



Magazin

Für Fans und Interessierte

UNSERE STORY

Wie konnte es eigentlich soweit kommen?

WAS IST EIN RUB?

Wo kommt er her und was bedeutet „Rub“ eigentlich?

SORTIMENT

Ein Überblick über unsere Produktpalette

WER SIND DIE CARTOONS?

Und was sagen sie uns über die Gewürze?

SELBER WÜRZEN

ist einfach besser! Nach diesem Magazin kaufst du kein mariniertes Fleisch mehr!



Tipps zum selber Würzen, unsere Story, die Geschichte der Cartoon-Tierchen, Rezepte und einen Auszug aus unserem Sortiment. Hier bleibt keine Frage offen!



Selber Würzen leicht gemacht

und das seit 2010

Tauche ein in unser Sortiment und bekomme einen kleinen Einblick wem du hier vertrauen sollst und warum! Wir sind mehr als eine anonyme Marke und wollen versuchen dir auf den folgenden Seiten unsere Leidenschaft, unsere Produkte und unser Ziel nahezubringen.

Wenn dich jemand fragt:

„Warum schmecken deine Rippchen so gut? Was ist das für ein Gewürz?“

Dann wollen wir das du darauf auch eine Antwort parat hast!
Das gleiche gilt für die Fragen:

„Warum sind da Cartoons auf den Etiketten?“

„Ist selber Würzen wirklich besser?“

„Was ist schlecht an Öl-Marinaden?“

Viel Spaß beim lesen! Wir hoffen du lernst uns ein wenig besser kennen und kannst etwas mitnehmen aus unserem Markenmagazin!



Ein kurzes über uns:

DAMIT DU WEIßT, WER DIR HIER EINEN VOM RUB ERZÄHLT!

Wir sind Don Marco's Barbecue. Die Marke der BBQ King Company GmbH. Einem kleinen familiengeführten, mittelständischen Unternehmen in Gelsenkirchen.

Für uns bedeutet Grillen nicht nur Fleisch über Flammen zu halten – es geht um die Kunst des Trockengewürzes, um das Spiel der Aromen und um die Magie des Feuers, die Menschen zusammenbringt. Wir stehen für hochwertige Gewürzmischungen, die Grillabende zu unvergesslichen Erlebnissen machen. Feuer hat die Menschen schon immer inspiriert und wir möchten, dass auch das Essen vom Feuer inspiriert und verbindet. Es dreht sich alles um die Leidenschaft für Aromen und die dafür nötigen Gewürze. Unsere Gründer Jörg und Patricia bringen über 30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie, Lebensmittelherstellung und Kulinarik mit.

Ihre Begeisterung für die amerikanische BBQ-Kultur begann auf ihrer Flitterwochenreise in die USA. Dort entdeckten sie nicht nur den unverwechselbaren Geschmack von BBQ Restaurants, Diners und Delis, sondern auch die Hingabe, mit der Grillteams, Pitmaster und Hobby-Griller ihre Gerichte perfektionieren. Nachdem Sie mehrere Diner in Deutschland aufgebaut, eine eigene Möbelserie im Diner Stil entwickelt und einen Diner selber betrieben haben, entwickelte sich ein intensiverer Kontakt in die deutsche BBQ-Szene. 2011 gründeten Jörg und Patricia Don Marco's Barbecue, um BBQ-Liebhabern in Deutschland den Zugang zu Rubs zu ermöglichen, die nicht importiert werden mussten.

Sie verzichteten von Anfang an auf Geschmacksverstärker und Rieselhilfen. Stattdessen setzen sie auf hochwertige, natürliche Zutaten und kreative Geschmackskombinationen. Jörg ist der kreative Kopf hinter den Mischungen und bleibt dabei nie in den Grenzen, die authentische Rubs aus den USA vorgeben.

In allen Regionen der Welt wird Essen vom Feuer seit Generationen zelebriert. Ob in Texas mit seinem legendären Brisket, in Argentinien mit saftigem Asado oder in Japan mit aromatischem Yakitori. Diese kulinarischen Traditionen inspirieren uns dazu, auch in Deutschland mehr als nur Bratwurst und Nackensteaks auf den Grill zu legen. Die Gewürzmischungen sind teils amerikanisch, aber auch europäisch, asiatisch oder orientalisches inspiriert. Wo immer Jörg etwas schmeckt, riecht oder genießt, archiviert er dieses Gefühl und transportiert es über seine Gewürzmischungen zu euch.

Über die Jahre hat sich ein Netzwerk aus Lieferanten, BBQ-Freunden und Grill-Institutionen entwickelt, die einzigartig und ein wichtiger Bestandteil für die Qualität unserer Gewürzmischungen und Saucen sind. Unsere Produktion befindet sich in Gelsenkirchen und jedes Teammitglied teilt die Liebe zu den Aromen, die bei uns handwerklich in kleinen Chargen entwickelt, gemischt und abgefüllt werden.

Das Markenzeichen von Don Marco's Barbecue sind die humorvollen Tierchen auf den Verpackungen, die in Anlehnung an amerikanische Grillteams gestaltet wurden und den Spaß am Grillen vermitteln. Grillen sollte man nicht zu ernst nehmen, aber immerhin ernst genug, um gutes Essen zu erschaffen, das dem Fleisch und den Gästen gerecht wird.

Also lasst die Öl-Marinade links liegen und holt euch die Kontrolle über Geschmack und Qualität zurück! Vertraut uns und helft uns, das Grillen in Deutschland zu revolutionieren.

BARBECUE RUBS



SCHAU DIR
ALLE RUBS AN

Mit diesen 4 Rubs hat 2010 alles angefangen. Mittlerweile haben wir über 15 Rubs im Angebot. Wie Dominik immer sagt: „Wir haben nicht das Gewürz für Alles, aber für Alles ein Gewürz!“ Die Rubs sind alles andere als Langweilig und mit einem sehr spezifischen Anwendungszeck entwickelt. Aber das bedeutet nicht, dass sie sich nur für diesen Zweck eignen. Bei PigWing konnten wir uns nicht entscheiden ob es nun besser auf Schwein oder auf Chiken Wings schmeckt. Deshalb trägt es nun das geflügelte Schwein als Maskottchen und seinen ikonischen Namen. Pork Powder wurde klar für BBQ Basics vom Schwein entwickelt. Paprika basiert und schön herzhaft eignet es sich für Pulled Pork, Rippchen und alles vom Schwein. Du magst dein Geflügel gerne rustikal würzig und willst es mit Pork Powder probieren? Niemand hält dich auf und erlaubt ist was dir schmeckt! Wir werden täglich von der Community überrascht was die Anwendung der Rubs angeht. Für den Texas Rub war das typische Barbecue das in Texas zelebriert wird die Vorlage. In Texas dreht sich alles um die Rinderbrust und die Süß-Pikante Kruste vom Brisket wirst du dort in perfektion erleben! Und mit Chipotle Chili haben wir von Ribs bishin zur Grillbutter schon alles mit einem leicht rauchigen Chili-Geschmack versehen.

