

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

**BBQ
RELOADED**

GRILLSEMINAR

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

BBQ RELOADED

Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

Moink Pops

Salsa Dip

11

Beef Brisket

Santos BBQ Sauce Cherry Chipotle & Röstbrot

15

Chicken Drums Sticks

Bunter Salat Grillmeister Style | Santos BBQ Curry Sauce

20

Baconbomb Special Toast

Chimichurri

27

Crispy Schweinebauch

mit gesmoktem Kartoffelsalat aus dem Dutch Oven

31

Raspberry Cheesecake

35

BEFORE YOU START

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt, findet Ihr auf den folgenden Seiten einige grundlegende Tipps und Hinweise unserer Grillmeister. Sie unterstützen Euch dabei, die Anleitungen besser einzuordnen und sicher mit den beschriebenen Techniken zu arbeiten.

★ DAS RICHTIGE EQUIPMENT

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, haben wir sorgfältig ausgewählt und vielfach erprobt. Eine Übersicht der eingesetzten Produkte findet Ihr über den folgenden QR-Code.



★ BESTENS INFORMIERT

Im SANTOS Grillmagazin findet Ihr regelmäßig weitere Tipps, Techniken und Inspirationen rund um das Grillen. Über den QR-Code gelangt Ihr direkt zur aktuellen Ausgabe.





TIPPS & TRICKS

★ MENGENANGABEN

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein einzelnes Rezept nachgrillt, solltet Ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich jeweils auf ein vollständiges Menü. Mehr ist nicht automatisch besser – verschwendet daher keine Lebensmittel und lasst die Augen nicht größer sein als den Magen.

★ GRILLGUT

Vorbereitung ist alles. Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen, es etwa 30 Minuten vor dem Grillen herauszulegen. Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und reduziert den Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.

★ GRILL VORHEIZEN

Je nach Grilltyp und Grillgröße dauert das Vorheizen etwa 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometer-Temperatur sollte dabei mindestens 250 °C erreichen. Bitte beachtet, dass diese Temperaturangaben für sogenannte „Standard-Grills“ gelten. Einige neuere Modelle erreichen deutlich höhere Temperaturen oder verfügen über einen 800 °C Brenner als Seitenmodul.

★ Direktes Grillen

Anwendung: Für kurzgegrilltes Grillgut (z. B. Minutensteaks) oder zum gezielten Branding. Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass sich die Temperatur auch beim direkten Grillen regulieren lässt und nicht dauerhaft mit „voller Leistung“ gegrillt werden muss.

★ DECKELTHERMOMETER-TEMPERATUR

Die Hitze steigt nach oben, daher befindet sich im oberen Bereich des Grills eine der wärmsten Zonen. Über den eingeschalteten Brennern ist die Temperatur am höchsten. Wir orientieren uns grundsätzlich an der Deckelthermometer-Temperatur. Beim indirekten Grillen liegt die tatsächliche Temperatur am Rost jedoch etwa 30–40 °C höher als die Anzeige am Deckel. Grillt daher möglichst mit geschlossenem Deckel, da so weniger Hitze entweicht und die Temperaturen besser eingehalten werden können.

★ ANGRILLEN, BRANDING & MUSTER

Den Begriff „Angrillen“ verwenden wir in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist das direkte Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen.

Das Branding ist das typische Muster auf dem Grillgut, das durch den Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

★ DREHEN & WENDEN

Euer Fleisch benötigt Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben merkt Ihr, ob sich das Grillgut bereits bewegen lässt. Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung – habt Geduld.

Startet beispielsweise auf der 11-Uhr-Position und dreht das Grillgut, sobald es sich vom Rost löst, auf die 1-Uhr-Position. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. So entsteht ein sauberes Branding.

Je nach Hitze des Grills kann ein Wechsel bereits nach etwa 1 Minute erfolgen. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) in der Regel deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.

TIPPS & TRICKS

★ INDIREKTES GRILLEN

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zur gewünschten Kerntemperatur zu bringen. Das Grillgut liegt nicht über einer offenen Flamme. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal ist das indirekte Grillen zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet es im Temperaturbereich von 130–160 °C statt. Die gewählte Grilltemperatur beeinflusst die Konsistenz des Grillguts.

