

MAGAZIN FÜR GRILLKULTUR, GENUSS & LEBENSART

ORIGINAL



AUSGABE 2014

THOMAS
MÜLLER

WEIT MEHR ALS EIN HERAUSRAGENDER FUSSBALLER

SORTIMENT

2014

ALLE GRILLS, ZUBEHÖRPRODUKTE UND NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

GENUSS ALS BEUTE 🍖 FLEISCHESLUST
DIE KÜCHENFISCHER VON KALIFORNIEN 🍷 SIE LEBEN NOCH
UND VIELE ANDERE SPANNENDE THEMEN

DER GRILL. DAS ORIGINAL.





LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Kennen Sie die Wirkung von Weber? Kürzlich sass ich mit Freunden in einem Restaurant und am Nebentisch entwickelte sich eine lebhaftige Diskussion. Thema: Grillieren. Einer der Gäste meinte, er grilliere längst nicht mehr nur Fleisch, das sei langweilig. Er nutze den Grill inzwischen sogar für Desserts. Die Reaktion seines Gegenübers: ungläubiges Kopfschütteln. Der Grill tauge doch nur für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Ein Apfelkuchen gehöre in den Ofen.

Zugegeben, beim Thema Grillieren werde ich schneller hellhörig als andere. Umso gespannter lauschte ich dem weiteren Verlauf des Gesprächs. Irgendwann fiel dann die Frage: «Warum kommst du nicht mal mit zu einem Grillkurs? Da siehst du, wie das geht. Ich lade dich ein». Ich weiss nicht, wie die Geschichte ausging. Ich weiss nur, dass Apfelkuchen auf dem Grill perfekt funktioniert. Genauso wie Fleisch, Fisch oder Gemüse. Das Gespräch beweist jedenfalls, dass das Thema Grillieren immer mehr Menschen bewegt und immer vielfältiger wird.

Grund genug für uns, Ihnen bereits zum zweiten Mal ORIGINAL, das Weber Magazin für Grillkultur, Genuss und Lebensart, zu präsentieren. Die überwältigenden Reaktionen auf unsere erste Ausgabe haben uns angespornt, Sie auch 2014 wieder in interessante Welten zu entführen, die das Leben genussvoller und entspannender gestalten. Und den besonderen Moment zelebrieren.

Wir haben für Sie erneut spannende Geschichten zusammengetragen über die Dinge, ohne die der «perfekte Weber Moment» am Grill erst gar nicht möglich wäre: qualitativ hochwertige Lebensmittel, neue Trends in der Grill- und Genussskultur und natürlich all die interessanten Menschen dahinter. Von der Schweiz über Süddeutschland bis zur Ostsee. Und – nicht zu vergessen – auch wir bei Weber fiebern DEM Sportevent des Jahres entgegen: der Fussball-WM in Brasilien. Erfahren Sie bei uns mehr über das Land des Fussballs und die Begeisterung dieser faszinierenden Nation für das runde Leder.

Auch 2014 erwarten Sie wieder zahlreiche neue Produkt-highlights wie die überarbeitete Q®-Serie: Nach dem Motto «Q – meiner für alles» wachsen unsere Q®-Modelle in Sachen Flexibilität und Unabhängigkeit über sich hinaus. Für unterwegs haben wir ausserdem den neuen «Go-Anywhere» entwickelt, einen kleinen Kompaktgrill als Holzkohle- oder Gasvariante. Auch das «Weber Gourmet Barbecue System» (GBS) wächst: Aufgrund des grossen Erfolges bei den Holzkohlegrills haben wir für 2014 weitere Gasgrill-Modelle mit GBS-Grillrosten ausgestattet – für noch mehr Vielfalt rund um den Grill.

Weber steht für Lebensfreude. Für das kleine Abenteuer im Alltag. Für Gemeinschaft, Genuss und Vielfalt. Noch nie war Grillieren so spannend und abwechslungsreich wie heute. Versuchen Sie doch mal, die Küche Küche sein zu lassen, und verlegen Sie den Ort des Geschehens für eine Woche an den Grill. Sie werden sehen, dass Sie auf nichts verzichten müssen. Im Gegenteil: Sie werden sich fragen, warum Sie das nicht schon viel früher getan haben. Und Sie werden es immer öfter tun.

Und falls Sie sich den Apfelkuchen noch immer nicht zutrauen, buchen Sie einfach einen Kurs in unserer legendären Weber Grill Akademie Original. Sie werden staunen, was Sie noch nicht wissen, aber auch, wozu Sie fähig sind. Selbst ausgefuchste Grillprofis lernen immer noch dazu. Loten Sie die Grenzen Ihrer Kreativität aus und zeigen Sie Mut. Erleben Sie die Wirkung von Weber. Immer wieder.

Viel Spass beim Lesen und Grillieren!

Herzlichst Ihr

Hans Bauen
Geschäftsführer

Weber-Stephen Schweiz GmbH

INHALT

03
EDITORIAL

04

06
THE WEBER WAY

Grillkunst und Genuss, Lebenslust und Produktqualität. Das ist der Weber Way – viel mehr als einfach nur ein Grillhersteller.



18
**HEIMSPIEL
THOMAS MÜLLER**

Thomas Müller ist Deutschlands Hoffnungsträger für die WM 2014 in Brasilien. Wir begleiten ihn in sein altes Vereinsheim.



24
HOT SPOTS

Wir verraten, an welchen Orten sich das Leben besonders gut geniessen lässt.

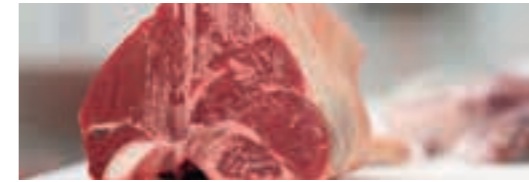
14
SÜSSE TRÄUME VOM FEINSTEN

Die Dessert-Koryphäen der Confitserie Sprüngli experimentieren mit dem Grill.



28
GENUSS ALS BEUTE

Wie Menschen über den Genuss zueinander finden.



34
FLEISCHESLUST

Aus dem legendären Basler „Ochsenmetzger“ wurde das internationale Unternehmen Bell.



38
**NA, HAT'S
GESCHMECKT?**

Wir klären auf, wie Geschmack entsteht und wie man richtig würzt.



42
SIE LEBEN NOCH!

Eine Liebeserklärung an fast ausgestorbene Sorten.



46
**NUR DIE RUHE: DEUTSCHER
WHISKY MIT WELTRUHM**

In einem bayerischen Ort entsteht seit vielen Generationen ein Whisky, der überall gefragt ist.



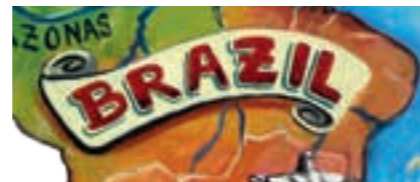
62
BIS AUF DIE KNOCHEN

15 Männer machen das Beste aus einer Kuh bei dem „Grillacademy Meat Special“ im Kloster Engelthal.



66
MESSERS SCHNEIDE

Victorinox stellt die wohl bekanntesten Taschenmesser der Welt her.



70
**BRASILIEN 2014 – FEUER,
FLEISCH & FUSSBALL**

Fabian und Cornelius Lange unternehmen einen kulinarischen Road-Trip durch Brasilien.



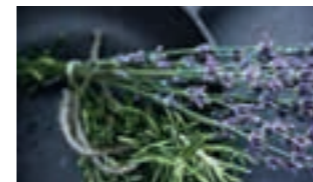
50
**ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT
DAS MOHRENKÖPFLE UND ...**

...die glücklichen Menschen in Hohenlohe.



56
**DIE KÜCHENFISCHER VON
KALIFORNIEN**

Jan und Erik Meyer teilen eine Leidenschaft: Sie gehören zu den letzten Berufsfischern



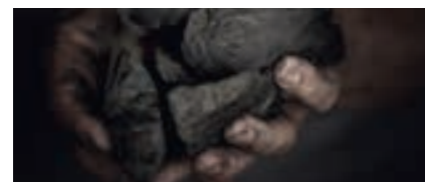
74
LAFER INSIGHTS

Der Sternekoch verrät, wie man mit Kräutern richtig umgeht.



76
**KEINER TESTET SO WIE WIR – EIN
INTERVIEW MIT EDNA SCHLOSSER**

Die Grande Dame des Grilltests erzählt über ihre Arbeit bei Weber® und ihre Hobbys.



78
AM ANFANG WAR DAS FEUER

Die Faszination von Flammen, Glut und Kohlen hält bis heute an. Wir sagen warum.



80
GRILLACADEMY

Vom Starter bis zum Profi: Für jeden Anspruch und jeden Geschmack der richtige Kurs.



82
PRODUKTHIGHLIGHTS

Ein Streifzug durch die Weber® Produktwelt.

WEBER® PRODUKTWELT

- 90 HOLZKOHLEGRILLS
- 94 ELEKTROGRILLS
- 96 GASGRILLS
- 106 ZUBEHÖR



122
KOLUMNE

Ein lodernder Kampf um archaisches oder Haute-Cuisine-Grillieren.

IMPRESSUM

Weber-Stephen Schweiz GmbH
Talackerstrasse 89a
CH-8404 Winterthur
Telefon: +41 (0) 52 244 02 50
Telefax: +41 (0) 52 244 02 59
info-ch@weberstephen.com
weber.com

Herausgeber
Frank Miedaner (V.i.S.d.P.)

Redaktion
Weber-Stephen Deutschland GmbH
Fuenferken Design AG
fischerAppelt, relations GmbH

Art Direktion
Fuenferken Design AG | fuenferken.com

Layout und Durchgestaltung
Fuenferken Design AG | fuenferken.com
fischerAppelt, relations GmbH | fischerappelt.de

Autoren
fischerAppelt, relations GmbH, Fuenferken Design AG, Martina Bortolani, Lars Carlberg, Fabian und Cornelius Lange, Siems Luckwald, Marysia Morkowska, Michael Naser, Anja Rützel, Martin Sattler, Anna Schunck, Johanna Stroex, Leif Ullmann, Sascha Weinand, Birgitta Willmann, Bernd Zywiets

Fotografen und Illustratoren
Markus Altmann, Florian Büttner, Daniel Chassein, Klaus Maria Einwanger, Clayton Hauck, Kilian Kessler, Ignacio Mendez, Julia Schuller, Thomas Straub, Silke Toss, Heinrich Völkel

Lithografie
Die Farbwandler KME GmbH

Druck
Druckhaus E. Kaufmann GmbH & Co. KG

Auflage
465.000 (Deutschland)
50.000 (Österreich)
50.000 (Schweiz)

„Original“ erscheint einmal jährlich.

Nachdruck nur nach vorheriger Einwilligung.
Alle Rechte vorbehalten.

Bildnachweis
Hot Spots: Mit freundlicher Genehmigung von Christian Perl/Steve Herud, Rob & Stephen's little cake Co., Otschätzchen (Seite 26), Tía Emma, MOOK GROUP, Marcus Kaufhold (Seite 27), Manufactum brot&butter GmbH, SWM/Denise Krejci, Hotel la maison, Daniel von Loeper (Seite 28), Meisterzimmer, Jana Hiersemann, Christian Conrad (Seite 29)

Preis- und Modelländerungen vorbehalten.
Preise gelten vom 01.10.2013 bis 30.09.2014.



VIEL MEHR ALS EINFACH NUR ...

Ein gutes Lebensmittel hat eine Geschichte und eine Herkunft. In einem guten Lebensmittel steckt auch immer eine Botschaft, die uns sagt, dass gute Produkte unverzichtbar sind für ein gutes Leben. Immer mehr Menschen werden sich dessen bewusst. Beim Essen geht es uns heute um viel mehr, als einfach nur satt zu werden – und das ist eigentlich ein grosser Luxus. Wenn wir mit Leib und Seele bewusst geniessen, dann sind wir glücklichere Menschen. Wenn wir darauf achten, was wir zu uns nehmen, dann geniessen wir mit Wertschätzung. Wenn wir wissen, wie unsere Lebensmittel produziert werden, denken wir auch eher an kommende Generationen und unsere Pflicht, ihnen eine lebenswerte und „geniessbare“ Welt zu hinterlassen. Und wenn wir all das tun, dann werden wir solche Lebensmittel auch sorgfältig und mit Liebe zubereiten – und wir werden dafür belohnt. Mit etwas, das viel mehr ist als einfach nur irgendein Stück Gemüse oder Fleisch. Und das ist die schönste Erfahrung auf dem Weber Way.



VON NATUR AUS

Seit Jahrtausenden versuchen wir die Natur zu beherrschen – dabei sind wir doch eigentlich ein Teil von ihr. Das vergessen wir gerne, spüren es aber immer dann, wenn wir uns draussen einfach mal den Kopf frei machen. Im Wald, am See, im Park oder im Garten, ja selbst schon auf einem begrünten Balkon sieht die Welt gleich ganz anders aus. Grün wirkt beruhigend und positiv auf uns. Das hat die Evolution so eingerichtet, denn die Natur ist unser ursprünglicher Lebensraum. Und wenn wir im Grünen sind, dann fühlen wir uns geborgen und im Einklang mit der Natur. Das ist ein gutes Gefühl. Und das sollten wir pflegen. Am besten natürlich bei einem leckeren Grillvergnügen. Ist ja klar. Im Grünen mit guten Gefühlen – und doppelt so viel Spass auf dem Weber Way.



GEMEINSAME SACHE MACHEN

Der Mensch ist nicht zum Einzelkämpfer geboren und niemand ist eine Insel. Wir brauchen einander, wie wir Wasser, Luft, Licht und Nahrung brauchen. Und wenn wir mit denen zusammen sein können, die uns etwas bedeuten – nette Bekannte, gute Freunde, geliebte Menschen, Familie und Kinder –, dann blühen wir auf. Wann haben Sie eigentlich das letzte Mal alle um sich versammelt, die Ihnen wichtig sind? Na, dann wird's aber mal wieder höchste Zeit für den Weber Way.

WIR SIND AUF DEM WEG

Schon vor Urzeiten sassen wir rund um das Feuer, um gemeinsam unsere Nahrung zuzubereiten und zu teilen. Die Sehnsucht nach diesen Momenten steckt irgendwie bis heute in uns drin. Deshalb gehen wir noch immer gerne raus aus unseren Häusern und versammeln uns unter freiem Himmel, um zu genießen, zu feiern und zu lachen. Genuss kann man ja eigentlich nicht teilen – den erlebt jeder für sich. Und dennoch empfinden wir ihn in angenehmer Gesellschaft umso intensiver. Solche gemeinsamen Genussmomente müssen wir zelebrieren. In einer schönen Umgebung, mit den Menschen, die uns am Herzen liegen, mit Genuss- und Lebensmitteln, die diese Bezeichnung verdienen, und mit einem besonderen Bewusstsein für den unschätzbaren Wert all dessen. Wenn uns das gelingt, dann ist die moderne Feuerstelle eben viel mehr als einfach nur ein Grill. Dann erreichen wir den Weber Way – und den vielleicht schönsten Way of Life.

SÜSSE TRÄUME VOM FEINSTEN

IN DER RENOMMIERTEN CONFISERIE SPRÜNGLI WEHT EIN EXPERIMENTELLER GEIST. DIE BEIDEN KREATEURE DES HAUSES BEIM ENTWICKELN EXKLUSIVER DESSERTS FÜR DEN GRILL.

TEXT. MARYSIA MORKOWSKA
FOTOS. KILIAN KESSLER
ILLUSTRATION. QUANG-VINH NGUYEN



Höchste Konzentration: Philipp-Marius Renggli bei der Rezeptentwicklung in Dietikon.



Glück liegt in der Luft. Der geballte Duft von Edelschokolade und gerösteten Nüssen, der wie eine Droge das Gehirn betört. Dieses olfaktorische Nirvana befindet sich in Dietikon, genauer im Produktionshaus der Confiserie Sprüngli. Dort, wo die Pralinen und Truffes entstehen, die später am Paradeplatz und in 19 weiteren Geschäften über den Tresen gehen. Rund ein Dutzend Männer in weissen Häubchen und Kitteln fertigen sie in konzentrierter Handarbeit. Andächtig streichen sie die sattglänzende Schokoladenmasse aus, akkurat formen ihre Fingerspitzen die lukullischen Kleinkompositionen. An einem grossen Chromstahltisch in der Ecke stecken zwei Männer die Köpfe zusammen und beratschlagen. Sepp Fässler und Philipp-Marius Renggli, die beiden Produktentwickler des Hauses. Ihre aktuelle Herausforderung ist knifflig: Desserts für den Grill zu kreieren und zu rezeptieren. Ein Novum in der 178-jährigen Geschichte der Spitzenconfiserie.

BRÜTENDE KREATEURE

Beide sind Meister ihres Faches. Philipp-Marius Renggli arbeitete als Pâtissier in renommierten Fünf-Sterne-Häusern. Mittlerweile ist er der Schöpfer einer ganzen Generation von kultigen Sprüngli-Luxemburgerli, etwa dem „Kir-Royal“ oder dem „Schneeweisschen“. Sepp Fässler ist Chef Chocolatier des Hauses. Im letzten Jahrzehnt kreierte er eine Vielzahl unwiderstehlicher Spezialitäten.

Die Dessert-Koryphäen entscheiden sich für Tarte Tatin mit Blätterteig auf dem Holzkohlegrill, den umgekehrt gebackenen Apfelkuchen. Auf dem Gasgrill soll Schokoladensoufflé entstehen. „Eine hochvolatile Angelegenheit“, sagt Philipp-Marius Renggli. „Wenn die temperaturbedingte Gleichzeitigkeit von Auftrieb und Stockung im Grill nicht stimmt, kollabiert das Schaumgebäck.“ Also komponieren die beiden eine Rezeptur mit ausgeklügelten Zutatenmengen.



SPRÜNGLI-TARTE TATIN AUF DEM HOLZKOHLE-GRILL

ZUTATEN Für ca. 10 Personen
3 EL Zucker, 3 EL Butter, 7 Äpfel,
1 Blätterteig rund (gekühlt)

ZUBEREITUNG 1. Holzkohle konzentriert in der Mitte des Grills anfeuern. 2. Äpfel in Schnitze schneiden. 3. Zucker in die Bratpfanne geben und auf der brennenden Kohle mit direkter Hitze schmelzen. 4. Butter zum flüssigen Zucker hinzufügen und kurz zu Karamell aufkochen, dann Pfanne vom Grill nehmen. 5. Glut auf ganzer Grillfläche verteilen, Alugrillbehälter mit Wasser bis ca. 3 cm füllen, Wasserbad in der Mitte der Grillfläche platzieren. 6. Apfelschnitze fächerartig in der Pfanne auf dem Karamell anordnen, 1 – 2 Lagen. 7. Die mit Apfelschnitzen gefüllte Pfanne mit Blätterteig zudecken, überlappenden Teig abschneiden. 8. Blätterteig mit Wasser bepinseln, dann leicht mit Zucker bestreuen und mit Gabel regelmässig einstechen. 9. Bei 150 °C in der Mitte des geschlossenen Grills ca. 60 Min. backen, bis der Teig knusprig ist. 10. Pfanne vom Grill nehmen und Tarte auf eine Platte stürzen. **Tipp:** Mit Vanille-Sauce anrichten.



SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT BALSAMICO-SAUERKIRSCHEN AUF DEM GAS-GRILL

ZUTATEN Für 6 Personen: Für die Balsamico-Sauerkirschen: 500 g Sauerkirschen, 150 g Zucker, 75 g Balsamico, 1 Vanilleschote, 2 Nelken, 1 Tonkabohne, 50 g Gelierzucker. Für das Soufflé: 50 g Butter, 50 g Weissmehl, 250 ml Vollmilch, 100 g Zucker, 1 Vanilleschote, 7 Eigelb, 5 Eiweiss, 100 g Sprüngli Grand-Cru-Chocolade Maracaibo Cacao 65 %

ZUBEREITUNG SAUERKIRSCHEN

1. Zucker in einer Pfanne langsam goldbraun karamellisieren. 2. Mark aus der Vanilleschote lösen und zusammen mit Nelken beigeben und 5 Sek. erhitzen. 3. Karamell mit Balsamico ablöschen und kurz aufkochen. 4. Sauerkirschen hinzufügen und für ca. 5 Min. mitkochen. 5. Gelierzucker langsam untermischen und kurz aufkochen.

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENSOUFFLÉ

1. 6 Soufflé-Formen sorgfältig ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Tipp: Darauf achten, dass die Butter „von unten nach oben“ in der Form verteilt wird. 2. Für die Grundmasse weiche Butter und Mehl zu einer homogenen Masse kneten. 3. Für die Soufflémasse Milch, Hälfte des Zuckers und Vanillemark aufkochen. 4. Grundmasse dazu mischen und nochmals unter ständigem Rühren aufkochen. 5. Pfanne vom Herd nehmen und die Grand Cru-Chocolade untermischen, solange die Masse noch warm ist. 6. Sobald die Schokolade ganz aufgelöst ist, das Eigelb hinzufügen. 7. Eiweiss in einer Schüssel steif schlagen und andere Hälfte des Zuckers beifügen. Tipp: Darauf achten, dass das Eiweiss schön glänzend ist. 8. 1/3 des geschlagenen Eiweisses mit einem Schneebesen unter die Soufflémasse ziehen. 9. Rest des Eiweisses mit einem Gummispatel ebenfalls unterziehen. 10. Fertige Masse in die vorbereiteten Soufflé-Formen füllen bis max. 1 cm unter dem Rand. 11. 6 Soufflé-Formen in einer Gratinform mit Wasserbad bei 160 °C ca. 35 – 45 Min. im geschlossenen Grill backen. 12. Sobald sich eine leichte Kruste gebildet hat, vom Grill nehmen.

GENERALPROBE

Für den Probedurchlauf begibt sich das Tüftler-Duo mit je einem Holzkohle- und Gasgrill auf das gekieste Flachdach des Produktionsgebäudes. Sepp Fässler witzelt: „Bei uns herrscht manchmal mehr Error als Try“. Die beiden tasten sich an die idealen Bedingungen heran. Bei der Tarte Tatin ist es wichtig, eine gleichmässig hohe, indirekte Hitze zu erzeugen. Zuviel Wärme tut dem Dessert nicht gut. Die Kostprobe des Soufflés ergibt, dass sein Aroma noch eine Spur intensiver sein sollte. Die Kreatureure entscheiden sich schliesslich für die Grand-Cru-Chocolade Maracaibo mit einem Kakaanteil von 65 Prozent. Ihr Geschmacksbouquet enthält Noten von Kaffee und Orangenblüten. „Ein Wunderding, lieblich und beliebt,“ nennt es Sepp Fässler. Überhaupt schwärmt der Appenzeller von seinem „Schoggi-Job“ mit den nuancenreichen Aromen und dem ingenieurischen Getüffel. Als grösste Herausforderung bezeichnet er: „Die Wünsche nach konstant höchster Qualität zu befriedigen und zugleich mit Überraschungen zu koppeln“.

DIE CHEFSACHE STEIGT

Diese Verbindung von Tradition und Innovation ist das Credo im Hause Sprüngli. Und treibende Kraft dahinter heisst Tomas Prenosil, CEO des 1000-köpfigen Unternehmens. Prenosil leitet auch das Innovationsteam, bei vielen Entwicklungen tüftelt er persönlich mit. „Unsere Klientel ist weltgewandt, will immer dasselbe, aber stets das Beste,“ sagt er. „Deshalb sind wir dauernd am Verfeinern. Wir wollen immer einen kleinen Schritt voraus sein – das ist unsere Strategie.“

Und weil Tomas Prenosil Experimente über alles liebt und das Hantieren am Rost erst recht, findet die Exklusivpremiere der Grill-Desserts beim Chef zuhause statt. Auf der Veranda breiten Fässler und Renggli ihr Arsenal von Schälern, Schwingbesen und Schöpflöffeln aus. Der Hausherr entschwindet mit einem Weidekörbchen im Garten, um Äpfel für die Tarte Tatin zu ernten. Bald setzt Renggli die Soufflé-Förmchen ins Wasserbad und danach in den Grill. Kredenz eine Vanillesauce mit sommerlichen Noten sowie ein Kompott aus Sauerkirschen und Balsamico: Seine Säurenuancen runden den Kakaogeschmack wunderbar ab. Oh ja, das tun sie. Nachdem die artig gestiegenen Schokotürmchen beklatscht worden sind, folgt die Degustation. Das Soufflé ist durchgehend feucht, mit einem Hauch von Schaum. Das opulente Geschmacksbouquet erweist sich vollendet ausbalanciert. Intensiv und doch harmonisch zart. Auch die Tarte Tatin ist ein wohltemperierter Traum mit Schmelz und Biss. Goldig, knusprig, fruchtig-süss. Einfach perfekt. 🍷



Tomas Prenosil und Sepp Fässler pflücken Äpfel für die Tarte Tatin.



Die beiden Produktentwickler Sepp Fässler und Philipp-Marius Renggli bei der Zubereitung ihrer Kreationen.

INTERVIEW MIT TOMAS PRENOSIL

Tomas Prenosil leitet die renommierte Confiserie Sprüngli in sechster Generation. Als Verkörperung seiner Maxime: „Alles ist stets in Bewegung“. Virtuos zerrupft Tomas Prenosil das Zwirbelbrot über dem heissen Rost seines Gasgrills, beträufelt die Stücke mit apulischem Olivenöl und schleudert elegant einige Prisen Fleur de Sel darauf. Fertig ist die Vorspeise. (Rezept siehe Box)

Woher stammt Ihre Virtuosität am Grill?

Unser Onkel Richard Sprüngli war ein leidenschaftlicher Hege-Jäger. In seiner Jagdhütte verlebten wir wunderbare Tage. Draussen lagen einige Steine, darauf ein Rost. Wenn der Onkel eine Ente schoss, nahmen wir sie aus und brieten die Brüstchen. Auch in seinem Ferienhaus im Berner Oberland grillierten wir so oft wie möglich. Es gab Kartoffeln im Tontopf, Fleisch auf dem Speckstein oder Poulet am Spieß. Das waren regelrechte Lagerfeuerlehrgänge.

Sie sind alles andere als ein Patriarch.

Wieso dieser Hang zur Tradition?

Unser Anknüpfen an die Tradition hat viel mit Wahrhaftigkeit zu tun. Darin liegen unsere Wurzeln und auch die Basis für den heutigen Erfolg. Man muss die Vergangenheit respektieren, darf jedoch nicht darin verharren wie vor einer Anaconda. Das bringt Verderben.

Inwiefern?

Wer sich nicht ändert, der wird verändert. Es ergeht ihm wie Louis XVI. Rundherum tobte die Palastrevolution, er sass mitten im Paradies und dachte, alles sei in Ordnung. So einer wird herausgeholt und geköpft. Beziehungsweise die Firma geht Konkurs.

Sie suchen stets nach dem Besten.

Was motiviert Sie?

Ich denke gerne in grossen, langfristigen Zügen und mag Strategien. Anschliessend fasziniert mich die Umsetzung. Diese Kombination ist spannend. Schliesslich messen sich alle Ideen an ihrer Realisierung. Die Perfektion, die von unseren Produkten erwartet wird, liegt mir. Ich bin kein Typ fürs Mittelmass.

Die Perfektion scheint Ihnen auch viel Spass zu bereiten.

Ja, weil nie Stillstand oder Langeweile eintritt. Werte wie Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Regionalität bekommen für mich persönlich, aber auch für unser Unternehmen eine immer wichtigere Bedeutung. Die Welt der natürlichen Lebensmittel-Rohstoffe ist unglaublich wertvoll und vielseitig. Wer diese Chancen trotz Risiken nicht nutzt, verpasst viel.

Worin liegt die Schwierigkeit?

In der Einfachheit. Was wir tun, ist nicht komplex. Etwas Einfaches sehr gut zu machen, ist manchmal das Schwierigste. Wie auch ein Stück Fleisch auf dem Grill.

Wo sehen Sie Gemeinsamkeiten mit Weber?

Neulich kaufte ich mir einige Teile aus dem Hause Weber. Dabei fielen mir der Auftritt und die Verarbeitung auf.

Sie verströmen Kompetenz. Deshalb mache ich bei diesem Experiment gerne mit. Unsere Kompetenz sind Desserts. Sei es auf dem Grill oder auf dem Mond. 🍷

SPRÜNGLI

1836 legt David Sprüngli den Grundstein des Schokoladenunternehmens. In der dritten Generation erfolgt 1892 die Trennung in die handwerklich orientierte Confiserie Sprüngli mit Sitz am Zürcher Paradeplatz und die Chocoladenfabrik Lindt&Sprüngli. 1994 übergibt Richard Sprüngli die Firmenleitung an seine Neffen, die Gebrüder Milan, Präsident des Verwaltungsrates, und Tomas Prenosil, CEO und Marketingleiter.

spruengli.ch

Die Rezepte aus diesem Artikel sowie weitere Rezepte für Ihren Grill finden Sie unter

weber.com



HEIMSPIEL

THOMAS MÜLLER IST EINER DER HOFFNUNGSTRÄGER DEUTSCHLANDS FÜR DIE WM 2014 IN BRASILIEN. DER STAR DES FC BAYERN IST ABER WEIT MEHR ALS EIN HERAUSRAGENDER FUSSBALLER. ER HAT CHARAKTER: IST WITZIG, BODENSTÄNDIG UND BELIEBT. ABER WAS STECKT HINTER DEM SYMPATHIETRÄGER EINER GANZEN NATION? WIR SIND MIT THOMAS MÜLLER DURCH SEINEN HEIMATORT PÄHL GERADLET, HABEN SEINEN ERSTEN VEREIN BESUCHT, ÜBER SEINE FAMILIE UND SEINEN ERFOLG GESPROCHEN – UND BURGER GEGRILLT.

FOTOS: KLAUS MARIA EINWANGER
TEXT: MARTIN SATTLER

Es ist Pähl, nicht Paris: und doch tritt der gross gewachsene Mann in die Pedale, als wolle er heute die Frankreichrundfahrt gewinnen. Sein altes Fahrrad beschleunigt erstaunlich schnell. Die Kette ächzt, und an den Fussgängern rauscht er vorbei wie sonst nur an gegnerischen Abwehrspielern. Zu stoppen nur durch ein Foul – oder wie heute durch ein lautes: „Hey, Thomas!“ vom Handwerksmeister im Blaumann.

Einfach nur „Thomas“, so heisst Thomas Müller in seiner Heimat Pähl. Der Triple-Sieger und WM-Torschützenkönig bremst und rollt mit einem breiten Strahlen auf den Rufenden zu. Ob er nicht Lust auf eine Runde Schafkopf habe, wird Thomas gefragt. „Na, jetzt grad geht nix“, antwortet er im breitesten Bayerisch und lacht dazu, wie man es aus vielen seiner Interviews kennt. Er müsse weiter, vielleicht ja aber später noch. „Die Leute kennen mich hier und ich kenne die Leute. Statt Autogrammen oder Fotos möchten sie sich ganz normal mit mir unterhalten. Das ist schön.“

Der berühmteste Sohn des Dorfes kommt gern und regelmässig in seine Heimat. Die Eltern, viele Verwandte und Freunde leben noch in dem 2.000-Einwohner-Dörfchen südlich von München. Heute schaut Thomas mit uns bei seinem Heimatverein vorbei, dem TSV Pähl, und später auf einem nahegelegenen Gutshof, um mit ein paar alten Freunden gemeinsam zu grillieren. Deshalb bleibt zum Schafkopfen gerade keine Zeit. Um nicht zu spät zum vereinbarten BBQ zu kommen, springt Thomas schnell wieder aufs Rad und fährt die hügelige Dorfstrasse hinab ins Tal.

Schon in diesen ersten Momenten mit Thomas in seinem Heimatort wird klar, warum der Star des FC Bayern nicht nur hier so beliebt ist. Thomas Müller ist echt, authentisch und trotz grosser Erfolge mit beiden Beinen auf dem Boden geblieben. Das ist nicht selbstverständlich im Millionengeschäft Profifussball. Ein TV-Kommentator beschrieb ihn einmal mit den Worten: „Der Normalste von allen.“ Das trifft es. Wenngleich auch nur zur Hälfte. Denn betrachtet man den Erfolg des Nationalspielers, ist plötzlich nichts mehr normal. Seine Karriere kannte bislang nur eine Richtung: steil bergauf. Mit gerade einmal 24 Jahren hat er mehr erreicht, als so mancher Profi in seiner gesamten Karriere zu träumen wagt. Das Triple im Sommer 2013 – mit dem Gewinn von Meisterschaft, Champions League und DFB-Pokal – war der vorläufige Höhepunkt.



STECKBRIEF THOMAS MÜLLER

GEBURTSDATUM	13.09.1989 in Weilheim
GRÖSSE	1,86 m
GEWICHT	74 kg
POSITION	Offensives Mittelfeld
VEREINE	FC Bayern München (seit 2000, Vertrag bis 2017) TSV Pähl (1993 – 2000)
ERFOLGE	Deutscher Meister (2010, 2013) DFB-Pokal (2010, 2013) Champions League (2013) WM-Dritter 2010 Gewinner des Goldenen Schuhs (Bester Torjäger, WM 2010) Gewinner des Titels „Bester Junger Spieler“ (WM 2010)
TURNIERE	WM 2010 EM 2012
SCHULABSCHLUSS	Abitur
FAMILIENSTAND	verheiratet mit Lisa (seit 2009)
INTERESSEN	Hunde, Pferde, Kartenspielen, Golf, Internet

Um das Phänomen Thomas Müller zu beschreiben, reichen jedoch Pokale und Meisterschaften nicht aus. Hilfreicher ist der Besuch bei seinem ersten Verein. Beim TSV Pähl hat Thomas als F-Jugendlicher in einer Saison mal 120 Tore geschossen.

Im alten Vereinsheim des TSV finden wir statt glitzernder Hochglanz-Fussballwelt urbayerische Gemütlichkeit. Auf den Stufen der Eingangstreppe steht plötzlich Thomas Müller und lacht ein sympathisches „Servus, ich bin der Thomas“ in die Runde. Seine 1,86 Meter wirken deutlich grösser als im Fernsehen. Sofort ist zu spüren, da ist einer zu Besuch, der hier „dahoa“ ist und zum Inventar gehört wie die Kaugummi-automaten und die Vitrine mit den Pokalen. Binnen Sekunden wird aus dem Gast ein Gastgeber, der durch sein einstiges Wohnzimmer führt. Vor einem gerahmten Bild an der Wand bleibt er mit strahlenden Augen stehen und tippt auf das verstaubte Glas: „Das ist mein Vater, als er den Aufstieg in die B-Klasse gefeiert hat.“ Dann nimmt er auf dem schweren Holztisch Platz und spricht über den Ort, an dem seine aussergewöhnliche Karriere begann.

VEREINSHEIM

Wir sind hier in deinem alten Vereinsheim. Welche Erinnerungen weckt dieser Ort in dir?

Hier bin ich natürlich oft gewesen – schon mit vier Jahren war ich hier am Start. Mein Vater hat bei den alten Herren gespielt. Da war ich immer dabei. Und wenn ich mich umschaue, stelle ich fest: Es sieht seit geraumer Zeit ähnlich aus (lacht). Aber mir gefällt, dass sich wenig verändert hat und einfach grundsätzlich die ganzen Pokale des Vereins da sind. Man könnte ja vermuten, dass hier überall grosse Fotos von mir hängen. Das hätte aber mit dem Verein selbst nichts zu tun. Ich bin nur auf einem Mannschaftsfoto und das war's.

Und nach den ersten Erfolgen in der Jugend hast du dann gesagt, ich will Bundesligaprofi werden?

Dass es für Bayern München reicht, hielt ich nicht mal nach der A-Jugend für möglich. Ich wollte einfach immer nur ins nächste Jahr kommen. Erst in der U19/U20-Jugendnationalmannschaft wurde mir klar, ich bin einer, der vorweggeht. Einer, der auch Tore schiessen kann... Da habe ich gemerkt, dass möglicherweise was Richtung Profifussball

geht. Allerdings wusste ich auch nicht, was ich sonst nach dem Abi hätte machen sollen. Es war also schon gut, wie es gekommen ist.

Der sportliche Erfolg ist das eine – das andere ist die Entwicklung als Person. Es gibt Leute, die heben ab, und es gibt Thomas Müller, von dem andere sagen, er sei bodenständig und würde sich nie verstellen. Wie gelingt dir das?

Ich bin kein Paradiesvogel, der irgendwelche Sachen machen muss, um dadurch aufzufallen – zum Beispiel die Haare blondieren, damit jemand sagt, guck mal, da isser. Ich bin gerne so, wie ich bin, und verstelle mich nie irgendwie gross. Manchmal bin ich vielleicht ein bisschen frech, aber die meisten verzeihen mir das (lacht). Und: Wenn du abhebst, bekommst du es meist ganz schnell wieder um die Ohren. Ausserdem will ich am liebsten Fussball spielen, das ist meine Leidenschaft. Dafür brenne ich. Und für den Rest, also was meine Auswirkung angeht, da vertraue ich ganz meinem Bauchgefühl und dem Feedback, das ich von meinen Freunden bekomme.



