

GRILL & FREIZEIT • SPASS



Barbecue Smoker

alles andere ist nur grillen

BBQ Smoker Vermietung
 Ottenser Str. 122
 31698 Lindhorst
 Tel. 0172/5157876
 info@mb-smoker.de
 www.mb-smoker.de

Grill to go - für den Freizeitspaß am See

Mobile Outdoorküche für Freizeit und Urlaub



Kompakte Grillgeräte sind immer dabei - ob am Strand, beim Camping, am See oder im Stadtpark. Foto: djd

Wer sagt denn, dass Grillpartys immer nur im eigenen Garten oder auf dem Balkon stattfinden müssen? Noch mehr Spaß macht ein BBQ unterwegs, ob im Urlaub, beim Camping, am See oder einfach mal im Stadtpark. „Grillfans sollten lediglich beachten, ob es in ihrem Ort Vorgaben oder Verbote für bestimmte öffentliche Bereiche gibt - ansonsten steht dem Spaß nichts im Wege“, meint Martin Blömer von Ratgeberzentrale.de. Eine weitere wichtige Voraussetzung: Nach dem Vergnügen sollte man gemein-

sam aufräumen und keine „wilde Müllkippe“ hinterlassen. Einweggrills und die damit verbundenen Abfallmengen etwa kann man sich getrost sparen, stattdessen gibt es heute transportable Geräte, die sich immer wieder verwenden lassen.

Der Grill für unterwegs sollte leicht, kompakt und möglichst vielseitig zu verwenden sein. Das ist praktisch, wenn man auf der Miniküche nicht nur Würstchen und Steaks grillen, sondern auch mal eine Suppe kochen oder eine Pizza backen kann. djd



MARKTKAUF
mit Leidenschaft.

Wiele
LIPPEMAGAZIN

Försterweg 43 · 32683 Bartrup · 05263-9490-0 · Mo – Sa 8 – 21 Uhr

Grillen für Genießer

Von Wagyu bis Bison: Feine Fleischsorten liegen im Trend

Es muss nicht immer das Würstchen sein - so sagt sich mancher begeisterte Grillfan und sucht geschmackliche Abwechslung, mit der er sich selbst und seine Gäste verwöhnen kann. Grillen ist längst zu einem Thema für Gourmets geworden, vor allem exquisite Fleischsorten stehen hoch im Kurs: „Ob Dry-aged-Beef, Wagyu oder Bison, immer mehr Verbraucher sind bereit, für hochwertige Spezialitäten auch entsprechendes Geld auszugeben“, berichtet Martin Blömer vom Verbraucherportal Ratgeberzentrale.de. Wenn ein Steak aber 40 Euro und mehr kostet, komme es aber umso mehr auf die richtige Zubereitung an.



Qualität gehört nicht nur auf den Rost, sondern auch darunter - das meint Profikoch Nelson Müller. Fotos: djd

Außen knusprig und innen saftig, am besten noch zart rosa: So wünschen sich Steakliebhaber das gute Stück vom Rind. Dabei ist Steak längst nicht gleich Steak: Das besonders fettreiche Wagyu etwa schmeckt ganz anders als das eher fettarme Bisonfleisch, das leicht an Wild erinnert. Was es mit den angesagten Fleischsorten auf sich hat, und wodurch sie sich unterscheiden, erläutert die Ratgeberzentrale unter www.rgz24.d-

mehr Rezeptideen aus der Feder des Sternekochs Nelson Müller, die sich einfach am heimischen Grill nachkochen lassen, gibt es unter www.pro-fagus.de.

Zum genussvollen Grillen gehören in jedem Fall feine Zutaten - nicht nur auf, sondern auch unter dem Rost, unterstreicht TV-Koch Müller, selbst ein begeisterter Grillfan. Er empfiehlt, etwa bei der Grill-Holzkohle auf sortenreine Varianten zu achten, die frei von chemischen Zusätzen sind. Der deutsche Hersteller proFagus etwa hat sich selbst ein „Reinheitsgebot“ auferlegt und verwendet nur reines Buchenholz für seine Produkte, die in vielen Bau- und Verbrauchermärkten erhältlich sind. Die naturbelassenen Resthölzer stammen aus der Säge- und Möbelindustrie - Tropenhölzer unbekannter Herkunft hingegen sind hier tabu.



Ein gutes Stück Fleisch frisch vom Grill: Das bedeutet für viele pure Lebensqualität.

Am Freitag, den 22.07.2016
 von 19:30 bis 22:00 Uhr:

1. Marktkauf-Wiele-Schlemmer-BBQ-Abend!

Wir heizen dem Grillwagen ordentlich ein!

Eintritt: 29,- Euro
 (inkl. Getränke)

Erleben Sie mit uns einen wunderschönen Abend bei diesem erstklassigen Open-Air-Event auf unserem Parkplatz!

Es erwarten Sie moderne und traditionelle BBQ-Spezialitäten (z. B. Würstchen, Steaks, Spieße, Pulled Pork), eine **SHATLERS** Cocktailbar, Detmolder Pils u.v.m.



KARTEN AB SOFORT AN UNSERER INFORMATION ERHÄLTlich!





R RASTING

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen, solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Artikel ohne Deko. UVP = Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. EDEKA Handelsgesellschaft mbH, Chemnitzstraße 24, 47441 Moers.

Freizeit- und Campingpark im Weserbergland

DoktorSee in Flammen

Großes Höhenfeuerwerk & Livekonzerte

Live in Konzert:

22.07.-24.07.



Luxuslärm ...das Original



„Promise“ TOP40 Band



Andreas Gabalier Double Joey Gabalögl

www.doktorsee.de · Tel. 05751/964860

7. Oldtimer-TREFFEN

Oldtimer bis Baujahr 1986

05.08. bis 07.08.2016

Wohnwagengespanne · Autos · Motorräder · Teilemarkt
 Trecker · Nutzfahrzeuge · Youngtimer bis Baujahr 1990



Eintritt 2,60 €
 Infos 05751/964860

Rinteln am **DoktorSee**