

**ROUGETTE**



Alles für das  
perfekte  
Grillevent

Exklusive  
Experten-  
tipps

Aktuelle  
Studien-  
ergebnisse

# Grillen für Genießer

So grillt Deutschland – powered by ROUGETTE

# Für gemütliches Grillen gibt's immer einen guten Grund.

Ein lauer Sommerabend, ein kühles Getränk in der Hand, vom Grill her duftet es nach leckerem Essen – aber das Beste: All deine Lieblingsmenschen sind da. Grillen ist Gemeinsam-Zeit. Ob Fleischesser oder Vegetarier, beim Grillen kommen alle auf ihren Geschmack.

Wir von ROUGETTE sind glücklich, dass Deutschland so gerne grillt. Denn für uns gibt es nichts Schöneres, als unsere Lieblingsrezepte zu teilen und Menschen mit gutem Essen zusammenzubringen. Unsere heißen Käsegerichte lassen sich vielfältig kombinieren. Und das ist gut so: Die Zahlen zeigen, dass die Deutschen beim Grillen die Vielfalt lieben. Was kommt am häufigsten auf den Grill? Und auf welche Beilagen und Getränke würden wir niemals verzichten? Finde es heraus!

## Die Fakten zur Studie

Bevölkerungsrepräsentative Zielgruppen-Onlinebefragung im Juni 2021

1.027 Teilnehmende aus ganz Deutschland

Studie: Trend Evaluation – Consumer Insights Grillen, Grilltrends 2021

Marktforschungsinstitut: mafowerk GmbH

## Wie oft glüht bei euch der Grill?



45 %

### Powergriller

Häufiger als 10-mal pro Jahr



29 %

### Wochenendgriller

Ungefähr 6- bis 10-mal pro Jahr



21 %

### Gelegenheitsgriller

Ungefähr 3- bis 5-mal pro Jahr



5 %

### Weniggriller

Weniger als 3-mal pro Jahr

Exklusive  
**EXPERTENTIPPS**



 **SIZZLEBROTHERS**

SizzleBrothers – dieser Name steht für Leidenschaft am Grill. Mit Humor und Entertainment teilen Hannes, Julian, Corbinian und Alex ihr Grillwissen unter anderem auf YouTube, Twitch und Instagram. Exklusiv für ROUGETTE: die SizzleBrothers-Expertentipps auf den folgenden Seiten.

# Jetzt wird angegrillt.



## Was landet bei dir auf dem Grill?\*

Veggie-Bratwurst und Co sind klar im Kommen! Auch Käse vom Rost sorgt für leckere Abwechslung.

**Bratwurst: 78 %**

**Steak: 63 %**

**Käse: 52 %**

**Fleischspieße: 67 %**

**Gemüse: 59 %**



**Maiskolben: 42 %**

**Andere Fleischersatz-  
produkte: 20 %**

**Veggie-Bratwurst: 23 %**

**Veggie-Burger: 19 %**

# Auch bei den Beilagen ist unser Credo: Mut zur Kreativität.

SizzleBrothers

## Womit löschst du deinen Durst?\*



## Der SizzleBrothers EXPERTENTIPP



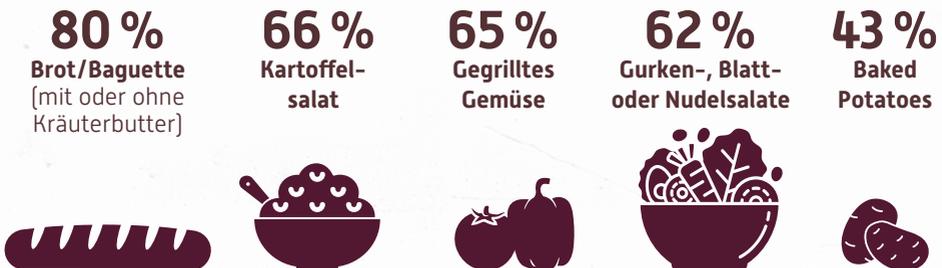
Für das ausgiebige Grillevent mit Freunden und bei ausreichend Vorbereitungszeit unbedingt St. Louis Cut Ribs ausprobieren: megazart und supersaftig!

Für die schnelle Feierabendküche vom Grill raten wir zum Burger oder zum leckeren Steak mit Grillgemüse. Dazu passen ein kräftiger Rotwein und ein Stück Grillkäse.

Achtung beim Burger: Viele verwenden zu feines Hackfleisch und pressen es zu fest. Dadurch wird der Burger-Patty weniger saftig und eher zur Frikadelle.

