n&m

Genuss PAPIER

#3 2026



N&M PORTRAIT

05 INSIDE-TEAM Helge Cordes
06 PORTRÄT Manufaktur Jörg Geiger
12 TERMINE Workshops, Kurse & mehr

EDITORIAL

Ein Sommer voller Genuss



Die Grillsaison ist in vollem Gange und wir blicken auf ereignisreiche Wochen zurück. Zahlreiche BBQ- und Kochkurse haben bereits stattgefunden und einmal mehr gezeigt, wie groß die Begeisterung für gemeinsame Grill- und Kochabende im Oldenburger Münsterland und der Umgebung ist. Besonders freuen wir uns darüber, dass sich auch unsere neuen Kurs- und Veranstaltungsformate erfolgreich etabliert haben und auf positive Resonanz stoßen.
Auch in den kommenden Monaten erwarten euch wieder viele Highlights. Ein besonderer Höhepunkt ist der Stoppelmarkt in Vechta, bei dem RASTAs Genuss Quartier erneut ein beliebter Treffpunkt zum Genießen und Feiern wird. Passend dazu präsentieren wir unser exklusives Stoppelmarktbier.
Ein weiterer Anlass zum Feiern bietet das einjährige Jubiläum unseres n&m Feinkostshops in Vechta. Darüber hinaus können wir uns auf die Saisoneröffnung von RASTA Vechta sowie auf zahlreiche Koch- und Grillkurse im Spätsommer und Herbst freuen.
Stillstand gibt es bei n&m Genuss nicht. Mit Produktneuheiten wie dem Stoppelmarktbier entwickeln wir unser Sortiment kontinuierlich weiter und schaffen immer wieder neue Genussmomente.
Auch diese Ausgabe gibt euch spannende Einblicke in die Welt von n&m Genuss. Lernt Helge Cordes näher kennen, werft gemeinsam mit unserem Feinkostpartner Jörg Geiger einen Blick hinter die Kulissen und entdeckt unsere neuesten Produkte. Freut euch außerdem auf kreative Rezeptideen von Hawk Blackburn sowie ein interessantes Interview mit unserem Grillexperten Martin Cizman.
Wir wünschen euch viel Freude beim Lesen und freuen uns darauf, euch bei unseren Veranstaltungen, Kursen oder in unseren Feinkostshops persönlich zu begrüßen.

Herzlichst, Euer Team von n&m Genuss

06
Manufaktur Jörg Geiger



12
N&M Termine

n&m Genuss PAPIER

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
Manufaktur Jörg Geiger

Druck
Druckerei B. Heimann GmbH
Zu Middelbeck 3, 49413 Dinklage

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

NM-Genuss

Stoppelmarkt 2026 – Wir sind dabei!





Vom 13. bis 18. August ist es endlich wieder so weit: Stoppelmarkt in Vechta mit RASTAs Genuss Quartier!

Freut euch auf gute Stimmung, ein vielfältiges Angebot an Speisen und Getränken sowie beste Unterhaltung durch unsere DJs, die täglich für die passende Partystimmung im Zelt sorgen. Am Sonntag erwartet euch außerdem ein gemütlicher Brunch. Da die Plätze begrenzt sind, bitten wir hierfür um eine vorherige Anmeldung.
Ein besonderes Highlight in diesem Jahr ist unser exklusives Stoppelmarktbier in der 0,33 l-Dose im Stoppelmarkt-Design. Mit seinem milden, vollmundigen und malzigen Geschmack, einer dezenten Hopfennote und einer etwas kräftigeren Note als unser RASTA Helles wird das Bier zum idealen Begleiter für dieses Event. Übrigens: Wer alle RASTA-Biersorten einmal probieren möchte, sollte unbedingt einen Abstecher in das RASTAs Genuss Quartier einplanen. Dort erwartet euch eine Extra-Biertheke der n&m Genuss Brauerei mit der vollen Vielfalt.
Natürlich ist n&m auch dieses Jahr durch RASTA Vechta beim traditionellen Festumzug am Donnerstag vertreten. Wir freuen uns auf euren Besuch und einen unvergesslichen Stoppelmarkt!

Jetzt den QR-Code scannen und zum Stoppelmarkt-Brunch anmelden.

Programm

Donnerstag, 13.08.
ab 18 Uhr DJ Smackx

Freitag, 14.08.
ab 18 Uhr DJ Smackx
ab 20 Uhr „Mit ohne Strom“

Samstag, 15.08.
ab 19 Uhr DJ Session

Sonntag, 16.08.
ab 11 Uhr Brunch
ab 14 Uhr Shantychor „Dei Soestenschipper“
ab 17 Uhr DJ Flo

Montag, 17.08.
ab 9 Uhr DJ Smackx

Dienstag, 18.08.
Familientag

04

Limited Edition: Pizza-ofen im RASTA-Design



Die wichtigen Meilensteine der RASTA-Geschichte werden durch eine umlaufende Gravur festgehalten.

