WELCOME TO THE TRAEGERHOOD

2021 KATALOG

ROCK & ROLL
BEIM GRILLEN

BESUCH BEI
MEAT CHURCH

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

WEIBLICHE
GRILL-POWER

WiFIRE®
REVOLUTIONÄRE
STEUERUNG

DER HOLZPELLETGRILL – DAS ORIGINAL

TRAEGER ERFAND DEN ORIGINAL-HOLZPELLETGRILL

Damals, vor über 30 Jahren in Mount Angel, Oregon (USA). Seither sind wir mit den weltweit meistverkauften Pelletgrills marktführend in der Branche. Durch jahrzehntelange Erfahrung haben wir unsere Produkte perfektioniert. Ein Grill von Traeger verändert dein Grillerlebnis. Denn er liefert jedes Mal die gleiche überragende Leistung ab. Stille deinen Hunger nach Holzfeueraroma – mit Traeger.

TRAEGER-KATALOG 2021

INHALT

4 **WARUM EIN TRAEGER?**
SEIT DER ERFINDUNG UNSERES ORIGINAL-HOLZPELLETGRILLS GAB ES KEIN ZURÜCK MEHR.

6 **WiFIRE®-TECHNOLOGIE**
WIFIRE® VERSCHAFFT DIR GANZ NEUE GRILLERLEBNISSE.

8 **TIMBERLINE®**
DER TIMBERLINE IST UNSER RENNER BEIM GRILLEN MIT HOLZPELLETS!

12 **ACH DU HEILIGE KUH! WAS FÜR UNGLAUBLICHE AROMEN!**
BESUCH BEI MEAT CHURCH.

16 **IRONWOOD®**
HOCHWERTIGER GRILL MIT ÜBERRAGENDER LEISTUNG.

20 **CLOWN, LINE DANCER UND KÖNIG DER LOSSAGUNG**
ROCK & ROLL BEIM GRILLEN MIT JESPER BINZER.

26 **PRO-SERIE**
TRAEGER-QUALITÄT – WANN IMMER DU DEN GRILL ANZÜNDEST!

30 **PIRATEN ENTERN DIE GRILLKULTUR**
TREFFEN SIE DEN GOODFOODPIRATES-BLOG.

34 **TRAGBARE GRILLS**
DIE TRAGBAREN GRILLS SORGEN ÜBERALL FÜR DAS TYPISCHE HOLZFEUERAROMA.

35 **HARTHOLZPELLETS**
DIE PERFEKTE KOMBINATION.

38 **LECKERES ESSEN WIE NIE ZUVOR**
3 REZEPTE FÜR DEN TRAEGER-GRILL.

42 **ZUBEHÖR**
HALTE DEINE AUSRÜSTUNG BEREIT UND SEI AUF ALLES VORBEREITET.

46 **RUBS & SAUCEN**
KRÄFTIGE AROMEN FÜR DAS BESTE BBQ-ERLEBNIS.

49 **VORRATSBEHÄLTER**
FÜR FRISCHE PELLETS.

50 **ALLES KOCHBARE LÄSST SICH AUCH GRILLEN**
INTERVIEW MIT PIA KROMANN AUS DÄNEMARK.

54 **GRILL-VERGLEICH**
FINDE DEINEN LIEBLINGSGRILL VON TRAEGER.

1987
TRAEGER PRÄGT DIE BRANCHE

1991
EINFÜHRUNG DES HEIZSTABS MIT AUTOSTART

2002
EINFÜHRUNG DES TEMPERATUR-CONTROLLERS

2017
EINFÜHRUNG DER TRAEGER WiFIRE® APP

2019
TRAEGER PRÄGT DIE BRANCHE NEU

WARUM EIN TRAEGER HOLZPELLETGRILL?

Seit unserer Erfindung des Original-Holzpelletgrills gab es kein Zurück mehr.

Wir haben den perfekten Grill geschaffen, der sich außerordentlich einfach verwenden lässt. Wenn das Grillgut auf dem Grill liegt, kannst du dich zurücklehnen und mit deinen Gästen entspannen. Du erhältst authentische, rauchige Aromen und die saftigsten Steaks. Ob du also auf deinem Grill backst, räucherst, schmorst oder klassisch grillst – ein Traeger ist die optimale Wahl.

GESCHMACK

FAKT IST: ÜBER HOLZ GEGRILLTES GRILLGUT SCHMECKT BESSER

VIELSEITIGKEIT

GRILLEN, RÄUCHERN, BACKEN, BRATEN, RÖSTEN & SCHMOREN

LEICHTIGKEIT

KEINE ANLEITUNG NÖTIG. SET IT AND FORGET IT

GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT

PERFEKTE ERGEBNISSE BEI JEDEM GRILLEN

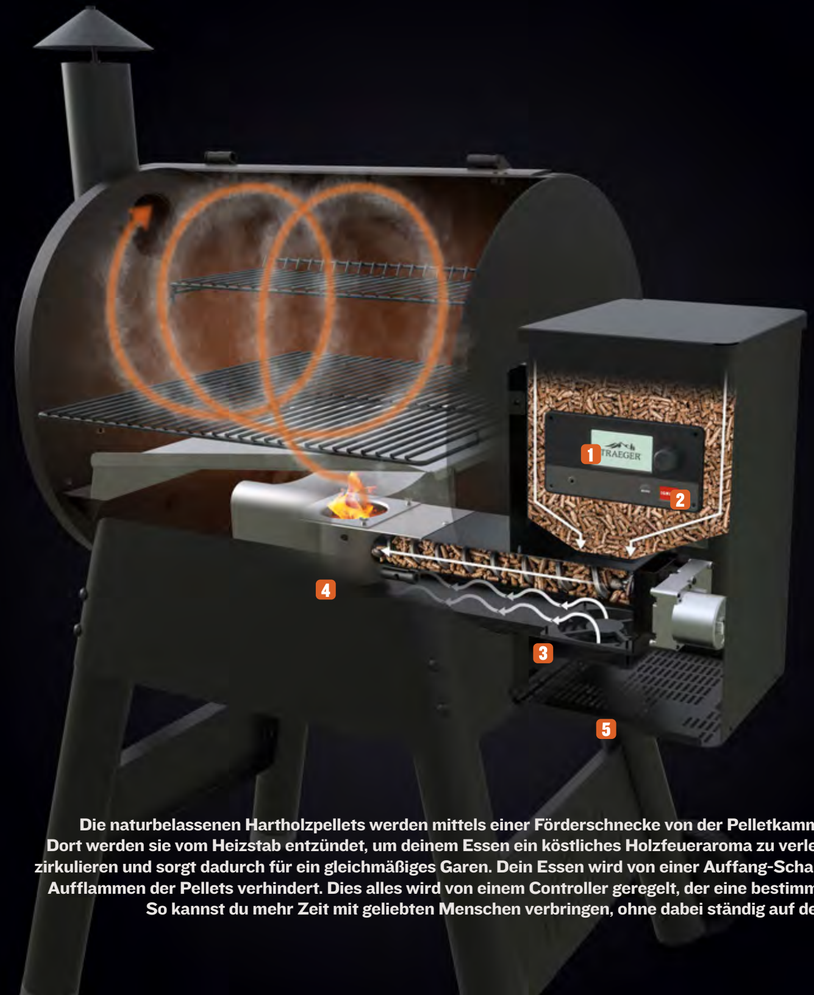
GEMEINSCHAFT

UNVERGESSLICHE MAHLZEITEN MIT FAMILIE UND FREUNDEN

SET IT & FORGET IT®

TRAEGER MAKES COOKING SIMPLE

HOW IT WORKS



1 **PELLETKAMMER**
HIER BEGINNT DER GESCHMACK. FÜLLE EINFACH DIE HOLZPELLETS DEINER WAHL EIN.

2 **CONTROLLER**
SCHALTE DEN GRILL AN UND STELLE DIE ERFORDERLICHE TEMPERATUR EIN.

3 **FÖRDERSCHNECKE**
DIE BESTE FÖRDERSCHNECKE DER BRANCHE TRANSPORTIERT DIE HARTHOLZPELLETS IN DIE BRENNKAMMER.

4 **BRENNKAMMER**
DER HEIZSTAB WIRD PER SELBSTZÜNDUNG AKTIVIERT UND ZÜNDET DIE PELLETS AN.

5 **LÜFTER**
DER DREHZAHLGEREGELTE LÜFTER FACHT DAS FEUER AN UND VERTEILT ZUGLEICH HITZE UND RAUCH UM DEIN GRILLGUT.

Die naturbelassenen Hartholzpellets werden mittels einer Förderschnecke von der Pelletkammer in die Brennkammer befördert. Dort werden sie vom Heizstab entzündet, um deinem Essen ein köstliches Holzfeueraroma zu verleihen. Ein Lüfter lässt Hitze und Rauch zirkulieren und sorgt dadurch für ein gleichmäßiges Garen. Dein Essen wird von einer Auffang-Schale vor dem Feuer geschützt, die auch ein Aufflammen der Pellets verhindert. Dies alles wird von einem Controller geregelt, der eine bestimmte Temperatur präzise aufrechterhält. So kannst du mehr Zeit mit geliebten Menschen verbringen, ohne dabei ständig auf den Grill achten zu müssen.

WiFIRE®-TECHNOLOGIE

EINE WELT DES GESCHMACKS IMMER ZUR HAND

WiFIRE® wurde ursprünglich in Zusammenarbeit mit der NASA entwickelt, damit Astronauten auf dem Mond kochen können. Diese Technologie bringt auch dein Grillerlebnis auf ein neues Level. Vom Überwachen und Anpassen der Grilltemperatur bis hin zur Benachrichtigung, wenn deine Speisen gar sind – mit WiFIRE ist es einfacher und komfortabler denn je, die bestmögliche Mahlzeit zu erzielen. Holzfeueraroma war noch nie so einfach.

TRAEGER-APP FÜR MOBILGERÄTE

- Grilltemperatur anpassen
- Temperatur des Grillguts überwachen
- Timer und Alarme einstellen
- Auf über 1.000 Rezepte zugreifen
- Erhältlich für die Apple Watch!

Google play | App Store

KONZENTRIERE DICH AUF DEINE FREUNDE

– DIE APP MACHT DEN REST!

LADE UNSERE APP HERUNTER

Du erhältst nicht nur einen Holzpelletgrill. Du erhältst auch den technologisch fortschrittlichsten Grill der Welt, den du mit unserer hochmodernen App vollständig steuern kannst. Tippe einfach auf dein Smartgerät, um auf Tausende von Rezepten zuzugreifen.
Du kannst zudem die Temperatur regeln, verschiedene Timer einstellen und die „Super Smoke"-Funktion aktivieren. All dies ist auch möglich, wenn du nicht zu Hause bist. Denn dein Traeger-Grill lässt sich vollkommen mithilfe einer WLAN-Verbindung und einer Cloud steuern.

REZEPTE

VON BEEF BRISKET BIS PIZZA: LASS DICH VON UNSEREN KULINARISCHEN KREATIONEN INSPIRIEREN.

GRILLGUIDE®

MIT GRILLGUIDE® GELINGT ALLES NOCH BESSER. LADE EIN REZEPT FÜR DEINEN GRILL HERUNTER UND ERHALTE EINE SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG FÜR DEN GESAMTEN GRILLVORGANG.