UNSERE FIRST FOUR

DAS SIND DIE VIER
MIT DENEN ALLES
BEGANN

Hohes Glas mit genug Inhalt für mehrere Grillabende Dunkles Design

und Cartoon Maskotchen lassen
dich die Rubs sofort erkennen

Pures Gewürz

Ohne Streckmittel, ohne künstliche Aromen
und ohne Geschmacksverstärker



Was genau ist ein Barbecue Rub?

UND WARUM RUBS DEIN GRILLERLEBNIS VERBESSERN WERDEN

Ein Rub ist eine trockene Gewürzmischung, die man auf Fleisch streut und einreibt, bevor man es grillt oder brät. Das Wort „Rub“ kommt aus dem Englischen und bedeutet „reiben“. Die Gewürze bleiben außen auf dem Fleisch und sorgen für eine leckere, würzige Kruste beim Garen. Ölmarinaden ziehen nicht in dein Fleisch ein und verschließen die einzelnen Aromen, so dass sich keine einzigartige Aromen-Komposition erzielen lässt. Außerdem kann das Öl beim Grillen tropfen und Flammen verursachen. Jeder, der schon mal einen Fettbrand auf dem Gasgrill hatte weiß wovon wir reden. Ein Rub bleibt besser haften und sorgt für mehr Geschmack direkt an der Oberfläche ohne zu tropfen. Rubs sind vor allem aus den USA bekannt. Dort liebt man Barbecue und hat viele verschiedene Rub-Rezepte erfunden. Das Würzen mit trockenen Marinaden wird aber in allen Regionen der Welt genutzt und zelebriert. Rubs bestehen meist aus Salz, Zucker, Paprika, Pfeffer und vielen anderen Gewürzen. Jeder Rub kann anders schmecken. Sie schmecken mal süß, mal scharf, oder rauchig. Sie sind einfach anzuwenden und machen das Fleisch außen schön knusprig und würzig. Erst mit einer Trockenmarinade wird aus Grillen auch ein Geschmackserlebnis!



Geschmacksverstärker?

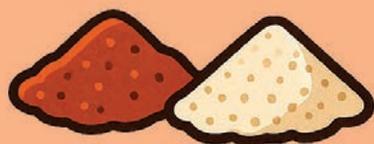
Wir brauchen keine künstlichen Geschmacksverstärker in den Rubs. Raffinierte Rezepturen und der Verzicht von Öl-Marinaden reichen völlig aus um ein sensationelles Aroma zu erzeugen!

Authentisch Amerikanisch?

Unsere Rubs sind inspiriert von den Aromen aus aller Welt. Wir folgen dem Prinzip eines BBQ Rubs aber lassen uns nicht von den Grenzen amerikanischer Aromen eingrenzen.

Einfach selber mischen?

Klar geht das! Das Web ist voll mit Rezepten. Wir haben genauso angefangen. Über die Jahre haben sich aber Quellen ergeben, die nicht jedem zur Verfügung stehen. Frische und Qualität, wie sie im Supermarkt nicht zu finden sind. Vertraue auf unsere Erfahrung und du hast eine Garantie für Qualität und Geschmack!



GARLIC TERIYAKI

MACHT AUCH AM
WOK EINE GUTE
FIGUR!



BARBECUE SAUCEN



OHNE SAUCE WIRDS KEIN BARBECUE

Barbecue Saucen sind schon lange ein Thema auch in der deutschen Grillkultur. Den großen Burger Ketten haben wir zu verdanken, dass der Geschmack von BBQ Saucen jedem Gaumen ein Begriff ist. Aber wie auch mit Gewürzen kommt es bei Barbecue Saucen auf das Rezept und die Zutaten an. Barbecue Sauce kann ein gewürzter Ketchup sein, oder eine raffinierte Sauce mit echten Zutaten, wie echtem Bourbon, geröstetem Knoblauch oder frischen Himbeeren. Das Spiel aus der Süße mit der Säure und der Würze im Abgang kann aus deinen Rippchen ein aromatisches Geschenk für deine Seele machen. Eine BBQ Sauce von Don Marco's Barbecue hat nicht viel mit der Sauce zu tun, die in der Fast Food Gastronomie aus einem Cheeseburger einen „Barbecue Burger“ macht. Wir empfehlen unsere Saucen auch zu einer guten Käseplatte und speziell die Garlic Teriyaki eignet sich hervorragend für asiatische Gerichte. Die Saucen werden in kleinen Chargen gekocht um maximale Kontrolle über den Prozess zu haben. Die Zutaten unterlaufen unseren strengsten Kontrollen und werden so frisch wie nur möglich verarbeitet. Und das alles per Hand ohne den Einsatz großindustrieller Maschinen.



Hier eine Auswahl der Saucen

Die Barbecue Saucen kommen in einem schönem Glas mit einem Metallic-Effekt Etikett. Wenn mal ein Tropfen daneben geht, lässt sich das Glas inkl. Etikett abwaschen. Der mattschwarze Deckel dichtet perfekt ab und hält die Sauce frisch. Auch der Deckel ist leicht zu reinigen für den Fall der Fälle. Dosiert wird die Sauce am besten mit einem Löffel. Durch die hochwertige Optik macht das Glas mit einem Löffel drin, auch auf dem Esstisch, eine schlanke Figur!



