



Genuss

PAPIER

#2
20
26



03 NEUES VON N&M Jetzt auch online shoppen
06 N&M PORTRÄT Zu Besuch bei Familie Lüske
14 FRISCH VOM GRILL Von herzhaft bis süß

EDITORIAL

Genuss unter freiem Himmel

Mit den ersten Frühlingstagen wächst die Vorfreude auf eine der schönsten Zeiten des Jahres: die Grillsaison. Auch bei n&m Genuss konnten wir diese Zeit mit der Saisonöffnung feierlich einläuten und freuen uns auch in diesem Sommer auf besondere Produkte, abwechslungsreiche Kursformate und unvergessliche Genussmomente.

Im Veranstaltungskalender warten in den kommenden Monaten wieder echte Highlights. Ob gesellige Stunden am 1. Mai und Vatertag mit Getränkewagen, Bratwurst und Nackensteaks vor dem n&m Genuss Quartier in Essen (Oldb.) oder der Stoppelmarkt mit RASTAs Genuss Quartier Mitte August – es gibt viele Gelegenheiten, gemeinsam zu feiern und zu genießen. Ein fester Bestandteil unseres Alltags ist seit Kurzem auch der Wochenmarkt in Quakenbrück. Jeden Freitag wird der Marktplatz in der Stadtmitte zum Treffpunkt für alle, die frische Produkte und persönliche Beratung schätzen. Wir freuen uns darauf, euch dort regelmäßig zu begegnen und euch unser vielfältiges Sortiment an Feinkost sowie die n&m-Produkte näherzubringen. „Es ist beeindruckend zu sehen, mit wie viel Engagement unser Team die Idee und das Konzept hinter n&m umsetzt und kontinuierlich weiterentwickelt. Ob bei Events, Kursen oder in unseren Shops, wir bleiben in Bewegung und der Spirit dabei ist einmalig“, so Geschäftsführer Lukas Middendorf.

Um die Vorfreude auf die kommenden Monate zu steigern, nehmen wir euch auch in dieser Ausgabe wieder mit hinter die Kulissen von n&m Genuss. Freut euch unter anderem auf unsere erstmalig vorgestellte Rubrik „Neues von n&m Genuss“, die Vorstellung eines weiteren Teammitglieds, inspirierende Rezeptideen sowie spannende Interviews, die exklusive Einblicke gewähren.

Wir wünschen euch viel Freude beim Lesen und freuen uns auf viele besondere Genussmomente in den kommenden Monaten.

Herzlichst, Euer Team von n&m Genuss



Herausgeber

N&M Food and Beverage GmbH
Robert-Bosch-Straße 3, 49632 Essen (Oldb.)
Tel. 05434 82666
www.nmgenuss.de

Vertreten durch

Felix Wehry

Verantwortlich i.S.d.P.

Felix Wehry

Redaktion und Satz

N&M Food and Beverage GmbH

Fotos

N&M Food and Beverage GmbH
freepik.com, stock.adobe.com

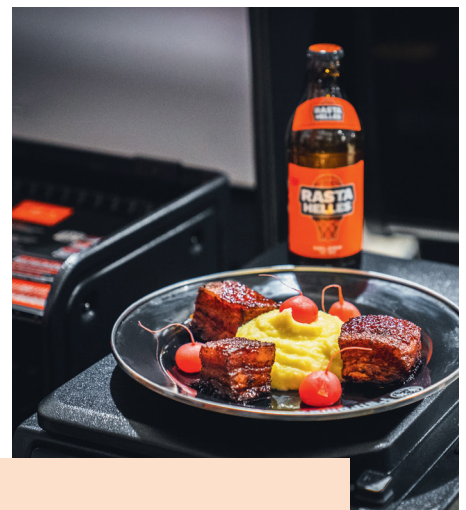
Druck

Druckerei B. Heimann GmbH
Zu Middelbeck 3, 49413 Dinklage



06

**Zu Besuch bei
Familie Lüske**



14

Frisch vom Grill

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird ausschließlich die männliche Form verwendet. Sie bezieht sich stets auf alle Geschlechter.

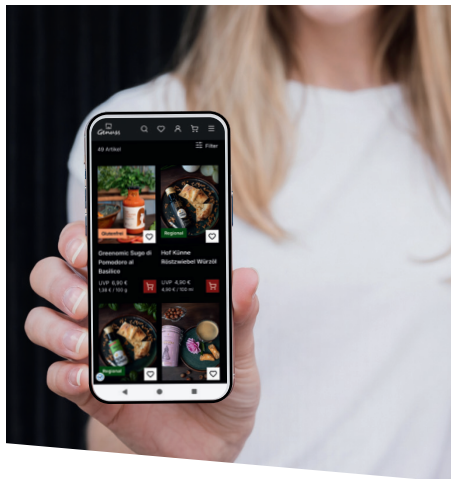
Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer, Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Für Richtigkeit und Vollständigkeit wird keine Haftung übernommen.

 [nm_genuss](https://www.instagram.com/nm_genuss)

 [NM-Genuss](https://www.facebook.com/NM-Genuss)

Der n&m Genuss Online-Shop ist live!

Neben vielen Produkten der eigenen n&m Hausmarke führt der Shop auch ausgewählte Spezialitäten externer Partner.



Endlich ist es so weit: Seit dem 23. März 2026 ist der n&m Genuss Online-Shop live und bringt die Genusswelt direkt nach Hause.

