

Qualm über der Seidenstraße: Wie Indonesien das Grillen erfunden und zur Staatskunst erhoben hat

Rauch, Rost und Tradition: Eine kulinarische Reise durch Indonesiens legendäre Grillkunst.

Wer am späten Nachmittag durch indonesische Städte wie Jakarta, Yogyakarta oder Denpasar spaziert, braucht den Orientierungssinn nicht zu bemühen – der Nase nach zu gehen, genügt. Dichte, aromatische Rauchwolken ziehen durch die Gassen, genährt von glühenden Kokosnussschalen. Grillen ist in Indonesien kein sommerliches Freizeitvergnügen, sondern ein zentraler Pfeiler der Alltagskultur, der Identität und des Zusammenlebens.

Vom Straßenhändler zum Nationalgericht

Die indonesische Grillkultur – allen voran das berühmte Saté – ist ein Faszinationsobjekt der Handelsgeschichte. Im 19. Jahrhundert brachten arabische und indische Händler die Idee des gegrillten Fleischspießes (Kebab) auf die Hauptinsel Java. Die lokale Bevölkerung nahm diese Idee auf, verfeinerte sie jedoch radikal: Statt großer Fleischstücke nutzte man kleine, feingeschnittene Häppchen, die durch intensive Mariniermethoden zart gehalten wurden. Das Zusammenspiel von süßer Sojasauce (Kecap Manis), Galgant, Zitronengras und Erdnüssen wandelte das nahöstliche Importgut in eine eigenständige südostasiatische Ikone um.

Heute findet Grillen selten im heimischen Garten statt. Es ist eine offene Street-Food-Disziplin, ausgeführt an mobilen Holzkarren (Kaki Lima) oder in kleinen Familienlokalen (Warung). Der Grillmeister fächert die Glut traditionell noch immer per Hand mit einem Bambusfächer (Kipas) an – ein vertrautes Geräusch im indonesischen Abendtrubel.



Orte, an denen das Grillen zelebriert wird

Es gibt in Indonesien Regionen und Plätze, die für Grill-Enthusiasten regelrechte Wallfahrtsorte sind.

Jimbaran Bay (Bali): Bekannt für das größte Meeresfrüchte-Grill-Spektakel des Landes. Direkt am Strand reihen sich Dutzende Fischrestaurants aneinander. Die Fische (Ikan Bakar) und Riesengarnelen werden in scharfen Würzpasten gewendet und über einer Mischung aus Kokosnussschalen und Holz direkt im Sand gegrillt.

Purwakarta (West-Java): Die Heimat des Sate Maranggi. Hier wird Rind- oder Lammfleisch stundenlang in einer Mischung aus Koriander, Knoblauch und Palmzu-

cker eingelegt, gegrillt und ohne Erdnuss-sauce, sondern nur mit frischen Tomaten, Schalotten und feurigen Chilis serviert.

Die Nachtmärkte von Yogyakarta (Java): Vor allem rund um die Straße Malioboro oder den Pasar Ngasem riecht es unablässig nach Grillrauch. Hier dominiert Sate Klatak – Lammspieße, die auf dünnen Fahrrad-speichen aus Metall gegrillt werden, damit die Hitze das Fleisch auch von innen perfekt gart.

Jimbaran & Ubud (Bali – Babi Guling): Während der Rest des muslimisch geprägten Landes vorwiegend Geflügel, Rind und Lamm grillt, gilt Bali als Ausnahme: Hier wird Babi Guling zelebriert – ein ganzes Spanferkel, das stundenlang über offener Glut gedreht und mit einer Mischung aus

Weiterlesen Seite 2

Pioniergeist am Grill Pressemitteilung

BBQ Hall of Fame Summit & Future Lab setzt ganz neue Maßstäbe.

Seite 3

Open Fire Germany Nachbericht

Kein Groß-Event, sondern Herzensprojekt der Live-Fire-Community.

Seite 6

BBQ Republic Society Advertorial

Dynamischer Impulsgeber für spannende Grillmeisterschaften.

Seite 7

Kurkuma, Ingwer und Knoblauch zubereitet wird.

