

Holy Trinity des Central-Texas-Style

Wie deutsche und tschechische Einwanderer im 19. Jahrhundert den Standard für Texas-Barbecue setzten

Wer in Central Texas ein Meat Market betritt, kommt an einem Dreigestirn nicht vorbei: Beef Brisket, Pork Spare Ribs und Smoked Sausage. Zusammen bilden sie die sogenannte „Holy Trinity“ (Heilige Dreifaltigkeit) des Texas-Barbecue.

Was heute weltweit als Höhepunkt der Smoker-Kultur gefeiert wird, ist nicht am Reißbrett eines Sternekochs entstanden. Die Entstehung der Holy Trinity ist das Ergebnis europäischer Einwanderung, pragmatischer Resteverwertung und der Geografie von Central Texas im 19. Jahrhundert.

Die Wurzeln: Deutsche und tschechische Metzger in Texas

Mitte des 19. Jahrhunderts wanderten Zehntausende Deutsche und Tschechen nach Texas aus und siedelten sich vor allem in der Region Central Texas an (in Städten wie Lockhart, Luling, Brenham oder Schulenburg). Sie brachten ihr traditionelles Handwerk mit: das klassische Metzgereigewerbe.

Damals gab es keine Kühlschränke oder elektrischen Kühllhäuser. Wenn ein Metzger ein Rind oder Schwein schlachtete, musste das Fleisch so schnell wie möglich verkauft werden. Fleisch, das am Ende des Tages nicht frisch über die Ladentheke ging, drohte zu verderben.

Die Lösung war so simpel wie genial: Räuchern und Pökeln zur Haltbarmachung. Die Metzger bauten aus Backsteinen und Holz einfache Räuchergruben (Pits) hinter

ihren Läden. Das nicht verkaufte Fleisch wurde mit Salz und Pfeffer eingerieben, im Rauch konserviert und den Kunden direkt warm auf Metzgerei-Papier (Butcher Paper) zum Sofortverzehr angeboten – oft zusammen mit ein paar Crackern, Gewürzgurken und Zwiebeln. Der Prototyp der heutigen Texas-BBQ-Joints war geboren.

Die Säulen der Dreifaltigkeit

Dass genau diese drei Teilstücke zur Legende wurden, hat klare ökonomische und geschmackliche Gründe.

und Fett, was es beim schnellen Braten ungenießbar und zäh macht. Im 19. und frühen 20. Jahrhundert war Brisket daher ein billiges Abfallstück, das kaum jemand haben wollte.

Die Metzger erkannten jedoch: Wenn man diesem zähen Stück Fleisch Zeit gibt – viel Zeit bei niedriger Temperatur (Low & Slow bei ca. 100–115 °C) – schmilzt das kollagene Bindegewebe langsam zu Gelatine um. Das Fleisch wird butterweich, saftig und entwickelt durch die Kombination aus Fettschmelze, Holzrauch (vor allem Post Oak /



1. Beef Brisket (Die Rinderbrust)

Das Brisket ist der stark beanspruchte Brustmuskel des Rindes. Es ist extrem durchzogen von Bindegewebe (Kollagen)

texanische Steineiche) und Pfeffer-Rub die berühmte schwarze Kruste (Bark) sowie den rosa Rauchrand (Smoke Ring).

Weiterlesen Seite 2

Grillfürst kauft S&E Advertorial

Grillfürst übernimmt zum 1. November 2026 die S&E-Grillsparte in Dortmund.
Seite 3

Die BBQ Hall of Fame Germany

Höchste Auszeichnung für die Grillszene im deutschsprachigen Raum.
Seite 4

Legendäre BBQ-Spaghetti

BBQ-Spaghetti: Kult-Beilage und Klassiker aus Memphis, Tennessee.
Seite 5

2. Smoked Sausage (Die Räucherwurst)

Die Sausage ist das direkte Erbe der deutschen und tschechischen Einwanderer. Bei der Verwertung der Rinder- und Schweinekadaver blieben Abschnitte, Sehnen und kleineres Fleisch übrig. Ganz im Sinne der kreislauffähigen Nose-to-Tail-Verwertung wurden diese Reste durch den Fleischwolf gedreht, kräftig mit Pfeffer, Knoblauch und Kräutern gewürzt und in Naturdärme gefüllt.