MEHR SAUCEN:



Mixes and MARINADES

Wenn man sich mit Rezepturen für Gewürzmischungen beschäftigt, begegnen einem auf Reisen die unfassbarsten Aromen. Wer in Argentinien sein Fleisch mit Chimichurri serviert bekommen hat, versteht sofort, was wir meinen. Diese frische Aromatik zum deftigen Fleisch ist eine Symbiose, die Ihregleichen sucht. Bei den Mixes and Marinades geht es uns darum, solche Aromen auf den deutschen Teller zu holen! Wir sind aber darauf angewiesen, dass der Nutzer auch noch einen Handgriff für uns übernimmt. Es müssen noch nasse Zutaten wie Wein, Säfte oder Essig dazugegeben werden, damit die Sauce oder Marinade ihre volle Kraft entfaltet. Dadurch, dass wir nur die Würze dafür stellen, holen wir maximale Haltbarkeit und Menge aus dem Produkt. Und der Anwender kann mit der Wahl der Flüssigkeiten selber noch seinen persönlichen Stempel auf die Aromatik setzen! Die Mixes and Marinades haben ihr eigenes Grün gehaltenes Design damit du sie schon von weitem erkennst. Auf dem Etikett findest du immer ein Rezept damit auch ein Anfänger sofort damit arbeiten kann.

Hohes Glas

mit Genug Inhalt für mehrere Grillabende

Grünes Design

an dem du die Mixes von weitem erkennst

Qualität

Wie immer kompromisslos. Wie du es von uns gewohnt bist!

Kreativität

Die Auswahl der Flüssigen Zutaten bleibt ganz dem Anwender überlassen.

Ein Grundrezept steht aber immer auf dem Glas!



Chimichurri ist der pure Geschmack Südamerikas! Gib noch etwas Saft, Wein, Essig und Olivenöl dazu und du erhältst eine Frische Sauce für dein Fleisch. Auch als Dressing geeignet oder für Sandwiches, Burger etc.

Angerührt mit etwas Saft und oder Rum wird daraus eine leckere und typisch Jamaikanische Marinade die dein Lieblingsfleisch in traditionelles, zartes Jerk verwandelt. Ein absolut frisches und mildes Aroma im handumdrehen selbst gemacht.



**Alle
Mixes
Hier:**



Wein, Rum und Säfte
machen aus diesen
Mischungen köstliche
Marinaden und Saucen!

Zubehör kann helfen

dein Barbecue perfekt zu machen. Es wird leichter, besser und schneller wenn du das richtige Zubehör zur Hand hast

Zubehör zum Grillen gibt es reichlich und es gibt mehr oder weniger sinnvolles Zubehör. Da lässt sich auch keine Verallgemeinerung anwenden. Jemand der als Job täglich für 100 Menschen grillt, für den wird die perfekte Grillzange eine andere Bedeutung haben, als für den ambitionierten Hobby Grillen, der am Wochenende ein paar Würstchen grillt. Im Barbecue-Bereich gibt es aber Zubehör das den entscheidenden Unterschied ausmacht!

Butcher Paper ist so ein essentielles Produkt. Butcher Paper und seine Verwendung gibt es im klassischen Barbecue quasi schon immer und ist keine Erfindung von uns. Aber die Idee es hygienischer zu machen und in einem Karton anzubieten war relativ innovativ. Bei Don Marco's Barbecue versuchen wir solche Innovationen zu finden und anzubieten. Nur wenn wir einen Mehrwert sehen, den es so noch nicht gibt, erweitern wir unser Sortiment.



Ausführlichere
Infos zu Butcher Paper
und weiterem Zubehör

10 Meter pro Rolle
hygienisch verpackt
Biologisch abbaubar
verkürzt die Garzeit
lässt Rauch ans Fleisch
hält Fleisch saftig
ungebleichtes Papier

Barbecue Spray ist auch so eine Innovation von Don Marco's Barbecue. In der deutschen Grillszene wurden hochentzündliche Backsprays verwendet um eine Antihalt-Wirkung zu erzielen. Diese Produkte durften gar nicht im freien Handel verkauft werden. Unser Spray war das erste, dass für den Grill entwickelt worden ist! Es enthält keine entzündlichen Aerosole und ist perfekt für Grillroste oder die Pflege von Dutch Oven geeignet!



Die Auswahl an Zubehör bei Don Marco's Barbecue ist begrenzt aber dafür durchdacht und bietet einen Mehrwert. Es gehört nicht zu den Kernbereichen unserer Marke. Dennoch sind wir stolz auf die Produkte und stecken auch in diese Entwicklungen eine Menge Herzblut. Der Großteil unserer Leidenschaft

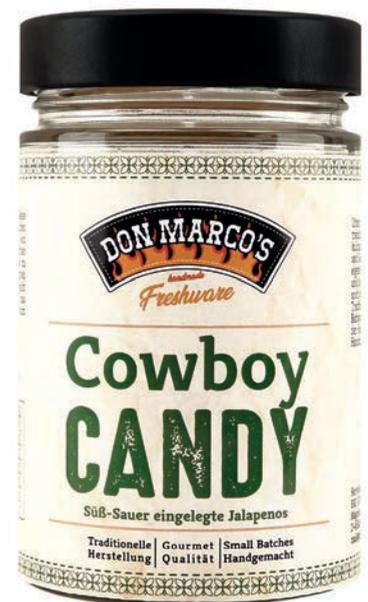
wird aber immer in den Produkten liegen, die man schmecken kann. Denn darin liegt unsere Stärke. Saucen und Gewürze die einen direkten Geschmackslichen Unterschied machen sind das wofür wir bekannt sind und das wird immer den größten Teil unserer Marke ausmachen.



**WENN ES SCHMECKT
WIE BEI OMA
DANN IST ES
HANDGEMACHT!**

handmade Freshware

Unter dem Label "handmade freshware" vertreiben wir traditionelle Spezialitäten, die wir mit unserer eigenen kulinarischen Handschrift versehen. Unsere Liebe zu Traditionen und Genuss sind ein Garant für exzellente Qualität. Durch unsere eigene Produktion haben wir die volle Kontrolle über den Prozess und die daraus entstehenden Produkte. Da wir fast alle Schritte noch per Hand erledigen sind wir dazu in der Lage auch alten Traditionen gerecht zu werden. Und durch unsere Erfahrung im Barbecue und Lebensmittelbereich, haben wir alle Werkzeuge an der Hand um diesen Produkten unsere eigene geschmackliche Handschrift zu verleihen.



