

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 ★ MEIN BESTER FREUND, DER METZGER
DIE KÜCHENFISCHER VON KALIFORNIEN ★ SIE LEBEN NOCH
UND VIELE ANDERE SPANNENDE THEMEN

DER GRILL. DAS ORIGINAL.







LIEBE LESERINNEN UND LESER,

bei den drei Männern auf der Titelseite handelt es sich nicht um die drei Musketiere, die den Degen durch die Angel ersetzt haben. „Einer für alle – alle für einen“ ist dennoch ein Motto, das zum perfekten Grillgenuss passt. Denn der ist immer auch ein Gemeinschaftserlebnis – und zwar ein ganz besonderes. Deshalb wird das Grillen auch immer mehr zum Thema in unserer Gesellschaft.

Kürzlich war ich abends mit Freunden im Restaurant und kam nicht umhin, ein paar Gesprächsfetzen vom Nachbartisch aufzuschnappen. Denn dort wurde eifrig über das „perfekte Steak“ diskutiert und irgendwann fiel der Satz: „Das stand im Weber® Magazin – ich bring's dir mal mit...“. Das hat mich gefreut und ist ein klares Zeichen dafür, dass wir mit unserem Magazin auf dem richtigen Weg sind.

In diesem Jahr präsentieren wir Ihnen nun zum zweiten Mal ORIGINAL – das Weber® Magazin für Grillkultur, Genuss und Lebensart. Ihre teilweise überwältigenden Reaktionen auf unsere erste Ausgabe haben uns angespornt, Sie auch 2014 wieder in interessante Welten zu entführen, die das Leben nicht nur genussvoller, sondern auch entspannender gestalten – ohne natürlich unspannend zu sein.

Auch dieses Mal befassen wir uns wieder mit den Dingen, ohne die der „perfekte Weber® Moment“ am Grill ja erst gar nicht möglich wäre: qualitativ hochwertige Lebensmittel, neue Trends in der Grill- und Genusskultur und die interessanten Menschen, die dahinterstehen – von Süddeutschland bis zur Ostsee. Und natürlich: Auch wir bei Weber® sind voller Vorfreude auf DAS Sportevent des Jahres und so beschäftigen wir uns in dieser Ausgabe mit dem Gastgeberland des Mega-Events „Fußballweltmeisterschaft 2014“, bei der unser neuer Marken-

botschafter Thomas Müller sicherlich ebenso erfolgreich auf Torejagd gehen wird wie bei der letzten WM in Südafrika – da war er Torschützenkönig!

2014 erwarten Sie wie gewohnt wieder zahlreiche neue Produkthighlights 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, ein kleiner Kompaktgrill als Holzkohle- oder Gasvariante. Außerdem gibt es Neuigkeiten zum „Weber® Gourmet Barbecue System“, kurz GBS™. Aufgrund des großen Erfolges haben wir für 2014 weitere Modelle mit GBS™-Grillrosten ausgestattet – für noch mehr Vielfalt rund um den Grill. Und wenn Sie – auch nach dem Schmökern in diesem Heft – noch mehr Inspirationen und neue Ideen rund um unser Lieblingsthema suchen, dann empfehle ich Ihnen den Besuch unserer Weber® Grillakademie Original. Unsere Weber® Grillmeister lieben es, Ihnen die vielfältigen Zubereitungs- und Grillmethoden der Weber® Welt näherzubringen. Genau wie alle anderen Weber® Mitarbeiter des weltweiten Teams teilen sie eine Leidenschaft: die besten Voraussetzungen für Ihren perfekten Weber® Moment zu schaffen.

Und jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst Ihr
Frank Miedaner

Frank Miedaner
Geschäftsführer
Weber-Stephen Deutschland 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.



20
HEIMSPIEL
THOMAS MÜLLER

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



26
HOT SPOTS

Hamburg, Frankfurt, München, Leipzig. Wir zeigen Ihnen, was Sie erlebt haben müssen.



40
NA, HAT'S
GESCHMECKT?

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



44
SIE LEBEN NOCH!

Eine Liebeserklärung an fast ausgestorbene Sorten.



48
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
DIE MESSERMACHER

Die Manufaktur Nesmuk stellt die besten Messer der Welt her.



70
BRASILIEN 2014 – FEUER,
FLEISCH & FUSSBALL

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



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.



14 DIE KÜCHENFISCHER VON KALIFORNIEN

Jan und Erik Meyer teilen eine Leidenschaft. Sie gehören zu den letzten Berufsfischern Schleswig-Holsteins. Fast jeden Tag fahren sie raus auf die Ostsee.



30 GENUSS ALS BEUTE

Wie Menschen über den Genuss zueinander finden.



52 ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT DAS MOHRENKÖPFLE UND ...

...die glücklichen Menschen in Hohenlohe.



74 LAFER INSIGHTS

Der Sternekoch verrät, wie man mit Kräutern richtig umgeht.



36 MEIN BESTER FREUND, DER METZGER

Vier Metzger unseres Vertrauens, die ihr Handwerk beherrschen, stellen sich und ihre Läden vor.



58 MINDESTENS 22.000 KALORIEN UND JEDE IST ES WERT

Spitzen-Pâtissier Matthias Ludwigs sucht nach neuen Geschmackserlebnissen.



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.



WEBER® PRODUKTWELT

90 HOLZKOHLEGRILLS
94 ELEKTROGRILLS
96 GASGRILLS
106 ZUBEHÖR



122 KOLUMNE

Ein loyaler Kampf um archaisches oder Haute-Cuisine-Grillen.

IMPRESSUM

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim am Rhein
Tel: +49 (0)6132 8999 0
Fax: +49 (0)6132 8999 79
zentrale@weberstephen.com
weber.com

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

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

Art Direktion
Fuenfwerken Design AG | fuenfwerken.com

Layout und Durchgestaltung
Fuenfwerken Design AG | fuenfwerken.com
fischerAppelt, relations GmbH | fischerappelt.de

Autoren
fischerAppelt, relations GmbH, Fuenfwerken Design AG, Lars Carlberg, Fabian und Cornelius Lange, Siems Luckwald, Michael Nesper, Anja Rützel, Martin Sattler, Anna Schunck, Christoph Schütt, Johanna Stroex, Bastian Thüne, Leif Ullmann, Sascha Weinand, Bernd Zywiets

Fotografen und Illustratoren
Markus Altmann, Florian Büttner, Daniel Chassein, Klaus Maria Einwanger, Clayton Hauck, Ignacio Mendez, Julia Schuller, Thomas Straub, Fabian Stürtz, 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., Oshätzchen (Seite 26), Tia 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.





A person is sitting on a brown picnic blanket in a grassy field. In front of them is a silver Weber grill. On the blanket, there are several glasses, a bottle of beer, and some food. The background shows a line of trees and a building under a clear sky.

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.

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 BERUFSFISCHERN 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 metallischem Schiffsboden, 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 Grillen 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 selbstständig

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 Kinderspielplatz, 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 Abergläubige, 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 auto-

matisch gleichmäßig surrend ein Geflecht an Bord zieht, das unentwerrbar 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 Gewichteten 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 gesessen. 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





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

JAN MEYER

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 Reling 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.“

HOTEL SEESTERN KALIFORNIEN

Drei Generationen arbeiten im Hotel-Restaurant „Seestern“ unter einem Dach. Neben der familiären Atmosphäre lockt vor allem der frische 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 Güder 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

FRISCH AUF DEN TISCH

An Bord der „FK California II“ schnappt nichts mehr nach Luft. Butt und Dorsche liegen reglos in vier gepelzten 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





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 GERADLT, HABEN SEINEN ERSTEN VEREIN BESUCHT, ÜBER SEINE FAMILIE UND SEINEN ERFOLG GESPROCHEN – UND BURGER GEGRILLT.

FOTOS. KLAUS MARIA EINWANGER
TEXT. MARTIN SÄTTLER

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 grillen. 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 2008, Vertrag bis 2017) TSV Pähl (1993 – 2008)
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 „dahoam“ 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.

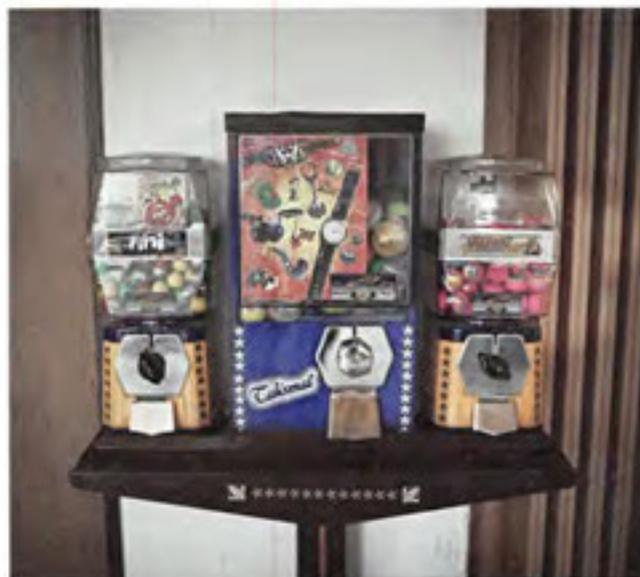
Und nach den ersten Erfolgen in der Jugend hast du dann gesagt, ich will Bundesligaprofi werden?

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.

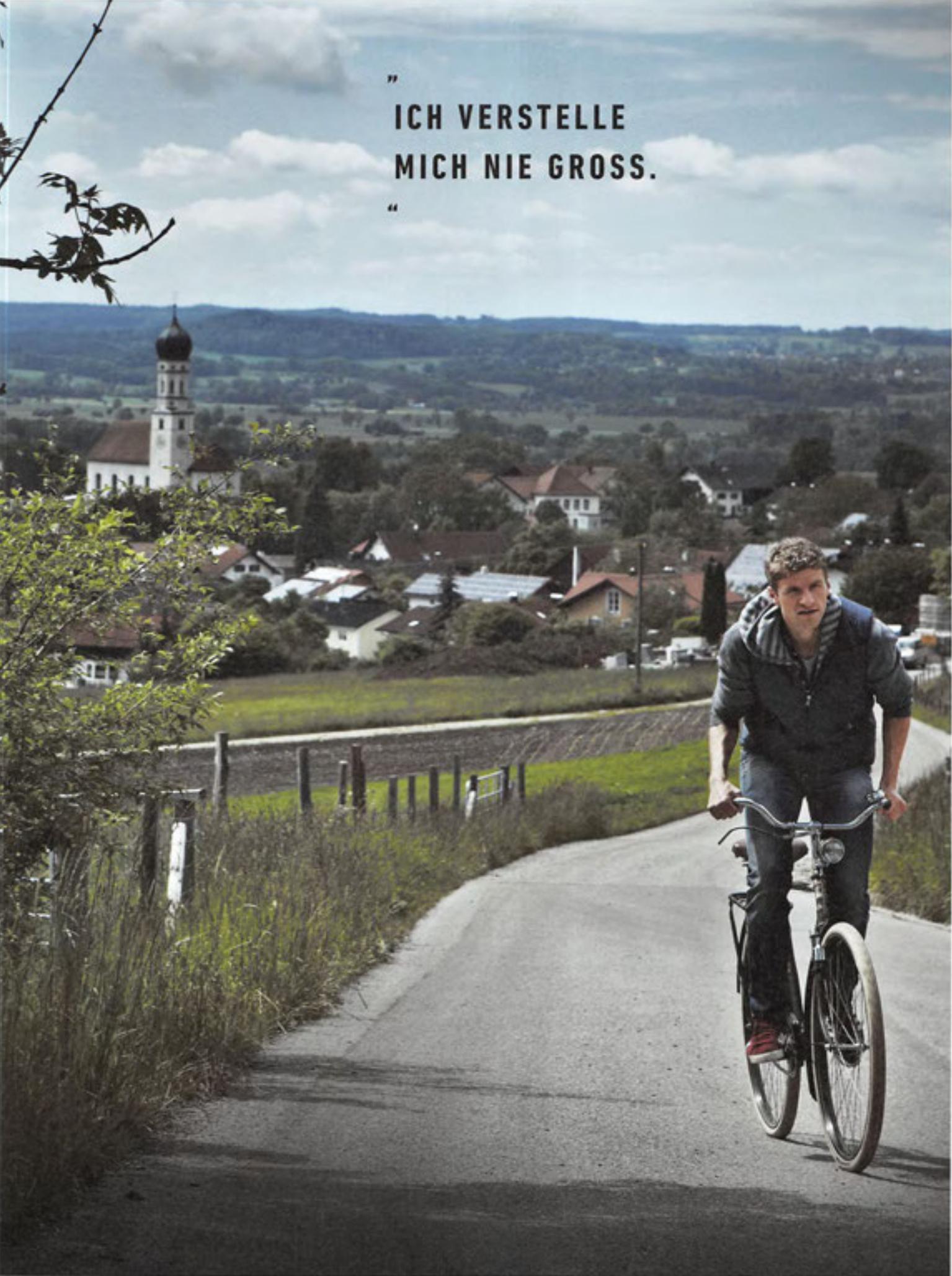
Der sportliche Erfolg ist das eine – das andere ist die Entwicklung als Person. Es gibt Leute, die heben ab, und es gibt Thomas Müller, von dem andere sagen, er sei bodenständig und würde sich nie verstellen. Wie gelingt dir das?

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 Außenwirkung 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 Grillen zusammenzieht.



GRILLEN 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 Grillen?

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 Grillen. 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 Grillen – und habe dann einfach Spaß in einer netten Runde. Und als Gastgeber versuche ich dann natürlich das Bestmögliche herauszuholen. Damit ich ein paar Schulterklopfer 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 vorbeikomme.

Also bist du schon ein typischer Familienmensch?

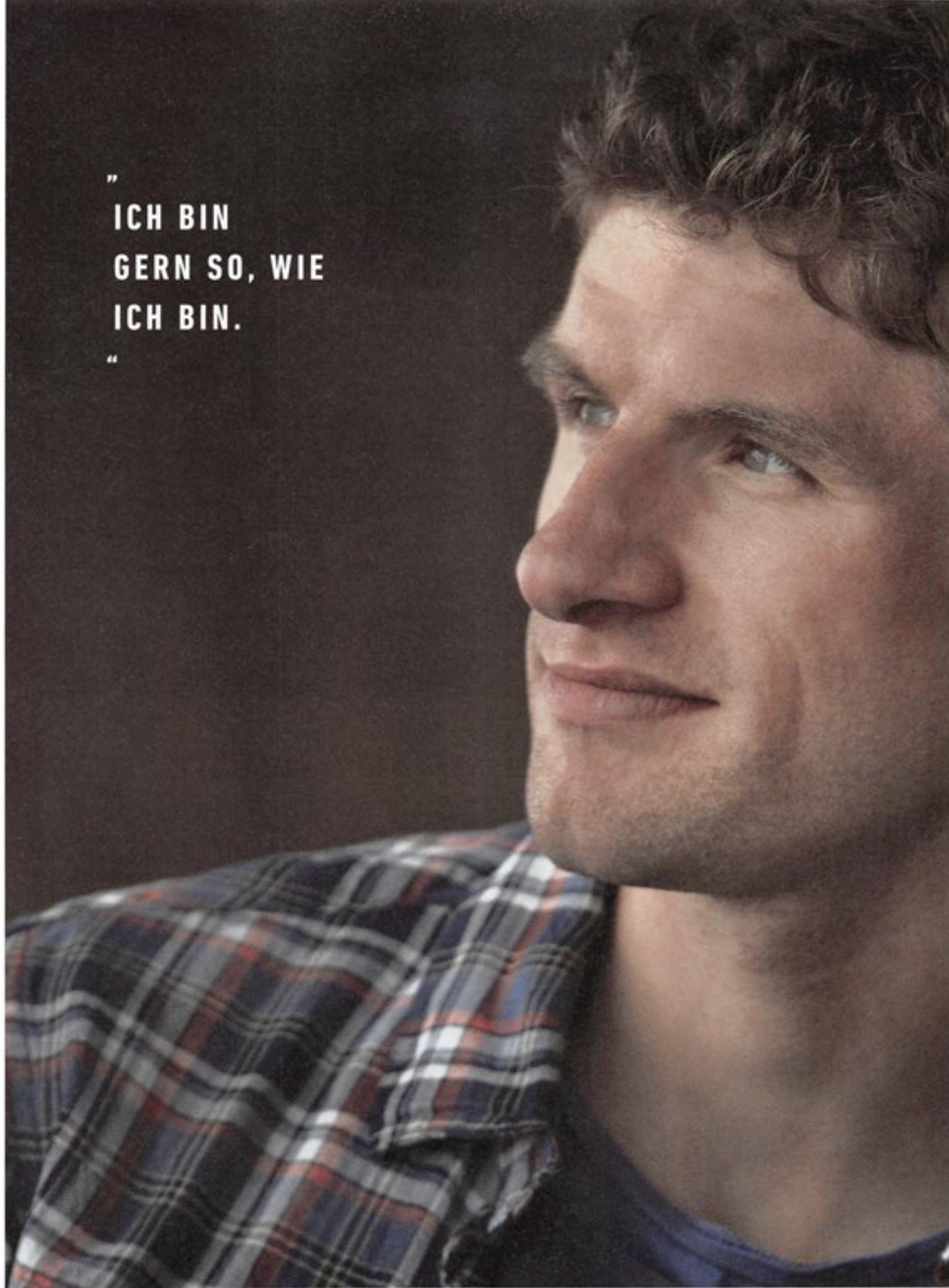
So bin ich aufgewachsen, ich habe es nicht anders mitbekommen. Weihnachten und Ostern waren immer Familienfeste, da hat die Oma auf der einen Seite eingeladen und das nächste Mal Opa und Oma auf der anderen Seite.

