

DAS RÖSLE GRILL-MAGAZIN 2015

GRILL AND CHILL



SINCE 1888

EINFACH LEBEN MIT FARM TO GRILL —

Wie Höfe zu Freunden für Bauch und Seele werden.





Vom Hof auf den Grill

Wo nichts näher liegt, als die schönsten Erlebnisse.

Es gibt so viel Schönes, was man auf einem Hof ernten kann: Das Gefühl von Echem und Ursprünglichem, unvergleichliche Frische und natürlich Nähe und Verständnis für die Arbeit, für Tiere, Pflanzen und Menschen.

Wir haben unsere neuen Grills eingeladen und unser Profikoch Frank Heppner hat sich zu einem aufgemacht, der zugleich ein bekannter Koch, Pionier, Hofbesitzer und Rebell ist: Lucki Maurer auf seinem Hof Schergengrub. So ist ein ganz besonderes Erlebnis entstanden, zu dem wir Sie heute gerne mitnehmen wollen. Sie dürfen gespannt sein, wenn wir über Wagyu-Rinder berichten, Sie können mit Lucki über unseren neuen Pelletgrill staunen, tolle Rezepte und Tipps zu Cuts mitnehmen und Sie dürfen sich gerne Appetit machen lassen zu unserem neuen Grilling Campus. Denn ab 2015 werden wir "Farm-to-Grill" auf ausgewählten Höfen mit Grillkursen und Events lebendig werden lassen. Einen Vorgeschmack dazu finden Sie in diesem Heft ebenso, wie zu unseren Neuheiten, mit denen Grillen genau das wird, was es für Sie sein soll: Immer ein Erlebnis, immer eine Inspiration, immer ganz entspannt.

RÖSLE

SINCE 1888

FARM
TO
GRILL

WWW.FARM-TO-GRILL.DE



FARM TO GRILL

LUCKI MAURER

Auf dem bayerischen Hof Schergengrub regiert das Chillen und natürlich Lucki Maurer: Koch, Züchter, Fleischpapst, Rebell und Heavy Metal-Musiker.



IM STALL LÄUFT REGGAE ZUR ENTSPANNUNG. NATÜRLICH FÜR DIE WAGYU-RINDER.

SCHERGENGRUB IST EIN HOF, DER AUF EINE FAST 700-JÄHRIGE GESCHICHTE ZURÜCKBLICKT. HEUTE BRINGT ER UNTER DER LEITUNG VON LUCKI MAURER HÖCHSTE BIO-QUALITÄT IN DIE GASTRONOMIE. LUCKI MAURER WAR DER ERSTE, DER IN DEUTSCHLAND WAGYU-RINDER NACH BIO-STANDARD ZÜCHTET.

Lucki Maurer ist Koch einer neuen Generation. Der Generation der jungen Wilden. Zusammen mit seinem Freund und kulinarischen Ziehvater Stefan Marquard und anderen Köchen der legendären Jolly Roger Cooking Gang hat er in den letzten Jahren die Gastro-Szene ordentlich aufgemischt. Was keinesfalls heißt, dass hier Show vor Kochkunst geht. Nein, hier verbindet sich einfach die Liebe, etwas richtig Gutes auf den Tisch zu bringen, mit einem anderen Feeling. Das wird auch gleich klar, wenn man ihn auf seinem Hof im tiefsten Bayerischen Wald besucht. Die Schergengrub, so heißt das uralte Anwesen, ist weitläufig. Eingebettet zwischen Wäldern und Wiesen, unweit der tschechischen Grenze. Aber so urig das alles hier wirkt, so stark ist das

LOKALKOLORIT:

URIG IST ES HIER IM BAYERISCHEN WALD. LUCKI IST DAS KONTRASTPROGRAMM. PERFEKT.

Kontrastprogramm, wenn man Lucki Maurer trifft. Eher hat man das Gefühl, man besucht ein Mitglied einer Heavy Metal-Band. Es stellt sich heraus, dass der Eindruck vollkommen richtig ist. Denn das ist er tatsächlich. Aber heute treffen wir ihn mit unserer Grillausrüstung als Koch, Landwirt und Rebell. Denn er hat nicht nur die deutsche Küche aufgemischt, sondern er hat sich auch zum Züchter und Fleischpapst entwickelt. Schließlich war er der Erste, der in Deutschland Wagyu-Rinder nach Bio-Standard züchtet. Rinder mit fast sagenumwobener Fleischqualität. Und hier in seinem schönen Stall stehen sie. "Die hören zur Entspannung auch mal Reggae bei mir", sagt Lucki Maurer und lacht "aber jeden Tag massieren, wie viele erzählen, muss man die nicht. Da hab' ich was Besseres." Dabei zeigt er raus auf die Weide, auf der sich die Tiere auf einem riesigen Gelände frei bewegen können.

