

## Presseinformation

### Experteninterview Pelletgrill

mit Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt (Restaurant Traube Tonbach)

#### Frage 1:

Herr Wohlfahrt, als international renommierter Sternekoch mit dem gewissen Gespür für die Feinheiten der Haute Cuisine – wie stehen Sie zum eher rustikalen „Volkssport“ des sommerlichen Grillens? Ist auch ein Spitzenkoch privat Grillfan? Was macht für Sie den besonderen Reiz am Barbecue aus?

#### Antwort 1:

Dass Grillen eine eher rustikale Form des Küche sei, kann ich so nicht unterschreiben. Es gibt mittlerweile ausgezeichnete Köche, die mit dem Grill auf höchstem Niveau arbeiten. Der Grill hat heute ganz klar seine Bedeutung in der Spitzenküche, da man auch damit feinste Geschmacksnuancen und hervorragende Ergebnisse erzielen kann. Privat grille ich auch sehr gerne - über den gesamten Sommer hinweg ist bei mir bevorzugt der Grill an, wenn das Wetter mitspielt. Es hat einfach etwas Befreiendes, wenn man in der Freizeit an der frischen Luft grillen kann.

#### Frage 2:

Eine besondere Herausforderung beim Grillen ist ja auch, dass das Fleisch zart und saftig bleibt. Gibt es hier abhängig vom Grillgut verschiedene Regeln zu beachten?

#### Antwort 2:

Wichtig ist es zunächst, das Grillfleisch nicht zu dünn zu schneiden, da es sonst zu leicht austrocknet. Auch sollte das Grillgut mariniert werden und ausreichend gereift sein. Je nachdem, welches Fleischstück man verwendet, sind Unterschiede bei Grilledauer und Hitzezufuhr zu beachten, auf keinen Fall darf man mit zu viel Temperatur zu Werke gehen. Ganz generell sollte man seinen eigenen Grill einfach mal kennenlernen, besser noch erforschen. Jeder Grill hat eigene Stellen, an welchen er heißer wird als an anderen. Wenn man diese individuellen Faktoren kennt, kann man den Garprozess viel besser steuern. Zum Beispiel kann man so das Fleisch etwas heißer anbraten und dann auf einer moderateren Temperatur sanft fertig garen.

**DEPI**  
Deutsches Pelletinstitut  
Neustädtische Kirchstr. 8  
10117 Berlin  
Tel.: 030 688 15 99 – 55  
Fax: 030 688 15 99 – 77  
info@depi.de  
www.depi.de

**Pressekontakt:**  
Sage & Schreibe  
Public Relations GmbH  
Blumenstraße 17  
80331 München  
www.sage-schreibe.de

**Ansprechpartner:**  
Stephan Hanken  
Tel.: 089 23 888 98 – 11  
E-Mail: s.hanken@sage-schreibe.de

Philipp Neuman  
Tel.: 089 23 888 98 – 14  
E-Mail: p.neuman@sage-schreibe.de



## Presseinformation

Beim Rind z.B. ist ein Hüftsteak sehr viel schneller durch und nachdem es nicht mit Sehnen und Gallert durchzogen ist, trocknet es viel leichter aus als etwa ein Stück aus der Hochrippe. Wobei diese Sehnen im Fleisch beim Durchgrillen in kaubare Gelatine umgewandelt werden und von daher nichts Negatives sind, im Gegenteil: Dadurch wird das Fleisch besonders saftig. Ähnlich beim Schwein: ein schön durchwachsener Nacken eignet sich meiner Meinung nach besser zum Grillen als ein mageres Rückenstück, das viel weniger Hitze verträgt und schnell austrocknet.

### Frage 3:

Sie sind ja auch ein Freund der neuen Barbecue-Variante Pelletgrill. Wodurch hat Sie dieser neue Grill-Trend speziell begeistert?

### Antwort 3:

Der Pelletgrill ist eine wirklich wunderbare Sache, wenn man das einmal probiert hat wird man schnell zum Fan. Da kommen gleich mehrere positive Faktoren zusammen. Zunächst finde ich es sehr praktisch, dass man mit nur einer Füllung des integrierten Pellettanks etwa 20 Mal Grillen kann. Das macht alles sehr unkompliziert, man benötigt keinen Grillanzünder oder regelmäßigen Nachschub an Holzkohle - nur eine Steckdose ist nötig für die Zündung. Dann ist es toll, dass man den Geschmack des Grillguts auch durch die Auswahl verschiedener Holzsorten wunderbar steuern kann. Überdies habe ich hier die Möglichkeit, eine ganz genaue Wunschtemperatur einzustellen – was ja für das optimale Grillergebnis wichtig ist. Eine solch genaue Temperaturjustierung wie ein Backofen bietet ein Holzkohlegrill in dieser Form nicht. Eine feine Sache ist in diesem Zusammenhang auch der integrierte Kerntemperaturfühler, mit dem man jederzeit die Garstufe des Fleisches oder des Fisches punktgenau überwachen kann.