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 Weltklassenspieler so authentisch und locker rüber, als ob er nie weg gewesen wäre. 🍷

”
ICH BIN
GERN SO, WIE
ICH BIN.
“



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.



[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



SWEET DREAMS

Wer in der Sweet Dreams Coniserie Kuchen kaufen möchte, muss sich zwei Problemen stellen. Nummer eins: Carrot Cake, Lemon Meringue, Himbeertorte, Schweden-Kirschtorte. 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



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



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 Eisler-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



MÜNCHEN



München wird häufig als großes Dorf verspottet. Jeder kennt jeden, Klatsch und Tratsch verbreiten sich in Windeseile. Anonymität ist im Wortschatz der Münchner nicht enthalten. Fremde werden dafür umso schneller ins Herz geschlossen.



① MANUFACTUM BROT&BUTTER

Hier lässt sich echtes Backhandwerk erleben. In der aus dem Laden einsehbaren Steinofenbäckerei wird die ganze Woche frisches Sauerteigbrot, Walnuss-Campallou und Hefeknoten gebacken. Dazu passend gibt es bei Manufactum brot&butter eine große Auswahl an Käse, Schinken, regionalen Wurstprodukten und vielen bayrischen Köstlichkeiten.

Dienerstraße 12, 80331 München
brot-und-butter.de



② NUDO

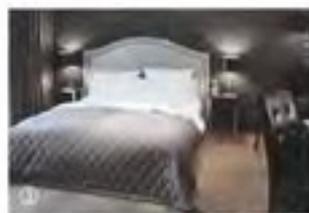
Genießer, die Wert auf Nachhaltigkeit legen, werden sich im Nudo wohlfühlen. Denn die Köche der Pastabar verwenden nur regionale Lebensmittel. Auf der Karte stehen verschiedene Nudelgerichte wie Pasta Calamari, Penne Pikante oder Anti Pasta. Wer darauf keine Lust hat wählt Salat, Quiche oder Suppe. **Amalienstraße 53, 80799 München**
nudo-pastabar.de



④ NATURBAD MARIA EINSIEDEL

Chlor? Fehlanzeigen Mikroorganismen und Kiesfilter reinigen das Wasser im Naturbad Maria Einsiedel auf natürliche Weise. Gegrillt werden darf hier zwar nicht, dennoch lädt die Umgebung an einem heißen Sommertag dazu ein, hier ins Becken zu springen. Die Anlage liegt inmitten der Isarauen, ein Nebenarm des Flusses schlängelt sich über das Gelände. Idyllischer gehts kaum.

Zentralländstraße 28,
81735 München
swm.de



③ HOTEL LA MAISON

Der Englische Garten ist direkt um die Ecke, angesagte Bars und zahlreiche Boutiquen nur einen Steinwurf entfernt. Das Hotel la Maison befindet sich mitten im Geschehen von Altschwabing. Jedes der 31 Zimmer ist individuell eingerichtet. Die Ausstattung ist modern, aber dennoch sehr gemütlich. **Occamstraße 24, 80802 München**
hotel-la-maison.com



M.C. MUELLER

Wenn die Gäste aufgegessen haben, wird getanzt. Denn das M.C. Müller ist eine Kreuzung aus Club, Bar und Restaurant. Die verschiedenen Burger-Variationen tragen Namen wie Italian Stallion, Der Bulle von Tölz oder Meat Love XXL. Die Burger-Brötchen gibt es nirgendwo sonst – sie sind eine Eigenkreation.

Fraunhoferstraße 2,
80469 München
mcmueller.org





FRANKFURT

Frankfurt ist nicht nur Skyline und Bankenviertel. Die Stadt hat viele Gesichter. Alt-Bornheim ist alternativ, das Ostend wird immer angesagter und in Sachsenhausen treffen Apfelweinklokale auf neue Cafés.

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



① SURF'N TURF

Steak ist hier die Königsdisziplin. Die Gäste genießen das zarte Fleisch im edlen Ambiente: Glattgebügelte Tischdecken, akkurat gefaltete Servietten und feine Kerzenständer. Auf der Terrasse kann man wunderbar den Arbeitsalltag hinter sich lassen und das Treiben im Westend beobachten.

Grüneburgweg 95,
60323 Frankfurt am Main
mook-group.de/surfnurf



② LOHRBERG

Wurst mit Ausblick: Vom Lohrberg aus ist die Aussicht auf die Frankfurter Skyline besonders schön – vor allem dann, wenn die untergehende Sonne die Hochhäuser in rotes Licht taucht. Gegrillt werden darf aber nur auf einer extra ausgewiesenen Grünfläche zwischen Lohrbergschänke und Friedrich-Heyer-Weg.

Bus Linie 30,
Station Heiligenstock/Lohrberg



③ TÍA EMMA

Beim Besuch im Tía Emma – Tante Emma – fällt die Entscheidung schwer, was man als Erstes tun soll. Kuchen essen? Schmuck ausprobieren? Die Deko aus aller Welt genauer betrachten? Hier gibt es unzählige Kleinigkeiten zu entdecken, die vor allem bei Frauen „Will-ich-haben“-Gefühle auslösen.

Alte Gasse 4,
60313 Frankfurt am Main
tia-emma.de



THE PLACE TO BE

Die Wände bunt, die Möbel alt: Das Place to be ist eine kuschelige Bar mitten in Frankfurt. Ein bisschen fühlt es sich hier so an, als säße man mit Freunden im heimischen Wohnzimmer. Die Sitzgelegenheiten sind zusammengewürfelt, die Stimmung entspannt. Hungerige bestellen etwas im benachbarten Souper.

Weißadlergasse 3,
60311 Frankfurt
theplacetobe.at





① CAFÉ FLEISCHEREI

Hackfleisch und Schweinelenden gibt es hier nicht mehr. Dennoch erinnern die Wandfliesen und das Schild vor der Tür an das Vorleben des Cafés, in dem einst Fleisch verkauft wurde. Heute essen die Besucher hier vor allem Kuchen. Wer mag, bleibt bis es dunkel wird, denn dann wird die Fleischerei zur Bar. **Jahnallee 23, 04109 Leipzig**



VÖLKERSCHLACHTDENKMAL

91 Meter geht es in die Höhe, dann liegt einem die Stadt zu Füßen. Vom Völkerschlachtdenkmal aus hat man einen perfekten Blick über Leipzig. Für Fußfaule gibt es einen Aufzug. Hinterher sollte noch ein bisschen Zeit für den Wilhelm-Kürz-Park übrig bleiben: Zum Picknicken und Faulenzen in der Sonne.



FLEISCHEREI SCHEINPFLUG

Grillfans, die etwas Neues ausprobieren wollen, sind hier gut beraten. Die Fleischerei bietet diverse Fleischkreationen an, darunter auch sächsische Spezialitäten. Kleine Überraschung: Auch Vegetarier kommen nicht zu kurz. Sie werden an der umfangreich ausgestatteten Käsetheke fündig. **Konradstraße 52, 04315 Leipzig**
Simsonstraße 8, 04107 Leipzig
fleischerei-scheinpflug.de



② COSPUDENER SEE

Leipzigern nennen den Cospudener See liebevoll Costa Cospuda oder Cossi. Die Ex-Tagebaugrube wurde im Jahr 2000 mit Wasser geflutet. Jetzt sieht es hier bei Sonnenschein aus wie in einem Urlaubsort. Am Strand spielen Kinder, Boote schippern auf dem Wasser und in der Luft liegt der Geruch von Sonnenmilch.

leipzigseen.de



PENSION MEISTER-ZIMMER

①

Auf dem Gelände der einstigen Spinnerei ist die Kunst Zuhause. Hier sind Ateliers, Galerien und ein Kulturzentrum untergebracht. Mittendrin befindet sich die Pension Meisterzimmer. Die Gäste wohnen in einem der insgesamt drei lichtdurchfluteten Lofts, deren Einrichtung an die DDR-Vergangenheit erinnert.

Spinnereistr. 7, 04179 Leipzig
meisterzimmer.de



LEIPZIG

Ateliers in alten Fabriken, Clubs in leerstehenden Häusern; Leipzig ist in Bewegung. Ein bisschen scheint es, als würde die Stadt aus einem Dornröschenschlaf erwachen. Höchste Zeit für einen Besuch.





GENUSS

ALS

BEUTE

FOTOS. DANIEL CHASSEIN
TEXT. LEIF ULLMANN

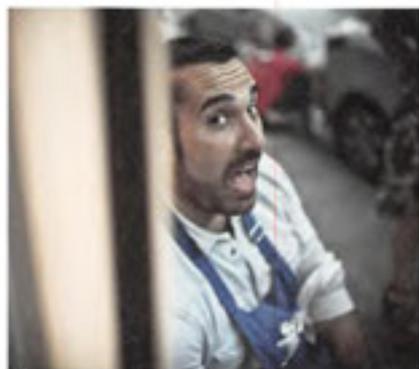


JE UNGEWÖHNLICHER, DESTO BESSER: DIE HAMBURGER KITCHEN GUERRILLA KAPERT SEIT ÜBER VIER JAHREN RÄUMLICHKEITEN ALLER ART UND VERWANDELT SIE FÜR EINEN ABEND IN WAHRE GENUSSFLÄCHEN.

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 A B E N D I M S O M M E R 2 0 1 3

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 Korai 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.“

DNUR 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 Guerillas 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. Kennengelernt 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 Guerillas. 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 Guerillas 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 schlagt 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

MEIN BESTER FREUND, DER METZGER

DIESE METZGER FÜHLEN SICH DEM
ECHTEN GENUSS VERPFLICHTET. SIE
SETZEN AUF QUALITÄT UND BETREIBEN
IHR HANDWERK AUS LEIDENSCHAFT.
DAS SCHMECKT MAN.



ALB-METZGEREI FAILENSCHMID REUTLINGEN

Bei den Failenschmids werden nur Tiere aus dem
25 km-Radius rund um die haus eigene Schlachtereier
in St. Johann-Gächlingen verarbeitet. Das heißt weniger
Stress und mehr Genuss. Ganz exklusiv sind ihre
schwäbischen Albbuffet. Lange Zeit waren sie aus der
Gegend verschwunden, bevor Züchter Willi Wolf die
Tiere wieder ansiedelte. failenschmid.de





METZGEREI SPAHN FRANKFURT-BORNHEIM

Michael Spahn, der letzte verbliebene Metzger Bornheim's, vereint zwei Welten, die nicht nur auf den ersten Blick ungewöhnlich erscheinen: die Bio-Metzgerei mit eigenem Naturland-Zuchtvieh aus der Rhön für ethisch-bewusste Genießer und für Vegetarier und Veganer hat er ein komplettes Fleisch- und Wurstsortiment aus Bio-Soja im Programm. blosspahn.de

Die 3. Preisstufe
für den Wettbewerb
des Jahres 2014



METZGEREI BRUNNER & RÜDLIN MÜLLHEIM

Dirk Brunner und Peter Rüdlin sind Metzger mit großem Talentdrang. Doch überstürzen tun sie dabei nichts. Beide sind Mitglieder der Slow-Food-Bewegung und ihre Hinterwälder Rinder wählen sie noch selbst auf der Weide aus. Auch alle anderen Zutaten müssen perfekt sein – wie das Luisenthaler Siedesalz für ihr Schwarzwälder Bio-DörrfleischDörrie: dermetzger.eu



METZGEREI KIESINGER TUBINGEN

Durch Glück und Eigeninitiative wurde Harald Kiesinger die Reifetechnik des Dry Aging von seinem Großvater und vom Dry-Aged-Beef-Experten Sam Solasz in New York beigebracht. Auch sonst vertraut der Metzger in 3. Generation so auf sein Handwerk, dass man ihm in der gläsernen Produktion beim Wurstmachen zuschauen kann. Kiesinger.com

Dry Aged Beef
 made in USA trocken gereift

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.



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 Würzel!



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 Grillen 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 Rachentöter. 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.

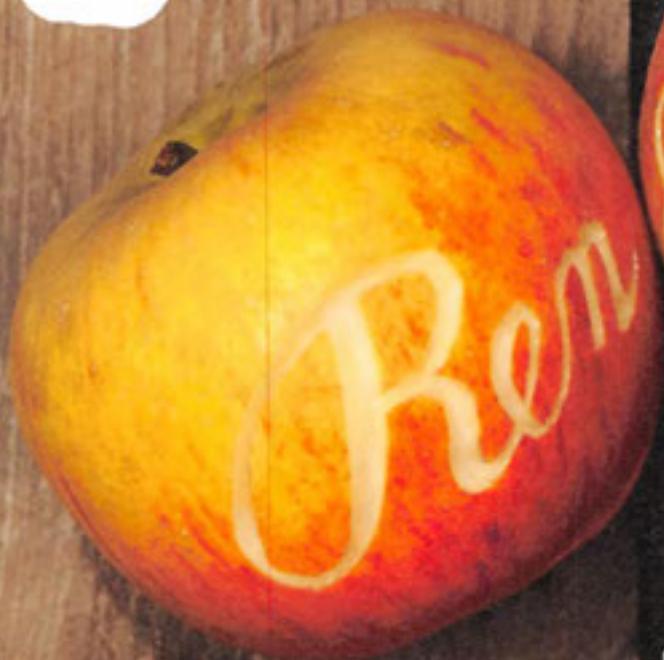
ROTER PFEFFER: Ungeschälte, voll ausgereifte Früchte, entweder eingelegt oder getrocknet. Sehr aufwendige Herstellung, daher selten und teuer. Feurig-fruchtig, getrocknet leicht süß. Verfeinert Wildgerichte und Schokoladen-Desserts.

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.

Renette



niemand

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 GRILLEN. 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!

FOTOS: JULIA SCHULLER
TEXT: CORNELIUS LANGE
GRAFIK: QUANG-VINH NGUYEN

FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM

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.

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 Gemüsefond, 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.



