

Gemeinsam gut essen.

Dein Holzbackofen und Grill



Holzbackofen und Grill

MERKLINGER







Wenn aus Feuer Geschmack wird

Dein Holzbackofen,
Pizzaofen und Grill
für mehr besondere
Momente.

Ob Pizza, Brot, Flammkuchen, Grillen,
Braten, Räuchern – Dein Merklinger
Holzbackofen und Outdoorküche werden dich
verzaubern.

Hochwertige Materialien, die ehrliche,
regionale, handwerkliche Herstellung in
Bayern und ein ausgetüfteltes Konzept
machen den Merklinger Holzbackofen
zum Must-Have für Familien, Foodies
und Outdoorfans. Für einzigartige
Genussmomente.





Backen, Grillen, Kochen und Räuchern mit Holz

Ein Merklinger Holzbackofen und Grill ist ein perfekter Allrounder für alle Garmethoden. Gebaut in kompromissloser Qualität und ehrlicher Handarbeit. Unkompliziert, robust und mit 100% authentischem Geschmack.



Ein Ofen fürs Leben

Der Merklinger ist wetter- und korrosionsbeständig, denn es werden nur die hochwertigsten Materialien verbaut, wie z.B. Massivstahl, Edelstahl, Vollholzbeine aus Lärche. Für nachhaltige Freude zu jeder Jahreszeit.



Einfache Bedienung

Der Merklinger ist leicht zu bedienen: in der Brennkammer Feuer machen, und nach 10 bis 30 Minuten Aufheizzeit geht es los. Die Reinigung erfolgt ganz einfach durch Pyrolyse. Alle Modelle sind dabei entweder tragbar oder mobil mit stabilen Rollen.



Backen, Grillen, Kochen ...

Der Merklinger bietet alle Möglichkeiten des Kochens im Freien: Backen, Grillen, Kochen, Smoken, Räuchern und sanftes Schmoren sind möglich. Und sogar gleichzeitig: Durch die Trennung von Feuerkammer und Backraum gehen sowohl der gemütliche Pizzaabend, oder ein herzhaftes Steak.



100% Made in Bayern

Jeder Merklinger Holzbackofen ist ehrliche Handarbeit: vollständig in Bayern gefertigt und komplett vormontiert zu dir geliefert.



Optimierte Temperatursteuerung

Alles gut durchdacht: Die ausgetüftelte Luftzirkulation im Merklinger erlaubt eine genaue Temperaturregulierung zwischen 70 und 450° Celsius. Unterschiedliche Ober- und Unterhitze, als auch unterschiedliche Hitzezonen sind fürs Backen, Kochen und Grillen möglich.



Mit Holz befeuert

Holzfeuer als natürlichste Art zu backen und zu kochen, verbindet einen charakteristischen Duft mit unübertroffenen Geschmacksaromen. Zudem ist der Merklinger durch seine effektive Hitzeverteilung und den geringen Holzverbrauch besonders energieeffizient.

Die Merklinger Familie

Den Merklinger gibt es in drei Varianten – für die Wünsche und Ansprüche von Hobbybäckern, Familien, Grillern und echten Profis.

Made in Germany



Beim Kauf eines Merklingers erhältst Du außerdem:

- Top Kundenservice
- Viele Tipps für tolle Gerichte
- Regelmäßig neue Rezepte
- Unschlagbare Kundenzufriedenheit
- Monatliche Back- und Grillseminare
- Einladungen zu unseren Food Festivals



MERKLINGER Bobby

Kompakte Größe, große Möglichkeiten.

Entdecke die Freiheit des Outdoor Kochens! Der Merklinger Bobby ist der neue, kompakte Holzbackofen: Ob im eigenen Garten, beim Camping oder auf dem Balkon. Der Bobby ist unser Einsteigermodell für authentische Holzofenpizza, knuspriges Brot und aromatische Gerichte.

Preis

1.990 Euro

inkl. 2 Naturschamottsteine, inkl. 19% Mwst.

Technische Details

Back-/Grill-/Kochfläche 54 x 42 cm (B x T)

Maße mit Ofenrohr 120 x 66 x 58 cm (H x B x T)

Maße der Ofentür 16 x 47 cm (H x B)

Gewicht 72 kg



MERKLINGER 800 *



Gewinner German Design Award 2021 – unser Bestseller ist der große Alleskönner für die Familie. Auf der 80 x 50 cm großen Back- und Grillfläche kannst du problemlos alle Lieblingsgerichte zubereiten. Der 800er bietet genug Platz für die Wünsche von vier bis zehn Personen. Perfekt für Feiern und kleine Caterings.

* Auch als Einbauvariante erhältlich.

Preis 4.990 Euro

inkl. 4 Naturschamottsteine, inkl. 19% Mwst.

Technische Details

Back-/Grill-/Kochfläche	80 x 50 cm (B x T)
Maße mit Ofenrohr	230 x 118 x 75 cm (H x B x T)
Maße der Ofentür	24 x 74 cm (H x B)
Gewicht	245 kg



MERKLINGER 1200

Unser gastrotauglicher Großer für Profi-Bäcker, Caterer und Griller: Das größte Mitglied der Merklinger Familie ist der Profi-Ofen mit einer beeindruckenden Back- und Grillfläche von 120 x 70 cm. Mobil und unkompliziert im Handling ist er der ideale Partner für Caterings, Veranstaltungen oder euren Biergarten.

