



Tom Thelen und Marc Lorenz

EDITORIAL

Es wird edel in unserer inzwischen schon sechsten Ausgabe: Edles Fleisch, edle Methoden, es noch besser zu machen und edles Equipment, damit die Ausrede „falsch eingekauft“ nicht mehr zieht.

Keine Angst, liebe Grillerinnen und Griller, wir heben nicht ab in übertriebene Genuss-Sphären, bleiben mit unserem RUHRGEBEEF dem Ruhrgebiet verbunden und recherchieren hier, wie und wo es noch besser geht. Am Grill, am Herd, im Bier- und Weinregal. In Dortmund trafen wir Heiko Antoniewicz. Der berühmte Molekular-Koch und Gastro-Unternehmensberater hat uns angefixt und begeistert mit seinen — gar nicht so komplizierten — Methoden der Produktveredelung. Wir haben viel gesprochen und noch mehr gekocht.

„Gehse inne Stadt, wat macht Dich in Bochum satt?“ — Die Antwort dürften die meisten kennen. Vom wohl bekanntesten Bochumer Currywurst-Hersteller „Döninghaus“ haben wir beim Wurst-Seminar in der Kochschule „Kochmomente“ erfahren, was so alles drin sein kann in einer edlen Bratwurst. Längst schon eine Kunst für sich!

Auch die „Promidichte“ im Ruhrgebiet wollte in den ersten Monaten des Jahres nicht abnehmen. Einer der bekanntesten: TV-Koch und Grillprofi Tom Heinze war mit seiner „Grillwerkstatt Deluxe“ im Revier. Klar, dass wir ihm hoch interessiert über die Schulter geschaut haben.

Und sonst? Wir räumen auf. Da auch bei uns die Ansprüche an Grill und Küche immer weiter wachsen. Wohin eigentlich mit unserem noch fast nigelnagelneuen Wolkenstein-Kühlschrank. Warum nicht einfach in dieser Ausgabe verlosen, wo er doch so liebevoll beklebt ist mit den derzeit angesagten Stickern aus der BBQ-Szene? Wer also in der Küche noch Platz hat, auf Seite 40 stehen alle Einzelheiten zur Verlosungsaktion.

Und vielleicht dürfen wir dann ja mal bei Ihnen vorbeikommen und unseren roten Wolkenstein bei Ihnen zu Hause in Aktion sehen.

Bis dahin wünschen wir viel Spaß beim Lesen und Nachgrillen (besonders mit unseren zahlreichen Rezepten aus dem Trainingslager ab Seite 70) und allzeit viel Glut unterm Rost.

Glückauf

Tom Thelen Marc Lorenz

DAS ORIGINAL
SEIT 2013

**Die innovative 8kg
Propangasflasche**

**Passt in nahezu
jeden Gasgrill**



Premium Design

Ventilschutz-Kragen

Vollverzinkt (Rostschutz)

Maße 46cm x 30cm



8kg

**Händlersuche und
weitere Infos unter
www.bbq-gas.eu**

Kurz angebraten

Anstoß, der Ball rollt und der Grill grillt. Wir zeigen tolle neue Dinge: Den Grill vom besten Koch der Welt, die Bibel des Röstens und einen scharfen Roller. Alles in den aktuellen Mixed News.



Fisch-Veredelung

Heiko Antoniewicz ist der Star der Kreativszene. Seine mehr als nur Koch-Bücher genießen Kult-Status. Uns zeigte er, was mit Fisch alles geht. Und das beginnt schon bei der hohen japanischen Kunst des Tötens. Nicht erschrecken.

6

14

24

30

44



Trocken abgetropft

Das reife Fleisch ist das geilste. Wir haben uns die besten Methoden angesehen, um Beef besser zu machen. Just D.I.Y. Dry It Yourself!



Grillwerkstatt: Tom Heinzele

Aus Österreich direkt ins schöne Wattenscheid. Tom Heinzele zeigte uns in der Grillwerkstatt einige schöne Tricks und Rezepte. Und verriet uns, dass weniger manchmal mehr ist. Und auch fabelhafte Rezepte.

Joschka: Gewürzt wie!

Der Rock'n'Roller unter den Food-Truckern hat jetzt eine Garage in Essen. Wir haben sie besucht und uns von Joschka ein bisschen was zu Rubs und Marinaden erzählen lassen.



Klassisch und sehr dünn

Carpaccio ist edel. Wir waren bei Serena in ihrem italienischen Ristorante und haben uns die neuesten Varianten vorstellen lassen.



Bier trifft Burger

Ein Traumpaar. Das aber nicht alleine bleibt. Über besondere Paarungen haben wir uns in Dortmund informiert. Es berichtet Gesellschaftsreporter Frederik Scharfmeister vom Blog „Einfach Nachschlagen“.



Was ist denn das: Cordon Bleu

Eine reine Weltidee: Fleisch mit noch mehr Fleisch und Käse. Was will man mehr. Wir spürten dieser Erfindung nach und fanden interessante Geschichten um den saftigen Dauerbrenner aus Muttis Internationaler Küche.

50 54

Tief im Wursten!

Seine Bratwurst ist legendär und hat diverse Currywurstpokale abgeräumt. Doch Wurst ist nicht Wurst und deshalb haben wir uns vom Döninghaus-Macher einige ganz besondere Würstchen machen lassen.



58 66 68

Trends und Tipps aus der Szene

Was passiert als nächstes? Wer grillt wen? RUHRGEBEEF hat nachgefragt, was denn so los sein wird auf den Grillrosten der näheren Zukunft. Diese Antworten werden Sie nicht beunruhigen, sondern Vorfreude auslösen.



70

Trainingslager

Das zweite WM-Menü vom Ruhrpott-BBQ-König Oliver Sievers, Tom Heinzles beste Rezepte, eine Lachsbratwurst und Heiko Antoniewicz's Höhenflüge. Wir verlängern mit unserem Rezeptteil. Also die Kochschürze geschnürt und ab ins Trainingslager.

