7 Grill-Tipps von Adi Matzek

Die besten Grill-Tipps von dem österreichischen Grill-Doppelweltmeister

Grillkurs mit Adi Matzek
© Johannes Kernmayer

Grillweltmeister Adi Matzek ist ein absoluter Könner mit der Grillzange: Für Fleisch & Co hat der Maestro sieben Tipps zusammengestellt, wie Fleischer:innen den Hype rund ums Grillen vielleicht besser nutzen können. Wer noch mehr in Sachen Grillen in seinem Betrieb umsetzen will, der kann sich auch dem Austrian Butcher Circle anschließen – dazu gibt es alle Infos unter www.grillschule.at.

TIPP EINS: die neue Fleischkategorie Kalb Rose

Kalb einmal anders! Kalb Rose ist ein relativ neues Produkt, das einen sehr starken eigenen Charakter entwickelt hat. Ein Test dieser neuen Kategorie zahlt sich auf alle Fälle aus, mit etwas dunklerer Fleischfarbe und einem wesentlich höheren Gewicht als normales Kalbfleisch ergibt sich ein interessantes Produkt, welches eventuell auch für ein jüngeres Zielpublikum passen kann. Die Niederösterreichische Rinderbörse hat hier eine beachtliche Entwicklungsarbeit geleistet, dort bekommen Sie auch Infomaterial und die Beschaffungswege, aber auch ein sensationelles POS-Material für Ihre Kund:innen.

Die neue Fleischkategorie Kalb Rose. © Lukas Rauch

TIPP ZWEI: Schwein einmal anders angeboten

Wann haben Sie das letzte Mal eine Überarbeitung Ihrer

Zerlegung mit den Schnittlisten umgesetzt? Sollte das einige Zeit her sein, dann passt es jetzt gerade optimal! Überprüfen Sie, wie Ihre Möglichkeiten bei den klassischen Spareribs, den Karreeknochen sind und versuchen Sie an den Spareribs entlang etwas mehr Fleisch, vor allem vom Kettenbereich auf die Ribs, zu schneiden. Damit haben Sie automatisch mehr Gewicht an den Ribs und die Kund:innen wird Ihnen auch durch einen höheren Preis danken. Auf der anderen Seite ist dieser Schnitt für jene, die sehr viele Karreerosen benötigen, eigentlich ein MUSS! Da die Kette ja auf ein Verarbeitungsfleisch 70/30 reduziert wird und sich diesen Verlust eigentlich niemand leisten kann. Auch vom Schopf können ganz einfach einmal Presa, Pluma und Money Muscle herausgeschnitten werden, vor allem wenn Sie eher gut durchwachsene Qualitäten in der Fleischbank verkaufen. Beratungen dazu bieten wir sehr gerne in einem kombinierten Grillseminar mit Fleisch-Special-Cuts in meiner Grillschule an.

TIPP DREI: Rind einmal anders angeboten

Bieten Sie eine einzige Art von Rindfleisch wie z. B. klassisch Fleckvieh an oder bieten Sie Ihren Kund:innen eine Rassenvielfalt? Wenn Sie einer Rasse treu bleiben, könnten Sie in der Zukunft ein Problem bekommen. Kunden wollen immer wieder neue Erlebnisse und Besonderheiten. Treue ist ja eine wertbeständige Handlung, es könnte aber auch sein dass Sie dabei mit Ihrem Angebot auf der Strecke bleiben. Dies soll keine Aufforderung zum Griff auf ausländisches Fleisch sein. Bei uns in Österreich haben wir schon einige Anbieter verschiedener Rassen. Es lohnt sich durchaus, eine regionale Kooperation mit einem Anbieter von in Österreich gezüchteten Rassen einzugehen. Es kann auch beim Fleckvieh der gewohnte gute Qualitätsstandard weiter ausgebaut werden, aber ab und zu ein Zusatzangebot kann Mehrwert bedeuten.

