

# KAFFEE-SÄTZE

J.J. Darbovens gastronomische Internet-Expertentipps

Ausgabe Juli 2006

## Der Duft des Sommers

**Nun kommt die Zeit der Grill-Feste. Wenn das Fleisch auf dem Rost brutzelt und die Luft von einem köstlichen Duft erfüllt ist, dann ist der Sommer da! Bieten auch Sie Ihren Gästen einen wunderbaren Barbecue-Abend.**

Das Wort Barbecue kommt vermutlich von den Indianern auf Haiti. Sie bezeichneten damit das Braten eines Holzspießes über dem offenen Feuer. Von dort kam es mit den Kreolen auf das amerikanische Festland. Noch heute gehört das Barbecue zu den Lieblingsbeschäftigungen der Amerikaner, aber auch der Deutschen! Laut einer Studie grillen acht von zehn Deutschen im Sommer regelmäßig.

Erfahren Sie auf den folgenden Seiten, mit welchen Rezepten, Ideen und Sicherheitsvorkehrungen Sie für Ihre Gäste einen gelungenen Grillabend veranstalten können.



Frühere Expertentipps sind für Sie verfügbar im Archiv [www.Darboven.com/Expertentipps](http://www.Darboven.com/Expertentipps). Anregungen, Tipps und Kritik geben Sie bitte direkt an: [Expertentipps@Darboven.com](mailto:Expertentipps@Darboven.com)

### Einfach lecker!

Ob Schwein, Lamm, Geflügel oder Rind – auf dieser Internetseite werden viele Rezeptideen rund ums Grillen vorgestellt, zusammen mit Marinaden, Saucen, Dips und Salaten. Auch Themen wie Fisch, Vegetarisches und Exotisches kommen nicht zu kurz. Verwöhnen Sie doch mal Ihre Gäste mit Rosmarin-Garnelen und gegrilltem Schafskäse!

[www.grillrezept.de](http://www.grillrezept.de)

### Grillen mit Plan

Auch die CMA, die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, widmet sich mit einer Spezialseite dem Thema Grillen. Dort gibt es sogar einen „Grillplaner“: Einfach Anzahl der erwarteten Gäste eingeben, und der Grillplaner berechnet, wie viel Würstchen und Fleischstücke auf der Einkaufsliste stehen sollen.

[http://www.cma.de/genuss\\_grillen.php](http://www.cma.de/genuss_grillen.php)

### Ein heißer Tipp

Eine sehr witzige Website kommt von der Firma Meggle – die mit der Kräuterbutter. Schauen Sie dort einfach mal vorbei und klicken Sie sich durch die wunderbar gestalteten Seiten! Das macht nicht nur Spaß, sondern bringt auch eine Menge Informationen rund ums Grillen. Von Rezepten über Tischdekoration bis zu Gesundheitsinformationen.

[www.grillen.net](http://www.grillen.net)

### Grillen gesund

Dass beim Grillen Schadstoffe freigesetzt werden können, weiß inzwischen jeder. Wie Sie diese vermeiden und das Grillen zu einem unbeschwertem Vergnügen für Ihre Gäste machen können, sagt Ihnen der nette Netdokter.

[www.netdokter.de/topic/grillen/grillen1.htm](http://www.netdokter.de/topic/grillen/grillen1.htm)

  
**J.J. DARBOVEN**  
KAFFEERÖSTEREI SEIT 1866