



Fotograf: Rösle

Professionelles Werkzeug wie Hähnchenbräter, Braten- und Rippenhalter sowie der Halter mit Grillspießen...

Vom Kugelgrill bis zum Gourmet-Fischgriller

So grillen die Profis

Ob mit der Familie, mit Freunden oder Bekannten: Grillen am Balkon oder im Garten gehört längst zu den Lieblingsbeschäftigungen der Bundesbürger. Um da als Wirt noch etwas draufsetzen zu können, sollte man sich etwas einfallen lassen: Wir stellen Euch tolle Grillgeräte, praktisches Zubehör und exzellente Zutaten für ein professionelles Grillvergnügen vor.

einer Hand. Je nachdem, ob direkt über der Glut oder indirekt bei geschlossenem Deckel gegrillt wird, lässt sich durch die Luftzufuhr die Temperatur im Garraum steuern. Als besonders praktisch erweist sich das Thermometer im Deckel, das die

Gradzahl in Celsius und Fahrenheit anzeigt.

Zahlreiche Zubehörteile von RÖSLE erweitern darüber hinaus nicht nur die Arbeit beim Grillen, sondern tragen auch zum optimalen Gelingen der Grilladen bei. Durch den hohen Deckel besitzt der Grill einen extra großen Garraum und bietet ausreichend Platz für die unterschiedlichsten Zubehörteile, wie Hähnchenbräter, Pizzaschneidhalter mit Grillspießen oder Braten- und Rippenhalter.

Nach dem Grill-Spektakel lässt sich der Asche-/Auffangbehälter bequem entnehmen und die Asche entsorgen. Aber auch die übrigen Elemente wie abnehmbare Kohlebehälter oder klappbarer Rest am Grill lassen sich nach Angaben von Rösle einfach und gründlich reinigen.

Eine Schau in jedem Biergarten ist beispielsweise der neue **Kugelgrill** der Fa. Rösle. „Einmal aufgebaut, lässt sich der Grill bequem überall dorthin rollen, wo er gerade benötigt wird“, heißt es beim Hersteller. „Dank der großen, stabilen Leichtlaufräder und dem hochwertigen Rohrrahmen hat der Grill stets einen festen Stand.“ Für den professionellen Einsatz ist das Gerät aus porzellanemailliertem Stahl mit 60 cm Durchmesser erhältlich.

Beim Grillen kommt es auf die Details an. Bei der Rösle-Neuheit garantiert ein Scharnier das schnelle Öffnen und Schließen des Deckels, selbst mit nur



... machen das Grillen mit dem neuen Kugelgrill von Rösle zum Kinderspiel.



Foto: Konrad Glas

Mit dem Gourmet-Fischgriller der Fa. Konrad Glas wird der Fisch außen knusprig und innen saftig. Und bei Hähnchen schaut's nicht anders aus.

Perfekter Fischgenuss

Bei Würstchen oder Steaks dürfen viele Hobby-Griller den Profis in der Gastronomie kaum nachstehen. Anderes sieht es bei einem diffizilen Grillgut wie Fisch aus. Hier können Wirte mit dem **Gourmet-Fischgriller** der Fa. **Konrad Glas** eine Qualität bieten, die auf haushaltsüblichen Geräten nicht erreichbar ist.

Der Gourmet-Fischgriller ist ein schönes Beispiel dafür, wie aus einem Ärgernis eine tolle Erfindung werden kann. Der leidenschaftliche Hobby-Griller und Fischfan Konrad Glas musste sich früher immer ärgern, wenn es nicht gelang, einen Fisch auf dem Grill perfekt zuzubereiten. Mal war die Haut am Grill festgebraten, mal der Fisch zu trocken... Also machte sich der Ingenieur vom Starnberger See selber an die Problemlösung und konstruierte eine Art „Gar-Käfig“ für Fische – den Gourmet-Fischgriller.

