fachhandel bringen – deine Kunden werden begeistert sein!

Infos zum Abonnement gibt es bei Elmar Fetscher. Anfragen an ef@fire-food.com



GRILLFACHHANDEL

DEUTSCHLAND

PLZ Gebiet 0

Grill-Wiese – BBQ-Shop und Schule
Lene-Voigt-Straße 1
04289 Leipzig
www.grill-wiese.de

PLZ Gebiet 1

Freiluftgenuss GmbH
Zum Springruch 7
14558 Nuthetal
www.freiluftgenuss.de

PLZ Gebiet 2

Grillexperten/ Ziegeler Outdoor Living
Am Hang 4
27711 Osterholz-Scharmbeck
www.grillexperten.de

PLZ Gebiet 4

theBBQshop
Dornaper Straße 18
Haus 10
42327 Wuppertal
www.thebbqshop.de

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

BBQ Shop Molendyk
Sachsstraße 5
49835 Wietmarschen/Lohne
www.molendyk.de

PLZ Gebiet 6

Santos Frankfurt GmbH
Hanauer Landstraße 427
60314 Frankfurt am Main
www.santosgrills.de

PLZ Gebiet 7

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

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

PLZ Gebiet 8

Glutsbrothers
Pangerstraße 27
83026 Rosenheim
www.glutsbrothers.de

Rudolfos Grill and Chill
Rosenheimer Straße 59F
83080 Oberaudorf
www.rudolfos-grill.de

Grills und Gartenmöbel Stefan Herdelt
Röntgenstr. 36
86368 Gersthofen
www.strandkorb-garten.de

BBQ24.de by Thommel
Wangenerstraße 17
88212 Ravensburg
www.bbq24.de

Ströbeles Grillstadl
Zur Mühle 20
88444 Fischbach
www.stroebele-holzhandlung.de

PLZ Gebiet 9

Starbridge.de
Breiter Steig 18
90768 Fürth
www.starbridge.de

Raiffeisen Waren GmbH Bayerischer Wald
Hörmannsdorf 20
94104 Tittling

ÖSTERREICH

PLZ Gebiet 2

Barbecue point Grillshop
Bahnstraße 36
A-2201 Gerasdorf
www.barbecue-point.at

Kennst du schon das Bookazine Hot Slate – Plancha und Griddle?

Erhältlich als Softcover, PDF oder in der FIRE&FOOD App:
www.fire-food.com



GRILLSCHULEN & EVENTS

DEUTSCHLAND

PLZ Gebiet 4

N&M Food & Beverage GmbH
Robert-Bosch-Straße 3
49632 Essen (Oldb.)
www.nmgenuss.de



PLZ Gebiet 8

BBQ24.de by Thommel
Wangenerstraße 17
88212 Ravensburg
www.bbq24.de



PLZ Gebiet 2

Barbecue point Grillschule
Bahnstraße 36
A-2201 Gerasdorf
www.oesterreichgrillt.at



PLZ Gebiet 7

gaumencunst Kochschule & Events
Schlossgasse 9
73312 Geislingen an der Steige
www.gaumencunst.de



PLZ Gebiet 9

STOI-Shop
Schergengrüb 3
94371 Rattenberg
www.ludwigmaurer.com/stoi-shop



ÖSTERREICH



Hol dir FIRE&FOOD für deine besten Kunden! Wenn du ein stationäres Geschäft führst, kannst du **Club-Partner werden und mit FIRE&FOOD deine Kunden inspirieren**. Weitere Infos gibt es mit einer E-Mail an ab@fire-food.com

Immer gut beraten: Beim Einkauf bei den regionalen FIRE&FOOD-Clubpartnern!

HOL' DIR JETZT FIRE&FOOD IM VORTEILS-ABO!

Seit über 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 (32,- €)** mit Preisvorteil gegenüber Einzelkäufen, als **Digital-Abo (19,90 €)** im praktischen PDF-Format oder unser Tipp: als **Kombi-Abo (36,- €)**, das beide Lese-Formate in sich vereint!

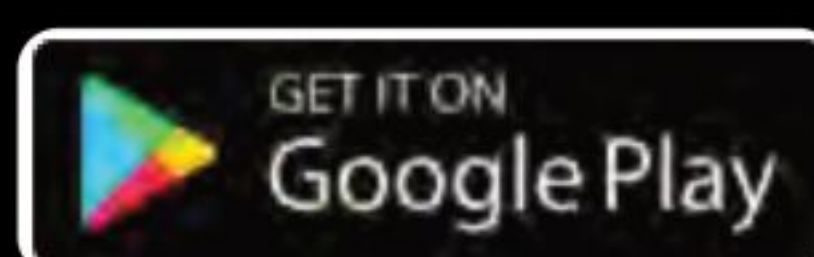
Außerdem gibt's FIRE&FOOD auch als schönes **Geschenk-Abo (32,- €)**, das nach der 4. Ausgabe automatisch endet. Einfacher geht's nicht. Lesen, inspirieren, nachgrillen und genießen!



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

Oder digital in der FIRE&FOOD App und
im Browser unter app.fire-food.com:



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 Baidnt
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

Druck > Vogel Druck GmbH
Leibnizstraße 5
97204 Höchberg
www.vogel-druck.de

Chefredaktion > Elmar Fetscher (ef@fire-food.com)

**Redaktion
Ressort:**

Life und Food > Stephanie Prenzler (sp@fire-food.com)

BBQ und Grillen > Matthias Grenda
Sebastian Heuser
Markus Mizgalski

Fleischkunde > Jonas Freitag
David Pietralla
Philipp Sontag

Marketing > Elmar Fetscher (ef@fire-food.com)

Art Direction > Marion Fetscher (mf@fire-food.com)
Leon Smeitink

Fotografie > Winfried W. Bischoff (Schäberle-Hof)
Nils Jorra (Lamm Rezept)
Vedad Kamenjašević (Planchamania)
Markus Mizgalski (PFAS)
Thorsten SchmidtKord (Smoke BBQ)

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

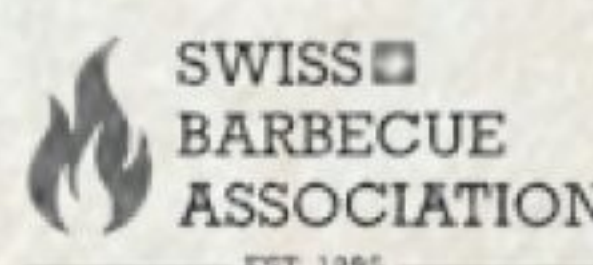
**Handel
Telefon >** +49 (0) 7502 / 977940
Andreas Blümel (ab@fire-food.com)

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 2026.

Kein Teil dieses Magazines darf in irgendeiner Weise zum Zweck des Trainings künstlicher Intelligenztechnologien oder -systeme verwendet oder reproduziert werden.

Die nächste FIRE&FOOD
Ausgabe erscheint am
31. Juli 2026



Folge uns!



BBQ WEEK®



FIRE&FOOD

5.-7. SEPT. 2026
KÖLN



GRILLFACHMESSE
& European Plancha
Championship 2026



GRILLUP

WORLD BARBECUE ASSOCIATION
WBQA

European Plancha
Championship **2026**

WWW.BBQ-WEEK.DE

FIRE&FOOD
BBQ MAGAZINE



EIN GROSSER SCHRITT FÜRS GRILLEN



Ein kleiner Schritt zu gutem Essen.

Weber Smartes Grillen. Schluss mit Rätselraten – jedes Mal perfekt gegrillt.
Jetzt bei deinem Weber Händler oder auf weber.com.