

GRILLZEIT

BESSER GRILLEN. BESSER LEBEN.

Ausgabe 01 | 2022 € 5,90



DURSTSTRECKE
6 SOMMERDRINKS

RINDFLEISCH KNOW HOW
QUALITÄTSFAKTOREN UND CUTS

TOMAHAWKS
KALB ROSÉ AUSTRIA

Jetzt online fleischknowhow.at



Es lebe der Unterschied!

Kein anderes Fleischsortiment ist so vielfältig wie jenes vom Rind. Parameter wie Genetik, Geschlecht und Alter der Tiere, die Art der Fütterung und Haltung, Reifung sowie Teilstücke und spezielle Cuts definieren nicht nur die Qualität, sondern auch die Eignung für den jeweiligen Verwendungszweck. Das und noch viel mehr erfahren sie auf über 300 Seiten im neuen „RIND Fleisch KnowHow“.

* Teilnahme möglich auf fleischknowhow.at



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

WUSSTEN SIE: Bei Rindfleisch lauten die Richtlinien des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels für die Sicherung der lückenlosen Herkunft: **Zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt.**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

**LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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





26



12



16

inhalt

news

- 06 Grill-Staatsmeisterschaften
- 08 70 Jahre Weber

essen & trinken

- 12 Die jungen Wilden
- 24 Gab Steak BBQ
- 26 Kalb Rosé in Bestform
- 34 Würstel im Schlafrock
- 40 Wings on Alm
- 42 Alm Lime Pie
- 44 Käse am Grill
- 52 Die perfekte Durststrecke

besser grillen

- 16 Rindfleisch Knowhow
- 22 Beef Kulinarium
- 58 AMA Grillclub
- 66 Grillen lesen
- 68 Praxistest
- 74 Outdoor to Heaven
- 78 Neue Produkte



34



22



40



24



42

Wer Kohle hat, gibt Gas!

Corona ist ja irgendwie kein Thema mehr. Zumindest bis zum nächsten Lockdown. Denn wir haben derzeit wirklich andere Sorgen – und zwar richtige. Wir müssen nämlich spätestens 2040 endgültig raus aus dem Gas, wie man uns mitgeteilt hat. Nicht nur übergeschnappter Autokraten wegen, sondern auch unserem Planeten zuliebe, der sich zwar für fossile Brennstoffe erwärmen kann – was aber leider langsam ungemütlich wird. Denn während wir in unseren Gärten inzwischen oft mehr Feigen ernten als Marillen, geht dem Grund sein Wasser aus, das sich lieber als Starkregen bemerkbar macht. Und statt einem zarten Mailüfterl weht uns auch hierzulande immer öfter eine steife Dauerbrise wie auf den Lofoten um die Nase. Im Klimawandel ist eben immer April – der macht, was er will.



52



44

Aber vielleicht verkürzt uns Zar Vlad die lange Wartezeit auf den Erdgas-Ausstieg schon bald durch die Trockenlegung obsoleter Pipelines, wenn er den Stoff für seine neuen Freunde im Fernen Osten braucht. Und wenn die Asiaten dann aus dem Erdgas aufgrund fehlender Störfaktoren wie Filteranlagen und Rauchgaswäsche noch viel mehr CO₂ und Methan in die Atmosphäre blasen als wir, ist zumindest der Friday wieder Demofrei-Tag. Denn Schwellen- und Entwicklungsländer haben in der Regel mit Demonstranten weniger Geduld.

Unserem bleibt zum Trost und zum Grillen aber immerhin das Flüssiggas. Wenn auch sicher bald teurer als bisher, weil ganz Westeuropa derzeit den LPG-Markt leer kauft. Und natürlich die gute, alte Holzkohle. Diese ist nämlich mit Hartholz und Pellets gemeinsam der allerletzte Schrei am Energiemarkt, denn sie wird aus nachwachsenden, oft auch noch heimischen Rohstoffen hergestellt, die Transportwege halten sich sehr in Grenzen. Also: Gut Glut!



68

Einen wunderschönen Grillsommer wünscht Ihnen die Redaktion der **GRILLZEIT**

Impressum

Medieninhaber & Produktion: produktiv pr+produktion GmbH
 Herausgeber: Michael Schubert
 Redaktion: Michael Schubert, Leslie Shott
 Alle: 2100 Korneuburg, Anton-Lorenzstraße 32
 Tel.: 0043/2262/20400, Email: redaktion@grillzeit.at
 Druck: Walstead Leykam Druck
 Gestaltung: Christa Schnellrieder, Daniela Pfeiffer
 Bildbearbeitung: Rudolf Koch
 Redaktionelle Abbildungen und Fotos: GRILLZEIT, Stefan Hobel, Michael Schubert, Gerald Toifl

Weber Grill Academy Original

Lerne die Weber Art des Grillens kennen und buche jetzt deinen Grillkurs in der Weber Grill Academy.

Kennst du dieses Gefühl, wenn ein Moment niemals vorübergehen soll? Nun ja, man könnte sagen, dass es bei der Weber Grill Academy genau darum geht – dich auf die Momente vorzubereiten, die du gemeinsam mit Kollegen, Freunden und der Familie rund um den Grill erleben wirst.

Vom Starter bis zum Profi: Die Grillakademie Original umfasst verschiedene Kurse und Themenschwerpunkte – die perfekte Vielfalt für jeden Anspruch und jeden Geschmack.

Entdecke, das weltweit grösste Netzwerk an Grillschulen und finde deine Weber Original Grillacademy in deiner Nähe unter weber.com

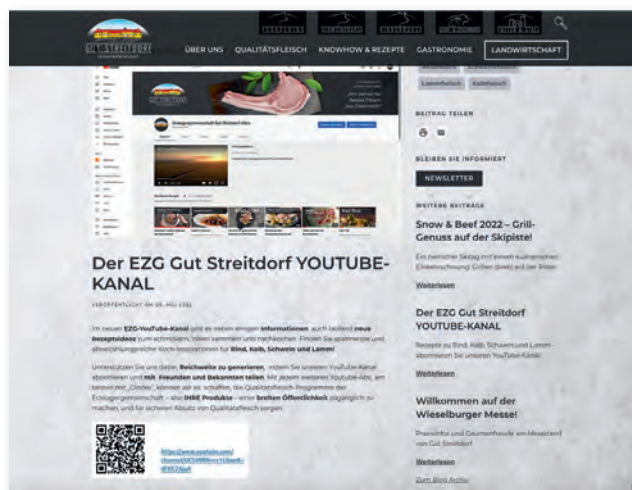


ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

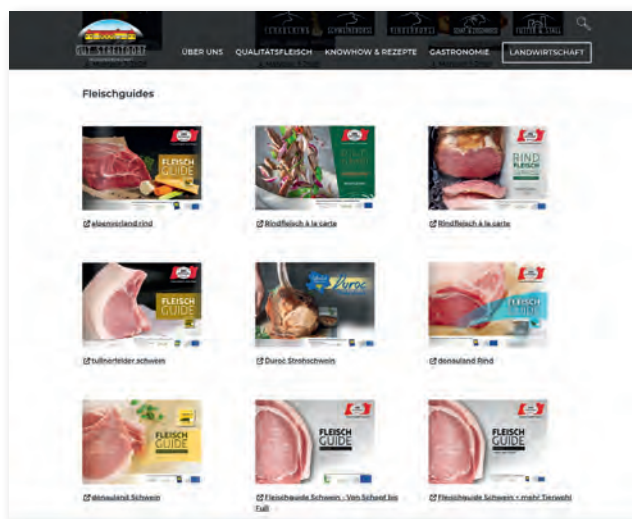
Online zum Kenner Fleisch wissen

Gute Fachliteratur zum Thema Fleisch sollte in keiner Kochbuchsammlung fehlen. Und wer es zwar ganz genau wissen will, aber wenig Platz oder Budget für dicke Schmöker und Handbücher hat, wird im Web fündig. Dort gibt es Expertise für Einsteiger und Profis zum Nulltarif.

Eine umfangreiche Bibliothek an Informationsbroschüren und Rezepten zu unterschiedlichen Fleischkategorien bietet beispielsweise der Webauftritt der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf eGen, die für viele ihrer Qualitätsprogramme wie „Rindfleisch à la carte“ und „Natürlich NÖ Duroc“ ausführliche Guides aufgelegt hat, die detaillierte Informationen zu Qualitätskriterien, Teilstücken und auch jede Menge Rezepte beinhalten. 22 verschiedene Fleischguides sowie das Archiv der Kundenzeitschrift „Mahlzeit“ findet man auf www.gutstreitdorf.at – zum spontanen Durchblättern oder auch zum Download. Und auf dem YouTube-Kanal der Erzeugergemeinschaft gibt es nicht nur Infos zu den landwirtschaftlichen Aspekten der Programme, sondern auch eine ganze Reihe von Rezeptvideos. Analog dazu hat auch die ARGE Rind ihre Broschüren online gestellt, für das formidable Handbuch „Rindfleisch Knowhow“ gibt es mit www.fleischknowhow.at sogar eine eigene Webpage zum Download (mehr dazu ab Seite 16).



Online ist die Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf nicht nur mit detailliertem Informationsmaterial (unten) sondern auch mit einem eigenen YouTube-Kanal.



Schnellzugriff. Wer mit besonders schnellem Zugriff durch die Broschüren der EZG Gut Streitdorf und der ARGE Rind blättern möchte, wird in unseren ePaper-Kiosken fündig:
<https://www.yumpu.com/kiosk/GutStreitdorf>
https://www.yumpu.com/kiosk/arge_rind

Nur ein Handyfoto von den jeweiligen Informationen entfernt ist man als App-Inhaber mit folgenden QR-Codes:



EZG Gut Streitdorf
Magazine und
Broschüren



EZG Gut Streitdorf
Rezeptvideos



ARGE Rind
Magazine und
Broschüren



**Rindfleisch
Knowhow**
Das Handbuch

NEWS

Championships 2022 live

Am 25. Juni steigt im steirischen Kaindorf die diesjährige Grill-Staatsmeisterschaft, am 24. Juni starten dort aber bereits im Rahmen der „24. Austrian Grill Open“ beliebte Spezialbewerbe, wie die „Austrian Feuerplatten Competition“, die „Austrian Ripperl Competition“ und die „Austrian Dutch Oven Competition“. Weiter gehts dann am 25. Juni mit der „Steirischen Landesmeisterschaft“, der „Austrian Burger Competition“ und der „Austrian Smoker Competition“. Wen es da juckt, selbst teilzunehmen oder zumindest den Wettkämpfern über die Schulter zu schauen, wird folgenden Aufgaben begegnen:

Pro Bewerb hat jedes der nominierten Teams fünf Portionen für die Jury anzurichten – sowie einen Schauteller für die Besucher am Grillplatz. Und natürlich unterliegen die jeweiligen Gerichte und Vorgaben einem strengen Reglement, der Warenkorb der Hauptgerichte wird für jeden Bewerb von eigenen Sponsoren zur Verfügung gestellt. Beilagen und Deko sind aus einem persönlichen Warenkorb zuzubereiten, der aus einer (für jeden Durchgang extra) genau definierten Liste zusammengestellt werden kann. Unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25% Punkteabzügen.



DIE WARENKÖRBE FÜR DIE HAUPTGERICHTE:

- 1. Austrian Feuerplatten Competition**
4 Tomahawk Steaks vom AMA-Gütesiegel „Kalb rosé Austria“
- 4. Austrian Burger Competition**
4 x 500 g frisches Faschiertes Almo Rind in der Tasse
- 5. Austrian Dutch Oven Competition**
1 Schulterscherzel vom AMA-Gütesiegel „Kalb rosé Austria“
- 8. Austrian Smoker Competition**
1 Rehkeule
- 9. Austrian Ripperl Competition**
8 Spare Ribs vom AMA-Gütesiegel Vulkanlandschwein



24. Austrian GRILL OPEN 2022

Jedes Team muss sich in vier Gängen der Bewertung durch die Jury stellen. Grilltechnisch angewandt werden kann indirektes oder direktes Grillen sowie auch Barbecue-Methoden.

- **Fisch** – Lachsforelle mit Beilagen
- **Schwein** – Bauch mit Schwarte und Beilagen
- **Rind** – Rostbraten mit Beilagen
- **Dessert** – Plunderteig mit Schokolade und Beeren

Nähere Informationen gibts unter www.grill-meisterschaft.at

70 Jahre Weber Grills Kugelrundes Jubiläum

Am Anfang war die Weber Kugel! Die Genesis des modernen Grillbooms fand eigentlich genau vor 70 Jahren statt, als George Stephen in Illinois auf die Idee kam, aus einer ausgedienten Boje ein Grillgerät zu schweißen, das völlig neue Möglichkeiten eröffnete. Das kontrollierte Grillen mit Deckel in zirkulierender Hitze etwa, die dosierbare Lüftung, die Mobilität, die einfache Reinigung usf.



Bis heute gibt es die direkten Nachfahren dieses ersten Kugelgrills als „Original Kettle“ in verschiedenen Versionen zu kaufen, heuer sogar als „Weber 70th Anniversary Kettle“ in einem durch das Amerika der 1950er Jahre inspirierten Design. Dieser Chevy unter den Kugelgrills ist in Österreich ausschließlich in der Farbe Hollywood-Grau in einer limitierten Serie von 700 Exemplaren erhältlich. Natürlich mit Weißwandreifen und etlichen funkelnden Metalldetails.

Und wer sich die Ahnenreihe der Weber'schen Kugelgrills einmal in natura ansehen möchte, dem seien die Doppeljubiläumsfeiern in den Weber Original Stores von Grill & Co in Wien Süd und Graz-Seiersberg am 24. September und in Marchtrenk am 17. September empfohlen.

An diesen Tagen werden dort unter dem Motto „Weber Oktoberfest“ ab 9 Uhr früh nicht nur 70 Jahre Kettle, sondern auch 10 Jahre Grill & Co mit Live-Musik, Fassbieranstich, Stelze vom Grill und Hüpfburg gefeiert. In Wien-Süd wird dabei unter anderem auch eine einzigartige Privatsammlung von Original-Kettles aus sieben Jahrzehnten zu sehen sein. Diese Raritäten stammen von Bertl Schmidt aus Wolfsgraben im Wienerwald – dem mutmaßlich größten Weber Sammler Österreichs mit mehr als 60 alten Kugelgrills.

NEWS

Und vor Ort sieht man natürlich auch all jene aktuellen Generationen und Varianten, die auf dieser Grundidee basieren. Denn zusätzlich zu den Kettles haben sich aus dem Ur-Kugelgrill noch weitere, bis heute sehr erfolgreiche Serien entwickelt. Wie beispielsweise der „Master Touch“, der „Performer“ und der „Summit Charcol“.

Raue Töne. Im Jubiläumsjahr hat sich Weber auch einen neuen, prominenten Markenbotschafter im deutschen Sprachraum zugelegt, der für kulinarische Leidenschaft und Kompetenz steht wie wenige sonst. Der Berliner Tim Raue, der seine zwei Michelin-Sterne und 19,5 Gault-Millau-Punkte völlig zu Recht trägt, wird seine Erfahrungen an den neuen Weber Genesis-Gasgrills und dem SmokeFire-Holzpelletgrill künftig auf Social-Media-Kanälen, der Website weber.com, in Newslettern und am Point of Sale mit der Grillcom-



Tim Raue

munity teilen. Diverse neue Rezepte stehen da auf seinem Speiseplan für Weber, denen Tim Raue seinen „typischen Raue-Twist“ verleiht: eine harmonische Kombination aus Süße, Säure und Schärfe. Genau diese Handschrift hat den gebürtigen Berliner an die Spitze der internationalen Kochelite geführt.



VIVA MEXIKO MINIBURGER

Zutaten:

- 4 kleine Burgerbrötchen
- 100g Rinderfaschiertes
- 8 Scheiben Schärdinger Burgerkäse natur
- 6 EL Maiskörner blanchiert
- 1 Zwiebel
- 2 Avocados
- 1 Limette
- eine kleine Dose schwarze Bohnen
- 200ml schwarzer Kaffee
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Chiliöl
- Pflücksalat
- Öl zum Braten
- Tomatensalsa
- 1 Pkg. Nachos

Zubereitung:

Avocados entsteinen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Limettenzesten, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Die schwarzen Bohnen abspülen, mit Kaffee, Salz, Chiliöl und Knoblauch im Mixer zu einer feinen Paste mixen. Pflücksalat waschen und trockenschleudern, Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Rinderfaschiertes mit Salz und Pfeffer würzen und zu Pattys formen. In einer Pfanne die Pattys medium braten. Burgerkäsescheiben zum Schmelzen auf die Pattys legen. Zum Schluss die Maiskörner zugeben.

Burgerbrötchen kurz toasten und mit Avocadocreme bestreichen, Pflücksalat und Zwiebel darauf arrangieren, Patty und Maiskörner wiederum darauf anrichten und mit Nachos und Tomatensalsa on top finishen.





Benedikt
Mitterlehner und
Matthias Fuchs
– WOS-Inhaber
und Masterminds
des Grill&Co-
Konzepts

Das Grill-Komplettpaket

Full Packer Basket

O online kann man bei grillco.at gemütlich auf der eigenen Couch durch das Sortiment schlendern, gustieren und ordern. Neuerdings auch mit Click&Collect, immer mit Käuferschutz und vor allem mit telefonischer Hotline zu den Experten, wenn Fragen auftauchen.

Wer das gesamte Programm der Kultmarke aber live erleben möchte, wird vielleicht doch lieber durch einen der fünf großflächigen Weber Original Stores von Grill & Co flanieren und die persönliche Expertise von Fachleuten nutzen. Technisch wie kulinarisch haben sich diese Flagship-Stores in Marchtrenk, Wien, Brunn, Wiener Neustadt und Graz nämlich zu Hotspots der Grillcommunity entwickelt. Denn die ausgesprochen gelungene Kombination von perfekt inszenierter Grilltechnik, Grillakademie, Event-Location und Servicecenter ist auch für die Digital Natives unter den FeuerköchInnen unübertroffen. Qualitätskriterien kann man eben am allerbesten durch Anfassen, Ausprobieren und mit Unterstützung von passionierten Grillprofis erkennen, die jedes Detail und jede Frage dazu kennen. Oder man verbringt in diesen Tempeln gehobener Grillkultur auch einfach eine gute Zeit bei einem Kurs oder Event. Mit Gleichgesinnten, guten Drinks und gutem Essen. Vom Grill natürlich.

Der Kurskalender. Auf grillco.at/grillkurse sind derzeit rund 150 Angebote online. Vom Basic-Kurs für Einsteiger bis zum Master-Class-Coaching. Und jeder Grill ist nach dem passenden Kurs ja ohnehin doppelt so gut wie vorher.

Unter diesen Terminen sind natürlich auch Kurse, die man nicht nur zum Knowhow-Erwerb wählt, sondern um einen ausgesprochen gelungenen Abend und Top-Produkte mit Freunden zu teilen. Wie etwa „Ciao Bella Italia“ in Marchtrenk, wo das Menü von der Pizza mit Büffelmozzarella bis zum Bistecca Fiorentina und vom Trüffelrisotto bis zur Torta di Pane reicht. Oder man bucht sich im „Steak&Gin“-Event in Graz ein, wo ein Topsteak-Menü von einem hochklassigen Gin-Tasting begleitet wird.

Grillmeister – die neue Generation Die jungen Wilden

Grillen ist auch in der Gastronomie hipper den je. Als Coaches in den Grillakademien der Weber Original Stores tauchen deswegen neben den Altmeistern des Faches auch immer öfter neue Gesichter auf, die ihren Weg aus den Toplokalen der Nation an den Grillrost gefunden haben.





Patrick Bayer
Jahrgang 1992, aus Bruck an der Leitha, ehemals Küchenchef bei Adi Bittermann, war zusammen mit Adi 2017 Grillweltmeister in der Kategorie Pulled Pork, ist diplomierter Fleischsommelier und Grillmeister im Weber Original Store Wien Süd. Sein kulinarisches Credo: from Nose to Tail!



Patrick di Meo
Jahrgang 1993, lebt im Raum Graz und stammt aus einer Familie mit Ursprung in Italien. Die Lehre und einige Jahre verbrachte er unter anderem bei „San Pietro“ in Graz und gibt Koch-, Grill- & Fleischkurse. Seine kulinarischen Schwerpunkte: Italien, Fisch & Meer.



Semir Mulalic
stammt aus Wels und hat bosnische Wurzeln. Seine ersten Sporen verdiente er sich allerdings in einem traditionellen oberösterreichischen Gasthaus. Seine kulinarischen Interessen: ausgewogene Ernährung, Vegetarisches, aber auch Grillgerichte mit Fleisch.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

WERTSCHÄTZUNG


DAS FLEISCH UNSERER **SELEKTIERTEN**, MIT DEM AMA-GÜTESIEGEL AUSGEZEICHNETEN CULTBEEF KALBINNEN HAT KONTROLLIERTE **QUALITÄT** – DARAUF SIND WIR STOLZ. DOCH ZUR VOLLEN KULINARISCHEN ENTFALTUNG FINDET ES ERST DURCH IHRE LEIDENSCHAFT FÜRS **HANDWERK**, IHRE **KREATIVITÄT** UND IHRE **KOCHKUNST**.

WWW.CULTBEEF.AT/AMA-GUETESIEGEL

**CULT
BEEF**
SELECT



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für die Ländlichen Räume

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



Zutaten

1 Huhn im Ganzen
2 Zitronen
1,5 kg Zwiebeln, blättrig geschnitten
5 Knoblauchzehen, geschnitten
3-4 Zweige Rosmarin
100 ml Olivenöl
250 ml Weißwein
Rub für das Huhn
(z.B. Beer Can Chicken)

**Vorbereitung
in der Küche**

Das Huhn zerlegen und die einzelnen Teile mit dem Rub einreiben und beiseitestellen. Zitronenzesten in eine kleine Schüssel reiben, danach die Zitronen komplett schälen, um die bittere weiße Schale zu entfernen. Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. In einen Dutch Oven die Hälfte der Zwiebeln, des Knoblauchs und die Zitrone verteilen.

Das marinierte Huhn darauf platzieren und Rosmarin, Olivenöl sowie den Wein dazugeben. Dann das Huhn mit den restlichen Zwiebeln und dem Knoblauch bedecken.

Zubereitung am Grill

Den Grill auf 180-200°C vorheizen. Dann den Dutch Oven mit dem Deckel schließen und in den vorgeheizten Grill stellen. Das Huhn ca. 45 Minuten schmoren lassen und anschließend mit einem frischen Baguette servieren.

Patrick Bayer – Weber Original Store Wien Süd
**ZITRONENHUHN
AUS DEM DUTCH OVEN**

Zertifiziert & kompatibel mit



BRANDNEU IN DEN WEBER ORIGINAL STORES BY GRILL & CO

Die modulare Outdoorküche für Weber Grills

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

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



GUTSCHEINE UND TERMINE AUF GRILLCO.AT

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



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

MARCHTRENK

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

Öffnungszeiten Store:

Mo-Fr: 9 - 18 Uhr

Sa: 9 - 15 Uhr

Instagram: @WeberStoreMarchtrenk

WIEN SÜD (BRUNN/GEbirGE)

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

Öffnungszeiten Store:

Mo-Fr: 10 - 18:30

Sa: 9 - 16 Uhr

Instagram: @WeberGrillVienna

GRAZ-SEIERSBERG

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

Öffnungszeiten Store

Mo-Sa: 9:30 - 18 Uhr

Instagram: @WeberGraz

WIEN NORD (FLORIDSDORF)

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

Öffnungszeiten Store:

Mo-Fr: 10 - 18 Uhr

Sa: 9 - 15 Uhr

Instagram: @WeberGrillVienna

WIENER NEUSTADT

Am Reitweg 55
2700 Wiener Neustadt
+43 5 7011-500
wiener-neustadt@grillco.at

Öffnungszeiten Store:

Mo-Fr: 10 - 18 Uhr

Sa: 9 - 15 Uhr

Instagram: @WeberStoreWN



Semir Mulalic Weber Original Store Marchtrenk QUINOA-BURGER

Zubereitung

Das Joghurt mit den gehackten Korianderblättern und dem Knoblauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Quinoa mit 1 TL Salz in 250 ml kaltem Wasser zustellen und zum Kochen bringen. Die Temperatur auf niedrige Stufe drosseln und die Quinoa im geschlossenen Topf 18-20 Minuten köcheln lassen, bis die Körner weich sind und das Wasser fast vollständig aufgenommen haben. Vom Herd nehmen und im verschlossenen Topf 5 Minuten quellen lassen. Anschließend absieben, abtropfen und auskühlen lassen.

