

ZUR ERÖFFNUNG DER SAISON: BESUCH BEIM GRILLSEMINAR IN ESSLINGEN

TREFFEN DER ANONYMEN GRILLER



„Willkommen bei den anonymen Grillern, mein Name ist Peter und ich bin Barbecue-abhängig“, ist die Begrüßung von Grillmeister Peter Amann. Der lustige Mann mit Kinnbärtchen und Batschkappe verspricht in beiden Punkten nicht zu viel: Barbecue kann tatsächlich abhängig machen, wie wir im Laufe des Grillseminars selbst erleben werden.

WILLKOMMEN IN DER CHAMPIONS LEAGUE

Die 14 Teilnehmer sind scheinbar richtige Grillfreaks, die sich in der Vorstellungsrunde erst einmal gegenseitig in Sachen „wer hat den Größten“ übertrumpfen. Also in Sachen Grills natürlich. Bis zum 4.000-Euro-Gerät ist hier alles dabei. Wir selbst müssen zugeben, einen kleinen Elektrogrill von Aldi zu haben, was für Schmunzeln sorgt, die Gruppe aber nicht weiter stört.

Der Kurs ist für jeden ausgelegt – vom Grill-Fanatiker bis zum absoluten Amateur, und ge-

nau das macht den Reiz an diesem 109 Euro teuren Seminar aus. „Es ist völlig wurscht, was ihr übers Grillen wisst, ich weiß eh mehr und kann jedem noch was beibringen“, verspricht Peter, während er die schicken schwarz-grünen Kochschürzen verteilt, die man am Ende behalten darf.

Überhaupt sparen die Veranstalter an keiner Stelle, von der kostenlosen Rezeptsammlung bis hin zur hochwertigen Auswahl an Getränken. Auch die Grills, die hier stehen, können locker mit einem Kleinwagen konkurrieren.

Dass der Grillmeister selbst einmal Küchenchef in einem deutschen Fünf-Sterne-Hotel war und danach viele Jahre in den Staaten als Gastronom gearbeitet hat, merkt man schnell. Er grillt in der Champions League und zweifelt selbst an uns Kreisligisten nicht. Das

Fleisch wird gegen und nicht mit der Faser geschnitten, am Muskel zwischen Daumen und Zeigefinger kann man erstasten und vergleichen, wie durch das Fleisch auf dem Grill schon ist – das alles hat man schon irgendwo gehört, hier lernt man nun, wie man es wirklich anwendet. Auch vegetarische Gerichte wie ein Tomaten-Kartoffel-Auflauf oder Apfelflammkuchen werden gemeinsam auf dem Grill gezaubert und es gibt auch reine Veggie-Grillkurse in diesem Studio. „Die überlasse ich lieber den Leuten, die meinem Essen das Essen wegessen“, heißt es dazu abschließend vom „Burner“, den wir gerne wieder hier besuchen.

Alexander Franke

CENDO GRILLSTUDIO KARL BOCKLET

[Kastellstr. 6-10, Esslingen-Berkheim, Termine unter: www.cendo.de]

Foto: Schönbühm

GRILLKURSE 2016
Melden Sie sich jetzt im Laden oder unter haux-shop.de an.

GRILLSCHULE HAUX

WENN GRILL DANN HAUX

Als **WEBER-Experience-Partner** hat **HAUX** die komplette Produktpalette von Weber ganzjährig vorrätig, außerdem hat **HAUX** als Servicepartner die Lizenz, Weber-Grills zu reparieren und zu warten. 6 von Weber zertifizierte Grillköche zeigen in der hauseigenen, ebenfalls von Weber zertifizierten, Grillschule, wie man die Grills optimal nutzt.

HAUX **LEBEN WIE ICH BIN.**

Metzgerstraße 59, 72764 Reutlingen
Tel. 07141 920311

Unsere Grillmarken

weber **BBQ COOKER 20 16**

Kurstermine unter: haux-shop.de

hötats **COBB** **ROARING** **NAPOLÉON**

NEU: Lizenz zum Reparieren und Warten

[LIFT 04.16]

GRILL-PRODUKTE AUS DER REGION



METZGEREI MARTIN LUZ Hier gibt es von Steaks bis hin zu Würstchen alles, was das Grillherz begehrt. Die figurbewussten Genießer haben die Wahl zwischen marinierten und unmarinierten Hühner- und Putenfleisch. Für größere Feste kann man auch einen Grillwagen ausleihen. [Seibergstr. 22, S-Bad Cannstatt, Tel. 0711/56 17 24, www.metzger-luz.de, Mo-Fr 8-18, Sa 7-13 Uhr]