Preis 9.900 Euro

inkl. 9 Naturschamottsteine + Grillrost, inkl. 19% Mwst.

Technische Details

Back-/Grill-/Kochfläche	120 x 70 cm (B x T)
Maße mit Ofenrohr	281 x 169 x 82 cm (H x B x T)
Maße der Ofentür	30 x 112 cm (H x B)
Gewicht	500 kg



Das ultimative Genuss- Erlebnis

Bereits über 7.000 Kunden, darunter Familien und Profis, schwören auf den Merklinger!



Unsere mobilen Modelle für Terrassen, Gärten und Gastronomie

Ob in der Familie oder mit Freunden, auf Feiern oder Events: Ein Merklinger macht jedes gemeinsame Essen zum Fest. Wenn Beilagen, Hauptgang und Dessert direkt aus dem Holzfeuer kommen, ist für jeden Geschmack etwas Köstliches dabei.

Rollbar, langlebig, vielseitig

- Der Familienofen mit viel Platz
- Robuste Lärchenholzbeine
- Mobil durch Vollgummiräder
- Zusätzlich ausstattbar mit Grillrost





Der Merklinger Bobby



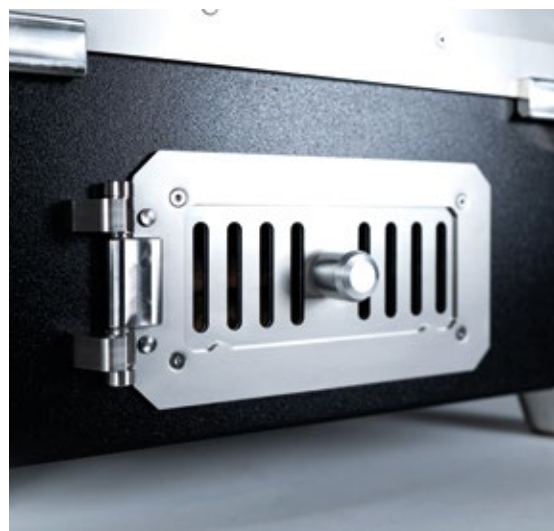
Der Merklinger Bobby ist unser kompakter Holzbackofen: Ob im eigenen Garten, beim Camping oder auf dem Balkon.

Mit Bobby backst du knuspriges Brot, authentische Holzofenpizza und schmorst die leckersten Gerichte: Kompakte Größe, große Möglichkeiten! Egal ob Balkon in der Stadt, Terrasse oder für unterwegs. Mit dem Bobby warten viele neue kulinarische Abenteuer auf dich!

Kompakt, tragbar, effizient

- In nur 10 Minuten aufgeheizt
- Der Kompakte für Balkon und Terrasse
- Moderne Edelstahlelemente
- Backen, Kochen, Schmoren, Grillen möglich





Welcher Merklinger darf es denn sein?



MODELLE	BOBBY	800	1200
Backen			
Grillen			
Kochen			
Räuchern			
Aufheizzeit	10 min.	15 - 30 min.	30 - 45 min.
Backfläche	54 x 42 cm	80 x 50 cm	120 x 70 cm
Höhe Ofenöffnung	16 cm	24 cm	30 cm
Tragbar			
Rollbar			
Passend für	1 - 4 Personen	4 - 10 Personen	15+ Personen
Gewicht	72 kg	245 kg	500 kg
Grösse (HxBxT)	120 x 66 x 58 cm	230 x 118 x 75 cm	281 x 169 x 82 cm



Deine Outdoorküche

Verbringe noch mehr Zeit draußen bei kulinarischen Genussmomenten: Die Merklinger Outdoor Module sind die ideale Erweiterung deines Holzbackofens, 365 Tage im Jahr.



Ehrlich, bodenständig, hochwertig

- In Handarbeit hergestellt in Bayern
- Aus langlebigem Granit, Stahl und Lärchenholz
- Mit Vollgummirädern
- 65 cm tiefe Schubladen
- Opt. geschlossener Look mit Frontblenden

Familientauglich, modular und mobil

- Für gemeinsames Vorbereiten und Kochen
- Wächst mit deinen Ansprüchen: Beliebiger erweiterbar, 360° nutzbar
- Modular beweglich für volle Flexibilität





Zu Hause Outdoor:
Von der Lagerung bis
zur Zubereitung, vom
Kochen mit Holzfeuer bis
zum Servieren ist alles
möglich.