Zutaten Sauce

120 g griechisches Naturjoghurt 10%,
3 EL fein gehackte frische
Korianderblätter, 1 Knoblauchzehe,
fein gehackt, grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zutaten Patties

90 g Quinoa, gründlich abgespült
2 TL Salz, 120 ml Olivenöl
150 g Zwiebeln, fein gewürfelt
1 rote Paprikaschote
(ca. 100 g), fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
oder gepresst
400 g Pintobohnen aus der Dose,
abgetropft, 130 g Maiskörner
60 g Panko, 1 Ei, verquirlt
3 EL griechisches Naturjoghurt 10%
3 EL grob gehackte Korianderblätter
1 TL fein geriebene Bio-Limettenschale
½ TL scharfe Chili-Knoblauch-Sauce
(z.B. Sriracha)

Außerdem

6 Burger-Buns
1 Handvoll Rucola
2 frische Eiertomaten
in Scheiben

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Darin Zwiebel- und Paprikawürfel mit dem Knoblauch weich dünsten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Quinoa, Zwiebel-Paprika-Mix unter die übrigen Patty-Zutaten mit 1 TL Salz in der Küchenmaschine grob zerkleinern. Ein Backblech mit 2 EL Olivenöl ausstreichen. Die Quinoa-Masse zu 2 cm dicken Patties von etwa 8 cm Durchmesser formen und auf das Blech legen. Die Patties zudecken und 2 Stunden kaltstellen.

Den Grill für direkte, mittlere Hitze vorbereiten. Eine gusseiserne Pfanne darin 10 Minuten vorheizen. Die Oberseiten der Patties mit 2 EL Olivenöl bepinseln. Auch in der heißen Gusseisenpfanne etwas Öl verteilen. Die Patties mit der geölten Seite nach unten nebeneinander in die Pfanne legen und über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Griller-Deckel 4-5 Minuten braten, bis die Unterseiten goldbraun sind. Die Oberseiten nun auch mit Öl bepinseln, die Patties behutsam wenden und weitere 4-5 Minuten goldbraun braten. Dann noch die halbierten Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost legen und über direkter Hitze rösten. Auf die Brötchen jeweils etwas Rucola, darauf je zwei Tomatenscheiben und ein Quinoa-Patty legen, jeweils etwas Joghurtsauce darüber löffeln und die Burger warm servieren.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Patrick di Meo Weber Original Store Graz-Seiersberg NEAPOLITANISCHE PIZZA



Zutaten Teig

2 g Trockenhefe, 700 ml kaltes Wasser
2 TL Salz, 4 EL Olivenöl, 1 kg Mehl tipo 00,
1 Handvoll Weizengrieß zum Ausarbeiten
des Teiges

Zutaten Sauce

300 ml geschälte San Marzano
Dosentomaten, Salz, Pfeffer

Zutaten Belag

2 Kugeln Büffelmozzarella,
frisches Basilikum (Genovese)

Vorbereitung Teig

Die Hefe in etwas Wasser auflösen, dann alle Zutaten in eine große Schüssel geben und ca. 10 Minuten glatt rühren. Den Teig über Nacht im Kühlschrank rasten und aufgehen lassen. Am nächsten Tag in vier gleich große Kugeln formen und bei Zimmertemperatur ein zweites Mal aufgehen lassen.

Zubereitung

Die Dosentomaten mit den Fingern zerdrücken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pizzateig mit den Händen auf einem mit Weizengrieß bestreuten Backpapier oder Tisch ausarbeiten und belegen. Dafür wird der Mozzarella ebenfalls etwas mit den Fingern zerpfückt und auf der Sauce verteilt. Das Basilikum kommt allerdings erst kurz vor dem Servieren auf die Pizza.

Den Grill für direkte Hitze vorbereiten und auf ca. 350°C mit dem Pizzastein darin aufheizen. Die Pizza darin 4-5 Minuten backen, eventuell einmal mit der Pizzaschaufel um 180° drehen. Je höher die Temperatur, desto kürzer ist die Backzeit.


Tipp: Man kann den Pizzastein mit einem hohen feuerfesten Gefäß auf den Rost stellen, damit die Pizza mehr Oberhitze bekommt und dadurch schöner aufgeht.



Das neue Kalbfleisch Erlebnis

Genuss mit Verantwortung.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Investing in the Rural Future

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




besser grillen

beef
bœuf
manzo
carne de res
nötkött
rundvlees
govedina
marhahús
biftek

RIND FLEISCH KNOWHOW

Qualitätskriterien. Cuts. Garmethoden. Rezepte.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20

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



Gebühte Qualität
**AM
GÜTES
AUS**
Unsere Sorgfalt

DAS ULTIMATIVE BEEF-KOMPENDIUM

Eigentlich gibt es ja gar keine edlen und unedlen Teile vom Rind, sondern nur die richtige und falsche Entscheidung für den jeweiligen Verwendungszweck beim Einkauf. Denn die moderne Rindfleischküche reicht „from nose to tail“ und das beste Steak eignet sich nicht für ein saftiges Gulasch – und umgekehrt der schönste Wadschinken nicht für den Grill. Aber natürlich gibt es von allem schlechte, durchschnittliche, gute und hervorragende Qualitäten am Markt. Und diese zu unterscheiden, ist für den Laien oft gar nicht so einfach.

Navigation statt Blindflug. Rindfleischkauf ist also entweder Vertrauenssache, Glückssache oder aber eine Frage des Durchblicks – den man mit dem King-Size-Handbuch „Rindfleisch Knowhow“ erwirbt, das wir für die österreichische ARGE Rind konzipiert, geschrieben und gestaltet haben. Denn nicht immer ist ein Fachmann zur Hand, und wer sich auskennt, bekommt deutlich mehr für sein Geld.

Auf über 300 Seiten und mit einem Farbleitsystem übersichtlich in sechs Abschnitte strukturiert, informiert dieses brandneue Fachbuch über alle wichtigen Aspekte guter Rindfleischqualität. Von den Anfängen der Rinderzucht über die Genetik bis hin zu weiteren bestimmenden Qualitätsfaktoren wie Kategorie, Haltung, Futter und Reifung. Von den Eigenschaften der unterschiedlichen Teilstücke bis zu den besten Zubereitungsmethoden, Garstufen und Küchentricks. Und für jeden der Cuts, Steaks und Klassiker gibt es auch ein passendes Rezept.

Zu lesen ist unser neues Standardwerk schon jetzt online und völlig kostenfrei als PDF unter <https://fleischknowhow.at/rind>. Und mit unserem Gewinnspiel (auf Seite 21) verlosen wir in den nächsten Wochen insgesamt 150 Exemplare des limitierten Originals im Hardcover.





Vorderes. Hinteres. Pistolen...

Die fachgerechte Zerlegung des Rindes nach der Schlachtung oder Reifung ist eine Kunst mit Lokalkolorit. Nicht nur, dass sich die amerikanischen, britischen und französischen Schnittführungen recht deutlich von den europäischen unterscheiden, herrschte lange selbst innerhalb der Landesgrenzen eine erstaunliche Buntheit an Metzger-Traditionen und

ein „Schulterschere“ oder ein „Zahlspeitz“, ein „Hüftschere“ oder die „Schale“. Hier empfiehlt es sich also unbedingt, Details zu recherchieren. Der „Lungenbraten“ schließlich ist ein unterbeschalteter Muskel und kein Atmungsorgan, das „Dünne Kügel“ alles andere als rund und das „Magere Meisel“ kein Singspiel.

In jedem Fall lohnt es sich immer, die Teilstücke und ihre Eigenschaften möglichst gut zu kennen, denn sie unterscheiden sich in ihrer Beschaffenheit und Eignung oft dreifach, als ob sie von einer völlig anderen Tierart stammen würden und nicht etwa von der gleichen Schlachthälfte. Von weiteren Kriterien wie Alter, Geschlecht, Reifung etc., auf die wir im Kapitel „Q-Faktoren“ bereits detailliert eingegangen sind, einmal ganz zu schweigen.

Ein Filet wird jedoch immer ganz etwas anderes sein als ein Wadtschinken. Duffelb. Denn nicht immer ist das teuerste und exotischste Teilstück

Die Q-Faktoren

Technisch gesehen ist Fleischqualität die Summe aller sensorischen, ernährungsphysiologischen und hygienisch-toxikologischen Eigenschaften. Dazu kommen natürlich noch ethische, ökologische und kulinarische Aspekte. In diesem Kapitel sind also die qualitätsbestimmenden Kriterien für hochwertiges Rindfleisch in einzelnen Unterkapiteln zusammengefasst: Unter „Rassen und Genetik“ lernen Sie die wichtigsten heimischen und internationalen Rinderrassen und ihre ganz spezifischen Eigenschaften kennen. Aber auch Herkunft und Historie eines der ältesten Nutztiere der Menschheit sind ein Thema. Die sogenannten „Kategorien“ segmentieren das Angebot am Markt nach Geschlecht und Alter sowie den jeweiligen Eigenschaften der Gruppe. „Fütterung und Haltung“ sind ebenfalls bestimmende Faktoren für die sensorischen, aber auch für die ethischen Qualitäten von Rindfleisch.



Die wichtigsten Rinderrassen

Weltweit gibt es rund 450 Rinderrassen, die in Größe, Typ und Färbung zum Teil stark voneinander abweichen. Diese Rassen werden dann oft nach einem oder mehreren Merkmalen unterschieden. Auch alle Rassen, die fast schon ausgestorben waren, werden von Züchtern wieder auf große Herden in kleinen Herden von wenigen Tieren. So wiederum es auch klingen mag: Will man diese alten, historisch Fleischqualität oft hochwertigen Rassen erhalten, muss man sie essen. Denn nur wenn der Konsum und damit die Nachfrage steigt, besteht eine gute Chance, dass wieder mehr Wert auf die Existenz dieser Rassen gelegt wird.

Fleckvieh / Simmentaler

Widerrist: Stier 190-198 cm
Gewicht: Stier 1.200 kg

Fleckvieh ist heute mit 78% Anteil ungeschlachteter Fawelt in der österreichischen Rinderhaltung. Schon im Mittelalter wurden erstmals diese gescheckten Rinder aus dem Bayerischen Odenwald, die deswegen international auch heute gerne nach „Simmentaler“ genannt werden. Nach Österreich kamen die ersten Tiere dieser Rasse 1850. Da Fleckvieh sehr anpassungsfähig ist, ist es heute von den Bergen bis ins Flachland weit verbreitet, denn durch die überdurchschnittlich hohe Milch- und Fleischleistung ist die Haltung dieser traditionellen Zweckungsrasse immer noch sehr wirtschaftlich. Die Jahresmilchmenge von Fleckvieh-Kühen beträgt ca. 7.000 Kilogramm Milch mit 4,1% Fett und 3,5% Eiweiß.

Über 70% des Viehbestandes in Österreich sind Fleckvieh.

Durch gezielte Einkreuzungen von unterschiedlichen, meist kleinerwüchsigen Fleischrasen werden bei den resultierenden Drebrachkreuzungen allerdings noch bessere Fleischqualitäten erzielt. Diese speziellen Kreuzungen sind oft nicht auf den ersten Blick erkennbar, da sich äußerlich alle die dominanten Gene des Simmentalers durchsetzen.

Hervorragend ist auch die Fütterverwertung und Mastleistung. Die tägliche Zunahme von Jungkühen beträgt im Schnitt ca. 1.500 g, die sogenannte Schlachtkennzahl liegt bei etwa 63%. Das mittelgroße bis großwüchsige Fleckvieh hat kräftige Knochen und eine gute Bemuskelung. Die Fettfarbe reicht von Hellgelb bis zu einem dunklen Rotbraun auf Weiß geschichtet, gelegentlich auch gedeckelt mit nur wenigen weißen Abschnen. Kopf, Unterbauch, Beine und Schwanzspitze sind zumeist ganz weiß. Stets aber ist der Kopf bis hinter die Augen weiß.

Fleckvieh ist meist behornt, es gibt jedoch auch eine genehlich hornlose Linie. Die heutige Verbreitung reicht von Großbritannien bis zu den Alpen, nach Südamerika, in die Länder der ehemaligen Sowjetunion, Nord- und Südamerika, China, Südafrika und etliche andere Länder, wobei die Simmentaler in Übersee meist als Fleischrind gehalten werden. In Deutschland stehen rund 7,5 Mio. Milchkühe dieser Rasse auf den Weiden. In der Schweiz wurde in die Population in den letzten Jahrzehnten Rot-Häupter sowie Montbéliarde aus Frankreich eingekreuzt.

Genetik

Wagyu, Angus, Hereford, Simmentaler... In den Online-Katalogen der Steak-Versandhäuser und Theken der Edelfleischer findet sich eine unüberschaubare Rassenvielfalt im Angebot. Denn in den unterschiedlichen Weltregionen und Kulturzonen entstanden im Laufe der Jahrtausende auch sehr unterschiedliche Rinderrassen, die jeweils für besondere Eigenschaften stehen. Besonders hinsichtlich Fleischfaserung, Marmorierung und Größe der Teilstücke spielt die Rasse eine bestimmende Rolle für die Rindfleischqualität. Das liegt nicht so sehr an den grundsätzlichen Geschmacksunterschieden, die meist eher von der Fütterung als von der Genetik beeinflusst werden, sondern hauptsächlich am unterschiedlichen Stoffwechsel und Wachstum der Tiere.



Rind und Rind.

Beim Rindfleischkauf ist es wie bei Wein: Wer sich auskennt, hat mehr davon. Denn Fleisch von der Kalbin hat nun einmal nichts mit Kalbfleisch zu tun und ein Jungstier ist kein Jungrind.

Wenn Sie Supermarkt-Rindfleisch kaufen, ist der Preis für Sie ein Indikator für die Qualität. Denn je höher der Preis, desto höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass das Fleisch von einer Kalbin oder einem Jungstier stammt. Das ist auch der Grund, warum Sie beim Kauf von Rindfleisch auf den Preis achten sollten. Denn je höher der Preis, desto höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass das Fleisch von einer Kalbin oder einem Jungstier stammt.

Abzerscheidungen, wichtige Merkmale für die Beurteilung von Rindfleischqualität sind die Beschaffenheit des Bindegewebes, der Fettstoffe, die Fleischfarbe, die Fetthärte und die Marmorierung – Dinge, die auch mit dem Alter der Tiere zu tun haben. Das Fleisch junger Tiere hat insbesondere weniger Fett als das älterer Tiere. Eine der Ursachen für die Beschaffenheit des Bindegewebes, die die Qualität an sich selbst festlegt, ist das Alter der Tiere. Je älter die Tiere sind, desto mehr Bindegewebe mit zunehmendem Alter ankommen. Legen sie mit 14 Monaten noch bei 20 Prozent, so sind sie mit 24 Monaten bereits auf 11,2 Prozent abgestunken. Allerdings können Masternutzungen, also intensivierte Fütterung, den Einfluss der Bindegewebsanteile auf die Zermahlung entgegenwirken. Einzig ist, dass mit zunehmendem Alter der Anteil des Bindegewebes steigt, sodass die Fleischfarbe ein wenig mehr und dunkler wird.



Jungrind: Dieses kräftig dunkelrote Rindfleisch stammt für den AMA-Gütesiegel von erst 8 bis 12 Monaten zum Meistern, die nur zu einer Marmorierung aufgezogen werden und auch noch saftig und weich sind. Das Fleisch von Jungstieren ist von Haus aus zart und muss daher nur kurz gebraten werden. Im Gegensatz dazu ist das Fleisch von älteren Rindfleischsorten, wie aber bei vielen Konsumenten durchaus willkommen ist.

Jungrind: Das Fleisch von jungen, aber ausgewachsenen männlichen Rindern, die für das AMA-Gütesiegel im Alter von bis zu max. 20 Monaten geschlachtet werden, ist etwas zarter als das Fleisch von Jungstieren, da es etwas mehr Fett enthält. Das Fleisch ist zarter und weicher, da es etwas mehr Fett enthält. Das Fleisch ist zarter und weicher, da es etwas mehr Fett enthält.



Kategorien

Beim Rindfleischkauf ist es wie bei Wein: Wer sich auskennt, hat mehr davon. Denn Fleisch von der Kalbin hat nun einmal nichts mit Kalbfleisch zu tun und ein Jungstier ist kein Jungrind. Den wenigsten Konsumenten ist klar, dass der umfassende Begriff „Rindfleisch“ eigentlich ein sehr breites Spektrum recht unterschiedlicher Produkttypen und -qualitäten umfasst. Nämlich Fleisch von weiblichen, männlichen und kastrierten Rindern unterschiedlichen Alters, jeglicher Herkunft, Rasse, Fütterung und Haltungsform. Was eigentlich sehr unterschiedliche Fleischsorten abgibt – vergleichbar am ehesten mit dem Rotwein-Sektor, wo sich im Verkaufsregal verschiedene Typizitäten, Trauben und Qualitäten finden lassen und wo die Bandbreite vom leichten Tischwein bis zum fassgereiften Grand Cru reicht.



Eine Frage der Haltung.

Eine respektvolle und tiergerechte Behandlung von Nutztieren ist Ehrensache. Aber auch für die Qualität des Fleisches sind die Umstände ihres meist relativ kurzen Lebens sowie dessen schonendes Ende entscheidend. Tierwohl ist kein Luxus, sondern sowohl ethisch wie auch kulinarisch ein entscheidendes Qualitätskriterium.

Auch wenn der künftliche Anteil der Vegetarier und Veganer an der Gesamtbevölkerung immer noch deutlich geringer ist als ihre Repräsentanz in vielen Medien und Marketingabteilungen: Es ist zunehmend in Mode, die Welt durch Vegetarier auf Fleisch zu setzen. Und das tun sie natürlich gern. Doch dieser Trend ist sicher kein Anzeichen, dass wir uns von der Fleischproduktion lösen werden. Denn wenn wir die vielen alten Nutztierarten erhalten wollen, müssen wir sie auch essen, ihre Milch trinken und ihr Leder tragen – denn es gibt es an vielen Stellen einfach nicht mehr. Dafür werden sie schließlich geschlachtet und es ist für ein Leben in freier Natur, ohne den Schutz und die Futterrisiko ihrer Besitzer.

Argereicht, tiergerecht, Tierwohl: Tierwohl sollte eigentlich für Produzenten wie Konsumenten gleichermaßen Ehrensache sein, auch wenn das manchmal im Diskurs fehlt. Doch ist es möglich, tiergerecht zu leben – oder vielleicht besser gesagt: tiergerechte Lebensziele unserer Nutztiere. Denn diese haben ein Recht darauf, nicht als Produkt, sondern als Kreaturen mit speziellen Bedürfnissen behandelt zu werden.

Aus radikaler Perspektive wird oft argumentiert, dass Nutztierhaltung gar nicht „tiergerecht“ sein kann, da dies nur das Leben in Freiheit ist. Denn ist wieder entgegenzuhalten, dass Nutztiere in dieser Freiheit gar nicht dauerhaft überleben können und auch viel zu wenig Lebensraum vorfinden. Da ist es schon nicht zupensieren, deren Lebensbedingungen an den angestrebten Verhaltensweisen der Tiere zu orientieren. Tiergerecht eben.

Eine optimale Haltung bietet dem Tier ein ausreichendes Platzangebot, Auslauf, einen Rückzugsort, einen Schutz vor Wettereinflüssen, einen sauberen und gesunden Stall, einen gesunden Tierarzt und einen guten Umgang mit dem Tier. Das zeigt uns ein Blick auf die Inhaltsstoffe und Erzeugnisse der zellulären Fleischindustrie und die aktuelle Lebensphase der Tiere abgesehen von. Satisfierend ist ohne Leistungsdruck und in einer tiergerechten Haltung auch dem Sozialverhalten der Tiere Rechnung zu tragen, die in kleinen Herdenverbänden leben.

Öko-Löslich, Vegetar, Vegetarier oder auch auf Vegetarier zu sein, macht uns auch ökologisch nicht automatisch zu besseren Menschen. Das zeigt uns ein Blick auf die Inhaltsstoffe und Erzeugnisse der zellulären Fleischindustrie und die aktuelle Lebensphase der Tiere abgesehen von. Satisfierend ist ohne Leistungsdruck und in einer tiergerechten Haltung auch dem Sozialverhalten der Tiere Rechnung zu tragen, die in kleinen Herdenverbänden leben.

Öko-Löslich, Vegetar, Vegetarier oder auch auf Vegetarier zu sein, macht uns auch ökologisch nicht automatisch zu besseren Menschen. Das zeigt uns ein Blick auf die Inhaltsstoffe und Erzeugnisse der zellulären Fleischindustrie und die aktuelle Lebensphase der Tiere abgesehen von. Satisfierend ist ohne Leistungsdruck und in einer tiergerechten Haltung auch dem Sozialverhalten der Tiere Rechnung zu tragen, die in kleinen Herdenverbänden leben.

Futter und Haltung

Das Rind ist, was es isst. Deshalb ist sein Speiseplan eines der Hauptkriterien für die Beschaffenheit und den Geschmack des Fleisches. Im Fachchinesisch der Steak-Community haben sich deshalb für Rindfleisch der Premiuliga die Begriffe „Grass fed“ für jenes von Weidetieren und „Grain fed“ für Fleisch aus der Intensivmast etabliert. Ersteres ist oft unschwer am Gelblich des eher weichen Fettes zu erkennen, der vom hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren in Gras und Heu kommt. Und es ist meist etwas magerer als Grain-fed-Fleisch, das oft eine bessere intramuskuläre Marmorierung aufweist. Eine respektvolle und tiergerechte Behandlung von Nutztieren ist ebenfalls Ehrensache. Aber auch für die Qualität des Fleisches sind die Umstände ihres meist relativ kurzen Lebens sowie dessen schonendes Ende entscheidend. Tierwohl ist kein Luxus, sondern sowohl ethisch wie auch kulinarisch ein entscheidendes Qualitätskriterium.



Reifung

Frischfleisch ist ja eigentlich erst dann wirklich ein Genuss, wenn es nicht mehr ganz so frisch ist. Denn vorausgesetzt es altert in Würde und unter optimalen Bedingungen, entwickeln sich gerade bei Rindfleisch frühestens nach einer Woche im Kühlhaus Zartheit und Aroma, bei Kurzbratstücken reift man daher sogar mindestens zwei oder drei. Insbesondere gilt das also für Steaks, Naturschnitzel und alle anderen Fleischstücke, die wir schnell und heiß braten, grillen, frittieren und sautieren wollen. Denn hier kann die Garmethode wenig an der Festigkeit der Fleischfasern ändern, während man für langsames Garen bei niedriger Temperatur (wie z.B. beim BBQ) getrost weniger gereifte Teile verwenden kann. Aber so ganz ohne Reifung geht es auch hier nicht.



Teilstücke

In diesem umfangreichen Kapitel finden Sie auf 68 Seiten nicht nur die Details zu sämtlichen Teilstücken vom Rind, die sich aus der klassischen österreichischen Teilung ergeben, sondern auch internationale Special Cuts, Geheimtipps und Second Cuts, die Experten in aller Welt in den letzten Jahren in der Rinder-Anatomie „gefunden“ haben. In jedem Fall lohnt es sich, die Teilstücke und ihre Eigenschaften möglichst gut zu kennen, denn sie unterscheiden sich in ihrer Beschaffenheit und Typizität manchmal dermaßen, als ob sie von einer völlig anderen Tierart stammen würden und nicht etwa von der gleichen Schlachthälfte. Ein Filet wird also immer ganz etwas anderes sein als ein Wadschinken, Gottlob. Denn nicht immer ist das teuerste und populärste Teilstück für den Kenner die erste Wahl, weil viele Gerichte und Zubereitungsarten funktionieren nur dann, wenn ausreichend Kollagen und Sehnen mit an Bord sind. Das bedeutet letztendlich nämlich auch viel Saft, Sämigkeit und Geschmack.



