



PRESSESCHAU

Mainpost

April 2011

Grilando

Die erste BBQ- und Grillschule in Main-Spezzart eröffnete am Samstag in Karsbach-Weyersfeld ihre Pforten. Pünktlich zum Start der Saison hat „Grilando“ Grill und Garten, im Wiesgarten 3, ein Seminar-Programm zusammengestellt. Es umfasst Kurse für Anfänger, Aufbau-Seminare und die Themen „Fische & Meer“ und „BBQ Gourmet“. Den Startschuss gab die Veranstaltung mit dem Deutschen Grillmeister der Amateure 2010, Oliver Zink, der den Gästen viele Tipps rund um Grillen gab und neben Fleisch auch Fisch und sogar Austern zubereitete.

Mehr Infos zur Grillschule unter www.grilando.de.



Tajana Simon und Sebastian Mägerl versuchen die Gatteln im Speckmantel.



Udo Klankhammer, Verkäufer der Firma „Outdoorchef“, erklärte Gisela Scheid die Kunst der Grillen.



Martin und Dagmar Sulley helfen sich die Krast Oliver Zink schmecken.



Michael Voth, Carolin Michel und Kerstin Stremetz (v.l.) waren von der „Schwarzbauer Kelle“ begeistert.



Den Gargrill von „Outdoorchef“ schauten sich Manuel Heise und Petra Kirsche näher an.



Oliver Zink zeigte Ursula und Peter Weibler, dass sich auch die Ananas auf dem Rost zubereiten lässt.



Grilando-Inhaberin Ulrike Zayner und Genald Verheyth vom Männerstädter Grillverein, der dieses Jahr die 1. Fließende Grillmeisterschaft in Bad Rodebrunn veranstaltet.



Die Austern brauchten nur kurz auf dem Grill und werden mit einer selbst gemischten Sauce zubereitet.



Alich Garswein - umwickelt mit Speck und garniert mit Basilikum - packte Oliver Zink auf den Grill.



Marco Bulla (r.) und Sylvia Synowick vom Grillverein von Neuhofen trachten die Lammsteaks.



Der gegrillte Lachs wurde vom Moritz und Arnette Fischer probiert und für sich begeistert.



Eröffnung der Grillschule (v.l.): Karsbachs Bürgermeister Marco Gröbel, Grilando-Inhaber (mit Haigl) und Ulrike Zayner und Mitarbeiterin Petra Kirsche.