”
**MIR GEFÄLLT,
DASS SICH WENIG
VERÄNDERT HAT.**
“

”
**ICH VERSTELLE
MICH NIE GROSS.**
“



DER ORIGINAL GRILLMEISTER-TIPP VON STEFAN ZIEMANN



Und wie geht er nun, der perfekte Burger?

Erst in der Hand eine Kugel rollen, diese dann flachdrücken. In der Mitte zum Beispiel mit einem Esslöffel eine Vertiefung formen. Der Effekt: Die Oberfläche des Burgers wölbt sich nicht nach oben, wenn sich das Fleisch später beim Grillieren zusammenzieht.



GRILLIEREN AUF DEM GUTSHOF

Es ist Nachmittag geworden in Pähl. Wir verlassen das Vereinsgelände des TSV. Unser Ziel ist ein idyllischer Gutshof, wo Thomas sich mit zwei alten Freunden, seinem Bruder und einem alten Klassenkameraden verabredet hat. Der Bayern-Profi ist mal wieder Erster – sein klapperiges Rad lehnt bereits an der unverputzten Backsteinmauer des Fachwerkbaus. Ein Hirschgeweih ziert das riesige Holztor, davor ein Grill. Thomas ist gerade dabei, die durchgeglühten Kohlen aus dem Anzündkamin in den Grill zu füllen. Schon wenig später liegt der Duft von gegrillten Burgern, Steaks und mediterranem Pfannengemüse in der Luft. In einer kurzen Grillpause erwischen wir Thomas für ein paar Fragen...

Was magst du am Grillieren?

Wir haben schon früher häufig gegrillt – bei uns zu Hause oder bei Freunden. Daran hat sich bis heute kaum etwas verändert. Man kann, also man könnte, zum Beispiel auch gut Fußball schauen dabei, wenn man nicht währenddessen selbst immer spielen müsste (lacht). Wichtig ist natürlich, dass die Qualität der Zutaten stimmt. Und dass man jetzt nicht nur stupide sein Stück Fleisch da drauf legt und sagt, das ist Grillieren. Zum Beispiel der Burger, den wir hier gegrillt haben, das kannst du nicht mit irgendwelchen Burgern aus diversen Fastfoodketten vergleichen. Bei dem Prachtexemplar hier schmeckst du noch richtig das gute Fleisch raus.

Und wie schlägst du dich als Gastgeber?

Ich lade gern mal Bekannte ein – auch zum Grillieren – und habe dann einfach Spass in einer netten Runde. Und als Gastgeber versuche ich dann natürlich das Bestmögliche herauszuholen. Damit ich ein paar Schulterklopper abgreifen kann. Wenn ich schon mal Gas gebe, dann möchte ich natürlich auch, dass die Gäste gehen und sagen: „Wow, das war lecker“.

Stichwort Gas geben, bevorzugst du Holzkohle oder darf es auch mal der Gas- oder Elektrogrill sein?

Der erste Gedanke geht natürlich immer Richtung Holzkohle – so wie der hier (zeigt mit der Grillzange auf den Grill). Mit so einem grille ich auch manchmal auf dem Reiterhof, bei dem die Pferde meiner Frau stehen. Zu Hause habe ich noch einen Gasgrill, den mir Lisa geschenkt hat. Das ist einfach unglaublich praktisch und macht schon richtig Spass. Und wenn es sein muss, bekommst du damit auch mal eine ganze Fussballmannschaft satt.

In der vertrauten Grillrunde fühlt sich Thomas Müller augenscheinlich sehr wohl – man kennt sich seit Jahren und lacht gerne gemeinsam.

Wie wichtig sind Freunde und Familie für dich?

Schon sehr. Ich brauche Menschen um mich, denen ich vertrauen kann und mit denen ich Spass habe. So wie hier in der Grillrunde heute – das ist echt perfekt.

Dazu gehört wohl auch das gemeinsame Schafkopfspielen mit den Cousins. Bist du am Kartentisch ähnlich erfolgreich wie im Fussball und spielen deine Cousins dann noch gern mit dir?

Das nicht gerade, spielen tun sie nicht gern mit mir – denn gewinnen will ich natürlich auch da immer (lacht). Und wenn es für mich dann doch mal schlecht läuft, red ich einfach so viel, dass sie irgendwie unkonzentriert werden. Sie freuen sich auf jeden Fall immer, wenn ich mal wieder vorbeikomm.

Also bist du schon ein typischer Familienmensch?

So bin ich aufgewachsen, ich habe es nicht anders mitbekommen. Weihnachten und Ostern waren immer Familienfeste, da hat die Oma auf der einen Seite eingeladen und das nächste Mal Opa und Oma auf der anderen Seite.




Was haben die Grosseltern dir mitgegeben?

Ich muss immer an eine Geschichte denken: Wenn mein Bruder und ich als Kinder dort zum Essen waren, haben wir gern mal die Ellenbogen am Tisch aufgestützt. Und immer folgte der erhobene Zeigerfinger: Ellenbogen vom Tisch beim Essen! Wenn ich jetzt bei Banketts sitze und merke, ich habe die Ellenbogen auf dem Tisch, muss ich immer mit einem Schmunzeln an meine Oma denken.

Ein Schmunzeln dürfte auch bei all denen zurückbleiben, die Thomas Müller an diesem Tag in Pähl erlebt haben. Vom Handwerksmeister bis zu den alten Weggefährten: Die Freude über den Besuch war im ganzen Dorf zu spüren. Ob es das anhaltende Lächeln, seine bodenständige Art oder einfach nur die etwas spitzbübische Ausstrahlung ist: Der Pähler Bub, der einst auszog, um einfach nur Fussball zu spielen, kommt auch nach seiner Rückkehr als absoluter Weltklassemann so authentisch und locker rüber, als ob er nie weg gewesen wäre. 🍷

“
ICH BIN
GERN SO, WIE
ICH BIN.
“



-  Essen/Trinken
-  Einkaufen
-  Übernachten
-  Lieblingsplätze
-  Grillspots



SALZBURG

Mozart ist überall – als Praline, als Getränk und sogar als Knödel. Salzburg nur wegen seines berühmten Sohnes zu schätzen, wäre aber mehr als unfair. Was ist mit der Altstadt, den vielen Cafés oder den Stadtbergen?



CAFÉ FINGERLOS

Wer einen Blick in die Kuchen-Vitrine des Café Fingerlos wirft, bekommt einen Eindruck davon, wie es im Schlaraffenland aussehen könnte. Die Auswahl der süßen Versuchungen reicht von Maroni- über Limonen- bis hin zur Linzer Torte. Ausserdem im Angebot: Pralinen, Mehlspeisen und ein üppiges Frühstück.
Franz-Josef-Strasse 9, 5020 Salzburg
cafe-fingerlos.at



KASLÖCHL

Der Besuch im Kaslöchl ist vor allem eins: geruchsintensiv. Denn auf etwa sieben Quadratmetern finden bis zu 150 verschiedene Käsesorten Platz. Wem es zu eng in dem kleinen Laden ist, kann sich per Internet eine Auswahl bestellen. Am beliebtesten ist übrigens die Schokolade aus Schafmilch.
Hagenauerplatz 2, 5020 Salzburg
kasloechl.at



SALZBEACH

Relaxen im Strandkorb, Beachvolleyball mit Freunden oder einen Film unter Sternenhimmel gucken: Am Salzbeach muss sich niemand langweilen. Jedes Jahr wird im Volksgarten eine etwa 1.000 Quadratmeter grosse Fläche mit Sand aufgeschüttet. Genug Platz also für die unterschiedlichsten Interessen.
Volksgarten, Eingang: Bürglsteins- trasse oder Arenbergstrasse



ARTE VIDA

Im arte vida ist der Alltag auf einmal ganz weit weg. Entspannung steht hier im Vordergrund. Wer mag, startet mit Yoga in den Tag oder lässt sich massieren. Die Zimmer sind hell und exotisch eingerichtet. Im Garten stehen Sofas, auf denen man abends Wasserpfeife rauchend zur Ruhe kommen kann.
Dreifaltigkeitsgasse 9, 5020 Salzburg
artevida.at



BALKAN GRILL

Österreichische Spezialität mit bulgarischen Wurzeln: die Bosna. Die Zubereitung des Snacks scheint kinderleicht zu sein. Schweinsbratwürstel, Zwiebeln, Petersilie und Gewürze zwischen zwei Weissbrotwecken betten, fertig. Inzwischen gibt es sie an fast jeder Ecke, im Balkan Grill schmeckts aber am besten.
Getreidegasse 33, 5020 Salzburg



SUPERBUDE

Super günstig und super stylisch: Das ist in der Superbude Gesetz. Reisende, die Wert auf Design und Individualität zu fairen Preisen legen, sind hier richtig. In Hamburg gibt es zwei Häuser in urbanen Vierteln: In St. Georg und auf St. Pauli. Von hier aus ist die Stadt bequem zu erkunden.

St. Georg: Spaldingstrasse 152, 20097 Hamburg
St. Pauli: Juliusstr. 1-7, 22769 Hamburg
superbude.de



ALTER SCHWEDE

Alter Schwede, ist das ein Brecher! Der Findling am Elbstrand wiegt 217 Tonnen und trieb in Elster-Eiszeit von Skandinavien nach Hamburg. Mit den Füßen im Sand und einem Getränk in der Hand kann man hier dem Soundtrack der Stadt lauschen: Dem Dröhnen des Hafens und dem Quietschen der Krähne.
Övelgönne, 22605 Hamburg



OSCHÄTZCHEN

Der Feinkostladen in der Innenstadt ist das Mekka für Hobbyköche. Hier findet man alles – von der Kleinigkeit bis hin zur Rarität. In den Regalen stehen rund 180 verschiedene Gewürze und Kräuter. Hinzu kommen diverse Öl- und Essigsorten sowie ausgefallene Zutaten wie Rosenblätter oder Zypressenzapfen.

Hohe Bleichen 26, 20354 Hamburg
Filiale Alsterhaus: Jungfernstieg 16-20, 20354 Hamburg
oschaetzchen.com



SWEET DREAMS

Wer in der Sweet Dreams Confiserie Kuchen kaufen möchte, muss sich zwei Problemen stellen. Nummer eins: Carrot Cake, Lemon Meringue, Himbeertorte, Schweden-Kirsch-Torte. Die Wahl ist eine Qual. Nummer zwei: Die Tortenstücke sehen so schön aus, dass man sie eigentlich nur ungern zerstören möchte.

Lehmweg 41, 20251 Hamburg
sweet-dreams-confiserie.de



[M]EATERY

Bereits am Eingang ist klar: Hier kommen ordentliche Steaks auf den Teller. Denn der erste Blick fällt auf eine Vitrine mit saftigem Dry Aged Beef. Eine gute Wahl ist das zarte Filet Mignon. Beilagen und Saucen kann der Gast individuell zusammenstellen und so dem Gericht eine persönliche Note geben.

Drehbahn 49, 20354 Hamburg
meatery.de



HOT SPOTS

ESSEN, WO DAS STEAK BESONDERS ZART IST. EINEN DRINK IN EINER BAR GENIESSEN, DIE NOCH EIN GEHEIMTIPP IST. AN PLÄTZEN IN DER SONNE LIEGEN, DIE EIGENTLICH NUR DIE BEWOHNER DER STADT KENNEN. WIR VERRATEN, AN WELCHEN ORTEN SICH DAS LEBEN BESONDERS GUT GENIESSEN LÄSST.

HAMBURG

Der Hanseat an sich setzt auf Understatement. Wenn er aber von seiner Heimatstadt redet, trägt er dick auf. Er sagt, Hamburg ist die schönste Stadt der Welt. Und so ganz Unrecht hat er damit nicht.





CHINAWIESE

Paare breiten die Picknickdecke aus, Freundinnen halten die Füße ins Wasser des Züri-Sees und ein Typ spielt auf seiner Gitarre. Im Sommer trifft man sich auf der benachbarten Wiese des Chinagartens. Urlaub zu Hause? In Zürich überhaupt kein Problem.

Bellerivestrasse 138, 8008 Zürich
stadt-zuerich.ch/chinagarten



FRAU GEROLDS GARTEN

Am Fusse des Prime-Towers hat Frau Gerold im Sommer 2012 erstmals ihre Tore zum Gerold-Areal des Zürcher Kreises 5 geöffnet. Das Gelände hinter dem Freitag-Turm hat sich innert kurzer Zeit in einen modularen Stadtgarten verwandelt, der mit eigenem Nutzgarten, frischer Küche, kleinen Shops, kreativer Kunst und bunten Anlässen das Quartier bei der Hardbrücke zu einem besonders reizvollen Ort der Begegnung macht.

Geroldstrasse 23/23a, 8005 Zürich
fraugerold.ch



ZÜRICH

Umgeben von Bergen und direkt am Wasser: Langweilige Postkartenidylle? Zürich ist urbaner als viele denken und doch ein heimeliges Dorf. In der kompakten Metropole gibt es zahlreiche aussergewöhnliche Bars, Restaurants und Museen.



KAFI DIHEI

Café Daheim – der Name ist hier Programm: Kommen, bleiben und sich wie Zuhause fühlen. Dazu trägt vor allem die Einrichtung bei. Ein Blickfang ist die hübsche Tapete, die Möbel sind zusammengewürfelt. Beliebt ist das Frühstück: Dann gibt's frisches Brot, Porridge mit Beeren oder warme Waffeln.

Zurlindenstrasse 231, 8003 Zürich
kafidihei.ch



RESTAURANT KREIS 6

Drinnen oder draussen? Im Restaurant Kreis 6 muss man bei dieser Frage ein wenig länger überlegen. Historische Gewölbe verleihen dem Inneren eine besondere Optik, draussen befindet sich eine romantische Terrasse. Auf der Karte stehen interessante Kombinationen wie gegrilltes Kalbsschnitzel mit Limonensauce.

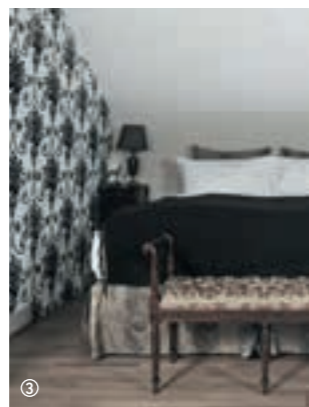
Scheuchzerstrasse 65, 8006 Zürich
restaurantkreis6.ch



BOUTIQUE HOTEL TOWNHOUSE

Ein Schritt aus der Tür und man ist mitten im Geschehen. Das Boutique Hotel Townhouse befindet sich nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt. Das Innere des Hauses erinnert an eine englische Stadtvilla. Tapeten in Brokat-Optik und opulente Vorhänge: Die Queen würde sich wohlfühlen.

Schützengasse 7, 8001 Zürich
townhouse.ch



CAFÉ DE PARIS

Das Café de Paris, ideal in der Fussgängerzone gelegen, lockt mit seiner charmanten Inneneinrichtung – ganz im Stile einer typischen Pariser Brasserie aus den dreissiger Jahren. Bei schönem Wetter lädt die hübsche Terrasse in der belebten Innenstadt zu Speis und Trank. Das kompetente und professionelle Team serviert seinen Gästen mit Stolz das berühmte Entrecôte mit der herrlichen, hausgemachten Café de Paris-Butter, deren Rezept über die letzten 80 Jahre stetig verfeinert wurde.

Rue du Mont-Blanc 26, 1201 Genève
cafe-de-paris.ch



PARC MON REPOS

Der weitläufige Park Mon Repos besteht aus einer Reihe sehr schöner, oft über hundert Jahre alter Bäume. Sie wachen über einen wundervollen Garten mit mediterranen Pflanzen und Sträuchern. Der ideale Rückzugsort, um der Hektik der Stadt Genf zu entinnen und in die pure Natur einzutauchen.

Rue de Lausanne, 1202 Genève
ville-geneve.ch/plan-ville/parcs-jardins-plages-bains-publics/parc-repos/



COVIN AG

Covin widmet sich seit bald 40 Jahren dem Import von spanischen und portugiesischen Delikatessen. Stets mit dem Anspruch, der Schweiz die iberische Ess- und Trinkkultur auf sympathische Art näher zu bringen. Wer will, kann sich gleich vor Ort überzeugen und verführen lassen. Wie wär's mit einem Glas kräftigen Rioja und ein paar Scheiben Pata-Negra? Selbst für anspruchsvolle Gaumen immer wieder ein erlesener Genuss.

Chemin du Pré-Fleuri 27, 1228 Plan-les-Ouates (GE)
covin.ch/indexdeutsch.html



EASTWEST HOTEL

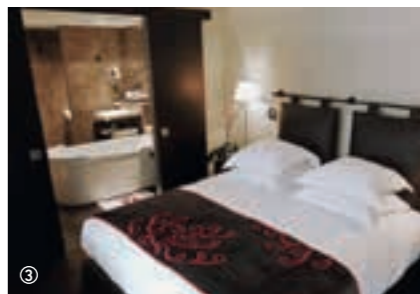
Nur wenige Schritte vom See entfernt lädt das Eastwest Hotel mit schlichter Eleganz und zuvorkommendem Service zur Entdeckungsreise zwischen Ost und West. Hinter der klassischen Fassade wartet eine faszinierende Mischung aus Harmonie und Kontrasten zwischen dem Morgen- und Abendland, stets in edler, moderner Ausstattung gehalten.

Rue des Paquis 6, 1201 Genève
eastwesthotel.ch/de



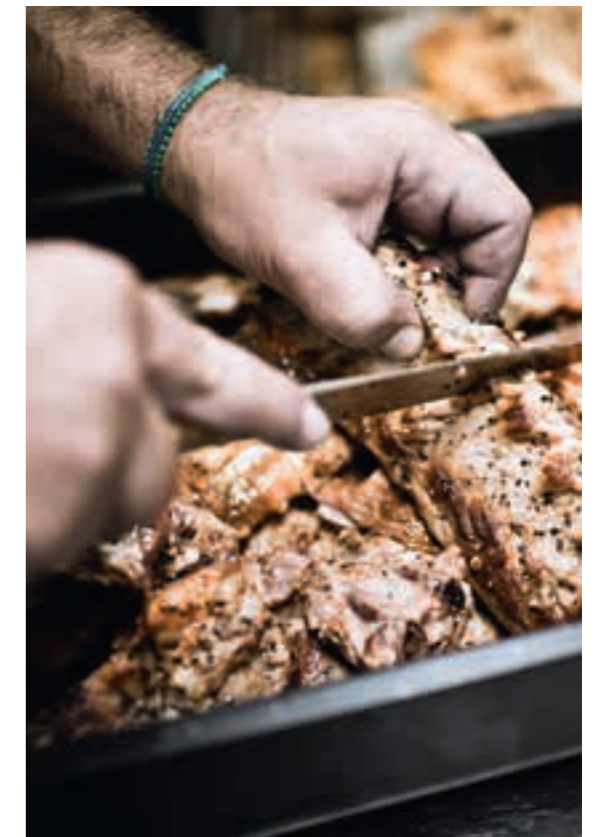
GENF

Genf ist international und stolz auf seine humanitäre Tradition. Dass es vielen hier gefällt, überrascht nicht: Über dem tiefblauen See leuchten die weissen Alpengipfel und in den Gassen pulsiert das mediterrane Leben.



GENUSS ALS BEUTE

FOTOS. DANIEL CHASSEIN
TEXT. LEIF ULLMANN

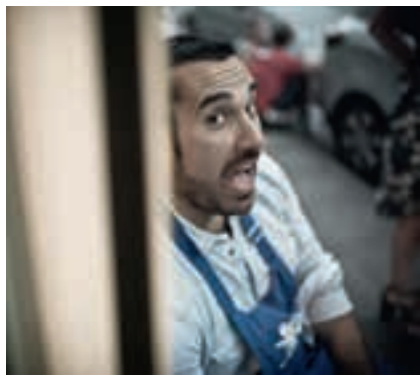


JE UNGEWÖHNLICHER, DESTO BESSER: DIE HAMBURGER KITCHEN GUERRILLA KAPERT SEIT ÜBER VIER JAHREN RÄUMLICHKEITEN ALLER ART UND VERWANDELT SIE FÜR EINEN ABEND IN WAHRE GENUSSFLÄCHEN.

WÄHREND DIE FANGEMEINDE DER EVENTS STETIG WÄCHST, ENTWICKELN DIE ERFINDER DER KITCHEN GUERRILLA IMMER AUSGEFALLENERE REZEPTE FÜR IHRE ÜBERRASCHUNGSMENÜS. GETREU DEM MOTTO: GENIESSE LIEBER UNGEWÖHNLICH.

U N G E W Ö H N L I C H
I S T A N D I E S E M
ABEND IM SOMMER 2013

SO ZIEMLICH ALLES ...



...die Temperaturen wollen auch im Norden der Republik nach 20 Uhr partout nicht unter die 30-Grad-Marke fallen. Die sonst eher zugigen Strassen im Hamburger Stadtteil Sankt Pauli gleichen mediterran anmutenden Flaniermeilen. Auch hinter der Glasfront einer Ladenfläche ereignet sich Erstaunliches. Wo normalerweise der schnelle Coffee to go mitgenommen wird, ist heute eine lange, gedeckte Tafel aufgebaut. Drumherum warten etwa 20 Mittdreissiger auf eine ungewöhnliche kulinarische Erfahrung.

Im Pop-up-Store – so nennt man Läden, die nur für kurze Zeit an einem ungewohnten Ort öffnen – der Hamburger Kaffeerösterei „Black Delight“ ist das Aroma der braunen Bohnen heute Bestandteil eines Drei-Gänge-Menüs. Verantwortlich für die Menüfolge sind Koral Elci, Onur Elci sowie Olaf Deharde. Die drei sind die Köpfe der Hamburger Kitchen Guerilla. Ihre Idee ist einfach und ungewöhnlich zugleich. Für einen Abend nehmen sie bestehende Restaurants, besondere Locations oder auch mal freie Flächen in Beschlag und servieren dort



„WIR BRINGEN DIE LEUTE ÜBER DEN GENUSS MITEINANDER INS GESPRÄCH.“

ONUR ELCI

Menüs unter einem immer anderen Motto. Sie haben damit nicht nur in Hamburg einen ganz neuen Gastronomie-Trend gesetzt. Statt klassischer Restaurant-Atmosphäre steht der eher provisorische und flüchtige Charakter im Mittelpunkt. Und damit verbunden die Chance, Teil eines beinahe heimlichen gastronomischen Abenteuers zu sein. Wo die Events stattfinden, erfahren die Teilnehmer nur über das Internet und Mund-zu-Mund-Propaganda. So bleiben jeder Abend und jede Location einzigartig.

**KAFFEEMARINADE TRIFFT AUF
SCHOTTISCHEN WILDLACHS**

Passend zur Location dreht sich bei der heutigen Menüfolge alles um das Kochen mit Kaffee. Was erstmal gewöhnungsbedürftig klingt, entpuppt sich für die Gäste als geschmackliches Erlebnis. Zum Einstieg gibt es Lachs auf Kartoffelpuffern. So weit, so gut: hätte der Lachs nicht in

einer Kaffeemarinade übernachtet, die Koral Elci auf Basis einer El-Salvador-Bohne kreiert hat. „Ich bin grad richtig aufgeregt“, erzählt Stammgast Kerstin, die mit ihrer Freundin Katharina stets als Erste darüber informiert ist, wo die Guerrillas als nächstes ihre Küche aufbauen. Der marinierte Lachs macht beiden auf jeden Fall Lust auf mehr kreativen Kaffeegeschmack. Der kommt prompt: in Form eines Aperitifs – bestehend aus Soda, Kaffee und Orange. „Erinnert fast ein bisschen an Bier“, sinniert Internet-Unternehmer Oliver, der seinen Gaumen gerade zum ersten Mal den Zauberern der Kitchen Guerilla anvertraut.

„Diesmal waren wir wirklich besonders gefordert, denn Kaffee hat ja schon einen gewissen Eigengeschmack, der schnell mal die Grenzen des Genusses berührt“, lacht Koral, der eigentlich Produktdesigner ist. Genau wie bei seinen beiden Partnern ist Kochen eine Leidenschaft, die er sich quasi auf dem zweiten Bildungsweg angeeignet hat – Olaf ist Fotograf und Onur hat BWL studiert. Gemeinsam wollten sie den Leuten etwas völlig Neues, Ungewohntes anbieten. Seit 2009 leben Koral und

Olaf ihre Idee. Korals Bruder Onur stieg 2010 mit ein. Kennen gelernt haben sich Olaf und Koral um die Jahrtausendwende in der Hamburger Szenekneipe Familieneck, die Koral damals noch betrieb. Ein klassisches Restaurant war für die drei, die nicht nur Geschäftspartner, sondern auch Freunde sind, jedoch undenkbar. „Da hat man schnell einen sehr monotonen Alltag. Wir brauchen aber Kreativität und sind immer wieder neugierig auf andere Locations und Rezepte“, so Onur. Das Kaffeemenü ist das perfekte Beispiel: Der Pop-up-Store der Hamburger Kaffeeröster von Black Delight hat die Guerilla-Jungs neugierig gemacht. „Wir brühen hier nicht einfach nur Kaffee“, erklärt Michael Mrozek, Röster und Manager von Black Delight. „Wir rösten hier in Hamburg selber und setzen dabei auf das Cold-Drip-Verfahren.“ Der Kaffee wird ganz ohne Brühvorgang über mehrere Stunden aus dem Pulver extrahiert. Das Extrakt bietet die Basis für Rezepturen mit Kaffee-

aroma. „Das passte perfekt zu uns“, ergänzt Onur. Erleben lässt sich der feine Kaffeegeschmack auch beim Hauptgang des Abends. Verschiedene Rippchen vom Schwein und Rind werden an einer Barbecue-Sosse auf Basis ebendieses besonderen

„DIESMAL WAREN WIR WIRKLICH BESONDERS GEFORDERT, DENN KAFFEE HAT JA SCHON EINEN GEWISSEN EIGENGESCHMACK, DER SCHNELL MAL DIE GRENZEN DES GENUSSES BERÜHRT.“

KORAL ELCI



Aromas serviert. „Der Kaffee kommt hier eher unterschwellig zu Geltung. Aber es verfeinert definitiv den Geschmack“, erzählt Sofia, die bei einem internationalen Modekonzern arbeitet und eigentlich in Moskau lebt. Ihre beruflich bedingten, regelmäßigen Hamburg-Besuche kombiniert Sofia gern mit einem Abend bei der Kitchen Guerrillas. Überhaupt wirkt – je länger der Abend voranschreitet – alles plötzlich sehr familiär.

„WIR BRINGEN DIE LEUTE ÜBER DEN GENUSS INS GESPRÄCH.“

„Unsere Events sollen ein bisschen was von einem Kochabend mit guten Freunden haben. Man isst und trinkt gemeinsam, kommt ins Plaudern, vergisst den Alltag und tauscht für ein paar Stunden das Gewohnte gegen etwas Ungewöhnliches!“, erklärt Onur.

In den Hamburger Sommerabend fügt sich die Idee der Guerrillas perfekt ein. Zum Dessert – warmer Brownie mit Kaffeeparfait – vermischen sich die Guerilla-Gäste und die Passanten vor dem Store miteinander und stossen bei einem Craft Beer auf den Sommer an. So endet nicht nur ein kulinarischer Abend, sondern ein ungewöhnliches Erlebnis, das es so nicht nochmal geben wird. 🍷

3

FRAGEN AN ONUR ELCI:

„UNSERE IDEE LEBT DAVON, DASS JEDES EVENT ANDERS IST.“

Die Kitchen Guerilla kocht an immer unterschiedlichen Orten. Wie erfährt man, wo ihr als nächstes seid? Naja, das ist schon ein bisschen geheim. Sprich: wir hängen keine Plakate auf. Alle Infos gibt es nur über das Internet. Wir versenden einen Newsletter und kündigen über Facebook an, wann wir wo sind. Die Zahl unserer Fans bei Facebook ist in der Vergangenheit stark gewachsen. Deshalb muss man schnell sein. Fast alle Events sind binnen weniger Stunden ausverkauft.

Wo schlägt ihr eure Küche denn überall auf? Unsere Events finden deutschlandweit statt. Wir sind übrigens auch international unterwegs und sehr erfolgreich in der Türkei aktiv. Wichtig ist uns dabei, dass wir immer regionale Zutaten verwenden.

Der Erfolg gibt euch recht, wie sind eure Zukunftspläne. Kocht ihr bald in grossen Hallen? Wir freuen uns über den Erfolg und darüber, dass wir immer neue Sachen ausprobieren können. Es gibt aber auch Grenzen. Unsere grösste Veranstaltung war bisher mit 300 Leuten. Für mehr wird es sehr schwierig. Wir kochen aber auch weiterhin für nur 20 Gäste. Unsere Idee lebt davon, dass jedes Event anders ist. Und es lebt vom persönlichen Kontakt zu den Menschen. Wir verstehen uns dabei nicht nur als Köche, die sich ein neues Rezept überlegen, sondern als Kreative, die genauso viel Wert auf die Inszenierung der Events legen.

KITCHEN GUERRILLA

kitchenguerilla.com
facebook.com/kitchenguerilla
twitter.com/kitchenguerilla
youtube.com/user/kitchenguerilla

BLACK DELIGHT

blackdelight.de
facebook.com/blackdelightkaffee



FLEISCHES- LUST

BLITZENDE MESSER, KÜHLE TEMPERATUREN UND VIEL ROHES FLEISCH: DASS EINE METZGEREI NICHT GERADE EINE WOHLFÜHLOASE IST, HATTEN UNSERE REPORTERIN MARTINA BORTOLANI UND FOTOGRAF KILIAN KESSLER ERWARTET. DOCH SIE HABEN BEI IHRER REPORTAGE VOR ALLEM GELERNT, DASS DAS METZGERHANDWERK MIT VIEL HERZBLUT VERBUNDEN IST.

TEXT. MARTINA BORTOLANI
FOTOS. KILIAN KESSLER

„Geht's wirklich?“ Amüsiert taxiert Rolf Rothenbühler seine Besucher und bleibt vor einer silbernen Türe stehen. Nein, dies ist nicht der Eingang zu einem Tresorraum, auch wenn die Dicke des Tors darauf schliessen liesse. Hinter dieser Pforte verbergen sich vielmehr die Produktionshallen der Firma Bell AG in Oensingen, einer der grössten und führenden Fleischverarbeitungsbetriebe in Europa. Nichts für schwache Nerven. Es ist Donnerstagmorgen, kurz vor neun, und wir stehen vor dem Durchgang zwischen Umkleiraum und Hygieneschleuse. Wild entschlossen, uns in die kalte Welt der Metzger einweihen zu lassen.

Unser Guide, Rolf Rothenbühler, 53, ist Berner, gelernter Metzger und schon seit über 33 Jahren bei Bell. Er gehört hier am Produktionsstandort Oensingen als Teamleiter von knapp 350 Mitarbeitern aus 29 Ländern quasi zum Inventar und ist die „gute Seele des Hauses“, wie uns die Mitarbeiter spontan bestätigen. In Oensingen verarbeitet Bell ausschliesslich Lamm, Kalb und jede Gattung Rindfleisch, 120 bis 180 Tonnen pro Tag. So viel braucht es im Grillier-Land Schweiz, wo der Gesamtverbrauch 2012 bei 421 018 Tonnen lag – das sind

51 Kilo pro Kopf im Jahr oder ein Kilo pro Woche. Im Sommer bevorzugen Herr und Frau Schweizer ein gegrilltes T-Bone-Steak mit einem Baked Potatoe und frisch gemachter Kräuterbutter.

SANFTE GESELLEN MIT LANGEN MESSERN

Doch im Moment will sich kein Appetit einstellen. Wer hinter die breiten Stahltüren dieser Fleischfabrik schauen möchte, muss sich zuerst den strengen Hygienevorschriften des Betriebs unterwerfen. Das bedeutet: Spezialkleidung mit Wärmeschutz-Gilet, Haarnetz, Gummischuhe und Desinfektionsprozedere. Nach dem Passieren der ersten Hygieneschleusen kommen uns drei stämmige Männer mit blutverschmierten Schürzen entgegen. Sie lachen fröhlich. Es sind Akkordmetzger auf dem Weg in die Znünipause. Rothenbühler, der die erschreckten Blicke seiner Besucher bemerkt, relativiert sofort: „Metzger sind sanfte Gesellen, sie stehen zu Unrecht im Ruf, grobschlächtig zu sein.“ Da muss was dran sein, denn der Berner selbst wirkt eher wie ein sensibler Primarlehrer als einer, der sein halbes Leben lang Tiere zerlegt hat.



BELL

Bell ist in der Schweiz Marktleader. Was 1869 mit der legendären Basler «Ochsenmetzg» begann, ist heute ein internationales Unternehmen mit 6500 Mitarbeitern.

bell.ch

Knochenarbeit: Metzger beim Ausbeineln

Er finde es darum schade, „dass die Leute so viele Vorurteile den Metzgern gegenüber hegen“. Er zolle den Tieren und besonders der artgerechten Haltung den allerhöchsten Respekt. Er wisse auch, wie bei Bell geschlachtet und das Fleisch anschliessend professionell verarbeitet werde. „Wir üben einen wichtigen und notwendigen Beruf aus, so wie viele andere auch“, sagt er. Und ergänzt dann doch noch etwas zynisch: „Denn wissen Sie: Vegetarier leben nicht länger, sie sehen einfach nur älter aus!“

Schliesslich stehen wir, ausstaffiert wie Astronauten, in Schutzmontur vor dem Eingang ins Reich des Fleisches. „Jetzt sehen Sie den Rolls Royce unter den Schweizer Zerlegungshallen!“ verkündet Rothenbühler strahlend und öffnet die Tür. Der Anblick ist, gelinde gesagt, gewöhnungsbedürftig. Direkt vor uns hängen an breiten Haken gefühlte 700 Rinderhälften. Dem ersten Zurückzucken unsererseits folgt alsbald Neugierde und Faszination.

JEDER HANDGRIFF SITZT

In der Zerlegungshalle, die aussieht wie ein riesiger Operationsaal, arbeiten rund 150 Menschen, davon 80 Prozent männlich. Alle weiss gekleidet mit Haarnetzen, Schürzen und Gummischuhen. Die Akkordmetzger beginnen in Schichtbetrieben jeden Morgen um 5.30 Uhr und nehmen die Rinderhälften, sortiert nach Labels von Bio, Naturafarm oder IP Suisse, entgegen. Danach werden sie zerlegt und fächerförmig an weitere Laufbänder verteilt. Dort werden sie sortiert und je nach Herkunft und Qualität zu Hackfleisch, Ragout, Plätzli, Hohrücken, Nierstücken oder T-Bone-Steaks verarbeitet. Gesprochen wird in der lauten Halle während der Arbeit kaum,

die Mitarbeiter scheinen alles über Blickkontakt zu regeln. Jeder Handgriff sitzt. Glänzende, scharfe Klingen durchtrennen alle Arten von Fleischstücken, Knorpel und Fetteile werden durch die Luft in Plastikbehälter geworfen, das verarbeitete Stück wird blitzschnell an die nächste Station weitergereicht.

Rolf Rothenbühler deutet auf die Fliesen, auf denen er steht: „Der Boden“, schreit er gegen den Lärm der Maschinen an, „ist die Visitenkarte einer Zerlegungshalle“. In der Tat, die Mitarbeiter stehen alle auf peinlich sauberen Flächen. Man spürt die Leidenschaft, mit der sie ihren Beruf ausüben. So auch Rothenbühler. Er sei, gesteht er, ein Perfektionist. Ein wenig erleichtert ist man dann aber trotzdem, die Zerlegungshalle Richtung Reiferaum verlassen zu können, wo die Messer der Mitarbeiter nicht mehr ganz so lang erscheinen. Hier sind wir also in der Deluxe-Abteilung einer jeden Fleischverarbeitungsstätte. Denn hier werden T-Bone-Steaks, Entrecôtes, Nierstücke und ganze Hohrücken-Teile gelagert und bis zu 20 Tage lang gereift.

KOSTBARES FLEISCH BRAUCHT SEINE ZEIT

Wie kostbare Uhren sind sie in Baumwolle gewickelt. Rothenbühler greift sich ein Stück, packt es auf einer Arbeitsplatte aus und gerät angesichts des T-Bone-Steaks, das vor ihm liegt, ins Schwärmen. „Man muss sich fürs Grillieren immer viel Zeit

nehmen“, sagt der Fleischspezialist und zeigt auf das dunkle Beef, das seinen Namen übrigens vom Knochen hat, der in T-Form im Gewebe sitzt. Am schlimmsten sei, wenn man hetze. „Es beginnt schon im Kopf“, philosophiert er. Für eine gute Glut brauche man „eine gute Stunde und ein gutes Glas Wein Vorlauf“. Je besser die Fleischqualität, desto weniger Gewürze empfiehlt der Gourmet-Metzger. Privat grilliert er auf seinem Cheminée, auf einem Gasgrill oder einem kleinen Kugel-Grill: „Ein Klassiker, mit dem mein Schweinshals seit dreissig Jahren am besten wird!“ (Rezept siehe Box.)