Küche und Rezepte

Das Kapitel „Küche“ beschäftigt sich mit sämtlichen aktuellen Vorbereitungs- und Gartechniken der extrem diversifizierten Rindfleischküche und ist daher mit 78 Seiten ebenfalls eines der umfangreichsten in diesem Handbuch. Denn das Spektrum der Optionen ist extrem breit und reicht vom Grillsteak über die Wiener Rindfleischküche bis zum BBQ im Smoker und anderen Niedertemperatur-Garmethoden. Die Wahl der richtigen Gartechnik und der richtigen Gartemperatur ist nämlich für das Gelingen eines Rindfleischgerichtes fast ebenso wichtig wie die des richtigen Rohstoffes. Denn ein und dasselbe Stück Fleisch kann pochiert völlig anders schmecken als gegrillt, frittiert oder gar geräuchert. Das liegt an den Röststoffen, die entstehen oder auch ausbleiben können, aber auch an den unterschiedlichen Wegen der Denaturierung jener Eiweiße, die für Textur und Geschmack ausschlaggebend ist. Und nicht zuletzt ist der Abbau des Kollagens ebenfalls ein sensorisch sehr relevantes Thema, das primär von der Temperaturführung im Garprozess abhängt. Wir hatten außerdem den Ehrgeiz, für die meisten der in diesem Buch vorgestellten Cuts und Teilstücke auch eigene Rezeptvorschläge vorzustellen. Daher ist der Rezeptteil mit 86 Seiten dann tatsächlich das umfangreichste Kapitel geworden. Und deswegen finden Sie bei vielen Teilstücken auch einen direkten Hinweis auf das jeweilige Rezept. Sowie umgekehrt bei den Rezepten die dafür am besten geeigneten Teilstücke.

**GEWINNEN
SIE EINES
VON 150
ORIGINALEN!**

Laden Sie sich dieses Buch kostenlos als eBook herunter oder lesen Sie es einfach online: <https://fleischknowhow.at/rind>

Die Teilnahme ist direkt auf der Website möglich oder Sie schicken uns einfach eine Postkarte oder E-Mail mit Absender und dem Kennwort „Rindfleisch Knowhow“ an:

Redaktion GRILLZEIT
Anton Lorenzstraße 32, A-2100 Korneuburg,
redaktion@grillzeit.at



Die Ziehungen erfolgen unter Ausschluss des Rechtsweges ab 1. Juli 2022 laufend 1 x pro Woche zu je 30 Stück – insgesamt 5 Wochen lang. Die Gewinner werden schriftlich verständigt.





EINIGE SPECIALS AUS ADIS KALENDER

29. Juni 2022
BBQ meets Cigar

Einem ausgedehnten Grill&BBQ-Buffer vom Weltmeisterteam folgt eine geführte Zigarrenverkostung inkl. zwei Premium-Zigarren aus dem Hause Davidoff, Zino & Co. Zigarrenenuss aus aller Welt für Aficionados und Menschen, die sich das Thema Zigarrenenuss einmal genauer ansehen möchten. Untermalt von lässiger Musik im Loungestyle, welche von Adi persönlich ausgesucht wird.

Kosten pro Ticket: € 89,-

22. Juli 2022
Rum, Karibik-BBQ – all inclusive

Zu Cubaritmo – Livemusik aus Kuba – gibt es BBQ-Food und Drinks all inclusive, Davidoff-Zino in der Cigar Lounge, eine Cocktailbar und eine 5er Rumverkostung. Unter anderem mit dem edlen Zacapa und Adi's Branding Rum Eigenmarke. Die Premium-Zigarren fürs Foodpairing: Zino Nicaragua Short Torpedo, Zino Nicaragua Robusto, Davidoff Dominicana Toro.

Kosten pro „All inclusive“-Ticket: € 79,-

10. August 2022
Wagyu Safari

8-Gänge-Menü vom Premium Beef Wagyu sowie Food & Drinks all inclusive. Dazu Information der Profis aus erster Hand – von der Weide bis auf den Teller. Die Wagyu-Landwirte sprechen über ihre Philosophie, verschiedene Destinationen und Typen dieser hochwertigen Fleischqualitäten werden verglichen. Eine exklusive Veranstaltung, über die man noch lange nach dem Event sprechen wird.

Kosten pro „All inclusive“-Ticket : € 179,-

*Veranstaltungsort ist die Grillschule
Adi Matzek, Burgerwiesen 8, A-3591
Altenburg.*

*Informationen dazu gibts auf:
<https://www.grillschule.at/events>*



CUTS & MUCH MORE





besser grillen

Unter dem Motto „Ich will ein Rind von Dir!“ erlebt man bei der „Infotainment-Zerlegung“ einer kompletten Rinderhälfte vom AMA-Gütesiegel Jungstier die richtige Schnittführung und Beurteilung aller Fleischteile und Cuts. Ein zusätzliches Highlight bei diesem Zerlege-Event ist eine Stallführung im AMA-Gütesiegel Stierstall von Martin und Romana Schreiner, aus deren Betrieb das Qualitätsfleisch für den Kurs stammt. Dieser Rindermastbetrieb mit „Mehr Tierwohl“-Siegel bietet den Rindern sichtlich deutlich mehr Platz als vorgeschrieben und eine durchgehende Haltung auf Stroh! Der nächste Termin für dieses etwa sechs Stunden dauernde „Beef Kulinarium“ ist übrigens am 23. November 2022. Zum Thema Schwein gibt es aber ebenso Kursangebote unter dem Titel „Pork Kulinarium“, wo ein halbes Schwein anatomisch perfekt in seine Teilstücke zerlegt wird – die nächsten buchbaren Termine dafür sind am 6. August und am 14. Oktober 2022. Und demnächst wird Adi Matzek wegen großer Nachfrage auch noch eigene Kurse mit Kulinarium für Schweinerücken und Rinderrücken anbieten. Aber auch sonst hat der Pionier der österreichischen Grillschul-Szene in seinem dichten Kurskalender einige spezielle Angebote auf Lager, deren Event-Charakter sie nicht nur zur Knowhow-Quelle, sondern auch als gelungene Freizeitgestaltung prädestinieren. Denn hier begegnet man nicht nur Gleichgesinnten in entspannter Atmosphäre, sondern auch Produkten der Extraklasse, ohne dabei allzu tief in die Tasche greifen zu müssen.

Mit dem Titel „Beef Kulinarium“ präsentierte Grillweltmeister Adi Matzek im März an seinem neuen Standort in Burgerwiesen erstmals ein völlig neues Format unter den immer beliebter werdenden Zerlege-Kursen. Dieses richtet sich besonders an angehende Fleisch-Experten, die nicht nur über die sogenannte Feinzerlegung Bescheid wissen, sondern auch ein ganzes Rind fachgerecht zerlegen können wollen.

GASTROBACK®

219,99€ UVP

VIDEO

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Gastroback
Design BBQ Advanced Smart
im Test: Konzeptschiffs
Ausgabe 2/2021 | www.haus-garten-test.de

SMARTES GRILLEN MIT FLEISCHDICKENMESSUNG

DESIGN BBQ ADVANCED SMART
Art.-Nr.: 42542

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

RARE MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE

GASTROBACK®

GASTROBACK®

THEMENSPECIAL
GRILLEN
Grills | Fleischwölfe | Vakuümierer
www.gastroback.de

GAB STEAK BBQ

Die Gab – auf Hochküchendeutsch „Hinteres Ausgelöstes“ genannt – stammt ganz entgegen seiner Bezeichnung ja vom vorderen Teil des Rindes. Denn damit wird die Verlängerung des „Englischen“ nach dem Rostbraten in Richtung Hals bezeichnet. Die Qualität dieses kurzfasrigen Fleisches, das eigentlich aus mehreren unterschiedlichen Muskelsträngen besteht, die in einem soliden Fettanteil eingebettet sind, ist mitunter so gut, dass daraus sogar schöne Rib Eye Steaks zum Kurzbraten und Grillen geschnitten werden können.

Besonders die Gab von der selektierten Kalbin des Qualitätsfleischprogrammes „Cult Beef“ ist so ein ganz besonderer Steak-Tipp. Kann aber beim BBQ ebenfalls voll überzeugen, denn die überdurchschnittliche Marmorierung hilft auch im Smoker, das Muskelfleisch saftig zu halten. Dann brauchts auch keine Injektionen oder Infusionen.

Anders als meist üblich, wird die Gab für dieses BBQ-Rezept nicht im Ganzen geräuchert, sondern in dicken Stücken, die am Ende dann oft für zwei Personen reichen. Zur Vorbe-

reitung wird das Gab-Steak quer zur Faser so dick wie ein Chateaubriand aus dem Mittelteil des Teilstücks geschnitten – also mit gut 4 bis 5 Zentimetern Stärke. Und um dieses XL-Rib Eye beim Smoken optimal in Form zu halten, wird es mit hitzefestem Küchengarn straff rund gebunden. Am besten sogar gleich zweimal parallel, damit es gleichmäßiger wird.

Als Würze bzw. Rub ist der allseits beliebte „Magic Dust“ für dieses Projekt goldrichtig, wobei wir gerne jenen von Kotányi verwenden. Diese Mischung aus Salz, Paprika, Rohrzucker, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel, geräuchertem Chili und Cayennepfeffer ist sehr ausgewogen und auch nicht zu zuckerlastig. Wobei man beim BBQ mit Rubs ohnehin immer darauf achten sollte, nicht zu heiß zu räuchern, damit Zucker und Paprika nicht bitter werden. Also reichen auch hier die klassischen 110-120°C BBQ-Gartemperatur. Wodurch sich natürlich die Gardauer gegenüber dem indirekten Grillen schon deutlich verlängert.

Als Beilagen haben wir einen sommerfrischen Red Cole Slaw Salat, Zuckererbsen und Pancakes mit pikantem Ahornsirup dazu serviert.



Zutaten für 4 Personen

750 g von der *Cult Beef-Gab*
40 g *Magic Dust* von *Kotányi*

Für die pikante

Ahornsirup-Sauce

5 EL Ahornsirup
1 EL Sojasauce
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
Saft von 1 Zitrone
1 TL Salz

Für das Mopping

200 ml Rindsuppe
Saft von 1/2 Zitrone
50 ml Rapsöl
1 EL Zucker
1 TL schwarzer Pfeffer,
gemahlen, 1 TL Salz

Für den Salat

1/4 Kopf Rotkraut
1 TL Salz
2 TL Zucker
3 EL Apfelsaft
2 EL Apfelessig
1 TL Kümmel, gestoßen
1/2 TL schwarzer Pfeffer,
gemahlen, 2 Karotten

Zubereitung

Das Fleisch rundum gut mit dem Rub einreiben, in Klarsichtfolie wickeln und dann für eine paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Smoker auf 120°C vorheizen, als Räuchermaterial empfehlen wir Obstholz.

Dann die gebundenen Gab-Steaks auf den Rost setzen und eine Temperatur-Sonde mitten in einem der Fleischstücke platzieren.

Nach etwa 3 Stunden haben die XL-Steaks eine Kerntemperatur von etwa 80-85°C erreicht und werden mit Pancakes, Ahornsirup-Sauce, dem Salat und knackigem Gemüse serviert.

Für die pikante Ahornsirup-Sauce alle Zutaten zu einer glasigen Sauce verrühren. Für die Mop-Sauce ebenfalls alle Zutaten vermischen – spätestens nach einer Stunde Garzeit wird das Fleisch dann alle halben Stunden mit dieser Flüssigkeit benetzt. Das hält es saftig und sorgt für eine aromatische Kruste.

Für den Salat das Rotkraut fein nudelig schneiden oder hobeln, mit Salz und Zucker vermischen und fest kneten. Dann Apfelsaft, Essig, Kümmel und Pfeffer dazugeben und ziehen lassen. Die Karotten grob reiben und unter das Rotkraut heben.



Kalb Rosé in Bestform

Mit „Kalb Rosé Austria“ ist seit 2020 eine völlig neue Fleischkategorie zwischen Jungrind- und hellem Kalbfleisch auf dem österreichischen Markt, die am Grill viele neue Möglichkeiten und Geschmackserlebnisse eröffnet. Neu ist aber auch das Knowhow, das es dafür in der Freiluftküche braucht. Denn weder geschmacklich noch garteknisch sollte man Kalb Rosé mit normalem Kalb- oder Rindfleisch in einen Topf werden. Und schon gar nicht auf den Rost.

Aus diesem Grund haben wir schon in der Ausgabe 2/2020 ein großes Special zum Thema „Kalb Rosé“ gebracht (online nachzulesen auf epaper.grillzeit.at) und inzwischen noch weitere Erfahrungen mit dieser Bereicherung des Grill-Speiseplanes gemacht. Auch einige Profis der Feuerküche haben sich inzwischen intensiv und systematisch mit der Materie beschäftigt. Zuletzt Grillweltmeister Adi Matzek und sein Team, die sich anhand etlicher Grillexperimente mit einem Dutzend Teilstücken von den garteknischen Besonderheiten des „AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria“ überzeugen konnten.

Unsere Erfahrungen und die Ergebnisse des Profi-Teams fassen wir zu einigen Tipps zusammen, die für das Gelingen Ihres ersten Stelldichein mit der delikaten, neuen Fleischkategorie sicher förderlich sind. Und unsere drei Rezepte im Anschluss sind natürlich ebenfalls punktgenau dafür entwickelt worden.

Ü 60. Das Wichtigste an erster Stelle: Die perfekte Garstufe von Edelteilen des Kalb Rosé liegt bei einer Kerntemperatur von über 60°C nach der Rastphase. Am besten sogar zwischen 62 und 63°C – also in jenem Bereich, den man bei Rindersteaks als „medium well“ bezeichnen würde und der bei Steak-Kennern eher verpönt ist. Und das gilt sogar für das Filet!

Wobei man hier mit Fingerspitzengefühl differenzieren muss, denn die Kategorie „Kalb Rosé“ bezeichnet streng nach bestimmten Qualitätskriterien und der Fleischfarbe selektierte Jungtiere, umfasst aber dennoch recht unterschiedliche Gewichtsklassen. Also kann ein dickes Tomahawk-Steak 400 Gramm oder auch fast das Doppelte auf

die Waage bringen. Und hier gilt: Je näher das Kaliber an dem des Jungrindes ist, desto niedriger kann und sollte auch die Kerntemperatur gewählt werden. Aber dennoch nie so „rare“ oder auch nur „medium rare“ wie bei einem Rindersteak.

Denn paradoxerweise ist das Kollagen im Bindegewebe und den Zellwänden bei den Edelteilen des Englischen in diesem Jugendstadium des Rindes nicht nur ausgeprägter als beim hellfleischigen, noch deutlich jüngeren Milchkalb, sondern halbroh etwas bissresistenter als beim erwachsenen Rind. Um hier nicht ein anstrengendes Kauerlebnis zu haben, muss die finale Kerntemperatur also höher gewählt werden – dann aber wird das Fleisch plötzlich butterzart.

Am besten erreicht man das übrigens durch das sogenannte Vorwärts-Garen. Also erst bei lebhafter Temperatur beidseitig je 1,5 bis 2 Minuten direkt angrillen und gut Farbe nehmen lassen, dann bei 120 bis 150°C bei indirekter Hitze bis zur gewünschten Kerntemperatur nachziehen lassen.

Bone in. Adi hat auch einen ganzen Rostbraten vom Kalb Rosé Austria mit Knochen am Spieß zubereitet – ein optisches wie kulinarisches Highlight. Hier lag die ideale Kerntemperatur im Muskel jedoch letztendlich bei 67°C, also noch etwas höher als bei den Steaks. Diese Tatsache scheint auch auf die Anwesenheit der Knochen und des Bindegewebes an den Knochen zurückzuführen zu sein. Bei ganzen Braten vom Englischen ohne Knochen sollte man vermutlich etwa 65°C anpeilen, bei kollagenreicheren Teilstücken aber noch ein paar Grad zulegen.

BBQ IQ. Ganz anders liegt die Sache jedoch beim BBQ oder Schmoren von diesem Fleisch. Also bei einer Zubereitung mit durchgehend 80 bis 120°C Gartemperatur und einer mehrstündigen Gardauer. Hier muss man nämlich unbedingt darauf achten, dass die finale Kerntemperatur zwischen 76 und 80°C liegt – genau dann ist das Fleisch nämlich besonders zart, saftig und geschmackvoll. Wird dieser Bereich aber überschritten (wie beim BBQ sonst üblich), zerlegt sich der feine Braten allmählich und verliert jeden Biss. Pulled Veal sozusagen.



Knowhow online

Bisher ist es ja vor allem die gehobene Gastronomie, die sich im einschlägigen Cash&Carry-Markt mit der neuen Fleischqualität eindeckt. Aber auch bei einigen Onlineversendern, Fleischern und Supermärkten ist Kalb Rosé Austria immer öfter zu finden. Und weil diese Kategorie so neu und so anders ist, hat die ARGE Rind dafür eine eigene Broschüre aufgelegt, die bei vielen dieser Distributionspartner erhältlich ist – noch einfacher aber online unter dem Link: https://www.yumpu.com/kiosk/arge_rind.

Und ganz bequem geht das mit diesem QR-Code, den man nur mit dem Handy einscannen muss, um zum PDF der Broschüre zu gelangen. Die passende App vorausgesetzt.



Tomahawk Steaks vom Kalb Rosé

Zutaten für 4 Personen

4 Tomahawk Steaks vom Kalb Rosé Austria
Meersalz
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Spice up my Potato

Der Bratkartoffel in allen Erscheinungsformen hat Kotányi eine eigene kleine, aber feine Gewürzrange namens „Spice up my Potato“ gewidmet. Drei praktische Streuer mit sehr unterschiedlich rezeptierten Mischungen stehen bereit, um Wedges, Pommes und Bratkar-

toffeln einen kräftigen Aromenkick zu geben. Ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe, wie man

auch dem Etikett entnehmen kann. Dafür aber sind jede Menge hochwertiger Gewürze aus Kotányis umfangreichem Produktportfolio mit an Bord und eine Prise Salz, auf das man also bei der Zubereitung sonst weitgehend verzichten kann. Die Sorten im Einzelnen: Western Style – ist ein bisschen wie BBQ in Texas: süß, scharf und rauchig. Original Style – ist der Universalist des Trios, der sowohl in die heimische wie auch die mediterrane oder levantinische Küche passt. Sweet Potato – hier ist die Zielgruppe ganz offensichtlich die Süßkartoffel in allen Variationen.

Zubereitung

Die Steaks rundum salzen und mindestens eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ziehen lassen. Bringt man das Fleisch nämlich direkt vom Kühlschrank auf den Grillrost, wird der Kern unweigerlich zu lange brauchen, um auf die richtige Temperatur zu kommen.

Den Grill kräftig vorheizen und den Rost etwas einölen. Darauf die Steaks von beiden Seiten direkt über der Glut gut Farbe nehmen lassen. Dann das Fleisch vom Rost nehmen und die Temperatur des Grills auf 120-150°C (Deckelthermometer) herunterfahren, eine indirekte Zone fürs Nachgaren einrichten. Alternativ kann man hier natürlich auch das Backrohr als zweite Station einplanen.

Die Steaks auf den Rost legen, zur Überwachung der Kerntemperatur eine Sonde im Fleisch platzieren und

einige Butterstücke auflegen. Wichtig dabei ist, dass der Fühler mit der Spitze wirklich mittig im Fleisch positioniert wird.

Sind nach etwa 30-40 Minuten die 60°C erreicht, die Steaks aus dem Grill nehmen und noch 10 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. Dabei steigt die Kerntemperatur nochmals um ein paar Grad. Dann noch mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salzflöcken und grob gemahlenem Pfeffer nachwürzen. Zu den Steaks servieren wir grünen Spargel und auf der Plancha geröstete Wedges von jungen rotschaligen Erdäpfeln mit einem Coating von Kotányis Kartoffelwürze „Original Style“ aus der Serie „Spice up my Potato“. Diese famose Würzmischung enthält auch bereits die richtige Dosis Salz.





*Spice up
my life*



FEUER & FLAMME

Auf einen Klick zu neuen Anregungen!
Machen Sie Ihr Grillfest zum kulinarischen Erlebnis
und verleihen Sie Ihren Speisen eine unwiderstehliche Note.
Näheres auf kotanyi.com

Variationen vom Schulterscherzel

Beim Kalb Rosé ist das Schulterscherzel naturgemäß deutlich kleiner als beim Rind. Deshalb ist es mitunter gar nicht so naheliegend, daraus entlang der Mittelsehne zwei „Flat Iron Steaks“ zu filetieren, da diese nach dem Zuputzen manchmal allzu „flat“ ausfallen können. Dafür sind bei diesem zarten Fleisch auch dicke Steaks, die quer zur Faser aus dem ganzen Teilstück geschnitten werden, eine sehr interessante Option.

Man sollte den Muskel jedoch unbedingt gründlich entvliesen, also das starke Bindegewebe entfernen, das diesen Cut wie ein Mantel umgibt. Die Mittelsehne bleibt hier jedoch dran bzw. drin, denn diese Steaks werden gegrillt oder gebraten wie ein Hüft-

steak und sind auch hinsichtlich Textur und Fleischaroma mit diesem auf Augenhöhe. Die Sehne bleibt am Ende über wie der Knochen beim Kotelett.

Gegart wird so ein Schulterscherzel-Steak vom Kalb Rosé Austria am besten bei mittlerer Hitze bzw. auch „vorwärts“ wie das Tomahawk-Steak. Als finale Kerntemperatur sollte man auch bei diesen Steaks um die 65°C anpeilen.

Im Ganzen eignet sich das Schulterscherzel hervorragend als Schmorgericht. Und wer einen Grill samt Dutch Oven sein Eigen nennt, wird damit seine besondere Freude haben.



Geschmortes Schulterscherzel vom Kalb Rosé

AUS DEM DUTCH OVEN

Zutaten für 6 Personen

- 1 Schulterscherzel vom Kalb Rosé Austria, ca. 1,2 kg
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Jungzwiebel
- 2 Gelbe Rüben
- 2 Karotten
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Zweig frischer Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 l Weißwein, Salz

Zubereitung

Das Fleisch rundum gut salzen. Das Wurzelgemüse zuputzen und grob zerkleinern, darauf das Schulterscherzel setzen und sämtliche Zutaten – auch den Wein – mit in den Dutch Oven füllen. Auf die vorbereitete Kohlegrut setzen (natürlich geht das auch im Gasgrill oder im Backofen) und dann gemütlich mit geschlossenem Deckel und ein wenig Kohle darauf schmoren lassen. Die Temperatur, die sich dabei im Gusseisentopf entwickelt, sollte nicht viel über 160°C liegen, bei Bedarf (das hört man!) mit etwas Wasser aufgießen. Und natürlich ist es nie falsch, die Kerntemperatur mit einem Stichthermometer zu überwachen. Denn mit 72-75°C sollte das Fleisch nach etwa 2 bis 2,5 Stunden aus dem Topf genommen werden, um dann

noch 10 Minuten vor dem Anschnitt zu rasten. Serviert haben wir unser butterzartes Schulterscherzel dann mit heurigen Erdäpfeln, Brennnesselspinat und Briochekren. Das ist wie Semmelkren, aber aus Striezelresten.





NEUES VOM ZAUN

Natürlich macht man sich Gedanken. Pool, Teich,... Enkel, Kinder von Freunden oder Nachbarn, Tiere... Ein Bretterzaun soll es gerade nicht sein, ein Maschendrahtzaun kommt gar nicht Frage. Und schon gar keine Bohrlöcher in der Terrasse, die beim zweiten Frost die Steine springen lassen.