STEUERUNG

ÜBERWACHE DEINEN GRILL MITHILFE DER TRAEGER-APP UND STELLE IHN ÜBERALL UND ZU JEDER ZEIT EIN.

TRAEGER

TIMBERLINE

MIT WiFIRE®-TECHNOLOGIE

WILLKOMMEN IN DER HALL OF FLAME

Die Timberline-Serie steht für beispielloses Garen im Freien und modernste Grilltechnologie. Unser neuer D2®-Controller liefert überragende Grillergebnisse und eine verbesserte Rauchentwicklung. Die neue leistungsstarke Förderschnecke mit TurboTemp®-Technologie sorgt für einen ultraschnellen Start, damit du schneller und mit mehr Geschmack grillen kannst. Mit unserer integrierten, cloudbasierten WiFIRE®-Steuerung kannst du jederzeit und überall auf deinen Grill zugreifen. So kannst du mit deinem Smartgerät den Rauch erhöhen, individuelle Grillzyklen einstellen und Temperaturen von 75 bis 260 °C ändern oder aufrechterhalten. All dies ist in einem doppelwandigen Edelstahlinnenraum untergebracht. Rauch und Feuer bleiben eingeschlossen und Temperaturen werden präzise geregelt.

TIMBERLINE® SERIES – MIT WIFIRE®-TECHNOLOGIE

WILLKOMMEN IN DER HALL OF FLAME

TIMBERLINE850

TFB85WLEC

EIGENSCHAFTEN:

- TIMBERLINE D2® CONTROLLER
- WIFIRE®-TECHNOLOGIE
- D2®-ANTRIEBSSTRANG
- TURBOTEMP®
- GRILLGUIDE®
- TRU CONVECTION® SYSTEM
- „SUPER SMOKE"-MODUS
- WARMHALTEMODUS
- TRAEGER-PELLETSENSOR
- TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST® SYSTEM
- FLEISCHSONDE MIT AUFBEWAHRUNGSFACH
- DOPPELWANDIGER EDELSTAHLINNENRAUM
- EDELSTAHLROSTE AUF DREI EBENEN
- UNTERER GRILLROST MIT ZWEI POSITIONEN ZUM RÄUCHERN UND BRATEN
- VERDECKTES FETTMANAGEMENTSYSTEM
- FRONTABLAGE AUS EDELSTAHL
- PELLETKAMMER-ENTLEERUNG
- SEITENABLAGE AUS EDELSTAHL MIT HAKEN FÜR GRILLWERKZEUGE
- MAGNETISCHES BAMBUSSCHNEIDEBRETT
- STROMKABELAUFHÄNGUNG
- FESTSTELLBARE ROLLEN

SPEZIFIKATIONEN:

10,5 KW | 5.484 CM² GRILLFLÄCHE | PELLETKAMMER-VOLUMEN: 11 KG
HÖHE: 129 CM | BREITE: 117 CM | TIEFE: 71 CM | GEWICHT: 97 KG

EMPFOHLENES ZUBEHÖR

GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE – TIMBERLINE 850
ARTIKEL-NR.: BAC558

FETTPFANNENEINLAGE – TIMBERLINE
ARTIKEL-NR.: BAC582

DRIP TRAY LINERS (5 PACK) – TIMBERLINE 850
SKU: BAC570

TRAEGER-FAKTEN
Der Timberline ist unser Renner beim Grillen mit Holzpellets!

TIMBERLINE1300

TFB01WLEC

EIGENSCHAFTEN:

- TIMBERLINE D2® CONTROLLER
- WIFIRE®-TECHNOLOGIE
- D2®-ANTRIEBSSTRANG
- TURBOTEMP®
- GRILLGUIDE®
- TRU CONVECTION® SYSTEM
- „SUPER SMOKE"-MODUS
- WARMHALTEMODUS
- TRAEGER-PELLETSENSOR
- TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST® SYSTEM
- FLEISCHSONDE MIT AUFBEWAHRUNGSFACH
- DOPPELWANDIGER EDELSTAHLINNENRAUM
- EDELSTAHLROSTE AUF DREI EBENEN
- UNTERER GRILLROST MIT ZWEI POSITIONEN ZUM RÄUCHERN UND BRATEN
- VERDECKTES FETTMANAGEMENTSYSTEM
- FRONTABLAGE AUS EDELSTAHL
- PELLETKAMMER-ENTLEERUNG
- SEITENABLAGE AUS EDELSTAHL MIT HAKEN FÜR GRILLWERKZEUGE
- MAGNETISCHES BAMBUSSCHNEIDEBRETT
- STROMKABELAUFHÄNGUNG
- FESTSTELLBARE ROLLEN

SPEZIFIKATIONEN:

10,5 KW | 8.386 CM² GRILLFLÄCHE | PELLETKAMMER-VOLUMEN: 11 KG
HÖHE: 129 CM | BREITE: 147 CM | TIEFE: 71 CM | GEWICHT: 108 KG

EMPFOHLENES ZUBEHÖR

GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE – TIMBERLINE 1300
ARTIKEL-NR.: BAC559

FETTPFANNENEINLAGE – TIMBERLINE
ARTIKEL-NR.: BAC582

EINSATZ FÜR FETTAUFFANGBLECH (5ER-PACK) – TIMBERLINE 1300
ARTIKEL-NR.: BAC567

ACH DU HEILIGE KUH! WAS FÜR UNGLAUBLICHE AROMEN!

Matt Pittman wurde durch Zufall zum Unternehmensgründer. Er schloss sein Studium mit einem Master of Finance ab und arbeitete als Vice President in einem großen IT-Unternehmen. In seiner Freizeit zog es ihn stets nach draußen, zum Grillen. Irgendwann nahm er auch an Grillwettbewerben teil und entwickelte seine eigenen Gewürzmischungen. Als er den Beef Rub namens Meat Church Holy Cow vorführte, wurde sein Meat-Church-Unternehmen Realität.

Von Hanne Hedetoft
Fotos von Meat Church

„Seit meiner Kindheit liebe ich Essen. Ich bin mit zwei Großmüttern aufgewachsen, die mich immer gefragt haben, ob ich etwas zu essen möchte“, so Matt Pittmann. Er wurde in Tennessee im Süden der USA geboren, wo Schweinefleisch und Rippchen im Mittelpunkt der Grilltraditionen stehen. Als Kind hat er sich noch nicht wirklich fürs Grillen interessiert. Er verbrachte einfach gern Zeit mit seiner Großmutter June in der Küche, die ihm viel über das Kochen beibrachte.

„Ich stand mit am Herd, seit ich acht oder neun Jahre alt war; vielleicht war ich auch noch jünger. Erst als ich nach Texas zog, kam ich auf den Geschmack des Grillens.“

SCHRITT IN RICHTUNG MEAT CHURCH

Als Teenager war Matt mal zu Besuch in der Stadt Lockhart in der Nähe von Austin, Texas, die er als Hauptstadt des BBQ bezeichnet. Dort machte er eine Geschmackserfahrung, die sein Leben verändern sollte. „Im Süden der USA gibt es beim BBQ viel Schweinefleisch. Das Fleisch ist immer mariniert oder würzig. In Lockhart hingegen erlebte ich den reinen Geschmack von Rindfleisch, das nur mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt war. So begann meine Leidenschaft für das BBQ“, erklärt Matt.

Er absolvierte ein Studium im Bereich Finanzen und arbeitete von 1997 bis 2018 in der IT-Branche, in der er bis zum Vice President aufstieg und für die IT-Infrastruktur verantwortlich war.

„Es war nicht so interessant wie das Grillen“, sagt der zertifizierte Grillmeister lachend.

Einige der Grillwettbewerbe, an denen er aufgrund seines Hobbys teilnahm, wurden im Fernsehen übertragen. Er fand heraus, dass im Laden gekaufte Gewürzmischungen auf dem Bildschirm unscharf gemacht wurden, während die selbst hergestellten Mischungen deutlich zu erkennen waren.

„Ich beschloss, mein Beef Rub vor Ort herzustellen, und nannte es Meat Church Holy Cow. Ab da führt eins zum anderen. Mitte 2014 wurde Meat Church gegründet. Neben den Gewürzmischungen ging es in den ersten Jahren wirklich darum, dass ich draußen vor der Kamera grille“, erzählt Matt.

2018 gab er seinen Job auf, um sich vollkommen auf Meat Church zu konzentrieren. Mittlerweile verkauft das Unternehmen Gewürzmischungen, Rubs, Marinaden und eine große Auswahl an Grillartikeln. Man kann sich auch von den vielen Rezepten inspirieren lassen oder an Kursen von Meat Church teilnehmen. Aktuell verfügt das Unternehmen über sieben Mitarbeiter. Aber Matt lässt es sich nicht nehmen, die Kurse selbst zu leiten.

EINE BBQ-COMMUNITY

Der exklusivste Kurs findet bei Matt zu Hause statt. „Wir laden die Leute einfach zum Grillen in unserem Garten ein. Pro Tag können uns bis zu 40 Personen besuchen. Ich prahle gern damit, dass wir an einem ganzen Wochenende hier 80 Leute aus 18 verschiedenen Staaten und drei verschiedenen Ländern hatten – darunter aus Kanada und Italien“, so Matt.

Für ihn geht es beim BBQ um das Beisammensein und eine gemeinsame Leidenschaft: „In gewisser Weise ist es wie in alten Zeiten, als man Brieffreunde hatte. Man trifft sich oft in den sozialen Medien und tauscht Tipps, Tricks, Ideen und Rezepte aus. Im Laufe der Zeit wird man zu dicken Freunden. Einige meiner besten Freunde stammen aus der BBQ-Community.“

Das Grillen ermöglicht es Matt, viel Zeit im Freien zu verbringen. Früher ging er oft auf die Jagd, aber mit vier Kindern ist dafür viel weniger Zeit. Stattdessen fischt er nun gern am See, der sich in der Nähe seines Hauses befindet. „Für die Kinder von heute, die so viel Zeit vor Bildschirmen verbringen, ist es äußerst gesund, nach draußen zu gehen und zu grillen“, sagt er und fügt hinzu: „Normalerweise lieben Kinder gegrilltes Essen.“

AUF EINEM TRAEGER LÄSST SICH ALLES GRILLEN

Als wahrer Grillfan verfügt Matt über eine große Sammlung an Grillausrüstung. Selbstverständlich ist er auch glücklicher Besitzer eines Traeger-Grills. „Mit Holzpelletgrills kann man relativ einfach mit unglaublichen Aromen grillen – auch wenn man noch wenig Erfahrung hat. Ich liebe es, dem Grillgut so oft wie möglich einen rauchigen Geschmack zu

verleihen. Es ist leicht, die Holzpellets und damit die Aromen im Traeger zu wechseln“, erklärt Matt.
Er betont, wie einfach es mit einem Traeger-Grill sei, die Grilltemperatur zu regeln, sodass man, während der Grill im Garten bereits läuft, noch kleine Besorgungen tätigen könne. Denn das Essen kümmert sich um sich selbst.
„Das Grillen mit Holzpellets erleichtert es extrem, leckeres Essen zuzubereiten“, sagt er. Matt Pittman hat bisher noch nichts gefunden, was man auf einem Traeger nicht grillen kann.
„Hierauf kann man alles zubereiten. Gestern haben wir einen Chicken Pot Pie gemacht. Man kann sowohl Hähnchen als auch Steaks grillen. Aber Slow Food wie Pulled Pork und Beef Brisket ist mein Lieblingsessen vom Holzpelletgrill.“

GEDULD IST EINE TUGEND

Im Zentrum von Meat Church und allem, was Matt tut, steht sein Wunsch, andere dazu zu inspirieren, gutes Essen zu grillen. „Ich hoffe, ich kann Leute inspirieren, loszulegen und zu experimentieren. Es gibt kein Richtig oder Falsch. Mein Weg ist nicht der einzige Weg. Man muss verschiedene Dinge ausprobieren – und viel Geduld haben. Geduld ist das Wichtigste“, so Matt.
Er hat es nie bereut, durch Zufall zum Unternehmensgründer geworden zu sein.
„Es begann als Hobby. In den ersten Jahren von Meat Church habe ich mit den Videos, die ich gepostet habe, mein Wissen kostenlos weitergegeben. Es ist ein Privileg, heute von diesem Hobby leben zu können, aber das ist nicht die Essenz meiner BBQ-Leidenschaft.“
Das Essen, der Geschmack, die Gerüche und die Zeit im Freien machen das Grillen zu etwas Besonderem. Aber das Wichtigste ist die Gemeinschaft: „Eins der wichtigsten Elemente beim BBQ ist, dass man am Grill sitzt und tolle Erinnerungen mit Familie und Freunden schafft“, meint Matt.

