

HOT SPOT GRILL



HEISSE FAKTEN RUND UM DEN ROST

WIR DEUTSCHEN SIND ABSOLUTE GRILLFANS

Rund 80 % der Bundesbürger grillen regelmäßig (Quelle: metoda Grill-Report 2016). Dabei landen neben Würstchen und Steaks auch immer häufiger Käsespezialitäten auf dem Rost. Grund genug für ROUGETTE, diesen Grilltrend näher zu beleuchten. Dafür hat der Grillkäse-Spezialist seine Facebook-Fans, die „Masters of Taste“, um Unterstützung gebeten. Im Rahmen einer Online-Befragung gaben die begeisterten Hobbygriller Auskunft zu ihren Grillgewohnheiten und -vorlieben. Ergänzend dazu kommen Profis zu Wort: Inhaber renommierter Grillschulen verraten, welche „heißen“ Trends demnächst angesagt sind, und geben praktische Tipps & Tricks, mit denen jeder ganz easy zum „Master of Taste“ am Grill wird.

DIE FACTS ZUR UMFRAGE

Insgesamt
6.305
Umfrageteilnehmer
aus ganz
Deutschland

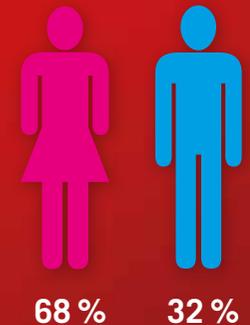
ALTERSVERTEILUNG



BUNDESLANDVERTEILUNG

Nordrhein-Westfalen	22 %
Bayern	14 %
Niedersachsen	11 %
Baden-Württemberg	10 %
Hessen	8 %
Sachsen	6 %
Rheinland-Pfalz	5 %
Berlin	5 %
Schleswig-Holstein	4 %
Sachsen-Anhalt	3 %
Thüringen	3 %
Brandenburg	3 %
Saarland	2 %
Hamburg	2 %
Bremen	1 %
Mecklenburg-Vorpommern	1 %

GESCHLECHTERVERTEILUNG



AN DEN GRILL, FERTIG...

... und los! Sobald im Frühling die Temperaturen wieder steigen, wird angegrillt. Mit der Grillzange in der Hand lassen wir uns auch von Wolken und Wind den Grillspaß nicht nehmen. 86 % der Befragten grillen während der Grillsaison mindestens einmal pro Woche oder sogar noch öfter. Vor allem am Wochenende laufen im wahrsten Sinne des Wortes die Grillgeräte heiß.

BIST DU ALLWETTER- ODER SCHÖNWETTER-GRILLER?

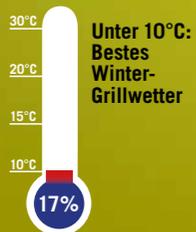
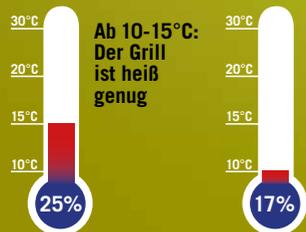
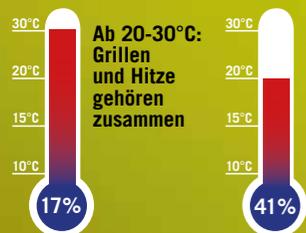


ALLWETTER: 65 %



SCHÖNWETTER: 35 %

AB WELCHER AUSSENTEMPERATUR GRILLST DU?