★ KERNTEMPERATUR VOM GRILLGUT

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist letztlich, was Euch schmeckt. Unsere Empfehlungen hängen unter anderem von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) sowie von Euren persönlichen Vorlieben ab. Die Kerntemperatur lässt sich am zuverlässigsten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstichthermometer für eine Momentaufnahme oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch z. B. per App informieren, sobald sich die gewünschte Kerntemperatur nähert.

RIND

Englisch I rare I blue: 48–50 °C
Medium I à point: 51–56 °C
Durchgegart I well done: ab 57 °C

GEFLÜGEL

Hähnchen im Ganzen: 75 °C am Knochen
Hähnchenbrust: 72 °C
Wachtel: 56 °C
Ente im Ganzen: 75 °C
Entenbrust: 58 °C

SCHWEIN

ca. 58 °C
(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um etwa 1–2 °C)

FISCH

Lachs- I Thunfischfilet: bei guter Qualität roh geeignet; gegart max. 55 °C, sonst trocken
Lachs (ganz): 60 °C an der Mittelgräte
Forelle: 50 °C
Schwertfisch: 48–56 °C (unter 48 °C zäh, über 56 °C trocken)

**WEITERE TIPPS
FINDEST DU HIER!**



★ RUHEZEIT

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z. B. Rind, Schwein, Geflügel) nach dem Grillen nicht direkt angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase – abhängig von der Größe des Grillguts – gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder zu binden und dadurch saftig zu bleiben. Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.

★ GASGRILL RICHTIG REINIGEN

Ein gereinigter Grill ist nicht nur schöner anzusehen, sondern macht Euch als Besitzer sicher auch stolz. Deshalb möchten wir Euch einige hilfreiche Tipps zum Reinigen Eures Gasgrills geben. Wir erklären Euch, wie Ihr einen stark verschmutzten Gasgrill von innen nach außen am besten säubert, um Rost- und Grillgutrückstände zu entfernen. Zusätzlich erhaltet Ihr Hinweise zu nützlichem Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

ZUM SCHLUSS

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill lassen sich durch keine noch so guten Rezepte ersetzen. Die Leistung eines Grills hängt unter anderem von Außentemperatur, Standort, Wetter und weiteren Faktoren ab. Bitte beachtet außerdem, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smokern viele zusätzliche Aspekte berücksichtigt werden müssen. Hier gibt es z. B. Unterschiede, ob mit Holzkohle, Holz oder Briketts gegrillt wird.

Merke: Nur Übung macht Euch zu Grillmeistern. Es gibt kein „richtig“ oder „falsch“, sondern nur „schmeckt Euch“ oder „schmeckt Euch nicht“. Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause wünscht: **EUER TEAM SANTOS**



MONK POPS

★ SALSA DIP

ZUTATEN

400 g Hack aus Rindernacken
(für 3 Stück pro Person)
2 EL Santos Gewürz Steak Nr. 1
Salz
2 EL BBQ-Sauce
1 Chilischote
12 Scheiben Bacon
20 g Sprossen nach Wahl
(z.B. Knoblauchsprossen)

ZUBEREITUNG

Die Chilischote ohne Kerne fein hacken. Das Hackfleisch mit den Gewürzen sowie etwas BBQ-Sauce und der Chilischote mischen.

Daraus 12-13 kleine Hackbällchen formen und jeweils mit einer Scheibe Bacon umwickeln.

Die Bällchen bei geschlossenem Deckel und ca. 150 °C Deckelthermometertemperatur indirekt grillen, bis der Bacon kross ist und die Kerntemperatur 56 °C beträgt.

Dies dauert ca. 15 Minuten, je nach Dicke der Bällchen. Gegen Ende der Garzeit mit der restlichen BBQ-Sauce glasieren.

SALSA DIP

ZUTATEN

4 reife Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Soloknoblauch
1-2 Jalapeños / Chilischoten
½ Bund Koriander
1 Limette
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Die Tomaten würfeln und die Kerne nach Belieben entfernen.

Die rote Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Die Jalapeños entkernen und fein würfeln. Den Koriander fein schneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit Limetensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Etwas Salsa Dip in einen Löffel geben, je ein Bällchen drauf und mit den Knoblauchsprossen garnieren.