Labuan Bajo & Fischmärkte auf Flores: Bekannt für die nächtlichen Pasar Malam (Nachtmärkte), auf denen frische Fische direkt vom Kutter nach Wunsch mariniert und über Glut zubereitet werden.

Die Gerichte auf dem Grill

Die indonesische Grillküche zeichnet sich durch eine enorme Vielfalt aus, die weit über den Standard-Hähnchenspieß hinausgeht.

- **Saté Ayam & Kambing:** Die Klassiker aus Hähnchen- oder Ziegenfleisch, serviert mit cremiger Erdnusssauce (Bumbu Kacang) oder scharfer Sojasaucen-Reduktion.
- **Saté Lilit (Bali):** Ein gehacktes Gemisch aus Fisch oder Geflügel, gewürzt mit Kokos und Galgant, das nicht auf Holzspieße, sondern um duftende Zitronengrasstängel gewickelt und gegrillt wird.
- **Ikan Bakar:** Ein ganzes Fischfilet oder ein ganzer Fisch, der während des Grillens mehrfach mit Bumbu (Gewürzpaste) eingepinselt wird, bis die Haut leicht karamellisiert.
- **Pepes:** Fisch, Tofu oder Hähnchen werden mit Kräutern in Bananenblätter gewickelt. Das Blatt schützt das Grillgut vor dem Verbrennen, während die Holzkohlehitze ein tiefes, rauchiges Aroma abgibt.

Grillen in Indonesien zeigt, wie durch Einfachheit – Holzkohle, Fleisch und Gewürze – eine kulinarische Hochkultur entstehen kann, die Menschen jeden Abend auf den Straßen zusammenbringt.

Indonesische Rezepte zum Nachgrillen

Saté Ayam

Klassische Hähnchenspieße mit Erdnusssauce



Zutaten (für 4 Personen)

Fleisch & Marinade

500 g Hähnchenbrust (in kleine Würfel geschnitten), 3 EL süße Sojasauce (Kecap Manis), 1 EL Pflanzenöl, 1 TL gemahlener Koriander, 1 Knoblauchzehe (gepresst), 1 EL Limettensaft.

Erdnusssauce

150 g Erdnussmus (ungesüßt), 200 ml Kokosmilch, 2 EL Kecap Manis, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine Chili, 1 TL Palmzucker (oder brauner Zucker), 1 EL Limettensaft, 1 Prise Salz.

Zubereitung

1. Fleischwürfel mit den Zutaten für die Marinade vermengen und mindestens 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen.
2. Für die Sauce Knoblauch und Chili fein hacken und kurz in etwas Öl anbraten. Erdnussmus, Kokosmilch, Kecap Manis und Zucker dazugeben. Bei mittlerer Hitze verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.
3. Hähnchenstücke auf gewässerte Holzspieße stecken.
4. Auf dem heißen Grill (ideal: Kokosnussholzkohle) etwa 8–10 Minuten unter regelmäßigem Wenden goldbraun braten, dabei gelegentlich mit etwas Kecap Manis bestreichen. Mit der Erdnusssauce servieren.

Indonesische Rezepte zum Nachgrillen

Saté Lilit

Balinesische Hackfleisch-Zitronengrasspieße



Zutaten (für 4 Personen)

Basis

400 g Hähnchen- oder Schweinehackfleisch, 50 g Kokosraspel (ungesüßt), 10–12 dicke Stängel Zitronengras (als Spieße).

Gewürzpaste (Bumbu)

3 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 2 cm frischer Ingwer, 2 cm Kurkuma (oder 1 TL Pulver), 2 Kaffir-Limettenblätter (fein geschnitten), 1 TL Palmzucker, ½ TL Salz, 1 EL Öl.

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Gewürzpaste im Mörser oder Mixer zu einer feinen Paste pürieren und kurz in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis sie duftet. Abkühlen lassen.
2. Hackfleisch, Kokosraspel und die abgekühlte Gewürzpaste gründlich verkneten, bis eine klebrige Masse entsteht.
3. Die obere Hälfte jedes Zitronengrassängels fest mit 1–2 EL der Fleischmasse ummanteln und andrücken.
4. Die Spieße auf dem Grill von allen Seiten jeweils 3–4 Minuten grillen, bis das Fleisch durchgegart und leicht gebräunt ist.

