

BBQ STAR

Ausgabe 1/2021

GRILLEN MIT GAS



INNOVATION IN PERFEKTION MIT DEM PHANTOM

GRILLEN MIT KOHLE



DESIGN UND TECHNIK MIT DEM FUSION™

GRILLEN MIT HOLZ



HOLZFEUER-AROMA MIT DEM PRO757

BBQ STORE

TOLLES GEWINNSPIEL! *siehe Rückseite*
Kreuzworträtsel richtig ausfüllen und
mit ein bisschen Glück Top-Griller gewinnen!

WOHER KOMMT DAS WORT BBQ?

Wir kennen und lieben diese drei Buchstaben. Aber woher kommen sie eigentlich? Und was bedeuten sie?

Sicher ist, dass das Wort **uralt** ist. Es ist die Bezeichnung der **Arawak-Taíno Indianer** der karibischen Inseln für ihre Holz-Grill-Roste. Sie räucherten und trockneten Fleisch und Fisch auf dem "barbacoa". Denn nur dann war es vor Insekten oder Verderben geschützt. Die erste schriftliche Erwähnung des Wortes findet sich **1526** bei Gonzalo Fernández de Oviedos, der die Geschichte und Gebräuche der Arawak-Taíno Indianer aufzeichnete. Es wurde von den **spanischen Eroberern** übernommen und hielt dann in der heutigen Form als "barbeque" Einzug ins Englische. Ich darf Sie mit auf eine kulinarische Reise durch ein perfektes Grillmenü mitnehmen. Mein **BBQ-Store in Eisenstadt** bietet Ihnen nicht nur **hochwertige Griller und Grillzubehör**, sondern auch alles, was Sie über richtiges Grillen



wissen sollten. Unser gesammeltes Expertenwissen über Technik, Rezepte, Saucen, Gewürze und Menüfolgen gibt es nicht nur hier, sondern auch in unseren **Grillseminaren**. Damit alles, was Sie diesen Sommer grillen wollen, nicht einfach nur gelingt. Bringen Sie Ihre Familie und Gäste zum Staunen.

Ich freue mich auf Ihren Besuch!