HOF SCHERGENGRUB

Die Schergengrub hat ihren Namen aus dem Mittelalter. Einer Zeit, zu der auf dem Hof Schergen festgehalten wurden, die der Burgherr verurteilt hatte. Heute geht es hier im Bayerischen Wald in Rattenberg friedlicher zu. Auf Hof Schergengrub werden wertvolle Wagyu-Rinder gezüchtet.



Stadt Rattenberg



Wagyu Rinder

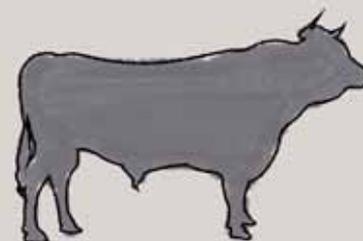


Grill-Event Location

GENUSS VOM ALLERFEINSTEN: FLEISCH VOM WAGYU-RIND

Wagyu heißt übersetzt "Japanisches Rind". Womit die Herkunft dieser teuersten Rinderrasse der Welt schon geklärt wäre. Ihr Fleisch gilt als Delikatesse, da es außergewöhnlich fein marmoriert ist.

Häufig wird Wagyu mit Kobe verwechselt. Auch Kobe ist Wagyu. Jedoch nur Rinder, die aus der Region Kobe in Japan kommen, dürfen auch so bezeichnet werden.





LUCKI MAURER ZEIGT DIE BESTEN CUTS

1. Schweinekotelett
2. Entrecôte
3. T-Bone Steak
4. Tomahawk Steak
5. New York Cut
6. Outside Skirt
7. Flat Iron





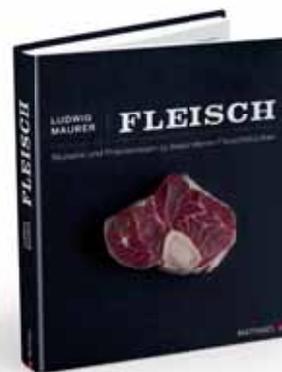
Jetzt im Sommer glänzt das Fell der Wagyu besonders schön. Auch auf der Schergen-grub bei Lucki Maurer ist Frank Heppner, der Profikoch von Rösle, mit dabei und beide laufen über den urigen Hof. Hinter einer alten Scheune sieht Frank Heppner Bienen. "Imkerst Du auch noch?" fragt er, "mit dem Honig und Deinem Fleisch können wir doch etwas Schönes auf unseren Grillgeräten machen." Feinsten Lindenblütenhonig macht Lucki Maurer selbst. Außerdem hält er eine alte Hühnerrasse, ein paar Schafe und eine

LUCKI MAURER:

„WAGYU IST SO FANTASTISCH MARMORIERT WIE KEIN ANDERES FLEISCH. HAMMER ZEUG.“

ganze Schar Gänse auf seinem zertifizierten Bio-Hof. Aber Rind ist seine Leidenschaft. Und da kennt er sich echt aus. Erzählt von unterschiedlichen Cuts aus verschiedenen Ländern, allen voran natürlich aus den USA. Von feinen Maserungen und feinen Unterschieden. Was wie lange gegart werden muss und von Grills, auf denen man richtig was rocken kann.

"Da hab ich was für Dich dabei", ruft Frank Heppner und zeigt den neuen Pelletgrill. "Cool, was ist das denn für ein Teil - Kohle oder Gas?", entgegnet Lucki, während er das neue Gerät untersucht. Und Frank Heppner grinst mit einer Hand voll Pellets "weder noch, das ist ein Pelletgrill." Dann wird gefachsimpelt. Darüber, dass das viel mehr ist als ein Grill. Nämlich auch Smoker, Konvektionsofen, unglaublich präzise mit der speziellen Temperaturkontrolle. Das muss natürlich ausprobiert werden! Es ist wieder ein herrlicher Frühsommertag, also Tisch raus und los geht's. Für den Abend sind Freunde eingeladen. Vom Kleinkind bis zur Großmutter. Und es kommen einige Männer, denen nichts über ein saftiges Steak geht. Da muss also etwas Gutes auf den Tisch. Für jeden. Natürlich alles vom Grill. Lucki Maurer hat eine Auswahl beson-



Die Neuerscheinung **FLEISCH**
von Ludwig Maurer.