SANTOS

CHERRY & CHIPOTLE

BBQ SAUCE

BEEF BRISKET

★ SANTOS BBQ SAUCE CHERRY CHIPOTLE & RÖSTBROT

ZUTATEN

- 3 kg Brisket (Rinderbrust)
- 4 EL grober, schwarzer Pfeffer
- 4 EL Meersalz
- 1 Butcher Paper
- 100 ml Apfelessig
- 100 ml Apfelsaft

ZUBEREITUNG

Das Brisket auspacken, abtupfen und parieren. Rundum großzügig salzen und 10 Minuten ruhen lassen, damit sich eine Salzlake bildet und der Pfeffer besser haftet. Den Pfeffer grob mahlen, in einer Schale verteilen und das Brisket von allen Seiten gut andrücken, bis die Rinderbrust vollständig bedeckt ist. Den Grill auf 105 °C vorheizen und das Brisket für 8 Stunden bei ca. 105 °C grillen. Eine Edelstahlschale mit heißem Wasser in den Grill stellen. Anschließend die Temperatur auf 125 °C erhöhen und die Bark prüfen. Ist sie zu trocken, mit Apfelessig und Apfelsaft (50:50) einsprühen.

Tipp: Eine Sprühflasche eignet sich ideal, um die Kruste gleichmäßig zu befeuchten. In den Stunden 8–10 sollte die Kruste fest werden. Bei einer Kerntemperatur von 75–80 °C das Brisket in Butcher Paper einpacken. Die Kerntemperatur dabei alle 45 Minuten prüfen und darauf achten, dass die Kruste nicht austrocknet. In den Stunden 10–12 das eingepackte Brisket bei 125 °C weiter smoken. Die Kerntemperatur regelmäßig zwischen Flat (mager) und Point (fett) messen, da beide unterschiedlich garen. Stunde 13: Bei 90 °C Kerntemperatur vom Grill nehmen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur auf einem Gitter abkühlen lassen. Anschließend den Grill auf 75 °C abkühlen lassen und das Brisket zum Warmhalten für 5 Stunden zurück in Grill oder Ofen legen. Nach insgesamt 20 Stunden das Brisket vom Grill nehmen, quer zur Faser aufschneiden und servieren.

SANTOS BBQ SAUCE CHERRY CHIPOTLE

ZUTATEN

1 Dose passierte Tomaten
200 g entkernte Kirschen
(frisch oder aus dem Glas)
40 ml Sojasauce
20 ml Balsamicoessig
40 ml Portwein
1 Espresso
1 EL Honig
2-3 Chipotle-Chilis in Adobo-Sauce
½ TL Paprikapulver geräuchert
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kirschen entkernen und pürieren.
Die Chipotle-Chilis fein hacken.

Alle Zutaten in einen Dutch Oven geben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Mit Salz, Pfeffer und eventuell mehr Honig abschmecken.



SANTOS

★ CHERRY & CHIPOTLE ★

BBQ SAUCE

260ml



RÖSTBROT AUS DEM GASGRILL

ZUTATEN

1 Baguette oder Ciabatta
100 g weiche Butter
2 Knoblauchzehen
1 EL gehackte Petersilie
Salz

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 200 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen.

Die Butter mit dem gehackten Knoblauch, Petersilie und einer Prise Salz vermischen.

Das Brot in dicke Scheiben schneiden, mit der Kräuterbutter bestreichen und auf dem Grill goldbraun rösten, ca. 3-4 Minuten pro Seite.

CHICKEN DRUMSTICKS

★ SALAT GRILLMEISTER STYLE | SANTOS BBQ CURRY SAUCE

ZUTATEN

12 Hähnchenschenkel

1 TL Salz

1 Prise Pfeffer

10 Chilischoten

175 ml Essig

7 EL Zucker

100 g Karamellsirup

ZUBEREITUNG

Zuerst die Chiliglasur vorbereiten.

Dazu 10 Schoten halbieren, entkernen, klein schneiden und zerstoßen.

Anschließend den Essig, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker auflöst und das Ganze anschließend zu einem Sirup einköcheln lassen.

Zum Schluss die zerstoßenen Chilis dazugeben und in die abgekühlte Glasur den Karamellsirup unterrühren.

Nun die Hähnchenschenkel vorbereiten.