„Was für eine wunderschöne und unglaublich praktische Holzbackofen Outdoorküche! Mit dem Merklinger koche ich mein Menü für die Familie, backe Brote, Pizzen oder Kuchen. In den hochwertigen Modulen stau ich mein Holz, mein Zubehör und kann sogar meine Teige kühlen. Und das Beste: Ich bin flexibel, kann mir meine Module auf der Terrasse stellen und schieben, wie es mir gefällt. Zusammengefasst: Meine komplette Küche im Garten. Einfach klasse!“

—
Anita Klarmann, Fachreferentin für
Ernährung und Hauswirtschaft, Augsburg



Brauchst du viel Arbeitsfläche oder ist dir ein Kühlschrank wichtig? Benötigst du ein Spülbecken in Reichweite oder mehr Stauraum draußen? L- Form, U oder in gerader Linie? Alles kein Problem. Unsere Außenküche ist komplett flexibel auf deine Bedürfnisse angepasst. Wähle einfach aus deinen Lieblingsmodulen das Passende aus und sei zu Hause Outdoor.



Konfiguriere deine Traum Outdoorküche mit unseren mobilen Modulen:



Modul Maria - Kühlschrank, 3 Schubladen



Modul Maxi - 2 Kühlschränke



Modul Toni - Spülbecken, 2 Türen



Modul Irmi - 3 breite Schubladen



Modul Lotti - 2 x 3 Schubladen



Modul Vroni - 2 Schubladen, 2 Türen



Modul Anton - 2 Türen mit Ablage



Modul Eva - 2 Schubladen mit Ablage



Modul Otto - offen mit Ablage

Unsere Outdoor Module

Durch die große Arbeitsfläche aus Granit und dem großzügigen Stauraum hast du alles griffbereit. Eine Feststellbremse sorgt für Sicherheit beim Hantieren. Der Rahmen aus pulverbeschichtetem Stahl ist wetterfest.

Mehr zur Outdoorküche hier:

Material: Oberfläche aus Granit, Seiten aus Lärchenholz, Rahmen aus pulverbeschichtetem Stahl, Vollgummiräder, Feststellbremse
Maße: ca. 118 x 78 x 93 cm (L x B x H)
Maße Innenraum: ca. 102 x 61 x 60 cm (L x B x H)

Preis: ab 1.790 Euro



Das Zubehör

Unsere Bestseller für deinen Merklinger.
Mehr in unserem Online Shop:



Abdeckhaube

Regional gefertigt in höchster Qualität. Einfach über den Merklinger zu ziehen, dabei reißfest, UV-beständig sowie wasserdicht. Zum Schutz gegen Schmutz.

Material: Polyester mit Polymer PU Beschichtung
Preis ab: 199,00 Euro



Ausziehbares Grillrost

Der Lieblingsort für dein Grillgut. Das ausziehbare Grillrost aus Edelstahl kann kinderleicht ein- und ausgebaut werden. Perfekt für direktes oder indirektes Grillen.

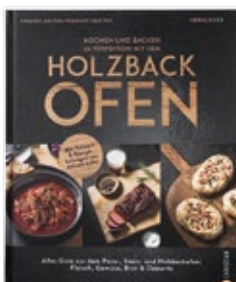
Material: Edelstahl
Preis: 229,00 Euro



Profi-Pizzaschaufel

Für Profipizzabäcker mit perforierter Auflagefläche, für überschüssiges Mehl und geringere Reibung. Elastizität im vorderen Bereich und Stabilisierung hinten für schwere Köstlichkeiten.

Material: Edelstahl, Eichenholz
Preis: 89,00 Euro



Kochbuch

"Backen und Kochen in Perfektion mit dem Holzbackofen" Auf ca. 250 Seiten findest du 95 tolle Gerichte und neue Inspirationen für dich und deinen Merklinger.

Umfang: 250 Seiten
Preis: 39,99 Euro



Zubehör Komplettsset

Du willst backen, kochen und grillen? Dann brauchst du das 10-teilige Zubehör-Komplettsset und bist bestens ausgestattet. Im Set sind enthalten: Ausziehbares Grillrost, Abstandsrost Schür- und Reinigungsset, XXL Grillzange, Hitze Handschuhe, Pizzaschaufel mit Holzgriff, 2 Servierbretter, Infrarot-Thermometer, Gärkorb

Umfang: 10 Zubehör- Teile zum Backen, Grillen, Kochen
Preis: 634,00 Euro

Alle Preise (Stand 01.03.2026) verstehen sich inkl. 19% Mwst.

Rotisserie & Denk Keramik



Rotisserie Basis oder Komplettsset

Die Rotisserie macht dein Genusserlebnis noch köstlicher, egal ob Drehspieß, Brathähnchen, Steckerlfisch. Die Edelstahl-Rotisserie mit einem kräftigen, aber leisen Motor ist für deinen Merklinger 800 bestimmt: Erhältlich als Rotisserie Basis, mit Grillspießset oder Tischgestell als Komplettsset.

Material: Edelstahl

Preis: ab 479,00 Euro



Keltenschale Keramik Set

Das Set des sehr beliebten Keramik-Kochgeschirrs für den Merklinger. Bestens geeignet zum Braten, Grillen und Kochen mit einer speziellen Beschichtung.

Hergestellt von Denk Keramik. Das Set besteht aus: Keltentopf, Bratplatte/Deckel, Keltenschale

Material: CeraFlam® Keramik

Preis: Set 299,70 Euro, Einzel ab 79,90€



Brennholz

Bestes Brennholz (Buche aus heimischen Wäldern) für deinen Merklinger. Ideale Restfeuchte, wenig Rinde, klein gespalten, Scheitlänge 25 cm. Perfekt geeignet für alle Merklinger Modelle.

