

roadsmoker.de

gesmoked schmeckt's einfach besser!

PRESSEMITTEILUNG

roadsmoker.de – BBQ-Erlebnis auf Rädern für die etwas andere Feier

Sulzemoos – Dezember 2014. Während andere von Weihnachtsfeier zu Weihnachtsfeier eilen wird in der Werkstatt des gelernten Schlossers Hans „Hax“ Dinkl hart gearbeitet. Dort, wo schon so manches kuriose Werk seinen Anfang nahm, türmen sich haufenweise Bleche, Schrauben und unzählige Meter Schweißdraht. Mittendrin arbeiten, neben dem Eigentümer selbst, Martin Sedlmeir und Florian Bräutigam in den letzten Zügen an ihrem Projekt. Ihrem Traum. Dem roadsmoker.



Unzählige Stunden haben die drei bis dato bereits in den Bau des Räucherofens investiert. Angefangen hat dabei alles ein paar Monate zuvor, als Bräutigam im Internet per Zufall auf ein ähnliches Gerät auf Rädern stieß und in ihm die Idee reifte, selbst eines zu bauen. Spontan kontaktierte dieser daraufhin seinen Kumpel Martin, der zu dieser Zeit schon etliche Grills Marke Eigenbau produziert hatte und somit geradezu prädestiniert für dieses einzigartige Projekt war. Große Überzeugungsarbeit musste nicht geleistet werden und schon bald begannen beide mit der Planung des Smokers.

Nun, fast zwei Jahre später, kommt das Geschäft mit dem roadsmoker sprichwörtlich richtig ins Rollen. Seitdem den beiden Gründern Marketingexperte Michael Stuber auf seinem Fachgebiet Hilfe anbot und u.a. Website sowie Visitenkarte und Flyer gestaltete, werden immer mehr potenzielle Kunden und vor allem Unternehmen auf die Caterer aufmerksam.

Das Hauptaugenmerk von roadsmoker.de liegt dabei natürlich auf den Fleischspezialitäten, insbesondere bei Pulled Pork und Spareribs, die mit hausgemachten Rubs und Marinaden für bis zu 10 Stunden in der Räucherammer des rollenden Ofens mittels indirekter Hitze gegart werden. „Die lange schonende Garung ist auch der Grund, warum sich z.B. die Ripperl komplett vom Knochen lösen“, weiß Bräutigam. Doch nicht nur der Garprozess selbst ist dafür verantwortlich. Die Jungs legen ebenso großen Wert auf die Qualität des Fleisches, denn „verwendet wird ausschließlich Fleischgut aus der Region“, fügt Sedlmeir an.

Zusammen mit Kilian Schuster, dem vierten Mann im Bunde, reisen die Jungs mittlerweile zu den unterschiedlichsten Events und stillen den Hunger der Feiernden auf Geburtstagen, Hochzeiten oder Firmenevents wie Weihnachtsfeiern. Dabei bietet roadsmoker.de nicht nur ihr Standardrepertoire an, sondern nimmt sich auch individuellen Wünschen der Kunden an. „Wir sollten auf einer Hochzeit

smoken und da die Braut Vegetarierin war, boten wir zusätzlich zum Fleisch Garnelenspieße und Pflaume im Speckmantel an. Wichtig ist uns, dass alle Gäste zufrieden gestellt werden.“, erzählt Schuster.

Doch nicht nur essenstechnisch ist der Smoker eine Attraktion für jede Party. „Es ist schon ein beeindruckender Anblick, wenn die Jungs mit ihrem selbstgebauten Smoker um die Ecke gebogen kommen und so richtig loslegen“, berichtet ein Gast einer Geburtstagsfeier. Kein Wunder, denn eben jener Räucherofen ist auf einem Autoanhänger montiert, hat eine Länge von 3,70 Meter und die Kammern sowie der Turm einen Durchmesser von 60x60 cm bei einem stattlichen Gesamtgewicht von 366kg.

Getreu dem Motto „gut Ding will Weile haben“ geht es bei einem Auftrag bereits in den Morgenstunden in Richtung Partylocation, damit am Abend serviert werden kann. „Smoken ist eben nicht nur Grillen, bei dem Fleisch und Würstl in wenigen Minuten über offener Flamme gebraten werden. Wir müssen den ganzen Tag über auf verschiedenste Faktoren achten, wie z.B. auf eine gleichmäßige Temperatur in den Kammern. Nur so wird das Fleisch butterweich und fällt förmlich auseinander“, erklärt Bräutigam und ergänzt mit einem Lächeln „gesmoked schmeckt's einfach besser!“.

Wem nun das Wasser im Munde zusammenläuft und auch einmal dieses außergewöhnliche BBQ-Catering zu sich in den heimischen Garten holen möchte, der sollte sich rechtzeitig beim roadsmoker Team melden, denn es ist bald wieder Dezember und wer weiß, ob die Jungs nicht dieses Mal selbst von Weihnachtsfeier zu Weihnachtsfeier eilen – vielleicht nicht privat aber dennoch mit mindestens genauso viel Freude.

PRESSEKONTAKT

Michael Stuber: 0170 / 810 62 37
info@roadsmoker.de
www.roadsmoker.de

Foto Credit: roadsmoker.de