Dazu diese unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Den Grill auf 220 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Hähnchenschenkel indirekt grillen, bis die Kerntemperatur 75 °C erreicht hat. Gegen Ende der Garzeit mit der Chiliglasur bestreichen.





BUNTER SALAT GRILLMEISTER STYLE

ZUTATEN

200 g gemischte Blattsalate
(Rucola, Feldsalat, Lollo Rosso)
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
150 g Cherrytomaten
1 rote Zwiebel
1 Avocado
50 g geröstete Pinienkerne

DRESSING

3 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
1 TL Honig
1 TL Senf
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Paprika würfeln, die Cherrytomaten halbieren, die Zwiebel in feine Ringe schneiden und die Avocado in Würfel schneiden.

Die Salate waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit dem Dressing anmachen und mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

SANTOS BBQ CURRY SAUCE

ZUTATEN

200 ml Santos BBQ Sauce Portwein

2 EL Currypulver

1 EL Honig

100 ml Kokosmilch

1 TL Paprikapulver geräuchert

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Topf vermischen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und eventuell mehr Honig abschmecken.



SANTOS

CURRY

SAUCE



250164

260ml

Unser Rezept
eine Delikatesse
sonnengerechte
cen. Verfeinert
sondern bringt
Pommes und
von SANTOS
süßen Gerichten
geschmackvoll

Nährwertangaben
Brennwert
Fett
davon gesättigt
Kohlenhydrate
davon Zucker
Eiweiß
Salz



BACONBOMB TOAST

★ CHIMICHURRI

ZUTATEN

8 Scheiben Toastbrot
Toppings nach Wahl
Romanasalat
Mayonnaise

BACON BOMB

800 g Nacken vom Rind
(alternativ: Rinderhack vom Metzger)
Santos Gewürz Schwein
100 g getrocknete Tomaten
2 Schalotten
1 Soloknoblauch
1 Chili
100 g Emmentaler (gerieben)
10 Scheiben Bacon
100 ml BBQ-Sauce

ZUBEHÖR

Grillkorb Mop-Pinsel (Santos)

ZUBEREITUNG

Den Grill oder Smoker auf 160 °C vorheizen. Getrocknete Tomaten in lauwarmem Wasser einweichen, Schalotten schälen und grob schneiden. Den Rinderhack in wolfgerechte Streifen schneiden, grob würzen und anschließend abwechselnd mit Tomaten und Schalotten durch den Fleischwolf geben, damit sich die Gewürze gleichmäßig verteilen.

Alternative ohne Fleischwolf: Fertiges Rinderhack verwenden, getrocknete Tomaten und Schalotten sehr fein hacken und gut unter das Hack mischen.

Knoblauch schälen, Chili entkernen, beides fein hacken und zusammen mit Emmentaler unter die Hackmasse arbeiten, abschmecken. Aus den Bacon-Scheiben ein Netz flechten, die Hackmasse daraufgeben, das Netz schließen und indirekt im Grillkorb grillen.

Tipp: Die Bacon-Scheiben abwechselnd horizontal und vertikal anordnen und miteinander verflechten. Den Romanasalat halbieren, waschen und fein schneiden. Gegen Ende der Garzeit das Bacon-Netz mehrfach mit BBQ-Sauce glasieren (am besten mit einem Mop-Pinsel). Die Bacon Bomb ist bei 58–60 °C Kerntemperatur saftig gegart. Toast goldbraun rösten, die Bacon Bomb in dicke Scheiben schneiden und mit Romanasalat, Mayonnaise und gewünschten Toppings auf dem Toast servieren.

CHIMICHURRI

ZUTATEN

200 g rote Paprika
200 g getrocknete Tomaten
100 g rote Zwiebel
60 g Petersilie
60 g Kerbel
60 g Basilikum
40 g Oregano
1 Chilischote
1 Soloknoblauch
100 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl
50 ml Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

Die getrockneten Tomaten für 30 Minuten in warmem Wasser einweichen.

Paprika, Zwiebel, Chili und Knoblauch putzen und klein schneiden.

Die Tomaten abtropfen lassen. Tomaten und Kräuter fein schneiden (nicht hacken, damit die Kräuter nicht bitter werden).