## Der Grill ist heiß – was gibt's dazu?\*

Bei den Beilagen wird's bunt: Denn ganz rund wird das Grillevent erst mit der richtigen Begleitung.



\* Mehrfachnennungen waren möglich.

## Der SizzleBrothers EXPERTENTIPP



Einen Holzkohlegrill empfehlen wir allen, die Feuer und Gerüche mögen, die gerne zelebrieren und Zeit haben.

Der Gasgrill ist genau das Richtige für alle, bei denen es schnell gehen soll, die die leichte Bedienung mögen und Flexibilität schätzen.

Egal ob Holzkohle oder Gas, ihr könnt indirekt oder direkt grillen. Ganz leicht zu merken:



**direktes Grillen =**  
Grillgut hat direkten  
Kontakt mit der Flamme



**indirektes Grillen =**  
Grillgut hat keinen direkten  
Kontakt mit der Flamme

Direktes Grillen kommt immer dann zum Einsatz, wenn etwas nur kurz gebraten wird. Klassiker hier sind Steaks, Bratwurst und Nackensteaks.

Indirektes Grillen empfehlen wir bei allen Gerichten, die man klassischerweise im Backofen zubereitet (zum Beispiel große Braten oder BBQ-Klassiker wie Pulled Pork und Spareribs).

## Ran an den Grill! Womit grillt ihr?\*

Klassisch mit Holzkohle oder low and slow im Smoker: Bei der Wahl des Grills greifen wir gerne auf Altbewährtes zurück.



**60 %**  
Holzkohlegrill



**39 %**  
Elektrogrill



**36 %**  
Gasgrill



**7 %**  
Smoker



**6 %**  
Einweggrill

# Unnützes Wissen



## Powergriller

Der US-Amerikaner Jan Greeff grillte drei Tage am Stück.



## Guter Ersatz

Wer gerade keine Holzkohle zur Hand hat, kann auch Kokosnussschalen verwenden.



## Blitzblank

Mit einer halben Zwiebel lässt sich ein heißer Rost nicht nur reinigen, sondern auch desinfizieren. Kaffeesatz bringt ihn wieder zum Glänzen.



## Ach du dicke Wurst

Die längste Currywurst der Welt ist 175,2 kg schwer und 320 m lang. Hergestellt wurde sie in Wolfenbüttel.



## Echt wertvoll

Einer der teuersten Grills der Welt ist die BBQ-Hydra 900 im furchteinflößenden Drachendesign. Das Profigerät kostet rund 30.000 Euro.



## Große Runde

Zur größten Grillparty der Welt kamen 45.252 Gäste.



## Einfallsreich

Als Erfinder des Kugelgrills gilt George Stephen. Er funktionierte die Unterseiten zweier Bojen zu einem runden Grill mit Deckel um.



## Für Fans

Wurstfans können in Thüringen das erste Bratwurstmuseum besuchen. Neben allerlei Wissenswertem und einem Wurstshop gibt es dort auch ein Bratwursttheater – natürlich mit Hans Wurst.

# Schon gewusst?



## **Hier quietscht nichts!**

Die spezielle ROUGETTE Rezeptur sorgt dafür, dass der Grillkäse beim Kauen nicht quietscht.

## **Käsegenuss für alle!**

Durch den Einsatz von mikrobiellem Lab sind alle ROUGETTE Grillkäse-Sorten natürlich vegetarisch.

## **Grillkäse – ein Dauerbrenner!**

Den ROUGETTE Grillkäse gibt es schon seit 2012. Seither haben auch viele neue Sorten ihren Weg ins Regal gefunden (mehr dazu auf Seite 15).

## **Bewusst genießen!**

Die Milch für alle ROUGETTE Grillkäse-Produkte stammt zu 100 % von deutschen Milchviehbetrieben.

## **Cremig-zarter Genuss!**

Schon gewusst? Der Cremige Grillkäse von ROUGETTE ist der einzige Grillkäse mit vollem Weichkäsegeschmack.

## **Grillkäse mit Gelinggarantie!**

Der Cremige Grillkäse wird beim Grillen innen cremig-zart und außen kross, sodass er weder tropft noch am Rost klebt. Der Marinierte Grillkäse kommt in der praktischen Aluschale daher – so kann nichts anbrennen!