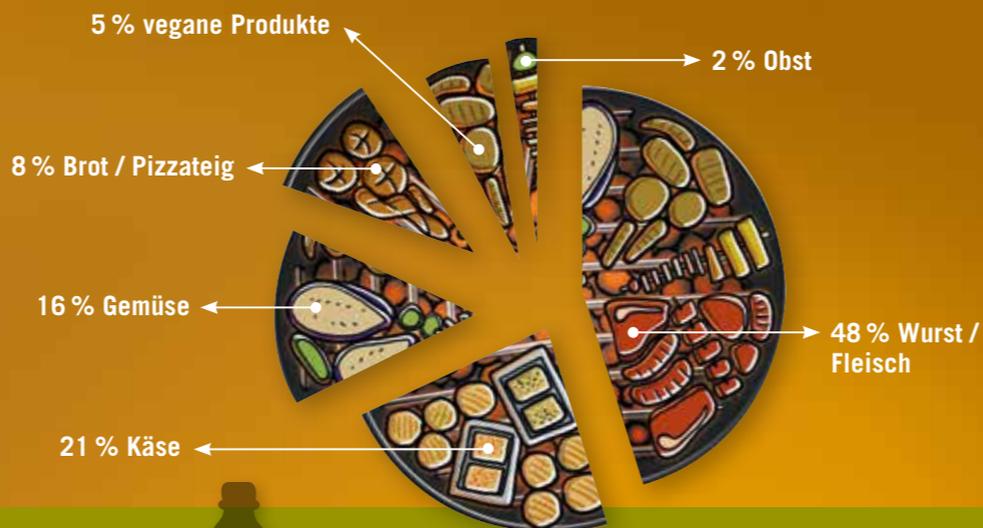
WIE OFT GRILLST DU WÄHREND DER HAUPT-GRILLSAISON (APRIL BIS OKTOBER)?



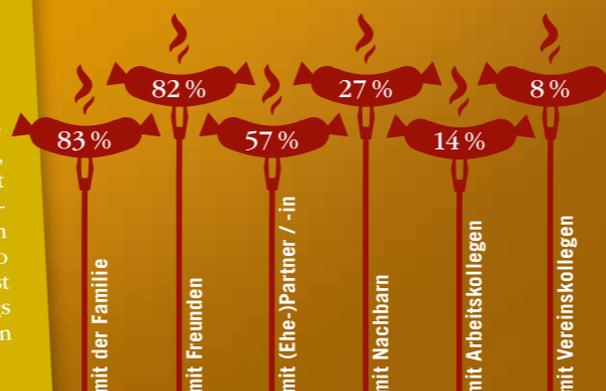
HEISSHUNGER AUF MEHR

Nur Würstchen und Steaks auf dem Grill? Das war gestern – neben fleischhaltigem liegt heute immer öfter Vegetarisches auf dem Rost. Kein Wunder, denn inzwischen leben rund 8 Millionen Vegetarier in Deutschland (VEBU, 2015). Auch die Zahl an Flexitariern, also jenen, die nur noch ab und an Fleisch essen, steigt stetig. Neben Gemüse sorgt häufig Käse vom Rost für leckere Abwechslung – ob als Begleitung zum Fleisch oder solo. Käsegriller sind also klar im Kommen! Wenn der Durst sich meldet, bleiben wir allerdings den Klassikern treu und trinken ein kühles Bier oder Softgetränk.

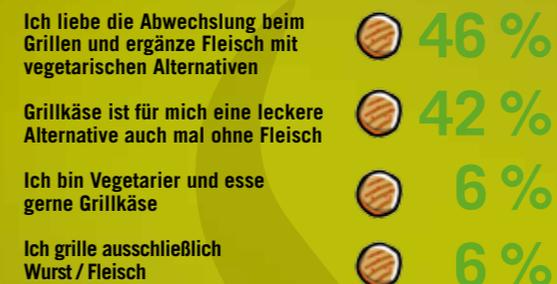
WAS LIEGT BEI DIR AUF DEM GRILL?



MIT WEM GRILLST DU AM MEISTEN*?



GRILLST DU AUCH MAL VEGETARISCHES WIE GEMÜSE ODER KÄSE?



WANN UND WO GRILLST DU AM LIEBSTEN?