Zu Beginn erwartet die Besucher ein Sortiment von rund 100 Produkten, welches perspektivisch stetig wachsen soll. Schon jetzt findet sich im Shop eine vielfältige Auswahl an Getränken, darunter das eigene Bier, eine besondere Wein- und Sektauswahl sowie alkoholfreie Spezialitäten der Manufaktur Jörg Geiger. Ergänzt wird das Angebot durch den n&m Hauswein.

Auch Feinkostliebhaber kommen auf ihre Kosten. Neben vielen Produkten der eigenen n&m Hausmarke führt der Shop ausgewählte Spezialitäten externer Partner wie Gewürze von Rock'n'Rubs sowie Pasta und Saucen von Greenomic.

Grillfans erwartet aktuell eine erste Auswahl an Zubehör – von Grillzangen über Schneidebretter und Messer bis hin zu Fleischthermometern, Lederschürzen und Handschuhen. Auch erste Grillgeräte sind bereits im Shop erhältlich, dieses Sortiment wird künftig weiter ausgebaut.

Perspektivisch sollen online zudem liebevoll zusammengestellte Themenkörbe sowie ein Präsentkorb-Konfigurator verfügbar sein, mit dem ein Geschenkkorb nach individuellen Wünschen zusammengestellt werden kann.

Abgerundet wird der Shop durch den Bereich „Wissenswertes“. Dort erwarten die Kunden inspirierende Rezepte, praktische Tipps und spannende Beiträge – inklusive passender Produktempfehlungen.

shop.nmgenuss.de



Feuer & Genuss – Erfolgreicher Start in die Grillsaison

Am 14. und 15. März 2026 feierte n&m Genuss mit der Veranstaltung „Feuer & Genuss“ einen gelungenen Auftakt in die neue Grillsaison und zugleich das einjährige Bestehen des n&m Genuss Quartiers in Essen (Oldb.).

Zahlreiche Besucher nutzten das Wochenende, um das vielfältige Street Food-Angebot, die Grillausstellung sowie das abwechslungsreiche Rahmenprogramm zu erleben. Trotz etwas durchwachsenem Wetter standen Genuss und Geselligkeit im Mittelpunkt: Von BBQ-Spezialitäten über Pizza bis hin zu Kaffeespezialitäten war für jeden Geschmack etwas dabei. Auch die kleinen Gäste kamen mit Angeboten wie Hüpfburg und diversen Kinderaktionen voll auf ihre Kosten. Insgesamt bot „Feuer & Genuss“ ein rundum gelungenes Erlebnis für die ganze Familie und einen stimmungsvollen Start in die Grillsaison.



„Feuer & Genuss“ war nicht nur der Auftakt zur neuen Grillsaison, sondern auch ein besonderes Jubiläum: ein Jahr n&m Genuss Quartier in Essen (Oldb.).

Aktionstische in den Shops von n&m Genuss



Inspirierende Ideen und authentische Genussmomente.

In den n&m Feinkostshops in Essen (Oldb.) und Vechta gibt es immer was zu entdecken: In diesem Fall sind es die neuen Aktionstische, die dazu einladen, in wechselnde Genusswelten einzutauchen.

Alle 4-6 Wochen werden die Themenbereiche umgestaltet, häufig passend zur Saison und in jedem Fall mit viel Liebe zum Detail. Von Mitte April bis Mai steht beispielsweise die italienische Küche im Fokus: Kunden können sich auf ausgewählte Spezialitäten, inspirierende Ideen und authentische Genussmomente aus Italien freuen. Begleitend dazu warten regelmäßig attraktive Rabattaktionen auf die jeweiligen Produkte. Ein besonderes Highlight sind zudem die geplanten Verkostungen, ob beim Probiersamstag oder an verkaufsoffenen Sonntagen. Hier gibt es die Möglichkeit, neue Produkte direkt vor Ort zu probieren und für sich zu entdecken.

Neu im Sortiment: RASTA Dunkel

RASTA Helles und RASTA Pils haben Verstärkung bekommen: RASTA Dunkel.

Es zeichnet sich durch sein malzbetontes, vollmundiges Geschmacksprofil aus, gepaart mit feinen Röstaromen und einer leichten Bitterkeit. Erhältlich in den Shops von n&m Genuss in Essen (Oldb.) und Vechta.



Neues Frühstücksangebot im n&m Genuss Quartier



Ab dem 25. April können Gäste samstags und sonntags (außer an Eventtagen) das neue Frühstücksangebot im n&m Genuss Quartier in Essen (Oldb.) genießen.

Es wartet ein reichhaltiges Frühstücksbuffet in schöner Atmosphäre, das den perfekten Start in den Tag bietet. Die Anmeldung erfolgt bequem über www.nmgenuss.de/reservierung. Eine Reservierung ist nicht zwingend erforderlich, wird jedoch empfohlen, um sich einen Platz zu sichern. Informationen zu den Kosten sind auf der Buchungsseite hinterlegt.

Erweiterung des BBQ-Shops in Essen (Oldb.)

Der n&m BBQ-Shop in Essen (Oldb.) wurde vor kurzem um einige Quadratmeter erweitert und präsentiert sich nun in noch großzügigerer Optik.

Ein digitaler Bildschirm informiert über Neuheiten und Highlights rund ums Grillen. Das bewährte Sortiment wurde um neue Marken ergänzt: Bogason, Skottsberg, Heritedge, Le Marquier, Burnhard und Rivsalt – darunter auch neue Anbieter von hochwertigen Grillgeräten.

