



Mit der Grill Nerd Akademie haben Michel Kremer (links) und Thomas Claßen (rechts) den Ratskeller in Giesenkirchen um eine weitere Attraktion reicher gemacht.

## Gut bürgerliche Gastlichkeit trifft die Grill Nerd Akademie

Im Ratskeller Giesenkirchen realisieren Profi-Gastronom Michel Kremer und Marketing-Spezialist Thomas Claßen ausgefeilte kulinarische Konzepte für jeden Geschmack.

Seit über 100 Jahren steht der Ratskeller Giesenkirchen für gut bürgerliche Küche, traditionelle Gasthausatmosphäre und modernes Wohlfühlambiente. Michel Kremer, Gastronom aus Leidenschaft und Besitzer des Beecker Brauhauses sowie des Stainer's in Mönchengladbach, hat den Ratskeller im Januar 2015 übernommen und diese Tradition in neuem Glanz fortgeführt.

Dabei setzt er nicht nur auf rustikale Köstlichkeiten, gutes Bier und erlesene Weine. Mit einem innovativen Eventkonzept rund um den renovierten Festsaal des Ratskellers bietet er den Bürgern der Region mehr Platz für individuelle Veranstaltungen für die örtlichen Vereine, Stammtische, Familienfeiern oder gemeinsam die Bundesliga erleben – mit gut bürgerlicher Küche und professionellem Service haben Kremer und sein Team den Ratskeller zum neuen Zentrum für Giesenkirchen und seine Gäste aufleben lassen.

„Insbesondere mit unserem Eventkonzept wollen wir nicht nur Giesenkirchen, sondern der gesamten Region ein neues Highlight bieten“, sagt Michel Kremer. „Unser neuer multifunktionaler Veranstaltungs-



Wer kulinarischen Genuss mit attraktiver Event-Beilage sucht, ist im Giesenkirchener Ratskeller immer an der richtigen Adresse.

raum bietet Platz für 500 Personen und ist das perfekte Parkett für Hochzeiten, Firmenfeiern und Live-Events.“ Bereits im Oktober hatte der Ratskeller zur großen Musik-Fete mit einer der besten Coverbands der Region geladen. Während die Musiker von „Just:is“ mit ihren Rock- und Pop-Klassikern die Bühne des Festsaaals zum Be-

ben brachten, sorgte das Ratskeller-Team bei den Gästen für jede Menge Appetit mit allerfeinster Küche in gutbürgerlicher Machart. Das jüngste Event fand am 23. Dezember statt. Pünktlich vor Weihnachten haben die Liveband Sunny mit den Special Guests Francis Norman & Jo Schwarz mit hausgemachtem Jazz das Rats-

### Kontakt

**Adresse:** Ratskeller, Konstaninstraße 223, 41238 MG-Giesenkirchen  
**Telefon:** 02166/134 3240  
**Öffnungszeiten:** dienstags bis samstags von 17 Uhr 23 Uhr, sonntags von 17 bis 22 Uhr, montags ist Ruhetag  
**Internet:** [www.ratskeller-giesenkirchen.de](http://www.ratskeller-giesenkirchen.de)  
[www.grill-nerd-akademie.de](http://www.grill-nerd-akademie.de)

keller-Publikum begeistert. Und auch für 2016 ist der Event-Kalender des Ratskellers schon gut gefüllt. Zumal Michel Kremer im neuen Jahr den Ratskeller um ein innovatives kulinarisches Konzept bereichert, das er gemeinsam mit Thomas Claßen aus Mönchengladbach realisiert. Die Grill Nerd Akademie zieht mit ihren speziellen Grill-Kursen in den Festsaal ein und bietet dann ab Februar als fester Bestandteil der Location ausgefeilte BBQ-Erlebnisse und alles, was das Hobby- und Profi-Griller Herz begehrt.