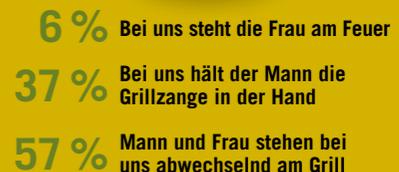
GEMEINSAM GRILLT ES SICH BESSER!

Grillen ist nichts für Einzelgänger! Am liebsten genießen wir Deutschen Leckeres vom Grill nämlich gemeinsam mit denen, die wir besonders gerne mögen: dem (Ehe-)Partner / -in, Freunden und der Familie. Fast 90 % der Befragten grillen deshalb auch meist zu Hause auf der Terrasse, dem Balkon oder im Garten. Grillen sorgt eben für ein echtes Gemeinschafts-erlebnis.

Wer glaubt, Grillen sei Männersache, der irrt: Bei über der Hälfte der Befragten stehen Mann und Frau abwechselnd am Grill.



IST GRILLEN FRAUEN ODER MÄNNERSACHE?



UND AB GEHT DIE PARTY!

Kein Sommer ohne Grillparty! Rund ums Feuer lässt es sich einfach super zusammen genießen, feiern und Spaß haben! Das Wichtigste dabei ist das Gemeinschaftsgefühl und Zeit mit Freunden zu verbringen – so sehen das über die Hälfte der Teilnehmer an der Umfrage.



WIE ORGANISIERST DU DEIN GRILL-EVENT*?



HOT FACTS

45.252 Gäste schlemmten und feierten bei der größten Grillparty, die es bislang gab.
(Quelle: Guinness World Records)

Der größte Grill der Welt ist 4,66 m hoch, 6,14 m breit und 2,43 m tief. Zur Einweihung dieses Monstergrills wurden ein ganzes Schwein, vier Truthähne und ein Riesenwürstchen gegrillt.
(Quelle: Guinness World Records)

Marathon-Grillen: Der US-Amerikaner Jan Greeff grillte drei Tage am Stück.
(Quelle: Guinness World Records)

Rund 30.000 Euro kostet einer der teuersten Grills der Welt, der Hydra 900.
(Quelle: www.bbq-hydra.com)

Bis zu 800 Grad erreichen moderne Gasgrills mit Keramikbrenner.
(Quelle: „Infrarot-Sizzle Zone™“ – Definition)

Die Top 3 der Anlässe, um den Grill anzufeuern:
1. Gutes Wetter
2. Geburtstag
3. Vatertag
(Quelle: Die Welt / forsa 2015)

227.000 Tonnen Holzkohle wurden 2015 zum Grillen nach Deutschland importiert.
(Quelle: Statistisches Bundesamt)

George Stephen gilt als Erfinder des mobilen Kugelgrills: Er funktionierte einfach die Unterseiten von zwei Bojen zu einem Grill mit Deckel um.
(Quelle: Weber-Stephen Products Co.)

In Deutschland gibt es sogar eine Grill-DIN-Norm: DIN EN 1860 für Grillgeräte und Holzkohle.
(Quelle: Verbraucher-Informationssystem Bayern)

In Thüringen kann man das erste Bratwurstmuseum besuchen.
(Quelle: Guinness World Records)

WELCHER GRILLTYP BIST DU?

Bist du eher der relaxte Grill-Chiller oder der ambitionierte Halbprofi, der sich selbst hinterm Rost verwirklicht? Finde es heraus – mit dem Grilltypentest!

START

JE MEHR GÄSTE, DESTO BESSER

JA

JEDER DARF AM GRILL MAL RAN

JA

NEIN

DER GRILL-CHILLER



NEIN

DEKO UND AMBIENTE SIND MIR SEHR WICHTIG

JA

PLANUNG IST ALLES – ICH ÜBERLASSE NICHTS DEM ZUFALL

NEIN



DER GESELLIGE PARTY-GRILLER



DER VORSICHTIGE BESCHÜTZER

NEIN

AUFS RICHTIGE EQUIPMENT KOMMT ES AN

JA

ICH WAGE MICH AUCH AN ANSPRUCHSVOLLE GERICHTE

NEIN

JA



DER KREATIVE PROFIKOCH

DER PERFEKTIONIST

DIE VERSCHIEDENEN GRILL-TYPEN!



