

GRILL & CHILL

Die Grillsaison hat schon begonnen, Gäste genießen den Duft, das Zusammensein und leckere Speisen. Top hotel stellt vier Hotels vor, in denen gerne gegrillt wird – allerdings auf teils recht unterschiedliche Art und Weise.

N

Nichts wie raus – auch im Winter

Kochen an der frischen Luft – in der Tanne Tonbach in Baiersbrunn wird nicht nur gegrillt, das Hotel hat eine ganze Outdoor-Küche. Entworfen und gebaut wurde sie im Frühjahr 2016 in Eigenregie vom ehemaligen Koch-Auszubildenden Mariano Bosch. »Wir haben ihm die Zeit und Mittel zur Verfügung gestellt«, berichtet Hotelinhaberin Jutta Möhrle. Auf einem begrünten Tiefgaragendeck baute Bosch seine »Verborgene Küche«, sie wurde sogar statisch geprüft und ver-

fügt über einen OFYR-Grill, einen Smoker, einen Pizzaofen, eine Feuerstelle und dazu eine Outdoor-Tafel für bis zu 20 Personen. Mittlerweile hat Mariano Bosch das Haus verlassen, kommt aber möglicherweise nochmal als Gastkoch, denn: Ab Mai findet jeden Mittwoch ein Grillabend statt. Daneben gibt es das gesamte Jahr über unregelmäßige Aktionen, im Winter etwa Glühwein und Snacks nach einer Fackelwanderung. Absoluter Favorit der Gäste seien



Die Tanne Tonbach hat eine »Verborgene Küche«.



Grillen wie bei Freunden: Im Soulmade Hotel dürfen die Gäste ihr Grillgut selber mitbringen und zubereiten.

Gerichte aus dem Smoker, beispielsweise geräuchertes Forellenfilet. Mindestens ein Koch wird dafür nach draußen abgestellt. »Das bedeutet zwar einen leichten personellen Aufwand, aber dafür sind diese Abende ganz besonders. Es gibt sogar Gäste, die dafür eigens früher anreisen oder länger bleiben«, sagt Jutta Möhrle.

Fleisch bitte selbst mitbringen!

Keine Barrieren zwischen Hotelpersonal und dem Gast will das Soulmade in Garching bei München schaffen. Auch hier hat man sich deswegen für einen runden Grill entschieden, erklärt Ole Kloth, Director of Development. Zwar gibt es mit Lorenz Hartmann einen »Cooking Concierge«, der dienstags mit den Gästen kocht oder grillt, aber: Die Gäste dürfen und sollen selbst grillen. »Unser Personal macht den Grill an und erklärt kurz, wie er funktioniert.« Die Gäste können dabei wählen, ob sie Speisen vom Hotel nehmen, oder einfach ihr eigenes Grillgut

mitbringen. »Wir laden auch die Nachbarn des Hotels ein, sich ihr Fleisch oder ihre Würstchen bei uns auf den Grill zu legen. Unser ›Living Room‹-Konzept gilt für alle: Wir wollen auch ein Wohnzimmer für die Anwohner sein«, so Kloth. Sogar das Geschirr und Besteck wird vom Hotel gestellt. »Wir erwarten lediglich, dass die Getränke von uns bezogen werden.« Die Sharing-Idee klappt vor allem beim Grillen super: Die Mitarbeiter schauen zwar ab und an nach dem Rechten, doch die Gäste legen selbst Holz nach und machen pünktlich um 22 Uhr buchstäblich den Ofen aus.



Der Kugelblitz-Grill im Gut Steinbach lässt sich dank drei Temperaturzonen vielseitig einsetzen.

Privater Mini-Grill

In entspannter Lounge-Atmosphäre dürfen die Gäste der neu eröffneten »Bar Cabana« auf dem Rooftop des Ininside by Meliá Leipzig selber grillen. Im Zuge der Neugestaltung entstanden vier sogenannte Cabanas, gemütliche Sitzecken in einer Art Strandpavillon, bei dem das Dach sowie die Seitenwände aus robustem Stoff je nach Bedarf geöffnet oder zugezogen werden können. In jeder Cabana befindet sich ein rechteckiger Tisch mit integrierter Feuerschale, die mit Gas geheizt wird und auch zum Grill umfunktioniert werden kann. Darauf kommt eine runde Grillplatte, ähnlich wie bei einem Raclette, im Prinzip wird das Gerät auch so von den Gästen benutzt. Vier bis 20 Personen können sich einen der Privatpavillons mieten, dazu bietet die »Bar Cabana« verschiedene Grillpackages an: es gibt ein vegetarisches BBQ mit mediterranem Gemüse, ein »Turf BBQ« mit Tournedos vom Rinderfilet und Hühner-Saté-Spießen, sowie ein »Surf BBQ« mit Garnelen, Lachs und Jakobsmuscheln. »Wir haben erst am Karfreitag spontan geöffnet«, berichtet General Manager Robert Bauer, »doch das selber Grillen und das dadurch erzeugte Gruppengefühl ist bereits ein Erfolg.« Daneben bietet das Haus aber auch BBQ-Events, bei denen die Gäste am Live-Grill zuschauen dürfen. »Da gibt es dann zum Beispiel zur Meliá-Gruppe passend ein typisch spanisches BBQ oder auch einmal Mini-Burger«, erklärt Bauer.

