

Im TV: Neues zu Feuer & #038; Fleisch

Eine zweiteilige Dokumentation zum Thema Fleisch & Genuss erfreut in diesem Sommer die Seher von Servus-TV On.



Hier geht es um Braten, Rösten, Brutzeln über und direkt im Feuer. © ServusTV

Feuer gart das Fleisch

Das Spiel mit dem Feuer ist eine Faszination, der sich Spitzenköche wie **Lucki Maurer**, Grillstaatsmeisterin Jenny Gruber und der mehrfache Grillweltmeister **Leo Gradl** hingeben. Sie braten, rösten, brutzeln über und direkt im Feuer. Auf heißen Kohlen mit Glut und Rauch entfachen sie Aromen, die nur Meister ihren erlesenen Zutaten entlocken, egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die Urform der Outdoorküche ist ihre Leidenschaft. Es ist mehr als Grillen oder Barbecue, es ist einfach die "Kunst der Feuerköche".

Die erste Sendung mit dem schönen Namen „Fleisch - Feuer frei!“ wurde erstmals am Freitag 26.Mai 2023 in ServusTV On ausgestrahlt. In der **ServusTV On Mediathek** können Sie den interessanten Beitrag unter dem folgenden link jederzeit abrufen:

<https://www.servustv.com/volkskultur/v/aa3639297dzjeztuyp6m/>



Grillstaatsmeisterin Jenny Gruber zerlegt in Salzlag gebratene Hendl. © ServusTV / Thomas Beckmann

Wildbret ist Bio-Fleisch

Und wer damit noch nicht genug Fleischeslust erlebt hat, der kann auf selbigem Sender am Freitag den 7. Juli 2023, ab 21.10 h, den zweiten Teil „Fleisch - Wild unterwegs!“ anschauen. Hier geht es um Bio-Fleisch von Tieren, die stressfrei leben und sich von Gräsern und Kräutern ernähren. Wer gute Lebensmittel genießen will, die regional, naturbelassen und nachhaltig sind – für den führt kein Weg am Wild vorbei. Durch Massentierhaltung ist der Fleischkonsum in Verruf geraten. Haubenköche, wie **Rudi Obauer**, "The Taste" Gewinnerin Paula Bründl, Grillmeister, wie **Tom Heinzle** und Edel-Metzger **Johannes "Jogi" Bischof** arbeiten seit jeher mit tierwürdigeren Alternativen und sind wild unterwegs. Seit mehreren Jahren liegt deshalb Wildfleisch im Trend – von freilebenden Tieren aus unseren heimischen Wäldern. In den Flammen, über der Glut oder im rauchigen Smoker zaubern Feuerköche aus Wild wahre Delikatessen.



Johannes „Jogi“ Bischof rät jedem Kunden : Iss weniger Fleisch! Dafür aber hochwertige Ware! © Der Jogi

Den bekannten Grilltrainer Tom Heinzle, hat der Besuch eines Tiermastbetriebes einst so geschockt, dass er jahrelang kein Fleisch mehr gegessen hat – obwohl er es in seinen Kursen zubereitet hat. Für **Paula Bründl** war schon immer klar, dass die Natur bestimmt, was beim Kochen passiert. Sie ist Jägerin und holt sich auch Zutaten aus der Natur.



Für Köchin und Jägerin Paula Bründl war schon immer klar, dass die Natur bestimmt, was beim Kochen passiert. © Bründl Sports

Die Philosophie hat sie auch mit ihrem Mentor, Haubenkoch Rudi Obauer, vertieft. In seinem Buch, "Der Jaga und der Koch" zeigt der Küchenstar aus Werfen, sein ganzes Können. Wenn die Zutaten stimmen, reicht ihm auch eine einfache Feuerstelle auf seiner Alm. "Der Jogi und der Koch" heißt es bei Johannes Bischof, dem Delikatessen-Metzger aus dem wilden Westen: Bezau in Vorarlberg. Er rät jedem Kunden nur eines: Iss weniger Fleisch! Dafür aber hochwertige Ware, puristisch zubereitet. Dazu braucht der Feuerkoch nur drei Zutaten: Fleisch, Salz und

Rauch.

Und wie man das alles auch selber umsetzen kann, lernt man dann hier.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at