erstellt: 05.03.2017
Rollengrill: Hier wird das Steak in die Mangel genommen

O-Ton: Dr. Hans-Georg Rummler, Vorsitzender der Geschäftsführung, Aichinger GmbH, 90530 Wendelstein
Länge: 1:49 + 10 sec Atmo (3 Antworten, kürzbar und einzeln einsetzbar)
Autor: Harald Schönfelder

Info: Mit dem Roll 'n' Grill will der Ladenausstatter Aichinger die Heißtheken erneuern. Anderthalb Minuten für ein medium gebratenes Steak, lautet die Ansage. In dem Rollengrill kommt es nicht auf den Rost, sondern muss durch drei heiße Rollen laufen. Lange warm gehaltene Happen und lange Zubereitungszeiten sollen so in die Vergangenheit gehören.

Anmoderation: "Rollengrill": Das Wort kennen Hot Dog-Verkäufer. In der Rille zwischen zwei Metallrollen werden die Würstchen des Hot Dogs schön warm gehalten. Der Ladenausstatter Aichinger aus dem bayerischen Wendelstein verschafft dem Wort eine neue Bedeutung. Er stellt auf der EuroShop in der Messe Düsseldorf seine eigene Version eines Rollengrills vor, namens "Roll 'n' Grill". Damit sollen Steaks, Schnitzel oder Gemüsescheiben in kurzer Zeit schön durch sein - indem sie durch die Mangel gedreht werden. Eine Ähnlichkeit mit der Heißmangel gibt es durchaus, sagt Firmenchef Hans-Georg Rummler.

O-Ton 1: "Ja, das ist richtig. Deswegen Rollengrill: Es sind drei gegenläufige Heißrollen mit einer Temperatur von 280 Grad ... in der mittleren Stufe kommt das medium gebraten auf den Punkt raus ... in dem Moment, wo das Produkt sich praktisch durch die Rollen bewegt, werden sofort die Poren außen geschlossen und es gart im eigenen Saft auf den Punkt."

Zwischenmoderation: Mit dem Grill will die Firma die heißen Theken von Bäckern und Metzgern oder im Supermarkt verbessern. Die sind zwar weit verbreitet, doch das Essen wird entweder lange warm gehalten oder braucht deutlich mehr Zeit, bis es frisch auf den Tisch kommt.

O-Ton 2: "Er schaut drauf, der Kunde und sagt, er möchte dieses Stück haben ... und es dauert genau anderthalb Minuten, und dann haben Sie es auf den Punkt gegart ... haben Sie eine komplette Mahlzeit, entweder direkt zum Verzehr oder zum Mitnehmen. Und das ist eigentlich der Unterschied zu den heißen Theken, wie man es früher immer gehabt hat ... Das ist der Gag davon."

Zwischenmoderation: Den Rollengrill, der etwas größer ist als eine komfortable Mikrowelle, stellt Aichinger als Premiere auf der Messe vor. Doch wie alle Produkte wurde auch der Grill vorher in der freien Wildbahn getestet. In dem Fall standen die Testgeräte bei Einzelhändlern in der Umgebung, sagt Hans-Georg Rummler.

O-Ton 3: "Wir haben mehrere Läden - wir haben Bäckereiläden, wir haben Lebensmitteleinzelhandel, wir haben Metzgereien, wo wir es getestet haben. Wir haben auch in Naturläden drin, wo eben rein vegetarisch gemacht wird, die haben es auch getestet ... Hier auf der Messe zeigen wir es als Neuheit und machen anschließend den Rollout."

Abmoderation: In den nächsten Monaten können die ersten Geräte also heiße Theken bestücken. Unser Reporter hat zwar nicht selber in ein ein auf der Messe zubereitetes Steak gebissen. Die angeschnittene Scheibe sah allerdings schön saftig aus, nachdem sie

durch die Mangel gedreht wurde.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

EuroShop_17_Aichinger_Rollengrill_MTN.mp3