

Die Grillsaison ist eröffnet! Im Freien ist es zwar noch etwas kalt zum Grillen, aber auf der Garten München (24.2. bis 1.3.2016) können sich Grill- und BBQ-Fans schon jetzt über Trends und Neuigkeiten informieren. Auf 600 Quadratmetern bietet die Bavarian BBQ Week, alles was das Griller-Herz begehrt.

Leadin

Die Grillsaison ist eröffnet! Im Freien ist es zwar noch etwas kalt zum Grillen, aber auf der Garten München (24.2. bis 1.3.2016) können sich Grill- und BBQ-Fans schon jetzt über Trends und Neuigkeiten informieren. Auf 600 Quadratmetern bietet die Bavarian BBQ Week, alles was das Griller-Herz begehrt. Björn Czieslik hat sich informiert.

85 Kilogramm ist der Monolit-Grill schwer, den Grill-Händler Christoph Oberleitner auf der Garten München zeigt. Der Grill ist aus Keramik und hält gleichmäßig sowohl hohe, als auch niedrige Temperaturen. Damit ist er ideal auch fürs BBQ geeignet.

O-TON 1 Christoph Oberleitner 0:15

Den Grillspießen hat sich Don Marco verschrieben. Der heißt eigentlich Marco Greulich und war mal World Barbecue Champion und Deutscher Grillmeister. Sein Rodizio-Kit macht es möglich, auf fast jeden Grill sechs Fleisch-Spieße gleichzeitig zu grillen.

O-TON 2 Marco Greulich 0:17

Eine besonders geschmackvolle Zubereitung verspricht auch Valentin Vögele. Seine Firma Gaudio hat einen Grillrost entwickelt, der ?

O-TON 3 Valentin Vögele 0:09

Ein neuer Trend, der aus Spanien kommt, ist Grillen a la Plancha. Statt eines Grill-Rosts gibt es eine heiße Platte, auf der man bei 300 Grad Fleisch oder Gemüse direkt garen kann, erklärt Mona Leone.

O-TON 4 Mona Leone 0:15

Wer auf Kochen mit Westernromantik steht, der wird den Dutch Oven lieben. Elmar Fetscher, Chefredakteur des BBQ-Magazins ?Fire & Food?, ist schon ein Fan davon.

O-TON 5 Elmar Fetscher 0:17

Im Rahmen der Garten München findet auch die erste Dutch Oven Meisterschaft statt, bei der 15 Teams mit dem Black Pot um die Wette kochen.

Björn Czieslik, Redaktion, München