DREI SCHNELLE FRAGEN:

WAS GRILLST DU AM LIEBSTEN?
Geräucherte Rinderrippchen.

WELCHE DEINER GEWÜRZMISCHUNGEN WÄRST DU?
Holy Voodoo. Sie ist süß, hat aber einen gewissen Kick.

WIE VIELE GRILLS BESITZT DU?
Etwa dreißig.

ACH DU HEILIGE KUH! – WAS FÜR UNGLAUBLICHE AROMEN!

TRAEGER

IRONWOOD

MIT WiFIRE®-TECHNOLOGIE

STEIGERE DEIN KÖNNEN

Der Ironwood erleichtert das Grillen auf Holzpellets und verleiht dem Grillgut mehr Geschmack als je zuvor. Er umfasst unsere fortschrittlichsten Funktionen, die bisher nur in unserer Premium-Serie zu finden waren. Dank dem leistungsstarken D2-Antriebsstrang und der TurboTemp®-Technologie erreicht der Ironwood schneller heißere Temperaturen und damit einen unvergleichlichen Geschmack. Das Downdraft Exhaust® System sorgt für eine optimale Verteilung von Rauch und Hitze um das Grillgut. Die WiFIRE®-Steuerung ermöglicht das Einstellen der Grilltemperatur, das Überwachen des Grillguts und sogar das Überprüfen des Pellet-Füllstands direkt mit deinem Smartgerät und der Traeger-App. So kannst du deinen Grill jederzeit von überall aus steuern.

IRONWOOD® SERIES – MIT WiFIRE®-TECHNOLOGIE

STEIGERE DEIN KÖNNEN

IRONWOOD650

TFB65BLFC

EIGENSCHAFTEN:

IRONWOOD D2® CONTROLLER
WiFIRE®-TECHNOLOGIE
D2®-ANTRIEBSSTRANG
TURBOTEMP®
TRU CONVECTION® SYSTEM
TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST® SYSTEM
„SUPER SMOKE"-MODUS
TRAEGER-PELLETSENSOR
FLEISCHSONDE MIT AUFBEWAHRUNGSFACH
DOPPELTE SEITENWANDISOLIERUNG
VERSTELLBARES ZWEI-EBENEN-GRILLROSTSYSTEM
UNTERER GRILLROST MIT ZWEI POSITIONEN ZUM RÄUCHERN UND BRATEN
VERSTELLBARER ZUSÄTZLICHER GRILLROST AUF DER OBEREN EBENE FÜR EINE OPTIMALE WÄRMEVERTEILUNG
SEITENABLAGE AUS EDELSTAHL MIT HAKEN FÜR GRILLWERKZEUGE
HAKEN AUF DER AUSSENSEITE ZUM AUFBEWAHREN EINES ZUSÄTZLICHEN GRILLROSTS
PELLETKAMMER-ENTLEERUNG
UNTERGESTELL IN A-FORM
GELÄNDETAUGLICHE RÄDER
FESTSTELLBARE ROLLEN

SPEZIFIKATIONEN:

10,5 KW | 4.194 CM² GRILLFLÄCHE | PELLETKAMMER-VOLUMEN: 9 KG
HÖHE: 119 CM | BREITE: 117 CM | TIEFE: 69 CM | GEWICHT: 66 KG

EMPFOHLENES ZUBEHÖR

GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE – IRONWOOD 650
ARTIKEL-NR.: BAC560

KLAPPBARE FRONTABLAGE – PRO 575/IRONWOOD 650
ARTIKEL-NR.: BAC563

EINSATZ FÜR FETTAUFFANGBLECH (5ER-PACK) – IRONWOOD 650
ARTIKEL-NR.: BAC565

TRAEGER-FAKTEN
Wenn du einen hochwertigen Grill mit überragender Leistung willst, ist der IRONWOOD 885 die perfekte Wahl für dich.

IRONWOOD885

TFB89BLFC

EIGENSCHAFTEN:

IRONWOOD D2® CONTROLLER
WiFIRE®-TECHNOLOGIE
D2®-ANTRIEBSSTRANG
TURBOTEMP®
TRU CONVECTION® SYSTEM
TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST® SYSTEM
„SUPER SMOKE"-MODUS
TRAEGER-PELLETSENSOR
FLEISCHSONDE MIT AUFBEWAHRUNGSFACH
DOPPELTE SEITENWANDISOLIERUNG
VERSTELLBARES ZWEI-EBENEN-GRILLROSTSYSTEM
UNTERER GRILLROST MIT ZWEI POSITIONEN ZUM RÄUCHERN UND BRATEN
VERSTELLBARER ZUSÄTZLICHER GRILLROST AUF DER OBEREN EBENE FÜR EINE OPTIMALE WÄRMEVERTEILUNG
SEITENABLAGE AUS EDELSTAHL MIT HAKEN FÜR GRILLWERKZEUGE
HAKEN AUF DER AUSSENSEITE ZUM AUFBEWAHREN EINES ZUSÄTZLICHEN GRILLROSTS
PELLETKAMMER-ENTLEERUNG
UNTERGESTELL IN A-FORM
GELÄNDETAUGLICHE RÄDER
FESTSTELLBARE ROLLEN

SPEZIFIKATIONEN:

10,5 KW | 5.709 CM² GRILLFLÄCHE | PELLETKAMMER-VOLUMEN: 9 KG
HÖHE: 119 CM | BREITE: 135 CM | TIEFE: 69 CM | GEWICHT: 78 KG

EMPFOHLENES ZUBEHÖR

GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE – IRONWOOD 885
ARTIKEL-NR.: BAC561

KLAPPBARE FRONTABLAGE – PRO 780/IRONWOOD 885
ARTIKEL-NR.: BAC564

EINSATZ FÜR FETTAUFFANGBLECH (5ER-PACK) – IRONWOOD 885
ARTIKEL-NR.: BAC569

CLOWN, LINE DANCER UND

KÖNIG DER LOSSAGUNG

Er versucht konsequent, die Ketten der Anpassung zu sprengen und sich von Erwartungen zu befreien. Laut eigener Aussage ist er auch ein Menschenfreund und eine singende Umsatzsteuer-Identifikationsnummer. Für Jesper Binzer – Leadsänger der dänischen Rockband D-A-D – ist das Leben ein Line Dance. Ein Balanceakt zwischen Handwerk und Kunst, Mut und Angst. Ein Balanceakt zwischen Clown und Dr. CorpsePaint – jetzt ausgestattet mit Grillschürze und -zange.

Von Hanne Hedetoft
Fotos von Claus Peuckert

„Viele Jahre lang war das tatsächlich mein Wunsch. Mein Finanzberater hätte sich sicher gefreut, weil sich dadurch wohl auch der Kundenstamm vergrößert hätte“, antwortet Jesper Binzer lachend auf die Frage, ob er als Amerikaner hätte geboren werden sollen.
Als Jugendlicher waren die USA sein ultimatives Ziel. Wie ein Leuchtfeuer am Horizont. In den letzten Jahren hat er sich immer wieder darauf zurückbesonnen, wie schön es ist, in Dänemark und Europa zu leben. Das bedeutet jedoch nicht, dass sein Herz nicht mehr für die USA schlägt. Vor allem nicht, wenn es um Musik geht. „Hier gibt es diese fantastische, kontrastreiche Mischung. Jazz und Blues gemischt mit Rock. Ein kultureller Kampf, der aus der Not heraus entsteht. Aus musikalischer Sicht ist es eine Goldgrube, in die ich kopfüber eintauchen kann, und der Hauptgrund, warum ich immer noch so von dem ‚American Way of Life‘ fasziniert bin“, erklärt Jesper.

SEI DEIN EIGENER PARTNER

Gelinde ausgedrückt ist Jesper Binzer ein erfahrener Spieler in der Welt des Rock ’n’ Roll. Seit 1982 ist er der Leadsänger von D-A-D. 1984 wurde sein jüngerer Bruder Jacob ebenfalls Teil der Band, die zwei Jahre später ihr Debüt mit dem Album „Call of The Wild“ feierte. Viele Alben und Konzerte von D-A-D später befand Jesper, dass es Zeit für sein erstes Soloalbum sei. „Dying is Easy“ wurde im November 2017 veröffentlicht. 2020 kam sein zweites Album „Save Your Soul“ heraus.
Als Solokünstler bildet Jesper seine eigene Band. Das lässt sich wahrscheinlich am besten als Partnerschaft beschreiben, bei der er daran arbeitet, verschiedene Aspekte seiner selbst in Einklang zu bringen.
„Kunst ist etwas, von dem man das Ende nicht kennt. Daher wird gute Kunst oft mit einer gewissen Angst verbunden. Denn einem steht bis zur letzten Sekunde das Wasser bis zum Hals. Es geht darum, den Prozess und sich selbst offen zu halten und die Inspiration, das Irrationale und das Unbewusste im Griff zu haben“, sagt Jesper. Er fährt fort:
„Dann gibt es da noch das Kunsthandwerk und den Kunsthandwerker. Methodisch vorzugehen und auf der Gitarre zu spielen, während die Familie schläft.“ Dass sich der Kunsthandwerker auf die Couch setzt und anfängt, mit der Gitarre zu klimpern, ist die wichtigste Bedingung, um den Künstler hervorzulocken. Auf dem Cover von „Save Your Soul“ spielt Jesper mit seiner Dualität. Er ließ sich teils als Clown und teils mit Corpsepaint ablichten, der im Black Metal verbreiteten Gesichtsbemalung. Jesper nennt sich selbst „Dr. CorpsePaint“. Dieser ist ein Alter Ego, der im künstlerischen Teil des Sängers lebt.

