



DER KLEINE BERGMANN

Grillgewürze aus dem Pott

Vorwort

Glück Auf! Da stehen wir wochenlang im Regen und drehen unter Kapuze und Regenschirm die Grillwurst, dann kommt der helle Planet (ich weiß isn Stern) raus und wir dürfen nicht gemeinsam grillen. Corona ist Scheiße!

Natürlich merken wir, dass sich dieser fiese Virus auch auf das Geschäft mit Grillgewürzen auswirkt. Unsere besten Grüße gehen aber an all diejenigen raus, die im Moment ganz andere Sachen im Kopf haben als Grillen, Gewürze und Genuss. Wir wünschen Euch viel Kraft und Ausdauer, um diese schwierige Zeit zu überstehen. Und dann gibt ordentliches Grillgut vielleicht auch wieder etwas Energie zurück.

In diesem Sinne: Bleibt gesund und grillt daheim!

Gut Glut!

DERKLEINEBERGMANN

MUTTERKLÖTZCHEN - Mediterran



Gute Nachrichten: Der Kleine Bergmann lädt Euch ein auf eine Reise. Da das Mittelmeer derzeit in unüberbrückbare Ferne gerückt wurde, könnt Ihr mit Mutterklötzchen, dem mediterranen Gewürz, einen kulinarischen Ausflug unternehmen. Also wickelt die Gewürztüte ins Handtuch, schürt an den Grill, legt auf das Grillgut und streut drüber die Mutter!

Beste Grüße an Günter, der maßgeblich an der Namensgebung beteiligt war. Wir freuen uns, einen Titel gefunden zu haben, der laut unseren Marktforschungen nicht in aller Munde ist. So können wir einem Begriff, der früher Wärme und Wohligkeit in die bergmännische Stube zauberte, neues Leben einhauchen.

Seinerzeit war es eine Art offenes Geheimnis, dass die Bergleute, die ihren Stollen mit Holz stützten hier und da etwas von eben diesem Holz abzweigten. Dieses Klötzchen wurde im Bergmannstuch gewickelt und möglichst ungesehen nach Hause gebracht, wo es dann als Anmachholz für die Kohleöfen diente.

Zuvor wurde der Klotz mit Draht oder Klebeband umwickelt und gespalten. So war es dann leicht, die Anzündhölzchen heraus zu brechen und zu portionieren.

Auch wenn diese Idee nicht wirklich legal war, ging sie über die Zeit schon fast zum Gewohnheitsrecht über. Bisweilen wurden sogar die besten Stücke aus den Stempeln herausgesägt, um ein besonders gutes Klötzchen mit nach Hause zu bringen. Dieses verdiente dann den Namen Prachtklötzchen. Und genau so ein Prachtklötzchen ist auch das, was wir Euch heute hier präsentieren.

Die Würzmischung an sich gefällt uns und unseren Testern hervorragend. Wir haben uns diesmal ganz bewusst dazu entschieden, alle Zutaten etwas gröber zu lassen. So findet Ihr beispielsweise rosa Beeren (Pfeffer) im Ganzen. Da freut sich nicht nur der Gaumen sondern auch das Auge. Und Mutter kann mit dem Klötzchen einen schönen frühlingshaften Salat anmachen. (Dem Autor ging es bei der Formulierung dieses Satzes nicht um den implizierten Sexismus sondern vielmehr um das Wortspiel mit dem Gewürzmischungsnamen).

Wir freuen uns auf Euer Feedback, Bilder und natürlich Rezeptideen.

MUTTERKLÖTZCHEN

Mediterran



Oregano und seine Begleiter

Bei der Entwicklung von unserem Mutterklötzchen konnten und wollten wir nicht auf Oregano verzichten. Allerdings hat Oregano zuletzt unfreiwillige Bekanntheit erlangt. Es kursierten diverse Berichte über den klassischen Pizzabegleiter. Daher wollen wir an dieser Stelle aufklären und aufzeigen, wie wir mit diesem Thema umgehen:

Pyrolizidinalkaloide (PA) ist ein Pflanzengift, dass zu Beginn des Jahres dazu geführt hat, dass diverse Gewürzhersteller ihre Produkte zurückrufen mussten.

