

Thema: Buch-Tipp: „Toms Grillwerkstatt“ von Tom Heinzle – Roast´n´Roll Forever mit dem mehrfachen Vize-Grillweltmeister

Beitrag: 1:28 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Ein Stück Fleisch oder eine Wurst auf den Grillrost legen kann jeder, klar. Auf Dauer ist es aber auch ganz schön langweilig, immer nur das Gleiche zu grillen. Wenn es Ihnen auch so geht, Ihnen aber so gar nichts kreatives Neues einfallen will, dann spitzen Sie doch jetzt mal Ihre Ohren: Mein Kollege Oliver Heinze hat nämlich mit dem mehrfachen Vize-Grillweltmeister Tom Heinzle aus Österreich gesprochen und sich vom dem als Querdenker bekannten Profi-Griller ein paar richtig gute Tipps geben lassen.

Sprecher: Tom Heinzles Grillkonzept ist schnell erklärt...

O-Ton 1 (Tom Heinzle, 18 Sek.): „Für mich muss Grillen zelebriert werden: fängt beim Anzünden an über das Zubereiten der Speisen und das Zusammen-Genießen mit passenden Getränken und passender Tischkultur. Ich glaube, wenn man aus einen Grillabend einen Gourmetabend macht vom Grill, mit tollen Lebensmitteln, mit tollen Gesprächen, mit netten Leuten, das wird die Zukunft sein.“

Sprecher: Und die können Sie natürlich jetzt schon einleiten, indem Sie einfach einen Grillkurs bei einem Profi machen...

O-Ton 2 (Tom Heinzle, 17 Sek.): „Oder sich ein tolles Grillbuch zulegt, wie zum Beispiel das, das ich geschrieben habe. Ich glaube, dass immer mehr angesagt ist, dass man wirklich gute Zutaten verwendet. Spontan würde mir einfallen ein schönes Lammfilet, also einen schönen Lammrücken auf einem gegrillten Brot mit einer Zitronen-Rosmarin-Butter. Glaube ich, bringt die Geschmacksnerven bei diesem Wetter zum Tanzen.“

Sprecher: Das geht aber natürlich auch fleischlos:

O-Ton 3 (Tom Heinzle, 19 Sek.): „Vegetarisch Grillen finde ich auch richtig cool. Da gibt es wirklich tolle Rezepte. So was Kleines, Kreatives wäre: ein gegrillter Kohlrabi mit schönen Zitronenzesten und einem guten Olivenöl. Oder ein Wrap mit Indianerbohnen drin, Pumpernickel und Taleggio-Käse. Da gibt es ja unzählige Sachen, die man toll grillen kann.“

Sprecher: Absolute Königsdisziplin ist neben dem Vegetarischen aber das Grillen eines leckeren Desserts:

O-Ton 4 (Tom Heinzle, 17 Sek.): „Was bei allen gut ankommt, sind gegrillte Früchte mit irgendwas dazu. Wie zum Beispiel schöne gegrillte, flambierte Nektarinen mit einem Quark und Passionsfrucht. Oder einfach eine Ananas, die man schält, mit Rum etwas benetzt, dann grillt – und dazu eine schöne Mascarpone-Creme mit Kokos und Basilikum. Wunderbare Geschichte!“

Abmoderationsvorschlag: Wenn Sie auch ein paar neue, besonders kreative Rezeptideen für Ihren nächsten Grillabend suchen: „Toms Grillwerkstatt“ von Tom Heinzle ist im Dorling Kindersley Verlag erschienen. Einfach mal reinschauen, persönliches Lieblingsrezept raussuchen und damit dann die Freunde oder die Familie überraschen.

Thema: **Buch-Tipp: „Toms Grillwerkstatt“ von Tom Heinzle – Roast´n´Roll Forever mit dem mehrfachen Vize-Grillweltmeister**

Interview: 2:58 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Ein Stück Fleisch oder eine Wurst auf den Grillrost legen kann jeder, klar. Auf Dauer ist es aber auch ganz schön langweilig, immer nur das Gleiche zu grillen. Wenn es Ihnen auch so geht, Ihnen aber so gar nichts kreatives Neues einfallen will, dann spitzen Sie doch jetzt mal Ihre Ohren: Ich habe nämlich den mehrfachen Vize-Grillweltmeister Tom Heinzle aus Österreich in der Leitung. Der ist ein richtiger Querdenker und bekannt dafür, dass er beim Grillen außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zaubern kann, hallo.

Begrüßung: „Hallo, grüß Gott!“

1. Herr Heinzle, Sie sind Profi-Griller, mehrfacher Vize-Grillweltmeister und österreichischer Staatsmeister: Beschreiben Sie uns doch bitte mal Ihr „Grillkonzept“...