Natur inszenieren

Gesellige Grillabende bietet auch das Gut Steinbach bei Reit im Winkl. Weil sich in dem Haus so viel wie möglich auf die Umgebung beziehen soll, hat man sich für den bayrischen Grillhersteller Kugelblitz entschieden, erklärt Fabien Grzimek, Geschäftsführer Hotellerie der Moltke Unternehmensgruppe. Der große runde Grill werde in Handarbeit hergestellt und füge sich in der Rostfarbe gut in die übrigen Naturmaterialien des Hotels sowie den umfangreichen Außenbereich ein. »Wir möchten in dem Hotel die Natur der Umgebung inszenieren.« Die runde Form des Grill ermöglicht außerdem »einen direkten Kontakt zwischen dem Gast und dem Koch sowie eine familiäre und exklusive Atmosphäre«, so Grzimek.

In der Mitte des Kugelblitz werden immer wieder Holzscheite nachgelegt, eine Grillplatte umrundet die Feuerstelle. Sie hat drei verschiedene Hitzezonen: Innen ist sie heiß, nach außen hin wird die Temperatur niedriger. »Somit kann eigentlich alles mit dem Gerät gegrillt werden.« Wichtig ist dem Hotel dabei, dass das Grillgut saisonal und regional ist. »Das Fleisch beziehen wir aus der Region, aus maximal 80 Kilometern Umkreis.« Auch Forelle oder Saibling sei bei den Gästen beliebt, ebenso wie vegetarische Gerichte, etwa Folienkartoffeln oder auch Antipasti vom Grill. Findet bei gutem Wetter ein Grillabend statt, so ist auch Hotelpersonal beziehungsweise Küchenchef Achim Hacke persönlich vor Ort. Gäste können sich aber auch einen Grillmeister buchen, etwa nach einer Tagung, und nach Wunsch selbst Hand anlegen. jar

In der »Bar-Cabana« dürfen die Gäste selbst an den eigenen Minigrill, den jede der Cabanas hat.



KLASSISCH ODER AMERIKANISCH?

Mit dem Grillrost »Cross and Stripe Grill Grate« für das Self-Cooking-Center von Rational gelangen auch drinnen Fleisch & Co. wahlweise mit amerikanischem Steakhausmuster oder klassischen parallelen Grillstreifen. Die gewünschten Produkte werden roh auf den Rost gelegt und müssen auch nicht beim Garen gewendet werden. Dank einer Spezialallegierung ist das Zubehör besonders wärmeleitfähig und muss nicht vorgeheizt werden, außerdem ist es mit Trilax antihafbeschichtet und damit mühelos zu reinigen.

www.rational-online.com



EIN BISSCHEN MEER ...

Fisch und Meeresfrüchte sowie Gemüse erhalten ein besonderes Aroma, wenn sie auf einer Salzplatte gegrillt werden. Für die Platte ein Kilogramm grobkörniges und 100 Gramm feines Meersalz mit drei Eiweiß vermischen. Etwa ein Zentimeter dick auf ein Blech mit Backpapier streichen und bei 180 Grad circa 40 Minuten im Ofen backen. Zum Garen auf dem Grill die Salzplatte auf dem Rost möglichst nah an der Glut platzieren. Erst wenn die Salzplatte richtig heiß geworden ist, das leicht mit Öl bepinselte Grillgut darauf verteilen.

www.salzwerke.de, www.aquasale-meersalz.de

VEGGIE-WÜRSTCHEN



Hot Dogs werden bei Köchin Sophia Hoffmann und den Foodbloggern von »Die Jungs kochen und backen« auch als vegetarische Version salonfähig. Verfeinert werden sie mit Microgreens von Heimgart.

Karotten statt Wiener

Dazu für vier Hot Dogs vier Karotten schälen und sechs bis acht Minuten in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend zusammen mit dem Kochwasser in eine Vorratsdose geben, sodass die Möhren gerade mit dem Wasser bedeckt sind. Einen EL Olivenöl, zwei EL Apfelessig, zwei EL Sojasoße und einen EL flüssiges Raucharoma hinzugeben. Eine Knoblauchzehe schälen und ebenfalls dazu pressen. Diese Marinade nun gut vermengen und die Karotten darin ziehen lassen. Am besten über Nacht. Die durchgezogenen Karotten unter Wenden auf dem Grill braun anbraten und anschließend in aufgeschnittene Brötchen geben, mit Essiggurkenscheiben anrichten.

Soße mit Microgreens

Für die Soße werden 80 Gramm eingeweichte Sonnenblumenkerne mit dem Saft und der Zeste einer halben Zitrone, einem Saat-Pad Senf-Microgreens von Heimgart, einem EL Pflanzenöl, drei EL süßem Senf und einem EL Agaven- oder Ahornsirup pürieren.

www.heimgart.com

FRISCH AUS ALLER WELT



Nachhaltig und hochwertig bleibt vor allem bei tierischen Produkten ein Thema. Deswegen legt der Premium-Fleischlieferant Kreutzers besonderen Wert auf artgerechte Tierhaltung – die Gründer kennen jeden ihrer Produzenten und verfügen über jahrzehntelange Gastronomie- und Metzgererfahrung. Bei der Auslieferung folgt das Start-up strengen Kriterien: Es erfand eine eigene Kartonage, die eine konstante Temperatur von unter fünf Grad für mindestens 48 Stunden gewährleistet. So bleibt das Fleisch frisch und muss nie eingefroren werden. Für Großkunden bietet Kreutzers individuelle Cuts und durchgehende Produktverfügbarkeit. Das Angebot umfasst Wurstwaren, Rind, Schwein und Lamm aus aller Welt.

www.kreutzers.eu

Irgendwann ist man bereit für Radeberger.

Gebraut mit dem Anspruch, höchsten
Ansprüchen Ihrer Gäste zu genügen.



Radeberger
PILSNER

Das Pilsner.