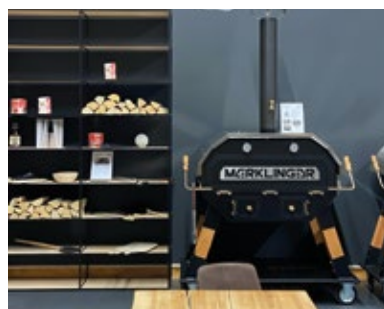
Gewicht: 12 kg

Preis: 39,90 Euro



Den Merklinger live erleben

Regelmäßig den Merklinger in Aktion sehen. Mehr Events findest du hier:



Merklinger Werk & Showroom

In unserem Showroom direkt am Werk in Königsbrunn kannst du komplett in die Merklinger Welt eintauchen und alle Produkte kennenlernen.



Merklinger Showroom Schweiz

Auch in der Schweiz kannst du den Merklinger im Showroom Küttigen erleben. Dominik, Sascha & Roland freuen sich auf dich.

Wenn aus Feuer Geschmack wird: Live Shows

Regelmäßig kannst du den Merklinger live erleben: Beim Show Backen und Show Grillen, wie bei unserem „Freitag live“ oder „Moin Merklinger“, kannst du Köstlichkeiten direkt aus dem Holzbackofen probieren.

Zusätzlich kannst du uns einmal im Monat bei unserem kleinen Tag der offenen Tür besuchen, wo wir dir den Merklinger ausgiebig zeigen.



Back- & Grillseminare

Das Brot und Pizza backen perfektionieren, deine Grillkünste verbessern? Besuche unsere Seminare und erlerne die einfache Zubereitung im Merklinger.



Food Festival

Zweimal im Jahr findet unser großes Food Festival in Königsbrunn statt: Musik, Foodstände, Familienprogramm, Showbacken, Showgrillen und mehr.



Auch die Profis sind voll überzeugt



„Unvorstellbar! Die Hitze, die Färbung, die Krusten, der Ofentrieb – einfach hammer! Mich fasziniert das Backen im Merklinger, weil es so individuell ist. Er ist perfekt für Familien. Klar, einfach und kompakt, so dass jeder ihn nutzen kann. Ich nutze ihn nicht nur für Events und als Highlight für meine Brotbackkurse, sondern auch Zuhause zum Kochen, Backen und Grillen mit meiner Familie.“

–
Dietmar Kappl, Bäckermeister, Blogger
www.homebaking.at

„Der Merklinger hat mich hauptsächlich durch die Flexibilität überzeugt. Ich koche und grille mal auf den Schamottsteinen, mal auf dem Grillrost. Die Schlussglut nutze ich zum Räuchern oder Aromatisieren. Das macht ihn so einzigartig. Dazu ist er sehr schnell auf Betriebstemperatur, ist „Made in Germany“, besitzt ein tolles Design und hat Show-Charakter für jeden Garten. Für meine Gäste ist es immer etwas Besonderes.“

–
Josef Hartl, Küchenmeister Gasthof Hartl
„Zum Unterwirt“ Türkenfeld





Der Merklinger ist dein kulinarischer Begleiter bei Events, Festen und Caterings.

„Der Merklinger macht wahnsinnig viel Spaß. Es gibt nichts, was man nicht zubereiten kann! Mich begeistert die einfache Bedienbarkeit und die tolle Temperatursteuerung. Als ehemaliger Tischler überzeugen mich auch besonders die hochwertigen Materialien und die tolle Verarbeitung - und das sogar alles Made in Germany.“

—
Oliver Sievers, Grillweltmeister,
Fleischsommelier, Buchautor



„Der Merklinger ist nicht nur ein Ofen, er ist eine Allzweckwaffe für wahre Pizzameister und Genussmenschen. Seine perfekte Hitzeverteilung und die hochwertige Herstellung in Deutschland machen ihn zu einem unverzichtbaren Werkzeug für die Kunst des Pizzabackens.“

—
Maurizio de Giacomo, Deutscher Pizzameister 2023
1 Platz Pizza Napoletana Moderna

„Der Merklinger vereint alle Bestandteile einer Outdoorküche und zeigt sich dabei schlank, tüchtig und flexibel. Ein vielseitiges, großartiges und zeitgemäßes Meisterstück.“

—
Expertenjury, German Design Award 2021



Für jeden Geschmack



An 365 Tagen im Jahr einsatzfähig, bei jeder Witterung, zu jeder Jahreszeit. Beim Merklinger ist immer Saison: Zaubere knusprige Pizzen, krosse Brote, langsam gegarte Spareribs, Grillhähnchen mit Ofengemüse, geräucherte Forellen, Kuchen zum Nachtisch und vieles mehr.





Backen

Luftig, duftig, knusprig – Backen mit Feuer.