Der neue Pizzaofen im exklusiven RASTA-Design überzeugt nicht nur durch seine auffällige orange Farbgebung, sondern auch durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten.

Ausgestattet mit einem hochwertigen Pizzastein, eignet er sich ideal für die Zubereitung knuspriger Pizzen, kann allerdings auch für zahlreiche weitere Gerichte verwendet werden.
Für einen einfachen Transport lassen sich die Füße des Ofens unkompliziert abschrauben. So kann er platzsparend verstaut und bequem mitgenommen werden – egal ob in den eigenen Garten, zu geselligen Abenden mit Freunden und Familie oder zu der nächsten Outdoorveranstaltung.
Durch sein besonderes Design wird der Pizzaofen schnell zum echten Hingucker: Die wichtigen Meilensteine der RASTA-Geschichte werden durch eine umlaufende Gravur festgehalten. Dieses einzigartige Designelement verleiht dem Pizzaofen eine persönliche und emotionale Note und macht ihn zu einem echten Sammlerstück.

Gute Nachrichten für alle Bierliebhaber!

Das n&m Bier ist ab sofort an weiteren Verkaufsstellen in der Region erhältlich.

Neben den n&m Feinkostshops gibt es das selbst gebraute Bier jetzt auch bei Felta in Vechta, Visbek und Essen, bei der Tankstelle Anneken in Essen, im Hemmelter Regiomarkt 24 sowie bei Dehlwisch in Lohne. So wird regionale Bierkultur noch einfacher und bequemer erlebbar.



Petromax: Mehr als nur Kühlen

Petromax Kühlboxen überzeugen durch ihre besonders lange passive Kühlleistung von bis zu 12 Tagen.



Weitere Vorteile sind ihr robustes, doppeltwandiges Design und zahlreiche praktische Zusatzfunktionen (z.B. als Sitzgelegenheit) – ideal für Camping, Angeln und Outdoor-Abenteuer ganz ohne Strom. Sie werden einfach mit handelsüblichem Eis odedr Kühlakkus befüllt, um Lebensmittel und Getränke über mehrere Tage frisch zu halten.

Erhältlich im n&m Grillshop in Essen (Oldb.)

N&M INSIDE - TEAM

Helge Cordes



Stell dich einmal kurz vor. Ich bin 54 Jahre alt, komme aus Wildeshausen, bin verheiratet und habe zwei Kinder: Stine (24) und Finn (19). Privat bin ich ein echter Bier-Enthusiast, daher war die Welt des Bieres schon immer eine große Leidenschaft von mir. Bei n&m Genuss bin ich als Leiter der Brauerei tätig und verantworte die organisatorischen und vertrieblichen Aufgaben rund um unseren Brauereibetrieb.

Wie sieht ein typischer Arbeitsalltag von dir aus? Mein Arbeitstag beginnt meist mit einer kurzen Abstimmung mit unseren Brauern. Danach kümmere ich mich um Bestellungen, plane die Abläufe in der Brauerei und stimme gemeinsam mit meinem Kollegen vertriebliche Themen und Aktivitäten ab. Es ist aber kein Tag wie der andere.

Was zeichnet für dich die Arbeit bei n&m Genuss aus? Die Arbeit hier zeichnet sich vor allem durch den hohen Einsatz für unser Produkt und den wertschätzenden Umgang damit aus. Jeder im Team identifiziert sich mit dem, was wir herstellen, und das spürt man im täglichen Miteinander ebenso wie in der Qualität unserer Biere.

Was fasziniert dich besonders an dem Brauhandwerk? Das Brauhandwerk fasziniert mich, weil man aus einem vermeintlich einfachen Prozess eine unglaubliche Vielfalt an unterschiedlichen Biertypen erschaffen kann. Diese Möglichkeiten begeistern mich immer wieder aufs Neue. Gleichzeitig hat sich die Brauindustrie in den vergangenen Jahrzehnten in vielen Bereichen verändert – leider nicht immer zum Positiven. Gerade große Brauereien haben durch ihre Preisgestaltung teilweise selbst zu dieser Entwicklung beigetragen. Für uns ist es deshalb wichtig, authentisch, ehrlich und transparent zu sein. Die Menschen möchten wissen, wer hinter dem Produkt steht und wie es entsteht. Genau darin sehe ich eine große Chance für unsere „gläserne Brauerei".

Was macht für dich ein richtig gutes Bier aus? Ein gutes Bier muss Charakter haben. Es sollte optisch überzeugen, angenehm riechen und natürlich geschmacklich begeistern. Wenn Sehen, Riechen und Schmecken perfekt zusammenspielen, dann ist es für mich ein wirklich gutes Bier.