Ein Steckzaun hat hier eine Menge Vorteile: Die Montage geht auch ohne großes handwerkliches Geschick, ohne spezielles Werkzeug und ohne besondere Kraftanstrengung. Man/Frau muss ja auch nicht alles an einem Tag machen, das geht neben der Gartenarbeit.

Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Der Steckzaun macht praktisch jede Steigung und jede Kurve mit, er fügt sich harmonisch um Büsche oder Bäume. Die Variante aus rohem Eisen bekommt nach kurzer Zeit eine würdige Patina, die verzinkte Version lässt sich beliebig streichen. Man kann die Elemente sogar immer wieder neu stecken, ohne dass die Qualität darunter leidet.

Apropos Qualität: Gleich nach der Bronze wurde das Eisen erfunden, die geplante Obsoleszenz kam erst ein paar Tausend Jahre später. Ein eherner Steckzaun ist unverwüstlich und hält so ziemlich ewig. Trotz des fragilen Aussehens ist die Stabilität nicht zu unterschätzen. Die Stangen biegen sich unter Zug, aber sie verbiegen sich nicht und schon gar nicht geben sie nach. Auch ein Überklettern ist für Kinder kaum möglich, weil es keine Steighilfen gibt.



Gesteckt am Teich, gestellt am Pool

Flexibler Poolzaun. Wo nicht gesteckt werden kann oder wo schnelles, flexibles Auf- und Wegstellen gefragt ist, helfen vorgefertigte Elemente mit Standbeinen. Diese werden nach Bedarf zusammengehängt und bieten so eine sichere Sperre. Die Standfüße sind bei Bedarf schnell zu entfernen, wodurch der Zaun platzsparend untergebracht werden kann. Und da das Material sehr robust ist, ist auch die Lagerung unkompliziert. Teichzaun und Poolzaun werden vertrieben von: W. Drab, Alt Wiener Gusswaren

Mehr Information, Varianten und Bilder gibt es auf der Website www.steckzaun.at oder telefonisch unter 01/713 79 99.

Zu bestellen auch im Onlineshop:
www.altwienergusswaren.at

epaper.grillzeit.at

DER ONLINE-KIOSK



BESSER GRILLEN. BESSER LEBEN. GRILLZEIT IM ONLINE KIOSK

Die GRILLZEIT ist das größte deutschsprachige Magazin zum Thema Grillen, BBQ und Outdoor-Lifestyle mit vielen News, Reportagen, Tipps und Rezepten. Sie erscheint zwei mal jährlich mit einer Druckauflage von mind. 300.000 Exemplaren in ganz Österreich. Und online zu lesen sind die aktuellen Ausgaben weltweit als e-paper auf dieser Website. Noch mehr GRILLZEIT finden Sie in unserem Heftarchiv auf www.grillzeit.at. Auf dieser Website können Sie auch das Original auf Papier abonnieren. Und über Ihre Feedback freuen wir uns natürlich sehr: redaktion@grillzeit.at.

ARCHIV



GRILLZEIT 2021 2 - Grillen, BBQ & Outdoor-Lifestyle



GRILLZEIT 2021 1 - Grillen, BBQ & Outdoor-Lifestyle



GRILLZEIT 2020 2 - Grillen, BBQ & Outdoor-Lifestyle



GRILLZEIT 2020 1 - Grillen, BBQ & Outdoor-Lifestyle



GRILLZEIT 2019 2 - Grillen, BBQ & Outdoor-Lifestyle



GRILLZEIT 2019 1 - Grillen, BBQ & Outdoor-Lifestyle



WÜRSTEL

im Schlafrock

Schlafröcke für Grillwürste sind kein Anzeichen von Müdigkeit. Ganz im Gegenteil muntern sie ihren herzhaften Inhalt mit diesem spektakulären Kunstgriff ordentlich auf und machen ihn damit zur optischen und kulinarischen Hauptattraktion des Grillevents.

Die Grillwurst ist nicht nur tausendjähriges Kulturgut, sondern zweifelsfrei auch noch heute das populärste Grundnahrungsmittel der Grill-Community. Einfach und schnell zuzubereiten, ist sie Everybody's Darling und stellt auch als „Opener“ vieler langer Grillabende die heißhungrigsten Gäste und den quengeligsten Nachwuchs ruhig. Was den Geduldsfaden für ein mehrstündiges BBQ gehörig verlängert.

Die zahlreichen Spielarten der knusprig gebratenen Grillwurst sind außerdem in fast jeder Familie mehrheitsfähig – und werden von vielen sogar auf Augenhöhe mit Steaks und Spare Ribs geschätzt. Selbst Teilzeit-Vegetarier wer-

den da gerne einmal schwach, wenn Berner Würstel, Käsekrainer oder Bratwürste auf dem Rost schmurzeln. Genau diese beliebte Dreifaltigkeit österreichischer Grillwurstklassik haben wir für unseren Exkurs in die Welt der besten Wurst-Schlafröcke in spezifische Teige gehüllt – ergänzt noch um ein Paar feurige Debreziner beim Fingerfood. Wobei wir hier sonst zu den echten King-Size-Formaten gegriffen haben – nämlich den Jumbo Grillern und XXL-Versionen des steirischen Qualitätsherstellers Messner, die zum Besten zählen, was wir auf diesem Sektor kennen. Da geht die einzelne Wurst mit 150 bis 160 Gramm bereits als eigene Portion durch. Und auf dem Teller oder Servierbrett angeschnitten, schindet so ein Kaliber auch gehörig Eindruck.

Käsekrainer im Pizzabrot

mit hausgemachten
Mixed Pickles

Für dieses Rezept empfehlen wir einen frisch-fertigen Blech-Pizzateig aus dem Kühlregal im Supermarkt. Sowohl Format als auch Dicke dieses Teiges eignen sich perfekt, um unsere King-Size-Würste darin einzupacken. Das anhaftende Backpapier muss man in diesem Fall natürlich vom Teig lösen.

Zutaten für 4 Portionen

4 Käsekrainer „Jumbo Griller“
1 Stange Porree
1 Knoblauchzehe
3 EL Rapsöl
2 EL Wiener Senf
2 Packungen Blech-Pizzateig
1 EL grobes Salz
1 EL Jalapeño-Chilisauce, Salz

Zubereitung

Die Porree-Stange der Länge nach auf einer Seite anschneiden und quer halbieren. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren, bis der Lauch weicher wird, danach gleich in eiskaltem Wasser abschrecken. Die einzelnen Blätter nun voneinander lösen und auf Küchentrepp trocknen lassen. Die Knoblauchzehe mit etwas Salz zerdrücken und mit dem Rapsöl verrühren. Die Käsekrainer rundum knusprig anbraten, überkühlen lassen. Dann mit etwas Senf bestreichen und mit den weichen Lauchblättern umhüllen. Nun die Würste einzeln in den Teig einschlagen und die Enden der Wecken zusammendrücken. Im vorgeheizten Grill auf dem Pizzatein indirekt bei etwa 200–220°C backen. Haben die gefüllten Brote am Grill schon etwas Farbe genommen, werden sie noch mit dem Knoblauchöl eingepinselt und mit grobem Salz bestreut – und dann goldbraun fertig gebacken. Als Beilage empfehlen wir unsere selbst gemachten Mixed Pickles und als Dips den Wiener Senf sowie die rote Jalapeño-Chilisauce für den Extra-Kick.

Mixed Pickles

1 Karotte
1 Gelbe Rübe
1/2 Karfiolkopf
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
2 Mini-Gurken
2 cm Krenwurzel
4 kleine Chilischoten

Einkochsud

1/4 l Weißweinessig
1/2 l Wasser
2 EL Salz
2 EL Kristallzucker
2 EL gelbe Senfkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Karotte und Gelbe Rübe schälen und in dicke Scheiben schneiden. Den Karfiol in Röschen teilen, die Frühlingszwiebeln in große Stücke. Die Mini-Gurken der Länge nach vierteln, den Kren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse (nicht den Kren und die Chilischoten) in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Wir machen das am liebsten für jede Gemüsesorte separat, um den jeweils idealen Garpunkt zu erreichen. Dann mit den Krenscheiben und den Chilischoten in Gläser schichten und mit dem heißen Sud aufgießen.

Für den Einkochsud alle Zutaten zum Kochen bringen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Lediglich bei der Fingerfood-Variante haben wir die Würste vor der Zubereitung in mundgerechte Happen geschnitten.

Knusperphase. Erster Schritt ist bei unseren ersten beiden Rezeptvarianten jeweils der Aufenthalt der Würste auf dem heißen Grillrost. Das sorgt einerseits für die Anwesenheit von schmackhaften Röststoffen auf der Wurst und macht außerdem die Naturdarmhülle zarter im Biss. Dieser Knusper folgt eine Rastphase, damit die Würste etwas abkühlen und die Teighülle nicht thermisch von innen zerlegen, indem der Fettanteil frühzeitig ausschwitzt.

Als Teige haben wir übrigens handelsübliche Fertigprodukte gewählt, lediglich der Backteig ist Eigenbau. Natürlich kann

man auch einen eigenen Blätterteig produzieren, doch wird derlei vor allem dann interessant sein, wenn ohnehin eine eigene Apfelstrudelproduktion ansteht. Und bei den Fertigprodukten gibt es inzwischen wirklich sehr ansprechende Qualitäten. Auch bei den erstaunlich günstigen Eigenmarken findet man gute Teige, die ohne Palmfett und mit Butter produziert werden. Auf jeden Fall aber lohnt der Blick auf die Zutatenliste.

Und als kongeniale Dips haben wir zu unseren verhüllten Würsteln ein paar Gläser der famosen „dazu“-Range einer kleinen Manufaktur aus dem niederösterreichischen Wienersdorf aufgemacht, wo ausschließlich österreichische Bio-Produkte händisch verarbeitet werden.

Berner im Blätterteig

mit marinierten
Mini-Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

4 Berner Würstel „Jumbo Griller“
2 Packungen Blätterteig
2 EL Milch
grobes Meersalz
1 TL Schwarzkümmel
4 EL gelbes Sambal Oelek

Salat:

500 g Mini-Tomaten
3 EL Olivenöl
2 TL Balsamico, weiß
2 Thymianzweige
2 Jungzwiebeln
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und etwas Raumtemperatur nehmen lassen, damit er beim Auseinanderrollen nicht bricht. Inzwischen die Berner Würstel am Rost rundum knusprig grillen und etwas abkühlen lassen. Den Grill auf etwa 200-220°C (am Deckelthermometer) vorheizen und für indirektes Grillen vorbereiten.

Den Teig vom Backpapier lösen und in 3 Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Würste damit spiralförmig umwickeln, mit Milch bestreichen sowie mit Salz und Schwarzkümmel bestreuen. Nun im vorgeheizten Grill (oder auch Backofen) auf das Backpapier setzen und etwa 25 Minuten knusprig backen. Da die Wurst ja ohnehin nicht roh ist, muss man hier lediglich auf den richtigen Garzustand des Blätterteiges achten.

Für den Salat die Mini-Tomaten halbieren und mit dem Olivenöl, dem Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer sowie den Thymianzweigen marinieren lassen. Die Jungzwiebeln der Länge nach in feine Streifen schneiden und diese dann in eiskaltes Wasser legen. Das nimmt ihnen die Schärfe und sie beginnen sich attraktiv zu kräuseln.

Mitsamt einem Löffel gelbem Oelek (Achtung scharf!) und dem fruchtigen Wiener Senf zu den heißen Bernern im Schlafrock servieren.

Für dieses Rezept kann man stinknormalen Fertig-Blätterteig verwenden, der geht auch im Grill mit geschlossenem Deckel ganz ausgezeichnet auf, ohne dabei zwingend gewendet werden zu müssen. Das Backpapier wird jedoch auch hier vor der Verarbeitung gelöst, dient dann aber – entsprechend zugeschnitten – im Grill als Trennmittel zur heißen Plancha bzw. zum Pizzastein, damit der Blätterteig dort auf keinen Fall anhaftet.

Jetzt Gewinnen

Ein Wochenende
für zwei Personen an der
Südsteirischen Weinstraße



Hier teilnehmen



& weitere Preise!

DAS MESSNER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Im steirischen Stainz produziert der Familienbetrieb seit Generationen Wurst- und Fleischwaren in bester Handwerksqualität mit dem „Messner Qualitätsversprechen“. Das beinhaltet neben einem Bekenntnis zu Tradition, Region, Ressourcen und Mitarbeitern auch das sogenannte Reinheitsgebot.

Definiert werden damit die Herkunft, die Zutaten, die Philosophie – und vor allem der Verzicht auf künstliche Geschmacksverstärker und Farbstoffe. Denn während in der konventionellen Produktion in der EU bis zu 373 Zusatzstoffe zugelassen sind und in der Bioproduktion nach

der EG-Ökoverordnung immer noch 49, sind es bei Messner gezählte 5, die ins Wurstbrät dürfen. Als Rohstoff kommt ohnehin nur heimisches Qualitätsfleisch in Frage – also Tiere, die in Österreich geboren, aufgewachsen, geschlachtet und zerlegt wurden. Sowie besonders hochwertige Zutaten, wie beispielsweise echter Emmentaler aus Österreich in der Käsekrainer oder den Berner Würsteln. Zu finden sind die Messner-Würstel bei Billa, Billa Plus, Penny, Abholmärkten, im ausgewählten Lebensmittel Einzelhandel – und natürlich im eigenen Geschäft in Stainz.

www.messner-wurst.at  


MESSNER
Die Würstpioniere

Erhältlich bei
Billa Plus!



Jetzt gewinnen!
Ein Wochenende an der Südsteirischen
Weinstraße für zwei Personen und
weitere Preise!

Mahorko
Wein | Wellness | Wasserbüffel



Wurst-Happen im Backteig auf pikant geschmorten Früchten



Diese gebackenen Bissen auf handlichen Holzspießchen eignen sich hervorragend als warme Snacks zum Apero bei Sonnenuntergang oder schlicht als Fingerfood vor dem Grill-Hauptgang. Wir haben dafür aus geschmacklichen Gründen zwei Sorten Teighülle gewählt – auch wenn sich diese nach dem Backen optisch kaum unterscheiden. Denn Curry-Aroma passt bekanntlich besonders gut zu Bratwürsten und wir haben den Backteig für diese Happen daher mit Garam Masala sowie Kurkuma variiert. Frittiert wird entweder im Wok am Grill oder in einer eigenen Fritteuse. In jedem Fall aber im Freien – das erspart Fettspritzer und Öldämpfe in der Küche.

Zutaten für 4 Portionen

2 Bratwürste „Jumbo Griller“
2 Debreziner
500 g Steinfrüchte der Saison (Marillen, Pfirsiche, Pflaumen)
2 EL Butter, 1 EL Kristallzucker
2 EL Balsamico, rot
frische Jalapeño-Schoten, gelb und rot
240 g Mehl
1/4 l Milch
2 Eier
2 TL Kurkuma, 1 EL Garam Masala
hitzebeständiges Öl zum Frittieren
frische Korianderblätter
Salz

Zubereitung

Die Früchte entkernen und in Spalten schneiden. Mit der Butter auf der Plancha (oder in der Pfanne) mit dem Zucker und einer Prise Salz anschwitzen, dann mit dem Balsamessig und etwas Wasser ablöschen. Anschließend abkühlen lassen. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden, die Kerne dabei entfernen. Für den Backteig Mehl und Milch mit einer Prise Salz glatt rühren und dann mindestens 5 Minuten quellen lassen. Nun erst die rohen Eier darunter mischen. Dann den Teig in zwei Schüsseln teilen und zu der einen Hälfte Kurkuma und Garam Masala gut mit dem Schneebesen unterrühren. Die fertige Konsistenz des Backteiges sollte so sein, dass er zwar an den Happen haftet, aber trotzdem noch relativ dünnflüssig ist. Ist der Teig zu zäh, kommt noch etwas Milch dazu, ist er zu dünn, wird noch etwas Mehl hineingesiebt. Zum Frittieren wird das Fett auf ca. 170°C erhitzt. Die Bratwürste werden währenddessen in dicke Scheiben geschnitten, die Debreziner in mundgerechte Segmente. Dann werden die Happen auf die Holzspieße und durch den Teig gezogen – die Debreziner tauchen in den einfachen Backteig, die Bratwurstscheiben in die Curry-Variante. Zum Frittieren hält man diese Happen anfangs besser am Holzspieß fest, der Teig wird aber rasch fest und dann kann man sie auch freihändig ausbacken lassen. Dann mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Zum Anrichten etwas Schmorobst auf den Tellern verteilen, die geschnittenen Chilis darüberstreuen und die Spießchen darauf platzieren. Als weitere fingergerechte Beilage empfehlen wir säuerliche Andenbeeren (Physalis) sowie als passenden Dip den pikanten Physalis-Senf von „dazu“, etwas Zwetschkenketchup und frischen Koriander.

UNSERE „DAZU“- FAVORITEN FÜR DIESE REZEPTE

Lemon Drop Chilipaste
Wiener Senf – mit Apfel und Kren
Ketchup, das nach Zwetschken
schmeckt
Gelbes Sambal Oelek
Rote Jalapeño-Chilisauce
Physalis-Senfsauce





Wer aufs AMA-Gütesiegel schaut,
SCHAUT AUF KONTROLLIERTE QUALITÄT.

Bei Speck, Wurst und Schinken will man genau wissen, was drin ist. Und woher das Fleisch kommt. Wenn die Produkte mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet wurden, hat man die Garantie, dass nur erstklassige Zutaten verwendet werden. Denn die verlangen wir im AMA-Gütesiegelprogramm. Deshalb schaut der Kollege so prüfend. Er prüft das nämlich ganz genau. Kontrolle garantiert Qualität. Qualität erkennt man am AMA-Gütesiegel.

*Ich schau auf **amainfo.at***



Meine Sorgfalt. Mein Siegel.

WINGS ON ALM





Einst bestenfalls als Suppen-Basis klassifiziert, hatten Hendlflügel als „Chicken Wings“ inzwischen auch bei uns eine steile Karriere. In den USA gehören sie ja schon seit den 1970ern als „Buffalo Wings“ zu den BBQ-Ikonen und auch in Asien schätzt man die intensiven Aromen des saftigen Fleisches zwischen Haut und Knochen schon immer ganz besonders. In Europa wurde dieser Trend durch die Systemgastronomie gehörig geboostert (KFC & Co.), heute zählen die Flügel daher auch bei uns quasi zu den Edelteilen des Huhns. Und natürlich kann man auch Hendlflügel in stundenlangen Smoker-Sessions wett-kampfgerecht bei 110°C räuchern oder aber mehliert knusprig frittieren, wie das in den USA besonders beliebt ist. Doch schafft der Kuss des Feuers – auch im Gasgrill – ganz spezielle Röststoffe auf der Hühnerhaut, unter der das subkutane Fett dabei allmählich schmilzt und das Fleisch besonders saftig und aromatisch werden lässt. Für unsereiner reichen daher meist zweimal 15 Minuten am Rost, um das Beste an Geschmack aus dem Hendlflügel zu holen. Wobei dieser ja eigentlich aus drei Teilen besteht: dem „Drumstick“ – sozusagen dem Oberarm –, dem „Flat“ – dem Unterarm – und der Spitze (Tip), die meist abgeschnitten wird. Wir haben für dieses Rezept Drumstick und Flat allerdings aus optischen Gründen zusammen gelassen. Und wir haben eine ganz besondere „Glaze“ auf Basis eines Almdudlersirups (statt braunem Zucker) angerührt, mit der die Wings beim Grillen immer wieder eingestrichen werden. „Lackieren“ nennt das gerne der Gastronom. Dieser Sirup gibt der Glaze einen besonders fruchtig-würzigen Kick.

Zutaten für 4 Portionen

28 Hühnerflügel

BBQ-Glaze

100 ml Almdudlersirup

3 Knoblauchzehen

2 cm frischer Ingwer

2 Stängel Zitronengras

2 Chilischoten

Saft einer halben Zitrone

geriebene Schale einer halben Zitrone

50 ml Sweet Chili Sauce

2 EL Balsamico-Essig, weiß

Zubereitung: Die Hühnerflügel rundum salzen. Für die Glaze die Knoblauchzehen und den Ingwer schälen, mit den weicheren Teilen der Zitronengrasstängel fein zerkleinern und zusammen mit allen anderen Zutaten zu einer zähflüssigen Paste verrühren. Damit die vorgesalzenen Hühnerflügel bestreichen und so mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Noch besser die ganze Nacht – aber dann in einem Beutel.

Den Holzkohlegrill für indirektes Grillen vorbereiten – beim Gasgrill ist das nicht notwendig – und auf 180°C (auf dem Deckelthermometer) vorheizen. Dann die lackierten Wings auflegen und schön langsam knusprig grillen. Nach spätestens 20 Minuten wenden und dabei nochmals mit der Glaze einpinseln. Jetzt noch gut Farbe nehmen lassen. Tipp: Die heißeste Stelle zum Knuspern von Chicken Wings ist im Gasgrill die sogenannte Warmhaltezone auf der oberen Etage. Hier bräunt die Haut besonders schnell. Aber da das Fleisch ja auch weich werden sollte, darf man es da nicht zu eilig haben. Am Schluss kann man die Chicken Wings dann noch einmal mit der Glaze bestreichen.

Klassische Beilagen zu den Wings sind Potato Wedges oder dicke Pommes, die wie die Flügel selbst in einen passenden Dip getaucht werden. Wir haben dafür unser BBQ Glaze noch mit etwas zusätzlicher Sweet Chili Sauce aufgepeppt.



Almdudler ist Grillmeister

Ob in gemütlicher Runde beim BBQ im Freundeskreis, beim Familienessen oder bei anderen Gelegenheiten, zu denen man sich in geselliger Runde trifft – Almdudler ist immer dort, wo Menschen zusammenkommen. Mit seinem einzigartigen süß-herben Geschmack ist Almdudler überall „zu Hause“ und natürlich auch der ideale Begleiter zur Grillfeier: Wenn man an heißen Sommertagen am Grillen einen kühlen Kopf bewahren muss, eignen sich Almdudler Original und Almdudler Zuckerfrei als Durstlöscher perfekt. Ganz dem dudeligen Credo „Mischen ist possible!“ entsprechend, kann man aber auch unterschiedliche Geschmackserlebnisse kreieren: G’spritzt mit Wasser oder Wein als Almspritzer, mit Bier als Almrader oder auch als leichter Longdrink zur Abrundung nach dem Essen funktioniert Almdudler und schmeckt erfrischend und abwechslungsreich. Und als Zutat für salzige und süße Grillrezepte eignet sich Almdudlersirup zum Beispiel für Marinaden und verleiht den Gerichten den gewünschten Pfiff. Klar sollte außerdem jedem Grillmeister sein: Wer

beim Fleisch, Obst, Gemüse und anderen Lebensmitteln fürs Grillen auf gute heimische Qualität achtet, der liegt auch bei der Wahl des Getränks mit Almdudler goldrichtig: Almdudler ist ein 100-prozentiges Familienunternehmen aus Österreich, die beliebteste und bekannteste Alpenkräuterlimonade im Land und seit 1957 alpenländisches Lebensgefühl in der Flasche – kurz ein echtes Original mit Tradition und Herz. Almdudler ist weit mehr als ein einzigartiges Geschmackserlebnis: Almdudler ist das österreichische Nationalgetränk – mitten im Leben, natürlich echt und anders als erwartet.



ALM LIME PIE

Wer einen Grill mit Deckel hat, wird an diesem sommerlichen Dessert seine Freude haben – und wenig Arbeit noch dazu. Die Creme dieser ausgesprochen delikaten Tarte basiert auf dem Sirup von Almdudler und ist an den „Key Lime Pie“ angelehnt – eine Spezialität von der Inselkette der Florida Keys vor Miami. Nur noch fruchtiger und herzhafter als diese – und wie schon gesagt, besonders einfach am Grill zuzubereiten. Das Einzige, was man dazu außer den Zutaten braucht, ist etwas Planung. Denn eine Nacht will dieser Kuchen nach dem Backen noch im Kühlschrank verbringen, um ganz perfekt zu werden.