## Erste Grill-Kurse starten im Februar

„Mit der Grill Nerd Akademie bringen wir zusammen was zusammen gehört: professionelle Grillprodukte, Grill Koryphäen aus den deutschen Internet Food-Blogs, leidenschaftliche Hobby-Griller und Kochfans vom Niederrhein“, erläutert Thomas Claßen, der die Marke GRILL NERD als eingetragenes Markenzeichen ins Leben gerufen hat, das neue Konzept. „Grillen“, so Claßen weiter, „ist mehr als Nahrungsaufnahme im Sommer. Grillen hat heute Kultstatus und das zwölf Monate im Jahr.“ Die Grill-Szene wächst stetig und vereint vor al-

lem in Internetblogs und Sozialen Netzwerken eine riesige Fan-Schar rund um Marken, aber auch Personen. Stars der Szene sind bekannte Food-Blogger, darunter auch ein World Barbecue Champion sowie BBQ Juroren. Sie alle werden ihr Können in der Grill Nerd Akademie im Ratskeller unter Beweis stellen.

„Die Blogger sind die Grill-Instruktoren der Akademie, die Grill Nerds eben, die mit Leidenschaft ihren Grill befeuern und wissen, wovon sie reden“, erläuterte Thomas Claßen das

### Grillen hat heute Kultstatus, und das zwölf Monate im Jahr

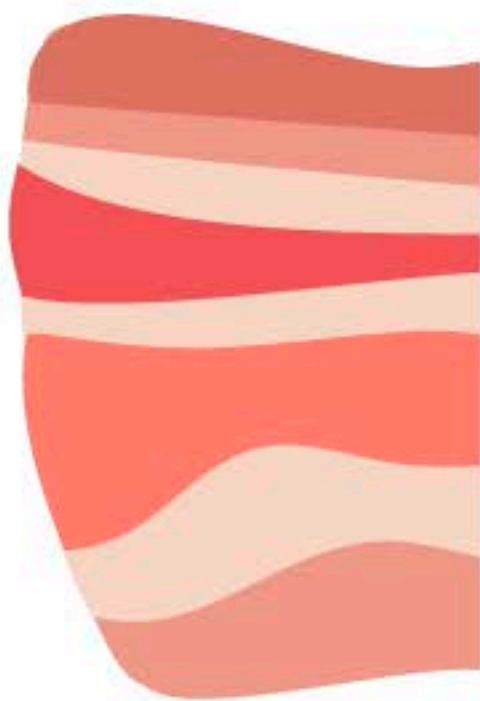
Konzept des neuen Genießer-Angebotes. „Und im Ratskeller sollen die Kursteilnehmer von diesem Know-how profitieren und nützliche Tipps und Tricks für das eigene Grillerlebnis mit nach Hause nehmen“. Los geht's schon am 4. Februar. Dann starten die ersten Kurse mit den Grill-Koryphäen Don Caruso BBQ und Redmountain BBQ. Teilnehmerplätze können ab sofort zum Einführungspreis von 89 Euro gebucht werden, entweder vor Ort im Ratskeller oder unter [www.grill-nerd-akademie.de](http://www.grill-nerd-akademie.de) beziehungsweise unter [www.facebook.com/grillnerdakademie/events](http://www.facebook.com/grillnerdakademie/events). „Die Grill Nerd Akademie ist ein völ-

lig neuartiges Konzept, welches jedoch wunderbar zum Ratskeller passt“, sagt Michel Kremer. „Im Gegensatz zu Kursen bekannter Grill-Marken wollen wir nicht nur eine Marke vorführen, sondern Spaß am Grillen sowie praktisches Wissen vermitteln. Und natürlich nerdige Grill-Techniken, mit denen

unsere Kursteilnehmer bei der nächsten Grillparty die Barbecue-Könige sind. Wir hoffen, dass wir auf diese Weise Giesenkirchen und die Region Niederrhein um ein weiteres kulinarisches Event bereichern und freuen uns schon sehr auf die ersten Kursteilnehmer“, so Michel Kremer.



