



## **Presseinformation**

der Weber-Stephen Österreich GmbH

### **Brandheiße BBQ-Revolution für einfach perfekte Grillerlebnisse: Das neue Weber Brikett**

**Wels, 13.05.2016.** Nicht nur ein hochwertiger Grill und gutes Fleisch sind verantwortlich für den perfekten Grillgenuss – eine weitere Zutat ist mindestens genauso wichtig: die perfekte Glut! Denn nur bei optimaler und konstanter Hitze gelingen Steaks und Braten sowie Panini mit gegrilltem Gemüse oder feurige Potato Wedges auf den Punkt. Mit den neuen Weber Briketts sind Grillfans optimal ausgestattet, damit jedes Gericht überall und jederzeit perfekt gelingt. Der Grund hierfür ist ebenso einfach wie revolutionär: die Weber Briketts glühen schneller, heißer, länger. Bei ihrer Entwicklung hat sich Weber an den Bedürfnissen der Grillfans orientiert. Das Ergebnis: Ein Brikett, das in bis zu 20 Minuten einsatzbereit ist und bis zu drei Stunden lang konstante Hitze bietet – perfekt für abwechslungsreiche Grillgerichte für Genießer.

#### **Drei Stunden perfekte Glut**

Ob ein schnelles Club-Sandwich oder ein klassischer Braten vom Grill: Damit die Gerichte auf den Punkt gelingen, ist eine gleichbleibende Hitze ein absolutes Muss. Weber hat zwei Jahre daran gearbeitet, das optimale Brikett zu entwickeln, das nicht nur gleichmäßig sondern auch lange glüht – und so ganz einfach für das perfekte Grillerlebnis sorgt. „Wirklich gute Briketts herzustellen ist im Grunde, wie einen Kuchen zu backen – man benötigt die passenden Zutaten und muss diese in einem perfekten Verhältnis zueinander mischen“, sagt Christian Hubinger, Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich GmbH. Um herauszufinden, was ein perfektes Brikett ausmacht, wandte sich Weber an Grillfans in ganz Europa. Ihre Antwort: Ein Brikett muss in erster Linie zuverlässig sein – heißt: ein Steak soll immer und überall genauso auf den Punkt gelingen, ebenso wie ein Braten oder Gemüse-Quesadilla. Basierend auf diesen Erkenntnissen entwickelte das Weber Produktmanagement gemeinsam mit den Grillmeistern der Weber Grill Academy Original das neue Brikett. Dabei war für sie von Anfang an klar: Das neue Weber Brikett sollte aus natürlichen Rohstoffen bestehen und nachhaltig sein. Außerdem sollte jedes Brikett dieselben, optimalen Brenneigenschaften besitzen – aufgrund seiner Größe, Form sowie der Dichte. Weitere Stärken der Briketts: Sie sollten sich besonders leicht dosieren lassen und Grillfans bei jedem BBQ die absolute Kontrolle über die Glut ermöglichen.



Das Ergebnis sind die neuen, revolutionären Weber Briketts. Ihre speziellen Eigenschaften machen sie zu einem revolutionären Produkt: Die Rillen im Brikett vergrößern die Oberfläche und ermöglichen so ein schnelleres Anzünden sowie ein optimales Durchglühen. Für die Leistung des Briketts ist außerdem die Dichte ganz entscheidend. Deshalb wird das Weber Brikett mit einem Druck von bis zu 50 Tonnen verdichtet – das entspricht etwa dem Gewicht von 50 Kleinwagen. So wird die Hitze dauerhaft gehalten, wodurch das Brikett besonders leistungsstark und eine langanhaltende Glut von bis zu drei Stunden gewährleistet ist. Darüber hinaus sind die neuen Briketts – aus karbonisiertem Holz, Wasser und Stärke – zu 100 Prozent natürlich. Die langanhaltende Glut ermöglicht es Grillfans ganze Menüs zuzubereiten oder sich den neuesten Slow Cooking Trends wie Pulled Pork oder langsam gegarten Spare Ribs zu widmen. Dabei ist Slow Cooking nicht nur eine besondere Art, die Zubereitung des Essens zu zelebrieren – durch das langsame und somit schonende Garen bleiben auch viele Nährstoffe erhalten.

Besonders praktisch: Dank ihres Tragegriffs lassen sich die Brikett-Verpackungen leicht transportieren. Die Beutel sind außerdem wasserabweisend, so dass die Briketts problemlos im geschützten Außenbereich gelagert werden können und jederzeit einsatzbereit sind – ideal für alle, die ihre Briketts gerne auf Vorrat einkaufen.