Der Clou des Gerätes: Der Fisch wird unter der Wirbelsäule von dünnen Spießern durchstochen, im Garkäfig fixiert und mit dem geöffneten Bauch nach oben gegart, ohne direkten Kontakt zum Grill. Die Vorteile des Gourmet-Fischgrillers sind offensichtlich und man schmeckt sie! Die Fischhaut wird beim Garen nicht beschädigt, der Saft bleibt im Fisch. Und gute Nachrichten für die leichte Küche: Die Zugabe von Fett oder Öl ist bei der Zubereitung überflüssig. Im „Gar-Käfig“ lässt sich Fisch nicht nur auf dem Grill, sondern auch im Backofen, Kombidämpfer, Konvektomaten (mehr dazu im Schwerpunkt Fisch, ab Seite xx) in der Friteuse, im Smoker oder im Räucherofen zubereiten. Und nicht nur Fisch, auch anderes Gargut wie Scampi, Chickenswings oder Würstchen gelingen mit dem Gourmet-Fischgriller.

Auf den ersten Streich hat Konrad Glas einen zweiten folgen lassen: den „Gourmet Fisch-

griller Multi“. Das Prinzip ist unverändert bis auf die Tatsache, dass die Fische an ein Metallgestell eingehängt werden. Auf diese Weise lassen sich acht Fische gleichzeitig zubereiten. Der Gourmet-Fischgriller ist „Made

**In der Spülküche
bis 15%
Betriebskosten
sparen!**

Top Service GmbH
081 65/948730
www.topservicegmbh.de

in Germany“ und wird aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Nach Gebrauch kann er einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Idee des Fischgrillers stößt nicht nur bei Köchen auf

Begleitung, jüngst konnte Glas auch den internationalen Barbecue Award in Gold einheimen. Die Fachzeitschrift *Fire & Food* verlieh ihm den Preis in der Kategorie **Bestes Grillzubehör 2012**. Der Gourmet-Fischgriller konnte die Jury bei verschiedenen Kriterien wie Idee, Innovation, Handling, Design und Nutzwert überzeugen.

Grillen mit Erlebnisfaktor

„Was machen die denn da?“ – „Was duftet denn hier so toll?“ „Was ist denn das für ein originelles Gefährt?“ – Wenn es dem Gastronom gelingt, die Gäste zu überraschen und alle Sinne anzusprechen, dürfte der Erfolg nicht ausbleiben. Ein Spezialist für Grill-Events mit Erlebnisfaktor ist die Fa. **Beelonia**. Deren Geräte zum Grillen und Räuchern sind von der Hafenräucherei Rantum auf Sylt bis zur Eisberräucherei bei Garmisch-Partenkirchen und von Ligasda bis in die Mongolei gefragt.

„Der Name Beelonia bürgt für gute und stets verbesserte Qualität, prompte Lieferung sowie guten Kundendienst“, heißt es bei dem Unternehmen aus Beelen, das auf eine 125-jährige Erfahrung in der Produktion von Räucher- und Grillgeräten zurückblicken kann. „Unsere sorgfältig durchdachten und nach Kundenwünschen entwickelten Geräte überzeugen nicht nur im ersten Moment mit ihren vielen Vorteilen, sondern auch noch nach jahrelangem Gebrauch.“

Mit dem **Erlebnisräucherofen** aus der Serie **Rustikal** bringt Beelonia kulinarische Abwechslung in die Biergärten und sorgt obendrein für einen echten Blick-

Wir vermieten: Gläser, Bestecke, Porzellan, Küchentechnik, Mobiliar, Lounge Möbel, Hussen, u.v.m.




® Alles klar!
 Wir verleihen Ihrer Feier Glanz
 ★ ★ ★ ★ ★

Alles klar! München
 Gotzinger Straße 48
 81371 München
 Tel. 089-7211000
 Fax 089-7211838
muenchen@allesklar-verleih.com

Alles klar! Rosenheim
 Theodor-Gietl-Straße 4
 83022 Rosenheim
 Tel. 08031-32096
 Fax 08031-32097
rosenheim@allesklar-verleih.com

www.allesklar-verleih.com – die erste Adresse für Ihre Veranstaltung!



Foto: Beelonia

Indoor und Outdoor: Dank der Profigrillstation von Beelonia wird Grillen zum umsatzträglichen Ganzjahrespaß.

fang. Seine Aufmachung als Häuschen mit rotem Dach und Kamin sowie das Sichtfenster und die Innenbeleuchtung machen neugierig und wecken den Appetit auf frische Räucher-spezialitäten. Mit dem gleichen Erscheinungsbild sind auch Grill- und Haxenhäuschen verfügbar.