Zusätzlich können sich Campingfreunde auf praktische Produkte für den Genuss unter freiem Himmel freuen. Durch den neu gewonnenen Platz werden künftig einzelne Grillkurse nicht mehr in der benachbarten Eventlocation, sondern direkt im und vor dem BBQ-Shop stattfinden.



Das bewährte Sortiment wurde u.a. um neue Marken von hochwertigen Grillgeräten ergänzt.

N&M INSIDE - TEAM

Johannes Ramler

Stell dich einmal kurz vor. Moin, ich bin Johannes Ramler und 37 Jahre alt. Bei n&m Genuss bin ich für die Produkte im BBQ-Shop verantwortlich. Ich berate unsere Kunden rund ums Grillen, kümmere mich um den Verkauf, organisiere die Grillauslieferungen und unterstütze außerdem bei der Planung unserer Grillkurse.

Wie sieht ein typischer Arbeitsalltag von dir aus? Mein Alltag ist ziemlich abwechslungsreich: Ich berate Kunden vor Ort im Shop oder am Telefon, baue Grillgeräte für unsere Kunden auf, telefoniere mit Vertretern der verschiedenen Hersteller, bin in Meetings mit dabei, um verschiedenste Projekte voranzubringen – und natürlich wird auch mal gegrillt, zum Beispiel für unsere Social-Media-Kanäle oder auf Events.

Was zeichnet für dich die Arbeit bei n&m Genuss aus? Die stetige Weiterentwicklung – also das, was hier gerade nach und nach alles entsteht. Jede Woche werden neue Projekte geplant und Strukturen dafür geschaffen. Das passiert hier alles mit einem sehr jungen, motivierten Team und das macht einfach Spaß.

Welche Bedeutung hat Grillen bzw. BBQ für dich persönlich? Jeder, der mich kennt, weiß: BBQ ist mein Leben. Ich probiere gerne neue Rezepte aus, teste neue Grillgeräte und Zubehör. Jeder „normale Mensch“, der meine Terrasse zu Hause zum ersten Mal sieht, sagt wahrscheinlich, dass ich verrückt bin. Dort stehen mittlerweile neun Grills, dazu jede Menge Zubehör und sechs Dutch Oven. Ich denke, das sagt alles zu meiner Begeisterung in Sachen BBQ.

Welche Aspekte zeichnen für dich ein gelungenes Grillabend aus? Spaß und ein schöner gemeinsamer Tag stehen für mich an erster Stelle, egal ob beim Grillen mit Freunden und Familie zu Hause oder bei unseren Grillkursen von n&m Genuss. Dort gibt es neben gutem Essen natürlich auch noch jede Menge Tipps und Wissen rund ums Grillen.

Welches n&m Produkt darf bei einem Grillabend nicht fehlen? Da gibt es viele, aber wenn ich mich für eines entscheiden muss, dann ist es das RASTA Helles. Für mich ist das ein sensationelles Bier, auf das sich auch bei mir zu Hause immer alle freuen.

Gibt es einen besonderen Moment aus deiner Zeit bei n&m, der dir besonders in Erinnerung geblieben ist? Definitiv die Eröffnung 2025. Wir haben alle hart darauf



hingearbeitet, viele Überstunden gemacht und dann war der Tag endlich da. Über zwei Tage verteilt kamen tausende Besucher, die sich Zeit genommen haben, unser Gelände anzuschauen. Wenn ich daran denke, bekomme ich heute noch Gänsehaut.

Welche Wünsche oder Ideen hast du noch für den Grillshop und euer Kursangebot? Ideen und Wünsche gibt es viele – einer hat sich bereits mit dem Ausbau des Grillshops erfüllt. Die Kursangebote für dieses Jahr sind auch schon richtig gut, aber wir arbeiten fast täglich an neuen Konzepten und Ideen. Seid gespannt, wo die Reise noch hingeht.

Entweder oder



Kleine exklusive Runde oder großes Grill-Event?
Kleine Runde.

Rezept streng befolgen oder Freestyle Grillen?
Freestyle außer beim Backen.

n&m Wein oder ein kühles RASTA Helles zum BBQ?
Bier, Bier, Bier.

Früh aufstehen fürs Smoken oder Nachtschicht am Grill?
Früh smoken.

Klassische Bratwurst oder ausgefallene Spezialität?
Ausgefallene Spezialitäten.

Perfektionist am Grill oder entspannter Gastgeber?
Ein entspannter Perfektionist am Grill.

Neuen Grill ausprobieren oder bewährtes Setup?
Neuen Grill.



Ein Hof, vier Generationen und die Kraft der Wurzeln

Zu Besuch bei Familie Lüske

Wer den Hof der Familie Lüske betritt, begegnet nicht nur Gemüse, Pflanzen und Ställen. Man begegnet einer Geschichte, die über Generationen weitergegeben wurde. Einer Geschichte, die in schwierigen Zeiten begann und bis heute ihre Kraft aus Zusammenhalt, Verantwortung und Bodenständigkeit zieht.

Der Ursprung des Betriebs reicht zurück bis in die Kriegsjahre, erzählt Marita Lüske, die gemeinsam mit Ihrem Bruder Henning das Unternehmen in der 4. Generation fortführt. Der Gemüseanbau war damals ein Schutz für die Familie – er machte sie systemrelevant und bewahrte die Kinder davor, eingezogen zu werden. Aus dieser Not entstand ein dauerhafter Bezug zur Landwirtschaft. Was als Überlebensstrategie begann, wurde zum Fundament einer Tradition, die bis heute lebt.

