



Presseinformation

Der Weber Grilltipp: Grillen mit dem „Original Grillsystem“

Wien, 21.05.2015 – Ob Hobbygriller oder Grillprofi – beim Grillen gibt es einige Grundregeln, welche unbedingt beachtet werden sollten, damit dem perfekten Grillgenuss nichts mehr im Wege steht.

Der Deckel macht den Unterschied

Weber Produkte sind grundsätzlich so gebaut, dass der Abstand zwischen Hitzequelle und Grillgut sowie das Volumen des Grillkessels optimal berechnet sind und die richtige und vor allem steuerbare Mischung aus Hitzezirkulation und Luftzufuhr entsteht. Jedoch spielt noch ein weiteres – oft unterschätztes Element – beim Grillen eine große Rolle: der Deckel. Dieser ist der wichtigste Bestandteil des OGS, des „Original Grillsystems“ von Weber. Der Deckel sorgt dafür, dass das Grillgut von allen Seiten und somit schneller, gleichmäßiger und schonender gegart wird. Nicht zuletzt eröffnet das geschlossene System mithilfe von Lüftungsschiebern die Möglichkeit, die Hitze punktgenau zu regulieren und Grillmethoden anzuwenden.

Tipps rund ums Lüfterrad

Beim Lüfterrad sollte immer darauf geachtet werden, dass dieses am Deckel gleich eingestellt ist, wie beim Kessel. Wenn das Lüfterrad zu einem Drittel geöffnet ist, wird eine Temperatur von 170 Grad Celsius erreicht. Um den Grill auf eine Temperatur von 200 Grad Celsius zu stellen, muss das Lüfterrad zu zwei Drittel geöffnet werden. Bei einer vollständigen Öffnung des Lüfterrads wird eine Hitze in der Höhe von 250 Grad Celsius erzielt.

Über Weber Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte. Seit nunmehr 35 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens.



Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten acht Jahren zu versechsfachen.

Weitere Auskünfte:

Matthias Fuchs, Marketing

Weber Stephen Österreich GmbH

Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels

Tel.: +43 7242 890135 36

Email: mfuchs@weberstephen.com

Marlene Grabner, PR Consultant

4D Solutions

Hasnerstr. 123, 1160 Wien

Tel.: +43 664 96 48 116

Email: grabner@4d-solutions.at