**MEHR
DAVON**



Kandierte Früchte

sind allgemein bekannt. Aber wie sieht es mit kandierte Jalapenos aus? Das ergibt ein unfassbares Aroma wenn Chilis auf diese Weise mit Süße kombiniert werden. Vorallem

wenn man sich an die alten Traditionen hält und jedes Batch per Hand kandierte. Und das ist nur eines der vielen traditionellen Produkte aus unserer "handmade Freshware!"



**MAYO
FRISCHKÄSE
UND JOGHURT**

WERDEN IM HAND-
UMDREHEN ZU
LECKEREN
DIPS





DIPS

Was wäre ein Grillabend ohne Dips? Irgendwie... unvollständig, oder? Dips bringen genau das gewisse Extra auf den Tisch – sie sind nicht nur super lecker, sondern auch echte Alleskönner. Ob zu Fleisch, Gemüse, Brot oder einfach zum Weglöffeln – Dips gehen immer!

Und das Beste: Mit unseren Mischungen sind sie im Handumdrehen fertig. Anrühren, kurz ziehen lassen, genießen – einfacher geht's nicht. Perfekt für alle, die lieber draußen am Grill stehen als drinnen in der Küche. Dips sind aber nicht nur beim Grillen ein Hit. Sie machen sich auch hervorragend als Basis für Wraps! Oder wie wär's mit einer knackigen Gemüseplatte auf der Couch, statt wieder zur Chipstüte zu greifen? Gönn dir was Gutes! Auf Partys tauchen Dips sowieso immer auf – und das völlig zu Recht. Sie sind bunt, vielseitig, schmecken jedem und machen einfach gute Laune. Als Basis kannst du auch Mayonaise verwenden um leckere Würzmayonaisen herzustellen, Butter für deine eigene Grillbutter oder deine Dressings verfeinern. Die Möglichkeiten sind grenzenlos!

**Ohne Dips? Ohne uns!
Beim Grillen gehören sie einfach dazu.**



**Schau dir
alle an !**



AIRLINE CHICKEN

HÜHNERKEULE MIT PIGWING UND AHORNSIRUP



Zubereitung

„Airline Chicken“ hat zum Glück nichts mit dem trockenem Hühnchen zu tun, dass einem auf einem Flug gereicht wird. Der Name resultiert aus dem leichten Flügelansatz, der noch an der Brust verbleibt, damit die Haut möglichst unbeschadet bleibt und die maximale Oberfläche für die Röstaromen bereit hält. Du kannst selbstverständlich auch jeden anderen Cut für dieses Rezept verwenden. Von Hühnerbrust bis Flügel ist alles möglich. Es sollte nur inklusive der Haut sein!

Die Hühnerbrüste reinigen und mit PigWing würzen. Wenn der Rub nicht halten sollte weil das Fleisch zu trocken ist feuchte es etwas an. Lass das Hühnchen mindestens 30 Minuten marinieren. Es kann auch am Vortag schon vorbereitet werden und im Kühlschrank marinieren.

Die Brüste werden indirekt gegrillt. Regel deinen Grill auf 180 Grad ein und lege die Brüste indirekt. Grill die Brüste bis zu einer Kerntemperatur von 80 Grad. Dann sind die bedenkenlos zu essen aber immer noch saftig.

Kurz vor Erreichen der 80 Grad Kerntemperatur pinselst du noch etwas Ahornsirup auf die Haut. Der karamelisiert auf der Haut und hebt den Geschmack noch einmal deutlich an.



**DU
BRAUCHST
NOCH:**



Hühnerbrust

Mit Haut und im Airline Cut
(mit Keulenansatz)

PigWing Rub

Der beste Rub für Chicken mit Haut. Besonderer
Geschmack nach Paprika, Bacon und Sesam

Ahornsirup

Passt einfach perfekt zu PigWing. Die
leichte Süße rundet den Geschmack

DIE GROßEN BEUTEL

Gibt es eigentlich von allen Rubs. Von Anfang an arbeiten wir mit Grillteams zusammen und wurden schnell mit dem hohen Bedarf an Barbecue Gewürzen konfrontiert. Bei Trainings oder Caterings werden schnell einige Kilos verbraucht.

Auch in der Küche

machen die richtigen Gewürze den Unterschied. Mischungen sorgen für Effizienz und Abwechslung!

Rubs und Küchengewürze unterscheiden sich stark in ihrer Zusammensetzung. Ein enthaltener Zucker in einem Rub wie Texas sorgt im Smoker für eine schöne goldene Kruste. In einer Pfanne jedoch würde er verbrennen und den Rauchmelder auslösen. Natürlich gibt es andere Beispiele von Rubs die auch in einer Pfanne funktionieren würden. Aber auch die sind nicht für diese Anwendung gemacht. Anders sieht das bei unseren Küchengewürzen aus. Auch wenn unsere Geschichte im Barbecue beginnt,

endet da nicht unsere Leidenschaft für Aromen. Jeder bei uns ist auch mindestens ein Hobbykoch und die Grenzen zwischen Kochen und Grillen sind teilweise fließend. Outdoorküchen sind auf dem Vormarsch und das nicht ohne Grund. Aromen und Essen generell wird für die Deutschen immer mehr zu einer Herzensangelegenheit. Umso wichtiger wird es auch in diesem Bereich auf Mischungen zurückgreifen zu können, die eine Gelinggarantie und damit Zeitersparnis mitbringen.



Alle Küchengewürze
findest du hier:



Potato steht hier als stellvertretendes Beispiel. Ursprünglich war Potato teil unserer Spiceblends. Eine Kategorie die alle Mischungen beinhaltet hat, die nicht klassisch Rub sind. Mittlerweile haben wir eine Sortierung vorgenommen um viel spezifischer die Anwendung der Mischungen klar zu machen. Ein alter Klassiker im neuen Gewand könnte man sagen. Potato würzt alle Kartoffelgerichte auf eine unvergleichliche Weise. Unsere absolute Empfehlung wenn dir der klassische Bratkartoffel-Würzer nicht mehr reicht!