Zutaten für 4 Portionen

Boden

200 g Butterkekse
1 EL frische Rosmarinnadeln
120 g Butter
15 g Zucker
1 Prise Salz

Füllung

1 Dose gesüßte Kondensmilch (400 g)
350 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
2 Eigelb, 1 ganzes Ei
150 ml Almdudlersirup
Saft von 2 Limetten
1 TL Limettenabrieb

Haube

3 Eiklar, 4 EL Kristallzucker
1 Prise Salz, 1/2 Limette, in Scheiben geschnitten
weiche Rosmarinspitzen und -blüten

Zubereitung: Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten – der Deckelthermometer sollte etwa 180°C zeigen. Eine Wassertasse unter dem Rost sorgt im Kohlegrill für die richtige Feuchtigkeit. Als Backform empfiehlt sich ein relativ flaches Tarteblech mit etwa 25-30 cm Durchmesser oder auch eine keramische Quiche-Form mit konischem Boden, um den fertigen Pie gut auslösen zu können. Die Butter für die Masse wird geschmolzen und mit dem Zucker sowie dem Salz verrührt. Dann wird die Backform innen gut mit etwas Butter oder einem Trennspray eingefettet und die Masse für den Boden vorbereitet. Dafür werden die Butterkekse mit den Rosmarinnadeln fein gerieben (in der Moulinette) und anschließend mit der flüssigen Butter, dem Salz und dem Zucker vermischt. Es empfiehlt sich, diese bröselige Masse etwas zu verkneten, damit sie sich beim Backen besser verbindet. Anschließend wird sie in die Backform gefüllt und gleichmäßig mit der Hand angegedrückt. Dabei wird auch ein kleiner Rand ausgeformt. Jetzt wird der Kuchenboden bei 180°C indirekter Hitze ca. 10 Minuten gebacken, danach herausgenommen und gleich fast bis zum Rand der Form mit der Creme gefüllt. Dafür werden sämtliche Zutaten gründlich verrührt, bis die Oberfläche der Creme völlig glatt ist. Nun kommt der Pie wieder zurück in den 180°C heißen Grill und wird für etwa 25 bis 30 Minuten gebacken. Danach sollte der Rand etwas Farbe haben, die Füllung gestockt sein, aber immer noch etwas wabbelig. Nach dem Überkühlen kommt der Kuchen abgedeckt für einige Stunden in den Kühlschrank. Am besten aber gleich über Nacht. Dann kann der Alm Lime Pie dekoriert und serviert werden – allerdings ist er besonders attraktiv, wenn er noch unter die Haube kommt. Für diese Haube wird das Eiweiß mit dem Salz und Zucker steif geschlagen und dekorativ auf dem Kuchen verteilt. Für die hübschen und aromatischen Röststoffe auf den Eischnee-Gipfeln sorgt dann entweder ein Oberhitze-Grill oder einfach ein Bunsenbrenner, mit denen man das Eiweiß aus gebührender Entfernung karamellisieren lässt. Als Dekor und Aromaten kommen vor dem Servieren noch Limettenscheiben und zarte Rosmarinspitzen auf die Haube.



Halloumi - Zyperns Signature Cheese



Grillkäse liegt ja voll im Trend. Den ja nicht zuletzt einst der famose „Halloumi“ aus Zypern ausgelöst hat, der sich im Laufe der Jahrzehnte vom Geheimtipp zum Exportschlager der schönen Mittelmeerinsel entwickelt hat. Rund 39 Millionen Kilogramm des zypriotischen Nationalkäses werden heute jährlich in aller Herren Länder exportiert.

Halloumi genießt aber auch bei den österreichischen Konsumenten ganz besondere Beliebtheit und ist vom heimischen Markt nicht mehr wegzudenken. Österreich liegt in der Exportstatistik von Zyperns zertifizierten Halloumi-Produzenten aktuell mit einem Absatz von 1.852 Tonnen im Wert von knapp 13 Millionen Euro sogar auf dem beachtlichen fünften Platz unter jenen 51 Ländern, in die Zypern seinen Halloumi liefert.

Die Herstellung. Halloumi enthält mindestens 43 Prozent Fett in der Trockenmasse und ähnelt von der Konsistenz dem italienischen Mozzarella – ist aber wesentlich fester und würziger. Und anders als die meisten anderen einschlägigen Käsesorten behält er seine Form auch, wenn er am Grill kräftig erhitzt wird. Das Geheimnis dieser besonderen Standfestigkeit liegt in der Rezeptur seiner Zutaten – Halloumi besteht aus Schaf- und Ziegenmilch (mit oder ohne Zusatz von Kuhmilch) sowie Lab, Salz und Wasser – sowie seiner speziellen Herstellung, die viel Finger-spitzengefühl und Erfahrung benötigt. Dafür werden Milch und Obers erwärmt, dann Lab und Salz hinzugegeben. Die entstandene Käseschicht wird zerteilt und alles noch einmal kurz erwärmt. Danach wird die Käsemasse kraftvoll ausgedrückt und geformt. Schließlich wird der Käse für etwa zehn Minuten in der Molke gekocht, herausgenommen, von einer Seite mit Salz und Minze bestreut sowie gefaltet und zusammengedrückt. Durch diese Prozedur erhält er auch seine typische Form.

„Halloumi“ ist seit 1999 in der EU als Gemeinschaftskollektivmarke registriert.

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



Die Käsemasse wird bei der Herstellung übrigens relativ hoch erhitzt, und dieser starken Temperierung verdankt der Halloumi schließlich seine spezielle, halbfeste Konsistenz und seine besonderen Eigenschaften am Rost.

Und die Minze sorgt übrigens nicht nur für den speziellen Geschmack des Halloumi, sondern spielte einst und bis heute aufgrund ihrer antibakteriellen ätherischen Öle auch eine wichtige Rolle für die lange Haltbarkeit. Denn Halloumi ist im Kühlschrank mindestens drei Monate haltbar, im Gefrierfach sogar über ein Jahr lang. Eine längere Reifezeit bekommt dem Halloumi dabei sogar sehr gut, denn dadurch entfaltet er seinen würzigeren Geschmack besonders intensiv. Reifer Halloumi wird in Zypern daher gerne – ähnlich wie in Italien der Parmesan – über verschiedenste Nudelgerichte gerieben.

Authentischer Halloumi wird übrigens bis heute ohne jegliche künstliche Zusätze hergestellt und verfügt über einen hohen Anteil an Kalzium sowie über einen relativ geringen Cholesterinanteil.

Grilling me softly. Während man diesen vielseitigen Käse in seiner Heimat auch sehr gerne roh in Salaten, Sandwiches oder ganz traditionell mit Wassermelone und Feigen konsumiert, wird er in unseren Breiten bevorzugt in der Pfanne oder am Rost zubereitet. Weil mit Halloumi kann man beim Grillen einfach nichts falsch machen. Auf den nächsten Seiten stellen wir daher wieder zwei neue, delikate Grillrezepte mit Halloumi vor.



Halloumi-Burger

mit Basilikum-Pesto, Rucola und grünen Oliven

ZUTATEN für 2 Burger

200 g Halloumi
1 Handvoll frisches Basilikum
4 EL Olivenöl, kalt gepresst
1 TL Balsamico
Staudensellerie
2 Fleischtomaten
2 Blätterteig-Laugenweckerl
1 Handvoll Rucola, Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
40 g grüne Oliven

ZUBEREITUNG

Das Basilikum grob hacken und mit 3 EL Olivenöl sowie dem Balsamico zu einem Pesto verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Staudensellerie die zarten inneren Blätter auspflücken, die Paradeiser in Scheiben schneiden und etwas salzen.

Die Laugenweckerl halbieren und an den Schnittflächen auf der Grillplatte oder in einer Pfanne anrösten.

Nun den Halloumi in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl einreiben und bei mittlerer Hitze auf dem Grillrost knusprig braten.

Die untere Weckerlhälfte mit etwas Basilikumpesto bestreichen, darauf kommen ein paar Rucola-Blätter, die Tomatenscheiben und Staudensellerie. On top den gegrillten Halloumi platzieren, mit Pesto beträufeln und den Deckel aufsetzen. Dazu passen hervorragend fruchtige, grüne Riesenoliven.



Knusprige Halloumi-Spießchen auf Wassermelone

ZUTATEN für 2 Portionen

250 g Halloumi
2 Frühlingszwiebeln
16 große, rote Weintrauben
2 Scheiben Wassermelone
1 Handvoll frische Minze
Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer,
grob gemahlen
schwarze Oliven

ZUBEREITUNG

Den Halloumi in dicke Scheiben schneiden und diese entlang der typischen Falte auseinanderbrechen. Dann noch die Bruchstücke mit dem Messer in mundgerechte Happen zerteilen. Die Frühlingszwiebeln schälen, zuputzen und in passende Segmente schneiden. Abwechselnd mit den Halloumi-Happen und den Weintrauben auf Holzspieße ziehen – dabei darauf achten, dass der Käse immer etwas weiter vorstehen sollte als Traube oder Zwiebel. Die fertigen Spießchen mit etwas Olivenöl bestreichen und salzen. Auf der mittelheißen Grillplatte beidseitig goldbraun rösten.

Auf einer Scheibe oder Spalte einer frischen, süßen Wassermelone mit etwas frischer Minze anrichten und noch mit grob gemahltem Pfeffer bestreuen. Dazu passen schwarze Oliven mit frisch gehackter Minze.

essen & trinken

GAZi

**GRILL- UND
PFANNENKÄSE**

NATUR



DOPPELTER GRILLGENUSS!
2 Scheiben
Schmelzkäse 40% Fett i. F. | 200 g e
IDEAL IN DER PFANNE &
AUF DEM GRILL!
SICHER SCHRITTWEISE ZUBEREITEN &
SOFORT LECKER GENIESSEN!



GAZi Grill- und Pfannenkäse

mit buntem Beeren-Ragout

ZUBEREITUNG

Die Pistazienkerne, den Thymian und Rosmarin klein hacken und mit den Beeren, dem Honig und Meersalz vermischen.

Den Grill- und Pfannenkäse Natur auf dem vorgeheizten Grill oder in einer Pfanne für 3-4 Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Anschließend den Grill- und Pfannenkäse auf ein Stück Backpapier geben, mit der Beerenmischung toppen und mit dem Küchengarn zu einem Päckchen verschnüren.

Die Päckchen 5-6 Minuten grillen und anschließend mit etwas frischem Thymian und Rosmarin garnieren. Nach Gusto kann das Dessert mit einem Baguette serviert werden.

ZUTATEN für 4 Portionen

400 g GAZi Grill- und Pfannenkäse Natur
50 g grüne Pistazienkerne
125 g Brombeeren
125 g Himbeeren
2 EL Honig
1 Prise Meersalz
frischer Thymian
frischer Rosmarin
Baguette als Beilage

Außerdem: helles Backpapier und Küchengarn

Darum bleibt GAZi Grill- und Pfannenkäse auf dem Grill in Form

Das Geheimnis des GAZi Grill- und Pfannenkäses basiert aus technologischer Sicht darauf, die Säuerung während der Käseherstellung im richtigen Moment anzuhalten. Dabei wird das weitere Reifen des Eiweißes verhindert, das in der Fachsprache Denaturieren genannt wird. Durch diesen Vorgang beginnt der Grill- und Pfannenkäse auch bei großer Hitze nicht zu schmelzen und verursacht beim Essen die uns bekannten leicht quietschenden Geräusche. Beides sind Zeichen für die Originalität des Grill- und Pfannenkäses. Und außerdem: GAZi verzichtet auch auf den Einsatz von weiteren Zusatzstoffen – es handelt sich also um ein reines Naturprodukt.

GAZi

Mit unseren Grillklassikern in den Veggie-Sommer!

OHNE  GENTECHNIK!

Genuss auf dem
GRILL,
Genuss in der
PFANNE!

Marinade aus
HONIG UND
LEICHT RAUCHIGEN
AROMEN

Echter
KÄSEGESCHMACK

Verfeinert mit
ROSMARIN, OREGANO
UND THYMIAN

Komposition aus
CHILI UND PAPRIKA

GRATINIERTE BIRNEN

mit geräuchertem Grillkäse



Zutaten für 4 Portionen

4 Birnen (bevorzugt Williams)
2 Stück Schärdinger Grillkäse, geräuchert
100 ml Cidre
200 ml Weißwein
50 g Rohrzucker
2 Rosmarinzweige
90 g gehackte Walnusskerne, geröstet
1 Bund Schnittlauch
Cayennepfeffer, Salz

Zubereitung

Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Cidre, Weißwein, Rohrzucker und Rosmarinzweige aufkochen und die Birnenhälften darin ca. 10 Minuten pochieren. Den Grill auf mittlere Temperatur anheizen und die Schnittflächen der Birnenhälften auf dem geölten Rost grillen. Alternativ in einer Grillpfanne anbraten. Den „Schärdinger Grillkäse, geräuchert“ in kleine Würfel schneiden, mit den gehackten Walnüssen vermengen, mit Cayennepfeffer und Salz würzen und die Birnenhälften mit dieser Masse befüllen. Nun die gefüllten Birnen mit der Schale nach unten noch einmal auf den Grill legen, bis der Grillkäse darin geschmolzen ist. Am besten geht das bei geschlossener Grillhaube. Alternativ kann man die Birnen natürlich auch im Backofen bei 200°C gratinieren. Zum Anrichten den Schnittlauch fein schneiden und über die fertigen Birnen-Grillkäse-Hälften streuen. Genießen!



DU HAST DIE LEIDENSCHAFT. NAPOLEON DAS FEUER!

Du hast die Leidenschaft zum Grillen, wir haben das Feuer, die besten Grills zu bauen. Wir legen bei jedem Napoleon® Grill größten Wert auf hochwertige Verarbeitung, höchste Präzision und Langlebigkeit. Dafür sorgen die besten Materialien und die hochwertigen Komponenten – vom JET FIRE™-Zündsystem bis zum 800°C Grad-Seitenbrenner SIZZLE ZONE™.

Mehr Infos unter www.napoleon.com





Sommer-Drinks mit Perle

Die perfekte Durststrecke

Stille Wasser sind tief, laute dafür prickelnd. Denn die Kohlensäure stimuliert beim Trinken unsere Geschmackssinne und sorgt so – auch ohne Zusatz von Aromen oder sonstigen Helfern – für einen verblüffenden Erfrischungseffekt. Außerdem wirkt die Kohlensäure als natürlicher Konservierungsstoff und hält die Aromen frisch. Wer schon je eine abgestandene Cola getrunken hat, weiß, wovon wir sprechen.

Kohlensäure ist in natürlichem Mineralwasser oft bereits enthalten, bei Bier und Schaumweinen entsteht sie durch Gärung. Da der Gehalt aber variieren kann und oft nicht ausreicht, wird häufig zusätzliches CO₂ zugesetzt (die sogenannte „Imprägnierung“). In der Regel aber werden Wasser, Fruchtsäfte und Limonaden ohnehin meist „karbonisiert“, dabei wird Kohlenstoffdioxid unter hohem Druck in die Flüssigkeit eingepresst. Wasser wird so zu Soda oder Mineralwasser, Limonade zum Sprudel und Schaumwein spritziger.

Perlenkunde. Es kommt ja manchmal doch auf die Größe an. Denn große Kohlensäureperlen werden sensorisch oft als eher knackig und erfrischend, fein moussierende als eleganter wahrgenommen. Zumindest gilt das für den Schampus, wo der Idealtypus der Perle gerne als klein und geradlinig aufsteigend beschrieben wird. Das hat aber nicht unbedingt mit dem Aroma des Getränks zu tun, das eher von größeren Perlen gestützt wird. An der Universität Reims fand man kürzlich in einer Forschungsarbeit heraus, dass große Blasen mit einem Durchmesser von 3,4 Millimetern die Freisetzung von Aerosolen in der Luft über dem Glas am besten erhöhen. Und dieses Dufterlebnis kommt wiederum dem Aroma zugute.

Sprudel 2.0. Besonders relevant sind derlei Betrachtungen für all jene, die sich Longdrinks und Limos am liebsten selbst fabrizieren. Entweder klassisch mit dem Soda Siphon oder aber mit der neuen Generation von Geräten, die völlig neue Möglichkeiten erschließt. Der Unterschied: Mit der Sodakapsel wird im Siphon oder im Tisch-Sprudler immer nur Wasser karbonisiert, das dann pur oder zum Mischen von Getränken verwendet wird. Das neue „Twist’n Sparkle“ Getränke-sprudel-System iSi hingegen kann neben klassischem Sodawasser auch jede andere beliebige Flüssigkeit mit Kohlensäure ausstatten. Wein zum Beispiel wird solcherart nicht einfach aufgespritzt, sondern zum „Sparkling Wine“. Auch Fruchtsäfte, Kaffee, Tee, Kombucha und Gemüsesäfte können direkt und ohne Verdünnung aufgesprudelt werden. Sogar mit Kräutern oder Fruchtstücken darin, was bislang undenkbar war. Das hat bereits viele Barkeeper und Fooddesigner zu originellen Rezepten inspiriert, von denen wir Ihnen auf den nächsten Seiten ein paar sommerliche Prachtexemplare präsentieren. Einzige Einschränkung: Der Prickel-Upgrade ist nur für Kaltgetränke geeignet und auch die Reinigung in der Spülmaschine muss man sich verkneifen.

CO₂ KREISLAUFWIRTSCHAFT. Das auch in der Atemluft enthaltene natürliche CO₂ ist ein Bestandteil der Zellatmung vieler Lebewesen, entsteht beispielsweise aber auch bei der Verbrennung von Holz, Kohle, Öl oder Gas. Im Zuge des sogenannten Kohlenstoffkreislaufs wird freigesetztes CO₂ entweder durch Gewässer physikalisch gespeichert oder durch Grünpflanzen im Zuge der Photosynthese abgebaut. Dabei wird Kohlenstoffdioxid mit Hilfe von Sonnenlicht in Glucose (als kohlenhydrathaltige Biomasse Grundstoff für alle Organismen) und Sauerstoff umgewandelt.

iSi Twist'n Sparkle

Die robuste, transparente 0,95-l-PET-Flasche des iSi Systems „Twist'n Sparkle“ ist BPA- und Phthalat-frei und ausgesprochen handlich. Auf den Hals schraubt man zum Gebrauch die Karbonisiereinheit, die vorher mit einer handelsüblichen iSi Sodakapsel aus 100% recycelbarem Stahl befüllt wird. Durch die Platzierung dieses CO₂-Karbonierstabes mitten in der Flüssigkeit kann diese auch ungefiltert mit Kohlensäure ausgestattet werden. Nach der Karbonisierung wird der Karbonierstab entfernt und ein Verschluss aufgeschraubt. Für den extra Fizz sollte man das Getränk am besten gut kühlen und erst danach mit Kohlensäure versetzen. Das Getränkesprudel-System ist als Starterset mit sechs Sodakapseln im Fachhandel oder online um € 59,90 erhältlich (isi-shop.com). Zusätzliche Getränkesprudel-Flaschen sind als separates Zubehör erhältlich.



Alm-Bowle

Eine sommerliche Bowle mit Beeren und Kräutern im Mix mit Almdudler und Prosecco.

Zutaten

100 g frische Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren)
 1/8 l Gin
 0,5 l Almdudler Original
 0,375 l Prosecco
 0,25 l Sodawasser
 2 EL Rosmarinsirup
 Saft einer Zitrone
 2 Rosmarinzweige
 1 Handvoll frische Minze

Zubereitung: Frische Beeren in Gin einige Stunden ansetzen. Vor dem Servieren mit Almdudler Original, Prosecco und Sodawasser aufgießen. Rosmarinsirup und den frisch gepressten Zitronensaft unterrühren, in gekühlte Gläser füllen und mit Eiswürfeln auffüllen. Mit einigen frischen Beeren, den Rosmarinzweigen und der Minze garnieren.



Fruit Infused Water

Der alkoholfreie Durstlöcher schlechthin.

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone
1/2 Bio-Orange
50 g Salatgurke
10 g Ingwer, geschält
700 ml Wasser
5 Himbeeren
2 Rosmarinzweige

Zubereitung: Zitrone, Orange und Gurke waschen und mit dem geschälten Ingwer in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser, den Himbeeren und dem Rosmarin in den iSi Twist'n Sparkle füllen und mit einem Soda Charger karbonisieren. Vor dem Öffnen 2 Minuten warten, dann auf Eis servieren.



Sparkling Aperol Tonic

Der Klassiker.

Zutaten

2 Stängel Minze
1/2 Bio-Orange
180 ml Wasser
180 ml Tonic Water
180 ml Weißwein
120 ml Aperol

Zubereitung: Die Minze und die Orange waschen, die Orangenhälfte klein würfeln. Alle Zutaten in den iSi Twist'n Sparkle füllen und das Getränk gut kühlen. Dann mit einem Soda Charger karbonisieren, 2 Minuten warten und danach mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe servieren.



Red Detox

Ein hervorragender
Recoverydrink – alkoholfrei.

Zutaten

2 Stängel Zitronenmelisse

1 Bio-Zitrone

375 ml Wasser

150 ml Rote-Rüben-Saft

150 ml Apfelsaft

1/2 Apfel

Zubereitung: Die Zitronenmelisse und die Zitrone waschen. Eine Zitronenhälfte auspressen, die andere Hälfte klein würfeln. Zitronenwürfel und Zitronenmelisse mit dem Wasser und den Säften zusammen in den iSi Twist'n Sparkle füllen und mit einem Soda Charger karbonisieren. Vor dem Öffnen 2 Minuten warten, dann mit dünnen Apfel- und Zitronenscheiben sowie der Melisse auf Eis servieren.



Sprudelt vor Ideen. iSi Twist'n Sparkle.

SPRUDLE, WAS DU MÖCHTEST – WO UND WANN DU WILLST.

Nur Wasser sprudeln? Langweilig! iSi Twist'n Sparkle peppt deine kalten Lieblingsgetränke mit Kohlensäure auf. Sprudle Säfte, Tee, fermentierte Getränke und Wein oder aromatisiere dein Wasser ganz natürlich mit frischen Früchten und Kräutern – lass deinen Ideen und dem Sprudel freien Lauf! Ein wahres Energiebündel MADE IN AUSTRIA.

Sprudelnde Rezeptideen auf [isi.com/culinary](https://www.isi.com/culinary)

*iSi Twist'n Sparkle Getränke sprudel-System jetzt zum Aktionspreis um € 49,99 (statt unverb. Preisempfehlung € 59,80). Erhältlich im ausgewählten Fachhandel und auf [isi-shop.com](https://www.isi-shop.com). Aktion gültig bis 31.08.2022 bzw. solange der Vorrat reicht. Irrtümer Satz- und Druckfehler vorbehalten.

**SOFORT
EINSATZBEREIT**
6 iSi Soda Chargers
sind im Starter-Set
enthalten.

100% RECYCELBAR

**TWIST'
n
sparkle™**

SCAN & SEE



Jetzt in
Aktion um
€ 49,99*

iSi®



Sparkling Coffee Orange

*Ein Muntermacher –
alkoholfrei.*

Zutaten

450 ml Cold Brew Coffee
oder kalter Espresso
220 ml frisch gepresster
Orangensaft
50 ml Pfirsich-Maracuja-
Sirup

Zubereitung: Alle Zutaten in den iSi Twist'n Sparkle füllen und mit einem Soda Charger karbonisieren. Vor dem Öffnen 2 Minuten warten und dann mit Eis und einer Orangenzeste servieren. Statt Cold Brew Coffee können Sie auch 150 ml kalten Espresso mit 300 ml kaltem Wasser verwenden.



