

Grillen - in einer anderen Dimension



Grillen ... Barbecue ... schon beim Lesen dieser Worte liegt der Duft von Gebrutzelttem unter freiem Himmel in der Luft. Obwohl viele Amerikaner glauben, dass Barbecue in ihrem Land erfunden wurde, ist diese Technik so alt wie die Menschheit selbst. Zugute halten muss man dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten jedoch, dass sich dort seit Jahrhunderten eine regelrechte Grill-Tradition entwickelt hat. Schon im siebzehnten Jahrhundert rösteten Trapper-Pioniere ganze Bisons „Barbe-à-queue“, d. h. vom Bart bis zum Schwanz, über Holzfeuer. Daraus entwickelte sich der Begriff Barbecue, der Bequemlichkeit halber oft einfach als BBQ abgekürzt. Heute ist BBQ in den USA nicht einfach nur „Grillen“, sondern ein gesellschaftliches Ereignis, welches durchaus mal einen ganzen Tag lang dauern kann.

Innovationspreis

Es verwundert kaum, dass der König der Grills aus den USA kommt. Tatsächlich präsentiert der amerikanische Hersteller Napoleon Grills und Outdoorküchen der Superlative, die 2007 mit dem Innovationspreis in Gold der Spoga+ Hafa gekürt wurden. Das Unternehmen zeigt in mehreren Produktlinien, was alles möglich ist, wenn man sich ganz und gar dem Kochen in der freien Natur verschrieben hat. Durchweg aus hochwertigem Edelstahl oder verzinkten Stählen gefertigt, sind alle Geräte robust und für den täglichen Gebrauch konzipiert. Neben den mobilen Geräten gibt es auch Einbauversionen für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel. Alle Geräte arbeiten in der Hauptgrillzone mit Gas und einem umweltfreundlichen Fettaufgangssystem. Auf den zusätzlichen Seitenbrennern kann der Freiluftkoch Gemüse oder Saucen zubereiten. Die neueste Generation der Outdoorküchen verfügt zudem über einen Infrarot-Rotisseriebrenner, der eine spezielle Keramik auf 1.000 Grad aufheizen kann. Bei dieser Hitze schließen sich die Poren des Fleisches so rasch, dass der gesamte Bratensaft im Fleisch eingeschlossen wird. Wer möchte kann die große Haube schließen, um allen Lebensmitteln noch zusätzlich ein leichtes Raucharoma zu verleihen. Im Winter bleibt der Napoleon draußen – unter einer speziellen Abdeckung ist er gegen jegliche Witterung geschützt.

Lachs auf Zedernholz

Wie wär es mit frischem Lachs auf Zedernholzbrettern langsam geräuchert. Oder Sie räuchern frisches Gemüse unter der geschlossenen Haube zusammen mit dem Fleisch. Praktisch erweisen sich die vielen Fächer und Ablagen für Zutaten, Gewürze oder Geschirr. Bei Napoleon gibt es eine Auswahl unterschiedlichster Zubehörteile, die das Grillen zu einem ganz neuen kulinarischen Highlight machen. Vom Allzweck-Fleischwender mit integriertem Flaschenöffner bis zur Räucher-Patrone mit verschiedenen Holzchips - Kreativität ist gefragt und erwünscht. Dazu gehört natürlich auch ein großer Drehspieß, auf dem man spielend gleich mehrere Enten oder Hühner knusprig garen kann. Und wer auf Reisen, im Reitstall, beim Fischen oder auf der Jacht nicht auf diesem Genuss verzichten möchte, dem bietet Napoleon mit der Freestyle-Serie einen mobilen Grill, der sich leicht an der Reeling eines Schiffes oder auf der Anhängerkupplung Ihres Autos befestigen läßt. Na dann – die Grillsaison kann kommen.

Weitere Informationen zu Geräten und Zubehör bei
Atelier Seidenfad, 0201/77 72 73, www.seidenfad.de