

Schon jetzt können es zahlreiche Männer und natürlich auch Frauen, nicht mehr erwarten, bis endlich die Grillsaison 2019 startet. Wobei wir ja schon ein paar schöne Tage hatten, an denen bei vielen ganz sicher die Grillgeräte rausgeholt wurden. So richtig los geht es aber jetzt erst, mit der Bavarian BBQ-Week im Rahmen der Garten München 2019 (13.-17.03.). Neue Grills, viele Tipps und was auf den Teller gibt es hier natürlich auch.

Leadin

Schon jetzt können es zahlreiche Männer und natürlich auch Frauen, nicht mehr erwarten, bis endlich die Grillsaison 2019 startet. Wobei wir ja schon ein paar schöne Tage hatten, an denen bei vielen ganz sicher die Grillgeräte rausgeholt wurden. So richtig los geht es aber jetzt erst, mit der Bavarian BBQ-Week im Rahmen der Garten München 2019 (13.-17.03.). Neue Grills, viele Tipps und was auf den Teller gibt es hier natürlich auch.

Die Grillsaison steht vor der Tür und, wie jedes Jahr denken ganz viele Hobbygriller wieder darüber nach, ob es jetzt vielleicht mal wieder ein Neuer sein darf. Und, das Angebot an Neugeräten auf der Bavarian BBQ-Week, im Rahmen der Garten München ist groß, sagt Elmar Fetscher vom BBQ-Magazin FIRE&FOOD.

O-Ton

Die Geräte glänzen, die Besucher strahlen, denn das Tolle - hier darf beispielsweise bei den Oberhitze-Grills nicht nur geschaut, sondern auch ausprobiert werden. Denn neben dem Beefer gibt es mittlerweile rund 30 weitere Anbieter.

O-Ton

Entsprechend gut riecht es natürlich in den Gängen. Neben den großen Grills, den Green Eggs und dem Grillzubehör, gibt es auch innovative Neuheiten, wie beispielsweise den Knister Grill fürs Fahrrad. Erfunden hat ihn Carolin Kunert.

O-Ton

YouTuberin Anja Auer aus der Oberpfalz steht seit gut zwei Jahren als die "Frau am Grill" vor der Kamera. Mehr als 19.000 Follower verfolgen mittlerweile ihren Blog, in dem sie auch immer wieder über Trends spricht. Zum Beispiel, wenn es darum geht, was man auf dem Grill macht.

O-Ton

Brot mit dem Grill backen, Tortenböden damit herstellen oder Gerichte, wie Fischsuppen damit kochen - alles ist möglich. Das richtige Zubehör muss man halt haben. Und, hier gibt es natürlich auch Trends.

O-Ton

Mitgebracht hat die "Frau am Grill" übrigens nicht nur das Brot aus dem Grill, sondern auch Chili con Carne - zubereitet im Dutch Oven - einem gusseisernen Top mit gusseisernem Deckel.

O-Ton

Ein Highlight erwartet die Messebesucher hierzu am Samstag (16.3.), sagt Grill-Experte Elmar Fetscher - denn hier findet der Dutch Oven Cook-Off statt.

O-Ton

Und, wer dann inspiriert ist, der kann selbst loslegen - zu Hause versteht sich.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München