

MASTERPIECE

CAMPINGAZ®

AUFGETISCHT!
IM INTERVIEW
MIT CAMPINGAZ
GESCHÄFTSFÜHRER
ANDREAS STREITENFELD

**CHICKEN
DELUXE**
AUF DEN SPUREN
DER MARENSIN
MAISHÄHNCHEN



**WURST
KULTUR**
IN 15 WÜRSTEN
UM DIE WELT

GETESTET
DER CAMPINGAZ 4 SERIES
DUAL HEAT CLASSIC EXS

POWERED BY

MEAT IN

Der Guide für Fleischkultur

Die Plancha – Ihre einfache und vielfältige Außenküche



Lecker: Gleichmäßig gebräuntes Fleisch



Mediterran: Meeresfrüchte mit Weinsauce



Gesund: Gemüse auf den Punkt gegrillt



Süß: Gemischte Früchte flambiert

Mehr Vielfalt beim Grillen

- Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, ob mit oder ohne Flüssigkeiten, die geschlossene gusseisernerne Platte macht alles möglich!
- Gesünder Grillen: Keine Stichflammen und auch fettfreies Grillen möglich dank Ableitung des Fetts in den Auffangbecher.
- Einfache Reinigung: Heiße Platte mit Wasser übergießen und mit Plancha-Spatel Rückstände schnell entfernen.

www.campingaz.com



Alle Rezepte im Buch!

LIEBE GRILLFREUNDE!

Habt ihr euch schon mal gefragt, was Grillen eigentlich bedeutet? Manch einer würde es mit der Zubereitung von Fleisch und Gemüse in der Natur gleichsetzen. Das ist soweit richtig. Für echte Grill-Fans ist die außerhäusliche Zubereitung jedoch noch sooo viel mehr! Grillen ist ein verbindendes Element inmitten unserer Gesellschaft, das Menschen an einen Tisch bringt und sie gemeinsame Zeit verbringen lässt. Es ist der Duft von frischem Fleisch, das gemeinschaftliche Lachen, ein gutes Bier oder Wein und gegrillte Lebensmittel, die die Geschmacksnerven aller Gäste in neue Sphären katapultieren. Enthusiastische Herzblutgriller sehen in diesem Hobby eben nicht nur die Zubereitung von Speisen – ebenso wie wir.

Die Campingaz Geschichte geht bis ins Jahr 1949 zurück. Mit der Erfindung der portablen und europaweit wiederbefüllbaren Gasflasche war den Gründern damals sicherlich nicht bewusst, dass Campingaz 70 Jahre später ein flächendeckend bekannter Gasgrillspezialist sein würde. Sieben Jahrzehnte Firmengeschichte, die wir gerne mit euch feiern möchten. Die Liebe und die Leidenschaft für das gemeinsame Grillerlebnis treiben uns tagtäglich an und ermöglichen uns den stetigen Fortschritt und neue Entwicklungen. Und genau mit dieser Leidenschaft präsentieren wir nun unsere zweite Ausgabe von MASTERPIECE. Ein Magazin, welches das Grillen zu einem Lebensgefühl werden lässt.

Unsere Umfrage zeigt Schwerpunkte und Vorlieben der Spezies „Griller“, tolle Rezepte präsentieren in Kombination mit neuen Produkten und Technologien – von der Reinigung bis zum schnelleren Erhitzen – die schier grenzenlosen Möglichkeiten beim Grillen.

Für die kulinarischen Highlights sorgen echt bayerische Garnelen und freilaufende, in Pinienwäldern lebende Maishühner aus der Region "Landes" in Frankreich. Eine BBQ Bucket List stellt dir ausgewählte Hotspots vor, die du unbedingt ausprobieren solltest. Die besten Kombinationen aus Wurst & Wein, sowie die Lieblings-Craft-Beer-Klassiker von unserem Biersommelier zeigen dir die Vielseitigkeit des – für uns – besten Hobbys der Welt.

Dass Menschen aus ihrer Leidenschaft zum Grillen auch eine Berufung werden lassen können, verkörpern Campingaz Geschäftsführer Andreas Streitenfeld und das Grillteam auf Erfolgskurs, die Aartal BBQ Crew.

Viel Spaß beim Lesen.



Andreas Streitenfeld, Geschäftsführer
Camping Gaz (Deutschland) GmbH



Adrian Eck, Marketing Manager
Camping Gaz (Deutschland) GmbH



Christian Linssen, Chefredakteur
Magazin MEAT IN

06 ALLEZ LES BLEUS

70 JAHRE CAMPINGAZ

IM JAHR 1949 WURDE AUS EINER EINFACHEN IDEE EINE BIS HEUTE BESTEHENDE, STARKE MARKE. EIN JUNGER FRANZÖSE ENTWICKELTE, ANGETRIEBEN VOM EIGENEN BEDARF, EINE KOMPAKTE UND WIEDERBEFÜLLBARE GASFLASCHE FÜR DEN CAMPINGBEREICH. DAMALS WIE HEUTE EINE REVOLUTIONÄRE IDEE!



26

AUFGETISCHT

IM INTERVIEW MIT ANDREAS STREITENFELD
GESCHÄFTSFÜHRER CAMPING GAZ DEUTSCHLAND GMBH

E

ER IST GEBÜRIGER STUTTGARTER, EHEMANN, FAMILIENMANN, HEIMLICHEM HARBORER-SISSEL UND SEIT FÜR HUNDERTEN VON CAMPINGGAZ. WIE WÄREN ANDREAS STREITENFELD ZUM INTERVIEW GETROFFEN UND MIT HIM ÜBER SEINE LEBENS-SCHIFFE ZUM GRILLEN, GELICHTHEIT UND GUTES ESSEN GESPRACHT.

• Lieber Andreas, Du bist jetzt seit über 10 Jahren in der Grillbranche tätig und seit zwei Jahren Geschäftsführer der Camping Gas Deutschland GmbH. Was fasziniert dich in der Grill- und was nicht?

Ich war schon immer ein großer Grill- und Fan. Ich kochte für mein Leben gerne und war bereits in meiner Jugend sehr experimentierfreudig in der Küche. Wann fing das an? Ich würde mir 27 Jahren, da war ich als Austauschschüler in den USA und lernte schnell die ersten großen amerikanischen Grillmethoden kennen. Gezeigt wurde damals an jeder Ecke. Die Tatsache, dass man eine ganze Pflanzel mit einem Grillabzug zubereiten kann, hat mich nicht als Bezauberter. Als ich zurückkam musste ich mich mit der Frage auseinandersetzen, was ich mal beruflich machen will.

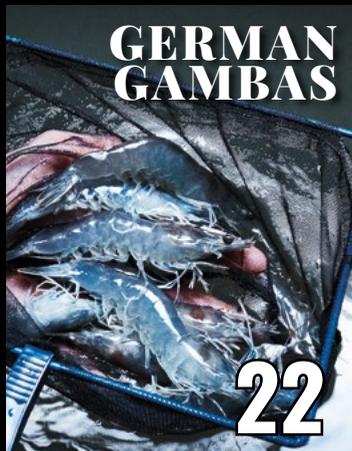
Ich hatte schon immer ein Faible für Kochen und Handwerken. Also musste ich mich entscheiden: Entweder ich mache eine Ausbildung zum Koch oder Tischler oder aber ich studiere. Ich habe mich dann kurzerhand für ein BWL-Studium entschieden, das erlernen mit sehr wenig. Das Kochen und Werkeln habe ich dann in meinen Freizeit betrieblernen. Damals war mir die Frage noch nicht klar, dass ich mein Studium und meine private Leidenschaft später einmal so gut kombinieren kann.



18



GERMAN GAMBAS



22

32



INHALT

06 | ALLEZ LES BLEUS
70 Jahre Campingaz

10 | GRILLFAKTEN
Von Angrillen bis Zweitgrill

14 | AUF ERFOLGSKURS
Mit der Aartal BBQ-Crew

18 | NEUVORSTELLUNG
Plancha-Nachwuchs aus Edelstahl

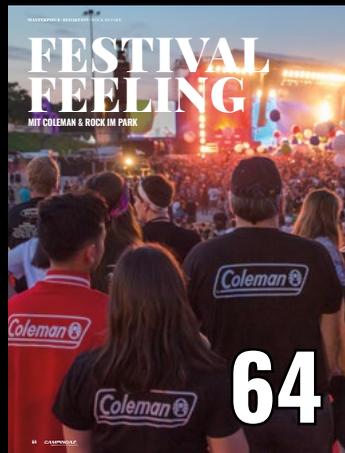
20 | CLEAN UP
Plancha kinderleicht gereinigt

22 | GERMAN GAMBAS
Gibt's doch gar nicht? Doch!

26 | AUFGETISCHT
Im Interview mit Andreas Streitenfeld

32 | DOPPELT GUT GEGRILLT
Der Campingaz 4 Series Dual Heat Classic EXS im Test

36 | CHICKEN DELUXE
Auf den Spuren der Marensin Hähnchen



Rezepte

17 | VANILLE-ZUCKERSCHNECKEN
mit Honig-Whiskey aromatisiert

31 | GAMBAS À LA PLANCHA
Mediterrane CrustaNova Garnelen

59 | STOKES CHEESEBURGER
mit Burger Relish und Real Mayonnaise

62 | DREHSPIESSREZEPTE
Rodizio Picanha, Hellas Gyros, Piña Rotada

75 | SKIRT STEAK
mit Hoisin Sauce, Sesam und Asia-Slaw

42 | DIE PERFEKTE HITZE
Dank Searing Boost Station

44 | WURSTKULTUR
In 15 Würsten um die Welt

52 | ATYPISCH, ABER GUT!
Die fünf besten Wurst & Wein-Kombinationen

56 | WE LOVE KETCHUP
Do it yourself Ketchup

60 | DURCHGEDREHT
Der Premium Drehspieß mit Elektromotor

64 | FESTIVAL FEELING
Mit Coleman & Rock im Park

68 | NEUHEITEN & KLASSIKER
Darf ich das gleiche Bier 2-mal trinken?

72 | BARBECUE BUCKET LIST
Ausgewählte Hot Spots für glorreiches BBQ

76 | DIE CAMPINGAZ MASTER SERIES
Starke Funktionen, stylisch verpackt

82 | KREUZWORTRÄTSEL
Gewinne eine Master Plancha EX Edelstahl

ALLEZ LES BLEUS

70 JAHRE CAMPINGAZ

IM JAHR 1949 WURDE AUS EINER EINFACHEN IDEE EINE BIS HEUTE BESTEHENDE, STARKE MARKE. DREI JUNGE FRANZOSEN ENTWICKELTEN, ANGETRIEBEN VOM EIGENEN BEDARF, EINE KOMPAKTE UND EUROPAWEIT WIEDERBEFÜLLBARE GASFLASCHE FÜR DEN CAMPINGBEREICH. DAMALS WIE HEUTE EINE REVOLUTIONÄRE IDEE!



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



70 Jahre nach der Erfindung der Campinggaz Gasflasche blicken wir nun mit Stolz und Freude an die Geburtsstunde zurück und möchten uns bedanken: Bei jedem Kunden, Lieferanten, Käufer, Partner und Kollegen. Unsere Produkte sind heutzutage nicht nur flächendeckend in Europa, sondern auch in vielen anderen Ländern auf der ganzen Welt erhältlich. Wir können nur mutmaßen, ob die Vision der Gründungsväter auch nur ansatzweise so ausgesehen haben könnte. Doch gerne wollen wir noch mal Revue passieren lassen, wie die Erfolgsgeschichte damals begann.

AUS DER FRANZÖSISCHEN GARAGE IN DIE CAMPINGWELT

Nach der glorreichen Entwicklung des neuartigen Gaszylinders gründeten André Colomb, René Sillon und Gabriel Corlet in Frankreich das Unternehmen, das seine Produkte unter der Marke Camping Gaz vertrieb. Alle drei waren Ingenieure und vom absoluten Entdeckergeist getrieben. Ihr gemeinschaftliches Ziel war klar: Camping soll bezahlbar für jeden werden! Denn diese Art von Urlaub galt bisweilen als purer Luxus. Wollte man zur damaligen Zeit ein warmes Abendbrot, so musste man ein kostspieliges Restaurant besuchen – dies konnte sich bei weitem nicht jeder leisten. Doch dank der neuen, portablen Gasflasche und den dazugehörigen Kochern, konnten sich fortan Millionen von Menschen zum ersten Mal einen richtigen Campingurlaub leisten. Die Revolutionierung des Campingerlebens für jedermann trieb die Franzosen weiter an. Das Herz schlug fortan ununterbrochen für Ideen und Entwicklungen, die das Leben und insbesondere die Zubereitung von Speisen im Freien leichter und vergnüglicher machten. Bereits wenige Jahre nach der Firmengründung wurde ihr erster tragbarer Gaskocher namens „Bleuet“ ein kommerzieller Erfolg.

ZUERST DIE FLASCHE, DANN DER GRILL

1993 führte Campinggaz in Frankreich eine vollständige Gasgrill-Serie ein. Zu dieser Zeit hat die Marke bereits ihre Position im Herzen der Familien gestärkt, indem sie sie in den Momenten des Austauschs, der Geselligkeit und der Freiheit begleitet hat. Der liebevoll genannte „Ranchero“ durch-

brach 1994 im wahrsten Sinne des Wortes die Grenzen und wurde in ganz Europa eingeführt und verkauft. Er gilt übrigens als eines der ersten, in Europa produzierten, gasbetriebenen Geräte seiner Art. Doch die Europäer waren anfangs skeptisch, waren sie doch nur Kohlegrills gewohnt. Um sie vorsichtig an das Thema Gasgrill heranzuführen, wurden Lavasteine in den Garraum gesetzt, um den Konsumenten das Umsteigen zu erleichtern. Lange hielt sich auch der Glaube, dass das Gas lediglich die Lavasteine erhitzte und das eigentliche Grillen von den Lavasteinen erledigt werden würde.

PATENTIERTE ERFINDUNGEN UND GENIALE IDEEN

Bis heute treibt uns der Entwicklergeist an. Vom Strand bis zum Campingplatz, vom Garten bis in die Berge: Die Erfindungen von Campinggaz haben zum Ziel, die Liebe zum Grillen zu einem Lebensgefühl werden zu lassen. Nur fordern die Käufer heute schon lange mehr als nur einen Grill zum Grillen. Sie möchten sich eine Außenküche schaffen, die das Kochen neu definiert, vielfältige Möglichkeiten bereithält und zugleich einfach zu bedienen und zu reinigen ist. Genau diese Wünsche stehen für die Entwicklung unserer Technologien an oberster Stelle. Aus diesem Grund erscheinen, neben patentierten Erfindungen wie der InstaStart Zündung, dem InstaClean, den Blue Flame Brenner und der Even Temp Hitzeverteilung regelmäßig Grills mit weiteren Neuheiten, wie zum Beispiel der Searing Boost Station, dem Culinary Modular System oder der Dual Heat Technologie.

Wir danken Generationen von Grillfans und Campern für das Vertrauen der vergangenen Jahre und freuen uns, euch auch in Zukunft mit sicheren und zuverlässigen Produkten begleiten zu dürfen! Wir sind noch lange nicht fertig – versprochen!



SERVICE AUF GANZER LINIE

Die mobile Campinggaz-Flotte war damals eine gern gesehene Anlaufstelle und auf den beliebtesten Campingplätzen des Landes weit verbreitet.





EIN DANKESCHÖN DER BESONDEREN ART

Im Jubiläumsjahr 2019 ist die „70 Jahre Limited Edition“ unserer Gaskartusche erhältlich. Das einzigartige Jubiläumsdesign der CV 470 Plus gibt es mit insgesamt sechs verschiedenen Motiven. Ein für jedes Jahrzehnt typisches Motiv lädt dabei zum Schwelgen in Erinnerungen ein. Nur solange der Vorrat reicht: Die Auflage ist streng limitiert und wird so nie wieder erhältlich sein!



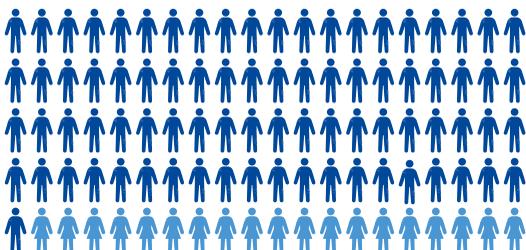
GRILL FAKTEN

VON ANGRILLEN BIS ZWEITGRILL

**DURCHSCHNITTSALTER
ALLER BEFRAGTEN:**

39,6 JAHRE

TEILNEHMER



 **81,1%**  **18,9%**

DIE PERFEKTE GRILL-KOMBINATION GUTE ZUTATEN & DIE RICHTIGE GESELLSCHAFT

Natürlich wollten wir auch wissen, welchen Stellenwert das Grillen bei den Befragten hat und was ihnen besonders wichtig dabei ist. Demnach gaben 8 von 10 Befragten an, dass sie besonders viel Wert auf die richtige Gesellschaft legen. Die richtige Grillrunde ist wichtiger als das, was auf den Grill kommt. Doch immerhin achten 75 % der Griller auf eine gute Qualität der Zutaten. Na dann: Guten Appetit!

Wir wollten es einfach wissen: Was lieben die Menschen, was bewegt sie und vor allem, wie oft machen sie es? Die Rede ist vom Grillen! Und so haben wir kurzerhand unsere eigene Umfrage* gestartet, bei der einige erstaunliche Erkenntnisse ans Licht kamen. Aber schaut selbst! Hier sind sie, unsere Grillfakten zum schönsten Hobby der Welt.

**Rindfleisch
aufs Rost**

3 von 4 Männern grillen
am liebsten Steak!

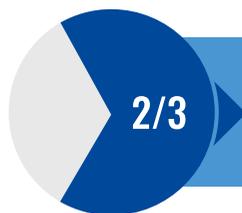


**Prost &
Stößchen**



Bier gehört zum Grillen wie der Senf zur Bratwurst? Richtig! Das kühle Blonde liegt bei beiden Geschlechtern eindeutig auf Platz 1 der beliebtesten Grill-Getränke. Platz 2 und 3 gehen an Wein und Gin Tonic.

istock.com/loannasay



2/3

DER GANZJAHRESGRILLER
NUTZEN GASGRILLS

27% **LECKERBISSEN**
27% DER EXPERIMENTIERFREUDIGEN
GRILLER GREIFEN GERNE ZU PICANHA,
SKIRT UND HANGING TENDER. YUMMI!

58% **ABSOLUTE
MEHRHEIT**
58% GRILLEN AM LIEBSTEN MIT GAS
#GASGRILLIEBE

65% **GRILLEN IST
GEMEINSCHAFT**
65% GRILLEN MEIST
FÜR 4-8 PERSONEN

*Anzahl Teilnehmer: 512

56%

**BELIEBT
MEDITERRAN**

ÜBER DIE HÄLFTE DER BEFRAGTEN GRILLT AM LIEBSTEN MEDITERRAN. DIE ANDEREN ÜBERZEUGEN WIR AUCH NOCH MIT UNSEREN PLANCHAMODELLEN.

DAS MÄRCHEN VOM **SCHÖNWETTERGRILLER**



74%

BEZEICHNEN SICH ALS GANZJAHRESGRILLER. SOMIT IST „ANGRILLEN“ NUR FÜR 1/4 DER BEFRAGTEN EIN THEMA, FÜR ALLE ANDEREN STELLT SICH NICHT DIE FRAGE, WANN ANGEGRILLT WIRD.

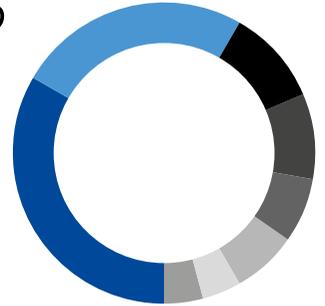


Morgenstund hat „Grill“ im Mund



28% der Befragten würden auch zum Frühstück grillen. Was fehlt sind, nach eigenen Angaben, die Ideen. Aber keine Angst: Wir lassen euch nicht im Stich! Spätestens in der nächsten Ausgabe gibt's ein paar exklusive Frühstückstipps – versprochen!

DEUTSCHLAND IST EXPERIMENTIERFREUDIG!
WIE SCHÄTZT DU DEINE GRILLKÜNSTE EIN?



- 33,6% Ich experimentiere mit verschiedenen Grillarten
- 24,1% Meinen Freunden schmeckt's
- 10,3% Das überlasse ich anderen
- 9,5% Ich bin selbsternannter Grillmeister
- 6,9% Ich bin Wettkampfgrilller
- 6,9% Ich habe schon mein erstes Pulled Pork gemacht
- 4,3% Potentieller Grillweltmeister 2023
- 4,3% Ich bin Rookie, blutiger Anfänger



DER TREND GEHT ZUM ZWEITGRILL
82% DER MÄNNER BESITZEN MEHR ALS EINEN GRILL

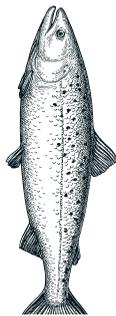
#Veggie

FRAUEN GRILLEN 10-MAL LIEBER VEGETARISCH ALS MÄNNER.

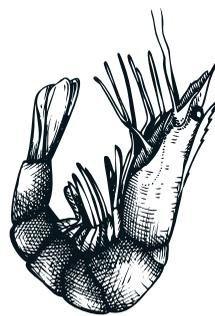
1/3 ALLER BEFRAGTEN GRILLT 15 BIS 30 MAL IM JAHR



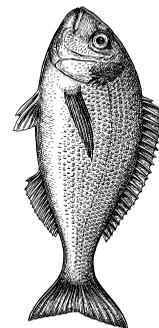
DIE TOP 3 DER FISCH- SPEZIALITÄTEN VOM GRILL



1 LACHS



2 GARNELEN



3 DORADE

istock.com/Alhontess

SAVE THE DATES!

AUSGEWÄHLTE TERMINE DER GRILLMEISTERSCHAFTEN 2019 AUF EINEN BLICK:

MÄRZ

22. – 24.03.2019: KCBS | Doppelcontest: Country Road & BBQ Festival in Padova (ITA)

30. – 31.03.2019: KCBS | Spring Break BBQ Contest in Lommel (BE)

APRIL

13. – 14.04.2019: KCBS | Meat the East in Hengelo (NL)

13. – 14.04.2019: KCBS | 2nd Wild King BBQ Competition in Kirchdorf (AUT)

19. – 21.04.2019: KCBS | Doppelcontest: Eastern BBQ Contest in Ninove (BE)

27. – 28.04.2019: KCBS | Barbecue Bulls Championship in Salzburg (AUT)

27. – 28.04.2019: KCBS | Greek Fire BBQ Festival in Waldbröl (D)

MAI

04. – 05.05.2019: GBA | Nordgrill 2019 in Neumünster (D)

05.05.2019: GBA | Bikes'n'BBQ Landesgrillmeisterschaft Hessen in Dillenburg (D)

11. – 12.05.2019: KCBS | BBQ Friuli Venezia Giulia in Udine (ITA)

11. – 12.05.2019: KCBS | Beer, Fries and BBQ VI in Hasselt (BE)

24. – 26.05.2019: KCBS | Brew'n'Q in Leicestershire (ENG)

JUNI

01. – 02.06.2019: KCBS | Meat, Smoke & Beer Festival in Moerbisch (AUT)

01. – 02.06.2019: KCBS | Vienna BBQ Days in Wien (AUT)

08. – 09.06.2019: KCBS | 8.Tony Stone Low & Slow Competition 2019 in Hoofddorp (NL)

22. – 23.06.2019: KCBS | The War of Barbecue in Jesolo (ITA)

29.06. – 30.06.2019: KCBS | Vuur en Vlees 2019 in Deurne (NL)

29.06. – 30.06.2019: KCBS | Grillstock 2019 in Bristol (ENG)

JULI

06. – 07.07.2019: KCBS | BBQ an der Burg 2019 in Bad Bederkesa (D)

20. – 21.07.2019: KCBS | 4th Black Forest Smoke & Wine Festival in Bad Bellingen (D)

AUGUST

03. – 04.08.2019: GBA | Deutsche Grillmeisterschaft in Fulda (D)

16. – 17.08.2019: KCBS | BBQ Festival 2019 in Tallinn (EST)

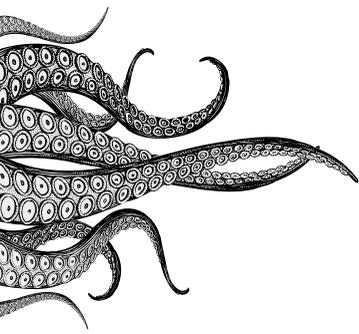
17. – 18.08.2019: KCBS | Euregio BBQ Festival in Waldfeucht-Haaren (D)

SEPTEMBER

07. – 09.09.2019: KCBS | Farm Meat "De Vaartse Hoeve" BBQ in Dongen (NL)

14. – 15.09.2019: GBA | Grill Gut / Bremer Landesgrillmeisterschaft 2019 in Bremen (D)

15.09.09.2019: GBA | NRW-Grillmeisterschaft 2019 in Krefeld (D)



TINTENFISCH

GRILLTREND!