Lucki Maurer legt Wert darauf, das Beste aus jedem Fleischstück zu machen. Kreativ modern, fast wild sind seine Rezepte, aber bedächtig und umsichtig ist sein Umgang mit dem Lebensmittel.

Neben den Rezepten gibt es umfassende Informationen zu den Tierarten und Rassen, zur Fleischzerlegung und den einzelnen Fleischstücken, zur Fleischreifung und zur Fleischklassifizierung und zu vielem mehr. Selbst das Thema Schlachtung wird nicht ausgespart, denn auch das gehört dazu.



Nur was mit Liebe und Leidenschaft entsteht, schmeckt auch Seele und Gewissen.

derer Cuts vorbereitet. Das ist das, was wir leben und genießen wollen: Farm-to-Grill! Außerdem packt er Fisch, Gemüse und viele frische Kräuter auf den Tisch. Und seinen Honig natürlich auch. Im Pelletgrill ist ein Entrecôte. Das kann noch die Stunden da bleiben, bis die Gäste kommen. Gut sieht das eindrucksvolle Gerät aus Edelstahl hier auf dem Hof aus. Zum Probieren gibt es ein Tomahawk-Steak. Was für ein Teil! Die Beiden grillen es zwischendurch auf dem Kugelgrill mit Kohle. Lucki Maurer bewacht es wie einen Schatz und als es fertig ist, wird es nur mit grobem Meersalz und feinstem Olivenöl probiert. "Mehr braucht es nicht, hier probier mal - da merkt man, wie wichtig gute Qualität ist und wie einfach der größte Genuss sein kann." Als später die Gäste kommen, nehmen sie sich ein gekühltes Bier aus dem kleinen Brunnen auf dem Hof. Und auch heute spürt jeder, was es für ein Genuß ist, das Ursprüngliche so nah zu erleben und ein Gefühl für den natürlichen Kreislauf guter Lebensmittel zu bekommen. Hammer Zeug, wie Lucki Maurer sagen würde. —🌿





EINE GANZ BESONDERE GRILLSCHULE
VERDIENT AUCH EINE GANZ BESONDERE LOCATION.

Grilling Campus

FARM-TO-GRILL AB 2015 EXKLUSIV AUF AUSGEWÄHLTEN HÖFEN





Farm to Grill:

UNSER GRILLING CAMPUS AUF AUSGEWÄHLTEN HÖFEN.



Der Grilling Campus zeigt Verantwortung:

WIE KÖNNEN WIR JUNGEN GENERATIONEN WIEDER MITGEBEN, DASS VERANTWORTUNG AUCH EIN GENUSS SEIN KANN?

Farm-to-Grill live

ORTE, WISSEN UND MENSCHEN...

Grillen von Profis lernen und gleichzeitig die Inspiration von Höfen genießen. Das können Sie mit uns erleben. Natur pur, Ursprünglichkeit, Frische und viel interessantes Wissen rund um gute Lebensmittel. Zum Beispiel über gesunde Ernährung, die sich an Saisons orientiert. Was richtig gutes Fleisch ausmacht, oder was Bio und Nachhaltigkeit heute auf den Höfen bedeuten und wie es leidenschaftlich umgesetzt wird. Herzlich willkommen im Erlebnis.

Sie kennen einen Hof, auf dem wir ein Rösle-Event stattfinden lassen können? Wir sind offen für Ihre Ideen! Kontaktieren Sie uns einfach unter T +49 8342 9120 oder per E-Mail: info@roesle.de



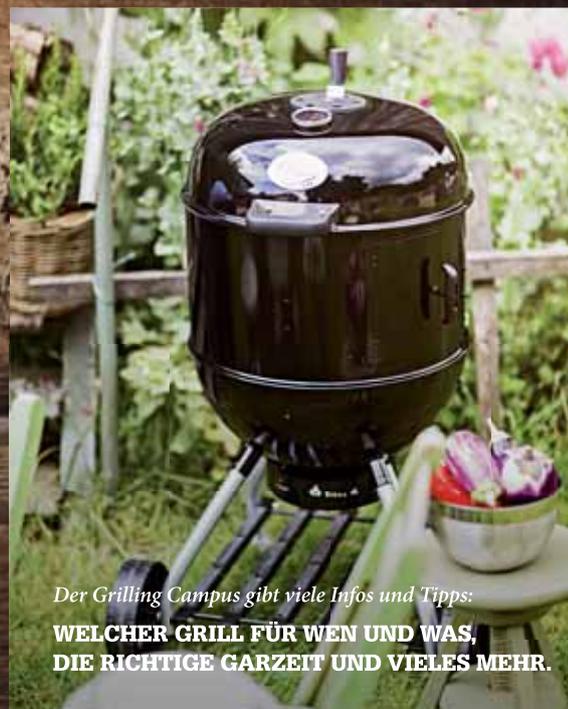
Der Grilling Campus vermittelt Wissen:

