



## **Presseinformation**

der Weber-Stephen Österreich GmbH

### **Grillen in einer neuen Dimension: Die Weber Grill Academy**

**Wels, September 2016.** Vom Barbecue-Sandwich mit Räucherlachs, Camembert und Feigen über Beef in Whiskeymarinade bis hin zu gegrillter Eisbombe: Wer alle Facetten des Grillens kennenlernen möchte, ist in der Weber® Grill Academy genau richtig. An österreichweit 10 Standorten sowie auf Mallorca verraten erfahrene Grillmeister ihre Tricks rund um das perfekte Grillerlebnis und machen die Kursteilnehmer zu echten Grillexperten. „Weber hat das Grillen mit Deckel erfunden – und damit Grillfans auf der ganzen Welt vollkommen neue Genusswelten eröffnet. In unseren Kursen zeigen wir, was den „Weber Way of Grilling“ ausmacht – mit vielen Insider-Tipps für revolutionär neues Grillvergnügen“, erklärt Matthias Fuchs, Marketingverantwortlicher von Weber Stephen Österreich.

#### **Einzigartige Grillmomente gemeinsam erleben**

Outstanding moments: Unter diesem Motto entstehen bei den rund vierstündigen Seminaren selbstzubereitete BBQ-Menüs der Extraklasse – aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Jeder Gang wird gemeinsam mit den Teilnehmern aus hochwertigen Lebensmitteln auf dem Rost zubereitet. Die angehenden Profigriller erleben dabei die volle Bandbreite des Holzkohle-, Gas und Elektrogrill-Sortiments von Weber – inklusive des vielfältigen Zubehörs wie Anzündkamin, Räucherbrett oder den flexiblen Einsätzen des Gourmet BBQ Systems. Die erfahrenen Grillmeister unterstützen mit ihrem Know-how und erklären, wie Lachs geschmackvoll geräuchert oder Steak auf den Punkt „medium rare“ gegrillt wird. Nach der Zubereitung folgt ein weiterer Höhepunkt jedes Grillkurses: das gemeinsame Genießen der eigenen Kreationen in geselliger Runde. Vom Einsteiger bis zum Experten: Die Weber Grill Academy umfasst verschiedene Kurse und Themenschwerpunkte rund um die aktuellsten Foodtrends – perfekte Vielfalt für alle Ansprüche und jeden Geschmack.

#### **Basic Kurs – der ideale Einstieg in die Weber Grillwelt**

Die gesamte Grillvielfalt und alle Grundsätze des „Weber Way of Grilling“ mit geschlossenem Deckel: Der Basic Kurs ist der optimale Einstieg in neue Grill- und Genusswelten. Weshalb ist das Grillen mit Deckel so wichtig? Wo liegen die Unterschiede zwischen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills? Begleitet durch die Weber Grillmeister entdecken die Teilnehmer die Unterschiede im Umgang mit verschiedenen Grills und lernen die wichtigsten Grillmethoden kennen. Außerdem erfahren sie, welche Methode sich für ihr Grillgut am besten eignet. So werden Steaks, Fischfilets und Gemüse, dessen Zubereitung nicht länger als eine halbe Stunde dauert, mit der direkten Methode zubereitet. Dabei liegt das Grillgut direkt über der Hitzequelle. Die indirekte Grillmethode eignet sich wiederum für große Fleischstücke, deren Zubereitung länger als eine halbe Stunde in Anspruch nimmt. Hierbei werden die Speisen neben der Hitzequelle positioniert. Durch die aufsteigende heiße Luft und die zirkulierende Hitze wird das Grillgut schonend und gesund gegart.

Ihr Wissen können die Teilnehmer direkt anwenden: Sie bereiten unter professioneller Anleitung



ein mehrgängiges Menü zu – zum Beispiel mediterrane Pasta aus dem Wok, saftiges Beer-Can-Chicken und warmer Aprikosen-Auflauf mit Mandeln und Vanillesauce. Im Kursangebot enthalten sind alle Speisen, ein Welcome-Aperitif sowie Weine, alkoholfreie Getränke und Kaffee. Jeder Teilnehmer erhält darüber hinaus eine Urkunde sowie ein Rezeptheft und die original Weber Grillschürze. Der Basic Kurs kostet 99,- Euro pro Person.