Gemüse von roten Zwiebeln

Zutaten: 500g 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, 100ml 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 zweispurige 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 Felerliches. 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 fortschreiben 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



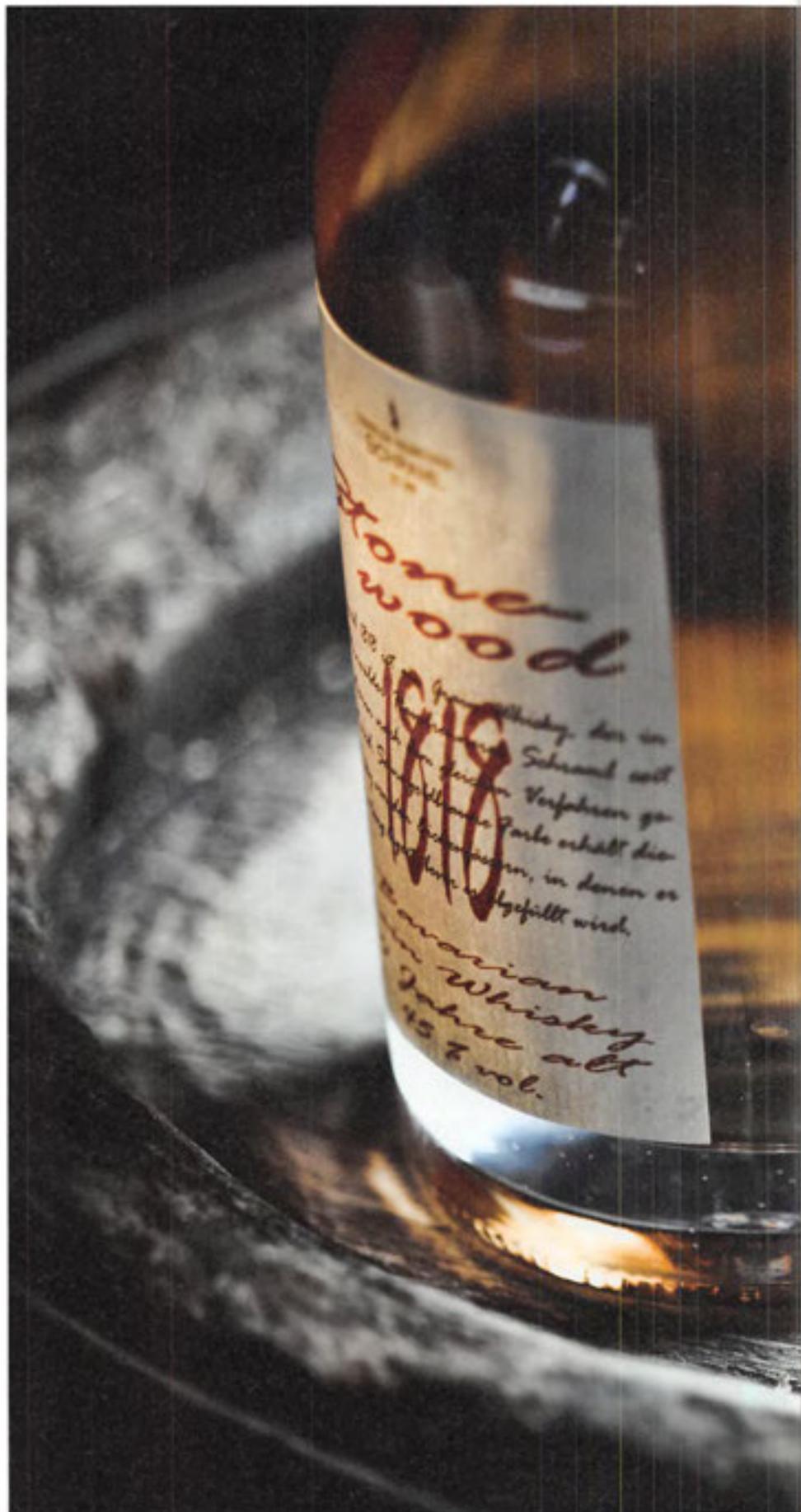
HANDARBEIT

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 Schwärze nach oben in einen Bratenkorb oder direkt auf den Rost legen.
6. Etwa 1,5 Stunden grillen 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 WQAZ, 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 vom Aussterben bewahrte, hat damit nicht nur die darbenende 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 vom 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



MIT GESCHÄFTSSINN UND SCHLITZOHRIGEM CHARME FÜR SEINE HOHENLOHER BAUERN



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 Wolpertshausen, den die Familie Bühler schon seit 14 Generationen 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 gegenübersitzt 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 agrarwirtschaftliche Erleuchtung? Angefangen hat alles damit, dass der gelernte Landwirt Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie 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 Hochleistungsrasse 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 Erfahrung, 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 Buschrinder.“ Auf seinen weiteren Entwicklungshilfestationen in Syrien und Bangladesch 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 Tierquäler“. Die Gründe für all das sieht Rudolf Bühler im „naiven Fortschrittsglauben“ und der „zunehmenden Entmachtung 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 Entwicklungshelfer 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 unglaubliches Potenzial drin für uns Bauern, diese Rasse wieder aufzubauen.“ 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 Monopoldenken 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 Vertriebssystem 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 bürgerliche 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 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 ... 🐷



**MINDESTENS
22.000
KALORIEN
UND JEDE
IST ES WERT**

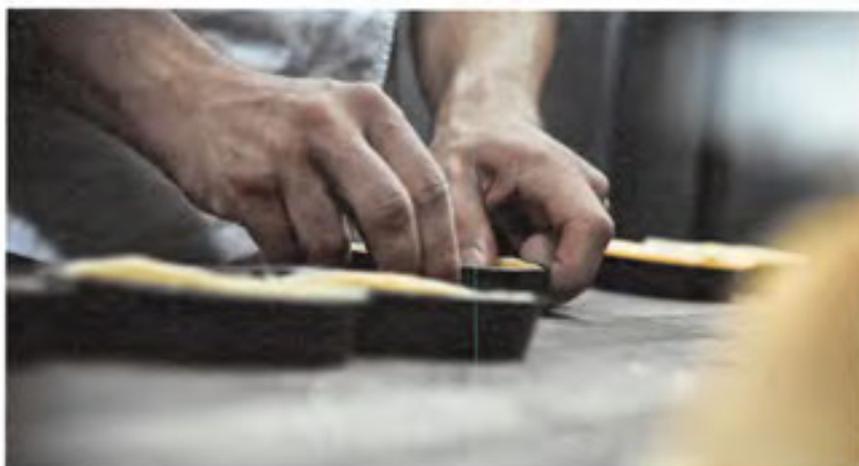


MATTHIAS LUDWIGS, EINER DER DEUTSCHEN SPITZEN-PATISSIERS, HASST ROUTINE. VIEL LIEBER MACHT ER SICH AUF DIE SUCHE NACH NEUEN GESCHMACKSERLEBNISSEN. SEINE FEINEN DESSERT-KÖSTLICHKEITEN GELINGEN AUCH AUF DEM GRILL PERFEKT – UND MACHEN JEDES BBQ ZUM SÜSSEN HIGHLIGHT.

FOTOS: FABIAN STÜRTZ
TEXT: CHRISTOPH SCHÜTT

Eigentlich ist es eine Unverschämtheit. Rank und schlank steht Matthias Ludwigs frühmorgens in seiner Backstube im Kölner Stadtteil Nippes. Obwohl kein Tag vergeht, an dem sich der 33-Jährige nicht raffinierte Macarons, feine Tartes oder zartschmelzende Pralines auf der Zunge zergehen lässt. Von Berufs wegen, versteht sich. Denn Ludwigs ist Konditor, Mitinhaber von vier Cafés in Köln und Düsseldorf sowie einer der Vorreiter der Wiederbelebung klassischer französischer Patisserie-Kunst in Deutschland.

Das süße Handwerk liegt heute bundesweit im Trend. Immer mehr Genießer verlangen nach edlem Gebäck der obersten Güteklasse. Wünsche, die Ludwigs wahr macht. 2009 stieg der gebürtige Kölner als Backstubenleiter bei „TörtchenTörtchen“ ein. Die Manufaktur für feines französisches Konditorhandwerk war wenige Jahre zuvor in Köln gegründet worden. Ludwigs baute TörtchenTörtchen in kurzer Zeit zur ersten Adresse für hochwertige Patisserie im Rheinland aus. Dabei waren die Anfänge kein Zuckerschlecken. „TörtchenTörtchen bestand zunächst aus einer winzigen Backstube und einem zwölf Quadratmeter kleinen Verkaufsraum in der Kölner Innenstadt. Das hat sich geändert. Heute arbeiten bei uns allein fünf Konditoren. Wir beschäftigen vier Auszubildende und betreiben insgesamt vier Cafés“, erklärt Ludwigs. Die Gründe für die Erfolgsgeschichte des kleinen Zuckerimperiums? Ludwigs muss bei der Beantwortung dieser Frage nicht lange überlegen: „Die Basis bildet höchste



handwerkliche Qualität. Hinzu kommt der Mut, immer wieder nach Innovationen zu suchen und Neues auszuprobieren.“ Mit der Grundvoraussetzung, dem Beherrschen erstklassiger Patisserie, kann Ludwigs unzweifelhaft dienen: Nach seiner Koch- und Konditorausbildung spezialisierte er sich in renommierten Hotels in Bonn und München auf anspruchsvolle Patisserie. Auch die Gäste exklusiver Kreuzfahrten verwöhnte er mit seinen süßen Kösten. 2009 wählten ihn Deutschlands führende Restaurantkritiker zum „Pâtissier des Jahres“. Im Alter von gerade einmal 29 Jahren. Voraussetzung zwei, die permanente Neugier auf unbekannte Genusserelebnisse, ist Ludwigs in Fleisch und Blut übergegangen.

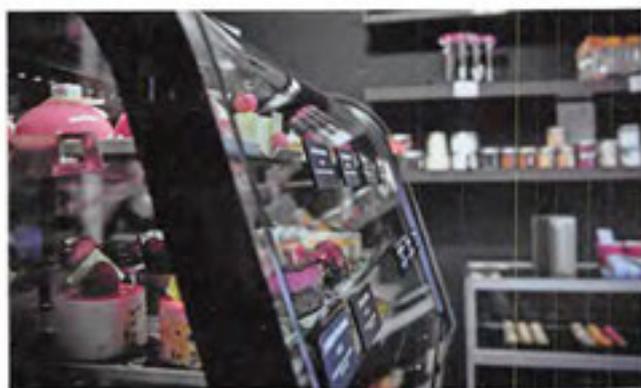


„WENN ICH PRIVAT
ESSEN GEHE UND NEUE
GESCHMACKS-
KOMBINATIONEN
ENTDECKE,
ÜBERLEGE ICH SOFORT,
WIE SICH DAS AUF
DEN DESSERT-
BEREICH
ÜBERTRAGEN LÄSST.“

Dann wird in der Backstube getüftelt und getestet. Bis Kreationen wie das herrlich cremige Cassis-Schoko-Törtchen oder die erfrischend fruchtigen Limetten-Macarons entstehen.

Eine Begeisterung für Details, die sich auch im Interieur der Törtchen-Törtchen-Cafés widerspiegelt. Jede der farnefrohen und gemütlichen Genussoasen ist individuell eingerichtet. So fallen im Stammhaus in Köln-Nippes, wo auch die Backstube untergebracht ist, der verspielte Tresen aus den 60er Jahren und die einladenden Stühle und Tischchen im Landhaus-Stil ins Auge. Das Innenstadt-Café in der Kölner Apostelnstraße kombiniert Möbel im Vintage-Stil mit liebevollen Accessoires wie selbstgestrickten Lampenschirmen und Porzellantellern aus Omas Zeiten. Herzstück des Haupthauses ist die puristisch anmutende Verkaufstheke in leuchtendem Pink, die mit einer Fülle verführerischer Feingebäck-Köstlichkeiten bestückt ist. Nicht weniger stilvoll sind Service und Beratung. „Unsere Gäste sollen sich rundherum wohlfühlen und in charmant-entspannter Umgebung den Großstadttrubel für einen Moment vergessen“, erläutert Ludwigs.

Dass jemand, der so viel Liebe zum Detail aufbringt, jegliche Form der Ideenlosigkeit ablehnt, kann daher kaum verwundern. Ludwigs wird regelrecht wütend, wenn er über die Einfalls- und Lieblosigkeit spricht, mit denen hierzulande seiner Meinung nach viele Pâtisseries zu Werke gehen. „Ganz gleich ob im Konditoreigewerbe oder in der Gastronomie: Es fehlen Neuheiten, es fehlt der Esprit, es fehlt die Hingabe. Vorspeise und Hauptgang werden intensiv zubereitet. Die Dessertkarte dagegen ist in der Regel altbacken und ohne Pfiff.“ Sein Rezept dagegen: Mehr Qualität. Mehr Abwechslung. Mehr Mut, neue Wege zu gehen. Dabei muss es Ludwigs Meinung nach nicht immer Haute Cuisine sein. Auch einfache Gerichte können zum kulinarischen Highlight werden. „Wer einmal





seine Rote Grütze mit erntefrischen Beeren und echter Vanille zubereitet, wird von da an keine Kompromisse mehr eingehen. Denn es ist eigentlich so leicht, auch Einfaches zu etwas Besonderem zu machen.“

Diese kompromisslose Lust auf alles Unbekannte hat Ludwigs zu der Erkenntnis geführt, dass sich viele seiner ertensenen Patisserie-Köstlichkeiten problemlos auch auf dem Grill zubereiten lassen. „Grillen, habe ich früher immer gedacht, Grillen ist rauchig und herzhaft. Aber nicht Tarte und Torte.“ Das sieht Ludwigs inzwischen anders. Denn beim Grillen mit geschlossenem Deckel zirkuliert die Hitze wie in einem Backofen. Perfekte Voraussetzungen für anspruchsvolle Patisserie-Klassiker wie Tarte Tatin, Pekannuss-Pie oder Macarons. Ludwigs: „Tarte-Böden werden im Grill schön knusprig und die Äpfel bissfest. Auch Macarons oder Nuss-Pies gelingen so, wie sie sein sollen: einfach perfekt auf den Punkt.“

Die Vorteile des Dessert-Grillens sind nicht nur geschmacklicher, sondern auch praktischer Art: Für die Zubereitung des Nachtschms müssen Gastgeber nicht länger in die Küche entschwinden, sondern können entspannt am Brennpunkt des Geschehens bleiben. Ein Vorteil für Gäste und Gemütlichkeit. Hinzu kommt: Desserts vom Grill sorgen unweigerlich für den besonderen Wow-Effekt. „Das bleibt in den Köpfen und rundet einen schönen Abend mit Freunden und Familie perfekt ab“, so Ludwigs. Dass man mit Süßwaren der Spitzenklasse darüber hinaus rank und schlank bleiben kann, zeigt Matthias Ludwigs am eigenen Leib. Einfach unverschämt gut, der Mann. 🍷



TARTE TATIN

ZUTATEN:

150 g Zucker, 60 g Butter (für den Karamell), 600 g Apfelspalten, z. B. Golden Delicious, 40 g Butter (für die Äpfel), 300 g TK-Blätterteig

ZUBEREITUNG:

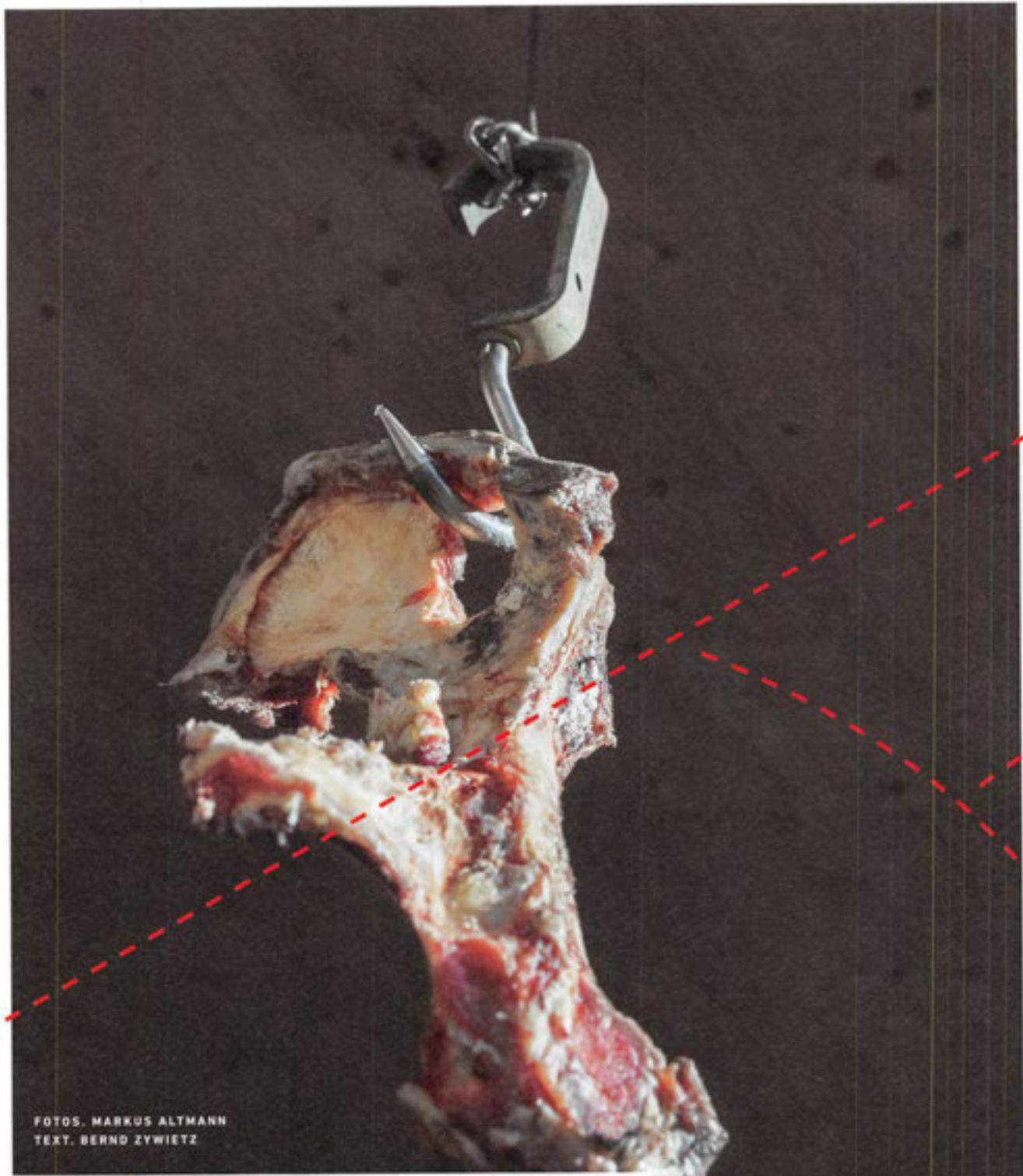
Den Zucker in die Form geben und auf dem Grill goldbraun karamellisieren lassen. Die Butter nach und nach einrühren. Dann die Apfelspalten kreisförmig in die Form legen. Die Butter in kleinen Flocken darüber geben, bei geschlossenem Deckel (180 °C) ca. 15–20 Minuten vorgaren. Den Blätterteig etwas größer als die Form ausrollen, mit einer Gabel einstechen und über die Äpfel legen, sodass diese komplett abgedeckt sind. Das Ganze nochmals bei 180 °C und geschlossenem Deckel garen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

ACHTUNG:

In der Form sollte kaum noch Flüssigkeit sein. Ist dies dennoch der Fall, bitte diese zunächst abschütten. Dann die Tarte mit Hilfe eines Tellers stürzen. Die aufgefangene Flüssigkeit kann in der Form nochmals kurz reduziert und die lauwarme Tarte damit abschließend bepinselt werden.

