

Grillen, Barbecuen und Räuchern mit heimischem Fisch

10.11.2011, 15:10 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *FIRE&FOOD Verlag GmbH*

Presseagentur: *vitamin_Be*



Neu ab Februar 2012 – Das Special „Grillen, Barbecuen und Räuchern mit heimischem Fisch“

Nahezu 90% aller Deutschen besitzen ein eigenes Grillgerät. Weit über 70% davon grillen regelmäßig. Neben dem Dauerbrenner Grillwurst & Co. hat sich Fisch als unschlagbar hochwertige Alternative auf dem Grillrost längst etabliert. Allein – die Vielfalt der Möglichkeiten Fische, zu verwerten, ist vielen Liebhabern dieser flossenbewehrten Köstlichkeit nicht, oder nur kaum bewusst.

Nach dem Erfolg der Sonderausgabe „Grillen und Barbecuen mit heimischem Wildbret“, startet der FIRE&FOOD Verlag in die Grillsaison 2012 mit seinem Special „Grillen, Barbecuen und Räuchern mit heimischem Fisch“. Die sinnvolle Verwertung und Zubereitung auf dem Grill, von allen heimisch angelbaren Süß- und Salzwasserfischen, steht

im Fokus dieser Sonderausgabe, die in Kooperation mit dem Verband Deutscher Sportfischer e.V. entsteht. Namhafte Fischexperten, genauso wie Grillprofis und Spitzenköche, geben in diesem Magazin ihr profundes Wissen an die FIRE&FOOD-Leser weiter.

Fischzubereitung neu entdecken

In dem Special erfährt der Leser alles Wissenswerte zum Umgang und der richtigen Zubereitung dieser Köstlichkeiten aus heimischen Gewässern. Über das passende Grillgerät, Grillbasics, welche Fische für den Grill, Tipps und Kniffe zur Zubereitung, und vieles mehr. Bei der umfangreichen Rezeptsammlung wird ein breites Spektrum von klassischer bis hin zu raffinierter Fischzubereitung auf und im Grill berücksichtigt.

Verband Deutscher Sportfischer e.V. (VDSF)

Der Verband Deutscher Sportfischer e.V. wurde 1946 gegründet. Er besteht heute aus 23 Landesverbänden mit ca. 7000 Vereinen, in denen insgesamt rund 670.000 Mitglieder organisiert sind. Der VDSF ist Dachverband der deutschen Angelfischer. Er ist gemeinnützig und nach § 59 Bundesnaturschutzgesetz anerkannter Naturschutzverband. Er ist sowohl national wie auch international tätig.

www.vdsf.de

FIRE&FOOD – Innerhalb von zehn Jahren hat sich das Magazin aus dem Baden-Württembergischen Weingarten als führendes Printmedium in diesem stetig wachsenden Marktsegment etabliert. Das Magazin widmet sich dem Thema Grillen und Barbecue nicht nur als »buntes Sommerthema«, sondern macht Grillen und Barbecue zum Ganzjahresthema. Das Special, „Grillen, Barbecuen und Räuchern mit heimischem Fisch“, erscheint im Februar 2012.

www.fire-food.com

Portrait

FIRE&FOOD Verlag GmbH

Der im Jahr 2002 gegründete Verlag hat seinen Sitz im oberschwäbischen Weingarten.

Das gleichnamige Grill- und Barbecue-Magazin berichtet über News und Trends aus der Welt des Barbecue und Grillens, informiert über Accessoires rund um Kochen und Essen und präsentiert einen Lifestyle, der geprägt ist vom Genuss an schönen Dingen und dem Leben und Genießen zu Hause und im Garten. Darüber hinaus berichtet FIRE&FOOD über grill affine Veranstaltungen und liefert seinen Leserinnen und Lesern wertvolle Vorschläge, Tipps und Informationen. FIRE&FOOD ist Europas erstes Grill- und Barbecue- Magazin.

Vertrieb und Erscheinungsweise

Das Heft erscheint viermal pro Jahr mit einer Auflage von 30.000 Exemplaren. Der Vertrieb und die Verbreitung von FIRE&FOOD erfolgt über den Zeitschriftenhandel sowie Bahnhofs- und Flughafenhandel. Abonnements, und Kooperationspartner, wie beispielsweise der Grillfachhandel, Baumärkte, Hotels, Restaurants, Flugesellschaften etc..

www.fire-food.com

News-ID: 586029 • Views: 755 (Stand: 02.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/586029/Grillen-Barbecuen-und-Raeuchern-mit-heimischem-Fisch.html>