NICHT NUR IN ROM: WEISSER RAUCH AM BODENSEE IM FIRE&FOOD-GRILLPARK

V.l.n.r.: Hintere Reihe: Klaus Dieter Haupert (Haupert Gaststätteneinrichtungen GmbH), David Gdynia (Superfeuer GmbH), Uwe Jung (Char-Broil), Alex Lototzky (Yagoona), Harald Beinhofer (saunavita). Vordere Reihe: Klaus Winter (FIRE&FOOD Barbecue Academy), Christoph Gollenz (Goli & Chef Partie), Jonathan Gdynia (Superfeuer GmbH), Mirco Welte (TecPoint GmbH), Andreas Bräuer (1. Deutsche Grill- und Barbecueschule), Uli Scheraus (TecPoint GmbH), Elmar Fetscher (FIRE&FOOD)

Zugegeben, es gab keine weithin sichtbaren Rauchzeichen, als die Gewinner des diesjährigen FIRE&FOOD Barbecue Awards feststanden. Aber natürlich „rauchte" es in der Halle 5 auf dem Messegelände in Friedrichshafen vom 20. bis 24. März immer mal wieder – nicht nur während der Verleihung des Internationalen FIRE&FOOD BBQ Award 2013. Schließlich drehte sich im FIRE&FOOD-Grill Park auf der Gastro-IBO alles um die Themen Grillen und Barbecue.

Bereits zum zehnten Mal hat eine Fachjury um FIRE&FOOD-Herausgeber Elmar Fetscher die innovativsten Produktideen der internationalen Grill- und Barbecue-Hersteller prämiert – aber das erste Mal in Friedrichshafen am Bodensee im Rahmen des Grill Parks auf der IBO. Die attraktive geografische Lage im Dreiländereck Deutschland-Österreich-Schweiz und der Messetermin zu Beginn der neuen Grillsaison waren ausschlaggebend für die Wahl des neuen Veranstaltungsortes zur Verleihung des Internationalen FIRE&FOOD BBQ Awards.

Das Jurorenteam, zu dem neben Elmar Fetscher auch Klaus Winter, Leiter Fire&Food Barbecue Academy Lindau, Christoph Gollenz, amtierender Grillweltmeister aus Österreich und Andreas Breuer, Leiter der ersten deutschen Grill- und Barbecueschule in Erfurt gehörten, hatte unter der Vielzahl der eingereichten Produktneuheiten keine leichte Aufgabe, ihre Wahl zu treffen. Bewertet wurde nach unterschiedlichsten Kriterien, wie u.a. Idee und Innovation, Handling, Design und Nutzwert.

Besonders auffällig war in diesem Jahr die handwerklich aufwendige Produktion von Geräten und Zubehör, deren Qualität der Verbraucher spätestens auf den zweiten Blick wahrnehmen kann – wenn er sich intensiver mit dem Produkt beschäftigt. Es sind eben Ideen gefragt, wenn man sich als Hersteller mit seinen Produkten von den Mitbewerbern abgrenzen möchte. Ein Weg dazu ist die Verbindung von Funktionalität und Ästhetik, was vom Verbraucher immer stärker honoriert wird. „Gerade Neuentwicklungen haben es oft schwer, im Markt wirklich wahrgenommen zu werden", so Elmar Fetscher, und weiter: „und genau da setzt der Award an, der sich in den vergangenen Jahren zu einem effektiven Signalgeber entwickelt hat, der als eine Art Starthilfe fungiert."

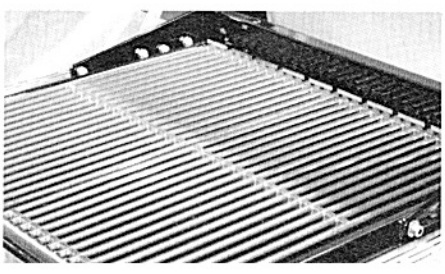
Über das wertvolle Gütesiegel freuen sich in diesem Jahr folgende Hersteller:

GRILLGERÄTE PLATZ 1

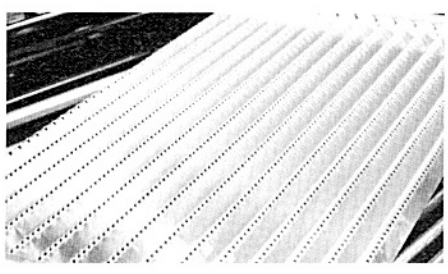
CHAR-BROIL® THIN T-22GA

Formschönes, modernes Design trifft auf eine neue Grill-Philosophie, bei der Grillen und nicht Barbecue im Vordergrund steht und durch eine reduzierte Luftzirkulation das Grillgut trotz der kraftvollen Infrarothitze nicht austrocknet. Das flachliegende Brennersystem heizt schnell eine Emitterplatte auf, die sich unter dem Grillrost versteckt und dafür sorgt, dass die Hitze gleichmäßig an den Rost und somit an das Grillgut abgegeben wird (Durchschnittliche Höchsttemperatur 370° C, max. Temperatur 440° C). Für große Bratenstücke oder ganzes Geflügel ist ein Rotisseriesystem als Zubehör erhältlich.