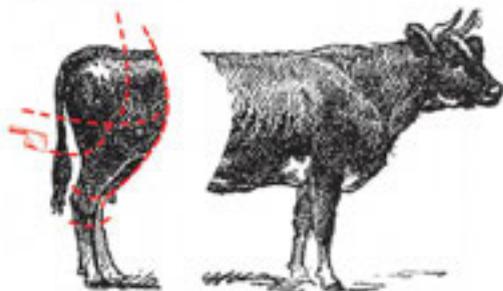
TIPP:

Super dazu passt Karamell- oder Joghurteis.



FOTOS. MARKUS ALTMANN
TEXT. BERND ZYWIETZ

BIS AUF DIE KNOCHEN





GRILL ACADEMY 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 „Grillakademie 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.

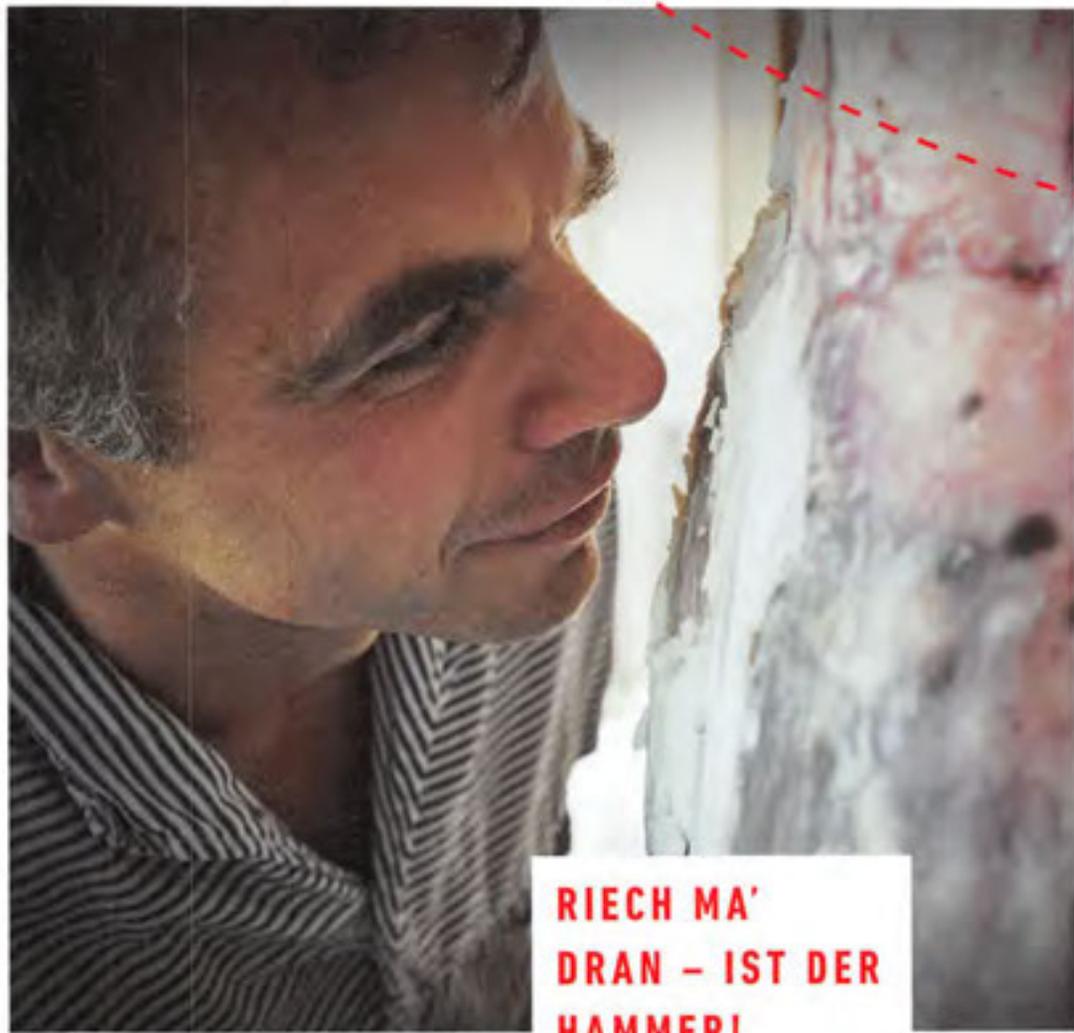
Das Rind der Rasse German Black Angus wurde 21 Monate alt. Zwei Tage nach der Schlachtung landete das Tier bei Otto Gourmet, und damit in guten Händen: Der Online-Spezialitätenversand steht nicht nur für exklusives, sondern auch nachhaltig und verantwortungsbewusst erzeugtes Fleisch – ob edles Limousin-Lamm 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 Give-aways und Shuttle-Service aus dem nahen Mainz inklusive. Kaum war die Beef! mit der Event-Anzeige erschienen, war die Anmeldeleiste 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 Grillers 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 zerpulpen, 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 Polo-hemden dominieren das Bild, Kalauer und fröhliche Frotzeleien den Umgangston. Das sogleich eingeführte „Du“ hilft dabei. Dann bekommt aber jeder eine mit seinem Namen versehene Grill-schürze, 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



RIECH MA' DRAN – IST DER HAMMER!

haben neben der „Pistole“ den transportablen Zerlegetisch aufgestellt. Die kettenhemdartige Stechschtutzschürze liegt auf dem Hackklotz neben 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 Rückenknorpelstück 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 Klingen, 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 Pariieren, 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

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 „Ebleskiver“, 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 abzudrehen. „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,

EIN EINMALIGES EREIGNIS



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“-Kühlüte von Otto Gourmet. Und als tolle Erinnerung an 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 Fettstrand vor dem Grillen 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.



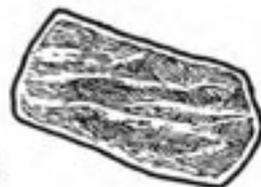
STRIP-STEAK

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 magereren Teilen des Rinds.



FLANK-STEAK

Dieses Steak wird aus der Dünung 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.

DIE MESSER- MACHER EIN WERKSTATT- BERICHT

FOTOS. FABIAN STÜRTZ
TEXT. CHRISTOPH SCHÜTT

*DIE MITARBEITER DER MANUFAKTUR NESMUK STELLEN
ALLERHÖCHSTE ANSPRÜCHE AN SICH SELBST:
SIE WOLLEN DIE BESTEN MESSER DER WELT PRODUZIEREN.
NICHT MEHR UND NICHT WENIGER.*

Im Raum steigt der rußige Duft heißer Kohlen auf. Flammen lodern in der Esse, der traditionellen Feuerstelle der Schmiede. Funken fliegen auf den steinernen Boden und an die rötlich schimmernden Backsteinwände. Wer seinen Blick in der Solinger Nesmuk-Werkstatt schweifen lässt, kommt zu dem Schluss: So, genau so muss eine Messer-Manufaktur aussehen.

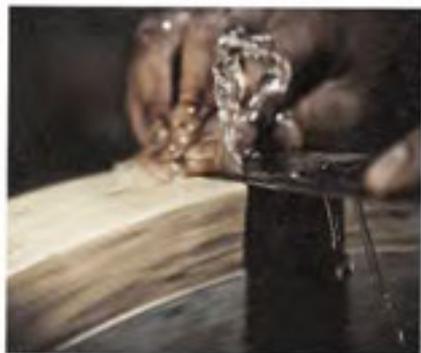
DIE MÄNNER HINTER DER MESSERKUNST

Manufaktur – ein Wort, das aus dem Lateinischen stammt und „per Hand gefertigt“ bedeutet. Nichts anderes tun sie bei Nesmuk. Sie schmieden Messer komplett mit Muskelkraft. Eine Kunst, die weltweit nur noch äußerst selten beherrscht und betrieben wird. „Wir machen das, um mit menschenmöglicher Präzision ein perfektes Unikat herzustellen“, erklärt Lars Scheidler. Der 46-Jährige ist einer der Männer hinter der Messerkunst von Nesmuk. Scheidler hat seit Kindesbeinen eine Leidenschaft für alles scharf Geschliffene. 2005 machte der gelernte Maschinen-schlossler seine Passion zum Beruf.

Entscheidend war eine Begegnung mit Walter Grave. Auf einer Kunst- und Handwerksmesse in Wolfenbüttel bestaunte der Fotograf und Geschäftsführer einer Düsseldorfer Werbeagentur am kleinen Stand Scheidlers die dort ausliegenden Messer. Grave erinnert sich: „Vier Stück hat er mitgebracht. Alle selbstgefertigt. Alle wunderschön.“ Weniger perfekt war die Art der Präsentation. „Ein Holztisch, eine Decke. Die vier Messer einfach nebeneinander gelegt. Kein Wunder, dass sich bei so viel Purismus der Andrang der Besucher in Grenzen hielt“, erzählt Grave. Der Werber erkannte schnell das herausragende Potenzial der vor ihm liegenden Schneid-kunstwerke. In langen Gesprächen schmiedeten er und Scheidler den Masterplan für die gemeinsame Messer-Manufaktur.

SCHÄRFER, DÜNNER, HÄRTER

Auf das ehrgeizige Kernziel konnten sich Schmied und Marketing-Profi schnell einigen: Die Messer-Macher wollen mit ihren Produkten weltweit führend sein. Mit Klingen, die über die Maßen scharf, dünn und hart zugleich sind. Drei der wichtigsten Kriterien, anhand derer Fachleute die Qualität eines Messers beurteilen. Um diese Anforderungen zu erfüllen, müssen Scheidler und Grave beim Einsatz der Rohstoffe sehr wählerisch sein. So werden nur beste Metalle mit hohem Kohlenstoffgehalt bei Nesmuk verarbeitet. „Wir produzieren keine Alltags-messer für das Zwiebelzerkleinern zwischendurch. Sondern hochwertiges Equipment für alle, die Genuss zelebrieren wollen. Die den unverfälschten Geschmack lieben“, erklärt Grave. Nesmuk-Messer sind nicht nur in puncto Schärfe und Handling erstklassig. Auch die Formgebung überzeugt: mit einem bestechend einfachen und klaren Design. Grave: „Form follows function. Das ist unser Leit-motiv. Dabei orientieren wir uns am Archetyp der klassischen Jagdmesser.“





EIN „ μ -SELIGER“ AUFWAND, DER SICH LOHNT

Zahlreiche Arbeitsschritte in echter Handarbeit und höchster Konzentration sind notwendig, bis ein Nesmuk-Messer fertig ist. Das wird deutlich, wenn man Lars Scheidler bei der Fertigung eines der Klassiker des Nesmuk-Sortiments, dem Kochmesser Exklusiv Damast mit Schneidlage, über die Schulter schaut. Zunächst wird der Damast – das sind unterschiedliche Stahllegierungen, die wie ein Sandwich übereinander liegen – im Feuer bei über 1.100° C erhitzt. Die Nahtstellen der Stähle fließen dabei zusammen. Scheidler: „Wir setzen bewusst auf einen Stahl-Mix. Dadurch weist die spätere Klinge unterschiedliche Härtegrade auf. Das ist optimal für Schärfe und Elastizität.“ Der Damast wird anschließend mit dem Hammer verschmiedet, geteilt und die Schneidlage eingesetzt.

Ein Erfolgsrezept, das überzeugt. Die mittlerweile 16 Mann starke Manufaktur unter Führung von Scheidler und Grave liefert die scharfe Ware in alle Welt, von Kanada über China bis nach Australien. Viele renommierte Spitzenköche geben ihren Gerichten mit Nesmuk-Produkten den letzten Schliff.

Danach wird der Rohling wieder erhitzt und erneut verschmiedet. Ein Arbeitsgang, der rund sechsmal wiederholt werden muss, bis die Klinge grob herausgearbeitet ist. Scheidler muss dabei höllisch aufpassen: „Schon ein falscher Schlag oder schwankende Feuertemperaturen machen alles kaputt.“ Nun folgen Grobschliff, Wärmebehandlung und die Einpassung der Klinge in den Griff. Der besteht bei Nesmuk je nach Wunsch zum Beispiel aus 6.000 Jahre alter Mooreiche oder edlem Rosenholz. Auf dem sogenannten Belgischen Brocken, einem Schleifstein mit hohem Granat-Anteil aus den Ardennen, erhält die Klinge abschließend ihren Feinschliff.

Während durchschnittliche Haushaltsmesser über einen Schärfegrad von rund 30 μ – der Einheit zur Festlegung des Messerschliffs – verfügen, schafft Scheidler Werte von bis zu 1 μ . Der Perfektionist hat damit alles getan, um das Ziel von Nesmuk zu erreichen: das beste Messer der Welt herzustellen. 



KLEINE MESSERKUNDE



OFFICE-MESSER

Das kleine Messer ist ideal für zwischendurch. Damit lassen sich besonders gut Gemüse oder Obst putzen, schneiden oder schälen.



FLEISCHMESSER

Für perfekten Fleischgenuss: Mit der schmalen, scharfen Klinge lassen sich mühelos Fett und Sehnen vom Fleisch trennen.

NICHT DIE ANZAHL DER MESSER
MACHT EINEN GUTEN KOCH AUS.
SONDERN DIE RICHTIGE AUSWAHL.
DIESE DREI MESSERTYPEN SIND
EIN MUSS IN JEDER KÜCHE:



KOCHMESSER

Ob Gemüse, Kräuter, Fleisch oder Fisch – das Kochmesser ist ein echter Allrounder. Mit seiner breiten Klinge kann es alles schneiden.





BRASILIEN 2014 FEUER, FLEISCH UND FUSSBALL

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 die Deutschen jetzt Fußball spielen!“, sagt Eugénio und zwinkert uns zu, während er die Spieße für das Churrasco zusammensucht. Natürlich ist diese Prophezeiung eine reine Höflichkeitsformel seinen deutschen 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 Grillen: 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-Klängen 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 Sektkorken 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 grillen – und viel! 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 grillen, Freunde einladen und Chimarrão trinken – so wird das Ritual um den Mate-Tee genannt, der aus Kalebassen



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. Geföhlt 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 Grillen ab“, sagt er und öffnet ein weiteres Päckchen Meersalz, um es lustvoll auf die weiteren Fleischstücke zu verteilen und einzumassieren.

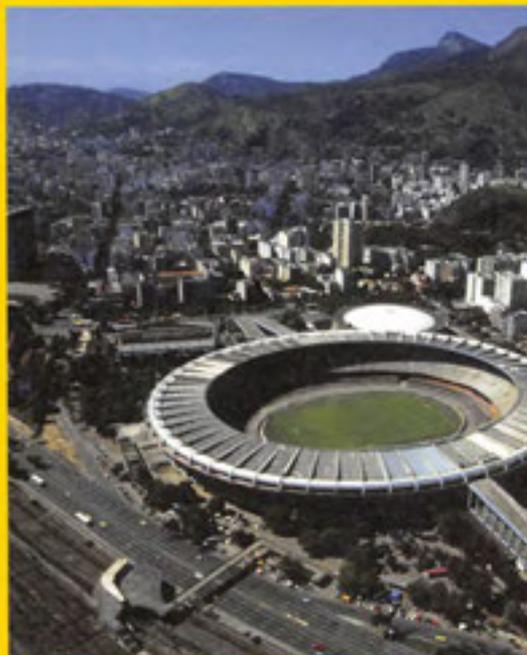
Für das Churrasco wird das Fleisch auf Spieße gesteckt. Eugénio ist dafür am Morgen extra losgezogen, um lange, frisch geschnittene Holzspieße zu schneiden und vorne wie einen Bleistift

RUND UM BRASILIEN



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.