Im Reiferaum ist allen etwas kühl geworden, und nach einer letzten Runde durch die Verpackungshalle landen wir wieder bei den Hygieneschleusen, die beim Hinausgehen übrigens genau gleich passiert werden müssen wie auf dem Hinweg. Rothenbühler erklärt, dass man bei Bell sehr strenge Richtlinien habe, oft kämen auch Inspektoren oder andere Experten spontan für stichprobenartige Kontrollen vorbei. „Die Fleischindustrie wird mit Argusaugen

beobachtet“, sagt der leidenschaftliche Metzger, der dafür aber auch Verständnis aufbringt.

Obschon er heute fast nur noch Büroarbeit erledige und viel Zeit für das Management der vielen Mitarbeiter brauche, sei Metzger für ihn nach wie vor ein absoluter Traumjob. Dies sei auch einer der Gründe, warum man bei Bell engagiert auf die Förderung des Nachwuchses setze. Metzger zu lernen ist in der heutigen, sensibilisierten Gesellschaft nicht mehr ganz so salonfähig wie früher.

Nach zweistündiger „Tour de Viande“ hat das Blut an den Schürzen von Rothenbühlers Kollegen seinen Schrecken verloren. Wir nehmen es nun als das wahr, was es wohl auch im wahren Sinne des Wortes ist: Herzblut. 🍖



Hygienisch aufbewahrt: Messerhalter am Arbeitsplatz



Auf den Schnitt kommt es an: Fleisch für Porterhousesteaks.

SCHWEINSHALS À LA ROTHENBÜHLER AUF DEM KUGEL-GRILL



1. Zum Anfeuern genug Zeit rechnen, mindestens 45 Minuten! Auf den Rost für Holzkohle in die Mitte eine hohe Aluschale legen, auf beiden Seiten mit Holzkohle auffüllen.

2. Den Schweinshals etwa 6 Stunden vor dem Grillieren mit Bell Fleischgewürz und ein wenig Olivenöl würzen und beiseite stellen. Ca. 1,5 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Wer mag, kann ihn mit Knoblauch spicken. Bier in die Aluschale füllen.

3. Hals direkt in der Mitte auf den Fleischrost legen, Deckel darauf und mindestens

1,5 Stunden nicht öffnen. Mit dem Fleischthermometer die Temperatur messen.

4. Wenn nötig Holzkohle nachlegen. Deckel drauf. Wieder nach 15 Min. Temperatur kontrollieren. Jetzt kann man abschätzen, wie lange der Braten noch hat, bis er eine Kerntemperatur von ca. 83 Grad erreicht.

5. Marinade bereitstellen für das Finish. Einen Esslöffel Honig, Curry oder Fleischgewürz dazu geben und mit ein wenig Bier alles gut vermischen, bis es schön flüssig ist.

6. 10 Minuten, bevor der Braten die Temperatur erreicht hat, das Ganze einstreichen. Nicht vorher, weil der Honig sonst verbrennt!

7. Der Braten ist gar. Jetzt dicke Alufolie nehmen, matte Seite aussen (die Wärme bleibt so im Fleisch), Braten einwickeln und 10 Minuten stehen lassen.

Faustregel: pro Kilogramm rechnet man 1 Stunde Grillieren.

NA, HAT'S GESCHMECKT?

DIE ANTWORT AUF DIESE FRAGE IST IM GRUNDE GANZ EINFACH: JA ODER NEIN. UND DOCH KANN ES NIE EINE EINDEUTIGE MEINUNG DAZU GEBEN – DENN GESCHMACK IST ÄUSSERST SUBJEKTIV. VÖLLIG ZURECHT SAGT DER VOLKSMUND „ÜBER GESCHMACK LÄSST SICH NICHT STREITEN“. MIT DIESEN KLEINEN APPETITHÄPPCHEN GEBEN WIR IHNEN FUTTER FÜR DAS NÄCHSTE GESPRÄCH, WENN MAN SIE MAL WIEDER FRAGT: NA, HAT'S GESCHMECKT?



YAM
YAM
YAM

DAS AUGE ISST MIT – DIE NASE

NOCH MEHR

Wo entsteht eigentlich Geschmack? Sie werden sagen: im Mund, auf der Zunge. Aber stellen Sie sich einmal vor, Sie bekommen ein unbekanntes Gericht serviert und man fordert Sie auf, es zu probieren. Was tun Sie? Richtig: Sie betrachten es erst einmal prüfend und riechen ausgiebig daran. Bevor der erste Bissen Ihren Gaumen kitzelt, haben Sie also ein erstes Gefühl für das Essen entwickelt, ein erstes Geschmackserlebnis gehabt. Tatsächlich ist es so, dass 80% von dem, was wir als Geschmack bezeichnen, durch flüchtige Aromastoffe ausgelöst wird, die unsere Nase beim Einatmen und Kauen kitzeln. Streng genommen müssen wir also zwischen Geschmack (das, was unsere Zunge schmeckt) und Aroma (das, was unsere Nase riecht) unterscheiden. Übrigens: Auch die Textur entscheidet über lecker oder igitt – ein zähes Steak kann noch so gut gewürzt sein, es schmeckt einfach nicht.

VERLEIHEN SIE DER SACHE WÜRZE

– ABER RICHTIG

Einige Geschmacksrichtungen können andere unterdrücken oder überlagern. So müsste uns Kaffee von Natur aus eigentlich zuwider sein, weil er recht bitter schmeckt. Ein Löffel Zucker signalisiert unserem Gehirn jedoch Süsse und macht das Bittere akzeptabel. Salz wiederum wirkt wie ein natürlicher Verstärker für viele Aromen, weshalb Salz in nahezu keinem Essen fehlt. Wissenschaftler fanden heraus, dass Bitteres unseren Geschmack bereits in ganz geringer Dosis enorm beeinflusst. Vereinfacht kann man sagen, dass Bitteres 3.000 Mal so intensiv wirkt wie Süßes. Das Würzen einer Speise will also wohl überlegt sein. Am besten gehen Sie in dieser Reihenfolge vor:

- 1. SALZEN**
z.B. Meer- oder Speisesalz, Algen, Sardellen
- 2. SÜSSEN**
z.B. Kristall-, Rohrohr- oder Rübenzucker, Honig, Agavendicksaft, Eierlikör
- 3. WÜRZIGE GEWÜRZE**
z.B. Piment, Thymian
- 4. SCHARFE GEWÜRZE**
z.B. Pfeffer, Ingwer
- 5. AROMATISCHE GEWÜRZE**
z.B. Basilikum, Estragon
- 6. SÄUERN**
z.B. Essig, Limettensaft, sauer eingelegtes Gemüse



YAM
YAM
YAM



WARUM

SCHMECKEN WIR EIGENTLICH?

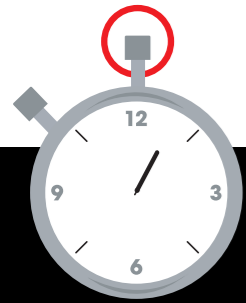
Mit ihren bis zu 6.000 Geschmacksknospen kann unsere Zunge fünf Grundgeschmacksrichtungen schmecken: süß, sauer, salzig, bitter und den herzhaften umami-Geschmack. Umami ist die aus dem Japanischen stammende Bezeichnung für einen vollmundigen Geschmack, den man z.B. vom Parmesan-Käse, aber auch von der Sojasauce kennt. Dazu kommen vielfältige Düfte und Aromen, die wir über die Riechzellen unserer Nase aufnehmen. Und warum? Heute, um zu genießen, und früher, um zu überleben. So warnten Saures und Bitteres unsere uralten Vorfahren vor Giftigem, Verdorbenem und Unreifem. Salziges versorgt uns noch heute mit lebenswichtigen Mineralstoffen, während uns die Vorliebe für süße und umami Kost angeboren ist und im wahrsten Sinne des Wortes bereits mit der Muttermilch aufgenommen wird. Haben Sie also Nachsicht, wenn Ihr Kind den Spinat mal wieder links liegen lässt – Schuld daran ist nur die Evolution.

FOTOS. KLAUS MARIA EINWANGER
TEXT. SASCHA WEINAND
ILLUSTRATIONEN. IGNACIO MENDEZ



KRAUT UND (R)ÜBEN

Mutter Natur meint es wirklich gut mit uns, denn für jeden Geschmack hat sie in ihrem grossen Garten etwas angepflanzt. Kräuter, Beeren, Früchte, Wurzeln und Knollen verleihen unseren Speisen vielfältige Aromen. Die gilt es herauszukitzeln – mit dem Befolgen weniger Grundregeln ist man da schon auf dem besten Weg. Wer den Würz-Olymp aber vollends erklimmen will, für den heisst es wie immer im Leben: üben, üben, üben. Also, ran an die Würze!



KRÄUTER

DIE WÜRZE LIEGT TATSÄCHLICH IN DER KÜRZE

Beim Kochen und Braten mit Kräutern kommt es aufs Timing an. Denn werden Kräuter zu lange mitgekocht bzw. mitgebraten, riecht es zwar in der Küche lecker, im Essen bleiben aber die wenigsten Aromastoffe. Die haben sich nämlich verflüchtigt. Nach 20 Minuten verlieren die meisten Kräuter ihr Aroma – Schnittlauch und Basilikum sogar bereits nach etwa 3 Minuten. Deshalb: Mit Kräutern erst gegen Ende würzen oder nach kurzer Zeit wieder herausnehmen. Letzteres gilt zum Beispiel auch beim Grillieren eines Steaks. Hier sollten Sie unbedingt darauf achten, dass die Kräuter nicht verbrennen und bitter werden. Kohle gehört nun mal unters Steak, nicht aufs Steak.

AUF DEN SPUREN

**GUTEN GESCHMACKS –
DREI EINFACHE TRICKS
ZUM AUSPROBIEREN**

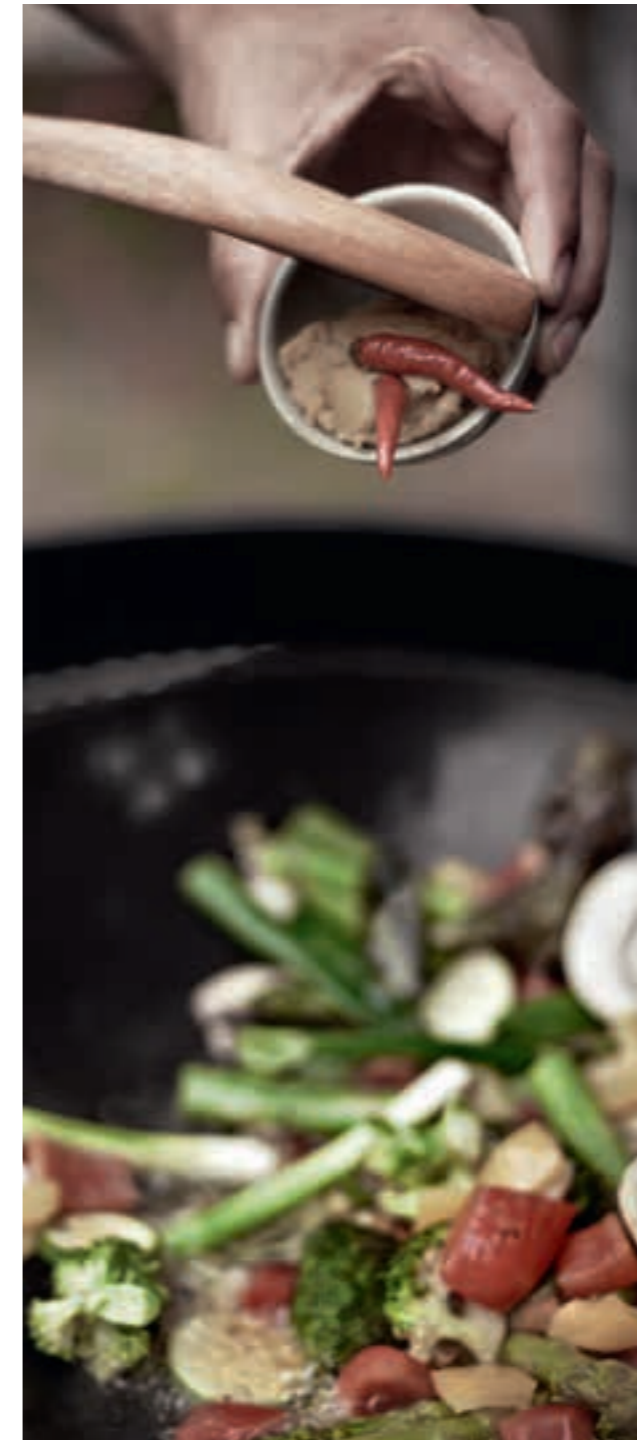
Folgen Sie dem Trend der Dunkelrestaurants und essen Sie mit verbundenen Augen – Sie werden viele Aromen völlig neu entdecken. Oder halten Sie sich beim Essen die Nase zu und schalten Sie dadurch einen Grossteil Ihres Geschmackssinns aus – vorzugsweise bei einem Gericht, das Ihnen sowieso nicht besonders gut schmeckt. Den umgekehrten Effekt erreichen Sie durch Schmatzen und Schlürfen. Der erhöhte Luftaustausch setzt mehr Duftmoleküle frei, die wiederum für ein intensiveres Genusserlebnis sorgen. Sagen Sie einfach, Sie essen chinesisch – im Reich der Mitte gehören Schmatzen und Schlürfen zum guten Ton.



PFEFFER

**TRIFFT BEI JEDER
GESCHMACKSNOTE DEN TON**

Einer für alles – vom Steak über Saucen bis hin zu Erdbeeren, Pfeffer verfeinert Vieles. Kaufen Sie ihn nur als ganze Körner, denn gemahlener Pfeffer hat sein Aroma schon fast gänzlich verloren. Die bekannten Pfefferfarben Grün, Schwarz, Rot und Weiss werden alle aus einer Pflanze, Piper nigrum, gewonnen und entwickeln erst nach der Weiterverarbeitung ihr charakteristisches Aroma. Und genau dieses sollten Sie gezielt einsetzen.



CHILI SOME LIKE IT HOT



Wem Pfeffer zu lasch ist, der greift zur Chili. Je nach Art reichen die Schoten vom leichten Zungenkribbeln bis zum Rachtentöter. Dumm nur, dass man Chilis ihre Schärfe von aussen nur selten ansieht. Ein Blick in die Scoville-Skala schafft hier Klarheit. Die nach dem Chemiker Wilbur Scoville benannte Skala teilt die Schärfe von 1 bis 10 ein. Alles, was darüber hinausgeht, macht keinen Unterschied mehr – genauso wie es egal ist, ob Sie Ihren Finger in eine Kerzenflamme oder eine Gasflamme halten.

ZU SCHARF?

SO LÖSCHEN SIE DEN BRAND

Haben Sie es mit der Chili-Schärfe etwas zu gut gemeint? Dann bloss kein Wasser trinken, das würde die wasserunlöslichen „Brennstoffe“ der Chili nur noch weiter im Rachen verteilen. Mit diesen Tipps klappt's mit der Feuerwehr:

- + AUF EINE ZITRONE BEISSEN
- + PFEFFERMINZTEE TRINKEN
- + SCHOKOLADE IM MUND ZERGEHEN LASSEN
- + TROCKENES BROT KAUFEN
- + JOGHURT ESSEN



GRÜNER PFEFFER: Unreife Pfefferfrüchte werden gekocht und gefriergetrocknet oder in Lake eingelegt. Mild-fruchtiger Geschmack. Der Favorit für helles Grillfleisch.

SCHWARZER PFEFFER: Unreif geerntet und an der Luft getrocknet. Weniger fruchtig, etwas zitrusartig, nur leicht schärfebetont. Der Allrounder schlechthin. Perfekt für Steak.

ROTER PFEFFER: Ungeschälte, voll ausgereifte Früchte, entweder eingelegt oder getrocknet. Sehr aufwendige Herstellung, daher selten und teuer. Feurig-fruchtig, getrocknet leicht süss. Verfeinert Wildgerichte und Schokoladen-Desserts.

WEISSER PFEFFER: Reif geerntet, dann geschält, gewässert und getrocknet. Weniger scharf als schwarzer Pfeffer,

leicht nussiges Aroma. Häufig verwendet bei hellen Sossen, weissem Fleisch und fettarmem Fisch.

ÜBRIGENS: Der aromatisch-süssliche Rosa Pfeffer wird nicht aus der Piper-nigrum-Pflanze gewonnen, sondern aus südamerikanischen Tropenbäumen (Schinus terebinthifolius und Schinus molle). Er wird in der Nouvelle Cuisine und in Pfeffermischungen verwendet.

Schon mal gehört? Weisser Winterkalvill, Geheimrat Oldenburg, Prinz Albrecht, Kaiser-Wilhelm-Apfel, Weisser Winterglockenapfel, Gelber Belfleur, Krügers Dickstiel, Rote Sternrenette oder Roter Berlepsch. Nein? Diese Sorten werden von Erhaltungszüchtern am Leben erhalten, weil sie im kommerziellen Anbau keine Chance mehr haben.

Heute gibt es nur noch die sprichwörtliche Neue Ernte – und zwar das ganze Jahr über. Das Angebot besteht praktisch nur noch aus Delicious, Jonagold, Gala, Granny Smith, Elstar, Fuji, Braeburn, Pink Lady oder anderen Modesorten – und sie stammen allesamt aus durchgestylten Hochleistungsplantagen. Sie werden auf rote Bäckchen und den „Knack“ beim Hineinbeissen gezüchtet, nach optischen Kriterien selektiert und auf Schlagzähigkeit getrimmt, damit sie die monatelange Lagerzeit im Stickstofflager unbeschadet überstehen. Die Süsse, Säure und Festigkeit dieser Sorten ist darauf ausgelegt, als Speiseäpfel zu gefallen. Leider lässt ihre Performance als Backäpfel deshalb zu wünschen übrig. Dafür ist ein säuerlicher, fester Boskoop immer noch unschlagbar. Leider wird auch er immer seltener.

Apfelkuchen

Zutaten: 150 g Zucker, 150 g Süssrahmbutter, 3 Eier, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer Limette, 50 ml Milch, 250 g Mehl (Type 405), ein halbes Päckchen Backpulver, 4 bis 5 Boskoop, Zimt, Zucker, Butter für die Form, 50 g gemahlene oder gehobelte Mandeln, eine Springform mit 28 bis 30 cm Durchmesser

1. Die cremig-weiche Butter mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren, dann die zimmerwarmen Eier zugeben und schaumig rühren, bis die Masse weisslich wird und sich der Zucker auflöst. Das ausgeschabte Mark der Vanilleschote, Salz, Limettenschale und Milch zugeben. Glattrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren, eventuell noch ein wenig Milch dazugeben, wenn der Teig zu fest ist. 2. Die Form ausbuttern, mit Mandeln bestreuen. Den Teig einfüllen und verteilen. 3. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, dann je nach Grösse noch einmal halbieren und einen Zentimeter tief einritzen. Die Äpfel sehr dicht auf den Teig legen und hineindrücken. Etwas Zimt und Zucker darüberstreuen. 4. Im Backofen bei Umluft 170 °C rund 40 Minuten backen. Der Kuchen soll nicht braun werden, deshalb die Hitze eventuell nach 20 Minuten auf 150 °C reduzieren.

Handwritten text in white cursive script, partially obscured by an apple.



Handwritten text in white cursive script, partially obscured by an apple.

SIE LEBEN NOCH!

IM ZEITALTER LANDWIRTSCHAFTLICHER MASSENPRODUKTION KOMMEN IMMER MEHR OBST- UND GEMÜSESORTEN UNTER DIE RÄDER, DIE NUR VOR DEM AUSSTERBEN BEWAHRT WERDEN KÖNNEN, INDEM WIR IHNEN DIE TREUE HALTEN. AUCH BEIM GRILLIEREN. EINE LIEBESERKLÄRUNG AN RENETTE, AN LA RATTE UND CIPOLLA ROSSA, MIT BEWÄHRTEN REZEPTEN ZUM SELBERMACHEN. HELFEN SIE MIT UND LEISTEN SIE KULINARISCHEN WIDERSTAND. ES LOHNT SICH!

Oh läßt



RAUS AUS DEN KARTOFFELN? REIN IN DIE KARTOFFELN!

La Ratte ist eine alte französische Sorte, die aus dem Blickfeld der Feinschmecker praktisch komplett verschwunden war. Im Anbau bringt sie den Bauern nur einen geringen Ertrag und ist relativ anfällig für bestimmte Pilzkrankheiten, weshalb sie im Hochleistungsackerbau unserer Zeit nicht gerade zu den Lieblingen gehört. Das hat dieser fantastischen Sorte fast den Garaus gemacht. Doch glücklicherweise hat es das Schicksal gnädig mit ihr gemeint, weil ein Fähnlein unverbesserlicher Kartoffelfreunde ihr die Treue hielt. Inzwischen kann man Mäuschenkartoffeln oder Bamberger Hörnchen, wie die Sorte bei uns in Deutschland genannt wird, mit etwas Glück in gut sortierten Gemüseabteilungen einiger Supermärkte ebenso finden wie auf Wochenmärkten. La Ratte ist klein, länglich, gelbfleischig, leicht nussig im Geschmack und festkochend. Diese Eigenschaften sollte man sich unbedingt zu eigen machen, wenn man einen Erdäpfelsalat der Extraklasse zubereiten möchte.

Kartoffelsalat

Zutaten: 1 kg La Ratte, 1 kleine Zwiebel, 150 ml Hühner- oder Gemüfefond, 1 EL Senf, 3 EL Weissweinessig, 100 ml Maiskeimöl, Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch

1. Die Kartoffeln in Salzwasser garen, lauwarm abkühlen lassen, dann pellen, in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in eine geräumige Schüssel geben. 2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Ringe schneiden. Den Fond erhitzen, die Zwiebelringe darin für 20 Sekunden pochieren und mit der Flüssigkeit über die Kartoffeln geben. 3. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade rühren und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Vorsichtig mischen und mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Es kann sein, dass man anschliessend noch etwas Fond zugeben muss, um die Geschmeidigkeit des Kartoffelsalates zu vervollkommen. 4. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Salat streuen.

ROTE ZWIEBELN – SÜSS UND SAFTIG!

Tropea ist ein kleines italienisches Städtchen in Kalabrien an der Fussspitze des italienischen Stiefels. Aus dieser Region stammt eine rote, etwas längliche Zwiebelsorte, die locker auf 2.000 Jahre Geschichte zurückblicken kann, denn die alten Griechen hatten sie im Reisegepäck, als sie sich aufmachten, den Süden Italiens zu besiedeln. Dort hört diese delikate Sorte heute auf den Namen Cipolla rossa. Sie ist mild und süss und bestens geeignet, als ein Gemüse zubereitet zu werden, das man ausgezeichnet kalt servieren kann.



Mamma Mia...

Gemüse von roten Zwiebeln

Zutaten: 500 g rote Zwiebeln, möglichst frisch und saftig, 50 ml Olivenöl, 1/2 Peperoncino, 3 Lorbeerblätter, 1 Zweig frischer Rosmarin, 1 EL grob zerstoßene Korianderkörner, 2 EL Weissweinessig, 100 ml Weisswein, Zucker, Salz

1. Die Zwiebeln häuten, der Länge nach vierteln und in einer Sauteuse im Olivenöl anschmoren. Darauf achten, dass sie keine Farbe annehmen. 2. Peperoncino hineinbröseln, den Korianderschrot hinzugeben, den Essig und so viel Weisswein, bis die Zwiebeln genug Feuchtigkeit haben, um zu schmurgeln. Zuckern, salzen und immer wieder Wein nachgiessen, um zu vermeiden, dass die Zwiebeln trocken werden. 3. Am Ende der Garzeit sollen die Zwiebeln zwar durchgegart, aber keinesfalls matschig sein. Die Garflüssigkeit muss möglichst verdampft sein. Zum Schluss noch einen kleinen Guss bestes Olivenöl spendieren. Perfekt zu hellem Fleisch, zum Beispiel zu gegrillter Hühnerbrust.

NUR DIE RUHE: DEUTSCHER WHISKY MIT WELTRUHM

MUSS GUTER WHISKY EIGENTLICH IMMER AUS SCHOTTLAND KOMMEN? IN EINEM KLEINEN ORT IN BAYERN ENTSTEHT SEIT VIELEN GENERATIONEN WHISKY, DER INZWISCHEN AUF DER GANZEN WELT GEFRAGT IST.

FOTO. THOMAS STRAUB
TEXT. LEIF ULLMANN



Normalerweise würde man an dieser Stelle bremsen und umdrehen. Die zweisepurige Bundesstrasse 299 verjüngt sich plötzlich zu einer schmalen Piste und zerfurcht den dichten Wald wie die Trasse einer Berg- und Talbahn. Wer weiterfährt, landet in Erbdorf. Einem 5.000-Seelen-Ort in der Oberpfalz, der seine Idylle vor allem aus dem Abstand bezieht. Abstand zum regen Treiben der Grossstädte und zum hektischen Betrieb an grossen Verkehrsachsen. Der perfekte Ort für ein Handwerk, das Ruhe braucht. Für ein Produkt, das seine Qualität erst mit genügend Zeit gewinnt: Whisky.

Nur nicht in Hektik verfallen

Seit sechs Generationen produziert die Brennerei Schraml in Erbdorf Brände aller Art. Ihr Whisky hat es zu Weltruhm gebracht – mit einer Goldmedaille bei den World Spirit Awards und einer Auszeichnung in Jim Murray's Whiskey-Bible. Gregor Schraml, der die Brennerei heute leitet, lässt sich von der Popularität seines Whiskys aber keineswegs etwas anmerken. „Wir haben seit einigen Jahren eine überwältigende Nachfrage, die ein Vielfaches über dem liegt, was wir derzeit produzieren. Wir können jetzt aber nicht in Hektik verfallen. Denn guter Whisky braucht nun mal seine Zeit“, erklärt Schraml.

Wie viel Zeit, lernt man, wenn man sich den Alltag in der Brennerei genau anschaut. In einem alten Klostergebäude am Dorfhang folgt die unaufgeregte Arbeit von zehn Angestellten einem präzisen Arbeitsablauf. Das Herzstück ist die Brennblase mit

einem Volumen von 300 Litern. Was im Vergleich zu schottischen Brennereien fast nicht erwähnenswert ist. „Dort haben die kleinsten Blasen ein Volumen von 1.250 Litern, alles darunter zählt auf der Insel als Schwarzbrennerei“, so Schraml. Die beschauliche Menge ermöglicht Schramls Destillator einen viel stärkeren Bezug zum Produkt. Während des Brennvorgangs legt er das Holz selbst per Hand nach. Denn, anders als in vielen grossen Destillieren, wird hier mit Holzscheiten geheizt. Die, wie es sich bei einer Manufaktur gehört, im Garten der Brennerei per Axt auf Heizgrösse gespalten werden. Gibt die Brennblase dann das Destillat ab, hat das bei den Schramls fast etwas Feierliches. Schliesslich tritt hier etwas zu Tage, was in den kommenden zehn Jahren einen Wert entwickelt, für den Kenner 120 Euro pro Flasche zu zahlen bereit sind.

Die Rezeptur stammt vom Urgrossvater

Ausgangspunkt des später goldig leuchtenden Stonewood 1818 ist eine Getreidemaische, die unmittelbar neben der Destille in einem mannshohen Bottich angesetzt wird. Stonewood 1818 ist ein sogenannter Grain Whisky, der auf Basis einer speziellen Getreidemischung entsteht. „Das Rezept hat einst mein Urgrossvater aufgeschrieben. Wir halten uns bis heute strickt an seine



DIE WHISKYS DER BRENNEREI SCHRAML

STONEWOOD WOAZ

Der Wheat Malt Whisky wird aus Weizen und Gerste hergestellt. 2013 wurde er bei den World Spirit Awards mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

STONEWOOD 1818

Der prämierte Klassiker. Das Destillat des Single Grain Whisky wird zehn Jahre lang in Eichenfässern mit ehemaliger Weinbrandbelegung gelagert. So erhält der Whisky sein bernsteinfarbenes Aussehen.

STONEWOOD DRA

Ein drei Jahre gelagerter Single Malt Whisky. Die jüngste Kreation der Brennerei Schraml ist erstmals im Jahr 2015 erhältlich.

Vorgaben“, bekennt Schraml. Eine besondere geschmackliche Note erhält der Whisky übrigens durch die Lagerung in ehemaligen Weinbrandfässern, statt wie üblich in Bourbonfässern. Das gibt ihm Gerbstoffe und Tannin und eine eigene fruchtige Note.

Die Herkunft ist Teil des Erfolges

Tradition steckt bei Schraml nicht nur in der Rezeptur, sondern auch im Namen des Whiskys: Im Jahr 1818 bekam Baptist Johann Schraml, der Gründer und Urahn Gregor Schramls, vom Königreich Bayern das Brennrecht verliehen. Und Stonewood ist die englische Bezeichnung der Region, in dessen Herzen die Brennerei liegt – dem oberpfälzischen Steinwald. Der englische Name des Whiskys zeigt auch die Entwicklung der Brennerei Schraml, die einst ausschliesslich regionale Bedeutung hatte. „Als ich die Brennerei von meinem Vater über-

nommen habe, war mir klar, dass ich hier etwas weiterentwickeln musste. Jedoch ohne die Wurzeln in der Region zu verlieren“, sagt Schraml, der zunächst gar nicht geplant hatte, in die Fussstapfen seines Vaters zu treten. „Ich war zehn Jahre weg, bevor mir klar war, dass ich unsere lange Geschichte fort-schreiben will.“ Die Zeit jenseits der pfälzischen Idylle nutzte der heute 39-Jährige unter anderem zum Studium der Lebensmitteltechnologie. „Dadurch habe ich jetzt natürlich ein ziemlich gutes Verständnis für unser Handwerk.“

Der Wegzug hatte für Schraml jedoch noch einen ganz anderen Effekt: „Ich habe meine Heimat nach meiner Rückkehr mit ganz

HERZSTÜCK

300 LITER FASST DIE BRENNBLASE
DER DESTILLE



HANDARBEIT

GEBRANNT WIRD HIER NOCH
MIT HOLZSCHEITEN



SCHAUGLAS

DER BLICK IN DIE DESTILLE VERRÄT DEN
AKTUELLEN STAND DES ALKOHOLS



BERNSTEINFARBEN

ZEHN JAHRE IN EICHENFÄSSERN GEBEN
DEM WHISKY SEINE LEUCHTENDE FARBE

WHISKY ZUM GRILLABEND

Whisky lässt sich nicht nur pur gut genießen, sondern entfaltet auch als Marinade, z. B. bei einem Krustenbraten, seine geschmacklichen Vorzüge:



Zutaten:

100 – 200 ml Whisky, 2 TL Chilipulver, 3 EL Akazienhonig, Zesten und Saft einer Orange, 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, 5 EL Öl

Zubereitung:

- 1 Das Fett des Krustenbratens kreuzweise einschneiden (nicht ins Fleisch schneiden).
- 2 Alle Zutaten für die Marinade mischen und zusammen mit dem Braten in einen Zipfbeutel geben.

- 3 Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

- 4 Grill vorheizen für indirekte, mittlere Hitze (140 bis 160 °C).

- 5 Braten aus dem Beutel holen und gut trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Schwarte nach oben in einen Bratenkorb oder direkt auf den Rost legen.

- 6 Etwa 1,5 Stunden grillieren bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist. Danach noch etwa 10 Minuten ruhen lassen.

neuen Augen entdeckt. Mein Bewusstsein für die Tradition und Schönheit der Gegend war plötzlich viel ausgeprägter. Früher war Erbdorf für mich ein langweiliges Dorf. Heute ist es für mich ein Ort zum Genießen. Perfekt, um in Ruhe etwas ganz Besonderes zu kreieren.“ Gerade deshalb stellt Schraml auch bei der Vermarktung die Herkunft der Produkte bewusst in den Vordergrund. Etiketten, Aufmachung und Verpackung hat er nach seinem Einstieg modernisiert, dabei aber stets auf den Bezug zur Region geachtet. „Geschichte und Herkunft ist neben dem Geschmack eine wichtige Erfolgssäule. Die Menschen wollen wissen, wo der Whisky herkommt, wie er entsteht. Die Neugier zeigt sich auch in der wachsenden Zahl an Besuchern in Erbdorf. „Wir hatten schon Kunden aus Asien hier, die mal schauen wollten, ob hier wirklich alles so authentisch ist, wie es im Internet beschrieben ist.“



Für den Beweis muss Schraml nicht viel tun: Ein Blick in den Gewölbekeller, in dem der Stonewood 1818 lagert, oder in den Raum neben der Destille, wo einer der Angestellten jede Flasche einzeln etikettiert und verpackt, sagt alles. Und so soll es auch in Zukunft bleiben. Auch wenn der Erfolg die Schramls zu neuen Wegen zwingt. Bis 2017 soll die Abfüllmenge von heute 8.000 auf 25.000 Flaschen steigen. Die Einlagerung der Fässer dafür hat bereits begonnen. Neben Stonewood 1818 gehört heute bereits der Stonewood WOAZ, ein fünf Jahre alter Single Wheat Malt Whisky, zum Sortiment. Hinzu kommt bald der Stonewood DRA, ein klassischer Single Malt, der drei Jahre bis zur Reife benötigt.

Genuss mit Geduld

Die Nachfrage wird Schraml auch dann kaum erfüllen können: Der Stonewood 1818 ist bereits bis 2018 ausverkauft. Lediglich mit Zertifikaten kann man sich eine zukünftige Abfüllung sichern. Oder man investiert direkt in ein Fass. „Wir haben Kunden, für die unsere Produktion eine alternative Anlageform ist“, erzählt Schraml. Was uns zeigt, dass wir mit unseren Produkten nicht nur einen kurzfristigen Trend bedienen.“ Dieses Gefühl trägt man auch in sich, wenn man die Strasse aus Erbdorf zurückfährt. Hier in der rauen Oberpfalz liegt etwas, das länger währt als die in vielen Lebensbereichen um sich greifende Alltagshektik. 🍷

HANDVERLESEN

JEDE FLASCHE WIRD PER HAND
ETIKETTERT UND VERPACKT



ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT DAS MOHRENKÖPFLE UND DIE GLÜCKLICHEN MENSCHEN IN HOHENLOHE



FOTOS. HEINRICH VÖLKE
TEXT. MICHAEL NESER

IN HOHENLOHE WERDEN SIE WEGEN IHRER SCHWARZEN KÖPFE UND HINTERN LIEBEVOLL „MOHRENKÖPFLE“ GENANNT. UND DIE GESCHICHTE VON DER WIEDERAUFERSTEHUNG DER SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEINE KLINGT WIE EIN MODERNES MÄRCHEN.

Rudolf Bühler, der Mann, der die alte Rasse vorm Aussterben bewahrte, hat damit nicht nur die darbende Landwirtschaft seiner Heimat ordentlich umgekrempelt, sondern auch ein Zeichen in der Lebensmittelbranche gesetzt: Echte Qualität, wie wir sie ja eigentlich alle gerne auf dem Teller hätten, basiert nicht auf industriellem Optimierungswahn, sondern auf verantwortungsvollen Erzeugern, die bewährte Sorten und Rassen artgerecht und im Einklang mit der Natur halten und anbauen. Für unverfälschten Geschmack – ohne Chemie und Hightech. Der berühmte fröhliche Landmann mit dem markanten Hut drückt das so aus: „Wir müssen noch mehr Bewusstsein schaffen für gutes Essen, für die Kultur des Essens – darin eingebunden die Agrarkultur, eine Kultur des ordentlichen Erzeugens.“ Dafür und für die ländliche Regionalentwicklung in Hohenlohe engagiert er sich – und gegen alles, was sich der Idee von guten, handwerklich erzeugten Agrarprodukten und einer funktionierenden kleinbäuerlichen Wirtschaft in den Weg stellt. Gegen Gentechnik, Patente auf Lebewesen und die Macht der Grossindustrie geht Rudolf Bühler immer wieder auf die Barrikaden – auch mit seinen Schweinen. 2011 hat er sie vors Kanzleramt in Berlin getrieben, um darauf aufmerksam zu machen, dass die Agrarpolitik der Industrie Vorteile verschafft – auf Kosten der kleinen Bauern.

