Es brutzelt wieder in Bayerns Gärten

Landwirtschaftsminister Helmut Brunner gibt in Bad Füssing den Startschuss für die bayerische Grillsaison

Von Doris Altmannsberger

Bad Füssing. Gerade mal eine Woche ist der Frühling in Bayerns Gärten alt, und schon brutzelt und dampft es wieder allerorten auf den Grillrosten. Ganz offiziell hat nun Landwirtschaftsminister Helmut Brunner die Grillsaison eröffnet. Wammerl und Rindersteak kamen am Samstag im Bad Füssinger Freizeitpark ebenso auf den Grill wie grüner Spargel und Rosmarinkar-

Unter dem Motto "Grillen einfach kinderleicht und sauguat" präsentierte dabei "Grillmeister" Christian Fischer den Zuschauern die sich auch heuer wieder zahlreich eingefunden hatten, was im Jahr 2013 so alles Trend auf den Rosten im Freistaat ist. So eignen sich besonders Steaks, Spareribs, Koteletts oder Hähnchenbrust zum Grillen. Die Finger sollte man hingegen, so Fischer, von gepökeltem Fleisch wie Kasseler oder Wiener Würstchen lassen. "Durch das Pökelsalz können sich beim Grillen nämlich gesundheitsschädliche Stoffe entwickeln", erläutert der Grillmeister. Auch Fisch macht sich gut auf dem Rost: Hier sind Garnelen, Lachs, Rotbarsch, Forelle. Makrele oder Thunfisch die Geheimtipps des Grillmeisters. ganze Fische sollte man aber lieber im Fischkorb grillen. Dass Gemüse nicht nur schmückendes Beiwerk ist, sondern ebenfalls durch das Grillen zur Höchstform aufläuft, das durften die Besucher im Freizeitpark nicht nur erleben, sondern auch schmecken: So wurden eifrig grüner Spargel und Rosmarinkartoffeln gegrillt. Auch Karotten, Auberginen, Zucchini oder Champignons machen sich hier gut, so die Empfehlung von Chris-

Der zeigte den Gästen am Samstag auch, dass man ganz gut ohne fertige Saucen. Gewürzmischungen oder Fertigbutter auskommen kann, Aus Paprika, Chili, Meersalz, Kreuzkümmel, Knoblauchgranulat, Selleriesamen, schwarzem Pfeffer und etwas braunem



Zahlreich kamen auch in diesem Jahr wieder die Besucher zur Eröffnung der bayerischen Grillsaison nach Bad Füssing. Maria Biermeier zeigte, dats man nicht nur Steaks, sondern auch Kartoffeln und Spargel grillen kann.

außerdem schmeckt's gleich viel den Christian Fischer in diesem Biermeier und Bauernpräsident gucker bei jedem Grillfest.

besser". Probieren konnten die Jahr wieder eifrige Helfer zur Seite. Gäste auch Fischers selbstgemach- Allen voran Bayerns Landwirtte Würzbutter: Diese wird mit Rot- schaftsminister Helmut Brunner. weinzwiebeln, Butter, Petersilie, der traditionell den Startschuss Estragon, Meersalz und schwar- gab für die Eröffnung der bayeri- die Miniköche aus dem Passauer zem Pfeffer ein grün-weiß-lila Hin- schen Grillsaison. Doch auch Land, die gemeinsam mit Teamlei-BBV-Bezirkspräsident Gerhard ter Otto Wunsch in "Traumschiff"-

Als Unterstützung am Grill stan- Stadler, die Bezirksbäuerin Maria- Manier im Freizeitpark aufmar-

Walter Heidl bewiesen, dass sie durchaus mit Grillzange und -Gabel umzugehen verstehen. Zeigen. was sie können, durften dann auch

Zustelldienst gesucht Rufen Sie uns an! Mo. - Fr. 0851/802-362 oder

Mitarbeiter/in in

per eMail an npz@vgp.de Neue Presse Zeitungsvertriebs-GmbH Medienstraße 5

schierten und ein prächtiges Bild

abgaben. Tipps rund ums Kochen und die Region gab es außerdem von Bürgermeister Alois Brundobler. Kurdirektor Rudolf Weinberger, Landrat Franz Meyer, Kreisbäuerin Renate Stöckl, Metzgermeister Max Moser, Weißbierköni gin Silvia Hoffmann, Baron G. Adam von Aretin und Helene Winkler. Bildungsberaterin für

Hauswirtschaft. Moderiert wurde die Veranstaltung, wie schon in den Vorjahren. wieder von BR-Ikone Tillmann Schöberl. Für die musikalische Unterhaltung sorgten die Dreiflüssemusikanten unter der Leitung von Manfred Herre.



scher seine eigene Gewürzmi- ner beim Einzug umrahmten. Brunner stellte sich sogleich den Fragen von zirkspräsident Gerhard Stadier und Bezirksbäuerin Maria Biermeier sto schung, ganz ohne Glutamat, und Moderator Tillmann Schöberl (r.). - Fotos: Altmannsberger Ben mit Bier an.