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.

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 grillen, 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.

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

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 Fleischorgie 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.

BRASIL IEN 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 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. 🍷



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 gießen
reicht vollkommen aus. Ein
grüner Daumen ist also nicht
vorausgesetzt. Lediglich Ros-
marin braucht im Winter et-
was 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. Limo-
nenbasilikum 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 kombinieren.
Für weitere geschmackliche
Überraschung sorgt Minze.
Auch diese Kräutersorte
kann nicht nur klassisch.
Ananasminze macht sich be-
sonders gut zu Geflügel oder
als Zutat für ausgefallene
Dressings. 🍷

SCHNITTLAUCH

OREGANO

KRÄUTER-TIPPS

ANANASMINZE

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 Orangethymian, Feigenminze oder Pfirsichsalbei.

THYMIAN

SALBEI

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 werden. Koriandergrün kurz abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Danach grob hacken. Das Olivenöl mit dem Knoblauch, 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.

LAVENDEL

FERTIG IST DAS PESTO!

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® gen. ößt Mrs. Schlosser einen gewissen Kultstatus, obwohl sie bereits in Rente gegangen ist. Deshalb haben wir ihn für ein paar Fragen gestellt. Und der charman- ten und bescheidener 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 60er Jahren wurde er dann von der US Army eingezogen – gegen 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 von 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 sehr kreative Arbeit. Das habe ich sieben Jahre lang gemacht. Zu dieser Zeit arbeitete mein Mann in der Entwicklungsabteilung bei Weber® und die be- züglichten eine Testperson – und ich liebe es zu kochen und zu grillen. Also habe ich angefangen dort Grills und Zubehör zu testen – aber auch Grillrezepte. Das war genau zu der Zeit, als die Genesis® Linie auf dem Markt kam.

Warum hat man gerade Sie für diese Arbeit ausgewählt?

Nun, die hatten keinen Grillhüter, der nicht ein reiner Techniker gewesen wäre – und ich war eben eine ganz normale Konsumentin.

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 alte 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 durchgefallen 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. Grillen mit Gas ist einfach und es geht schnell. Und ich sehe beim Endergebnis eigentlich keinen Unterschied. Aber ich grille trotzdem 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 bis dann eben die elektrischen Weber® Grills.

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

Natürlich grille ich. Obwohl mein Mann auch ein guter Koch ist. Dass Grillen eher „Männersache“ ist, liegt wahrscheinlich daran, dass Frauen ein bisschen Angst davor haben, mit offener Flamme zu grillen. Sie sind da etwas unsicher und machen das auch zu selten.

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

Am liebsten grille ich Lammkarree! Darin nehme ich Gewürze wie Rosmarin oder Kräuter der Provence – ich bevorzuge eher ganz einfache Gewürze. Ein weiteres Lieblingsgericht ist Pulled Pork. Und ich grille auch sehr gerne Lachs. Das ist sehr einfach. Ich mache ihn in ein

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

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

Natürlich! Unser Sohn leute in Berlin und unterbricht jetzt Englisch in Barcelona 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 unseres früheren Vorsitzenden, Jim Stephen.

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

Das ist jetzt ein bisschen persönlich, aber ich gartnere sehr gerne. Ich habe Gemüse und Blumen. Ich spiele auch Tennis, aber meine Schulter war kürzlich entzündet. Außerdem lese ich sehr gerne – ich habe schon eine weit über 150 Korbhücher. Die meisten davon sind natürlich Grillbücher.

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

Ja! Die Leute in Europa sollen das ganze Jahr über grillen. Sie neigen immer noch dazu, das nur im Sommer und zu besonderen Gelegenheiten wie Gartenpartys 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 der Grillen brauchen weg.

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



WEBER® GRILLAKADEMIE ORIGINAL

VOM STARTER BIS ZUM PROFI: DIE GRILLAKADEMIE ORIGINAL UMFASST VERSCHIEDENE KURSE UND THEMENSCHWERPUNKTE – DIE PERFEKTE VIELFALT FÜR JEDEN ANSPRUCH UND JEDEN GESCHMACK.

Vom Barbecue-Sandwich mit Räucherlachs, Camembert und Feigen über Beef in Whiskeymarinade bis hin zu gegrillter Eisbombe: Wenn Sie die grosse Vielfalt des Grillens in allen Facetten kennenlernen möchten, sind Sie in der Weber® Grillakademie Original genau richtig. Unsere erfahrenen Grillmeister verraten ihre Tricks rund um das perfekte Grillerlebnis und machen Sie zum echten Grill Experten. 🍖

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

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. **EUR 99,00**

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. **EUR 115,00**



DURBACH



MALLORCA



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.

EUR 145,00



SPECIAL-KURSE

Verschiedene saisonale Themenkurse, wie „Smoken – Räuchern – Grillen“, „Kulinarische Weltreise“ oder „Wintergrillen“.

AB EUR 115,00



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





IM URLAUB

KLEIN IM KOFFERRAUM,
GROSS IN DER
MOBILITÄT.

FÜR IHR FAMILIENGLÜCK

FAMILIE IM HAUS?
PLUG AND
PLAY!



ZUM FEIERABEND

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



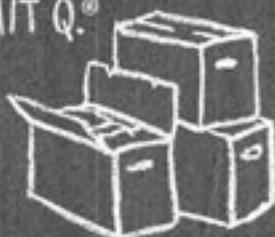
MIT FREUNDEN

DA KANN
KOMMEN,
WER WILL.



BEIM UMZUG

VON A NACH
B MIT Q.[®]



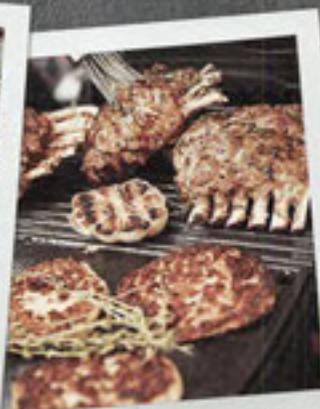
DER Q.[®]
MEINER FÜR ALLES.



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

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



WEBER® Q® 1400

ZUM FEIERABEND
DER ELEKTRO Q® IST RUCKZUCK DABEL,
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 Grillen** ohne großen Aufwand. Ganz gleich also, wonach Sie suchen – innerhalb der Q® Reihe gibt es mit Sicherheit ein passendes Modell.

Und mit dem **praktischen 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



Drehspiel Weber® Q®
300-/3000-Serie



Grilllicht Grill Dui™



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 Badesees 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



DIE ETWAS ANDERE SÜSSPEISE –
DANK EBELSKIVER EINSATZ



DAS PERFEKTE STEAK –
KEIN PROBLEM MIT SEAR GRATE



MEDITERRANER GENUSS –
MIT DEM PIZZASTEIN

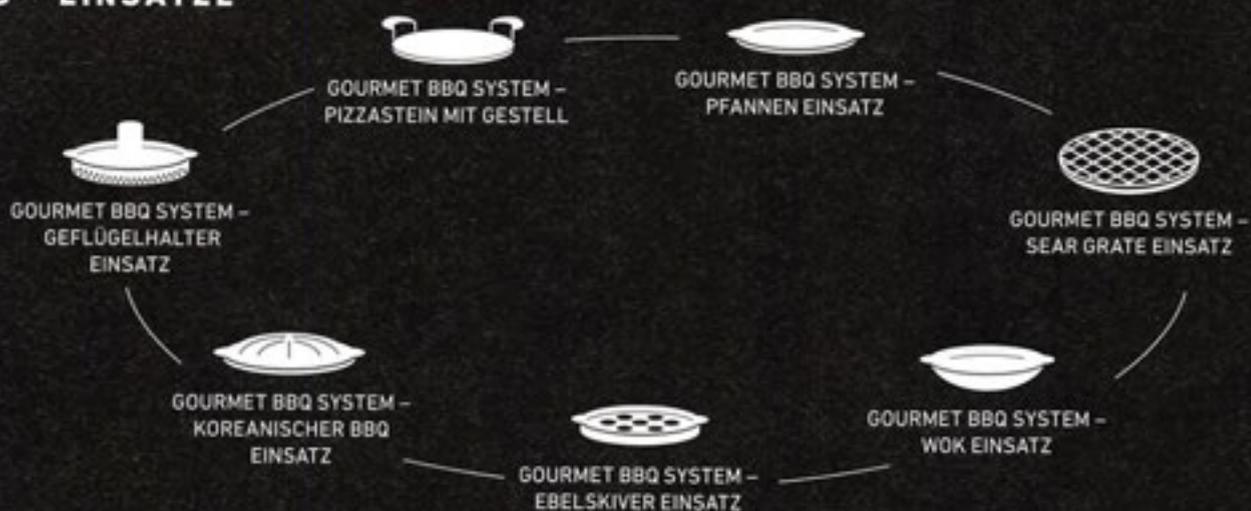
GOURMET BBQ SYSTEM GRILLEN MIT VOLLEM EINSATZ

*MIT DEN ZAHLREICHEN GRILL-
ROST-EINSÄTZEN ERÖFFNEN SICH
IM HANDUMDREHEN UNGEAHNT
MÖGLICHKEITEN. WER SICH
EINMAL FÜR DAS GRILLEN MIT
SYSTEM ENTSCIEDEN HAT,
DER WIRD DIE GANZE VIELFALT
GENIESSEN 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™

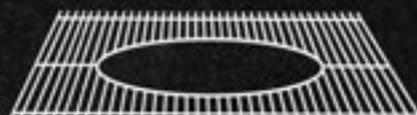
GBS™ EINSÄTZE



GBS™ ROSTE



GBS™ GRILLROST FÜR
HOLZKOHLEGRILLS



GBS™ GRILLROST FÜR
GASGRILLS

GBS™ GRILLSERIE

Alle Modelle inkl. GBS™



MASTER-TOUCH™ GBS™



PERFORMER®



SUMMIT®



Ausgewählte Modelle inkl. GBS™



SPIRIT®



GENESIS®



WEBER®



PRODUKTTWELT



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, BLACK



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, IVORY



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, WARM GREY



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, SLATE BLUE



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, SPRING GREEN



GO-ANYWHERE®
HOLZHOZLE, BLACK



BAR-B-KETTLE®
47 CM, BLACK



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, BLACK



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, IVORY



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, WARM GREY



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, SLATE BLUE



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, SPRING GREEN



ONE-TOUCH® ORIGINAL
57 CM, BLACK



ONE-TOUCH® PREMIUM
47 CM, BLACK



MASTER-TOUCH™ GBS™
57 CM, BLACK



MASTER-TOUCH™ GBS™
57 CM, IVORY



MASTER-TOUCH™ GBS™
57 CM, WARM GREY



MASTER-TOUCH™ GBS™
SPECIAL EDITION
57 CM, BLACK



ONE-TOUCH® PREMIUM
47 CM, BLACK



PERFORMER® ORIGINAL GBS™
57 CM, BLACK



PERFORMER® PREMIUM GBS™
57 CM, BLACK



PERFORMER® DELUXE GBS™
GOURMET, 57 CM, BLACK



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™
37 CM, BLACK



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™
47 CM UND 57 CM, BLACK



FIREPLACE, BLACK



WEBER® Q® 1400
DARK GREY



WEBER® Q® 1400
MAROON



WEBER® Q® 1400 STAND
DARK GREY



WEBER® Q® 2400
DARK GREY



WEBER® Q® 2400 STAND
DARK GREY



WEBER® Q® 2400 STATION
BLACK LINE



GO-ANYWHERE® GAS
BLACK



WEBER® Q® 1200
GRANITE GREY



WEBER® Q® 1200
MAROON



WEBER® Q® 1200
BLACK LINE



WEBER® Q® 1200 STAND
GRANITE GREY



WEBER® Q® 1200 MOBIL
BLACK LINE



WEBER® Q® 2200 STAND
GRANITE GREY



WEBER® Q® 2200 STATION
MAROON



WEBER® Q® 2200 STATION
BLACK LINE



WEBER® Q® 3000
GRANITE GREY



WEBER® Q® 3200
MAROON



WEBER® Q® 3200
BLACK LINE



SPIRIT® E-310 CLASSIC
BLACK



SPIRIT® E-320 CLASSIC
BLACK



SPIRIT® E-210 ORIGINAL
BLACK



SPIRIT® E-320 ORIGINAL
GBS™, BLACK



SPIRIT® E-310 PREMIUM
BLACK



SPIRIT® E-320 PREMIUM
GBS™, BLACK



SPIRIT® S-320 PREMIUM
GBS™, EDELSTAHL



GENESIS® E-330
BLACK



GENESIS® E-330
COPPER



GENESIS® E-330
SMOKE GREY



GENESIS® S-330 GBS™
EDELSTAHL



SUMMIT® E-470 GBS™
BLACK



EDELSTAHL



SUMMIT® E-470 GBS™
BLACK



SUMMIT® S-470 GBS™
EDELSTAHL



SUMMIT®
GRILL CENTER GBS™
EDELSTAHL

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





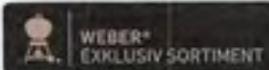
HOLZKOHLE

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 Grillen 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 Grillens. 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 zum Beispiel das Bein- und Rollendesign, während ein zusätzlicher Hitzeschutz am Deckelgriff noch mehr Sicherheit gibt.

SICHERHEIT

Mit unseren Anzündhilfen (siehe S. 110) 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 89,99 €

37 cm, IVORY*
Art.-Nr. 1125004 | UVP 89,99 €

37 cm, WARM GREY*
Art.-Nr. 1126004 | UVP 89,99 €

37 cm, SLATE BLUE*
Art.-Nr. 1126804 | UVP 89,99 €

37 cm, SPRING GREEN*
Art.-Nr. 1127704 | UVP 89,99 €

- **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
- **Tragebügel:** sichert den Deckel zum mühelosen Transport oder hält ihn seitlich als praktischen Windschutz
- **Porzellan-emaillierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
- **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
- **Seitliche Zuluftführung:** gesundes Grillen durch kontrollierte Luftzufuhr
- **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 89,99 €



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



BAR-B-KETTLE®

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

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 1231004 | UVP 99,99 €



- 3 Lüftungsschieber am Kessel und 1 Lüftungsschieber am Deckel: aus Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
- Ascheauffangschale: zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- Bruch- und wetterfeste Räder: für sicheres Bewegen des Grills
- Deckelgriff mit Hitzeschutz: für sicheres Arbeiten am Grill
- Brikett-Portionierer
- 2 Holzkohlehalter
- Porzellanemallierter 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
Durchrostern und Durchbrennen

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 1241304 | UVP 149,99 €

47 cm, IVORY*
Art.-Nr. 1245304 | UVP 149,99 €

47 cm, WARM GREY*
Art.-Nr. 1246304 | UVP 149,99 €

47 cm, SLATE BLUE*
Art.-Nr. 1246804 | UVP 149,99 €

47 cm, SPRING GREEN*
Art.-Nr. 1247304 | UVP 149,99 €

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1341504 | UVP 199,99 €



- Integriertes Deckelthermometer: zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- Lüftungsschieber: aus rostfreiem Aluminium
- Kessel und Deckel: porzellanemalliert und großvolumig
- One-Touch® System aus Stahl, aluminiumbeschichtet: leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrosts
- 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
Durchrostern und Durchbrennen

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 1251004 | UVP 199,99 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum
ONE-TOUCH® ORIGINAL

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



ONE-TOUCH® PREMIUM*

47 CM

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

67 cm, BLACK
Art.-Nr. 1551004 | UVP 469,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum
ONE-TOUCH® PREMIUM, 47 CM

- Deckelhalter Tuck-Away™: für komfortables Ablegen des Grilldeckels
- Extra große Grillfläche
- Edelstahl-Grillrost: klappbar
- Kohlerost: besonders stabil
- 2 Holzkohlekörbe Char-Basket™