**TIERHALTUNG, ERNÄHRUNG IM RHYTHMUS DER JAHRESZEITEN,
GEFÜHL FÜR QUALITÄT, DER ZAUBER DES EINFACH GUTEN.**



Der Grilling Campus gibt Inspirationen:

**ENTSPANNT VORBEREITEN, MENÜS ZUSAMMENSTELLEN,
GÄSTE MITMACHEN LASSEN UND DIE NATUR FEIERN.**

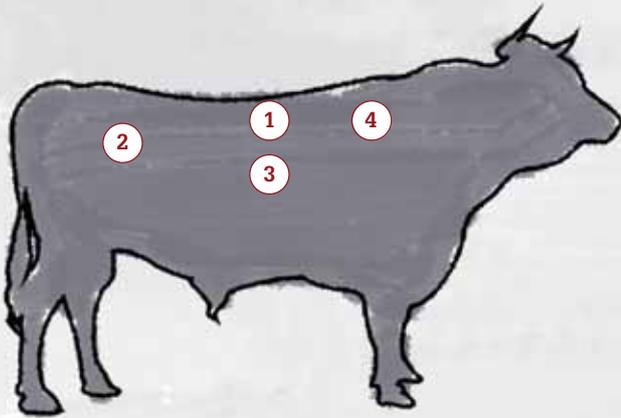


Der Grilling Campus gibt viele Infos und Tipps:

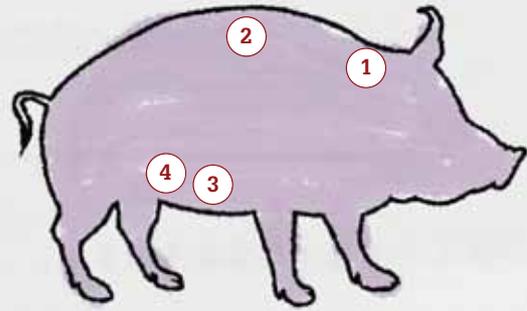
**WELCHER GRILL FÜR WEN UND WAS,
DIE RICHTIGE GARZEIT UND VIELES MEHR.**

FLEISCHKUNDE

WAS MAN DRAUF HABEN SOLLTE BEIM GRILLEN



RIND



SCHWEIN

1 ROASTBEEF

Das Roastbeef ist ein zarter und geschmacksintensiver Teil des Rindes. Es ist besonders saftig und man brät es generell rosa. Wichtig ist, dass man es vor dem Aufschneiden abkühlen lässt, damit sich der bestehende Temperaturunterschied zwischen dem Äußeren und dem Fleischkern ausgleichen kann.

2 HÜFTSTEAK

Ein perfektes Hüftsteak ist für Grillfreunde das Beste, was es gibt. Es hat eine lockere Faserstruktur und besitzt viele kleinere feine Fettäderchen, wodurch es besonders zart und saftig wird. Hierbei sind zwei verschiedene Grillvarianten möglich. Das indirekte und das direkte Grillen, wobei das indirekte Grillen eine schonendere und gesündere Methode darstellt.

3 FILET

Das Filet ist das beste und zarteste Stück des Rindes. Außerdem gilt es als besonders mager und es ist für viele Gourmets ein unverzichtbarer Genuss in der Grillzeit. Das Filet weist eine zarte und feinfaserige Struktur auf.

4 ENTRECÔTE

Dieses Fleischstück ist entweder von der Zwischen- oder von der Hochrippe des Rindes. Es enthält viele Mineralien wie Zink, Folsäure und Eisen. Diese bleiben auch beim Grillen erhalten.

1 NACKEN

Auch bekannt als Schweinekamm, ist stark von Fett durchwachsen und hat deshalb einen sehr saftigen und aromatischen Geschmack. Vorwiegend wird er direkt am Knochen gegrillt.

2 RÜCKEN

Schweinerücken ist sehr mager. Der Gefahr des Austrocknens beim Grillen begegnet man am raffiniertesten mit einer Marinade.

3 BAUCH

Dieser Teil des Fleisches ist besonders fettreich. Er gilt als herzhafter Genuss.