Jede Generation prägte den Hof auf ihre Weise. Es kam die Kultivierung von Weihnachtsbäumen hinzu, später auch Tierhaltung. Im Jahr 1999 erweiterte Familie Lüske den Betrieb um den „Frischehof“, um die Direktvermarktung vor Ort weiter auszubauen. Dieser ist nicht nur ein Hofladen, sondern auch ein Gartencenter, das seit 1999 ein wichtiger Treffpunkt in der Umgebung ist. Auf 3.000 m² Gewächshausfläche werden das ganze Jahr über jede Menge Blumen und Pflanzen angezchtet und angebaut. Das Unternehmen wuchs, aber der Kern blieb: ein Familienbetrieb, der seine Wurzeln kennt.

REGION, BODEN UND DAS, WAS DARAUF ENTSTEHT

Familie Lüske kümmert sich nicht nur um den Anbau von Pflanzen und Gemüse in Gewächshäusern, sondern auch um Ackerbau. Besonders gut gedeihen im Oldenburger Münsterland die klassischen Kohlarten, Rosenkohl, Grünkohl, Kohlrabi

„Die Leute fragen heute mehr nach. Sie wollen wissen, woher ihr Essen kommt.“ Marita Lüske

und natürlich Kartoffeln. Sie sind für den Hof nicht nur Kulturen, sondern ein Stück regionale Identität – Gemüse, mit dem die Familie aufgewachsen ist und das viele Menschen aus der Umgebung mit Heimat verbinden.

ZWISCHEN MARKT UND MENSCH: DIE HERAUSFORDERUNGEN EINES FAMILIENBETRIEBS

Marita Lüske spricht offen über die Veränderungen der letzten Jahre. Kleine Gemüsebetriebe verschwinden zunehmend, weil sie mit den Preisen des Einzelhandels kaum mithalten können. Für den Familienhof wird die Direktvermarktung zum Anker. Sie schafft Nähe, Vertrauen und einen fairen Umgang mit dem Produkt.

Gleichzeitig verändert sich das Einkaufsverhalten. Menschen möchten ganzjährig alles verfügbar haben, auch wenn der Boden das nicht immer hergibt. Viele interessiert Nachhaltigkeit, doch beim Einkauf zeigt sich das nicht in jedem Korb. Trotzdem sieht Marita eine positive Entwicklung: „Die Leute fragen heute mehr nach. Sie wollen wissen, woher ihr Essen kommt.“ Und sie sind bereit, für Geschmack und gute Herkunft bewusst zu wählen.

Neue Sorten, etwa bei Erdbeeren, verlängern inzwischen die Saison von April bis Oktober – ein Beispiel dafür, wie Tradition und Innovation zusammenfinden.

ZUKUNFT ZWISCHEN KLIMAWANDEL UND GENERATIONSFRAGEN

Der Klimawandel zeigt sich deutlich: milde Winter, Schädlinge, die nicht mehr absterben, längere Trockenphasen, gefolgt von starken Regenperioden. Für einen Familienbetrieb bedeutet das Anpassung und ständige Beobachtung. Die Lüskes sind überzeugt, dass es in Zukunft weniger kleine Höfe geben wird. Viele Generationenbetriebe kämpfen ums Weiterbestehen. Umso wichtiger bleibt das, was sie selbst schon lange leben: regionale Versorgung, direkte Kundennähe und ein Hof, der von Menschen geführt wird, die ihre Arbeit kennen – und lieben.

BLICK NACH VORNE

Die Familie plant einen Neubau für Hofladen und Gartencenter am Standort Stapelfeld. Dazu bleiben die saisonalen Ereignisse, die im Jahreslauf fest verankert sind: Gemüsepflanzen im Frühjahr, Spargel und Erdbeeren im Sommer, Kürbisse und Erntedank im Herbst, Adventszeit mit hofeigenen Weihnachtsbäumen. Jeder Baum wächst sechs bis sieben Jahre auf dem Feld und wird mehrfach selektiert – ein stilles Symbol dafür, wie Geduld und Zeit den Charakter eines Familienbetriebs formen.

MOMENTE, DIE BLEIBEN

Auf die Frage nach ihrer persönlichen Lieblingssorte nennt Marita Romanesco – eine Mischung aus Blumenkohl und Brokkoli, die auf dem Hof schon lange ihren Platz hat. Der schönste Moment für sie? „Wenn man morgens über den Hof geht, der Himmel aufklart und man sieht, wie die Pflanzen wachsen. Vom Korn bis zur Ernte den Weg zu begleiten und die Wertschätzung der Kunden zu erfahren, erinnert mich daran, warum wir das tun.“

Über die Frage welches Gemüse mehr Anerkennung und Wertschätzung verdient, muss sie nicht lang nachdenken. Für Marita ist es die Kartoffel. Vielseitig, nahrhaft und oft unterschätzt. Besonders die Sorte „rote Engeline“, nicht ganz festkochend, mit roter Schale und aromatisch gelben Kartoffelfleisch, empfiehlt sie für Eintöpfe und deftige Gerichte.