EINE ANDERE ART VON INSTRUMENT

Jesper muss den Künstler aus sich herauslocken. Der Mann mit Grillschürze und -zange, der oft in Jespers Garten anzutreffen ist, wurde jedoch von dessen Sohn Benjamin herausgelockt.
„Lange Zeit schlug er immer wieder vor, dass wir einen Grill kaufen. Erst habe ich das ignoriert, weil ich mir nicht vorstellen konnte, vor dem Grill zu stehen. Benjamin beharrte jedoch darauf und nun haben wir unseren Grill. Und der hat es mir echt angetan“, so Jesper.
Wenn es schon ein Grill werden sollte, dann ein Gasgrill. Mit dem schien das Grillen am einfachsten zu sein. Doch dann betrat der Traeger den Ring. Laut dem Rocksänger ist Grillen für ihn immer noch eine Herausforderung. Während er viel Erfahrung im Umgang mit seiner Gitarre hat, lernt er immer noch, wie man einen Grill am besten beherrscht.
„Wir sind glückliche Amateure, aber wir können schon die meisten Speisen auf dem Traeger zubereiten, weil es so einfach ist“, erklärt Jesper über die Grillexperimente mit Benjamin.
Benjamin hat seinen Vater nicht nur zum Grill gelockt. Er hat auch Regie geführt beim Musikvideo für den Titelsong des Albums „Save Your Soul“. Jesper macht kein Geheimnis daraus, dass seine Familie für sein Wohlergehen wichtig ist:
„Ich glaube nicht, dass sich mit Worten beschreiben lässt, wie viel mir meine Familie bedeutet. Ich habe ein extremes Bedürfnis, mich sicher zu fühlen und von Menschen umgeben zu sein, die ich liebe. Ich verlasse mich auf einen sicheren Hafen, von dem aus ich in die Welt reisen kann.“

DREI SCHNELLE FRAGEN:

WARUM MACHST DU IMMER WEITER?
Weil ich immer weitermachen will.
Und dafür muss ich mich warmhalten.

WELCHER SONG WÄRE DEIN LEBEN?
„If You Want Blood“ von AC/DC.

DER BESTE SONG, DER JEMALS GESCHRIEBEN WURDE?
Das lässt sich unmöglich beantworten,
da sich das ständig ändert. „Killing In The Name“ von
Rage Against The Machine ist ein klasse Song.

ROCK-IKONE UND FAMILIENERNÄHRER

„Die menschliche Biologie treibt uns an, Kinder zu bekommen. Es ist gesund, sie in seinem Leben zu haben, da sie einen automatisch aus der Komfortzone holen. Die ist nämlich ein großer Teil des Künstlerdaseins“, sagt Jesper.

Kinder und eine Familie zu haben, bedeutet für ihn, Prioritäten zu setzen.

„Ich habe gelernt, Grenzen für mich selbst aufzustellen. Von hier bis da geht die Kunst. Von hier bis da geht das Wäschewaschen. Ich spürte den Ernährer in mir auftauchen, als mein erstes Kind geboren wurde. Ich musste etwas ändern und meine Sachen in Ordnung bringen.“

Er gibt zu, dass diese Veränderungen nicht mehr viel mit dem Lifestyle des Rock 'n' Roll zu tun haben, aber er habe schon immer eine starke Arbeitsmoral gehabt. Und als Leadsänger müsse man eh ein paar Opfer bringen, wenn man seine Stimme behalten wolle.

„Man muss sich zwischen Party und Beruf entscheiden.“

Jesper Binzer wuchs mit Eltern auf, die zu alt waren, um an der Jugendrevolte teilzunehmen. Sie waren aber jung genug, um von den Strömungen beeinflusst zu werden.

„Mein Vater schaffte es, kurz vor den Studentenunruhen einen Job an der Universität zu bekommen. Er war aber nicht viel älter als die Rebellen. Meine Mutter hatte zwei Söhne und wollte lieber eine Ausbildung zur Kindergärtnerin machen“, sagt der Sänger und lacht.

„In dieser Hinsicht sind mein Bruder Jacob und ich ein Produkt der siebziger Jahre, als die kreative Selbstentfaltung im Mittelpunkt stand.“

AN VORDERSTER FRONT IN DEUTSCHLAND

„Ich beendete meine Schulzeit mit einem ziemlich nutzlosen Abitur. Wenn ich mich recht erinnere, war Jacob noch nicht mal mit der Schule fertig, als es mit D-A-D losging.“

Aber wie schafften sie diesen Schritt? Wie konnte eine Gruppe Jugendlicher im Alter von 17 bis 19 Jahren es wagen, eine Rockband zu gründen?

„In den späten siebziger und frühen achtziger Jahren gab es eine junge, wilde Bewegung, von der Punk ein Teil war. Es gab keine Karrierepläne. Es gab überhaupt keine Pläne. Als Jugendliche hatten wir minimale Ausgaben und geringe Erwartungen“, so Jesper. Er fährt fort:

„Als uns jemand 1.500 Pfund für einen Auftritt bezahlte, was für uns eine unglaubliche Summe war, konnten wir uns nicht vorstellen, etwas anderes zu tun."

Die Gruppe dachte, dass es keinen anderen Weg gäbe, als es in der Rockmusik zu schaffen. Als Teilzeit-Hippie unterstützte Jespers Vater das Projekt seiner Söhne.

„Mein Vater sagte, dass er sein ganzes Leben lang zur Schule gegangen sei, was ihm nicht immer gut getan habe. Also sollten wir tun, was wir für richtig hielten.“

Auf der einen Seite ging es um junge, wilde Energie. Auf der anderen Seite gab das Leben als Rocksänger dem an Sicherheit gewöhnten Jesper einen neuen Anker.

„Seit meiner Kindheit hatte ich das Bedürfnis, den Leuten im Voraus eine Postkarte mit meinem Aufenthaltsort zu schicken. Wenn andere Menschen eine neue Stelle antreten wollen, müssen sie über sich selbst sprechen. Ich bevorzuge es, dass die Leute schon vorab wissen, wer ich bin.“

Als der junge Jesper seine erste Postkarte als Rocksänger verschickte, erwarteten sie nicht, ein Leben lang der Rockmusik treu bleiben zu können. Glücklicherweise haben sich die Dinge gewandelt.

„The Rolling Stones haben einfach alles ins Rollen gebracht. Sie haben maßgeblich dazu beigetragen, die Grenzen in Deutschland einzureißen. Nun kann jeder problemlos lange Haare feiern – auch wenn man eine Glatze hat.“

SICH VON ERWARTUNGEN BEFREIEN

Jesper Binzer hat sich vorgenommen, erst dann aufzugeben, wenn er eines Tages das Gefühl hat, nichts mehr geben zu können.

„Ich hatte viele Jahre lang eine Schreibblockade. Trotzdem habe ich nie gänzlich versagt. Das Tolle an einer Band ist, dass man sich gegenseitig durch schwierige Zeiten hilft. Manchmal habe ich mich bewusst für eine Blockade entschieden. Denn es hat etwas Angenehmes, sich an der Oberfläche treiben zu lassen, anstatt zu tief in den künstlerischen Prozess einzutauchen, wo sich der Schmerz versteckt“, erklärt er.

Jesper sieht sich selbst als Über-Denker und als sensible sowie ängstliche Person. So sei viel von seinem Erfolg aus der Angst vor dem Scheitern entstanden, wie er lachend hinzufügt. Obwohl D-A-D und das Band-Image in den Wilden Westen und eine Welt voller Rebellen und Gesetzlose passen, hatte Jesper Binzer nie wirklich Schwierigkeiten, sich in etwas einzuleben.

„Für mich besteht der rebellische Aspekt darin, mich selbst zu formen und nicht die Erwartungen aller erfüllen zu müssen. Am Kern festhalten, statt mich im Schatten dessen zu bewegen, was ich bin. Mich von Erwartungen befreien und ein Bein außerhalb der gesellschaftlichen Normen aufstellen“, so Jesper. Er räumt aber auch ein, dass manche Menschen einfach prima in die breite Masse passen. Solche Leute könnten die aufgeschlossensten und angenehmsten Menschen von allen sein.

„Es gibt für alles Vergebung. Auch für die offene Küche“, sagt er und bricht in Gelächter aus. Er mag ängstlich und sensibel sein, aber er hat definitiv einen sehr guten Sinn für Humor.

FREI VON ROUTINEN UND FREIHEIT IN ROUTINEN

„Letztendlich geht es darum, einen Brennpunkt in sich selbst zu nutzen, um sich als Mensch zu verwirklichen. Und um ein origineller Künstler zu werden."

Für Jesper Binzer ist es wichtig, frei von den Erwartungen anderer Menschen und dem Hamsterrad der Gesellschaft zu sein. Andererseits findet er, dass festgelegte Routinen mehr Raum schaffen.

„Routinen zu haben, hat viele fantastische Vorteile. Wenn wir auf Tour sind, wechseln wir die Setliste nicht oft, was bei den verschiedenen Songs mehr Inspiration und Kreativität ermöglicht. Davon profitieren die Jams. Auch lässt sich so mal die Bühnengestaltung überdenken. Auf diese Weise sorgen Routinen für absolute Freiheit."

Er glaubt nicht, dass er es soweit geschafft hätte, wenn er nicht ehrgeizig und voller Tatendrang gewesen wäre.

„Es ist kein Antrieb, der mir in der Schule eine glatte Eins eingebracht hätte. Eher der Antrieb, Musik zu erschaffen, die ich fühlen kann. Musik, die für mich echt ist."

Er ist nicht ehrgeizig in dem Sinne, dass er auf anderen Menschen herumtrampelt, um weiterzukommen. Vielmehr bezeichnet er sich als großen Menschenfreund.

„Der Leadsänger hat das Publikum und die Bandmitglieder haben einander", sagt er.

Anders ausgedrückt: Der Leadsänger hat die Aufgabe, dem Publikum ein Gefühl der Sicherheit zu vermitteln. Das kann einem schnell zu viel werden. Deswegen hat Jesper nach einer Grenze gesucht, weil es nicht immer darum gehen darf, zu gefallen.

„Abseits der Bühne bin ich auch ein Menschenfreund. Ich habe nicht das Verlangen, mich mit anderen zu streiten, und mein Beruf ist in vielerlei Hinsicht frei von Verantwortung. Ich bin nicht gerne derjenige, der die schlechten Nachrichten verkünden muss. Ich scheue mich nicht nur vor Konflikten – ich habe regelrecht Angst davor."

Auch nach dieser Antwort lacht Jesper über seine Selbstironie. Zugleich sind wir uns einig, dass man, wenn man Konflikte meidet, ein toleranter Mensch sein muss.

DAS TALENT, ETWAS ZU WOLLEN

Er ist nicht nur tolerant, sondern hat auch kein Problem damit, sich selbst als mutig zu bezeichnen.

„Ich habe enormes Selbstvertrauen, aber ich muss mich auch zusammenreißen, um es auch wirklich zu spüren. Für mich ist der Mut, den ich brauche, um mich auf die Bühne zu stellen, echt spürbar."

Jesper nennt seine hohe Arbeitsmoral als entscheidenden Faktor für seinen fast 40-jährigen Erfolg im Musikgeschäft. Auf die Frage, was mehr zählt, Talent oder Wille, antwortet er prompt:

„Das Wichtigste ist das Talent, etwas zu wollen. Und man darf nicht vergessen, dass viele gute Dinge passieren, wenn man mit anderen Menschen zusammenkommt. Man muss also offen sein."

Offenheit bezieht sich für den Sänger auch auf die geistige Welt, die er in der Musik spürt.

„Ich bin kein Kirchgänger, aber im Komponieren steckt eine Menge Magie. Manchmal ist es schwer, allein auf dieser Erde zu sein. Dann ist es schön, um Hilfe von etwas Größerem als uns selbst bitten zu können. In schweren Zeiten gehe ich auf die Knie und bete zu Gott. Denn es hilft", erklärt Jesper.