Backen wie im traditionellen Holzbackofen nur einfacher und schneller

Ehrlich, natürlich und ursprünglich. Die wichtigsten Zutaten dabei: das Feuer, der Stein, das Mehl. Ganz egal was an luftigem, duftigem, knusprigem Süß- oder Salzgebäck herauskommen soll. Einen großen Vorteil gegenüber der wohl ältesten Art von Öfen bietet der Merklinger jedoch: die indirekte Befeuung. Du kannst schnell aufheizen (10 - 30min.), immer Holz nachlegen und die Temperatur genau steuern.

Der heimliche Held im Holzbackofen ist der Stein

Unsere robusten Naturschamottsteine aus naturbelassenen Rohstoffen werden ohne Chemikalien und ohne Schadstoffe für den Merklinger im Nachbarort hergestellt. Exklusiv, regional und voller Qualität, die du schmeckst.

Backen mit dem Merklinger ist wunderbar einfach

Hat das Feuer die Naturschamottsteine auf die nötige Backtemperatur gebracht, werden herzhaftes Brot, knusprige Pizzen und Flammkuchen gezaubert. Im Merklinger bilden sich durch das Holzfeuer die Röst- und Geschmacksstoffe, die Feinschmecker besonders schätzen.





Süßes und Desserts aus dem Holzbackofen

Klingt vielleicht verrückt, findet aber immer mehr Fans. Es ist allerdings auch was Besonderes, wenn frischer Kuchen und Muffins aus dem Merklinger gleich auf die Kaffeetafel oder den Kindergeburtstagstisch kommen. Und für was Deftiges hinterher ist der Grill dann schon angeheizt!



Rezepte und Tipps für knusprige Brote, Pizzen, Flammkuchen und mehr findest du auch auf unserer Website.

Lass dich inspirieren!





Unser knusprig – saftiges Bierkrusti.

Fürs Backen von Sauerteigbrot ist eine längere Vorbereitungs- und Ruhezeit nötig. Aber auch das ist keine Zauberei und der Geschmack des eigenen Holzofenbrots mit rescher Kruste frisch aus dem Merklinger ist unübertrefflich. Vor allem wenn die Butter auf der lauwarmen ersten Scheibe schmilzt ...

Probier's doch aus!

Zutaten:

700 g Weizenmehl Type 1050
 300 g Roggenmehl Type 997
 ½ Würfel Hefe (Zimmertemperatur)
 20 g Salz
 30 g Trockensauerteig
 1-2 EL Brotgewürz
 500 ml zimmerwarmes Bier
 150-200 ml handwarmes Wasser

Tipp:

Die Temperatur auf dem Schamottstein sollte 160-180°C betragen. Am einfachsten misst du die Temperatur auf den Steinen mit einem Infrarot-Thermometer. Wenn die Steine zu heiß sind, kannst du sie mit Wasser runterkühlen.



So geht's:

1. Das Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe darüberbröckeln, 5 Minuten stehen lassen und in dem Wasser auflösen. Zuerst das Bier, dann die restlichen Zutaten dazugeben und ca. 10 Minuten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig abgedeckt in einer Schüssel ca. 3 Stunden gehen lassen.
3. Anschließend den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und daraus einen runden Brotlaib formen. Den Laib in ein bemehltes Gärkörbchen legen und abgedeckt nochmal 30 Min. ruhen lassen.
4. Merklinger auf ca. 300-350°C einheizen.
5. Die Brote auf den bemehlten Schieber kippen und in den Ofen einschießen. Auf dem Schamottstein (Stein-temperatur ca. 160-180°C) ca. 60 Minuten bei abfallender Temperatur knusprig backen.



Fleisch

Fleischgerichte aus dem Merklinger sind ein besonderer Genuss. Ob Steaks mit Röstaromen, butterzart Geschmortes oder saftige Braten – echtes Holzfeuer ergibt mehr Geschmack.



Aufgrund seiner verschiedenen Temperaturzonen und der einfachen Temperatursteuering ist der Merklinger ideal für alle Zubereitungsarten von Fleisch.

Ganz egal ob Rind, Schwein, Lamm, Wild oder Geflügel – der Merklinger veredelt jedes gute Stück Fleisch auf ganz besondere Weise. Werde zum Grillmeister mit dem Merklinger.

& Fisch

Auch Fans von Fisch und Meeresfrüchten bietet der Merklinger alle Optionen: Ganze Fische lassen sich mit Kräutern gefüllt in einer Salzkruste, auf einem Gemüsebett oder puristisch in Pergament gehüllt sanft garen, Filets auf der Hautseite grillen, Muscheln im Sud dämpfen ...

Und wer schon immer mal seinen eigenen Räucherfisch probieren wollte: Sowohl Heiß- wie Kalträuchern sind mit den meisten Merklinger Modellen problemlos möglich.





In unseren großen Modellen 600, 800 & 1200 wird direktes Grillen zum Kinderspiel

Mit dem Merklinger wird die Königsdisziplin des Grillens zum kulinarischen Kinderspiel. Einfach das Fleisch mit indirekter Hitze auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen und anschließend über dem Holzfeuer scharf angrillen, um es mit kräftigen Röstaromen zu vollenden.

