



**Es gibt ja kaum etwas, das es nicht gibt, sogar Käsebröte kann man auf dem Grill machen. Wichtig ist nur, dass man sich informiert. Jeder, der grillt, sollte wissen, was man unter direkter und indirekter Hitze versteht. Gerade Gastronomen unterscheiden oft nicht zwischen „Grillen“ und „Barbecue“. Auch zwischen „Smoken“ und „Räuchern“ besteht ein großer Unterschied. Wenn diese Begrifflichkeiten geklärt sind, gilt aus meiner Sicht: Probieren geht über Studieren. Ran an 's Gerät und einfach versuchen!**

Adi Bittermann

Die Bandbreite, die sich hier abseits von Klassikern wie Brot oder Potatoe Wedges auftut, ist enorm. Natürlich, Kartoffeln wie auch immer zubereitet, passen nahezu zu jedem Grillgericht. „Die kann ich im Ganzen zubereiten, ich kann sie schneiden, ich kann sie pürieren“, sagt Viktor Samwald. So gesehen sind sie durchaus so etwas wie ein Universalgericht. Er selbst bereitet sie gerne gefüllt mit Apfel- oder Käsestückchen zu.

Es gibt aber darüber hinaus noch eine ganze Reihe anderer Gemüse, die sich als Beilage eignen, angefangen vom gegrillten Salat oder Krautkopf bis hin zu Tomaten, die sich mit Mozzarella und Blattspinat füllen lassen. Oder haben Sie schon einmal Paprika probiert, gefüllt mit Melanzani, Avocado und Schafkäse? „Der Phantasie sind da kaum Grenzen gesetzt und Phantasie muss auch nicht teuer sein, zumindest, was den Wareneinsatz angeht“, hält Adi Bittermann mit seiner Begeisterung für Gemüse nicht hinterm Berg.



www.hutterer.cc

Er zum Beispiel läßt in seine Küche immer wieder gerne Dutch Oven-Gerichte einfließen. Dazu gibt er klein geschnittene Zucchini, Melanzani und Paprika in den Gusseisentopf, träufelt ein wenig Olivenöl drüber, füllt Knoblauch und frische Kräuter hinzu, setzt den Deckel auf und läßt das Ganze ohne reinzuschauen zwei Stunden in sich schmurzeln. „Das ergibt einen wunderbaren Eintopf von gegrilltem Gemüse, der unvergleichlich schmeckt“, gerät Bittermann so sehr ins Schwärmen, dass einem schon beim Zuhören das Wasser im Mund zusammenläuft.

### Ohne Konzept ist alles nichts

Genauso wie bei Fleisch und Fisch muß man natürlich auch beim Gemüse auf die Qualität achten. Und wie bei allem, was man tut, sollte man sich auch für's Grillen ein