Trockenmarinaden gibt es überall

nicht nur beim klassischen Barbecue

Wenn von Trockenmarinaden die Rede ist, denken viele sofort an amerikanisches Barbecue: saftige Ribs, Pulled Pork oder Brisket, eingerieben mit einer Mischung aus braunem Zucker, Paprika, Chili und Knoblauch. Tatsächlich ist der sogenannte „Dry Rub“ ein Herzstück der US-amerikanischen BBQ-Kultur, besonders im Süden der USA. Doch die Idee, Fleisch mit einer trockenen Gewürzmischung zu aromatisieren, ist keineswegs eine amerikanische Erfindung. Sie ist ein globales kulinarisches Prinzip, das in vielen Regionen seit Jahrhunderten praktiziert wird. In Jamaika etwa ist „Jerk“ weit mehr als eine Würze! Es ist Teil der kulturellen Identität. Die charakteristische Trockenmarinade aus Piment, Chili, Thymian und Zimt wird traditionell auf Hähnchen oder Schweinefleisch aufgetragen und über Pimentholz gegrillt. Auch in Indien ist das Einreiben von Fleisch mit einer Gewürzmischung vor dem Garen fest verankert. Das berühmte Tandoori Chicken wird zwar häufig mit Joghurt kombiniert, doch die Basis bildet meist ein trockener Rub aus Kurkuma, Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Bockshornklee. Das ergibt ein kräftiges Aroma, das durch die Hitze des Tandoor-Ofens noch intensiviert wird. Im Nahen Osten und der Türkei kommen Trockenmarinaden ebenfalls häufig zum Einsatz, etwa bei Şiş Kebap. Gewürze wie Sumach, Kreuzkümmel, Paprika und schwarzer Pfeffer verleihen dem Fleisch eine tiefe Würze, bevor es auf Spieße gesteckt und gegrillt wird. Selbst im südlichen Afrika, wo die Grillkultur unter dem Begriff Braai eine große Rolle spielt, werden Fleischstücke mit Rubs aus Koriander, Pfeffer und getrockneten Kräutern vorbereitet. Dabei geht es nicht nur um Geschmack, sondern auch um Tradition und Gemeinschaft.



**Streng genommen
ist auch das klassische
Bayrische Brathendl mit
einer Trockenmarinade
gewürzt!**



Und deshalb sind auch nicht alle unserer Rubs klassisch amerikanisch. Dancing Sirtaki ist ein schönes Beispiel für einen Rub nach amerikanischen Prinzip, der sich aber der Aromatik Griechenlands bedient. Am Ende geht es uns darum vielfältige Aromen anzubieten, die eine Alternative zu den fertigen Öl-Marinade darstellen, die die Industrie für uns ausgewählt hat.

„Flachgrillen“ vs. „Barbecue“

zwei Welten auf dem Rost

Wenn im Sommer der Grill angeworfen wird, ist schnell vom „Grillen“ die Rede. Doch nicht jedes Grillen ist gleich. Vor allem, wenn man einen genaueren Blick auf zwei sehr unterschiedliche Methoden wirft: Flachgrillen und Barbecue. Wenn wir von „Flachgrillen“ reden, meinen wir das direkte Grillen ohne Deckel und ohne indirekte Zone. Beides hat seine Berechtigung, Fans und Tradition. Aber sie folgen unterschiedlichen Regeln!

Barbecue – langsam, aromatisch, traditionell

Barbecue, wie es vor allem im Süden der USA kultiviert wird, ist das Gegenteil vom Flachgrillen. Hier wird das Grillgut bei niedriger Temperatur (100–130°C) über indirekter Hitze und oft über Stunden gegart.

Flachgrillen – direkt, schnell, unkompliziert

Flachgrillen ist das, was in Mitteleuropa am häufigsten praktiziert wird: Würstchen, Steaks, Koteletts oder Gemüsespieße landen direkt über der heißen Glut oder Gasflamme. Die Hitze ist hoch und das Grillgut wird in wenigen Minuten gegart.

Die Vorteile liegen auf der Hand: In 10–20 Minuten ist meist alles fertig. Etwas Fleisch oder Wurst, ein Grill und etwas Kohle reichen vollkommen aus. Alles, was kurzgebraten werden kann, ist geeignet. Diese Art des Grillens ist gesellig, unkompliziert und ideal für spontane Grillabende. Die Grenzen zwischen Grillen und Barbecue sind weitestgehend schwimmend. Jeder der ein Brisket macht, grillt sich auch mal ein einfach Nackensteak. Wir sagen immer, dass eigentlich jeder grillt, aber nicht jeder Barbecue macht. Das ist auch vollkommen okay so. Aber uns ist wichtig das sich das Qualitätsempfinden vom Barbecue in die Grillkultur ausbreitet. Würzmischungen sind für ein Nackensteak genauso wichtig wie für Rippchen oder ein Brisket.

Regeln für gutes Grillen!

- Würze dein Fleisch selber mit einer Trockenmarinade
- Achte auf eine gute Glut. Zu hohe Hitze lässt dein Grillgut schwarz werden bevor es durch ist!
- Kaufe gutes Fleisch. Fertig mariniertes Fleisch versteckt oft einen Mangel an Qualität!
- Erschaffe einen Geschmack für den du bekannt bist. Jeder Freundeskreis braucht jemanden der für seine Künste am Grill bekannt ist!
- Traue dich an Neues ran und erhalte damit den Spaß!



Grillgewürze

Trockenmarinaden für alle Klassiker vom Grill

Unsere Grillgewürze folgen den Regeln des Grillens und sind daran angepasst. Sie enthalten weniger bzw. keinen Zucker, der auf dem Grill nur verbrennt. Sie sind auf die hohe Hitze ausgelegt, die über der direkten Glut herrscht. Sie sind aus unserer Erfahrung mit den BBQ Rubs entstanden und bieten den gleichen Mehrwert auch für das klassische Grillen. Im Barbeque lernt man schnell die Nachteile einer Öl-Marinade kennen und verzichtet einfach darauf. Es wird Wert auf qualitatives Fleisch gelegt und auch Stücke verarbeitet, die man so nicht als klassisches Grillfleisch bekommt. Mit einer guten Auswahl an Trockenmarinaden erschließen sich auch ganz andere Grillerlebnisse. Bei einem guten Metzger bekommst du zum Beispiel Secreto, Kachelstück oder Schweinebäckchen. Solche edlen Geheimtipps findest du aber nicht in der klassischen Grillfleischabteilung im Supermarkt. Mit den Grillgewürzen wird auch aus diesen Stücken im Handumdrehen Grillfleisch. Und ein glücklich aufgewachsenes Huhn findest du in dieser Abteilung ebenfalls eher nicht. Nimm also die Qualität und die Kontrolle selber in die Hand und biete deinen Gästen das Beste vom Grill!

