Worauf es beim Grillen wirklich ankommt
20.03.2019

Kenner bezeichnen ihn als Grillpapst vom Bodensee: Klaus Winter ist Koch und betreibt das Strandhaus in Lindau. Dort befindet sich auch seine bundesweit bekannte Grillschule "Barbecue Academy". Jedes Jahr sind etwa 1.000 Teilnehmer aus dem Dreiländereck bei den verschiedenen Grill- und Barbecue-Kursen mit dabei. Auch auf der IBO in Friedrichshafen beantwortet er dem Publikum die wichtigsten Fragen rund um das schöne Hobby Grillen.

Anmoderation:
Kenner bezeichnen ihn als Grillpapst vom Bodensee: Klaus Winter ist Koch und betreibt das Strandhaus in Lindau. Dort befindet sich auch seine bundesweit bekannte Grillschule "Barbecue Academy". Jedes Jahr sind etwa 1.000 Teilnehmer aus dem Dreiländereck bei den verschiedenen Grill- und Barbecue-Kursen mit dabei. Auch auf der IBO in Friedrichshafen beantwortet er dem Publikum die wichtigsten Fragen rund um das schöne Hobby Grillen.

Klaus Winter antwortet auf diese Fragen:
00:08 min (Timecode)
1. Herr Winter, man könnte ja meinen, Grillen sei einfach. Ein schönes Stück Fleisch auf den Grill legen, warten bis es durchgebrutzelt ist und fertig. Aber so einfach ist es gar nicht!
00:31 min
2. Welchen Zuschnitt bereitet man denn jetzt wie zu?
01:17 min
3. Es kommt natürlich nicht nur darauf an, was man auf den Rost legt, sondern mit was man das Fleisch dann grillt!
02:05 min
4. Das Thema Würze ist auch immer eine große Sache. Würzt man das Fleisch vorher, mariniert man es oder würzt man es hinterher? Was ist der richtige Weg?
02:34 min
5. Grillen hat sich in den letzten Jahren immer mehr zum Trend entwickelt. Die Geräte werden immer noch mehr High-End, es gibt Zubehör in allen Preiskategorien. Was braucht man wirklich und was braucht man nicht?
03:32 min
6. Die einen schwören auf Holzkohle, die anderen schwören auf Gas. Was ist denn jetzt besser?