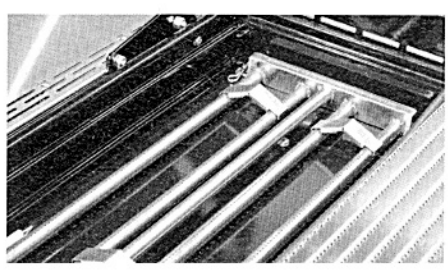
Begründung der Jury: Dieser Infrarotgrill überzeugt durch sein neuartiges Grillsystem, welches die Hitze effizient und direkt an das Gargut abstrahlt. Sein modernes Design liegt im Trend der Zeit. Preis: ca. 990,-- Euro. **www.charbroil.de**



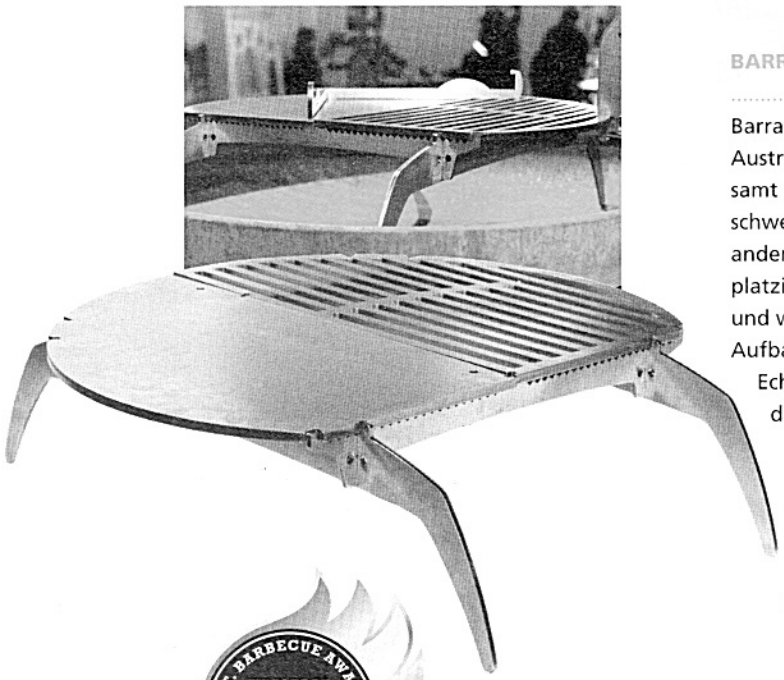
Abtropfendes Fett verdampft auf der heißen Emitterplatte.



Im Durchmesser verkleinerte Stabbrenner erlauben eine flache und energieeffiziente Ausführung des Brennraumes.