Jörg Lebrecht, Geschäftsführer BBQ Store

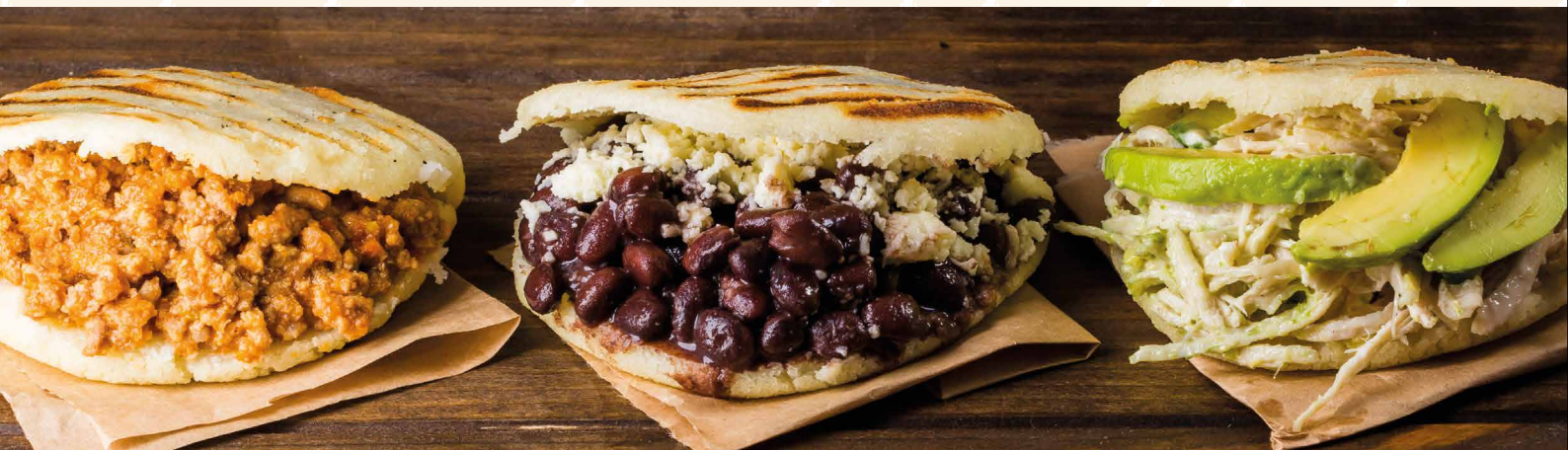
Rezept-Tipp

AREPAS GEFÜLLT MIT PULLED CHICKEN

ZUTATEN: 250 g (Arepä) Maismehl / 350 ml Wasser / Olivenöl / Salz

Alle Rezepte zum Nachkochen auf www.bbq-store.at!

4
PERSONEN



ENJOY THE HOT SIDE OF LIFE!

TOM'S HOT STUFF



Tom's Hot Stuff aus Klagenfurt ist es mit Bravour gelungen, die beste Chilisauce aus Österreich zu erfinden. Mit Tom's Hot Sauce wurden alle bestehenden Vorstellungen einer Hot Sauce umgeworfen und auf ein neues kulinarisches Level gehoben.

In dieser Sauce haben künstliche Konservierungsmittel und Farbstoffe keinen Platz. Sie ist vegan und kommt vollständig ohne Zuckerzusatz aus. Die Produktion ist zeitgemäß,

umweltschonend und nachhaltig. Mehr als 15 verschiedene Zutaten, eine Vielfalt ausschließlich purer Früchte und erlesener Gewürze zu einer Hot Sauce zu vereinen, ist ihm wahrlich meisterhaft gelungen. Zwei Weltmeistertitel in Amerika und vier weitere weltweite Prämierungen legen darüber Zeugnis ab.

Wer seine knusprig gegrillten Hühnerflügel mit einer richtig guten Chilisauce servieren will, greift am besten zu Tom's Hot Sauce – Original.

Mangos und Paprika, gemeinsam mit Orangen und Ananas schaffen einen atemberaubenden Fruchtgenuss.

Ausgewählte Chilis, Ingwer und eine Vielfalt an Gewürzen garantieren eine satte Schärfe. Tom's Hot Sauce gibt es bei uns im BBQ-Store!



DIE NATUR IST ZU SCHÖN, UM INDOOR ZU KOCHEN.

Wir planen Ihre
Outdoor *Traumküche*

inklusive
Lieferung,
Aufbau und
fachgerechte
Einschulung

BBQ STORE

EINKAUFSZENTRUM EISENSTADT
+43 2682 20523, office@bbq-store.at

NAPOLEON

BULL
OUTDOOR KITCHENS

BERKEL SCHNEIDETAUF

ELEGANZ & QUALITÄT

Wer an Berkel denkt, denkt an Prosciutto. Das liegt daran, dass seit mehr als 100 Jahren Berkel-Maschinen genau diesen Schinken am besten schneiden. Und beide kommen aus Italien. Oder doch nicht?

Tatsächlich erfand der **Rotterdammer** Fleischermeister Wilhelmus Adrianus van Berkel in den 1890er die erste Aufschnittmaschine. Er ahmt ganz einfach die Bewegung der Hand mechanisch nach, die mit dem Messer schneidet. Die Eleganz der Formen, die Harmonie der Bewegungen, der Glanz der Messer und das unverkennbare Rot machen diese Maschinen noch heute zu Ikonen des Designs.

Nach einer **mehr als 100jährigen** Geschichte steht der Name Berkel auch heute noch für Perfektion, Zuverlässigkeit, Innovation und eine lange Lebensdauer. Das Streben nach Perfektion zeigt sich in einer unbeschreiblichen Liebe zum Detail. Um dies zu erreichen, werden die Produkte auch heute noch vollständig



in Handarbeit hergestellt. Sollten Sie für die große Volano keinen Platz haben, lassen Sie sich gerne im BBQ-Store beraten. Mit der Red Line bekommen Sie Qualität und Genauigkeit auch für Ihre Küche zuhause.