Die festgestellte Konzentration des PA im Oregano war teilweise extrem hoch. Zwar gibt es derzeit noch keinen offiziellen Grenzwert für den Gehalt des Pflanzengifts, doch die ermittelten Werte waren alarmierend genug, um auch ohne ein offizielles Limit diverse Produkte zurückzurufen.

Wie entsteht PA im Oregano? Genau genommen entsteht PA nicht im Oregano sondern vielmehr in Pflanzen, die um den Oregano herum wachsen. Diese bilden zur Abwehr von natürlichen Fressfeinden PA. Bei der Ernte des Oreganos

kommt es mitunter vor, dass eben diese Pflanzen mitgeerntet und verwendet werden. So gelangt PA in beispielsweise gerebelten Oregano.

Was kann man tun, um PA in Oregano zu vermeiden? Zwei Dinge helfen, uns als Konsumenten (ja, wir nutzen unsere Gewürze auch) vor PA zu schützen:

1. Schon beim Anbau kann durch entsprechende Feldwirtschaft der Oregano möglichst sortenrein angebaut und dann mit wenig "Beifang" geerntet werden.
2. Testen! Durch regelmäßige Laboruntersuchungen kann sichergestellt werden, dass der Oregano wie oben beschrieben angebaut und geerntet wurde.

Die letzte Stichprobe unseres Partners, bei dem wir den Oregano für Mutterklötzchen beziehen wurde im Februar 2020 durchgeführt und ergab einen Wert von 16 $\mu\text{g}/\text{kg}$. Dies entspricht einem durchaus vertretbaren Wert, der durch die Verwendung in einer Würzmischung weiter reduziert wird. Allerdings ist dieser Wert als sehr niedrig einzuschätzen und kann weder als repräsentativ noch als dauerhaft garantierbar angesehen werden. Die Thematik um den Oregano wird uns noch länger beschäftigen.

Der derzeit diskutierte Grenzwert von 1.000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ kann dauerhaft und zuverlässig nicht innerhalb kurzer Zeit sicher gestellt werden. Die zu treffenden Maßnahmen sind einfach zu umfangreich und zeitintensiv. Auch deswegen wird ein Übergangswert zwischen 4.000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ und 6.000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ in Erwägung gezogen.

Im Klartext bedeutet dies, dass bis zur Einführung des finalen Grenzwerts mitunter auch Ware mit Werten über 1.000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ als verkehrsfähig eingestuft wird. Die Übergangsfrist wird laut des Entwurfs der Arbeitsgruppe für Pyrrolizidinalkaloide mit etwa zwei Jahren angegeben.

Da wir wie angesprochen im Mutterklötzchen Oregano verwenden halten wir es für unsere Pflicht möglichst offen und über die Thematik zu informieren.

Wir sind jedenfalls froh und dankbar einen zuverlässigen und verantwortungsvollen Partner an unserer Seite zu wissen, der uns auch in Zukunft mit Gewürzen von höchster Qualität versorgen wird.

Nur so können wir guten Gewissens unsere Produkte anbieten. Wenn Ihr noch Fragen zu diesem Thema habt, spricht uns gerne an.

In diesem Sinne Guten Appetit!

Vorstellung Gorillagriller

Grillen, Gewürze und Genuss. Das sind nicht nur wir als der kleine Bergmann sondern inzwischen auch viele andere grillbegeisterte Freunde. An dieser Stelle möchten wir einen dieser Freunde, von dem bereits das ein oder andere Rezept auf unsere Homepage gelandet ist, näher vorstellen:

"

