

FLAMAX™



SICHER ANZÜNDEN & SICHER GRILLEN MIT
FLAMAX Grillanzündgel



Noch mehr Produkte im Internet:
www.flamax.de

FLAMAX Kohlenanzünder
FLAMAX Grill- & Kaminanzünder
FLAMAX Ökozünder Holz/Raps
FLAMAX Anzünd-Floretts
FLAMAX Grillanzünder flüssig

FLAMAX Grillanzündgel
FLAMAX Bio-Ethanol
FLAMAX Brennstoff-Gel
FLAMAX Lampenöl
FLAMAX Reiniger

FLAMAX is made by Carl Warrlich GmbH

99830 TREFFURT/GERMANY · Falkener Landstraße 9 · Phone +49 36923 5290

www.warrlich.de

15. Internationale Deutsche Grillmeisterschaft 2010



Die Grill- & Barbecue-Show

Die besten Grillprofis der Welt kämpfen um den Titel „Deutscher Grillkönig 2010“

16. Mai
Deutsche Grillmeisterschaft
Gotha (Altstadt)



www.gbaev.de

Spaß auf dem Teller:

Frischer Lachs auf dem Grill!

Grillen ist für alle da - und Lachs aus Norwegen auch. Denn beim Grillen zeigt er seine ganze köstliche Vielfalt - als Filet, Steak oder ganzer Fisch. Die leckersten Rezepte finden Sie jetzt auf www.norwegenfisch.de.



www.norwegenfisch.de

Grußwort

Liebe Gothaerinnen und Gothaer,
liebe Grillfreunde und liebe Gäste,

die Residenzstadt Gotha freut sich auch in diesem Jahr auf viele bedeutende Veranstaltungen. Einen besonderen Höhepunkt erleben wir vom 15. – 16. Mai 2010, wenn Gotha Ausrichterstadt der Deutschen Grillmeisterschaft ist. Die Residenzstadt ist dann nicht nur Wiege des europäischen Adels, sondern erstmalig auch Geburtsort des „Deutschen Grillkönigs 2010“.



Dass der Freistaat Thüringen ein Land der Grillexperten ist und die Bratwurst sich größter Beliebtheit erfreut, das ist weitläufig bekannt. Die Residenzstadt Gotha hat darüber hinaus auch eine besondere Tradition als Ausgangsort der weltweiten Verbreitung der Zervelatwurst. Ende des 18. Jahrhunderts hatte sie der Gothaer Metzgerbetrieb Bufleb hergestellt und nicht nur am Gothaer Hofe erhielt er dafür viel Beifall. Der Franzose M.A. Legrelle schrieb 1869 in dem Aufsatz „Reise durch Thüringen“ unter Anspielung auf die Politik „dass man in Gotha ein hochangesehenes Produkt herstelle, das beliebter sei als der Herr von Bismarck“. Heute noch erfreut sich diese Wurstsorte internationaler Anerkennung. Anlässlich „200 Jahre Zervelatwurst aus Gotha“ wurde bei uns im Jahre 2007 ein großer Wurstmarkt veranstaltet, bei dem ein Guinness-Stundenweltrekord im Bratwurstbraten aufgestellt werden konnte. Bei der diesjährigen Deutschen Grillmeisterschaft ist das Augenmerk nicht auf Schnelligkeit und Quantität gerichtet, sondern auf Einfallsreichtum und Genuss. Wir alle freuen uns auf die Ergebnisse und ein stimmungsvolles Wetteifern inmitten unserer wunderschönen Stadt.

Ich wünsche allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern tolle Ideen und viel Erfolg bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2010. Allen Gästen unserer Stadt wünsche ich eine erlebnisreiche und interessante Zeit in Gotha.