Wir mussten zweimal hinschauen, aber **JEDER VIERTE** grillt gerne Tintenfisch. Wow! Wir schreiben das mal auf unsere Rezept-Wunschliste für's nächste Mal!



!Stock.com/ADA | !Stock.com/fpine_art



WOCHENENDTRIP

Am ersten Augustwochenende wird Fulda zur Grillhauptstadt. Die Deutsche Grill- und BBQ-Meisterschaft ist ein echtes Highlight für jeden Grillfan.

Markus Diehl,
Außendienst



IMPRESSUM

Sitz der Geschäftsleitung
Camping Gaz (Deutschland) GmbH
Am Eisernen Steg 20
D-65795 Hattersheim

Betriebsstätte
Camping Gaz (Deutschland) GmbH
Ezetalstraße 5
D-35410 Hungen-Inheiden
Telefon: +49 6402 890
Telefax: +49 6402 89246
E-Mail: info@campingaz.de
www.campingaz.com

Konzept & Realisation
TEAM MEAT IN
neue formen Köln GmbH
www.neueformen.net

Informationen zu unseren AGB gibt es online unter www.campingaz.com

UNSERE CAMPINGGAZ-HÄNDLER HELFEN GERNE BEI ALLEN FRAGEN RUND UMS OUTDOORCOOKING.

AUF ERFOLGSKURS

WIE SICH DAS AARTAL BBQ-TEAM VOM
HINTERHOF- ZUM PROFITEAM GRILLTE



E

Ein Grillabend, der Geschichte schreiben sollte. Angefangen hat alles bei einem geselligen Grillen – wo auch sonst – unter Freunden. Im Januar 2016 trafen sich sechs Hobbyköche am Grill und plauderten über Fleisch, Bier und andere Männerfreuden. Daniel, heute Teamchef der Crew, berichtete stolz, dass er vor über 10 Jahren mit einem Team deutscher Vize-Grillmeister wurde; alle waren sofort Feuer und Flamme. Das wollen wir auch, lautete der einstimmige Tenor der Anderen! Und so formierte sich das Team aus fünf Grillmeistern, einem gelernten Koch und vier enthusiastischen Supportern. Bereits ein halbes Jahr später nahm Aartal BBQ an ihrem ersten Wettkampf teil, der Deutschen Grill- und BBQ Meisterschaft in Fulda. Die Newcomer hatten sich bei ihren Vorbereitungen scheinbar gut eingespielt, denn sie sicherten sich gleich den 2. Platz in der Kategorie Dessert und den 10. Platz in der Gesamtwertung der Profis. Wenn Dessert-Experte Dirk Niers an die Anfänge zurückdenkt, ist er immer noch baff: „Diese Meisterschaft lief wie ein Film vor meinem inneren Auge ab. Ich habe irgendwie kaum etwas mitbekommen und plötzlich war da diese Siegerehrung. Unfassbar! Wir konnten unser Glück kaum glauben.“

*Aller Anfang ist schwer -
Zwischen Zeitmangel und
Geldnot*

Vom Siegeswillen getrieben stürzte sich das Team in weitere Grilltrainings. Der Ort des Geschehens: Der Pferdehof von Daniels Freundin Kirsten. Hier trafen sich die Mitglieder regelmäßig. „Am Anfang war das ganz schön kompliziert. Erst einmal mussten wir einen Termin finden, an dem alle Zeit hatten. Dann hat jeder für sich seine Grillutensilien und Grills ins Auto geladen und wir haben uns für ein Wochenende auf dem Hof in Oberneisen eingenistet,“ erinnert sich Matthias. Doch der Zeitmangel der berufstätigen Hobbygriller war nicht das einzige Hindernis. Dem Team wurde schnell klar, dass Grillen zwar ein grandioser Zeitvertreib, aber leider auch ganz schön kostspielig ist. So plünderten die Freunde nach und nach ihre Konten, um Grillausstattung, Transportermiete, Spritkosten, Teilnahmegebühren und Co. decken zu können.



Ungebremst und durchgegrillt - Aus der Hobbygruppe wird ein Verein

In der kurzen Zeit, in der es das Team nun gibt, ist aus einem anfänglichen leidenschaftlichen Ausprobieren eine wahre Mission geworden. 2017 wurde aus der Aartal BBQ Crew ein waschechter „e.V.“ Aber nicht nur die Ziele und die Ausrichtung der Grillers nehmen strukturelle Formen an, auch die Finanzen tanzen. So sorgte die Gründung des Vereins zum Beispiel dafür, die Fixkosten des teuren Hobbys gerecht und fair auf alle zu verteilen, indem gemeinschaftliche Kosten ab nun aus der Vereinskasse gezahlt werden. Des Weiteren trägt der wachsende Erfolg der Crew dazu bei, dass nach und nach die ersten Sponsoren auf die

Aartaler aufmerksam werden. Neben den Preisgeldern fließen mittlerweile auch kleine Spenden in die Gemeinschaftskasse. Um diese kontinuierlich aufzubessern, sind die Wettkampfgriller regelmäßig zu Gast auf Märkten und Festen. Hier verkaufen sie Pulled Pork und ein paar ihrer liebsten Grillspeisen, um sich auch finanziell für den nächsten Wettkampf zu wappnen. Dieses Jahr wollen sie an mindestens 4-5 Wettkämpfen teilnehmen, ihr Können unter Beweis stellen und den Besuchern und Grillfans zeigen, dass für sie das Grillen nicht nur ein Hobby, sondern eine Berufung ist.



Dessert auf dem Grill

Eines der absoluten Steckenpferde der Aartal BBQ Crew sind ihre Desserts vom Grill. Was sich für manch einen Hobbygriller zunächst einmal unmöglich anhört, ist für das Aartal Team eine Paradedisziplin. Bei der Zubereitung hat definitiv Dirk die Grillzange in der Hand. Die Zuckerschnute, so wird der 42-Jährige teamintern genannt, ist vor allem für die Naschkatzen unter den Grillern unab-

dingbar. Er kreierte und entwickelt, mit Unterstützung von Teamchef Daniel, alle Desserts des Teams. Obwohl die Erfolgsrezepte der Crew unter Verschluss bleiben, haben wir der Aartal-Zuckerschnute einen absoluten Geheimtipp aus dem Ärmel schütteln können: Zimtschnecken! Vielleicht probierst du sie mal aus, übst schon einmal für den nächsten Wettbewerb und sagst der Crew den Kampf an?

ZUTATEN

HEFETEIG

500 g Mehl Typ 550
100 g Zucker
80 g weiche Butter
200 ml lauwarme Milch
1 Würfel Frischhefe, 4,2 g
1 Ei
1/2 TL Salz

FÜLLUNG

300 ml Milch
150 g Crème fraîche
100 g dunkle Schokolade
20 g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
Ein paar Spritzer Honig-Whisky

ZUCKERGUSS

200 ml Sahne
100 g Zucker



VANILLE-ZUCKERSCHNECKEN MIT HONIG-WHISKY AROMATISIERT

- 1 Für den Teig:** Die Hefe in die lauwarme Milch bröseln und den Zucker hinzufügen. 5 Minuten ruhen lassen.
- 2** Die restlichen Zutaten hinzufügen und ausgiebig 10–15 Minuten kneten, bis der Hefeteig glatt ist und sich vom Schüsselrand lösen lässt. Sollte der Teig noch zu klebrig sein, ein wenig Mehl hinzufügen. Den Hefeteig abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
- 3 Für die Füllung:** Vanilleschote aufschneiden, Vanillemark herauslösen und in die Milch geben. Aus der Milch, Zucker, Puddingpulver Vanille und Salz nach Packungsanweisung den Pudding kochen und abkühlen lassen.
- 4** Crème fraîche und Honig-Whisky mit dem Pudding verrühren. Schokolade fein hacken.
- 5** Den Hefeteig rechteckig 2–3 mm dick ausrollen. Die Puddingmasse gleichmäßig auf dem Hefeteig verstreichen und die Schokolade darüber streuen. Den Teig unter leichtem Druck aufrollen. Die Rolle in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
- 6** Eine Tarteform (mit ca. 30 cm Durchmesser) buttern und mit Semmelbröseln bestreuen. Dies verhindert, dass die Schnecken anbacken. Schnecken jetzt in die Tarteform setzen und nochmals eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- 7** In der Zwischenzeit den Gasgrill auf ca. 170 Grad vorheizen. Den Grillrost mittig setzen und die äußeren Brenner anschalten. Variiert je nach Grillmodell. Bitte keine direkte Hitze verwenden, um zu vermeiden, dass die Schnecken unten anbrennen.
- 8** Die Backzeit beträgt ca. 40 Minuten. Sollten die Schnecken oben zu dunkel werden, können diese nach ca. 30 Minuten Backzeit mit Backpapier abgedeckt werden.
- 9 Für den Zuckerguss:** Sahne und Zucker in eine Pfanne oder einen Kochtopf geben und auf dem Seitenbrenner des Gasgrills einreduzieren lassen, bis eine leicht zähflüssige Masse entsteht. Den Zuckerguss mit Hilfe eines Pinsels auf die noch warmen Schnecken streichen.

PLANCHA-NACHWUCHS AUS EDELSTAHL NEUVORSTELLUNG



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



NOCH NIE WAR ES SO EINFACH, TEIL DER MEDITERRANEN PROFI-KÜCHE ZU WERDEN. AUF DER NEUEN MASTER PLANCHA EX EDELSTAHL WIRD GESUND UND SAUBER „GEPLANCHT“. ZUDEM BESCHERT DER GESCHMACK VON GLEICHMÄSSIG GEGRILLTEM FLEISCH, FISCH ODER GEMÜSE EINEN HOHEN GENUSSFAKTOR.

Die 60 x 40 cm große Grillplatte der neuen Plancha ist aus 5 mm starkem Edelstahl. Die Zusammensetzung aus Stahl, Kohlenstoff und Chrom bietet für eine außerordentlich robuste Beschaffenheit. Der Chromgehalt der Edelstahlplatte sorgt für eine noch bessere Hitzebeständigkeit und eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Platte. Des Weiteren ist Edelstahl sowohl berühmt-berüchtigt für seine Langlebigkeit, als auch für die perfekte Abwehr gegen Rost, sprich rostfrei. Aus diesen Gründen setzen vor allem Profi-Köche schon lange auf die Grilloberflächen aus Edelstahl. Mit der Master Plancha EX Edelstahl kannst du ab jetzt wie ein Profi grillen.

Natürlich profitierst du bei der Master Plancha EX Edelstahl nicht nur von den Vorteilen der neuen Plancha-Platte, sondern auch von allen anderen innovativen Campingaz Technologien.

PATENTIERTE BLUE-FLAME-BRENNER

Dank der zwei patentierten Blue-Flame-Brenner hat die Campingaz Master Plancha eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der gesamten Kochfläche. Sobald die Brenner in Betrieb sind, ist durch die Lüftungsschlitze ein Teppich aus kleinen blauen Flammen zu erkennen. Die Brenner legen damit den Grundstein für optimales „Grillen á la Plancha“.

EVEN TEMP TECHNOLOGIE FÜR GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG

Die patentierte Even Temp Technologie ermöglicht dir gleichmäßiges Garen, sowie scharfes Anbraten deines Grillguts. Die richtige Balance von Brennermaterial, Brennerstärke und Position zur Grillfläche sorgt für konstante Hitze und erreicht mehr als 250 °C auf über 90% der Grillfläche. Darüber hinaus lassen sich die einzelnen Brenner mit den Regelknöpfen unabhängig voneinander bedienen.

INSTART ZÜNDUNG

Diese spezielle Art der elektronischen Zündung ist in den Gasregler integriert. Beim Drücken und Drehen des Reglers wird durch Spannung ein Funke gezündet und das gleichzeitig ausströmende Gas dadurch schnell und sicher gezündet.

BUCH-TIPP:
Plancha meets BBQ
Christian Verlag



MASTER PLANCHA EX EDELSTAHL VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- ❑ Planchaplatte aus Edelstahl, rostfrei und einfach zu reinigen
- ❑ Patentierte Blue Flame Technologie für sehr gute Hitzeverteilung, zusätzlich zur Materialeigenschaft des Edelstahls
- ❑ InstaStart Zündung für eine kinderleichte Zündung
- ❑ Edles Design durch LED-beleuchtete Kontrollknöpfe
- ❑ Höhenverstellbare Füße und Grillfläche zum Anpassen an unterschiedliche Untergründe und zur Einstellung der Neigung der Planchaplatte
- ❑ Schutzdeckel aus Edelstahl als optimaler Windschutz beim Grillen und im Anschluss als Schutz der Grillplatte
- ❑ Dank integrierter Griffe einfach zu transportieren
- ❑ 10 Jahre Garantie gegen Durchrostung auf den Edelstahlbrenner und die Planchaplatte
- ❑ Praktische, spülmaschinenfeste Schmutzauffangtasse

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



CLEAN UP

Jeder Grill muss gereinigt werden, auch eine Plancha. Während man sonst klassisch den Grill „ausbrennt“ und anschließend den Rost nur grob abbürstet, wird eine Plancha direkt im Anschluss an die Grillrunde im Handumdrehen blitzblank gereinigt. Hierbei kannst du sowohl auf Hausmittel wie Essig, Wasser oder Eiswürfel, als auch auf unser biologisches Grill-Reinigungsspray zurückgreifen.

MIT WASSER ODER EISWÜRFELN

Durch die optimale Beschaffenheit der Edelstahl-Planchaplatte genügen für gewöhnlich schon Wasser oder Eiswürfel zur effektiven Säuberung. Beides wird dabei auf die noch warme Grillplatte gegeben. Durch den starken Temperaturunterschied lösen sich sowohl Fette, als auch Essensrückstände nahezu von allein von der Grilloberfläche.

OPTIONAL: REINIGUNG MIT ESSIG

Essig eignet sich sehr gut zum Desinfizieren und zur Geruchs-beseitigung für beide Varianten der Planchaplatte. Das Hausmittel kann aus diesem Grund auch super zwischen der Zubereitung zwei komplett unterschiedlicher Gerichte verwendet werden.

MIT FETTLÖSENDEM REINIGER

Bei starken Verschmutzungen oder beim Reinigen der bereits ausgekühlten Platte empfehlen wir das biologisch abbaubare Grill-Reinigungsspray. Es ist besonders umweltverträglich und aus 5-15% nicht-ionischen Duftstoffen zusammengesetzt. Durch die praktische 500 ml Sprayflasche kannst du das Reinigungsgemisch zielgenau auftragen und deiner Plancha so zum erneuten Strahlen verhelfen. Einfach ein paar Minuten einwirken lassen und dann die Platte mit einem Schwamm reinigen. Anschließend mit einem sauberen Lappen abwischen und noch einmal mit klarem Wasser nachspülen. Fertig.



Grill-Reinigungsspray

REINIGUNG SCHRITT FÜR SCHRITT

- 1 Eiswürfel (nur bei der Edelstahl-Plancha!) oder Wasser auf die noch heiße Oberfläche geben und kurz einwirken lassen, damit sich Fette und Essensrückstände lösen.
- 2 Vorsichtig mit dem Spatel die gelösten Rückstände in das Ablaufloch schieben.
- 3 Optional: Als zusätzlichen Reinigungsschritt das Gleiche nochmal mit Essig wiederholen.
- 4 Mit dem Spatel und einem Küchentuch die Plancha von restlichen Rückständen befreien und diese in das Ablaufloch schieben.
- 5 Die spülmaschinengeeignete Fettauffangtasse entnehmen und reinigen. Und zum Schluss - nach dem Abkühlen der Oberfläche - die Plancha mit einem feuchten Tuch abwischen, fertig.



PUTZ-ROMANTIK

Für alle, die das Grillreinigen nervt, ist die Plancha einfach perfekt. Wenn das Wasser auf die noch warme Platte trifft und es überall dampft und zischt: Da wird das Putzen gleich zur Leidenschaft.

Roberto Deگو,
Außendienst



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



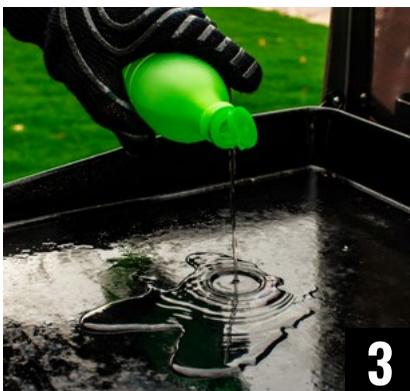
EDELSTAHL



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



GUSSEISEN





GERMAN GAMBAS

GIBT'S DOCH GAR NICHT? DOCH!

2012 haben ein Doktorand und ein Student eine geniale, wie irre Idee: Sie wollen Garnelen züchten. Mitten in Bayern. Aus der spontanen Eingebung wird CrustaNova, Deutschlands erste Gamba-Farm. Hier gedeihen die Krustentiere unter kontrollierten Bedingungen und gelangen in nie dagewesener Frische auf kürzestem Weg auf unsere Plancha.

NERDIGER FORSCHUNGSDRANG TRIFFT AUF WAHNWITZIGEN PIONIERGEIST

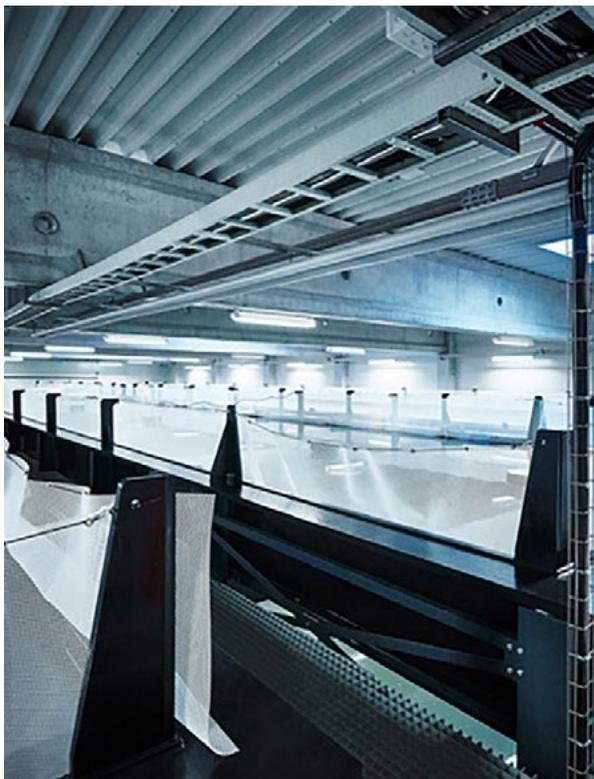
So oder so ähnlich lässt sich der Urknall beschreiben, mit dem CrustaNova seinen Anfang nahm. Der Ort des Geschehens: Eine Studentenbude voller Wasserwannen. Hier züchtete der Lebensmitteltechnologe Max Assmann gerade eine Schar Krebstiere, als sein Freund aus Schulzeiten ihm einen Besuch abstattete. Doch anstatt die ungewöhnlichen Mitbewohner seines Kumpels als Spinnerei abzutun, war Fabian Riedel – damals promovierender Jurist – sofort Feuer und Flamme.

Da sich Krebse jedoch zu gern selbst verspeisen, schien den beiden jungen Burschen eine deutsche Zucht schier zu selbstzerstörerisch, im wahrsten Sinne des Wortes. Stattdessen beschlossen sie, ihre Energie auf die weitaus friedlichere White-Tiger-Garnele zu konzentrieren. Auf dem Papier ein lohnendes Geschäft: Rund 50.000 Tonnen werden allein in Deutschland jährlich konsumiert. Jedoch befindet sich der Markt, mit Ausnahme einiger Gamba-Farmen in Südamerika, fest in asiatischer Hand. Wie sollten die Tiere also ausgerechnet im kühlen Deutschland gedeihen, weit weg von ihrem natürlichen Lebensraum?

GARNELEN ZEICHNEN SICH DURCH EINEN HOHEN PROTEINGEHALT (20 G JE 100 G) UND NIEDRIGEN FETTANTEIL (CA. 1,6 %) AUS. ZUDEM ENTHALTEN SIE VIELE WERTVOLLE OMEGA-3-FETTSÄUREN.



In Deutschland werden ca. 50.000 Tonnen Garnelen pro Jahr konsumiert. Nahezu 100 % davon sind Tiefkühlprodukte, die aus Asien und Lateinamerika importiert werden. Sie sind im Schnitt 6,4 Monate alt, wenn sie bei uns in Deutschland auf dem Teller landen.



AQUAKULTUR IST DIE KONTROLLIERTE AUZUCHT VON FISCHEN, GARNELEN ODER MUSCHELN. JEDER ZWEITE VERZEHRTE FISCH STAMMT AUS KÜNSTLICHER ZUCHT.



DIE ENTWICKLUNG UND ENTSTEHUNG DER FEELGOOD-FARM

Die Lösung: Eine sogenannte Aquakulturtechnik. Eine kontrollierte, künstliche Aufzucht von Wasserlebewesen in einem geschützten Umfeld. Mit diesem Wissen begann das Duo die Suche nach heimischen Kooperationspartnern und einem geeigneten Ort – mit Erfolg. Durch die Unterstützung von Experten aus dem Industrie- und Kühlraumbau, sowie führenden Biologen und Meeresbiologen nahm das Projekt Garnelenfarm seinen Lauf.

EIN GESCHÜTZTER RAUM, EIN ALL-INCLUSIVE BUFFET UND IMMER GUTES WETTER

Auf der Suche nach einem passenden Grundstück wurden Max und Fabian in Langenpreising, 20 Kilometer von München entfernt, fündig. 2014 begann hier der Bau eines Gamba Fünf-Sterne-Hotels, das der ursprünglichen Heimat der Tiere in nichts nachstehen sollte. In der luftdicht verschlossenen Halle herrschen selbst im Winter sommerliche 30 Grad. Auf zwei Etagen mit jeweils vier 35 Meter langen und fünf Meter breiten Becken tummeln sich die CrustaNova Garnelen unter Idealbedingungen, und davon bis zu 30 Tonnen im Jahr. Die Gamba-Produktionshalle gleicht einem Luxusurlaub für Garnelen. Hier haben es die Meerestierchen angenehm warm (30 Grad), genügend Essen (Weizen, Sepia, Erbsen und Fischmehl) und ein vorzügliches Wassergemisch aus Frischwasser, Meersalz und Sauerstoff.

Das Ergebnis: Bayerische, entspannte Shrimps mit gutem Wachstum und geringer Sterblichkeitsrate.

GAMBA ZAMBA AUF DER ZUNGE

Und lohnt sich der Aufwand? Wenn man den Feinkosthändlern und Restaurants, die auf die deutsche Garnele schwören, glauben darf ist die Antwort ein klares „Ja“. Bei CrustaNova wachsen die Garnelen artgerecht, von äußeren Umwelteinflüssen geschützt und ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Als Dank belohnen sie ihre Züchter mit einem besonders guten Geschmack – leicht süßlich, ein wenig nussig und vor allem für uns Deutsche ungewohnt frisch. Außerdem werden die bayerischen „Good Gambas“ erst auf Bestellung aus dem Becken gefischt. Geht morgens die Order ein, wird mittags geangelt und spätestens abends geliefert. Statt in die Tiefkühlung kommen die Tierchen in Boxen, wo sie unter Schutzatmosphäre verpackt werden. Der positive Effekt: eine festere Konsistenz und ein außerordentlich frisches Aroma, weit weniger fischig als bei den Cousins aus der Tiefkühltruhe. Denn im Vergleich zu ihren deutschen Artgenossen werden sowohl die asiatischen, als auch die südamerikanischen Garnelen in ihrem Produktions- und Lieferprozess mehrfach schockgefroren und zusätzlich mit Antibiotika zugepumpt. Sie verlieren demnach unumgänglich an Frische und Geschmack. Wenn wir die importierten Tierchen kaufen, sind sie meist schon über ein halbes Jahr alt.