DER GESELLIGE PARTY-GRILLER

Je mehr, desto besser – das gilt für diesen Grilltyp bei der Anzahl seiner Gäste genauso wie für den Spaßfaktor. Deswegen darf auch jeder mal an den Rost. Sein Lieblingssatz: „Du kannst gerne noch Freunde mitbringen.“ Zu ihm passt perfekt: Marinierter Grillkäse Gartenkräuter – ideal zum Teilen. Seine Kräuter-Note schmeckt jedem und er macht auch zum Steak eine super Figur!



DER GRILL-CHILLER

Spontan Lust auf Gegrilltes? Kein Problem für den Grill-Chiller. „Alles easy“ lautet sein Motto – denn Grillen ist so einfach, das kann jeder. Große Vorbereitung? Nicht nötig! Sein Lieblingssatz: „Bloß kein Stress!“ Zu ihm passt perfekt: Marinierter Grillkäse BBQ. Rauchige Gewürznoten treffen auf cremigen Käse. Und die Zubereitung ist supereinfach!



DER PERFEKTIONIST

Bewaffnet mit digitalem Funk-Grillthermometer bezwingt er mit seiner app-gesteuerten Multifunktions-Outdoorküche selbst das widerspenstigste Würstchen. Sein Lieblingssatz: „Moment – da muss ich meine App befragen.“ Zu ihm passt perfekt: Cremiger Grillkäse Kräuter. Auch wenn die Technik mal versagt – der Käse wird cremig-zart, ohne zu tropfen oder am Rost zu kleben.



DER KREATIVE PROFIKOCH

Das perfekte Steak auf den Punkt medium und der Fisch noch glasig im Kern – das ist die leichteste Übung. Je anspruchsvoller das Grillgericht, desto besser, denn dann läuft dieser Grilltyp zur Höchstform auf und verwöhnt seine Freunde mit raffinierten Leckereien. Sein Lieblingssatz: „Mit ein wenig Fleur de Sel und einer Spur Vanille lassen sich die Aromen erst richtig rauskitzeln!“ Zu ihm passt perfekt: Cremiger Grillkäse Natur – natürlich gereifter Weichkäse ist die ideale Basis für eine Vielzahl kreativer Grillideen.



DER VORSICHTIGE BESCHÜTZER

Nur nichts dem Zufall überlassen – so die Devise des vorsichtigen Beschützers. Bevor er sich an den Grill wagt, ist alles generalstabsmäßig vorbereitet. Die Grillzange fest im Griff ist er immer Herr der Lage. Sein Lieblingssatz: „Lasst mich mal machen – ich hab' schon was vorbereitet.“ Zu ihm passt perfekt: Marinierter Grillkäse Paprika. Dank der praktischen Grillschale lässt sich ROUGETTE Marinierter Grillkäse ganz einfach und sauber zubereiten und gelingt immer!



WER STEHT NEBEN DIR AM GRILL?

Die Teilnehmer der Umfrage haben diejenige Person charakterisiert, die mit ihnen am häufigsten am Grill steht:



WIE BESCHREIBST DU DICH BEIM GRILLEN*?

Wenn ich grille, habe ich alles im Griff und grille am liebsten alleine.



14%

Mir geht es um Perfektion, das Steak muss medium sein und der Fisch glasig, ich grille gerne anspruchsvoll.



15%

Mir ist beim Grillen das perfekte Equipment am wichtigsten, ohne guten Grill und perfektes Zubehör geht nichts.



21%

Grillen muss schnell und einfach sein, eigentlich kann das jeder.