Nach einem Augenblick fügt er hinzu:

„Mein Vater sagte immer, dass Atheisten lustigerweise diejenigen sind, die am meisten über Gott reden."

Damit sind wir wieder bei der Familie, dem Anker, wo das Talent, etwas zu wollen, nun genutzt wird, um den Traeger-Grill zu beherrschen.

„Meine Frau ist Vegetarierin. Damit ist der Traeger perfekt für uns. So können wir draußen mit dem Fleisch herumexperimentieren. Es ist leicht, großartig schmeckendes Essen zuzubereiten, das diesen unglaublichen Umami-Geschmack hat. Also habe ich angefangen, auch an den Feiertagen zu kochen", kommt Jesper zum Schluss.

Nun muss der Mann mit der Zange dem Clown und Dr. CorpsePaint beibringen, den Grill nach dem Gebrauch zu reinigen, damit nichts schiefgeht. So wie es fast bei der Weihnachtsente passiert ist.

TRAEGER

PRO-SERIE

MIT WiFIRE®-TECHNOLOGIE

HOLZFEUERAROMA LEICHT GEMACHT

Das Zubereiten von köstlichen Speisen über dem Holzfeuer ist jetzt noch einfacher: Der Traeger-Pelletgrill der Pro-Serie ist der meistverkaufte Grill der Welt. Und der brandneue Pro-Grill ist dank der WiFIRE®-Technologie noch besser. Damit kannst du die Grilltemperatur ändern, die Temperatur des Fleischs überwachen und auf Hunderte Rezepte für Holzpelletgrills zugreifen – alles mit deinem Smartgerät. Mit dem leistungsstarken Antriebsstrang kommst du in den Genuss eines ultraschnellen Grillstarts – egal, ob du eine Rinderbrust langsam brätst, die Hitze für das finale Anbraten deines Rib-Eye-Steaks erhöhst oder einen Apfelkuchen backst.

PRO-SERIE – MIT WiFIRE®-TECHNOLOGIE

HOLZFEUERAROMA LEICHT GEMACHT

PRO 575

TFB57GLEC

EIGENSCHAFTEN:

PRO D2® CONTROLLER
WiFIRE®-TECHNOLOGIE
D2®-ANTRIEBSSTRANG
TURBOTEMP®
FLEISCHSONDE
ZUSÄTZLICHER GRILLROST
HAKEN AUF DER AUSSENSEITE ZUM AUFBEWAHREN EINES ZUSÄTZLICHEN GRILLROSTS
PELLETKAMMER-ENTLEERUNG

SPEZIFIKATIONEN:

10,5 KW | 3.960 CM² GRILLFLÄCHE | PELLETKAMMER-VOLUMEN: 8 KG
HÖHE: 135 CM | BREITE: 104 CM | TIEFE: 69 CM | GEWICHT: 58 KG

EMPFOHLENES ZUBEHÖR

GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE – PRO 575
ARTIKEL-NR.: BAC556

KLAPPBARE FRONTABLAGE – PRO 575/IRONWOOD 650
ARTIKEL-NR.: BAC563

EINSATZ FÜR FETTAUFFANGBLECH (5ER-PACK) – PRO 575
ARTIKEL-NR.: BAC566

TRAEGER-PELLETSENSOR
ARTIKEL-NR.: BAC577

TRAEGER-FAKTEN
Traeger-Qualität – wann immer du den Grill anzündest!

PRO 780

TFB78GLEC

EIGENSCHAFTEN:

PRO D2® CONTROLLER
WiFIRE®-TECHNOLOGIE
D2®-ANTRIEBSSTRANG
TURBOTEMP®
FLEISCHSONDE
ZUSÄTZLICHER GRILLROST
HAKEN AUF DER AUSSENSEITE ZUM AUFBEWAHREN EINES ZUSÄTZLICHEN GRILLROSTS
PELLETKAMMER-ENTLEERUNG
FESTSTELLBARE ROLLEN

SPEZIFIKATIONEN:

10,5 KW | 5.709 CM² GRILLFLÄCHE | PELLETKAMMER-VOLUMEN: 8 KG
HÖHE: 140 CM | BREITE: 122 CM | TIEFE: 69 CM | GEWICHT: 66 KG

EMPFOHLENES ZUBEHÖR

GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE – PRO 780
ARTIKEL-NR.: BAC557

KLAPPBARE FRONTABLAGE – PRO 780/IRONWOOD 885
ARTIKEL-NR.: BAC564

EINSATZ FÜR FETTAUFFANGBLECH (5ER-PACK) – PRO 780
ARTIKEL-NR.: BAC568

TRAEGER-PELLETSENSOR
ARTIKEL-NR.: BAC577

PIRATEN ENTERN

DIE GRILLKULTUR

Sie lieben es, ihre Freunde zu Besuch zu haben, das lokale Fußballteam anzufeuern und mit ihren Hunden spazieren zu gehen. Vor fünf Jahren kauften sie ihren ersten Wohnwagen und seitdem stehen sie auf Camping. Eva und Mica Gerharz-Gonzales sind vom Outdoor-Lifestyle restlos begeistert. Kombiniert man diese Begeisterung mit ihrer gemeinsamen Liebe zum Essen, hat man das Rezept für pure Grillleidenschaft – und den GoodFoodPirates-Blog.

Von Hanne Hedetoft
Fotos von GoodFoodPirates

Alles begann 2003. Als Mica noch jünger war, arbeitete er nebenberuflich als DJ für elektronische Musik. An einem außergewöhnlichen Abend traf er auf Eva.

„Er sorgte für die Musik und ich tanzte dazu", erklärt Eva und lacht. Bevor sie ihren Ehemann kennenlernte und mit ihm drei Töchter und zwei Hunde bekam, ging sie gern auf Musikfestivals und tanzte mit ihren Freunden.

Die beiden Jugendlichen mochten einander. Dennoch dauerte es sieben Jahre, bis es ernst wurde und sie sich verabredeten.

„Als Deutschland bei der WM 2010 gegen Spanien verlor, habe ich die Leistung der deutschen Mannschaft in einem Facebook-Post gewürdigt. Das löste ziemlich viele Kommentare aus. Einer war von Eva und sie war völlig anderer Meinung als ich, dass Deutschland trotz der Niederlage gut gespielt hatte", sagt Mica.

Es ist nicht bekannt, ob die Meinungsverschiedenheit auf Evas Wurzeln – eine deutsche Mutter und ein spanischer Vater – zurückzuführen ist. Bekannt ist, dass die beiden inzwischen verheiratet sind und mit ihren Kindern und Hunden in Frechen bei Köln leben. Heute können sich beide auf den 1. FC Köln als Lieblingsfußballverein einigen.

EIN SICHERER HAFEN IN EINEM GESCHÄFTIGEN LEBEN

Das Paar ist Anfang vierzig und führt ein trubeliges Leben mit aufregenden Jobs, den Kindern und Haustieren. Eva, die schon als Kind davon träumte, in einem Labor zu arbeiten, ist Exportmanagerin bei dem weltweit tätigen Unternehmen LD Didactic, das Laborgeräte für Schulen und Universitäten entwickelt. Mica absolvierte eine Ausbildung als Mechaniker und ging dann den nächsten Bildungsschritt. Heute arbeitet er als Entwicklungsingenieur bei Ford.

„Unser Leben wurde immer trubeliger. Das ist einer der Hauptgründe, warum wir uns in den letzten zehn Jahren noch mehr für das Grillen begeistern konnten. Es ist einfach und es geht schnell. Mit dem Traeger bekommt man einen tollen, reinen Rauch, der unglaublich duftet – und der Traeger ist leicht zu reinigen", erklärt Mica.

„Wir lieben es, auf dem Grill zu grillen und zu backen. Auf einem Traeger kann man alles zubereiten. Kuchen, Brot, Braten – was immer man will. Der Grill erwärmt sich in nur einer Minute", sagt Eva. Hinzu kommt, dass die beiden auch eine andere Leidenschaft teilen. Die Suche nach neuem, aufregendem Grillzubehör.

„Im Vergleich zu unseren Freunden übertreiben wir wahrscheinlich ein bisschen, was die Anschaffung von neuen Geräten und Gadgets angeht. Für den Grill, den Wohnwagen und alle möglichen anderen Dinge", gibt Mica zu.

Beide haben schon immer eine Vorliebe für gutes Essen.

„Seit ich klein war, habe ich meiner Mutter in der Küche geholfen. Ich habe gelernt, wie man backt, röstet und brät", sagt Eva.

„Schon mit dreizehn Jahren habe ich für meine Eltern gekocht", fügt Mica hinzu.

LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK

Für beide machte das Grillen einen großen Teil ihrer Kindheit aus.

„Damals gab es beim Grillgut noch nicht so viel Auswahl wie heute. Es gab hauptsächlich verkohlte Würstchen und trockenes Fleisch", sind sich beide einig.

2019 änderte sich ihre Herangehensweise an das Grillen. Es dauerte zwar sieben Jahre, bis das Paar zusammenkam, aber es war Liebe auf den ersten Blick, als die beiden auf der weltgrößten Gartenmesse spoga+gafa in Köln einen Traeger entdeckten.

„Wir hatten bereits von einem Cousin in Colorado ein wenig davon gehört. Von der Idee her fanden wir Holzpelletgrills durchaus schon toll, aber auf der Messe haben wir dann den Traeger mit eigenen Augen erlebt.

Obendrein war es auch einfach nett an dem Messestand von Traeger“, so Mica.
„Ich fand das kleine pinke Schweinchen einfach toll“, sagt Eva lachend und meint damit den Traeger-Pelletgrill Lil' Pig.
Der Traeger-Grill spielt auch eine wichtige Rolle in ihrem Blog, GoodFoodPirates. Ein ebenso friedlicher wie freundlicher Blog. Denn mit „Piraten“ meinen die beiden eher, ein Rebell zu sein und seinen eigenen Weg zu gehen. Das hat das Paar geschafft. Seit 2017 teilen sie ihre Leidenschaft für das Outdoor-Leben und das Grillen über GoodFoodPirates mit der Welt.
„Wir treffen uns mit anderen Bloggern zu Hause oder im Wald, wo wir Gerichte kochen, die wir selbst kreiert haben“, sagt Mica und fügt hinzu, dass Eva eine Vorliebe für Tattoos hätte und ziemlich viele Tattoos mit Piratenmotiv besitze.

REGIONALE LEBENSMITTEL IM FOKUS

In erster Linie geht es um leckeres Essen, das sich einfach zubereiten lässt. Aber für Eva und Mica ist es auch wichtig, ihre Produkte möglichst vor Ort zu kaufen.
„Hier in Köln haben wir hervorragende Möglichkeiten, Fleisch, Gemüse und andere Produkte direkt von lokalen Biobauern zu kaufen. Selbst wenn wir Fleisch kaufen, das nicht aus der Region stammt, kaufen wir es hier beim Metzger, um die lokale Wirtschaft zu unterstützen und unnötige Verpackungen zu vermeiden“, erklärt Eva.
Selbstverständlich ist es nicht immer möglich, regionale Lebensmittel zu beziehen. Dennoch bezieht das Paar derzeit 80 % seiner Produkte von Lieferanten vor Ort.