AUF DEM WEG ZUM BAYERISCHEN EXPORTSCHLAGER

Seit dem Markteintritt im Februar 2016 hat sich bei den „Urban Fishermen“ in Langenpreising viel getan. Fabian hat inzwischen seinen Job als Anwalt an den Nagel gehängt, Max hingegen ist aus privaten Gründen aus dem Unternehmen ausgestiegen. Aus einer waghalsigen Idee ist ein aufstrebendes Business geworden, das eine frische, hochwertige Alternative zur Tiefkühlware bietet. Immer mehr Warenhausketten, Restaurants oder Landgasthöfe können sich für die bayerischen Garnelen begeistern, die mittlerweile nicht nur an Spitzenköche, sondern auch an Privatpersonen geliefert werden. Sogar der Bundespräsident hat die Krevetten bereits im Schloss Bellevue gekostet. Mittlerweile arbeitet ein zehnköpfiges Team daran, den Vertrieb in Deutschland und Österreich weiter anzukurbeln. Bis die bayerische Garnele ganz Europa erobert, ist es wohl nur noch eine Frage der Zeit.

GARNELEN, GAMBAS, KREVETTEN, SHRIMPS

Was ist der Unterschied? Um es auf den Punkt zu bringen: Es gibt keinen. Sämtliche Begriffe bezeichnen dasselbe Tier, nur in unterschiedlichen Sprachen:



Mittlerweile haben wir uns zu einer Art "Bauchladen für ausgewähltes Superior Seafood" entwickelt. Oberste Prämisse bei der Auswahl der Spezialitäten ist, dass sie mit unserem Grundgedanken der Nachhaltigkeit im Einklang stehen, wie z.B. die Tristan Languste. Sie stammt von der Insel Tristan da Cunha, die als die abgelegenste bewohnte Insel der Welt gilt. Nur dort wird diese einzigartige Felsenlanguste unter strengsten Regulierungen zum Schutz der Bestände gefischt. Oder unsere Südseegarnele Obsiblu. Eine seltene Spezies, die ihren Ursprung in den blauen Lagunen eines UNESCO-Weltkulturerbes in Neu-Kaledonien hat. Dort wird sie artgerecht und nachhaltig von einer Zuchtkooperative gefarmt.

Fabian Riedel, Gründer von CrustaNova



AUFGETISCHT

IM INTERVIEW MIT ANDREAS STREITENFELD
GESCHÄFTSFÜHRER CAMPINGGAZ DEUTSCHLAND GMBH

E

ER IST GEBÜRTIGER STUTTGARTER, EHEMANN, FAMILIENVATER, HEIMLICHER HARDCORE-GRILLER UND: SEIT ZWEI JAHREN DER GESCHÄFTSFÜHRER VON CAMPINGGAZ. WIR HABEN ANDREAS STREITENFELD ZUM INTERVIEW GETROFFEN UND MIT IHM ÜBER SEINE LEIDENSCHAFT ZUM GRILLEN, GESELLIGKEIT UND GUTES ESSEN GESPROCHEN.

» Lieber Andreas. Du bist jetzt seit über 10 Jahren in der Grillbranche tätig und seit zwei Jahren Geschäftsführer der Camping Gaz Deutschland GmbH. Was fasziniert dich so am Grillen und warum?

Ich war schon immer ein großer Kulinarik-Fan. Ich koche für mein Leben gerne und war bereits in meiner Jugend sehr experimentierfreudig in der Küche. Wann fing das an? Ich denke mit 17 Jahren, da war ich als Austauschschüler in den USA und lernte schnell die ersten großen amerikanischen Grillmarken kennen. Gegrillt wurde damals an jeder Ecke. Die Tatsache, dass man eine ganze Pute auf einem Holzkohlegrill zubereiten kann, hat mich mehr als fasziniert. Als ich zurückkam musste ich mich mit der Frage auseinandersetzen, was ich mal beruflich machen will.

Ich hatte schon immer ein Faible fürs Kochen und Handwerken. Also musste ich mich entscheiden: Entweder ich mache eine Ausbildung zum Koch oder Tischler oder aber ich studiere. Ich habe mich dann kurzerhand für ein BWL-Studium entschieden, das erschien mir sehr vernünftig. Das Kochen und Werkeln habe ich dann in meiner Freizeit beibehalten. Damals war mir übrigens noch nicht klar, dass ich mein Studium und meine private Leidenschaft später einmal so gut kombinieren kann.



“

WENN ICH EINKAUFEN GEHE UND IRGENDWO
EINE CAMPINGAZ ECKE FINDE, DANN ERFÜLLT
MICH DAS MIT STOLZ.



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



» **Welchen Stellenwert hat das Grillen in deinem Leben?**

Ich denke in die Frage muss ich meine Frau mit einbeziehen. Im Moment ist es bei uns so, dass ich schon häufig ein „Müssen wir denn schon wieder grillen?“ von ihr höre. Aber grundlegend lieben sowohl meine Kinder, als auch meine Frau das Grillen genauso wie ich. Sie schätzen unsere Familiengrillabende und freuen sich über jedes neue Rezept, das ausprobiert wird. Ich denke, da kommt dann wieder der Koch in mir durch. Um die Frage zu beantworten: Wir grillen definitiv regelmäßig. Ich denke ich bin kein Hardcore-Griller, aber ich komme wahrscheinlich so auf 30-40 Mal im Jahr.

» **Das fällt aber schon in die Kategorie „Hardcore-Griller“, oder?**

Ok, auf jeden Fall überdurchschnittlich, ja. Erwischt.

» **Was darf für dich bei einer perfekten Grillrunde auf gar keinen Fall fehlen?**

Eindeutig meine Familie und meine Freunde, die sind für mich das Wichtigste. Sich allein vor den Grill stellen macht nur halb so viel Spaß. Obwohl, ja, das mache ich auch ab und zu, aber meist nur, um einen neuen Cut auszuprobieren oder mit neuen Zutaten und Rezepten zu experimentieren. Ich probiere gerne im Stillen allein aus und anschließend präsentiere ich dann das Ergebnis vor meinem Grillpublikum. Das Ziel ist aber immer, die Grillabende in einer geselligen Runde zu genießen und vielleicht auch ein bisschen zu zeigen, was man Tolles auf den Grill zaubern kann.

» **Habt ihr dann eigentlich so eine klassische Rollenverteilung? Du am Grill und deine Frau am Herd?**

Haha, nein. Wenn ich die Zeit finde, bin ich auch gerne mal am Herd. Aber

mittlerweile unterscheiden sich unsere Grills ja so gut wie gar nicht mehr von einer voll ausgestatteten Küche. Sagen wir es mal so: Ich koche gerne draußen am Grill, meine Frau kocht gerne am Herd. Wenn ich dann aber das Kochzepter in die Hand nehme, ist das meist am Wochenende. In der Woche habe ich tatsächlich das Glück, mich von meiner Frau bekochen lassen zu können.

» **Wie viele Grills hast du eigentlich? Muss man nicht als Chef auch alles einmal ausprobiert haben?**

Haha, ja. Ich teste unsere neuen Produkte schon gerne alle selbst. Ich bin der Meinung, dass man schon mehrere Grills braucht. Die Ausstattung und Funktionen kommen ja ganz auf die jeweilige Situation an. Das muss immer dem Sinn des Rezeptes und dem Ergebnis zuspähen. Oder kennst du eine Frau mit nur einer Handtasche? Ich habe momentan insgesamt noch vier oder fünf Grills – da habe ich aber schon ordentlich aussortiert, ich hatte mal acht oder neun. Und bevor du fragst: Ja, ich habe noch einen Holzkohlegrill. Die restlichen sind Gasgrills, darunter auch eine Plancha. Der Trend geht für mich, auch privat, ganz klar Richtung Gasgrill. Und vom Geschmack her, sorry für alle Holzkohlefans, für mich macht es keinen Unterschied.

» **Und am Wochenende gibt es dann aber vermutlich bei Familie Streitfeld auch richtige Grillpartys, oder?**

Ja, das stimmt. Wir bekommen häufig Besuch und der lässt sich natürlich gerne von mir begrillen. Aber ich muss sagen, dass ich auch mal gerne einfach nur Gast bin. Mittlerweile haben das meine Freunde auch akzeptiert. Wenn ich früher als „der Mann, der Grills verkauft“ auf Partys gekommen bin, hatte ich schon die Grillzange in der Hand, bevor ich „Stopp“ sagen konnte.

» **Du liebst also das Grillen, das hätten wir geklärt. Aber wie kamst du zu Campinggaz? Was fasziniert dich an der Marke und an den Produkten besonders? Immerhin hast du ja gerade selbst gesagt, dass deine Grill-Einstiegsdroge ein Kohlegrill war, jetzt arbeitest du aber im reinen Gassegment...**

Ich hatte ja bereits erwähnt, dass ich experimentierfreudig bin. Das gilt nicht nur fürs Kochen und Grillen, sondern zieht sich durch mein ganzes Leben. Na klar, meine erste prägende Grill Erinnerung war mit einem amerikanischen Kohlegrill. Sagen wir es so: Ich habe mich weitergebildet, entwickelt und ausprobiert. Eigentlich genau so, wie es auch die Grillindustrie im Laufe der Jahre gemacht hat. Als Unternehmer in der Grillbranche kann ich aber schon seit einigen Jahren beobachten, dass das Interesse an Gasgrills rapide steigt, während sich die Kohlegrills – im Gegensatz zu damals – nur noch an einem leicht steigenden Absatz erfreuen können. Ich habe mich für Campinggaz entschieden, weil ich mich weiterentwickeln wollte und Lust auf neue Herausforderungen hatte. Die Marke Campinggaz steht im Allgemeinen ja (noch) nicht für große Gasgrills. Klassisch, auch im Namen eingebettet, stehen wir für Campinggrills. Wir haben eine wahnsinnig lange und spannende Historie. Seit der Firmengründung sind wir mit Gasgeräten unterwegs. Erst mit den Kochern, dann mit den Campinggrills und jetzt mittlerweile mit hochwertigen Grills für den Garten. Da müssen wir zukünftig ein bisschen umdenken. Daran zu arbeiten macht wahnsinnig viel Spaß. Eine Marke langsam aber sicher höherwertiger zu positionieren und zu sehen, dass es gelingt. Das ist glaube ich der Kick, der uns alle, die hier im Unternehmen arbeiten, vorantreibt. Ich denke Campinggaz wird in den nächsten vier, fünf Jahren noch ordentlich Wachstum generieren kön-

nen, aber dann wird es wieder Zeit für Veränderungen. Nicht falsch verstehen: Das ist gut! Richtig gut sogar, deswegen arbeite ich so gerne in diesem Segment – es wird einfach nie langweilig.

» **Du sprichst immer wieder von Entwicklung und Experimenten. Gibt es eine Erfindung, die du persönlich selbst gerne entwickelt hättest oder ein Produkt, auch fernab vom Grillen, wo eigentlich dein Name hätte draufstehen sollen?**

Also den Meater finde ich schon äußerst praktisch. Da kann man doch tatsächlich mit seinem Handy die Temperatur und den Gargrad seines Fleisches beobachten. Für mich ist das ein absolut grandioses Tool. Wenn man das jetzt preislich noch in eine Liga bringt, die jedem zugänglich ist, hat das meiner Meinung nach ordentlich Potential. Diese Idee hätte ich tatsächlich gerne selbst gehabt.

» **Ok, das kann ich gut nachvollziehen. Aber ich merke schon, vom Thema Grillen bekomme ich dich irgendwie nicht weg...**

Was soll ich dazu sagen? Ich habe mein Hobby eben zum Beruf gemacht.

» **Hast du überhaupt noch andere Hobbys?**

Ja. Ich bin tatsächlich ein klassischer Leser. Ich lese extrem viel und gerne. Ansonsten habe ich vier Kinder. Die sind, gemeinsam mit meiner Frau, ganz klar die unangefochtene Nummer Eins in meiner Freizeit – und eben das Grillen.

» **Wie kommst du eigentlich an neue Rezepte? Bist du ein klassischer Magazinleser oder Fan von Online-blogs? Wie lässt du dich inspirieren?**

Da bin ich offen für alles. Ich unterscheide da mehr zwischen „Das ist innerhalb meines Fähigkeitsradius“ oder „Das könnte schwierig werden, ist aber spannend“. Da kommt dann vielleicht ein wenig der Handwerker und Tüftler in mir durch. Wenn ein Rezept für mich schwierig umzusetzen scheint, versuche ich dafür eine Lösung zu finden. Meist diskutiere ich dann mit einem unserer Köche, der mich in der Handhabung mit komplizierten Rezeptanleitungen berät.

» **Hast du ein Lieblingsrezept oder einen Grill-Geheimtipp für uns?**

Was mich beim Grillen manchmal stört, ist die anfängliche Hektik. Wenn meine Gäste kommen und so ausgehungert sind, dass es ihnen eigentlich nicht schnell genug gehen kann. Und wie du ja jetzt weißt, bin ich ein geselliger Griller, der gerne gute Gesellschaft, aber vor allem auch den Grillabend ansich genießt. Deswegen habe ich mir jetzt angewöhnt, meine Gäste vorab schon mit einer, meiner Meinung nach, genialen Vorspeise zu verwöhnen. Mediterrane, leicht scharf gewürzte Gambas mit frischen Kräutern von der Plancha. Das ist perfekt für den ersten Hunger, lässt aber noch genug Platz im Magen für einen ausgedehnten und geselligen, langen Grillabend. So sind alle entspannt und glücklich.

» **Gut, abschließend: Was wünschst du dir für die Zukunft für oder von Campinggaz?**

Bei Campinggaz kann ich mich noch einmal ganz neu aufstellen, austoben und entdecken. Ich darf Teil von neuen Entwicklungen und einem spannenden Fortschritt werden. Zukünftig will ich hier meine Leidenschaft zum Grillen, meinen Experimentierdrang und mein fachmännisches Wissen einbringen und mich weiterentwickeln – genau wie unsere Produktpalette.

Wir haben viele neue Ideen, die auf ihre Umsetzung warten. Wenn diese Ideen vertieft werden, das Konzept aufgeht, also wenn unsere Kunden die neuen Ideen toll finden – das macht einfach wahnsinnig viel Spaß. Und darauf freue ich mich. Außerdem fokussieren wir uns ja langsam aber sicher auf das Kernsegment BBQ. Das ist, denke ich, eine zukunftsweisende und gute Entscheidung. Und das müssen wir weiter antreiben, jeden Tag.

» **Andreas, vielen Dank für das interessante und offene Gespräch.**

Gerne.



IN NUR EINEM WORT...

Ein Leben ohne Grillen ist für mich:
Monoton

Lieblingssteak / Fleischcut:
Flap Meat (Bavette)

Lieblingszutat:
Pfeffer

Lieblingssauce:
Homemade BBQ-Sauce

Lieblingsbeilage:
Asiatisches Gemüse

Must-have beim Grillen:
Vielfalt

Schönstes Grillerlebnis:
Wintergrillen auf zweitausend Metern

Lieblings Campinggaz Produkt:
Rancha EX

Lieblingsgetränk:
Riesling



Meine Familie liebt und lebt das Grillen genauso wie ich. Sie schätzen unsere Familiengrillabende und freuen sich über jedes neue Rezept, das ausprobiert wird.





GAMBAS À LA PLANCHA

MEDITERRANE CRUSTA NOVA GARNELEN

ZUTATEN

12–20 große Garnelen
25g Butter
2 EL Olivenöl
2–3 Knoblauchzehen
1 Chili
1 TL Paprikapulver
1 Zitrone
1/2 Bund Petersilie

- 1** Butter zusammen mit dem Olivenöl auf der vorgeheizten Plancha zerschmelzen lassen.
- 2** Knoblauch und Chili fein hacken, gemeinsam mit dem Paprikapulver zur Butter geben und 1–2 Minuten anschwitzen.
- 3** Anschließend die Garnelen hinzugeben und von beiden Seiten gleichmäßig grillen, bis sie schön rosa sind. Währenddessen die Zitrone auspressen und die Petersilie zerhacken.
- 4** Die Brenner ausschalten. Den gepressten Saft der Zitrone zusammen mit der grob gehackten Petersilie über das gesamte Grillgut geben und vermengen.
- 5** Als Vorspeise mit ein paar Scheiben frisch gebackenem Brot servieren.

DOPPELT GUT GEGRILLT

DER CAMPINGAZ 4 SERIES DUAL HEAT CLASSIC EXS IM TEST

Da steht er, der Campingaz 4 Series Dual Heat Classic EXS. Ein imposanter Grill in edlem anthrazitfarbenem Look. Die vier Regler an der Vorderseite lassen erahnen, dass die Maschine nicht dafür gemacht ist, nur mal eben drei Würstchen zu bräunen. Das wird umso deutlicher, wenn man den Deckel einem genaueren Blick unterzieht. Denn etwas ist anders, als man es vielleicht von den meisten Grills kennt: Es gibt zwei Thermometer. Warum? Dazu später mehr!

DER ERSTE EINDRUCK

Ein stabiler Rahmen aus pulverbeschichteten Stahlprofilen bildet das solide Grundgerüst, auf dem der eigentliche Grill ruht. Der Boden ist zur Hälfte in Stangen ausgeführt, sodass sich keine oder allenfalls wenig Feuchtigkeit im Grill sammelt. Für sein elegantes Aussehen sorgt eine Stahlblechverkleidung in edel-dezentem Grauton mit zweiflügeliger Tür auf der Vorderseite. Der Schrank dahinter bietet Platz für 5 kg- oder 8 kg-Gasflaschen. Hier findet man auch das Batteriefach für die Beleuchtung der Regler. Diese wird automatisch aktiviert, sobald ein Brenner in Betrieb genommen wird. Die einfache Seitenablage ist mit einem Handgriff herunterklappbar. Das macht den Grill etwas schlanker und ermöglicht, ihn bei Nichtgebrauch beispielsweise bequem an die Hauswand zu schieben.



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



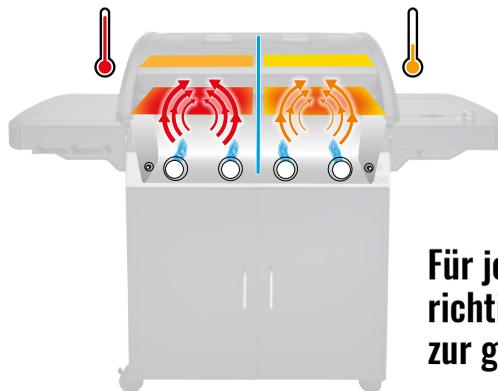
Doppelnutzung

Durch je eine Trennvorrichtung im Deckel und in der Grillwanne lassen sich zwei voneinander unabhängige Temperaturzonen generieren. Zur Kontrolle haben alle Dual Heat Modelle selbstverständlich zwei Thermometer im Deckel.



INSTACLEAN & EDELSTAHLBRENNER

Der Grill selbst ist mit dem bewährten InstaClean-System ausgestattet, was die Reinigung sehr einfach macht. Denn die komplette Wanne unter den Brennern lässt sich zerlegen und in Einzelteilen in die Spülmaschine packen. Praktisch: Will man nur die Fettauffangbleche säubern, so lassen diese sich seitlich herausziehen. Der Grill kann dadurch auch dauerhaft relativ nah an einer Wand aufgestellt werden. Im Grill selbst finden sich vier Edelstahlbrenner mit je 3,2 kW, in der rechten Seitenablage verbirgt sich noch ein Kocher mit 2,3 kW. Bislang klingt das alles ziemlich bekannt, bis auf ein kleines Detail würde die Beschreibung auch auf den 4 Series Classic EXSE passen, zumal die Grillfläche mit 3.500 cm² bei dem neuen Grill identisch ist. Sogar der Rostaufbau ähnelt seinem großen Grill-Bruder: Auf der einen Seite glänzt der Culinary Modular Rost, bei dem der runde Mitteleinsatz gegen anderes Zubehör wie einen Pizzastein getauscht werden kann, allerdings befindet sich auf der anderen Seite ein normaler Rost.



Für jedes Gericht die richtige Temperatur zur gleichen Zeit!

ZWEI GETRENNTE GARRÄUME

Aber was ist denn nun anders und neu an diesem Campingaz-Grill? Man muss schon etwas genauer hinschauen, bis einem der Unterschied zu einem „normalen“ Grill auffällt. Die Tatsache der geteilten Grillfläche bekommt nämlich beim 4 Series Dual Heat Classic eine zusätzliche Bedeutung. Denn: Die Möglichkeit der Doppelnutzung hebt diesen Grill mit seinem kleinen aber feinen Extra in ganz neue Dimensionen. Die Anwesenheit von gleich zwei Thermometern lässt es erahnen: Hier gibt es zwei getrennte Garräume mit unterschiedlichen Temperaturmöglichkeiten, die sich einen Deckel teilen. Im Gegensatz zum 4 Series Classic EXSE sitzt hier allerdings mittig ein Trennblech, ebenso in der Wanne. Das Ganze ist so konzipiert, dass es die zwei rechten von den zwei linken Brennern zwar nicht hermetisch, aber doch ziemlich schließend trennt. Streng genommen bietet der 4 Series Dual Heat Classic EXS nicht nur zwei, sondern sogar drei unabhängige Kochstellen – den Seitenkocher mit eingerechnet. Dieser versteckt sich bei Nichtgebrauch unter einer versenkbaren Klappe, die so eine weitere Ablage generiert. Übrigens: Wer die zwei Garbereiche nicht benötigt, kann mit wenigen Handgriffen die Trennwand demontieren und einen klassischen leistungsstarken 4-Brenner-Grill nutzen.



Gegrilltes Gemüse

Marinierte Rippchen



Burger-Patties und gegrilltes Gemüse

Lasagne



Rib-Eye-Steak

Mediterranes Gemüse

WAS BRINGT DIE DUAL HEAT TECHNOLOGIE?

Der Unterschied zu einem Grill ohne Dual Heat Option liegt im Heizverhalten. Laufen zwei Brenner in einen Garraum, haben sie diesen nach etwa 30 Minuten auf gut 305°C aufgeheizt. Die Temperatur im anderen Garraum liegt dann lediglich bei gut 145°C und steigt nur sehr, sehr langsam. Baut man die Trennwände oben und unten aus, ergibt dieselbe Brenner-Konstellation ein völlig anderes Bild. Auf dem Warmhalterost oberhalb der laufenden Brenner lassen sich etwa 220°C messen, im Bereich über den beiden ausgeschalteten Brennern sind es knapp 190°C – beides wiederum nach 30 Minuten. Folglich haben die Trennwände ihre Funktion erfüllt: Sie ermöglichen unterschiedliche Temperaturen und verhindern beidseitiges Erhitzen der getrennten Garräume.

IM PRAXISTEST

Wie lässt sich dieses neue Feature denn praktisch nutzen? Das Erste, was einem in den Sinn kommt, sind wahrscheinlich Steaks für mehr als fünf Personen. Denn durch die Dual Heat Technologie hat man jetzt eine Art Warmhaltebereich, der diesen Namen auch verdient. Das bedeutet, dass das Fleisch viel langsamer gart und man problemlos auch zehn oder 15 Steaks à la minute fertig hat. Aber mit Dual Heat funktioniert noch etwas ganz anderes, was sonst kein Grill mit nur einem Garraum so hinbekommt: Das Garen von unterschiedlichstem Grillgut mit individuellen Temperaturen. Zum Beispiel Auberginenscheiben bei 200°C auf der einen Seite, während bei 150°C ein Braten auf der anderen Seite indirekt gegrillt wird. Dabei ist es gar nicht so dramatisch, wenn der Deckel zum Wenden der Auberginen geöffnet wird. Zwar verliert auch der andere Teil an Temperatur, aber durch die Mittelwand ist das Volumen, das wieder aufgeheizt werden muss, halbiert – das beschleunigt das Ganze deutlich.

AUF EINEN BLICK:

- + Trennt den Grillbereich in zwei voneinander unabhängige Temperaturbereiche*
- + Ermöglicht die Zubereitung von Gerichten mit unterschiedlichen Temperaturen zur gleichen Zeit
- + Verhindert die Geschmacksübertragung zwischen den beiden Kochbereichen

**individuell einstellbare Temperaturen unter bestimmten Bedingungen*

FAZIT

Der 4 Series Dual Heat Classic EXS ist zunächst einmal ein ganz normaler Grill, der durchaus in der Lage ist, schöne Muster auf ein Steak zu brennen und auch sonst Fleisch so gar zu bekommen, wie man es von einem hochwertigen Grill kennt und erwartet. Die zwei Temperaturzonen aber machen ihn zu etwas Besonderem und eröffnen dir ganz neue Möglichkeiten in Sachen Kreativität und Vielfalt auf deinem Grill. Der 2-in-1-Grill taugt für Steaks ebenso wie für einen Braten, Gemüse oder Nachtisch – und das zeitgleich! Die Kombination aus altbewährtes Campingaz Technologien (InstaClean, InstaStart, Even Temp, Edelstahlbrenner) und der serienmäßigen Ausstattung (Seitenkocher, Culinary Modular Grillrost und normaler Rost) lässt durch die zusätzliche Dual Heat Technologie deinen Grill zu einer perfekten und vielseitigen Außenküche werden.