Zwei Jahre zuvor liess er sein grunzendes Einsatzkommando vorm Europäischen Patentamt in München gegen das berüchtigte „Schweinepatent“ aufmarschieren. „Die Schweine haben da erstmal den Vorgarten umgegraben. Bis die Polizei gekommen ist, war schon alles umgewühlt und die Leute haben sich mordsmässig aufgeregt. Später ist sogar der Polizeichef gekommen, aber mit dem hatte ich gleich eine gute Gesprächsbasis“, erzählt Bühler mit schlitzohrigem Charme. Die Geschichte war jedenfalls überall in den Medien. Kurz darauf zog der betreffende Konzern seinen Patentantrag zurück. So sind die Hällischen Schweine nicht nur eine Delikatesse, sie sind auch „ein Symbol für den bäuerlichen Widerstand. Es geht uns nicht nur ums Meckern, sondern wir melden uns mit unserer Geschichte zu Wort.“ Und die ist einfach in jeder Hinsicht überzeugend: kulinarisch, wirtschaftlich und sozial. Denn längst ist die von Bühler gegründete „Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“, kurz BESH, zu einer extrem erfolgreichen Marke avanciert. 1.500 Mitgliedsbetriebe profitieren mittlerweile von dem Direktvermarktungssystem. Neben den Schweinen wurde auch die historische Herkunftsbezeichnung „Bœuf de Hohenlohe“ wiederentdeckt, die darauf zurückgeht, dass früher die Rinder aus Hohenlohe bis nach Paris getrieben wurden. Der kulinarische Ruhm der BESH-Produkte



reicht heute bis in die Spitzenküche – die Preise haben trotzdem immer noch Bodenhaftung. Durch die BESH ist Hohenlohe zur gentechnikfreien Vorzeigeregion geworden. Vermutlich gibt es nirgends auf der Welt eine höhere Dichte an Biobetrieben, und das sorgt auch international für Aufmerksamkeit: Im letzten Jahr war der passionierte Biobauer Prinz Charles hier zu Gast.

ENTWICKLUNGSHILFE VOR DER EIGENEN HAUSTÜRE

Wir sitzen zusammen im „Sonnenhof“ in Wolperts- hausen, den die Familie Bühler schon seit 14 Gene- rationen bewirtschaftet. Rudolf Bühler nennt ihn auch „Think Tank“, denn hier wurde die Idee für seine Agrarwende geboren. Wenn man dem „Bauernführer“ mit seiner kräftigen Statur und seiner herzlichen Art gegenüber sitzt und zuhört, wie er ernst und mit Bedacht über die moderne Agrarwirtschaft referiert, um sich im nächsten Augenblick aus tiefster Seele über einen seiner gelungenen Coups zu amüsieren, fühlt man sich irgendwie an einen lächelnden Zen-Meister erinnert. Wie kam ihm eigentlich die agrarwirtschaft- liche Erleuchtung? Angefangen hat alles damit, dass der gelernte Landwirt Agrarwirtschaft und Agrarsozio- logie unter anderem in England studierte und danach beschloss, erstmal in die Entwicklungshilfe zu gehen:

„In Sambia habe ich eine Farm mit einer Rinderzucht geleitet – einheimische Tiere, die sich ausschliesslich von Gras und von Blättern von den Büschen dort ernährten. Da habe ich zum ersten Mal gesehen, wie es läuft, wenn man eine sogenannte Hochleistungs- rasse importiert, um alte Rassen zu ersetzen. Das war die Idee der staatlichen Entwicklungshilfe damals: Die lokalen Rinder geben so um die fünf Liter Milch am Tag – Holstein-Friesian-Kühe geben 25. Also kann man den Hunger besiegen, indem man die Leute mit deutschen Milchkühen beglückt. Dann wird alles fünfmal besser.“ Es war Bühlers prägendste Erfah- rung, dass das überhaupt nicht funktioniert hat. Die deutschen Turbo-Kühe frassen weder Buschgras noch Laub, sondern ausschliesslich Mais und Soja, die wichtigsten Nahrungsmittel der lokalen Bevölkerung. Zudem waren die Tiere weder an das Klima noch an die tropischen Krankheiten angepasst. „Am Ende haben die noch weniger Milch gegeben als die Busch- rinder.“ Auf seinen weiteren Entwicklungshilfestationen in Syrien und Bangladesh wiederholte sich diese Erfahrung immer wieder: Nach dem immergleichen Muster wurde versucht oder vorgegeben, mit Agrar- Hightech die Erträge und die Situation der Bauern zu verbessern. Unterm Strich führte das immer zu einer Verschlechterung – und oft genug zum Verschwinden des Altbewährten.

Nach sechs Jahren im Ausland kam Rudolf Bühler 1983 zurück nach Deutschland, um den Hof seiner Eltern zu übernehmen. Er erinnert sich: „Mir ist sehr

schnell bewusst geworden, dass das die gleiche Situation war wie in Afrika und Asien, dass ganz viele alte Rassen beinahe ausgestorben sind. Vor allem auch Obst- und Getreidesorten. Und da habe ich mir gedacht, du kannst zwar nicht die ganze Welt verändern, aber zumindest hier vor Ort musst du was tun.“ Die vermeintlichen Segnungen der modernen Agrarindustrie und Dumpingpreise hatten verheerende Schäden angerichtet. Viele der Landwirte hatten ihre Höfe bereits aufgegeben, weil sie keine wirtschaftliche Perspektive mehr sahen. Hinzu kamen die bekannten Lebensmittel- skandale und das schlechte Image der Bauern als „Umweltverschmutzer und Tierquälter“. Die Gründe für all das sieht Rudolf Bühler im „naiven Fort- schrittsglauben“ und der „zunehmenden Entmach- tung der Bauern durch die Agrarkonzerne“.

Auf dem Hof seiner Eltern gab es noch ein einziges Schwäbisch-Hällisches Schwein, die Muttersau Bertha. In der Fachliteratur galt die Rasse bereits als ausgestorben, verdrängt durch Hochzuchttiere, die ein paar Koteletts mehr und ein bisschen Fett weniger mitbrachten, was bei den Verbrauchern wohl voll im Trend lag. Dass mit dem Fett auch der Geschmack flöten ging, hat man erst später bemerkt. Nach intensiver Suche konnte der Ent- wicklungshelfer jedenfalls die letzten zwei Dutzend

Tiere, die noch verblieben waren, einsammeln. „Das war gerade noch zur rechten Zeit“, weiss er heute. „Am Anfang war das ja erstmal so ein Gag, aber nach ein paar Monaten habe ich gemerkt, hoppla, da ist ein un- glaubliches Potenzial drin für uns Bauern, diese Rasse wieder aufzuba- uen.“ Von da aus nahm die Erfolgsgeschichte ihren Lauf, und aus einem kleinen Züchterverband wuchs Schritt für Schritt etwas, das man heute als Imperium bezeichnen könnte, stünde der Begriff nicht im krassen Gegensatz zu Bühlers Überzeugungen. Marktherrschaft und Monopol- denken sind ihm zuwider. Ein faires und „solidarisches Wirtschaften“, das liegt ihm am Herzen. Dabei ist er vielleicht ein Stück weit ein Sozial- und Öko-Romantiker, aber eben auch ein versierter Agrarwirtschaftsexperte und ein kluger Geschäftsmann, der die Gesetze des Marktes nur zu gut durchschaut. Seine Marketingstrategien gehen voll auf, und das Vertriebs- system mit eigenen Niederlassungen, Onlineshop und renommierten Handelspartnern ist höchst professionell organisiert.

SCHLACHTPLATTENSELIGKEIT

Mittagessenszeit – wir fahren hinüber zum Restaurant im gemeinschafts- eigenen Regionalmarkt Hohenlohe: Bodenständige bäuerliche und bür- gerliche Küche, die auf den hervorragenden Produkten der BESH basiert und dennoch zu sehr fairen Preisen über die Selbstbedienungstheke geht. Das wird offensichtlich gut angenommen – der Laden ist proppenvoll.

MIT GESCHÄFTSSINN UND SCHLITZOHRIGEM CHARME FÜR SEINE HOHENLOHER BAUERN



MIT DEM FETT GING AUCH DER GESCHMACK FLÖTEN

Fast verdrängt von Hochzucht- tieren: Die Schwäbisch-Hällischen Schweine. Die bringen im Gegensatz zu Hochzuchtieren ein bisschen mehr Fett mit, was sich deutlich im Geschmack bemerkbar macht.



Die hohenlohische Schlachtplatte erweist sich als echtes Geschmackserlebnis. Vor allem die „Blut- und Leberwürstlich“, auf die Rudolf Bühler bereits im Vorbeigehen an der Theke mit seliger Miene verweist. Zu Recht! Die Blutwurst ist sehr cremig und mit feinen Fleisch- und Speckwürfelchen durchsetzt. Der oft eher dumpfe Geschmack des Blutes wird hier von einer eleganten Gewürzkomposition getragen. Das gleiche gilt für die Leberwurst. Auch sie ist ein Gedicht, das mit der üblichen fettig-schlappen Industrieware nur den Namen gemein hat. Das ist alles im besten Sinne Old School und gerade wegen der vermeintlichen Einfachheit ganz grosses Genusskino. „Ha-ja“, meint Rudolf Bühler mit einer gewissen Selbstverständlichkeit, „das ist halt unsere echte, regionale Küche.“

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Natürlich wollen wir mehr darüber wissen, wie diese Delikatessen entstehen. Auf geht's zu einer Schweineweide am Waldrand für die Eichelmast. Es regnet, und da geht es den Schweinen wie den Menschen: das mögen sie nicht – keine Lust auf Showtime für die Kamera. Wir ziehen auch lieber weiter ins Trockene, zum wenige Kilometer entfernten Schlachthof. Der stellt einen wichtigen Etappensieg in der Erfolgsgeschichte der BESH dar. Jahrelang hatte er rote Zahlen geschrieben, und die Stadt Schwäbisch Hall wollte den Negativposten endlich abstossen. Das hätte das Ende bedeutet für die Idee der Direktvermarktung, weshalb ihn die Erzeugergemeinschaft über eine

ausgebuffte Finanzierung kurzerhand kaufte. Nun konnte die BESH nicht nur hervorragende Schlachttiere liefern, sondern diese auch in Eigenregie zu aussergewöhnlichen Fleisch- und Wurstwaren veredeln – ein weiteres wichtiges Glied in der Wertschöpfungskette für die Bauern. Längst wirft der einst marode Schlachthof Gewinne ab.

Der erste Mann hier ist Hans-Dieter Mayer – ein Metzgermeister wie aus dem Bilderbuch und ein ganz grosser Aromenzauberer. An der Decke hängen hunderte von Schweinehälften mit auffallend dunkelrot leuchtendem Fleisch – beste Qualität. Für die Würste wird dieses Fleisch nach einem alten Verfahren „schlachtwarm“ verarbeitet, wodurch Farbe und Aroma optimal erhalten bleiben – und das ohne chemische Hilfsmittel. Spätestens wenn Hans-Dieter Mayer in seiner Gewürzkammer seine selbst kreierten Gewürzmischungen vorstellt, dann weiss man: Hier ist ein höchst kompetenter Überzeugungstäter mit erstklassigen Rohstoffen am Werk. Und das bestätigen nicht zuletzt die 39 Medaillen – zumeist goldene – bei der Prämierung durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft DLG, die Mayer alleine im Jahr 2013 kassierte. Und er räumt da übrigens jedes Jahr ab.

VOM TIGERRESERVAT IN DIE DEUTSCHE WURST

Apropos Gewürze: Die kauft und verkauft Rudolf Bühler mittlerweile ebenfalls selbst. Auch das begann als Entwicklungshilfeprojekt, und zwar im Süden Indiens. In den Bergen Keralas gibt es ein grosses Tigerreservat, in dem noch Naturvölker leben. Bühler sollte als Berater herausfinden, wie man diesen Menschen eine Einkommensquelle verschaffen könnte. Traditionell werden dort wilde Pfeffersorten im Urwald

IRGENDWIE ERSCHEINEN EINEM DIE MENSCHEN HIER GLÜCKLICHER



TYPISCH BÜHLER: THEORIE IST SCHÖN UND GUT, ABER MAN MUSS „HALT“ AUCH MACHEN.

Ganz links: Macis, die aromatische Schale der Muskatnuss – hier in ganz aussergewöhnlicher Qualität. Daneben: Hans-Dieter Mayer – ein Metzgermeister wie aus dem Bilderbuch und ein ganz grosser Aromenzauberer.

Die hervorragenden Gewürze, Fleisch- und Wurstwaren sowie weitere regionale Spezialitäten aus Hohenlohe kann man übrigens auch im Internet bestellen: besh.de oder shop.besh.de

gesammelt, die von ausserordentlicher Qualität sind. So kam der Entwicklungshelfer auf die Idee, das gesamte Reservat als Ökolandbau-Gebiet zertifizieren zu lassen, um die Gewürze in Europa als hochwertige Bio-Gewürze zu einem höheren Preis und ohne Zwischenhändler direkt zu vermarkten. So weit, so gut. Am letzten Tag seines Aufenthalts gab es ein abschliessendes Treffen mit allen Beteiligten. „Und da meinten die, also die Ideen wären alle ganz gut und so, das finden sie ganz okay, aber wer kauft ihnen das auch ab? Wo ist der Markt, der ihnen die Gewürze abnimmt? Ha-ja, da fühlte ich mich eben gefordert und hab gesagt: Okay, ich lass euch da nicht hocken mit meinen Ideen, ich mach das halt. Da hab ich die Gewürzfirma gegründet.“ Typisch Bühler: Theorie ist schön und gut, aber man muss „halt“ auch machen. Die ersten zwei Jahre gab's noch Unterstützung von der Entwicklungshilfe, aber seit einiger Zeit ist der Gewürzhandel ein florierendes Unternehmen, und es folgten weitere Gewürzprojekte in anderen Ländern. Heute vermarktet Bühler etliche Tonnen seiner hervorragenden Naturgewürze nicht nur unter den Eigenmarken Spice Village und Ecoland, er beliefert auch andere Premium-Marken über seine gerade neu eingerichtete Gewürzmanufaktur. „Seeds of Hope“ steht gross auf dem umgebauten Schweinestall, den diese nicht mehr brauchen, weil sie mittlerweile frei auf der Weide leben. Auch das ein Fortschritt durch Rückbesinnung.

AUF DEM WEG IN DIE ZUKUNFT

Noch einmal schauen wir im Regionalmarkt Hohenlohe, dem grössten der sechs Niederlassungen, vorbei. Mit ihm hat die BESH für die Menschen hier auch gleich eine Einkaufsmöglichkeit für den täglichen Bedarf geschaffen. Die einzige weit und breit, denn die grossen Supermarktketten hatten hier längst die Flinte ins Korn geworfen. Dort findet man sämtliche BESH-Produkte, das restliche Sortiment liefert Edeka. Harro Bollinger, Metzgermeister und Verkaufsleiter an der Fleischtheke, schwärmt von der aussergewöhnlichen Fettschicht bei den Schweinkoteletts aus der Eichelmast – und fürwahr, solche Prachtexemplare sieht man nun wirklich nicht alle Tage. Und um noch eins draufzusetzen, wuchtet er eine sechs Wochen trocken gereifte Rinderrippe mit Filet auf die Theke, um mit Fleischermesser, Hackbeil und Virtuosität ein üppiges, schön marmoriertes T-Bone-Steak vom Bœuf de Hohenlohe abzutrennen. Eindrucksvoll. Dabei macht nicht nur er einen glücklichen Eindruck – auch die zahlreichen Kunden an der Fleischtheke verfolgen das Schauspiel mit leuchtenden Augen. Überhaupt fällt auf, mit wie viel Herzlichkeit hier miteinander umgegangen wird. Vom Personal bis zu den Kunden herrscht pure Harmonie und irgendwie erscheinen einem die Menschen hier grundsätzlich glücklicher. Daran sind Rudolf Bühler und seine Glücksschweine sicherlich nicht ganz unschuldig. Denn dieses aussergewöhnliche Dreamteam hat der Landwirtschaft in Hohenlohe den natürlichen Weg zurück in die Zukunft geebnet. Ganz ohne Chemie- und Hightech-Firlefanz. Und wenn die Schweinchen noch nicht zu Spareribs, Koteletts und Nackenbraten geworden sind, dann suhlen sie sich noch heute... 🐷

DIE KÜCHEN- FISCHER VON KALIFORNIEN

JAN UND ERIK MEYER TEILEN EINE LEIDENSCHAFT, DIE SEIT ACHT GENERATIONEN IN DER FAMILIE LIEGT: VATER UND SOHN GEHÖREN ZU DEN LETZTEN BERUFS-FISCHERN SCHLESWIG-HOLSTEINS. FAST JEDEN TAG FAHREN SIE HINAUS AUF DIE OSTSEE – UND VERSORGEN ABENDS DIE KÜSTE MIT IHREM FRISCHEN FANG.

FOTOS. FLORIAN BÜTTNER
TEXT. ANNA SCHUNCK

Wenn die Morgensonne kühl auf das Westende der Marina Wendtorf bei Kiel scheint, ist die Stille im Hafen so bestechend schön, dass jeder, der herkommt, unbewusst tiefer einatmet. Dann das Scheppern von Plastikboxen auf metallenen Schiffsböden, dazu Musik von Whitney Houston: Jan und Erik Meyer sind da. Beide ganz in orangefarbenem Ölzeug. Der Junior mit Strickmütze, der Senior mit Schifferhut. Wer das Sagen an Bord des Kutters „FK California II“ hat? Beide. Die Fischer sind ein eingespieltes Team, das nicht viele Worte braucht. Während Erik weiter laut die bunten Wannen an Deck stapelt, in denen er später seinen Fang nach Hause fahren wird, steht sein Vater schon im Ruderhaus. Neben dem Weltempfänger, der statt Whitney jetzt die NDR1-Nachrichten spielt, greift Jan zum Steuerknüppel. „Einmal einstellen, fertig“, sagt er unverkennbar norddeutsch. Per Autopilot fährt der Kutter jetzt gut eine halbe Seemeile auf die Kieler Förde hinaus. Die Fanggründe kennt Jan wie die Tasche seiner wasserdichten Latzhose. Seit er ein kleiner Junge war, fängt der heute 66-Jährige seinen Fisch auf der Ostsee zwischen Flensburg und Fehmarn.



**AUS DEM WASSER
AUF DEN GRILL:
FÜNF FISH-FRAGEN
AN JAN MEYER**

Gibt es für den Verbraucher auch Alternativen zum fangfrischen Fisch?

Tiefgekühlt ist auch in Ordnung. Das hat den Vorteil, dass die Tiere direkt an Bord eingefroren werden und so eine gewisse Qualität halten. Weniger gut ist es eher, wenn Fisch beim Händler zu lange liegt. Dann bleibt er zwar grundsätzlich gut, schmeckt aber schnell fischig.

Sollte ein Fisch denn nicht nach Fisch schmecken?

Nein. Er sollte nach seinem jeweiligen Fleisch schmecken. Jeder Fisch hat ja einen Eigengeschmack.

Welche Art eignet sich besonders gut für den Grill?

Fester Fisch. Zum Beispiel **Zander**, **Seelachs** oder **Makrele**, **Heilbuttschnitte** oder **Scholle**. Das geht alles.

Was sollte man beim Grillieren von Fisch beachten?

Generell gilt: Man darf den Fisch nicht totkochen. Egal ob im Topf, im Herd oder auf dem Grill. Je länger er gart, desto trockener wird er.

Haben Sie einen ganz speziellen Zubereitungstipp?

Fisch lässt sich sehr gut füllen. Weil das Fleisch so eiweißhaltig ist, hält es danach von alleine zusammen. Bei uns im Restaurant gibt es zum Beispiel Schollen-Cordon-bleu. Das ist sehr lecker.



„Als Achtjähriger habe ich dauernd die Schulaufgaben vergessen, weil ich lieber angeln wollte“, erzählt der Mann, dem die wachen Augen eines Jungen geblieben sind. Sein Vater drängte ihn vor rund 50 Jahren zu einer Kochlehre. „Damals war der Preis für Fisch schlecht, weil es hier viel zu viele Fischer gab“, erklärt Jan. „Da hat er gesagt: Du lernst erstmal 'n vernünftigen Beruf. Danach kannst du Fischer werden.“

Jan lernte beides. Und lebt heute, wo von einst mehreren tausend nur noch 76 Berufsfischer in ganz Schleswig-Holstein übrig geblieben sind, gut davon. Was er und Erik heimbringen, verarbeiten sie in der Küche des nahen Familienrestaurants sofort weiter. „So sind wir zu unserem Spitznamen gekommen“, sagt Jan. An ihrem Küstenstreifen sind Junior und Senior als „die Küchenfischer“ bekannt. „Unsere Kollegen dachten, dass die uns damit ärgern können. Aber ich find' das 'ne Auszeichnung“, sagt Erik. Dass er einmal in die Fussstapfen seines Vaters treten würde, stand für ihn ausser Frage. Obwohl Jan seinen Jüngsten nie darum gebeten hat. „Nee, man darf da keinen Druck machen“, sagt der. Von selbst sei Erik auf ihn zugekommen und habe nach der Ausbildung gefragt. Eine Ausbildung, die es in sich hat: Drei Jahre dauert die Lehre, es folgt ein praktisches Jahr auf See. Erst danach darf das Kapitänspatent erworben werden. Dazu gehören Maschinenschein und Funksprechzeugnisse – eins auf Deutsch, eins auf Englisch. Wer danach noch den Meisterbrief schafft, kann sich als Fischer selbst-

ständig machen, aus der Förde je nach Jahreszeit vor allem Dorsch und Butt, im Herbst auch Lachs und Meerforelle, im Frühling hin und wieder Hering an Land bringen.

MIT GEFÜHL, OHNE MITLEID

Der Kutter hält an. Jan und Erik sind bei den Netzen angekommen, die sie jeden Abend hier auslegen. Einen Talisman für eine sichere Fahrt über die Ostsee, deren Wellen so klein sind, dass der Kutter mitunter im selben Winkel schaukelt wie eine Wippe auf dem Kinderspielfeld, oder für einen besonders guten Fang gibt es an Bord nicht. „Wenn man abergläubisch ist, braucht man gar nicht erst losfahren“, sagt Jan und schweigt. Erik grinst. „Nur der letzte Stehder kriegt immer 'n Küsschen“, sagt er und holt die neonorangene Fahne auf der schmutzig-weißen Boje ein, die das Ende der Meyerschen Netze kennzeichnet. „Das muss!“, findet sein Vater. Nur Aberglaube, das wäre was Negatives. Und Jan ist ein positiver Mann, auch wenn er auf den ersten Blick schnell wie ein mürrischer Seemann wirken kann. Dabei spricht Vater Jan eher mehr als Erik. Der hat allerdings auch gerade zu tun:

Er betätigt die Netzwinde, die jetzt automatisch gleichmässig surrend ein Geflecht an Bord zieht, das unentwirrbar scheint. Alle paar Zentimeter ein silbern glänzender Fischleib, den Erik mit dem Kopf zuerst senkrecht aus den Schlingen zieht – mit Gefühl aber ohne Mitleid. „Fisch ist ein Lebensmittel“, sagt er und streift den nächsten Dorsch aus seinem engen Garngefängnis, wirft ihn hinter sich. Der Fisch klatscht dumpf in der Wanne auf schnappt dort noch kurz nach Sauerstoff, um wenige Minuten später mit starren Augen liegen zu bleiben. „Das merken die nicht mehr“, sagt Erik. „Sobald der Dorsch das Wasser verlassen hat, ist der quasi ohnmächtig.“ Fünf bis zehn Kilometer Netz werfen die Meyers pro Fangtag aus. Ihre Technik: das sogenannte Stellnetz, geknüpft aus mehreren einzelnen, die fest im Boden verankert sind und von Schwimmern und Gewichten auseinandergehalten werden. Die Fische schwimmen von selbst hinein, oder werden von der Strömung hineingetrieben. Was kleiner als 38 Zentimeter ist, fliegt zurück ins

Meer und darf dort weiterschwimmen – vorerst zumindest. Nach zwei grauen läuft nun ein Stück dunkelgrünes Netz gleichmässig durch Eriks grosse Hände. „Da! Das habe ich in meiner Lehre selbst geknüpft.“, sagt er. „Da is' man auch 'n bisschen stolz drauf.“ Einen Tag lang hat Erik 1999 an seinem Gesellenstück gegessen. Bis heute arbeitet er fast jeden Tag damit. Sein Traumjob. „Viele denken ja, Fischer sind 'n bisschen blöde“, sagt er. Doch das tangiert den 36-Jährigen wenig. Für ihn ist sein Job „wie Urlaub“.

An Bord häufen sich die Fische. Es riecht nach Meer und Algen, eher salzig als fischig. Ein starker Duft, der sich direkt hinter den Nasenlöchern festsetzt und der nicht wegzuatmen ist. „Für mich bedeutet dieser Geruch Gelassenheit, keinen Stress“, sagt Erik. Auf dem Kutter fühlen er und sein Vater sich zu nichts gedrängt. „Wir können hier nur so schnell arbeiten, wie wir arbeiten“, sagt Jan.

Neben seinem Gummischuh klatscht ein nasser, glitschiger Haufen aus dem Fangnetz auf den Bordboden und wackelt dann still im Takt der Wellen hin und her. „Feuerquallen sind der lästigste Beifang“, sagt Erik und dreht dabei einen Krebs aus dem Fangnetz,

**„FÜR MICH BEDEUTET
DIESER GERUCH GELASSENHEIT,
KEINEN STRESS.“
ERIK MEYER**





HOTEL SEESTERN KALIFORNIEN

Drei Generationen arbeiten im Hotel-Restaurant „Seestern“ unter einem Dach. Neben der familiären Atmosphäre lockt vor allem der fangfrische Fisch die Gäste zu den Meyers nach Kalifornien.

Seesternweg 9
24217 Kalifornien

seestern.homepage.t-online.de

dass die Beinchen nur so knacken. Scherenstücke fallen herab zum Quallen-Schleim. Nur den Zwei-Euro-Stück grossen Körper wirft Erik zurück in die Ostsee. „Die Glieder wachsen sofort nach“, sagt er, grinst und greift nach dem nächsten Fisch. Dem letzten für heute. Das Netz ist zu Ende. Vater Jan lichtet den Anker und dreht bei.

MODERN AUCH OHNE TECHNIK

Im Ruderhaus grinsen seine sechs blonden Enkel aus braunen Holzrahmen. Daneben dudelt noch immer der Weltempfänger. Diesmal Lena Meyer-Landrut. Jan gefällt's. „Bei Musik mag ich was Flottes“, sagt er. Tanzen gehen sowohl Jan als auch Erik selten. „Wenig Zeit“, sagt Jan und guckt aufs Meer. Neben

ihm flimmert ein Echolot. „Da erkenne ich jede Fischart“, sagt er. Der Laie erkennt nur grüne, gelbe und orange Punkte, die tonlos über einen Bildschirm ziehen, ein digitales Schallbild dessen, was unter dem Boot passiert. Jan schaut nicht hin. Seine Fische fängt er auch ohne moderne Technik. Egal was passiert.

„Ich bin schon zwei Mal dem Teufel von der Schaufel gehüpft“, erzählt er. Einmal war die Gischt so stark, dass er kaum mehr etwas sehen konnte. Ein anderes Mal, 1977, wäre Jan sogar fast von Bord gegangen. „Da hat mich die Welle gepackt“, erinnert er sich. „Ich hab' in der Luft an die Reeling gegriffen und mich wieder reingezogen. Man glaubt nicht, was man da für Kraft hat, in so einer Situation. Danach habe ich einfach nur an Deck gelegen und nach Luft geschnappt.“

FRISCH AUF DEN TISCH


An Bord der „FK California II“ schnappt nichts mehr nach Luft. Butt und Dorsche liegen reglos in vier gestapelten Kisten: Jetzt fängt das Schlachten an. Mit einem handelsüblichen Küchenmesser schneidet Erik den Dorschen ein V unters Kinn und schlitzt dann den Fischbauch auf. Dem Butt wird mit zwei Schnitten der ganze Kopf abgetrennt. Noch bevor die ersten Reste und Innereien in den bereitgestellten Eimer klatschen, kreischt eine Möwe auf. Der ersten folgen hunderte weitere. „Ich weiss auch nicht, wo die immer alle herkommen“, sagt Erik und wirft ohne hinzusehen ein Stück Gedärm in den blauen Himmel. Die Vögel schreien laut und flattern um den Kutter wie rastlose Friedenstauben, bis dieser eine halbe Stunde später wieder an der Marina anlegt.

Jan und Erik spritzen das Deck ab. Die Fische glänzen jetzt auch von innen saubersilbern. „Dass der Fisch schon an Bord ordentlich ausblutet, ist eigentlich mit das Wichtigste“, sagt Jan. „Das schmeckt man sonst, zumindest bilde ich mir das ein.“ Er weiss, wovon er spricht.

Im Hotel-Restaurant „Seestern“ hat er Ölzeug gegen Kochschürze und Kapitäns- gegen Kochmütze getauscht. Auf einem Holzbrett filetiert er, was sein Sohn nur zwei, drei Stunden zuvor aus dem Meer gezogen hat. Spätestens am Abend, manchmal auch schon mittags, kommen Touristen teils busladungs-

weise in das Haus, das schon Generationen fischender Meyers vor ihm bewohnt und bewirtschaftet haben. „Die wollen die Frische und Qualität, die wir ihnen bieten“, weiss Jan.

Im Gastraum hängen Fotografien seines Geburtshauses, das gut 13 Autokilometer von der Marina entfernt in der kleinen Ortschaft Kalifornien steht. Ein Dorf-Name, den Touristen sich gut merken können. Einer alten Sage nach wurde das Seebad einst nach einem Schiff benannt, das dort strandete und genauso hiess. Jan hat noch eine andere Geschichte: „Hier war nichts, als mein Grossvater das Grundstück gekauft hat“, sagt der 66-Jährige. „Er hat hier seinen Fisch gefangen und am Nordostseekanal gegen Zement eingetauscht. Daraus sind die ersten Ziegel dieses Hauses entstanden.“

Ein Haus, das immer weiter ausgebaut wurde. Mit Kuchenterrasse auf dem Deich. Das Restaurant liegt unten, ohne Meerblick, und ist trotzdem immer voll. Plattenweise tragen Erik, seine Mutter und seine Ehefrau die besten Stücke Dorsch und Butt an Salzkartoffeln und Salat zu ihren Gästen. Zwischen den Filets liegen Zitronenscheiben. „Zur Deko“, betont Erik. „Zitrone is' für Touristen. Wer die benutzt, outet sich sofort.“ Als was? Als einer, der nicht weiss, dass guter Fisch ohne besser schmeckt – und dass es bei Meyers seit Jahrzehnten eigentlich noch nie einen Fisch gegeben hat, der nicht frisch gewesen wäre. 



„ZITRONE IS' FÜR TOURISTEN.“

ERIK MEYER



„WENN MAN ABERGLÄUBISCH IST, BRAUCHT
MAN GAR NICHT ERST LOSFAHREN.“

JAN MEYER



FOTOS. MARKUS ALTMANN
TEXT. BERND ZYWIETZ



GRILLACADEMY MEAT SPECIAL



FÜNFZEHN MÄNNER UND EINE EDLE KUH

Else oder Betty? Ihr Name bleibt bis zum Schluss ungeklärt. Für „Betty“ spricht die Abstammung aus dem schottischen Aberdeen, für „Else“, dass sie im Chiemgau geboren wurde und dort auf der Weide ihr Leben verbrachte. Einigen wir uns auf Else, die Kuh ist „Stargast“ und Mittelpunkt des Grill-Events von Weber® und dem Magazin „Beef!“. Ende Juli haben sie zur „Grillacademy Meat Special“ geladen, einem Experiment, wie es Beef!-Chefredakteur Jan Spielhagen nennt, der es sich nicht nehmen lässt, heute dabei zu sein. Die Plätze für die Veranstaltung in der Weber® Grillakademie im Ingelheimer Kloster Engelthal sind streng limitiert. Fünfzehn Personen werden im Pavillon aus hellem Holz und viel Glas, auf der Veranda mit den Grills und in der Küche der Grillakademie buchstäblich das Beste machen, das Beste aus Else.

Das Rind der Rasse German Black Angus wurde 21 Monate alt. Zwei Tage nach der Schlachtung landete das Tier bei Otto Gourmet, und damit in guten Händen: Der Online-Spezialitätenversand steht nicht nur für exklusives, sondern auch nachhaltig und verantwortungsbewusst erzeugtes Fleisch – ob edles Limousin-Lamm oder Wagyu Kobe Style Beef. Neun der zehn deutschen Drei-Sterne-Köche beliefert Otto Gourmet. Die Beef-Profis haben Else in Heinsberg nach ihrer Ankunft noch veredelt, durch fünf Wochen Dry Aging – Trockenreifung. Metzgermeister Wolfgang Houben und Küchenchef Nils

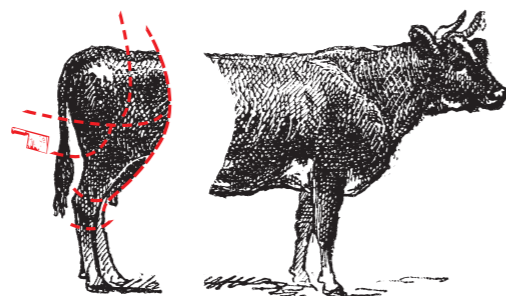
Jorra von Otto Gourmet hängen in Ingelheim das 68 Kilo schwere, gekühlte Hinterviertel an den Fleischerhaken. Das ganze Stück, die sogenannte „Pistole“, ist weiss vom Rindertalg, mit dem sie gegen das Austrocknen eingerieben wurde, und bietet einen eindrucksvollen Anblick. Alle Tage sehen derlei selbst der belgischstämmige Grillmeister Bart Mus und Grillakademie-Küchenchef Aron Gutfleisch nicht. Das Gleiche gilt für ihre Unterstützung heute: Marc Balduan, der Grillprofi aus Leidenschaft ist extra aus Berlin angereist.

250 Euro kostet die Teilnahme an diesem Cut-, Grill- und Genuss-Ereignis; Fleisch, Beilagen, Getränke, noch geheime Giveaways und Shuttle-Service aus dem nahen Mainz inklusive. Kaum war die Beef! mit der Event-Anzeige erschienen, war die Anmeldeliste voll. Einer der fünfzehn Glücklichen für diesen Tag ist Bernhard – der vor lauter Vorfreude eine Stunde zu früh kommt. Doch bald schon treffen nach und nach die übrigen versierten und leidenschaftlichen Griller aus ganz Deutschland ein. Im Hof des einstigen Zisterzienserklosters versammeln sie sich zur Sektbegrüssung, als

Appetithappen gibt es die erste Köstlichkeit: Pulled Pork, eine Spezialität des klassischen Südstaaten-Barbecues. Fast zwölf Stunden hat die Schweineschulter bei niedriger Hitze im Smokey Mountain Cooker gegart. Aron und Marc zerpulen, die Hände in schwarzen Latexhandschuhen, das faserige und zugleich saftige Fleisch, sortieren Sehnen und Fettstücke aus. Auf leckerem Graubrot und mit der passenden Sauce: Man ist versucht, sich schon an diesem Appetizer satt zu essen.

Die Gäste versammeln sich im Pavillon. Alles Männer, legere Hosen und Polohemden dominieren das Bild, Kalauer und fröhliche Frotzeleien den Umgangston. Das sogleich eingeführte „Du“ hilft dabei. Dann bekommt aber jeder eine mit seinem Namen versehene Grillschürze, und mit dieser „Uniform“ wird klar: Wir sind nicht nur zum Spass hier. Erwartungsfrohe Spannung – das wird kein lockerer Grillabend mit Bier und Freunden im eigenen Garten, sondern ein besonderer Tag, einer, von dem man mehr mitnehmen wird als einen vollen Bauch: Erfahrung, Erlebnisse und Wissen. Das heute ist oberste Liga, die grosse Kunst. Wolfgang und Nils

BIS AUF DIE KNOCHEN





RIECH MA' DRAN – IST DER HAMMER!

toten Tiers in die verführerischen rosigen und dunkelroten Fleischteile, die wir aus der Kühltheke kennen. Das erste Bier wird gezapft, aber Alkohol fließt bis zum Abend wenig. Jeder will klar im Kopf bleiben, schliesslich müssen auch alle ran. In der professionellen Edelstahlküche wird Tatar zubereitet: Fleisch würfeln, mit Kapern, Senf, Schalotten und Sardellen mischen. Zu Kugeln geformt, werden daraus später Ebelskiver, im entsprechenden Grill-Einsatz angeröstet. Ebelskiver, eigentlich dänisch „Æbleskiver“, sind kleine Krapfen mit diversen Füllungen. Hier ist es krustiges Rindermett mit weichem Hack innendrin. Dazu: weisse Trüffelbutter. Ein Genuss. Später gibt es noch welche aus Teig mit

dem Fleisch der Hummer, die vorher noch kälteträge auf dem Arbeitsblock hocken und zuschauen, wie die Männer eifrig schnippeln, kneten und rühren. Marc hat Flank-Steaks vorbereitet; eines mit Teriyaki-Sauce mariniert und in Streifen geschnitten. Wokgemüse als Beilage. Hier schon kommen einige ins Schwitzen auf der Veranda: Zeitweise sind vier Grills im Einsatz, am liebsten wäre man an allen zugleich, und dazu scheuchen die Grillchefs einen noch ordentlich herum. Pastrami aus der Hüfte, zwei Stunden lag es auf dem Rost, jetzt wird es serviert mit Eisbergsalat und Wasabi-Sorbet (perfekt in der Schärfe und erfrischend). Weiter geht's. So vieles läuft nebeneinander, greift ineinander. In den Sitzkissen unter den Faltpavillons auf dem Rasen gönnen sich die Ersten eine Auszeit.