### **Schnell anzünden, und losgrillen**

Für den perfekten Grillgenuss sind die Auswahl der Zutaten und das perfekte Brikett ebenso wichtig, wie das richtige Vorglühen. Damit die Briketts die perfekte Hitze haben, einfach die gewünschte Menge Briketts in einen Weber Anzündkamin füllen – für einen Kugelgrill mit 57 Zentimetern Durchmesser benötigt man etwa 2 Kilogramm – das entspricht einem großen Weber Anzündkamin. Anschließend drei Anzündwürfel auf den Kohlenrost legen und anzünden. Danach den vollen Kamin darüber stellen und den Metallgriff des Kamins auf den Rand des Grills legen. Nach bis zu 20 Minuten sind die Briketts einsatzbereit und können vorsichtig in den Grill umgefüllt werden. Den Inhalt des Anzündkamins einfach gleichmäßig auf zwei Kohlekörbe sowie auf den Kohlerost verteilen und losgrillen. Beim indirekten Grillen werden die Briketts am Rand des Grills positioniert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die langsam gegart werden sollen. Für direktes Grillen die Briketts mittig unter dem Grillgut positionieren, dadurch wird es scharf angebraten – diese Methode ist zum Beispiel ideal für Steaks oder Gemüsespieße. Ganz wichtig: Den Deckel nicht vergessen. Denn dieser sorgt für eine ideale Luftzirkulation im Inneren des Grills. So wird das Grillgut von allen Seiten – und somit schneller, gleichmäßiger und schonender – gegart.



## **Unser Rezept-Tipp:** Backyard Hero Burger

(Für 4 Personen)

### Zutaten für den Burger:

800 g Hackfleisch vom Rind  
4 Scheiben Käse  
Öl  
Salz  
Pfeffer  
8 grüne Salatblätter  
2 Tomaten  
1 Zwiebeln  
4 Burger Brötchen

### Zutaten für die Burger Soße:

1 Tomate  
50 g Essiggurken  
150 g Mayonnaise  
1 TL Senf  
25 g Zwiebeln  
Cayennepfeffer  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung - in der Küche:

Das Hackfleisch in vier gleich große Portionen, je 200 g, aufteilen und die Stücke mit der Hamburgerpresse zu Burger Patties pressen. Anschließend ca. 1 Stunde kaltstellen.

Die Burger Patties mit etwas Öl bestreichen und beide Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Salatblätter und Tomaten waschen. Die Zwiebeln schälen und anschließend in Ringe schneiden und die Tomaten in Scheiben schneiden. Für die Burger Soße die Tomate waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Essiggurken so fein wie möglich hacken. Die Tomaten, Mayonnaise, Essiggurken und Senf verrühren. Die Zwiebel feinhacken und zur Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Burger-Brötchen längs halbieren.

### Zubereitung - am Grill:

Den Weber Anzündkamin zur Hälfte mit den Weber Briketts füllen, anzünden und den Grill für direkte Hitze (ca. 240-250°C) vorheizen. Die Burger Patties für ca. 3-4 Minuten von jeder Seite grillen. Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten, die Burger Patties auf die indirekte Seite legen und jeweils eine Scheibe Käse drauflegen. Die Burger Patties grillen bis sie eine Kerntemperatur von 70°C erreichen. Beide Seiten der Burger Brötchen angrillen bis eine Grillmarkierung zu sehen ist.

Beide Brötchenhälften mit der Burger Soße bestreichen, Salatblatt, Burger Pattie mit Käse, eine Scheibe Tomate und Zwiebelringe auf die untere Seite des Brötchen legen und anschließend den Brötchendeckel drauf geben.

Guten Appetit!



**Fots, Abdruck honorarfrei:**

<http://tinyurl.com/Brikettneuheit-WeberStephen>

© Weber-Stephen Österreich GmbH

**Über Weber-Stephen**

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/Illinois) stellt hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie Grillzubehör her. 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 Umluft-herd 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 neun Jahren zu versechsfachen.

**Weitere Auskünfte:**

Matthias Fuchs, Marketing

Weber-Stephen Österreich GmbH

Kienzlstraße 17, 4600 Wels

Tel.: +43 7242 890135 36

E-Mail: [mfuchs@weberstephen.com](mailto:mfuchs@weberstephen.com)

**Pressekontakt:**

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartner: Nikolaus Hofmüller

Alserstraße 45, 1080 Wien

Mobil: +43 650 2037412

E-Mail: [nikolaus.hofmueller@himmelhoch.at](mailto:nikolaus.hofmueller@himmelhoch.at)