CAMPINGAZ 4 SERIES DUAL HEAT CLASSIC EXS



CHICKEN DELUXE

AUF DEN SPUREN DER MARENSIN HÄHNCHEN



G

Geflügel zählt für den Griller zu den Top 3 Gerichten vom Rost – egal ob Chickenwings, Drumsticks, Hähnchen am Spieß oder gar als Ganzes. Neben zahlreichen Zubereitungsvarianten und verschiedenen Teilstücken gibt es gleichzeitig auch viele Unterschiede bei der Aufzucht der Federtiere. Auf der Suche nach dem besten Hühnchen der Welt haben wir uns nach Frankreich begeben und wollten wissen: Ist es ein Mythos oder wachsen die Tiere dort wirklich in der freien Natur auf?

FREIHEIT, DIE MAN SCHMECKT – DIE PERFEKTE FREILANDHALTUNG

Dass die Franzosen ein besonderes Gespür für Qualität haben, beweisen sie nicht nur in der Champagne. Auch der Südwesten Frankreichs ist für zahlreiche Delikatessen bekannt. Wo der größte europäische Pinienwald auf seichte Küstengewässer trifft, finden sich die besten Voraussetzungen für hochwertige Lebensmittel. Französische Austern, Schinken oder auch Trüffel sind bereits seit langem international bekannt. Doch Frankreich hat noch einiges mehr zu bieten: Denn auch das Marensin Maisgeflügel stammt aus dem Land der Feinschmecker. Hier lebt es frei von Sorgen, Zäunen und Chemie. Das französische Geflügel hat ausreichend Auslauf in den Wäldern und auf den Wiesen, genügend Zeit für eine artgerechte Entwicklung und eine ausgezeichnete Auswahl an regionalem Futter. Diese Kombination sorgt für einen einmaligen Fleischgeschmack und ist somit ein echter Geheimtipp.

VOM GESCHMACK BEFLÜGELT – EINE LANGE AUFZUCHT UND FUTTER OHNE GENTECHNIK

Das Paradies für Geflügel ist das vorläufige Ergebnis eines seit mehr als 50 Jahren andauernden Prozesses, in dem die traditionellen Zuchtmethoden in Les Landes verfeinert werden. Hier wachsen nicht nur Hühner, sondern auch Perlhuhn und Wachtel mit Respekt und in möglichst natürlicher Umgebung auf – und das deutlich länger als herkömmliches Federtier. Im Schnitt leben die glücklichen Hühner mit bis zu 95 Tagen etwa 2,5 Mal so lang wie Geflügel aus Standard-Haltung. Das gibt ihnen die Möglichkeit artgerecht und gesund zu wachsen.

| QUALITÄT | BESATZDICHTHE | SCHLACHTALTER |
|----------|--------------------------------------|----------------|
| Standard | 20 Tiere pro m ² im Stall | ca. 32 Tage |
| Marensin | unbegrenzt im Freien | bis zu 95 Tage |

Schiebt man ihr hellbraunes Gefieder beiseite, fällt der Blick auf eine weitere Besonderheit: Das gelbliche Fleisch, welches einen Hinweis auf die Leibspeise der Marensin Hähnchen gibt – Mais. Dieser wird regional und ohne Einsatz von Gentechnik angebaut. Mit 80 % stellt er den Hauptbestandteil der Futtermischung dar, hinzu kommen Soja, Mineralien, Vitamine und Luzerne. Die Tiere erweitern ihren persönlichen Speiseplan nach Lust und Laune mit Kräutern, Gräsern und Insekten – eben allem, was ihnen sonst noch so vor den Schnabel kommt. Der Genuss heimischer Delikatessen gehört schließlich zu einem gesunden Leben dazu.



LABEL ROUGE – DAS GÜTESIEGEL STEHT FÜR HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL AUS FRANKREICH. ES WURDE 1965 MIT DEM ZIEL INS LEBEN GERUFEN, NATURNAHE UND ARTGERECHTE TIERHALTUNG ZU UNTERSTÜTZEN. NICHT NUR GEFLÜGEL KANN MIT DEM LABEL AUSGEZEICHNET WERDEN, SONDERN AUCH ANDERE ERZEUGNISSE WIE KÄSE, GEMÜSE, OBST, FISCH UND MEERESFRÜCHTE.





EIN MOBILER UNTERSCHLUPF MIT MEHRWERT – DIE MARENSINEN

Nachts und im Winter leben die Hühnchen in transportablen Holzställen, den sogenannten Marensinen – daher auch ihr Name. Diese Hütten schützen sie sowohl vor Kälte, als auch vor Füchsen, Wildschweinen und Raubvögeln, die nachts in der Gegend ihr Unwesen treiben. Hierbei kehren sie übrigens ganz instinktiv in ihre Behausungen zurück, um nicht zur leichten Beute zu werden. Steht die Sonne jedoch am Himmel, sind die Hühner ganz aus dem Häuschen und streifen in ihrem weitläufigen Gehege umher – so wie es eben ihrer Natur entspricht.

Doch einen Haken gibt es: „Natürlich können die Holzställe einen naturbedingten Schwund nicht komplett eliminieren. Manch ein schlauer Fuchs ist dann doch einmal schneller. Aber das ist der Preis, den man für eine natürliche und artgerechte Aufzucht zahlt. In der freien Wildbahn ist das ja nicht anders. Bei schnellen Füchsen hilft auch der beste Überlebensinstinkt nichts.“, verrät Züchterin Marie Binchet.

Die Marensinen lassen sich flexibel versetzen. Mehrmals im Jahr laden die „Fermiers“ (dt. „Bauern“) die Hütten auf ihre Anhänger und stellen sie dort ab, wo es für die Tiere ge-

rade am gemütlichsten ist. Im Sommer bevorzugt im Schatten der Pinienbäume am Waldrand, im Herbst und Winter zum Sonne tanken auf offenen Wiesen. Der regelmäßige Holzställen-Umzug erfüllt aber noch einen anderen Zweck: Da sich die Hühner täglich an den natürlichen Snacks ihrer Umgebung bedienen, hat die Natur nach der Versetzung genügend Zeit sich bis zur Rückkehr des glücklichen Geflügels zu regenerieren.

Die außergewöhnliche Aufzucht und die natürliche Ernährung sind die beiden Hauptfaktoren für die hervorragende Qualität des Marensin Maishähnchens. Seit Jahren sind die Produkte mit dem Prädikat „Label Rouge“ des französischen Landwirtschaftsministeriums ausgezeichnet. Die Tiere der robusten Rasse sind kräftig, gut genährt und weisen eine feine Fleischstruktur auf. Eiweißreich, fettarm und saftig, mit einem intensiven, aromatischen Geschmack. Sowohl Köche, als auch Griller wissen außerdem die charakteristische gelbe Haut zu schätzen, die beim Braten und Grillen so wunderbar knusprig wird.

FERMIERS DU SUD-OUEST IST EINE KOOPERATIVE VON GUT 200 ERZEUGERN IM DEPARTEMENT LES LANDES MIT SITZ IN SAINT-SEVER. SIE VERFOLGEN DAS GEMEINSAME ZIEL, DIE ANLAUFSTELLE NUMMER 1 FÜR „LABEL ROUGE“-GEFLÜGEL ZU WERDEN.



Wir haben bei unserem Besuch in Frankreich und trotz unserer Leidenschaft für Geflügel noch nicht ausreichend kosten können, um zu behaupten, dass das Marensin Maishähnchen das fairste und leckerste der Welt ist. Aber wir sind uns sicher, dass es nahe an diese Auszeichnung herankommt. Am besten entscheidest du selbst. Weitere Infos gibt es unter www.frischeparadies.de

JE NACH JAHRESZEIT KOMMEN DIE MARENSIN-KÜKEN IM ALTER VON DREI WOCHEN (SOMMER) ODER FÜNF BIS SECHS WOCHEN (HERBST, WINTER) IN DIE FREILANDHALTUNG.

“

CAJUN CHICKEN

Mein persönliches Lieblingsgewürz für das perfekte Hähnchen ist der Louisiana Cajun Rub von Cape Herb & Spice. Echter Südstaaten-Geschmack gepaart mit einer angenehmen Schärfe – einfach genial.

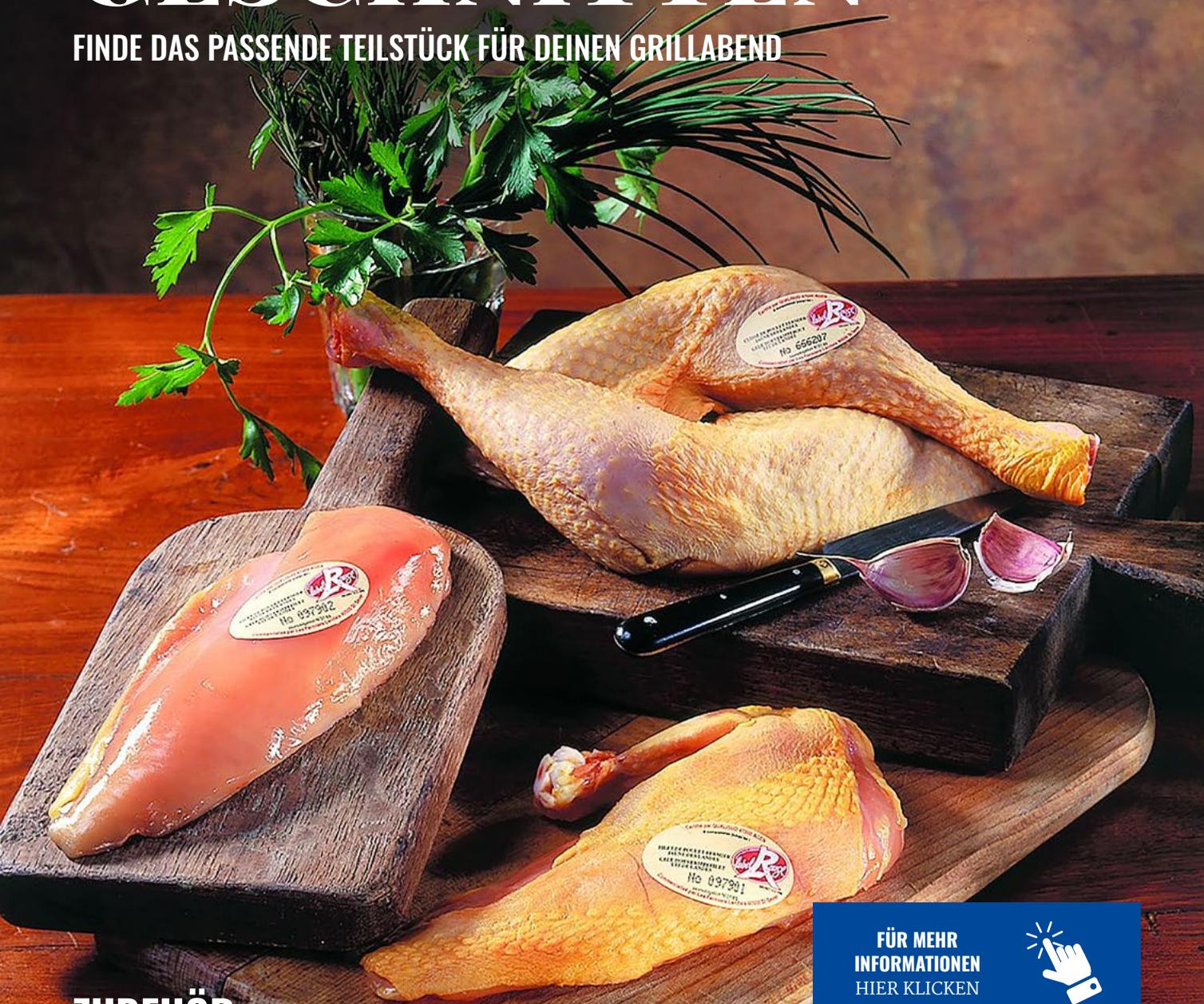
*Karsten Wiegink,
Außendienst*



ALSO: AB AUF DEN HÄHNCHENBRÄTER UND GRILLEN WIE GOTT IN FRANKREICH!

GESCHNITTEN

FINDE DAS PASSENDE TEILSTÜCK FÜR DEINEN GRILLABEND



ZUBEHÖR

Wer sein Grillhähnchen nicht schneiden, sondern in voller Pracht genießen will, kann zwischen unterschiedlichen Zubehörvarianten wählen. Beim Hähnchenbräter wird das Geflügel einfach aufgestülpt und mit etwas Gemüse garniert. Aromatische Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Wein, runden das Ganze perfekt ab. Übrigens ist der Bräter passgenau für das Culinary Modular System, kann aber auch auf jedem anderen Grill oder, wenn's sein muss, im Backofen verwendet werden. Der Grillkorb eignet sich ebenfalls hervorragend für ein ganzes Huhn. Im Liegen kann das Hähnchen im Korb so direkt auf dem Rost platziert werden. Wenn du übrigens ein Marensin Huhn zubereitest, reichen Salz und Pfeffer als Gewürze vollkommen aus. Das Hähnchen hat sich durch seine artgerechte und gesunde Ernährung nämlich quasi zu Lebzeiten schon selbst gewürzt!

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



1 SUPRÊME

Wie der Name schon sagt, ist das „Suprême“ höchster Genuss! Auch wenn es sich kompliziert anhört, ist es das nicht: Es handelt sich dabei um die ausgelöste Hühnerbrust mit Haut und Flügelkeule. Und die Zubereitung ist auf dem Grill ebenfalls ganz unkompliziert. Denn: Das Brustfleisch wird einerseits durch die Haut und andererseits durch die Oberkeule des Flügels optimal geschützt. Gewürze oder Kräuter werden am besten vor dem Grillvorgang unter die Haut gegeben. Nach dem Würzen kann das Suprême-Stück ganz schonend bei ca. 180 Grad für 30 Minuten indirekt gegrillt werden.

2 POLLO FINO

Das Pollo Fino ist der ausgelöste und gerollte Oberschenkel des Hähnchens. Man könnte es frei übersetzt als „Das Sahnestück aus der Keule“ bezeichnen. Keulenfleisch ist grundsätzlich etwas geschmacksintensiver als das magere Brustfleisch. Da dieses Stück keinen störenden Knochen mehr besitzt, ist sowohl die Zubereitung als auch der Verzehr wesentlich einfacher.

3 DRUMSTICKS

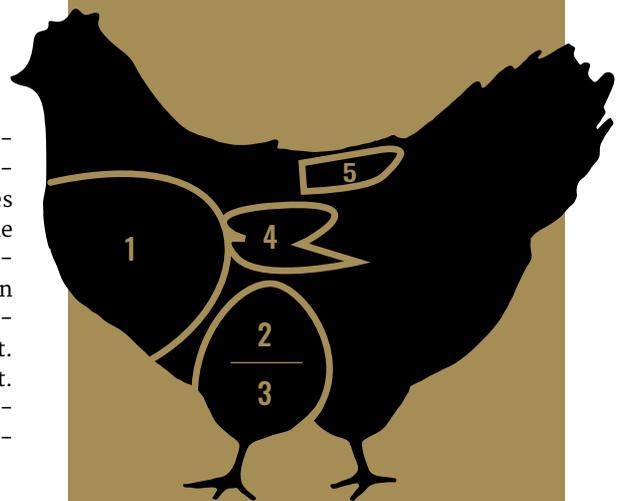
Das beliebte, Lollipop-artige Hähnchenstück wird oft als Fingerfood serviert. Seinen Namen verdankt der Drumstick dem englischen Wort für „Unterschenkel“, der dabei für den unteren Teil der Hähnchenkeule steht. Vor dem Grillen ist jedoch etwas Geduld angesagt, denn die Sticks werden gerne bereits einen Tag zuvor mariniert und über Nacht im Kühlschrank gelagert.

4 CHICKENWINGS

Die Flügel des Hähnchens, besser bekannt als Chickenwings, sind eines der beliebtesten Fast-Food-Gerichte in Amerika. Da sie deutlich weniger Fleisch als die Keulen haben, braucht man zum Sattwerden ein paar mehr davon – zumindest, wenn man sich den Konsum der Amis mal etwas genauer anschaut. Denn allein zum Superbowl werden im Schnitt über eine Milliarde Chickenwings vertilgt, Tendenz steigend. Die Wings werden übrigens nochmals unterteilt in: die Drumette (Hauptteil des Flügels mit dem meisten Fleischanteil), die Wingette (Mitte des Flügels, zartes Fleisch komplett mit Haut überzogen) und dem Tip (Spitze des Flügels, nur Haut, Knochen und Knorpel).

5 SOT-L'Y-LAISSE, DER GOURMET-GEHEIMTIPP

Ein schöner Hüherrücken kann auch entzücken? Stimmt! Häufig wird der Rücken des Hähnchens auf Grund von akuter Fleischarmut lediglich für Hühnerbrühe verwendet – er erzeugt ein köstliches Aroma! Aber der Rücken kann viel mehr. Denn hier befinden sich die „Pfaffenschnittchen“. Das sind zwei kleine, besonders zarte Fleischfilets, die oberhalb der Keulen neben der Wirbelsäule liegen. Sie haben eine dunklere Farbe, ein intensiveres Aroma und werden auch als Sot-l'y-laisse [franz. frei für „ein Narr, wer es liegen lässt“] bezeichnet. Vor allem in Frankreich, Belgien und Luxemburg sind sie sehr beliebt. In Deutschland landen die kleinen Filets in unwissenden Privathaushalten häufig im Müll, während sie in der Spitzengastronomie unfassbar angesagt sind. Unser Tipp: Nicht wegschmeißen, ausprobieren!



DIE PERFEKTE HITZE

DANK SEARING BOOST STATION

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



EXTRA POWER IN SERIE

Bei vielen Master Series Modellen gehört die Searing Boost Station zur Grundausstattung. Hatte anfänglich nur ein Master 4 Series Classic diese kinderleicht anzuwendende Zusatzfunktion, wurden mittlerweile drei weitere Grills aufgerüstet. Zu erkennen ist die Vollgas-Funktion an dem Zusatz „SBS“ im Produktnamen.

WAS BEDEUTET EIGENTLICH SEARING?

Der Begriff leitet sich von „to sear“, englisch für „scharf anbraten“, ab. Bei diesem Grillvorgang wird die Oberfläche des Grillguts für kurze Zeit dem unmittelbaren Kontakt mit stark erhitztem Metall (Grillrost, Plancha oder Grillpfanne) ausgesetzt. Die Searing Boost Station sorgt in kürzester Zeit für intensive Hitze in einem bestimmten Bereich des Rosts und somit für geschmacksintensive Röstaromen.

SCHNELL HEISS UND LANGSAM GAR – DAS PERFEKTE STEAK

Dank der schnellen Hitzeentwicklung durch die Searing Boost Station kann sich in kürzester Zeit eine knusprige Kruste auf deinem Steak bilden, inklusive typischer Grill-Streifen. Hat das Grillgut die gewünschte Farbe erreicht, wird das Fleisch im indirekten Bereich gargezogen.

PIZZA WIE VOM PROFI

Auch deine Pizza gelingt dir ab jetzt noch besser. Der separat zuschaltbare Brenner verwandelt deinen Gasgrill in eine ultimative Pizzabäckerei – und das noch schneller als zuvor. In Kombination mit dem Pizzastein der Culinary Modular Kocheinsätze wird aus einem einfachen Gericht im Nu eine kulinarische Offenbarung. Und die lässt mit Sicherheit deine italienischen Freunde vor Neid erblassen!

STREETFOOD LEICHT GEMACHT

Auf der Suche nach Abwechslung auf dem Gasgrill kommen einem so manche Ideen in den Kopf. Wer kennt sie nicht, die Bilder der Straßenküchen Asiens, wo Gerichte gekonnt durch eine gewölbte Pfanne geschwungen werden, wo Flammen lodern und ein aromatischer Rauch in der Luft liegt. Wer glaubt, dass dies eine Urlaubserinnerung bleiben muss, sollte dringend die Culinary Modular Wokpfanne in sein Grillrepertoire aufnehmen. Damit zauberst du thailändisches Streetfood in den heimischen Garten. Die Searing Boost Station sorgt dabei für die perfekte Hitze, die man für authentische Wokgerichte benötigt.



Rezept-Tipp
Pizza mit Mozzarella und Rucola



PIZZAPHYSIK

Ich nehme am liebsten Büffelmozzarella statt normalem Käse. Der milde, sahnige Geschmack in Kombination mit dem hohen Fettgehalt lässt die Tomatensoße und die frischen Zutaten zu einer echten Geschmacksexplosion werden.

Peter Hilpert,
Customer Service



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



WURST KULTUR

IN 15 WÜRSTEN UM DIE WELT



W

Wurst hat Tradition. Ob als Fleischwurst zum Frühstück, als Bratwurst beim Fußballgucken oder die Mettwurst zum Bier – Wurst macht Laune. Das Mutterschiff der Wurst ist Europa, über 1500 Wurstsorten gibt es allein in Deutschland. Doch nicht nur hier, sondern überall auf der Welt lieben Menschen gewolfenes Fleisch, kompakt verpackt.

Auch wenn die Art und Weise der Zubereitung und der Geschmack von Land zu Land verschieden sind: Das weltweit beliebte Lebensmittel ist das fleischgewordene Zeichen unserer Globalisierung! Wir nehmen euch mit auf eine Reise in die Welt der internationalen Wurst-Traditionen und ihrer Zubereitung.



Nun denn: Packen wir den Koffer für eine kleine Wurst-Weltreise durch alle Kontinente. Einen Koffer voll mit Fleisch, Traditionen, spannenden Geschichten und kuriosen, aber praktischem Wissen für deine nächste Grillparty. Den Anfang macht Europa, genauer gesagt Deutschland.

In Deutschland war und ist die Wurst besonders populär. Erwähnt wird sie erstmals im 11. oder 12. Jahrhundert. Würste waren damals für die Menschen sehr viel wert. Deswegen lagerten sie ihre Fleischreste sogar in eigens dafür gebauten Wurstkammern, die sie vor Dieben schützen sollten. Aber nicht nur beim Volk war das Stück Fleisch beliebt, auch Martin Luther ließ sich, einer

Legende zufolge, damals in einer Gaststätte bei Erfurt seine Bratwurst schmecken. Anschließend verließ er das Lokal ohne zu bezahlen. An der Tür der Schenke wurde

JEDER DEUTSCHE ISST IM SCHNITT 2,8KG BRATWURST IM JAHR. DAS ENTSPRICHT DURCHSCHNITTLICH 27 WÜRSTEN.

(QUELLE: DFV 2018)

im Anschluss mit Kreide für alle ersichtlich vermerkt, dass Luther noch eine Rechnung offen habe. Hier hat übrigens die Redensart „jemandem etwas ankreiden“ seinen Ursprung.

Currywurst

Nur wenige Fragen in der kulinarischen Welt haben ein so hohes Konfliktpotenzial wie die Erfindung der Currywurst. Berliner führen die Entstehung auf den Sommer 1949 zurück, als Herta Heuwer an ihrem Imbissstand am Stuttgarter Platz aus Langeweile eine Soße aus Tomatenmark und Gewürzen kreiert haben soll, die sie über ihre Bratwürste goss. Allerdings will der Autor Uwe Timm bereits 1947 am Hamburger Großneumarkt eine Currywurst vertilgt haben. Ein Patent hat lediglich Herta Heuwer angemeldet. Und auch in Westdeutschland geht's um die Wurst. Das Ruhrgebiet steht hinter der Currywurst genauso, wie hinter seinen Bergmännern. Musiker Herbert Grönemeyer hat sogar ein Lied für sie geschrieben. Aber nicht nur die Herkunft, sondern auch die „richtige“ Machart bleiben ungeklärt. Selbst bei der Grundsatzdiskussion „mit oder ohne Darm“ ist bislang keine Einigung in Sicht. In dieser hitzigen Debatte hilft wohl nur das bewährte Friedensmantra: Keep calm and eat Currywurst. » Bild 1



Thüringer Rostbratwurst

Die Thüringer Rostbratwurst ist ein Heiligtum der deutschen Küche. Aus diesem Grund wurde ihre Rezeptur sogar namensrechtlich geschützt, eben typisch deutsch! Ursprünglich mussten 51% der verwendeten Rohstoffe aus der namensgebenden Stadt kommen, 2011 wurde diese Vorschrift je-

doch gestrichen. Erstmals urkundlich erwähnt wurde die Thüringer 1404, die ersten überlieferten Rezepte stammen aus dem 17. Jahrhundert. Die typische Länge von 15–20 cm und die Würzung aus Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch und Kümmel sind von der EU festgelegt. Auch wenn das Wurstbrät klassischerweise aus Schweinefleisch besteht, sind Kalb und Rind durchaus erlaubt.