Alle Zutaten mit dem Essig und dem Öl verrühren. Das Chimichurri nach Möglichkeit für mindestens 6 Stunden ziehen lassen.





CRISPY SCHWEINEBAUCH

★ MIT GESMOKTEM KARTOFFELSALAT AUS DEM DUTCH OVEN

ZUTATEN

600 g Schweinebauch

(am Stück)

Sonnenblumenöl

Santos Gewürz Schwein

ZUBEREITUNG

Den Schweinebauch auf der Fettseite rautenförmig einschneiden (ca. 1 cm tief), dabei nicht bis ins Fleisch schneiden.

Den Schweinebauch großzügig mit Öl einreiben und von allen Seiten mit dem Santos Gewürz Schwein würzen.

Das Gewürz gut in die Einschnitte einarbeiten.

Den Grill oder Smoker auf 160 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Den Schweinebauch indirekt grillen, bis die Kerntemperatur 72 °C erreicht ist (ca. 2-3 Stunden).

In den letzten 15-20 Minuten die Temperatur auf 220 °C erhöhen oder den Schweinebauch über direkter Hitze kross grillen, damit die Schwarte schön knusprig wird.

Dabei mehrfach wenden und gut beobachten, damit nichts verbrennt.

GESMOKTER KARTOFFEL- SALAT | DUTCH OVEN

ZUTATEN

400 g Kartoffeln (Drillinge)

200 g Kirschtomaten

2 Lauchzwiebeln

VINAIGRETTE

1 EL Senf

3 EL heller Balsamico-Essig

3 EL Olivenöl

1 EL Honig

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 160 °C Deckelthermometer-temperatur und den Smoker auf 120 °C vorheizen. Die Kartoffeln für 30-40 Minuten indirekt in den Grill geben, bis diese gar sind. Die Kirschtomaten vierteln und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing den Senf mit einem Teil Essig, dem Salz, dem Pfeffer und dem Honig mischen. Unter stetigem Rühren langsam drei Teile Öl hinzufügen. Das Dressing sollte leicht überwürzt schmecken.

Sobald die Kartoffeln gar sind, diese aus dem Grill nehmen und in feine Scheiben

schneiden. Die Kartoffeln mit den Tomaten, den Lauchzwiebeln und dem Dressing mischen. Den fertigen Kartoffelsalat in einen Dutch Oven füllen und für ein leichtes Raucharoma ohne Deckel in den Smoker geben (ca. 15-20 Minuten).

Tipp für alle ohne Smoker: Den Kartoffelsalat kann man auch auf dem Gasgrill mit einer Räucherbox und Wood Chips aromatisieren.





RASPBERRY CHEESECAKE

★ MIT VANILLEEIS

BODEN

200 g Butterkekse

250 g flüssige Butter

MASSE

1500 g Frischkäse

5 Eier

400 g Zucker

1 TL geriebene Vanilleschote

200 g frische oder gefrorene

Himbeeren

2 EL Himbeermarmelade

ZUBEREITUNG

Butterkekse klein bröseln und mit der flüssigen Butter vermischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden einer feuerfesten Form (ca. 25 x 30 cm) verteilen und leicht andrücken. Den Grill auf 180°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Den Boden bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten grillen. Danach abkühlen lassen.

Die Frischkäse-Masse: Frischkäse, Eier, Zucker und Vanille zu einer homogenen Masse verrühren. Die Hälfte der Himbeeren pürieren und mit der Himbeermarmelade unter die Masse rühren. Die restlichen Himbeeren ganz lassen und vorsichtig unterheben. Die Masse in die Form bzw. auf den Butterkeksboden füllen.

Den Grill auf 160 °C Deckelthermometertemperatur einstellen. Den Raspberry Cheesecake ca. 40 Minuten bei indirekter Hitze grillen. Der Cheesecake ist fertig, wenn die Mitte noch leicht wackelt. Vor dem Servieren komplett abkühlen lassen und am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

UNVERGESSLICHE EVENTS

MIT GRILL & GENUSS

Mehr als ein Event. Ein Erlebnis.
Grill-Events in einzigartiger Location – 20 bis 600 Gäste.
Jetzt anfragen.



An unseren SANTOS-Standorten
überall dort, wo Grillen zum Erlebnis wird