

GRILLSCHULEN

Barbecue Academy Die Academy in Lindau am Bodensee gehört zum Fachmagazin „Fire & Food“ und bietet hochwertige Kurse mit professioneller Anleitung an. Im „Premium Barbecue“-Kurs kommen auch Wagyu-Beef und Ibérico-Schwein auf den Rost. www.barbecue-academy.com

BBQ Profi Thomas Stockinger ist nicht nur Spezialist in Sachen Grillhardware, sondern vermittelt sein Wissen auch in den vielen Kursen seiner Stuttgarter Grillschule. www.bbq-profi.de

1. Deutsche Grill- und Barbecueerschule Erfurt Der amtierende Deutsche Grillkönig Frank Huhnke bietet verschiedene Leistungsstufen – vom Aufbau- bis zum Masterkurs. Die Schule bildet zudem Juroren für offizielle Meisterschaften aus. www.grillweltmeister.de

1. Württembergische Grillschule Deutschlands nach eigenen Angaben größte Grillschule wartet mit einem umfangreichen Kursangebot auf und bildet Juroren für die Meisterschaften der German Barbecue Association aus. Besonders schön: das weitläufige und ansprechend gestaltete Außengelände in Urbach bei Stuttgart. www.grillacademy.de

Forum Culinaria Hochwertig ausgestattete Grillschule, umgeben von Weinbergen, im badischen Durbach. Frauen aufgepasst: Im Frauengrillkurs stören keine Kommentare männlicher Besserwisser, die können ihre

Lieben stattdessen im „Männer grillen für ihre Frauen“-Kurs beeindrucken. www.forum-culinaire.de

Grill-Mäschda Im saarländischen Blieskastel profitieren die Grillkursteilnehmer von den Erfahrungen des aktuellen Deutschen Vize-Grillmeisters Thomas Zapp. www.grill-maeschda.de

Grillschule Johann Johann Olasz zeigt in seiner kleinen privaten Schule in Münsingen bei Ulm die wichtigsten Handgriffe und Rezepturen für Gas- und Kohlegrills und Smoker, auch Grillen am Lagerfeuer steht auf dem Programm. www.grillschule-johann.de

Mühlenhof Culinaria Grillschule mit umfangreichem Kursangebot im Westen Bayerns. Hier wird großer Wert auf saisonale und regionale (Bio-)Produkte gelegt. www.muehlenhof-culinaria.de



Die „Grillschule Johann“ vermittelt Grill- und Barbecue-Grundlagen (o.). Spezielle Seafood-Seminare bietet die „1. Württembergische Grillschule“ an (Mitte). Bei der „Barbecue Academy“ finden ganzjährig Kurse statt (l.)

... und eine Prise Glut!

Kaum öffnet man die Verpackung des Hickory-Rauchsalses einen Spalt breit, entströmt intensives Aroma – als sei man in eine Aalrauchkammer an der Ostsee versetzt worden. Das Salz, das über Holz des Hickory-Baumes, einer Walnussart, geräuchert wird, ist beim amerikanischen Barbecue beliebt, weil es sich so gut für die Herstellung von Saucen eignet und Fleisch, das auf dem Elektrogrill gebraten wird, Holzkohlearoma verleiht. Achtung: recht salzig.

Preis: € 12,90 (1 kg), Bezug: www.finefoods-online.de, Tel. 02456-72 48 61