Regional einkaufen



Frischehof Lüske in Stapelfeld (bei Cloppenburg)
Osnabrücker Str. 49
49661 Cloppenburg
www.lueske-frischehof.de

Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 08:00–18:00 Uhr

Samstag: 08:00–14:00 Uhr

Sonntag: Geschlossen

Wer großen Wert auf Frische und Herkunft legt, kommt im Frischehof Lüske auf den Geschmack. Hier bieten rund 100 Landwirte und Erzeuger ein breites Sortiment von saisonalem Obst und Gemüse, Molkerei- und Käseprodukten, Fleisch- und Backwaren, Honig, Konfitüren, Eiern, Nudeln, Gewürzen und zahlreichen weiteren regionalen Spezialitäten an.

N&M PRODUKTE

Summer Feelings

Klassiker & Spezialität

Neu im Sortiment: RASTA Dunkel

Das RASTA Dunkel überzeugt mit malzbetontem, vollmundigem Geschmack, feinen Röstaromen und dezenter Bitterkeit – ideal für Genießer.

Ob Grillparty oder gemütliches BBQ: Unsere hausgemachten n&m Würstchen bringen Abwechslung auf den Rost.

n&m Grillbratwurst: Ausgewogen gewürzt, herzhaft und vielseitig kombinierbar (Brötchen, Senf, Salat).

n&m Chili Cheddar Bratwurst: Scharf-würzig mit Cheddar – entwickelt ein intensives Aroma beim Grillen.





Curry 79 und Luke's BBQ Sauce

Ob Grillabend oder Küchenbegleiter: Unsere Saucen bringen Schwung in jedes Gericht.

Curry 79 Gewürzsauce: Mild scharf und exotisch – perfekt zu Geflügel, Reis oder Dip.

Luke's BBQ Sauce: Süß-würzig mit Rauchnote – ideal für Grillfleisch, Burger und Snacks.

Prisecco „Rotfruchtig“ von Jörg Geiger

Dieser alkoholfreie Schaumwein bietet intensiven Geschmack ohne Alkohol – ideal für Sommer, Feste oder zwischendurch.

Duft: Sauerkirsche, Johannisbeere, Holunder mit frischer Limette.

Gaumen: Saftige Fruchtigkeit, lebendige Säure, Quitte-Herbe, prickelnd erfrischend.



**Jetzt auch
online shoppen**
shop.nmgenuss.de



Genuss, Leidenschaft und ganz viel Liebe

Hawk Blackburn im Interview



Hawk Blackburn ist ein Mann mit Geschmack. Der gebürtige Amerikaner verbindet handwerkliche Leidenschaft mit einem feinen Gespür für Qualität und Authentizität.

Wie würdest du dich selbst in wenigen Worten beschreiben?

Mein Name ist Hawk Blackburn – auch wenn viele denken, das sei ein Künstlernamen. Tatsächlich ist das mein echter Nachname. Eigentlich heiße ich Little Hawk Blackburn. Ich komme ursprünglich aus Kansas City in den USA, bin 47 Jahre alt, lebe seit 2007 in Deutschland und arbeite seit 2 Monaten bei n&m Genuss. Hier bin ich bundesweit unterwegs, wenn es um BBQ und Grillen geht – sei es bei Events, Wettbewerben oder Kursen.

Wie ist bei dir die Leidenschaft für BBQ entstanden?

Meine ersten Erfahrungen habe ich mit 17 Jahren gesammelt. Einer meiner ersten Jobs war in einem BBQ-Restaurant in den USA. Wie so viele habe ich dort ganz unten angefangen – beim Teller spülen und Pommes zubereiten. Das bedeutete teilweise, zehn Liter Eimer voller Kartoffeln zu schälen und sie durch eine Maschine zu drücken, die daraus Pommes geschnitten hat. Das war harte Arbeit, aber ich habe dort unglaublich viel über Küche und Abläufe gelernt. Nachdem ich dann einige Zeit bei den US-Marines war, hat sich mein Weg weiter in Richtung Gastronomie und BBQ entwickelt.

Was hat dich schließlich nach Deutschland geführt?

Der Grund war die Liebe. Ich habe eine deutsche Frau kennengelernt, die damals als Au Pair in den USA war. Nach einem halben Jahr musste sie zurück nach Deutschland – das bedeutet erst einmal Fernbeziehung. 2007 habe ich dann entschieden, alles hinter mir zu lassen und nach Deutschland zu ziehen. Zum Glück hatte ich schon nach einer Woche einen Job, in einem Restaurant in Bielefeld. Ich konnte schon damals sehr gut mexikanisch kochen, und genau so ein Restaurant hat damals jemanden gesucht. Dort habe ich teilweise 70 Stunden pro Woche gearbeitet.

Wie bist du dann zu deiner Selbstständigkeit gekommen?

2013 war für mich ein echter Wendepunkt. Die Wege mit dem Restaurant in Bielefeld trennten sich. Rückblickend war genau das der Anstoß, den ich gebraucht habe, um meinen lang gehegten Traum von der Selbstständigkeit zu verwirklichen. Anfangs habe ich damit nicht das große Geld gemacht, aber für den Start war es absolut ausreichend. Außerdem hatte ich großes Glück: Mein lokaler Metzger in Bielefeld konnte mir genau die Fleischstücke besorgen, die ich für gutes BBQ brauchte. In den USA gibt es eine riesige BBQ-Kultur mit un-

glaublich vielen Angeboten. Genau dieses Konzept wollte ich nach Deutschland bringen. In der Form, wie ich es umgesetzt habe, war das damals schon etwas ganz Besonderes.