Weißwurst

Die Brühwurst aus Bayern, die gerne zur Mittagszeit „gezuzelt“ wird, ist in Begleitung von süßem Senf, Brezn und Weißbier ein absoluter Klassiker. Um die „Weißwuascht“ hat sich im Laufe der Jahre ein regelrechter Kult gebildet, mitsamt Entstehungslegenden und Mythen. Eins müssen sich die Freistaatler, die sich die Erfindung auf die Fahne schreiben, jedoch gefallen lassen: Bereits 1626 kannte man in Frankreich die „Boudin Blanc de Rethel“, die aus Schinken, Schulter, Brustfleisch und Schweinespeck hergestellt wurde. Die Verwendung dieser edleren Teile des Schweins resultierte in einem besonderen Geschmack, der die weiße Wurst bald über die Grenzen des Bezirks Rethel hinaus bekannt machte. Ob die deutsche Variante mit Kalbsfleisch von der französischen Spezialität inspi-

riert wurde, ist nicht überliefert. Auch wenn die Weißwurst keine typische Grillwurst ist, zum Frühshoppen auf der Terrasse lässt sie sich perfekt auf dem seitlichen Kocher zubereiten. O'zapft is! » Bild 2

Wurstkämpfe im Mittelalter – da gings richtig um die Wurst! Für die Metzger des Mittelalters war die Wurst weit mehr als nur ein Geschäft. In hitzigen und wilden Kämpfen traten sie auf Festen gegeneinander an. Die damaligen Fleischer kämpften darum, wer die schwerste und längste Bratwurst herstellen konnte. Diese Wurstkämpfe waren eine wahre Attraktion für alle Zuschauer.

Aber nicht nur in Deutschland werden Würste zu Hauf verspeist. Auch in anderen Ländern sind sie Teil von spannenden Traditionen und ungewöhnlichen Ursprungsgeschichten.

Ćevapčići

Die Ćevapčići gelten in Südosteuropa als DAS Nationalgericht. Je nach Herkunftsland variieren sie in ihrer Länge zwischen 5–20 cm. Ursprünglich wurden die Hackfleisch-Würste aus Lamm hergestellt. Heute findet man sie aber auch mit Rind- oder Schweinefleisch. Das Hackfleisch wird mit Salz, Bohnenkraut, Pfeffer und Paprikapulver gewürzt, zu kleinen Würstchen geformt und bestenfalls vor dem Grillvorgang eine Nacht im Kühlschrank gelagert. So kann sich das Würzaroma optimal ausbreiten. Im Gegensatz zu anderen Wurstsorten werden die Ćevapčići ohne Darm, beziehungsweise Hülle, zubereitet. Also Obacht: Am besten geeignet für Grillmeister mit Fingerspitzengefühl! » Bild 3

Alheira

Ursprünglich kam in diese Wurst so ziemlich alles, außer Schweinefleisch. Der Grund hierfür ist eine ebenso tragische wie abgedrehte Geschichte. Um 1500 wurde ein portugiesischer Jude vor die bittere Wahl gestellt, zum Christentum zu konvertieren oder vertrieben zu werden. Wie viele andere beschloss er, zum Schein Christ zu werden, seinen jüdischen Glauben dennoch heimlich auszuleben. Viele Juden verrieten sich damals dadurch, dass in ihren Räuchereien keine Würste hingen, da Schweinefleisch in ihrer Religion nicht erlaubt ist. Um die Tarnung aufrecht zu erhalten, erfand der gewiefte Mann kurzerhand eine Wurst, die zwar nach Schweinefleisch aussah, jedoch keines enthielt.

Sucuk

Seit einigen Jahren erfreut sich auch die türkische Sucuk immer größer werdender Beliebtheit. Die Rohwurst wird mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und vor allem jeder Menge Knoblauch hergestellt und im Anschluss luftgetrocknet oder geräuchert. Die berühmte Knoblauchwurst stammt ursprünglich aus Südosteuropa. Da sie aber kein Schweinefleisch enthält, erlangte sie durch die häufig muslimischen Türken relativ schnell ihre Popularität. » Bild 4

Blutwurst

Die mittlerweile auch in Deutschland so beliebte Blutwurst hat ihren Ursprung in Frankreich. Als Fleisch noch rar und der Mensch weniger wählerisch war, reichte schon eine Mischung aus Schlachtblut, Fett und vielleicht ein paar Zwiebeln für eine sättigende Mahlzeit. Diese Resteverwertung ist der Ursprung aller Würste, was die Blutwurst zur ältesten Sorte der Menschheit macht. So fand sie bereits in Homers „Odyssee“ Erwähnung und breitete sich über Jahrhunderte in ganz Europa aus. Die Franzosen kennen sie unter dem Namen Boudin Noir („Schwarzwurst“) und feiern sie noch heute als äußerst delikate Spezialität. Oftmals wird die Mischung aus Schweineblut, Speck und Schwarte durch Getreide, wie Reis oder Hafer, gebunden. » Bild 5



istock.com/lenaxum

2



shutterstock.com/Nickola_Che

3



istock.com/sin Deniz

4



shutterstock.com/Larisa Bihova

5

Salsiccia

Die Salsiccia ist ein absoluter Klassiker unter den Würsten, nicht nur im Italienurlaub. Da im 19. Jahrhundert in Italien per Gesetz nur Schwein in Würsten verarbeitet werden durfte, besteht auch diese gewürzte Rohwurst in seinem Ursprung aus genau diesem. Eine „Extrawurst“ bekamen 1847 nur die Metzger aus der Stadt Bra in Piemont. Sie durften die „Salsiccia di Bra“ als rohe, grobe Wurst vom Kalb verkaufen. Ihren markanten Geschmack verdankt die Salsiccia meist Fenchel, aber auch Anis, Koriander und Wein. Bei der Zubereitung wird entweder die Wurst als Ganzes, häufig in Schneckenform, oder nur das herausgedrückte Brät gegrillt. Dieses verwendet man unter anderem übrigens auch zum Würzen von klassischen italienischen Speisen, wie Pasta und Risotto oder auch als Pizzabelag. Unter dem Namen „Luca-nica“ wird sie in Werken von Cicero, Martial und Marcus Terentius schon um die Zeit der Geburt Christi erwähnt. » Bild 6

Wurst als ältestes Lebensmittel der Welt

Erstmals erwähnt wird die Wurst im 11. oder 12. Jahrhundert. Im Mittelalter dann tauchten die ersten Metzger auf, die das ursprüngliche Herstellungsverfahren nach und nach verfeinerten. Ursprünglich war die Wurst die beste und kostengünstigste Variante, Schlachtreste zu verwerten und das Fleisch zugleich länger haltbar zu machen.



6



7



8



9

Chipolata

Die Chipolata ist vielen vermutlich besser bekannt als kleine, englische Frühstückswurst. Wer schon einmal in den Genuss von englischem Frühstück gekommen ist, wird sie spätestens dort, neben Speck und Ei, gefunden haben. In England wird die Chipolata besonders gerne als Traditionsgericht zu Weihnachten verschlungen – vorzugsweise im Speckmantel. Ihre Kalbsvariante ähnelt der bayrischen Weißwurst und wird häufig in der Schweiz als Bestandteil von Grillspießen serviert. » Bild 7

Merguez

Die gewürzte Hackfleisch-Bratwurst stammt ursprünglich vom Lamm, wird heute aber auch als ein Gemisch aus Lamm und Rindfleisch serviert. Sie ist fester Bestandteil der maghrebinischen Küche und ist vor allem bekannt für ihre sehr kräftige Farbe. Für gewöhnlich wird die Hackfleisch-Wurst mit Sumach, Kreuzkümmel, Anis und Harissa (pikante Soße aus Peperoni und Öl) hergestellt. » Bild 8



10

Waffle Hot Dog

Da wird ja der Hund in der Pfanne verrückt! In Thailand gibt's Hot Dogs auf eine ganz besondere Art – und die findet man sogleich an fast jeder Ecke. Die berühmten Waffle Hot Dogs sind Würstchen, umhüllt mit – ja genau – einer Waffel. Als thailändisches Street Food werden sie mit Mayo, Ketchup oder Sweet Chili Soße serviert – typisch verrücktes Asien! Die Reise des amerikanischen Hot Dogs nach Thailand lässt sich übrigens auf den Vietnamkrieg (1955-75) zurückführen. Die in Thailand stationierten amerikanischen Soldaten wollten auch in Kriegszeiten nicht auf ein Stückchen Heimat verzichten und brachten den heißen Hund somit nach Asien. Die verrückte Abwandlung erfolgte im Nachgang. *Unser Tipp: Hol dir ein Stück Thailand auf den Teller! Die Hot Dogs können ganz unkompliziert mit dem Wokeinsatz des Culinary Modular frittiert werden.* » Bild 9

Boerewors

Die Bezeichnung Boerewors ist afrikanisch für „Bauernwurst“ und bezeichnet eine zu einer großen Schnecke aufgerollte Grillwurst. Jedoch ist „grillen“ hier vermutlich die falsche Bezeichnung. Denn in Afrika gibt es (offiziell) keine Grills, sondern Braai. Braai bezeichnet zugleich den Vorgang des Grillens, wie auch die Ausrüstung an sich. Der Unterschied: Hier wird nicht mit fertiger Holzkohle gefeuert, sondern ausschließlich mit Holz, traditionell das eines Kameldornbaumes. Sowohl das Finden und Zerkleinern des Holzes, als auch das Zünden des Braai nehmen einige Zeit in Anspruch. Und genau das ist Sinn und Zweck des Ganzen. Denn in Afrika hat das Braaien, einen hohen gesellschaftlichen Stellenwert. An langen und ausgiebigen Abenden sitzen die Afrikaner mit ihren Freunden und der Familie zusammen und zelebrieren das Braaien so sehr, dass das Essen ansich eher zur Nebensache wird. Der 24. September wurde übrigens zum offiziellen Braai Day ausgerufen. » Bild 10



11

Kanga Banga

„Oh nein, der arme Skippy...!“ Das dachten sich die Australier sehr lange bei dem Gedanken an Kängurufleisch. Doch nach einem Wettbewerb 2005 gewinnt das Fleisch des Nationaltiers, jetzt offiziell unter dem Namen „Australus“ bekannt, immer mehr an Beliebtheit. Ob es nun ethisch korrekt ist, Kängurufleisch zu essen oder eben nicht, darüber lässt sich mit Sicherheit streiten. Fakt ist jedoch, dass das Fleisch des Beuteltiers sehr mager und kalorienärmer als zum Beispiel Rind- oder Lammfleisch ist. Es enthält reichlich Eisen, Zink, Eiweiß und nur wenig gesättigte Fettsäuren. Die Zubereitung ist jedoch nicht gerade einfach, da das Fleisch schnell zäh oder trocken wird. Wenn es jedoch gelingt, erinnert es stark an gutes Rindfleisch mit einer leichten Wildnote. Die Kanga Banga Wurst aus Känguru wird übrigens vorzugsweise als Sandwich mit dem Namen „Kanga Banga Sanga“ gegessen – na, da hüpfert zumindest schon einmal die Zunge.

Chorizo

Wer Chorizo hört, mag zunächst einmal an Spanien oder Portugal denken. Dort hat die Wurst auch ihren Ursprung. Jedoch ist sie in Südamerika heutzutage mindestens genauso, wenn nicht sogar noch beliebter. Hier wird sie vor allem als Hauptspeise und gegrillt serviert, während ihre Ursprungsmama meist roh und als Tapas verzehrt wird. Die gegrillte Chorizo ist in Südamerika mehr als nur eine Wurst, sie ist ein Lebensgefühl, eine Tradition und für jeden Einwohner nicht von der Speisekarte wegzudenken. Die spanische Wurst wird in Südamerika meist über Holzkohle gegrillt und ihr Geruch füllt nahezu jede Straße in Argentinien. Im Gegensatz zur spanischen Chorizo ist sie etwas gröber und mit weit mehr Chili und Essig gewürzt. Eben ein perfekter Grillsnack! » Bild 11

Hot Dog

Woran denkst du beim Thema Hot Dog? Wir hoffen doch nicht an schwedische Möbelhäuser, sondern eher an die USA – denn genau da ist der gute Snack in allen Varianten tagtäglich präsent. Erfunden hat den heißen Hund jedoch tatsächlich ein Deutscher. Die ersten Wurststände gab es vor über 145 Jahren auf dem weltberühmten, immer noch existierenden, Jahrmarkt von Coney Island, New York. Hier verkaufte ab 1880 der deutsche Einwanderer Karl Feldmann (heute besser bekannt als Charles Feltman) ziemlich erfolglos kleine Pasteten. Eines Tages kam er auf die glorreiche Idee, sich seiner heimatlichen Liebe zu widmen und Brot mit Frankfurter Würstchen zu verkaufen. Diese wurden damals schon einige Jahre lang von deutschen Metzgern auch in Amerika hergestellt. Das Wurst-Brot-Gemisch wurde quasi über Nacht zum Kassenschlager. Feltman dankte seinem Wurststand ab und eröffnete den „Feltman’s German Beer Garden“. Hier ließ er die Frankfurter über Hickoryholz räuchern, um ihnen das allseits beliebte Grillaroma zu beschern. Das Restaurant gehört mittlerweile der Geschichte an. Aber in der heutigen Zeit heißt es sowieso, vor allem in New York, wieder „Back to the roots“ oder besser gesagt: „Back to the streets“. Denn besonders auf den New Yorker Straßen ist der berühmte Hot Dog kaum noch wegzudenken.

Der **Dirty Water Dog** ist die wohl bekannteste aller Hot Dog Varianten. Hier wird die berühmte Wurst im Brötchen an – wortwörtlich – jeder Straßenecke verkauft. Daher stammt übrigens auch sein Name. Grund hierfür ist seine nicht gerade gourmetgleiche Zubereitung, mitten auf den schmutzigen Straßen New Yorks. Typisch für einen NY-Dog sind eine ordentliche Portion Sauerkraut und ein Klacks Ketchup. Ganz anders zum Beispiel als in Chicago. Hier wird der Hot Dog über Holzkohle gegrillt oder gedämpft und traditionell mit grüner Soße, Senf, gehackten Zwiebeln, Tomaten, Salat, Chilipeffer und etwas Sellarisalz in einem Brötchen serviert. Vorsicht: Wer hier nach Ketchup fragt, outet sich so gleich als Tourist und Unwissender. *Unser Tipp: Wenn du deinen Hot Dog nicht auf die traditionelle, ursprüngliche Art grillen willst, sondern lieber den authentischen NY-Style liebst: Zum Aufbrühen der Wurst einfach den Deckel vom seitlichen Kocher hochklappen und „please start your engine“. Das Brot kann, wie gewohnt, auf dem Grill geröstet werden.*

Wir sind am Ende unserer kleinen Wurstreise. Dem nächsten internationalen Grillabend steht also nichts mehr im Wege. Vielleicht ergibt sich ja die ein oder andere Diskussion über die Zubereitung oder die Herkunft der Grillspeisen... der Anfang wäre gemacht.

A

Alles hat ein Ende nur die Wurst hat zwei? Richtig! Kommen wir doch noch einmal zurück nach Deutschland. Wenn wir dir jetzt so richtig Lust auf Wurst gemacht haben, dann fühl dich inspiriert und wurste doch vielleicht einfach mal selber. Du musst kein ausgebildeter Koch oder Metzger sein, um deine Lieblingswurst zu kreieren. Beim Wursten sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt.



Fleischwolf: Das Alphantier

Ein rundum gutes Gerät zum Wölfen. Was den FW 2000 interessant macht, ist der zusätzliche Wurstfüller. Ob mit Freunden oder der Familie: Hol‘ dir Fleisch beim Metzger deines Vertrauens und entwickle deine eigene Wurst. Am besten stellst du gleich ein paar mehr Würste her und frierst sie in kleinen Paketen ein. Wenn dich dann die Lust nach Wurst überkommt, kannst du sie auftauen, zubereiten und genießen. Gibt es eine bessere Vorbereitung auf die Grill-saison? www.caso-germany.com

Lagere deine Wurst wie früher – im Wurstschränk! Retro-Stil mit Biss

Luftgetrocknete Wurst ist mit 7.000 Jahren eines der ältesten Produkte der Welt. Familie Neipp hat es sich zur Aufgabe gemacht, die gute alte Wurst auch im 21. Jahrhundert noch so zu ehren, wie es damals üblich war: in einem handgefertigten Wurstschränk. Denn die Aufbewahrung in Kühlschränken, Plastikboxen beeinflusst den Geschmack der Wurst negativ. Die Wurstschränke von wurstschränk.de sind handgefertigt und made in Germany. Ein echter Geheimitipp. www.wurstschränk.de

Wolfgang Müller: Wurst und Küche. Pflichtlektüre

70 abwechslungsreiche Rezepte von den Basics bis zur Hummer- oder Yak-Wurst. Ein authentisches Buch, in dem Wolfgang Müller der Wurst die Ehre erweist. „Respekt gegenüber der Natur und dem Tier“ lautet seine Philosophie, die er täglich lebt. Im Alter von sechs Jahren schlachtete er sein erstes Kaninchen, wurde später Metzger und schließlich Sterne Koch. Zu jeder Wurst hält Müller ein passendes Gericht bereit. Dass er auch als Foodstylist tätig ist, merkt man jeder Seite an. Hier wird die Wurst zum Gourmet-Highlight.



Naturdarm: Die perfekte Hülle

Ob klein, dick oder lang, jede Wurst muss in Form gebracht werden. Mit „Konfektionsgröße“ 28/30 (gemeint sind die Millimeter Durchmesser) machen Curry, Brät und Brüh eine gute Figur. Dieser Schweinedarm der Güteklasse 1A ist immer in Mode. Gut, dass du hier ganze 18 Meter hast – dann darf auch gern mal eine Wurst bei den ersten Versuchen platzen. Zur Vorbereitung legst du ihn 2 Stunden in lauwarmes Wasser und spülst ihn mehrfach durch. Wenn du ihn nicht ganz aufbrauchst, lässt sich der Darm gesalzen maximal 6 Monate einfrieren. Auf der Website findest du zudem vieles mehr rund um die Wurstherstellung. www.wurst-paket.de

Wurst App Your Life: Die Digitalisierung der Wurst

Geballtes Wurst-Wissen für die Hosentasche: Die App, die von Fabian Hensel und Fabian Bentz entwickelt wurde, bietet dir eine wachsende Wurstrezepte-Datenbank: Ein digitales Kochbuch mit vielen hausgemachten Ideen zum Selbermachen. Jeder Handgriff wird erklärt. Weitere Infos rund um Fleisch, Gewürze, Dips sowie Storys und Geschichten runden das Konzept ab. Da brauchst du keine Einkaufsliste mehr – steht ja alles in der App. Download now! www.wayl-app.de



EXPERIMENTIERFREUDE

"Ich möchte wissen, was in meine Wurst kommt. Daher nutze ich gerne meine Hände und wolle das Fleisch sowohl für private Zwecke als auch für Events und Caterings aus nachhaltig aufgezogener Zucht selbst. Hier ist es nebensächlich, ob ich für eine kleine Menge einen Handfleischwolf oder für größeren Bedarf einen Elektro-Fleischwolf nutze."

Martin Rubner,
Leitung Grillteams



ATYPISCH, ABER GUT!

DIE FÜNF BESTEN WURST & WEIN-KOMBINATIONEN



Ja, ich liebe Käse- und Weinabende. Grundsätzlich zumindest. Mit einer hübschen Dame bei mir zuhause. Als Event finde ich es eher langweilig. Zu oft als Aufhänger benutzt, zu häufig langweilig umgesetzt, damit abgedroschen. Mittlerweile langweilt sich selbst meine Oma über die Information, dass zu italienischem Hartkäse Rotwein passt. Und von Veranstaltungen mit Schokolade und Wein möchte ich gar nicht erst anfangen. Interessanter finde ich frische Ideen, deshalb war ich sofort Feuer und Flamme für ein Konzept, welches wahrscheinlich jeden Sommer in hunderten von Gärten und rund um die Baggerseen der Republik stattfindet, aber noch nie wirklich näher betrachtet worden ist: Wein & Wurst! Sempel, modern, leicht nachzumachen.

W

Wein kann ich, aber wer kann Wurst? Da gibt es einige, aber einer stach aus der Masse heraus: Hendrik Haase. Der Berliner Food-Aktivist ist das Sprachrohr einer ganzen Foodie-Bewegung. Er schreibt, fotografiert, diskutiert und bloggt über Fleisch- und Metzgerkultur wie kaum ein anderer und ist nebenbei noch einer der Mitbegründer von Kumpel & Keule, der wahrscheinlich innovativsten Metzgerei Deutschlands. Wer also sonst, wenn nicht er? Zusammen haben wir fünf Wurstsorten ausgesucht und passende Weine dazu gestellt.

1 CURRYWURST & BACCHUS

Um Hendrik als Berliner direkt die Ehre zu erweisen, und weil es ohnehin unumgänglich ist, fangen wir mit der Currywurst an. Die gibt es in regionalen Variationen, in Berlin wird sie auch gerne als Wollwurst ohne Darm serviert. Die Basis bildet eine Bratwurst aus feiner Schweinefleischmasse. Trotz Zugabe von Speck ist sie zwar meist saftig, aber dennoch mild und geschmacklich nicht allzu intensiv. Die Weinauswahl richtet sich daher ganz klar nach der Currysauce. Als Daumenregel können wir uns schon mal merken: Je schärfer diese ist, desto süßer sollte der Wein sein. Schärfe und Süße mildern sich gegenseitig etwas ab und kreieren zusammen ein runderes Geschmackserlebnis. Da die meisten unter uns die Currywurst nicht als Mutprobe ansehen und ihre Scoville-Einheiten ins Unermessliche steigern, sondern sie noch genießen möchten, gehen wir mal von einer leichten Curryschärfe aus. Dazu kommt die Säure der Tomate und eine gewisse Süße. Ein Wein mit einer angenehmen Frische aus einer Aromarebsorte würde gut passen. Da kommt mir ein alter Bekannter in den Sinn, den wir schon letztes Jahr mit dabei hatten. Oli Six ist Franke, der aber gerne neue unfränkische Wege geht. Seine Weine sind kompromisslos auf Qualität ausgelegt. Der Typ ist komplett verrückt, gibt auch schon mal große Teile seiner Ernte in die Schnapsbrennung, weil sie nicht seinen Ansprüchen genügen, und sucht sich einen Nebenjob, um das zu kompensieren. Was allerdings in die Flaschen kommt, die seinen Namen tragen, ist sensationell gut. So auch der Bacchus von seiner Vorzeigelage Wirmsthaler Scheinberg. Ja, Bacchus. Man kann die Rebsorte auch lecker machen. Zumindest Oli Six kann das. Schön saftige Aromen von Quitte und leicht tropische Töne treffen auf mineralische Kalksteinnoten und unterstreichen Berlins Kultgericht perfekt. Also Bratwurst auf den Grill, Currysauce dazu, Bacchus ins Glas und los geht es.

2 BOEREWORS & PINOT NOIR

Als ich in Südafrika war, hat man mich zum Braai eingeladen. Bedeutet so viel wie grillen und ordentlich trinken und hin und wieder vom Dach in den Pool springen. Da gab man mir einen Teller in die Hand, auf dem eine riesige Wurstschncke lag. Eine grobe Bratwurst, dunkler als unsere heimische. Saftig gegrillt mit schönen Röst- und Raucharomen. Sie war der Stolz des Grillmeisters, eine heimische Boerewors, welche neben einer deftigen Würze auch einen Hauch von Wildaromen zeigte. „Na klar, da ist ja auch Springbock mit drin“ wurde mir erklärt. Die afrikanische Antilopenart gibt eine feine Prägnanz in den Mix, subtiler als unsere heimischen Wildarten. Wir haben dazu leicht gekühlten Pinotage getrunken. Persönlich denke ich aber, dass ein Pinot Noir wie Max Dexheimers Walldorf Saulheimer Spätburgunder besser dazu passen würde, den gerne auch leicht gekühlt. Er greift die feine Würze auf und umspielt sie mit lebendiger Beeren- und Kirschfrucht. Seine elegante, vom Holzfass herrührende Fülle gibt dem Gericht die richtige Bühne, um sich zu profilieren. Leicht gekühlte Rotweine sind in wärmeren Ländern schon länger bekannt. Sie machen nicht nur Sinn, sondern im Sommer auch jede Menge Spaß.