Diese Würste – oft als Hot Guts oder Texas Hot Links bezeichnet – wurden im Rauch gegart. Sie waren billig, extrem schmackhaft und ließen sich hervorragend aufbewahren oder direkt auf die Hand verkaufen.

3. Pork Spare Ribs (Die Schweinerippchen)

Obwohl Texas eindeutig Rinderland ist (Beef Country), durfte das Schwein auf der Karte der Meat Markets nicht fehlen. Schweinerippchen – meist St.-Louis-Cut oder klassische Spare Ribs – boten eine geschmackliche Ergänzung zum kräftigen Rindfleisch. Sie ließen sich schneller räuchern als ein ganzes Brisket (meist in 5 bis 6 Stunden) und brachten eine saftige, leicht süßliche Note auf das Butcher-Paper-Tray.

Warum wurde der Begriff „Holy Trinity“ geprägt?

Der Begriff selbst ist eine Anlehnung an die religiöse Bedeutung der Dreifaltigkeit und wurde von Food-Journalisten und Pitmastern im späten 20. Jahrhundert geprägt, als die BBQ-Kultur in den USA eine mediale Renaissance erlebte.

Er beschreibt den ungeschriebenen Standard: Ein Texas-BBQ-Laden, der etwas auf sich hält, wird vor allem an der Qualität dieser drei Elemente gemessen. Während in den Südstaaten (wie North Carolina oder Memphis) Schweinefleisch (Pulled Pork oder Whole Hog) dominiert, setzte Central Texas mit der Holy Trinity den Maßstab für Rindfleisch-Kultur weltweit.

Cut / Komponente	Fleischart	Zubereitungsdauer	Holz & Profil
Beef Brisket	Rind (Brust)	12-16 Stunden	Post Oak (Steineiche), Salz & grober schwarzer Pfeffer (Dalmatiner-Rub)
Pork Ribs	Schwein (Rippenbogen)	5-6 Stunden	Post Oak / Hickory, oft mit leicht süßem oder würzigem Dry Rub
Smoked Sausage	Rind & Schwein Mix	2-3 Stunden	Post Oak, Knoblauch, Cayenne, schwarzer Pfeffer, Senfsaat

Das Erbe heute

Heute ist die Holy Trinity das Fundament legendärer BBQ-Institutionen wie Franklin's BBQ in Austin, Kreuz Market in Lockhart oder Louie Mueller Barbecue in Taylor.

Die Präsentation hat sich seit über 100 Jahren kaum verändert: keine Teller, kein Besteck. Das Fleisch wird nach Gewicht geordert, vom Pitmaster frisch auf dem

Schneidebrett tranchiert und auf braunem Butcher Paper serviert. Als Beilage dienen nach wie vor schlicht Weißbrot, eingelegte Jalapeños, Gewürzgurken und rohe Zwiebelscheiben – Elemente, die ursprünglich dazu dienten, das fettreiche Fleisch geschmacklich zu neutralisieren.

ADVERTORIAL

Konsolidierung im Revier: Grillfürst übernimmt Stellfeld & Ernst in Dortmund

Ein Paukenschlag für die Grill-Branche im Ruhrgebiet: Deutschlands größter Grillfachhändler, Grillfürst, expandiert weiter und sichert sich mit der Übernahme der Grillsparte von Stellfeld & Ernst (S&E) eine absolute Traditionsadresse in NRW. Ab dem 1. November 2026 wechselt das operative Geschäft an der Dortmunder Flughafenstraße den Besitzer.

