

## Wiedemann

## Magazin

Das Kundenmagazin der Firma Walter Wiedemann



## Editorial

Liebe Kunden und Freunde des  
Hauses Walter Wiedemann,

unsere eigene Begeisterung für Grills und  
ebenso Ihre rege Nachfrage in unserem  
Grill-Shop haben uns dazu veranlasst,  
dieses Wiedemann Magazin zu einem  
Grill-Spezial zu machen.

Ob auf dem Balkon (!), im Garten oder  
am See – Grillen ist heute vielseitiger  
denn je. Deshalb geben wir ein paar  
Anregungen, was jenseits von  
„Holzkohle und Halsgrat“ möglich ist:  
Das Fleisch langsam räuchern, den  
Fisch in geschmacksverstärkenden  
Zedernholzblättern „einpacken“, spezielle  
Grillwürzmischungen, Tipps vom  
Grillprofi Washington Rojas ...

Lassen Sie sich anstecken von unserer  
Lust am Grillen und genießen Sie  
spontane Aktionen geradeso wie  
aufwendige neue Ideen!

Wir wünschen Ihnen einen schönen  
Sommer mit vielen geselligen und  
genussvollen Grillpartys  
Ihre

Barbara Brüggemann-Hartz



Wiedemann-Grillprofis vor der Kamera: Michael Schüssler (li.) und Christian Seyfried.

## Augsburg-TV: Was grillen die Schwaben am liebsten?

Wiedemann-Grillprofis gaben dem Fernsehpublikum Auskunft über alles,  
was auf den Rost kommt, und: Was man vermeiden sollte

Grillen liegt voll im Trend – also holte sich a.tv Experten vor die Kamera: Die Wiedemann-Grillprofis Christian Seyfried und Michael Schüssler. Auf dem heißen Rost zauberten sie Spezialitäten wie knusprigen Spanferkelrollbraten oder Lachsseite auf Zedernholz – und grillten Gemüse im Wok, zum Teil asiatisch inspiriert.

Es gab jede Menge Tipps, z.B. das Anzün-

den mit dem Anzündkamin oder die Anregung, doch einmal Obst aufzulegen: „Man kann alles grillen, solange es nicht durch den Rost fällt!“

### Fleisch, Gemüse – Obst!

Was man aber auf keinen Fall machen sollte: zu heiß grillen und mit Bier ablöschen. Als Griller-Todsünde gilt zudem: Anzünden mit Spiritus oder ähnlichem.



Washington Rojas in Aktion.

# Mitten in der „heißen Phase“

Washington Rojas grillt mit Leidenschaft und verwöhnt seine Gäste – rund ums Jahr: „Sommer ist toll, aber Grillen an der Schneebar ist das Höchste!“

GRILL  
Spezial



Am besten gute Qualität vom Metzger, das ist die Basis für den Grillerfolg. Aber es darf auch mal exotisch sein: Rechts ein Papageienfisch.

## „Ein richtiges Stück Fleisch muss auf den Grill!“

Interview mit dem Augsburger Koch und Grillprofi Washington Rojas mit Tipps für Rohes, Saftiges und Zartes

### Was ist das Wichtigste beim Grillen?

W.R.: Der Einkauf. Ordentliches Fleisch kommt vom Metzger und nicht aus der Billigtheke. Und aufs Fett schauen – im positiven Sinn! Fett ist ein Geschmacks-träger – deshalb sollte man Fleisch mit Fettrand nehmen.

### Hand aufs Herz: Braucht man einen Smoker – oder reicht der Kugelgrill?

Der Smoker ist für Smoker-Fans das Höchste, die Ergebnisse sind fantastisch. Aber nicht jeder steht auf acht Stunden Grill- und Wartezeit. Alternative sind die neuen Smoker-Chips. Da schmeckt das Fleisch auch aus dem Kugelgrill leicht angeraucht.

### Wann ist das Fleisch durch?

Tja – da ließe sich jetzt viel sagen und Geschmackssache ist es auch. Sicher ist: Das Fleisch muss noch nachgeben.

