

Hochsaison für Grillfans

Braun gebrannt von der Hitze, zieren Bratwürstchen, Steaks und Co. auch immer häufiger die Teller in GV-Betrieben. Ob klassisch vom Holzkohlegrill oder von der Grillplatte – wir zeigen, welche Ideen die Industrie für die bevorstehende Grillsaison bereithält.



Am 1. Mai grillen wir jedes Jahr an“, erzählt Reiner Seltner, Küchenleiter der Julius Töneböen Stiftung in Hameln. „Dann grillen wir Brat- und Bockwürstchen auf einem 1,20 m großen Holzkohlegrill, dazu gibt es Bier aus der Zapfanlage.“ Zusätzlich untermale ein Shantychor das Grillfest. Für den Küchenleiter sind derartige Events etwas Besonderes, da er dann „das Leuchten in den Augen der glücklichen Bewohner sieht“. Reiner Seltner fügt hinzu: „Zudem regt der Geruch den Appetit der Bewohner an – so isst manch einer, der sonst gar keinen Hunger hat, trotzdem etwas.“ Vor allem gegrillte Würstchen werden zubereitet, da diese einfacher zu essen sind – insbesondere vor dem Hintergrund der Kau- und Schluckbeschwerden mancher Bewohner. Auch in anderen Senioreneinrichtungen, wie dem Altenheim St. Franziskus in Pfaffenhofen, freuen sich die Bewohner im Sommer über frisch gegrillte Würstchen. Dort lädt ein kleiner Grillkamin zu gemütlichen Grillfesten ein.

Besteht die Möglichkeit des Freiluft-Grillens nicht, gelingt es Küchenteams auch im Frontcooking-Bereich, das Grillgefühl auf den Tisch zu zaubern. Im Betriebsrestaurant von Linde gibt es z. B. einen eigenen Counter, an dem gegrillt wird. Auf einer Grillplatte erhalten Steaks ihren grilltypischen Geschmack und den gestreiften Look.

BBQ-Highlights

Wichtig ist allerdings auch, was bei einer solchen Aktion auf den Grill kommt:

Das Grillgut selbst marinieren kann man mit den über 40 Quicksoft-Marinaden von Nubassa. Neu sind die Quicksoft Pußta mit einer Paprika- und Knoblauchnote sowie die Quicksoft Verdi, die eine Butternote mit Kräutern kombiniert.