21%

Bei uns steht jeder mal am Grill, der Spaß dabei ist das Wichtigste.



60%

*Mehrfachnennung war möglich

DAS PERFEKTE PAAR: WELCHER GRILL PASST ZU WELCHEM TYP? GRILLEXPORTE RUDI SANTOS, GESCHÄFTSFÜHRER DES WELTWEIT GRÖSSTEN GRILLFACHHANDELS, WEISS BESCHIED:

BALKONGRILLER:

Für diesen Grillertyp eignen sich insbesondere Elektro- und Gasgrills mit mindestens zwei Brennern. Sie sind besonders platzsparend und erfüllen trotzdem bestens ihren Zweck.



TRADITIONELLER GRILLER:

Der Klassiker ist und bleibt der Holzkohlegrill. Dieser ist besonders geeignet für Grillfans, die mögen rauchig und „traditionell“.



EXPRESSGRILLER:

Effektiv und auf Knopfdruck bereit – wer es gerne schnell heiß mag und wenig Zeit in das Anheizen des Grills stecken will, ist mit einem Gasgrill bestens beraten.



DER GEHEIMTIPP:

Pelletgrills. Die Bedienung ist genauso einfach wie bei Gasgrills und trotzdem erhält man das unverkennbare Aroma eines Holzkohlegrills.



WIE WICHTIG SIND DIR DAS AMBIENTE UND EINE SCHÖNE DEKORATION?

28%
DAS DRUMHERUM IST
MINDESTENS
GENAUSO
WICHTIG
WIE DAS ESSEN

27%
EGAL –
HAUPTSACHE
ES SCHMECKT

45%
SCHON
WICHTIG.
ICH MUSS MICH
WOHLFÜHLEN



WIE WÄR'S MAL MIT KÄSE?

Zubereitungsideen vom Käsegrill-Experten



GOURMET-„CHEESEBURGER“ MIT GEGRILLEMTEM GEMÜSE (FÜR 2 BURGER)

FÜR DIE BURGERBRÖTCHEN:

- 450 g Mehl Typ 550 • 50 g Dinkel- oder Vollkornmehl • 1 Ei
- 200 ml Wasser • 1 Hefewürfel • 4 EL Milch • 35 g Zucker • 1 TL Salz • 80 g Butter

FÜR DEN BURGER:

- 2 ROUGETTE Cremiger Grillkäse (nach Wahl) • 4 Salatblätter (Romana oder Eissalat) • Rucola
- 1 Tomate • 1 Zucchini • 1 Aubergine • Sprossen (z.B. Radieschen) • BBQ-Sauce nach Wahl

ZUBEREITUNG:

Den Grill vorbereiten und anheizen.

1. Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Anschließend mit Butter, Zucker und 50 g Mehl zu einem Vorteig verkneten und an einem warmen Ort abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Während der Brötchenteig ruht, kann man bereits das Gemüse vorbereiten: Die Zucchini, die Tomate und die Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Aubergine und Zucchini auf dem Grillrost oder im Ofen einige Minuten rösten und zusammen mit den Tomatenscheiben beiseitestellen.
3. Nun den aufgegangenen Vorteig mit den restlichen Teig-Zutaten Mehl, Wasser, Salz und Ei zu einem festen Hefeteig verkneten. Falls nötig, etwas mehr Mehl zugeben.
4. Aus dem Teig kleine Brötchen formen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad goldbraun aufbacken, halbieren und erkalten lassen.
5. Den Rouglette Grillkäse direkt auf dem Rost unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung grillen.
6. Die Brötchenhälften und das gegrillte Gemüse auf dem Grill kurz mit erwärmen.
7. Den Burger klassisch mit den Salaten, dem Grillkäse, dem Gemüse und den Sprossen aufbauen.
→ Dazu passen BBQ-Sauce und Nachos.