Der ruhrpottische Gorillagriller-BBQ

Als klassischer Ruhrpott-Jung wurde ich 1971 geboren. Angefangen zu Grillen habe ich schon im jungen Alter im klassischen Ruhrpott-Style mit einem einfachen Kohlegrill. Damals hat man nicht groß drüber nachgedacht und einfach ein paar Würstchen drauf geworfen. Dies hielt bei mir über Jahre an bis ich mich, wegen übermäßiger Zeit, zunächst mit dem Kochen und schließlich mit dem Grillen intensiv beschäftigt habe. Schnell merkte ich auch, dass mir die klassischen, schon existierenden Rezepte zu langweilig waren und fing an zu

experimentieren. Ich entwickelte viele neue spezielle Ideen und hatte extrem viel Spaß am Grillen. Meine Experimente stellte ich zunächst meiner Familie zur Show und danach auch meinen Freunden. Durch das positive Feedback, war ich immer motiviert alles auszuprobieren und führte meine Arbeit fort. Außerdem war man so von meiner Arbeit angetan, dass ich meine Experimente auch auf Facebook postete. Doch da erreichte ich nicht so viele und machte mir Gedanken bis meine wundervolle Tochter mir die Instagram-Welt vorstellte. Dort postete ich regelmäßig meine Gerichte und bekam freundlicherweise auch von Profis Rückmeldung sowie Tipps. Immer auf dem neusten Stand mit Tipps und Tricks, entwickelte ich mein Können weiter und erreichte in der Szene ein wenig Bekanntheit. Dies verdanke ich auch dem kleinen Bergmann und S&E Grillzentrum. Trotz allem bin ich ein sehr offener, bodenständiger Typ und stehe der Community hoffentlich noch lange bei. Für mögliches Interesse an meinem Lebensinhalt des Grillens, finden Sie mich sowohl auf Facebook unter Gorillagriller-BBQ als auch unter Instagram Gorillagrillerbbq .

"

Danke Gorilla für den Einblick wir hoffen genauso, dass Du uns noch lange grillend erhalten bleibst. Danke auch für die Bilder:





Rezeptvorschlag



Hacknum nach Pottgrill_44

Normalerweise stellen wir hier eher unsere Rezepte vor. Wir waren aber von der Idee von Pottgrill_44 so begeistert, dass dieses Rezept einfach in den Newsletter und natürlich in unsere Rezeptsammlung reingehört!

Was ein geiles Ding! Eis geht immer! Vor allem dieses:

Zutaten

- 4 Holzstiele wässern
- 600 Gramm Hackfleisch gemischt
- 4 Streifen Cheddar Käse
- 12 Scheiben Bacon
- BBQ Sauce nach Wahl
- 2 Tafeln Schokolade nicht so hoher Kakaogehalt
- Erdnüsse
- 2 EL St. Barbara

Anleitungen

1. Stiele in Wasser einlegen und mindestens 30 Minuten wässern, damit diese auf dem Grill nicht verbrennen.
2. Den Käse vorsichtig auf die Spieße stecken.
3. Jeden Käsestreifen mit 3 Scheiben Bacon Bacon umwickeln, mit der BBQ Sauce bestreichen und auf dem Grill (besser Oberhitze Grill) von beiden Seiten angrillen.
4. Das Hackfleisch mit St. Barbara würzen.
5. Die BaconKäseBlöcke mit je 1/4 des Hackfleisches umgeben .
6. Die Hacknum von allen Seiten grillen. (Vorsicht, dass der Käse nicht zerläuft.)
7. Schokolade im Wasserbad schmelzen.
8. Erdnüsse mit einem Messer grob hacken.
9. Die fertig gegrillten Hacknums mit der Schokolade überziehen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen.
10. Guten Appetit

Danke an Pottgrill_44

Weitere Rezepte

Eins noch: ...

Damit wir alle bald wieder im Kreise der Freunde, Familie oder wie auch immer grillen können, ist die Disziplin eines jeden einzelnen gefragt. Daher auch von uns die Bitte, bleibt daheim und macht keinen Scheiß.

Kochen und Grillen ist immer noch erlaubt und das ist doch ein guter Grund sich eben diesem in dieser Zeit umso mehr zu widmen.

Also viel Spaß am Grill!

Glück Auf!

Bergermann / Kabitzke GbR
Tunnelstraße 98, 45966 Gladbeck

Ändere Dein Abonnement | Online ansehen