Herzlichst,
Ihr Oberbürgermeister

Knut Kreuch

GOTHA
Residenzstadt

Grußwort

Grußwort der German Barbecue Association e.V. (GBA)

Es sind dies die 15. Deutschen Grillmeisterschaften. Mit Blick auch auf die Weltmeisterschaft 2011 in Gronau, haben wir die diesjährige Deutsche Meisterschaft International ausgeschrieben. Und zum vierten Male werden wir den deutschen Grillkönig küren. Egal ob Profi oder Amateur, diese Veranstaltung gerät mehr und mehr zum beliebtesten Szene-Treff der großen Grillfangesellschaft in Deutschland. Wir haben mit diesen Meisterschaften in den letzten Jahren Bewegung in die Szene gebracht. Viele Menschen konnten wir für das Grillen und Barbecuen begeistern. Und – vor allem, konnten wir vermitteln dass die Kultur des Grillens hier bei uns in Deutschland mittlerweile weit über dem Würstchen-Brater-Niveau anzusiedeln ist. Davon können Sie sich während der 15. Deutschen Meisterschaft in Gotha überzeugen. An dieser Stelle gilt mein Dank der Stadt Gotha, die mit ihrem Engagement die Glut schon im Stadium der Vorbereitungen auf dieses Großereignis entfachte. Weiters, ein herzliches Dankeschön an all' unsere Sponsoren, die schlussendlich ein derartiges Event erst möglich machen. Ihnen, liebe Besucher – wünsche ich viel Spaß, tolle Unterhaltung und den Grillteams immer Gute Glut. Wir freuen uns auf Sie.

Robert Meyer
Präsident GBA



Bühnenprogramm

Sonntag 16.05.2010



- 11.00 Uhr Eröffnung der DGM 2010 durch die GBA und den 2. Thüringer Bratwurstkönig
- 11.30 Uhr Rudi und der Bratwurstkönig im Interview, musikalische Begleitung durch „Sagenhaft“
- 12.00 Uhr Feuerwehrvorführung zur Brandverhütung beim Grillen
- 12.30 Uhr Die Thüringer Bänkelsänger mit Liedern und Geschichten rund um die Bratwurst
- 13.00 Uhr Feuerwehrvorführung zur Brandverhütung beim Grillen
- 13.30 Uhr Armdrückaktion mit Konny Reimann
- 14.00 Uhr Vorstellung der Finalistinnen des Gesangswettbewerbs „Junge Solisten“
- 15.00 Uhr BANDANA – Sound of Johnny Cash
- 15.45 Uhr Showgrillen mit Konny Reimann
- 16.15 Uhr BANDANA – Sound of Johnny Cash

Wettbewerb Deutscher Grillkönig

- 10.00 Uhr Vereidigung der Juroren
- 11.00 Uhr Wertung Gang 1 - Halberstädter Bratwurst mit Beilage
- 12.00 Uhr Wertung Gang 2 - Lachs mit Beilage
- 13.00 Uhr Wertung Gang 3 - Spareribs mit Beilage
- 14.00 Uhr Wertung Gang 4 - Rinderhüfte mit Beilage
- 15.00 Uhr Wertung Gang 5 - Dessert vom Grill
- 18.00 Uhr Siegerehrung – Krönung des Deutschen Grillkönigs 2010



THÜROS®

Grillkultur made in Germany.

„Wir wünschen
allen Besuchern,
Wettstreitern und
Veranstaltern
eine gelungene
Grillmeisterschaft!“

Peter Schneider und Team.



THÜROS® ist Hersteller hochwertiger Edelstahl-Grillgeräte
aus dem Georgenthal und Hauptsponsor der Internationalen
Deutschen Grillmeisterschaft 2010 in Gotha

www.thueros.de



Das Wettkampf-Reglement

Autor: Harald Hölzer (rechts oben)

Wettkampfregele im Überblick

Bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2010 sind Grillteams aus ganz Deutschland am Start, um den Deutschen Grill- und Barbecuemeister zu ermitteln. Dies geschieht nach den Regeln der World-Barbecue-Association. Grundsätzlich werden die Teams in Amateure und Profis eingeteilt: Amateure sind „semiprofessionelle“ Hobbygriller, Profis sind Köche, Caterer, Fleischermeister oder professionelle Griller. Jedes dieser Teams muss in einem festgelegten Zeitplan 5 Gänge auf dem Grill zubereiten.