Alle sind sie aber wieder voll dabei, als es um 16 Uhr spektakulär ans Rückenstück geht. Nils erklärt die Partien: die Hochrippe, das Entrecôte. Wolfgang trennt den Filetkopf ab und geht mit Messer und Hackebeit ans Werk. Mehr-

fingerdicke Ribeye-, Porterhouse- und Shell-Steaks sind das Ergebnis, mit Knochen – „On the bone“ – des Aromas wegen. Nebeneinander aufgereiht ergeben sie ein Bild für die Götter. Um halb fünf wartet die nächste Etappe in der Küche. Würste und Burger machen. Der Fleischwolf wird angeworfen, Patties in Hamburgerpressen geformt. Dem Rindfleisch mischt Bart Schwein bei, das gibt „mehr Biss“. Das Hack mit Schmackes in den Zylinder der Wurstmaschine schmeissen. Simon müht sich mit deren Kurbel und Hanns-Christian damit, den gefüllten Naturdarm in einzelne Würste abzdrehen. „Mit der linken Hand nur halten, mit der rechten drehen“, empfiehlt Bernhard, das hat er schon gelernt.

Die Sonne steht schon tief und illuminiert den Hüftknochen, der als letzte Erinnerung an das Rinderviertel noch dekorativ am Haken baumelt, als die Steaks auf den Grill kommen. Mit gefüllten Champignons werden die Prachtburschen serviert. Klein geschnitten, leider und Gott sei Dank, denn langsam ist der Bauch voll, die dekorierten Haute-Cuisine-Portionen mehr als genug. Das im Genesis® gratinierte, edel gesalzene Mark aus den längs aufgesägten Knochen mussten viele schon stehen lassen. Pur,

in seiner glibberig-fettigen Konsistenz ist es auch nicht jedermanns Sache. Schliesslich folgt noch die Eisbombe. Da ist es schon dunkel draussen und die Gäste haben sich beim Wein am grossen Tisch eingerichtet. Die finalen Surf-and-Turf-Burger mit King-Crab-Beinfleisch, Limettenmayonnaise und BBQ-Sauce um halb zwölf probieren nur noch wenige, obwohl sie Küchenchef Aron wohlweislich nur geviertelt anbietet. Erschöpft sind die Grillkönige, doch zufrieden. Die Open-end-Feier der üblichen Barbecuekurse fällt denkbar kurz aus.

Zum Schluss die offizielle Verabschiedung. Jeder bekommt eine Urkunde für den erfolgreich absolvierten Tag und einen Weber® Smokey Joe® mit dem Logo des Events. Ein Fotobuch samt den Rezepten des Meat Specials wird in einigen Wochen nachgeschickt. Was Bernhard neben seiner Schürze auch noch mitnehmen darf, ist ein Stückchen von Else (oder Betty), als rohe und geräucherte Würste in der „Doggy-Bag“-Kühltüte von Otto Gourmet. Und als tolle Erinnerung an ein einmaliges Ereignis. 🍴

EIN EINMALIGES EREIGNIS



STEAK-CUTS



RIBEYE-STEAK

Ribeye-Steaks werden aus der Hochrippe geschnitten. Ihr fetthaltiges Gewebe bürgt für höchsten Steakgenuss. Schneiden Sie den äusseren Fettrand vor dem Grillieren auf etwa 0,5 cm zurück, damit es nicht zu unerwünschter Flammenbildung kommt.



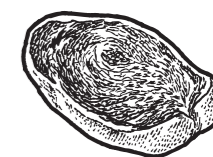
T-BONE

Dasselbe wie ein Porterhouse-Steak, wobei der Filetanteil etwas kleiner ist, weil das T-Bone-Steak aus einem weiter vorne liegenden Teil des Rinderrückens stammt.



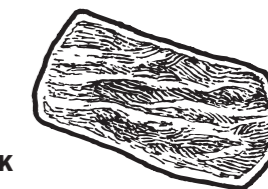
STRIP-STEAK

Auch „New York Strip Steak“ – ein gut marmoriertes Stück aus dem Roastbeef. Dieser Schnitt ist besonders für seinen Geschmack und seine Zartheit bekannt.



SIRLOIN-STEAK

Das Sirloin-Steak wird aus dem Hüftkern geschnitten und zählt zu den mageren Teilen des Rinds.



FLANK-STEAK

Dieses Steak wird aus der Dünnung unterhalb des Filets geschnitten. Es hat eine flache, ovale Form und lange, deutlich erkennbare Fleischfasern. Es erfreut sich wachsender Beliebtheit. Man sollte es immer quer zur Faser aufschneiden.

haben neben der „Pistole“ den transportablen Zerlegetisch aufgestellt. Die kettenhemdartige Stechschutzhandschürze liegt auf dem Hackklotz neben dem Schnittschutzhandschuh aus Chromnickelstahlnetz, neben Hackebeit, Stech- und Ausbeinmessern schon bereit. Während Nils Else vorstellt, ihre Geschichte erzählt, auch allgemein über Beefqualität, Cuts und Hygienevorschriften informiert, macht sich der Metzger ans Hinterviertel. Alle scharen sich um den Arbeitsbereich. Zunächst trennt Wolfgang unterhalb der Hüfte das Rückenknöchelstück ab, das beiseite gelegt wird. Dann geht er daran, die Hüfte zu zerlegen. Wer will, kann gerne mitmachen. Die Grobarbeit erledigt zunächst der Fachmann, so dass Simon aus Köln etwas später als Erstes zum Messer greifen darf und die Kugel des Hüftgelenks herauslöst. „Am besten hier anfangen“, weist Wolfgang den Weg. Schwierig ist das. Nicht das Schneiden selbst, dank der extrem scharfen Klängen, aber dabei auf dem Weg zu bleiben und die Knochenhaut intakt zu lassen. Als nächstes ist Hanns-Christian dran. Der Hamburger Projektmanager geht die Hüfte an. Derweil schnuppert Marc Balduan an der Talgschicht der Hochrippe: „Riech ma' dran. – Ist der Hammer!“ Tatsächlich: der nussige Duft edler italienischer Salami.

An-, Ein-, Frei- und Herausschneiden, Entbeinen, Abziehen, Lösen und Zertrennen: Fasziniert, konzentriert, bisweilen fast hypnotisiert beobachten alle die flinken Hände Wolfgangs, seine geübten Griffe und Bewegungen. Wie hier eine Falte angehoben wird, sich dort ein Lappen unter den genau gesetzten Schnitten entfaltet, einzelne Partien sich voneinander lösen und Namen bekommen. Aus der Nuss wird „Runde Nuss“, „Flache Nuss“ und „Nussdeckel“. Schwanzrolle, Tafelspitz, das langfaserige Flankstück. Der Meister beginnt mit dem Parieren, hält immer wieder inne, um zu deuten und zu erklären, was er gerade tut, welches Stück dies oder jenes und wie damit umzugehen ist, wozu man es weiterverarbeiten kann – und um Fragen zu beantworten: „Wieso heisst das Bürgermeisterstück Bürgermeisterstück?“ „Ist das mit dem Tafelspitz zu vergleichen?“ Sehnen, dicke Fettschichten und -flecken werden entfernt, wandern in die Plastikbox unterm Tisch, und nach und nach verwandeln sich die archaischen Brocken

MESSERS SCHNEIDE

OB AN DER WALDFEUERSTELLE ODER IM HEIMISCHEN GARTEN – WER GRILLIERT, KOMMT OHNE MESSER NICHT AUS. BEI VICTORINOX IM SCHWYZERISCHEN IBACH WERDEN JEDEN TAG ETWA 120 000 STÜCK PRODUZIERT. NICHT NUR DIE BERÜHMTEN TASCHENMESSER, SONDERN AUCH BERUFS- UND HAUSHALTMESSER.

„Der Faden muss von hinten bis vorne durchgehend sein“, sagt Peter Bürgler und streicht zur Bekräftigung seiner Aussage vorsichtig über die Schnittkante eines Tranchiermessers. Neben ihm sitzt Mirka Bilic, konzentriert zieht sie Klinge um Klinge über die rotierende Schleifscheibe. „Ssssstt“ macht es und gleich darauf von der anderen Seite noch einmal „sssstt“. Ein letzter prüfender Blick, dann legt sie die fertigen Schneidegeräte zu den anderen in den Stahlbehälter.

KLINGEN AUS DEM SWISS KNIFE VALLEY

Bei Victorinox in Ibach gilt die Null-Fehler-Toleranz. Auf dem Firmengelände und in den Produktionshallen im schwyzerischen „Swiss-Knife-Valley“, gemeint ist die malerische Gegend um Schwyz nahe dem Vierwaldstättersee, herrscht reger Betrieb. Das Traditionsunternehmen, das seit 129 Jahren in den Händen der Familie Elsener ist, stellt jene Produkte her, die die Schweiz nebst Uhren und Schokolade weltweit berühmt gemacht haben: Taschen-, Haushalts- und Berufsmesser von ausserordentlicher Qualität. 910 Mitarbeiter produzieren jeden Tag 28 000 „Swiss Army Knifes“, 32 000 andere Taschenwerkzeuge und 60 000 Haushalts-, Küchen- und Berufsmesser.

Maschinen dröhnen, LKWs liefern Ware an, es riecht nach Stahl, Farbe und Kunststoff. Und in den einzelnen Abteilungen rattern beständig die Bänder, auf denen ohne grosse Unterbrechung Messer aller Arten transportiert werden: Von den einfachen Haushaltsmessern zum Rüsten, Brotschneiden und Filettieren bis hin zu Berufsmessern, wie sie von Metzgern, aber auch Gärtnern oder etwa der Feuerwehr gebraucht werden. Messer, auf die ganze Berufsgattungen schwören. Zum Beispiel die Fleischer: „Fast alle vertrauen auf unsere Spezialmesser“, sagt Peter Bürgler, der die Abteilung Metzgermesser-Fertigung leitet und stets darauf achtet, dass die Schnittkante auch beim letzten Schliff den perfekten Winkel erhält. Obschon für Laien unsichtbar, macht es einen Unterschied, ob die Kante einen „normalen“ Winkel von 32 Grad oder – wie etwa beim Ausbeinmesser – einen Winkel von 39 Grad erhält. Der Spezialschliff erleichtert den Metzgern die Arbeit, weil die Klinge, soll sie Sehnen am Knochen durchtrennen, dann widerstandsfähiger ist und weniger Schaden nimmt. 24 Jahre bei Victorinox haben auch Mirka Bilic geschliffen: zu einer hoch professionellen Angestellten, der die äusserst präzise Arbeit in Fleisch und Blut über gegangen ist. Ihre Schlitze frei Hand sitzen aufs Grad genau. Heute werden

TEXT: BIRGITTA WILLMANN
FOTOS: KILIAN KESSLER

in der Abteilung die edleren Messer hergestellt: jene, die noch einen Griff aus Palisanderholz haben. Die Alltagsmesser sind dagegen mit einem einfachen Kunststoffgriff ausgestattet. „20 Jahre und mehr Mitarbeit sind bei uns eher die Regel als die Ausnahme“, erklärt Hans Schorno, Medienverantwortlicher bei Victorinox.

DER STAHL MACHT DIE QUALITÄT

Christian Rickenbacher ist einer, der ganz am Anfang der Produktion steht. Dort, wo der Stahl – auf tonnenschwere Rollen gewickelt – erst wieder geglättet werden muss, damit sich anschliessend die ersten Rohlinge heraus stanzen lassen. Auch er ist seit 35 Jahren bei Victorinox, in seiner Freizeit spielt er in einer Kapelle. „Manchmal gibt mir die Maschine den passenden Beat zu einer neuen Musik“ sagt er lächelnd, während neben ihm die Stanzmaschine mit 250 Tonnen auf den Stahl nieder donnert und Schinkenmesser ausschneidet, die scheppernd in eine Box fallen.

Dabei sind das noch gar keine scharfen Klingen, sondern erst Rohlinge, die zwar schon die Form aufweisen, denen aber noch etliche Produktionsschritte bevorstehen. „Das, was unsere Messer unter anderem auszeichnet, ist natürlich der Stahl“, sagt Schorno, „wir haben seit Jahrzehnten unsere Lieferanten, die exakt auf unsere Bedürfnisse hin produzieren.“ Stahl, der konisch gewalzt, aber noch völlig unbearbeitet all die Eigenschaften aufweist, die später ein gutes Messer ausmachen: Er ist hart und gleichzeitig elastisch und je nach Bedarf rostfrei. Doch bis er als eines der Endprodukte in der Verpackungsabteilung landet, muss er mit Victorinox Know-how veredelt werden.

Die Rohlinge, die durch das Ausstanzen scharfe Schnittkanten erhalten haben, landen zum Entgraten in grossen Kesseln, in denen sie zusammen mit speziellen Steinen etwa sechs Stunden gerührt werden – so lange, bis die Kanten rund

geschliffen sind. Anschliessend wird die korrekte Höhe auf den 1000stel Millimeter genau geschliffen. Das ist vor allem bei den Taschenmessern wichtig, die exakt in die Schalen passen müssen.


TASCHENMESSER MIT TRADITION

Richtig, die Taschenmesser! Die roten Allrounder, die in keinem Haushalt und bei keinem Waldausflug fehlen dürfen. Und die Victorinox weit über die Grenzen der Schweiz hinaus berühmt gemacht haben. Mit dem stilisierten Schweizerkreuz auf den roten Schalen sind sie eines der weltweit bekanntesten Produkte von Victorinox und (fast) so populär wie Coca Cola oder Apple. Entsprechend stolz ist man in Ibach auf diese Produktfamilie, deren Palette dauernd erweitert wurde. Hans Schorno zeigt im Katalog auf „Traveller Lite“ mit der Nummer 1.7905 AVT, „mein absoluter Favorit“. Niemand sollte ohne ein solches Taschenmesser im Rucksack in den Wald gehen. Denn der Traveller Lite kann fast alles. Nicht nur etwa schneiden, sägen und Dosen öffnen, nein, er ist auch noch mit einer integrierten Lampe und einer LED Anzeige mit Höhen-, Barometer und Thermometer ausgerüstet.

Doch der Traveller Lite ist nur eines von über 360 verschiedenen Modellen mit bis zu 80 Funktionen. Am bekanntesten ist wohl das Swiss Army Knife, das jeder Schweizer Soldat erhält und das weltweit in verschiedenen Armeen zur Grundausrüstung gehört. Etwa bei der deutschen Bundeswehr, der malaysischen, dänischen, und französischen Armee, aber auch in Singapur oder Brunei – um nur einige zu nennen.

OHNE HANDARBEIT GEHT ES NICHT

Spezialeditionen sind an der Tagesordnung, und während die grosse Masse der Taschenmesser in eigens entwickelten Maschinen vollautomatisch zusammengebaut wird, erfolgen die Spezialanfertigungen noch von Hand. Eine Fitzelarbeit, die viel Fingerspitzengefühl erfordert. Die einzelnen Bauteilchen sind je nach Modell winzig. In tausenden von Metallkistchen warten sie im Teilelager auf ihre Weiterverarbeitung: Schraubenzieher und Zahnstocher, Nagelfeilen und Scheren, Dosenöffner und Klingen.

Ayten Iriz hat alle schon einmal in der Hand gehabt. Seit 28 Jahren ist sie bei Victorinox und eine Meisterin des Zusammenbauens. Routiniert schichtet sie Lage um Lage in die Form und presst die Teile dazwischen immer wieder fest. „Das passiert via Fusspedal“ sagt sie, „wie bei einer Nähmaschine“. Wenn sie am Abend nach Hause geht, hat sie 300 neue Taschenmesser zusammengebaut. 300 von geschätzten 13 Millionen, die jedes Jahr ihren Weg in die Hosentaschen, Rucksäcke und Küchen finden. 



VICTORINOX

Der Name Victorinox geht auf Victoria, den Namen der Mutter des Gründers Karl Elsener (1860–1918), zurück. Nach ihrem Tod 1909 nannte Elsener seine Messerfabrik Victoria, 1921 wurde das Victoria dann durch das zweisilbige «inox» ergänzt, abgeleitet aus dem französischen «inoxydable», rostfrei. Ein Verweis darauf, dass die Messer aus Elseners Produktion aus rostfreiem Stahl gefertigt sind. Der Gründer stand auch Pate, als Ende des 19. Jahrhunderts der schweizerische Messerschmiedeverband gegründet wurde. Es galt sicherzustellen, dass Soldatenmesser für die Schweizer Armee ausschliesslich aus heimischer Produktion geliefert werden. Daraus entwickelte sich das «Original Swiss Army Knife» von Victorinox, das seit 1909 mit dem charakteristischen Emblem mit Kreuz und Schild weltweit vertrieben wird. Victorinox ist nach wie vor in Händen der Familie Elsener, mit Sitz in Ibach bei Schwyz, und beschäftigt heute weltweit 1800 Mitarbeitende. Neben Messern hat das Unternehmen auch Uhren, Reisegepäck, Bekleidung und Parfüms im Portfolio.

victorinox.com

VICTORINOX MESSER



SWISS CLASSIC Günstig, scharf und unentbehrlich, darf deshalb in keiner Küche fehlen: das neue Küchenset, von A–Z made in Switzerland. Die Griffe sind ergonomisch, handlich und optimal in der Balance. Beim Einsatz mit öligen und fettigen Speisen wird der Vorteil des rutschfesten Kunststoffes besonders spürbar. Praktisch auch, dass alle Messer spülmaschinenfest sind.



RESCUE TOOL Das ultimative Taschenmesser fürs Überlebens-training. Alle Funktionen lassen sich in Sekundenschnelle öffnen. Entstanden ist der Alleskönner, der Fensterscheiben zertrümmern, Seile durchschneiden oder etwa sägen kann, durch eine fünfjährige Zusammenarbeit mit den Rettungs- und Sicherheitsdiensten von Ibach.



STEAKMESSER Steak ohne richtiges Messer? Geht gar nicht! Für das Steakmesser von Victorinox standen die Messer der Gouchos mit ihren langen Klingen Pate. Zerschneidet Fleisch wie Butter. Ein «must have» für jeden Grillkönig und jede Grillkönigin!



SWISS CHAMP XXLT Ohne den Swisscham im Rucksack sollte man nicht wandern gehen! Das Multi-Tool mit 33 Funktionen ist das Paradepony unter den Victorinox-Taschenmessern und besticht durch seine hohe Funktionalität und durch sein Design, das international mehrfach ausgezeichnet wurde.



WÄHREND DER FUSSBALL-WM SCHAUT DIE WELT AUF BRASILIEN. UND WIRD EIN LAND ENTDECKEN, IN DEM DIE GRILLKULTUR EINE GANZ EIGENE PERFORMANCE HAT.

TEXT. FABIAN UND CORNELIUS LANGE
ILLUSTRATION. SILKE TOSS

„Na klar werdet ihr 2014 die WM gewinnen, so gut wie Ihr jetzt Fussball spielt!“, sagt Eugénio und zwinkert uns zu, während er die Spiesse für das Churrasco zusammensucht. Natürlich ist diese Prophezeiung eine reine Höflichkeitsformel seinen Gästen gegenüber, denn Eugénio zweifelt keine Sekunde daran, dass Brasilien wieder Weltmeister wird. Er ist heute Abend unser Gastgeber und will für uns augenscheinlich den Barbecue-WM-Titel holen, schliesslich geht es ums Ganze – beim Fussball und beim Grillieren: Es ist für ihn persönlich wohl eine Art Probelauf für die kommenden Spiele in seinem Land – Brasilien, der Heimat von Pelé, der den Status eines Heiligen genießt. Schliesslich hat er in seiner 18-jährigen Karriere schlappe 1.200 Tore geschossen.

WELTMEISTER IM WELTMEISTER SEIN

Kleine Zwischenfrage – wie heisst Eugénios Auto? „GOL“ steht auf der Heckklappe – also „Tor!“ So wird der in Brasilien gefertigte Polo in Südamerika genannt, ein idealer Mix aus deutscher Technik und brasilianischer Leidenschaft. Fussball ist eben das Thema Nummer eins in Brasilien. Um für die Fans aus aller Welt fit zu sein, wurde in Rio de Janeiro sogar das Heiligtum der im Jahr 1950 erbauten Maracanã-Arena, das grösste Fussballstadion der Welt, vollkommen umgebaut – nur die Fassade blieb noch stehen. 200.000 Plätze fasst dieser Hexenkessel und es wird sicher eines der stärksten Erlebnisse, wenn am 12. Juni 2014 der Anpfiff erfolgt. Eugénio hat sich schon eine Karte für das Match in Porto Alegre, ganz im Süden des Landes besorgt, schliesslich gibt es ein grosses Kontingent für Brasilianer, die sich nie im Leben eines der ultrateuren Tickets leisten könnten – der Einstiegspreis beginnt schon ab zehn Dollar – Fussball ist eine echte brasilianische Volksreligion. In der legendären Maracanã-Arena will das Land den Titel ein sechstes Mal holen und auf diese Weise zum Weltmeister der Weltmeisterschaft aufsteigen.

Wenn in Brasilien der erste Anpfiff erfolgt, wird es nur dieses eine Thema geben. Dann wird sich alles um die Matches drehen, vom heissen Norden

mit seinem Regenwaldgebiet, über die tropisch-warmen Küsten und die Megacitys São Paulo und Rio de Janeiro bis zum kühlen Süden. Es wird wohl einer der seltenen Augenblicke sein, dass sich die Augen der Einheimischen und Gäste in Rio von den Girls von Ipanema abwenden werden, in Richtung der TV-Screens, die die Matches übertragen. Statt Samba-Klänge werden laute Stadiongesänge über der Stadt liegen, und Bier, Cachaça und Caipirinha werden in Strömen fliessen. Zumindest in den tropischen Breiten des Landes. Aber es werden auch immer öfter Sektorkorken fliegen, wenn es einen Sieg zu feiern gilt – natürlich mit Schaumwein aus Brasilien! Der kann es inzwischen mit den besten der Welt aufnehmen und ist quasi nebenbei zum Indikator für den zunehmenden Wohlstand geworden.

FLEISCH, SALZ UND HITZE

Und die Brasilianer werden grillieren – und wie! In diesem rindfleischverrückten Land geht es beim Essen um die pure Fleischeslust – nicht nur an den Stränden von Bahia und Rio. Denn die Kultur des Churrasco, des brasilianischen Barbecues, stammt aus dem Süden des Landes, wo Eugénio im Bundesstaat Rio Grande do Sul lebt. Auf den ausgedehnten hügeligen Weiden der Region leben die Rinder in grossen Herden und werden von den Gauchos behütet. Die Rinderhirten Brasiliens sind echte Originale, wahre Naturburschen, die ihr Leben im Sattel verbringen, um die Rinder von einer Weide zur nächsten zu treiben, denn oft genug gibt es keine Feldwege, sondern nur Reitpfade in der dünn besiedelten Landschaft. Dafür leben mehr als 50 Millionen Tiere auf den endlosen Weiden, es ist ein bunter Rassen-Mix aus Angus, Charolais, Limousin und dem indischen Zebu, dessen markanter Höcker als besondere Spezialität gilt. Und so führen die Rinder ein Leben wie Gott in Frankreich: das ganze Jahr draussen sein und pro Stück Vieh zwei Hektar Weideland zur Verfügung haben – das sind beste Ausgangsbedingungen für saftiges Rindfleisch. Kein Wunder also, dass die Lieblingsbeschäftigung der Gauchos das Churrasco ist. Was nichts anderes bedeutet als grillieren, Freunde einladen und Chimarrão trinken – so wird das Ritual um den Mate-Tee genannt, der aus Kalebassen

BRASILIEN 2014 FEUER, FLEISCH UND FUSSBALL

getrunken wird. Die Vorbereitungen nehmen fast den ganzen Tag in Anspruch, wenn der Grillmeister – Churrascero genannt – seine Arbeit ernst nimmt. Und unser Churrascero, Eugénio, ist ein waschechter Gaucho und nimmt seine Arbeit sehr ernst! Die Glut ist elementar, deshalb verbrennt er in dem gemauerten Grill, der sich in einem Nebenraum der Fahrzeughalle befindet, erst einmal viele grosse Holzscheite. Entscheidend ist neben der Hitzequelle natürlich auch die korrekt bemessene, an den Appetit der Gäste angepasste Fleischmenge. Gefühlt kommt auf jeden Gast ein halber Ochse. Wobei selbstverständlich auch Lamm, Schweinsbraten und Würste angesteckt werden – die Kost muss ja schliesslich ausgewogen sein! Als Erstes wird das

Fleisch gesalzen. Die Gauchos bestreuen es aber nicht etwa zaghaft und punktuell. Nein, nein, sie bedecken es vollständig mit Salz und drücken es fest ein, bis vom Fleisch fast nichts mehr zu sehen ist. „Das ist bei uns Tradition!“, sagt Eugénio dazu und schaut unter der Krempe seines ausladenden Hutes zu uns auf, „natürlich kratzen wir es nach dem Grillieren ab“, sagt er und öffnet ein weiteres Päckchen Meersalz, um es lustvoll auf die weiteren Fleischstücke zu verteilen und einzumassieren.

Für das Churrasco wird das Fleisch auf Spiesse gesteckt. Eugénio ist dafür am Morgen extra losgezogen, um lange, frisch geschnittene Holzspiesse zu schneiden und vorne wie einen Bleistift

anzuspitzen. Zackzackzack! Mit seinem langen Messer entrindet er das Holz und hat in ein paar Minuten alle Holzspiesse zusammen, die er braucht. Darauf steckt er kiloschwere Streifen oder gleich ganze Keulen vom Lamm. Das hat Eugénio am Tag zuvor mit dem Lasso gefangen und für das Churrasco geschlachtet, abgezogen und zerlegt. Damit unterscheidet sich das Churrasco deutlich vom argentinischen „Parilla“, bei dem lange Reihen von Fleischstücken aus Rinderbrust, Bries, Kaldaunen oder Blutwürsten auf dem Rost grillieren, bis das geschmolzene Fett die Fleischfasern durchtränkt. In der Zwischenzeit legt der Asador die Gusseisenteller in die geschürte Glut, damit sie Hitze tanken können, bis der Fleischberg laut zischend darauf getürmt und vor der Nase des Gastes platziert wird.

gar und die Gästeschar nimmt am Tisch Platz. Eugénio klopft derweil kurz an das harte Fleisch und kratzt ein wenig an der harten Fleischoberfläche herum, bevor er den Fleischspieß senkrecht auf die Teller der Gäste hält und der Gast auf das Stück deutet, auf die Partie, die ihn interessiert. Es ist der Job des Churrasceros, ihm grosszügig davon abzuschneiden. Am Rand sind die Stücke wunderbar knusprig, aber auch sehr salzig, innen dafür wunderbar saftig. Spiess für Spiess wird die Fleischchorgie so an die Gäste verteilt und mit reichlich Bier runtergespült. Dazu gibt es Reis, gekochte Süsskartoffeln und ein wenig Alibi-Gemüse – aber keine Grillsaucen. Ein Churrasco ist eine Orgie der Grosszügigkeit und selbstverständlich bleibt die Hälfte des Essens übrig. Die wird dann am nächsten Tag mit weissem Reis vermischt und als Mittagessen serviert.

sieht den Weinlandschaften Nord- und Mittelitaliens zum Verwechseln ähnlich, stünden nicht Palmen und Orangenbäume in den Weinbergen. Die Sekte sind exzellent. Aber auch die Merlots, Cabernets und Chardonnays sind herausragend. Das erst 1998 gegründete Weingut Lidio Carraro produziert mittlerweile auf 42 Hektar Rebfläche eigenen Wein. Im Keller vergären und reifen die Rotweine nur in Edelstahltanks ohne jeden Holzkontakt. „Die anderen Winzer haben uns prophezeit, ohne Barrique würden wir aus dem Markt verschwinden, aber es kam anders!“ Sie ist ganz offensichtlich stolz auf die Dickköpfigkeit ihrer Familie.

Im Jahr 2014 werden die Carraros sogar den offiziellen WM-Wein Brasiliens produzieren. Nun haben sie einen Grund mehr darauf zu hoffen, dass das brasilianische Team den Cup ins Land holt – und die Landsleute den Wein aus dem eigenen Land entdecken.

Aber ganz egal, ob Brasilien nun den WM-Titel zum sechsten Mal holen wird oder nicht – das Land hat schon jetzt gewonnen. Mit seinen Menschen, seiner Gastfreundschaft und natürlich mit seiner einzigartigen Grillkultur, mit der es seine Gäste begeistern wird. 🍖

BRASILIEN HAT SCHON JETZT GEWONNEN

Zum Churrasco passt auch Wein, und der kommt auch aus Rio Grande do Sul. Im Bergland, rund 200 km von der Küste entfernt, liegt das Zentrum italienischstämmiger Einwanderer, und rund 60.000 Hektar Rebfläche, die in den letzten einhundert Jahren gewachsen ist. Die kleinteilige Hügellandschaft



EINE ORGIE DER GROSSZÜGIGKEIT

Auch die Gauchos in Brasilien bevorzugen weniger Steaks als die kräftig von Fettadern und den kollagenhaltigen, festeren Fasern durchzogenen Partien aus Brust oder Schulter vom Rind, Tafelspitz mit Fettschicht sowie grosse Stücke mit Knochen und Rippen. Und auch Bauchfleisch vom Schwein. Die Stücke werden in einem fest gemauerten Grill, der sich in jedem Haus Südbrasilien befindet, über glühender Holzkohle gegrillt, bis sich eine knusprige Kruste bildet und das Fleisch durchgegart ist. Medium oder rare ist nicht Gaucho-like. Well done! – das ist der typische Stil beim ländlichen Churrasco, doch bis dahin ist noch eine Menge Arbeit zu erledigen.

Das Churrasco entstand übrigens ursprünglich als „Fogo de Chão“: Über der Glut auf blosser Erde wurden lange Fleischspiesse schräg in den Boden gerammt, damit die aufsteigende Hitze das Fleisch garen und rösten konnte. Das Churrasco wird manchmal auch in einer Erdgrube zubereitet – einfach nur ein Loch ausgehoben, ein Feuer angezündet und die aufsteigende Hitze über der Glut genutzt, um das Fleisch auf den Spiessen darüber zu rösten.

Inzwischen hat Eugénio immer wieder gewissenhaft die Spiesse mit den Fleischstücken gewendet und im gemauerten Grill erst tiefer, dann höher eingehängt. Eugénio grillt mit uns in der Scheune, wo er eine besonders grosse Churrascaria hat. In der ersten halben Stunde hat Eugénio die Glut unter dem Fleisch konzentriert und danach wieder zur Seite geschoben. Dabei verströmt das Fleisch in die Hitze einen intensiven Rindfleischduft. Die Blut- und Bratwürste sind zuerst fertig und werden den Gästen in lockerer Runde im Stehen gereicht und in Manjokmehl getaucht, um das Fett zu absorbieren. Nach und nach werden die ersten Fleischstücke

RUND UM BRASILIEN



GEOGRAPHIE

Brasilien umfasst von Nord nach Süd vier Klimazonen und nimmt fast die Hälfte des südamerikanischen Kontinents ein. Mit dem tropischen Regenwald des Amazonas besitzt es zudem das grösste zusammenhängende Waldgebiet mit über 2.500 Baumarten.



CAPOEIRA

Neben Fussball ist der Kampftanz Capoeira extrem populär. Er wurde von Sklaven während der Kolonialzeit entwickelt, da sie keine Waffen tragen durften. Während zwei Capoeiristas gegeneinander kämpfen, sitzen die übrigen im Kreis, der Roda, drumherum und singen Lieder aus der Sklavenzeit.

STADIEN, FUSSBALL UND DIE FANS

Seit 1894 wird in Brasilien offiziell Fussball gespielt und seitdem läuft scheinbar alles in Superlativen ab. Die „Seleção“ (Auswahl) ist fünfmaliger Weltmeister, acht Mal gewann sie den Copa América, viele ihrer Spieler wurden Weltfussballer des Jahres und der ehemalige Nationalspieler Pelé gilt sowieso als bester Fussballer aller Zeiten. Doch hat der Ballsport auch einen ernsten Hintergrund. Für die Bewohner der Favelas ist er eine der wenigen Möglichkeiten, den sozialen Aufstieg zu schaffen. Abseits davon lieben die Brasilianer ihren Fussball, und ihre temperamentvollen Fans, die jede Halbzeit mit Samba unterlegen, sind gern gesehene Gäste zu Weltmeisterschaften. Da muss man sich auch keine Sorgen machen, dass die zwölf im Land verteilten Stadien leer bleiben.



Nie wieder Lange-
weile auf dem Teller: Mit einer
Auswahl an Kräutern kann in der
Küche nichts mehr schiefgehen.
Viel zu oft aber werden die
grünen Allround-Talente unter-
schätzt. Dabei verleihen sie
jedem noch so simplen Gericht
das gewisse geschmackliche
Etwas. Sternekoch Johann Lafer
verrät, worauf man beim Kauf
achten muss, welche Kräuter je-
der zu Hause haben sollte und
wie man sie am besten verwendet.

Voller Geschmack

Direkt aus dem eigenen Garten –
besser gehts eigentlich nicht.
Denn die meisten Kräuter schme-
cken pflückfrisch am intensivsten.
Nicht jedes Pflänzchen hat jedoch
das Zeug zur Gartenpflanze: Wie
oft haben wir es schon erlebt,
dass der Basilikumtopf im Laden
in voller Pracht stand – kaum zu
Hause angekommen, hängen die
Blätter schlaff herunter. Am bes-
ten ist es, Kräuter beim Biogärtner
zu kaufen. Da gibts die wichtigsten
Tipps nicht nur gratis dazu, son-
dern auch auf die Qualität ist Ver-
lass. Denn die dort angebotenen
Produkte sind praktisch rück-
standsfrei von Pestiziden und
Nitraten.

Um zu wachsen und das volle
Aroma zu entfalten, müssen die
Kräuter an der richtigen Stelle
gepflanzt werden. Mediterrane
Sorten wie Rosmarin, Lavendel
oder Oregano fühlen sich in der
Sonne wohl. Für schattigere Plätze
eignen sich vor allem Schnitt-
lauch, Petersilie, Koriander und
Minze. Sie sorgen das ganze Jahr
über für eine Extraportion Ge-

LAFER INSIGHTS

FOTOS. KLAUS MARIA EINWANGER (J. LAFER)
FABIAN STÜRTZ (KRÄUTER)
TEXT. JOHANNA STROEX



KRÄUTER: EINE EXTRAPORTION GESCHMACK

MEDITERRAN BIS AROMATISCH



schmack. Bärlauch hingegen
blüht nur im April. Mit einem
guten Öl können Grillfans dar-
aus jedoch ganz leicht eine
haltbare Marinade machen
und ihr Fleisch darin einlegen.

Kleines Kräuter ABC

Ein Muss im gut sortierten
Kräuterbeet sind Schnittlauch,
Zitronenmelisse und Rosma-
rin. Sie schmecken aroma-
tisch und brauchen kaum
Pflege – regelmässig gies-
sen reicht vollkommen aus.
Ein grüner Daumen ist also
nicht vorausgesetzt. Lediglich
Rosmarin braucht im Winter
etwas mehr Schutz. Fans der
südländischen Küche sollten
ausserdem Basilikum immer
parat haben. Am besten nicht
nur eine Sorte: denn der Tau-
sendsassa kann nicht nur sal-
zig, sondern auch süss. Limon-
enbasilikum zum Beispiel.
Daraus lässt sich ein ganz
wunderbares Sorbet zaubern.
Für Feinschmecker ist auch
Thymian unverzichtbar. Ob zu
Bratkartoffeln, Fisch oder ei-
nem schönen Stück Fleisch –
diese Kräutersorte verleiht
vielen Gerichten eine ganz be-
sondere Note.

Kräuter mit dem gewissen Etwas

Schon mal etwas von Oran-
genthymian gehört? Die rein-
ste Geschmacksexplosion!
Besonders lecker ist der Duft
nach frischen Orangen bei
Rohkostsalat. Ebenso hat
Salbei mehr drauf, als viele
denken. Pfirsichsalbei bei-
spielsweise lässt sich wun-
derbar mit fruchtigen Salaten
oder Süssspeisen kombinie-
ren. Für weitere geschmack-
liche Überraschung sorgt
Minze. Auch diese Kräuter-
sorte kann nicht nur klas-
sisch. Ananasminze macht
sich besonders gut zu Geflü-
gel oder als Zutat für ausge-
fallene Dressings. 🍷

KRÄUTER-TIPPS

PERFEKTE PAARUNGEN

Ein Stück Fleisch lässt sich besonders gut mit Rosmarin,
Salbei, Thymian oder französischem Estragon veredeln.
Bei Pizza darf natürlich frischer Oregano nicht fehlen.
Und bei Gerichten aus dem **Wok, Salaten oder beim Pesto**
sorgt vietnamesischer Koriander für das Tüpfelchen auf
dem i. **Zu vegetarischen Grillgerichten** passen besonders
gut duftende Kräuter wie Oranthymian, Feigenminze
oder Pfirsichsalbei.