Hard Seltzer

*Ein leichtes Erfrischungsgetränk
für warme Sommerabende.*

Zutaten

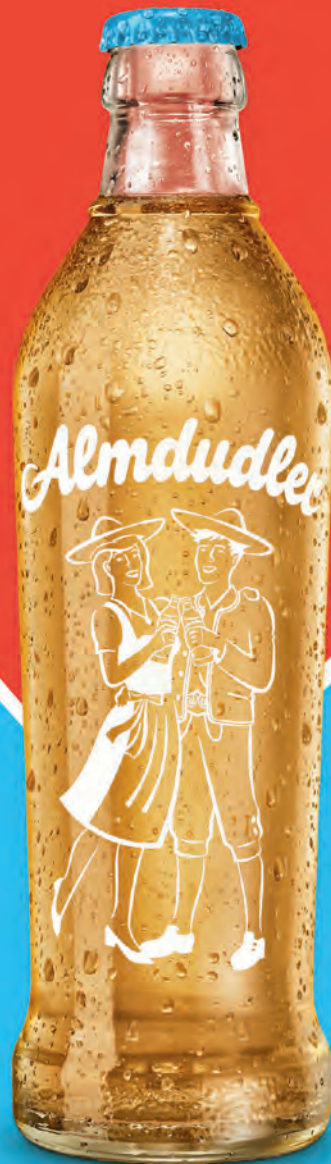
1 Bio-Limette
600 ml Wasser
100 ml Vodka
20 ml Lavendelsirup

Zubereitung: Die Limette waschen und halbieren. Eine Limettenhälfte klein würfeln, von der anderen Hälfte den Saft auspressen. Alle Zutaten in den iSi Twist'n Sparkle füllen und mit einem Soda Charger karbonisieren. Für den extra Fizz das Getränk gut kühlen und danach mit Kohlensäure versetzen. Vor dem Öffnen 2 Minuten warten.



Almdudler®

*Perfekt am Gaumen.
Schmeichelt der Hüfte.*



Zuckerfrei

AMA

GRILLCLUB.at

Besuchen auch Sie
einen Grillkurs bei einem
unserer zertifizierten
AMA-Grilltrainer
ganz in Ihrer Nähe!
**[amagrillclub.at/
grilltrainer-grillschulen/
trainer](http://amagrillclub.at/grilltrainer-grillschulen/trainer)**

**AMA-GRILLTRAINER
VERSTEHEN IHR HANDWERK**

AMA GRILLTRAINER IM FOKUS

Nicht nur der Grillduft liegt in der Luft, wenn eine neue Ausbildungsrunde zum AMA-Grilltrainer startet. Da ist auch viel Spannung. Sie ist förmlich spürbar, schließlich wird den angehenden Trainern jede Menge abverlangt. Denn nur wer mit Leidenschaft und Know-how bei der Sache ist, wird unter den Argusaugen der Jury zum AMA-Grilltrainer gekürt.

Die Ausbildung zum AMA-Grilltrainer, einst als visionäre Idee gestartet, ist längst zu einer Institution geworden. Das Konzept dahinter ist leicht erklärt: Das Wissen rund um Fleisch soll vergrößert und damit das Bewusstsein für Qualität gestärkt werden. Denn nur wer sich der Qualität von Lebensmitteln bewusst ist, wird diese auch zu schätzen wissen. Es lag daher nahe, diese Wissensvermittlung über das Grillen, die kulinarische Lieblings-Freizeitbeschäftigung der Österreicher:innen anzugehen. Und zwar möglichst flächendeckend in ganz Österreich. Um das zu erreichen, wurden die ersten

Grilltrainer ausgebildet, die ihr Wissen an ein grillaffines Publikum weitergeben. Denn wer sein „Handwerk“ versteht, der grillt besser. Und wer besser grillt, der grillt auch öfter.

AUF HERZ UND NIEREN GEPRÜFT

Die Ausbildung zum AMA-Grilltrainer ist anspruchsvoll. Sie beinhaltet die Teilnahme an einer zweitägigen Ausbildung in Theorie und Praxis rund um Fleischzerlegung, Grill- und Fleischkunde. Hinzu kommt eine Präsentation von Wissen und Können vor der »

Eine Ausbildung in Theorie und Praxis rund um Fleischzerlegung, Grill- und Fleischkunde.

Grilltrainer-Ausbildung 2021 bei Adi Matzek.





Grilltrainer-Ausbildung 2021 bei Markus Mair.

Auf Holzkohle-, Gas-, Elektrogriller und Smoker muss aus einem einheitlichen Warenkorb ein 3-Gänge-Menü, bestehend aus Vor-, Haupt- und Nachspeise, zubereitet werden.

Expertenjury im Rahmen einer schriftlichen Abschlussprüfung. Das wird kombiniert mit einer bravourösen Performance direkt am Grill. Dafür stehen jedem Kandidaten Holzkohle-, Gas-, Elektrogriller und Smoker zur Verfügung. Aus einem einheitlichen Warenkorb muss ein 3-Gänge-Menü, bestehend aus Vor-, Haupt- und Nachspeise, zubereitet und didaktisch sowie fachlich richtig beschrieben werden.

Hat man diese Hürde geschafft und die Jury überzeugt, darf man das Diplom „AMA-Grilltrainer“ in Händen halten. Mittlerweile gibt es über 270 Damen und Herren, die diesen Titel tragen dürfen.

HOHE KOMPETENZ FÜR EINEN STARKEN AUFTRITT

Mit der Ausbildung alleine ist es noch nicht getan. Um als aktiver Grilltrainer geführt zu werden, müssen die Diplom-Griller jährliche Fortbildungen absolvieren. Das garantiert die hohe Kompetenz der AMA-Grilltrainer. Für deren perfekten Auftritt wird mit hochwertigen Grillschürzen, Polo-shirts oder stylischen Strohhüten gesorgt. Darüber hinaus werden allen aktiven Trainern Broschüren, Kerntemperaturtabellen, Servietten oder Tischsets für die Abhaltung ihrer Kurse bereitgestellt.



VON ALTEN HASEN UND JUNGEN VISIONÄREN

Wer also von einer etwas anderen Art der Familien- oder Firmenfeier träumt oder wer sein persönliches Grill-Niveau zur Freude der Grillgäste steigern will, der wird im Grilltrainerverzeichnis des Grillclubs (Link unten) bestimmt fündig. Hier tummeln sich neben den „Grillszene-Größen“ wie *Adi Matzek*, *Adi Bittermann* oder *Markus Mair* die Grill- und Brotbackmeisterin *Jenny Gruber*, oder auch *Patrick Bayer* und *Bernd Mayr* – ihres Zeichens nicht nur AMA-Grilltrainer, sondern auch AMA-Grilltestimonials.

Was sie alle gemein haben, ist die Leidenschaft zum Grillen und die Vision, auch Sie, verehrte Leser:innen, vom Kenner zum Könnern befördern zu können!

Grilltrainerverzeichnis des Grillclubs: amagrillclub.at/grilltrainer-grillschulen/trainer

AMA **GRILLCLUB.at**


VOM KENNER ZUM KÖNNER

**JETZT
ANMELDEN**
UNTER:
[AMAGRILLCLUB.AT/ABO](https://amagrillclub.at/abo)

**VORTEILE ZUM
NULLTARIF:**

- ✓ REZEPTE UND VIDEOS
- ✓ TIPPS UND TRICKS
FÜRS PERFEKTE GRILLEN
- ✓ TESTS UND EXPERTENTIPPS
- ✓ GRILLKURS-INFOS UND EVENTS
- ✓ ONLINE-ABO GRILLZEIT MAGAZIN



  / [AMAINFO.AT](https://www.ama.info.at)



In den Richtlinien des AMA-Gütesiegels ist genau festgelegt, was die Bäuerinnen und Bauern dürfen, sollen, müssen – und was sie nicht dürfen.

WAS MACHT IHR DA EIGENTLICH?

Sobald es um Tierwohl geht, wird es emotional. Besonders, wenn mal wieder schlimme Dinge geschehen sind. Dinge, die Fragen aufwerfen. Vor allem eine Frage.

Tierleid, egal wodurch verursacht, ist entsetzlich. Dementsprechend intensiv sind die bei der AMA eingehenden Reaktionen aus der Bevölkerung, wenn Missstände aufgedeckt werden. Aber angesichts von Missständen sind viele Menschen ernsthaft besorgt und stellen der AMA eine ungeheuer wichtige Frage. Sie stellen sie verärgert, zornig, wütend, enttäuscht, resigniert und sie stellen sie zu Recht. Die Frage lautet: Was macht ihr eigentlich?

DIE ABTEILUNG QM

Bei der AMA-Marketing (das sind die mit dem AMA-Gütesiegel) gibt es eine Abteilung für Qualitäts-

management, hausintern QM genannt. Die meisten der dort tätigen Mitarbeiter:innen haben erstens landwirtschaftlichen Background und zweitens ein fachspezifisches Studium absolviert. Es sind Agrarökonom:innen, spezialisiert auf Tierhaltung oder Pflanzenbau, Tierärzt:innen oder etwa Lebensmitteltechniker:innen. Mit anderen Worten: Die „QMler“ sind sehr gut in dem, was sie tun, weil sie sowohl das theoretische Wissen als auch die praktischen Erfahrungen haben. Beides wird durch zahlreiche Maßnahmen ständig auf dem neuesten Stand gehalten. Hauptaufgabe des Qualitätsmanagements ist die Konzeption und Inkraftsetzung von Agrar-Richtlinien. Das klingt sehr trocken, bedeutet aber unter

anderem: Die QMler machen auch (auch!) das Tierwohl. Es gibt mehr als 30 Richtlinien für Qualitäts- und Herkunftssicherung im AMA-Gütesiegel. Jede dieser Richtlinien hat durchschnittlich sechs Kapitel mit 15 Unterpunkten und über 100 Einzelkriterien. Macht – pi mal Daumen – 3.000 Kriterien insgesamt.

ALLES FESTGELEGT

In den Richtlinien des AMA-Gütesiegels ist genau festgelegt, was die Bäuerinnen und Bauern dürfen, sollen, müssen – und was sie nicht dürfen. Es wird genau festgelegt, wie Ställe konzipiert sein müssen, was für Sicherheitsanforderungen zu beachten sind, was die Tiere zu fressen bekommen, ihr Anspruch auf ärztliche Versorgung, wie oft die Landwirte selbst nach den Tieren schauen müssen (mindestens zweimal täglich) und wie es den Tieren ermöglicht wird, ihrem Sozialverhalten Rechnung zu tragen.

Die erste Aufgabe der QM-Mitarbeiter:innen ist also festzustellen, was noch nicht, oder auch nicht mehr gemäß des derzeitigen gesetzlichen und wissenschaftlichen Standards geregelt ist. Im zweiten Schritt werden aktuelle Erkenntnisse, die Wünsche und Bedürfnisse der Konsument:innen und internationale Entwicklungen mit in die Überlegungen einbezogen. Dann werden Richtlinien dazu erstellt. Sie müssen praxisgerecht, also für alle und immer umsetzbar sein. Für den Großbetrieb in der Ebene, ebenso wie für den kleinen Bergbauernhof. Sie müssen EU-weit gesetzeskonform sein und sie müssen dokumentier- und kontrollierbar sein. Sie müssen ausgewogen sein, dürfen also niemandem Vor- oder Nachteile verschaffen. Sie müssen finanziell tragbar und angemessen sein. Bäuerliche Familien mit unrealistischen Vorgaben aus ihrem Beruf zu drängen, ist sicher kein Beitrag zum Tierwohl.

IM MASCHINENRAUM DER BÜROKRATIE

Die nächsten Schritte führen mitten in den Maschinenraum landwirtschaftlicher Bürokratie. Alle Richtlinien müssen in den jeweils dafür zuständigen Fachgremien beschlossen werden. In diesen Gremien sitzen Vertreter:innen sämtlicher Interessensgruppierungen wie der Landwirtschaft, des Lebensmittelhandels, (der AK, WKÖ,...) aber auch der Schlachtbe-

triebe. Fachleute, wohlgeehrt. Und ja, die vertreten selbstverständlich die Interessen ihrer Branchen. Deshalb wissen sie genau: Tierwohl IST im Interesse der Branchen, denn ohne gesellschaftliche Akzeptanz gibt es auch keine wirtschaftliche Zukunft.

Wenn die Richtlinien im Fachgremium beschlossen wurden, folgt das Genehmigungsverfahren im Ministerium. Anschließend müssen sie noch in Brüssel notifiziert werden. Sprich, man braucht auch von der EU grünes Licht. Dann erst können Richtlinien in Kraft treten und kontrolliert werden. Das ist natürlich kein einmaliger Vorgang. Es ist über Jahre und Jahrzehnte die tägliche Arbeit aller Mitarbeiter:innen der AMA-Abteilung Qualitätsmanagement. Ständige Verbesserung, ständige Innovation. Nach der Richtlinie ist vor der Richtlinie.

DANN MUSS JA AUCH NOCH ...

Und dann muss ja auch noch Überzeugungsarbeit für Veränderungen geleistet werden. Bei Verbänden und Kammern, bei Politik und Einzelhandel, bei Landwirtschaft und Verarbeitern. Alle müssen eingebunden, „mitgenommen“ werden auf dem Weg in die Zukunft. Das machen auch die „QMler“. Ach ja, und ein paar tausend Kontrollen sind noch auf den Weg zu bringen und in weiterer Folge, da wo nötig, Sanktionen zu verhängen oder auch wieder aufzuheben.

Das ist also die Antwort. Das ist es in etwa, was „die AMA eigentlich macht“. Ist deswegen schon alles gut? Nein, sicher nicht. Es ist und bleibt noch so viel zu tun. Das wird sich auch nie ändern. Doch was wir schon jetzt gemeinsam mehr wertschätzen könnten, ist unsere Landwirtschaft, die dieses Land täglich mit qualitativ hochwertigen, hygienisch einwandfreien Lebensmitteln versorgt und ernährt; eine ganze Branche, die vorbehaltlich aller Verbesserungsfähigkeit so gut arbeitet, dass, wenn es Missstände gibt, diese besonders auffallen und aufregen. Die Situation ist wie das AMA-Gütesiegel. Nicht das große Ziel, aber eine gute, solide Basis und Voraussetzung, um Etappenziele überhaupt erreichen zu können. In diesem Fall: Mehr Tierwohl.

amainfo.at

AMA

GRILLCLUB.at



Beim diesjährigen Snow & Beef wurden Kostproben direkt auf der Piste an die Besucher:innen ausgegeben.

SNOW & BEEF

2022

Snow & Beef gilt seit 2014 als die „wintergrilligste“ Kooperation des Landes. Dort, wo im Sommer Rinder grasen, fährt man im Winter Ski. Und im Mittelpunkt dieses kulinarischen Festivals steht Qualitätsrindfleisch regionaler Herkunft.

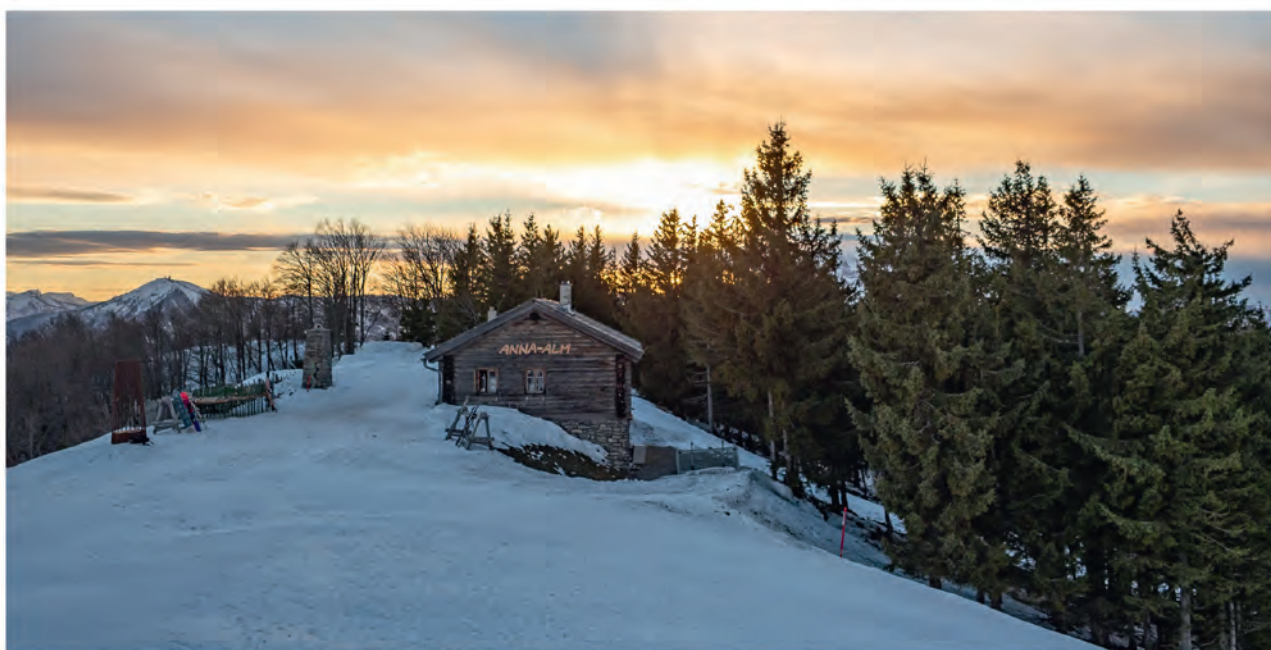
Die ARGE Rind veranstaltet diese Kulinarikinitiative jährlich gemeinsam mit vier Tourismusregionen Österreichs und dem AMA-GrillClub. Unter dem Motto „Power für die Piste und Genuss am Teller“ wurde heuer an sieben Wochenenden von Ende Jänner bis Mitte März bei acht Destinationen „Front End Grilling“ im Schnee zelebriert – voll authentisch und bei jeder Witterung.

Dabei waren Profis am Grill und zeigten, wie selbst Suppenfleisch zum perfekten Steak werden kann – wenn die Qualität und perfekte Reife gegeben sind. Bei ausgezeichnetem AMA-Gütesiegel Fleisch vom Jung-

stier Donauland Rind, Premium Rind bzw. von der Kalbin oder auch Alpenvorland Rind und CultBeef ist das definitiv der Fall. Beim diesjährigen Snow & Beef wurden Schulterscherzel zu Flat-Iron Steaks, Hüferschwanzel zu TripTip-Steaks oder etwa Hüferscherzel zu Hüftsteaks und Roastbeef verarbeitet und als Kostproben direkt auf der Piste an die Besucher:innen ausgegeben. Die teilnehmenden Gastronomiebetriebe setzten dabei ebenfalls Rindfleischgerichte auf die Speisekarten und boten diese den Gästen aktiv als „Snow&Beef-Gerichte“ an. Der AMA-GrillClub informierte zudem über alles Wissenswerte zum Thema Grillen und BBQ.



Schulterscherzel wurden zu Flat-Iron Steaks, Hüferschwanzel zu TripTip-Steaks und Hüferscherzel zu Hüftsteaks und Roastbeef verarbeitet.



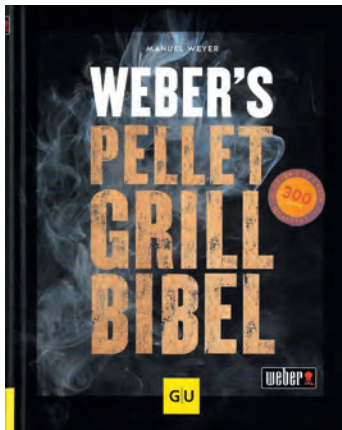
TERMINE

*Auf Grund des großen Erfolges gibt es „Snow & Beef“ natürlich auch in der nächsten Skisaison!
Alle neuen Termine finden sich dann ab Dezember 2022 auf:*

snowandbeef.at

Grillen lesen

Auch diesmal wieder haben wir uns die Neuerscheinungen auf dem Büchermarkt zum Thema Outdoorküche genauer angesehen und stellen Ihnen die interessantesten Titel vor. Keiner davon hat weniger als 4 Sterne verdient, wie Sie sehen werden. Und die weniger guten lassen wir lieber gleich weg.



Das neue BBQ-Testament

Weber's Pellet Grill Bibel. Mit dem Einstieg des Weltmarktführers Weber in das Smoker-Segment mit seiner famosen „SmokeFire“-Range hat der Holzrauch auf Pelletsbasis viele neue Fans und vor allem auch User bekommen. Den sehr speziellen und umfangreichen Möglichkeiten dieser Gerätschaft, die vom Low&Slow-BBQ bis zum Hochtemperatur-Grillen reichen, widmet uns Weber bzw. der GU-Verlag nun einen eigenen 360 Seiten dicken Band um € 30,- mit 1,58 kg geballter Informationen (nachgewogen!) des Kochbuchautors Manuel Weyer, die mit ausgezeichneten Fotos und detaillierten Schritt-für-Schritt-Aufnahmen erfreulich simpel durch die vielen Rezepte führen. So sind in Kombination mit der präzisen Steuerung des SmokeFire selbst für den Laien recht ambitionierte Projekte, wie ein „Hirschrücken am Knochen gegrillt“ oder ein „Giant Dipper Brisket“ oder auch nur ein „Sandwich-Brioche“, erstaunlich leicht auf die Reihe zu bekommen. Eine Pflichtlektüre für alle SmokeFire-Eigner und jene, die das noch werden wollen. ★★★★★

Inderüberraschung

Original Indisch. Auf über 300 Seiten informiert uns die britisch-indische Foodbloggerin und Köchin Meera Sodha in diesem sympathischen Hardcover über die Geheimnisse der indischen Hausmannskost anhand über 130 überlieferter Familienrezepte. Sehr genau, sehr kompetent und auch für den Küchenamateur bei etwas gutem Willen sehr nachvollziehbar. Und weil Vieles davon ausgesprochen grilltauglich ist – wie etwa all die Tikkas, Pilaws, Kebabs und Konsorten –, aber auch der vielen guten Ideen für Beilagen und Saucen wegen, fanden wir diesen Band um € 25,70 auch für unsere Grillbibliothek sehr bereichernd. Den fünften Bewertungs-Stern gekostet haben ihn lediglich die zahlreichen Fotos, die zwar informativ und authentisch sind, aber hinsichtlich Foodstyling und Druckqualität noch einiges an Potential hätten. ★★★★★



Food-Tinder

Aromen – Das Kochbuch. Mit gerade einmal € 28,- ist dieser neue 320-Seiten-Band von Heiko Antoniewicz nahezu ein Schnäppchen, wie der leidgeprüfte Kochbuchsammler weiß. Aber deswegen um nichts weniger informativ, detailliert und perfekt fotografiert als die früheren, meist deutlich teureren Bände des Hauben-Tüftlers. In diesem A4-Hardcover geht es jedenfalls um perfekte Food-Pairings, für die Antoniewicz auf den ersten 40 Seiten Basics und Grundrezepte liefert, um dann

ab Seite 41 so richtig loszulegen. 90 Rezepte kombinieren kontrastreich Kongeniales wie Avocado mit Espresso und Erdnüssen. Oder Blutwurst mit Melonenkompott, Rotbarbe mit Karotten und Grapefruit sowie Forellentatar mit Schokolade und Erdbeeren. Und auch wenn man das gar nicht genauso nachkochen kann oder will, sind all diese hart erarbeiteten Geschmacks-Vermählungen ausgesprochen inspirierend. ★★★★★



Hot Stuff

Die Pizza Bibel. Tony Gemignani – der Autor dieses über 300 Seiten starken Bandes – ist nicht nur der Betreiber mehrerer einschlägiger Restaurants in San Francisco, sondern auch 13-facher Pizza-Weltmeister. Als Italoamerikaner schätzt und beschreibt er in dieser „Bibel“ nicht nur die Rezepturen von original neapolitanischen und sizilianischen Pizzen sehr genau, sondern steht auch voll hinter sämtlichen US-Varianten zu diesem Thema – bis hin zur Blechpizza des Schnellimbisses. Man erfährt hier jedenfalls sehr viel über die richtigen Mehle, Teigführungen und produkttechnischen Hintergründe. Aber leider eher wenig und nur am Rande über die optimalen Öfen und Temperaturen – hier hat sich der Autor offensichtlich mit den haushaltlichen Gegebenheiten seiner vorwiegend nordamerikanischen Leserschaft abgefunden. Trotzdem ist dieses Buch für alle Pizza-Bäcker am Grill oder Holzofen unbedingt eine Empfehlung. ★★★★★

Echt fett

Ran an die Fritteuse. Die Buchautorin und Sterneköchin Susanne Vössing und ihr beruflich fotografierender Gatte Bui beschenken uns mit diesem 190-seitigen Hardcover um 28 Euro aus dem BJV-Verlag ein gelungenes Plädoyer für die Outdoor-Fritteuse. Nicht nur des Fritten-Geruches wegen, der sich gerne an die Gardinen krallt, sondern auch deshalb, weil das heiße Fett gartechisch einfach eine hervorragende Ergänzung zu jedem Grill ist. Sehr detailliert und kompetent erklärt Su Vössing die notwendigen Basics, Qualitäten, Temperaturverläufe und Garzeiten. Und auch die zahlreichen, durchgängig bunt bebilderten Rezepte sind nicht nur als solche ausgesprochen brauchbar, sondern auch als wichtige frittieretechnische Information zu den einzelnen Produkten – von Pommes über Jakobsmuscheln bis Lauchstroh. ★★★★★



Griechisch für Anfänger

Einfach griechisch kochen. Meist braucht es bei Katerina Dimitriadis maximal zehn Zutaten und höchstens 20 Minuten. Dann steht eines der 65 Gerichte auf dem Tisch, die sie auf den 160 Seiten dieses Hardcovers (um knapp € 20,-) vorstellt. Doch die sehr modern fotografierten, alltagstauglich gestrafften Rezepte leiden kaum unter dieser Simplifizierung und sind mit ihren kurzen, aber klaren Angaben besonders für Anfänger der griechischen Küche besonders leicht umsetzbar. Die Grillaffinität liegt für uns bei diesem Buch zum einen in den wirklich sehr appetitanregenden (Gemüse-) Salaten als Beilage zum Gegrillten, zum anderen aber auch in den typisch griechischen Ofengerichten, die ideal für den Grill mit Deckel geeignet sind. ★★★★★



Viva la Plancha

Tacos, Burritos und Co. Ausschließlich den vielfältigen Fladen mexikanischer Provenienz sind die 220 Seiten dieses Buches im Festeinband um rund € 20,- gewidmet. Die Autorin Thomasina Miers ist Britin mit mexikanischem Hintergrund und Gründerin der erfolgreichen „Wahaca“-Streetfood-Kette. Und sie weiß wirklich, wovon sie spricht bzw. schreibt – egal ob es um das richtige Falten von Burritos oder die Herstellung von Knusperschwarten geht. Die Rezepte sind immer sehr anschaulich, detailliert und kompetent, klar

gegliedert und damit sogar für Einsteiger geeignet – ohne dabei banal zu werden. Ein Highlight sind auch die außergewöhnlich appetitlichen Sommerdrinks. Das Layout des Bandes ist relativ schlicht, aber sympathisch, die Fotos sind informativ. ★★★★★



IM
PRAXIS
TEST



WEBER GENESIS

Wie neugeboren

Im Altgriechischen steht „Genesis“ ja für „Schöpfung“ oder „Geburt“. Bei der Grill-Community jedoch für Webers ungemein populäre Oberklasse-Range an Gasgrillern, die mit der allerneuesten Generation noch näher an die hauseigene Topserie „Summit“ herangerückt ist. Den recht kompakten E-325s mit 3+1 Brennern und über 15 KW Gesamtleistung hatten wir zusammen mit dem neuen Crafted Gourmet BBQ System in einem ersten Test.