Dies sind die Gänge:

- Bratwurst mit Beilage
- Fisch mit Beilage
- Spareribs mit Beilage
- Rinderhüfte mit Beilage
- Dessert vom Grill



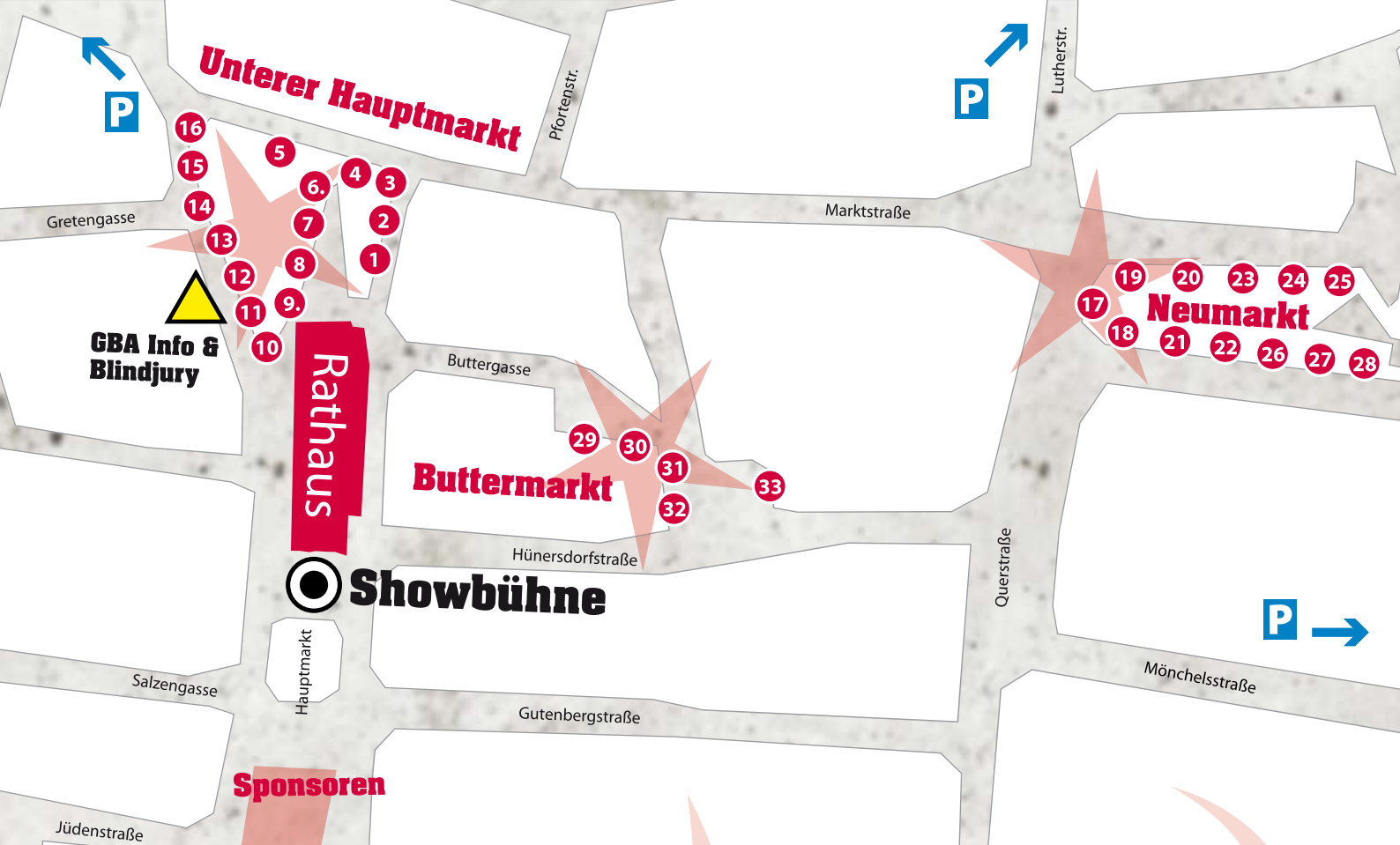
Die Hauptbestandteile sowie die Beilagen müssen dabei zwingend vom Grill kommen, wobei hier alle handelsüblichen Grillgeräte zugelassen sind.