## **Einfach spontan losgrillen!**

Im Vergleich zu Fleisch und Bratwürsten punktet der ROUGETTE Grillkäse mit einer längeren Haltbarkeit. Damit kann er auf Vorrat im Kühlschrank liegen und ganz kurzfristig zum Einsatz kommen. Und das auch bei schlechtem Wetter: Der ROUGETTE Grillkäse gelingt nämlich auch in der Pfanne oder im Ofen.

## **Unbeschwert grillen!**

Bei allen Grillkäse-Sorten von ROUGETTE liegt der Laktosegehalt unter 0,1 g je 100 g, der ROUGETTE Grillkäse gilt somit als laktosefrei. Er ist außerdem glutenfrei.



Wir haben unsere ROUGETTE Fans auf Instagram gefragt – so ticken sie:

### Welcher Grilltyp bist du?



Allwettergriller  
**66 %**



Schönwettergriller  
**34 %**

### Welche Grillmarinade ist dein Favorit?



fruchtig/süßlich  
**22 %**



pikant  
**78 %**

### Muss ein Grillkäse quietschen?



Ja!  
**28 %**



Nein!  
**72 %**

**Echte  
Cheese-Lover**  
folgen uns auf  
Instagram:



# So wird der Grillabend perfekt

Ob mit besten Freunden oder der Familie: Beim Grillen ist man Chefkoch und Partyplaner in einem. Sind alle Einladungen verschickt, die Vorlieben abgeklärt und ist der Einkauf erledigt, geht es in die Detailplanung. Das Wichtigste ist natürlich, dass dann alles bereit und in Reichweite steht – Grillgut, leckere Saucen, Salate und gekühlte Lieblingsgetränke. Und nicht vergessen: frühzeitig den Grill anfeuern, damit du pünktlich servieren kannst!

Letzte Handgriffe:

## Tipps für ein tolles Ambiente



### Romantisch

Girlanden und Lampions verleihen deinem Balkon oder Garten etwas Märchenhaftes.



### Es braucht nicht viel

Bunte Salatschüsseln, Servietten und Tischdecken bringen fröhliche Farben auf den Tisch.



### Der Klassiker

Ein Strauß frischer Blumen und Gräser auf dem Tisch entlockt jedem Gast ein Lächeln.



### Erfrischung pur

Wasser mit frischem Obst ist ein fruchtiger Durstlöcher.



### On fire

Stimmungsvoll wird es mit Kerzen auf dem Tisch oder Fackeln im Garten.



### Frisches Grün

Ein paar Kräutertöpfe sorgen nicht nur für mediterranes Flair, sondern können auch zum Würzen verwendet werden.



### Gut sortiert

Hübsche Blumenübertöpfe können einfach zu Besteckhaltern umfunktioniert werden.

Auf einen gelungenen Abend!

# Wie wär's mal mit Käse?



Ob Fleisch, Gemüse oder Veggie-Würstchen: Guter Grillkäse passt zu allem und schmeckt jedem. Gegrillt wird er ganz fix in der Aluschale oder direkt auf dem Rost – und dann sind den Kombinationsmöglichkeiten keine Grenzen gesetzt.

## Der ROUGETTE BBQ-Grillkäse-Burger

ist die beste Version des  
Cheeseburgers. Diese und viele  
weitere Rezeptideen gibt's auf  
[www.rougette.com](http://www.rougette.com).



## Zu welcher Jahreszeit werft ihr am liebsten den Grill an?\*

Echte Fans trotzen auch niedrigen Außentemperaturen.



**56 %**

März bis Mai



**94 %**

Juni bis August



**48 %**

September bis  
November

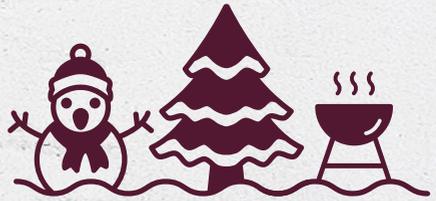


**16 %**

Dezember bis  
Februar

\* Mehrfachnennungen waren möglich.

# 7 Tipps fürs Wintergrillen



## 1. Kohle oder Gas

Beides ist möglich, am besten mit geschlossenem Deckel – beim Holzkohlegrill wegen der längeren Brenndauer besser Briketts verwenden, anzünden mit Holzwolle statt mit flüssigem Grillanzünder

## 2. Soulfood auf den Grill

Beim Fleisch winterliches Wild oder Gänsebrust, beim Gemüse Saisonales wie Kürbis und Rosenkohl, beim Käse auch gerne mal feurig scharfe Marinade