Die Fakten zur Übernahme auf einen Blick

- **Stichtag:** Der offizielle Betriebsübergang erfolgt zum 1. November 2026.
- **Standort:** Übernommen wird das bisherige S&E-Hauptzentrum in der Flughafenstraße 151, 44309 Dortmund.
- **Neues Konzept:** Grillfürst baut das Areal zum neuen Megastore und Kompetenzzentrum für Grills, Outdoorküchen und Grillzubehör in Nordrhein-Westfalen aus.
- **Angebot & Erlebnis:** Das bestehende Marken-Portfolio wird um das komplette Grillfürst-Ökosystem erweitert. Neben dem Eigenmarken-Sortiment und erweiterten Outdoorküchen-Ausstellungen ziehen auch die etablierten Grillfürst-Grillschulen und Event-Formate in Dortmund ein.



Branchenbewertung & strategische Einordnung

1. Für Stellfeld & Ernst: Die konsequente Logik nach der Konsolidierung

Stellfeld & Ernst zählte über Jahre hinweg zu den prägendsten Fachhändlern im östlichen Ruhrgebiet. Bereits Ende 2024 stellte das Unternehmen die strategischen Weichen und konzentrierte das Grillgeschäft vollständig auf den Standort an der Flughafenstraße.

Dass dieser Standort nun an Grillfürst übergeben wird, ist eine betriebswirtschaftlich wie strategisch vernünftige Konsequenz. Im hart umkämpften Grill-Fachhandel werden Skalierung, Einkaufsmacht und Markenpräsenz zunehmend überlebenswichtig. Den Staffeln an den Branchenprimus weiterzureichen, sichert den Erhalt des Standorts und gibt dem Kundengeschäft eine langfristige Zukunftsperspektive.

2. Für Grillfürst: Der finale Ankerplatz im Herzen von NRW

Für Grillfürst ist die Übernahme ein echter Coup. Das Ruhrgebiet galt mit seiner extrem hohen Bevölkerungsdichte und der ausgeprägten Grill-Kultur schon immer als Schlüsselmarkt. Mit dem Einzug an der Flughafenstraße schließt Grillfürst eine strategische Lücke im Westen und setzt ein klares Zeichen im Wettbewerb.

Durch die Übernahme eines bereits etablierten „Mekka“ der regionalen BBQ-Szene entfällt für Grillfürst die lange Anlaufphase eines Komplettneubaus. Damit übernimmt Grillfürst gewachsene Kundenströme und verbindet diese mit der eigenen Marketingstärke, Logistik und Eigenmarken-Power.

3. Für die Kunden & den regionalen Markt

Für die Grill-Community im Pott ist der Schritt eine positive Nachricht mit zwei Seiten.

- **Die Vorteile:** Kunden profitieren künftig von einem noch breiteren Sortiment, der ausgeprägten Outdoorküchen-Expertise von Grillfürst und dem Zugang zum umfangreichen Grillfürst-Zubehör-Portfolio. Zudem bleibt der Standort als Anlaufpunkt für Grillkurse und Events erhalten.
- **Die Kehrseite:** Der Schritt markiert einen weiteren Meilenstein in der fortschreitenden Konsolidierung des Fachhandels. Unabhängige, traditionsreiche Vollsortimenter werden seltener, während große Filial- und Online-Netzwerke das Bild prägen.

Die Übernahme von Stellfeld & Ernst durch Grillfürst zum 1. November 2026 ist ein Win-Win-Szenario mit Signalwirkung. Stellfeld & Ernst geordnet in starke Hände zu übergeben, sichert den Standort Dortmund nachhaltig. Grillfürst wiederum zementiert seine Rolle als marktbeherrschender Fachhändler in Deutschland und schafft im Ruhrgebiet eine neue Flaggschiff-Adresse für Outdoorküchen und Barbecue-Kultur.

SPECIAL

Die BBQ Hall of Fame Germany: Ehrung, Kultur und das große Gipfeltreffen 2026

Die BBQ Hall of Fame Germany gilt als die höchste institutionelle Auszeichnung für die Kulinarik am offenen Feuer im deutschsprachigen Raum. Sie fungiert als offizielle Ruhmeshalle für herausragende Persönlichkeiten, Pioniere, Handwerker und Kreative, die die deutsche Barbecue- und Grillszene nachhaltig geprägt haben.