Worauf bist du als Leiter der Brauerei besonders stolz? Ich bin besonders stolz darauf, dass ich es geschafft habe, meine Leidenschaft mit meinem Beruf zu verbinden. Es ist etwas Besonderes, jeden Tag mit einem Produkt zu arbeiten, für das man persönlich so sehr brennt.

Welches n&m Produkt darf bei dir zu Hause niemals fehlen? Ganz klar: unser RASTA Helles. Das steht bei mir eigentlich immer im Kühlschrank.

Gibt es einen besonderen Moment aus deiner Zeit bei n&m, der dir besonders in Erinnerung geblieben ist? Ein ganz besonderer Moment war der Fassanstich in unserem eigenen Zelt auf dem Stoppelmarkt 2024. Das war ein Erlebnis, das ich so schnell nicht vergessen werde und auf das ich sehr gerne zurückblicke.

Wenn du die n&m Brauerei mit drei Begriffen beschreiben müsstest – welche wären das? Authentisch, ehrlich und faszinierend.

Welche Wünsche oder Ideen hast du für die Weiterentwicklung unserer Brauerei? Da gibt es viele. Mein Wunsch ist es, unsere bisherigen Produkte weiter erfolgreich am Markt zu etablieren und gleichzeitig die Menschen für neue, kreative Bierstile zu begeistern. Die Vielfalt des Bieres ist riesig und bietet unzählige Möglichkeiten, neue Geschmackserlebnisse zu schaffen.

Entweder oder

Flasche oder frisch gezapft vom Fass?
Bei uns im n&m Genuss Quartier gern gezapft, woanders lieber nur die Flasche.

Helles im Sommer oder Dunkles im Winter?
Ich wüsste nicht das Bier Uhr/-und Jahreszeiten erkennen kann … aber wenn Helles im Sommer.

Selbst genießen oder andere für Bier begeistern?
Andere für Bier begeistern.

Feierabend auf der Couch oder bei einer Brauereibesichtigung? Liebe Grüße an meine Frau. Gern die Brauereibesichtigung.

Bier eher als Begleiter zum Essen oder als Genuss für sich? Schwierig… als Genuss für sich.

Verkostung mit Kollegen oder Biergenuss mit Familie und Freunden? Mit Freunden und der Familie.





Manufaktur Jörg Geiger

Wo Streuobstwiesen auf moderne Genusskultur treffen

Wer heute über hochwertige alkoholfreie Getränke spricht, kommt an der Manufaktur Jörg Geiger kaum vorbei. Was im Jahr 2003 als mutige Vision begann, hat sich längst zu einer festen Größe in der Welt der alkoholfreien Essensbegleiter entwickelt. Im schwäbischen Schlat, am Fuße der Schwäbischen Alb, entstehen alkoholfreie Prisseccos, Schaumweine, Cider, Destillate und weitere Spezialitäten aus Wiesenobst, die Tradition, Innovationsgeist und Regionalität vereinen.

Eine Idee ihrer Zeit voraus

Jörg Geiger begann mit der Entwicklung alkoholfreier Alternativen, lange bevor sich dafür ein Markt etabliert hatte.
In seinem damaligen Gasthof Lamm wurde er immer wieder damit konfrontiert, dass Gästen zwar sorgfältig ausgewählte Weine zu den Speisen angeboten wurden, eine hochwertige alkoholfreie Begleitung jedoch fehlte.

Aus dieser Beobachtung entstand die Idee, Getränke zu entwickeln, die seinen Gästen eine gleichwertige alkoholfreie Genussalternative bieten.

Aus Tradition wurde Innovation

Angefangen hat alles mit der Herstellung von Schaumweinen und Destillaten. Mit dem alkoholfreien „Rotfruchtig" erschien 2003 der erste Essensbegleiter, zwei Jahre später folgte mit „Weissduftig" die weiße Variante.
Was damals noch skeptisch betrachtet wurde, ist heute ein bedeutender Wachstumsmarkt. Inzwischen umfasst das Sortiment mehr als 40 alkoholfreie Produkte.
Im Mittelpunkt steht nicht die Nachahmung alkoholischer Getränke, sondern die Entwicklung eigenständiger Geschmackserlebnisse. Mit einer eigenen Eventgastronomie wird diese Haltung in Geigers Manufaktur erlebbar – in Verkostungen, Menüs und vielfältigen Veranstaltungsformaten.