MARINIERTER GRILLKÄSE „GARTENKRÄUTER“ MIT GEMÜSEVARIATION

ZUTATEN:

- 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse „Gartenkräuter“
- 150 g grüner Spargel • 3 Cherrytomaten
- 50 g Frühlingslauch • Olivenöl • Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Spargel und den Frühlingslauch in mundgerechte, 1-2 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit den Tomaten in etwas Olivenöl in einer Pfanne kurz andünsten. Anschließend leicht salzen und pfeffern.
2. Den marinierten Grillkäse nach Vorgabe im Ofen oder auf dem Grill zubereiten. Nach fünf Minuten den Grillkäse wenden und dabei das Gemüse unter den Käse in die Grillschale geben. Anschließend den Käse weitere fünf Minuten fertig garen, servieren und genießen.
→ Dazu passen Kräuter- oder Knoblauch-Baguette und ein gemischter Salat.

EXPERTENSTIMMEN: DIE DREI GRUNDREGELN BEIM GRILLEN

NR. 1 ZEIT:

Experte **MARTIN KASPAR**: „Lass' dir und dem Grillgut Zeit. Fleisch wird – bei niedriger Temperatur gegart – nicht nur deutlich zarter, sondern auch geschmacklich besser. Für den typischen Grillgeschmack, also das Röstaroma, grillt man das Fleisch vor oder nach dem Garen mit möglichst hoher Temperatur und so kurz wie möglich scharf an.“

NR. 2

GUTE VORBEREITUNG:

Von **MARTIN KASPAR**: „Eine gute Vorbereitung bringt entspanntes Grillvergnügen. Vieles, was auf dem Rost landet, lässt sich schon am Vortag vorbereiten. Um für verwöhnte Gaumen etwas Besonderes zu zaubern, braucht es nur etwas Fantasie! **ROUGETTE** Grillkäse mit Spargel ist ein einfaches und trotzdem delikates Gericht.“

NR. 3 SICHERHEIT:

Von **BARBARA NASCHENWENG**: „Safety first! Als Grillplatz eignen sich am besten ebene und freien Stellen. Etwa 50 cm Abstand zu Gebäuden und Pflanzen sind wichtig. Bei der Auswahl des Grillgerätes darauf achten, dass es kippsicher ist. Verzichtet auf Altholz, Nadelholz und Papier im Holzkohle-Grill und haltet Schürhaken, Zange, Wender, Wasser, Sand oder Feuerlöscher in der Nähe des Grills bereit.“

DER RAUCH MACHT'S:

RALF SURGES MAG'S RAUCHIG: „Wenn Sie mit Rauch arbeiten, gehen Sie es langsam an. Weniger ist oft mehr! Schöne Fruchthölzer als Chips oder Chunks geben ein tolles Aroma und den Gerichten den letzten Kick.“

EINFACH ALLES AUSPROBIEREN:

RUI SANTOS MOTTO: „Learning by Burning“

ALLES EINE FRAGE DER PHILOSOPHIE:

ALLES MIT MUSSE

MARTIN KASPAR GEHT ES LANGSAM AN: „Grillen sollte kein Kampfsport, sondern Entspannung sein. Es ist nicht nötig, alles fertig zu haben, sobald die Gäste am Tisch sitzen. Geben Sie sich und Ihren Gästen Zeit. Mehrere kleine Gerichte machen nicht nur mehr Spaß, sie sind auch deutlich bekömmlicher.“

DIE EXPERTEN



RUI SANTOS, GESCHÄFTSFÜHRER VON SANTOS

Seine Heimat sind die Superlative, auf über 1.200 m² Ausstellungsfläche kann Santos seine Leidenschaft fürs Grillen täglich ausleben.



MARTIN KASPAR, INHABER VON GRILL HEAVEN

Der Österreicher kennt die gesamte Bandbreite vom Smoker bis zur Outdoorküche.