Saté Maranggi

Würzige Rinderspieße aus West-Java



Zutaten (für 4 Personen)

Fleisch

500 g Rinderhüfte oder Rinderfilet (in mundgerechte Würfel geschnitten).

Marinade

4 Schalotten, 3 Knoblauchzehen, 1 EL Koriandersamen (geröstet), 1 EL Galgant (gerieben), 2 EL Palmzucker, 3 EL Kecap Manis, 1 EL Tamarindenpaste, ½ TL Salz.

Sambal-Beilage (ohne Erdnussauce)

2 Tomaten (gewürfelt), 3 Schalotten (fein geschnitten), 5 rote Thai-Chilis (in Ringen), 2 EL Kecap Manis, 1 EL Limettensaft.

Zubereitung

1. Koriandersamen, Schalotten, Knoblauch, Galgant, Palmzucker und Tamarindenpaste zu einer Paste zerstoßen. Mit Kecap Manis und Salz vermischen.
2. Rindfleischwürfel gründlich in der Marinade wenden und für mindestens 1–2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
3. Das Fleisch auf Holzspieße stecken.
4. Für das Sambal alle Zutaten kurz in einer Schüssel vermengen.
5. Die Rinderspieße bei hoher Hitze auf dem Grill kurz und scharf grillen (ca. 2–3 Minuten pro Seite, damit das Fleisch saftig bleibt). Zusammen mit dem frischen Tomaten-Chili-Sambal servieren.

NACHBERICHT

Die BBQ WEEK 2026 in Köln und die Initiative zur Gründung des neuen Verbands InterGrill begleiten in der Branche eine Phase des Umbruchs. Fakt ist: Die Messelandschaft braucht und sucht nach frischen Impulsen.

Auch wenn große Herstellermarken diesmal zurückhaltender waren, bot die BBQ WEEK kleineren Akteuren und Nischenanbietern eine Bühne, um neue Akzente zu setzen. Die geplante Gründung des neuen Verbands InterGrill sorgt in der Szene für intensiven Gesprächsstoff. Ob und in welcher Form das Projekt final umgesetzt wird, ist derzeit noch offen und befindet sich in der Schwebe. Diese Debatte bietet der Initiative jedoch die Chance, das Konzept weiter zu schärfen und echten Mehrwert für Händler und Grillsportler aufzubauen.

Der sportliche Höhepunkt auf dem Messegelände war die Premiere des GRILLUP-Turniers an der heißen Platte. Sieben internationale Teams traten in sechs Disziplinen gegeneinander an.

Die Sieger des Plancha-Europacups:

Das Team **ONO x Grisu** holte sich nach einem knappen Wettkampf den Titel WBQA Grand European Champion 2026. Den zweiten Platz belegte Wild West BBQ, gefolgt vom Team BBQ aus Massen auf Rang drei.

Die Entwicklungen zeigen, dass die deutsche Grill-Szene in Bewegung ist. Wenn Veranstalter und Verbände das Feedback der Branche nutzen, bietet das Format gute Chancen, sich in den kommenden Jahren als feste Größe zu etablieren – allerdings nur, wenn die Big Player im Grillmarkt Flagge zeigen. Wir sind gespannt.

PRESSEMITTEILUNG

Pioniergeist am Grill: Der erste BBQ Hall of Fame Summit & Future Lab setzt neue Industriemaßstäbe

Heinsberg, Oktober 2026 – Am 10. Oktober 2026 wird das Hauptquartier von Otto Gourmet in Heinsberg zum Epizentrum der europäischen Grillkultur. Mit dem ersten **BBQ Hall of Fame Summit & Future Lab** schaffen die Gründer Ralf „Bob“ Mechlinski und Oliver Sievers einen Ort, der weit über das reine Handwerk hinausgeht: Es entsteht der erste echte Thinktank für die Zukunft des Barbecues. Deckelgrill, brav und funktional, tritt zurück. An seine Stelle rückt etwas Ursprünglicheres: die Feuerplatte. Offen, gesellig, unmittelbar. Ein Grillring, der nicht nur Fleisch gart, sondern Menschen zusammenbringt.