TIPP VIER: Grillseminar nach außen für Kunden als Eventtipp

Kundenbindung bzw. -belohnung über die Zusammenarbeit mit Grillschulen oder Grillprofis. Gestalten Sie im Betrieb oder bei einem Ihrer besten Gastrokunden einen besonderen Abend für Ihre Topkunden. Verkaufen Sie limitierte Tickets oder finanzieren Sie aus Ihrem Werbebudget einmal einen derartigen Kundenabend mit dem Grill- oder BBQ-Thema oder einem Schwerpunktthema, welches eventuell auch in Ihrer Theke

abgebildet wird bzw. werden soll. Eine Querfinanzierung ergibt sich automatisch, wenn Sie einige Journalisten und Meinungsbildner einladen.

TIPP FÜNF: Gerätevielfalt und Geräteboom

Die Feuerküche kehrt in die Gärten zurück. Zusätzlich zu Kugelgrill und Co sind nach wie vor die tollen Gasgrillgeräte auf dem Vormarsch. Unabhängig davon gibt es einige Trends wie die Lagerfeuerküche, die vor allem Menschen mit Gärten genießen können. Die Tisch und Sitzgrillgeräte, die mit Holz befeuert werden und mit einer massiven Stahlplatte ausgerüstet sind, gewinnen immer mehr die Gunst der Kundenschicht. Das Lagerfeuerfeeling ist unvergleichlich, zusätzlich ist auch für die kalte Jahreszeit eine Wärmequelle mit Feueremotion ein toller Begleiter. Das oft unbeliebte Putzen reduziert sich auf ein Minimum weil die Platte nur mit der Spachtel gereinigt wird und mit Öl neu versiegelt wieder auf die nächste Grillchallenge wartet. Die Gasgrillhersteller haben auf diesen Umstand längst reagiert und bieten verschiedenste Arten von Planchas mit verschiedenen Materialien an. Sie sehen: Die Grillzange in der Hand des Grillmeisters wird immer mehr auch durch die Spachtel ergänzt. Diesem Umstand sollte auch die Grilltheke immer wieder angepasst werden.

TIPP SECHS: Grillseminar nach innen, Mitarbeitermotivation

Das Beste in der Mitarbeiterschulung ist die Motivation. Die beste Motivation erhalte ich bei einem geringen Stresspegel oder einem beherrschbaren Stresspegel. Wenig Stress beginnt bei hoher Kompetenz und Fachwissen, dies erlange ich über Fortbildung. Fortbildung in Form einer Teambuildingmaßnahme mit eigenen oder Fremdprodukten in Form eines Grillseminars mit dem Firmenteam im Betrieb oder auch perfekt für einen Firmenausflug mit Standortwechsel. Die perfekte Umsetzung gelingt mit einem Angebots-Check von vorhandenen Grillseminaren bzw. mit der gemeinsamen Konzepterarbeitung mit dem Grillschulangebot, das auf die Firmenbedürfnisse angepasst werden kann. Sie erhalten im Zuge eines gemeinsamen, sensorischen Erlebnisses neue, vertiefte Kompetenzen. Eventuell unterschiedliche Wahrnehmungen in der Firmenstruktur werden danach vielleicht nicht mehr als trennend, sondern gar als bereichernd empfunden. Durch diesen Austausch beim gemeinsamen Erfahren und Erlernen von

außenstehenden Betriebspersonen können sich auch neue Elemente in der Firmenstruktur oder auch bis in die Angebotspalette ergeben.

TIPP SIEBEN: Eventtipp zur Grillsaison 2022

Die jährlich stattfindende Grill-Staatsmeisterschaft findet am 24. und 25. Juni in Kaindorf in der Steiermark statt. Mischen Sie sich unters Publikum, sehen Sie, staunen Sie und verkosten Sie! Dort erleben Sie den An- spruch Ihrer Kund:innen von morgen.