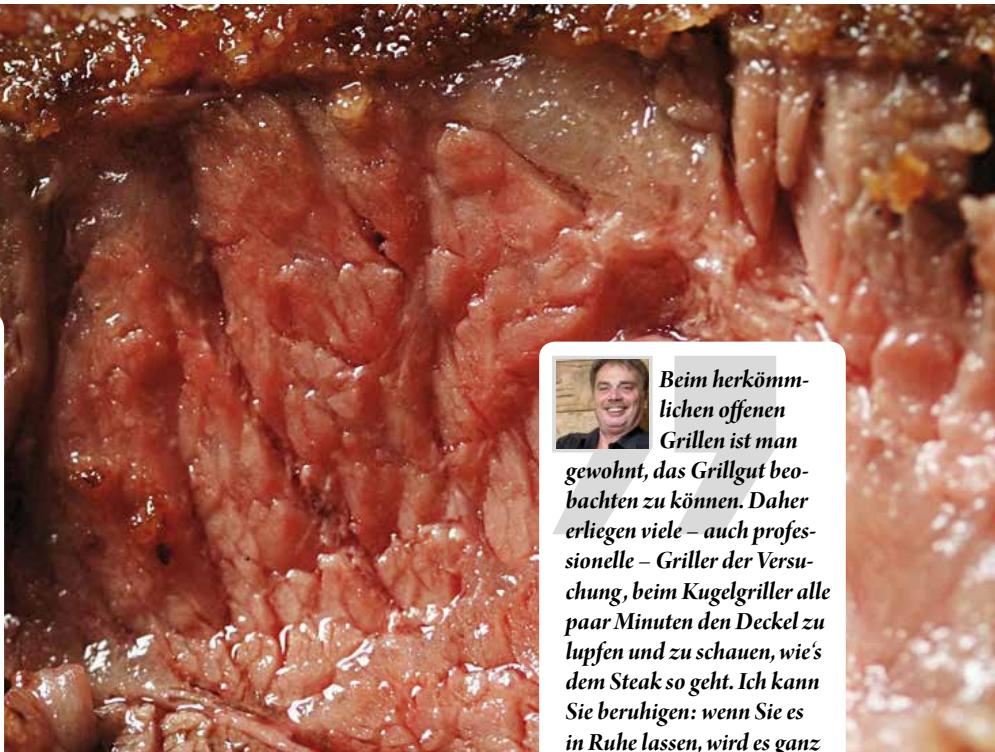
entsprechendes Konzept zurecht legen. Daher schade es auch nichts, wenn sich der Koch in dem einen oder anderen Grillkurs das nötige Basiswissen über direkte und

indirekte Hitze holte, grinst Bittermann.

„Hat man die Grundkenntnisse und weiß um seine Abläufe, dann ist das Grillen nicht arbeitsintensiver als andere Zubereitungsarten in der Küche“, ist Viktor Samwald überzeugt. „Ich brauch' dazu kein extra Personal, ich brauch nur jemanden, der sich damit beschäftigt. Wenn ich mir erstmalig ein Sous-vide Gerät zulege, schaff' ich mir ja auch nicht heute das Gerät an und setz' die Gerichte morgen auf die Karte - sondern ich weiß, da braucht es eine gewisse Einarbeitungszeit“, erklärt er.

### Grillen auch im Winter

Beherrscht man die Technik erst einmal, muß das Grillen keineswegs nur auf den Sommer beschränkt bleiben. Auch die kalte Jahreszeit bietet den passenden Rahmen. „Man darf sich nur



**Beim herkömmlichen offenen Grillen ist man gewohnt, das Grillgut beobachten zu können. Daher erliegen viele – auch professionelle – Griller der Versuchung, beim Kugelgriller alle paar Minuten den Deckel zu lupfen und zu schauen, wie's dem Steak so geht. Ich kann Sie beruhigen: wenn Sie es in Ruhe lassen, wird es ganz von alleine. im Gegenteil: Jedes Öffnen des Deckels verlängert die Grillzeit um zehn Minuten - Sie bekommen dann also ganz schnell eine Schuhsohle.**

Viktor Samwald

nicht erwarten, daß der Gastgarten voll wird“, erklärt Viktor Samwald mit einem Augenzwinkern. An Stelle von Gurken, Zucchini, Melanzani, Paprika und Tomaten landen bei Adi Bittermann dann diverse Wintergemüse wie Pastinaken, rote Rüben oder Süßkartoffel im Dutch Oven. Oder er bereitet ein Sellerie-Apfel Ragout oder gegrilltes Rotkraut zu, das er

eines ist für Bittermann beim Grillen ganz besonders wichtig und eigentlich sehr einfach: „Immer wieder probieren, schauen, machen!“