Ungebremsten Grillspaß für drinnen und draußen bietet die **Profigrillstation** von Beelonia. Der Schweinegrill wurde speziell für den Profieinsatz entwickelt und kann wahlweise mit Holzkohle (in auswechselbaren Glutkörben), Gas oder Elektro beheizt werden. Zu einem

Bestseller hat sich innerhalb kürzester Zeit der Beelonia-Schwenkgrill entwickelt. „Seine stabile Ausführung, Konstruktion und Aufbau überzeugen auf Anhieb“, heißt es bei Beelonia.

Rodizio-Grill mit Sparfaktor

Mit Grill-Events können sich Gastronomen den Duft der großen weiten Welt in ihren Biergarten holen. Auf dem besten Weg zum Gastro-Hit ist beispielsweise „Rodizio“ aus Brasilien. Weil es diesen südamerikanischen Grillspaß, bei dem der Gast Fleisch, Fisch oder Gemüse per Spieß am Tisch serviert bekommt, aber noch längst nicht an jeder Ecke gibt, schlummert hier ein gewaltiges Umsatzpotential.

Die wichtigste Zutat ist natürlich der Rodizio-Grill. Wer seine Gäste und die Umwelt begeistern möchte, kann zum **Öko-Rodizio** der Fa. **Sturz & Söhne** greifen. Dieses Gerät verbraucht nur halb so viel Strom wie ein klassischer Rodizio. Die herkömmlichen Geräte arbeiten mit



Foto: Sturz & Söhne

Trendig & sparsam: der „Öko-Rodizio“ der Fa. Sturz & Söhne.

Oberhitze, die Heizkörper befinden sich oben und wirken auf die sich darunter drehenden Spießreihen mit unterschiedlicher Intensität ein. Die Hitze, die nach oben strahlt, geht ins Dach und ist damit verloren.

„Eine enorme Energieverschwendung“, heißt es bei den Grillprofis aus Colditz, „mit der unser ‚Öko-Rodizio‘ Schluss macht.“ Bei der Neuheit befinden sich die Heizkörper in der Mitte. „Dort wird die Energie voll genutzt und der Grill kommt mit



Heißer Grill sucht...



...beste Kontakte!

Ihre regionalen Service-Bund Partner:



www.bauer-servicebund.de



www.flach-sb.de



www.flach-rheinmain.de



www.nussbaumer.de



www.rittnerfoodservice-servicebund.de



www.troiber.servicebund.de

der Hälfte an Strom aus", heißt es bei Sturz & Söhne. „Auch der Platzbedarf vom ‚Öko-Rodizio‘ reduziert sich durch diese Anordnung um die Hälfte. Er ist schmaler und höher. Während die klassische Form mehr einem Küchengerät gleicht, ist der Öko-Grill ein Show-Gerät und passt auch ins Lokal.“ Und durch die gebogenen und reflektierenden Seitenwände kann die Energieausbeute noch einmal um 12% erhöht werden.

Ein echtes Highlight für die Outdoor-Saison 2012 ist der **Ochsengrill „Highlander“**. „Mit einem Ochsen am Spieß sind Sie dabei und im Rampenlicht“, so die Botschaft der Fa. Sturz & Söhne an die Gastronomie. Das Gerät arbeitet je nach den Bedürfnissen der Gastro-Kunden mit Holzkohle, Strom oder Gas. Der „Highlander“ ist als stationäres Gerät lieferbar oder als fahrbarer Eyecatcher (auf Tandem-PKW-Fahrgestell bzw. Daimler-Nostalgie-LKW).

Mit Zusatzspießen können auch Hähnchen, Haxen oder Spanferkel zubereitet werden. Grillfreund, was willst Du mehr?

Topkoch Ralf Jakumeit schwört auf den Hydra-BBQ-Grill.



Mit dem „Monster-Grill“ ins Rampenlicht

Kommen wir zum Schluss zu einem richtigen „Monster“. Wer in seinem Gastgarten für Aufsehen und Auflauf sorgen möchte, ist mit dem **Hydra BBQ-Grill** bestens bedient. Allein schon durch seine gigantischen Grundmaße (Höhe 2500 mm, Durchmesser 1600 mm) und seine Leistung von ca. 30 kW steht der Hydra-Grill sofort im Mittelpunkt, wo immer er auftaucht.