Tatsächlich ist der Launch der neuen Genesis-Familie nicht als Modellpflege zu bezeichnen, sondern eher als völlig neue Konzeption dieser Premium-Linie. Das beginnt schon einmal mit dem Kaliber der soliden Grillhaube, die nun so hoch ragt, dass der Drehspeiß samt knuspriger Ente darin rotieren kann, ohne dass man dafür überhaupt den Rost herausnehmen muss. Dazu kommt eine deutlich großflächigere „Sear Zone“ mit Extra-Brenner auf der rechten Seite, auf der jetzt einige Steaks gleichzeitig Platz finden. Sowie natürlich das völlig neue „Crafted Gourmet BBQ System“ als Option für alle neuen Genesis. Gleich geblieben sind die hochwertigen „Pureblue“-Brennertechnologie des Vorgängers und

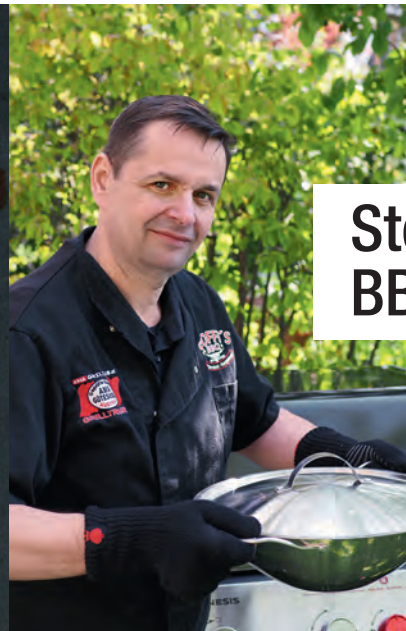
die ausgesprochen zuverlässige elektronische Zündung. Pureblue bedeutet übrigens „reines Blau“, denn die perfekte Gasflamme sollte immer blau und nie gelb sein.

Besonderheiten. Genial fanden wir auch den großen, aufklappbaren Warmhalterost, der diesen Namen ja völlig zu Unrecht trägt. Aus unserer Sicht ist dieser besonders heiße Bereich unter der Grillhaube die ideale Knusperzone. Und jetzt mit exakt 1.768 cm² so großflächig, dass man da theoretisch mehrere Hühner, Stelzen oder was auch immer darauf zubereiten kann. Braucht man ihn jedoch gerade einmal nicht, ist er einfach und völlig unfummelig auszuhängen – das geht so leicht, dass man das auch mit dicken Grillhandschuhen schafft.

Stoffi's BBQ



Im Unterschrank findet nicht nur eine ausgewachsene Gasflasche Platz, sondern auch noch viel Zubehör und die Fettwanne.



Selbst die dickste Gasflasche findet links hinter den emaillierten Türen in einer eigenen Mulde locker Platz sowie rechts davon eine ausgesprochen einfach erreich- und austauschbare Fettwanne und praktischer Stauraum fürs Zubehör. Überhaupt wurde das Fettaufangsystem verbessert und ist jetzt noch leichter herauszuziehen und zu reinigen. Praktisch auch der abklappbare Vorbereitungs- und Serviertisch aus Edelstahl. Die robusten Lenkrollen sind recht Wiesen-tauglich und können mit den cleveren, großen Bremspedalen (ganz in Rot!) sicher arretiert werden.

Ausstattungen. Unser Testkandidat um knapp € 1.500,- Listenpreis hat einen Deckelthermometer und porzellanemaillierte Gusseisenroste, wer will, kann über die Modellwahl aber auch noch weitere innovative Details ordern. Das derzeitige Topmodell EPX-435 (€ 2.449,-) verfügt nicht nur über einen weiteren Brenner und noch mehr Fläche, sondern auch über beleuchtete Knebel, ein praktisches Arbeitslicht („Nightvision“) für die Grillfläche an der Innenseite des Deckels und eine Digitalanzeige mit integriertem Weber Connect System. Sehr pfiffig ist auch ein auf den ersten Blick nicht leicht zu sehender Seitenschrank an der linken Seite des Grills. Dieser eignet sich ideal für das schnelle Verstauen von kleinerem Zubehör. Die meisten Modelle der Reihe haben als Basisrost einen aus porzellanemailliertem Gusseisen, den man rechts außen am Gerät aufbewahren kann, wenn unter der Haube stattdessen das CGBS am Werken ist. Ein Sondermodell, das derzeit ausschließlich bei den Weber Original Stores verfügbar ist, hat stattdessen einen Rost aus dicken Edelstahlstäben an Bord. Sowie obendrein einen Räuchereinsatz für Woodchips auf den Brennern.

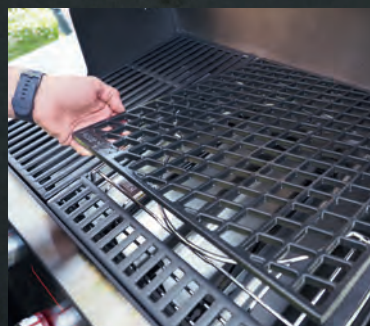
Teststart. Getestet haben wir den E-325s vor allem mit einigen Komponenten des Weber Crafted Gourmet BBQ System, davor jedoch „ausgebrannt“, um etwaige Fabrikationsrückstände thermisch zu entsorgen. Bei Vollgas von drei Brennern erreichte er dabei am Deckelthermometer konstante 310°C, mit dem zusätzlichen Sear Zone-Brenner waren es 325°C und mehr. Wir

Mit uns gemeinsam testete Geräte und Zubehör diesmal der AMA-Grilltrainer Johannes Steffanits, dessen Grillschule und Cateringservice „Stoffi's BBQ“ im burgenländischen Siegendorf nach nur zwei Jahren bereits einen Ruf bis weit über die Landesgrenzen genießt. Unter anderem erreichte er bei den letzten Grill-Staatsmeisterschaften bereits den zweiten Platz und versorgt bei regionalen Festen oft 100 Personen und mehr mit Gegrilltem und Geräuchertem sowie auch mit Know-how beim „Front End Grilling“.

Johannes kann es. Hauptberuflich leidenschaftlicher Fleischfachverkäufer beim örtlichen Eurospar weiß er über Fleischqualitäten bestens Bescheid und hat in seiner Abteilung sogar einen Dry Ager etabliert, um seinen Kunden, Kurs-Teilnehmern oder Gästen auch länger trocken gereifte Steaks anbieten zu können. Spezielles wie Schweinsfledermäuse, Backerln oder Onglet gibt es bei diesem Eurospar deswegen natürlich auch.

Kurse gibt es bei Stoffi's BBQ zwar schon aus Zeitgründen nur ganz wenige im Jahr, aber seine Grillkünste kann man auch für Events buchen. Ein mehrgängiges Catering von Stoffi gibts für größere Gruppen bereits ab € 35,- pro Nase. Informationen unter: stoffisbbq@gmx.at

Den gusseisernen „Sear Grate“ kann man praktischerweise rechts an den Unterschrank hängen, wenn anderes Crafted-Zubehör zum Einsatz kommt.



Neben der Halterung für das Crafted System sticht auch der aufklappbare, großflächige Warmhalterost ins Auge, der auch ein sehr gelungenes Upgrade ist.



Die „Sear Zone“ ist ein weiterer Brenner zwischen dem mittleren und rechten Knebel. Dadurch hat diese Zone besonders viel Power für Sear Grate, Wok & Co.

meinen jedoch, dass die tatsächlichen Temperaturen im Grillbereich – also etwa auf der zweiten Rostebene oder gar am Rost selbst – mitunter deutlich höher liegen dürften, als der recht hoch montierte Fühler anzeigt. Der Sear Grate zeigte nämlich nach 20 Minuten bereits eine Oberflächenhitze von 450°C.

Grillen mit Mehrblick. Das brandneue „Weber Crafted Gourmet BBQ System“ toppt das bisherige GBS (Gourmet BBQ System) in seinen Möglichkeiten noch bei weitem, bleibt aber mit seinem Vorgänger kompatibel. Also sind die zahlreichen Einsätze des GBS fast alle wieder verwendbar, und für die meisten jüngeren Grillgeräte aus dem Hause Weber gibt es die sogenannten „Crafted Upgrade Kits“, um auch das Innere von bestehenden „SmokeFire“, „Spirit“ oder älteren „Genesis“ mit den neuen Komponenten aufzurüsten zu können. Wir haben einige besonders interessante Module des Weber CGBS mit dem Genesis in der Praxis getestet: nämlich den Sear Grate, den glasierten Grillstein, den Grillkorb und einen Wok mit Dampfgareinsatz.

Basis auch dieser Module ist ein „Crafted Frame Kit“, also entweder besagtes Upgrade-Zubehör oder aber Grundausstattung der neuen Genesis-Serie. Dieser Rahmen aus Edelstahl ist Träger aller neuen und auch nicht ganz so neuen (GBS) praktischen Zubehörteile, inklusive einem Ring, wo Dutch Oven, Wok und Pfannen Platz finden. Dieses Frame Kit haben wir anstelle der rechten Rosthälfte platziert, für den frei bleibenden Platz an der Vorderseite des Genesis-Grills wird ein schmaler Rost als Ergänzung mitgeliefert.

Hintergrund dieser Konstruktion ist ganz einfach, dass das Weber CGBS in alle wichtigen bestehenden Grillgeräte des Marktführers passen soll, die natürlich unterschiedliche Formate haben. Apropos Format: Was uns an dem neuen System gleich einmal begeistert



Der Drehspieß unter der hohen Haube ist jetzt so weit weg vom Rost, dass sogar eine Pute ungestört rotieren kann..

hat, ist die schiere Größe. Denn Platz kann man ja am Grill nie zu viel haben und Grillkorb, Sear Grate, Grillstein, Grillplatte und Co. haben jeweils eine Fläche über 40 Zentimeter im Quadrat!

Sear Grate. Dieses porzellanemaillierte Gussrost-Modul kann im Prinzip das Gleiche wie der Originalrost – nur kreuzweise. Soll heißen: für ein schönes, rautenförmiges Branding auf den Steaks müssen diese damit nicht mehr um ca. 70°C bei Halbzeit gedreht werden (90° sehen bescheiden aus). Besonders relevant ist das dann, wenn man zwar Grillmarkierungen, aber eigentlich nur sehr kurze Garzeiten braucht. Beispielsweise bei recht dünn geschnittenen Koteletts oder wenn mans „rare“ lieber mag. Sehr zu empfehlen ist für den fliegenden Wechsel des Rostes während einer Grillsession

übrigens der Grillrostheber von Weber, der einem da die Fummel mit dicken Grillhandschuhen und Grillzangen erspart.

Grillstein. Anders als von sonstigen Pizzasteinen gewohnt, ist dieser glasierte Grillstein sehr glatt in der Oberfläche und eher schlank im Aufbau. Das soll auch bei Pizzen gut funktionieren, wir haben es aber mit einem Flammkuchen versucht. Wobei der Teig für diesen Test aus dem Supermarkt stammte, der puristisch lediglich mit Crème fraîche, frischem Porree und Gewürzen belegt wurde. Der erste Versuch mit Vollgas von drei Brennern auf der Sear Zone (bei gut 300°C am Deckelthermometer und genau 296°C auf dem Grillstein) verlief unbefriedigend, weil hier der Garvorgang den Teig überforderte. Zu schnell von unten gebräunt, zu wenig Konvektionshitze. Viel besser hingegen dann mit zwei Brennern. 250°C auf Deckel und Stein bräunten den Flammkuchen flott in acht Minuten, garten aber auch das Gemüse.

Noch ein Tipp: Vergessen Sie auch das Mehlieren des Steines. Das Mehl verbrennt auf der heißen Glasur blitzschnell zu schwarzen Lava-Pünktchen, die keiner braucht. Ein Anhaften wird tatsächlich durch die Glasur verhindert.

Grillkorb. Der großformatige Grillkorb mit den beiden Griffen ist ein weiterer heißer Tipp. Nicht nur für fettarmes Röstgemüse aller Art, sondern auch für Maroni im Winter und Mollusken aller Art. Wir haben das mit großen Miesmuscheln und Frühlingszwiebeln ausprobiert – wobei wir auch hier anfangs auf Höchsttemperatur vorgeheizt haben, bevor die Muscheln auf den Grill kamen. Denn durch die hohe Hitze werden die Muscheln schnell und schonend getötet, die Schalen springen weit auf.

Wichtig dabei: Man sollte die Muscheln so in den Korb legen, dass die in den Muscheln enthaltene Flüssigkeit nicht sofort abtropft. Dann bleiben sie saftig.

Wok mit Dampfeinsatz. Wir schätzen den Wok als Multitalent – für asiatisches Stir Fry, als Frittierpfanne, für kleinteiliges Schmoren. Dieses dünnblechige Exemplar sitzt perfekt in einem eigenen kleinen Ring, den man zu diesem Zweck noch in den des Crafted Gourmet BBQ System einhängt. So ist der Boden des Wok sehr nahe an den Brennern. Und mit

dem Dampfeinsatz erweitert sich das Anwendungsspektrum dieses Zubehörteiles noch gewaltig – uns sind da gleich einmal Dim Sum eingefallen. Diese gefüllten, chinesischen Reisteigtäschchen brauchen nur wenige Minuten Dampf, um durchzugaren. Das klappt sehr gut mit dem Einsatz – wenn man ein wenig Geduld aufbringt, bis sich der Garraum erwärmt hat. Hat man diese nicht, oder will man bei offenem Geräte- deckel woken, sollte man davor die Abdeckung von dem Brenner darunter entfernen, damit die Hitze der Gasflammen direkter auf den Wokboden trifft.



Der Gemüsekorb ist das Universalgenie für Kleinteiliges am Rost. In unserem Fall für Miesmuscheln mit Jungzwiebeln.



Der Dampfeinsatz macht aus dem Wok einen perfekten Dämpfer für Dim Sum und andere sensible Teigtaschen.





CAMPINGGAZ Zelt-Held

Der „360 Grill CV“ von Campinggaz ist klein, aber oho. Immerhin 2.200 Watt Leistung zieht er aus den passenden Kartuschen der Type „CV 470 Plus“ – die dabei zwei Stunden und 45 Minuten unter Volllast hergibt. Und immerhin 700 cm² Fläche bietet die beschichtete Grillplatte aus Aluminiumdruckguss, die mit 30 Zentimeter Durchmesser etwa die Größe einer ordentlichen Bratpfanne hat und beidseitig verwendbar ist: glatt oder gerippt. Uns hat es da besonders die gerippte Seite angetan, die schöne Grillmuster auf dem Fleisch und Gemüse hinterlässt. Man kann den Grill ohne Platte aber auch als Topfträger wie einen Campingkocher verwenden, wenn es einmal Gulasch oder Suppe werden soll. Mit seinem bescheidenen Packvolumen und nur 4,4 Kilogramm Gewicht passt der Tischgrill mit Rundum-Fondue-Appeal (vielleicht deswegen 360!) jedenfalls auch ins kleine Camping-Gepäck. Mit an Bord ist im Karton übrigens auch ein praktischer Kartuschenhalter, der an jeden erdenklichen Campingtisch geschraubt werden kann. Mitgeliefert werden aber auch ein Schutzdeckel und eine praktische Transporttasche.



Im Test hat uns der kompakte Campinggrill jedenfalls wirklich überzeugt. Die elektrische Zündung funktioniert auf Anhieb, ein Ringbrenner bringt die Platte sehr flott auf Grilltemperatur. Nach nur fünf Minuten Vollgas hatten wir bereits 250°C gemessen – genug sogar für T-Bone-Steaks oder wie in unserem Test für ein extra dickes Schweinskotelett mit Knochen. Das gelang ganz hervorragend, wie auch die Bilder zeigen – mehr als zwei Koteletts dieses Kalibers würden wir aber lieber nicht auf einmal grillen wollen, um auch sicher an die schönen Röststoffe zu kommen. Einfacher ist es da schon mit den Toasts, für die auch schon die halbe Hitze reicht, um knusprig zu werden. Das austretende Fett tropft übrigens in die Schale unter dem Brenner, wo es sich mit dem Wasser vermischt, das man dort tunlichst vor dem Grillen einzufüllen hat. So brennt nichts ein und das Gerät kann sehr einfach gereinigt werden, die Grillplatte sogar im Geschirrspüler.

RÖSLE FEIERT 100 JAHRE BBQ

Feuer und Flamme für das Grillen



Mattschwarzes Finish und eine coole Sonderausstattung – die beiden NERO Jubiläumsmodelle.

Ein lässiges mattschwarzes Finish und eine coole Sonderausstattung – so feiern die beiden NERO-Jubiläumsmodelle das 10-jährige RÖSLE BBQ-Jubiläum. Der RÖSLE Kugelgrill No.1 AIR F60 NERO erhält ein VARIO+ Grillrostsystem aus Edelstahl. Ob Pizza, Wokpfanne oder selbstgebackenes Brot – der kulinarischen Vielfalt am Grill sind keine Grenzen gesetzt. Und mit einem neuen Premium-Gussrost für die Primezone, gusseisernem Einsatz für den Seitenbrenner und großen Premium-Rollen mit Gummibereifung ist auch die Gasgrill-Station RÖSLE VIDERO G4-S NERO absolut feuer- und feiertauglich.

Für Outdoor-Fans hat RÖSLE seinen ersten mobilen Gasgrill auf den Markt gebracht: Den VIDERO G2-P. Einfach am Deckelgriff schnappen und mitnehmen – in den Kurzurlaub mit Camper oder zum gemütlichen Abend am See mit Freunden. Raffiniert und durchdacht punktet der kompakte Grill mit einer vergleichsweise großen Grillfläche und extra Warmhalterost, die genug Platz für allerlei Grillgenüsse bieten. Der typische RÖSLE-Deckel mit breitem Glaseinsatz und großem Thermometer sowie die integrierte Schlauchbruchsicherung bleiben dabei erhalten. Dazu passend gibt es ein schnell zerlegbares Untergestell sowie eine stabile Aufbewahrungstasche. Auch in Sachen Zubehör hat RÖSLE einiges in petto.



Der Sommer lädt zum Reisen ein – und zum Feiern. Beides gelingt mit dem mobilen Gasgrill VIDERO G2-P.

Die neue BBQ Grillunterlage schützt den Boden vor Flecken durch Fett, Öl und Asche, ist hitze- und witterungsbeständig und besteht darüber hinaus zu 90 Prozent aus recyceltem Material.

Für lange Grillabende sorgt die Universal BBQ LED-Griffleuchte. Mit extrahellem Chip-On-Board LED Leuchtmittel, das über zwei Helligkeitsstufen verfügt, und eingebautem Bewegungssensor beleuchtet sie den Grillbereich besonders durchdacht. Befestigt wird sie am Deckelgriff – das geht einfach und sicher durch den strapazierfähigen Silikon-Gurt.

Für noch mehr Vielfalt und ein rundum knuspriges Ergebnis sorgt der neue Drehspießkorb aus Edelstahl: Egal, ob herzhaft mit Pommes, Grillgemüse oder Garnelen, oder süß mit Popcorn.



Falls die Grillparty mal länger dauert sorgt die neue LED Griffleuchte für durchdachte Beleuchtung des Grillbereichs.

Rundum knusprig ohne viel Aufwand: Das ermöglicht der neue Drehspießkorb von RÖSLE.

besser grillen

Outdoor to Heaven

Die Küche hat frei

Gegrillt wird ja meist unter freiem Himmel. Aber es gibt einige gute Gründe, auch zum Kochen bevorzugt ins Freie zu gehen. Drei davon heißen Rauch, Fritteuse und Rotisserie. Aber der Wok ist ebenfalls gerne an der frischen Luft, um ungeniert geschwenkt zu werden, und selbst Kekse werden heute schon sehr gerne im Grill gebacken, das Gulasch im Dutch Oven geschmort...

So ist der Grill inzwischen zur kochtechnischen Einstiegsdroge für viele Männer geworden, die damit auch in die Küche gefunden haben. Andererseits eignet sich der Grillrost für viele virtuose Köchinnen wiederum zum Kurzurlaub vom Herd. In jedem Fall aber heißt der logische gemeinsame Nenner dieser kulinarischen Horizonterweiterungen „Outdoorküche“, die daher immer öfter auf der Wunschliste von Garten- oder Terrassen-Besitzern steht. Und wie dereinst schon bei den Indoor-Einbauküchen, ist auch beim Outdoor-Pendant inzwischen bei vielen Familien Platz und vor allem auch das passende Budget im Plan.

Wobei der Begriff „Outdoorküche“ ja sehr elastisch ist. Er umspannt die Aufrüstung eines Grillgerätes oder Smoker mit geeignetem Zubehör zum Backofen, Dampfgarer oder auch Teppanyaki-Grill bis hin zur kompletten Gerätezeile inklusive Kühlschrank, Waschtisch und Tellerwärmer. Und bei den Arbeitsflächen reicht das Spektrum vom schlichten Seitentisch bis hin zur ganzen Kochinsel im geräumigen Patio.