Die Gründer und die Historie

Die Initiative wurde von zwei prägenden Gestalten der deutschen Fleisch- und BBQ-Landschaft ins Leben gerufen: Ralf „Bob“ Mechlinski (Journalist, Autor der „Butchers Bible“ und Herausgeber von „Die Grill-Post“) und Oliver Sievers (Grill-Weltmeister und Ehrenpräsident der GBA).

Aus der Motivation heraus, der stark gewachsenen Szene ein qualitatives Fundament und eine gebührende Wertschätzung zu verleihen, schufen sie eine Plattform, die herausragendes Lebenswerk und Engagement würdigt. Die feierlichen Verleihungen finden traditionell im exklusiven Rahmen bei Otto Gourmet in Heinsberg statt.

Sinn, Zweck und Zielsetzung für 2026

Das Jahr 2026 markiert eine Weiterentwicklung der Hall of Fame. Neben der reinen Würdigung vergangener Verdienste rückt die Zukunftsausrichtung des BBQ- und Metzgerhandwerks in den Mittelpunkt.

• Würdigung von Pionierarbeit

Anerkennung von Handwerkern, Pitmastern, Köchen und Content Creators, die BBQ in Deutschland vom simplen Flachgrillen zur eigenständigen Kulinarik erhoben haben.

• Netzwerk & Brunch/Summit

Das Event dient als exklusiver Branchentreffpunkt, um Gastronomie, Metzgerhandwerk, Gerätehersteller und Medien an einen Tisch zu bringen.

• Erweiterung um das „Future Lab“

Diskussion über Nachhaltigkeit, Reifungsmethoden, Secondary Cuts sowie Nachwuchsförderung im Metzgerhandwerk.

Die Nominierten 2026 nach Kategorien

Für die Verleihungen und Ehrungen 2026 gliedert sich das Feld der Nominierten und Vorbilder der Szene in drei zentrale Kernkategorien.



1. Kategorie: All Time BBQ Butcher

Diese Kategorie ehrt Handwerksmeister und Fleisch-Pioniere, die das Veredeln, Reifen und Schneiden von Fleischwaren perfektioniert und das Metzgerhandwerk neu belebt haben.

- **Jürgen David** – Fleischermagazin-Kolumnist und Ausnahme-Metzger aus Worms.
- **Philip Sontag** – Innovativer Metzgermeister, bekannt für edles Dry Aging und handwerkliche Exzellenz.
- **Michael Moser** – Pitmaster, Grill-Dozent und Verfechter traditioneller Barbecue-Kultur.

2. Kategorie: All Time BBQ Chef

Hier stehen Pitmaster, Köche und Kulinarik-Experten im Fokus, die mit handwerklichem Können am offenen Feuer, Innovationskraft und Geschmack Maßstäbe setzen.

- **Martin Schulz** – Mehrfacher Deutscher Grillmeister und Kulinarik-Experte.
- **Michael Hoffmann** – Mehrfacher deutscher Meister, BBQ-Spezialist und Pionier im Bereich „Outdoor Cooking“.
- **Ludwig „Lucki“ Maurer** – Fleischpapst, Wagyu-Züchter und Spitzenkoch.

3. Kategorie: All Time BBQ Influencer

In dieser Kategorie werden Medien-Pioniere, Content Creator und Web-Persönlichkeiten gewürdigt, die Millionen Grill-Enthusiasten begeistern und die Grillkultur digital geprägt haben.

- **BBQ aus Rheinhessen (Jörn Rochow)** – einer der Urväter der deutschen YouTube-Grillszene.
- **Sizzle Brothers** – Erfolgsteam für Grill-Content, Innovation und Markenentwicklung.
- **Die Grillshow** – der Mann mit der Maske.

In der Kategorie „Best of 2026“ lauten die Nominierungen wie folgt:

Best Influencer 2026

- **Butze_burns**
- **Küstenglut Sascha Lotzmann**
- **Biggernoks BBQ**

Best BBQ Butcher 2026

- **Jürgen Reck**
- **Stefan Grauer**
- **Mathias Endress**

Best BBQ Teams 2026

- **Brandstifter BBQ**
- **InTeam BBQ e.V.**
- **Baden on Fire**

Best Grill Chef 2026

- **Tobias Walker**
- **Ralf Ahrens**
- **Sven Schurig**

Ausblick: Die Gala am 10. Oktober 2026

Die offizielle Verleihung und Ehrung findet am 10. Oktober 2026 bei Otto Gourmet in Heinsberg statt. Wie in den Vorjahren ist die Veranstaltung auf ein exklusives Teilnehmerfeld limitiert und vereint Preisträger, Partner sowie führende Branchen-Insider.