BBQ Summit: „Die Glut von morgen – Das BBQ Future Lab“

Das Future Lab ist die Innovationsplattform der BBQ Hall of Fame. Ziel ist es, Vordenker, Industriepioniere und Grillen-enthusiasten zusammenzubringen, um über die Trends, Technologien und ökologische Verantwortung der Grillwelt von morgen zu diskutieren.

Ein Tag für Visionäre

Der Summit versteht sich als exklusive Plattform für die Vordenker der Branche. Während die BBQ Hall of Fame als Institution die Tradition ehrt, blickt das Future Lab konsequent nach vorne. Der Tenor des Tages: Die Grillbranche befindet sich in einer Phase der Professionalisierung, die durch technologische Innovationen, veränderte Konsumentenansprüche und ein tieferes Verständnis für die kulinarische Geschichte geprägt ist.

BBQ als Wirtschaftsfaktor

Der erste Summit leistet einen entscheidenden Beitrag zur Professionalisierung der BBQ- und Grillbranche, indem er Visionen sowie Ideen entwickelt und zur Diskussion stellt.

Der Summit verspricht, der Ort zu sein, an dem Trends nicht nur aufgegriffen, sondern aktiv mitformuliert werden – ein Pflichttermin für alle, die die Zukunft des Barbecues mitgestalten wollen.

*Tradition bewahren,
Innovation entfachen.*

SPEAKERS

- **Dirk Ludwig**
Inhaber von *Der Ludwig* (Schlächtern) und renommierter Experte für Fleischqualität sowie Reifeprozesse.
- **Alex Lamm**
Er bringt seine Expertise dazu ein, wie BBQ-Konzepte technologisch weiterentwickelt und effizient auf ein neues Level gehoben werden können.
- **Klaus Glätzner („Klaus grillt“)**
Als eine der prägendsten Stimmen der digitalen BBQ-Community zeigt er auf, wie Trends authentisch kommuniziert werden und wie die Bindung zur Community langfristig gestärkt wird.
- **Christoph Grabowski**
Er steht für bewussten Fleischkonsum: Artgerechte Haltung, Bio-Standards und transparente Herkunft im Fokus. Nose-to-Tail & Neue Cuts: Wie aus unterschätzten Teilstücken edle Kulinarik entsteht.
- **Marco Greulich**
Seine Themen sind Gewürzentwicklung und Sensorik.
- **Boris Winkler**
Er komplettiert die Session mit seiner Sichtweise auf die Branche und gibt wertvolle Impulse für die Professionalisierung von BBQ-Strukturen.

PANORAMA

Grillsaison-Bilanz 2026: Fast sieben von zehn Deutschen haben dieses Jahr gegrillt

Quelle: Aktuelle YouGov-Daten

Das Grillen zählt nach wie vor zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen in Deutschland. Ob im Kleingarten, auf dem Balkon oder bei einer Party im Park – sobald das Wetter es zulässt, kommen Kohle-, Gas- oder Elektrogrills zum Einsatz. Aktuelle Daten von YouGov belegen nicht nur die hohe Beliebtheit dieser Tradition, sondern zeigen auch eine weiterhin starke Nachfrage nach Grillgeräten.

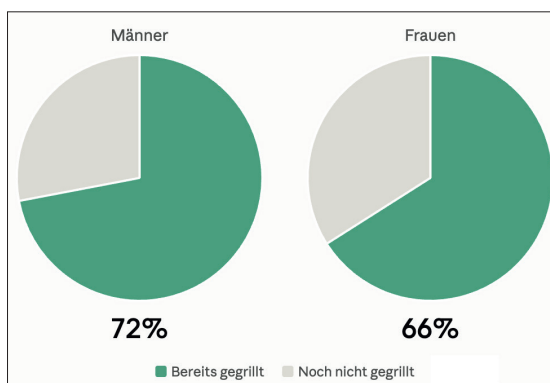
Eine YouGov-Umfrage aus dem Juli 2026 zeigt, dass rund sieben von zehn Verbraucherinnen und Verbrauchern in Deutschland (69 Prozent) in diesem Jahr bereits mindestens einmal selbst gegrillt oder an einem Grillfest teilgenommen haben.

Männer grillen häufiger als Frauen

Dabei zeichnet sich ein deutlicher Unterschied zwischen den Geschlechtern ab.