Jedes Team arbeitet in „seinem Wettkampfkaro“ und bewirbt in einem geschmückten und dekorierten Zelt die Tischgäste und Juroren. Eine 150-köpfige Jury, die aus „Profis“ und „Endverbrauchern“ besteht, hat den ganzen Tag die Aufgabe, diese Speisen zu bewerten. Geschult und überwacht durch den Jurymarshall der GBA, Herrn Harald Hölzer, sind die Juroren zum einen beim Team am Tisch zu Gast und zum anderen als „Blindjury“ tätig.

In der Blindjury sind die Gerichte neutral verpackt und der Juror kann objektiv, ohne das Team zu kennen, die Bewertung vornehmen. Die Bewertungskriterien sind z.B. Aussehen, Geschmack, Harmonie, Biss usw. und die Bewertung reicht von 1 bis 10 von „ungenießbar“ bis „absolute Spitze“.

Aus diesen Daten (ca. 12000!) wird in einem speziellen EDV-Programm der Meister ermittelt. Dabei gibt es einen Deutschen Grillmeister der „Amateure“ und der „Profis“. Auch in diesem Jahr wird der „Deutsche Grillkönig“ ermittelt. Dies ist der Teamchef des Profi-Gewinnerteams. Als Repräsentant der Deutschen Grillszene wird er für ein Jahr in den Medien präsent sein.

In der separat laufenden „Fun-Wertung“ wird zusätzlich der zum Sieger gekürt, der den meisten Spaß, die schönste Dekoration usw. hat. Alle Teams werden sich mittels „Fingerfood“ und „Barbecuefeinheiten“ beim Besucher präsentieren. Hier darf gekostet werden! Außerdem stehen die Teams gerne für Fragen zum Thema Grillen und Barbecue zur Verfügung. Fragen Sie den Teamchef. Hier werden alle Ihre Fragen beantwortet!



★ Unterer Hauptmarkt

- 1) Hela Grillteam
- 2) Grilltypen 1404
- 3) TB & The BBQ-Scouts
- 4) BBQ Saar
- 5) Teufelsgriller
- 6) South Side BBQ
- 7) Huwei Grillteam
- 8) SÄCHSY
- 9) Hanseatischer BBQ-Club
- 10) Bush-Food-Griller
- 11) 1.Grill- und Barbecueschule
- 12) Weltspießburger
- 13) ergab - Hotelfachschule Erfurt
- 14) Grill Atelier
- 15) Grillteam Bochum-Harmonie-Hartz
- 16) Harzer Bruzzler





★ Buttermarkt

- 29) Dürrmenzer Marktplatz Griller
- 30) Klippengriller
- 31) DIRTY APE'S BBQ
- 32) Bayerwald Grill- und Kochteam
- 33) BBQ County Grilling Team

★ Neumarkt

- 17) BARBECUE-Sportverein
- 18) Klages Catering
- 19) Party Griller OWL Bielefeld
- 20) Baron's Barbecue Team
- 21) Grillsportverein.de
- 22) Grillforum HUBERTI
- 23) Die 4 lustigen 3
- 24) SaarBeCrew
- 25) Team Chili Münden e.V.
- 26) Belgian BBQ Team „Matthias“
- 27) Die Smokerflüsterer
- 28) Chläggi Brutzler

Legende

-  GBA Infostand & Blindjury
-  Grillteams
-  WC
-  Parkplatz

Die Welt des Grillens

Vor etwa 15 Jahren wurde durch grillinteressierte Fleischer, Partydienstleister, Grillgeräte- und Zubehörhersteller der erste Deutsche Grillverband, die German Barbecue Association e.V. als Dachverband der Deutschen Grillszene gegründet. Der Verein ist in seiner Art einzigartig in Deutschland und gehört der World Barbecue Association, in der viele europäische Länder vertreten sind, an. Die WBQA ist weltweit präsent.