Rezept-Tipp

LAUWARMES ROASTBEEF MIT OLIVENÖL, JUNGEM RADICCIO UND PARMESAN

ZUTATEN:

- 1,2 kg Roastbeef
- 3 EL zerstoßener bunter Pfeffer
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Zweige frischer Thymian
- 3 EL Dijon Senf / Salz

Alle Rezepte zum Nachkochen auf www.bbq-store.at!

 Sabrina Wagner

4
PERSONEN



MOTION COOKING

SMASHED CHEESE BURGER! ABER RICHTIG. KEINE KOMPROMISSE.

Food-Blogger Gerhard Dragschitz geht sicher keine Kompromisse ein – wenn es um Cheese Burger geht.

Für einen perfekten, klassischen Cheese Burger sind selbstgebackene Burger Buns, bestes Rindfleisch, perfekter Schmelzkäse und die Lieblingsauce einfach unerlässlich! Für ihn ist es

überraschenderweise fast immer Mayonnaise. Freuen Sie sich über sein Rezept und überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser perfekten Kreation.



MOTION
COOKING

4
PERSONEN

Rezept-Tipp

SMASHED CHEESE BURGER VON MOTION COOKING

SCHMELZKÄSE

ZUTATEN: 150 g Cheddar, gereift
60 g Milch / 15 g Butterschmalz / Salz

KARAMELLZWIEBELN

ZUTATEN: 500 g Zwiebeln, gelb /
1 EL Butter / 1 EL Olivenöl

FLEISCH & BURGER

ZUTATEN: 4 Brioche Burger Buns
480 g Rindfleisch mit hohem Fettanteil
(mindestens auf Rib-Eye Level) 4 EL Mayo
4 EL Ponzusauce von Soy & Soul



GRILLESEMINARE IN UNSERER BBQ SCHULE

SO WERDEN SIE ZUM PROFI

Wir zeigen Ihnen, wie Sie beim Grillen das Optimum erreichen.

Sie lernen verschiedenste Grill-Techniken und setzen das neu erlernte Wissen gleich in schmackhafte Rezepte um. Unsere erfahrenen Grillmeister stehen Ihnen während des gesamten Seminars mit Tipps und Tricks zur Seite. Gewinnen Sie Seminar-Gutscheine bei unserem Kreuzworträtsel auf der Rückseite!



GRILLEN MIT DEM PHANTOM

PERFEKTION WIE IM STEAKHAUS



PREMIUM BBQs



Ein Griller ist schon lange nicht mehr nur ein Griller. Napoleon PHANTOM, die Neuerscheinung in limitierter Auflage mit vielen Gadgets und dem „heißen“ Look in Matt-schwarz, lässt Männerherzen höher schlagen. Er ist wahrlich eine Erscheinung!

Diese Special Edition setzt der Rogue-Serie von Napoleon die Krone auf. Der neue Phantom™ Rogue® SE 425 ist genau so edel wie er matt-schwarz ist. Hochwertig verarbeitet, mit allen Extras und der einzigartigen SIZZLE ZONE™ für die besten Steaks bei 800°C. Die Grillkammer mit JETFIRE™ Zündsystem ist so gut wie unzerstörbar, besonders rostbeständig und wird

von einer 15-jährigen Garantie abgedeckt. Mit an Bord ist serienmäßig auch ein großer Infrarot Seitenbrenner und ein Heckbrenner für knusprige Köstlichkeiten vom Drehspieß. Der sorgt in Verbindung mit dem höheren Deckel dafür, dass der Phantom™ Rogue® SE 425 zu einem absoluten Rotisserie-Spezialisten wird. Ob ganzes Hähnchen oder Spanferkel: Ein perfektes Grillergebnis mit herrlicher Kruste ist garantiert. Zusätzlich verfügt er über Edelstahlroste im Inneren und auf der SizzleZone® und dem multifunktionalen Ablagerost über der Grillfläche. Und schön ist er auch noch – ein absoluter Traum!