Neben den zahlreichen möglichen Zubereitungsarten (Räuchern, direktes und indirektes Grillen, Backen) besticht der HYDRA BBQ-Grill vor allem durch sein außergewöhnliches Design und die äußerst solide handwerkliche Verarbeitung. „Der Hydra-Grill ist zu 100 Prozent aus Edelstahl“, so sein Schöpfer, der Designer Antonio Basile. Sein Versprechen an die Gastronomen lautet: „Ich Sorge persönlich dafür, dass Sie genau den HYDRA BBQ-Grill erhalten, der Ihren individuellen Wünschen entspricht.“

Infos aus dem Internet

- www.bbq-hydra.com
- www.beelonia.de
- www.gourmet-fischgriller.de
- www.grill-sturz.de
- www.roesle-bbq.de

port und Schlachtung fort und enden bei der lückenlosen Kühlkette bis zur Zustellung in der Küche.“

Wer auf Top-Qualität – auch bei den Zutaten und Beilagen – achtet, dürfte bei den Gästen hoch im Kurs stehen. Tolle Gewürze (mehr dazu auf den folgenden Sonderseiten), knackige Salate, ein Brotkörnchen mit ofenfrischen Spezialitäten in großer Auswahl (nicht nur Brezen und Baguette) runden das Grill-Erlebnis für den Gast ab. Lasst Euch etwas einfallen!

Piet Pauls

Die Wahrheit über Barbecue

Top-Qualität auf dem Grill

Zum Grillvergnügen gehört natürlich nicht nur die professionelle Hardware. Letztlich liegt die Wahrheit auf dem Teller – bei der Topqualität von Fleisch, Geflügel, Fisch, Salaten, etc. In unserem Schwerpunkt Seafood (ab Seite xx) präsentieren wir viele leckere Fisch-Ideen für die Grillsaison. In der Serie „Fleisch als USP“ haben wir seit dem Heft 07/2011 über erstklassige Fleischsorten berichtet: über „Mangalica“ (Fa. **Siegner Fleisch**), über das „Murnau-Werdenfelder Rind“, über „Bison“ und „Lamm“. Top-Qualität bietet aber u. a. auch der **Service-Bund** mit seiner Eigenmarke **Rodeo-Steak** oder die Fa. **KRÖSWANG** mit dem Rindfleisch der **Almo-Almochsen**.

„Bis ein Steak oder ein Kotelett am Grill brutzelt, ist es vielen Einflüssen ausgesetzt, die für die Grilltauglichkeit ausschlaggebend sind“, so Manfred Kröswang. „Diese Einflüsse beginnen bei der Haltung und Fütterung der Tiere, setzen sich bei Trans-

Alle reden von „Barbecue“, nur wenige wissen, was es wirklich bedeutet. Wir sorgen mit Hilfe von Wikipedia für Aufklärung: „Barbecue ist eine Garmethode, bei der große Fleischstücke in einer Grube oder speziellen Barbecue-Smokern langsam bei mäßiger Temperatur in der heißen Abluft eines Holzfeuers gegart werden. Das Wort kann dabei sowohl die Garmethode selbst als auch das damit zubereitete Essen oder die Veranstaltung bezeichnen, bei der dieses Essen zubereitet wird. Verbreitet ist Barbecue vor allem in den Südstaaten der USA. Gegessen wird vor allem Schweinefleisch, Rindfleisch, Hammel und Geflügel.“

Im weiteren Sinn wird Barbecue oft als Synonym für Grillen verwendet, unterscheidet sich aber hinsichtlich der Garmethode erheblich. Wesentlich enger verwandt mit dem Barbecue sind Jerk, ein in der Karibik weit verbreitetes Essen, und das mexikanische Barbacoa.“



Brandneue Sortimentliste!

www.pier7.de



NEU

Aberdeen Angus Burger

100 % irisches Aberdeen Angus Rinderhackfleisch
Erhältlich in
Art.nr. 7091 228 g
Art.nr. 7092 180 g

Hamburger Brote

mit Sesam
5 inch, 125 mm
Art.Nr. 4005

Onion Rings Beer Battered

Panierte Zwiebelringe
im Bierteig
Art.Nr. 16015



Foodservice mit Genussvielfalt

Ihr persönlicher Dienstleister

Pier 7 Foods Import GmbH Industriestr. 11 82194 Gröbenzell
Tel. 08142 - 65 24 40 Fax. 08142 - 66 74 27 eMail: info@pier7.de