Zusätzlich zum direkten und indirekten Grillen bietet der Merklinger die Möglichkeit, die Glut bzw. das Feuer nach Bedarf hin und her zu schieben und so weitere Temperaturbereiche zu schaffen. Diese Temperatursteuerung ist leicht zu erlernen – ideal für Hobby-Kulinariker wie für Caterer.

Veggie & Vegan

Man muss kein Vegetarier sein, um Gemüse aus dem Merklinger zu lieben. Frisch und knackig gegrillt oder kräftig geröstet, langsam gekocht und sanft mit Kräutern geschmort – der Merklinger bietet jede Menge gesunden Genuss.



Geschmortes Gemüse

Ob bei Niedertemperatur geschmort, oder bei hoher Hitze knackig gegrillt, behält Gemüse seine inneren Werte und den vollen Geschmack. Dazu bekommen Kartoffeln, Tomaten und Co. von außen noch den unvergleichlichen Geschmack des Feuers.

Ideal ist der Merklinger für die Zubereitung von gegrillter Paprika, Piemientos und anderen Antipasti: Damit entsteht die perfekte Kombination von Gemüse- und Rauchgeschmack. Und während die gehäuteten Röstpaprika oder Zucchini noch in der Marinade aus Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und einem Spritzer Zitrone ziehen, könntet ihr das frische Weißbrot dazu backen.



Auch Eintöpfe, Gratins und Suppen sind im Merklinger kein Problem!





Pizza Napoletana im Bobby

Für 6 Personen

Den Pizzateig am Vortag herstellen:

- 1 kg Pizzamehl Type 00 oder Weizenmehl Type 550
- 25 g Salz
- 3 g frische Hefe (Zimmertemperatur)
- 600-650 ml kaltes Wasser
- Semola für die Arbeitsfläche

Zutaten für die Tomatensoße:

- 700 g passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Oregano oder Pizzagewürz
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Für den Belag:

- Mozzarella di Bufala
- Basilikum
- opt. Salami

Tipp:

Wer scharfe Pizzen liebt kann sie außerdem mit Chili-Oliven oder scharfen Pepperoni belegen.



So geht's:

1. Am Vortag: Hefe in Wasser auflösen, Mehl und Salz dazugeben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen. Abgedeckt 12-24 Stunden im Kühlschrank (4°C) gehen lassen.
2. Die Arbeitsfläche mit Semola ausstreuen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 6 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Teiglinge auf eine Unterlage geben und abgedeckt ca. 3-5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
3. Den Merklinger auf ca. 280°-300°C Steintemperatur und 350-400°C Oberhitze einheizen.
4. Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Die Teiglinge mit einem Teigschaber aufnehmen, in Semola wenden und in der Mitte flach drücken. Die Pizza über den Handrücken der rechten Hand legen und mit der linken Hand den Teig rundherum ausziehen. Dabei immer wieder drehen und darauf achten, dass der Rand nicht mitgezogen wird. Es soll eine leichte Wulst bleiben, die dann beim Backen wunderbar aufgeht.
5. Etwas Semola auf den Schieber streuen und den Teig darauf legen. Mit der Tomatensoße bestreichen und mit Mozzarella belegen & in den Merklinger einschießen.
6. Direkt auf dem Schamottstein bei konstanter Oberhitze (350-400°C) 3-4 Minuten knusprig backen. Mit frischen Basilikumblättern servieren.

Rezepte Spezial für Frühling & Sommer



Grillwurz Nr.1 – Der Luigi

Zuaten für 4 Brote

Für den Vorteig:

300 g Weizenmehl Type 550
300 ml Wasser (27°C)
3 g Hefe (Zimmertemperatur)

Für den Teig:

Vorteig
300 ml Wasser
5 g Hefe (Zimmertemperatur)
700 g Weizenmehl Type 550
20 g Salz

Außerdem

200 g Scamorza oder Gouda
150 g schwarze Olivenscheiben
150 g milde Peperoni
1-2 Knoblauchzehen
etwas Olivenöl

So geht's:

1. Für den Vorteig: Mehl, Wasser und Hefe in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut vermischen. Abgedeckt 12-18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
2. Für den Teig: Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und die Hefe darin auflösen. Vorteig, Mehl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Kleingeschnittenen Scamorza, Oliven, Peperoni und Knoblauch dazugeben und kurz unterkneten.
3. Den Teig in eine geölte Schüssel oder Teigwanne geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 2,5-3 Stunden gehen lassen.
4. Anschließend auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig grob zu einem Rechteck ausziehen und in 4 gleich große Streifen teilen. Diese 2-3 mal um die eigene Achse zu einem „Wurzelbrot“ drehen. Abgedeckt weitere 30-40 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Merklinger auf ca. 300°-350°C Oberhitze einheizen.
6. Die Wurzelbrote mit dem bemehlten Schieber aufnehmen, in den heißen Merklinger einschießen und 30-35 Minuten goldbraun und knusprig backen.



Die besten Entrecôte / Rib-Eye Steaks

Saftiger & purer Geschmack gelingt am Besten mit hochwertigem, regionalem Fleisch vom Metzger deines Vertrauens.