4 SPECK

Gebratener Schweinespeck ist eine mögliche Beilage für viele verschiedene Gerichte. Am Besten ist, wenn man durchwachsenen Speck grillt. Schweinespeck, verfeinert mit toskanischen Kräutern und Salz, steigert das Genusserlebnis. Der Speck wird nach dem Abkühlen noch knuspriger.

TIPP

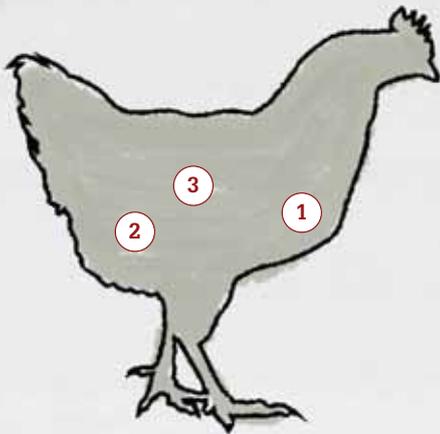


Setzen Sie beim Grillen eher auf dicker geschnittene Fleischstücke von 3-5 cm. Sind sie dünner, werden sie bei großer Hitze zu schnell durch und trocknen aus. Schneiden Sie außerdem vor dem Grillen keine Fettränder ab. Fett ist wichtiger Geschmacksträger und gibt dem Fleisch Aroma. Wer das Fett nicht essen möchte, kann es natürlich gerne vor dem Verzehr abtrennen.

TIPP



Schwein ist besonders für Grillanfänger geeignet, da es kleine Grillfehler verzeiht. Beim Schweinefleisch gilt, dass Fett Aroma transportiert. Die typischen kleinen Fetteinlagerungen sorgen für ein zartes Grillergebnis. Wenn Sie es richtig herzhaft lieben, sollten Sie fettreichere Stücke wie zum Beispiel Bauchfleisch in einer Schale grillen, damit kein Fett ins Feuer tropft.



GEFLÜGEL

1 FILET

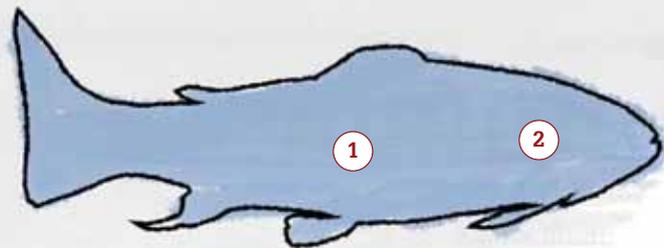
Geflügelfilet kann eine gute Fleischbeilage darstellen. Das Fleisch besitzt eine besondere Zärte und ist leicht zuzubereiten. Beim Grillen liegt das Hähnchenbrustfilet vorne. Es enthält mehr Eiweiß als andere Fleischsorten. So bleibt es trotz Grillen schön soft. Das Filet ist ein sehr intensiver Genuss und seine Konsistenz und Qualität finden bei allen Altersklassen Liebhaber und Liebhaberinnen. Es ist das feinste und zarteste Teilstück.

2 KEULE

Die Geflügelkeule ist ein sehr geschmacksintensiver Teil. Die knusprige Haut der Keule ist für viele schon ein Leckerbissen an sich.

3 FLÜGEL

Die Flügel besitzen einen geringen Fleischanteil - bieten aber einen besonderen Geschmack und ein Erlebnis beim Abknabbern.



FISCH

1 FILET

Ein Fischfilet neben Fleisch und Gemüse bringt Abwechslung auf den Grill. Zumal es sich sehr vielseitig zubereiten lässt. Zum Beispiel mit frischen Kräutern.

2 BÄCKCHEN

Die Bäckchen des Fisches sind sehr klein, gelten aber als besonders zarte Delikatesse.

TIPP



Geflügelfleisch ist ein sehr mageres Fleisch. Das ist gesund, birgt aber auch die Gefahr des Austrocknens auf dem Grill. Deshalb ist es von Vorteil, das Fleisch vor dem Grillen zu marinieren. Gerne mit einigen Stunden Vorlauf.

TIPP



Wenn Sie ein Fischfilet mit Haut haben, können Sie es ohne Wenden bei mittlerer Hitze durchgrillen. Rost vorher gut ölen. Ansonsten ist die Gefahr groß, dass der Fisch zerfällt. In diesem Falle verwenden Sie am besten eine Schale - oder Sie grillen den Fisch im Ganzen. Wenn es nicht gerade ein ganzer Schwertfisch ist.

Am besten geeignet sind Fischarten wie Lachs oder Forelle.