Welche Unterschiede siehst du hier im Vergleich zu den USA in Bezug auf die BBQ-Kultur?

Da gibt es einige Unterschiede. In den USA ist BBQ nicht gleich BBQ – jede Region und jeder Bundesstaat hat seine eigene Tradition. In Deutschland ist die Szene noch deutlich kleiner. Es gibt vielleicht etwa 20 echte BBQ-Restaurants im ganzen Land. Ein Grund dafür sind die gesetzlichen Vorschriften: Authentisches BBQ ist hier oft schwieriger umzusetzen, es sei denn, man investiert stark in Outdoor-Küchen oder spezielle Belüftungssysteme. Das Interesse am BBQ ist hier grundsätzlich sehr groß bei den Leuten, nur manchmal fehlt die Geduld. Viele wollen direkt mit der Königsdisziplin anfangen, ich versuche eher den einfachen Weg zu vermitteln. Deshalb zeige ich gern, dass gutes BBQ auch mit günstigeren Cuts funktioniert – es muss nicht immer Brisket oder Pulled Pork sein. Ich empfehle eher Rippchen. Damit bekommt man ein gutes Gefühl für das Prinzip „Low & Slow“.

Welche Trends beobachtest du aktuell im BBQ-Bereich?

Große Veränderungen gibt es eigentlich nicht – BBQ bleibt BBQ. Ein klarer Trend sind allerdings Pelletgrills. Davon gibt es inzwischen sehr viele Modelle. Der Vorteil ist, dass man die Temperatur einstellen kann und der Grill vieles automatisch regelt. Das macht den Einstieg für viele Menschen einfacher.

Du arbeitest inzwischen für n&m Genuss.

Wie kam es dazu und was genau sind deine Aufgaben?

Ich bin dort als Berater tätig. Ich unterstütze bei Küchentheemen, Rezeptentwicklungen und der Optimierung von Abläufen. Außerdem bin ich bei Promotion-Aktionen dabei, stehe bei Events am Grill und repräsentiere das Thema BBQ. Daher sind langfristig auch Grillkurse und Seminare mit mir geplant. Wie sich das Ganze ergeben hat? Ich habe irgendwann über Umwege Johannes Ramler kennengelernt. Er hat mir die Vision von n&m erklärt und mich schließlich gefragt, ob ich mir vorstellen könnte, Teil des Teams zu werden.

Was begeistert dich besonders an dem Konzept von n&m?

Die Vielfalt und die Qualität. Alles hat einen sehr hohen Standard und genau das entspricht auch meinem eigenen Anspruch. Im Moment bewege ich mich ein wenig zwischen zwei Welten: Für klassische Grillkonzepte ist mein Ansatz oftmals zu außergewöhnlich, für die Fine-Dining-Szene dagegen zu rustikal. n&m liegt für mich in einem passenden oberen Bereich. Ich bin mir sicher, dass wir uns dort sehr gut etablieren können.

Ihr arbeitet aktuell an einem YouTube-Format namens „Feuer & Pfanne“. Worum geht es dabei?

In diesem Format bereite unter anderem ich regelmäßig ein BBQ-Gericht zu. Das Ganze wird gefilmt und ich nehme die

Zuschauer Schritt für Schritt mit durch den gesamten Prozess. Mir ist wichtig, dass die Erklärungen einfach sind und, dass die Gerichte leicht nachzumachen sind. Viele Menschen haben Respekt vor BBQ und denken, sie könnten etwas falsch machen. Genau diese Angst möchte ich nehmen. Ich zeige einfache Wege zu gutem BBQ, erkläre wichtige Details und räume auch mit einigen Mythen auf.

Du nimmst auch an internationalen Grillwettbewerben teil. Wie bist du dazu gekommen?

Das begann unerwartet: Eines Abends habe ich eine Sendung dazu auf DMAX gesehen und dachte mir, das könnte ich auch mal ausprobieren. Vor meinem ersten Wettbewerb habe ich dann einen Jurykurs und eine Masterclass bei einem BBQ-Team gemacht, um zu verstehen, worauf Jurys achten. Im März nehme ich wieder an der Steak-Weltmeisterschaft teil. Insgesamt habe ich mich schon fünfmal qualifiziert und dreimal teilgenommen. Die Qualifikation läuft über sogenannte Vorcontests: Dort grillt man ein Steak und die Gewinner bekommen ein „Golden Ticket“ für die Weltmeisterschaft in den USA. Mein erster Wettbewerb lief noch nicht wie erhofft – ich wurde vorletzter. Danach ging es jedoch deutlich bergauf, und in den folgenden Jahren landete ich häufig in den Top 10.

Gibt es einen Moment in deiner Karriere, der dir besonders in Erinnerung geblieben ist?

Ein besonderer Moment war für mich, als ich Lucki Maurer kennengelernt habe. Er ist ein sehr bekannter Gourmetkoch und Grillmeister. Ich war schon lange Fan von ihm. Als wir uns getroffen haben, sagte er plötzlich zu mir: „Ich kenne dich.“ Er kannte mich aus einem Magazin und das war für mich ein echter Wow-Moment.

Zum Abschluss: Wo siehst du dich in zehn Jahren?

