



## Steckbrief

**Name:** Christian Seibert

### **Ausbildung:**

*Ja, weder Koch noch sonstiges im Gastro- oder Lebensmittelbereich. Ich bin Handwerksmeister und seit kurzem Gruppenleiter in der Werkstatt für Behinderte Menschen.*

*Aber wie kommt man dann dazu eure Schürzen zu nutzen? Ganz einfach, ich betreibe einen Grill- und BBQ Blog. Unter der Adresse [www.westwood-bbq.de](http://www.westwood-bbq.de) findet ihr Themen und Rezepte rund ums Grillen. Die Schürze ist seitdem ich sie habe, ständiger Begleiter auf Events und Veranstaltungen.*

### **Ein Satz der mich und mein Leben beschreibt:**

*Einfach machen.*

### **Hier bzw. hieran arbeite ich gerade:**

*An meinem Blog gibt es immer was zu tun. Aktuell, bzw. schon seit ein paar Monaten das Thema mit dem „Kamado“ grillen ganz oben auf der Liste.*

### **Lieblingsgericht:**

*Chicken Wings in allen Varianten.*

### **Lieblingszutat:**

*Salzflocken und fermentierter Pfeffer*

### **Darauf verzichte ich bewusst:**

*Man versucht halt so gut wie es geht auf Geschmacksverstärker zu verzichten und alles was in dem Zusammenhang steht.*

### **Das bedeutet Bio und Nachhaltigkeit für mich:**

*Für mich als Griller bedeutet das „lieber weniger und dafür gutes Fleisch“ zu grillen.*

### **Das denke ich über fair produzierte Textilien:**

*Ich finde es wichtig, dass auch in Ländern außerhalb Deutschlands faire Löhne für die Arbeit gezahlt werden und das vernünftig mit dem Personal umgegangen wird.*

### **Wichtigstes Küchenutensil:**

*Thermapen 😊*

### **Meine Devise / Philosophie:**

*Mach worauf du Lust hast aber nachhaltig und fair sollte es sein.*