

2004

FIRMA: Firma Wein & Me(h)er
 Steintorstr. 10 | 37124 Rosdorf
 Telefon: 49(0).55 09.9 41 94
 E-Mail: reichler@reichler.de | Internet: www.reichler.de

Wein & Me^her

INNOVATION: Lachsgarer (Gestell zum Garen von Lachs, zum Grillen und Räuchern)

Der „Lachsgarer“ ist ein Gestell zum Garen, Räuchern und Grillen von Fisch und Fleisch mit offenem Feuer im Freien. Das Gestell soll nicht den herkömmlichen Grill ersetzen. Das Gestell kann sowohl im Privatbereich, in der Gastronomie als auch im Partyservice für besondere Veranstaltungen im Sommer und Winter zum Einsatz kommen. Die Handhabung ist einfach, die Anwendung (besonders das Lachsgaren) hat Event-Charakter. Das aus Edelstahl gefertigte Gestell lässt eine leichte Reinigung zu.

Die Fische werden zum Garen auf Bretter genagelt und vor dem Glutkasten aufgestellt, kleinere Fische werden im Fischgitter mit Haken an die vordere Stange gehängt. Die Strahlungswärme der Glut gart den Fisch in ca. 30 Minuten. Der Lachsgarer kann durch Einsetzen eines Grillrostes und eines Feuerkastens vielseitig genutzt werden. Durch das Anbringen von Blechen an den Seitenwänden und Aufsetzen eines Deckels mit verstellbarer Öffnung auf das Gestell, können Fisch und Fleisch auf dem Grillrost liegend oder an ihm hängend geräuchert werden. Für Fleisch steht ein senkrecht steckbarer, motorbetriebener Spieß für Rollbraten oder Gyros zur Verfügung. Damit ist dieses Gestell für vier Zwecke einsetzbar, es ist zerlegbar und somit gut zu transportieren.



Wirtschaftsförderung Region Göttingen GmbH
 Bürgerstraße 62 | 37073 Göttingen
 Telefon: 49(0).5 51.5 25-1 16 | Telefax: 49(0).5 51.5 25-1 48
 E-Mail: info@wrg-goettingen.de | Internet: www.wrg-goettingen.de

Mit freundlicher Unterstützung



Innovationspreis
 des Landkreises Göttingen