



LEBENSSTIL FÜR

ANSPRUCH

DEUTSCHLAND

GENTLEMEN'S QUARTERLY

SPORT

Topfit für London

UNSER AUTOR
TESTET 26
DISZIPLINEN:
JA, ALLE!

AUTOS >

**Knallharter
Test für die
Mercedes
A-Klasse**
(aber ohne Elch!)

BARBECUE >

**Grillen de luxe:
Austern, Obst
und Pizza!**

EXKLUSIV
Zum
40.
Kalender

< ROSIE HUNTINGTON

+ JOHNNY
DEPP

WERNER
SCHREYER

CHRISTIAN
BALE

GRANDMASTER
FLASH

DIE SCHÖNSTEN PIRELLI MODELS

**KATE MOSS,
ADRIANA LIMA,
LARA STONE** U.V.M.



Gedoppelt

DIE KOMBI MACHT'S:
SPIESSE IN DER
GOURMET-VARIANTE

I

SHRIMPS-ZITRONE

Sean Brock, Chef des „Husk“ in Charleston, South Carolina, pimpt die Küsten-Combo aus Shrimps und Zitrone auf, indem er den Spieß direkt vorm Grillen in einer Mischung aus fruchtigem Olivenöl, getrocknetem Basilikum und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer wendet.

II

SHISHITO PEPPERS – AUBERGINE

Japanische Shishito-Chilis sind dünnhäutige Gesellen, die zum Platzen neigen. Deswegen sind sie perfekt, um sie mit Ziegenkäse zu paaren. Dazu serviert Steve Redzikowski im „Oak“ in Boulder, Colorado, scharfe Harissapaste zum Dippen.

III

PFIRSICH UND ROTE ZWIEBEL

Chris Cosentino vom „Incan-to“ in San Francisco serviert diese gewagte Kombination mit Gorgonzolastreuseln und grüner Salsa.

mit Canola-Öl begießen,
grillen und mit herber
Zitronenbutter servieren.

5 Sardinen

Im Ganzen rösten, mit
Seesalz und Poblano-
Paprika abschmecken.

Typgerecht: gute Grilltechnik



1

Für Umweltbewusste Sollte einem die CO₂-Bilanz der Sommerparty Kopfzerbrechen bereiten, ist der Grill „Solarkocher Premium 14“ von Sun and Ice die ökologisch korrekte Anschaffung. Der futuristische Brutzler besteht aus recycelbarem Aluminium, funktioniert aber leider nur bei Sonnenschein. 395 Euro



2

Für Architekten Wenn man eh vorhatte, die eigene Grünanlage mal neu zu gestalten: Die Gartenküche von WWOO fängt mit Modulen ab 1,50 Meter Länge an. Vom Sideboard bis zum Waschbecken, vom Einbau-Smoker bis zur Feuerstelle. Ab 560 Euro



3

Für Profis Die Fortgeschrittenen-Version des Weber-Grills heißt „Performer Touch-N-Go Gourmet“. Mit Extrakohlebunker, großer Arbeitsplatte und Gaszündsystem. 600 Euro

4

Für Gourmets Induktionsherde kennt man eigentlich nur aus der Küche, nun gibt es auch welche für draußen. Der belgische Hersteller Induplus bietet seine Varianten „Beechboy“ und „Serveboy“ in verschiedenen Größen und Materialausführungen an. Spart Kohle, aber nur die aus Holz: Preis auf Anfrage



5

Für Camper

Ein Amerikaner mit Erfahrung auf deutschen Campingplätzen hat die „Field Kitchen K120C“ von Kanz Outdoors entworfen. Was für ein Kasten! Individuell erweiterbar. Ab 650 Euro

/ Kaufinfo Seite 169 /