

Shop

Gleichzeitig werden die Grillsaison und in Südafrika die Fussball-WM angepfeifen. In allen Gärten und auf den Terrassen wird «gefant», gebrutzelt und gebraten, und ein jeder ist der Meinung, dass seine Art, die Glut anzufachen, oder seine Lieblingsmannschaft die beste sei. Für einen gelungenen Grillabend sind Zubehör, Zutaten und vor allen Dingen die gute Laune besonders wichtig.

VON LILO MEIER



Mit guten Tipps, Tricks und Rezepten für Fleischtiger oder Gemüseliebhaber begleitet Sie Betty Bossi «Das andere Grillierbuch» durch die Grill-Party. Von der Planung übers Einkaufen, von der würzigen Marinade bis zum Braten, von raffinierten Beilagen bis zum aromatischen Früchtedessert. Auf alle Fragen erhalten Sie sachkundige Antworten. Würste sind immer gut, aber legen Sie einmal einen chinesischen Schweinebraten auf die Glut. **Ab 1990 Franken / www.bettybossi.ch oder im Buchhandel**



Wenn Ihnen die Glut im Garten zu wenig spektakulär ist, dann buchen Sie die aussergewöhnliche Reise nach Island zum Vulkan Eyjafjallajökull, von dem in letzter Zeit viel zu lesen war. Mit Kuoni und fachkundiger Begleitung des Vulkanologen Peter



Diethelm können Sie den Feuerriesen aus nächster Nähe erleben und erfahren ein Naturschauspiel der besonderen Art, das Sie ganz sicher nie vergessen werden. **Ab 3990 Franken / www.ananea.ch**

Grillen wie die argentinischen Gauchos nach einem langen Ritt. Auch Sie können das ausgewählte Fleisch von Rindern, die in der Weite der Pampa gelebt haben, auf den Grill legen. Dazu müssen Sie kein Pferd satteln, denn Gaucho Deluxe liefert Ihnen das delikate Fleisch frei Haus. Eine Gaucho-Box beinhaltet je ein Stück Filet, Entrecôte und Huft. **Buen provecho! Preis auf Anfrage / www.gaucho.ch**



Wer sagt denn, dass Grillutensilien immer schwarz oder aus Holz sein müssen? Bodum macht mit «Fyrkat» dem bunten Sommer Konkurrenz und bietet alles Nötige rund um den Grill, wie Marinadenglas, Salz- oder Pfeffermühle, in den fröhlichen Farben Gelb, Orange und Grün. Das grüne Grillbesteck hat es uns besonders angetan. **Preis auf Anfrage / in allen Bodum-Filialen**



Lassen Sie sich nicht verkohlen

Mit dem Barbecue Smoker «Original Cactus Jack» von Pro-Idee können Sie grillen, backen und räuchern in einem Gerät. In der Feuerbox heizen Sie mit Holz oder Holzkohle ein, und in der Grillbox bereiten Sie Ihre Spezialitäten zu. Das herabtropfende Fett kann so nicht mehr in die Glut gelangen und dank extra starker Stahlwände bleibt die Hitze konstant. Den in Handarbeit hergestellten Grill können Sie bei jedem Wetter draussen stehen lassen. So kann sich auch beim Einheizen im tiefsten Winter Wildwest-Gefühl pur einstellen. Geniessen Sie aber erst einmal einen hoffentlich langen Grill-Sommer. **Ab 2990 Franken / www.proidee.ch**

Jetzt müssen Sie nie mehr nach ihrer Ketchup-Flasche fragen. Bei Heinz, Hersteller des Saucen-Klassikers, können Sie den Text auf der Etikette Ihrer Flasche selbst kreieren. Ob mit Namen, mit der Botschaft «Ich teile auch mit dir» oder der Drohung «Finger weg». Den Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Mit den passenden Worten ist die Flasche auch ein tolles Dankeschön zur nächsten Grill-Einladung. **Ab 7.50 Franken ohne Porto / www.heinzketchup.ch**