3 ANDOUILLE & CHAMPAGNER

In seinem Buch „Crafted Meat“ schreibt Hendrik Haase über die Andouille: „Diese französische Spezialität spaltet die Gemüter, denn die Andouille besteht traditionell ausschließlich aus Innereien, genauer gesagt nur aus dem Dünn- und Dickdarm des Schweins.“ Und wie bei allen polarisierenden Dingen gilt auch hier: Entweder man liebt sie oder man hasst sie. Für mich gilt ersteres. In der Herstellung werden die Darmstücke erst in Salzwasser eingelegt und dann über Buchenholz geräuchert. Die etwas strengeren Töne der Innereien und die grobe Textur der Wurst in Kombination mit dieser Produktionsmethode führen zu sehr kernigen Aromen, welche einen starken Wein als Partner verlangen. Ein Rosé Champagner passt nicht nur ob seiner Herkunft optimal dazu, er bringt auch alles mit, um den Job perfekt zu erledigen. Seine Säure bildet den nötigen Gegenpol zur Fettigkeit der Wurst, während die sprudelnd frischen Beerenfrüchte den Innereien ihre Strenge nehmen. Auch spannend ist der haptische Kontrast zwischen grober Wurst und feiner Perlage im Wein. Und außerdem, Champagner passt immer. Mindestens, vielleicht sogar noch öfter. Wer es krachen lassen will und nicht immer die gleichen Bubbles im Glas möchte, sollte mal den 2009 Les Beurys Rosé Maceration von Eric Rodez probieren. Der ist so gut, da vergisst man fast das Grillen der Wurst.

4 FLÖNZ & RIESLING

Himmel un Ääd vom Grill war eines der geilsten Blutwurstgerichte, die ich je gegessen habe. Dazu nimmt man eine ordentliche rheinländische Flönz, leicht geräuchert und mit kleinen Fettwürfeln versetzt. Diese schneidet man längs auf und legt sie mit der offenen Seite nach oben auf den Grill. Dazu Kartoffeln, Zwiebelringe und Apfelscheiben, alles im

BBQ-Stil. Wer sich und seine Gäste komplett vor Glück durchdrehen lassen will, benutzt Apfelholz-Chips zum Grillen. Nur zum Räuchern, nicht für die Hitze. Dazu passt ein rustikaler trockener Riesling mit herrlich frischen Apfelnoten. Nichts zu kompliziertes, sondern ein Spaßmacher, von dem es auch mal ein Schoppen mehr sein darf. Trotzdem darf der natürlich handwerklich sauber gemacht sein und gerne auch seine Herkunft durch Bodennoten darstellen. Jonas Seckinger macht so einen. Sein Riesling Vom Löss hat ordentlich Zug und bildet einen sommerlich frischen Gegenpol zur leichten Süße von Blutwurst, Apfel und Zwiebeln, welche besonders schön durch die Karamellisierung beim Grillen herauskommt.

5 CHORIZO & MALBEC

Die Spanier machen eine Wurst, die sogar teilweise unter Zunahme von Rotwein hergestellt wird. Sie ist würzig bis scharf, passt in Eintöpfe, ebenso wie auf den Grill und hat die kulinarische Welt im Sturm erobert. Die Rede ist von Chorizo, der iberischen Paprikawurst. Auf Tapaskarten findet man sie in Wein eingelegt mit Lorbeerblatt. Immer würzig, immer mit einer starken Präsenz. Und welcher Wein passt dazu? Natürlich muss er Power und Persönlichkeit mitbringen, aber auch mit der Schärfe umgehen können. Wir erinnern uns an die Regel zu Schärfe und Süße, welche wir von der Currywurst kennen. Allerdings brauchen wir mehr Substanz im Wein. Ein kräftiger Roter mit viel Frucht kann hier helfen. Die Frucht spiegelt uns die notwendige Süße vor, weist die Paprikaschärfe in ihre Grenzen. Opulente

Noten von Schwarzkirsche und dunklen Beeren runden das geschmackliche Bild ab. Kräftige Tempranillos aus den spanischen Regionen Ribera del Duero oder Toro können das. Auch in Portugal gibt es tolle Beispiele dafür. Wenn es aber nicht unbedingt die iberische Halbinsel sein soll, kann man auch mal über den Ozean schauen und sich mit argentinischem Malbec anfreunden. Davon sollte man ohnehin eine Kiste im Keller haben für alle Abende, die mit Steak anfangen und mit Zigarre enden. Eine extreme Bombe ist der m2-Malbec von Domingo Hermanos, den man mittlerweile auch in Deutschland bekommen kann.



HENDRIK HAASE

Hendrik zeigt viele Facetten. Er ist Kommunikationsdesigner, Autor, Fotograf, Speaker und Entrepreneur. Zusammen mit einem engagierten Team revolutioniert er seit 2015 das Metzgerhandwerk mit der gläsernen Metzgerei Kumpel & Keule in der Markthalle Neun in Berlin. Dort kann man den Metzgern live beim Wurstens zusehen.

So, da haben wir sie. Fünf Würste, fünf Weine und jede Menge Spaß. Wer wie wir von der Thematik begeistert ist, darf gerne Augen und Ohren offen halten, denn Hendrik und ich haben Lust, das Ganze auch mal praktisch umzusetzen, statt nur darüber zu schreiben. Als Wein vs. Wurst Event und als Gegenpol zu verstaubten Abenden, die wir alle schon tausendmal erlebt haben. Freue mich, wenn wir uns da sehen.



1 Oliver Six Wirmsthaler
Scheinberg Bacchus
www.six-wein.de



2 Max Dexheimer Walldorf
Spätburgunder Saulheim
www.walldorf-wein.de



3 Eric Rodez 2009 Les Beurs
Rosé Maceration
www.champagne-characters.com



4 Jonas Seckinger
Riesling Vom Löss
www.weingut-seckinger.de



5 Domingo Hermanos
m2-Malbec
www.overworldwines.de



WEINEXPERTE: NILS LACKNER

Der auf Sylt lebende Nils Lackner ist einer der bekanntesten Sommeliers Deutschlands und auch international ein gefragter Dozent zum Thema Wein und Champagner. Frei nach seinem Motto „Klassenzimmer war gestern“, nimmt Lackner seine Gäste im modern interaktiven Stil mit auf eine Reise durch die Welt des Weins. Gerne mal frech, teilweise hedonistisch und verspielt, aber niemals trocken und steif sind die Weinproben des Sylter Sommeliers. Lack-

ner bedient sich dabei der Tropfen junger Visionäre der Weinwelt. Winzer, die – wie er selbst auch – außerhalb eingetretener Pfade agieren und dabei den Spaß am Produkt und hohe Qualität in den Vordergrund stellen. Die Gäste sind nie nur Zuhörer, sondern werden mit eingebunden. So kann es gut passieren, dass man sich mit Champagnersäbel oder Dekantierkaraffe bewaffnet neben Lackner auf der Bühne wiederfindet. www.nilslackner.com



WE LOVE KETCHUP

W

Wir lieben ihn einfach. Wenn es um Ketchup geht, greifen statistisch gesehen rund 12 Millionen Deutsche mehrmals pro Woche zur Flasche! Ob auf Burgern, zu Grillfleisch oder zum Veredeln von Saucen: Kaum ein Lebensmittel kann so vielfältig eingesetzt werden wie der Traum aus Tomate. Trotzdem hat er bisweilen in der allgemeinen Wahrnehmung einen schlechten Ruf. Vor allem bei der industriellen Herstellung kommt so viel Zucker ins Glas, dass Gesundheitsexperten Alarm schlagen.

Wer hat's erfunden?

Was viele aber nicht wissen: Ketchup ist kein Lebensmittel, das erst mit dem Aufkommen der Fastfood-Industrie in den USA auf den Markt geworfen wurde und dann nach Deutschland geschwappt ist. Seine Erfolgsstory ist weitaus älter und begann – wer hätte das gedacht – in Asien, vermutlich im China des 15. Jahrhunderts. Dort wurde eine Sauce mit dem Namen „Kê-tsiap“ zu Fisch- oder Geflügelgerichten gereicht. Vom heutigen Klassiker, dem Tomatenketchup, war man in Fernost aber noch weit entfernt. Viel eher ähnelte der „Ur-Ketchup“ einer Fischsauce, bestehend aus Schalentieren, Sardellen oder Pilzen mit verschiedenen Gewürzen. Seefahrer brachten das Rezept nach Europa, zunächst nach England. Im 17. Jahrhundert tauchten die ersten Rezepte für Ketchup in den dortigen Kochbüchern auf. Erst die Amerikaner warfen dann auch die Tomaten mit in den Topf. Nach und nach wurden sie zum Hauptbestandteil – neben Zucker, Essig und Gewürzen. Seit dem Zweiten Weltkrieg ist die Sauce auch bei uns nicht mehr aus den Küchen wegzudenken. Sie ist das „kleine Schwarze“ unter den Gewürzsauces, klassisch und zeitlos ohne langweilig zu werden. Denn wie das beliebte Modestück lässt sich auch die Gewürzsauce immer wieder aufpimpen. Mit der Zeit wanderten so Gewürzketchup, Curryketchup und Co. in die Regale.

Mainstream, nein danke!

Fernab des Mainstreams experimentieren immer mehr Saucenhersteller mit extravaganten Sorten. Das britische Unternehmen Stokes hat nach eigener Aussage „die besten Saucen, die man in Einmachgläsern und Fläschchen kaufen kann“ im Programm. Mittlerweile besteht dieses aus über 70 verschiedenen Produkten, von klassischen Grillsaucen bis zu Chutneys und ausgefallenen Ketchups. Vor allem Fans des entsprechenden Cocktails dürften zum Beispiel vom „Bloody Mary Ketchup“, mit einem Sprit-



zer Vodka und würziger Worcestershire Sauce verfeinert, begeistert sein. Ein naher Verwandter des Ketchups und ebenfalls von der Insel: Relish! Das typisch britische Kondiment verpasst jedem Burger einen meist süßlich-scharfen Geschmack. Oder wie wär's mal wieder ganz ohne Tomate, dafür mit Roter Bete? Dann solltest du den „Original Beetroot Ketchup“ von The Foraging Fox probieren! Er verleiht Fleisch- und Gemüsegerichten eine herrlich frische, süß-fruchtige Note.

DO IT YOURSELF KETCHUP

Wer gerne selbst entscheidet, was auf seinen Teller kommt kann den Ketchup auch selbst herstellen. Zugegeben, das braucht etwas Zeit und macht Arbeit – aber es lohnt sich!

ZUTATEN FÜR CA. 800 ML KETCHUP

3 kg Tomaten 2 Knoblauchzehen 1 große Zwiebel
200 ml Apfelessig 200 g brauner Zucker 2 EL Salz
180 ml Rapsöl

ZUBEREITUNG

- 1** Grill auf 230 °C vorheizen. Tomaten vierteln und Kerne heraus schneiden. 2 EL Öl hinzugeben und bei geschlossenem Grill etwa 15 Minuten backen.
- 2** Die Tomaten vom Grill nehmen, leicht abkühlen lassen und mit dem Stabmixer pürieren. Im Anschluss durch ein engmaschiges Sieb passieren.
- 3** Zwiebel und Knoblauch möglichst klein hacken und mit 2 EL Öl auf mittlerer Stufe im Seitenkocher kurz anschwitzen. Hierfür kann sowohl ein Topf oder Wok, als auch eine Pfanne genutzt werden. Passierte Tomaten, Zucker und Apfelessig hinzufügen. Gemisch so lange umrühren und köcheln, bis es zu einer Masse verschmilzt.
- 4** Tomatengemisch mit dem restlichen Öl in einen Mixer gießen und auf höchster Stufe bis zu einer cremigen Konsistenz mixen.
- 5** Ein letztes Mal im Topf aufkochen, abkühlen lassen und mit deinem Wunsch-Grillgut servieren.

Stokes Ketchup

Wer es klassisch, aber nicht 08/15 möchte sollte den Stokes Tomatenketchup auf jeden Fall ausprobieren. Hier kommen auf 100 g Ketchup sage und schreibe 196 g Tomaten, abgeschmeckt mit ausgewählten Gewürzen – einfach, natürlich, authentisch tomatig!



RUND UM DEN KETCHUP GIBT ES AUCH VÖLLIG BEKLOPPTE GESCHICHTEN. EINE KLEINE KOSTPROBE GEFÄLLIG?

In einer Ketchupflasche muss nicht unbedingt Ketchup sein: Im US-Bundesstaat Illinois steht das weltweit größte Exemplar – es ist 52 Meter hoch und dient seit 1949 als Wasserturm.

Ketchup-Rekord: In nur 32,37 Sekunden leerte der deutsche Reporter Benedikt Weber im Jahr 2012 mithilfe eines Strohhalmes eine mit 396 g handelsüblichem Ketchup gefüllte Glasflasche. Warum? Er wollte wohl einfach ins Guinness Buch der Rekorde. Hat geklappt: Mit seiner Leistung überbot er eine Bestmarke aus dem Jahr 1999.

Tatsächlich sollen US-Amerikaner im Jahr 1830 auf die Idee gekommen sein, Ketchup als Medizin zu verkaufen. Der patentierten Tomatenpaste wurde eine heilende Wirkung zugesprochen – vermutlich wegen der in der Tomate enthaltenen Antioxidantien. Schnell hat man allerdings erkannt, dass die tomatige Medizin nichts bringt.



ZUTATEN

BURGER BUNS

280 ml Wasser, lauwarm
½ TL Salz
12 g Hefe, zerbröckelt
15 g Zucker
500 g Weizenmehl plus etwas
mehr zum Verarbeiten
2 EL Olivenöl

PATTIES

800 g frisch gewolfes Rindfleisch
4 Scheiben irischer Cheddar
Meersalzflakes

TOPPING

120 g Wildkräutersalat (alternativ Baby Leaf)
2 EL Olivenöl nativ extra
2-3 Ochsenherztomaten
2 große rote Zwiebeln
Stokes Burger Relish
Stokes Real Mayonnaise

STOKES CHEESEBURGER MIT BURGER RELISH UND REAL MAYONNAISE

1 Für die Buns: 80 ml Wasser in einer ersten Schüssel mit dem Salz vermengen und 200 ml Wasser mit der Hefe in einer zweiten Schüssel verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Hefewasser zusammen mit Zucker und Olivenöl zum Mehl geben und verkneten, anschließend das Salzwasser hinzufügen. Alles rasch zu einem glatten, elastischen Teig kneten. An einem warmen Ort abgedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig in 8 Portionen (restliche Burger Buns anderweitig verwenden) teilen und mit ziehenden Bewegungen zu gleich großen Bällen formen. Für mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Im vorgeheizten Grill bei 220 °C ca. 15 Minuten geschlossen goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Für die Patties: Rindfleisch vom Metzger des Vertrauens wolven lassen oder selbst auf der mittleren Schiene des Fleischwolfs durchdrehen. Mit Hilfe eines Servierings oder einer Burgerpresse zu vier gleich großen, runden Patties

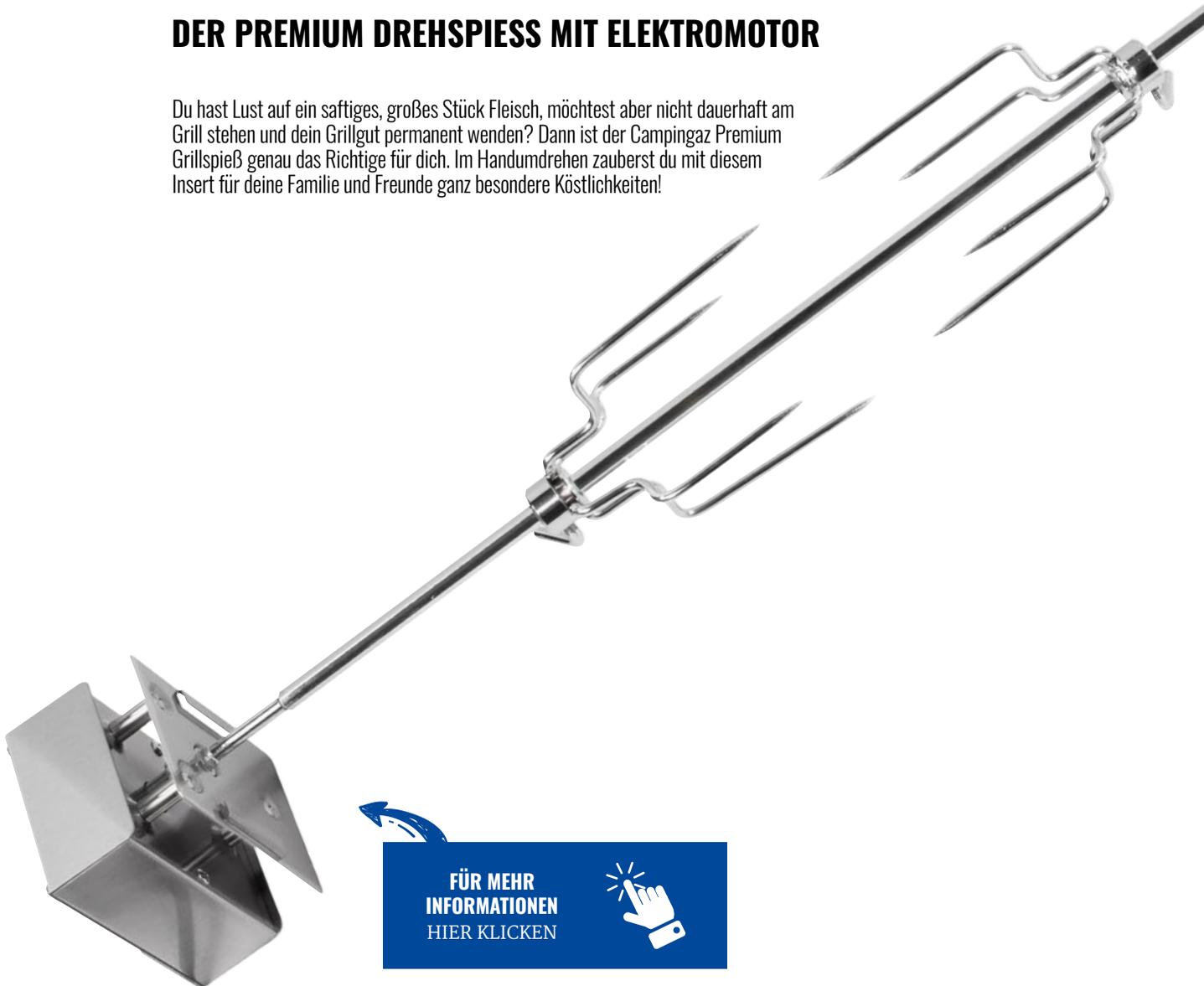
formen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt für ca. eine Stunde kühl stellen. Die fertigen Patties bei direkter Hitze auf dem Grill oder in einer Pfanne in wenig Olivenöl 2-3 Minuten pro Seite angrillen oder braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, mit je einer Scheibe Käse belegen und diesen bei indirekter Hitze kurz schmelzen lassen.

3 Für die Toppings: Wildkräutersalat in eine Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen locker durchmischen. Tomaten und rote Zwiebeln in Scheiben schneiden. Zum Servieren die Burgerbrötchen aufschneiden, Schnittseiten mit Butter bestreichen und auf dem Grill kurz anrösten, bis sie leichte Grillstreifen bekommen. Die Unterseiten großzügig mit Real Mayonnaise bestreichen und den Wildkräutersalat auflegen. Jeden Pattie mit ein paar Tomatenscheiben und einigen Zwiebelringen belegen. Zuletzt mit einem ordentlichen Klacks Burger Relish toppen, mit der zweiten Burgerbröthenhälfte zuklappen und sofort reinbeißen.

DURCH GEDREHT

DER PREMIUM DREHSPIESS MIT ELEKTROMOTOR

Du hast Lust auf ein saftiges, großes Stück Fleisch, möchtest aber nicht dauerhaft am Grill stehen und dein Grillgut permanent wenden? Dann ist der Campingaz Premium Grillspieß genau das Richtige für dich. Im Handumdrehen zauberst du mit diesem Insert für deine Familie und Freunde ganz besondere Köstlichkeiten!





DURCHGEDREHTE
REZEPTIDEEN



CAMPINGGAZ PREMIUM DREHSPIESS MIT ELEKTROMOTOR

Dank beiliegender Anbauteile kann der Drehspieß passgenau mit folgenden Modellen genutzt werden: Master 3 & 4 Series, 3 & 4 Series Classic & Woody, 2 & 3 Series RBS

Der kräftige, strombetriebene Motor arbeitet mit 230 V und wird durch einen schlichten Edelstahlkasten geschützt. Er kann bis zu 3 kg schwere Fleischstücke problemlos drehen und grillen. Sollte die Rotation des Spießes einmal blockiert werden, wechselt der Motor automatisch die Drehrichtung, um Beschädigungen zu verhindern. Nach Demontage des Motors ist der Premium Drehspieß sogar spülmaschinengeeignet.

Wenn dir nach dieser Vorstellung schon das Wasser im Mund zusammenläuft, dann haben wir auf den nächsten Seiten ein paar authentische Rezepte für dich.



EXPERTEN-TIPP

Durch die Rotation bekommt das Grillgut Hitze und Röstaromen von allen Seiten. Für Gerichte, wie z.B. Gyros oder Spießbraten ist es wichtig, dass das Fleisch mittig auf dem Spieß sitzt und eine gleichmäßige Dicke hat. Den Deckel des Grills bitte stets geschlossen halten, damit die Wärme zirkulieren kann und das Garen beschleunigt wird.

Oliver Gerhardt,
Customer Service



RODIZIO PICANHA

Das brasilianische Churrasco ist nicht einfach nur Grillen, sondern eine südamerikanische Lebenseinstellung. Picanha – oder engl. Top Butt Cap – vom Spieß steht dabei stets im Mittelpunkt beim Grillen über offenem Feuer. Die deutsche Bezeichnung Tafelspitz hat es aufgrund der spitz zulaufenden Form erhalten. Wichtiger Unterschied zum deutschen Tafelspitz ist der Fettdeckel beim Picanha. Dieser sollte stark ausgeprägt sein und ist elementar wichtig für die Zubereitung der brasilianischen Offenbarung vom Drehspieß.

ZUTATEN

*Gut gereiftes Stück Picanha mit Fettschicht
Grobes Meersalz*



ZUBEREITUNG

- 1** Das Picanha je nach Größe in drei bis fünf gleich breite Stücke (ca. 7-8 cm) schneiden und den Fettdeckel so parieren, dass dieser rundherum gleich dick ist. **Wichtig:** Das Fleisch wird entlang der Faser geschnitten.
- 2** Die einzelnen Stücke u-förmig auf den Drehspieß spießen. **Wichtig:** Auf beiden Seiten sollte der Fettdeckel durchgestoßen werden!
- 3** Vor dem Grillen zunächst das aufgespießte Fleisch mit ausreichend grobem Meersalz bestreuen und 15 – 30 Minuten ziehen lassen. Das überschüssige Salz vor dem Grillen einfach abklopfen.
- 4** Den Grill auf ca. 220 Grad vorbereiten, den Drehspieß einhängen und das Fleisch bei geschlossenem Deckel rotieren lassen. Es empfiehlt sich, unter dem Grillgut eine schmale Fettauffangschale zu platzieren, die heruntertropfendes Fett aufnimmt.
- 5** Nach ca. 20 Minuten sollte der Fettrand schön karamellisiert und das Fleisch gebräunt sein. Die ersten 1-2 Scheiben sind nun servierfertig. Den Spieß mit einem Grillhandschuh herausnehmen und das Fleisch von oben nach unten herunterschneiden. Anschließend den Grillspieß wieder in die Halterung geben und weiter rotieren lassen. Nach und nach das Fleisch frisch runterschneiden. Typisch brasilianisch eben.



HELLAS GYROS

Wer kennt es nicht: Du hast Lust auf Gyros, aber bei deinem griechischen Imbiss des Vertrauens – Artemis, Grill Athen oder Taverna Rhodos – ist ausgerechnet Ruhetag. Kein Grund den Kopf in den Sand zu stecken. Getreu dem griechischen Sprichwort „Arzt, heil dich selbst“ bereitest du ganz einfach dein eigenes Gyros zu! Und zwar so:

ZUTATEN

3 kg Schweinenacken
1 Stück Gemüsezwiebel
150 g Gyros Gewürzmischung
250 ml Olivenöl



iStock.com/Hirarg

ZUBEREITUNG

- 1** Schweinenacken in circa 1cm dicke Scheiben schneiden. Gewürzmischung mit Olivenöl anrühren, das Fleisch darin – nach Möglichkeit über Nacht – im Kühlschrank marinieren.
- 2** Gemüsezwiebel halbieren und vor die bereits montierte Fleischkralle stecken. Anschließend das Fleisch aufspießen und das Konstrukt am Ende mit der zweiten Hälfte der Zwiebel abschließen. Nun noch die zweite Fleischkralle fixieren, fertig.
- 3** Den Grill auf etwa 200 Grad vorheizen, Drehspieß einhängen und bei geschlossenem Deckel rotieren lassen.
- 4** Die erste Portion ist nach 1 bis 1,5 Std. servierfertig. Einfach mit einem scharfen Messer vom Drehspieß schneiden. Anschließend weitergrillen. Dabei kann die Garraumtemperatur ruhig um 20–30 Grad erhöht werden, so dass nach ca. 20 Minuten die nächste Portion runterschnitten werden kann. Und so weiter...