REZEPTE

FEUER FANGEN UND NACHMACHEN.



Salsice Risotto mit gegrillten Garnelen

ZUTATEN: 2-3 cm Ingwerwurzel, 100 g Salsice roh, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Traubenkernöl, 150 g Risotto Reis, 1 ½ Tassen trockenen Weißwein, 100 g Parmesan gehobelt, 5 Tassen Brühe, Salz, 2 Garnelen

Den Ingwer und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Öl in den Grillschalen erhitzen. Nun die Salsice geschnitten dazugeben, wenn sie Farbe genommen hat, wieder entfernen und warm halten. Jetzt den Reis, Ingwer und Knoblauch unterrühren und andünsten. Anschließend alles mit Weißwein ablöschen. Danach das Ganze mit etwas Brühe angießen und unter Rühren einkochen lassen. Die Brühe sukzessive zugeben und unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Alles so lange kochen, bis der Reis bissfest ist.

Kurz vor dem Servieren die Salsice unterheben und etwas Parmesan dazugeben. Mit gehackten Kräutern zu den Garnelen servieren.



Meine Lieblings-Hamburger

ZUTATEN: 200 g feinstes Hamburger-Hackfleisch, 1 Vollkorn-Hamburger Brötchen, 1 Tomate, ½ Zwiebel, 1 Bund Rucola, 1 Scheibe Almkäse, Dijonsenf, Ketchup, Mayo (selbstgemacht), Salz/ Pfeffer

Das Hamburgerfleisch nur mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen, dann zu einem Hamburger in der Burgerpresse formen. Auf den vorgeheizten Grill legen und bei hoher Hitze nach Wunsch medium- oder durchgrillen. Das Brötchen halbieren und kurz auf dem Grill von beiden Seiten toasten.

Jetzt nach Belieben belegen und sich schmecken lassen.



Hähnchen vom Grill auf Gemüse

ZUTATEN: 1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 800 g), 500 g gemischtes Gemüse, je nach Saison.

Für die Marinade: 2 Knoblauchzehen, 4 cl Sojasauce hell, 6 cl Dunkelbier, je 1 Messerspitze Pfeffer, Paprika edelsüß, Kreuzkümmelpulver

Die Marinade vermischen, das Hähnchen damit einreiben und für 45 Min. an einem kühlen Ort ziehen lassen. In die Grillschalen das gewürfelte Gemüse geben, darauf das marinierte Hähnchen legen und bei indirekter Hitze ca. 160°C, für mind. 40 Min. grillen. Immer wieder mit der verbliebenen Marinade und dem austretenden Saft überpinseln. Wenn das Hähnchen fast fertig ist, dem Hähnchen auf 200°C noch etwas Farbe geben.

In ganz Europa das Beste, was man gewinnen kann.

**10 X 1 GRILLKURS MIT DEM
RÖSLE-GRILLTEAM AUF
HOF SCHERGENGGRUB**

Mitmachen können Sie unter www.roesle.de/Gewinnspiel



Smoker, Pelletgrill, Buddy und Gasgrill-Station.

Die Neuen öffnen neue Grillwelten.

Neuheiten 2015



PELLETGRILL

ECHTES GRILLEN ÜBER HOLZFEUER

PELLETVORRAT

von mehr als 10 kg für bis zu 62 Stunden garen (modellabhängig)

TEMPERATUREN

von 80 °C bis zu 380 °C präzise einstellbar (modellabhängig)

GRILLFLÄCHE:

5.744 CM² (modellabhängig)

GRILLROSTE

aus 8 mm starkem Edelstahl

ZÜNDUNG

automatisch, per Knopfdruck

MONTAGE

massives Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl; einfache, schnelle Montage, Gerät teilweise vormontiert

ITC

intelligente Temperatur Kontrolle; 2 Messfühler für Garraum und Kerntemperatur stellen sicher, dass das Grillgut ideal gegart wird

GUMMIRÄDER

sorgen für mühelosen und bequemen Transport

GRILLMETHODEN

für alle Grillmethoden geeignet: direkt, indirekt, Niedertemperaturgaren und Räuchern

PERFEKTE HITZEVERTEILUNG

Konvektionssystem mit Hochleistungslüftern ermöglicht gleichmäßige Hitzezirkulation für zartes und saftiges Fleisch