### CONVENIENCE AM GRILL?

Gerade wenn es schnell gehen soll, da großer Andrang zu erwarten ist, oder der Küchenstab überlastet ist, weil es an Fachpersonal fehlt, hat der Conveniencemarkt einige Lösungen zur Hand. Die Vorteile für den Gastronom sind dabei klar: Convenience-Produkte sind sofort einsetzbar, bieten Rezepturgenaugigkeit und der Wareneinsatz ist exakt kalkulierbar. Außerdem entsteht beim Grillen weniger Abfall. Gerne wird auch argumentiert, dass Convenience-Produkte einen wesentlichen Beitrag zu einem umfassenden HACCP-Konzept leisten. Ein gutes Beispiel dafür sind alle Kartoffelprodukte: Selbst hergestellt, dürfen sie aus hygienischen Gründen maximal 24 Stunden lang aufbewahrt werden. Vergleichbare Convenience ist um einiges länger haltbar, womit die Bevorratung wesentlich einfacher wird. Gerade bei den Beilagen zum Grillen bietet der Conveniencemarkt ein reiches Angebot, von Wedges über Ofenkartoffel bis zum vorgegarten Grillgemüse und einer fast unbegrenzten Auswahl an Salaten. Beim Grillgemüse sind die Möglichkeiten durch fertig abgepackte sous-vide gegarte Produkte besonders vielfältig. Der Vorteil zur selbsterstellten Konserve: die auf der Packung aufgedruckten Daten geben erhöhte Produktsicherheit.

# Grillen mit Genuss!



## Unser Genussgarant für Ihre kulinarischen Kreationen!

Perfekt abgestimmte Grillgewürze aus ausgesuchten Kräutern, hochwertigen Gewürzen und bestem französischen Meersalz.

**Nannerl**  
SALZBURG

Genuss made in Austria

**Nannerl GmbH & Co KG**  
5102 Anthering bei Salzburg  
Tel. +43 / (0) 662 / 66 10 46 - 0  
www.nannerl.at

# Gib(t) KOHLE!

Text: Christian Plescherger

Grillen ist und bleibt für die Gastronomie ein großes Thema. Dabei sind die Beilagen, insbesondere Gemüse, für viele Köche mittlerweile sogar der Hauptakteur am Teller, denn die Bandbreite jenseits von Ofenkartoffeln und Potatoe Wedges ist riesig und ihre Zubereitung kostet oft nicht viel mehr als den Wareneinsatz.

Nicht nur der Rathausgasthof Lindmaier in Groß-Enzersdorf grillt regelmäßig, auch das Imperial Riding School Renaissance Vienna Hotel im dritten Wiener Gemeindebezirk oder das Relais & Châteaux Hanner in Mayerling haben längst spezielle Grillarrangements für ihre Gäste im Programm. „Mit Grillen erzeugst Du ein einzigartiges Geschmackserlebnis und eine ganz besondere Atmosphäre“, bringt es Liljan Credico, Küchenchef der Huth-Restaurants auf den Punkt. Auch AMA-Grilltrainer Victor Samwald und Haubenkoch Adi Bittermann sind überzeugt: Für den Gastronom zahlt es sich aus, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen.

Grillen ist Erlebnisgastronomie pur, es birgt enormen Mehrwert. Wo sonst hat der Gast schon die Gelegenheit, dem Koch bei der Arbeit genau auf die Finger zu schauen? Er kann sich vielleicht sogar mit ihm austauschen oder, wie beim Grillen mit dem Tartarenhut, die Speisen am Tisch selbst zubereiten. Und schließlich bietet Grillen durch die Röstaromen, die dabei entstehen, einen unvergleichlichen Geschmack.

## Gewusst wie

Und für diesen Mehrwert sind die Gäste schon mal bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Viktor Samwald, der im

Juni dieses Jahres im Team „The Pitmasters“ gemeinsam mit Franz und Beatrix Ertl, Bernhard Dziuba, den Brüdern Markus und Wolfgang Arndt sowie Adi Bittermann die Grillstaatsmeisterschaft in St. Kanzian am Klopeinersee bestreiten wird, ist überzeugt: Der Wirt kann die Gäste im Rahmen eines Grillabends sogar länger im Lokal halten, wenn er es nur geschickt anstellt. Etwa indem er zum Abschluß noch eine Nachspeise auf den Grill legt.

