Ein Grillbotschafter erklärt, wie´s geht!
30.11.2017

Elmar Fetscher bezeichnet sich selbst als Fleisch- und Grillbotschafter. Der gelernte Grafiker ist Herausgeber des "FIRE & FOOD BBQ MAGAZINE" und auf der FOOD & LIFE (29.11.-03.12.) als Fleisch- und Grillbexperte unterwegs. Denn gegrillt wird längst nicht mehr nur im Sommer. Und, es wird auch nicht mehr alles gegrillt. Die Qualität muss stimmen und es stellt sich die Frage: Wie finde ich das richtige Steak und wie bereite ich es richtig zu? Und, darf das Fleisch auch aus Bayern kommen oder doch lieber aus den USA? Antworten gibt es im vorliegenden Interview.

Leadin
Elmar Fetscher bezeichnet sich selbst als Fleisch- und Grillbotschafter. Der gelernte Grafiker ist Herausgeber des "FIRE & FOOD BBQ MAGAZINE" und auf der FOOD & LIFE (29.11.-03.12.) als Fleisch- und Grillbexperte unterwegs. Denn gegrillt wird längst nicht mehr nur im Sommer. Und, es wird auch nicht mehr alles gegrillt. Die Qualität muss stimmen und es stellt sich die Frage: Wie finde ich das richtige Steak und wie bereite ich es richtig zu? Und, darf das Fleisch auch aus Bayern kommen oder doch lieber aus den USA? Antworten gibt es im vorliegenden Interview. Unser Reporter Tim Kuchenbecker hat ihn getroffen.

Elmar Fetscher antwortet auf folgende Fragen:

00:08 min (Timecode)
1. Grillen ist nicht mehr nur auf den Sommer beschränkt?

00:30 min
2. Entwickelt sich der Verbraucher dahin, dass er immer mehr auf gute Fleischqualität achtet?

01:49 min
3. Haben die Metzgereien denn dazugelernt?

02:56 min
4. Woran erkenne ich denn als Verbraucher, was ein gutes Stück Fleisch zum Grillen ist und was nicht?

04:13 min
5. Was zeigen Sie hier den Besuchern auf der FOOD & LIFE?

04:29 min
6. Was ist beim Grillen wichtig? Denn der schlechteste Griller kann auch das beste Fleisch versauen.

05:21 min
7. Wie ist das mit dem Ruhen des Fleisches nach dem Grillen?

06:40 min
8. Warum lohnt sich der Besuch der FOOD & LIFE, wenn man sich für die Themen Fleisch und Grillen interessiert?