

# Indoor-Holzkohlegrill: Nicht zu toppen

**Die „Grillerei“ im Sheraton Fuschlsee-Salzburg hat einen X-Oven angeschafft. Und Küchenleiter Eric Dietl würde es wieder tun.**

**D**rinnen knistert es, draußen sitzen zufriedene Gäste: Nach einem Küchenumbau im Dezember 2016 hat die „Grillerei“ im Sheraton Fuschlsee-Salzburg neben dem beliebten Restaurant Jagdhof, das auf traditionell österreichische Küche setzt, „Die Grillerei“ eröffnet. Küchenchef Eric Dietl bietet seinen Gästen dort Köstlichkeiten vom Holzkohlegrill, etwa Steaks, Lamm, Fisch, Huhn – und das nicht nur in der warmen Jahreszeit, sondern ganzjährig. Und dazu muss man nicht einmal im Freien grillen.

## Begeistert

Möglich ist das, weil das Haus einen Indoor-Holzkohleofen angeschafft hat. Entworfen wurde der X-Oven, der in Österreich von der Firma GTM vertrieben wird, für die gehobene Profiküche. Er ist auch der Einzige seiner Art, der drei Grillebenen bietet. In einer kleineren Variante gibt es den X-Oven auch mit nur einer Schublade. Und er ist für den Betrieb in Innenräumen zugelassen, das X-Oven-System ist patentiert und entspricht allen Sicherheitsrichtlinien.

Der X-Oven bietet drei übereinander angeordnete Grillschubladen. Das bedeutet, dass Temperaturen von 200 bis 350 Grad Celsius erreicht werden können. „Die Grillerei“ hat eine relativ kleine Karte, aber un-



**Küchenchef Eric Dietl vor dem X-Oven. Es gibt auch eine Variante mit einer Schublade.**

ter anderem werden hier Maishendlhaxerl, Ribeye-Steak, Schweinsripperl, Lammrücken, Lachsforelle im X-Oven zubereitet. Aber auch Beilagen, etwa Kürbis, Kartoffeln, Speckfisolen und Desserts. Das Holzkohle-Aroma ist sehr angenehm, nicht zu aufdringlich und perfekt abgestimmt. Das hängt auch mit der Verwendung der richtigen Holzkohle ab. Auch diese ist über die

Firma GTM erhältlich. Das Handling ist einfach: Die Grillerei öffnet um 18.30 Uhr, die Kohle wird gegen 17 Uhr gezündet. Der Behälter wird zur Gänze mit Kohle befüllt. Mit dieser Füllung kommt man bis 21.30 Uhr aus – ohne nachzulegen. Die Reinigung dauert maximal 30 Minuten. Küchenchef Dietl ist angetan und würde den X-Oven wieder anschaffen.



**Das Handling ist denkbar einfach.**

## INFORMATION

**GTM Mayr Ges.m.b.H.**  
**Grossküchentechnik**  
**Koaserbauer-Str. 7, 4810 Gmunden**  
**Tel.: +43 (0) 7612 / 633 66-0**  
**E-Mail: [office@gtm.co.at](mailto:office@gtm.co.at)**  
**[www.gtm.co.at](http://www.gtm.co.at)**