Phantom™ Prestige® 500



Phantom™ Rogue® SE 425

Rezept-Tipp


**3ERLEI STEAKS AUF MANGO RUCOLA SALAT:
RINDERFILET, US BEEF RIB EYE, DRY AGED**

! SPEZIALTIPP: GERÄUCHERTE WASSERMELONE

Alle Rezepte zum Nachkochen auf www.bbq-store.at!



4
PERSONEN

 Markus Gerstl



WILLKOMMEN IN DER TRAEGER-HOOD

GRILLEN MIT HOLZ HAT AROMA



Gewinnen Sie den Traeger PRO 757 und steuern Sie ihn sogar von unterwegs per App und auch Apple Watch!

Vor mehr als 30 Jahren hat der heutige Weltmarktführer Traeger den Holzpelletgrill in Oregon erfunden und immer weiter perfektioniert. Was ist anders?

Abgesehen vom unvergleichlichen Holzfeuer-Aroma, erhalten Sie bei jedem Grillvorgang jedes Mal ein perfektes Ergebnis. Von langsam mit Niedrigtemperatur gegartem Schweineschultern bis hin zu knusprig gegrillten Ribeye-Steaks ist alles, was auf einem Traeger Holzpelletgrill zubereitet wird, mit einem unverwechselbaren Hartholzgeschmack aromatisiert.

Wie funktioniert das Grillen mit Holz?

100% natürliche Hartholzpellets verschiedener Geschmacksrichtungen werden mittels Förderschnecke aus dem Vorratsbehälter in die Brennkammer befördert, wo sie vom Heizstab entzündet werden und Flammen entfachen. Dazu verteilt ein Gebläse Hitze und Rauch für ein gleichmäßiges, einheitliches Garen. Dank des digital gesteuerten Umluftheizsystems ist das Einstellen der Temperatur des Grills so einfach, wie das Einschalten eines Ofens.

Rezept-Tipp

GEGRILLTE LAMMKRONE MIT MANGO-TANGO

ZUTATEN: Lammkrone mit 6 Koteletts / 2 EL Olivenöl
1/2 EL grobes Salz / 5 EL frisch gemahlene groben Pfeffer / Traeger Hartholz Pellets Apfel Black BBQ Mango Tango / frische Minze

Alle Rezepte zum Nachkochen auf www.bbq-store.at!

 Chiara Kuk



6
PERSONEN

INNEHALTEN MIT KRAUSCHER WEINEN

GENUSS IST BEWUSSTES WAHRNEHMEN



Genuss ist das bewusste Wahrnehmen dessen, was gerade die Sinne streift. Musik, Lachen, ein besonderer Bissen oder ein Schluck Wein. Das Geheimnis liegt im Innehalten, in der Wahrnehmung des Moments.

Wein ist für Elke und Hannes Krauscher Ausdruck der Natur in seiner schönsten

Form. In den Weinen des 4 ha großen Familien-Weinguts in Großhöflein spiegelt sich der burgenländische Boden, das Klima, die Sonne und der Geist des Winzers. Und das schmeckt man auch. Gönnen Sie sich diese perfekten Grill-Menü-Begleiter – erhältlich im BBQ-Store.

EINFACH & GENIAL S'MORES

Sie kennen keine S'mores? Es sind zwei Butterkekse zwischen denen sich Schokolade und Marshmallows verstecken. Dieser amerikanische Klassiker lässt sich perfekt am Grill zubereiten. Kexse einfach füllen und dann in einer Grilltasse in einer kühleren Zone des Grills für 10 Minuten platzieren. Ein paar Minuten abkühlen lassen und genießen!

