

## Volkssport für Feinschmecker

Die SÜFFA 2017 zeigt Lösungen fürs Grillgeschäft. Unter den vielen raffinierten Neuheiten ist der Riesen-Smoker der Firma Walter Ludwig (Halle 9 Stand A71) bestimmt ein besonderer Hingucker: Der „Big Louis“ kann problemlos ganze Firmenbelegschaften verköstigen.



Grill-, Regional- und Bio-Boom sorgen für eine steigende Nachfrage nach hochwertigem Fleisch. Vom 21. bis 23. Oktober zeigt die Stuttgarter SÜFFA, die Fachmesse für die Fleischbranche, Lösungen für gute Geschäfte rund um die heiße Ware vom Rost. Mit dem Grill-Boom hat sich beim Kunden ein neues Qualitätsbewusstsein für das Grillgut entwickelt: Wer als Grillmeister etwas auf sich hält, schwört auf so genannte „New Cuts“ - edle und speziell für das Grillen vorbereitete Fleischstücke, die beim Zuschnitt besondere Kenntnisse

erfordern und von manchen Erzeugern daher bereits vorgeschritten an den Fachhandel ausgeliefert werden. Neuer Renner bei Steak-Liebhabern ist das extrem zarte „Flat Iron Steak“, das dem T-Bone mittlerweile den Rang abgelaufen hat. Daneben entdeckt man aber auch Stücke wieder, die schon zu Großmutterzeiten bekannt waren, etwa das von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Halle 7 Stand C51) angebotene „Bürgermeisterstück“. Dank wachsendem Bio- und Regional-Bewusstsein erlebt auch das heimische Wildbret derzeit ein Nachfrage-Plus.

„Eingefleischte“ Grillspezialisten diskutieren leidenschaftlich die Vorzüge von Smoker, Holzkohle- oder Gasgrill. Im Profibereich hat das Ganze freilich andere Dimensionen: Die SÜFFA bietet einen Überblick über das riesige Angebot vom kostengünstigen Gastro-Bräter bis hin zu wuchtigen Ochsengrills von Beelonia (Halle 9 Stand D59) oder KSF (Halle 7 Stand D02).

Eine wahre Wissenschaft für sich ist die Fleischreifung. Zur Grillsaison geht seit einigen Jahren vor allem hochwertiges Rindfleisch immer häufiger über die Theke. Für erstklassiges „Dry Aged Beef“, das etwa vier Wochen lang am Knochen trocken reift, kommt nur besonders marmorierte Ware mit einer ausgeprägten, gleichmäßigen Fettschicht in Frage. Den passenden Reifeschrank, der sich im Verkaufsraum werbewirksam in Szene setzen lässt, hat auf der SÜFFA unter anderem die Firma Landig und Lava (Halle 9 Stand A12) im Angebot.

So vielseitig wie die Produktauswahl sind auch die auf der SÜFFA vorgestellten Zubereitungsmöglichkeiten. Eine breite Palette an Soßen, Gewürzen und Marinaden bedient dazu die unterschiedlichsten kulinarischen Vorlieben von süßsauer bis deftig-scharf. Auf der SÜFFA sind alle namhaften Anbieter dieser Produktgruppe vertreten. Der Gewürzspezialist Indasia (Halle 9 Stand C71) etwa setzt in der Grillsaison 2017 geschmacklich auf das zart-rauchige „American BBQ“. Mit Produkten wie „Smoked Sugar“ bietet auch der Aromaspezialist Red Arrow (Halle 9 Stand

D61) „flüssiges Gold“ für leckere Barbecue-Soßen im amerikanischen Stil.

Ebenfalls aus Amerika schwappte vor einiger Zeit die Pulled-Meat-Welle zu uns: langsam gegartes, zerkleinertes Fleisch, das meist in einem Brötchen serviert wird. Vielerorts hat Pulled-Meat im gehobenen Snack-Bereich Einzug gehalten, wo das zeitintensive Grillen bislang eher ein Nischendasein fristete. Eine auf der SÜFFA präsentierte Neuheit aus dem Hause Aichinger (Halle 9 Stand C11) könnte dies bald ändern: Der vollautomatisierte, kompakte Gastrogrill ROG - ROLL'N'GRILL sorgt mit 80 Portionen in gerade einmal 60 Minuten für allzeit frischen Gemüse-, Fisch- und Fleischgenuss.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**