

Auf der Garten München geht es neben der Gartengestaltung und Gartenkultur auch um die Freizeitbeschäftigung Nummer Eins der Deutschen: Das Grillen. Bei der Bavarian BBQ Week gibt es neben Grillgeräten wie Smokern und Beefern auch allerhand Grillzubehör und spannende Workshops - zum Beispiel von einem echten Meistergrill aus Erfurt. Anderas Bräuer leitet dort die 1. Deutsche Grill- und Barbecueschule und steht unserer Reporterin Bettina Fath Rede und Antwort.

Anmoderation:

Auf der Garten München geht es neben der Gartengestaltung und Gartenkultur auch um die Freizeitbeschäftigung Nummer Eins der Deutschen: Das Grillen. Bei der Bavarian BBQ Week gibt es neben Grillgeräten wie Smokern und Beefern auch allerhand Grillzubehör und spannende Workshops - zum Beispiel von einem echten Meistergrill aus Erfurt. Anderas Bräuer leitet dort die 1. Deutsche Grill- und Barbecueschule und steht unserer Reporterin Bettina Fath Rede und Antwort.

Andreas Bräuer antwortet auf folgende Fragen:

00:03 min (Timecode)

1. Herr Bräuer, was sind den so die neuesten Trends in Sachen "Grillen"?

00:35 min

2. Welche Formen der Zubereitung gibt es denn?

01:38 min

3. Was sind für Sie die Highlights auf der Messe was so an Grillgerätschaften vorgestellt wird?

02:06 min

4. Wie grille ich ein perfektes Steak? Kann man das so einfach auf den Punkt bringen?

03:27 min

5. Kann ich hier jetzt auch etwas probieren?