HOLZPELLET

ökologische Befeuerung durch naturbelassene Holzpellets

GESUNDE VORTEILE

gesundes Grillen ohne Fettbrand



GASGRILL BBQ-Station VISION G3 & G4

GRILLFLÄCHE

VISION G3: 65 x 48 cm = 3.120 cm²
VISION G4: 80 x 48 cm = 3.840 cm²

DECKELTHERMOMETER

das große Deckelthermometer ist gut ablesbar, die Anzeige erfolgt in °C und °F

DECKEL MIT GLASEINSAZ

Jederzeit Einblick in den Garraum, ohne den Deckel zu öffnen. Die Temperatur bleibt während des Grillens konstant und der Garprozess wird nicht unterbrochen

GUSSBRENNER

Hochleistungsbrenner aus Gusseisen sorgen mit je 5,3 kW für reines Grillvergnügen

JET FLAME ZÜNDSYSTEM

KOMFORTABLE ARBEITSHÖHE

die ergonomische Höhe von 90 cm gewährleistet ein komfortables Arbeiten am Grill

INTEGRIERTER SEITENBRENNER

im Ablagetisch integrierter Seitenbrenner mit 3,5 kW und elektronischer Zündung auf Knopfdruck; ideal zum Zubereiten von Beilagen oder Saucen. Im geschlossenen Zustand als Arbeitsfläche nutzbar

FETTAUFFANGBLECH

großzügiges Auffangblech für herabtropfende Flüssigkeiten; Entnahme zur Reinigung auf der Rückseite möglich

EINFACHE, SCHNELLE MONTAGE

teilweise vormontiert

STAURAUUM

großzügiger Stauraum unter dem Grill für Gasflaschen bis zu 11 kg und viel Zubehör; Haken für Grillbesteck und ein Köcher für z.B. Saucen sind enthalten

MOBILITÄT

Gummiräder sorgen für mühelosen und bequemen Transport

MATERIAL

Gasgrill aus porzellanemalliertem Stahl, schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl





BUDDY G40

UNIVERSELL EINSETZBAR
für drinnen und draußen

PERFEKTE GRILLTEMPERATUR
bis zu 300 °C auf der Grillplatte für ein echtes
Grillerlebnis

GRILLFLÄCHE:
Durchmesser der Grillfläche 37 cm/1.075 cm²

GRILLPLATTE
aus Gusseisen emailliert

MULTI-FLAME-TECHNOLOGY (MFT)
MFT-Brenner mit ca. 2.000 Watt

FLAMMWÄCHTER
für sicheres Grillen in Gebäuden

GASVORRAT
Betrieb mit einer handelsüblichen Butan-
gas-Ventilkartusche mit ca. 205 g Inhalt

TEMPERATURSTEUERUNG
Stufenlos regelbarer Brenner

ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG

FETTAUFFANGSCHALE

STAUFACH
für Ersatzkartusche oder Grillutensilien

ZUBEHÖR OPTIONAL
1. Tragetasche RÖSLE Buddy G40
Art.-Nr. 25115
2. Garglocke RÖSLE Buddy G40
Art.-Nr. 25114



SMOKER No.1 F50

GRILLFLÄCHE
extra große Grillfläche
2 x Ø 50 cm, 2 x 1.885 cm²

DECKELTHERMOMETER
das große Deckelthermometer ist gut ablesbar,
die Anzeige erfolgt in °C und °F

PRAKTISCHES DECKELSCHARNIER
kein lästiges Ablegen des Deckels mehr; das
Scharnier garantiert schnelles Öffnen und
Schließen des Deckels mit nur einer Hand

KOMFORTABLE ARBEITSHÖHE
die ergonomische Höhe von 100 cm und 73 cm
gewährleistet ein komfortables Arbeiten am
Grill

WENDE-KOHLEROST
patentierter Wende-Kohlerost für direktes und
indirektes Grillen

MATERIAL
Smoker aus porzellanemailliertem Stahl,
schwarz; Rohrrahmen aus Aluminium, silber

ASCHE-AUFFANGBEHÄLTER
größzügiger Asche-Auffangbehälter

WÄRMESPEICHER
integrierter Wärmebehälter mit 7 Litern Inhalt
sorgt für eine gleichbleibende Temperatur wäh-
rend des Garens

LÜFTUNG
durch die präzise Einstellung der Luftzufuhr
kann die Temperatur im Garraum gesteuert
werden

MOBILITÄT
große Räder sorgen für mühelosen Transport
des Grills

ZUBEHÖR
2 Grillroste und Smokerhaken für ganze Fische
inklusive

EINFACHE, SCHNELLE MONTAGE
teilweise vormontiert



UNSER NEUER PELLETRILL

Unterschiedliche Modelle für jeden Geschmack.