Männer: 72 Prozent gaben an, in diesem Jahr bereits gegrillt zu haben.

Frauen: Bei den Frauen liegt der Anteil bei 66 Prozent.



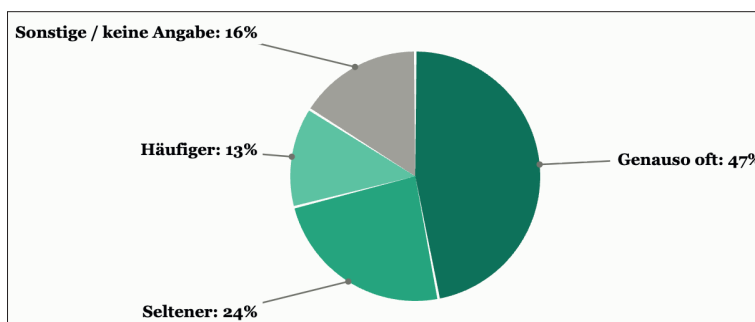
Grillverhalten bleibt weitgehend stabil

Für die Mehrheit der Bevölkerung hat sich das Grillverhalten im Vergleich zu den Vorjahren kaum verändert.

47 % grillen nach eigenen Angaben genauso oft wie in den vergangenen Jahren.

24 % (knapp ein Viertel) geben an, seltener zu grillen als früher.

13 % grillen in diesem Jahr häufiger als in den Vorjahren.



Holzkohlegrill bleibt Favorit

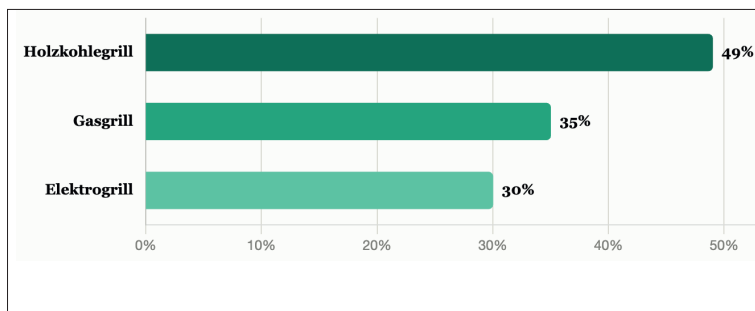
Grillgeräte gehören in den meisten deutschen Haushalten zur Grundausstattung: 71 Prozent besitzen mindestens ein Gerät, während nur 29 Prozent keinen Grill haben.

Bei der Wahl des Modells setzt die Mehrheit weiterhin auf Klassiker (wobei ein Stadt-Land-Gefälle erkennbar ist).

Holzkohlegrill: Mit 49 Prozent das beliebteste Modell.

Gasgrill: Belegt mit 35 Prozent den zweiten Platz.

Elektrogrill: Wird von 30 Prozent der Befragten genutzt.



NACHBERICHT

Open Fire Germany in Mecklenburg-Vorpommern – Klein, fein, aber extrem hot

Ort: Pingelhof, Alt Damerow (Mecklenburg-Vorpommern)

Hinter dem Format **Open Fire Germany** stehen Köpfe, die in der Barbecue- und Grill-Community tief verwurzelt sind: allen voran Initiatoren wie Michael Schmitz (@Ruhr Beef), Anton Fischer (@Fischerranton) und Eliseo Monti (@Fuegos del Norte). Sie wollten kein anonymes Groß-Event auf asphaltierten Messeplätzen aus dem Boden stampfen, sondern ein persönliches Herzensprojekt realisieren. Ihr Ziel: Eine Plattform zu schaffen, auf der die internationale sowie nationale Live-Fire-Cooking-Szene zusammenkommt – ohne unnützes Beiwerk, dafür mit maximaler Leidenschaft fürs echte Handwerk.

Das Event besticht durch seinen familiären Charakter. Wer das Gelände des historischen Pingelhofs betritt, spürt sofort, worum es hier geht: Gemeinschaft auf Augenhöhe. Das Konzept setzt auf Interaktion. Besucher probieren die Kreationen der BBQ-Teams direkt an der Flamme und stimmen beim **People's Choice Award** für ihre Favoriten ab. Statt abgesperrter VIP-Zonen oder unnahbarer Profi-Teams begegnet man Szene-Größen, Creatern und Hobby-Grillern im direkten Austausch bei Rauch und Röstaromen.