„Wir versuchen nicht, in irgendeiner Weise zu belehren. Auch nicht mit unserem GoodFoodPirates-Blog. Wir wollen einfach andere inspirieren und ihnen zeigen, wie viel Spaß es macht und wie einfach es ist, verschiedene Speisen auf dem Grill zuzubereiten“, sagt Mica. Er fügt hinzu:
„Wir haben uns einfach in den ganzen Traeger-Lifestyle verliebt und in die Möglichkeit, Menschen aus der ganzen Welt zu treffen und Tipps, Tricks und Rezepte auszutauschen. Auch wenn wir das schon einige Jahre lang machen, gibt es immer noch jede Menge Dinge, die wir im Traeger-Universum entdecken wollen.“

EVA IN DREI WORTEN – VON EVA
Mama, Spaß und kocht gerne
... und benutzt gern mehr als drei Wörter, könnte man jetzt hinzufügen.

MICA IN DREI WORTEN – VON MICA
Lustig, Foodie, Papa.

spoga+gafa
Die Messe findet seit 1973 jährlich in Köln statt. Sie ist die weltweit größte Gartenmesse.

TRAGBARE GRILLS

AUF DEM BALKON EINES HOCHHAUSES oder auf dem höchsten Gipfel – die tragbaren Grills sorgen überall für das typische Holzfeueraroma.

KOMPAKT
Traeger-Aroma in voller Größe und kompaktem Design.

GRILLEN UNTERWEGS
Perfekt für das Boot, Camping oder Caravaning. Ideal für urbanes Wohnen.

RANGER
TFT18KLDE

EIGENSCHAFTEN:
ARC CONTROLLER
TEMPERATUREINSTELLUNG IN 5-GRAD-SCHRITTEN
FLEISCHSONDE | WARMHALTEMODUS | DECKEL MIT VERRIEGELUNG

SPEZIFIKATIONEN:
5,7 KW | 1.187,09 CM² GRILLFLÄCHE
PELLETKAMMER-VOLUMEN: 3,63 KG | GEWICHT: 27,22 KG
HÖHE: 33,02 CM | BREITE: 53,34 CM | TIEFE: 50,80 CM

INKLUSIVE GRILLPLATTE AUS GUSSEISEN

MADE IN THE U.S.A.

100 % NATÜRLICHE HARTHOLZPELLETS

DIE PERFEKTE KOMBINATION

TRAEGER HARTHOLZPELLETS

PASST GUT ZU ALLEM PERFEKT FÜR:

APFEL		✓	✓		✓	✓
KIRSCHE	✓	✓	✓		✓	
HICKORY	✓	✓	✓			✓
MESQUITE	✓	✓		✓		
PEKAN	✓	✓	✓		✓	✓
SIGNATURE	✓	✓	✓	✓	✓	✓

GESCHMACK AN 1. STELLE.

HOLZ: NICHT NUR BRENNSTOFF – SONDERN GEHEIMZUTAT!

HARDWOOD

WIR BEI TRAEGER BEHERRSCHEN DAS HANDWERK DES GESCHMACKS. Wir stellen unsere 100 % natürlichen Hartholzpellets in den USA her. So können wir die Produktion vom Sägewerk bis zum Grill überwachen und für einen unverfälschten, reinen Hartholzgeschmack sorgen.

APFEL
PEL343, 9,5 KG

SIGNATURE BLEND
PEL346, 9,5 KG

HICKORY
PEL345, 9,5 KG

KIRSCHE
PEL347, 9,5 KG

MESQUITE
PEL336, 9,5 KG

PEKANNUSS
PEL340, 9,5 KG

Für den meistverkauften Holzpelletgrill braucht es auch die besten Pellets auf dem Markt. Echter Geschmack kommt nicht von ungefähr: Er entsteht durch 100 % natürliches Hartholz, das den perfekten Rauch erzeugt. Alles beginnt mit unseren in den USA hergestellten naturbelassenen Hartholzpellets. Unsere Pellets wurden speziell für Traeger-Grills entwickelt und liefern stets eine gleichbleibende Qualität – für perfekte Ergebnisse.

Die Pellets gibt es in vielen verschiedenen Sorten für sämtliche Lebensmittel. Obsthölzer wie Kirsche und Apfel sorgen für einen dezenten süßeren Geschmack, der perfekt zu Geflügel, Schweinefleisch, Meeresfrüchten und Backwaren passt. Hickory und Mesquite sind dagegen wie geschaffen für leckeres Rindfleisch, Wild und Gemüse.

Mit der Bereitstellung der brandneuen Serie von FSC-zertifizierten Pellets macht Traeger einen großen neuen Schritt in der umfassenden Pflege der Natur, Tiere und Menschen in Wäldern. Das FSC-Label ist eine Garantie dafür, dass nicht mehr Holz gefällt wird, als der Wald selbst reproduzieren kann.

FSC FOREST STEWARDSHIP COUNCIL

TRAEGER PELLET SENSOR

FERNÜBERWACHUNG DES PELLET-FÜLLSTANDS MIT DER TRAEGER-APP

*** Pelletsensor bei Timberline- und Ironwood-Modellen inklusive**

LECKERES ESSEN
WIE NIE ZUVOR

Beim Grillen auf einem Traeger sind keine Grenzen gesetzt. Damit du sofort loslegen kannst, haben wir für dich einige inspirierende Rezepte rausgesucht. Deine Gäste werden von deinen Grill-Meisterwerken begeistert sein!

Von Pia Kromann
Fotos von Montgomery

3-2-1-RIPPCHEN MIT BBQ-SAUCE VON TRAEGER UND MAISKOLBEN MIT KRÄUTERBUTTER

Für: 2 Personen

GRILLZUBEHÖR: Metzgerpapier
VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
GRILLZEIT: 6 Stunden
GRILLTEMPERATUR: 90/130/150 °C
HOLZPELLETGRILL: Unterer Grillrost

ZUTATEN
BBQ-RIPPCHEN
4 Rippenstücke vom Schwein
200 ml Dijon-Senf
50 ml Olivenöl
2 EL Traeger-Rub für die Marinade
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
½ Flasche BBQ-Sauce von Traeger

MAISKOLBEN:
4 Maiskolben
50 g Butter
2 EL Olivenöl
2 EL frisch gehackte Kräuter (Basilikum, Thymian, Rosmarin)
1 EL BBQ-Rub
1 TL Salzflocken
½ EL Chiliflocken

KÜCHE
Entferne die Silberhaut von der Knochenseite der Rippchen. Mische eine Marinade aus Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Traeger-Rub. Verteile die Marinade auf beiden Seiten der Rippchen und bestreue sie mit dem BBQ-Rub. Lass die Rippchen 30 Minuten lang ziehen.

Mische für die Maiskolben Butter, Olivenöl, Kräuter, Salzflocken, Chiliflocken und BBQ-Rub. Ziehe die Blätter vorsichtig zurück. Entferne die fädrigen Quasten (ragen oben heraus). Verteile die Kräuterbutter auf den Maiskolben. Ziehe die Blätter wieder vorsichtig über die Maiskolben und verschließe die Enden mit Küchengarn.

GRILL
Stelle den Grill auf 90 °C ein und grille die Rippchen 3 Stunden lang. Wickle sie in Metzgerpapier, stelle den Grill auf 130 °C und grille die Rippchen weitere 2 Stunden lang. Stelle dann den Grill auf 150 °C und wickle die Rippchen aus dem Metzgerpapier. Grille sie 1 Stunde lang weiter. Bestreiche die Rippchen in der letzten Stunde 3 Mal mit der BBQ-Sauce, damit sie eine schöne, dicke Glasur bekommen. Lege die Maiskolben in der letzten Stunde auf den Grill und wende sie jedes Mal, wenn du die Rippchen mit BBQ-Sauce bestreichst.

SERVIEREN
Serviere dazu eine Ofenkartoffel und einen großen Salat.

HOL DIR ÜBER 1.000 KOSTENLOSE REZEPTE IN DER TRAEGER-APP

SCAMPI MIT GREMOLATA

Für: 4 Personen

GRILLZUBEHÖR: Grillkorb
VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten
GRILLZEIT: 5 Minuten
GRILLTEMPERATUR: 175 °C
HOLZPELLETGRILL: Unterer Grillrost

ZUTATEN
8 ganze Scampi
1 Zitrone
2 EL glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
1 EL Olivenöl

KÜCHE
Ziehe von der Zitrone Zesten ab.
Bereite eine Gremolata zu, indem du Petersilie und Knoblauch würfelst und mit dem Olivenöl vermischst. Füge den Saft der Zitrone zusammen mit Salz und Pfeffer hinzu.

Teile die Scampi und entferne den Darm. Lege sie in einen Grillkorb und reibe sie mit der Gremolata ein. Bestreue sie mit den Zitronenzesten.

GRILL
Stelle den Grill auf 175 °C ein. Platziere den Grillkorb auf dem Grill und grille alles 5 Minuten lang.

SERVIEREN
Bestreue die Scampi mit Salz und Pfeffer.

GEGRILLTE STEAKS MIT PARMESANKARTOFFELN UND GERÖSTETEN KAROTTEN MIT FENCHEL

Für: 4 Personen

GRILLZUBEHÖR: 2 Grillpfannen
VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
GRILLZEIT: 45 Minuten
GRILLTEMPERATUR: 110/260 °C
HOLZPELLETGRILL: Beide Grillroste

ZUTATEN
RIB-EYE-STEAKS:
4 Rib-Eye-Steaks mit jeweils etwa 225 g
4 Knoblauchzehen
Öl
Butter
Salzflocken

KARTOFFELN:
500 g Babykartoffeln
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
Salz
Pfeffer
2 Zweige frisch gehackter Rosmarin
3 EL geriebener Parmesankäse

KAROTTEN:
500 g frische Karotten mit Karottengrün
1 EL Olivenöl
1 EL Zucker
1 TL Fenchelsamen
1 TL Koriander
½ TL Salz
2 EL glatte Petersilie (zum Servieren)

KÜCHE
Reibe den Knoblauch. Reibe die Steaks mit Öl, Butter und jeweils einer Knoblauchzehe ein. Bestreue die Steaks mit Salz und Pfeffer.

Wasche die Kartoffeln und halbiere sie. Trockne sie und lege sie in eine Grillpfanne. Füge Öl, Butter, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzu.

Wasche die Karotten und schneide das Karottengrün ab. Lege sie in eine Grillpfanne, füge das Öl hinzu und bestreue sie mit Zucker, Fenchelsamen, Koriander und Salz.

GRILL
Stelle den Grill auf 110 °C ein und lege die Steaks auf den unteren Grillrost. Platziere die Pfanne mit den Kartoffeln auf dem Grill und grille sie und die Steaks 20 Minuten lang.
Nimm die Steaks vom Grill und lasse sie etwas ruhen.
Stelle den Grill auf 250 °C ein und platziere die Karotten auf dem oberen Grillrost. Grille die Karotten und Kartoffeln weitere 15 Minuten. Rühre sie dabei ab und zu um. Bestreue die Kartoffeln mit dem Parmesankäse.
Grille die Steaks erneut etwa 4 Minuten lang auf jeder Seite. Sie sollten eine Kerntemperatur von 54 °C aufweisen. Lass sie 10 Minuten lang ruhen, bevor du sie schneidest.

SERVIEREN
Serviere die Rib-Eye-Steaks mit den Parmesankartoffeln und den Fenchelkarotten. Bestreue die Speisen mit glatter Petersilie.

