BBQ-Experte Elmar Fetscher über die Grilltrends für den Sommer
07.03.2018

Sobald die ersten Sonnenstrahlen herauskommen, sind auch die Grill-Fans nicht mehr zu halten. An schönen Tagen duftet es dann in Gärten und Parks nach Bratwurst, Steaks und Fleischspießen. Aber Grillen ist nicht gleich Grillen. Wie vielfältig die Outdoor-Zubereitung von Fleisch sein kann, zeigt die Garten München.

Anmoderation:
Sobald die ersten Sonnenstrahlen herauskommen, sind auch die Grill-Fans nicht mehr zu halten. An schönen Tagen duftet es dann in Gärten und Parks nach Bratwurst, Steaks und Fleischspießen. Aber Grillen ist nicht gleich Grillen. Wie vielfältig die Outdoor-Zubereitung von Fleisch sein kann, zeigt die Garten München. Björn Czieslik hat über die Grilltrends mit Elmar Fetscher gesprochen. Er ist Herausgeber des Barbecue-Magazins "Fire & Food.

Elmar Fetscher antwortet auf folgende Fragen:

00:16 min (Timecode)
1. Was sind die aktuellen Grilltrends?

00:37 min
2. Hat der gute alte Holzkohlegrill ausgedient?

01:03 min
3. Das billige Fleisch aus dem Discounter reicht ambitionierten Grillen oft nicht mehr aus, oder?

01:47 min
4. Am Messesamstag findet auf der Garten München der "Dutch Oven Cook Off" statt. Was ist eigentlich ein Dutch Oven?

02:11 min
5. Was findet beim "Dutch Oven Cook Off" statt?

02:28 min
6. Gibt es für die Messebesucher auch etwas zum Probieren?