Die GBA ist Organisator von Grillveranstaltungen und Wettkämpfen, wie der Deutschen Meisterschaft, die in diesem Jahr hier im schönen Gotha stattfindet. Hier treffen sich die Griller Deutschlands zum Kennenlernen, zum Erfahrungsaustausch, zur Pflege der Grillszene und nicht zuletzt zum Wettkampf um die Titel „Deutscher Grillmeister“ der Amateure und der Profis und zusätzlich in diesem Jahr zum fünften Mal um den Titel „Deutscher Grillkönig“, der an den Teamchef des Profisiegeteams vergeben wird. Die Unterteilung in Amateure und Profis ist wichtig, um Neueinsteiger zu motivieren und beruflichen Laien eine Titelchance zu geben. Amateurteams bestehen aus Grillern der verschiedensten Berufsgruppen und haben maximal eine Fachkraft, sprich Koch o.ä. in der Mannschaft.

In der Profiligena sieht dies schon ganz anders aus, hier geht es um das Grillen in Sternequalität. Die Teams bestehen oft aus Meistern gastronomischer Berufe, oder sind durch zweimaligen Sieg der Deutschen Meisterschaft aus der Amateurliga hervorgegangen. Oberstes Ziel der GBA ist die Pflege der Grillkultur in Deutschland, breitenwirksam das Niveau anzuheben und zu Kreativität am Grill anzuregen. Mut zu machen, nicht nur Bratwurst und Nackensteak aufzulegen, sondern vielfältige Gerichte zum Beispiel mit Fisch oder Gemüse auszuprobieren.

Eine weitere wichtige Aufgabe, die wir uns auf die Fahne geschrieben haben, ist die Sicherheit und der sachgemäße Umgang mit dem Feuer vorzuleben und zu propagieren. Damit wollen wir einen Beitrag zur Minimierung der jährlichen Unfälle während der Grillsaison leisten.

Eine weitere Aufgabe ist die enge Zusammenarbeit mit der Grillindustrie, die gern auf die Erfahrungen und Empfehlungen gestandener Griller für die Entwicklung von Geräten und Zubehör zurückgreift.

Sie sehen, die Aufgaben und Ziele der GBA sind ziemlich kompakt, aber denken Sie jetzt nicht, dass der Spaß dabei auf der Strecke bleibt. Griller sind ein lustiges Völkchen und Interessierte sind immer herzlich willkommen. In diesem Sinne immer „Gut Glut“ und eine „handbreite Kohle“ unter dem Grill!



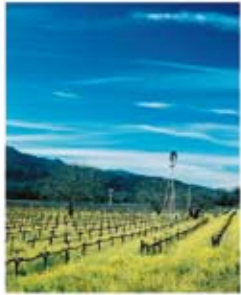
Halberstädter
ORIGINAL SEIT 1883
alles was Mann gern ist

**So kräftig,
dass Frauen
schwach
werden.**

Jetzt neu im Kühlregal!
Wir machen Bock auf die Wurst

Treffen Sie Konny Reimann bei der Grillmeisterschaft in Gotha am So, 16. Mai 2010

kräftig
einzigartig · ehrlich



Enjoy the way we live in the wines we make!

Entdecken Sie die Vielfalt kalifornischer Weine.



Weitere Informationen finden Sie unter:
www.california-wines.org
www.discovercaliforniawine.com

Grillen – was heißt das?

Der Begriff „Grill“ kommt aus dem Englischen und bedeutet „Rost“ oder „Gitter“. Grillen ist also das Garen auf dem Rost und gilt als die ertümlichste und einfachste Form des Bratens. Grillen gehört damit zu den so genannten „trockenen Garverfahren“. Wer es ganz genau wissen möchte: Unter Grillen versteht man „das Garen unter Bräunung durch Strahlungs- oder Kontaktwärme“.

Grillen oder Barbecue?

Beide Begriffe meinen im Wesentlichen das Gleiche. Beim Grillen werden am (offenen) Grill portionierte Fleischstücke, im Fachjargon „Tranchen“ genannt, unter ständiger Beobachtung direkt über dem Heizmittel zubereitet. Beim Barbecue werden durch die indirekte Hitze (z.B. in einem geschlossenen Kugelgrill) zumeist größere Fleischstücke, wie Braten, ganze Lammrücken, ja sogar ganze Geflügel gegrillt. Dabei liegt das Grillgut nicht unmittelbar über dem Heizmittel, sondern wird von der heißen, zirkulierenden Luft gegart.