PESTO SELBSTGEMACHT

Pesto ist einfach zuzubereiten und passt ideal zu
Fleisch oder Fisch. Eine super Kombi: Thunfischsteak mit
KORIANDER-ERDNUSS-PESTO.

Zutaten: 3 Knoblauchzehen, 100 g Erdnüsse, 150 g Koriandergrün
200 ml mildes Olivenöl, 50 g Parmesan, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Knoblauchzehen schälen und in grobe Würfel schneiden.
Anschliessend die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
Damit sie nicht anbrennen, müssen sie zwischendurch umgerührt wer-
den. Koriandergrün kurz abbrausen, trocken schütteln und die Blätter
von den Stielen zupfen. Danach grob hacken. Das Olivenöl mit dem Knob-
lauch, den Erdnüssen und dem Koriandergrün in einer Küchenmaschine mit
Schneidestab zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten.
Parmesan auf einer Haushaltsreibe fein reiben und anschliessend unter
die Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FERTIG IST DAS PESTO!

SCHNITTLAUCH

OREGANO

ANANASMINZE

THYMIAN

SALBEI

PETERSILIE

LAVENDEL

ORANGENTHYMIAN

ESTRAGON

KEINER TESTET SO WIE WIR EIN INTERVIEW MIT EDNA SCHLOSSER

FOTO. CLAYTON HAUCK
TEXT. LARS CARLBERG

EINE MARKE ODER EIN PRODUKT KANN IMMER NUR SO GUT SEIN, WIE DIE MENSCHEN, DIE DAHINTER STEHEN. EDNA SCHLOSSER HAT FAST ZWANZIG JAHRE LANG GRILLS UND ZUBEHÖR BEI WEBER® AKRIBISCH GETESTET, UM SICHERZUSTELLEN, DASS DIESE AUCH SO GUT FUNKTIONIEREN UND SO EINFACH ZU BEDIENEN SIND, WIE DAS DIE KONSUMENTEN UND WEBER® FANS AUF DER GANZEN WELT ERWARTEN DÜRFEN.

Im Unternehmen Weber® genießt Mrs. Schlosser einen gewissen Kultstatus, obwohl sie bereits in Rente gegangen ist. Deshalb haben wir ihr hier ein paar Fragen gestellt. Und der charman- ten und bescheidenen älteren Dame war gar nicht bewusst, dass sie sogar in Deutschland eine Art lebende Legende ist.

Mrs. Schlosser, wären Sie so nett, uns ein bisschen von sich zu erzählen?

Ja, ursprünglich komme ich aus Deutschland. Meine Familie stammt aus dem heutigen Litauen – damals war das ja noch Ostpreussen. Aber ich war noch ein Baby, als wir in die Nähe von Hamburg gezogen sind. Mein Ehemann stammt übrigens ebenfalls aus Litauen. Heute sind wir beide ameri- kanische Bürger. Er hat damals beschlossen, in die Vereinigten Staaten zu gehen. In den 50er Jahren wurde er dann von der US Army eingezogen – ge- gen Ende des Korea-Krieges. Seit 1963 haben wir in verschiedenen Vororten von Chicago gelebt, die letzten 25 Jahre hier in Barrington. Das ist in der Nähe von Palatine, wo Weber-Stephen sitzt – von uns aus gesehen der nächste Vorort vor Chicago.

Was genau war Ihr Job bei Weber®?

Zuerst war ich beim Kundenservice, also so ab 1987. Ich musste Telefonanrufe, Fragen und Be- schwerden beantworten (sie lacht) – das war eine schreckliche Arbeit. Das habe ich sieben Jahre lang gemacht. Zu dieser Zeit arbeitete mein Mann in der Entwicklungsabteilung bei Weber® und die benö- tigten eine Testperson – und ich liebe es zu kochen und zu grillieren. Also habe ich angefangen dort Grills und Zubehör zu testen – aber auch Grillrezepte. Das war genau zu der Zeit, als die Genesis® Linie auf den Markt kam.

Warum hat man gerade Sie für diese Arbeit ausgewählt?

Nun, die hatten keinen Grilltester, der nicht ein reiner Techniker gewesen wäre – und ich war eben ein ganz normaler Konsument.

Und wie lange waren Sie in dieser Position?

Von 1994 bis letztes Jahr.

Gab es ein Erlebnis, an das Sie sich besonders gerne zurückerinnern, oder etwas, das Sie besonders mochten an Ihrer Arbeit bei Weber®?

Ach, ich mochte alles da. Ich liebte meine Arbeit ganz einfach. Immer wenn es uns gelungen ist, einen neuen Grill rauszubringen, den es so noch nicht gab, war das ein echtes Highlight für mich.

Und unsere Grills sind schliesslich die besten überhaupt.

Gab es jemals ein Produkt, das bei Ihren Tests komplett durchgefallen ist?

Nein, nicht wirklich. Manche Produkte haben vielleicht ein bisschen länger gebraucht, bis alles gestimmt hat. Zum Beispiel mussten wir öfter Modelle auf gleichmässige Hitzeverteilung prüfen, damit nicht eine Stelle heisser wird als die andere. Aber ich kann mich nicht erinnern, dass mal ein Produkt bei den Tests komplett durchgerasselt wäre. Es konnte aber passieren, dass die Marketingabteilung später entschied, ein bestimmtes Produkt trotzdem nicht anzubieten.

Welche Art von Grill bevorzugen Sie persönlich – Gas, Kohle oder Elektro?

Mein Favorit ist der Gasgrill. Grillieren mit Gas ist einfach, und es geht schnell. Und ich sehe beim Endergebnis eigentlich keinen Unterschied. Aber ich grille trotz- dem auch mit Holzkohle – wenn ich viel Zeit habe. Ich denke, da tickt jeder Mensch ein bisschen anders und hat seine eigenen Vorlieben. Und manche haben einfach nicht die Möglichkeit, Kohle oder Gas zu nutzen. Dafür gibt's dann eben die elektrischen Weber® Grills.

In Europa ist das Grillieren immer noch eher „Männersache“ – wer grillt bei Ihnen zuhause?

Natürlich grille ich. Obwohl mein Mann auch ein guter Koch ist. Dass Grillieren eher „Männersache“ ist, liegt wahrschein- lich daran, dass Frauen ein bisschen Angst davor haben, mit offener Flamme zu grillieren. Sie sind da etwas unsi- cher und machen das auch zu selten.

Was ist Ihr Lieblingsgericht vom Grill? Können Sie uns vielleicht das Rezept beschreiben?

Am liebsten grille ich Lammkarree! Dafür nehme ich Gewürze wie Rosmarin oder Kräuter der Provence. Ich bevorzuge eher ganz einfache Gewürze. Ein weite- res Lieblingsgericht ist Pulled Pork. Und ich grille auch sehr gerne Lachs. Das ist sehr einfach. Ich mariniere ihn in ein

bisschen Weisswein und Zitronensaft und grille ihn dann mit der Haut nach unten. Wenn er fertig ist, hebe ich das Filet einfach mit dem Grillwender von der Haut. Fertig.

Weber® ist heute auch in Europa eine der erfolgreichsten Grillmarken. Erfüllt Sie das mit Stolz?

Natürlich! Unser Sohn lebte in Berlin und unterrichtet jetzt Englisch in Barce- lona, und wenn ich in Deutschland oder Spanien zu Besuch bin, freue ich mich, dort Weber® Grills zu sehen. Unsere Qualität ist einfach herausragend. Weil wir alles testen und noch mal testen. Keiner macht das so intensiv wie wir. Das waren auch immer die Worte unse- rer früheren Vorsitzenden Jim Stephen.

Was ist Ihnen denn sonst noch wichtig im Leben? Haben Sie irgendein Hobby?

Das ist jetzt ein bisschen persönlich, aber ich gärtne sehr gerne. Ich hab Gemüse und Blumen. Ich spiele auch Tennis, aber meine Schulter war kürzlich entzündet. Ausserdem lese ich sehr gerne – ich habe schon alleine weit über 150 Koch- bücher. Die meisten davon sind natür- lich Grillbücher.

Haben Sie eine Botschaft an die Weber® Fans in Europa?

Ja! Die Leute in Europa sollten das ganze Jahr über grillieren. Sie neigen immer noch dazu, das nur im Sommer und zu besonderen Gelegenheiten wie Garten- partys zu tun. Aber ich bin mir sicher, dass sich das über die Jahre schon ein bisschen geändert hat. Wenn mein Mann und ich durch Europa reisen, fällt uns aber immer auf, dass da noch viel zu wenige Grills auf den Balkons stehen – da ist noch viel Potenzial. Ich grille in allen vier Jahreszeiten. Und im Winter schippe ich dann eben den Schnee um den Grill ein bisschen weg.

Vielen Dank, Mrs. Schlosser, für dieses Gespräch. Wir werden uns Ihre Botschaft zu Herzen nehmen. 🍷

AM ANFANG WAR DAS FEUER

NICHTS IST SO URSPRÜNGLICH WIE DAS GRILLIEREN MIT HOLZKOHLE. DIE FASZINATION VON FLAMMEN, FUNKEN UND GLUT IST UNGEBROCHEN.

FOTO. KLAUS MARIA EINWANGER
TEXT. SASCHA WEINAND

— Romantisch knisterndes Feuer zieht uns einfach magisch an – daran haben Jahrtausende Evolution nichts geändert. Vielleicht ist es ja auch die Gewissheit: Dort, wo's glüht, erwartet uns Leckeres. Zumindest wenn man das richtige Brennmaterial hat.

„Grillst du mit Kohle?“ Wer das gefragt wird, möchte wohl am liebsten erwidern: „Ist der Papst katholisch?“ Denn Grillieren ohne Kohle ist für viele undenkbar. Das Resultat: Fast drei Viertel aller verwendeten Grills sind Holzkohlegrills. Das verwundert schon ein wenig, schliesslich haben die Alternativen Gas und Elektro auch einiges zu bieten: schneller heiss, meist einfacher zu regulieren und oft leichter zu reinigen. Doch mit Vernunft kommen wir nicht weiter. Hier geht es um Emotionen. Denn der Grund, warum sich so viele für Holzkohle entscheiden, ist wahrscheinlich ganz tief in uns verwurzelt. Das elementare Erlebnis des Feuermachens und das Beherrschen der Glut finden in dieser Form eben nur am Holzkohlegrill statt. Es ist dieses leise Knistern, das zarte Schimmern und nie enden wollende Aufflackern, der einzelne Funke, der im Zickzackflug zum Himmel schwebt, das besinnliche Hineinträumen bei einsetzender Dunkelheit, die wohlige Wärme an kühlen Herbstabenden ...

Wir wollen hier nicht in poetische Schwärmerei verfallen. Aber mal ehrlich: Was bleibt Ihnen von

einem gelungenen Grillabend mit Freunden lange in Erinnerung? Hoffentlich zu allererst der kulinarische Genuss. Und dann ist da noch diese tolle Stimmung, dieses gute Gefühl, das sich einstellte, als die Sonne unterging und sich alle um die Glut versammelten. Vielleicht liegt die magische Anziehungskraft des Feuers in unseren Genen. Vielleicht befriedigt das Grillieren mit Kohle demnach unsere urmenschlichen Instinkte. Vielleicht gibt es aber auch einfach nichts Schöneres, als nach einem gelungenen Grillgenuss den Tag in geselliger Runde am Holzkohlegrill ausklingen zu lassen, um über Gott und die Welt zu philosophieren.

ES IST NICHT ALLES GOLD, WAS GRILLT

Gut möglich, dass Sie auch über die lange Anzündzeit der Grillkohle fachsimpeln – die ist unter Grill-Enthusiasten nach wie vor Gesprächsthema Nummer eins. Denn bei allen Lobeshymnen wollen wir nicht verschweigen: Das Grillieren mit Kohle hat auch seine Tücken. Zum Beispiel, dass das Brennmaterial eine gewisse Zeit braucht, um auf Betriebstemperatur zu kommen. Bis zur perfekten Glut kann eine halbe Stunde verstreichen, was so manchem zu lang ist. Und zu umständlich. Kugelgrill aus Garage oder Keller herauskramen, Kohle anschleppen, anzünden und dann auch noch 30 Minuten warten? Im Zeitalter, wo alles und jeder sofort und überall verfügbar ist, eine harte Herausforderung. Auch das spontane Unterwegs-Grillieren ist nicht ganz so einfach. Zunächst gilt es, einen ausreichenden Vorrat an Brennmaterial mitzunehmen, dann das besagte Warten auf die Glut und schliesslich das erneute Warten aufs endgültige Ausbrennen – Grillbriketts können bis zu vier Stunden glühen, was ein Picknick mit quengelnden Kindern schnell zur Geduldsprobe macht. Und zu guter Letzt will die Asche auch noch entsorgt werden.


ALLER GUTEN KOHLEN SIND DREI

Jetzt fragen Sie sich vielleicht: Wenn Grillieren mit Holzkohle solche Nachteile hat, warum machen es dann so viele? Lassen Sie uns einmal schauen, was ein Brennmaterial leisten soll. In den 80ern wurde die Holzkohle für alles und jedes verwendet. Als man aber in den 90ern entdeckte, dass das Grillieren

ganzer Braten auf einem Grill möglich ist, wurden Briketts der Kohle vorgezogen. Denn man brauchte Brennmaterial, das mehrere Stunden lang eine stabile Hitze abgeben konnte – mit Kohle war das unmöglich. Heute wollen wir beides. Wir möchten saftige Braten für grosse Familientreffen zubereiten und nach Feierabend schnell mal eine Hähnchenbrust oder einen Burger grillieren.

Man bräuchte also einerseits eine Holzkohle, die einfach und extrem schnell aufheizbar ist und bereits nach kürzester Zeit ihre volle Glut erreicht. Damit wäre sie ideal geeignet für Kurzgebratenes. Die Hitze würde lange genug fürs Grillieren halten und man müsste anschliessend nicht ewig aufs Abkühlen der Asche warten. Für alles mit langer Garzeit, wie zum Beispiel einen Braten, müsste es ein Brennmaterial mit extrem lang anhaltender Glut sein. Hier wären Brenndauern von bis zu vier Stunden gefragt. Und für alles, was man unterwegs grillieren möchte, würde man sich Holzkohlebriketts wünschen, die einfach und schnell anzündbar sind. Die vielleicht schon mit einem Anzündmittel getränkt und praktischerweise bereits vorportioniert sind. Klingt nach Wunschträumen? Blättern Sie bei Gelegenheit mal auf Seite 110. Wir wollen nicht zu viel versprechen, aber so mancher Traum wird dort in Erfüllung gehen.

KOHLE ODER BRIKETTS – REINE GESCHMACKSACHE?

Ein Mythos hält sich unter Kohle-Grillern hartnäckig: Briketts und Holzkohle sollen dem Essen jeweils einen ganz unterschiedlichen Geschmack geben. Kein Zweifel, den Duft von frisch angezündeter Holzkohle verbinden wir mit dem Duft brennenden Holzes. Es erinnert an die Lagerfeuer unserer Jugend. Es stimmt aber nicht, dass dieser Duft den Speisen einen Geschmack gibt. Wer also zwischen Briketts und Holzkohle wählt, sollte es nicht aus aromatischen Gründen tun, sondern aus Rücksicht auf das zu grillierende Fleisch. Übrigens: Wer eine Räuchernote erzielen möchte, sollte einfach etwas Räucherholz zur Kohle geben. Das liefert bei der nächsten Grillrunde nicht nur ein ganz besonderes Aroma, sondern mindestens genauso viel Gesprächsstoff wie der Unterschied zwischen Kohle und Briketts. 

WEBER® GRILLAKADEMIE ORIGINAL



**DIE
PERFEKTE
GESCHENKIDEE**
EIN KURS DER
GRILLAKADEMIE
ORIGINAL

*VOM BARBECUE-SANDWICH MIT RÄUCHER-
LACHS, CAMEMBERT UND FEIGEN ÜBER BEEF
IN WHISKEYMARINADE BIS HIN ZU GEGRILLTER
EISBOMBE: WENN SIE DIE GROSSE VIELFALT
DES GRILLENS IN ALLEN FACETTEN KENNEN-
LERNEN MÖCHTEN, SIND SIE IN DER WEBER®
GRILLAKADEMIE ORIGINAL GENAU RICHTIG.
UNSERE ERFAHRENEN GRILLMEISTER VERRATEN
IHRE TRICKS RUND UM DAS PERFEKTE GRILL-
ERLEBNIS UND MACHEN SIE ZUM ECHTEN
GRILLEXPERTEN.*

 UNSERE STANDORTE

GRILLEN LERNEN WIE EIN PROFI IN ...



AARBURG

Die Grillakademie Aarburg steht gerade hinter dem Hotel Krone Aarburg, beim Bahnhofplatz. Auf einer gedeckten Terrasse werden die feinen Grillmenüs unter kompetenter Leitung zubereitet. Es sind genügend Gratisparkplätze in Gehdistanz vorhanden.



SALENSTEIN

Die Grillakademie Salenstein befindet sich im Gasthof zum Eugensberg. Hier wird alles dafür getan, dass sich die Gäste wohlfühlen. Der Gasthof liegt in Mitten der Wälder mit Blick auf den Untersee und die Insel Reichenau. Ein Ort zum Entschleunigen, Entspannen und einfach Geniessen. Seit 2012 findet hier die Weber® Grillakademie Original statt.



STÄFA

Die Weber Grillakademie Original liegt im bezaubernden Weingut Mühle in Stäfa direkt an den Ufern des Zürichsees. Genuss vom Grill gepaart mit den feinen Aromen aus der lokalen Weinproduktion sind ein besonderes Erlebnis für alle Sinne. Der einzigartig eingerichtete Seminarraum bietet ein vorzügliches Ambiente für alle Teilnehmer und macht aus dem Anlass eine bleibende Erinnerung.



Kursangebote, Termine oder
Gutscheine finden Sie unter
WEBER-GRILLAKADEMIE.COM/CH

VOM STARTER BIS ZUM PROFI

Die Grillakademie Original umfasst verschiedene Kurse und Themenschwerpunkte – perfekte Vielfalt für jeden Anspruch und jeden Geschmack.



CLASSIC-KURS

Neuinterpretation echter Grill- und BBQ-Klassiker – wie Burger oder unseren Weber® Wine Dog. Schulung zum echten Grillprofi an Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills durch unsere Grillmeister. **CHF 157.00**

BASIC-KURS

Grundlagen der verschiedenen Grilltypen Gas, Elektro und Holzkohle sowie deren Zubehör. Erlernen der direkten und indirekten Grillmethode mit Deckel und Zubereitung eines kompletten Menüs für mehrere Personen mit unseren Grillmeistern. **CHF 147.00**



EXCLUSIVE-KURS

Aufbauend auf dem Basic- und Classic-Kurs: Zubereitung von perfekten Grillmenüs mit hochwertigsten Zutaten auf Profi-Niveau inklusive nützlicher Tipps rund um den Grillgenuss von unseren Grillmeistern. **CHF 167.00**

 **GRILL ACADEMY**
THE ORIGINAL BY WEBER®



SIE SIND GERN AUF ACHSE? DIESE GRILLS SIND DABEI!



Bei schönem Wetter hält es Sie nicht mehr in den eigenen vier Wänden? Das ist nur allzu verständlich. Blauer Himmel, ein laues Lüftchen und schon geht es raus in den Stadtpark, an den lauschigen Badensee oder einfach nur ins Grüne. Und das Schönste: das Grillvergnügen kommt mit. Auf dem Roller, dem Fahrrad-Gepäckträger oder unterm Arm – der bewährte Weber® Smokey Joe® Premium sowie die beiden neuen Go-Anywhere® Modelle sind klein, leicht und dennoch robust, so dass sie jeden Ausflug problemlos mitmachen. Einmal am Ziel angekommen, sind diese

Grills ruckzuck einsatzbereit. Und mit der Möglichkeit, die Temperatur zu regulieren, erreicht man das perfekte Grillergebnis im Handumdrehen. Und wem das noch nicht praktisch genug ist, der packt auch noch das passende Weber® Zubehör ein. So hält zum Beispiel der kleine Anzündkamin genau die richtige Menge Holzkohle bereit. Ganz ohne Anzündkamin kommen die fertig vorportionierten Easy Start Premium Briquettes aus, die bereits nach 20 Minuten eine fertige Glut liefern. Ganz schön clever, und ganz schön mobil. 🏕️

GO-ANYWHERE® HOLZKOHLE & GAS

Mit dem neuen Go-Anywhere® ist alles möglich. Ob Fahrradausflug oder Grillen im Park – so leicht, wie er zu transportieren ist, macht er jeden Ausflug gerne mit. Entweder als Gas- oder als Holzkohlegrill.

SMOKEY JOE® PREMIUM

Wo auch immer man bei schönem Wetter draußen gerne unterwegs ist – mit dem Smokey Joe® Premium kommt das Grillvergnügen einfach mit.

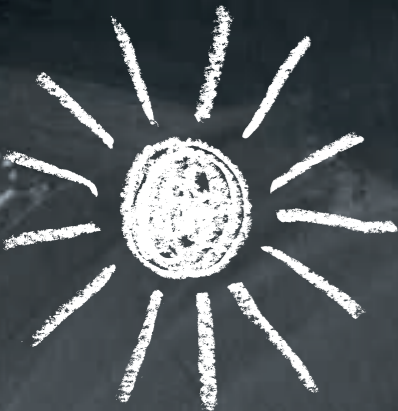
PERFEKTE GLUT SCHNELL & EINFACH

Auch das abgestimmte Zubehör macht sich klein und vieles einfacher. In den Anzündkamin passt genau die richtige Menge Holzkohle, und die Easy Start Premium Briquettes liefern schon nach 20 Minuten eine fertige Glut.



Kleiner Anzündkamin

Easy Start
Premium Briquettes



IM URLAUB

KLEIN IM KOFFERRAUM,
GROSS IN DER
MOBILITÄT.

FÜR IHR FAMILIENGLÜCK

FAMILIE IM HAUS?
PLUG AND
PLAY!



BEIM UMZUG

VON A NACH
B MIT Q.®



ZUM FEIERABEND

SIE LEGEN DIE FÜSSE
HOCH, ER GEHT AN
DIE ARBEIT.

MIT FREUNDEN

DA KANN
KOMMEN
WER WILL.



DER Q.®.
MEINER FÜR ALLES.



Der Q.®.
Einer, der überall hin folgt...

der alles mitmacht.
Überall hinpasst.

Das gute Gefühl, dass alles
immer möglich ist.



WEBER® Q® 1200

IM URLAUB
DER Q.® BEGLEITET EINEN
MIT NUR 8 KG GEWICHT UND KLEINER
STELLFLÄCHE.



Weber® Q® 2200 Stand

BEIM UMZUG
DEN Q.® SCHAFFT MAN LEICHT
VON A NACH BALKON.



Weber® Q® 3200 Black Line

MIT FREUNDEN
DER Q.® TRIFFT AUCH IM GROSSEN
FREUNDKREIS JEDEN GESCHMACK.



Weber® Q® 1400

ZUM FEIERABEND
DER ELEKTRO Q.® IST RUCK-ZUCK DABEI,
WENN ES HEISST: BALKON STATT BÜRO.



Weber® Q® 2400

FÜR DAS FAMILIENGLÜCK
DER ELEKTRO Q.® MACHT ES EINEM EINFACH -
UND DIE FAMILIE HAPPY.

Wahre Grösse ist keine Frage der Abmessungen. Das beweist der kompakte Q.® mit den Modellen im **neuen Design** eindrucksvoll. Denn wenn es um **Flexibilität und Unabhängigkeit** geht, wächst unser kompaktes Modell über sich hinaus und wird nahezu **allen Anforderungen des modernen Lebens** gerecht – sowohl in der Gas- als auch in der Elektro-Version.

Schnelles Aufheizen und **einfache Bedienung** ermöglichen **spontanes Grillieren** ohne grossen Aufwand. Ganz gleich also, wonach Sie suchen – innerhalb der Q.®-Reihe gibt es mit Sicherheit ein passendes Modell.

Und mit dem **passenden Zubehör** lässt sich jeder Q.® aufrüsten und ermöglicht so noch **flexiblere Anwendungen** und noch **vielseitigere Ergebnisse**. Damit ist jeder Q.® noch besser auf Ihre Bedürfnisse und auf den Geschmack Ihrer Gäste einstellbar.



Rollwagen Premium / Rollwagen Standard



Warmhalterost



Drehspieß Q.® 300-/ 3000-Serie



Grilllicht Grill Out™



DIE ETWAS ANDERE SÜSSSPEISE –
DANK EBELSKIVER EINSATZ




DAS PERFEKTE STEAK –
KEIN PROBLEM MIT SEAR GRATE



MEDITERRANER GENUSS –
MIT DEM PIZZASTEIN

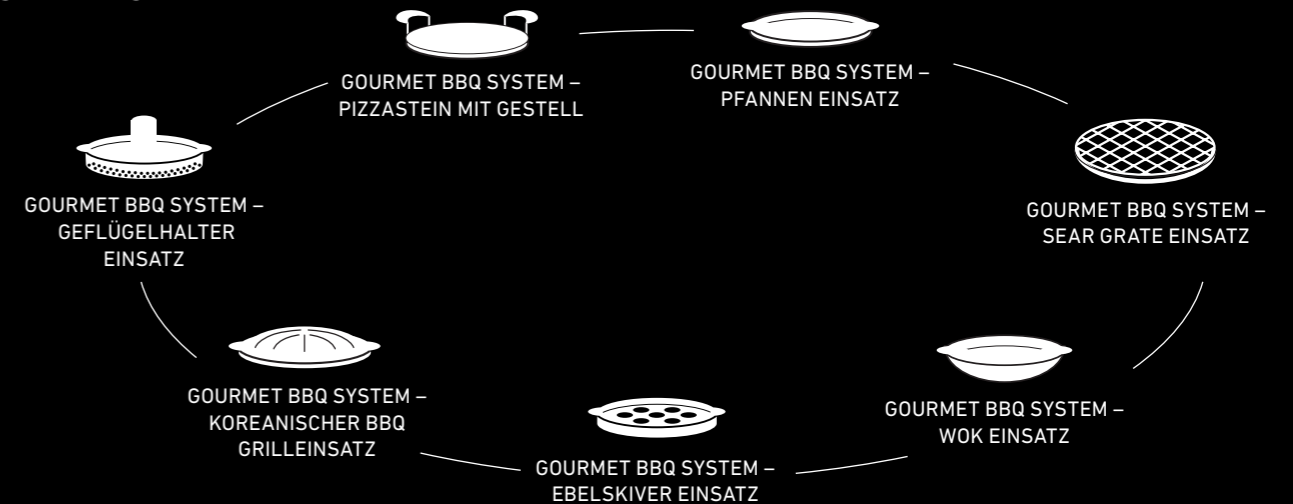
GOURMET BBQ SYSTEM GRILLIEREN MIT VOLLEM EINSATZ

*MIT DEN ZAHLREICHEN GRILL-
ROST-EINSÄTZEN ERÖFFNEN SICH IM
HANDUMDREHEN UNGEAHNT
MÖGLICHKEITEN. WER SICH
EINMAL FÜR DAS GRILLIEREN MIT
SYSTEM ENTSCHEIDEN HAT,
DER WIRD DIE GANZE VIELFALT GE-
NIESSEN WOLLEN.*

Beim Weber® Gourmet BBQ System steht jeder Einsatz für eine eigene kulinarische Welt: So zaubert z.B. der Sear Grate Einsatz die perfekte Grillmarkierung auf jedes Steak. Mit dem Wok Einsatz zieht die asiatische Küche in den Grill ein und der Pizzastein lässt Brot oder belegten Teig unnachahmlich knusprig werden. Die cleveren Vorteile des Gourmet BBQ Systems bekommen Sie bei vielen Grills übrigens gleich mit dazu, denn ab 2014 sind viele Modelle bereits ab Werk damit ausgestattet. 

DAS WEBER® GBS™

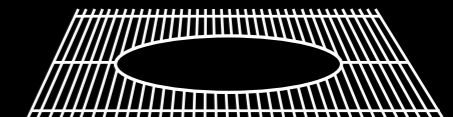
GBS™ EINSÄTZE



GBS™ ROSTE



GBS™ GRILLROST FÜR
HOLZKOHLEGRILLS



GBS™ GRILLROST FÜR
GASGRILLS

GBS™ GRILLSERIE

Alle Modelle inkl. GBS™



MASTER-TOUCH™ GBS™



PERFORMER®



SUMMIT®



SPIRIT®



GENESIS®

Ausgewählte Modelle inkl. GBS™

Weitere Informationen zu dem
GOURMET BBQ SYSTEM finden Sie auf S. 114

WEBER®

PRODUKTWELT



Umfangreiche Informationen zu den verschiedenen Grillmodellen und zu unserem Zubehör finden Sie unter weber.com

Preis- und Modelländerungen vorbehalten
 Preise gelten vom 01.10.2013 bis 30.09.2014



HOLZKOHLE

Der Duft des brutzelnden Fleisches, das Knistern der Kohle, das Ursprüngliche des Feuers, die einmalige Atmosphäre, während man das zarte, würzige Steak genießt: Das vollendete Grillenerlebnis verbinden viele nach wie vor mit dem Grillieren mit Holzkohle – so wie es Weber® perfektioniert hat. Hier erfahren Sie mehr darüber. Barbecue mit glühender Kohle macht Spass und ist die ursprünglichste Art des Grillierens. Mit 60 Jahren Erfahrung in puncto Gestaltung und Fertigung sorgt Weber® dabei für TÜV-geprüfte Sicherheit und ist führend, was die Konstruktion und Verarbeitung betrifft. Für höchste Stabilität sorgt z.B. das Bein- und Rollendesign, während ein zusätzlicher Hitzeschutz am Deckelgriff für noch mehr Sicherheit sorgt.

SICHERHEIT

Mit unseren Anzündhilfen (siehe S. 112) entfachen Sie die Glut für das Grillenerlebnis schnell und besonders zuverlässig und mit dem Deckelthermometer haben Sie die Temperatur voll unter Kontrolle.



Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschliesslich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.

Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter weber.com



SMOKEY JOE® PREMIUM

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

37 cm, BLACK
Art.-Nr. 1121004 | UVP 119.00 CHF

37 cm, IVORY*
Art.-Nr. 1125004 | UVP 119.00 CHF

37 cm, WARM GREY*
Art.-Nr. 1126004 | UVP 119.00 CHF

37 cm, SLATE BLUE*
Art.-Nr. 1126804 | UVP 119.00 CHF

37 cm, SPRING GREEN*
Art.-Nr. 1127704 | UVP 119.00 CHF



- 1 **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
- 2 **Tragebügel:** sichert den Deckel zum mühelosen Transport oder hält ihn seitlich als praktische Windschutz
- 3 **Porzellan-emaillierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
- 4 **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
- 5 **Seitliche Zuluftführung:** gesundes Grillieren durch kontrollierte Luftzufuhr
- 6 **Geschlossener Kessel:** verhindert Austreten heisser Asche
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Stabiler Kohlerost**
- **Stabiles, dreibeiniges Gestell:** für sicheren Stand



GO-ANYWHERE® HOLZKOHLE

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

BLACK
Art.-Nr. 1131004 | UVP 129.00 CHF



- 1 **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
- 2 **2 Lüftungsschieber am Deckel:** aus Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
- 3 **Porzellan-emaillierter Deckel und Kessel**
- 4 **Verchromter Grillrost**
- 5 **Geschlossener Kessel**
- 6 **Umklappbare Standfüsse:** sichern den Deckel zum mühelosen Transport
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge

* Solange der Vorrat reicht

BAR-B-KETTLE®

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 1231004 | UVP 139.00 CHF



- 1 **3 Lüftungsschieber** am Kessel und **1 Lüftungsschieber** am Deckel: aus Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
- 2 **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- 3 **Bruch- und wetterfeste Räder:** für sicheres Bewegen des Grills
- **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Holzkohlehalter**
- **Porzellanemaillierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
- **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
- **2 stabile Duroplastgriffe:** hitze- und wetterbeständig

ONE-TOUCH® ORIGINAL

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 1241304 | UVP 199.00 CHF

47 cm, IVORY*
Art.-Nr. 1245304 | UVP 199.00 CHF

47 cm, WARM GREY*
Art.-Nr. 1246304 | UVP 199.00 CHF

47 cm, SLATE BLUE*
Art.-Nr. 1246804 | UVP 199.00 CHF

47 cm, SPRING GREEN*
Art.-Nr. 1247304 | UVP 199.00 CHF

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1341504 | UVP 269.00 CHF



- 1 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillierens
- 2 **Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
- 3 **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und grossvolumig
- 4 **One-Touch® System aus Stahl, aluminiumbeschichtet:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- **2 Duroplastgriffe:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
- **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- **Bruch- und wetterfeste Räder**
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Verchromter Grillrost**
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweisster Deckelhaken:** Deckel am Kessel arretierbar, auch als Windschutz



ONE-TOUCH® PREMIUM

47 CM

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 1251004 | UVP 269.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum **ONE-TOUCH® ORIGINAL**

- 1 **Isolierter Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
- 2 **2 Duroplastgriffe:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit integrierten Besteckhaken
- 3 **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes



ONE-TOUCH® PREMIUM*

67 CM

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

67 cm, BLACK
Art.-Nr. 1551004 | UVP 599.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum **ONE-TOUCH® PREMIUM, 47 CM**

- 1 **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Grilldeckels
- 2 **Extra grosse Grillfläche**
- **Edelstahl-Grillrost:** klappbar
- **Kohlerost:** besonders stabil
- **2 Holzkohlekorbe Char-Basket™**



* Solange der Vorrat reicht



MASTER-TOUCH™ GBS™

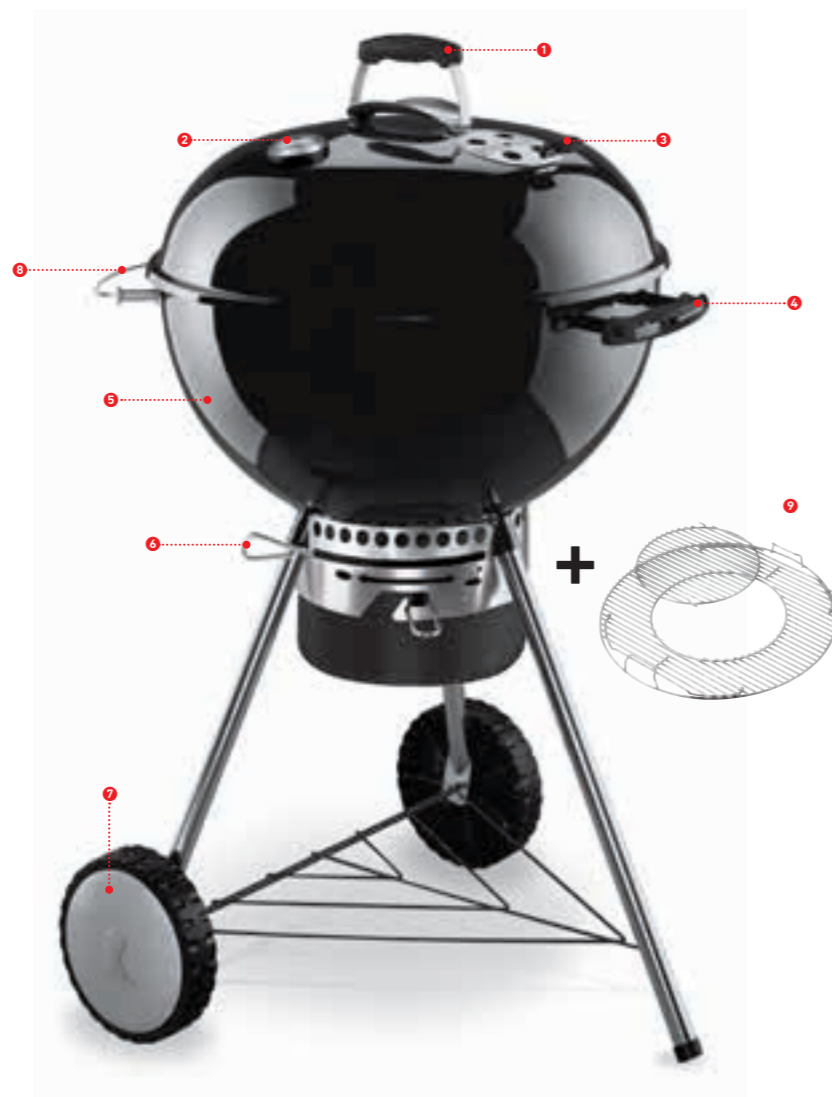
Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1381204 | UVP 389.00 CHF

57 cm, IVORY
Art.-Nr. 1385204 | UVP 389.00 CHF

57 cm, WARM GREY
Art.-Nr. 1386204 | UVP 389.00 CHF

- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- 2 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillierens
- 3 **Isolierter Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
- 4 **1 Duroplastgriff:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen und integrierten Besteckhaken
- 5 **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und grossvolumig
- 6 **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- 7 **Bruch- und wetterfeste Räder**
- 8 **Deckelhalter Tuck-Away™**
- 9 **Geteilter Grillrost mit Grillrosteinsatz für Gourmet BBQ System**
- **Extragrosser Aschetopf:** nur gelegentliches Entleeren notwendig
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode



MASTER-TOUCH™ GBS™ SPECIAL EDITION

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1381904 | UVP 409.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum

MASTER-TOUCH® GBS™

- 1 **Grillrost mit Grillrosteinsatz** für Gourmet BBQ System aus Edelstahl



GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl

PERFORMER® ORIGINAL GBS™

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1401504 | UVP 539.00 CHF



- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- 2 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillierens
- 3 **Deckelhalter Tuck-Away™:** zum Ablegen des Deckels
- 4 **Abklappbarer Tisch** mit widerstandsfähiger Oberflächenbeschichtung
- 5 **One-Touch® System aus Edelstahl:** für leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- 6 **Stabiler Grillwagen:** mit zwei grossen Rädern und zwei Lenkrollen mit Stoppfunktion. Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche
- 7 **Geteilter Grillrost** mit Grillrosteinsatz für Gourmet BBQ System

PERFORMER® PREMIUM GBS™

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1431504 | UVP 675.00 CHF



ZUSATZAUSSTATTUNG
im Vergleich zum PERFORMER® ORIGINAL GBS™

- 1 **Abnehmbarer Timer**
- 2 **Kohlevorratsbehälter:** seitlich herausklappbar, für wettergeschützte Aufbewahrung der Briketts bzw. Holzkohle
- **Grosse Arbeitsfläche:** auch zum Zubereiten des Grillguts geeignet (vormontiert und fest stehend)
- **2 Holzkohlekörbe**

PERFORMER® DELUXE GBS™ GOURMET*

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1481998 | UVP 799.00 CHF



ZUSATZAUSSTATTUNG
im Vergleich zum PERFORMER® PREMIUM GBS™

- 1 **Elektrisches Gaszündsystem Touch-N-Go™:** zum Anzünden der Briketts bzw. Holzkohle durch Knopfdruck (Gaskartusche nicht im Lieferumfang enthalten)
- 2 **Gourmet BBQ System – Sear Grate Einsatz**

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™*

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

37 cm, BLACK
Art.-Nr. 711004 | UVP 409.00 CHF

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 721004 | UVP 539.00 CHF

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 731004 | UVP 739.00 CHF



- 1 **2 Ebenen zum Räuchern und Grillieren:** vielseitige Möglichkeiten
- 2 **Grosse Öffnung** zum Nachlegen der Brennmittel • inkl. qualitativ hochwertiger **Abdeckhaube**

FIREPLACE*

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

BLACK
Art.-Nr. 2750 | UVP 269.00 CHF



- 1 **Emallierter Deckel & Bodenwanne**
- 2 **Praktischer Deckelhalter und Windschutz**
- 3 **Hitzeschild**
- **Stabile, verzinkte Streben**
- **Deckelgriff mit Hitzeschutz**
- **Stabile Beine:** für sicheren Stand, auch auf unebenem Boden
- **Deckel und Mittelteil:** einzeln abnehmbar, durch direktes Aufsetzen des Deckels kann das Feuer ganz einfach erstickt werden

* Solange der Vorrat reicht





ELEKTRO

Wir haben es getestet: Auch Profis schmeckten keinen Unterschied zwischen Grillgut von Weber® Elektrogrills und von Weber® Gas- oder Holzkohlege-räten. Kein Wunder, denn wenn es um das Geschmackserlebnis geht, zählt nur die Hitze. Der gusseiserne Grillrost sorgt neben dem Geschmack auch für die typische Grillmarkierung auf dem Grillgut. So bieten die Weber® Elektrogrills den kompletten Grillgenuss und das besonders einfach und schonend.