MASTER-TOUCH™ GBS™

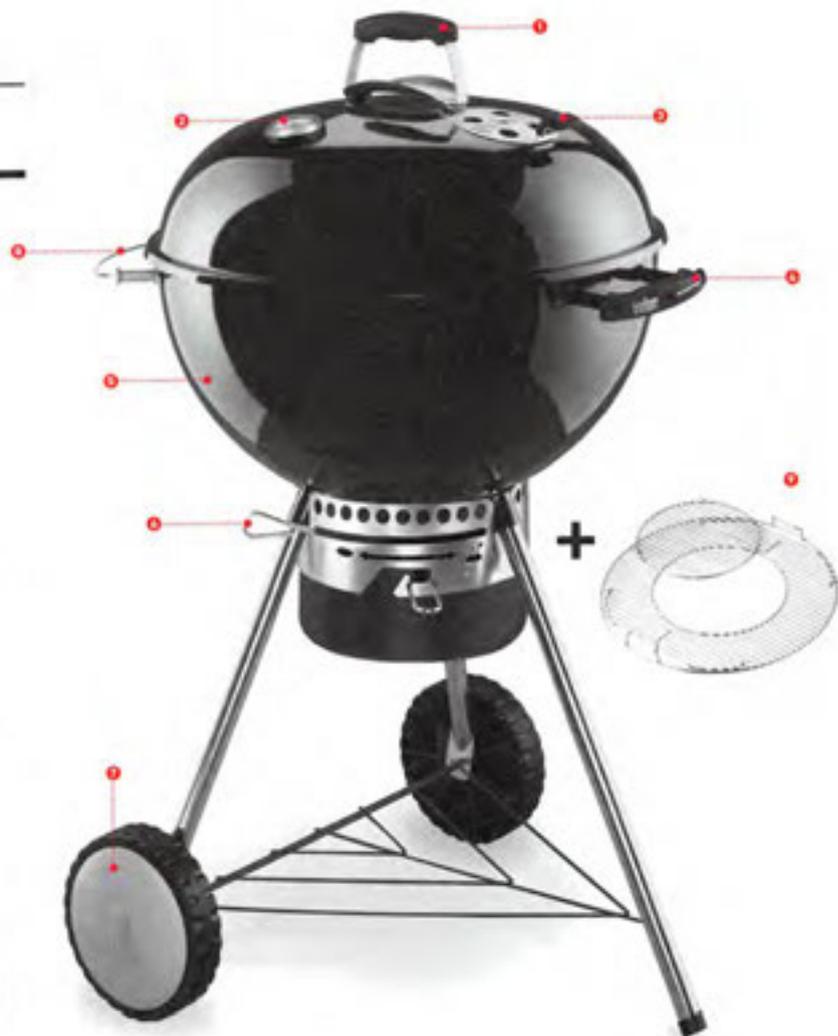
Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel bei
Durchrosten und Durchbrennen

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1381204 | UVP 289,00 €

57 cm, IVORY
Art.-Nr. 1385204 | UVP 289,00 €

57 cm, WARM GREY
Art.-Nr. 1386204 | UVP 289,00 €

• **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill • **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens • **Isolierter Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium • **1 Duroplastgriff:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen und integrierten Besteckhaken • **Kessel und Deckel:** porzellanemalliert und großvolumig • **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrosts • **Bruch- und wetterfeste Räder** • **Deckelhalter Tuck-Away™** • **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 299,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG
im Vergleich zum MASTER-TOUCH™ GBS™

• **Grillrost mit Grillrosteinsatz**
für Gourmet BBQ System aus Edelstahl





PERFORMER® ORIGINAL GBS™

Garantie:

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

57 cm, BLACK

Art.-Nr. 1401504 | UVP 399,00 €



- **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- **Deckelhalter Tuck-Away™:** zum Ablegen des Deckels
- **Abklappbarer Tisch** mit widerstandsfähiger Oberflächenbeschichtung
- **One-Touch® System aus Edelstahl:** für leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrosts
- **Stabiler Grillwagen:** mit zwei großen Rädern und zwei Lenkrollen mit Stoppfunktion, Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche
- **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 499,00 €



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum PERFORMER® ORIGINAL GBS™

- **Abnehmbarer Timer**
- **Kohlevorratsbehälter:** seitlich herausklappbar, für wettergeschützte Aufbewahrung der Briketts bzw. Holzkohle
- **Große Arbeitsfläche:** auch zum Zubereiten des Grillguts geeignet (vormontiert und feststehend)

PERFORMER® DELUXE GBS™ GOURMET*

Garantie:

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

57 cm, BLACK

Art.-Nr. 1481998 | UVP 599,00 €



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum PERFORMER® PREMIUM GBS™

- **Elektrisches Gaszündsystem Touch-N-Go™:** zum Anzünden der Briketts bzw. Holzkohle durch Knopfdruck (Gaskartusche nicht im Lieferumfang enthalten)
- **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 299,00 €

47 cm, BLACK

Art.-Nr. 721004 | UVP 399,00 €

57 cm, BLACK

Art.-Nr. 731004 | UVP 549,00 €

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



FIREPLACE*

Garantie:

10 Jahre auf Deckel und Kessel

BLACK

Art.-Nr. 2750 | UVP 199,00 €



- **Emailierter Deckel & Bodenwanne**
- **Praktischer Deckelhalter und Windschutz**
- **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 auf den Kessel kann das Feuer ganz einfach erstickt werden

* Solange der Vorrat reicht



ELEKTRO

Wir haben es getestet: Auch echte Profis schmeckten keinen Unterschied zwischen Grillgut von Weber® Elektrogrills und von Weber® Gas- oder Holzkohlegeräten. 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 Grillen stellt sich die Frage nach dem Energieverbrauch. Bei der Höchstleistung eines Weber® Elektrogrills von 2,2 kW und durchschnittlichen 20 Cent/kWh liegt der gerade mal bei 44 Cent pro Stunde – und das ohne langes Vorheizen. Zusätzlich reduziert das hitzespärende Grillen 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. 52020079 | UVP 279,00 €

MAROON*
Art.-Nr. 52160079 | UVP 279,00 €



- 1 Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss: leicht zu reinigen
- 2 2-geteilter, porzellanemaillierter 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 Fettaufwangschaale: für problemlose Entsorgung des Grillsalts
- 6 1,8 m langes Kabel: für großen Mobilitätsradius
- 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. 52020879 | UVP 329,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG
im Vergleich zum WEBER® Q® 1400

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





WEBER® Q® 2400

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY

Art.-Nr. 55020079 | UVP 399,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 1400

- **Höherer Deckel:** auch für großes Grillgut geeignet • **Hitzereflektor aus Aluminium:** sorgt für eine optimale Wärmebestrahlung auf das Grillgut • **Grillfläche:** 51% größer



WEBER® Q® 2400 STAND

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY

Art.-Nr. 55020879 | UVP 439,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 2400

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

WEBER® Q® 2400 STATION

Garantie bis 5 Jahre

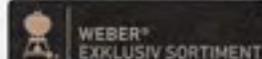
BLACK LINE

Art.-Nr. 310179 | UVP 549,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 2400

- **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.



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 vorgeheizt, in nur 10 Minuten einsatzbereit und somit das ideale Tool für häufiges Grillen.

EFFIZIENT

Ein Modell der Weber® Q® 200/2000 Serie verbraucht maximal 260 g 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 Gaszündung per Knopfdruck für eine unkomplizierte und sichere Handhabung.

GO-ANYWHERE® GAS

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

BLACK

Art.-Nr. 1141079 | UVP 149,00 €

- **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
- **Porzellanemallierter Grillrost:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
- **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
- **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden
- **Fettauffangsystem**
- **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 120)



KOMPAKT & TRANSPORTBEREIT

mit umgeklappten Standfüßen



WEBER®
EXKLUSIV SORTIMENT

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 MOBIL

Garantie bis 5 Jahre

BLACK LINE

Art.-Nr. 210279 | UVP 359,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 1200 BLACK LINE

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



WEBER® Q® 2200 STAND

Garantie bis 5 Jahre

GRANITE GREY

Art.-Nr. 54120379 | UVP 439,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 1200 STAND

 **Höherer Deckel:** auch für größeres Grillgut geeignet  **Größere Grillfläche**



WEBER® Q® 2200 STATION

Garantie bis 5 Jahre

MAROON*

Art.-Nr. 210379 | UVP 499,00 €

BLACK LINE

Art.-Nr. 210479 | UVP 499,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

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

 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills  **Praktischer Rollwagen Premium:** mit 3 Besteckhaken





WEBER® Q® 1200



Garantie bis 5 Jahre

GRANITE GREY

Art.-Nr. 51120079 | UVP 279,00 €



MARDON*

Art.-Nr. 51160079 | UVP 279,00 €



- **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
- **Im Deckel integriertes Thermometer**
- **2 Seitentische:** für zusätzliche Arbeitsfläche, nach innen einklappbar
- **Elektrische Zündung**
- **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
- **2-geteilter, porzellanemallierter Guss-Grillrost:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emalliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
- **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
- **Mit Gaskartusche verwendbar:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 120)
- **Umrüstbar auf Gasflasche:** für günstiges, dauerhaftes Grillen (Umrüst-Set separat erhältlich, siehe Seite 120)
- **Haltekorb für Gaskartusche:** praktisch und sicher
- **Praktischer Rollwagen Standard:** als Zubehör erhältlich

WEBER® Q® 1200 STAND

Garantie bis 5 Jahre



GRANITE GREY

Art.-Nr. 51120379 | UVP 339,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 1200

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



WEBER® Q® 1200 BLACK LINE



Garantie bis 5 Jahre



Gleiche Ausstattung wie WEBER® Q® 1200

BLACK LINE

Art.-Nr. 51010079 | UVP 279,00 €



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

* Solange der Vorrat reicht



WEBER® Q® 3000

Garantie bis 5 Jahre

GRANITE GREY

Art.-Nr. 56120079 | UVP 549,00 €

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



WEBER® Q® 3200

Garantie bis 5 Jahre

BLACK LINE

Art.-Nr. 57010079 | UVP 599,00 €

MAROON*

Art.-Nr. 57160079 | UVP 599,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q® 3000

- **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- **Grifflicht Grill Out™:** beleuchtet die Grillfläche, praktisch für lange Grillnächte
- **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 Grillens optimal verborgen!

SPIRIT® E-310 CLASSIC

Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 46410079 | UVP 599,00 €

- **Feste Seitentische** mit je 3 Besteckhaken
- **Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer**: zur optimalen Temperaturkontrolle
- **Warmhalterost**: vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- **2-geteilter Grillrost aus Stahl**, emailliert
- **3 Edelstahlbrenner**: stufenlos regelbar
- **Flavorizer Bars® Aromaschiene**: aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
- **Piezo-Zündung**: für sicheres Zünden
- **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. 46415079 | UVP 649,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SPIRIT® E-310 CLASSIC

- **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 Grillen Fett und Bratensaft ab und schützen so das Grillgut vor Flammenbildung.

SPIRIT® E-210 ORIGINAL

Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 46010679 | UVP 549,00 €

- **Klappbare Seitentische:** zum platzsparenden Verstauen nach dem Gebrauch, je 3 Besteckhaken
- **Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
- **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- **2-geteilter Grillrost aus Gusseisen, emailliert**
- **2 Edelstahlbrenner:** stufenlos regelbar
- **Flavorizer Bars® Aromaschielen:** aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
- **Elektrische Zündung:** für sicheres und komfortables Zünden
- **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. 46613679 | UVP 799,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SPIRIT® E-210 ORIGINAL

- **3 Edelstahlbrenner**
- **Feststehende 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. 46510379 | UVP 799,00 €

- **Feste Seitentische** mit je 3 Besteckhaken
- **Emaillierter Deckel** mit **Deckelthermometer**: zur optimalen Temperaturkontrolle
- **Warmhalterost**: vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- **2-geteilter Grillrost aus Stahl, emailliert**
- **3 Edelstahlbrenner**: stufenlos regelbar
- **Flavorizer Bars® Aromaschienen**: aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
- **Elektrische Zündung**: für sicheres und komfortables Zünden
- **Gewürzfach**
- **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. 46713379 | UVP 899,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SPIRIT® E-310 PREMIUM

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



SPIRIT® S-320 PREMIUM GBS™

Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL

Art.-Nr. 46703579 | UVP 999,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SPIRIT® E-320 PREMIUM GBS™

- **Deckel aus Edelstahl**
- **GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl**: besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
- **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen**: 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. 6531079 | UVP 1.449,00 €

COPPER*

Art.-Nr. 6532079 | UVP 1.449,00 €

SMOKE GREY

Art.-Nr. 6535079 | UVP 1.449,00 €



 Porzellanemallierter Deckel, doppelwandig mit integriertem Thermometer: zur optimalen Temperaturkontrolle  Porzellanemallierte, gusseiserne Grillroste: für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche  Sear Station: durch den zusätzlichen Brenner werden sehr hohe Temperaturen erzeugt, für das perfekte Steak mit Grillmarkierung  Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl: hochwertig und leicht zu reinigen  Komfortables elektrisches Zündsystem: für sicheres Zünden  Flavorizer Bars® Aromaschienen: schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung  3 getrennt und stufenlos regelbare Brennerventile: für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen • 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. 6570579 | UVP 1.699,00 €



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum GENESIS® E-330

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



SUMMIT® E-470 GBS™

Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 7171079 | UVP 2.990,00 €



- GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz aus **Edelstahl**: sehr starke Grillroste mit 9 mm dicken Stäben
- **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen**: schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft, verhindern Flammenbildung und sorgen für perfektes Grillaroma
- **4 Snap-Jet™ Zünder**, für 4 getrennt und **stufenlos regelbare Edelstahlbrenner**: für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen. Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff
- **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung**: gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, zugeklappt auch als Arbeitsfläche nutzbar
- **Edelstahl-Arbeitsflächen** mit Aluminiumabschlüssen
- **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. 7170079 | UVP 3.190,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SUMMIT® E-470 GBS™

- **Edelstahlausstattung**



SUMMIT® E-670 GBS™

Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 7371079 | UVP 3.690,00 €

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. 7370079 | UVP 3.890,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SUMMIT® E-670 GBS™

- **Edelstahlausstattung**





SUMMIT® GRILL CENTER GBS™



Garantie bis 25 Jahre

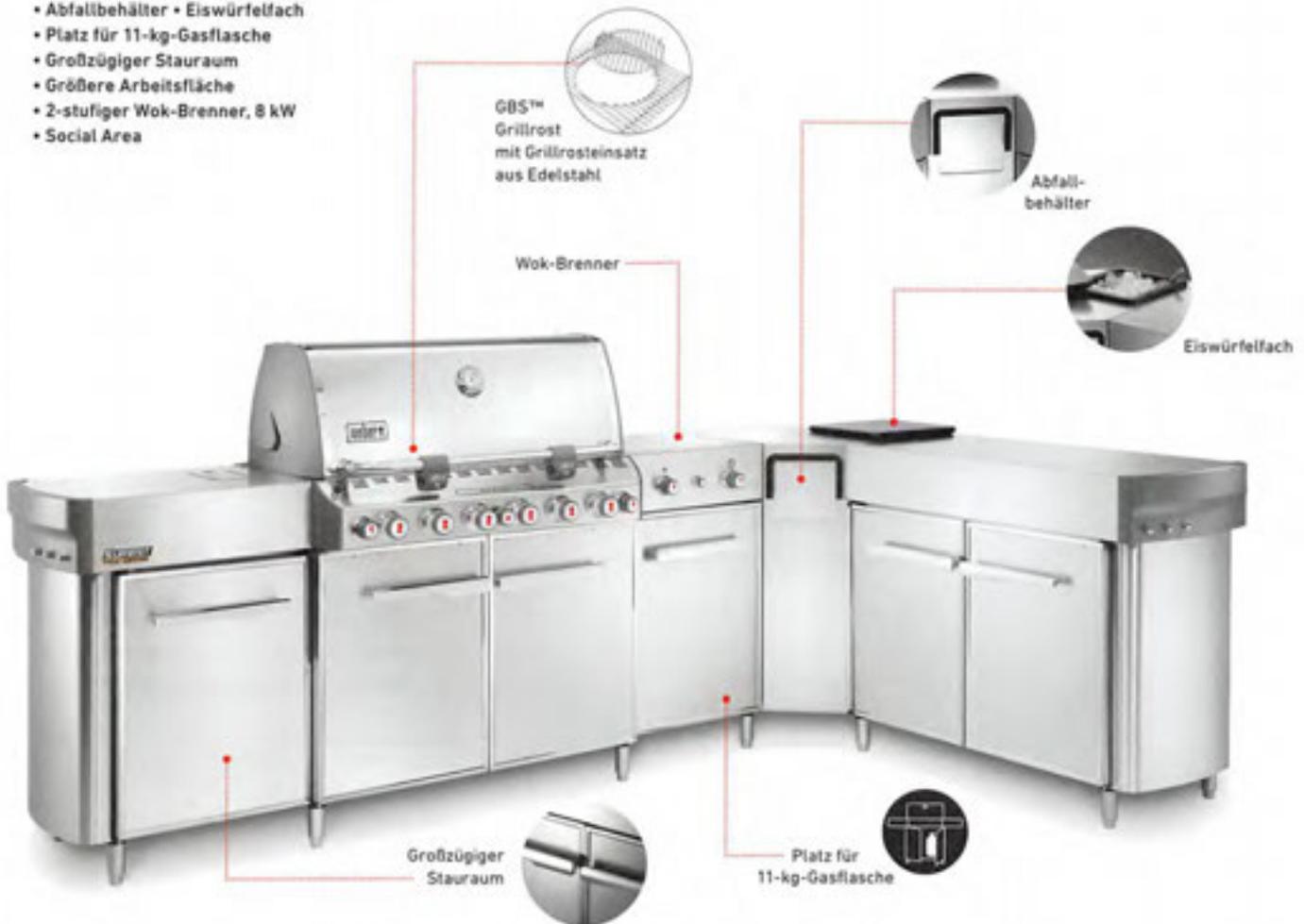
EDELSTAHL*

Art.-Nr. 293079 | UVP 7.499,00€

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





ZUBEHÖR

Zum vollendeten Grillvergnügen gehört 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.