## 3. Deftige Beilagen

Dampfende Kartoffeln und frisch gebackenes Brot statt kalter Salate

## 4. Stetiger Nachschub

Wegen des größeren Hungers in der Kälte den Grill nicht ausgehen lassen

## 5. Heiße Getränke

Tee aus der Thermosflasche, Glühwein oder Kinderpunsch

## 6. Wärme für alle

Decken und Polster bereitlegen – oder noch besser: Feuerschale oder Feuerkorb anheizen

## 7. Schlechtwetterplan

Rein ins Trockene mit einem Tischgrill für drinnen, alternativ Pfanne oder Grillfunktion des Backofens nutzen

## Lagerfeuerromantik

Ihr liebt es, wenn das Feuer knistert? Klappbare Grillroste oder solche mit einem Dreibein gibt es schon für kleines Geld. So könnt ihr Käse, Steak und Gemüse auch überm Lagerfeuer grillen. Fertig Gegrilltes packt ihr in ein leckeres Brötchen und genießt es direkt aus der Hand. Dazu der richtige Sound aus tragbaren Musikboxen – perfekt!

# Buntes mit Grillkäse!

Kein Sommer ohne Grillparty: Rund ums Feuer lässt es sich einfach super zusammen feiern und Spaß haben! Noch auf der Suche nach dem richtigen Partyfood? Mit kreativen BBQ-Rezepten und dem richtigen Grillkäse überraschst du deine Gäste immer wieder aufs Neue.

## Die ROUGETTE Grillkäse-Spieße

mit Speck, Kirschtomaten, Brokkoli, Fladenbrot und Hummus-Dip bringen Abwechslung aufs Buffet. Diese und viele weitere Rezeptideen gibt's auf [www.rougette.com](http://www.rougette.com).



# Welcher Grillkäse passt am besten zu dir?

Gelingsicher und quietschfrei: Das ist jeder ROUGETTE Grillkäse. Aber bist du eher Typ ROUGETTE Mariniertes Grillkäse oder Typ ROUGETTE Cremiger Grillkäse? Kreuze an und finde es heraus!

**This**

**or**

**That**

- weich und würzig
- wie Fetakäse
- fertige Marinade genießen
- geht auch im Ofen
- Grillkäse-Burger-Fan

- innen cremig – außen kross
- natürlicher Weichkäse
- selbst verfeinern
- geht auch in der Pfanne
- Grillkäse-Spieße-Lover

## Marinierter Grillkäse



## Cremiger Grillkäse



## Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt  
ROUGETTE  
Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG  
Kemptener Str. 17–24  
87493 Lauben/Allgäu

### Kontakt

Telefon: 083 74 - 92-0  
E-Mail: info@rougette.de

Konzept, Text und Gestaltung  
Engel & Zimmermann GmbH

© 2022 Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG

# ROUGETTE: die erste Wahl für heißen Käsegenuss.



**Lecker fruchtig:  
ROUGETTE Mariniertes  
Grillkäse Paprika**

ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit der fruchtigen Note von Paprika. Eine tolle Kombination, die bestens mit dem Käse harmoniert.



**Natürlich lecker:  
ROUGETTE Cremiger  
Grillkäse Natur**

Unverfälschter ROUGETTE Cremiger Grillkäse Genuss für Jung und Alt. Einfach zuzubereiten und von einer herrlichen Cremigkeit.



**Herrlich würzig:  
ROUGETTE Mariniertes  
Grillkäse Gartenkräuter**

Typischer ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Genuss mit würziger Marinade aus Gartenkräutern: ein Fest für den Gaumen.



**Angenehm würzig:  
ROUGETTE Cremiger  
Grillkäse Kräuter**

ROUGETTE Cremiger Grillkäse mit ausgewählten Kräutern für die feine Würze, die sich bei der Zubereitung wunderbar ausbreitet.



**Köstlich rauchig:  
ROUGETTE Mariniertes  
Grillkäse BBQ**

ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit köstlich rauchiger Note – ein echter Leckerbissen und perfekt für echte BBQ-Fans.



**Feurig scharf:  
ROUGETTE Cremiger  
Grillkäse Chili**

ROUGETTE Cremiger Grillkäse mit der feurigen Schärfe roter Chilis. Für Käse-Fans, die es pikant mögen.

# An den Grill, fertig, los!



Rezepte, Produktneuheiten und vieles mehr findest du hier:



Instagram



Facebook



Website

## ROUGETTE

Käserei Champignon  
Hofmeister GmbH & Co. KG  
Kemptener Str. 17-24  
87493 Lauben/Allgäu

T 08374 - 92-0  
F 08374 - 92-169  
info@rougette.de  
www.rougette.com