ENERGIEBEWUSST

Auch beim Grillieren stellt sich die Frage nach dem Energieverbrauch. Bei der Höchstleistung eines Weber® Elektrogrills von 2,2 kW und durchschnittlichen 0.20 CHF/kWh liegt der gerade mal bei 0.44 CHF pro Stunde – und das ohne langes Vorheizen. Zusätzlich reduziert das hitzespärende Grillieren mit geschlossenem Deckel den Stromverbrauch erheblich.

VORTEILE

Schnell und einfach: nur den Stecker in die Steckdose stecken und das Grillvergnügen kann beginnen. Wenig Rauch und Geruch: kein Kohlequalm und kaum Geruch – da kann sich auch der Nachbar nicht beschweren. Ideal für Balkon und Terrasse: ob City-Balkon oder heimische Terrasse: Weber® Elektrogrills brauchen wenig Platz.



WEBER® Q® 1400



Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY
Art.-Nr. 52020094 | UVP 379.00 CHF
MAROON*
Art.-Nr. 52160094 | UVP 379.00 CHF



- 1 **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen
 - 2 **2-geteilter, porzellanemallierter Guss-Grillrost:** sorgt für gleichmässige Hitzeverteilung und die optimale Grillmarkierung
 - 3 **Grosses Heizelement:** für optimale Hitzeverteilung und gleichmässiges Grillergebnis: 2.2 kW Leistung, selbstreinigend
 - 4 **Stufenlos verstellbarer Temperaturregler:** zur perfekten Temperatureinstellung
 - 5 **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
 - 6 **1,8 m langes Kabel:** für grossen Mobilitätswinkel
 - 7 **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
- **Praktischer Rollwagen Standard oder Stand:** als Zubehör erhältlich

WEBER® Q® 1400 STAND

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY
Art.-Nr. 52020894 | UVP 449.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG
im Vergleich zum **WEBER® Q® 1400**

- 1 **2 Seitentische:** für zusätzlich Arbeitsfläche
- 2 **Weber® Q® Stand:** 3 Besteckhaken an der Front und komfortable Arbeitshöhe



WEBER® Q® 2400

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY
Art.-Nr. 55020094 | UVP 539.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG
im Vergleich zum **WEBER® Q® 1400**

- 1 **Höherer Deckel:** auch für grosses Grillgut geeignet
- **Hitzereflektor aus Aluminium:** sorgt für eine optimale Wärmebestrahlung auf das Grillgut
- **Grillfläche:** 51 % grösser



WEBER® Q® 2400 STATION

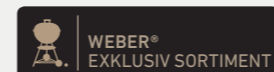


Garantie bis 5 Jahre

BLACK LINE
Art.-Nr. 310094 | UVP 739.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG
im Vergleich zum **WEBER® Q® 2400**

- 1 **Rollwagen Premium** mit stabiler Ablagefläche und Besteckhaken
- 2 **Seitentische:** für zusätzliche Ablagefläche



Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschliesslich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter weber.com



BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE BEI DEN ZUBEHÖRARTIKELN, SIE PASSEN NICHT ZU ALLEN Q® MODELLEN.

* Solange der Vorrat reicht



GAS

Ob Familienfeier am Wochenende oder spontanes Barbecue unter der Woche, ein Weber® Gasgrill ist für jede Gelegenheit das richtige Gerät. Die stufenlose Hitzeregulierung bietet volle Temperaturkontrolle und Vielseitigkeit für die unterschiedlichsten Gerichte. Flavorizer Bars® Aromaschienen leiten Fett und Bratensaft ab und schützen so das Grillgut vor Flammenbildung. Mit wenigen Handgriffen ist ein Weber® Gasgrill vor-geheizt, in nur zehn Minuten ein-satzbereit und somit das ideale Tool für häufiges Grillieren.

EFFIZIENT

Ein Modell der Weber® Q® 200 Serie verbraucht maximal 260g Gas pro Stunde – was bei den handelsüblichen Gasflaschen (11 kg) eine Betriebsdauer von ganzen 41 Stunden ermöglicht. In der Realität muss der Gasgrill natürlich nicht während der gesamten Betriebszeit die volle Leistung bringen. Dadurch erhöht sich die Zeit bis zum nächsten Wechsel der Gasflasche – die ausgefeilte Brennerkonstruktion und die Deckel der Weber® Grills reduzieren den Verbrauch noch weiter. Die Gasflaschen sind einfach zu wechseln und fast überall erhältlich.

SICHER

Weber® Gasgrills erfüllen die höchsten deutschen Sicherheitsstandards und sind von einem unabhängigen staatlichen Institut geprüft und zertifiziert. Ausführlich und konsequent getestet, stehen dabei Funktionalität und Sicherheit insbesondere der gasführenden Teile an erster Stelle. Jeder Grill wird im Werk kontrolliert und alle gasführenden Teile sind vormontiert. Darüber hinaus sorgt Weber® mit klugen Ideen wie der Gas-zündung per Knopfdruck für eine unkomplizierte und sichere Handhabung.

GO-ANYWHERE® GAS

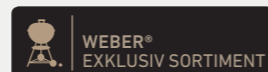
Garantie bis 10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

BLACK
Art.-Nr. 1141075 | UVP 199.00 CHF

- 1 **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
- 2 **Porzellanemallierter Grillrost:** für gleichmässige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
- 3 **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
- 4 **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden
- 5 **Fettauffangsystem**
- 6 **Umklappbare Standfüsse:** sichern den Deckel zum mühelosen Transport
- **Nennleistung des Brenners: 1,9 kW**
- **Mit Gaskartusche verwendbar:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 122)



KOMPAKT & TRANSPORTBEREIT
mit umgeklappten Standfüssen.



Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschliesslich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter weber.com



WEBER® Q® 1200

Garantie bis 5 Jahre



GRANITE GREY
Art.-Nr. 51120075 | UVP 379.00 CHF

MAROON*
Art.-Nr. 210594 | UVP 379.00 CHF



- 1 **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
- 2 **Im Deckel integriertes Thermometer**
- 3 **2 Seitentische** für zusätzliche Arbeitsfläche, nach innen einklappbar
- 4 **Elektrische Zündung**
- 5 **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
- 6 **2-geteilter, porzellanemallierter Guss-Grillrost:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emalliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- 7 **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
- 8 **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
- **Mit Gaskartusche:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 122)
- **Umrüstbar auf Gasflasche:** für günstiges, dauerhaftes Grillieren (Umrüst-Set separat erhältlich, siehe Seite 122)
- **Haltekorb für Gaskartusche:** praktisch und sicher
- **Praktischer Rollwagen Standard:** als Zubehör erhältlich

WEBER® Q® 1200 STAND

Garantie bis 5 Jahre



GRANITE GREY
Art.-Nr. 51120375 | UVP 469.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG
im Vergleich zum **WEBER® Q® 1200**

- 1 **Weber® Q® Stand:** 3 Besteckhaken an der Front und komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden



* Solange der Vorrat reicht

WEBER® Q® 1200 BLACK LINE

Garantie bis 5 Jahre



Gleiche Ausstattung wie **WEBER® Q® 1200**

BLACK LINE
Art.-Nr. 51010075 | UVP 379.00 CHF



BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE BEI DEN ZUBEHÖRARTIKELN, SIE PASSEN NICHT ZU ALLEN Q® MODELLEN.



WEBER® Q® 1200 MOBIL



Garantie bis 5 Jahre

BLACK LINE

Art.-Nr. 210375 | UVP 489.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 1200 BLACK LINE

- 1 **Rollwagen Standard:** zusammengeklappt dient er als Transporthilfe



WEBER® Q® 2200 STAND

Garantie bis 5 Jahre

GRANITE GREY

Art.-Nr. 54120394 | UVP 589.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 1200 STAND

- 1 **Höherer Deckel:** auch für grösseres Grillgut geeignet
- 2 **Grössere Grillfläche**



WEBER® Q® 2200 STATION



Garantie bis 5 Jahre

MAROON*

Art.-Nr. 210694 | UVP 639.00 CHF

BLACK LINE

Art.-Nr. 210494 | UVP 639.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG

Der WEBER® Q® 2200 STATION hat die gleichen Eigenschaften wie der WEBER® Q® 2200 STAND aber statt WEBER® Q® STAND:

- 1 **Warmhalterost:** vergrössert die nutzbare Fläche des Grills
- 2 **Praktischer Rollwagen Premium:** mit Besteckhaken



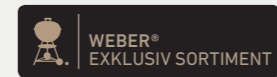
WEBER® Q® 3000

Garantie bis 5 Jahre

GRANITE GREY

Art.-Nr. 56120094 | UVP 739.00 CHF

- 1 **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
- 2 **Im Deckel integriertes Thermometer:** für permanente Temperaturkontrolle und besseres Grillergebnis
- 3 **Seitentische:** nach unten abklappbar und platzsparend
- 4 **2-geteilter porzellanemallierter Guss-Grillrost:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützen den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- 5 **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden der Brenner auch bei ungünstigen Wetterverhältnissen
- 6 **2 getrennt stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimales direktes und indirektes Grillieren
- 7 **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
- 8 **Besteckhaken**
- 9 **Fest integriert in stabilen Grillwagen mit 2 grossen Rädern:** 5 kg Gasflasche kann auf dem Boden des Grillwagens platziert werden



Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschliesslich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter weber.com



WEBER® Q® 3200



Garantie bis 5 Jahre

MAROON*

Art.-Nr. 57160094 | UVP 799.00 CHF

BLACK LINE

Art.-Nr. 57010094 | UVP 799.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 3000

- 1 **Warmhalterost:** vergrössert die nutzbare Fläche des Grills
- 2 **Grifflicht Grill Out™:** beleuchtet die Grillfläche, praktisch für lange Grillnächte
- 3 **Halterung** als Verstaumöglichkeit für den Warmhalterost
- 4 **Elektrische Zündung:** für komfortables und sicheres Zünden



BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE BEI DEN ZUBEHÖRARTIKELN, SIE PASSEN NICHT ZU ALLEN Q® MODELLEN.



BOTTLE INSIDE



Unsere Grills mit diesem Zeichen haben ein komfortables Extra: Platzsparend können Sie hier die Gasflaschen (nur 5 kg) einfach im Grillunterschrank verstauen. Sie sind somit vor der Witterung geschützt und unschöne Anschlussleitungen bleiben auch während des Grillierens optimal verborgen!

SPIRIT® E-310 CLASSIC

Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 220094 | UVP 799.00 CHF

1 Feste Seitentische mit je 3 Besteckhaken 2 Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer: zur optimalen Temperaturkontrolle 3 Warmhalterost: vergrößert die nutzbare Fläche des Grills 4 2-geteilter Grillrost aus Stahl, emailliert 5 3 Edelstahlbrenner: stufenlos regelbar 6 Flavorizer Bars® Aromaschienen: aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung 7 Piezo Zündung: für sicheres Zünden 8 4 Lenkrollen, 2 davon mit Stoppfunktion • Komfortables Crossover® Zündsystem: Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden



SPIRIT® E-320 CLASSIC

Garantie bis 25 Jahre

BLACK | Art.-Nr. 201094 | UVP 879.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG im Vergleich zum SPIRIT® E-310 CLASSIC

1 Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung



Mit dem Gas-Catcher von Weber® können Sie immer sicher zünden, auch bei viel Wind. Im Gas-Catcher wird Gas gesammelt und über die Zündelektrode gezündet.



Die Flavorizer Bars® Aromaschienen leiten beim Grillieren Fett und Bratensaft ab und schützen so das Grillgut vor Flammenbildung.

SPIRIT® E-210 ORIGINAL

Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 220194 | UVP 759.00 CHF

1 Klappbare Seitentische zum platzsparenden Verstauen nach dem Gebrauch, je 3 Besteckhaken 2 Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer: zur optimalen Temperaturkontrolle 3 Warmhalterost: vergrößert die nutzbare Fläche des Grills 4 2-geteilter Grillrost aus Gusseisen, emailliert 5 2 Edelstahlbrenner: stufenlos regelbar 6 Flavorizer Bars® Aromaschienen: aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung 7 Elektrische Zündung: für sicheres und komfortables Zünden 8 2 Lenkrollen mit Stoppfunktion • Komfortables Crossover® Zündsystem: Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden



SPIRIT® E-320 ORIGINAL GBS™

Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 221194 | UVP 1'079.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG im Vergleich zum SPIRIT® E-210 ORIGINAL

• 3 Edelstahlbrenner • Fest stehende Seitentische • GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Gusseisen, emailliert • Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung





SPIRIT® E-310 PREMIUM

Garantie bis 25 Jahre

BLACK
Art.-Nr. 220494 | UVP 1'049.00 CHF

❶ **Feste Seitentische** mit je 3 Besteckhaken
 ❷ **Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer**: zur optimalen Temperaturkontrolle
 ❸ **Warmhalterost**: vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
 ❹ **2-geteilter Grillrost aus Stahl**, emailliert
 ❺ **3 Edelstahlbrenner**: stufenlos regelbar
 ❻ **Flavorizer Bars® Aromaschiene**: aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
 ❼ **Elektrische Zündung**: für sicheres und komfortables Zünden
 ❽ **Gewürzfach**
 ❾ **4 Lenkrollen**, 2 davon mit **Stoppfunktion** • **Komfortables Crossover® Zündsystem**: Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden • **Geschlossene Rückwand** • **Blende** für Halterung der 11 kg Gasflasche



SPIRIT® E-320 PREMIUM GBS™

Garantie bis 25 Jahre

BLACK
Art.-Nr. 221294 | UVP 1'199.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG im Vergleich zum SPIRIT® E-310 PREMIUM

❶ **Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung**
 ❷ **GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz** aus Gusseisen, emailliert



SPIRIT® S-320 PREMIUM GBS™

Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL
Art.-Nr. 221394 | UVP 1'349.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG im Vergleich zum SPIRIT® E-320 PREMIUM GBS™

❶ **Deckel aus Edelstahl**
 ❷ **GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl**: besonders hochwertig, für gleichmässige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche • **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschiene**: besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung • **Tür aus Edelstahl**



GENESIS® E-330

Garantie bis 25 Jahre

BLACK
Art.-Nr. 230194 | UVP 1'949.00 CHF

COPPER*
Art.-Nr. 230394 | UVP 1'949.00 CHF

SMOKE GREY
Art.-Nr. 6535094 | UVP 1'949.00 CHF

❶ **Porzellanemaillierter Deckel, doppelwandig mit integriertem Thermometer**: zur optimalen Temperaturkontrolle
 ❷ **Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillroste**: für gleichmässige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
 ❸ **Sear Station**: durch den zusätzlichen Brenner werden sehr hohe Temperaturen erzeugt: für das perfekte Steak mit Grillmarkierung
 ❹ **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl**: hochwertig und leicht zu reinigen
 ❺ **Komfortables elektrisches Zündsystem**: für sicheres Zünden
 ❻ **Flavorizer Bars® Aromaschiene**: schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
 ❼ **3 getrennt und stufenlos regelbare Brennerventile**: für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillieren • Gasflasche (5 kg): im Unterschrank verstaubar (Gasflasche separat erhältlich) • **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung**: gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar • **Warmhalterost**: aus Edelstahl



GENESIS® S-330 GBS™

Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL
Art.-Nr. 230894 | UVP 2'289.00 CHF



ZUSATZAUSSTATTUNG im Vergleich zum GENESIS® E-330

❶ **Deckel aus Edelstahl, doppelwandig mit integriertem Thermometer**: zur optimalen Temperaturkontrolle
 ❷ **GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl**: besonders hochwertig, für gleichmässige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
 ❸ **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschiene**: besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung

* Solange der Vorrat reicht



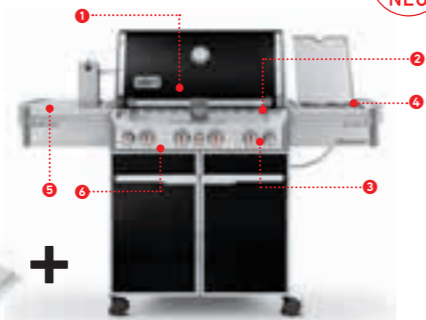


SUMMIT® E-470 GBS™

Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 240094 | UVP 4'099.00 CHF



1 GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl: sehr starke Grillroste mit 9 mm dicken Stäben **2 Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschiene:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft, verhindern Flammenbildung und sorgen für perfektes Grillaroma **3 4 Snap-Jet™ Zünder, für 4 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillieren, Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff **4 Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, zugeklappt auch als Arbeitsfläche nutzbar **5 Edelstahl-Arbeitsflächen mit Aluminiumabschlüssen** **6 Edelstahl-Bedienfeld mit Aluminiumabschlüssen**

- **Grifflicht Grill Out™:** schaltet sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein
- **Drehspieß mit leistungsfähigem Elektromotor:** für ruhigen Lauf auch bei schwerem Grillgut
- **Soft-Touch-Regler:** mit beleuchteter Fassung
- **Infrarotbrenner für Drehspieß:** gleichmässige, optimale Grillbräune
- **Grosse Searing Zone mit zusätzlich 3 kW Nennleistung**
- **Stufenlos regelbarer Räucherbrenner mit 2 kW Nennleistung:** für Gourmets, die den Räuchergeschmack mögen

SUMMIT® S-470 GBS™

Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL

Art.-Nr. 240194 | UVP 4'299.00 CHF



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SUMMIT® E-470 GBS™

- **Edelstahlausstattung**

SUMMIT® E-670 GBS™

Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 240294 | UVP 5'199.00 CHF



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SUMMIT® E-470 GBS™

- **6 Snap-Jet™ Zünder, für 6 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner**
- **2 Grifflichter Grill Out™**
- **Grösste Grillfläche: 80,5 x 49 cm**

SUMMIT® S-670 GBS™

Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL

Art.-Nr. 240394 | UVP 5'399.00 CHF



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SUMMIT® E-670 GBS™

- **Edelstahlausstattung**



SUMMIT® S-660 BUILT-IN GBS™

Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL*

Art.-Nr. 7360079 | UVP 5'299.00 CHF

- **Edelstahl-Grillroste**
- **Infrarotbrenner**
- **Drehspieß**
- **Sear Station**



GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl



SUMMIT® GRILL CENTER GBS™

Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL*

Art.-Nr. 240594 | UVP 9'999.00 CHF

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SUMMIT® S-670 GBS™

- **Abfallbehälter**
- **Eiswürfelfach**
- **Platz für 11 kg Gasflasche**
- **Grosszügiger Stauraum**
- **Grössere Arbeitsfläche**
- **2-stufiger Wok-Brenner, 8 kw**
- **Social Area**



GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl



Abfallbehälter



Eiswürfelfach



Wokbrenner

Grosszügiger Stauraum

Platz für 11 kg Gasflasche

* Solange der Vorrat reicht



ZUBEHÖR

Zum vollendeten Grillvergnügen gehört auch die optimale Ausstattung. Diese bietet Weber® mit seinem grossen Sortiment an hochwertigem Zubehör und Hilfsmitteln wie Premium-Grillkohle, stilvollem Grillbesteck oder nützlichen Reinigungsutensilien. Ob Pizzastein, Geflügelhalter oder Bratenkorb – für jede Anwendung und Spezialität finden Sie die richtige Zusatzausstattung. Alle Weber® Zubehörprodukte weisen höchste Funktionalität und Design-Qualität auf und sind die ideale Ergänzung beim rundum perfekten Grillgenuss.



HOCHWERTIG

Das Weber® Grillzubehör erleichtert nicht nur die Arbeit und ist attraktiv in seiner Gestaltung, es ermöglicht auch die ganze kulinarische Vielfalt des Grillierens zu erschliessen. Da das Zubehör in Form und Funktion ganz auf unsere Grills abgestimmt ist, ermöglicht es Ihnen langen und schonenden Grillspass – zum Beispiel mit den passenden Produkten für Reinigung und Pflege. Jeder Weber® Zubehörartikel wurde dabei aus der Praxis heraus entwickelt und fortlaufend verbessert, so dass Sie hinsichtlich Verarbeitung, Form und Materialqualität nur das Beste von unseren Produkten erwarten dürfen.

GARANTIERT

Nicht nur das Zubehör ist bei uns fester Bestandteil des Sortiments. Wir garantieren zusätzlich, dass wir mindestens über die gesamte Garantiezeit für Ihren Grill sämtliche Ersatzteile verfügbar halten. Mehr dazu lesen Sie unter weber.com

IDEEN FÜR GESUNDES GRILLIEREN

Mit geschlossenem Deckel entstehen keine Flammen und dank der Methode des indirekten Grillierens kann kein Fett in die Glut tropfen. Je weniger verbranntes Fett, desto gesünder der Genuss. Benutzen Sie zum Wenden von Fleisch statt einer Gabel eine Weber® Grillzange – auch so wird verhindert, dass Bratensaft austritt und verbrennt. Fettarmes und vitaminreiches Grillgut wie Kartoffeln, Zucchini oder Paprika ist nicht nur eine geschmackliche, sondern auch eine gesunde Ergänzung.



SALZ- & PFEFFERMÜHLEN*

Mühlen mit Keramikmahlwerk von Crush Grind®, neuartige Softcoat-Beschichtung (rutschfest, schmutzabweisend, leicht zu reinigen)

Pfeffermühle Weber® Style™, schwarz, 30 cm
Art.-Nr. 17090 | UVP 64.00 CHF

Salzmühle Weber® Style™, schwarz, 30 cm
Art.-Nr. 17087 | UVP 64.00CHF

Salz- & Pfeffermühle Weber® Style™, schwarz, 19 cm
Art.-Nr. 17093 | UVP 66.00 CHF

Salz- & Pfefferstreuer Weber® Style™, schwarz, 10 cm
Art.-Nr. 17275 | UVP 29.00 CHF



WEBER'S ORIGINAL GRILL-SAUCEN*

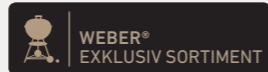
Fruity Curry Dream
Art.-Nr. 50003 | UVP 5.90 CHF

Good Old BBQ
Art.-Nr. 50005 | UVP 5.90 CHF

Mom's Special
Art.-Nr. 50007 | UVP 5.90 CHF

Red Creole
Art.-Nr. 50009 | UVP 5.90 CHF

World Champion BBQ
Art.-Nr. 17551 | UVP 5.90 CHF



Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschliesslich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter weber.com

* Solange der Vorrat reicht



REZEPTE UND TIPPS

In den Weber® Grill-Büchern finden Sie alles, was das "Grillerherz" begehrt. Egal ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert, die ausführliche Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte ermöglicht auch ungeübten Grillfans eine problemlose Zubereitung der Grillgerichte.

Wenn Sie die Kunst des Premium Grillierens live erleben wollen, besuchen Sie einen der abwechslungsreichen Kurse der Grillakademie Original. Hier gibt es die passenden Angebote für Einsteiger und Fortgeschrittene und für alle, die das Grillieren lieben. Informationen zum Kursangebot der Grillakademie Original unter weber-grillakademie.com/ch



1 **WEBER'S GRILLEN MIT HOLZKOHLE**

Art.-Nr. 15812 | LP 26.90 CHF

2 **WEBER'S CLASSICS**

Art.-Nr. 37784 | LP 32.00 CHF

3 **WEBER'S GRILL-BIBEL**

Art.-Nr. 18639 | LP 33.90 CHF

4 **WEBER'S GRILLEN**

Art.-Nr. 26375 | LP 26.90 CHF

5 **WEBER'S RÄUCHERN**

Art.-Nr. 26238 | LP 22.90 CHF

6 **THEMENBÜCHER VON WEBER®**

LP 19.90 CHF

- WEBER'S CHICKEN Art.-Nr. 22841
- WEBER'S STEAK Art.-Nr. 22858
- WEBER'S VEGGIE Art.-Nr. 26221
- WEBER'S SEAFOOD Art.-Nr. 26245
- WEBER'S BURGER Art.-Nr. 33359
- WEBER'S HOT & SPICY Art.-Nr. 37845

* Solange der Vorrat reicht

LP: Ladenpreis



- 1 **GRILLZANGE** Edelstahl, schwarz Art.-Nr. 6610 | UVP 29.00 CHF
- 2 **GRILLGABEL** Edelstahl, schwarz Art.-Nr. 6615 | UVP 23.90 CHF
- 3 **SPITZZANGE** Edelstahl, schwarz Art.-Nr. 6655 | UVP 31.00 CHF
- 4 **WÜRSTCHEN-ZANGE** Edelstahl, schwarz Art.-Nr. 6650 | UVP 33.00 CHF
- 5 **GRILLBESTECK** 3-teilig, Edelstahl, schwarz Art.-Nr. 6630 | UVP 59.00 CHF
- 6 **PINSEL MIT SILIKONBORSTEN** schwarz Art.-Nr. 6661 | UVP 21.00 CHF
- 7 **PINSEL WEBER® STYLE™** mit Silikonbürsten, Edelstahl Art.-Nr. 6701 | UVP 27.00 CHF
- 8 **FISCHWENDER** Edelstahl, schwarz Art.-Nr. 6673 | UVP 37.00 CHF
- 9 **WENDER** Edelstahl, schwarz Art.-Nr. 6620 | UVP 25.90 CHF
- 10 **GRILLBESTECK KOMPAKT** 2-teilig, Edelstahl, schwarz Art.-Nr. 6645 | UVP 39.00 CHF
- 11 **GRILLBESTECK-SET WEBER® STYLE™** 2-teilig, Edelstahl Art.-Nr. 6707 | UVP 79.00 CHF
- 12 **WENDER WEBER® STYLE™** Edelstahl Art.-Nr. 6705 | UVP 39.90 CHF
- 13 **WOKBESTECK-SET** 2-teilig aus Buchenholz Art.-Nr. 6468 | UVP 40.00 CHF
- 14 **SPEZIAL BBQ-SET* WEBER® STYLE™** 2-teilig, Edelstahl versch. Farben | UVP 54.00 CHF

Generell können Sie alle **WEBER® GRILLBESTECKE** in der Spülmaschine reinigen.

Das **WOKBESTECK-SET** aus Buchenholz bitte ausschliesslich mit der Hand spülen.

SPEZIAL BBQ-SET* WEBER® STYLE™

Griff Farben	
Red	Art.-Nr. 17114
Lime	Art.-Nr. 17115
Ivory	Art.-Nr. 17147
Wedgwood Blue	Art.-Nr. 17180
Brick Red	Art.-Nr. 17281
Warm Grey	Art.-Nr. 17282



- 1 **DIGITAL-TASCHENTHERMOMETER** Art.-Nr. 6492 | UVP 25.00 CHF
- 2 **DIGITAL-TASCHENTHERMOMETER KLAPPBAR** Art.-Nr. 6491 | UVP 46.90 CHF
- 3 **DIGITAL THERMOMETER WEBER® STYLE™ (BLUE LCD)** Für das gleichzeitige Messen in zwei Fleischstücken, drahtlose Datenübertragung (Reichweite 75 m). (Batterien im Lieferumfang enthalten) Art.-Nr. 6741 | UVP 109.00 CHF
- 4 **ERSATZ-MESSFÜHLER WEBER® STYLE™** Für Digital Thermometer (Art.-Nr.: 6741 & 6742). Art.-Nr. 6743 | UVP 19.90 CHF
- 5 **DIGITAL THERMOMETER WEBER® STYLE™ (STANDARD LCD)** Dank des Displays mit Hintergrundbeleuchtung haben Sie auch nachts die Temperatur immer im Blick. Empfohlene Temperaturangaben sind vorprogrammiert, weitere Einstellungen können personalisiert werden. (Batterien im Lieferumfang enthalten) Art.-Nr. 6742 | UVP 69.00 CHF
- 6 **FEUERZEUG** Mit Kindersicherung Art.-Nr. 17214 | UVP 13.50 CHF
- 7 **GRILLHANDSCHUH-SET** Mit Silikon-Griffflächen, schwarz S/M, Art.-Nr. 6669 | UVP 54.00 CHF L/XL, Art.-Nr. 6670 | UVP 54.00 CHF
- 8 **GRILLHANDSCHUH** Schwarz Art.-Nr. 6472 | UVP 18.90 CHF
- 9 **PIZZASCHNEIDER WEBER® STYLE™** Aus Edelstahl und mit Fingerschutz Art.-Nr. 17060 | UVP 27.00 CHF
- 10 **PIZZAHEBER WEBER® STYLE™** Aus Edelstahl mit Softcoating-Griff, schwarz Art.-Nr. 17062 | UVP 54.00 CHF
- 11 **BBQ GRILL-OIL-ANTI-STICK** Aus Sonnenblumenöl Art.-Nr. 17511 | UVP 8.50 CHF
- 12 **FEUERZEUG WEBER® STYLE™** Edelstahl, nachfüllbar, kindersicher Art.-Nr. 17216 | UVP 39.90 CHF
- 13 **GRILLSCHÜRZE** Schwarz mit rotem Kugelgrill Art.-Nr. 6474 | UVP 26.90 CHF

* Solange der Vorrat reicht



1

2



3



4



7



8



5



6



9



10



11



12

1 ANZÜND-SET

Enthält einen Weber® Rapidfire® Anzündkamin, 12 Anzündwürfel und 2 kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes
Art.-Nr. 1013 | UVP 39.90 CHF

5 ANZÜNDWÜRFEL

Umweltverträglich und sicher, 24 Stück/Packung
Art.-Nr. 17519 | UVP 4.00 CHF

9 WEBER® GRILL-ANZÜNDHÖLZER*

50 extralange Zündhölzer pro Packung, fünf verschiedene Verpackungsdesigns
Art.-Nr. 16024 | UVP 5.50 CHF

2 KLEINER ANZÜNDKAMIN

Passend für Smokey Joe® Premium, Go-Anywhere® Holzkohle, Bar-B-Kettle® 47 cm, etc.
Art.-Nr. 7447 | UVP 24.90 CHF

6 ANZÜNDWÜRFEL BRAUN

Anzündhilfe aus Holzfasern – ökologisch, geruchlos und ohne Paraffin, 48 Stück/Packung
Art.-Nr. 17512 | UVP 6.90 CHF

10 EASY START PREMIUM BRIQUETTES (DOPPELPAK)

Set bestehend aus zwei Beuteln mit Anzündmittel getränkten Holzkohlebriketts – fertig vorportioniert für schnelles und unkompliziertes Grillieren.

1 Beutel ideal für Smokey Joe® Premium (37 cm)
2 Beutel für Holzkohlegrills (57 cm)
Art.-Nr. 17532 | UVP 5.50 CHF

3 HOLZKOHLEHALTER

2er-Set
Art.-Nr. 7402 | UVP 19.00 CHF

7 WEBER® FEDERSTAHL KOHLEZANGE*

Für optimales Arrangieren der Kohle
Art.-Nr. 13010 | UVP 54.00 CHF

11 LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES

Lang anhaltende Glut, universell einsetzbar. Extrem lange Brenndauer von bis zu 4 Stunden.

3 kg Art.-Nr. 16011 | UVP 8.50 CHF

7 kg Art.-Nr. 16013 | UVP 13.90 CHF

4 HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

Ab 57 cm Durchmesser, 2er-Set
Art.-Nr. 7403 | UVP 33.90 CHF

8 WEBER® HOLZKOHLESCHIEBER

Zum gleichmässigen Verteilen der Glut
Art.-Nr. 13011 | UVP 26.00 CHF

12 PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE

Schnell, leistungsstark und ergiebig – die Dreiholz-Mischung aus Buche, Eiche und Hainbuche. Volle Glut in 15 Minuten. Weniger Staub, Russ und Funkenflug – optimal für volle Luftzufuhr.

3 kg Art.-Nr. 17515 | UVP 7.90 CHF

5 kg Art.-Nr. 17516 | UVP 12.90 CHF

GRILL ACADEMY TIPP: ANZÜNDEN

VERWENDUNG DES ANZÜNDKAMINS



1 Legen Sie 2–3 Anzündwürfel auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den Anzündkamin, gefüllt mit den Weber® Long Lasting Premium Briquettes oder einer der Weber® Grillkohlen direkt über die Anzündwürfel.



2 Nach ca. 30 Minuten (bei Briketts), bzw. nach ca. 15–20 Minuten (bei Holzkohlen), wenn der Inhalt durchgeglüht und mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, schütten Sie die heisse Glut auf den Kohlerost oder in die Kohlekörbe.



3 Aufgrund der Bauart des Anzündkamins werden die Weber® Long Lasting Premium Briquettes und die Weber® Grill-Holzkohlen sehr schnell heiss und erreichen die bestmögliche Temperatur.