Pelletgrill: Modelle mit Unterschrank



Das Profimodell

Pelletgrill Memphis Elite
Temperaturbereich: 80 – 380 °C
Grillfläche: 5.477 cm²
Konvektionssystem: 2 Lüfter
Pelletvorrat: 10,9 kg

Der Pelletgrill für den ambitionierten Grillen

Pelletgrill Memphis PRO
Temperaturbereich: 80 – 344 °C
Grillfläche: 3.631 cm²
Konvektionssystem: 2 Lüfter
Pelletvorrat: 7,5 kg



Der Einsteiger für Feinschmecker

Pelletgrill Memphis Advantage Plus
Temperaturbereich: 90 – 316 °C
Grillfläche: 2.753 cm²
Konvektionssystem: 1 Lüfter
Pelletvorrat: 5,45 kg

NEU

Pelletgrill: Einbaumodelle

Diese Modelle sind für den Festeinbau im Außenbereich vorgesehen. Die Geräte verfügen über keinen Unterschrank und können somit in vorhandene Möbel oder Mauern eingesetzt werden.



Pelletgrill Memphis Elite Built-In

Temperaturbereich: 80 – 380 °C
Grillfläche: 5.477 cm²
Konvektionssystem: 2 Lüfter
Pelletvorrat: 10,9 kg



Pelletgrill Memphis PRO Built-In

Temperaturbereich: 80 – 344 °C
Grillfläche: 3.631 cm²
Konvektionssystem: 2 Lüfter
Pelletvorrat: 7,5 kg

UNSER PELLET-SORTIMENT

Natures Way Pellets

Die speziell für den Einsatz in Pelletgrills optimierten Grillpellets bestehen zu 100% aus reinem Naturhartholz ohne jegliche Art von Zusätzen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Grillpellets enthalten diese keine Rinde, so dass die Verbrennung äußerst aschearm ist.

Die Natures Way Grillpellets erhalten Sie in einfach zu verwendenden 9 kg Beuteln. Folgende Auswahl an natürlichen Hartholzpellets stehen zur Verfügung: Apfel, Hickory, Kirsche, Mesquite.



Es gibt noch mehr gute Neuigkeiten.



Durchdachtes Zubehör und praktisches Werkzeug zum perfekten Hantieren. **Neuheiten 2015**



1. Pulled Pork Gabeln 2er-Set

- Ein Muss für die Königsdisziplin „Pulled Pork“ beim Barbecue
- Pulled Pork Gabeln werden zum Zerteilen/Pullen von z.B. fertig gegartem Pulled Pork verwendet
- Effektiv und einfach in der Handhabung
- Auch zum Transport von großen Fleischstücken geeignet

2. Gussrost RS Ø 50/60cm

- Gussrost emailliert
- Das massive Material speichert viel Wärme und sorgt für ein gutes Branding auf dem Grillgut
- 2 Edelstahlgriffe für einfachen Transport
- Eigenständiges Gussrostdesign
- Passend für alle Kugelgrillmodelle mit Ø 50/60cm

3. Barbecue-Cap Grill and Chill

- Mit hochwertigem Stick
- 100% Baumwolle

4. Hot Dog Griller

- Grillhilfe für bis zu 5 Hot Dog Würstchen
- Einfaches und gleichzeitiges Wenden von allen geraden Würstchen mit einem Handgriff
- Griff abnehmbar



5. Steakbesteck Set 4-tlg.

- 2 Steakmesser mit rückenspitzer Klinge
- 2 Steakgabeln
- Kunststoffgriff mit 3 Nieten
- Mit praktischer Holzbox zur Aufbewahrung

6. Barbecue-Schürze Grill and Chill

- Mit hochwertigem Stick
- 100% Baumwolle

7. Hähnchenrack

- Der perfekte Halter für Chicken Wings und Hähnchenunterkeulen
- Platzsparend und zur einfachen Zubereitung von bis zu 12 Hähnchenteilen
- Gleichmäßiges Grillen der Hähnchenteile, kein Wenden notwendig
- Platzsparende Aufbewahrung

8. Braten- und Rippchenhalter klein

- Als Halter für Rippchen, bzw. umgedreht als Bratenkorb auf dem Grill verwendbar
- Der Braten kann am Stück mit dem Bratenkorb gut und sicher transportiert werden
- Mit praktischen seitlichen Griffen
- Passend für Gasgrill Buddy und Kugelgrills ab Ø 47cm



RÖSLE GMBH & CO. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
D-87616 Marktoberdorf
Telefon +49 8342 912-0
Telefax +49 8342 912-190

info@roesle.de
www.roesle.de

