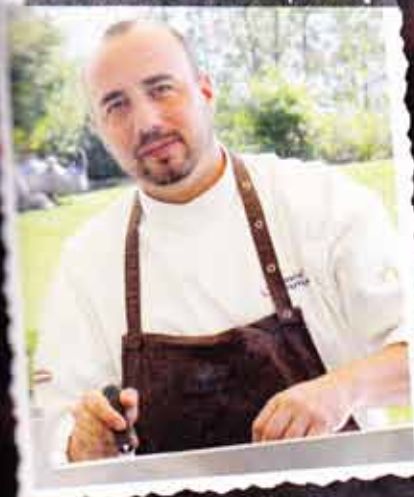


Thilo Bischoff

Sternkoch vom Alpenhof



Thilo Bischoff, der Sternkoch aus Bayern ist seit 2005 Küchenchef im Alpenhof Murnau. Der gelernte Koch mit Meisterbrief hat breit angelegte Referenzen aufzuweisen. Unter anderem besitzt er Auszeichnungen wie einen Stern im Guide Michelin oder 16 Punkte im Gault Millau. Im Sommer 2010 drehte der Bayerische Rundfunk eine Reportage in der Reihe „Schlemmerreise“ über ihn und seine Arbeit im Alpenhof Murnau, wo er sich vorwiegend der klassischen Küche mit regionalen Produkten widmet. Darüber hinaus veranstaltet der Meister der gehobenen Kochkunst aber auch mit Unterstützung von drei Chefs de Partie für seine Gäste Grillworkshops in den Bergen.

www.alpenhof-murnau.com
www.thilo-bischoff.com



Klaus & Meike Winter

Fire & Food Barbecue Academy

Bei Klaus Winter in Lindau am Bodensee dreht sich (fast) alles ums Thema Grillen und Barbecue. Denn dort betreiben **Meike und Klaus Winter** sowohl ihr Restaurant „Strandhaus“ als auch die bundesweit bekannte Grillschule, die „FIRE&FOOD Barbecue Academy“, in der Teilnehmer aus ganz Deutschland, der Schweiz und Österreich kulinarische Grillkurse belegen können. Dass es auch im Restaurant regelmäßig „echte“ Barbecues gibt, versteht sich von selbst. Und wer direkt am Bodenseeufer lebt und professionell kocht, für den ist die Zubereitung von Fisch natürlich eine Herzensangelegenheit. Zu unserer Fischeausgabe steuert das Paar zwei dreigängige Menüs bei, mit denen Sie bei Ihren Gästen richtig punkten können. Guten Appetit – und wer einmal ein Barbecue direkt vor Ort in Lindau genießen möchte, findet alle Infos zum Restaurant unter www.strandhaus.li www.barbecue-academy.com

Der Belgier **Pieter de Clercq** ist Synonym für höchstes Niveau in der Grillszene. Als Küchenchef und Besitzer des Restaurants „Elckerlijc“ in Maldegem ist er täglich (Mittwoch ist Ruhetag) damit beschäftigt, seine Gäste mit seinen Grillkünsten und originellen Rezepten zu überraschen und zu verwöhnen. Er ist Autor mehrerer Grillbücher, mit denen er auch schon einige Auszeichnungen erhielt. Durch Workshops und als Gewinner der World Barbecue Championchips, Auftritten im belgischen Fernsehen (Grillshows) und Radio ist er auch über die Grenzen hinweg bekannt. www.peterdeclercq.be
www.elckerlijc.be



Pieter de Clercq

Ex- BBQ-Weltmeister aus Belgien



Johannes Kliem

Deutscher BBQ-Amateurmeister

Johannes Kliem gehört mittlerweile zu den bekanntesten Größen der deutschen und internationalen Grillszene. Vor sieben Jahren wurde seine Leidenschaft für das Grillen geweckt. Achtbare Erfolge zeigten sich im Jahr 2010, wo er mit seinem Team „South Side BBQ“ den Titel des deutschen Grillmeisters (Amateure) in Gotha holen konnte. 2011 folgte dann die Krönung für das Team mit dem Erzielen des Weltmeistertitels in der Kategorie Spare Ribs. Johannes Kliem betreibt nebenberuflich auch BBQ und Grillcatering. www.texas-bbq.net



Konrad Glas

Fischexperte vom Starnberger See

Konrad Glas, begeisterter Feinschmecker aus Possenhofen am Starnberger See hat mit seiner innovativen Entwicklung für das schonende Grillen von empfindlichem Grillgut den internationalen FIRE&FOOD Barbecue Award 2012 in der Kategorie „Grillzubehör“ gewonnen. Konrad Glas entstammt einer alten Fischerfamilie, in der die Zubereitung von Fischgerichten eine lange Tradition hat, die durch ihn fortgeführt und weiterentwickelt wird. www.gourmet-fischgriller.de