

MIT FEUEREIFER

„Allein Bratwurst und Lange Rote ziehen nicht mehr“, sagt Jürgen Pum von der Feinkost-Metzgerei Pum in Freiburg. Mit einem umfangreichen Angebot ist nicht nur diese Fleischerei immer am Puls der Grillzeit.

Salsiccia, Merguez, Käsegriller in vielen Varianten und moderne Fleischzuschnitte, seien es Spider Steak, Hanging Tender oder vom Schwein Secreto, das haben wir alles parat. Auch Gemüse – als Spieße mit Halloumi“, berichtet Jürgen Pum. Auch Grillkurse gibt’s hier. Selbst im Partyservice werde Grillen immer öfter nachgefragt. „Wir richten etwa 60 Grillfeste im Sommer aus“, sagt der Metzgermeister, der in seiner Fleischerei auch auf Dry Aged Fleisch – Schwein und Rind – setzt. Mit seinen Mitarbeitern führt er regelmäßig Schulungen und Verkostungen durch. „Grillen ist definitiv voll hip. Was früher der Mercedes in der Garage war, ist heute die Grillküche im Garten“, meint er augenzwinkernd. Einer, der die Grillszene gut kennt, ist der Barbecue-Experte Andreas Rummel. Er ist seit 2007 Profigriller und hat bereits zahlreiche Titel gewonnen. „Ein Metzger hat es selbst in der Hand, seinen qualifizierten Kunden Stücke jenseits von Filet oder Entrecote anzubieten“, rät er. In Grillseminaren zeigt er, was möglich ist: „Das Tier wird aufgewertet – durch die Verwendung möglichst vieler Stücke“, begründet er den Nebeneffekt für den Metzger, „Zwerchfell oder Nierenzapfen sind nur einige

Beispiele. Alternative Fleischschnitte, oft aus Amerika bekannt, werden zunehmend nachgefragt. Rindfleisch, durch eine 5-er Scheibe gedreht, ist perfekt für Burger“, weiß er. „Es gibt kein Lebensmittel, das man nicht auf dem Grill veredeln kann!“ lautet das Motto des international erfolgreichen Grillmeisters.

Das *Nubassa Gewürzwerk* führt bunte Grill- und Bratengewürze, Marinaden, Grillöle, Hackfleischwürzungen und Fix-Saucen zur Herstellung französischer Spezialitäten im Sortiment. Mit den vielseitig einsetzbaren Quicksoft-Marinaden, z. B. Provence Classic, Kräuter der Provence und Pariser Zwiebli, gelingen landestypische Gerichte zur Fußball-EM. Ein weiteres Highlight sind die neuen Gewürzmischungen: Der Geschmack Frankreichs gelangt mit Gewürzsalz Provencale, Pariser-Pfeffer oder Parisienne auf heimische Teller.