### Mein Tipp: Lieber früher vom Grill

nehmen und einschneiden. Wenn's zu blutig ist, einfach nochmal auf den Grill.

### Wie bekomme ich das Fleisch besonders saftig?

Indem man es nicht zu lange grillt! Denn wenn es schon trocken geworden ist, helfen auch keine Tricks mehr. Sollte man es nach dem Anschneiden nochmal auf den Grill legen müssen, dann mit dem Schnitt nach oben.

### Was macht für Sie die Faszination des Grillen aus?

Das Urtümliche: Ein rohes Stück Fleisch, die Hitze und der Genuss. Am liebsten lege ich ein richtig schönes Steak auf, am besten vom Rind, am besten von einem Bauer aus der Region. Das hat etwas Ehrliches.

## Geschmackvolle Brettchen

Zedernholz enthält viele ätherische Öle – vor allem solche mit rauchigem Aroma. Brettchen und dünne Blätter (Wood Wraps) zum Einwickeln sorgen nun dafür, dass sie diese flüchtigen Düfte ans Fleisch abgeben. Damit lassen sich ganze Lachsfilets und Fleischstücke wunderbar aromatisieren. Natürlich bei uns im Grill-Shop erhältlich.



# Die Gewürze machen es aus

Das Alte Gewürzamt bietet exquisite Grill-Zubereitungen

Take & taste, einfach nehmen und es schmeckt, bei den folgenden BBQ-Grillgewürzen ist kein Salz mehr nötig.

**BBQ Chicken** – fein abgestimmt für zartes Geflügel, inklusive ausgefallenen Gewürzen, z.B. Bockshornkleesaat, Thai chili  
**BBQ Pork** – reich an herbfeinen Nuancen und ideal für Schweinefleisch. Enthält z.B. Koriander, Majoran, Rosmarin, Senf, Thymian.

**BBQ Beef** – für dunkles Fleisch von Rind bis Wild. Intensiv-würzig mit Piment, Nelken, Räuchersalz und Chili Birds Eye.

**BBQ Fish** – für Fisch und (fast alle) Meeressorten. Frisch-pikante Note, z.B. mit Lemongras, 4 Pfeffersorten und Safran.



## Spritzig, fruchtig: Grüve 2012

Der Grüne Veltliner versprüht im Sommer frische Leichtigkeit und lässt die Tage genießen

Schon das Künstler-Etikett versprüht die einzigartige Leichtigkeit des **Grüve-Perle**, dem 26. Jahrgang des Kultweins aus dem Familien-Weingut Jurtschitsch in Niederösterreich. Der frische, fein würzige Grüne Veltliner ist ein idealer Aperitif an heißen Sommertagen. Er ist wunderbar leicht und passt zu vielerlei Sommergerichten. Als 0,75 Liter Flasche erhältlich oder als 1,5 Liter Magnum Flasche – für Partys und Feste.



Markus Schneider, das Ehepaar Raue und Jochen Dreissigacker stehen mit ihren Produkten laut Sternekoch Tim Raue für „das moderne Deutschland: global gebildet und in ihrer Region zuhause“.

## Unsere Weine für Obama

In Berlin kamen typisch deutsche Weine von Dreissigacker und Markus Schneider auf den Tisch

Bei wem es noch nicht angekommen ist: Deutschland kann sich zeigen – auch beim Wein. Sternekoch Tim Raue bekohte Barack und Michelle Obama beim offiziellen Diner im Schloss Charlottenburg am 19. Juni, nebst Bundeskanzlerin

Merkel und rund 250 weiteren Gästen. Zu (unter anderem) Kabeljau, Königsberger Kloppen und Bienenstich wählte er einen 2011er Rieslingsekt von Dreissigacker sowie einen 2012er Weißburgunder von Markus Schneider. Tim Raue erklärte: „Ihr moderner deutscher Stil passt einfach wunderbar zu meiner Küche.“ Neugierig geworden? Diese Weine bekommen Sie im Wiedemann Weinladen.