Du brauchst:

Entrecôte/Rib-Eye
(3-4 cm dicke Scheiben)
Salzflocken + Steakpfeffer
nach Belieben

Kerntemperaturen - Welche Garstufe möchtest Du erreichen?

rare: 48-52°C
medium rare: 52-55°C
medium: 55-59°C
well done: 60-62°C



So geht's:

1. Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Merklinger ausstatten mit zwei Schamottsteinen und einem ausziehbaren Grillrost. Das Abstandsrost auf die Schamottsteine stellen. Den Merklinger auf ca. 120-150°C einheizen. Das Feuer direkt unter dem Grillrost einrichten.
3. Das Steak auf dem Abstandsrost auf den Schamottsteinen bei niedriger Temperatur (120-150°C) auf ca. 52 °C Kerntemperatur gar ziehen lassen. (Die Kerntemperatur steigt nach dem scharfen Angrillen noch um 2-3 Grad.)
4. Nach ca. 6-10 Minuten ein paar Holzscheite nachlegen und den Ofen auf ca. 250-300°C Oberhitze hochheizen.
5. Steak von Abstandsrost auf das Grillrost legen und direkt über der Flamme scharf anbraten (pro Seite ca. 1-2 Minuten).
6. Steak aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen. Quer zur Faser aufschneiden. Je nach Geschmack mit Salzflocken/Steakpfeffer würzen oder am Besten pur genießen.



Gegrillter Saibling aus der Keltenschale

Du brauchst:

Keltenschale Keltentopf Bratplatte

Zutaten für 3
Portionen

Für das glasierte Wurzelgemüse:

500 g bunte Möhren
1 Pastinake
1 Petersilienwurzel
2 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
1 EL flüssiger Honig
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie

Für die Mandelbutter

30 g Mandelblättchen
100 g Butter
1 Spritzer Zitronensaft

Für die gegrillten Saiblinge

3 küchenfertige Saiblinge
(à 350 g)
2 unbehandelte Zitronen
2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Den Merklinger auf ca. 250-300°C einheizen.

Für das glasierte Wurzelgemüse:

Die Möhren, Pastinake und Petersilienwurzel je nach Größe halbieren oder vierteln. Zitronensaft, Öl und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Wurzelgemüse damit vermischen.

Auf der Bratplatte verteilen. Die Keramik direkt auf die heißen Schamottsteine stellen und das Wurzelgemüse 20-30 Minuten garen. Dabei gelegentlich wenden.

Für die Mandelbutter:

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Butter in einem Töpfchen leicht bräunen und die Mandeln und den Zitronensaft zugeben. Die Mandelbutter im Merklinger warm halten.

Für die gegrillten Saiblinge:

Keltenschale mit etwas Olivenöl einpinseln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Zitronen heiß abspülen und in Scheiben schneiden.

Saiblinge abspülen, trocken tupfen und innen salzen und pfeffern. Die Fische mit den Zitronen- und Knoblauchscheiben und der Petersilie füllen und auf die vorbereitete Keltenschale legen.

Die Saiblinge auf der Oberseite mit Olivenöl einpinseln. Die Keltenschale direkt auf den ausziehbaren Grillrost stellen und die Fische ca. 20-30 Minuten grillen.

Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herauslösen lässt. Bei einer Kerntemperatur von 55°C ist er noch glasig. Durchgegart ist der Fisch bei einer Kerntemperatur von 60°C.

Die Saiblinge aus dem Ofen nehmen, mit Mandelbutter übergießen und mit Meersalzflocken bestreuen.



Roggen – Urkorn Laib

Zutaten für 2 Laibe

Am Vorabend: Für das Altbrot - Brühstück

150 ml kochendes Wasser
40 g Altbrot, geröstet & gemahlen

Für den Sauerteig

200 ml Wasser (40°C)
40 g Anstellgut
200 g Roggenmehl Type 1150

Am Backtag: Für den Hauptteig

300-350 ml Wasser
5 g Hefe (optional)
Brühstück
Sauerteig
300 g Roggenvollkornmehl
460 g Emmermehl Type 1300 oder
alternativ Dinkelmehl Type 1050
20 g Sonnenblumenöl
20 g Salz

So geht´s:

1. **Am Vorabend:** Für das Altbrot-Brühstück: Wasser mit dem Altbrot klumpenfrei verrühren, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Für den Sauerteig: Alle Zutaten für den Sauerteig in einer Schüssel verrühren und abgedeckt ca. 10-12 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.
2. **Am Backtag:** Für den Hauptteig: Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und die Hefe darin auflösen. Brühstück, Sauerteig, Mehle und Sonnenblumenöl dazugeben und ca. 8-10 Minuten zu einem mittelfesten Teig verkneten. Salz dazugeben und 2-3 Minuten unterkneten.
3. Den Teig abgedeckt 2,5-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Anschließend auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich große Stücke teilen und jeweils zu einem runden Brotlaib wirken. Zwei Gärkörbchen mit Roggenvollkornmehl ausstreuen und die Laibe mit dem Schluss nach oben in die Körbchen legen.
4. Abgedeckt weitere 60-90 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. In dieser Zeit den Merklinger auf ca. 300-350 °C einheizen.
5. Die Brote auf die bemehlte Pizzaschaufel kippen, einschneiden, einschließen und ca. 50 Minuten bei abfallender Hitze backen.