### Frage 4:

Schmeckt denn Fleisch vom Pelletgrill anders als vom Holzkohlegrill?

### Antwort 4:

Da werden Sie keinen großen Unterschied feststellen. Die Holzpellets sind ja auch reine Naturprodukte. Positiv wirkt sich nur aus, dass ich beim Pelletgrill durch den Einsatz von Pellets aus unterschiedlichen Holzsorten noch viel differenzierter den Geschmack beeinflussen kann. Und überdies verbrennen die Pellets praktisch rückstandsfrei – nur ganz wenig Asche bleibt in einem

**DEPI**  
Deutsches Pelletinstitut  
Neustädtische Kirchstr. 8  
10117 Berlin  
Tel.: 030 688 15 99 – 55  
Fax: 030 688 15 99 – 77  
info@depi.de  
www.depi.de

**Pressekontakt:**  
Sage & Schreibe  
Public Relations GmbH  
Blumenstraße 17  
80331 München  
www.sage-schreibe.de

**Ansprechpartner:**  
Stephan Hanken  
Tel.: 089 23 888 98 – 11  
E-Mail: s.hanken@sage-schreibe.de  
  
Philipp Neuman  
Tel.: 089 23 888 98 – 14  
E-Mail: p.neuman@sage-schreibe.de



## Presseinformation

Auffangbehälter zurück. Damit entfällt also auch der Aufwand, die ausgebrannten Kohlen zu entsorgen.

### Frage 5:

Zu guter Letzt, welches Fleisch kommt bei einem Spitzenkoch privat am liebsten auf den Grillrost? Haben Sie ein Lieblingsrezept oder vielleicht eine besonders kreative oder schmackhafte Marinade, die Sie uns zum „Nachgrillen“ empfehlen können?

### Antwort 5:

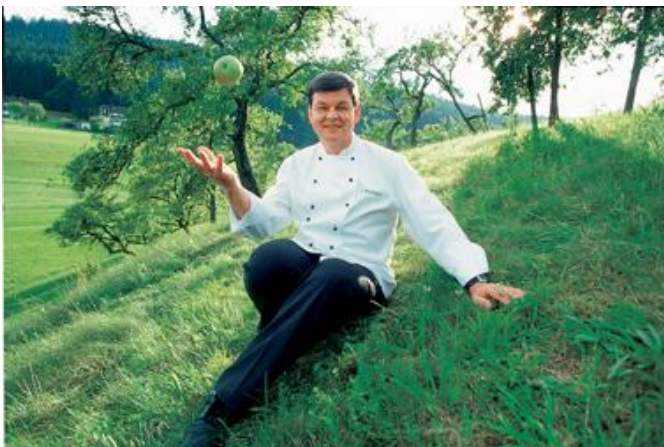
Ich grille natürlich Fleisch und Geflügel, aber durchaus auch sehr gerne Gemüse wie etwa Zucchini- oder Auberginen-Scheiben, auch Fenchel oder ganze Tomaten. Das bringt absolut wunderbare Ergebnisse und schmeckt großartig. Bei uns in der Traube Tonbach haben wir übrigens neben unserer eigenen Barbecuesauce, mit der wir unsere Grillgerichte „lackieren“, wie der Fachmann sagt, auch eine sehr beliebte Geflügel-Kreation entwickelt, die ich jedem gerne zum Nachgrillen empfehle: Gegrillte Entenbrust in Pfeffer-Ingwer-Sesam-Marinade.

**ENDE**

## Presseinformation

### **Bildlegenden:**

### **Experteninterview Pelletgrill**



#### **Motiv Harald Wohlfahrt:**

Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt führt das Gourmet-Restaurant „Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube Tonbach. Gerade erst wurde es vom renommierten Magazin „Sternklasse“ zur Nummer 1 unter den deutschen Restaurants gekürt. In seiner Freizeit grillt der Spitzenkoch gern mit Holzpellets.

**Bildquelle:** Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn  
Abdruck honorarfrei bitte unter Quellenangabe

**DEPI**  
Deutsches Pelletinstitut  
Neustädtische Kirchstr. 8  
10117 Berlin  
Tel.: 030 688 15 99 – 55  
Fax: 030 688 15 99 – 77  
info@depi.de  
www.depi.de

**Pressekontakt:**  
Sage & Schreibe  
Public Relations GmbH  
Blumenstraße 17  
80331 München  
www.sage-schreibe.de

**Ansprechpartner:**  
Stephan Hanken  
Tel.: 089 23 888 98 – 11  
E-Mail: s.hanken@sage-schreibe.de  
  
Philipp Neuman  
Tel.: 089 23 888 98 – 14  
E-Mail: p.neuman@sage-schreibe.de