Diese Frage hat mir meine Frau schon oft gestellt, aber ehrlich gesagt habe ich darauf keine konkrete Antwort. Zehn Jahre sind für mich zu weit in der Zukunft. Wenn ich auf die nächsten drei bis fünf Jahre schaue, wünsche ich mir vor allem, dass wir mit n&m erfolgreich sind und unsere Visionen umsetzen können. Persönlich möchte ich weiterhin Spaß haben an meinem Beruf, gutes BBQ essen und den Leuten vermitteln, dass sie keine Angst vor der Zubereitung haben müssen. Außerdem möchte ich mehr Zeit mit Familie und Freunden verbringen. Mein großes Ziel ist es, die BBQ-Kultur in Deutschland ein Stück zu verändern. In den USA dauert ein BBQ oft den ganzen Tag. Man sitzt zusammen, verbringt Zeit miteinander – und irgendwann abends ist das Essen fertig. Wie wir sagen: „BBQ is ready when it's ready“.

Kurse mit Hawk Blackburn im n&m Genuss Quartier in Essen (Oldb.)

SAMSTAG 12.09.26 Beer & Beef

SONNTAG 13.09.26 BBQ Buffet

N&M TERMINE

Workshops, Kurse & mehr

JULI

MITTWOCH 01.07.26

Sushi Kochkurs - Vom Reis zum Röllchen

FREITAG 03.07.26

Kochkurs Desserts

DIENSTAG 07.07.26

Doppelkopf mit Schaumkrone

DONNERSTAG 16.07.26

Frauenkneipe

FREITAG 17.07.26

Männerabend - Grillkurs mit der Sauerländer BBCrew

SAMSTAG 25.07.26

BBQ & Beats - Summer Edition

AUGUST

DONNERSTAG 06.08.26

Pub Quiz Night

FREITAG 21.08.26

BBQ Basic mit Smoky Lip

SAMSTAG 22.08.26

BBQ Classics mit Smoky Lip

DONNERSTAG 27.08.26

Steak & Burger mit der Sauerländer BBCrew

FREITAG 28.08.26

Männerabend - Grillkurs mit der Sauerländer BBCrew

SEPTEMBER

DIENSTAG 08.09.26

Sushi Kochkurs - Vom Reis zum Röllchen

DONNERSTAG 10.09.26

After Work Party



SAMSTAG 12.09.26

Beer & Beef mit Hawk Blackburn

SONNTAG 13.09.26

BBQ Buffet mit Hawk Blackburn

DONNERSTAG 17.09.26

Kitchen Club mit Felix & Lukas

MITTWOCH 23.09.26

Wildkochkurs mit Rob

FREITAG 25.09.26

Whiskey Tasting

FREITAG 25.09.26

Feuer, Fleisch & Bier mit Martin Cizman

SAMSTAG 26.09.26

Fire & Finesse mit Martin Cizman

DIENSTAG 29.09.26

Italienischer Kochabend

BUCHE JETZT DEIN ERLEBNIS

Telefonisch unter
05434 82666
oder online auf
nmgenuss.de/termine



GRÖSSTER

GRILL SHOP

IN DER UMGEBUNG

n&m
Genuss

Öffnungszeiten
Di.–Fr. 10:00–18:00 Uhr
Sa. 10:00–13:00 Uhr

Robert-Bosch-Str. 4
Essen (Oldb.)
www.nmgenuss.de

KRÄFTIG,
EHRlich,
RASTA.

n&m
Genuss

NEU



RASTA DUNKEL gibt es
im Genuss Shop in
Essen (Oldb.) und Vechta.

N&M REZEPTE

Frisch vom Grill

Von herzhaft bis süß!

Cheesecake, Pork Belly Burnt Ends und Pig Sticks vom Rost.
Los geht's!



Pecan-Cheesecake vom Traeger Ironwood XL

ZUTATEN

Boden

1 Packung Leibnitz Kekse
1 TL gemahlener Zimt
75 g Pecannüsse
90 g Butter, geschmolzen

Füllung

900 g Frischkäse, weich
5 große Eier
190 g Zucker
60 g Saure Sahne
2 TL Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote
Bacon (optional)

ZUBEREITUNG

1. Boden vorbereiten: In einer Küchenmaschine oder einem Mixer Kekse, Pecannüsse und Zimt zu Krümeln verarbeiten. In einer mittelgroßen Schüssel die Krümel mit der geschmolzenen Butter verrühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Den Teig auf den Boden und an 2/3 der Wände einer 23 cm-Springform drücken, die mit Backpapier ausgekleidet ist. Bis zur Füllung einfrieren.
3. Füllung herstellen: Frischkäse, Zucker, Saure Sahne und Vanille mit einem elektrischen Mixer glatt und cremig rühren. Eier in einer separaten Schüssel verquirlen und langsam zur Frischkäsemischung geben. Nur so lange rühren, bis die Eier eingearbeitet sind. Nicht übermischen. Springform aus dem Gefrierschrank nehmen und die Füllung einfüllen.

Bereits um 2000 v. Chr. stellten die Griechen auf der Insel Samos einfache Käsekuchen aus Frischkäse, Honig und Mehl her – als Energiespender für Athleten bei den Olympischen Spielen 776 v. Chr.

