



Geschäftsführer Andreas P. Maier (rechts) führte kompetent und mit viel Hintergrundinformationen durch den Abend. Bilder: Dominik Aebli/redKiwi.ch



Eindruckliche Gedecke.

# «Formel 1 der Gastronomie»

Grillieren wird in der Regel mit Sommer und Rauch in Verbindung gebracht. Dass es auch anders geht, durften vergangene Woche 130 Gäste in den Gewächshäusern vom Blumenland Meier in Lufingen erleben. Gastgeber war Caterer@grill.ch.

**Winterthur/Lufingen:** Im Rahmen eines Galadiners zelebrierte das Gastrounternehmen Caterer@grill.ch letzte Woche mit dem patentierten und völlig rauchfreien Maier-Grillsystem seine kulinarischen Kreationen 2010.

Vom Apérohäppchen bis zum flambierten Frühtedessert, alles wurde auf dem Grill und vor den Augen der Gäste frisch zubereitet. Den Hauptgang mit einer Auswahl von rund 25 Fleisch-, Fisch- und Gemüsevariationen liessen sich die Gäste nach ihren Wünschen stecken. Sie legten ihren Spieß dann selber ein und konnten mitverfolgen, wie sich dieser vor einer Feuerwand nach unten drehte und in sieben Minuten fertig gegrillt war.

Die Grillzeit wurde genutzt, um den Teller mit den Beilagen vorzubereiten, und auch für einen fachkundigen

Gedankenaustausch unter den Gästen: «Weshalb raucht es nicht und weshalb werden Fleisch, Fisch und Gemüse immer genau richtig grilliert?» Rind, Lamm und Strauss waren rosé à point, Fisch und Geflügel waren durch- und das Gemüse leicht angebraten – kein verbranntes Fett und kein Rauch, auch vom gesundheitlichen Standpunkt präsentierte sich die beste Form des Grillierens. Neben den traditionellen Fleischsorten fanden Bärenkrebschwänze, Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, Seeiteufel und Lachs sehr guten Anklang. Auch rein vegetarisch wurden attraktive Kreationen aufgelegt.

## 400 Einsätze im Jahr

Mit 400 Einsätzen pro Jahr (20 bis 1000 Gästen pro Event) ist Caterer@grill.ch schweizweiter Leader im rauchfreien Grillieren. Zusätzlich zu den traditionell starken Grillmonaten Mai bis September sollen die rund zehn Fest- und 150 Teilzeitangestellten nun auch in der kalten Jahreszeit vermehrt zum Einsatz kommen. Da es möglich ist, in einem sensiblen Gewächshaus, wie beispielsweise in Lufingen, völlig rauchfrei zu grillieren, sind die Voraussetzungen erfüllt, fortan Grillevents auch im Winter sowie in geschlossenen Räumen anzubieten und letztlich zu organisieren.

«Es gibt viele Gründe, sich für ein Catering zu entscheiden, statt einfach ins Restaurant zu gehen», ist Geschäftsführer Andreas P. Maier überzeugt. Ein Kunden- oder Firmenanlass in den eigenen Räumlichkeiten, eine Hochzeit in romantischer Umgebung, ein offizieller Empfang in historischen Räumen, eine Fachtagung in einem Kongresszentrum, VIP-Gäste an Sportanlässen oder ein Geburtstag in einer Waldhütte, Caterer@grill.ch habe seinen speziellen Reiz. Selbst in den heiligen Hallen des Bundeshauses sei schon grilliert worden.

Der Mitbegründer von Caterer@grill.ch und der Maier-Grill GmbH, Andreas P. Maier, führte die Gäste kompetent und mit vielen Hintergrundinformationen durch den eindrucklichen Abend und bezeichnete das Event-Catering als «die Formel 1 der Gastronomie», denn neben dem Kulinarischen komme jede Menge Logistik hinzu. «Man muss ja alles mitbringen und es wird alles vor den Augen der Gäste frisch zubereitet. Wie bei einem Boxenstopp muss jeder Handgriff sitzen.» Das Einzige, was es am Ort des Geschehens brauche, sei ein Wasserhahn und wenn möglich eine Steckdose mit 230 Volt. Alles andere werde systematisch geordnet mitgebracht.

Ein Topanlass hat natürlich seinen Preis. In vielen Fällen sind die Kosten gemäss Andreas P. Maier aber kein Hindernis. Die Einzigartigkeit, die Topqualität und die Topzuverlässigkeit stünden an erster Stelle. «Zudem spielen sich die meisten Anlässe von Caterer@grill.ch in einem sehr populären Preisrahmen ab, der sich mit jedem anderen Anbieter vergleichen lässt. Es muss nicht immer ein Sechsgänger mit frischen Meerfrüchten sein, der attraktive und variantenreiche Hauptgang ist ja immer à discrétion», erklärt er weiter.

## Grillapparate zu vermieten

Die Grillapparate kann man auch mieten, nach Anzahl der Gäste in drei verschiedenen Grössen. Es empfiehlt sich, die fertig gesteckten Spiesse gleich mitzubestellen. Der Erfinder und Hersteller des einzigartigen, patentierten Grillsystems ist der Winterthurer Konstrukteur Urs Maier. *pd.*

## Weitere Informationen:

Geschäftssitz Caterer@grill.ch (deutsche Schweiz): Rote Trotte, Schlosstalstrasse 92, 8408 Winterthur, Westschweiz: Fribourg. Weitere Infos über Anlässe/Vermietung unter [www.grill.ch](http://www.grill.ch). Wenn es eilt, kann ein Anlass innert Wochenfrist auf die Beine gestellt werden. Kompetente Beratung und eine detaillierte Offerte erleichtern das Planen und Budgetieren. E-Mail oder Anruf genügt 0878 808 878.



Fropfingsten zu Gast in Lufingen.



Am Piano: Ralf Peter.



Andreas P. Maier (rechts) und die Event-Koordinatorin Nicole Koch (Zweite von rechts), stecken die ersten Spiesse für ihre Gäste gleich selbst.



Professionelles Einlegen der Spiesse: Event-Organisator Jürg Streun.



Diego Zeller als Grillprofi.



30 Mitarbeitende sorgten für einen gehobenen Service.



Zuvorkommende Gästebetreuung.