**WEINEMPFEHLUNG
WEINGUT KRAUSCHER!**
OTTO passt am
besten zum Dessert



BLACK BBQ MADE WITH LOVE

Familie-Weigel Lejos feine Küche ist ein kleines Familien-Unternehmen, entstanden aus vielen Ideen und Gesprächen am Küchentisch. Alle Produkte sind **eigene Kreationen**, frei von Glutamat, Hefeextrakt, Gewürzextrakte, Aromen und Farbstoffen. Selbstverständlich sind sie auch gluten- und laktosefrei. Gekocht und etikettiert wird in Zusammenarbeit mit Menschen mit Beeinträchtigungen. Alles wird in liebevoller und leidenschaftlicher Handarbeit hergestellt. Und das schmeckt man auch. Die fruchtig würzige Blaubeeren Sauce, **Black BBQ „Louisiana style würzige Blaubeere“**, mit der leichten, aber angenehmen Schärfe passt perfekt zu Ihrem Dessert.

Ganz einfach bestellen im BBQ-Store!





Was passiert, wenn ein 3-Michelin-Sterne-koch mit Grillspezialisten, Designern und Ingenieuren Grills und Zubehör entwickelt? Genau. Es werden Griller wie keine anderen.

Ziel war es, das perfekte moderne Grillgerät zu entwickeln. Und das ist auch mehr als gelungen. Durch die Kombination von neuester Technologie und ästhetischem Design, bei einfacher Bedienung und gut durchdachter Liebe zum Detail, hat Heston Blumenthal mit Everdure eine Produktreihe entworfen, die alles in den Schatten stellt.

KOHLEGRILLEN LEICHT GEMACHT MIT DEM FUSION™

Sie grillen lieber mit Kohle? Aber das Anzünden und Warten auf die richtige Temperatur nervt? Dann werden Sie die Fusion von Kohle und elektrischer Heizspirale lieben. Denn mit dem Fusion™ sind Sie **in 10 Minuten bereit zum Grillen**. Er ist nicht nur schön, durchdacht und praktisch, der Fusion™ grillt auch wie ein Weltmeister.

Seine Rotisserie-Ausstattung trägt bis zu 15kg und kann vollständig versenkt werden kann. Die Heizspirale verfügt über eine automatische Abschaltung, die Grillwanne ist porzellanemailiert. Der hübsche Standfuß kann durch eine Bambusplatte in einen Tisch umgewandelt werden. Dazu gibt es auch noch so praktische Dinge wie ein ausziehbares Stromkabel und einen aufklappbaren Grillrost zum einfachen Nachfüllen der Kohle.



KOHLEGRILLEN MOBIL MIT DEM CUBE™

Sie möchten auch unterwegs oder beim Picknick ihren geliebten Griller dabei haben? Kein Problem. Genießen Sie echtes Holzkohlegrillen auch unterwegs mit dem tragbaren Cube™. Er ist aus leichtgewichtigem Stahl und wiegt mit samt seiner Tragtasche **nicht mehr als 9 kg**. Nehmen Sie ihn ganz einfach in der praktischen Tragtasche mit. Der Cube™ verfügt über eine integrierte Aufbewahrungsschale, eine Bambus Arbeitsplatte und natürlich den Grill mit porzellanemailierter Grillwanne. Er ist hochtemperaturveredelt und hat hitze-isolierte Chrom-Griffe, so dass Sie ihn auch während des Grillens angreifen und bewegen können. Sein Design ist bereits mehrmals ausgezeichnet worden und er ist in vier Farben erhältlich.



Kerntemperatur messen mit dem MeatStick™ und der App!



graphite



orange



stone



khaki

Rezept-Tipp mit dem FUSION™

LACHSFORELLEN-WÜRFEL MIT ZOODELS

- 600 g Lachsforellenfilet
- 100 g griechischer Joghurt
- 2 Limetten / Salz / Pfeffer / 4 Zucchini

Rezept-Tipp mit dem CUBE™

TEPPANYAKI-JAKOBSMUSCHELN BY HESTON BLUMENTHAL

- Jakobsmuscheln
- Traubenkernöl
- Weißer Schokolade
- Kaviar

Alle Rezepte zum Nachkochen auf www.bbq-store.at!