4. Den Grill auf 180 Grad vorheizen. Im indirekten Grillbereich 50 bis 60 Minuten bei 160 Grad backen. Im Anschluss den Kuchen aus dem Grill nehmen und bei Raumtemperatur circa eine Stunde vollständig abkühlen lassen.
5. Cheesecake aus der Springform lösen. Optional Bacon knusprig anbraten, in kleine Stücke schneiden und als Topping auf den Kuchen verteilen. Den Kuchen in Stücke schneiden und kühl servieren.
Den Cheesecake abdecken und bis zu 4 Tage im Kühlschrank lagern.



Pork Belly Burnt Ends

vom Napoleon Rogue Pro-S 625

ZUTATEN

1 Kilo Schweinebauch ohne Schwarte
 3 Esslöffel Traeger Rub Garlic und Chili Pepper
 50 g Butter
 100 ml BBQ Sauce Traeger Sweet & Heat
 2 Esslöffel Ahornsirup (Empfehlung: Stonewall Kitchen Maine Maple Syrup)

ZUBEREITUNG

1. Den Schweinebauch in 5 x 5 cm große Stücke schneiden.
2. Diese würzen und dann bei 120 Grad auf den Traeger-Pellet-Grill legen.
3. Nach 2,5 Stunden die Würfel vom Grill nehmen und eine Schale legen.
4. Die Würfel nun mit der BBQ-Sauce und dem Ahornsirup übergießen.
5. Die Schale luftdicht verschließen und für weitere 3,5 Stunden auf den Grill garen.
6. Nach insgesamt 6 Stunden sind die Pork Belly Burnt Ends fertig.
7. Optional können diese nach dem entnehmen der Schale nochmal in den Grill für circa 15 Minuten gelegt und mit dem entstandenen Sud bestrichen werden. Dazu passen ein cremiges Kartoffelpüree und eingelegte Radieschen.



Pig Sticks

vom Monolith One 55

ZUTATEN

1 kg Schweinehackfleisch
 24 Scheiben Bacon
 200 g Cheddar gerieben
 ½ rote Paprika
 1 Schalotte
 45 g „We will Rub you“-Rub von Rock'n'Rubs
 BBQ-Sauce nach Wahl

ZUBEREITUNG

1. Paprika und Schalotte in kleine Würfel schneiden.
2. Hackfleisch, Cheddar, Paprika, Schalotte und Gewürze in ein Schale geben und gut vermengen.
3. Ca. 100 Gramm zu einer Rolle formen und auf einen Spieß stecken.
4. Nun die Spieße mit 2 Scheiben Bacon umwickeln. Die Pig Sticks sind bereit zum Grillen.
5. Bei 150 Grad im indirekten Bereich etwa 15 Minuten garen, anschließend direkt grillen. Dabei immer wieder wenden, bis der Bacon schön kross ist.
6. Mit etwas BBQ-Sauce zum Dippen servieren. kühl servieren.

MITMACHEN

Das n&m Genuss Worträtsel

➔ Gewinne einen Präsentkorb mit Feinkost- und Grillprodukten im Wert von 75 Euro



1. Wie heißt die neue Biersorte aus unserer Brauerei?

2. Woher kommt ursprünglich Hawk Blackburn?

3. Was ist ein wiederholendes und erfolgreiches Event?

4. Wie nennt man hochwertige ausgewählte Feinkostprodukte?

5. Wo werden seit kurzem n&m Produkte verkauft?

6. In welchem Monat ist der n&m Genuss Online-Shop live gegangen?

Lösungswort

--	--	--	--	--	--	--

Teilnahmebedingungen für das n&m Genuss Worträtsel-Gewinnspiel

Diese Teilnahmebedingungen regeln die Bedingungen für die Teilnahme am Gewinnspiel im Rahmen des n&m Genuss Worträtsels (nachfolgend „Gewinnspiel“). Der Veranstalter ist N&M Food and Beverage GmbH, Robert-Bosch-Straße 3, 49632 Essen (Oldb.), Kontakt: info@nmgenuss.de, www.nmgenuss.de (nachfolgend „Veranstalter“). Mit der Teilnahme erkennen die Teilnehmer diese Bedingungen verbindlich an.

Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind natürliche Personen ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland. Ausgeschlossen sind Mitarbeiter des Veranstalters, deren Angehörige sowie verbundene Unternehmen. Die Teilnahme ist kostenlos und setzt keinen Kauf voraus. Mehrfache Teilnahmen pro Person sind unzulässig und führen zum Ausschluss.

Gewinnspielzeitraum und Teilnahme

Das Gewinnspiel läuft vom 01.05.2026 bis 01.06.2026 um 23:59 Uhr. Eine Teilnahme erfolgt durch korrekte Lösung des Worträtsels und Übersendung per E-Mail an info@nmgenuss.de. Nur innerhalb des Zeitraums eingegangene Einsendungen zählen.

Gewinne und Auslosung

Zu gewinnen gibt es einen Präsentkorb mit Feinkost- und Grillprodukten im Wert von 75 Euro. Die Gewinne sind nicht übertragbar oder auszahlbar. Die Auslosung erfolgt nach Schließung nach Zufallsprinzip unter den korrekten Einsendungen bis 01.06.2026 um 23:59 Uhr. Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt und müssen den Gewinn innerhalb von 7 Tagen bestätigen, sonst rückt ein Ersatzgewinner nach.

Datenschutz und Haftung

Personendaten werden nur zur Durchführung des Gewinnspiels verarbeitet (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO) und nach Abschluss gelöscht. Details in der Datenschutzerklärung auf nmgenuss.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Veranstalter haftet nicht für Schäden aus der Teilnahme. Stand: April 2026.

