

Waldbronner Unternehmerseite



„Master of the Grill“

Lokale Grillmeister zeigen, wie die Grillparty gelingt



Vom 14. Juni bis zum 15. Juli findet in Russland die Fußball Weltmeisterschaft statt und viele Fans freuen sich schon aufs „Public Viewing“ im Biergarten, oder eine pri-

vate Grillparty mit Freunden. Rechtzeitig zum Anpfiff geben Lindenbräus Küchenchef Raphael Janowetz und Metzger Jahn Messaros einige Tipps, wie die Grillparty gelingt.

Waldbronner
Selbständige e.V.
Eichhörchenweg 1
76337 Waldbronn
Redaktion Tanja Feller
redaktion.feller@gmx.de

Die richtige Auswahl kann schon über Gelingen oder Desaster auf dem Grill entscheiden. Hier kann **Jahn Messaros** helfen, denn er weiß nicht nur, was sich zum Grillen eignet, sondern gibt seinen Kunden auch Tipps für die Zubereitung. „Entscheidend ist, dass man ein hochwertiges Fleisch kauft“, so der Metzgermeister, der seine Ware ausschließlich von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bezieht. Daher sind seine Steaks vom Hohenloischen Weiderind, Kachelfleisch und Dry-aged Steaks vom Schwäbisch Hällischen Landschwein sehr gefragt. Außerdem stelle er seine Grillwürste selber her und rät, auch mal Salsiccia, Pizzagriller oder Merguez auf den Grill zu werfen. Nur wie grillt man richtig? Lindenbräus Grillmeister empfiehlt, den Holzkohlegrill vorzuheizen, bis die Kohle vollständig von einer grauen Ascheschicht überzogen ist. Anfeuern mit Brennspritus ist für **Raphael Janowetz** ein No-Go. Ein mit etwas Speiseöl getränktes Blatt einer Küchenrolle erfülle den Zweck genauso gut und sei weit weniger gefährlich. Was die Fleischauswahl angeht, empfiehlt er, mindestens zwei bis drei Zentimeter dicke Fleischstücke zu verwenden. „So bleiben sie innen saftig und trocknen nicht so schnell aus“. Alternativ schlägt er vor, das Grillfleisch zwei Stunden vorher in einer selbstgemachten Marinade aus hitzebeständigem Olivenöl, Essig, Kräutern und Gewürzen zu marinieren. Hierbei seien der Ideenvielfalt kaum Grenzen gesetzt. Ein Tipp für Fortgeschrittene: die Glut in zwei Temperaturzonen aufzuteilen: „Grillen Sie ein Steak zuerst von beiden Seiten in der Zone mit „direkter“ Hitze scharf an und lassen Sie es dann in der indirekten Zone gar ziehen“, so der Experte. Am besten sei es, mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur zu prüfen. Optimal für ein Rindersteak wären 56°C, dann



Lindenbräus Küchenchef gibt Tipps zum perfekten Grillen.

sei es innen rosé und außen knusprig. Zuletzt sollte das Fleisch vor dem Servieren ein paar Minuten warm ruhen. Für mehr Abwechslung ermutigt er, ruhig auch mal etwas anderes auszuprobieren: Fetter Fisch (z. B. Lachs oder Forelle) eigne sich hervorragend, um in einem Fischbräter gegrillt zu werden. Oder warum die Beilagen nicht gleich mit drauflegen? Gemüse wie Paprika, Champignons, Zucchini, Maiskolben oder Tomaten mit Mozzarella-Füllung ließen sich problemlos grillen. Für alles gelte der Wahlspruch von **Küchenchef Janowetz**: „Sei gut zum Produkt, dann ist es gut zu Dir.“ Und was reicht man dazu? „Am besten pikante Saucen, Salsa, selbstgemachte Grillbutter und auf jeden Fall ein kühles Lindenbräu!“



Holzbefuerter OFYR-Grill im Biergarten des Lindenbräu.

WS e.V.: Terminvorschau

Termine für Vereinsmitglieder

- 21. Juni: Jahreshauptversammlung um 19 Uhr mit anschließendem Fußballabend.
- 30. Juni: Sommerfest mit Spanferkel im Lindenbräu ab 18 Uhr (kein Deutschlandspiel)

Termine für alle

- 06. Juni: Kräutergartenführung im Kurpark ab 19 Uhr organisiert von der Schwarzwald Apotheke bitte um Anmeldung unter: 07243-61789
- 20. Juli: Sommernacht am Rathausmarkt
- 03. Oktober: BeeGees / Beatles / Oldie Konzert
- 27. Oktober: Benefizkonzert des Polizeimusikkorps

Waldbronner Selbständige e. V. – Eine starke Gemeinschaft für Waldbronn

Wir machen Waldbronn attraktiv, machen Sie mit!

Für mehr Informationen, besuchen Sie uns im Internet: www.ws-ev.de