„Wer einen neuen Weg einschlägt, der noch nicht ausgetreten ist, stolpert zwangsläufig auch mal“ Jörg Geiger

Vom Apfel bis ins Glas

Bis heute wird im schwäbischen Schlat ein ganzheitlicher Ansatz verfolgt: „Vom Apfel bis ins Glas“. „Wir begleiten das Obst von den Wiesen, über die Verarbeitung, bis zur fertigen Flasche“, erklärt Geiger.
Damit dabei alles reibungslos funktioniert, sind inzwischen rund 70 Mitarbeiter für die Manufaktur tätig und kümmern sich um die Bereiche Landwirtschaft, Kelterei, Produktion, Vertrieb, Marketing, Versand und Verwaltung. Mit viel Leidenschaft verfolgen sie das Ziel, hochwertige Produkte herzustellen und gleichzeitig die einzigartige WiesenObst-Kultur der Region zu bewahren und weiterzuentwickeln.
Besonders wichtig sind die alten Obstsorten von den Streuobstwiesen rund um die Schwäbische Alb. Sie bilden die Grundlage vieler Produkte und prägen deren charakteristische Aromatik. Da die Manufaktur Regionalität und Nachhaltigkeit als festen Bestandteil ihrer Unternehmensphilosophie versteht, stammen die Rohstoffe von mehr als 300 Obstlieferanten aus der Region.

Die Kunst der Aromen

Aromatik spielt in der Manufaktur des ehemaligen Kochs eine entscheidende Rolle. Neue Rezepturen entstehen durch das Zusammenspiel von alten Obstsorten, Kräutern, Tees, Gewürzen sowie Verfahren wie Mazeration und Gärung. Die Küche lehrte Geiger, genau hinzuschmecken – und den Mut zu haben, neue Wege zu gehen.
Mehr als 70 Kräuter, 20 Blüten und rund 200 Gewürze kommen in den verschiedenen Kompositionen zum Einsatz: „Unsere alkoholfreien Essensbegleiter sollen nicht einfach süß sein, sondern komplex, vielschichtig und passend zur Küche“, so Geiger. Mit der Inbetriebnahme einer eigenen Vakuumdestillationsanlage im Jahr 2021 eröffnete sich ein weiterer Entwicklungsschritt. Dadurch können Aromen besonders schonend verarbeitet und neue geschmackliche Möglichkeiten erschlossen werden.
Gerade diese Aromatiefe hat der Manufaktur einen festen Platz in der Spitzengastronomie verschafft. Heute sind die Produkte in über 70 Prozent der deutschen Sternerestaurants vertreten.

Herausforderungen als Teil des Erfolgs

Der Weg dorthin verlief jedoch nicht immer geradlinig. Gerade in den Anfangsjahren stießen die Ideen der Manufaktur häufig auf Skepsis: „Wer einen neuen Weg einschlägt, der noch nicht ausgetreten ist, stolpert zwangsläufig auch mal“, betont Geiger. Die Mehrheit konnte sich nicht vorstellen, dass alkoholfreie Getränke dieselbe Tiefe und Wertigkeit erreichen könnten wie Wein.
Doch die Beharrlichkeit, handwerkliche Präzision und der Mut, neue Wege zu gehen, zahlten sich aus. Ein wichtiger Meilenstein war erreicht, als Gastronomen, Partner und Kunden erkannten, dass die alkoholfreien Getränke keine Ersatzlösungen darstellen, sondern eine eigenständige kulinarische Sprache sprechen.

Ein Blick in die Zukunft

Ein besonderes Projekt ist das neu erworbene Château Lamothe in Bordeaux. Dort soll eine vielfältige Landschaft entstehen, die Wein- und Obstanbau mit blühenden Feldern und mehr Biodiversität verbindet: „Weg von der Monotonie des heutigen Weinbaus, hin zu mehr Vielfalt, Lebendigkeit und Biodiversität“.
Die Vision bleibt dabei dieselbe wie vor über zwanzig Jahren: Genuss, Handwerk und Natur in Einklang zu bringen. Verwurzelt in der schwäbischen Streuobstkultur, aber offen für neue Ideen, möchte die Manufaktur Jörg Geiger auch in Zukunft Maßstäbe für hochwertige Genussprodukte setzen.

N&M PRODUKTE

Das schmeckt uns ...

n&m Braumeistersteak

Zartes Schweinefleisch, würzig mariniert – außen knusprig, innen saftig. Perfekt zu Bratkartoffeln oder frischem Brot.

Streuwerk Bärlauchpesto

Bärlauch Pesto zum Selberanrühren: frisch, würzig und schnell gemacht. Passt perfekt zu Pasta, Brot oder als Dip.

Windspiel Limone di Sicilia

Ein spritziger, alkoholfreier Drink mit frischer Zitrone und feiner Süße. Mit Tonic und alkoholfreiem Sekt wird's leicht, sommerlich und richtig erfrischend.

Smutje Apfel und Senf

Apfel trifft Senf: fruchtig und leicht scharf. Ideal zu Käse oder als Topping auf Burgern.

Greenomic Pasta Kit Pomodoro

Ein Set für Genießer mit einer klassischen italienischen Tomatensauce, die für einen intensiv-natürlichen Geschmack sorgt.