REZEPT

Habt ihr schon mal was von den legendären BBQ-Spaghetti gehört?

BBQ-Spaghetti sind eine legendäre regionale Kult-Beilage (und manchmal auch ein Hauptgericht) aus Memphis, Tennessee. Auf den ersten Blick wirkt die Kombination aus italienischer Pasta und amerikanischem Barbecue vielleicht schräg, aber in der BBQ-Szene von Memphis ist das Gericht seit Jahrzehnten ein absoluter Klassiker.

Was macht BBQ-Spaghetti aus?

Das Gericht besteht aus gekochten Spaghetti, die in einer speziellen Sauce geschwenkt und mit gesmoktem Fleisch kombiniert werden.

Die Sauce (50/50-Mix): Es ist keine reine BBQ-Sauce und auch keine reine Tomatensauce. Die Basis bildet eine Mischung aus klassischem italienischem Marinara- bzw. Bolognese-Sauce und die süßen Säuren, essigbetonte Memphis-BBQ-Sauce. Dazu kommen gehackte Paprika, Zwiebeln und BBQ-Gewürze (Dry Rub).

Das Fleisch: In der Sauce kommt reichlich im Smoker gegartes, fein gezupftes Pulled Pork. Oft wird das Gericht vor dem Servieren noch einmal mit einer Handvoll frisch gezupftem Schweinefleisch getoppt und mit etwas Dry Rub bestreut.

Die Zubereitung: Die Spaghetti werden nach dem Kochen direkt in der kochenden Fleischsauce geschwenkt, damit die Nudeln die rauchig-würzige Sauce richtig aufsaugen. Manche Pitmaster lassen die fertige Pasta sogar noch eine Weile im Smoker mitziehen.

Die Entstehungsgeschichte

Erfunden wurde das Gericht Ende der 1970er-Jahre von Brady Vincent, einem ehemaligen Koch der Handelsmarine und Gründer des legendären BBQ-Restaurants Brady & Lil's in Memphis.

Vincent kombinierte seine italienischen Kochkenntnisse mit der Pork-Kultur der Stadt. Sein Nachfolger Frank Vernon übernahm das Restaurant, benannte es in „The Bar-B-Q-Shop“ um (das bis heute in Midtown Memphis existiert) und machte die Barbecued Spaghetti weit über die Stadtgrenzen hinaus berühmt. Heute findest du das Gericht auf der Speisekarte vieler traditioneller Joint-Ketten in der Region, wie etwa bei Coletta's oder Interstate Barbecue.

Serviert werden BBQ-Spaghetti klassisch als Beilage zu Rippchen oder als eigenständiger Teller zusammen mit Texas Toast oder Knoblauchbrot.



Hier ist das **Rezept** für den Original-Klassiker aus Memphis. Das Geheimnis liegt in der Kombination aus einer klassischen Tomatenbasis, reichlich Memphis-BBQ-Sauce und der Würze von frisch gezupftem Pulled Pork.

Zutaten (für 4 Portionen)

- 300 g Pulled Pork (gezupft, am besten im Smoker gegart)
- 300 g Spaghetti
- 1 kleine gelbe Paprika (fein gewürfelt)
- 1 kleine Gemüsezwiebel (fein gewürfelt)
- 2 Zehen Knoblauch (fein gehackt)
- 250 ml passierte Tomaten (oder stückige Marinara-Sauce)
- 250 ml Memphis-Style BBQ-Sauce (süß-säuerlich, tomaten- und essigbetont)
- 2 EL Butter oder Schmalz zum Anbraten
- 1–2 EL Memphis Dry Rub (Paprika, Knoblauch, Zwiebelpulver, brauner Zucker, Salz, Pfeffer)
- 1 Schuss Apfelessig (bei Bedarf für etwas mehr Säure)

Zubereitung

Gemüse anschwitzen: Erhitze Butter oder Schmalz in einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne. Dünste die Zwiebeln und die Paprika darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten weich. Gib den Knoblauch dazu und röste ihn 1 Minute mit, bis er duftet.

