

# MAISPOULARDE MIT WHISKY-COLA

Für 4 Personen ★ Zubereitung: etwa 3 Stunden ★ Marinieren: 12 Stunden ★ Schwierigkeit: 🔥

2 Maispoularden (ohne Innereien)  
1 Chilischote  
3 Zweige Thymian  
2 Knoblauchzehen  
100 ml Whisky-Cola  
150 ml BBQ-Sauce nach Wahl  
1 TL Honig  
Abrieb von 1 unbehandelten Limette  
6 EL Pflanzenöl  
2 TL Fleur de Sel  
1 TL gerösteter Szechuanpfeffer

Bereits am Vortag die Maispoularden innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Chilischote von den Samen befreien, die Thymianblätter von den Zweigen zupfen und den Knoblauch schälen, dann alles fein hacken. In eine große Schüssel geben, die restlichen Zutaten hinzufügen und gut untermengen. Die Poularden in die Schüssel legen und die Marinade rundum gut einmassieren. Anschließend die Poularden in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag den Grill oder den Smoker auf etwa 130 °C vorheizen. Die Poularden auf zwei Geflügelhalter setzen und 2–3 Stunden indirekt grillen bzw. smoken, bis das Fleisch gar und butterzart ist und ein intensives Aroma bekommen hat.

Die Poularden vom Grill nehmen, mithilfe einer Geflügelschere halbieren und servieren.





## GRILLWURST SANTOS STYLE

Für 10 Personen ★ Zubereitung: etwa 45 Minuten ★ Schwierigkeit: 🔥

10 große Grillwürste (à 120 g)  
1 Pck. getrocknete Pflaumen (ohne  
Stein)  
etwas Dijonsenf  
30 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)

Den Grill auf 120 °C vorheizen. Inzwischen die Würste mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden, sodass die Enden unversehrt bleiben und eine Tasche entsteht. Die Taschen sollten so tief geschnitten sein, dass die Pflaumen darin Platz finden.

Die Pflaumen in Streifen schneiden und die Würste damit füllen. Etwas Senf in die Wursttaschen streichen. Zuletzt die Grillwürste mit je drei Speckscheiben umwickeln.

Die Würste auf den Grillrost legen und 15-20 Minuten indirekt grillen. Anschließend nach Belieben noch kurz direkt grillen, um ein Branding zu erzeugen.

Vom Grill nehmen, in eine Serviette legen und den Gästen in die Hand geben. Nach Belieben Brot dazu reichen.

# DIE GESCHICHTE VON SANTOS GRILLS

**W**ie viele große Erfolgsgeschichten hat auch die Gründung des heute weltgrößten Grillfachhandels „Santos Grills“ ihren Anfang in einer kleinen Alltagsbegebenheit gefunden. Es war im Sommer 2005, als sich der heute 47-jährige Rui de Oliveira Santos, Gründer und Geschäftsführer des Unternehmens, im Internet einen Edelstahlgrill aus Amerika bestellte, weil sein Baumarktgrill nach nur zwei Jahren nicht mehr funktionierte. Und er war begeistert! Mit viel Geschäftssinn im Blut entschied sich der damals noch in der Textilbranche tätige gebürtige Portugiese ohne Umschweife zur Bestellung eines ganzen Containers, da der gesamte Freundes- und Bekanntenkreis ihn um das phantastische Gerät beneidete.

Der erste Container ging weg wie warme Semmeln, sodass sich Santos 2006 kurzerhand zur Gründung der Santos Grills GmbH entschloss. Doch weil auch dies kein Märchen ist, sondern eine Geschichte harter Arbeit, ließen Rückschläge nicht lange auf sich warten. Schon der Inhalt des zweiten Containers entpuppte sich als Ladenhüter. Der Vertrieb über Ebay und eine kleine Ecke im Showroom seines Textillagers in Bergisch Gladbach lief nur schleppend. In den wenigen warmen Wochen des Jahres verkaufte Santos monatlich 90 Grills, ansonsten konnte er nur mit zehn Grills pro Monat kalkulieren. Doch das Motto der ersten Stunde war: „Geht nicht – gibt’s nicht!“ Er ergänzte das Sortiment saisonabhängig um Gartenmöbel, Pools, Maschinen und Schneefräsen und reinvestierte den Profit des Textilgeschäfts vollständig in das neue Grillprojekt.

„Das waren harte Jahre mit 18 Stunden Arbeit am Tag“, erzählt Santos. „Jede Nacht habe ich auf Ebay weitergemacht und jahrelang bin ich nicht weggefahren.“ Mit Leidenschaft und beispielloser Hartnäckigkeit feilte er fortlaufend an seiner Strategie. Seine Beharrlichkeit zahlte sich aus. Im Winter 2010 erfolgte der Umzug von Bergisch Gladbach nach Mülheim, den bevölkerungsreichsten Stadtteil Kölns. Auch das war eine Pionierentscheidung. Dieses heute zu einem Trend- und Medien-Hotspot entwickelte Viertel gehörte damals zu den vergessenen und verkommenen

Ecken der Stadt. Besetzte Häuser und verlassene Lagerhallen mit eingeworfenen Scheiben kennzeichneten das Straßenbild. Santos teilte sich seine undichte Verkaufshalle zunächst mit dem Lager des Zirkus Roncalli. Langsam, aber stetig stabilisierten sich die Verkaufszahlen seiner Grillgeräte.

Im Mai 2011 erfolgte bereits ein Anbau, ein kleiner Wintergarten, in dem die erste Grillschule eröffnet wurde. Ende des Jahres blickte Santos stolz auf 400 Kursteilnehmer zurück. Die Teilnehmerzahl wuchs in den folgenden drei Jahren auf jährlich 8000 Gäste an, sodass die Eröffnung einer zweiten Grillschule im Jahre 2015 nur konsequent war. Mittlerweile gibt es gar eine dritte, alle drei Kursstätten sind das ganze Jahr über ausgelastet. „Dieses Jahr dürfen wir 40 000 Teilnehmer begrüßen“, freut sich Santos.

Angesichts der rasanten Geschäftsentwicklung erregt das Unternehmen in der Branche mittlerweile auch internationales Aufsehen. Regional und national ist der weltgrößte Grillfachhandel für sein beeindruckendes Sortiment, seinen ausgezeichneten Kundenservice, die exzellente Küche und professionelle Ausrichtung von Events bekannt. Medienschaffende, Konzerne und kleinere Firmen und Hochzeitspaare buchen Veranstaltungshallen an den kursfreien Tagen zum Feiern und freuen sich über exquisites, hauseigenes Catering. Im Sommer versammeln sich zum alljährlichen Sommerfest über 1000 Gäste. All dies macht heute ein 50-köpfiges Team möglich. Ende 2016 hat Santos einen zweiten Gesellschafter/Geschäftsführer, Daniel Schellhoss, an Bord geholt. Warum? Es gibt noch viel zu tun. Die weitere Expansion des Unternehmens im Online-Bereich (Grill-Zubehör und -Ersatzteile unter der Eigenmarke Santos) und im stationären Fachhandel wird jetzt angegangen und umgesetzt. Was man von Rui Santos am häufigsten hört, ist: „Ich habe eine neue Idee!“ Vor Ideen, das kann jeder bestätigen, der ihn kennt, sprüht Santos geradezu.

Was wünschen Sie sich in Anbetracht dieses großen Erfolges, Herr Santos? „Ein bisschen Ruhe“, lacht der rastlose Chef mit ein wenig Wehmut. „Ein bisschen Ruhe wäre gut!“





**RIND**