Traeger Sweet & Heat BBQ Sauce

Süß, leicht scharf und schön rauchig. Passend zu Hähnchen, Rind oder Schwein – also ideal zum Dippen, Marinieren oder Glasieren.

Jetzt auch online shoppen

shop.nmgenuss.de

N&M INTERVIEW

Beim Grillen geht es um Gemeinschaft

Martin Cizman über Grillleidenschaft, Bulgogi und warum auch mal etwas anbrennen darf.



Martin, stell dich doch bitte einmal kurz vor.
Ich bin Martin, 43 Jahre alt und komme aus der Nähe von Hamburg. Hauptberuflich arbeite ich bei der Stadtreinigung Hamburg. Nebenberuflich gebe ich Grillkurse und begleite Promotion-Veranstaltungen rund ums Grillen.

Wie bist du überhaupt zum Grillen gekommen?
Kochen hat mich schon mit Anfang zwanzig begeistert, insbesondere aufgrund meiner Leidenschaft für gutes Essen. Mit dem Grillen begann alles ganz klassisch mit einer Weber-Kugel. Irgendwann habe ich dann angefangen, meine Gerichte auf Instagram zu teilen. Vor rund sechs Jahren wurde ein Grillhersteller auf meinen Content aufmerksam. Daraus entstand die erste Anfrage für Promotion-Veranstaltungen – und damit startete eigentlich alles.

Und wie sieht heute dein Alltag als Grillprofi aus?
Einen klassischen Arbeitsalltag gibt es nicht, schließlich ist das Grillen nur mein zweites Standbein. Aber insgesamt lässt sich vielleicht sagen: Meine Grillkurse laufen das ganze Jahr über, da ist von Sommerkursen bis zu winterlichen Grillevents alles dabei. Je nach Saison verändern sich natürlich auch die Gerichte und Themen. Vor und während der Grillsaison kommen zusätzlich viele Promotion-Einsätze in Fachgeschäften dazu – da kann man einen klaren Peak erkennen.
In meinem Repertoire habe ich verschiedene Kurskonzepte, auf die ich immer wieder zurückgreife: vom Basiskurs über Winter- und Kamado-Kurse bis hin zu anspruchsvolleren Formaten. Gleichzeitig spreche ich vor jedem Kurs mit meinen Kunden, um Inhalte und Gerichte möglichst gut auf die Gruppe abzustimmen.

Richten sich deine Kurse eher an Anfänger oder an erfahrene Grillfans?
Beides. Die Basiskurse richten sich ganz bewusst an Einsteiger. Dort geht es um Grundlagen, also vom richtigen Anzünden, den richtigen Grundeinstellungen bis hin zu der Zubereitung von eher simplen Gerichten. Gleichzeitig gibt es Kurse für ambitionierte Griller, bei denen wir deutlich anspruchsvoller arbeiten, mit verschiedensten Techniken sowie komplexeren Gerichten, die sich aus den unterschiedlichsten Komponenten zusammensetzen. Da geht es dann wirklich um höhere Grillkunst für Genießer, wie z.B. bei eurem Fire & Finesse Kurs im September.

Stehst du bei deinen Kursen allein am Grill oder arbeitest du mit anderen BBQ-Profis zusammen?
Die Kurse leite ich komplett allein. Bevor allerdings ein Gericht auf den Kursplan kommt, wird es ausgiebig getestet. Dafür lade ich Freunde, Familie oder Bekannte aus der Grillszene ein. Freiwillige Testesser finden sich meist schnell und dieses ehrliche Feedback ist mir enorm wichtig, um immer besser zu werden.

Was macht dir an deiner Arbeit am meisten Freude?
Ganz klar der Kontakt zu den Menschen. Man lernt unglaublich viele unterschiedliche Persönlichkeiten kennen. Gemeinsam zu grillen und anschließend zusammen zu essen, ist

Mein Motto lautet: Learning by burning. Es darf ruhig auch mal etwas schiefgehen.

genau das, was diese Arbeit so besonders macht. Auch wenn es viele Komponenten sind, die ein Grillevent am Ende ausmachen, geht es für mich vor allem um Gemeinschaft.

Hast du ein Lieblingsgericht, das du in deinen Kursen besonders gerne zeigst?
Absolut: Bulgogi. Das ist ein traditionelles Gericht aus Südkorea, das ursprünglich mit mariniertem Rindfleisch zubereitet wird. Die Marinade aus Sojasauce, Knoblauch, Sesamöl, Zucker und geriebener asiatischer Birne sorgt für einen ganz besonderen Geschmack. Kennengelernt habe ich Bulgogi in einem koreanischen Restaurant in Hamburg. Ich war sofort begeistert und habe mich intensiv damit beschäftigt. Das Schöne daran: Das Gericht lässt sich problemlos vegetarisch, vegan oder mit verschiedenen Fleischsorten zubereiten.