PIZZAOFEN

Pizza wie beim Italiener. Für Holzkohlegrills 57 cm Durchmesser. (Durchmesser Pizzastein 39,5 cm).
Art.-Nr. 6520 | UVP 229.00 CHF

DECKELHALTER SLIDE-A-SIDE

Für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet, Edelstahl
Art.-Nr. 8411 | UVP 47.00 CHF



BESTECKHALTER

Für Holzkohlegrills mit 47 und 57 cm Durchmesser geeignet (ohne Besteck)
Art.-Nr. 7401 | UVP 13.50 CHF



WARMHALTEROST

Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet (ausser Compact Kettle®)
Art.-Nr. 8417 | UVP 47.00 CHF



GRIFFLICHT GRILL OUT™

Für Weber® Spirit®, Genesis® und Summit® Grills (ab Baujahr 2003), Batterien nicht im Lieferumfang enthalten
Art.-Nr. 7516 | UVP 47.00 CHF



GRIFFLICHT GRILL OUT™

Für Weber® Q® 100-/1000-Serie, sowie Q® 200-/2000-Serie
Art.-Nr. 6503 | UVP 54.00 CHF



* Solange der Vorrat reicht

RÄUCHERN

SMOKEN RÄUCHERN GRILLIEREN

Was Sie schon immer über Smoken, Geschmacks-Räuchern und die Kunst des Premium Grillierens wissen wollten, erfahren Sie auch bei den Kirschen der Grillakademie Original. Wir klären mit Ihnen die Fragen, in welchem Grill man wie am besten smoken bzw. räuchern kann bzw. wie perfektes Raucharoma und Rauchfärbung in nur 15–20 Minuten gelingt.

Informationen zum Kursangebot der Grillakademie Original unter weber-grillakademie.com/ch



WEBER'S RÄUCHERN

Anleitungen, Tipps & Rezepte rund ums Thema „Räuchern“. (siehe Seite 107)



WEBER® RÄUCHERBRETT ZEDERNHOLZ JE 2 STÜCK/PACKUNG

Klein, 30 x 15 cm
Art.-Nr. **17522** | UVP **21.00 CHF**

Gross, 40 x 19,5 cm
Art.-Nr. **50019** | UVP **26.90 CHF**



WOOD WRAPS

8 Stück
Wood Wraps **Erlenholz**
Art.-Nr. **17520** | UVP **15.90 CHF**

Wood Wraps **Zedernholz**
Art.-Nr. **17521** | UVP **15.90 CHF**



WOOD CHUNKS

Zwei Geschmacksrichtungen
Wood Chunks **Hickory**
Art.-Nr. **17056** | UVP **13.50 CHF**

Wood Chunks **Mesquite**
Art.-Nr. **17106** | UVP **13.50 CHF**



FIRE SPICE CHIPS PROBIERGRÖSSEN 6 SORTEN

Mesquite, Hickory, Pecannus-, Kirsch-, Apfel- und Buchenholz
Art.-Nr. **17903** | UVP **29.00 CHF**



RÄUCHERAUFSATZ* FÜR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ 57 CM

Set mit Gestell, 8 Fischhaken sowie 3 Haltevorrichtungen.
Art.-Nr. **7473** | UVP **75.00 CHF**



RÄUCHER BOX UNIVERSAL

Aus Stahl mit Anti-Haft-Beschichtung, nicht spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. **17179** | UVP **37.90 CHF**



RÄUCHEREINHEIT*

1 Mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle bis inklusive 2010)
Art.-Nr. **7541** | UVP **135.00 CHF**

2 Mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)
Art.-Nr. **7563** | UVP **162.00 CHF**



RÄUCHEREINHEIT*

1 Mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle bis inklusive 2010)
Art.-Nr. **7541** | UVP **135.00 CHF**

2 Mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)
Art.-Nr. **7563** | UVP **162.00 CHF**

* Solange der Vorrat reicht

COOKWARE SYSTEM (CWS)

Kombinieren ganz nach Ihrem Geschmack. Das **WEBER® STYLE™ GRILLGESCHIRR** bietet nicht nur das ideale Zubehör für das gelungene Grillmenü und sorgt mit seiner Spezialbeschichtung für vorzügliche Ergebnisse, es besticht auch durch seine intelligente Systematik für alle Weber® Grillmodelle. Der Universalgriff ist für alle Teile einsetzbar, die Einzelteile lassen sich ohne Griff platzsparend verstauen.



WEBER® STYLE™ CWS-UNIVERSALGRIFF*

Nylon und Edelstahl
Art.-Nr. **17506** | UVP **54.00 CHF**



WEBER® STYLE™ CWS-STARTER-SET*

Bratpfanne und Universalgriff
Art.-Nr. **17507** | UVP **95.00 CHF**



WEBER® STYLE™ CWS-3ER-SET*

Bratpfanne, Saucetopf und Universalgriff
Art.-Nr. **17508** | UVP **135.00 CHF**



WEBER® STYLE™ CWS-BRATPFANNE*

280 x 50 mm
Art.-Nr. **17500** | UVP **61.00 CHF**



WEBER® STYLE™ CWS-GEMÜSEPFANNE* MIT LÖCHERN

280 x 50 mm
Art.-Nr. **17501** | UVP **61.00 CHF**



WEBER® STYLE™ CWS-WOK*

320 x 95 mm
Art.-Nr. **17504** | UVP **61.00 CHF**



WEBER® STYLE™ CWS-SAUCENTOPF*

180 x 80 mm
Art.-Nr. **17502** | UVP **55.00 CHF**



PIZZASTEIN RECHTECKIG (INKL. BLECH)

Dicke: 12 mm
44 x 30 cm, Gewicht: 3,4 kg
ab Weber® Q® 300/3000 und BBQ ab 57 cm
Art.-Nr. **17059** | UVP **69.00 CHF**



PIZZASTEIN RUND (INKL. BLECH)

Dicke: 12 mm
ø 26 cm, Gewicht: 1,45 kg, ab Weber® Q® 100/1000 und BBQ ab 47 cm
Art.-Nr. **17057** | UVP **41.00 CHF**

ø 36,5 cm, Gewicht: 2,75 kg, ab BBQ 57 cm
Art.-Nr. **17058** | UVP **54.00 CHF**



PIZZASTEIN

Der Pizzastein aus französischem Ton verteilt die Hitze schnell und gleichmässig; die integrierten Griffe ermöglichen eine bequeme Handhabung. Die langlebige Beschichtung schützt vor Verblassen, Rissbildung und Absplitterung. Geeignet für Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills. Ideal zum Backen von Pizza, Brot und Gebäck. Durchmesser 40 cm (ohne Griffe).
Für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Weber® Q® 300-/3000-Serie
Art.-Nr. **6730** | UVP **95.00 CHF**

* Solange der Vorrat reicht



MEHR ALS GRILLIEREN: DAS WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM

GOURMET BBQ SYSTEM – KOREANISCHER BBQ GRILLEINSATZ

Hervorragend geeignet zur Zubereitung von mariniertem Grillgut. Mit dem praktischen Aromaring geht garantiert kein Tropfen Fleischsaft oder Marinade verloren. Aus porzellanemailliertem Gusseisen.
Art.-Nr. **8840** | UVP **79.00 CHF**



GOURMET BBQ SYSTEM – EBELSKIVER EINSATZ

Backen auf Dänisch. Ob süss oder herzhaft, bei den Füllungen der kugeligen Pfannkuchen sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Einzigartiger Einsatz aus porzellanemailliertem Gusseisen für eine gleichmässige Hitzeverteilung
Art.-Nr. **8841** | UVP **79.00 CHF**



GOURMET BBQ SYSTEM – GEFLÜGELHALTER EINSATZ*

Two-in-one-Design aus Edelstahl mit abnehmbarem Hühncheneinsatz. Ideal zur gleichzeitigen Zubereitung von Gemüse
Art.-Nr. **8838** | UVP **79.00 CHF**



GOURMET BBQ SYSTEM – WOK EINSATZ

„Grill-Kochen“ im Asia-Style, aus porzellan-emailliertem Gusseisen
Art.-Nr. **7422** | UVP **94.00 CHF**



GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE EINSATZ

Searing Rost für die perfekte Grillmarkierung, aus porzellanemailliertem Gusseisen
Art.-Nr. **8834** | UVP **69.00 CHF**



GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNEN EINSATZ

Die Pfanne für den Grill, aus porzellan-emailliertem Gusseisen
Art.-Nr. **7421** | UVP **69.00 CHF**



GOURMET BBQ SYSTEM – PIZZASTEIN MIT GESTELL

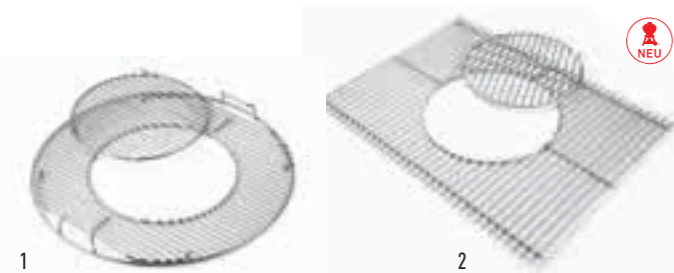
Ob Brot oder belegter Teig – der Pizzastein speziell für den sicheren Einsatz mit dem Gourmet BBQ System
Art.-Nr. **8836** | UVP **69.00 CHF**



GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ

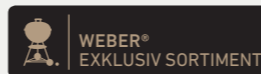
1 | Für Holzkohlegrills Ø 57 cm Art.-Nr. **8835** | UVP **69.00 CHF**
 2 | Für Holzkohlegrills Ø 57 cm, Edelstahl Art.-Nr. **8843** | UVP **135.00 CHF**

2 | komplett aus Edelstahl Art.-Nr. **7586** | UVP **119.00 CHF**
 Für Spirit® 300-Serie Art.-Nr. **7587** | UVP **135.00 CHF**
 Für Genesis®, Edelstahl Art.-Nr. **7585** | UVP **189.00 CHF**
 Für Summit® 400-/ 600-Serie



1

2



Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschliesslich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter weber.com



GEMÜSEKORB WEBER® STYLE™ EDELSTAHL

Klein, 19,4 x 24 x 6,5 cm, für BBQ ab 37 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 100/1000 Art.-Nr. **6481** | UVP **27.00 CHF**
Gross, 37 x 30 x 6,5 cm, für BBQ ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000 Art.-Nr. **6434** | UVP **54.00 CHF**

KLEINER BRATENKORB*
 Ab Weber® Q® 100/1000 und BBQ 37 cm Art.-Nr. **6429** | UVP **27.00 CHF**



GRILLPFANNEN FÜR GEMÜSE AUS ALUMINIUM*

Ca. 20 x 20 cm, 4 Stück Art.-Nr. **6314** | UVP **13.50 CHF**

FISCH- UND GEMÜSEHALTER

Edelstahl, rechteckig **klein**, ab Weber® Q® 100/1000 und BBQ 37 cm Art.-Nr. **6470** | UVP **47.00 CHF**
gross, ab Weber® Q® 300/3000 und BBQ 47 cm Art.-Nr. **6471** | UVP **54.00 CHF**



BARBECUE GRILLING RACK WEBER® STYLE™

Aus Edelstahl, für Spareribs und Braten, verwendbar in Kombination mit den grossen Alu-Tropfschalen (Art.-Nr.: 6416). Für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Weber® Q® 300-/3000-Serie. Art.-Nr. **6727** | UVP **79.90 CHF**



GRILLPFANNE WEBER® STYLE™

Aus Edelstahl, 44,4 x 30 cm, für BBQ ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000 Art.-Nr. **6435** | UVP **54.00 CHF**

GEMÜSEKORB

Klein, Edelstahl Art.-Nr. **6677** | UVP **27.00 CHF**
Gross, Edelstahl Art.-Nr. **6678** | UVP **34.00 CHF**



GEFLÜGELHALTER WEBER® STYLE™

Für die perfekte Zubereitung von Brathähnchen oder anderem Geflügel. Aus Aluminium mit einer verbesserten Keramikbeschichtung für leichtere Reinigung. Für Holzkohlegrills ab 57 cm und Weber® Q® ab 300-/3000-Serie. Art.-Nr. **6408** | UVP **75.00 CHF**



ALU-TROPFSCHALEN

Klein, 10 Stück Art.-Nr. **6415** | UVP **11.50 CHF**
Gross, 10 Stück Art.-Nr. **6416** | UVP **21.00 CHF**
Für Summit®, 10 Stück Art.-Nr. **6417** | UVP **26.00 CHF**
XL, für Holzkohlegrills ab 57 cm, 5 Stück Art.-Nr. **6454** | UVP **13.50 CHF**



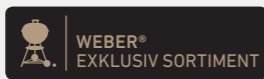
SPARE-RIB-HALTER & BRATENKORB

Ab Weber® Q® 300/3000 und BBQ 57 cm Art.-Nr. **6469** | UVP **34.00 CHF**



GEFLÜGELHALTER

Für Weber® Q® 300/3000 und BBQ ab 57 cm Art.-Nr. **6482** | UVP **27.00 CHF**



Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschliesslich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter weber.com



HAMBURGERPRESSE

Spülmaschinene geeignet
Art.-Nr. **6483** | UVP **19.90 CHF**



MINI-HAMBURGERPRESSE

Zum gleichzeitigen Formen kleiner Burger. Die Vertiefung in der Mitte garantiert optimale Saftigkeit. Mit abnehmbarem Nylongriff für leichtes Reinigen. Spülmaschinene geeignet.
Art.-Nr. **6485** | UVP **19.90 CHF**



MANGAL GRILL-SET*

Fünf handdrehbare, lange Grillspiesse mit Gestell für BBQ 57 cm, Edelstahl
Art.-Nr. **8466** | UVP **125.00 CHF**



DREHSPIESSE

1 DREHSPIESS BBQ 57 CM mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss) für ein gleichmässiges Drehen des Grillguts, für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet
Art.-Nr. **50029** | UVP **229.00 CHF**

2 DREHSPIESS SPIRIT® passend für alle alten und neuen Weber® Spirit® Gasgrills (2013 und früher)
Art.-Nr. **420299** | UVP **199.00 CHF**

3 DREHSPIESS GENESIS®* mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss), passend für alle Weber® Genesis® Gasgrills
Art.-Nr. **50027** | UVP **229.00 CHF**



MANGAL GRILL-SET ERSATZGRILLSPIESSE*

Für BBQ 57 cm. 5 Stück, Edelstahl
Art.-Nr. **8467** | UVP **69.00 CHF**



SCHASCHLIK-SET

5 Edelstahlspiesse in einem Edelstahlgestell, für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000.
Art.-Nr. **6606** | UVP **47.00 CHF**



SPIESS-SET WEBER® STYLE™ EDELSTAHL

Mit 4 Spiesen sowie Abziehfunktion
Art.-Nr. **6726** | UVP **39.90 CHF**



ORIGINAL BAMBUS SPIESSE

Vielseitig einsetzbare Spiesse aus sehr strapazierfähigem und unempfindlichem Bambus. Set enthält 25 Einweg-Spiesse.
Art.-Nr. **6608** | UVP **5.50 CHF**



DOPPELSPIESSE

Spülmaschinenfest. 8 Stück
Art.-Nr. **8402** | UVP **19.90 CHF**



Dieses System vergrössert die nutzbare Fläche des Grills um weitere drei Ebenen. Spiesse, Gemüsekorb oder der Erweiterungsrost können an dem ETCS Gestell eingehängt und über der eigentlichen Grillrostfläche verwendet werden. Passend für folgende Gasgrill-Serien: **SPIRIT® 300-SERIE, GENESIS® & SUMMIT®**. Alle Produkte sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.



ETCS EDELSTAHLROST UND SPIESS-SET EDELSTAHL

Erweitert die Grillfläche und ermöglicht, auf zusätzlichen Ebenen zu grillieren. Grundausstattung mit Gestell sowie 8 Spiesen für Spirit® 300-Serie, Genesis® und Summit®.
Art.-Nr. **7615** | UVP **79.90 CHF**



ETCS GEMÜSEKORB EDELSTAHL

Auch zur Verwendung direkt auf dem Grillrost. Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615
Art.-Nr. **7616** | UVP **39.90 CHF**



ETCS ERWEITERUNGSROST EDELSTAHL

Nutzbar auch als Warmhalterost oder für Hähnchenschenkel, max. 1,4 kg. Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615.
Art.-Nr. **7617** | UVP **19.90 CHF**



ETCS SPIESS-SET 4 STÜCK, EDELSTAHL

Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615 oder auch separat.
Art.-Nr. **7618** | UVP **28.00 CHF**

* Solange der Vorrat reicht

REINIGUNG DER ROSTE

Auf Ihrem Weber® Grill sollten Sie zuerst alle groben Grillgutreste vom Grillrost entfernen.

Wenn noch ausreichend Hitze vorhanden ist, öffnen Sie bei Ihrem **HOLZKOHLEGRILL** die Lüftungsschieber und schliessen Sie den Deckel. Der Ausbrennvorgang der Grillroste dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heissen Grillrost mit einer Weber® Grillbürste mit Bambus-Holzgriff ab.

Bei Ihrem Weber® **GASGRILL** brennen Sie vor oder nach dem Grillieren die Grillroste 10–15 Minuten lang auf höchster Stufe aus, bis kein Rauch mehr aufsteigt. Nutzen Sie bitte eine 3-seitige Grillbürste von Weber® für die Reinigung des heissen Grillrostes.

Den **ELEKTROGRILL** reinigen Sie, indem Sie den Regler auf hohe Stufe stellen und den Deckel schliessen. Der Ausbrennvorgang des Grillrostes dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heissen Grillrost mit der sauberen 3-seitigen Grillbürste ab und fertig ist der Grill für Ihr nächstes Grillvergnügen!

GRILLREINIGUNG

Für ein problemloses Säubern aller Grillmodelle verwenden Sie den **WEBER® GRILL-REINIGER**.

Für intensives Säubern aller Grillroste (aus Edelstahl, verchromt oder emailliert), verwenden Sie den **WEBER® GRILLROST-REINIGER** mit einem rauen Küchenschwamm und heissem Wasser. Achten Sie dabei darauf, die gusseisernen Roste nach der Reinigung gut abzutrocknen.

Um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden, benutzen Sie das **WEBER® ANTI-STICK SPRAY**.

ABDECKHAUBEN

Mit den Weber® **ABDECKHAUBEN** können Sie Ihren Grill bei jeder Witterung im Garten stehen lassen. Somit haben Sie zu jeder Jahreszeit Gelegenheit zum Grillieren – egal ob Sommer oder Winter. Die Weber® Grillsaison dauert 12 Monate. Säubern Sie die Abdeckhauben mit mildem Reinigungsmittel und von Hand, da diese nicht waschmaschinengeeignet sind.



1 GRILLBÜRSTE WEBER® STYLE™

Mit Edelstahlborsten und austauschbarem Edelstahlkopf
Art.-Nr. 6708 | UVP 54.00 CHF

2 ERSATZKOPF-SET GRILLBÜRSTE WEBER® STYLE™

2 Stk., passend für die Weber® Style™ Grillbürste (Art.-Nr.: 6708).
Art.-Nr. 6709 | UVP 18.00 CHF

4 3-SEITIGE GRILLBÜRSTE

Mit Edelstahlborsten
30 cm, Art.-Nr. 6494 | UVP 17.90 CHF
53 cm, Art.-Nr. 6493 | UVP 21.90 CHF

5 GRILLBÜRSTEN MIT BAMBUS-HOLZGRIFF

Mit Edelstahlborsten
30 cm, Art.-Nr. 6463 | UVP 13.90 CHF
46 cm, Art.-Nr. 6464 | UVP 17.90 CHF

3 GRILLBÜRSTE

Für gusseiserne Oberflächen ab Spirit®, mit Edelstahlborsten
Art.-Nr. 6495 | UVP 16.90 CHF

6 REINIGER

- Grill-Reiniger**
Art.-Nr. 26103 | UVP 9.50 CHF
- Grillrost-Reiniger**
Art.-Nr. 26104 | UVP 9.50 CHF
- Edelstahl-Reiniger**
Art.-Nr. 26105 | UVP 9.50 CHF
- Weber® Q® Reiniger**
Art.-Nr. 26106 | UVP 9.50 CHF

7a | 7b GRILLROST

- Für BBQ 37 cm
Art.-Nr. 8407 | UVP 21.90 CHF
- Für BBQ 47 cm
Art.-Nr. 8413 | UVP 27.00 CHF
- Für BBQ 57 cm
Art.-Nr. 8423 | UVP 40.00 CHF
- Klappbar**, für BBQ 47 cm
Art.-Nr. 8414 | UVP 40.00 CHF
- Klappbar**, für BBQ 57 cm
Art.-Nr. 8424 | UVP 54.00 CHF
- Klappbar**, für BBQ 47 cm, Edelstahl
Art.-Nr. 7434 | UVP 59.00 CHF
- Klappbar**, für BBQ 57 cm, Edelstahl
Art.-Nr. 7437 | UVP 88.00 CHF

1 ABDECKHAUBE PREMIUM GENESIS® UND SUMMIT®

- Für Genesis® 300-Serie
Art.-Nr. 7553 | UVP 139.00 CHF
- Für Summit® 400-Serie*
Art.-Nr. 7554 | UVP 175.00 CHF
- Für Summit® 600-Serie*
Art.-Nr. 7555 | UVP 199.00 CHF

5 ABDECKHAUBE PREMIUM

Für Spirit® (200- und 300-Serie)
Art.-Nr. 7569 | UVP 121.00 CHF

8 ABDECKHAUBE PREMIUM

Für Performer
Art.-Nr. 7455 | UVP 115.00 CHF

2 ABDECKHAUBE PREMIUM

Für Performer® Original GBS™ mit heruntergeklappten Tischen, aus strapazierfähigem Vinyl
Art.-Nr. 7449 | UVP 99.00 CHF

6 ABDECKHAUBE STANDARD

- Für BBQ 47 cm
Art.-Nr. 7450 | UVP 21.00 CHF
- Für BBQ 57 cm
Art.-Nr. 7451 | UVP 27.00 CHF

9 ABDECKHAUBE STANDARD

- Weber® Q® 100-/1000-Serie**
Art.-Nr. 6550 | UVP 27.00 CHF
- Weber® Q® 200-/2000-Serie**
Art.-Nr. 6551 | UVP 34.00 CHF

3 ABDECKHAUBE PREMIUM

- Für BBQ 47 cm
Art.-Nr. 7452 | UVP 47.00 CHF
- Für One-Touch® Gold und Original 57 cm
Art.-Nr. 7453 | UVP 47.00 CHF

Für One-Touch® Premium 57 cm und Master-Touch™ GBS™
Art.-Nr. 8442 | UVP 61.00 CHF

Für One-Touch® Premium 67 cm*
Art.-Nr. 7574 | UVP 68.00 CHF

10 ABDECKHAUBE PREMIUM*

Für BBQ 47 cm und 57 cm mit Arbeitstisch.
Art.-Nr. 7454 | UVP 68.00 CHF

4 ABDECKHAUBE FIREPLACE

Passend für das Modell 2014 (Art.-Nr. 2750).
Art.-Nr. 7470 | UVP 47.00 CHF

7 ABDECKHAUBE PREMIUM

- Für Weber® Q® 100-/1000-Serie und Weber® Q® 200-/2000-Serie mit Stand oder Rollwagen Standard
Art.-Nr. 6554 | UVP 54.00 CHF
- (lange Abdeckhaube für Grills mit Rollwagen Premium)
Für Weber® Q® 200-/2000-Serie
Art.-Nr. 6552 | UVP 54.00 CHF
- Für Weber® Q® 300-/3000-Serie
Art.-Nr. 6553 | UVP 54.00 CHF

11 ABDECKHAUBE PREMIUM*

Für Summit® Grill Center
Art.-Nr. 7560 | UVP 229.00 CHF

* Solange der Vorrat reicht



1



2



3



4



7



8



5



6



10



9



11

1 WARMHALTEROST

Für Weber® Q® 200-/2000-Serie
AUCH FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. **6569** | UVP **48.00 CHF**

Für Weber® Q® 300-/3000-Serie
AUCH FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. **6570** | UVP **54.00 CHF**

8 ROLLWAGEN PREMIUM*

Geeignet für folgende Grills:
Weber® Q® 200,
Weber® Q® 220,
Weber® Q® 240 und
Weber® Char Q® 260
NUR FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. **8460** | UVP **195.00 CHF**

2 DREHSPIESS

Für Weber® Q® 300-/3000-Serie
Art.-Nr. **420099** | UVP **239.00 CHF**

5 GAS-KARTUSCHE

Für Weber® Q® 100-/1000-Serie,
Performer® Deluxe GBS™ Gourmet
und Go-Anywhere® Gas
Art.-Nr. **26100** | UVP **10.90 CHF**

9 ROLLWAGEN STANDARD*

Für Weber® Q® 100 – 220
NUR FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. **6549** | UVP **105.00 CHF**

11 UMRÜST-SET FÜR GASFLASCHE

60 cm Schlauch, Weber® Q® 100,
Q® 120, Q® 1000, Q® 1200
Art.-Nr. **25002** | UVP **23.00 CHF**

3 SEITENTISCHE*

Für Weber® Q® 1000-Serie, 2er-Set
Art.-Nr. **6527** | UVP **54.00 CHF**

6 Q® 200 STAND*

**Weber® Q® 200 Stand für Weber®
Q® 200, 220 und 240**
Art.-Nr. **6517** | UVP **115.00 CHF**

10 GASFLASCCHSCHUTZHÜLLE

Aus wasserfestem PVC, Innenfutter
aus Polyester
Klein für 5 kg, Höhe: 43 cm,
Bodenumfang: 98 cm
Art.-Nr. **3973** | UVP **18.90 CHF**
Gross für 11 kg, Höhe: 60 cm,
Bodenumfang: 98 cm
Art.-Nr. **3972** | UVP **23.00 CHF**

4 ROLLWAGEN PREMIUM

Für Weber® Q® 2000- und 3000-Serie
NICHT FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. **6526** | UVP **216.00 CHF**

7 ROLLWAGEN STANDARD

Für Weber® Q® 1000- und 2000-Serie
NICHT FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. **6557** | UVP **135.00 CHF**



1



2



GRILLPLATTE

porzellanemailierte, gusseiserne Grill-
platten

1* Für Weber® Q® 200/220, mit Griffen zum
Einhaken, Grillplatte wird auf dem Rost
liegend verwendet

NUR FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. **6505** | UVP **81.00 CHF**

1* Für Weber® Q™ 100, Q™ 120, One-
Touch® Original / One-Touch® Premium
57 cm

NUR FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. **6504** | UVP **69.00 CHF**

2 Für Weber® Q® 1000/1200 (Austausch
rechte Seite) sowie Q® 1400 (Austausch
linke Seite)

NUR FÜR MODELLE AB 2014
Art.-Nr. **6558** | UVP **69.00 CHF**

2 Für Weber® Q® 2000/2200 (Austausch
rechte Seite) sowie Q® 2400 (Austausch
linke Seite)

NUR FÜR MODELLE AB 2014
Art.-Nr. **6559** | UVP **81.00 CHF**

2 Für Weber® Q® 300 /3000-Serie, ersetzt
eine Hälfte des Grillrosts, mit 2 integrier-
ten Fettablauföffnungen

PASST FÜR MODELLE 2013 UND 2014
Art.-Nr. **6506** | UVP **99.00 CHF**

BRATENROST FÜR Q® HITZESCHILD*

Ermöglicht in Verbindung mit dem Hitzeschild
indirektes Grillieren auf dem Q®: so gelingt
die Zubereitung grösserer Stücke Fleisch oder
ganzer Hähnchen.

Klein, für Q® 100-/1000-Serie, Go-Anywhere®
Gas und Go-Anywhere® Holzkohle
(Verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6561)
Art.-Nr. **6563** | UVP **27.00 CHF**

Gross, für Q® 200-/2000-Serie,
sowie Q® 300-/3000-Serie
(Verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6562)
Art.-Nr. **6564** | UVP **34.00 CHF**



2



KERAMISCHE GRILLPLATTE

Mit speziellen Griffen für hohe Griffsicherheit,
auch mit Grillhandschuhen, abgerundete Ecken
zur einfachen Reinigung

Für Holzkohlegrills ab 47 cm und für alle Gas-
grills ab Weber® Q® 100/1000
Art.-Nr. **6465** | UVP **69.00 CHF**

Für Holzkohlegrills ab 57 cm und für alle Gas-
grills ab Weber® Q® 200/2000
Art.-Nr. **17509** | UVP **99.00 CHF**



HITZESCHILD FÜR Q® BRATENROST* SET MIT 5 STÜCK, ALUMINIUM

Schirmt die Hitze ab und ermöglicht so das
indirekte Grillieren auf dem Q®.

Klein, für Q® 100-/1000-Serie, Go-Anywhere®
Gas und Go-Anywhere® Holzkohle
(Verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6563)
Art.-Nr. **6561** | UVP **14.00 CHF**

Gross, für Q® 200-/2000-Serie,
sowie Q® 300-/3000-Serie
(Verwendbar in Kombination mit
Art.-Nr. 6564)
Art.-Nr. **6562** | UVP **18.00 CHF**

GUSSEISERNE WENDEPLATTE

Beidseitig nutzbar, mit einer flachen und einer
geriffelten Seite

1 Für Spirit® E-210, (Modelle ab 2013)*
Art.-Nr. **7597** | UVP **121.00 CHF**

1 Für Spirit® E-310, E-320 und S-320 Premium
Genesis® B + C, Genesis® 700 – 5000,
One-Touch® 57 cm, Platinum®*
Art.-Nr. **7598** | UVP **129.00 CHF**

2 Für Genesis® 300-Serie
Art.-Nr. **7566** | UVP **139.00 CHF**

2 Für Summit® 400- und 600-Serie*
Art.-Nr. **7404** | UVP **139.00 CHF**

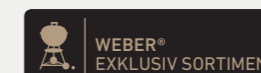
UNIVERSELLE GUSSEISERNE GRILLPLATTE PLANCHA

Zur Zubereitung von Fisch oder
Gambas, Gemüse oder leckeren
Omeletts. Ab Weber® Q®
300-/3000-Serie,
Spirit®, Genesis® und Summit®.
Art.-Nr. **6466** | UVP **139.00 CHF**



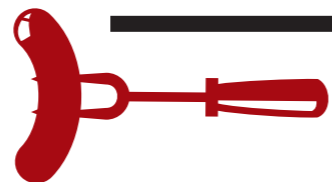
* Solange der Vorrat reicht

* Solange der Vorrat reicht



Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie aus-
schliesslich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier
erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich
eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler
finden Sie über die Händlersuche unter **weber.com**





FÜR LIFESTYLE- UND FASHIONPUBLIZIST SIEMS LUCKWALDT KANN ES NICHT GENUG HAUTE CUISINE SEIN – GERNE AUCH MIT ABGESTIMMTER GARDEROBE, WÄHREND BUSINESS-JOURNALISTIN ANJA RÜTZEL ZUNEHMEND DAS ARCHAISCHE BEIM GRILLIEREN VERMISST. EIN LODERNDER KAMPF UM WORTE UND POSITIONEN.

GENTLEMEN BITTE ZUM GRILL

VON SIEMS LUCKWALDT

Neulich, auf irgendeiner deutschen Terrasse. Die geblühte Hollywoodschaukel schwingt im Sommerwind, Sonne und Briketts sorgen für Gluthitze. Ein Idyll? Von wegen. Rund um den Rost stehen Männer in verblichenen Fussballtrikots. Sie wenden Käsekrauter – die elfte biblische Plage! Stopfen ahnungslosen Hähnchen Bierdosen wo rein und röhren laut mit, wenn AC/DC den „Highway to Hell“ besingen. Bereits auf dem Klapptisch ausgebreitet: höllische Rippchen unter literweise klebriger BBQ-Sauce. Sollten wild meuchelnde Wickinger-Recken jemals Graf Dracula zu Gast gehabt haben, so ungefähr hätte ihr Festmahl ausgesehen. Cut! Nicht, dass wir uns falsch verstehen. Das archaische Ritual, rohes Fleisch mit der Kraft des Feuers in brutzelnde Köstlichkeiten zu verwandeln, gehört unbedingt bewahrt. Nur eben auch vor langweiligen Wurstschnecken und vorgeformten Hackpatties. Etwas mehr Engagement bitte, Ladies and Gentlemen, sonst wird aus Grillgut rasch Fast Food. In den USA sind Steakhäuser längst Richtung gehobene Küche umgeschwenkt, und auch bei uns sind Reifeschränke keine Seltenheit mehr. Irgendwann verpönt man eben den fabrikmarinierten Nackenlappen aus der Kühltheke. Denn Grillieren, das bedeutet vor allem Abenteuer. Für den Gaumen, auf den zwischen Gitterrost und Profi-Smoker ganz neue Geschmackswelten warten. Also zur Seite mit Nürnbergerle und Nudelsalat – und ran an den Speck. Pardon, den Pancetta. Vielleicht mal einen Lachsburger probieren oder selbst gestopfte Wildwürste. Ein 21 Tage gereiftes Ribeye, ein aromatisches Bison-Filet, mmmhhmmm. Ein Grill kann so viel mehr als Holzfällersteaks! Gut, das geräucherte, dann schockgefrostete Schweineohr in dünnen Scheiben, in Brooklyn gerade DER Hit, muss es dann doch nicht sein. Ach ja, die Mode zum Grill. Ich persönlich mag den rustikalen Prohibitions-Look, so mit blauem Leinenhemd, Lederweste, Cordhose und Schiebermütze. Zumindest aber eine Grillschürze aus echtem Leder, die gewinnt mit jedem Einsatz an Patina. Nicht die grelle Stil-Sünde, die es als Werbe-geschenk gab. Statt eines Fazits nun lieber ein feines Glas gold-glänzenden Bourbon. Cheers! 🍷



Siems Luckwaldt sammelte redaktionelle Erfahrung bei Die Zeit und in der New Yorker Korrespondenz der Magazine Gala und TV Today. Er war Mitbegründer von how to spend it, dem Luxusmagazin der Financial Times Deutschland. Danach Ressortleiter bei der Burda Style Group Online.

UNGEZÄHMTE FLEISCHESLUST

VON ANJA RÜTZEL

So viele Bereiche in unserem Leben sind gezähmte, blutleere Trauerspiele der Leidenschaftslosigkeit geworden – der Grill muss unbedingt eine Oase des Fleischigen bleiben. Immer häufiger treffe ich auf Grillpartys bei Freunden blässliche Gesellen, die frettchenhaft an verschmorten Paprikaschoten nagen. Ein Elend! Mit verhuschten Gemüsespiessen und origamihaft verzwirbelten Fetapäckchen muss man mir am Grill nicht kommen: So etwas esse ich gerne alle Tage, doch beim Grillieren bevorzuge ich kernige Kost: Steak! Und zwar gerne batzenweise, grob zugehauen. Am liebsten dry-aged, vier Wochen am Knochen. Bloss nicht in gezähmter Würstchenform! Grill und Glut sind nämlich eine der letzten Bastionen rustikaler Urtümllichkeit. Und ich meine wirklich RUSTIKAL, nicht irgendeine zu possierlichem Landhausstil verblümelte Schwundstufe. „Rustikal“ kommt vom lateinischen „rusticalis“, was „ländlich, schlicht, bäuerlich“ bedeutet. Mögen sich andere neuerdings gerne Krokodil, Känguru, Antilope und sonstiges Zoo-Inventar auf den Rost packen oder ihre bei zu starker Hitze karggekohlten Hühnerspießchen unter sorgfältig ondulierten Rucola-Hauben und anderem ablenkenden Chichi verstecken: Schlicht und traditionell sind die Fleischstücke, die ich auf den Grill lege. Kein Bison, erst recht kein verzärteltes Kobe – zu weit gereist sind mir diese Kameraden. Gerne aber ein schöner Schnitt vom Chianina, einer der ältesten Rinderrassen der Welt, deren Mist schon die Etrusker schippten und die für Bildhauer im antiken Rom posten, vasenweiße Tiere, bis zu 1.500 kg schwere Brocken. Oder ein Steak vom gefleckten Simmentaler, einer Rasse, die ursprünglich aus dem Berner Oberland stammt. Dann wird mir am Grill behaglich ländlich zumute. Selbst wenn das Gerät auf einer Dachterrasse in Berlin-Mitte steht und ich dabei von erstklassigen Hipstertypen umgeben bin, die sich beim täppischen Hantieren mit einer Mistgabel sicher sogleich selbst in die engbehosten Dünnbeinchen stechen würden. Wenn sich das Fleisch mit einem satten Zischen auf den Rost schmiegt, spüre ich förmlich meinen inneren Mäh-drescher. Fehlt nur noch ein Getreidehalm im Mundwinkel. Doch der ist schwer zu finden, auf der Dachterrasse in Berlin-Mitte. 🍷



Anja Rützel ist Redakteurin des Berliner Startup-Magazins Gründerszene und arbeitet als Reporterin für Spiegel Online und das Musikmagazin Rolling Stone. Zuvor hat sie unter anderem das Business-Lifestyle-Magazin Business Punk entwickelt.



DENKEN SIE BEI
„KOHLE“
AN IHR BANK-
KONTO?

Dann ab in die Weber® Grillakademie!

Entdecken Sie die Vielfalt, die sich hinter Grillieren verbirgt, und lernen Sie die unterschiedlichsten Zubereitungs- und Grillmethoden der Weber® Welt kennen – in der Weber® Grillakademie Original.



Kursangebote, Termine oder Gutscheine finden Sie unter WEBER-GRILLAKADEMIE.COM/CH