ZUBEHÖR

ZUBEHÖR

GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE – TIMBERLINE

TIMBERLINE 850, ARTIKEL-NR.: BAC558
TIMBERLINE I300, ARTIKEL-NR.: BAC559

GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE – IRONWOOD

IRONWOOD 650, ARTIKEL-NR.: BAC560
IRONWOOD 885, ARTIKEL-NR.: BAC56I

MUST-HAVES

Eine Abdeckung schützt deinen Grill vor dem Wetter und verlängert seine Lebensdauer. Denke daran, den Grill immer abzudecken!

GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE – PRO

PRO 575, ARTIKEL-NR.: BAC556
PRO 780, ARTIKEL-NR.: BAC557

KLAPPBARE FRONTABLAGE

PRO 575/IRONWOOD 650, ARTIKEL-NR.: BAC563
PRO 780/IRONWOOD 885, ARTIKEL-NR.: BAC564

EINSATZ FÜR FETTAUFFANGBLECH (5ER-PACK)

TIMBERLINE 850, ARTIKEL-NR.: BAC570
TIMBERLINE I300, ARTIKEL-NR.: BAC567
IRONWOOD 650, ARTIKEL-NR.: BAC565
IRONWOOD 885, ARTIKEL-NR.: BAC569
PRO 575, ARTIKEL-NR.: BAC566
PRO 780, ARTIKEL-NR.: BAC568
RANGER, ARTIKEL-NR.: BAC57I

ZUBEHÖR

GRILLWENDER
ARTIKEL-NR.: BAC531

GRILLZANGE
ARTIKEL-NR.: BAC530

GRILL-WENDEHAKEN
ARTIKEL-NR.: BAC533

MAGNETISCHE GRILLHAKEN 3ER-SET
ARTIKEL-NR.: BAC536

TRAEGER-TIPP
Das richtige Zubehör macht einen großen Unterschied. Halte deine Ausrüstung bereit und sei auf alles vorbereitet.

GRILL-REINIGUNGSBÜRSTE
ARTIKEL-NR.: BAC537

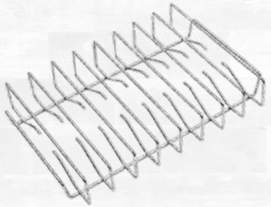
XXL-GRILLWENDER
ARTIKEL-NR.: BAC532

ZUBEHÖR

2-SEITIG NUTZBARE GRILLPLATTE AUS GUSSEISEN, 50,8 × 22,8 CM
ARTIKEL-NR.: BAC382

TRAEGER-TIPP
Verwende den richtigen Reiniger für deinen Grill, damit er länger hält.

SILIKONPINSEL
ARTIKEL-NR.: BAC418



RIPPCHENSTÄNDER
ARTIKEL-NR.: BAC584

TRAEGER x OREN ROSA METZGERPAPIER, 45,7 CM × 4,5 M
ARTIKEL-NR.: BAC427

100 % NATÜRLICHER TRAEGER-REINIGER, 950 ML
ARTIKEL-NR.: BAC576

RUBS

STAPELBARE DOSEN mit Doppelfunktions-Deckel zum komfortablen Vermischen und Schütten. **OHNE GVO** | Glutenfrei

PRIME RIB RUB
ARTIKEL-NR.: SPC20I

FIN & FEATHER RUB
ARTIKEL-NR.: SPCI96

BLACKENED SASKATCHEWAN RUB
ARTIKEL-NR.: SPCI98

VEGGIE RUB
ARTIKEL-NR.: SPCI99

JERKY RUB
ARTIKEL-NR.: SPCI97

TRAEGER RUB
ARTIKEL-NR.: SPCI94

PORK & POULTRY RUB
ARTIKEL-NR.: SPCI93

CHICKEN RUB
ARTIKEL-NR.: SPC202

COFFEE RUB
ARTIKEL-NR.: SPC200

BEEF RUB
ARTIKEL-NR.: SPCI95

SAUCEN

VOLLE, KRÄFTIGE AROMEN jetzt verpackt in haltbaren Kunststoffflaschen für ein unglaublich gutes Grillerlebnis.

TEXAS SPICY BBQ SAUCE
ARTIKEL-NR.: SAU046

TRAEGER 'QUE BBQ SAUCE
ARTIKEL-NR.: SAU045

SWEET & HEAT BBQ SAUCE
ARTIKEL-NR.: SAU044

SUGAR LIPS GLAZE
ARTIKEL-NR.: SAU047

APRICOT BBQ SAUCE
ARTIKEL-NR.: SAU043

STAYDRY PELLET-VORRATSBEHÄLTER

FÜR FRISCHE PELLETS

Halte deine Hartholzpellets mit diesem wetterfesten Vorratsbehälter mit Deckel frisch und trocken – für eine optimale Verbrennung und besten Rauchgeschmack. Damit kannst du auch ideal verschiedene Pelletsorten organisieren und leicht zwischen ihnen wechseln.

AB HERBST 2021

ALLES KOCHBARE

LÄSST SICH AUCH GRILLEN

Seit über 25 Jahren ist Pia Kromann Teil einer Bewegung, die in Dänemark eine Grillkultur etabliert hat. Als ihr Arbeitgeber in den 1990er Jahren damit begann, Kugelgrills zu verkaufen, ließ das die Kunden zunächst eher kalt. Pias Interesse war aber sofort geweckt. Das hat sich seitdem nicht verändert. Heute besitzt sie ihr Online-Grilluniversum grillall.dk, wo sie andere für ihre Leidenschaft begeistert.

Von Hanne Hedetoft
Fotos von Claus Peuckert

„Selbstständig zu sein anstatt angestellt, gibt mir viele Möglichkeiten, meine eigenen Entscheidungen zu treffen. Das passt mir nach 19 Jahren im gleichen Unternehmen ganz gut“, sagt Pia über ihren Wechsel von der Angestellten zur Selbstständigen.
Sie lebt mit ihrem Mann und ihren drei Söhnen im dänischen Aarhus. Eigentlich sind es vier Söhne, wenn man den Hund, Cooper, mitzählt. Wenn sie nicht in Aarhus, der „City of Smiles“ unterwegs ist, kann man die unternehmungslustige Grill-Meisterin in ihrem eigenen Grill-Universum namens „Grill All“ treffen. Dort inspiriert sie ihre Leser mit Rezepten, Tipps und Tricks, aber auch mit Kursen und Veranstaltungen. Sie empfiehlt sowohl Kurse, die sie zur Inspiration besucht, als auch Kurse, die sie selbst gibt.
„Ich habe im Laufe der Jahre verschiedene Grillevents organisiert, bei denen ich von der groben Idee bis zur praktischen Durchführung alles beisteuere und vor dem Grill stehe.“

VOM FRÜHSTÜCK BIS ZUM MITTERNACHTSSNACK

Pia Kromann nennt ihr Universum „Grill All“ (Alles grillen), weil sie davon überzeugt ist. Sie grillt wirklich alles.
„Normalerweise sage ich: Getreide ist das Einzige, was ich nicht grillen kann, aber dann mache ich stattdessen einen Porridge-Kuchen“, sagt sie und lächelt.
Auf dem Grill werden Rinderhack, Kartoffelpüree und alle möglichen Gemüsesorten zubereitet. Sie zündet ihn fünfmal pro Woche an. Vorzugsweise mehrmals am Tag. Sie hat sich sogar schon einen Grill aus Italien schicken lassen, wo sie zuvor zwei Wochen Urlaub verbracht hatte. Denn sie musste genau dieses Modell haben.
„Meistens zünde ich den Grill an, um Brot fürs Frühstück zu backen. Ich backe auch verschiedene Brötchen und Kuchen darauf. Draußen zu sein, gibt mir ein Gefühl von Freiheit – ich sehe es nicht als Hindernis.“ Das sagt sie, obwohl das Wetter in Dänemark nicht immer perfekt dafür ist. Oft ist es sogar ziemlich weit davon entfernt.
Bei Pia hängt eine Jacke neben der Terrassentür. So ist sie auf alles von Regen bis Schnee vorbereitet.
„Das Essen bei schlechtem Wetter im Auge zu behalten, ist beim Traeger kein Problem. Er ist ja mit dem WLAN verbunden. So kann man den Grill und das Essen stets aus dem Haus heraus überprüfen.“

LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK

Die Freude am Kochen fand sie in ihrem Elternhaus, wo sie von klein auf kochte – und ermutigt wurde, in der Küche experimentierfreudig zu sein. Während ihrer Arbeit bei Gardena, einem Unternehmen für Gartengeräte und andere Outdoor-Ausrüstung, lernte sie die Liebe ihres Lebens kennen – und ihren zukünftigen Ehemann, von dem sie ebenfalls sehr angetan ist.
„Niemand schien diesen Grill zu verstehen, der einen Deckel hatte. Ich habe es auch nicht verstanden, aber ich war fasziniert. Ich mochte die Idee, im Freien zu sein und den ganzen Rauch und die Unordnung zu vermeiden, die das Kochen in der Küche normalerweise mit sich bringt. Also habe ich einen kleinen, roten Grill mit nach Hause gebracht“, so Pia.
Seitdem grillt sie. Mittlerweile gehört sie zu den besten und erfahrensten Grillexperten Europas. Sie nahm auch mehrere Jahre lang an Wettbewerben teil, wo sie bei den dänischen Meisterschaften in der Kategorie Pizza den zweiten Platz belegte.
„Es geht aber nicht allein ums Gewinnen. Für mich muss die Leistung nicht messbar sein. Ich muss nicht besser sein als alle anderen. Ich möchte einfach mein eigenes Können verbessern und anderen helfen, ihre Fertigkeiten zu vertiefen“, erklärt sie.
Auf die Frage, wie es ist, eine Frau in einer von Männern beherrschten Domäne zu sein, lacht sie und verrät, dass der Umgang mit Männern in ihrer Branche wie das Kochen mit indirekter Hitze sei.
„Bei manchen Männern muss ich zurückhaltender auftreten. Das spüre ich schon. Aber ich habe festgestellt, dass ich über ihre Frauen an sie herankomme. So bekommen sie immer noch eine Portion Pia, aber auf subtilere Art und Weise.“

DREI SCHNELLE FRAGEN:

WELCHER TEIL EINER GRILLAUSRÜSTUNG WÄRST DU?
Ich wäre einfach der Grill selbst.

WIE WÜRDEST DU DICH IN DREI WORTEN BESCHREIBEN?
Kreativ, einfühlsam und anspruchsvoll – ich erwarte viel von anderen.

WOMIT WÜRDEST DU DEIN GELD VERDIENEN, WENN DU DEIN GRILLUNIVERSUM NICHT HÄTTEST?
Dann würde ich auf andere Art und Weise mit Menschen arbeiten – als Krankenschwester oder Hebamme.

PIA & KAROLINE

Kennst du den Blockbuster „Julie & Julia“ mit Meryl Streep und Amy Adams? Der Film basiert auf einem Blog der US-amerikanischen Autorin Julie Powell, die sich Anfang der 2000er Jahre vorgenommen hat, alle 524 Rezepte aus dem legendären Kochbuch „Mastering the Art of French Cooking“ von Julia Child in 365 Tagen nachzukochen. Zehn Jahre vor diesem Film unternahm Pia ein ähnliches Experiment.