Was ist dir bei deinen Grillkursen besonders wichtig?
Dass die Teilnehmer wirklich Bock darauf haben, selbst aktiv zu werden. Ich möchte niemandem einfach etwas vormachen, sondern alle Schritt für Schritt einbeziehen. Nur so kann ich meine Begeisterung für das Grillen weitergeben.

Woher nimmst du immer wieder neue Ideen für deine Kurse?
Ganz viel Inspiration bekomme ich beim Essen in Restaurants oder auf Veranstaltungen. Ich begeistere mich zum Beispiel sehr für Fine Dining und überlege oft, wie sich solche Ideen auf den Grill übertragen lassen. Gleichzeitig entstehen viele neue Konzepte auch im Austausch mit meinen Teilnehmern. Das ist eine gute Mischung aus eigenen Eindrücken und den Wünschen meiner Kunden.

Gibt es jemanden aus der BBQ-Szene, der dich besonders inspiriert?
Ein einzelnes Vorbild habe ich nicht. Im Bereich Fleisch finde ich Persönlichkeiten wie Lucki Maurer sehr spannend. Insgesamt versuche ich aber, mich überall inspirieren zu lassen und Gerichte nicht einfach zu kopieren, sondern immer meinen eigenen Touch mit einzubringen.

Welche Trends beobachtest du aktuell beim Grillen?
Mehr Kochen als nur Grillen: die Leute adaptieren das Kochen immer stärker auf den Grill. Moderne Grills sind längst viel mehr als Geräte für Steak und Bratwurst. Der Trend entwickelt sich immer stärker zur Outdoorküche und den Markt sehe ich auch in Zukunft weiterhin wachsen. Plattformen wie Instagram zeigen, was heute alles möglich ist, und sorgen für viele neue Ideen.

Welchen Grill-Mythos würdest du gerne aus der Welt schaffen?
Die ewige Diskussion darüber, ob ein Steak vor oder nach dem Grillen gesalzen werden sollte. Diese Frage höre ich ständig. Dabei gibt es kein allgemeingültiges Richtig oder Falsch. Vieles ist einfach Geschmackssache und am Ende führen verschiedene Wege zu einem perfekten Steak.

Gibt es einen Rat, den du Grillanfängern gerne mit auf den Weg gibst?
Mein Motto lautet: Learning by burning. Es darf ruhig auch mal etwas schiefgehen. Wichtig ist, den eigenen Grill kennenzulernen: Temperaturen richtig einzuschätzen, den Garprozess zu verstehen und ein Gefühl für das Zeitmanagement zu entwickeln. Das ist alles eine Sache der Erfahrung.

Was gehört für dich zu einem perfekten Grillabend?
An erster Stelle steht gute Gesellschaft. Außerdem hochwertige Zutaten, denn selbst der beste Grill kann schlechte Produkte nicht besser machen. Und wenn ich mir noch etwas wünschen darf, dann einen guten trockenen Weißwein, am liebsten einen Riesling.

Wenn du zurückblickst: Welcher Moment war bisher der wichtigste in deiner Grilllaufbahn?
Der erste Promotion-Einsatz für einen Grillhersteller. Das war der Moment, in dem alles ins Rollen kam. Im Laufe der Zeit habe ich mich besonders auf Kamado-Grills spezialisiert und mir damit einen Namen gemacht. Diese Keramikgrills sind unglaublich vielseitig, können dank ihrer dicken Keramikwände extrem gut Hitze speichern und sind ein absoluter Allrounder für den Garten.

Welchen Rat gibst du Menschen, die ähnlich wie du, ihr Hobby zum Beruf machen möchten?
Durchhaltevermögen ist das Wichtigste. Man merkt aber meist schon nach ein oder zwei Jahren, ob man diesen Weg wirklich gehen möchte. Außerdem sollte man sich möglichst breit aufstellen, offen für neue Ideen bleiben und natürlich für das brennen, was man da tut.

Zum Abschluss: Wo siehst du dich in zehn Jahren?
So weit plane ich ehrlich gesagt gar nicht. Ich lasse vieles auf mich zukommen – meistens entwickelt sich ohnehin alles anders als gedacht. Ein Ziel habe ich aber: Ich möchte den Bereich Catering in den kommenden Jahren weiter ausbauen.