METZGEREI EISENMANN Grillen ist die Passion der Familie Eisenmann, denn das Unternehmen wird bereits in der dritten Generation geführt. Aus der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall kommt das Fleisch direkt in die Theke und wird auf Wunsch der Kunden direkt vor Ort gegrillt. [Unterländer Str. 32, S-Zuffenhausen, Tel. 0711/87 51 09, www.eisenmann-metzgerei.de, Mo-Fr 8-18, Sa 8-12:30 Uhr]

HOFLIEFERANT MUNZ Noch größer, noch leckerer: Nach dem Umbau gibt's deutlich mehr Sitzplätze für den Mittagstische. Der Schwerpunkt liegt auf Fleischgerichten mit Erzeugnissen aus der Region, die es selbstverständlich auch im Laden zu kaufen gibt. Besonders beliebt sind die Feuerbacher Würste für Grill oder Pfanne, die nur aus Rindfleisch gemacht werden. Vieles gibt's bereits küchenfertig, zum Beispiel Cevapcici, Kartoffelsalat & Co. [Stuttgarter Str. 23, S-Feuerbach, Tel. 0711/36 59 14 00, www.hoflieferant-munz.de, Mo-Fr 7:30-20, Sa 7:30-18 Uhr]

ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
Rund 1.200 Bauern in der Region

Foto: Photoservice/veusika

[LIFT 04.16]

liefern das Fleisch für die Erzeugergemeinschaft und bei dieser Landschaft und Würstche bleiben keine Wünsche offen: Darf's ein gut abgehangenes T-Bone-Steak oder Geflügel vom Demeterhof sein? Das Schweinekotelett vom Schwäbisch Hällischen Landschwein soll übrigens besonders köstlich sein. [Rückertstr. 7, S-West, Tel. 0711/620 60 93, www.besh.de, Mo-Sa 8-19 Uhr]

FRISCH LAMM Lammkrone, Lammkarree oder Lammrücken: In Wangen gibt es das Beste vom Württemberger Lamm, das besonders zart und saftig sein soll. Württemberger Lämmer das vom Merino-Landschaf abstammt besonders zart und saftig sein soll. Grund für die besondere Fleischqualität sind laut Erzeugergemeinschaft die artgerechte Haltung und die Fütterung mit heimischem Heu, Gras und Getreide. [Franz-Wachter-Str. 23, S-Wangen, Tel. 0711/46 79 70, www.wuerttembergerlamm.de, Fr 6-16, Sa 6-13 Uhr]

BAUERN- UND GEFLÜGELHOF WALKER Der Name lässt's vermuten: Hier dreht sich alles um Feines aus Puten-, Enten- und Gänsefleisch. Wer nicht gerade um die Ecke wohnt, sollte sicherheitshalber telefonisch vorbestellen. Donnerstags bis samstags werden schwäbische Maultaschen hergestellt. Eier aus eigener Produktion und zahlreiche andere Produkte aus der Region gibt's auch ohne Vorbestellung frisch im Angebot. [Ludwigsburger Steige 100, Tel. 07146/900 59, www.gefluegelhof-walker.de, Mo 7:30-14, Di-Fr 7:30-18:30, Sa 7:30-16 Uhr]

PAPPE LA PAPP
Möbel + Accessoires

70174 Stuttgart-Mitte
Fritz-Elsas-Straße 46 - 48 + 50A
Mo-Fr 11:30 Uhr - 19:00 Uhr
Sa 11:00 Uhr - 18:00 Uhr
Tel. 0711/2220-128 und nach tel. Vereinbarung
info@pappelapapp.net - www.pappelapapp.net

Vom Rotenbühlplatz 200m Richtung Liederhalle



tommy m

BUSTER Sofa - Breite: 146 cm / 166 cm / 196 cm / 211 cm / 241 cm / 286 cm



AKTIONSPREIS ab 1.580 €



B11 Clamp Tisch und Highboard SC47



MEXX Schlafsofa



BISTRO Tisch und Stuhl



LUXEMBOURG Tisch, Bank und Stuhl



YARD Tisch und Stuhl



Sessel inkl. Hocker ab 1.699 €



HAZIENDA Sofa



TIMEOUT Sessel + Hocker



DENVER Sofa - auch als Ecksofa



APOLLO Riesensofa

machalke®

machalke®
APOLLO Riesensofa