PIÑA ROTADA

MIT KARAMELLSAUCE UND EISCREME

ZUTATEN

1 Ananas
200 g Zucker
100 g Butter
Meersalz
Eiscreme
150 ml Sahne

ZUBEREITUNG

- 1** Den Zucker in einen Topf geben und auf dem Seitenkocher bei mittlerer Temperatur gleichmäßig zergehen lassen. Sobald der Zucker ganz geschmolzen ist und die Masse hellbraun wird, die Temperatur reduzieren und mit dem Schneebesen die Butter hinein rühren.
- 2** Wenn nun auch die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Seitenkocher nehmen, kurz warten und dann langsam die Sahne hineingießen und umrühren. Anschließend etwas abkühlen lassen, bevor die Sauce verwendet wird.
- 3** Nach Belieben kann die Sauce noch mit einer Prise Meersalz abgeschmeckt oder anderen Gewürzen verfeinert werden.
- 4** Ananas schälen, spiralförmig einschneiden und auf den Grillspieß stecken. Den Grill auf ca. 180 Grad vorbereiten und die Ananas ein paar Minuten bei geschlossenem Deckel drehen lassen. Wichtig: eine schmale Aluschale unter der Ananas platzieren, um Flüssigkeiten aufzufangen.
- 5** Dann die selbstgemachte Karamellsauce mit einem Silikonpinsel auf die Ananas auftragen. Das Ganze ca. 15 Minuten lang alle paar Minuten wiederholen bis die Ananas goldbraun und herrlich karamellisiert ist.
- 6** Am besten mit einer Kugel Vanille- oder Walnusseis anrichten und mit der restlichen Karamellsauce servieren.

FESTIVAL FEELING

MIT COLEMAN & ROCK IM PARK





Z

Zelten, Live-Bands, Grillen, Dosenbier und drei Tage wach – so oder so ähnlich würde vermutlich jeder Festivalgänger die für ihn beste Zeit des Jahres beschreiben. Frei nach dem Motto „back to the roots“ wird sich bei Rock im Park auf das Wesentliche konzentriert: das Festival Feeling.



Seit über 20 Jahren pilgern die Rockfans nach Nürnberg. Mittlerweile 70.000 an der Zahl. Jeder will das kleine Stoffbändchen um den Arm tragen, das auch Wochen oder Monate nach dem Event symbolisiert „Ich war dabei“. Fakt ist: In der Natur, mitten auf der grünen Wiese, bedarf es nur einem Platz für seine sieben Sachen und einem Dach über dem Kopf. Und weil hier, neben der Musik, die Campinggrills und Zelte regieren ist Coleman, amerikanischer Hersteller von Outdoorprodukten und Schwesterunternehmen von Campingaz, offizieller Partner des beliebten Rockfestivals. Denn zu einem perfekten Festivalerlebnis gehören komfortable Zelte und praktische Campinggrills einfach dazu!

Doch was macht ein richtig gutes Festival eigentlich aus? Ganz klar: Die Stimmung! Sowohl vor, als auch hinter der Bühne ist diese einmalig, wie zum Beispiel im "Coleman Backstage Camp". Wenn Musikgrößen wie die Toten Hosen, die Foo Fighters oder Muse ihre Gigs beendet haben, kann man hier den Abend in geselliger Runde ausklingen lassen.

**Fakt ist:
In der Natur, mitten
auf der grünen Wiese
bedarf es nur einem
Platz für seine sieben
Sachen und einem
Dach über dem Kopf**

Ziel des exklusiven Camps ist es, die Leidenschaft zum Campen, der Musik und dem Grillen in den perfekten Festival-Einklang zu bringen. Und dafür wird jedes Jahr ordentlich aufgetischt! Die Camper des abgetrennten Bereiches haben die Möglichkeit, das Festival in unmittelbarer Nähe zur Zeppelin Stage in einem eigenen Campingbereich zu erleben. Außerdem erhalten sie Zugang zum ersten und zweiten Wellenbrecher der Zeppelin und Park Stage, unbezahlbar gut! Genauso wie die bei Ankunft bereits bezugsfertigen Zelt-Unterkünfte, auf Wunsch sogar mit Frühstück. Neben der Camping-Komplettausstattung und der einmaligen Lage bietet der exklusive Bereich auch Parkflächen, eine eigene Rezeption, Free WiFi, Stromanschlüsse, befestigte Wege im Camp und sanitäre Anlagen. Außerdem gibt es für den kleinen Absacker-Drink vor dem Schlafengehen einen eigenen Lounge- und Barbereich.

Aber nicht nur im Backstage Camp wird ausgelassen gechillt und gegrillt. Auch die diesjährigen Headliner Marteria und Casper sind große Grill- und Fleischfans. Statt klassischem Crewcatering gab es auf der Marteria-Tour so manch breit aufgestelltes Fleischtasting mit selektierten Cuts von spanischen Kühen bis japanischem Wagyu. Privat nutzt Marten Laciny, so heißt Rapper Marteria mit bürgerlichem Namen, die Zeit zwischen seinen Touren und Auftritten, um auf seine ganz persönliche Art abzuschalten – beim Angeln. In diesem Sinne: Petri Heil und Rap on.



Egal ob nun vor, hinter oder auf der Bühne, fest steht: Grillen, gute Musik und Campen sind einfach das perfekte Trio für ein atemberaubendes Wochenende. Falls du jetzt auch Lust bekommst, im nächsten Sommer Teil des Backstage Camps zu werden, findest du weitere Informationen und Tickets auf der Seite des Veranstalters unter www.rock-im-park.com. Viel Spaß!



GLÜCKSGEFÜHLE

Um echtes Festival Feeling zu genießen, heißt es auch, das eigene Zelt aufzuschlagen. Luftmatratze, Kühlbox, Getränke und der **Campinggaz Party Grill 400** sind dabei meine stetigen Begleiter.

Dennis Lissner,
Junior Key Account Manager

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



CRAFT BEER

NEUHEITEN KLASSIKER

DARF ICH DAS GLEICHE BIER 2-MAL TRINKEN?



Wer kennt das nicht? Jedes Jahr bringt Apple ein neues und „revolutionäres“ iPhone auf den Markt, Netflix stellt eine neue („so spannend wie noch nie“) Staffel der eigenen Lieblingsserie online und der Eismann um die Ecke hat wieder eine neue Eiscremesorte („German Black Forest“) kreiert. Wir leben in einer sehr schnelllebigen Zeit, und wenn man nicht laufend etwas Neues kauft bzw. ausprobiert, muss man schon das Gefühl haben man verpasst etwas. Stillstand ist Rückschritt!

D

Das ist beim jungen und aufstrebenden Craft Beer Markt in Deutschland natürlich nicht anders. Die Jungs von Sudden Death Brewing vom Timmendorfer Strand haben in den letzten Monaten ein strammes Tempo vorgelegt und (gefühlte) alleine 24 Biere im zurzeit sehr angesagten Bierstil „New England IPA“ auf den Markt gebracht. Allesamt super lecker und jedes geschmacklich etwas anders als das andere. Aber wenn ich mir dann eins der Biere ein zweites Mal kaufen wollte, war das nicht mehr möglich, weil bereits die nächste Sorte im Regal stand. Ist hier schon die rote Linie überschritten? Ein weiteres Beispiel für die zunehmende Vielfalt und die Schnellebigkeit im deutschen Craft Beer Markt sind meine guten Freunde von Stone Brewing Berlin. Dort hat man vor einigen Monaten das „UNIQCAN“-Programm gestartet und bringt seitdem jeden Monat ein neues, tolles, spannendes „Versuchsbier“ auf den Markt.

Alle vier Wochen ein neues Bier – hört sich als Bierliebhaber machbar an. Aber dies sind ja nur zwei Beispiele für die immer größer werdende Anzahl an „Neuheiten“ im deutschen Craft Beer Markt. Mein Kühlschrank platzt inzwischen aufgrund der vielen neuen Biere, die ich noch trinken „muss“ (der harte Job eines Biersommeliers!) aus allen Nähten. Das ist natürlich ein Luxusproblem, aber hat man bei so vielen Neuheiten ei-

gentlich noch die Zeit auch mal eins seiner „alten Lieblingsbiere“ zu trinken? Ist es also gut oder schlecht, dass wir so viele Neuheiten auf dem Markt haben? „Es kommt drauf an!“ war schon damals der Lieblingssatz meines Privatrecht-Professors an der Uni.

Denn es kommt tatsächlich drauf an: Ich freue mich über eine große Biervielfalt, aber, begrenzte Leberkapazitäten vorausgesetzt, ist da noch Platz auch mal einen ganzen Kasten von einem Bier zu kaufen? „24 Flaschen vom gleichen Bier?! Das ist ja Quatsch!“ wird der eine oder andere „Untappd“ (populärste Bierbewertungsplattform in Deutschland) -Junkie jetzt sagen. Dort sammelt man „Punkte“ (Unique Check-ins) und „Badges“ (Auszeichnungen) für jedes neugetrunkene Bier. Außerdem kann man sehen, was die Freundesliste so trinkt, was es Neues gibt und welche Biere bzw. Brauereien gerade „in“ sind.

Grund genug sich mal ein paar Klassiker des deutschen Craft Beer Marktes anzusehen und ein paar Empfehlungen auszusprechen. Die folgenden Biere sind meine „Kastenbiere“. Also Biere, bei denen ich nicht groß überlege, ob ich jetzt eine oder zwei Flaschen kaufe, sondern die ich eigentlich immer im Hause habe und auch gerne Freunden und Bekannten vorstelle.

RIEGELE HERRENPILS

Eine meiner absoluten Lieblingsbrauereien mit einem meiner Top 3 Lieblingspilsner Biere! Das Riegele Herrenpils habe ich erstmals 2013 getrunken und es war für mich, ähnlich wie beim Störtebeker Atlantik-Ale, eine Offenbarung. Denn bis dahin kannte ich nur die 0815-Pilsbiere aus dem Supermarkt, umso mehr hat mir dieses Bier damals die Augen geöffnet. Ein schönes herbes Pils, ohne dabei kratzig zu sein, mit 4,7 % Alkohol und einer schönen „Drinkability“. Nicht umsonst ist das Motto der Brauerei „Schönes Leben hier“. Ein Besuch vor Ort – vom Augsburger Bahnhof kann man direkt von ICE Gleis 1 in den Biergarten gehen – lohnt sich immer.
www.riegele.de

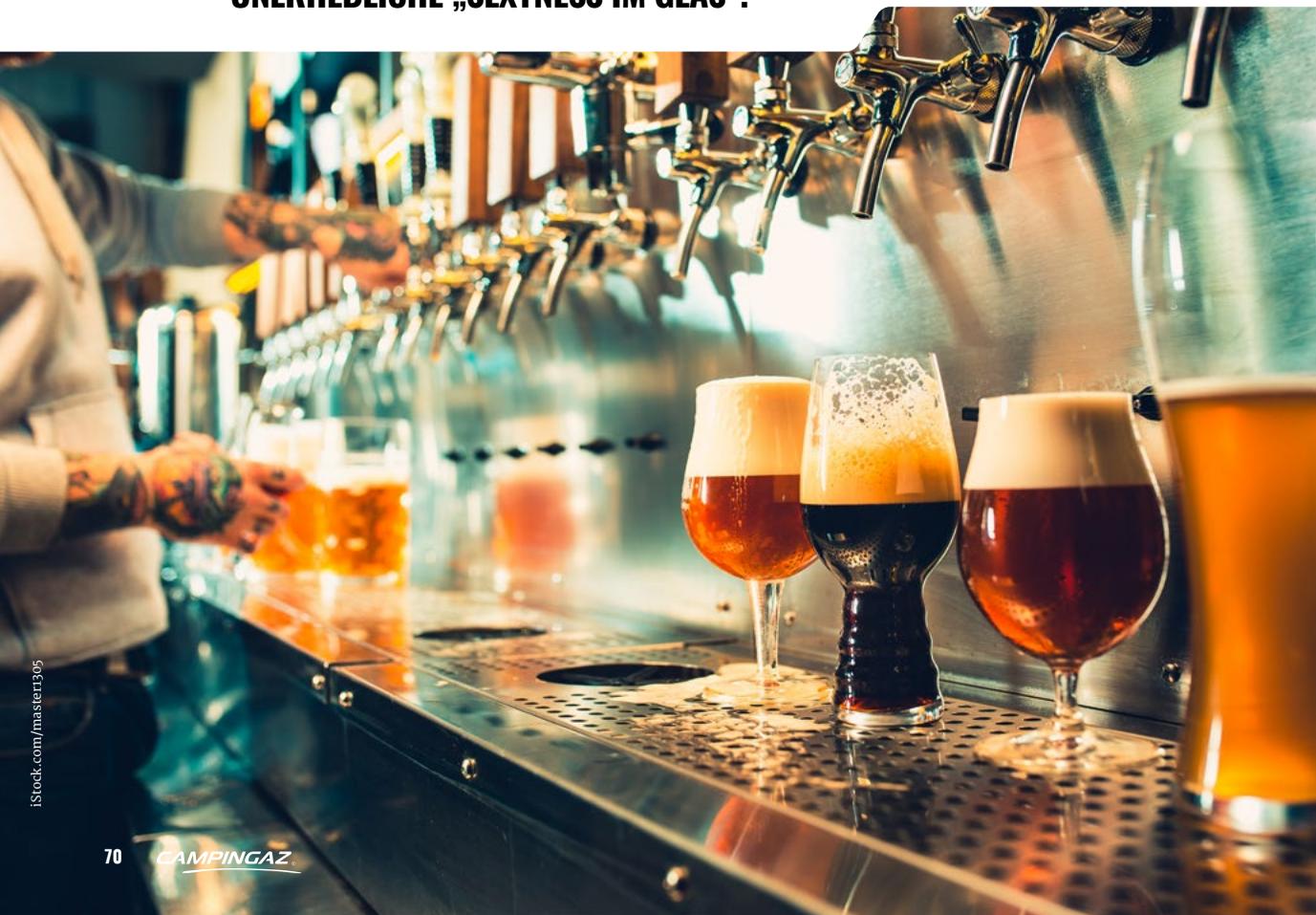


SANDER RUBI ALE

Auch auf der malzigen Seite hat der deutsche Biermarkt einiges zu bieten: Das 5,9 % starke „Rubi“ Red Ale der rheinhessischen Brauerei Sander hat nicht nur beim Meininger Craft Beer Award schon mit einer Goldmedaille überzeugt, sondern kann mit der Kombination aus Spezialmalzen, Hopfen und der obergärigen Bierhefe auch bei mir punkten. Die rubinrote Farbe des Bieres sorgt hierbei natürlich für eine nicht unerhebliche „Sexyness im Glas“.
www.brauerei-sander.de



**DIE RUBINROTE FARBE DES BIERES
SORGT HIERBEI NATÜRLICH FÜR EINE NICHT
UNERHEBLICHE „SEXYNESS IM GLAS“.**



KEHRWIEDER PROTOTYP

Der Prototyp von der Kehrwieder Kreativbrauerei aus Hamburg war das erste Bier seiner Art in Deutschland. Ein kaltgehopftes Lagerbier mit 5,9 %, das sieben Wochen auf Aromahopfen gelagert wird und dadurch eine fruchtige Aromatik erlangt, ohne zu überfordern. Ein Bier, das ich immer wieder gerne trinke. Der Kopf des Ganzen ist Oliver Wesseloh, seines Zeichens auch bereits „Biersommelier-Weltmeister“ und ein Typ, mit dem man gerne mal gemeinsam den Bierkeller leert.
www.kehrwieder.beer



STÖRTEBEKER ATLANTIK-ALE

Ohne dieses Bier wäre ich wahrscheinlich niemals zum Biertrinker geworden. Es war vor inzwischen fast sieben Jahren, als meine Freunde Ferdi und Larry dieses Bier im lokalen Getränkemarkt kauften. Keiner von uns kannte damals die Störtebeker Brauerei und auch Aromahopfen sagte uns nichts. Der Duft nach Grapefruit und Zitrone und der grasig-trockene Geschmack im Abgang ließen uns aber innerhalb weniger Sekunden zu Fans dieses Bieres werden und stellten quasi unsere Wiedergeburt als Bierliebhaber dar. Auch heute ist dieses Bier noch immer ein Aushängeschild!

www.stoertebeker.com



HANSCRAFT BAYERISCH NIZZA

Das Bayerisch Nizza ist ein „Wheat Pale Ale“ und verbindet damit das Beste aus zwei Welten: Ein erfrischendes Bier auf Weizenmalzbasis mit 5 % Alkohol in Kombination mit einer großzügigen Kalthopfung. Bei Geschäftsführer Christian Hans Müller aus Aschaffenburg, auch das bayerische Nizza genannt, ist Bier kein Produkt, sondern eine Philosophie.
www.hc-co.de



TILMANS DAS HELLE

„Das Helle“ war das erste Bier des (immer noch) jungen Braumeisters Tilman Ludwig aus München. Diese moderne Interpretation schmeckt so süffig wie ein klassisches Münchner Hell, aber hat mehr (Karamell-)Malz und (Aroma-)Hopfen. Super gut zu trinken, 5,1 % Alkohol und typisch für die nächste Generation bayerischer Brauer, die innerhalb des Reinheitsgebotes klassische Bierstile modern interpretieren.

www.tilmansbiere.de



Um auf unsere Ausgangsfrage zurück zu kommen: Ja, natürlich ist es völlig ok das gleiche Bier zweimal zu trinken! Für mich gehören die Bier-Klassiker einfach zum Genuss dazu und ich freue mich, wenn ich auch einfach mal zum Kühlschrank greifen kann und weiß was mich erwartet: Nämlich ein über Jahre perfektioniertes Bier in höchster Qualität! Aber natürlich ist es auch toll, dass wir inzwischen so viele kreative Brauer da draußen haben, die immer wieder neue Rezepte, Hopfensorten, Hefestämme oder auch mal „natürliches Zimtschnecken-Aroma“ im Bier ausprobieren.

In diesem Sinne: Ich nehm' nochmal 'nen Schluck! Prost.



BARBECUE BUCKET LIST



DINGE, DIE EIN MENSCH IM LEBEN UNBEDINGT MACHEN MÖCHTE, SETZT ER AUF SEINE PERSÖNLICHE "BUCKET LIST". WIR HABEN DIESER LISTE EIN EIGENES KAPITEL GEWIDMET UND ZEIGEN DIR AUSGEWÄHLTE HOT SPOTS FÜR GLORREICHES BBQ VON KÖLN BIS KOPENHAGEN.

1 | DIE FETTE KUH Köln

Kein klassisches BBQ, aber deutschlandweit eine Institution in Sachen Burger. Jeden Mittwoch gibt es einen neuen Burger der Woche, meist mit saisonalem Ansatz oder einfach mit den besten verfügbaren Zutaten. Ob getoppt mit australischem Wintertrüffel oder regionalem Ziegenkäse aus der Eifel, Patties, frisch gewolft aus schweizer Luma Beef oder iberischem Pata-Negra: Allein der Gedanke an den nächsten „BDW“ treibt einen schon wieder in die Kölner

Südstadt. Wohl wissend, dass es etwas kuschelig werden kann und man zunächst – auf seinen Burger wartend – im Stehen an seinem „Fetten IPA“ nippt, eines der eigenen Craft Biere. Zügig offenbart sich ein freier Sitz an den langen Tischen. Kaum hat man Platz genommen, hört man schon seinen Namen. Mit hungrigem Blick nimmt man seinen Teller von der Theke, setzt sich, begutachtet den Burger, knippt vielleicht noch ein Foto für Freunde und Follower. Der Rest ist Geschichte, die sich gerne wiederholen darf!

2 | BOOGIE'S BBQ Nürnberg

Knapp 7.500 km trennen Nürnberg von St. Louis (USA), geschmacklich sind die beiden Städte aber vereint. Denn Falk Norris, nicht zu verwechseln mit seinem Namensvetter Chuck, hat mit dem Boogie's BBQ authentische, amerikanische BBQ-Kultur aus seiner langjährigen Heimat nach Franken gebracht. Um es auf den Punkt zu bringen: Ein Smokehouse wie es im Buche steht. Die amerikanischen Klassiker von Pulled Pork, über Beef Brisket bis hin zum Full Slap of Ribs werden „Low and Slow“ bei maximal 105 Grad mit Apfel- und Kirschholz gesmoked, was dem Fleisch einen milden, harmonischen Rauchgeschmack verleiht. Wir empfehlen das Burnt Ends Sandwich! Die kleinen Leckerbissen bekommt man sonst eher selten serviert.



zen – gibt es auch als Brisket Burger, dann heißt er „Danger Zone“. Mit handgeschnittenen Fritten oder Maiskolben mit Limetten-Parmesan-Butter sind die Beilagen ebenfalls eine Bank in Sachen Geschmack. Der grandiose Whiskey-Ketchup komplettiert die kulinarische Playlist.

5 | DIETER SANCHEZ Hamburg

In Hamburg bereits Kult, außerhalb der Hansestadt jedoch (noch) ein absoluter Geheimitipp. Hier gibt es mit Sicherheit eines der genialsten Cheesesteaks fernab des gebürtigen Ursprungs in Philadelphia. Die Karte liest sich wie eine Hommage an das Original: 170 g Beef, gegrillt und mit Liebe zerhackt, mit angeschwitzten Zwiebeln, Paprika, Champignons, mit Käse und Käsesauce im Torpedo Brötchen serviert. Wer da nicht gleich bei Google Maps nachschaut, wie weit die Langenhorner Chaussee 174 entfernt ist, ist entweder Vegetarier oder mag keine Poesie. Wer sich einmal auf das kultige Diner mit seinen bunt zusammengewürfelten Stühlen, abgerockten Lederbänken und Speisekarten im Ledereinschlag eingelassen und den in Kunststoffschalen servierten „Torpedo“ verspeist hat, wird wie ein huldiger Missionar die Botschaft in die Welt hinaustragen: „Cheesesteak? Dieter Sanchez!“.

3 | BIG HUG BBQ Dormagen

„Motherload“ lautet das Codewort, das ihr euch für einen Stopp bei Big Hug BBQ merken solltet. Denn dann bekommt ihr eine BBQ-Offenbarung in Form von 5 Sorten Fleisch, 3 Sides und 2 Saucen für 22,00 EUR. Aber es lohnt sich auch, nur für einen kleinen Snack mit Smoquettes – selbstgemachte Fleischkroketten aus dem „left-over Meat“ – in Kombination mit einer Chili-Cheese-Smokie dort hinzufahren. Die Wurst mit Cheddar-Jalapeño-Füllung kommt, ebenso wie die klassischen Teilstücke vom Schwein (Schulter, Rippchen, Bauch), aus dem XXL-Smoker, genannt „die Lok“, direkt vor dem Laden. Und wenn du diesen wieder verlässt weißt du, wie hoch die Messlatte für das nächste BBQ hängt.

4 | BUN BITES BEEF Münster

Dass coole Burgerläden nicht nur in großen Metropolen zu finden sind, beweist uns Münster – oder besser gesagt das Bun Bites Beef. Die Burgerschmiede im Industrial-Look kreiert aus regionalen Erzeugnissen vom Metzger und Bäcker ehrliche Burger mit hohem Suchtpotential. Neben den klassischen Rindfleischburgern – wahlweise mit Galloway-Patty – zeigt der Küchenchef, ein ehemaliger Gitarrist einer Punkband, dass er auch leise Töne in Form von vegetarischen und veganen Varianten spielen kann. Für alle, die es kantig und schlotzig mögen, lässt der Pulled Pork Burger „Operation Doomsday“ mit Cheddar, Rucola, Röstzwiebeln, Jalapeños, Limetten-Mayo den Gaumen Pogo tan-

6 | PIGNUT BBQ Berlin

Alabama BBQ at its best. Hier wird alles nach Rezepten zubereitet, die Gründer Christopher O'Connor von Familie und Freunden aus den USA mitgebracht hat. O'Connor lebte insgesamt 15 Jahre in den Staaten, wo er sich – kein Scherz – zum Opernsänger ausbilden ließ. Zum Glück kehrte er der Musik den Rücken zu und konzentrierte sich auf die Klänge seiner Öfen. Und egal was man heute von der Karte wählt, ob US-Brisket, Pulled Pork oder Smoked Wings – man ist hin und weg! Also auf in die Hauptstadt und ab zu Pignut! PS: Die Rippchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gibt es übrigens in zweifacher Ausfuhrung, sowohl als St. Louis Cut als auch als Baby Back Ribs.

