

Konrad Glas

Perfekter Genuss mit dem Gourmet-Fischgriller

Possenhofen/Stuttgart. Der Gourmet-Fischgriller der Fa. Konrad Glas ist ein schönes Beispiel dafür, wie aus einem Ärgernis eine tolle Erfindung werden kann. Der leidenschaftlicher Hobby-Griller und Fischfan Konrad Glas ärgerte sich immer, weil es ihm nicht gelang, einen Fisch auf dem Grill perfekt zuzubereiten. Die Haut war am Grill festgebraten, der Fisch 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, in der Friteuse, im Smoker oder im Räucherofen zubereiten. Und nicht nur Fisch, auch anderes Gargut wie Scampi, Chickenwings oder Würstchen gelingen mit dem Gourmet-Fischgriller.

Auf den ersten Streich hat Konrad Glas einen zweiten folgen lassen: den „Gourmet Fischgriller Multi“. Das Prinzip ist unverändert bis auf die Tatsache, dass die Fische an ein Metallgestell eingehängt werden. Auf diese Weise lassen sich vier Fische gleichzeitig zubereiten – je nach Größe auch mehr. Der Gourmet-Fischgriller ist „Made



Foto: Konrad Glas

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 Begeisterung, jüngst konnte Glas auch den Internationalen Barbeque Award in Gold einheimsen. Die Fachzeitschrift Fire&Food verlieh ihm den Preis in der Kategorie „Bestes Grill-

Mit dem Gourmet-Fischgriller wird der Fisch außen knusprig und innen saftig.

zubehör 2012“. Der Gourmet-Fischgriller konnte die Jury bei verschiedenen Kriterien wie Idee, Innovation, Handling, Design und Nutzwert überzeugen.

INTERGASTRA
Halle 1, Stand B 45

Westhoff

K A F F E E K U L T U R

KAFFEEKULTUR AUS LEIDENSCHAFT

Besuchen Sie uns auf der INTERGASTRA

 **INTER
GASTRA**

Führende Fachmesse für
Innovatives Gastrobusiness
13. - 15.02.2012 | Messe Stuttgart

Halle 5, Stand 5 B 70


GEBR. WESTHOFF GMBH & CO. KG · WWW.WESTHOFF.DE