www.instagram.com/art_of_taste_by_martin

N&M TERMINE

Workshops, Kurse & mehr



AUGUST

Freitag 21.08.2026
Smoky Lip - BBQ Basic

Samstag 22.08.2026
Smoky Lip - BBQ Classic

Donnerstag 27.08.2026
Sauerländer BBCrew - Steak & Burger

Freitag 28.08.2026
Sauerländer BBCrew - Männerabend

SEPTEMBER

Dienstag 08.09.2026
Vom Reis zum Röllchen - Sushi Kochkurs

Dionnerstag 10.09.2026
After Work Grillkurs

Donnerstag 17.09.2026
Kitchen Club - Italienischer Abend

Freitag 25.09.2026
Martin Cizman - Feuer, Fleisch & Bier

Samstag 26.09.2026
Fire & Finesse - Grillkunst für ambitionierte Genießer

Dienstag 29.09.2026
Italienischer Kochabend

OKTOBER

Donnerstag 01.10.2026
After Work Grillkurs

Dienstag 06.10.2026
Doppelkopf mit Schaumkrone

Donnerstag 08.10.2026
Pub Quiz Night mit Lukas Aumann

Freitag 09.10.2026
Smoky Lip - BBQ Classic

Samstag 10.10.2026
Smoky Lip - BBQ Basic

Dienstag 15.10.2026
Music & Paint - Backstreet Boys & 2000s

Mittwoch 16.10.2026
Sauerländer BBCrew - Petromax Kurs

Donnerstag 17.10.2026
Sauerländer BBCrew - Steak & Burger

Donnerstag 17.10.2026
Bier selbst gebraut - Öffentlicher Braukurs

Buche jetzt dein Erlebnis

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

Samstag 19.10.2026
Spuk & Spaß - Halloween-Basteln für kleine Kreative

Dienstag 22.10.2026
Sauerländer BBCrew - Oktoberfest

Mittwoch 23.10.2026
Sauerländer BBCrew - Wikinger Abend

NOVEMBER

Sonntag 01.11.2026
Wild & Genuss - Der Zerlegekurs

Mittwoch 11.11.2026
Süße Kreationen - Pralinenworkshop

Freitag 13.11.2026
Sauerländer BBCrew - Steak & Burger

Samstag 14.11.2026
Sauerländer BBCrew - Männerabend

Freitag 20.11.2026
Martin Cizman - Wintergrillen

Samstag 21.11.2026
Martin Cizman - Feuer, Fleisch & Bier

Mittwoch 25.11.2026
Süße Kreationen - Pralinenworkshop

Montag 30.11.2026
Lebkuchenhaus verzieren - Kreativspaß für Kids



DEZEMBER

Samstag 05.12.2026
Sauerländer BBCrew - Dutch Oven

Sonntag 06.12.2026
Sauerländer BBCrew - Petromax Kurs

HEIMAT AUS DER DOSE

n&m Genuss

Ab sofort erhältlich im n&m Genuss Quartier in Vechta und Essen (Oldb.).



N&M REZEPTE

So lecker schmeckt der Sommer



„Blackened" Welsfilet mit Koriander-Limetten Butter

Zutaten (4-6 Personen)

Für den Wels
4–6 Welsfilets à 170–225 g, ohne Haut
12 EL „Every Beer You Take!" von Rock n' Rubs
3 EL Öl
6 Limettenspalten zum Garnieren

Für die Koriander-Limetten-Butter
130 g Butter
3 TL Knoblauch, gehackt
Saft von 1½ Limetten
1 EL frischer Koriander, gehackt

Zubereitung

Koriander-Limetten-Butter
Die Butter in eine kleine Schüssel geben und für 10–15 Sekunden in der Mikrowelle leicht erwärmen. Sie sollte weich werden, aber nicht schmelzen.
Knoblauch, Koriander und Limettensaft hinzufügen und alles mit einer Gabel gut vermengen.
Die Buttermasse auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und fest einwickeln. Für mindestens 5 Minuten in den Kühlschrank legen und anschließend beiseitestellen.

Welsfilet
Die Welsfilets rundum großzügig mit der Gewürzmischung würzen, bis sie vollständig bedeckt sind. Pro Filet werden etwa 2 EL Gewürz verwendet.

Welsfilet ist das Filet vom Wels (auch Waller) – dem größten Süßwasserfisch Europas. Es eignet sich wegen seines festen Fleisches sehr gut für die Pfanne. Gerade die milde Geschmacksnote macht ihn besonders für „Fischneulinge" interessant.

1 EL Öl in einer gusseisernen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Filets je nach Dicke etwa 5–6 Minuten pro Seite anbraten und einmal wenden.
Das typische „Blackened"-Aroma entsteht durch die starke Röstung der Gewürze. Die Oberfläche darf daher sehr dunkel werden, ohne tatsächlich zu verbrennen.
Die Filets mit einer Scheibe Koriander-Limetten-Butter servieren und mit einer Limettenspalte garnieren.
Tipp: Dazu passt Cajun Rice hervorragend als Beilage.