4
PERSONEN



Jörg Lebrecht



PREMIUM BBQs

Rogue® XT 525 € 1.199,-

4 Edelstahl-Hauptbrenner

SIZZLE ZONE™

Infrarot-Seitenbrenner

Porzellan-emaillierte Gussroste

+ Abdeckhaube im Wert von € 89,95

+ Gutschein für ein Grillseminar

im Wert von € 99,-

Jetzt im BBQ Store erhältlich!



Rätsel-Fragen

- 1 Wie heißt die Grillerserie von Heston Blumenthal?
- 2 Wer erfand die erste Aufschnittmaschine der Welt?
- 3 Wie wird Barbeque abgekürzt?
- 4 Nach welchem französischen Feldherren und Kaiser ist eine Grillers-Markte benannt?
- 5 Woraus bestehen die Pellets von Traeger?
- 6 Wo ist der schönste und beste BBQ-Store der Welt?

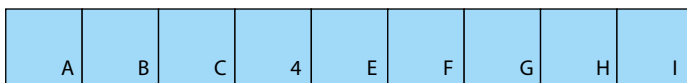
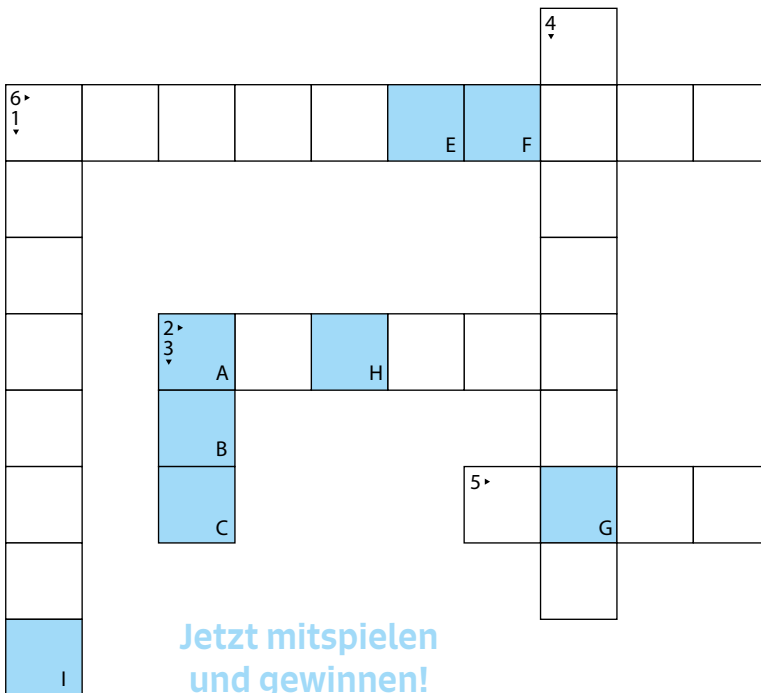
Was gibt es zu gewinnen?

1. Preis Traeger Pro757 im Wert von € 999,-
2. Preis Grillseminargutschein € 200,-
3. Preis Grillseminargutschein € 100,-



BBQ Store

Einkaufszentrum Eisenstadt
Ruster Straße 82 - 104
7000 Eisenstadt
+43 2682 20523
office@bbq-store.at



Schicken Sie uns das Lösungswort an office@bbq-store.at und gewinnen Sie einen Traeger Pro757. Der Gewinn kann nicht in bar abgelöst werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel stimmen Sie zu, dass Ihre Daten zum Zweck der digitalen und postalischen Zusendung von Werbematerial verarbeitet werden. Diese Einwilligung kann jederzeit bei office@bbq-store.at widerrufen werden.