BARBARA „BBQ BABS“ NASCHENWENG, INHABERIN BARBECUE POINT

Sie beweist: Grillen ist nicht nur was für Männer! Mit ihrem Barbecue point bietet sie eine große Auswahl für alle Grillfans.



RALF SURGES, GESCHÄFTSFÜHRER VON GRILLGOODS

Bei ihm dreht sich alles um den Genuss.



RUDOLF JÄGER, GRILLBUCH-AUTOR UND MANAGER DES DEUTSCHEN GRILLSPORTVEREINS

Der Verein ist mit 90.000 Mitgliedern so etwas wie der ADAC der deutschen Grillszene.

EXPERTENSTIMMEN: WEITERE TIPPS

DAS STEAK ZU TROCKEN, DIE WURST VERKOHLT?

SOS-TIPP VOM EXPERTEN RUDOLF JÄGER:

„Die Steaks einfach in Fingerfood verwandeln: in mundgerechte Stücke schneiden, auf kleine Holzspieße stecken und mit viel „scharfer“ BBQ-Soße anrichten. Da merkt dann sicher keiner mehr, dass das Steak trocken war. Aus den verbrannten Würstchen wird eine Currywurst: die verbrannten Stellen wegschneiden und mit passender Sauce servieren – auch hier darf es ruhig etwas schärfer zugehen.“

DER ALL-TIME FAVORITE

RALF SURGES SCHWÖRT AUF: „Rippchen – egal ob vom Rind oder Schwein. Low and slow 6 Stunden lang mit einer schönen Rauchnote gegrillt und glasiert mit meiner Lieblings-BBQ-Sauce – ein Traum!“

DAS EQUIPMENT

RUI SANTOS: „Die drei Must-Haves zum Grillen sind: eine Grillzange, eine Grillbürste und hochwertiges Grillgut.“

CHEESE ON FIRE

Tipps vom Grillkäse-Experten

LAKTOSEFREI GRILLEN:

Weil die Käse-Spezialitäten der Käserei Champignon ganz natürlich und in aller Ruhe reifen dürfen, liegt der Laktosegehalt stets unter den von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung anerkannten Werten, die für laktoseintolerante Menschen relevant sind. Deshalb können sich auch Menschen mit Milchzucker-Unverträglichkeit Grillkäse von ROUGETTE schmecken lassen.

ALLZEIT BEREIT:

Grillkäse ist im Kühlschrank relativ lange haltbar – wesentlich länger als z.B. Steaks. Am besten hast du immer einen Grillkäse auf Vorrat, so kannst du spontan losgrillen, wenn die Sonne kommt.

VEGETARIER UND FLEISCH-FANS VEREINT:

Die Käserei Champignon stellt ihren Käse ausschließlich mit mikrobiellem Lab her. Deshalb können alle unbesorgt zusammen genießen.

IN NULLKOMMANIX GRILLBEREIT:

Mit dem Marinierten Grillkäse von ROUGETTE sparst du dir die Vorbereitungszeit. Er kommt bereits fertig mariniert aus der Packung und ist sofort startklar für den Einsatz auf dem Rost.

DA GIBT'S KEIN QUIETSCHEN UND KLECKERN:

Der Cremige Grillkäse von ROUGETTE bekommt auf dem Grill eine knackige Kruste und läuft so nicht aus. Im Inneren bleibt er zugleich cremig-schmelzend.

SO BLEIBT DER ROST SAUBER:

Der Marinierte Grillkäse von ROUGETTE lässt sich in der mitgelieferten Grillschale garantiert tropffrei zubereiten. Und das Grillgemüse gart in der Schale auch gleich mit.

ROUGETTE



ROUGETTE

Käserei Champignon
Hofmeister GmbH & Co. KG
Kemptener Str. 17 - 24
87493 Lauben/Allgäu
T 08374 • 92-0
F 08374 • 92-169
info@rougette.de
www.rougette.de