7 HEIKOS BBQ Erlabrunn

Barbecue ist kein Fast Food, sondern ein Event, das zelebriert werden will. Da passt es hervorragend, dass Heiko Hochrein sein Public Barbecue nach amerikanischem Vorbild nur einmal im Monat im Hotel Meisnerhof stattfindet lässt. Er startete bereits 2008, lange bevor Grillen en vogue wurde, und leistete dadurch echte Pionierarbeit. Wer heutzutage einen der begehrten Plätze seiner Events ergattert, der darf sich auf ein gemeinsames Grill-Happening der Extraklasse freuen. Denn dann schmeißt Heiko seine Smoker an und verwöhnt all jene, die aus ihrem Alltag ausbrechen und ihre Vorliebe für Barbecue und Genuss in den Mittelpunkt stellen möchten: Entdecken, diskutieren, hinterfragen und staunen fasst es präzise zusammen. Es empfiehlt sich, zeitgleich ein Zimmer im Hotel zu reservieren. Denn dann muss man nicht auf die passenden, nicht-alkoholfreien Essensbegleiter verzichten.

8 BLACK SMOKE Antwerpen

Beim Betreten des Restaurants auf der 3. Etage des beachtlichen Komplexes gehst du vorbei an der Hells Kitchen, wo die Pitmaster das Feuer bezwingen. Ganz gleich ob holzbefuerter Ofen oder heißer Parrilla-Grill – du spürst sofort, dass du angekommen bist. Angekommen im Zentrum des Rauchs, in der Welt des traditionellen Barbecues. Das Konzept verkörpert den amerikanischen Ursprung, angereichert mit europäischem Flair. Das Ergebnis der Feuersommeliers sind robuste Gerichte mit zarten Aromen. Während die Barkeeper permanent zwischen dem Shaken von preisgekrönten Cocktails und dem Zapfen des lokalen Craft Biers switchen – wahlweise auch zu genießen in der Bar auf der 1. Etage oder à la Rooftop mit Aussicht auf die Stadt – fragt man sich, wie hoch die Mieten in Antwerpen wohl sind. Will man diesen kulinarischen Tempel doch immer in seiner Nähe haben.

9 THE BEAST Paris

Traditionelles Texas BBQ, gepaart mit einer grandiosen Bourbon Bar. The Beast ist das erste Smokehaus der französischen Hauptstadt und erfreut sich, vielleicht auch gerade deswegen, an unfassbarer Beliebtheit. Das finden übrigens nicht nur die Franzosen, auch die amerikanische Musikgröße Rick Ross hat sich hier schon in den siebten Fleischhimmel katapultieren lassen. Das Wagyu Brisket ist ein wahrhaft bestialisch guter Tipp für jede Fleischliebhaber-Zunge. Aufgrund der großen Beliebtheit ist es jedoch nicht jederzeit verfügbar. Kein Grund zur Sorge, dann greift man halt zum Rest der Karte. Hier ist alles empfehlenswert!

10 WARPIGS Kopenhagen

Im szenigen Meatpacking District wummert schon von weitem laute Musik über den Platz. Vor dem Lokal sind massenweise Fahrräder angeketet – typisch dänisch eben. Im Inneren drängeln sich die jungen Leute. Auf der einen Seite des Tresens ist die Schlange für Craft Bier, auf der anderen die fürs Fleisch. Große Stücke, frisch aus dem Smoker, werden mit einem riesigen Messer zurechtgeschnitten. Ein Traum für echte Karnivoren. Mehr als Bier, Fleisch und laute Musik scheint man nicht zu benötigen, um den Laden voll zu bekommen. Das Warpigs ist nur eines von zahlreichen Restaurants und Bars in diesem Szeneviertel der dänischen Hauptstadt, die allesamt voll sind. Die Kopenhagener lieben halt dieses Quartier. Wir auch!

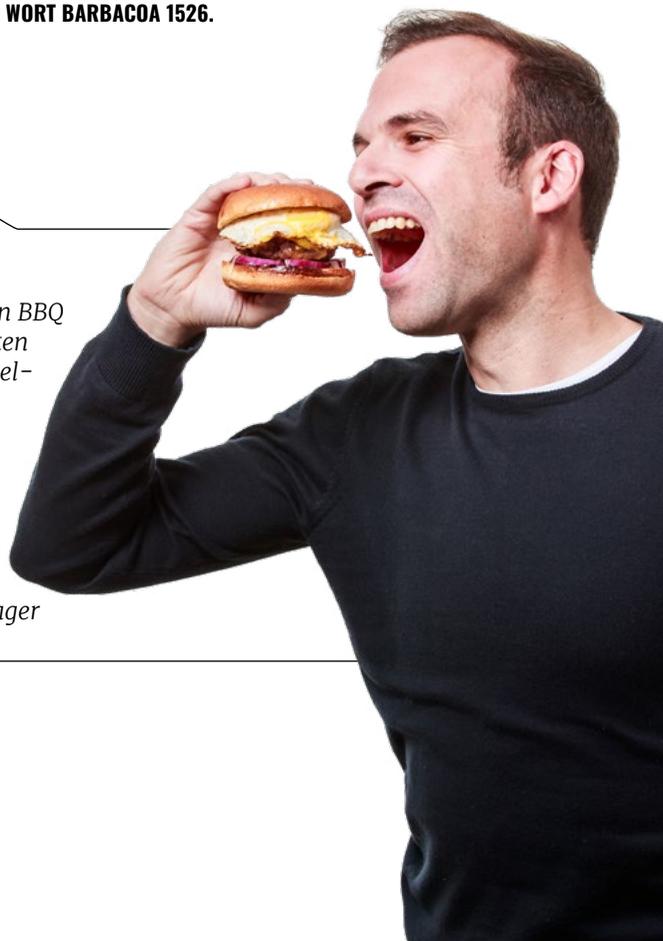
DIE BEZEICHNUNG BARBECUE STAMMT VOM MEXIKANISCH-SPANISCHEN WORT BARBACOA, DAS SICH WIEDERUM AUS DEM TAÍNO-WORT BUC-CAN ABLEITET. ES BEZEICHNET URSPRÜNGLICH DAS HOLZGERÜST, AUF DEM DAS FLEISCH ÜBER OFFENEM FEUER ZUBEREITET WURDE. ERSTMALS SCHRIFTLICH ERWÄHNT WURDE DAS WORT BARBACOA 1526.



TIP TOP

Ich toppe meinen BBQ Burger am liebsten mit einem Spiegelei. Das ist zwar eine große Sausei, aber das ist es mir allemal wert.

*Adrian Eck,
Marketing Manager*



ZUTATEN

STEAK

1.200 g Skirt Steak
Stokes Hoisin Sauce
Meersalzflakes
Sesamsaat, geröstet

ASIA-SLAW

1 Spitzkohl
2 grüne Äpfel (Granny Smith)
2 gelbe Karotten (alternativ normale Karotten)
2 grüne Chilischoten
150 g Edamame (grüne Sojabohnenkerne)
80 g Cashewnüsse
Saft von einer ½ Limette
je 1 Handvoll frische Koriander- und Minzeblättchen

DRESSING

4 EL Sesamöl, geröstet
2 EL Soja- oder Fischsauce
1 EL Kokosblütenzucker
Saft von 1 Limette
Salz und Chili nach Geschmack

SKIRT STEAK

MIT HOISIN SAUCE, SESAM UND ASIA-SLAW

1 Das Skirt Steak mit einem scharfen Messer von Fett und Sehnen befreien. Das fertig parierte Fleisch in eine tiefe Form geben und großzügig von beiden Seiten mit der Hoisin Sauce einstreichen. Kühl stellen und für mindestens eine Stunde (am besten über Nacht) in der Marinade ziehen lassen.

2 Währenddessen den Asia-Slaw zubereiten. Dafür Spitzkohl auf einer Mandoline oder Küchenreibe grob reiben. Äpfel und Karotten grob raspeln. Alles in eine große Schüssel geben und mit etwas Limettensaft beträufeln. Im Anschluss gehackte, grüne Chili untermischen. Cashewnüsse im Ofen oder in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

3 Alle Zutaten für das Dressing vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend über den Krautsalat geben und ca. 2 Minuten mit den Händen gut einmassieren. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren auf Teller verteilen und mit Edamame und Cashewkernen bestreuen.

4 Den Grill für direkte starke Hitze vorbereiten (250 – 300 °C). Das Skirt Steak aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen, anschließend von beiden Seiten 2–3 Minuten scharf anbraten – am besten mit der SBS Funktion. Vom Grill nehmen, kurz ruhen lassen und anschließend schräg aufschneiden. Mit Sesam bestreuen und mit ein paar Spritzern heißer Hoisin Sauce beträufeln. Zusammen mit dem Asia-Slaw servieren.

DIE CAMPINGGAZ MASTER SERIES

Starke Funktionen, stylisch verpackt

Formschön und leistungsstark kommt die Master Series daher und fährt alles auf, was Campin-gaz zu bieten hat: Von gleichmäßiger Hitzever-teilung durch die Even Temp Technologie bis hin zur optimierten Reinigung durch InstaClean. Eine geteilte Grillfläche aus emailliertem Gusseisen

bietet jede Menge Platz zur Bewirtung der Gäste. Für Mobilität und einen sicheren Stand sorgen vier Rollen, davon zwei mit Feststellbremse. Zudem bietet der Unterschrank viel Platz für Grillzubehör und je nach Modell eine bis zu 11 kg schwere Gas-flasche.

AUF EINEN BLICK:

- ❑ Edelstahl-Rohrbrenner für gleichmäßige Hitzeverteilung und perfekte Grillergebnisse
- ❑ Verbessertes InstaClean System für kinderleichte Reinigung in der Spülmaschine
- ❑ InstaStart Zündung und beleuchtete Kontrollknöpfe, die den Gasfluss anzeigen
- ❑ Doppelwandiger Edelstahldeckel: Stylisher Look und optimaler Hitzerückhalt
- ❑ Robuste Seitentische mit großzügiger Ablagefläche und einer Tragfähigkeit bis zu 50 Kilogramm
- ❑ Rollen inklusive zweier Bremsen für einfaches Bewegen und einen festen, sicheren Stand
- ❑ Kratzresistente Lackierung auf den Seitenablagen für einfache Pflege und Langlebigkeit
- ❑ 10 Jahre Garantie gegen Durchrostung auf den Edelstahldeckel sowie die Edelstahl-Rohrbrenner
- ❑ 5 Jahre Garantie gegen Durchrostung auf die emaillierten gusseisernen Grillroste

MASTER 4 SERIES CLASSIC SBS

| | |
|--|--|
|  5 Brenner |  78 x 45 cm |
|  16,7 kW + 2,8 kW |  78,3 kg |

Das Topmodell der Master Series lässt keine Wünsche offen und bringt zusätzliche Highlights wie die SearingBoost Station und ein Bluetooth-Thermometer mit.

- Gasverbrauch: 1194 g/h + 200 g/h
- Gasflasche im Schrank: 11 kg
- Seitenkocher: ja
- Wagen: Stahl | Türen: Edelstahl
- Deckel & Türen: doppelwandig
- Maße (BxTxH) offen: 160 x 69 x 151 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 160 x 63 x 120 cm

UVP: 1199,- EUR



**FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN**



MASTER 3 SERIES CLASSIC EXS SBS

NEU



4 Brenner



61 x 45 cm



13,5 kW + 2,8 kW



65,5 kg

- Gasverbrauch: 965 g/h + 200 g/h
- Gasflasche im Schrank: 11 kg
- Seitenkocher: ja
- Wagen: Stahl | Türen: Edelstahl
- Deckel & Türen: doppelwandig
- Maße (BxTxH) offen: 144 x 69 x 151 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 144 x 60 x 120 cm

UVP: 999,- EUR



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



MASTER 4 SERIES WOODY



4 Brenner



78 x 45 cm



12,8 kW



76,8 kg

- Gasverbrauch: 915 g/h
- Gasflasche im Schrank: 11 kg
- Seitenkocher: nein
- Wagen: Stahl | Türen: Edelstahl
- Deckel & Türen: doppelwandig
- Maße (BxTxH) offen: 141 x 69 x 151 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 110 x 63 x 120 cm

UVP: 999,- EUR

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



MASTER 3 SERIES WOODY



3 Brenner



61,5 x 45 cm



9,6 kW



64,8 kg

- Gasverbrauch: 686 g/h
- Gasflasche im Schrank: 11 kg
- Seitenkocher: nein
- Wagen: Stahl | Türen: Edelstahl
- Deckel & Türen: doppelwandig
- Maße (BxTxH) offen: 125 x 69 x 151 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 93 x 63 x 120 cm

UVP: 899,- EUR



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



BLACK EDITION

Volle Features, modernes Design

Auch unter der Grillhaube der Master Series Black Edition stecken die fortschrittlichen Campinggaz Technologien: Die Master Series L Modellreihe verfügt dabei über die Even Temp Technologie, Culinary Modular und die InstaStart Zündung.

Die Master Series LXS wartet neben einer verbesserten Beschichtung beim InstaClean System, mit der die Reinigung des Grills noch einfacher und effektiver wird, mit einer Searing Boost Station (SBS) für das perfekte Steak auf.



MASTER 4 SERIES CLASSIC LXS SBS

| | |
|--|--|
|  5 Brenner |  78 x 45 cm |
|  16,7 kW + 2,8 kW |  78,3 kg |

- Gasverbrauch: 1194 g/h + 200 g/h
- Gasflasche im Schrank: 11 kg
- Seitenkocher: ja
- Wagen & Türen: Stahl
- Deckel & Türen: doppelwandig
- Maße (BxTxH) offen: 160 x 69 x 151 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 160 x 63 x 120 cm

UVP: 999,- EUR

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN





NEU

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



MASTER 3 SERIES CLASSIC LXS SBS



4 Brenner



61 x 45 cm



13,5 kW + 2,8 kW



65,5 kg

- Gasverbrauch: 965 g/h + 200 g/h
- Gasflasche im Schrank: 11 kg
- Wagen & Türen: Stahl
- Deckel & Türen: doppelwandig
- Maße (BxTxH) offen: 144 x 69 x 151 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 144 x 63 x 120 cm

UVP: 899,- EUR

MASTER 3 SERIES CLASSIC LW



3 Brenner



61,5 x 45 cm



9,6 kW



60 kg

- Gasverbrauch: 686 g/h
- Gasflasche im Schrank: 8 kg
- Seitenkocher: nein
- Wagen & Türen: Stahl
- Deckel & Türen: einwandig
- Maße (BxTxH) offen: 125 x 69 x 149 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 93 x 62 x 119 cm

UVP: 599,- EUR



FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



MASTER 4 SERIES CLASSIC LS



4 Brenner



78 x 45 cm



12,8 kW + 2,3 kW



69 kg

- Gasverbrauch: 915 g/h + 167 g/h
- Gasflasche im Schrank: 8 kg
- Seitenkocher: ja
- Wagen & Türen: Stahl
- Deckel & Türen: einwandig
- Maße (BxTxH) offen: 160 x 69 x 149 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 137 x 62 x 119 cm

UVP: 759,- EUR

MASTER 3 SERIES CLASSIC LS



3 Brenner



61,5 x 45 cm



9,6 kW + 2,3 kW



60 kg

- Gasverbrauch: 686 g/h + 167 g/h
- Gasflasche im Schrank: 8 kg
- Seitenkocher: ja
- Wagen & Türen: Stahl
- Deckel & Türen: einwandig
- Maße (BxTxH) offen: 144 x 69 x 149 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 121 x 62 x 119 cm

UVP: 659,- EUR

MASTER PLANCHA

Mediterran, gesund und funktionell

Nie war es so einfach, südländische Grill-Leiden-schaft zu entfachen. Auf der Master Plancha in den Ausführungen EX und L wird gesund und sauber ge-grillt. Zudem beschert der Geschmack von gleich-mäßig mit „blauer Flamme“ zubereitetem Fleisch, Fisch oder Gemüse einen hohen Genussfaktor.



MASTER PLANCHA EX

| | |
|---|--|
|  2 Brenner |  60 x 40 cm |
|  6 kW |  20,6 kg |

- Gasverbrauch: 437 g/h
- Deckel: ja, gebürsteter Edelstahl
- Beleuchtete Kontrollknöpfe: ja
- Lieferumfang: Schlauch, Druckregler 50 mbar
- Maße (BxTxH) offen: 65,4 x 49,6 x 15,5 cm

UVP: 449,- EUR



MASTER PLANCHA L

- Gasverbrauch: 437 g/h
- Deckel: nein
- Beleuchtete Kontrollknöpfe: nein
- Lieferumfang: Schlauch, Druckregler 50 mbar
- Maße (BxTxH) offen: 65,4 x 49,6 x 15,5 cm

UVP: 379,- EUR

AUF EINEN BLICK:

- ⊕ Blue Flame Technologie für sehr gute Hitzeverteilung
- ⊕ Planchaplatte, wahlweise aus emailliertem Gusseisen oder Edelstahl, sorgt für beste Grillergebnisse
- ⊕ InstaStart Zündung
- ⊕ Höhenverstellbare Füße und Grillfläche zum Anpassen an unterschiedliche Untergründe
- ⊕ Dank integrierter Griffe einfach zu transportieren
- ⊕ 10 Jahre Garantie gegen Durchrostung auf den Edelstahlbrenner und die Planchaplatte

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



MASTER PLANCHA EX EDELSTAHL

| | |
|---|--|
|  2 Brenner |  60 x 40 cm |
|  6 kW |  20 kg |

- Gasverbrauch: 437 g/h
- Deckel: nein
- Beleuchtete Kontrollknöpfe: nein
- Lieferumfang: Schlauch, Druckregler 50 mbar
- Maße (BxTxH) offen: 65,4 x 49,6 x 15,5 cm

UVP: 569,- EUR

DUAL HEAT SERIES

2 in 1 Technologie

Ob Fleisch, Gemüse, Vorspeise oder Nachspeise – mit der Dual Heat Series wird es so einfach wie nie, verschiedene Gerichte zur selben Zeit und voneinander getrennt zuzubereiten. Die beiden unabhängigen, durch eine Trennwand separierbaren Grillflächen ermöglichen die Zubereitung unterschiedlicher Speisen mit abweichenden Temperaturen. Zudem lassen sich durch die herausnehmbare Trennwand Geschmacksübertragungen einfach vermeiden.

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
HIER KLICKEN



AUF EINEN BLICK:

- Zwei separate Thermometer im Deckel, zur Überwachung und Kontrolle beider Temperaturzonen
- 3 Jahre Garantie auf die Edelstahl-Rohrbrenner
- InstaStart Zündung und beleuchtete Kontrollknöpfe, die den Gasfluss anzeigen
- Doppelwandiger Deckel für besseren Hitzeerhalt
- Culinary Modular Basiseinsatz für mehr Abwechslung



4 SERIES DUAL HEAT CLASSIC EXS



4 Brenner



61 x 45 cm



12,8 kW + 2,3 kW



62 kg

- Gasverbrauch: 931 g/h + 167 g/h
- Gasflasche im Schrank: 8 kg
- Wagen & Türen: Stahl
- Deckel & Brennkammer: trennbar durch herausnehmbare Wände
- Maße (BxTxH) offen: 160 x 65,8 x 146,6 cm
- Maße (BxTxH) geschlossen: 136,5 x 59,8 x 115,6 cm

UVP: 849,- EUR



KREUZWORTRÄTSEL

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------------------|---|---|--|---------------|---|--|--------------------------------|---|-----------------------------------|
| Burger Topping | engl.: Rindfleisch Talbrücke | | schmale Stelle Eignungsprüfung | Abk. f. elektrisch | Längenmaß (Kurzform) | Zwangssängste | Sterkcampplatz Flächenmaß | | Moorprodukt | amerikan. Reggae- musiker | Herkunft Marensin- Geflügel |
| Hitzeverteilung | | 14 | | | | | Abk. f. Europa- strasse | Ölpflanze | | | |
| Schmelztopf | | | | | Landstreitkräfte Brasilianisches Grillen | | | Bayr. Gamba Farm | | Abk. f. Regens- burg (Kfz) | |
| Kaffeestuben | | | | Abk. f. chem. Kobalt | Pelzart | 5 | hinterdrein | | | Campinggaz Neuheit | 7 |
| Abk. f. Hauptdeck | 6 | Abk. f. Einsatzwagen | Abk. f. Verfassungs- urkunde | | Vorname von Trekker Abk. f. Neuhaus (Kfz) | | Abk. f. a principio Abk. f. Sonnenuntergang | | | Abk. f. Doppelnummer Abk. f. chem. Zer | |
| Abk. f. unter üblichem Vorbehalt | | | | | | | Türk. Knoblauchwurst | | | | |
| Abk. f. Preis- kontrolle | | Kritikaster | | | | | Begriff aus der Küche | Engl. scharf anbraten Drogenbenutzer | | 13 | |
| Abk. f. chem. Berke- lium | Begründ. kath. Ge- sellenvereine | | treulos | | | | maßloser Zorn, Rage | | | Abk. f. Lemgo (Kfz) | |
| | Abk. f. chem. Tetilium Gebirgs- herberge | | | Nervenzentrum Abk. f. South Africa | | 3 | Frauenna- me | | | engl. Begrü- ßung | |
| Abk. f. Flugab- wehrkanone | | | nobel | | Fleisch räuchern | | | | | Begriff aus dem Bank- wesen | 4 |
| | | | Kerzenfaden Int. Kennzel- chen von Peru | | | | Abk. f. Registrier- ordnung neusee- land, Stadt | | | Abk. f. Ampere- stunde | |
| Fördergerat | | | | Oberlinienbus Abk. f. Landgericht | | | Griechi- sches Ger- icht | | japan. Aktienindex | Griechi- scher Buchstabe | |
| nur gedacht | | | | | Schlag- wort, Devi- se | 2 | | | | Gewichts- einheit (Kurzform) | |
| | | | Erster Campinggaz Kocher | Muster, Schablone | | 8 | | Begriff vom Bahnhof (Mz.) | | Abk. f. chem. lod | |
| span. weib. Vorname | Abk. Seating Boost Station Abk. f. Kreis- direktor | | | amerikan. Schall- plattenpreis Abk. f. Hilfsschule | | | Süßes Gewürz | Heidekraut | | 9 | Flächen- maß (Kurzform) |
| Abk. f. chem. Vanadium | Abend- mahigefäß | | | Abk. f. chem. Protaktini- um | | | Bekleidungs- gegenstand Abk. f. Einwohner- melldatum | | | span. Nationa- lgericht | Bierzutat |
| | Grillzubehö- r | | | | | 10 | | | Spanisch für Fleisch | | |
| Hähnchen- cut | südameri- kan. Raubkatze | Abk. f. unter Einschrän- kung | | | Ranken- gewächs | | | ital.: Ab- schieds- gruß | | | |
| | | 1 | | | | | Zieh- mutter | | | Abk. f. Einheits- preis | |
| türk. Sultansname unintelli- gent | | | | | | | Gebirge der Karpaten | Abk. f. Gar- tencenter | Abk. f. Apotheke- anordnung | Männerna- me Int. Kennzel- chen von Li- banon | |
| | | | Abk. f. chem. Kohlenstoff | Zeiteinheit (Kurzform) | | | Abk. f. chem. Schwefel | Meerestier | | | 12 |
| Wein zur Currywurst | | | | | | | ... Backstage Camp | | | | 11 |

DER GEWINNER WIRD AUSGELOST. PREISE KÖNNEN NICHT IN BAR AUSGEZAHLT WERDEN. DER RECHTSWEG IST AUSGESCHLOSSEN.

LÖSUNGSWORT:

| | | | | | | |
|---|---|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |

GEWINN: MASTER PLANCHA EX EDELSTAHL IM WERT VON 569,- EUR

Für die Teilnahme am Gewinnspiel bitte das Lösungswort sowie persönliche Kontaktdaten per Mail oder auf dem Postweg bis zum **30.09.2019** an:
Camping Gaz (Deutschland) GmbH
Am Eisenen Steg 20 | 65795 Hattersheim
Promotions.Campinggaz@newellco.com
Stichwort: KREUZWORTRÄTSEL



Photos: William Woodward



Marmot

Rule the Rain

20 Jahre voller wochenlanger Camping-Trips, tagesfüllender Klettertouren und monatelanger Treks bei strömendem Regen und heftigen Schauern haben PreCip zu unserem absoluten Bestseller in der Kategorie Regenbekleidung gemacht. Aber Erfolg kann nur ein Ansporn für stetige Verbesserung sein. Mach Dich bereit – und starte in den Regen!



Men's & Wm's Precip Eco Jacket



100% PFC-freie DWR 100% recyceltes Nylon



Wasserdicht
10.000 mm



Atmungsaktiv
10.000 MVTR



CAMPINGAZ[®]

WWW.CAMPINGAZ.COM

2000034435 KP