Sauce ansetzen: Gieße die passierten Tomaten und die BBQ-Sauce in dem Topf. Rühre den Memphis Dry Rub ein. Lasse die Sauce auf kleiner Flamme etwa 15 bis 20 Minuten sanft köcheln, bis sie leicht eindickt und das Gemüse weich ist.

Fleisch unterheben: Gib etwa zwei Drittel des gezupften Pulled Porks direkt in die köchelnde Sauce. Das Fleisch nimmt nun die Aromen auf und gibt gleichzeitig seine Rauchnote ab. Stelle den Herd auf die kleinste Stufe.

Pastakochen: Koche die Spaghetti in reichlich Salzwasser – allerdings 2 Minuten kürzer als al dente, da sie in der Sauce noch nachgaren.

Pasta & Sauce: Gieße die Spaghetti ab (fange etwas Nudelwasser auf) und gib sie sofort direkt in den Topf zur kochenden BBQ-Fleischsauce. Vermenge alles gründlich. Wenn dir die Sauce zu dick erscheint, gib einen kleinen Schuss Nudelwasser dazu. Lasse die Nudeln für 2 Minuten in der Sauce ziehen, damit sie den rauchigen Geschmack aufsaugen.

Anrichten: Richte die BBQ-Spaghetti auf einer Platte oder in tiefen Tellern an. Gib das restliche Drittel des warmen Pulled Porks oben auf die Nudeln und bestreue das Ganze mit einer leichten Prise extra Dry Rub.

Tipp für Pitmaster: Wenn du ohnehin den Smoker oder Pelletgrill hast, gib die fertig gemischte Pasta mitsamt der Sauce in eine Gusseisenpfanne oder Aluschale. Stelle sie für 20 Minuten bei ca. 110 bis 120 °C mit in den Rauch, bevor du das frische Pulled Pork als Topping darauf gibst. Das verleiht deiner Pasta den absolut authentischen Memphis-Kick!

Impressum

Angaben gemäß § 5 DDG / § 18 MStV

Ralf Mechlinski
Rheinstraße 207
50389 Wesseling

Kontakt

Telefon: +49 151 6843 6828
E-Mail: mechlinski@hometown-events.de

Verantwortlich für den Inhalt nach § 18 Abs. 2 MStV

Ralf Mechlinski
Rheinstraße 207
50389 Wesseling

Register und Steuern

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a
Umsatzsteuergesetz:
DE41962978306

Redaktion

Chefredaktion: Ralf Mechlinski

KI-Leitlinie unserer Redaktion

Für „Die Grill-Post“ steht das Handwerk im Mittelpunkt – am Grill und im Journalismus. Künstliche Intelligenz (KI) nutzen wir im Einklang mit den Richtlinien des Deutschen Presserats und der EU-KI-Verordnung (Artikel 50) ausschließlich als unterstützendes Werkzeug, zur Strukturierung oder Textoptimierung. Jeder Artikel wird von echten Menschen recherchiert, geprüft und redaktionell verantwortet. Wenn wir KI-generierte Bilder nutzen, werden diese klar als solche gekennzeichnet (s. Bildnachweise).

Bildnachweise

Sämtliche Bilder dieser Ausgabe wurden mithilfe von Künstlicher Intelligenz erstellt.

Copyright-Hinweis

Alle Inhalte (Texte, Fotos, Grafiken) sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht anders gekennzeichnet, bei Ralf Mechlinski/Hometown-Events. Bitte fragen Sie uns, falls Sie Inhalte verwenden möchten.

Verbraucherstreitbeilegung / Universalschlichtungsstelle

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit: <https://ec.europa.eu/consumers/odr/>.

Wir nehmen nicht an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teil und sind dazu auch nicht verpflichtet.