IDEEN FÜR GESUNDES GRILLEN

Mit geschlossenem Deckel entstehen keine Flammen und dank der Methode des indirekten Grillens 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.

HOCHWERTIG

Das Weber® Grillzubehör erleichtert nicht nur die Arbeit und ist attraktiv in seiner Gestaltung, es ermöglicht auch die ganze kulinarische Vielfalt des Grillens 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® Zubehörtartikel 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



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 44,99 €

Salzmühle Weber® Style™, schwarz, 30 cm
Art.-Nr. 17087 | UVP 44,99 €

Salz- & Pfeffermühle Weber® Style™, schwarz, 19 cm
Art.-Nr. 17093 | UVP 49,99 €

Salz- & Pfefferstreuer Weber® Style™, schwarz, 10 cm
Art.-Nr. 17275 | UVP 19,99 €



WEBER'S ORIGINAL GRILL-SAUCCEN*

Fruity Curry Dream
Art.-Nr. 50003 | UVP 4,29 €

Good Old BBQ
Art.-Nr. 50005 | UVP 4,29 €

Mom's Special
Art.-Nr. 50007 | UVP 4,29 €

Red Creole
Art.-Nr. 50009 | UVP 4,29 €

World Champion BBQ
Art.-Nr. 17551 | UVP 4,29 €



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



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-Grillens 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 Grillen lieben. Informationen zum Kursangebot der Grillakademie Original unter weber-grillakademie.com



1 WEBER'S GRILLEN MIT HOLZKOHLE

Deutschland
Art.-Nr. 15812 | LP 19,90 €
Österreich
Art.-Nr. 15812 | LP 20,40 €

2 WEBER'S CLASSICS

Deutschland
Art.-Nr. 37784 | LP 24,99 €
Österreich
Art.-Nr. 37784 | LP 25,70 €

3 WEBER'S GRILL-BIBEL

Deutschland
Art.-Nr. 18639 | LP 24,95 €
Österreich
Art.-Nr. 18639 | LP 25,70 €

4 WEBER'S GRILLEN

Deutschland
Art.-Nr. 26375 | LP 19,99 €
Österreich
Art.-Nr. 26375 | LP 20,60 €

5 WEBER'S RÄUCHERN

Deutschland
Art.-Nr. 26238 | LP 16,99 €
Österreich
Art.-Nr. 26238 | LP 17,50 €

6 THEMENBÜCHER VON WEBER®

Deutschland LP 14,99 €
Österreich LP 15,50 €

- WEBER'S CHICKEN
- WEBER'S STEAK
- WEBER'S VEGGIE
- WEBER'S SEAFOOD
- WEBER'S BURGER
- WEBER'S HOT & SPICY

Art.-Nr. 22841
Art.-Nr. 22858
Art.-Nr. 26221
Art.-Nr. 26245
Art.-Nr. 33359
Art.-Nr. 37845



1 GRILLZANGE Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6610 | UVP 22,99 €

2 GRILLGABEL Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6615 | UVP 17,99 €

3 SPITZZANGE Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6655 | UVP 22,99 €

4 WÜRSTCHEN-ZANGE Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6650 | UVP 24,99 €

5 GRILLBESTECK 3-teilig, Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6630 | UVP 44,99 €

6 PINSEL MIT SILIKONBORSTEN schwarz

Art.-Nr. 6661 | UVP 14,99 €

 7 PINSEL WEBER® STYLE™ mit Silikonborsten, Edelstahl

Art.-Nr. 6701 | UVP 19,99 €

8 FISCHWENDER Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6673 | UVP 26,99 €

9 WENDER Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6620 | UVP 19,99 €

10 GRILLBESTECK KOMPAKT 2-teilig, Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6645 | UVP 29,99 €

 11 GRILLBESTECK-SET WEBER® STYLE™ 2-teilig, Edelstahl

Art.-Nr. 6707 | UVP 54,99 €

 12 WENDER WEBER® STYLE™ Edelstahl

Art.-Nr. 6705 | UVP 29,99 €

13 WOKBESTECK-SET 2-teilig, aus Buchenholz

Art.-Nr. 6468 | UVP 29,99 €

 14 SPEZIAL BBQ-SET* WEBER® STYLE™ 2-teilig, Edelstahl

versch. Farben | UVP 39,99 €

SPEZIAL BBQ-SET* WEBER® STYLE™

Griff-Farben

Red Art.-Nr. 17114

Lime Art.-Nr. 17115

Ivory Art.-Nr. 17147

Wedgewood Blue Art.-Nr. 17180

Brick Red Art.-Nr. 17281

Warm Grey Art.-Nr. 17282

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

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



1



2



3



4



5



7



8



9



6



10



11



12



13

1 DIGITAL-TASCHTHERMOMETER

Art.-Nr. 6492 | UVP 17,99 €

2 DIGITAL-TASCHTHERMOMETER KLAPPBAR

Art.-Nr. 6491 | UVP 34,99 €

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 49,99 €

6 FEUERZEUG

mit Kindersicherung
Art.-Nr. 17214 | UVP 9,99 €

10 PIZZAHEBER WEBER® STYLE™

aus Edelstahl, mit Softcoating-Griff, schwarz
Art.-Nr. 17062 | UVP 39,99 €

9 PIZZASCHNEIDER WEBER® STYLE™

aus Edelstahl, mit Fingerschutz
Art.-Nr. 17060 | UVP 19,99 €

11 BBQ GRILL-OIL-ANTI-STICK

aus Sonnenblumenöl
Art.-Nr. 17511 | UVP 5,99 €

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 79,99 €

7 GRILLHANDSCHUH-SET

mit Silikon-Griffflächen, schwarz
S/M, Art.-Nr. 6669 | UVP 39,99 €
L/XL, Art.-Nr. 6670 | UVP 39,99 €

12 FEUERZEUG WEBER® STYLE™

Edelstahl, nachfüllbar, kindersicher
Art.-Nr. 17216 | UVP 29,99 €

4 ERSATZ-MESSFÜHLER WEBER® STYLE™

für Digital-Thermometer (Art.-Nr. 6741 & 6742)
Art.-Nr. 6743 | UVP 14,99 €

8 GRILLHANDSCHUH

schwarz, mit rotem Kettle
Art.-Nr. 6472 | UVP 13,99 €

13 GRILLSCHÜRZE

schwarz, mit rotem Kettle
Art.-Nr. 6474 | UVP 19,99 €



1

2



3



4



5



6



7



8



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 29,99 €

5 ANZÜNDWÜRFEL

umweltverträglich und sicher,
24 Stück/Packung
Art.-Nr. 17519 | UVP 2,99 €

9 WEBER® GRILL-ANZÜNDHÖLZER*

50 extralange Zündhölzer pro Packung, fünf verschiedene Verpackungsdesigns
Art.-Nr. 16024 | UVP 3,99 €

2 KLEINER ANZÜNDKAMIN

passend für Smokey Joe® Premium, Go-Anywhere® Holzkohle, Bar-B-Kettle® 47 cm etc.
Art.-Nr. 7447 | UVP 17,99 €

6 ANZÜNDWÜRFEL BRAUN

Anzündhilfe aus Holzfasern – ökologisch, geruchlos und ohne Paraffin, 48 Stück/Packung
Art.-Nr. 17512 | UVP 4,99 €

10 EASY START PREMIUM BRIQUETTES (DOPPELPAK)

Set bestehend aus 2 Beuteln mit Anzündmittel getränkter Holzkohlebriketts – fertig vorportioniert, für schnelles und unkompliziertes Grillen

1 Beutel ideal für Smokey Joe® Premium (37 cm)
2 Beutel für größere Holzkohlegrills (57 cm)
Art.-Nr. 17532 | UVP 3,99 €

3 HOLZKOHLEHALTER

2er-Set
Art.-Nr. 7402 | UVP 13,99 €

7 WEBER® FEDERSTAHL KOHLEZANGE

für optimales Arrangieren der Kohle
Art.-Nr. 13010 | UVP 39,99 €

11 LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES

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

3 kg Art.-Nr. 16011 | UVP 5,99 €
7 kg Art.-Nr. 16013 | UVP 10,99 €

4 HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

ab 57 cm Durchmesser, 2er-Set
Art.-Nr. 7403 | UVP 24,99 €

8 WEBER® HOLZKOHLESCHIEBER

zum gleichmäßigen Verteilen der Glut
Art.-Nr. 13011 | UVP 18,99 €

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 5,99 €
5 kg Art.-Nr. 17516 | UVP 9,99 €

**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 Holzkohle), 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 mit 57 cm Durchmesser (Durchmesser Pizzastein: 39,5 cm)
Art.-Nr. **6520** | UVP **169,99 €**



DECKELHALTER SLIDE-A-SIDE

für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet.
Edelstahl
Art.-Nr. **8411** | UVP **34,99 €**

BESTECKHALTER

für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet (ohne Besteck)
Art.-Nr. **7401** | UVP **9,99 €**



WARMHALTEROST

für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet (außer Compact Kettle®)
Art.-Nr. **8417** | UVP **34,99 €**



GRIFFLICHT GRILL OUT™

für Weber® Spirit®, Genesis® und Summit® Grills (ab Baujahr 2003). Batterien nicht im Lieferumfang enthalten
Art.-Nr. **7516** | UVP **34,99 €**



GRIFFLICHT GRILL OUT™

für Weber® Q® 100-/1000-Serie, sowie Q® 200-/2000-Serie
Art.-Nr. **6503** | UVP **39,99 €**



RÄUCHERN

SMOKEN – RÄUCHERN – GRILLEN

Was Sie schon immer über Smoken, Geschmacks-Räuchern und die Kunst des Premium-Grillens wissen wollten, erfahren Sie beim Grillakademie Original Kurs „Smoken – Räuchern – Grillen“. Wir klären mit Ihnen die Fragen, in welchem Grill man wie am besten smoken und räuchern kann bzw. wie perfektes Raucharoma und Rauchfärbung in nur 15–20 Minuten gelingen.

Ein perfekter Kurs für Einsteiger im Bereich Smoken und Räuchern und für diejenigen, die das Raucharoma lieben. Informationen zum Kursangebot der Grillakademie Original unter weber-grillakademie.com



WEBER'S RÄUCHERN
Anleitungen, Tipps & Rezepte
rund ums Thema „Räuchern“
(siehe Seite 107)



FIRE SPICE CHIPS

Fire Spice Pecannussholz Chips
Art.-Nr. 17002 | UVP 8,99 €

Fire Spice Apfelholz Chips
Art.-Nr. 17004 | UVP 8,99 €

Fire Spice Kirschholz Chips
Art.-Nr. 17006 | UVP 8,99 €

Fire Spice Hickory Chips
Art.-Nr. 17053 | UVP 8,99 €

Fire Spice Mesquite Chips
Art.-Nr. 17103 | UVP 8,99 €

Fire Spice Buche Chips
Art.-Nr. 17905 | UVP 8,99 €

Fire Spice Whiskey Chips
Art.-Nr. 17566 | UVP 8,99 €



WEBER® RÄUCHERBRETT ZEDERNHOLZ JE 2 STÜCK/PACKUNG

klein, 30 x 15 cm
Art.-Nr. 17522 | UVP 14,99 €
groß, 40 x 19,5 cm
Art.-Nr. 50019 | UVP 19,99 €



WOOD WRAPS JE 8 STÜCK/PACKUNG

Wood Wraps Erlenholz
Art.-Nr. 17520 | UVP 11,99 €
Wood Wraps Zedernholz
Art.-Nr. 17521 | UVP 11,99 €



WOOD CHUNKS

in zwei Geschmacksrichtungen
Wood Chunks Hickory
Art.-Nr. 17056 | UVP 9,99 €
Wood Chunks Mesquite
Art.-Nr. 17106 | UVP 9,99 €



FIRE SPICE CHIPS PROBIERGRÖSSEN & SORTEN

Mesquite, Hickory, Pecannuss-,
Kirsch-, Apfel- und Buchenholz
Art.-Nr. 17903 | UVP 19,99 €



RÄUCHERAUFSATZ* FÜR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ 57 CM

Set mit Gestell, 8 Fischhaken sowie
3 Haltevorrichtungen
Art.-Nr. 7473 | UVP 54,99 €



RÄUCHERBOX UNIVERSAL

aus Stahl mit Anti-Haft-Beschich-
tung, nicht spülmaschineneignend
Art.-Nr. 17179 | UVP 27,99 €



RÄUCHEREINHEIT*

1 mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle bis
inklusive 2010)
Art.-Nr. 7541 | UVP 99,99 €
2 mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)
Art.-Nr. 7563 | UVP 119,99 €





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 39,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-STARTER-SET*

Bratpfanne und Universalgriff
Art.-Nr. 17507 | UVP 69,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-3ER-SET*

Bratpfanne, Saucentopf und
Universalgriff
Art.-Nr. 17508 | UVP 99,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-BRATPFANNE*

ø 280 x H 50 mm
Art.-Nr. 17500 | UVP 44,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-GEMÜSEPFANNE* MIT LÖCHERN

ø 280 x H 50 mm
Art.-Nr. 17501 | UVP 44,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-WOK*

ø 320 x H 95 mm
Art.-Nr. 17504 | UVP 44,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-SAUCENTOPF*

ø 180 x H 80 mm
Art.-Nr. 17502 | UVP 39,99 €



PIZZASTEIN RECHTECKIG INKLUSIVE 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 49,99 €



PIZZASTEIN RUND INKLUSIVE 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 29,99 €
ø 36,5 cm, Gewicht: 2,75 kg
ab BBQ 57 cm
Art.-Nr. 17058 | UVP 39,99 €



PIZZASTEIN

Der Pizzastein aus französischem Ton verteilt die Hitze schnell und gleichmäßig, die integrierten Griffe ermöglichen eine bequeme Handhabung. Die langlebige Beschichtung schützt vor Verblässen, 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 69,99 €

* Solange der Vorrat reicht



MEHR ALS GRILLEN: DAS WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM

GOURMET BBQ SYSTEM – GEFLÜGELHALTER EINSATZ*

Two-in-one-Design aus Edelstahl mit abnehmbarem Hühncheneinsatz. Ideal zur gleichzeitigen Zubereitung von Gemüse
Art.-Nr. **8838** | UVP **59,99 €**



GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNEN EINSATZ

Die Pfanne für den Grill, aus porzellanemailliertem Gusseisen
Art.-Nr. **7421** | UVP **49,99 €**



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 **59,99 €**



GOURMET BBQ SYSTEM – WOK EINSATZ

„Grill-Kochen“ im Asia-Style, aus porzellanemailliertem Gusseisen
Art.-Nr. **7422** | UVP **69,99 €**



GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE EINSATZ

Searing Rost für die perfekte Grillmarkierung, aus porzellanemailliertem Gusseisen
Art.-Nr. **8834** | UVP **49,99 €**



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 **59,99 €**



GOURMET BBQ SYSTEM – PIZZASTEIN MIT GESTELL

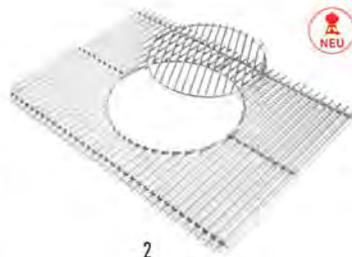
Ob Brot oder belegter Teig – der Pizzastein speziell für den sicheren Einsatz mit dem Gourmet BBQ System
Art.-Nr. **8836** | UVP **49,99 €**



GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ

1 | für Holzkohlegrills mit ø 57 cm Art.-Nr. **8835** | UVP **49,99 €**
 für Holzkohlegrills mit ø 57 cm, Edelstahl Art.-Nr. **8843** | UVP **99,99 €** 

2 | komplett aus Edelstahl
 für Spirit® 300-Serie Art.-Nr. **7586** | UVP **89,99 €**
 für Genesis®, Edelstahl Art.-Nr. **7587** | UVP **99,99 €**
 für Summit® 400-/600-Serie Art.-Nr. **7585** | UVP **139,99 €**



