

erstellt: 02.09.2018

Heißzeit II: Der Hochtemperaturgrill kommt

O-Ton: Thorsten Rosebrock, Geschäftsführer, Landmann GmbH & Co. Handels-KG, 27711 Osterholz-Scharmbeck

Länge: 3:32 (6 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Der Grilltrend bleibt uns noch eine Weile erhalten. Die Hersteller bieten eine Modellauswahl wie noch nie. Bei Landmann haben wir uns angesehen, was es Neues auf dem Markt gibt. Dazu gehören Hochtemperaturgrills und ein Ausbausystem, mit dem der Grill auch zum Pizzaofen wird.

Rosebrock antwortet auf folgende Fragen:

1. Welche Neuheiten bringen Sie mit auf die diesjährige Messe?
2. Dann habe ich eben noch gesehen, dass Sie einen Grill anbieten, der auch Pizza zubereiten kann?
3. Funktioniert das gut? Grillen und Backen nutzen die Hitze doch sehr unterschiedlich aus.
4. Ich habe das Gefühl, die Grills für den Garten sind in den letzten Jahren deutlich in die Breite gewachsen, oder täuscht das?
5. Gibt es denn gute Alternativen zum Holzkohle-Grill? Der gilt ja bei manchen wegen der Probleme mit Fett in der Glut inzwischen etwas als verpönt.
6. Die Holzkohle aber bleibt erhalten?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

spogagafa_2018_Grilltrends_OTN.mp3