



Presseinformation

Der Weber Grilltipp: Die Wahl des richtigen Grillguts

Wien, 16.06.2015 – Ob das gegrillte Steak oder das gegrillte Huhn zum Geschmackshighlight wird, hängt nicht nur von den verwendeten Geräten, sondern auch von der Ware selbst ab. Bereits beim Kauf des Grillguts sollte daher einiges beachtet werden.

Qualität geht vor

Weber-Grillmeister Marcel Ksoll empfiehlt, bei der Auswahl des Grillguts stets aufmerksam zu sein und nur hochqualitative Produkte zu verwenden. Hierbei lohnt sich im Allgemeinen der Weg zum Fachhandel, wo man verlässliche Informationen zu dem jeweiligen Produkt erhält. Während Fisch und Gemüse immer so frisch wie möglich sein sollten, sollte Rindfleisch mindestens zwei Wochen gereift sein. Auch Grillprofi Leo Gradl rät dazu, immer nur die beste Fleischqualität zu kaufen und darauf zu achten, dass das Fleisch immer gut marmoriert ist.

Die Sache mit Bier & Co

"Bier oder Ähnliches sollte niemals über das Grillgut geschüttet werden, denn dadurch werden die Glut und somit auch die Hitze abgetötet. Besser ist, das Grillgut zu besprühen. Dafür kann Bier sehr wohl verwendet werden, aber auch Essig, Apfelsaft und Whiskey eignen sich hierfür hervorragend", meint Grillprofi Leo Gradl. Weiters wird empfohlen, das Grillgut möglichst selten - am besten lediglich einmal - zu wenden. Besonders aufpassen sollte man zudem beim Grillen von Fisch. Dieser wird am Grill sehr schnell gar.

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