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



KLEINER BRATENKORB*

ab Weber® Q® 100/1000 und BBQ 37 cm
Art.-Nr. 6429 | UVP 19,99 €

FISCH- UND GEMÜSEHALTER EDELSTAHL

rechteckig
klein, ab Weber® Q® 100/1000 und BBQ 37 cm
Art.-Nr. 6470 | UVP 34,99 €
groß, ab Weber® Q® 300/3000 und BBQ 47 cm
Art.-Nr. 6471 | UVP 39,99 €



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 59,99 €



SPARE-RIB-HALTER & BRATENKORB

für Weber® Q® 300/3000 und Holzkohlegrills ab ø 57 cm
Art.-Nr. 6469 | UVP 24,99 €

GEFLÜGELHALTER

für Weber® Q® 300/3000 und Holzkohlegrills ab ø 57 cm
Art.-Nr. 6482 | UVP 19,99 €



GEMÜSEKORB

klein, Edelstahl
Art.-Nr. 6677 | UVP 19,99 €
groß, Edelstahl
Art.-Nr. 6678 | UVP 24,99 €

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 19,99 €
groß, 37 x 30 x 6,5 cm, für BBQ ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000
Art.-Nr. 6434 | UVP 39,99 €



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 39,99 €

GRILLPFANNEN FÜR GEMÜSE* ALUMINIUM

ca. 20 x 20 cm, 4 Stück
Art.-Nr. 6314 | UVP 9,99 €



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 54,99 €

ALU-TROPFSCHALEN

klein, 10 Stück
Art.-Nr. 6415 | UVP 8,99 €
groß, 10 Stück
Art.-Nr. 6416 | UVP 14,99 €
für Summit®, 10 Stück
Art.-Nr. 6417 | UVP 18,99 €
XL, für Holzkohlegrills ab 57 cm, 5 Stück
Art.-Nr. 6454 | UVP 8,99 €



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

spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. 6483 | UVP 14,99 €



MINI-HAMBURGERPRESSE

Zum gleichzeitigen Formen kleiner Burger. Die Vertiefung in der Mitte garantiert optimale Saftigkeit. Mit abnehmbarem Nylongriff für leichtes Reinigen, spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. 6485 | UVP 14,99 €



MANGAL GRILL-SET*

fünf handdrehbare, lange Grillspieße mit Gestell für Holzkohlegrills mit ø 57 cm, Edelstahl
Art.-Nr. 8466 | UVP 89,99 €



DREHSPIESS

1 DREHSPIESS FÜR HOLZKOHLEGRILLS MIT ø 57 CM mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts
Art.-Nr. 7494 | UVP 169,00 €

2 DREHSPIESS SPIRIT® mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss), passend für alle alten und neuen Weber® Spirit® Gasgrills (2013 und früher)
Art.-Nr. 8516 | UVP 149,99 €

3 DREHSPIESS GENESIS® mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss), passend für alle Weber® Genesis® Gasgrills
Art.-Nr. 8508 | UVP 169,00 €



SCHASCHLIK-SET

5 Edelstahlspieße in einem Edelstahlgestell, für alle Holzkohlegrills ab ø 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000
Art.-Nr. 6606 | UVP 34,99 €



SPIESS-SET WEBER® STYLE™ EDELSTAHL

mit 4 Spießen sowie Abziehfunktion
Art.-Nr. 6726 | UVP 29,99 €



ORIGINAL BAMBUS SPIESSE

Vielseitig einsetzbare Spieße aus sehr strapazierfähigem und unempfindlichem Bambus. Set enthält 25 Einweg-Spieße
Art.-Nr. 6608 | UVP 3,99 €



DOPPELSPIESSE

spülmaschinenfest, 8 Stück
Art.-Nr. 8402 | UVP 14,99 €



ELEVATIONS TIERED COOKING SYSTEM (ETCS)



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® UND SUMMIT®**. Alle Produkte sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.



ETCS EDELSTAHLROST UND SPIESS-SET EDELSTAHL



Erweitert die Grillfläche und ermöglicht, auf zusätzlichen Ebenen zu grillen. Grundausrüstung mit Gestell sowie 8 Spießen für Spirit® 300-Serie, Genesis® und Summit®

Art.-Nr. 7615 | UVP 59,99 €



ETCS ERWEITERUNGSROST EDELSTAHL



Nutzbar auch als Warmhalterost oder für Hähnchenschenkel, max. 1,4 kg. Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615

Art.-Nr. 7617 | UVP 14,99 €



ETCS GEMÜSEKORB EDELSTAHL



Auch zur Verwendung direkt auf dem Grillrost. Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615

Art.-Nr. 7616 | UVP 29,99 €



ETCS SPIESS-SET 4 STÜCK, EDELSTAHL



Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615, oder auch separat.

Art.-Nr. 7618 | UVP 19,99 €

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 Grillen 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** (S. 109).

ABDECKHAUBEN

Mit den **WEBER® ABDECKHAUBEN** können Sie Ihren Grill bei jeder Witterung im Garten stehen lassen. Somit haben Sie zu jeder Jahreszeit Gelegenheit zum Grillen – 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 39,99 €

2 ERSATZKOPF-SET GRILL- BÜRSTE WEBER® STYLE™

2 Stück, passend für die Weber® Style™ Grillbürste (Art.-Nr. 6708)
Art.-Nr. 6709 | UVP 12,99 €

4 3-SEITIGE GRILLBÜRSTE

mit Edelstahlborsten
30 cm, Art.-Nr. 6494 | UVP 12,99 €
53 cm, Art.-Nr. 6493 | UVP 15,99 €

5 GRILLBÜRSTEN MIT BAMBUS-HOLZGRIFF

mit Edelstahlborsten
30 cm, Art.-Nr. 6463 | UVP 9,99 €
46 cm, Art.-Nr. 6464 | UVP 12,99 €

3 GRILLBÜRSTE

für gusseiserne Oberflächen ab Spirit®, mit Edelstahlborsten
Art.-Nr. 6495 | UVP 11,99 €

6 REINIGER

Grill-Reiniger
Art.-Nr. 26103 | UVP 6,99 €

Grillrost-Reiniger
Art.-Nr. 26104 | UVP 6,99 €

Edelstahl-Reiniger
Art.-Nr. 26105 | UVP 6,99 €

Weber® Q® Reiniger
Art.-Nr. 26106 | UVP 6,99 €

7a | 7b GRILLROST FÜR HOLZKOHLEGRILLS

mit ø 37 cm
Art.-Nr. 8407 | UVP 15,99 €

mit ø 47 cm
Art.-Nr. 8413 | UVP 19,99 €

mit ø 57 cm
Art.-Nr. 8423 | UVP 29,99 €

mit ø 47 cm, klappbar
Art.-Nr. 8414 | UVP 29,99 €

mit ø 57 cm, klappbar
Art.-Nr. 8424 | UVP 39,99 €

mit ø 47 cm, klappbar, Edelstahl
Art.-Nr. 7434 | UVP 41,99 €

mit ø 57 cm, klappbar, Edelstahl
Art.-Nr. 7437 | UVP 64,99 €



1 ABDECKHAUBE STANDARD

für Holzkohlegrills mit ø 47 cm
Art.-Nr. 7450 | UVP 14,99 €
für Holzkohlegrills mit ø 57 cm
Art.-Nr. 7451 | UVP 19,99 €

2 ABDECKHAUBE PREMIUM

für Holzkohlegrills mit ø 47 cm
Art.-Nr. 7452 | UVP 34,99 €
für One-Touch® Gold und
Original 57 cm
Art.-Nr. 7453 | UVP 34,99 €
für One-Touch® Premium 57 cm
und Master-Touch™ GBS™
Art.-Nr. 8442 | UVP 44,99 €
für One-Touch® Premium 67 cm*
Art.-Nr. 7574 | UVP 49,99 €

3 ABDECKHAUBE PREMIUM*

für Holzkohlegrills mit ø 47 cm
und 57 cm mit Arbeitstisch
Art.-Nr. 7454 | UVP 49,99 €

4 ABDECKHAUBE PREMIUM

für Performer
Art.-Nr. 7455 | UVP 79,99 €

5 ABDECKHAUBE PREMIUM

für Performer® Original GBS™
mit heruntergeklappten Tischen
Art.-Nr. 7449 | UVP 74,99 €

6 ABDECKHAUBE STANDARD

für Weber® Q® 100-/1000-Serie
Art.-Nr. 6550 | UVP 17,99 €
für Weber® Q® 200-/2000-Serie
Art.-Nr. 6551 | UVP 19,99 €

7 ABDECKHAUBE PREMIUM

für Weber® Q® 100-/1000-Serie
und Weber® Q® 200-/2000-Serie
mit Stand oder Rollwagen
Standard
Art.-Nr. 6554 | UVP 39,99 €
(Lange Abdeckhaube für Grills
mit Rollwagen Premium)
für Weber® Q® 200-/2000-Serie
Art.-Nr. 6552 | UVP 39,99 €
für Weber® Q® 300-/3000-Serie
Art.-Nr. 6553 | UVP 39,99 €

8 ABDECKHAUBE FIREPLACE

für das Modell 2014
(Art.-Nr. 2750)
Art.-Nr. 7470 | UVP 34,99 €

9 ABDECKHAUBE PREMIUM

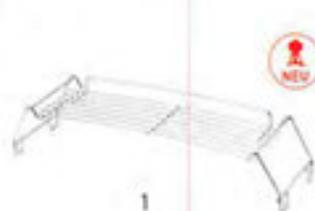
für Spirit® (200- und 300-Serie)
Art.-Nr. 7569 | UVP 89,99 €

10 ABDECKHAUBE PREMIUM GENESIS® UND SUMMIT®

für Genesis® 300-Serie
Art.-Nr. 7553 | UVP 99,99 €
für Summit® 400-Serie*
Art.-Nr. 7554 | UVP 129,99 €
für Summit® 600-Serie*
Art.-Nr. 7555 | UVP 139,99 €

11 ABDECKHAUBE PREMIUM

für Summit® Grill Center
Art.-Nr. 7560 | UVP 169,99 €



1 WARMHALTEROST

für Weber® Q® 200-/2000-Serie
AUCH FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. 6569 | UVP 34,99 €

für Weber® Q® 300-/3000-Serie
AUCH FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. 6570 | UVP 39,99 €

5 CARAVAN-ANSCHLUSS* 30 MBar

für Weber® Q® 100-/1000-Serie
Art.-Nr. 8457 | UVP 49,99 €

für Weber® Q® 200-/2000-Serie
Art.-Nr. 8458 | UVP 49,99 €

9 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 144,99 €

2 DREHSPIESS

für Weber® Q® 300-/3000-Serie
Art.-Nr. 17524 | UVP 169,99 €

6 GAS-KARTUSCHE

für Weber® Q® 100-/1000-Serie,
Performer® Deluxe GBS™ Gourmet
und Go-Anywhere® Gas
Art.-Nr. 26100 | UVP 7,99 €

10 ROLLWAGEN STANDARD*

für Weber® Q® 100 bis 220
NUR FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. 6549 | UVP 79,99 €

13 UMRÜST-SET FÜR GASFLASCHE

60-cm-Schlauch, geeignet
für Weber® Q® 100/1000 und
Weber® Q® 120/1200
Art.-Nr. 1000 | UVP 18,99 €

3 SEITENTISCHE* ZER-SET

für Weber® Q® 100, 120 und 140
Art.-Nr. 6502 | UVP 39,99 €

7 WEBER® Q® 200 STAND*

für Weber® Q® 200, 220 und 240
Art.-Nr. 6517 | UVP 84,99 €

11 GASFLASCHENSCHUTZHÜLLE

aus wasserfestem PVC, Innenfutter
aus Polyester
klein, für 5 kg, Höhe: 43 cm,
Bodenumfang: 98 cm
Art.-Nr. 3973 | UVP 13,99 €
groß, für 11 kg, Höhe: 60 cm,
Bodenumfang: 98 cm
Art.-Nr. 3972 | UVP 16,99 €

12



4 ROLLWAGEN PREMIUM

für Weber® Q® 2000- und 3000-Serie
NICHT FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. 6526 | UVP 159,99 €

8 ROLLWAGEN STANDARD

für Weber® Q® 1000- und 2000-Serie
NICHT FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. 6557 | UVP 99,99 €

12 SEITENTISCHE* ZER-SET

für Weber® Q® 1000-Serie
AUCH FÜR MODELLE BIS 2013
Art.-Nr. 6527 | UVP 39,99 €



2



GRILLPLATTE

porzellanemillierte, gusseiserne Grillplatte

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

NUR FÜR MODELLE BIS 2013

Art.-Nr. **6505** | UVP **64,99 €**

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

NUR FÜR MODELLE AB 2014

Art.-Nr. **6558** | UVP **49,99 €**



2 für Weber® Q® 300-/3000-Serie, ersetzt eine Hälfte des Grillrosts, mit 2 integrierten Fettablauföffnungen

PASST FÜR MODELLE 2013 UND 2014

Art.-Nr. **6506** | UVP **69,99 €**

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

NUR FÜR MODELLE AB 2014

Art.-Nr. **6559** | UVP **59,99 €**



BRATENROST FÜR Q® HITZESCHILD*

Ermöglicht in Verbindung mit dem Hitzeschild indirektes Grillen auf dem Weber® Q®. So gelingt die Zubereitung größerer Stücke Fleisch oder ganzer Hähnchen

klein, für Weber® Q® 100-/1000-Serie, Go-Anywhere® Gas und Go-Anywhere® Holzkohle (verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6561) Art.-Nr. **6563** | UVP **19,99 €**

groß, für Weber® Q® 200-/2000-Serie sowie Weber® Q® 300-/3000-Serie (verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6562) Art.-Nr. **6564** | UVP **24,99 €**



GUSSEISERNE WENDEPLATTE

beidseitig nutzbar, mit einer flachen und einer geriffelten Seite

1 für Spirit® E-210 (Modelle ab 2013)

Art.-Nr. **7597** | UVP **89,99 €**

1 für Spirit® E-310, E-320 und S-320 Premium, Genesis® B + C, Genesis® 700 bis 5000, One-Touch® 57 cm, Platinum®

Art.-Nr. **7598** | UVP **89,99 €**

2 für Genesis® 300-Serie

Art.-Nr. **7566** | UVP **89,99 €**

2 für Summit® 400- und 600-Serie

Art.-Nr. **7404** | UVP **99,99 €**

KERAMISCHE GRILLPLATTE

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

für Holzkohlegrills ab ø 47 cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q® 100/1000

Art.-Nr. **6465** | UVP **49,00 €**

für Holzkohlegrills ab ø 57 cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000

Art.-Nr. **17509** | UVP **69,99 €**

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

Schirmt die Hitze ab und ermöglicht so das indirekte Grillen auf dem Weber® Q®

klein, für Weber® Q® 100-/1000-Serie, Go-Anywhere® Gas und Go-Anywhere® Holzkohle (verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6563) Art.-Nr. **6561** | UVP **9,99 €**

groß, für Weber® Q® 200-/2000-Serie sowie Weber® Q® 300-/3000-Serie (verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6564)

Art.-Nr. **6562** | UVP **12,99 €**



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 **99,99 €**



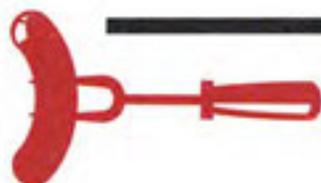
WEBER®
EXKLUSIV SORTIMENT

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**





GRILLDUELL



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 GRILLEN VERMISST. EIN LODERNDER KAMPF UM WORTE UND POSITIONEN.

GENTLEMEN BITTE ZUM GRILL

VON SIEMS LUCKWALDT

Neulich, auf irgendeiner deutschen Terrasse. Die geblünte Hollywoodschaukel schwingt im Sommerwind, Sonne und Briketts sorgen für Gluthitze. Ein Idyll? Von wegen. Rund um den Rost stehen Männer in verblichene 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 Klappstisch ausgebreitet: höllische Rippchen unter literweise klebriger BBQ-Sauce. Sollten wild meuchelnde Wikingere-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 Würstschnecken 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 Grillen, 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, mmmhhmm. 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 gezähmt, blutere Trauerspiele der Leidenschaftlosigkeit 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 verzwickelten Fetapäckchen muss man mir am Grill nicht kommen: So etwas esse ich gerne alle Tage, doch beim Grillen 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 Gut sind nämlich eine der letzten Bastionen rustikaler Urtümlichkeit. 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 karggeköhlten Hühnerspießen 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 läppischen 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
„GRILLEN“
NUR AN
INSEKTEN?

Dann ab in die Weber® Grillakademie!

Entdecken Sie die Vielfalt, die sich hinter Grillen 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



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER®