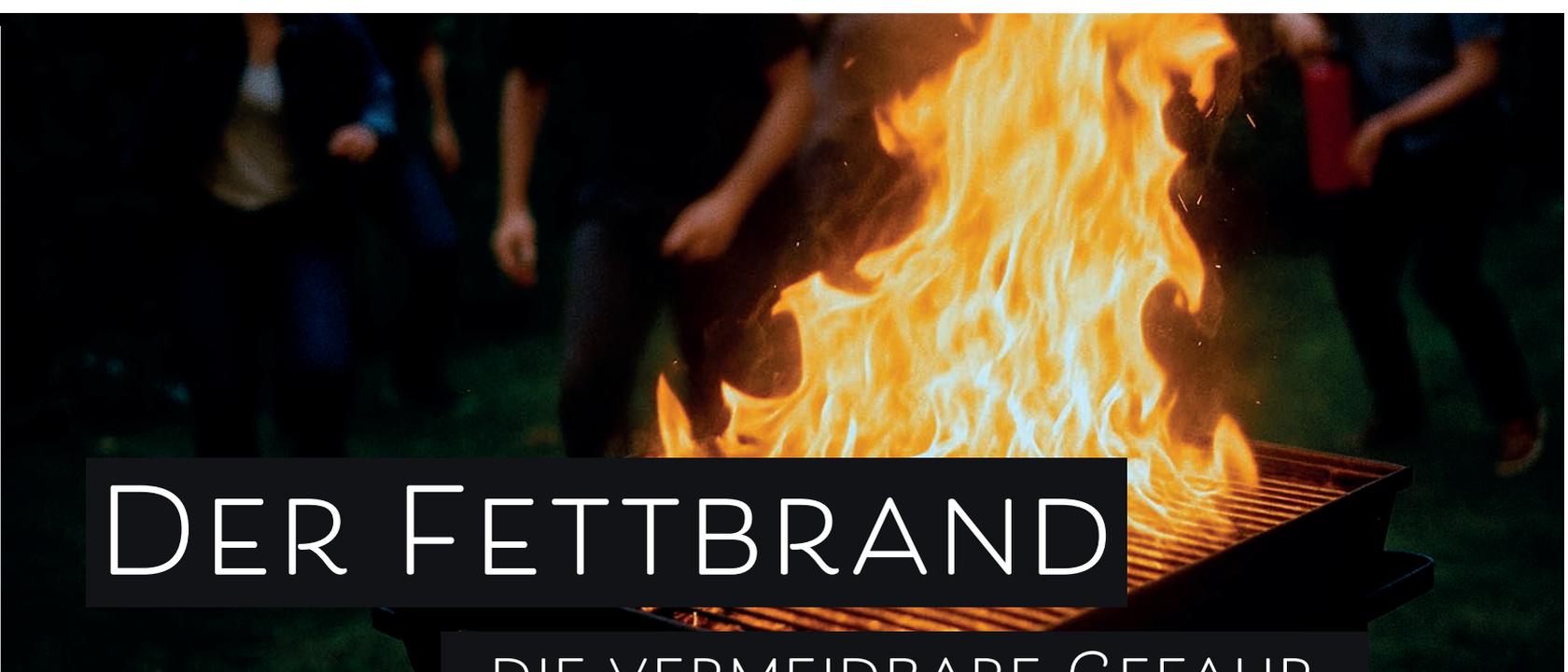
- Du erkennst die Grillgewürze am auffälligen Rot
- Wir haben über 15 Sorten im Handel
- ca. 30g pro kg Fleisch reichen vollkommen aus
- Mehr Aroma und weniger Fett als bei Öl-Marinaden



Bauchfleisch gehört neben Nackensteaks und einer Bratwurst zum festen Ensemble der deutschen Grill-Kultur. Und das nicht ohne Grund. Das im Fleisch enthaltene Fett ist ein Geschmacksträger der seines gleichen sucht und die Knusprigkeit die sich mit Bauchfleisch erzielen lässt ist unvergleichbar. Zusammen mit einer trockenen Marinade (die die Aromen aus dem Fleisch perfekt unterstützen) wird daraus ein Gericht, bei dem man aufpassen muss sich nicht die Zunge zu verbrennen. Denn die Versuchung direkt vom Grill zu Naschen ist sehr hoch!

Bauchfleisch steht hier nur stellvertretend für eine ganze Reihe außergewöhnlicher Grillgewürze. Du findest die ganze Vielfalt hier:





DER FETTBRAND

DIE VERMEIDBARE GEFAHR

Vorsicht, Flammen! Warum Öl-Marinaden beim Grillen brandgefährlich sind – und wie du es besser machst

Der Sommer ruft, der Grill steht bereit und die Versuchung schnell ein paar marinierte Steaks aus dem Supermarkt zu holen ist groß. Doch genau hier lauert **eine unterschätzte Gefahr: der Fettbrand**. Besonders, wenn das Fleisch großzügig in ölige Marinade eingelegt wurde, dann kann das Grillvergnügen schnell zur Feuerfalle werden.

Was ist ein Fettbrand – und warum ist er so gefährlich? Ein Fettbrand entsteht, wenn Fett – zum Beispiel aus Marinaden oder mit herabtropfendem Fleischsaft – in die Glut oder (noch schlimmer) unter die Brenner deines Gasgrills gelangt und sich dort entzündet. Die Flammen schießen oft unerwartet und blitzschnell empor. Das kann nicht nur dein Grillgut ruinieren, sondern im schlimmsten Fall auch ernsthafte Verletzungen oder Sachschäden verursachen. Das passiert mit dem natürlichen Fett aus deinem Fleisch genauso wie mit Ölmarinaden. Aber bei der Ölmarinade können wir ansetzen um das Grillen etwas sicherer zu machen. Sie tropfen schneller, verbrennen unkontrolliert und fördern die Entstehung gefährlicher Stichflammen. Wer auf Nummer sicher grillen will, sollte genau hier umdenken.