Er selbst hat da mit Kaiserschmarrn gute Erfahrungen gemacht. Ja, Sie haben richtig gelesen! Einen gewöhnlichen Kaiserschmarrn zu verkaufen, hat er bei solchen Gelegenheiten hingegen bislang noch nie geschafft. „Stets haben alle mit der Gabel direkt aus der Pfanne gegessen. So nobel konnte das Ambiente gar nicht sein, dass sich einer dieses Erlebnis hätte entgehen lassen“, erzählt Samwald.

Wie aber stelle ich es als Gastronom nun tatsächlich an, daß ich meinen Gästen am Ende des Abends nicht nur mit viel Aufwand ein tolles Event geboten habe, sondern mir obendrein noch was in der Kasse bleibt?

## Der richtige Mix machts

„Das Um und Auf ist eine gute Mischkalkulation“, klärt Adi Bittermann auf. „Wenn ich nur Thunfischfilets anbiete, dann brauch' ich gar nicht anfangen, denn dann verdien' ich damit kein Geld. Auch nicht mit Hummer oder Steinbutt. Lieber verwende ich Forellen, die im Einkauf vergleichsweise günstig sind und die sich wunderbar zum Grillen eignen, oder ich spiel mich mit Saibling – das machen nicht viele.“

Genauso bei Fleisch: „Klar sind Eyecatcher dort und da wichtig“, räumt Viktor Samwald ein, „aber niemand hat etwas von einem ein Kilogramm schweren Steak, das ist Schwachsinn. 20 Dekagramm Fleisch ist eh schon eine ganze Menge. Also besser weniger davon, aber dafür um so bessere Qualität.“ Ganz abgesehen davon, daß es gar nicht immer Ribeye-Steak oder Maishendelbrust



Die ideale Beilage ist gut und in der Zubereitung nicht zu aufwendig. Gerade die einfachen Dinge sind oft die besseren. Was einem beim Grillen klar sein sollte: Nur ein gutes Ausgangsprodukt ergibt letztlich ein gutes Endprodukt, Qualitätsmängel lassen sich beim Grillen schwer übertünchen.

Liljan Credico

38 Euro oder sogar noch mehr“, so Adi Bittermann.

## Die Beilagen machen die Musik

Damit die Rechnung am Ende aufgeht, spielen die Beilagen eine wichtige Rolle. Für viele Köche sind sie mittlerweile sogar der eigentliche Hauptakteur am Teller, und das nicht nur, weil der Fleischkonsum generell abnimmt. „Ich kann dadurch auch besser kalkulieren und ein faireres Preis-Leistungsverhältnis bieten“, erklärt Haubenkoch Adi Bittermann.

sein muß. Auch weniger teure Fleischteile eignen sich hervorragend zum Grillen. Pulled Pork zum Beispiel wird aus Schopfbraten oder Schweineschulter zubereitet. „Das kostet im Einkauf so gut wie nichts und erzielt im Verkauf je Kilo



## Gegrillt und zugenäht

Am 11. Juni 2013 veranstaltet Hutterer Gastronomiemaschinen zusammen mit Adi Bittermann im Vinarium Göttelsbrunn einen Sous-vide-Grill-Kurs. In diesem Kurs erfahren Sie nicht nur, wie diese beiden Gar- und Zubereitungsmethoden zusammenspielen, Sie haben auch die Gelegenheit, das passende Profi-Equipment kennenzulernen. Zuschauen, fragen, kosten und mitnehmen ist die Devise, denn am Ende bekommen Sie eine ausführliche Kurssmappe inklusive Rezepte. Nähere Informationen erhalten Sie bei Dieter Cramer unter

01/478 43 73