Letzterer – also der überdachte Hof bzw. die überdachte Terrasse – ist natürlich der Idealfall baulicher Voraussetzungen für eine Outdoorküche. Denn wenn diese zwar im Freien steht, aber doch vor der Unbill der Witterung weithin geschützt bleibt, erhöht sich sowohl ihr Nutzwert als auch ihre Lebensdauer immens. Sonst muss es oft die Abdeckung richten, auf die man daher nicht verzichten sollte.

Demokratisierung. Vielen Gastronomen, aber auch hochmotivierten Grillamateuren ist die perfekte Outdoorküche aus edlen Stählen und Steinen den ganz tiefen Griff in die Tasche wert. Meist maßgeschneidert und einzeln gefertigt kosten diese neuen Statussymbole der Grillmeisterei neben fünfstelligen Beträgen auch sehr viel Zeit für die Anfertigung. Für spontane Anschaffungen „von der Stange“ gibt es seit längerem aber auch schon Komponenten für Outdoorküchen im Diskont-Baumarkt. Wenn auch nicht wirklich spottbillig, aber dafür „take away“.

Eine neue Generation von modularen Outdoorküchen will jedoch die qualitativen Vorzüge einer Manufaktur-Fertigung mit den zeitlichen und preislichen Vorteilen einer Serienproduktion verbinden. Damit lassen sich die Topgeräte der führenden Griller-Marken und Technologien mit hochwertigen wetterfesten Schränken, Laden und Arbeitsflächen zu einem sehr akzeptablen Preis in einer attraktiven Außenküche vereinen.



BBQ Kitchen.

Wer schon einen Weber Grill sein Eigen nennt oder aber auf der Einkaufsliste hat, wird mit der neuen österreichischen „BBQ Kitchen“ seine helle Freude haben, die inzwischen sogar von Weber selbst (und das exklusiv) als ideale Arbeitsgemeinschaft für die Premium-Grills der Marke zertifiziert wurde und damit auch internationale Karriere macht.

Diese in Österreich konzipierte, designte und getestete Outdoorküche wird in Deutschland nach strengen Maßstäben gefertigt, bleibt aber dafür preislich recht entspannend positioniert. Mit einem Tarif von etwa 900 bis 1.250 Euro pro Modul liegt man da im leistbaren Bereich, umso mehr auch bestehende Gasgrills der Serien „Genesis“, „Spirit“ und „Summit“ mit geeigneten Anbaukits in die Zeile integriert werden können.

Trotzdem stimmt die handwerkliche Qualität hier bis ins Detail: Vollverzinkte Stahlbleche mit hochwertiger Pulverbeschichtung in dunklem Anthrazitgrau, das haargenau zu den Weber-Boliden passt. Stufenlos einstellbare Stellfüße, hochwertige Griffe aus gebürstetem Edelstahl und Blum-Beschläge für die „Soft Close“-Dämpfung von Laden und Türen. Die Arbeitsplatten sind aus massivem, gebürstetem Edelstahl oder auch mit hochfesten Laminaten erhältlich, das Innenleben durch verschiedene hochwertige Einsätze zur Tool-Bar aufrüstbar. Die Laden sind dabei mit 10 kg Tragkraft auch mit schweren Gusseisen-Accessoires belastbar.



Das neue, überarbeitete Design der „BBQ Kitchen“ mit abgesetzter Blende unter der Arbeitsplatte passt außerdem ideal zur neuen Genesis-Generation. Die smarten Gadgets der Marke, wie „Weber Connect“ oder „Weber iGrill“, können perfekt in diese Blende integriert werden. Und es gibt ein eigenes Gaskochermodul, um den Seitenkocher der Gasgrills perfekt in die Outdoorküche einzubauen, natürlich ein Spülmodul inklusive Spüle und schwenkbarer Armatur sowie Eckteile, um auch L- und U-Formen der Küche realisieren zu können.



James Flames.

Für die Liebhaber des Plancha-Grills von „James Flames“ aus dem Waldviertel gibt es jetzt auch etliche Möglichkeiten der Erweiterung dieses Feuer-Tisches zu einer Outdoorküche bzw. Grillzeile mit rustikalem Edelmetall als Oberflächenfinish. Etwa den Beistelltisch mit einer abnehmbaren Arbeitsplatte aus Eiche (€ 1.590,-), der natürlich beliebig oft aneinandergereiht werden kann. Oder auch einen Spültisch mit Warmwasserspeicher und Schmutzwasserbehälter (€ 3.390,-).





Napoleon.

Der kanadische Gasgrill-Spezialist bietet eine ganze Reihe von Geräten an, die speziell für den permanenten Einbau in Outdoorküchen entworfen wurden. Gleich drei edelstählerne Gasgrill-Serien stehen zur Auswahl: Prestige Pro, die Serie 700 und die Lex-Geräte. Entsprechend groß ist auch die Preisspanne von ca. € 1.500,- für den „Lex 485“ bis € 4.749,- für den „Prestige Pro 825“ – das Flaggschiff der Napoleon-Flotte mit zwei Hauben und extra langem Drehspieß mit Infrarotbrenner. Neben diesen großen Komponenten gibt es aber auch Kocher und externe Brenner – neu ist beispielsweise die XL-Sizzle-Zone mit zwei Brennern für den Einbau mit der Typenbezeichnung BIB181R um € 999,-. Und ein besonderes Gustostück ist auch der garantiert winterfeste Outdoor-



Kühlschrank mit 135 Litern um € 2.179,-. Auch die passenden Outdoor-möbel bietet Napoleon mit der Serie „Oasis“ (15 Module) und den Edelstahl-Komponenten (31 Module) an.



Smoke it.

Bei den Grill-Experten vom Traunsee lassen sich viele Gastronomen ihre Outdoorküche auf den Leib schneiden. Die Outdoorküchen von Richard Starlinger sind aus österreichischer Produktion, bewusst funktionell und simpel, aber edel im Design. Die einzelnen wetterfesten Korpusse bestehen aus pulverbeschichtetem, 6mm starkem Aluminiumblech, das Innenleben der Schränke und Füße ist aus Edelstahl und die Arbeitsplatten aus 20mm Naturstein. Derzeit umfasst das Sortiment ca. 20 Module, wodurch auch großer Wert auf die Kombinationen verschiedener Grill- und Kochtechnologien gelegt werden kann. Ob hochwertige Kamado-grills von Big Green Egg, Kamado Joe oder Monolith, die spanischen Planchas von Simogas oder die großflächigen Einbaugrills von Napoleon Grills – auch Spülbecken und Kühlgeräte finden ihren Platz in diesen Modulen. Sonderwünsche wie freistehende Insellösungen, Barkombinationen, Einbau von Grills zahlreicher Marken sowie Farbgestaltungen der Korpi und Steinplatten sind jederzeit möglich. Preise: je nach Modul und Ausführung ab € 1.700,-

DIE BESTEN TIPPS UND
INTERESSANTESTEN NEUHEITEN
FÜR DIE NEUE GRILLSAISON

Neues



GASTROBACK Quadratisch, praktisch, heiß.

Gastrobacks neuer „Design Ofen Air Fry & Pizza“ (zum UVP von € 249,99) ist tatsächlich ein Multitalent mit fünf Identitäten: Pizzaofen, Heißluftfritteuse, Mini-Backofen, Rotisserie-Grill und Dörröfen. Mit einem Camping-tauglichen Kompaktformat von nur 36 bis 40 Zentimeter pro Kante passt der stylische Kubus auch in die kleinste Küche und steht mit seiner Leistung von 1.500 Watt und Temperaturen zwischen 55 und 220°C, die in 5-Grad-Schritten einstellbar sind, einem normalen Backofen kaum nach. Sein modernes Design mit beleuchtetem Sensor Touch Display und zwei griffigen Drehreglern sieht nicht nur ausgesprochen gut aus, sondern ist in Sachen Bedienung fast selbsterklärend. Die sechs Edelstahl-Heizelemente in seinem Inneren – vier oben und zwei unten – sind getrennt steuerbar und sorgen für eine schnelle Aufheizzeit und eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Durch einen Umluftventilator mit zwei Leistungsstufen ist das Gerät sowohl für eine Nutzung als Heißluftfritteuse als auch als Backofen geeignet. Die vier voreingestellten Programme (Toasten, Auftauen, Pizza und Pommes frites) sind über das beleuchtete Sensor-Touchfeld abrufbar, den Rest erledigt die automatische Steuerung. Der Ofen bietet aber mit seinem Custom-Programm natürlich auch die Möglichkeit, Temperatur und Zeit ganz individuell einzustellen sowie die mannigfaltigen Zubereitungsmöglichkeiten einer Hochleistungs-Air-Fry-Funktion. So gelingen auf dem Pizzastein bis zu 30 cm große Pizzen perfekt und im „Air Fry Korb“ werden Pommes frites besonders schnell und fettarm knusprig. Ein ebenfalls im Lieferumfang enthaltener Drehspieß ist perfekt für knusprige Grillhendl oder Schaschliks. **Weitere Informationen auf www.gastroback.de**



WEBER GENESIS SPECIAL EDITION Noch mehr Extras

Der neue Genesis hat einiges an Upgrades aufzuwarten, wie auch unser Praxistest zeigt (nachzulesen ab Seite 68), und ist tatsächlich eine völlig neue Gerätegeneration. Mit unter anderem viel mehr Platz unter der Haube, auf dem XL-Warmhalterost und auch auf dem Drehspieß, der nun selbst mit einer dicken Ente dran rotieren kann, ohne dass man den Rost darunter entfernen müsste. Noch mehr Extras bietet nur noch die limitierte Special Edition – der smarte Genesis SE-EPX-435 um € 2.699,-, der allerdings ausschließlich in den Weber Original Stores und online erhältlich ist (solange der Vorrat reicht). Zu diesen Extras zählt ein 9mm dicker Edelstahlrost statt des sonst bei Genesis serienmäßigen Gussrostes sowie eine integrierte Räucherbox, die direkt unter dem neuen Weber Crafted Rahmen sitzt, auf den sämtliche Module dieser neuen Zubehör-Linie passen. Etwa der Gussrosteinsatz „Sear Grate“, um nicht auf die markanten Brandings auf den Steaks verzichten zu müssen. Die sogenannte „Nightvision“-Beleuchtung erhellt nächtens die Grillfläche, die smarte Weber Connect-Technologie ist in den rechten Seitentisch integriert.



WEBER ANNIVERSARY KETTLE Jubel-Kugel

Wer diesen Grill möchte, muss schnell sein. Die streng limitierte Ausgabe Weber Limited Edition 70th Anniversary Kettle ist derzeit in allen Weber Stores und im Fachhandel um € 469,- erhältlich. Der Holzkohlegrill ist ein gewohnt hochwertiger Kugelgrill, bei dem jedoch nostalgische und moderne Features kombiniert sind. Äußerlich finden sich Reminiszenzen an die Epoche der Entstehung des ersten „Kettle“. Handmailliertes Hollywood-Grau erinnert an klassische Filme aus den 1950er-Jahren, weitere Retro-Merkmale sind eine robuste Ablageschale, ein Deckelthermometer mit 50er-Jahre-Motiv, Räder mit Weißwandreifen und Nylongriffe mit Holzoptik. Außerdem wird der 70th Anniversary Edition Kettle mit einem zeitgenössischen Flaschenöffner und einem Retro-Metallschild ausgeliefert.

GRILL & CO MEATCLAWS Pull it

Für das fachgerechte Zerpflücken von frisch gsmoktem (und daher ausgesprochen heißem) Pulled Pork nimmt man entweder zwei Gabeln – oder noch viel besser zwei dafür extra geschaffene Krallen. Zwei besonders schöne und haltbare Exemplare dieser Gattung BBQ-Werkzeug findet man in der schwarzen „Meat Claws“-Box von Grill & Co um € 17,90. Die Griffe sind aus massivem Holz, die Krallen aus solidem und korrosionsfestem Edelstahl.



Neues



GRILL & CO BUTCHER PAPER BBQ-Wickel

Wer etwas auf sich hält, wickelt seine Ribs und Briskets beim BBQ nicht einfach in Alufolie, sondern in eine fachgerechte „Texaskrücke“ aus „Butcher Paper“, die dann gerne bei Bedarf auch noch in Folie geschlagen werden darf, um hitzeresistenter zu werden. In den BBQ-verrückten USA und auch von vielen europäischen Profis wird dafür bevorzugt das typische, steife, von der FDA zugelassene altrosa Fleischerpapier verwendet, das als „Butcher Paper“ in der Szene ein Begriff ist. Es ist nassfest und bietet Auslaufschutz, ist aber zugleich ausreichend atmungsaktiv, um eine knusprige Krust zu ermöglichen. In den Shops von Grill & Co ist Solcherlei in den Breiten 18 Zoll (45,72cm) und 24 Zoll (61cm) und jeweils über 45m Länge zu haben.

SMOKEFIRE STEALTH EDITION Noch schwärzer

Der komplett in Schwarz mit mattschwarzen Elementen gehaltene „SmokeFire Stealth Edition“ von Weber ist ein echter Hingucker – und gewann damit heuer sogar den Red Dot Award in der begehrten Kategorie „Product Design“. Wie die sonst baugleiche Standardausführung ist auch dieser SmokeFire in zwei Größen erhältlich: EPX4 und EPX6, wobei bereits die kleinere unglaublich viel Platz auf zwei Ebenen unter der Haube bietet. Dank des großen Temperaturbereichs von 95-315°C eignet sich dieser Pelletgrill sowohl zum scharfen (indirekten) Grillen und Backen wie auch zum Räuchern. Natürlich passt auch das neue „Weber Crafted Gourmet BBQ System“ mit dem passenden Grillzubehör in den SmokeFire und ermöglicht damit weitere unterschiedliche Zubereitungsarten wie Rösten, Dämpfen und Backen. Gesteuert wird das Gerät manuell oder mit der integrierten, intelligenten Weber Connect-Technologie, die Echtzeit-Anzeigen der Grillgut-Temperatur sowie Benachrichtigungen zum Wenden und Servieren direkt am Grill oder auf dem Smartphone ermöglicht.



NAPOLEON CHARCOAL DIFFUSER Indirektorium

Mit dem als Zubehör erhältlichen Napoleon-Holzkohlenring mit Diffusorplatte kann jeder Kugelgrill in einen Smoker verwandelt werden. Man gibt lediglich Räucherchips oder -stücke in die Glut, deren Temperatur mit der im Holzkohlenring integrierten Airflow-Technologie konstant gehalten wird. Mit der Diffusorplatte oberhalb der Kohle wird die indirekte Hitze im Grill gleichmäßig verteilt. So lässt sich auch BBQ bei niedrigen Temperaturen realisieren – selbst Pulled Pork oder Brisket werden langsam und bei niedriger Temperatur gegart. Die ganz aus Edelstahl gefertigte Konstruktion ist auf Langlebigkeit ausgelegt und leicht zu reinigen – die Teile lassen sich sogar in der Geschirrspülmaschine waschen.



NAPOLEON PLANCHA TOOL SET **Plattenspieler**

Mit diesem modernen, dreiteiligen Set unterschiedlicher Spatel aus langlebigem Edelstahl mit ergonomischen Kunststoffgriffen ist man für Plancha und Teppan bestens gerüstet. Das Set besteht aus einem robusten, aber flexiblen Grillwender, der besonders für Burger oder Fisch geeignet ist. Das Hackmesser kann zum einfachen Zerteilen von Lebensmitteln auf der Grillplatte benutzt werden, dient aber auch als Schaber zum schnellen Reinigen und Abschaben.



HÄNDLMAIER **Aktion Scharf**

Der Weißwurstsenf-Klassiker Händlmaier erweitert sein breites Sortiment aus süßen und mittelscharfen Senfen sowie den Senf- und BBQ-Saucen jetzt um ein neues Produkt: den Händlmaier scharfen Senf. Durch ausgewählte Senfsaaten und eine besondere Gewürzmischung sollte sich der neue Bajuware an der Grilltafel besonders gut machen und sich im Markt der scharfen Senfsorten auch in Österreich einen Platz erobern. Der unverbindliche Preis im Lebensmittelhandel und im Online-Shop für das 250-ml-Glas: € 1,39.



TRAMONTINA BBQ-SET **Brett Pit for 2**

Das neue siebenteilige BBQ-Tisch-Set von Tramontina um € 74,99 beinhaltet ein massives Teakholzbrett mit Saffrille zum Schneiden und Servieren, zwei „Gaucho“-Besteckgarnituren und ein Tranchier-Set. Die legendäre Qualität der Tramontina Bestecke und Messer, die trotz Echtholzgriff sogar in den Geschirrspüler dürfen, belegt auch eine 5-Jahres-Garantie des Herstellers.

THERMOS STAINLESS KING **Hot Stuff to go**

Stainless King – die Outdoor-Klassiker von Thermos im Retro-Look haben mittlerweile geradezu Kultstatus. Das Built-to-Last-Design spiegelt sich auch in den Produktmerkmalen wider: schlag- und bruchfester Edelstahl, hochwertige Kunststoffe, frei von BPA. Und weil es eine Anschaffung fürs Leben ist, gibt es auch ein umfangreiches Ersatzteile-Sortiment zum Nachrüsten. Neben den zum Synonym gewordenen „Food Jars“ der Stainless King-Serie angetan, die es in den Größen 0,47 Liter (€ 34,95), 0,71 Liter (€ 41,95) und 1,2 Liter (€ 74,95) gibt.



Neües



ALMDUDLER ZUCKERFREI Leichte Ikone

Das Trachtenpärchen bekommt Zuwachs. Bereits 1984 führt das österreichische Familienunternehmen eine Zuckerfrei-Variante seiner Kultimionade Almdudler mit nur 1,4 Kilokalorien pro 100 ml ein. Doch nun gibt es die extraleichte Ausgabe Österreichs populärster Kräuterlimo erstmalig auch in der ikonischen 0,35-Liter-Glas-Mehrweg-Formflasche. Und diese ist bekanntlich seit ihrer Einführung im Jahr 1957 die Ikone der Marke, mit maximalem Wiedererkennungswert und unerreichten Sympathiewerten. Auf den ersten Blick erkennbar ist der 0%-Zucker-Almdudler übrigens an seinem blauen Verschluss statt dem roten Kronenkorken.



WEBER COCONUT BRIQUETTES Coco de BBQ

Mit den neuen Briquettes aus Kokosnussschalen bringt Weber demnächst einen sehr interessanten Brennstoff für Kohlegrill- und BBQ-Fans auf den Markt. In 20 Minuten einsatzbereit, glühen

die Briquettes heiß und lange. 3-4 Stunden Brenndauer sind dem DIN-geprüften Produkt mindestens zuzumuten, wodurch es sich auch besonders gut für „Low&slow“-Sessions eignet. Nachhaltigkeit ist aber auch ein großes Thema bei diesem Kohleprodukt. Denn diese Briquettes bestehen ausschließlich aus Bioabfall von Kokosnussschalen, Tropenholz oder chemische Bindemittel sind bei der Produktion verpönt, bei der Beschaffung wird Wert auf ethische Kriterien gelegt. Selbst die Verpackung ist aus recyceltem Kunststoff.

SMOKEFIRE HOLZPELLETS Rauchküche

Mit neuen Sorten und einer völlig neuen Verpackung kommt die neue Generation der Weber Holzpellets in ebenso neuen Kartonverpackungen auf den Markt. Dieser Brennstoff für den famosen Weber SmokeFire ist nicht nur optimal auf die technischen Erfordernisse des Pelletsgrills abgestimmt, sondern wird in Zukunft CO₂-neutral vor allem mit europäischen, FSC-zertifizierten Holzarten produziert. Wählen kann man daher aus den Sorten „Oak“ (Eiche), „Cherry“ (Kirsche), „Alder“ (Erle), „Apple“ (Apfel), „Beech“ (Buche) sowie dem „Grill Academy Blend“. Wobei die Obstholzsorten ebenfalls Blends mit 60% Buchenanteil sind. Die neue Box hält die Pellets nicht nur trocken, sondern ist auch mit einem Einfüllstutzen zum besseren Nachfüllen am Gerät versehen. Der Preis für den 8-kg-Karton wird bei etwa € 21,- liegen.





O'DONNELL MOONSHINE Prohibitions-Charme

In den Regalen der Weber Original Stores, aber auch online sind verboten gute Hard Drinks des Labels „O'Donnell“ zu finden. Wie einst in den 1920er Jahren der amerikanischen Prohibition von den Schwarzbrennern („Moonshiners“) in Marmeladegläser (350 ml oder 700 ml) abgefüllt und in unterschiedlicher Hochprozentigkeit und Geschmacksrichtung. Das Spektrum der Drinks reicht vom „Toffee Moonshiner“ oder „Bitter Rose Moonshine“ mit 25% vol. bis zum dreifach destillierten Hardcore Drink „High Proof Moonshine“ mit 50% vol.

SCHÄRDINGER Das Käse-Steak

Der neue „Geräucherte Brat- und Grillkäse“ in der 150-g-Packung ist ja ein echtes Convenience-Produkt, denn Grillmarkierungen wie Räuchernote hat er bereits an Bord und muss daher eigentlich nur mehr in der Pfanne oder am Grill erhitzt oder knusprig gebraten werden. Und der feine Käse aus Wörgl ist auch bereits in zwei grillfertige Stücke geschnitten, kann also direkt auf den

Rost. Aber er eignet sich auch hervorragend als Basis von delikaten Füllungen oder Gratin, wie im Rezept auf Seite 50 nachzulesen ist.



FRANZ BOCK Der Profi-Ausstatter

Er ist AMA-Grilltrainer, Event-Caterer am Grill und Qualitätsfanatiker mit einer Vergangenheit als professioneller Einkäufer. War also nicht immer ganz glücklich mit jenen Lebensmitteln, Grillschürzen und Werkzeugen, die er als begeisterter Grillfan in die Hände bekam. Deshalb ist der Waldviertler Franz Bock mit der Zeit dazu übergegangen, für sich und seine Freunde die besten Lieferanten ausfindig zu machen – inzwischen vermarktet er selbst unter seiner Flagge „BOCKis“ hochwertige Kleidung, Grill- und Bratgewürze, Grill- und Backöle und auch besondere Mohnprodukte aus seiner Region. Und zwar in Haushaltsgrößen, aber auch in Profi-Einheiten. Informationen und Kontakt:
www.bockisgrillerei.at
Mail: franz.bock@wvnet.at



PEUGEOTS POCKET MÜHLE Pepper to go

Mit gerade mal zehn Zentimetern Länge passt diese handliche Mini-Mühle in jeden Rucksack. Sie ist mit rostfreiem Edelstahl verkleidet und steckt zum Transport in einer schützenden Filztasche. Das leistungsstarke Peugeot Mahlwerk, ebenfalls aus Edelstahl, arbeitet ebenso effizient wie bei den großen Geschwistern, der Mahlgrad des Pfeffers ist präzise und leicht mit dem Drehknopf einstellbar: von sehr fein für maximale Schärfe bis sehr grob für das volle Aroma. Darauf gibt es 25 Jahre Garantie. Die Pocket Pfeffermühle von Peugeot ist im Handel oder online zum UVP von € 54,90 erhältlich.



Design hat nie besser geschmeckt

Der neue Weber SmokeFire STEALTH Edition.
Für unglaublichen Holzfeuergeschmack, unvergleichliche Hitze und smarte Technologie.



SMOKEFIRE STEALTH EDITION

Beeindrucke deine Gäste jedes Mal mit perfekten Ergebnissen und einer eleganten Optik auf dem neuen Weber SmokeFire Pelletgrill! Dank eines konkurrenzlosen Temperaturbereichs von bis zu 315 Grad, begleitet von smarter Technik, ist mit diesen Grills alles möglich – sogar scharfes Anbraten. Und das alles mit dem besonderen Geschmack der natürlichen und nachhaltigen Weber Holzpellets, die es in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt.

Entdecke, was mit den neuen Weber SmokeFire Grills möglich ist – beim Händler in deiner Nähe oder online unter weber.com



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST