



Das schmeckt Grillfans: Fleischereien können sich mit ihren vielfältigen Angeboten positiv abheben und die Vorteile ihrer Bedientheken ausspielen.

ivanko80 – stock.adobe.com

## So begeistern Sie Grillfans

Der Sommer steht in den Startlöchern. Und mit ihm die Sehnsucht nach lauen Abenden, Geselligkeit und gemeinsamen Grillabenden. Mit modernen Cuts, individueller Würze, einer breiten Auswahl und fundierter Beratung können sich Fleischer vom Angebot im Supermarkt absetzen und Umsätze generieren.

**G**rillen ist eine der ältesten Methoden der Nahrungszubereitung über offenem Feuer. Das beweisen versteinerte Fleischreste, die Forscher in der Holzkohle alter Feuerstellen entdeckten. Auch bei der Gletschermumie „Ötzi“, der Vierjahrtausend vor Christus die Ötztaler Alpen durchquerte, fanden Forscher ein Gefäß aus Birkenrinde, in dem der Mann zu Lebzeiten glühende Kohle aufbewahrte. So war er in der Lage, jederzeit ein Feuer zu entfachen.

Auch heutzutage ist die Lust am Grillen ungebrochen. Trotz Inflation stehen Elektro-, Gas- und Kohlegrill

bereit für die nächste Saison. Wie diese ausfällt, lässt sich aufgrund der aktuellen Rahmenbedingungen nicht exakt voraussagen. Avo, Belm, registriert beispielsweise eine Entwicklung, die sie „back to basic“ nennt. Darunter versteht das Unternehmen erschwingliche Produkte und bekannte Rezepturen und vermutet aufgrund der Kostenaspekte einen Rückgang im Premium- und Bio-Segment. Gleichzeitig sieht Avo hybride oder fleischnfreie Produkte mit einer überzeugenden Textur und dem richtigen Geschmack weiter im Trend.

Der Lebensmitteleinzelhandel und

die Discounter lassen sich das gute Geschäft rund um den heißen Rost ebenfalls nicht entgehen und punkten mit grillfertigen Convenience-Sortimenten. Fleischereien können und sollten sich von diesen Standardangeboten positiv abheben und die Vorteile ihrer Bedientheken ausspielen. Gleichzeitig müssen in Zeiten knapper Rohstoffe, hoher Energiepreise und fehlender Fachkräfte die Rezepte einfach und schnell umsetzbar sein, um wirtschaftlich arbeiten zu können.

Nachfolgend stellt *Die Fleischerei* Produkte vor, die für Kreativität und

Vielfältigkeit in der Grilltheke sorgen und Grillgut geschmacklich und profitabel verfeinern.

### Sommerlich-frisch oder würzig-pikant

Raps, Kulmbach, sorgt mit zwei neuen Magic Marinaden für Abwechslung. Fruchtig-frische Aromen bringt die Sorte Apfel-Hibiskus. Die Marinade Roast Chicken Style duftet nach würzigem Brathähnchen. Mit den beiden Neuzugängen gibt es inzwischen 40 Sorten in der palmölfreien und deklarationsfreundlichen Magic-Range.

Für die Apfel-Hibiskus Marinade hat Raps Apfelpulver und gemahlene Hibiskusblüten mit würzigem Schwarzkümmel, Rauchsatz und Paprika kombiniert. Ein Hauch Orangenöl rundet die Komposition ab. Das Würzmittel eignet sich zum Marinieren von Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch und Gemüse.

Die zweite Neuheit, Roast Chicken Style, knüpft an den beliebten Geschmack eines Brathähnchens an. Entsprechend dürfen Paprika, Curry, Rosmarin und Chili nicht fehlen. Diese Marinade passt zu Geflügel und Convenience-Spezialitäten.

Beide Sorten sind reine Ölmarinaden, bei denen Kräuter und Gewürze homogen verteilt sind. Sie sorgen für eine glänzende Optik und ein frisches, appetitliches Aussehen der Produkte, außerdem bewahren sie das Fleisch vor dem Auslaufen. Wie bei al-



Die BratBar zeigt, wie sich Bratwürste mit den passenden Zutaten in vielseitige Leckerbissen verwandeln lassen. Inspiration liefern über 50 Rezepturen.

Avo

len Flüssigwürzmitteln verzichtet Raps auch bei den neuen Magic Marinaden auf Palmöl. Die Zutatenliste ist frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen, Allergenen oder Hefeextrakten. Die gebrauchsfertigen Marinaden sind im 2,5 und 4,5 Kilogramm Gebinde erhältlich.

### Herb-süße Kräuternoten und Bratwurst-Vielfalt

Die neue Marinade Lafiness Café de Paris von Avo, Belm, basiert auf dem Saucen-Klassiker aus Genf. Das dortige Café de Paris schaffte es, mit nur einem Gericht auf der Speisekarte zur kulinarischen Institution zu werden: Entrecôte mit Beilagen und der besagten Sauce. Die Lafiness Café de Paris überzeugt mit herb-süßen Kräuternoten als Veredlung für Fleisch und Fisch. Für eine weitere Geschmacks-

vielfalt und optische Akzente in der Bedienungstheke sorgen Lafiness Klassiker wie Alabama oder Rhodos und sommerliche Sorten wie Lafiness Sommer-Steak.

Der Klassiker auf dem Grill ist die Bratwurst. Pur, im Brötchen oder mit einer leckeren Sauce serviert, ist sie beliebt bei Jung und Alt. In der BratBar zeigt Avo, wie sich Bratwürste mit den passenden Zutaten in vielseitige Leckerbissen verwandeln lassen. Über 50 Rezepturen bieten Inspirationen nach dem praktischen Baukastenprinzip.

Fleisch, hybrid, vegan: Mit der Avo Pflanzencreme erhalten diese Produkte den optimalen Biss. Das pflanzliche Fett verbessert die Struktur von Wurstbrät und sorgt so für ein harmonisches Mundgefühl. Durch das Rapsöl ist die Pflanzencreme zudem reich an Omega-3-Fettsäuren. Je nach Rezeptur lassen sich bis zu 20 Prozent tierischen Fetts ersetzen – ideal also für die Herstellung von Hybridprodukten. In Kombination mit Peppadews, Black Aged Pepper oder auch Parmesan entstehen neue Geschmackserlebnisse. Wer es fleischfrei mag, dem bietet die Pflanzencreme die Möglichkeit, auch vegane Köstlichkeiten mit einem überzeugenden Geschmack zu kreieren.

Der Trend zu vegetarischen und veganen Produkten ist ungebrochen. Damit die fleischfreien Alternativen überzeugen, kommt es vor allem auf den Geschmack und das Mundgefühl an. Das Vegavo Sortiment vereint beides mit einer schnellen Zubereitung.



Die neuen Marinaden laden zum Experimentieren ein: Fleischprofis finden Inspiration auf der Rezeptplattform myRAzept. Beispiel: die marinierten Chicken-Fingers am Spieß, die würzig nach Brathähnchen schmecken.

Raps



Für Liebhaber von Schäufele eignet sich die SoftFix Marinade Fränkische Heimat.

Beck

Der Vegavo Hack ready to mix komplett Compound etwa wird einfach mit Wasser angerührt und nach Belieben zu Bolognese-Sauce, Patties und Co. verarbeitet.

### Fränkische Akzente

Beck, Schnaittach, startet mit einigen neuen Marinaden und einem neuen Gewürzsalz in die Grillsaison. Die leuchtend gelbe SoftFix Marinade Zitronen-Traum sorgt mit einer fruchtigen Zitronennote, buntem Pfeffer, Ingwer, Schinusbeeren, Thymian und Limette für sommerliche Geschmacksakzente.

Auf den Geschmack von typisch fränkischen Gerichten, wie das Schäufele, setzt die rotgelbe SoftFix Marinade Fränkische Heimat. Eine markante Kümmel-Knoblauch-Note und geröstete Zwiebeln verfeinern das Aroma.

Die rote SoftFix Marinade Roasted Garlic mit gerösteten Knoblauchstücken ist mit Bärlauch, Chili und wei-



ßem Pfeffer verfeinert. Die gelb glänzende SoftFix Marinade Smokey Honey hat eine süße Honignote und einen kräftigen Rauchgeschmack. Grob gemahlener schwarzer Pfeffer, feiner Ingwer und Petersilienblätter runden die Marinade ab.

Das Gewürzsalz Baked Onion schmeckt nach gerösteten Zwiebeln und weiteren markanten Röstaromen.

### Einmal um die Welt

Das Grillfix Sortiment von Frutarom, Salzburg/Österreich, beinhaltet Komplettmischungen mit perfekt abgestimmter Würzung. Als praktisches Trockenprodukt sind sie nicht nur lange lagerbar, sondern auch immer in der passenden Menge ruck-zuck angerührt. Natürliche Inhaltsstoffe machen das Fleisch zart und halten die Spezialitäten für den Rost länger frisch.

Mittlerweile zaubern zwölf köstliche Varianten die beliebtesten Ge-

Mittlerweile gibt es zwölf Varianten des Grillfix Sortiments: Aromatisch und facettenreich erstrecken sich die Möglichkeiten von Argentinien über Sizilien bis Indien und von Senf bis Kräuterbutter.

Frutarom

schmäcker dieser Welt auf den heimischen Grill. Aromatisch und facettenreich erstrecken sich die Möglichkeiten von Argentinien über Sizilien bis Indien und von Senf bis Kräuterbutter.

Auch heuer kommen zwei neue Geschmacksrichtungen dazu. Für Chili-fans und Liebhaber intensiver Schärfe eignet sich Grillfix Hot Chili BBQ. Diese deftige Mischung präsentiert sich pikant mit Chili, Koriander und ausgewogener Rauchnote. Grillfix Orient besticht harmonisch ausgewogen mit Anis, Zimt und Piment.

### Neues Geschmacksduo: Fenchel und Orange

Nubassa, Viernheim, bietet ihre Quicksoft-Marinaden in über 60 Ge-

### BBQ-Beutel hält Grillgut lange frisch

Bratwürste, mariniertes Fleisch oder Schaschlik-Spieße sehen im neuen BBQ-Beutel von allfo, Waltenhofen, besonders lecker aus. Aber nicht nur das feurige Beutel-Design punktet: Der Siegelrandbeutel in der Stärke 90µ verfügt über hochwertige PA/PE-Barrierematerialien, die das Aroma bestens erhalten und das Grillgut lange frisch halten. Dank intelligenter Materialkombination bietet die Folie eine hohe Reiß- und Durchstoßfestigkeit.

Besonders praktisch: Dank VakTape, der handlichen Öffnungshilfe von allfo, lässt sich der Beutel sauber öffnen. Kleckern und Marinade-Finger sind damit passé. Der Vakuumbbeutel für die Grillsaison ist auf allen gängigen Vakuummotormaschinen verwendbar.

[www.allfo.de](http://www.allfo.de)



Bratwürste, marinierte Steaks und Co. präsentieren sich im neuen BBQ-Beutel besonders appetitlich.

allfo



Rosmarin passt ideal zu Lamm und Ratatouille: Mit dem Vantasia Schlemmer-Öl Rosmarin gelingt die Würze auch ohne frische Kräuter.

Van Hees



Die Limited Edition Bruzzler chili cheese ist eine etwas schärfere Bratwurst-Variante aus Geflügelfleisch.

Wiesenhof

schmacksrichtungen. Exotische, fruchtige, rauchig-scharfe oder fein-würzige Marinaden geben Fleisch, Fisch und Grillkäse eine ansprechende Optik und einen außergewöhnlichen Glanz. Zudem stabilisieren die Marinaden die Haltbarkeit und Frische der Fleischkreationen. Die ungekühlt haltbaren Marinaden bestehen aus ungehärteten Fetten, reinem Meersalz und Gewürzen.

Neu im Angebot ist die aromatisch-fruchtige Quicksoft Fenchel-Orange CL/AF mit angenehmer Orangenote und einem Hauch Fenchel.

Für gesundheitsbewusste Feinschmecker gibt es eine eigene Linie mit Produkten, die weder deklarationspflichtige Allergene noch Zusatz von Glutamat und künstliche Farb- und Konservierungsstoffe enthalten. Diese Produkte sind mit CL und AF gekennzeichnet.

### Bratwurst mit Chili und Cheese

Wiesenhof, Visbeck, präsentiert für die diesjährige Grillsaison die Bruzzler Limited Edition in der Geschmacksrichtung Chili und Cheese: kräftig-aromatischer Emmentaler-Käse trifft dabei auf Chili-Schoten. Die pikanten Chili-Stückchen im Geflügelbrät harmonieren ideal mit dem beim Grillvorgang schmelzendem Emmentaler. Dass schärfere Geschmacksvarianten gut beim Verbrau-

cher ankommen, belegen die Erfolge früherer Limited Editions. Die Bratwurst steht wie gewohnt für 100 Prozent Geflügel-Genuss aus Deutschland.

### Vom Orient zum Okzident

Mit dem neuen Vantasia Grillgewürz Döner Style oGAF bringt Van Hees, Walluf, den orientalischen Klassiker in die Fleischtheke. Das orangerote Gewürzsatz mit Kräuteranteil eignet es sich für Hackprodukte, Spieße und Steaks. In eine andere Geschmacksrichtung geht Vantasia Knoblauch-

pfeffer oGAF, ein helles, gelbes Gewürzsatz mit grünen Kräutern und granuliertem Knoblauch. Der würzige Geschmack passt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Mit dem neuen Vantasia Schlemmer-Öl Rosmarin oGAF lassen sich schnell Spieße, Steaks oder Taschen für die Frischetheke zaubern. Die grüne Öl-Marinade mit Kräuteranteil besitzt einen hohen Gehalt an Rosmarin, was besonders gut zu rotem Fleisch wie Schwein, Lamm oder Rind passt. Die Familie der Schlemmer-Öle wird komplettiert durch Lemon Pepper, Orange Ingwer und Gyros. Kerstin Mock



Neu im Sortiment ist die aromatisch-fruchtige Quicksoft-Marinade mit frischer Orangenote und einem Hauch Fenchel.

Nubassa