Mehr Rezepte findest du in unserem
Merklinger Kochbuch: „Backen und Kochen
in Perfektion mit dem Holzbackofen.“



100% Made in Bavaria



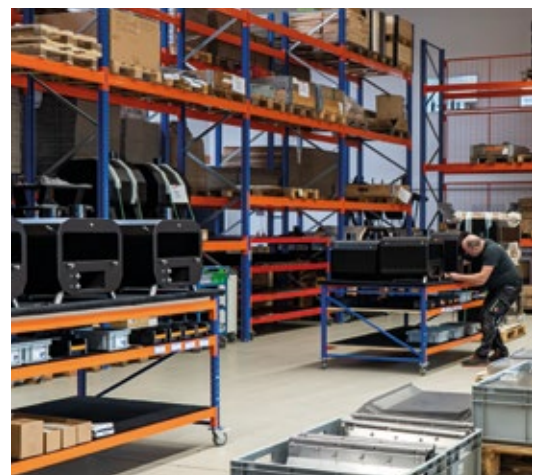

Made in Germany



Qualität fürs Leben.

Ein Merklinger Holzbackofen, Pizzaofen und Grill ist was fürs Leben: gemacht für jeden Tag und zugleich auf maximale Haltbarkeit angelegt. Denn wir verwenden für jeden Merklinger nur sorgfältig ausgesuchte, hochwertige und langlebige Materialien, die wir mit viel Liebe zum Detail und unter strengsten Qualitätsansprüchen verarbeiten. So verbauen wir neben Edelstahl auch robustes Lärchenholz aus heimischen Wäldern, massiven Stahl und regional gefertigte Naturschamottsteine ohne Schadstoffe.

Unsere Zulieferer sind Familienbetriebe im Umkreis von Königsbrunn, die genau wie wir mit Leidenschaft an ihren Produkten arbeiten und dabei kompromisslose Qualität von sich fordern. Genau wie wir wollen sie ehrliche Handwerkskunst liefern, die nachhaltig Freude schafft.



Autark und immer einsatzbereit mit wenigen Holzscheiten

Denn nur ein Holzfeuer erzeugt die geschmackliche Vielfalt, die Speisen aus unserem Holzbackofen und Grill so unverwechselbar machen. Darüber hinaus schafft das Holz mit seinen knisternden Flammen die gemütliche Lagerfeueratmosphäre, Grundlage für das Gefühl von Gemeinsamkeit und die besonderen Momente im Leben.



**einfach
familiär
lokal
ehrlich**

Möchtest du noch mehr Merklinger?

Besuche unsere zahlreichen Events und werde Teil der Merklinger Community auf Facebook, Instagram oder Youtube!



Der Merklinger



der.merklinger
#dermerklinger



@dermerklinger



Die Geschichte hinter dem Merklinger

Der Weg zur Holzbackofen Outdoorküche.

Am Anfang stand der einfache Wunsch, Brot und Pizza mit Holzfeuer im eigenen Garten zu backen. Doch warum sollte dafür zusätzlich ein Gerät oder ein Ofen her, wenn doch das Grillfeuer schon brannte? Davon überzeugt, dass es eine kompakte Outdoorküche mit allen Möglichkeiten des Feuers geben musste, machte sich Markus Merklinger 2011 auf die Suche: nach einem Holzbackofen und Grill, der alles kann, ohne Kompromisse, dabei aber robust, unkompliziert und mobil, um auch mal beim Nachbarn oder bei Freunden backen und grillen zu können. Doch wurde er einfach nicht fündig.

Also fasst der Genussfan und Tüftler einen Entschluss und macht, was er am besten kann: Er experimentiert und entwickelt den Holzbackofen und Grill exakt nach seiner Vorstellung. Nach fünf Jahren Tüfteln und unzähligen Prototypen, viel Feedback von Gleichgesinnten und dem Know-how von Back- und Grillprofis war es 2016 so weit: Der Merklinger war geboren. Der Outdoor-Allrounder für alle, die gerne draußen gemeinsam genießen, zum Backen, Grillen, Kochen Räuchern, mit eingebauter Lagerfeueratmosphäre, kompakt und komplett – einfach etwas fürs Leben.

Wir freuen uns über dein Interesse und hoffen, auch dich für kulinarische Highlights im Garten zu begeistern.

Herzlichste Grüße,



“Lokales Handwerk stärken, Expertise vor Ort nutzen, fair produzieren mit langlebigen Materialien und Funktionalität. Dafür steht der Merklinger.”

Markus Merklinger,
Geschäftsführer



Handwerk
Made in Bayern



Sparsamer
Verbrauch



Einfache
Bedienung



Optimierte
Temperatursteuerung



Backen, Grillen,
Kochen, Räuchern



Zu Hause
Outdoor sein

Holzbackofen und Grill
MERKLINGER

Der Merklinger GmbH
Messerschmitttring 19
86343 Königsbrunn

+49 (0)8231 9883584
info@dermerklinger.de
www.dermerklinger.de