



FEUER FREI ZUR GRILLEREI!

Die Grillsaison ist in vollem Gange. Darüber freuen sich nicht nur die Fans der heißen Kohlen, sondern auch die Chefs an der Fleischtheke. Kaum ein Saisongeschäft wirkt sich so umsatzstark aus wie die Grillzeit.



Astrid Schmitt ist eine Expertin für die attraktive Produktvielfalt in der Theke.

Bereits im März wurden wir von der warmen Sonne verwöhnt. Grillfans haben die Kohlen zum Glühen gebracht und Steaks und Bratwürste gegrillt. Doch den ganzen Sommer über Steaks und Bratwürste? Das ist zu eintönig. Vielleicht punktet der Fleischer mit Spießvarianten? Vielleicht kann man an der Theke mit Lammfleisch überzeugen? Auch gefüllte Fleischtaschen oder raffiniert gewürzte Steaks können für klingende Kassen sorgen. Nicht nur die Ansprüche bezüglich der Auswahl hat sich geändert. Immer häufiger achten die

Kunden auf die Verwendung von Clean-Label-Produkten. Das heißt, die Grilladen sollten mit Marinaden und Gewürzen veredelt werden, die frei von kennzeichnungspflichtigen Zutaten sind. Hilfestellung dabei gibt die Broschüre der Avo-Werke. Anschaulich durch viele Tipps und Anregungen wird deutlich, wie vielfältig sich mit Lafiness-Free Marinaden und Free Gewürzzubereitungen kreative Genussideen zubereiten lassen. Auch ohne Mononatriumglutamat, ohne Hefeextrakt und ohne andere allergene Stoffe gelingt es den Belmer Würzspezialisten

durch die Komposition hochwertiger Rohstoffe, gute Aroma-Ergebnisse ohne Geschmackseinbußen zu erzielen. Mit den in der Broschüre vorgestellten kulinarischen Anregungen, ist es ganz leicht, in der Theke die richtigen Impulse zu geben. Sind die passenden Artikel für das Thekenprogramm gefunden, muss auf jeden Fall sichergestellt werden, dass bewährte Rezepturen für die gesamte Grillsaison gleich bleiben. Schmecken die Steaks an jedem Grillabend anders, ist die Enttäuschung groß. Aus diesem Grund sollten die Rezepturen festgelegt



Für die nötige Schärfe in der Marinade kann eine kleine Portion Tabasco sorgen.

und strikt eingehalten werden. Es ist darauf zu achten, dass Marinaden und Würzungen abgewogen werden, um ein gleichbleibendes Geschmackserlebnis sicher zu stellen.

Umsatzträger Nummer eins sind die Schweinenackensteaks. Damit alleine lassen sich die Kunden jedoch nicht überzeugen. Gefragt sind Variationen in kleinen Portionen. Mit den Portionen, die etwa 100 g auf die Waage bringen, schlägt man zwei Fliegen mit einer Klappe. Denn der Preis pro Stück schlägt nicht zu sehr zu Buche und der Genießer kann vielerlei probieren.

MEDITERRAN BIS ASIATISCH

Ob ein Hufeisenspieß aus Schweinebauch Glück bringt? Das ist die Frage, die sich vielleicht auch die Kunden stellen. Um die Spieße herzustellen, schneidet man eine dünne Scheibe vom mageren Bauch ab. Die Schwarte wird eingeritzt und die Scheibe wie ein Hufeisen aufgelegt. Mit einem Holzspieß fixiert und mit zwei Oliven garniert, wandert der Glücksbringer in die Theke.

Die Liebhaber der kalorienarmen Küche schwören auf Rückensteaks vom Schwein. Damit diese saftig bleiben, kann man sie marinieren und füllen. Ob Gemüse oder Schafskäse, ob Früchte oder Hack, alle Geschmacksrichtungen finden Abnehmer. Auch für Gyros- oder Saté-Spieße werden dünne Scheiben vom Rücken verwendet. Für die Spieße nach Gyros-Art schneidet man sehr feine Scheiben. Diese werden mit, in Gyros-Marinade eingelegten, Trockenzwiebeln gefüllt, zusammengerollt und aufgespießt. Wer kein

Fan von Knoblauch ist, der kann auf die asiatisch angehauchten Saté-Spieße zurückgreifen. Das ausgelöste Kotelettstück wird der Länge nach in hauchdünne Scheiben geschnitten und fächerartig aufgespießt, mit einer passenden Marinade oder Gewürzmischung versehen und stilecht mit Erdnussauce angeboten.

Zunehmend wird Lammfleisch gegrillt. Als Koteletts oder Steaks überzeugen sie die Grillfreunde. Raffiniert wird ein Lammspieß, wenn zarte Würfel mit kleinen Kartoffeln und Bohnenbündeln aufgespießt werden. Aus Lammhackfleisch lassen sich beliebte Burger herstellen. Spickt man Lammkoteletts mit frischem Rosmarin und Knoblauch, ist der verführerische Duft beim Grillfest gesichert. Liebt man das saftige Fleisch der Lammkeule, sollte man auf Lammscheiben zurückgreifen. Sie werden, am Besten in angefrorenem Zustand, mit der Säge aus der ganzen Keule geschnitten. Für die Feinschmecker unter den Grillfans sollten die zarten Lammleendchen angeboten werden. Da sie entsprechend klein und dünn sind, kann man sie zu Zöpfen flechten. Auch für Spieße sind sie geeignet. Besonders saftig bleiben die Leendchen, wenn sie in Alufolie eingeschlagen werden. In die Folie kommen frische Kräuter und ein Stückchen Knoblauchbutter. Zart gereifte Lammrückenfilets zergehen auf der Zunge. Sie sollten in Portionsgröße angeboten werden und können z. B. mit Gorgonzola und Blattspinat gefüllt werden. Denken Sie daran: Zu

Lamm passt Tzatziki und Kräuterbutter besonders gut. Klassisch wird Lammfleisch mit Pfeffer, Salz, Rosmarin und Knoblauch gewürzt. Außerdem bietet die Industrie viele Marinaden und Gewürzmischungen an.



HEIß GEWÜRZT

Der Gewürzspezialist Nubassa wartet zur Grillsaison 2012 mit Marinaden in exotischen Gewürzvarianten auf. Die Quicksoft-Marinaden in mehr als 40 Geschmacksrichtungen haften gut am Fleisch und stabilisieren Haltbarkeit und Frische. Sie basieren auf ungehärteten Fetten und sind mit reinem Meersalz sowie ohne Zusätze wie Glutamat oder künstliche Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt. Die neue Sorte Quicksoft Pußta kombiniert z. B. würzig-feurige Paprika mit aromatischem Knoblauch und passt zu vielen Fleischkreationen, genauso wie die Variante Quicksoft Verdi mit Kräutern und einer Butternote. Passend zum Barbecue sind auch verschiedene Grillsaucen wie die Chicken-Sauce CL oder die Würzsauce Kentucky im Sortiment enthalten.