„Als ich den kleinen roten Grill bekam, musste ich lernen, wie man ihn verwendet. Ich habe ein bisschen nachgedacht und beschlossen, ein klassisches dänisches Kochbuch – „Karolines Køkken“ – von vorn bis hinten durchzuarbeiten“, erinnert sich Pia. Die Wahl fiel auf eines aus der Reihe „Karolines Køkken“, weil die Rezepte leicht herzustellende, alltägliche Speisen beschreiben. Einfach und lecker zu kochen ist für Pia Kromann auch heute noch am spannendsten.

„Grillen sollte in einem trubeligen Alltag, in dem man nach der Arbeit auch noch den Kindern bei den Hausaufgaben helfen und die Wäsche waschen muss, einfach sein“, erklärt sie.

Zudem hofft sie, dass Menschen mehr Zeit aufwenden, um gesunde Produkte von guter Qualität zu finden, wenn das Kochen an sich einfach ist.

„Gut ist auch, seine Kinder bei der Vorbereitung der Zutaten und auch hinter dem Grill miteinzubeziehen. Die meisten Kinder haben Freude daran, zu helfen.“

PIA & DER PRINZ

Man könnte auf den Gedanken kommen, dass Pia Kromann keine wahre Grill-Enthusiastin ist – so gertenschlank wie sie ist.

„Dabei esse ich viel Kuchen und andere Leckereien und probiere den ganzen Tag neue Rezepte aus. Allerdings habe ich schon immer viel Sport getrieben. Ich liebe das Joggen. Ich versuche mein Bestes, um in Form zu bleiben“, so Pia. Das gelingt ihr seit ihrer Kindheit. Sie wuchs im nördlichsten Teil Dänemarks auf, in der schönen Gegend von Skagen. Wer dennoch behauptet, Pia sei keine leidenschaftliche Grillmeisterin, hat noch nie etwas von dem Grill gehört, der extra aus Italien angeliefert wurde. Oder von der Geschichte, als sie mit ihrer Familie in den Skiurlaub fuhr und einen Grill mit zur Hütte nahm. Sie hatte auf der gesamten Autofahrt einen Grill auf ihrem Schoß.

„Wegen dem Kinderwagen hatten wir schon wenig Platz. Ich musste den Grill einfach für unseren Weihnachtstruthahn mitnehmen, obwohl es draußen -20 °C kalt war“, sagt sie. Es gibt viele verrückte Geschichten, in denen Pia und ein Grill vorkommen. Oder sogar mehrere Grills. Dennoch ist das Verrückteste, was sie je getan hat, Kinder zu bekommen. „Ich weiß, es ist ein Klischee, aber es ist die Wahrheit. Es ist verrückt, Verantwortung für drei andere menschliche Wesen zu haben“, erklärt die stolze Mutter von drei Kindern. Und für einen Hund namens Cooper.

In den vielen Jahren als leidenschaftliche Grillmeisterin hat Pia auch andere Hundeliebhaber kennengelernt, die ihre Liebe zum Essen teilen.

„Ich habe Prinz Henrik von Dänemark, den inzwischen verstorbenen Gemahl der Königin, bei einer Veranstaltung getroffen, wo wir uns, zwei Foodies, über das Grillen unterhalten haben. Der Prinz liebte es, die Aromen verschiedener Lebensmittel zu entdecken, und das tat er – neben anderen Techniken – durch Räuchern auf dem Grill“, sagt sie.

PROFESSIONELLE INSPIRATION

Eine der ersten Inspirationsquellen für Pia Kromann war das Ehepaar Jan und Miriam Glæsel, das eine Reihe von Kochbüchern über das Grillen veröffentlicht hat. Mittlerweile kann sie sich auch von einem schönen Foto auf Pinterest inspirieren lassen.

„Ich bin sehr visuell und kann problemlos ein Rezept aus einem inspirierenden Foto zusammenzustellen. Es ist eine lustige und spielerische Art zu arbeiten, wobei auch Fehler erlaubt sind. Anderenfalls würde man den kreativen Prozess ruinieren“, erklärt sie.

Derzeit arbeitet sie an einem Kochbuch. Und sie hat sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, eine eigene, hochmoderne Grillausrüstung zu entwickeln – vom Kochbuch bis zum Grillzubehör.

„Ich möchte den Leuten sagen, dass es nach einem langen Arbeitstag fantastisch ist, nach draußen zu gehen und frische Luft zu schnappen, während man kocht. Außerdem ist es einfach und das Essen schmeckt lecker, wenn man es auf dem Grill zubereitet.“

Für Pia Kromann trifft dies vor allem auf einen Holzpelletgrill zu, dessen Temperatur sich sehr präzise regeln lässt.

„Für mich war es wie ein Weckruf, dass ich die Zwischenzeit sinnvoll nutzen kann, sobald ich das Essen auf den Grill gelegt habe. Ich kann joggen und den Grill per WLAN überwachen. Ich kann sogar die Hitze reduzieren, während ich laufe. Das verschafft mir zahlreiche Möglichkeiten“, so Pia.

Pia Kromann hat die Chance ergriffen, ihren Traum zu leben, und ihr Hobby zum Beruf gemacht. Als professionelle Grillköchin ist es ihr größtes Ziel, diese Leidenschaft auch in anderen zu entfachen.

GRILL-VERGLEICH

WO LIEGEN DIE UNTERSCHIEDE?

	PRO 575	PRO 780	IRONWOOD® 650	IRONWOOD® 885	TIMBERLINE® 850	TIMBERLINE® I300
ART.-NR.	TFB57GLEC	TFB78GLEC	TFB65BLFC	TFB89BLFC	TFB85WLEC	TFB0IWLEC
TECHNISCHE DATEN						
HAUPTGRILLROST (CM)	56 B x 48 T	76 B x 48 T	56 B x 48 T	76 B x 48 T	56 B x 40 T	86 B x 40,5 T
2. GRILLROSTEBENE (CM)	56 B x 18 T	76 B x 18 T	56 B x 26,5 T	76 B x 26,5 T	56 B x 35,5 T	86 B x 35,5 T
3. GRILLROSTEBENE (CM)	-	-	-	-	56 B x 23 T	86 B x 23 T
GESAMTE GRILLFLÄCHE (CM^2)	3.690	5.032	4.194	5.709	5.484	8.386
KAPAZITÄT PELLETKAMMER (KG)	8	8	9	9	11	11
ABMESSUNG MONTIERT (CM)	104 B x 69 T x 135 H	122 B x 69 T x 140 H	117 B x 69 T x 119 H	135 B x 69 T x 119 H	117 B x 71 T x 122 H	147 B x 71 x 122 H
GRILLKAMMER BREITE (CM)	56	76	56	76	56	86
FARBE	SCHWARZ	SCHWARZ	SCHWARZ	SCHWARZ	SCHWARZ	SCHWARZ
AUSSTATTUNG						
CONTROLLER	PRO D2 CONTROLLER W/ WiFIRE® TECHNOLOGIE	PRO D2 CONTROLLER W/ WiFIRE® TECHNOLOGIE	IRONWOOD D2 CONTROLLER W/ WiFIRE® TECHNOLOGIE	IRONWOOD D2 CONTROLLER W/ WiFIRE® TECHNOLOGIE	TIMBERLINE D2 CONTROLLER W/ WiFIRE® TECHNOLOGIE	TIMBERLINE D2 CONTROLLER W/ WiFIRE® TECHNOLOGIE
TEMPERATURFÜHLER	X	X	X	X	X	X
AUFBEWAHRUNGSFACH TEMPERATURFÜHLER			X	X	X	X
TRAEGER TURBOTEMP®	X	X	X	X	X	X
GRILLGUIDE®	NUR ÜBER TRAEGER APP	NUR ÜBER TRAEGER APP	X	X	X	X
TRU CONVECTION® SYSTEM			X	X	X	X
TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST® SYSTEM			X	X	X	X
SUPER SMOKE MODUS			X	X	X	X
KEEP WARM MODUS	X	X	X	X	X	X
TRAEGER PELLETKAMMERSENSOR			X	X	X	X
ZUSÄTZLICHE GRILLROSTE	ZUSÄTZLICHER GRILLROST	ZUSÄTZLICHER GRILLROST	VARIABLES 2-STUFIGES GRILLROSTSYSTEM	VARIABLES 2-STUFIGES GRILLROSTSYSTEM	VARIABLES 3-STUFIGES GRILLROSTSYSTEM	VARIABLES 3-STUFIGES GRILLROSTSYSTEM
2-FACHE GRILLROST POSITION ZUM RÄUCHERN UND GRILLEN, UNTERE EBENE			X	X	X	X
EDELSTAHL-GRILLROSTE					X	X
AUFBEWAHRUNGSHAKEN FÜR EXTRA GRILLROST	X	X	X	X		
PELLETKAMMER-ENTLEERUNG MIT MAGNETFIXIERUNG	X	X	X	X	X	X
ZUSÄTZLICHE ISOLIERUNG			DOPPELWANDIGES SEITENINTERIEUR	DOPPELWANDIGES SEITENINTERIEUR	KOMPLETT DOPPELWANDIGES EDELSTAHLINTERIEUR	KOMPLETT DOPPELWANDIGES EDELSTAHLINTERIEUR
INTEGRIERTE FETTAUFFANGSCHALE					X	X
EDELSTAHL-SEITENABLAGE MIT HAKEN			X	X	X	X
EDELSTAHL-FRONTABLAGE					X	X
MAGNETISCHES BAMBUS-SCHNEIDEBRETT					X	X
STROMKABELAUFHÄNGUNG					X	X
FESTSTELLBARE LENKROLLEN		X	X	X	X	X

CONTROLLER-VERGLEICH

WO LIEGEN DIE UNTERSCHIEDE?

	PRO D2 CONTROLLER MIT WiFIRE® TECHNOLOGIE	IRONWOOD D2 CONTROLLER MIT WiFIRE® TECHNOLOGIE	TIMBERLINE D2 CONTROLLER MIT WiFIRE® TECHNOLOGIE
TECHNISCHE DATEN			
GRILLS AUSGESTATTET MIT DIESEM CONTROLLER	PRO 575 I PRO 780	IRONWOOD 650 I IRONWOOD 885	TIMBERLINE 850 I TIMBERLINE I300
WI-FI® FÄHIG	X	X	X
TEMPERATURBEREICH	75° C - 260 °C	75° C - 260° C	75° C - 260° C
TEMPERATURREGULIERUNG IN 5°C-SCHRITTEN	X	X	X
TURBOTEMP® ALGORITHMEN	X	X	X
GRILLGUIDE® IM CONTROLLER & IN TRAEGER APP	NUR ÜBER TRAEGER APP	X	X
TIMER	NUR ÜBER TRAEGER APP	X	X
KEEP WARM MODUS	NUR ÜBER TRAEGER APP	X	X
SUPER SMOKE MODUS		X	X
TRAEGER PELLETKAMMERSENSOR	PELLETSENSOR-ZUBEHÖR ERFORDERLICH	X	X
VERLÄNGERTE WIFI-REICHWEITE			X

* NACH DEM UPDATE VIA WIFIRE AB FRÜHLING 2020 FÜR VERBUNDENE PRO D2 USER

Traeger übernimmt keine Haftung oder Verantwortung für etwaige Fehler oder Auslassungen in Produkttexten, Produktbeschreibungen oder Artikelnummern.
Copyright © 2021 by Traeger Grills Europe. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, Verbreitung und Weitergabe von Texten und Fotos ist ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers nicht gestattet.