O-Ton 1 (Tom Heinzle, 15 Sek.): „Mein Grillkonzept besteht darin, dass für mich Grillen mehr ist, als nur Fleisch oder Wurst auf den Rost zu legen. Für mich muss Grillen zelebriert werden: fängt beim Anzünden an über das Zubereiten der Speisen und das Zusammen-Genießen mit passenden Getränken und passender Tischkultur.“

2. Was könnte ich denn beispielsweise an heißen Sommertagen grillen, damit meine Geschmacksknospen richtig explodieren?

O-Ton 2 (Tom Heinzle, 09 Sek.): „Spontan würde mir einfallen ein schönes Lammfilet, also einen schönen Lammrücken auf einem gegrillten Brot mit einer Zitronen-Rosmarin-Butter. Glaube ich, bringt die Geschmacksnerven bei diesem Wetter zum Tanzen.“

3. Und wenn ich Vegetarier bin?

O-Ton 3 (Tom Heinzle, 19 Sek.): „Vegetarisch Grillen finde ich auch richtig cool. Da gibt es wirklich tolle Rezepte. So was Kleines, Kreatives wäre: ein gegrillter Kohlrabi mit schönen Zitronenzesten und einem guten Olivenöl. Oder ein Wrap mit Indianerbohnen drin, Pumpernickel und Taleggio-Käse. Da gibt es ja unzählige Sachen, die man toll grillen kann.“

4. Kann man eigentlich auch ein leckeres Dessert grillen?

O-Ton 4 (Tom Heinzle, 23 Sek.): „Oh ja, Dessert ist wie das Vegetarische schon die Königsdisziplin. Was natürlich einfach ist oder auch bei allen gut ankommt, sind gegrillte Früchte mit irgendwas dazu. Wie zum Beispiel schöne gegrillte, flambierte Nektarinen mit einem Quark und Passionsfrucht. Oder einfach eine Ananas, die man schält, mit Rum etwas benetzt, dann grillt – und dazu eine schöne Mascarpone-Creme mit Kokos und Basilikum. Wunderbare Geschichte!“

5. Elektro, Gas oder Kohle: Womit erzielt man den besten Geschmack und womit grillen Sie persönlich am liebsten?

O-Ton 5 (Tom Heinzle, 20 Sek.): „Also, was herkömmliche Grills angeht, wie es sie normal im Handel zu kaufen gibt, sind die Kohlegrills etwas im Vorteil, weil die natürlich eine viel höhere Hitze erzielen. Aber im Endeffekt muss jeder für sich das Gerät finden, das bei ihm auch zu seinem

Leben passt. Also, ich bin Besitzer eines Gartens und ich grille am liebsten mit Holzkohle – und zwar mit einem Keramik-Ei, einem ‘Green Egg’.

6. Was ist in diesem Sommer besonders angesagt, wenn man Grillkönig werden will?

O-Ton 6 (Tom Heinzle, 13 Sek.): „Ich glaube, dass immer mehr angesagt ist, dass man wirklich gute Zutaten verwendet. Auf der anderen Seite wäre auch sicher toll für jeden, der innovativ grillen will, mal einen tollen Grillkurs zu besuchen – oder sich ein tolles Grillbuch zulegt, wie zum Beispiel das, das ich geschrieben habe.“

7. Was ist und wird auch in Zukunft total „in“ sein beim Grillen?

O-Ton 7 (Tom Heinzle, 0:31 Min.): „Also, total ‚in‘ sind natürlich – was ich selber zelebriere oder was ich merke, wenn ich eingeladen bin irgendwo – dass man nicht mehr nur eine Speise grillt, also alles miteinander auf den Grill legt und dann miteinander genießt, sondern dass man den Abend in mehreren Gängen gestaltet. Also mit Fisch, Veggies, mit hellem Fleisch, mit dunklem Fleisch, passende Getränke dazu. Ich glaube, wenn man aus einem Grillabend einen Gourmetabend macht vom Grill, das wird, glaube ich, die Zukunft auch bei uns sein – mit tollen Lebensmitteln, mit tollen Gesprächen, mit netten Leuten. Ich glaube, das wird die Zukunft sein.“

8. Smoken, wie man das aus Amerika kennt, wird auch immer beliebter: Was halten Sie davon?

O-Ton 8 (Tom Heinzle, 24 Sek.): „Die Zubereitung dieses American Barbecue, das Low and Slow finde ich wahnsinnig gut. Was mich nur etwas dabei stört, sind die massiven Raucharomen. Aber da geht es einfach drum, mit Räucherspänen oder mit Holz zu wirtschaften und sie sorgsam einzusetzen, dass man die ‚Dreifaltigkeit‘ erreicht: Rauchgeschmack, Eigengeschmack des Lebensmittels und Gewürze. Wenn man die drei Sachen im Gaumen zusammenbringt, dann hat man hundertprozentig gewonnen.“

Der österreichische Profi-Griller Tom Heinzle mit kreativen Tipps für alle, die mal was anderes als immer nur ein Stück Fleisch und eine Wurst auf den Rost schmeißen wollen. Besten Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Vielen Dank auch!“

Abmoderationsvorschlag: Wenn Sie auch ein paar neue, besonders kreative Rezeptideen für Ihren nächsten Grillabend suchen: „Toms Grillwerkstatt“ von Tom Heinzle ist im Dorling Kindersley Verlag erschienen. Einfach mal reinschauen, persönliches Lieblingsrezept raussuchen und damit dann die Freunde oder die Familie überraschen.