Neue Grilltrends und Köstlichkeiten - Die Bavarian BBQ Week
08.03.2017

Auf der Garten München geht es neben der Gartengestaltung und Gartenkultur auch um die Freizeitbeschäftigung Nummer Eins der Deutschen: Das Grillen. Bei der Bavarian BBQ Week gibt es neben Grillgeräten wie Smokern und Beefern auch allerhand Grillzubehör und spannende Workshops - zum Beispiel von einem echten Meistergrill aus Erfurt. Anderas Bräuer leitet dort die 1. Deutsche Grill- und Barbecueschule und steht unserer Reporterin Bettina Fath Rede und Antwort.

Leadin

Auf der Garten München geht es neben der Gartengestaltung und Gartenkultur auch um die Freizeitbeschäftigung Nummer Eins der Deutschen: Das Grillen. Bei der Bavarian BBQ Week gibt es neben Grillgeräten wie Smokern und Beefern auch allerhand Grillzubehör und spannende Workshops - zum Beispiel von einem echten Meistergrill aus Erfurt. Anderas Bräuer leitet dort die 1. Deutsche Grill- und Barbecueschule und steht unserer Reporterin Bettina Fath Rede und Antwort.

<u>Andreas Bräuer antwortet auf folgende Fragen:</u>

00:03 min (Timecode)
1. Herr Bräuer, was sind den so die neuesten Trends in Sachen "Grillen"?

00:35 min
2. Welche Formen der Zubereitung gibt es denn?

01:38 min
3. Was sind für Sie die Highlights auf der Messe was so an Grillgerätschaften vorgestellt wird?

02:06 min
4. Wie grille ich ein perfektes Steak? Kann man das so einfach auf den Punkt bringen?

03:27 min
5. Kann ich hier jetzt auch etwas probieren?