Für alle, deren Grill keine Vorrichtung für Geflügel hat, gibt es eine Geflügelgrillschale in die man auch Flüssigkeiten wie z.B. Whiskey-Cola einfüllen kann.



Smoking Chips und ein Dose Jack Daniel's Cola verleihen dem Hähnchen sein rauchiges Flair.

## Anders grillen: „Smokey-Joe“ mag es rauchig

Grillen ist nicht gleich grillen. Probieren Sie doch mal andere Zubereitungsmethoden. Je nach Grill haben Sie viele Möglichkeiten. „Smokey Joe“ von Weber kann z.B. räuchern.

Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Pökelzeit: 1 ½ - 2 Std.

### Grillmethode:

Indirekte mittlere Hitze (175 - 230° C) im Kugelgrill bei geschlossenem Deckel  
Grillzeit: 1 ¼ - 1 ½ Std.

### Zutaten für 4 Personen:

2,5 kg Hähnchen,  
4 El grobes Meersalz,  
1 Dose (0,33 l) Whiskey Cola Jack Daniel's,  
4 Handvoll Holzchips aus Whiskey-Fässern mindestens 30 Min. gewässert

### Für die Würzmischung:

2 Tl Zwiebelgranulat,  
2 Tl Knoblauchgranulat,  
1 Tl Chilipulver,  
½ Tl frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

1. Das Hähnchen außen und innen mit Salz einreiben, abgedeckt für 1,5 – 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel vermengen.

3. Hähnchen innen und außen mit kaltem Wasser waschen, mit Küchenpapier trockentupfen. Die glühenden Kohlen rechts und links auf dem Kohlerost verteilen, dazwischen eine Tropfschale platzieren.

4. Die Hälfte aus der Whiskey-Cola-Dose „abgießen“. Ein paar zusätzliche Löcher in den Dosendeckel stanzen. Die Dose auf eine feste Unterlage stellen und das Hähnchen mit der Bauchhöhle über die Dose stülpen.

5. Holzchips abtropfen lassen und auf die Glut legen. Wenn sie zu rauchen beginnen, die Dose mit dem Hähnchen so auf den Grill stellen, dass die Beine mit der Dose einen „Dreifuß“ bilden und über der Tropfschale stehen. Bei indirekter mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel 1,25 – 1,5 Std. grillen. Gares Hähnchen mit der Dose vorsichtig vom Grill heben und etwa 10 Min. stehen lassen.



Neu bei uns  
eingetroffen: Messer  
der Meisterklasse vom  
Brotmesser bis zum  
Tranchiermesser...

## Dick-Messer Serie Red Spirit

Asiatische Handwerkskunst, gefertigt mit deutscher Genauigkeit und traditioneller Herstellungsweise, unter Einsatz modernster Fertigungstechnologie: das ist die neueste Messerserie von DICK „Red Spirit“. Der runde rote Griff ist nicht nur Namensgeber und Blickfang, er liegt auch besonders gut in der Hand. Ein Beispiel (oben): Die lange und sehr scharfe Klinge des Tranchiermessers ist auf sehr dünne Scheiben eines saftigen Bratens spezialisiert.



seit 1900

Wiedemann

### Walter Wiedemann

Fleischereibedarfs GmbH & Co.KG  
Groß- und Einzelhandel für  
Metzgerei- und Gastronomiebedarf  
Proviantbachstraße 3  
86153 Augsburg  
Tel: 0821 / 5 60 90-0  
Fax: 0821 / 56 25 61  
info@wiedemann-augsburg.de  
www.wiedemann-augsburg.de

### Impressum

Herausgeber: Firma Walter Wiedemann  
Redaktion: Andrea Nagl und Beatrice Schmucker  
Gestaltung: Beatrice Schmucker  
Fotos: Karl Holzhauser (4), Bea Schmucker (2)  
Firma Walter Wiedemann (7), Weber Grill (5)