Runter vom Gas am offenen Feuer

In Zeiten von digitalen Autobahnen setzt Open Fire Germany auf maximale Reduktion und Entschleunigung:

- Garen mit Zeit: Hier wird nicht mit Stoppuhr gegrillt, sondern mit Geduld. Das Garen über offenem Holzfeuer diktiert einen ganz eigenen, ruhigen Rhythmus.
- Idyllische Kulisse: Das mecklenburgische Landleben am Pingelhof unterstreicht diesen entschleunigenden Charakter. Der Duft von glimmendem Holz, das leise Knistern der Flammen und die weitläufige Natur schaffen einen Ort der Erholung.

Open Fire Germany beweist eindrucksvoll: Ein herausragendes Grillevent braucht keine gigantischen Hallen. Es braucht gutes Holz, Leidenschaft, tolle Menschen und die Bereitschaft, den Alltag für ein paar Stunden hinter sich zu lassen.



© Oliver Sievers

ADVERTORIAL

BBQ Republic Society – Impulsgeber und Unterstützer für spannende Grillmeisterschaften

Dynamische Plattform statt starrer Verein – wie ein neuer Akteur frischen Wind in die Wettkampfszene bringt.

In der Barbecue-Szene taucht in letzter Zeit immer häufiger ein Name auf, der für Gesprächsstoff sorgt: Was genau steckt hinter der BBQ Republic Society? Ist es ein eingetragener Verein, ein neuer Verband oder etwas völlig anderes? Die Fragen häufen sich – Zeit für eine klare Einordnung eines Akteurs, der sich als dynamischer Impulsgeber für freie Grillmeisterschaften etabliert.

Netzwerk und Partner statt starrer Verein

Die BBQ Republic Society ist kein klassischer eingetragener Verein, sondern versteht sich als unabhängige Plattform und künftige Netzwerkinitiative zur Förderung, Koordination und Unterstützung freier, ungebundener Grillwettkämpfe. Sie bietet einen kollaborativen Rahmen und fungiert als Partner für die gesamte Szene – von ambitionierten Grillteams bis hin zu Event-Veranstaltern.

Statt auf bürokratische Hürden setzt die Initiative auf Flexibilität, Transparenz und die Freude am echten Barbecue-Handwerk.

Die Kernaufgaben und Ausrichtungen

Die BBQ Republic Society hat sich klare Ziele gesetzt, um die Wettkampfkultur nachhaltig zu bereichern und voranzubringen.

Unterstützung unabhängiger Meisterschaften

Veranstalter und Ausrichter erhalten praxisnahe Unterstützung bei der Konzeption, Organisation und Durchführung von Wettkämpfen nach einem schlanken Regelwerk im Black-Box-Championship-Modus. Das Ziel ist es, spannende Formate zu realisieren, die bewusst frei von den Vorgaben starrer Verbandsstrukturen bleiben.



Vernetzung & Austausch

Die Plattform bringt Grillteams, Pitmaster, Event-Organisatoren und Jurymitglieder an einen Tisch. Durch diesen direkten Dialog wird eine offene, faire und transparente Wettkampfkultur gefördert, in der der Erfahrungsaustausch im Mittelpunkt steht.

Qualitäts- und Standardförderung

Unabhängigkeit bedeutet nicht Beliebigkeit: Die BBQ Republic Society unterstützt bei der Etablierung verständlicher und praxisnaher Regelwerke sowie transparenter Bewertungsstandards für freie Turniere.

Attraktive Formate für Partner und Zuschauer

Ob spektakuläre Live-Wettbewerbe oder innovative Grill-Events: Die Initiative entwickelt Formate, die sowohl für Sponsoren und Partner als auch für das Publikum vor Ort ein mitreißendes Erlebnis bieten.

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

Die Bilder auf den Seiten 1, 2, 3 und 7 wurden mithilfe von Künstlicher Intelligenz erstellt.
Bild auf Seite 6: © Oliver Sievers

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.