

„Learning by burning“



Grillzubehör aus Meisterhand: Grillspieße und Gewürze von Rock 'N' Rubs

Wer beim Grillen erfolgreich sein will, muss viel ausprobieren – das gilt für Endverbraucher genauso wie für den Handel. Der Profigriller **Marco Greulich** plaudert hier ein wenig aus dem Nähkästchen.

1 *Wie sind Sie zum Grillen gekommen und grillen Sie als Profi auch noch privat?*

Grillen war immer ein Thema in meiner Familie, aber halt das typisch deutsche Grillen von vormarinierten dünnen Fleischscheiben und Würstchen. In der ersten eigenen Wohnung Ende der 90er hatte ich einen großen Balkon und habe mit einem amerikanischen Kugelgrill einen Traum erfüllt. Schnell habe ich nach dem Motto „learning by burning“ das Potential erkannt und dann ist das Ganze irgendwie eskaliert. Sieben Jahre später war ich schon deutscher Meister. Privat wird bei uns immer noch fast täglich gegrillt. Grillen ist die älteste Kochbeziehungsweise Zubereitungsmethode der Welt und mit etwas Phantasie kann man die tollsten Rezepte über oder neben dem Feuer umsetzen.

2 *Gas-, Kohle-, Pellet- oder Elektrogrill – gibt es den perfekten Grill und schmeckt man eigentlich einen Unterschied?*

Wichtig ist, dass der Benutzer seinen Grill kennt und weiss wie er ihn bedienen muss. Dann gelingt auch die Zubereitung der Speisen. Alles andere ist dann optionaler Luxus, der natürlich bequem sein kann und Spaß macht. Grundsätzlich kann man aber auf einem Lagerfeuer genau so lecker grillen wie auf einem Luxusgrill. Was den Geschmack angeht – auch wenn es der ein oder andere nicht so sieht – meiner Meinung nach gibt es schon gewisse Unterschiede zwischen den verschiedenen Brennstoffen. Aus einem Holzfeuer kann ich einfach ein Paar mehr Aromen „rauskitzeln“ als aus einer Gasflamme oder einem Heizele-

ment. Aber dafür sind Gas/Elektrogrills halt in der Regel sehr bequem im Handling und schnell angeheizt und bei Holz/Kohle gehts schon eher mal schief. Die meisten leidenschaftlichen Griller haben aber sowieso zumindest einen Kohle- und einen Gasgrill. Das verschafft mehr Möglichkeiten bei der Menügestaltung.

3 *Welchen Grill verwenden Sie am liebsten?*

Ich nutze sehr gerne den Monolith Keramikgrill. Ein wahrer Alleskönner auf dem von low & slow Barbecue bis hin zum Pizza oder Brot backen wie im Holzbackofen alles sehr komfortabel machbar ist. Und das bei sehr wenig Kohleverbrauch und sehr harmonischer Hitzeverteilung. Das wäre mein Grill für die einsame Insel!



Desserts vom Grill sind derzeit sehr angesagt

4 *Was ist das Geheimnis eines perfekten BBQs?*

Leidenschaftliche und entspannte Zubereitung guter Zutaten. Lieber das Event mit mehreren kleinen Gängen zelebrieren als das typische „Alles auf einmal reinschaufeln“. Das gibt dem Gastgeber Zeit für die Gäste.

5 *Welches Zubehör empfehlen Sie Grilleinsteigern?*

Ein gutes, schnell anzeigendes Einstechthermometer für die Kerntemperatur. Dadurch kann man ohne Probleme auch bei einem Grill voller Steaks alles ohne Stress auf den Punkt garen und ist bedeutend flexibler als mit anderen Thermometern mit Fühler der im Fleisch verbleibt. Zudem bekommt man auch direktes Feedback, lernt dabei und wird immer sicherer am Grill.

6 *Welche Trends sehen Sie für die Grillsaison 2023?*

Seit einigen Jahren sieht man einen Trend zum offenen Feuer. Der südafrikanische Braai Grill, südamerikanische

Asado Grills oder Feuerplatten aller Art. Es ist spürbar, dass es seit etwa 10 bis 15 Jahren eine Entwicklung gibt, in deren Lauf es zwar zurück zum Ursprünglichen geht, allerdings auf hohem Niveau. So geht es immer mehr in Richtung Outdoorküche – von einfach bis luxuriös. Auf der kulinarischen Seite ist Pizza und Dessert im Trend, zum Beispiel mit gegrillten Früchten und Grillschokolade als krönendem Abschluss.

7 *Was muss der Handel tun, damit der Funke auf die Kundschaft überspringt?*

Der Fachhandel muss sich natürlich vom Wettbewerb absetzen. Durch ein sorgfältiges Sortiment und authentische Beratung passend für den Kunden. Dazu sind „Season Openings“, Sommerfeste und verkaufsoffene Sonntage immer wichtig, um die Produkte live zu präsentieren und den Kunden so auf authentische Weise das Grillen schmackhaft zu machen. bbqflavors.de/



Marco Greulich

Rock 'N' Rubs Schürzen gibt es in vielen Farben



IN KÜRZE: Marco Greulich war unter anderem Grillwelt- und -vizeweltmeister, dreifacher Deutscher Grillmeister, ist Buchautor und arbeitet jetzt an seinem neuen Projekt „BBQ Flavors“ mit der Marke Rock 'N' Rubs.