Jetzt anmelden: Die ersten Kurse der Grill Nerd Akademie starten bereits Anfang Februar.



# BACON

## ZUM STEAK

Burger, Fleisch und Männerkram.

[BLOG](#)

[BURGERLÄDEN](#) ▾

[FLEISCHQUELLEN](#) ▾

[KONTAKT](#)

[ÜBER MICH](#)

[HOME](#) » [NOM NOM...](#) » [GRILL NERD AKADEMIE ERÖFFNUNGSPARTY](#)

## Grill Nerd Akademie Eröffnungsparty

NOM NOM... ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS...

Am 24. Februar 2016



Suche ...

[BACONZUMSTEAK.DE AUF FACEBOOK](#)

KATEGORIEN:

Kategorie auswählen

SCHLAGWÖRTER

#BBQBuddies   BACKEN   BACKOFEN  
BACON   BBQ   BEEF   BIER   BLOG  
BRISKET   BURGER   BURGERKARTE  
BURGERLISTE   CRAFTBIER   DIE FETTE KUH  
DON CARUSO BBQ   EVENT   FLEISCH  
GOURMETFLEISCH.DE   GRILL   KOCHEN



In Mönchengladbach hat endlich die Grill Nerd Akademie geöffnet, und mit Camillo von DonCaruso BBQ und Sascha von Redmountain BBQ sind auch zwei #bloggingBBQbuddies als Grillmeister vertreten.

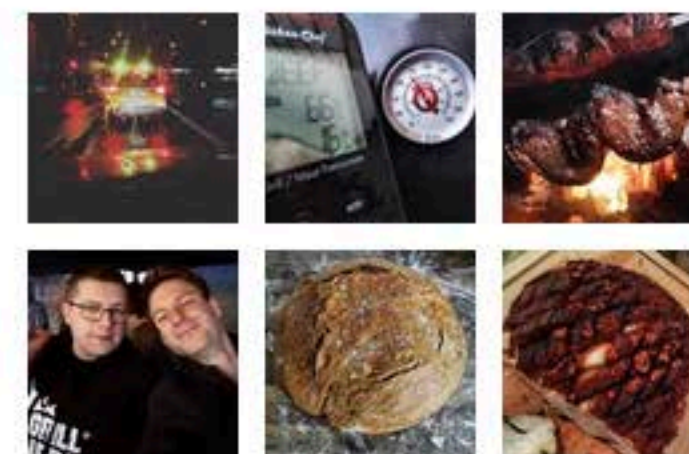
## Im Gasträum der Grill Nerd Akademie

Bei der Eröffnung der Grill Nerd Akademie waren über 70 geladene Gäste im sehr hübsch eingerichteten Ratskeller in Giesenkirchen anwesend. Die Interessenten kamen dabei aus allen Altersschichten: Spaß am Grillen zu haben ist also keine Frage des Alters! An den Tischen wurde gegessen, getrunken und über Fleisch philosophiert... der ein oder andere Grill Nerd war also schonmal mit dabei! 😊



**@baconzumsteak**

Burger, Fleisch und Männerkram.



Mehr anzeigen...

@baconzumsteak auf Instagram folgen



## The place to be: Der Grillspot

Im Innenhof rauchten dann die Grills, von denen über mehrere Stunden immer wieder kleine Happen zu den Gästen im Innenraum geschickt wurden. Mehrfach stellten sich Interessierte in den Regen und stellten Fragen zu den köstlichen Speisen, die von den Nerds der Akademie zubereitet wurden. Während der Begriff des „Nerds“ vor allem in den 80ern und 90ern eher negativ konnotiert war, hat sich die Deutung inzwischen verändert. „Nerds“ und „Geeks“ stehen heute für Menschen, die sich mit Leidenschaft einem bestimmten Thema widmen – Hier ist es der Grill, und die Nerds sind sogar Akademiker! 😊



## Die Nerds am Grill

Einer der drei Grillmeister der Grill Nerd Akademie ist Bastian von Fireschild BBQ, den viele auch von Niederrhein BBQ kennen. Er bediente den "Roaring Dragon" und zauberte asiatische Gerichte im Wok – In jedem Fall eins der optischen Highlights des Tages!