Öl adé: Geschmack geht auch anders – und sicherer
Die gute Nachricht: Du brauchst kein Öl, um deinem Fleisch richtig Geschmack zu verleihen. Im Gegenteil: Wir schwören längst auf klassische BBQ-Rubs (Trockenmarinaden) oder andere hochwertige Trockenwürzungen. Diese haften direkt auf deinem Fleisch, karamellisieren über der Glut – und vor allem: Sie tropfen nicht.

Bei der Auswahl an Aromen kann die Öl-Marinade ebenfalls einpacken. Du bekommst bei Trockenmarinaden das bessere und vor allem abwechslungsreichere Aroma. Volle Kontrolle über den Geschmack und kein zusätzliches Risiko für fiese Fettbrände. Wenn es denn trotzdem eine klassische flüssige Marinade sein soll, dann greife lieber auf Würzmischungen und Säfte zurück. Eine wässrige Lösung wird sich auf deinem Grill nicht entzünden. Aber gerade beim Grillen auf Kohle kann sie die Temperatur beeinflussen. An dieser Stelle könnte man noch auf das ablöschen mit Bier zu sprechen kommen, aber das würde hier zu weit führen.

Smarter grillen – so geht's

Wer stilvoll und sicher grillen will, achtet auf ein paar einfache Regeln:

- Verzichte auf ölhaltige Marinaden, besonders bei direkter Hitze.
- Nutze Trockenrub-Alternativen! Sie sind geschmackvoll und sicher.
- Grille indirekt, wenn möglich – besonders bei fettreichem Fleisch.
- Reinige die Fettauffangschale regelmäßig, um Rückstände zu vermeiden.
- Halte einen Feuerlöscher oder eine Löschdecke bereit (für den Fall der Fälle.)



DER KONTROLLIERTE EINSATZ VON FLAMMEN KANN DEN GESCHMACK NATÜRLICH AUCH POSITIV BEEINFLUSSEN. ABER DAZU MUSS ES KONTROLLIERT UND SICHER SEIN. FLAMBIEREN IN DER KÜCHE IST AUCH NICHTS FÜR DEN ANFÄNGER!

MEHR GESCHMACK, WENIGER GLANZ:

WARUM TROCKENE MARINADEN BESSER SIND

Ölige Marinaden glänzen. Im wahrsten Sinne des Wortes. Sie lassen das Fleisch schimmern, suggerieren Raffinesse und mediterranen Esprit. Doch bei genauerem Hinsehen zeigt sich: Ölmarinaden sind oft mehr Show als Substanz – und in vielen Fällen sogar kontraproduktiv. Wer wirklich gutes Fleisch auf den Grill legt, will keine oberflächliche Glanznummer, sondern ehrlichen Geschmack und kontrollierbare Qualität. Genau hier trumpfen Trockenwürzungen – die sogenannten „Dry Rubs“ – auf. Und das auf ganzer Linie.

1. Öl versiegelt (Aromen werden verschlossen)

Das größte Problem an Ölmarinaden? Die Aromen bleiben häufig dort, wo man sie nicht braucht – im Öl. Knoblauch, Chili, Kräuter oder Pfeffer schwimmen dekorativ in der Flüssigkeit, anstatt sich intensiv mit dem Fleisch zu verbinden. Das Öl wirkt wie eine schützende Barriere: Es versiegelt das Fleisch, lässt aber kaum Geschmack hinein. Die Gewürze bleiben außen, der Charakter bleibt flach.

Trockenwürzungen hingegen arbeiten direkt mit der Oberfläche des Fleisches. Salz dringt ein, transportiert Aromen mit, Zucker karamellisiert bei Hitze, Kräuter und Gewürze gehen eine echte Verbindung ein. Das Ergebnis: komplex, intensiv und vor allem reproduzierbar.

2. Volle Kontrolle: Gleichbleibende Ergebnisse

Wer ernsthaft grillt, will Verlässlichkeit. Ölmarinaden sind oft eine Wundertüte – je nach Viskosität, Temperatur und Einwirkzeit sind die Ergebnisse kaum kalkulierbar. Dry Rubs hingegen lassen sich exakt dosieren. Einmal eine gute Mischung gefunden, liefert sie jedes Mal das gleiche Ergebnis.

3. Einfacher geht's kaum

Ein weiterer Mythos: Trockenwürzungen seien aufwendiger. Tatsächlich ist das Gegenteil der Fall. Fleisch trocken tupfen, Rub auftragen, leicht andrücken – fertig. Kein Marinierbeutel, kein Ölfilm auf der Küchenplatte, keine klebrigen Hände. Auch beim Grillen selbst entsteht weniger Rauch, weniger Stichflamme – mehr Kontrolle, mehr Genuss.

FLAMMEN SIND WIRKLICH SCHÖN ANZUSEHEN, ABER WIR WOLLEN GRILLEN UND KEIN LAGERFEUER!

4. Würzen jenseits von Paprika und Kräutern

Wer jetzt an langweilige Paprika-Kräutermischungen denkt, denkt zu klein. Der Markt und die eigene Kreativität bieten heute eine schier endlose Vielfalt: grobes mild - geräuchertes Meersalz, Kaffeepulver, Muscovado-Zucker, guter fermentierter Knoblauch, Zitronenschale, Senfkörner, Kreuzkümmel, Sumach, Vanille, Zimt, Kakao. Ja, sogar Lakritzpulver oder getrocknete Pilze können in einem guten Rub für spannende Nuancen sorgen. Und wer sich auf das Experiment einlässt, der entdeckt eine ganz neue Dimensionen des Würzens.

5. Besseres Fleisch statt Maskerade

Ölmarinaden (vor allem die aus dem Supermarkt) dienen oft einem einfachen Zweck: Sie kaschieren. Weniger qualitatives Fleisch wird weichgespült, aromatisiert, überdeckt. Ein cleverer Trick, aber eben auch ein durchschaubarer Trick. Wer hingegen hochwertiges, leckeres Fleisch kauft wie dry-aged Rind, Duroc-Schwein, Weidehuhn, der will dessen Charakter und Geschmack ja nicht überdecken, sondern unterstreichen. Und das gelingt am besten mit einer guten gezielten Würzung, nicht mit Öl und Aromaextrakten.

