

Feuer frei für BBQ und Co.

Angesichts der steigenden Temperaturen lockt es immer mehr Grillfans an den heißen Rost. „Feuer frei“ heißt es nun für marinierte Steaks, würzige Würstchen und appetitliche Spieße, die sich dank Marinaden, Würzmischungen und Rubs zu kulinarischen Highlights auf dem Grill verwandeln. Dieser Beitrag zeigt, mit welchen Produkten der Fleischer sein Angebot verfeinern kann.

Der deutsche Traditionsgriller wird immer experimentierfreudiger. Heutzutage wird alles Mögliche gegrillt: Lamm-, Rind- und Schweinefleisch, feine Stücke vom Wild, Geflügel und Fisch. Dabei sind Steaks und Schnitzel nach wie vor das beliebteste Grillgut, gefolgt von Bratwurst und Spießen. Natürlich darf

auch Vegetarisches nicht fehlen. Gleichzeitig wächst die Nachfrage nach neuen Marinaden und Grillgewürzen. Neben Rustikalem und Bewährtem sind experimentierfreudige Grillfans stets auf der Suche nach interessanten Geschmacksrichtungen und Anwendungen. Bei all dem sind die Verbraucher aber auch beim Grillen gesund-

heitsbewusster geworden: Weniger Salz (und damit weniger Natrium) soll es sein, aber nicht weniger Geschmack, so der Gewürzspezialist Van Hees.

Die Geschmacksvielfalt reicht von klassischen Würzungen mit Pfeffer oder Paprika über mediterrane Kräuterwürzungen bis hin zu exotischen Geschmacksrichtungen. Gerne darf es dabei auch mal mit Chili, Curry und Co. richtig scharf werden.

Und: Seit einigen Jahren findet das amerikanische Barbecue immer mehr Anklang beim deutschen Traditionsgriller. Die Bratwurst und das Schweinenackensteak müssen sich den Rost

Info

Saucen und Dips, Baguette oder Brot sowie ein gemischter Salat dürfen bei keinem Grillevent fehlen.

mit Flat Iron, Bat Steak und Spareribs teilen. Entsprechend dazu bieten einige Gewürzhersteller spezielle Würzungen fürs BBQ, sogenannte „Rubs“ an, und laden zu einem kulinarischen Roadtrip durch die USA ein.

Mit welchen Würzmischungen und -ölen, Marinaden und Convenienceprodukten der Fleischer sein Angebot für die Grillsaison verfeinern kann, lesen Sie hier:

Always time for BBQ

Das diesjährige Grillprogramm von Eppers, Saarbrücken, steht ganz im Zeichen der USA. Ob herzhaftes Spare ribs, saftige Steaks, Lammkoteletts oder die langsam gegarte Schweineschulter – Fleisch muss sein.

Kräftig und würzig kommt die neue Würzpaste BBQ-Steak daher. Diese würzig-rauchige und angenehm geschmeidige Komposition aus kräfti-



Eingeheizt: Nach dem Motto „Always time for BBQ“ gibt es drei neue Würzpasten im amerikanischen Style – mal würzig-rauchig, fruchtig-scharf oder süßlich im Geschmack.

Eppers



Gesunder Genuss ohne „Nebenwirkungen“: Black Garlic hinterlässt keine Geruchsnach-

gen Aromen ist durch die besondere Currymischung intensiv im Geschmack und feurig-rot in der Farbe.

Süß-sauer und dabei fruchtig-scharf eignet sich die neue Mango-Chili-Würzpaste besonders für die hellen Fleischsorten wie Schwein und Geflügel. Dagegen ist Canadian Style eine orange-rote Gewürzmischung mit angenehm süßlichem Geschmack nach Ahorn, abgerundet mit einer rauchigen Specknote, besonders geeignet für Spareribs. Eppers hat bei seinen neuen Würzpasten auch wieder auf Nachhaltigkeit gesetzt und verwendet Salfett statt Palmfett.

Ob Burger, Spieß, T-Bone-Steak, Lamm-Karree oder Grillfackel – die bewährten Würzmischungen Spicy Chicago, Sunny Tomato, Pinky Pepper und Co. sorgen zudem für Geschmacksvielfalt im American Style.

Besondere Aromenvielfalt

Avo, Belm, erweitert mit Lafiness Black Garlic sein Portfolio an Premium-Marinaden und setzt neue Würzakzente am Grill. Knoblauch ist bei Verbrauchern aufgrund seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften sehr beliebt. Das Besondere an Black Garlic ist der Reifeprozess des Knoblauchs, die Fermentation. Dadurch erhalten die Zehen die tiefschwarze Farbe und eine besondere Aromenviel-