

Brunegg: Hochburg vom «Big Green Egg»

Christian Portmann und Amanda Gerber vermitteln in ihren Grillkursen das genussvolle Einmaleins dieses hochwertigen Keramik-Kochgeräts

(A. R.) – «Die grosse Stärke dieses Modells ist vor allem auch das Niedergaren», brachte Kursgast und Grillfan Thomas Steudlers, ehemaliger Gemeindegemeinschafter von Niederlenz, die «Steak it easy»-Philosophie hinter dem «Big Green Egg» treffend auf den Punkt.

Viel grilliert, genossen – und gelernt

So gehört neulich beim Verzehr vieler wunderbarer Köstlichkeiten wie saftigen Spareribs, perfekt gebratenen Crevetten, geräucherten Lachs-Pralines oder eines wunderbar marmorierten Côte de Boeuf. «190 Grad, 32 Minuten», verrät Christian Portmann zwei wichtige Zutaten, während er in seiner Schlossgarage in Brunegg dieses superzarte Rindskotelette servierte.

Auch diese Szenen...

«Wir haben hier ein Auto bestellt, dann musste mein Mann Luca seinen vergessenen Ausweis holen – und ich habe mir hier unterdessen die tolle Grillausstellung angeschaut», amüsiert sich Alexandra Achermann aus Schinznach-Dorf am Nebentisch darüber, wie sie auf das «Big Green Egg» gekommen ist.

«Ich habe mir eines gekauft – jetzt muss ich nur noch wissen, wie es richtig funktioniert», lachte Enzo Serratore aus Hunzenschwil, der seinen geliebten Tomahawk-Steaks die letzte Perfektion angeheißen lassen möchte. Und Lebensmittel-Profi Patrick Binder, Inhaber der Limmatbeck AG, betonte, dass er die vielen Anwendungsmöglichkeiten dieses Grills einmal in konzentrierter Form geniessen wolle.

...veranschaulichten es bestens:

Christian Portmann und seine Partnerin Amanda Gerber sind eben nicht nur Auto-, sondern auch Grill-Experten. Sie waren vom «Big Green Egg», das sich als garender Alleskönner ebenfalls aufs Smoken, Schmoren oder Brot und Pizza backen versteht, derart begeistert, dass sie es nun schweizweit verbreiten.

Geheimrezepte und -tipps

Das Datum für den nächsten noch freien Grillkurs ist der 10. August. Dann besteht erneut die Möglichkeit, von Christian Portmanns Tipps und Tricks zu profitieren – und zudem, flankiert



Alexandra und Luca Achermann lassen sich jene Spareribs schmecken, denen Christian Portmann (unten) zuvor auf dem «Big Green Egg» den zarten letzten Schliff verliehen hat – wobei auch das Flambieren etwa von Ananas zu seinem Repertoire gehört (kleines Bild).



von feinen Weinen wohlgeremkt, das eine oder andere Geheimrezept verraten zu bekommen.

Vorerst aber rückt für die Grillfans der Region die Ausstellung in der Schlossgarage in den Fokus, wo man – ein echter Geheimtipp – unter anderem

von der interessanten Lageraktion profitieren kann. Mehr Infos unter

Alte Lenzburgerstr. 3, 5505 Brunegg
Christian Portmann 079 679 14 37
Amanda Gerber 079 451 03 69
www.biggreenegg-schweiz.ch