

HOLZ FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

I M S Ä G E W E R K

e

TEXT Michael Simmer • FOTOS Jürgen Hammerschmid

Martin Tschuchnigg verarbeitet in der Südweststeiermark Hölzer aus heimischen Mischwäldern zu hochwertigem Grillzubehör.



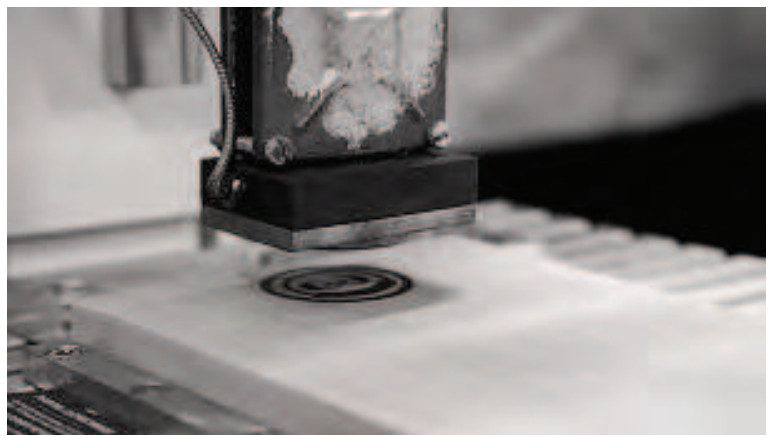
GRILLGOLD WOOD SMOKING CHIPS

Intensives und natürliches Raucharoma durch naturbelassene, speziell getrocknete Holzchips. Reicht für bis zu fünf Grillvorgänge. 2 x 1,75 Liter Beutel Walnuss und Birne im Set.

€ 30⁰⁰

Grillen ist nicht gleich grillen“, erklärt Martin Tschuchnigg. „Bestimmte Holzaromen passen zu bestimmten Gerichten wie ein guter Wein.“ Um beispielsweise das beste Geschmackserlebnis aus dem Rindersteak rauszuholen, empfiehlt er zum Grillen Buche, Esche oder Kirsche. Der Steirer muss es wissen. Immerhin beschäftigen sich die Tschuchnigg schon seit mehreren Generationen mit Holz. Urururgroßvater Matthäus war vor mehr als 150 Jahren erster Eigentümer des familieneigenen Waldes samt kleinem Sägewerk. „Damals musste er Fleisch und Fisch räuchern, um die Lebensmittel haltbar zu machen. Deshalb wusste er über die verschiedensten Aromen in den Wäldern Bescheid“, erinnert sich der 30-Jährige an die Anekdoten aus seiner Kindheit. Heute bezeichnet er den Werkstoff Holz als seine Berufung und das

Grillen als seine Leidenschaft. Und daran möchte er andere teilhaben lassen. Am 1. April 2015 hat der steirische Jungunternehmer schließlich Grillgold gegründet. Und für die Bildmarke seiner Produkte hat er niemand anderen ausgesucht als seinen Vorfahren Matthäus. Die Familientradition prägte Tschuchnigg stark. Beim Grillen ließ er sich allerdings auch im Ausland inspirieren – von den BBQ-Kulturen in Australien und Neuseeland. Auch bei ihm zuhause wird fleißig gegrillt und vor allem geräuchert. Und zwar am liebsten Fleisch im Ganzen – also Stücke jenseits der 500 Gramm. „Ich experimentiere auch mit Obst und Süßspeisen“, sagt Tschuchnigg, der auch ans Expandieren denkt. Derzeit konzentriert er sich aber voll auf den deutschsprachigen Raum: „Gesund und nachhaltig zu wachsen ist mir ein großes Anliegen.“



In der Südweststeiermark verarbeitet Martin Tschuchnigg Hölzer aus der Region zu Wood Smoking Chips und Wood Grilling Planks. Sie verschaffen dem Grillgut ein eigenes Aroma und sorgen für ein neues Geschmackserlebnis.

1 Martin Tschuchnigg verwendet für Grillgold-Produkte nur hochwertige Hölzer aus heimischen Mischwäldern: Buche, Erle, Birke, Ahorn, Esche, Walnuss, Birne oder Kirsche.

2 Er schneidet das Holz je nach Produkt in die passende Form – etwa in kleine Holzstücke, genannt Chips.

3 Die Wood Smoking Chips werden händisch in 1,75 Liter große Packungen abgefüllt. Jede Packung beinhaltet Holzstücke aus nur einer Holzart.

4 Die Wood Grilling Planks werden getrocknet, gehobelt, an den Kanten fein abgeschliffen und gebrandet.

