

# Elli Oil

Brennstoffe und Landhandel

GmbH



## Grillt was vor dem Anpfiff!

*Das Leckere gehört ins Runde und das Runde ins Eckige*

Als die Menschen zum ersten Mal ihr Fleisch nicht mehr roh aßen, grillten sie es. Sie nutzten das Feuer schon vor 790.000 Jahren – sofern es ihnen gelang, wildes Feuer zu zähmen. Vor ungefähr 32.000 Jahren entdeckten sie, wie man Feuer selber macht, und von da an stand dem gepflegten Vergnügen nichts mehr im Weg. Das Fleisch wurde an Stöcken über das Feuer gehalten. Die ersten Roste zum Grillen gab es in Südamerika. Sie bestanden aus Holz und wurden mit Wasser getränkt, bevor man sie über das Feuer legte. Die ersten Roste aus Metall entwickelten im 4. Jahrhundert nach Christus die Römer.

Der erste Kugelgrill jedoch kam aus Amerika. Im Jahr 1952 montierte George Stephen die Unterseiten zweier Bojen aneinander und schuf so eine neue Freiheit: Die Amerikaner, die sich bisher um Ziegelsteingrills gescharrt hatten, waren plötzlich beim Grillen mobil und unabhängig vom Wetter. Der Kugelgrill wurde ein Riesenerfolg und ist heute auch in Europa sehr beliebt. Wir haben die kugelrunden Grills + Kohle wieder für euch im Angebot.

### Public Barbecue: beam me up

Warum das gemeinsame Fußball-Gucken nicht mal mit dem gemeinsamen Grillen verbinden? Entweder eins nach dem anderen, oder ihr benutzt einen Beamer. Der sollte, da es ja draußen noch nicht dunkel ist, ziemlich lichtstark sein. Mindestens 500 Lumen pro Quadratmeter sind zu empfehlen. Für ein 4 Quadratmeter großes Bild also 2.000 Lumen. So ein Beamer ist im einschlägigen Handel schon ab rund 150 Euro zu haben. Und vielleicht legt ihr ja zusammen.

### So geht's gut los

Die ersten Spiele mit deutscher Beteiligung finden am 12. und 16. Juni statt. Erst gegen die Ukraine, dann gegen Polen, immer um 21 Uhr. Da bleibt schön Zeit, sich vorher etwas auf den Grill zu legen. Dazu: marinierte Kartoffeln. Das Rezept findet ihr in diesem treibstoff.



Grillpack\*

nur **19,50** €

### \* Rundes Ding!

Grillpack für nur 19,50 Euro  
Kugelgrill plus 3 kg Grillkohle  
Nur vom 04. bis 11. Juni 2016,  
so lange der Vorrat reicht.

# treibstoff

Elli Oil

Mai\_2016

## London, New York, Singapur? Peine!



Der Dienstwagen von Bernd Trost

Bis in den Frühling sah es so aus, als würde Öl immer billiger und billiger werden. Seit 2012 sind die Preise gefallen. Im April stiegen sie plötzlich. Doch wird das so weitergehen? Und was könnt ihr tun? Zuerst einmal könnt ihr euch über die aktuellen Preise freuen. Und dann über den Service von Elli Oil. Wir bieten euch zum Beispiel ein Heizölkonto an. Damit bezahlt ihr euer Heizöl

monatlich, anstatt alles auf einmal zu berapen. Sollten auf den Ölmärkten der Welt die Preise dann doch wieder in die Höhe gehen, erwischt es euch in Peine nicht zu arg. Außerdem beliefern wir euch zuverlässig und pünktlich und immer mit schönen Grüßen aus der Nachbarschaft. Den Mann, der den Tanklaster fährt, könnt ihr hier gleich kennenlernen.



Moin, moin!

Ich bin's: Bernd Trost. Ich fahre bei Elli Oil das Heizöl aus und bin sozusagen der Kundenservice in Person. Angefangen habe ich im letzten Dezember. Das ist zwar erst ein paar Monate her, aber ich habe schon viele von euch ganz gut kennen gelernt. Und sie mich. Mich darf man nämlich immer ansprechen, wenn es mal irgendwo klemmt bei der Technik. Die Tankanlage macht nicht recht, was sie soll? Oder entspricht hier und da nicht hundertprozentig den gesetzlichen Bestimmungen? Ruhe bewahren, mit geübtem Auge gucken, da entpuppt sich so mancher Fehler als Kleinigkeit. Dazu passt mein Name doch ganz gut. Also bis bald!

Bernd Trost

Rezept  
Tipp

## Runder als Salat: marinierte Kartoffeln

Reicht für 6 Portionen – je nachdem, wie viel Hunger ihr habt.

1 kg	kleine neue Kartoffeln
1/2 TL	Salz
1	unbehandelte Zitrone
150 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Essig, am liebsten gereifter Sherry-Essig
50 ml	Olivenöl, nehmt ein gutes
5 Zehen	Knoblauch
1 Bund	glatte Petersilie
	frisch gemahlener Pfeffer



Kartoffeln waschen, in Salzwasser bissfest kochen, bisschen abkühlen lassen und pellen. Dann stecht ihr in jede Kartoffel ein paar mal mit der Gabel.

Die Marinade geht so: Ihr mischt Gemüsebrühe, Essig und Olivenöl, mit Knoblauch, Petersilie, der abgeriebenen Schale und dem

Saft der Zitrone. Kartoffeln in eine flache Form legen und alles mit der Sauce übergießen.

Das lasst ihr mindestens 12 Stunden stehen und rührt es dabei ab und zu um. Zum Schluss nach Geschmack salzen und pfeffern – ist lecker zu gegrilltem Fisch oder Fleisch.

## Sommerzeug & Winterzeug

- **Holzkohle**  
Beutel mit 3, 10 und 15 kg
- **Grillis**  
Beutel mit 3 und 10 kg
- **Grillanzünder**
- **Propangas**  
5, 11 und 33 kg  
Verkaufsflasche, keine Abfüllung
- **Streusalz / Split**  
10, 12½, 25 und 50 kg
- **Heizöl / Diesel**



der von hier

Elli Oil GmbH · Brennstoffe und Landhandel  
31228 Peine/Stederdorf · Peiner Straße 12  
www.elli-oil.de · www.elligsen-landhandel.de  
tel. 05171. 7789-0 · fax 05171. 7789-66