Was passiert beim Grillen?

Durch die Wärme erreicht das Grillgut an seiner Oberfläche Temperaturen von bis zu 180°C. Im Innern wird es wegen des vorhandenen Wassers selten heißer als 95°C. Durch die hohe Temperatur an der Oberfläche: »gerinnen die Eiweißstoffe and der Oberfläche, »karamellisieren die Kohlenhydrate und »es bildet sich eine Kruste. Dieses Schließen der Poren verhindert, dass Fleischsaft, Nährstoffe und Geschmacksstoffe austreten, das Fleisch kann sozusagen schonend „im eigenen Saft“ garen. Ernährungsexperten finden: Grillen ist o.k. Vorausgesetzt natürlich, man beherzigt einige wenige Grundregeln. Für das Grillen aus ernährungswissenschaftlicher Sicht sprechen vor allem zwei Tatsachen: •Auf die Zugabe von Kochfett kann verzichtet werden. •Das abtropfende Fett macht das Fleisch noch fettärmer. Damit liegt Grillen voll im Trend der fettarmen Ernährung, bei der möglichst viele wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Und obendrein gerät das Grillgut besonders zart!

Um Vorteile der schonenden Fleischzubereitung am Grill voll zu nutzen und jede Form gesundheitlicher Beeinträchtigung zu vermeiden, sollten Sie Folgendes beachten: Verhindern Sie das Abtropfen von Fleischsaft und Fett auf die Glut. Hierbei könnten chemische Verbindungen entstehen, die ungesund sind. Beispielhaft seien die polyzyklischen Kohlenwasserstoffe und die Benzpyrene genannt. Beides sind Krebs erregende Stoffe, die sich auf der Oberseite niederschlagen können. Wer ganz auf Nummer sicher gehen will, verwendet daher beim Grillen mit Holzkohle nach Möglichkeit Alu-Grillschalen oder entsprechende Folie, auf die das Grillgut gelegt wird. Mariniertes Fleisch sollte vor dem Grillen mit Küchenpapier abgetupft werden. Im Übrigen: Je besser die Fleischqualität, desto entbehrlicher sind Öle und Marinaden. Verwenden Sie niemals harzreiches Holz, Kiefernzapfen, Verpackungsmaterial oder Zeitungspapier zum Grillen. Auch hierbei könnten giftige Verbrennungsgase entstehen, die sich auf dem Grillgut niederschlagen und mitgegessen werden.



Verantwortlich für den Inhalt dieser Broschüre:

German Barbecue Association e.V.
Ansprechpartner: Robert Meyer

Veranstaltungsbüro:
Am Königsweg 7
48599 Gronau – Epe

Telefon: 0 25 65 - 40 68 01
Telefax: 0 25 65 - 40 68 03

Mitglied werden bei der GBA!
Jetzt Anmelden unter: www.gbaev.de



**Alles über Grillen
und Barbecue!**

...Barbecue-Tipps und -Rezepte,
Grillgeräte im Vergleichstest, sowie
Tipps von Barbecue-Profis aus aller
Welt gibt es in FIRE&FOOD!
FIRE&FOOD – Das Grill- und Barbecue-
magazin bekommen Sie am Kiosk
(Bahnhof und Flughafen), im Internet
unter www.fire-food.com oder im
Abo über unsere Leserhotline,
Telefon +49 (0) 931-4170-400

FIRE&FOOD
Das Grill- und Barbecue-Magazin



*Meisterstückchen
für die Meisterschaft.*



Eichenhof Qualitätsfleisch ist offizieller Hauptsponsor
der 15. Deutschen Grillmeisterschaft.

Lernen Sie das Fleisch der Meister kennen und hören Sie
wertvolle Anregungen und Tipps der Grillexperten.

EGO Schlachthof Georgsmarienhütte, Fon: (0 54 01) 82 00 10