GRILLGERÄTE PLATZ 2

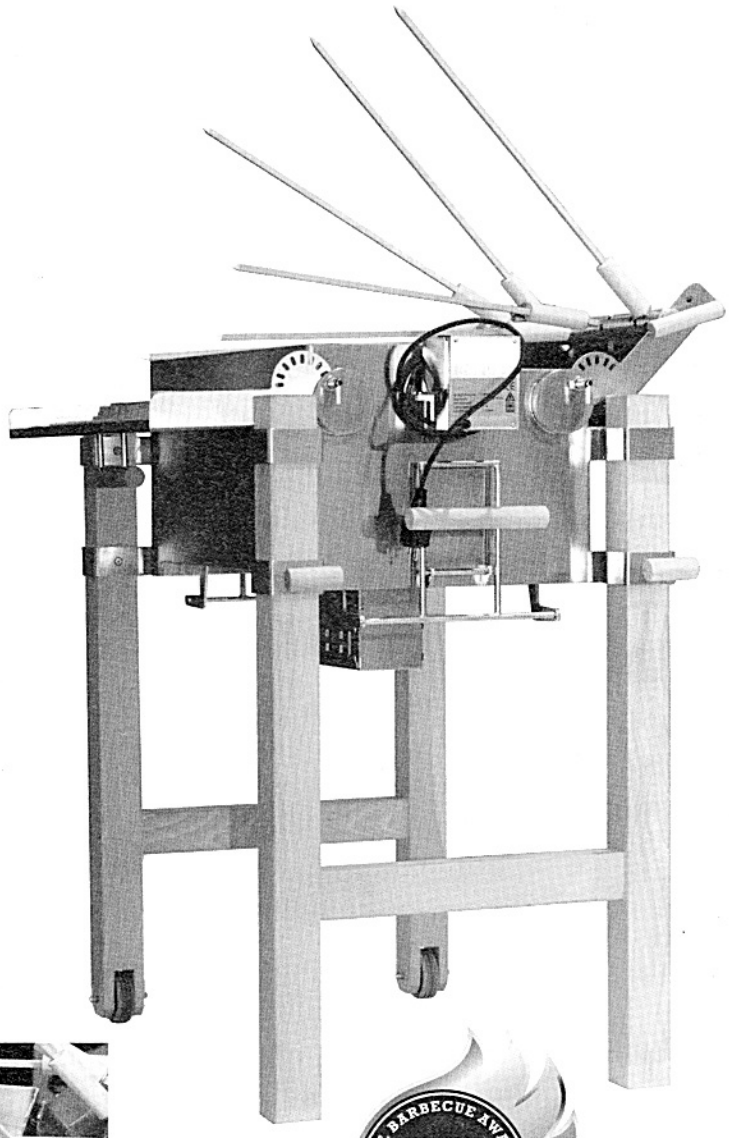


BARRAMUNDI BBQ

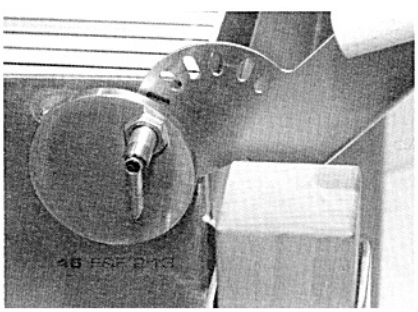
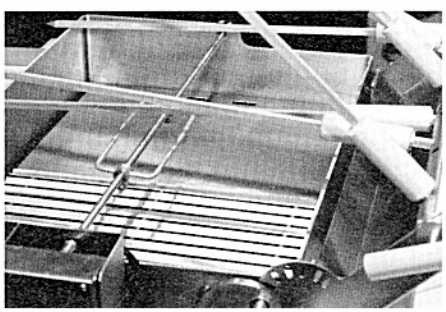
Barramundi ist ein Fisch, der sich in den tropischen Gewässern Australiens wohl fühlt – und der Name des prämierten Edelstahlgrills samt edelgerosteter Feuerschale des Australiers und jetzigen Wahlschweizers Alex Lotozky. Der innovative Grillaufsatz passt auch auf andere Feuerschalen oder lässt sich direkt über einer Lagerfeuerglut platzieren. Alle sieben Einzelteile besitzen einfache Einschubschlitze und werden dank Schwerkraft fest zusammengehalten. So ist der Aufbau auch für Ungeübte und ohne Werkzeug zu bewerkstelligen. Echt clever: Der als Zubehör erhältliche Plattenhalter funktioniert die Grillplatte nach dem Grillen zur Warmhalteplatte um.

Begründung der Jury: Die Kombination von Feuerschale und Grill ist handwerklich brillant umgesetzt und konzentriert sich auf das Wesentliche. Das puristische Design ist gepaart mit einer anspruchsvollen Ästhetik. Preis: ca. 370,-- Euro (ohne Feuerschale). **www.yagoona.ch**

GRILLGERÄTE PLATZ 3



ISAR GRILL

Hochwertiger, 4 mm starker Edelstahl und Vierkanthölzer aus gewachstem Buchenholz – da steckt echte Handwerkskunst und -lust drin. Der Korpus ist, auch dank des Schamottbodens, so konstruiert, dass die Hitze im Inneren optimal verteilt wird. Mit der dreifachen Höhenverstellung des Kohlekorbs in Verbindung der beiden Deckelklappen, die in neun Winkelstufen von weit offen bis geschlossen variiert werden können, lässt sich die Temperatur professionell regeln. Über den Erfolg gibt das Garraum-Thermometer Auskunft.

Begründung der Jury: Der Mix aus hochwertigem Edelstahl und edlem Buchenholz zeigt Klasse und lässt eine sehr sorgfältige Herstellung bis ins kleinste Detail erkennen.
Preis: ca. 3500,-- Euro
Kontakt über **isargrill@saunavita.de**