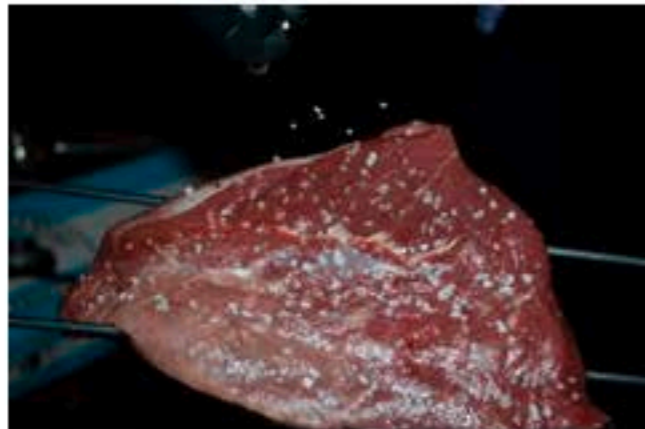


Daneben gesellte sich Sascha von Redmountain BBQ, der am großen Gasgrill vegetarische Mini-Burger zubereitete. Bestückt waren die Burger mit gegrillten Champignons, Käse und einer Frischkäsecreme... zwischendurch zierte auch etwas Bacon den ein oder anderen Burger. 😊





Einen Meter weiter kämpfte Grillweltmeister Camillo von DonCaruso BBQ am offenen Kugelgrill gegen Wind und Wetter. Von unten glühten Greek Fire-Briketts, oben trug das Wetter die Hitze sofort weg – Die Bedingungen trafen ihn wohl am härtesten. Dennoch gelangen ihm leckere Picanha vom Tramontina Churrasco-Spieß und Chorizo-Würste ohne Probleme.



Die Speisen waren ein leckerer Vorgeschmack auf die Grillkurse, die in der Grill Nerd Akademie angeboten werden. Mit starken Partnern wie DonMarcos BBQ, Greek Fire, Smokewood Deutschland, Tramontina, der Kohle-Manufaktur und yourbeef.de stimmt neben der langjährigen Erfahrung und Kompetenz der Grillmeister ebenso die Qualität der verwendeten Zutaten und Hilfsmittel. Auch wenn das Wetter nicht ganz mitgespielt hat, war es doch ein gelungener und sehr schöner Start für das fünfköpfige Team unter der organisatorischen Führung von Thomas Claßen und Michel Kremer.

Ich wünsche daher allen Besuchern und Beteiligten der Grill Nerd Akademie viel Spaß, Erfolg und gutes Wetter für die hoffentlich zahlreichen Grillkurse. 😊

**VERWENDETE TAGS:** burger, chorizo, don caruso bbq, don marcos bbq, fireschild bbq, grill nerd akademie, kohlemanufaktur, picanha, redmountain bbq, roaring dragon, vegetarisch

#### VORHERIGER ARTIKEL

[Krustenbrot aus dem Dutch Oven](#)

#### VIELLEICHT AUCH INTERESSANT...

---



[FLEISCH & CO...](#)

[NOM NOM...](#)

[RESTAURANTS...](#)

[REVIEWS...](#)

[Review: Die Fette Kuh in Köln](#)



[KOCHBUCH & CO...](#)

[NOM NOM...](#)

[Double Candy-Bacon-Cheeseburger mit Wagyu-Beef von OTTO-GOURMET](#)



[NOM NOM...](#)

[ÜBER DEN TELLERRAND](#)

[HINAUS...](#)

[Burger & Bier: Craftbiertasting in der fetten Kuh](#)