Cajun Rice

Zutaten (4-6 Personen)

400 g Chorizo, in Scheiben geschnitten
1 kleine Zwiebel, gehackt
2 Stangen Staudensellerie, in Scheiben geschnitten
1 kleine grüne Paprika, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 TL frischer Thymian oder 1 TL getrockneter Thymian
225 g Langkornreis
230 ml Hühnerbrühe
200 g gefrorene Okraschoten, in Scheiben geschnitten und aufgetaut, alternativ eingelegte Okra
2 EL frische Petersilie, gehackt
4 EL „Caribbean Nights" von Rock n' Rubs
Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Eine große gusseiserne Pfanne bei hoher Hitze erhitzen. Die Chorizo darin etwa 2 Minuten knusprig anbraten und anschließend auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen.
Zwiebel, Sellerie und Paprika in die Pfanne geben und unter Rühren etwa 3 Minuten anbraten, bis das Gemüse weich wird und leicht bräunt. Knoblauch, Thymian, „Caribbean Nights" und ½ TL Pfeffer hinzufügen und gut verrühren. Anschließend den Reis dazugeben.
Hühnerbrühe und 240 ml Wasser zum Kochen bringen.
Die Okra unterrühren, die Hitze reduzieren und alles bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten köcheln lassen.
Die Pfanne vom Herd nehmen und den Reis weitere 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Zum Schluss die Petersilie unterheben und den Reis mit einer Gabel auflockern. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Kräuter Coleslaw

Zutaten (ca. 10 Personen)

1 Kopf Weißkohl
1 Möhre
1 mittelgroße Zwiebel
1 EL Zucker
5 EL „Frischer Sommer-Dip" von Rock n' Rubs
3 TL Pfeffer
350 g Mayonnaise
100 g Remoulade
180 ml Buttermilch
etwas saure Sahne
1½ EL Weißweinessig
3 EL Zitronensaft
1 Handvoll Petersilie, Dill und Schnittlauch, frisch und fein gehackt

Zubereitung

Zuerst den Weißkohl, die Möhre und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Am besten mit einem Gemüsehobel oder einer Küchenmaschine. Aus den restlichen Zutaten das Dressing herstellen und gründlich mit dem Gemüse vermischen. Anschließend einige Stunden durchziehen lassen. Am besten über Nacht ziehen lassen.

Der Name Coleslaw stammt vom niederländischen koolsla („Kohl-Salat").

MITMACHEN

Das n&m Genuss Worträtsel

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



1. Was macht ein gutes Bier laut Biersommelier Helge Cordes aus?

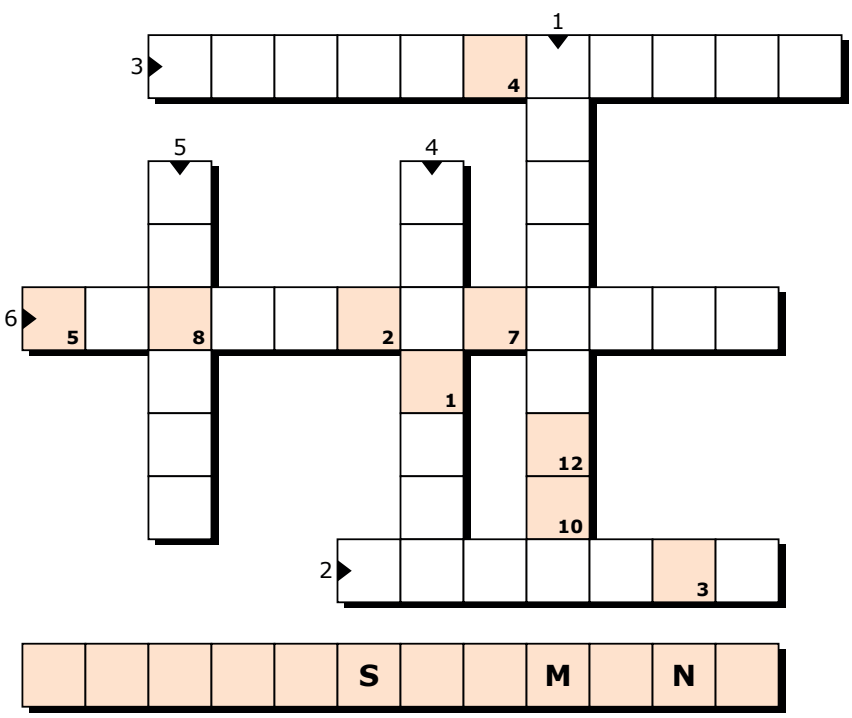
2. Welche Zitrusfrucht verleiht dem alkoholfreien Drink von Windspiel seine Frische?

3. Wie heißt der erste alkoholfreie Essensbegleiter von Jörg Geiger?

4. Wie heißt das traditionelle Gericht aus Südkorea, das Martin Cizman besonders gerne zeigt?

5. Wie viele Tage können Petromax-Kühlboxen Lebensmittel ohne Strom kühl halten?

6. Für welches regionale Fest wurde ein eigenes Bier in Dosen entwickelt?



Das Lösungswort lautet:

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 01.08.2026 bis zum 15.09.2026 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 15.09.2026 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: Juli 2026.