6. Mehr Kreativität, mehr Individualität

Trockenwürzungen lassen sich leicht anpassen. Du willst es schärfer? Mehr Chili. Du brauchst mehr Umami? Füge getrocknete Pilze oder Sojasalz hinzu. Du grillst Wild? Dann arbeite mit Wacholder oder Piment. So entstehen ganz unterschiedliche Signaturmischung mit Wiedererkennungswert. Und wer mag, kann sogar Rubs verschenken.

7. Lagerung & Haltbarkeit: Ein weiterer Vorteil

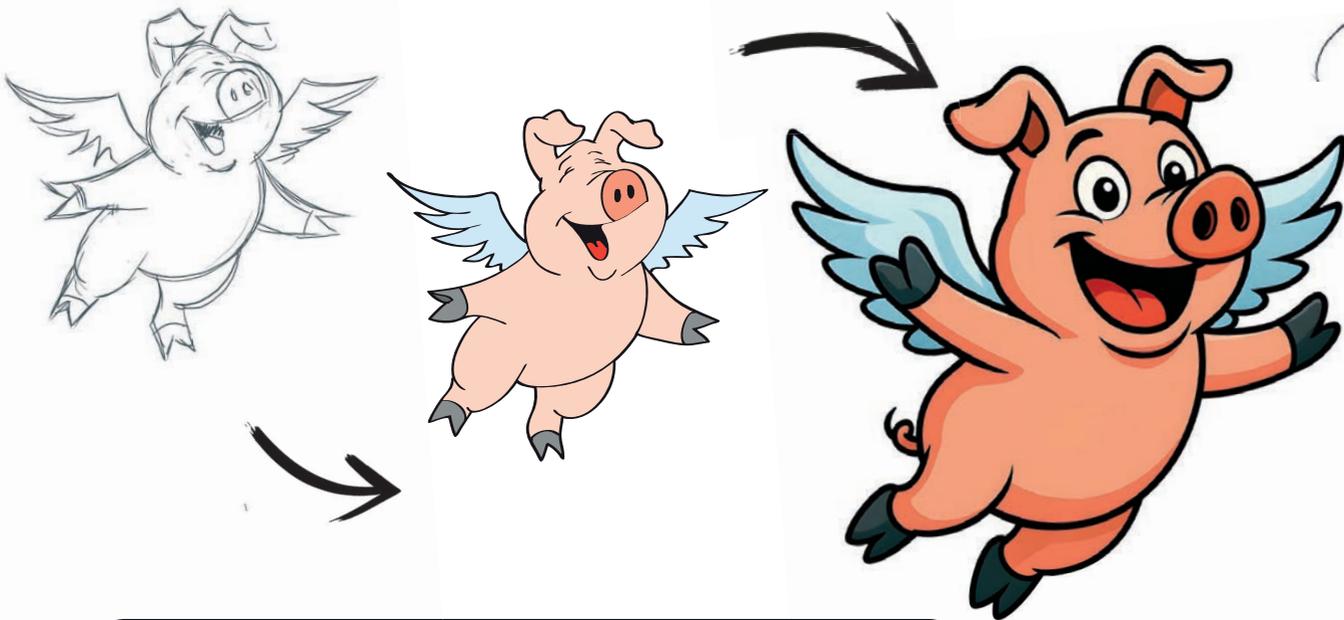
Dry Rubs haben eine extrem lange Haltbarkeit. Ein gut gemixter Rub ist Jahrelang einsatz - und immer sofort griffbereit, wenn der Grill ruft. Achte nur darauf ihn vor Sonnenstrahlen und Luftfeuchtigkeit zu schützen!

DIE HITZE DER GLUT REICHT VOLLKOMMEN AUS UM SCHÖNE RÖSTAROMEN ZU ERHALTEN!



DIE GESCHICHTE DER CARTOONS

Comics sind so Ur-Amerikanisch wie das BBQ selbst. Viele der klassischen US Rubs oder auch Grillteams aus den USA haben diesen Stil für sich übernommen. Direkt zu Anfang war uns klar, dass wir jedem Rub, den wir entwickeln, ein eigenes Maskottchen verleihen werden. Die Wahl des Tierchens zeigt auch direkt, wofür es im Ursprung gedacht war. Anfangs haben wir die Cartoons in den USA in Auftrag gegeben. Irgendwann hat das den Rahmen gesprengt, da wir diesen Stil immer mehr zu unserem Markenzeichen gemacht haben. Heute haben wir diese Zeichnungen in die eigene Hand genommen. Aber ihren Ursprung haben sie tatsächlich in den USA. So wie die Gewürze, die unserem Sortiment als Vorbild galten. Aber beides haben wir uns immer mehr zu eigen gemacht.



PIGWING

Das geflügelte Schwein symbolisiert den Namen und die Anwendung des Rubs. Der Rub schmeckt himmlisch auf Geflügel mit Haut wie Chicken Wings, aber auch auf einem Schweinefilet oder Nackensteak. Aus dieser Kontroverse entstand das heute ikonische „PigWing“!



Von der ersten Zeichnung bis zum heutigen Cartoon

Alles beginnt mit einer Idee und entwickelt sich dann zum fertigen Produkt. Das gilt für die Cartoons und die Gewürzmischung gleichermaßen! Comic Figuren dürfen sich weiter entwickeln und sich ändern. Unsere Rezepturen aber bleiben immer gleich!



RUB ME BABY!

Gründlich einschmieren ist nicht nur im Urlaub wichtig! Aber verzichte beim Grillen auf die Ölmarinade, sonst gibt es statt Sonnenbrand einen Fettbrand!



Noch Fragen?

Dieses Magazin versucht alle offenen Fragen rund um unsere Marke und unsere Produkte zu erläutern. Aber selbstverständlich werden noch Fragen offen bleiben oder Themen nur angerissen. Wenn du mehr über uns erfahren willst besuche uns im Web oder suche uns in den Sozialen Medien.

Dieses Magazin erscheint nicht in einem festen Rhythmus. Es wird ständig aktualisiert und verbessert. Vergewissere dich, das die Informationen hier im Magazin noch zeitgemäß sind. Das Datum in der unteren Ecke dient dazu als Orientierung.

www.don-marcos-barbecue.de

BBQ King Company GmbH
Magdeburger Straße 16
D-45881 Gelsenkirchen
mail@bbq-king.eu

07/2025