



›YouTube Sommertrend 2017‹ Schokolade – die neue Lieblingszutat der Grill-Influencer

Berlin, August 2017 – Auf Koch- und Food-Blogs sind Rezepte mit Schokolade kaum noch wegzudenken. Leckere Schokoladenrezepte für den Sommer sind dabei aber immer noch die Ausnahme. Das hat die Berliner Schokoladen-Manufaktur Rausch diesen Sommer geändert und mit bekannten Grill-YouTubern den Food-Trend neu interpretiert. Ob helle oder dunkle Schokolade - nicht jede Sorte passt zu jedem Fleisch. Experimentieren ist hier wichtig, denn die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielfältig: von Soße über Marinade bis hin zur Füllung - beim Grillen mit Schokolade können vielseitige Genuss-Kreationen entstehen.

Grill-Videos auf YouTube sind längst zum Trend geworden und werden ganzjährig angesehen. Auch die Zahlen sprechen deutlich für die Online-Griller: So kommen die Top Stars unter den Grillmeistern auf bis zu 120.000 Klicks pro Video. Die Erklärung hierfür liegt auf der Hand - jeder möchte das perfekte Steak oder die beste Bratwurst zuhause nachgrillen können.

Das Rausch Schokoladenhaus hat sich nun erstmals mit drei Grill-Entrepreneuren zusammengetan und Rezepte entwickelt, die nicht nur den Fleischgeschmack hervorheben, sondern auch die besondere Qualität der Edelkacao-Schokoladen aus der Schokoladen-Manufaktur in den Fokus stellen. Mit dabei sind die SizzleBrothers, bestehend aus den Brüdern Johannes und Julian, die seit zwei Jahren wöchentlich neue Rezepte, Anleitungen und Tests rund um das Thema Grillen veröffentlichen. Die beiden Hannoveraner konnten für ihre mit Leidenschaft produzierten Grill-Videos seit 2015 über 3,25 Millionen Aufrufe verzeichnen. Genauso spannend geht es bei Danijel von RedStyle Cooking und Jörn von BBQ Rheinhessen zu.

Die Influencer grillen mit Rausch Schokoladen in verschiedenen Edelbitter-Stufen: Trinidad 80%, Peru 60% und mit Cocoa Balls zum Reiben. Auch rohe, unbehandelte Kakaobohnen-Stückchen, sogenannte Kakaonibs, kommen zum Einsatz. Vollmilchschokolade ist weniger geeignet, da sie zu süß und zuckerlastig ist. Die Ergebnisse der Grill-Influencer können sich sehen lassen, wie zum Beispiel das Flank Steak mit Kakaorub und Schoko-Limetten-Crunch:

Sizzle Brothers <https://www.youtube.com/watch?v=R-TFF6ET-m4>
Redstyle Cooking <https://www.youtube.com/watch?v=VBm6CtyEU2s>
BBQ Rheinhessen <https://www.youtube.com/watch?v=6SHQgGBnDUo>

"Das Thema "Grillen mit Schokolade" war für uns absolutes Neuland. Aber es hat dem gesamten Team unglaublichen Spaß gemacht, mit unseren Produkten in diesem Kontext zu experimentieren und neue, spannende Geschmackserlebnisse auf den Grill zu zaubern. Ein Projekt, das wir sicherlich auch in Zukunft fortführen und unterstützen werden", so Robert Rausch, Geschäftsführer der Rausch GmbH.

Für den perfekten Grill-Genuss empfiehlt Rausch das Fleisch von Premium-Fleischanbieter Don Carne, das bei den Grill-Kreationen verwendet wurde.



Über Rausch

Seit 1918 bereitet Rausch exzellente Schokoladenprodukte aus reinen Zutaten und nach höchsten Qualitätsmaßstäben. Das Berliner Familienunternehmen ist heute in fünfter Generation treuen und internationalen Kunden mit höchsten Ansprüchen verpflichtet, die sich mit Rausch die Welt der Edelkakaos-Schokoladen immer wieder neu erschließen können.

Seine Edelkakaos bezieht Rausch seit Ende der 90er Jahre direkt von den Plantagen in den Herkunftsregionen: eine ideelle und ökonomische Entscheidung für höchste Qualität. Aus reinen Edelkakaos sortentypische Schokoladen herzustellen, erfordert absolute Hingabe von Anfang an.

Links

<https://www.rausch.de/>

<https://www.facebook.com/rauschberlin>

Pressekontakt

Stefan Rombach
PR und Kommunikation

Rausch GmbH
Wolframstraße 95/96
12105 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 75788-2451
Mobil: +49 (0) 170 761 36 36
Fax: +49 (0) 30 72006184401

Mail: SRombach@rausch.de