### **Classic Kurs – für alle, die auf den Geschmack gekommen sind**

Wer sein Grillwissen auf die nächste Stufe bringen will, ist beim Kursangebot „Classic“ genau richtig. Hier erläutern die Weber Grillmeister die Feinheiten professioneller Grillkunst anhand anspruchsvoller Gerichte und schulen die Teilnehmer zu echten Profis an Holzkohle-, Gas- und Elektrogrill. Echte BBQ-Klassiker werden hier neu interpretiert – zum Beispiel Lachsfilet „Loch Duart“ vom Zedernholzbrett, One-Pound USA Nebraska Steak mit Chili-Kräuterbutter oder Eisbombe „Baked Alaska“. Die Kursgebühr beträgt 115,- Euro pro Person und umfasst Getränke, Speisen, Urkunde, Rezeptheft und Grillschürze.

### **Exclusive Kurs – die Herausforderung für alle Profi-Griller**

Das Top-Level-Seminar der Grill Academy ist ideal geeignet, um die eigene Grill-Expertise zu veredeln. Der Exclusive-Grillkurs baut auf dem Basic- und Classic-Grillkurs auf – und vermittelt facettenreiches Expertenwissen rund um die Zubereitung von Fisch, Fleisch, Brot oder Beilagen auf dem Grill. Gemeinsam mit den Grillmeistern entdecken die Teilnehmer die Vielseitigkeit der Holzkohle, Gas- und Elektrogrills von Weber und kreieren exklusive Köstlichkeiten wie Kotelett vom Pyrenäen Bigorre Schwein oder ganze Lachsforelle mit Chardonnay-Sabayone. Die Kursgebühr in Höhe von 145,- Euro umfasst ebenfalls Speisen, Getränke, Urkunde, Rezeptheft und Grillschürze.

### **Special Kurse – das Extra für besonderen Grillgenuss**

Die kulinarischen Leidenschaften der Grillfans und aktuelle Food-Trends immer im Blick bietet Weber zusätzlich zu den Basic, Classic und Exclusive-Kursen Grillseminare mit genussvollen Themenschwerpunkten an. Im Kurs „Kulinarische Weltreise“ werden Köstlichkeiten verschiedener Kontinente zubereitet. Wer es herzhaft-rauchig mag, ist beim Kurs „Smoken – Räuchern – Grillen“ genau richtig. Seit der Einführung des revolutionären Summit™ Charcoal Grills im Frühjahr 2016 gibt es außerdem den neuen Grillkurs „Die Kunst des Holzkohlegrillens - featuring Summit Charcoal Grill“ speziell für begeisterte Holzkohle-Griller. Besonders beliebt in der kalten Jahreszeit ist der Kurs „Wintergrillen“ mit Tipps und Tricks rund um Weihnachtsgans, Bratapfel und Glühwein vom Grill. Für alle, die ein Faible für ausgefallene Fleisch- und Fischarten haben, gibt es außerdem die Kurse „Meat Special“ und „Fish Special“. Die Special Kurse kosten zwischen 99,- und 130,- Euro.

### **Auf Zukunftskurs – die Weber Grill Academy mit neuen Ideen**

Buchstäblich über den Tellerrand schauen können BBQ-Fans seit Herbst 2013 in der Grill Academy auf Mallorca. Die Finca ist der perfekte Ort, um mediterrane Köstlichkeiten frisch auf dem Grill zuzubereiten und vor einzigartiger Kulisse zu genießen. Darüber hinaus erweitert Weber sein Kursangebot stetig – zum Beispiel mit dem „Durbach Special“, „Leipzig Special“, „Mallorca Special“ und dem „Veggie“-Kurs. Zusätzlich werden kontinuierlich weitere Standorte eröffnet. Damit bleibt das Programm der Grill Academy so vielfältig wie die Zubereitungs- und



Genussmöglichkeiten auf den Weber Grills selbst.

### **Weber Grill Academy: Die Standorte im Überblick**

Aktuell gibt es die Weber Grill Academy in Österreich und auf Mallorca an folgenden Orten: Göttlesbrunn, Bad Kreuzen, Marchtrenk, Graz, Deutschlandsberg, Knittelfeld, Velden, Bad Vigaun, St. Johann, Dornbirn.

Alle weiteren Informationen zu den unterschiedlichen Standorten, aktuellen Kursen, Anmelde-möglichkeiten

und nächstmöglichen Terminen finden Sie online unter:

<https://www.weber-grillakademie.com/at/>

### **Über die Weber Grillakademie**

Wer alle Facetten des Grillens kennenlernen möchte, ist in der Weber Grillakademie Original® genau richtig. An 10 Standorten österreichweit verraten renommierte Grillmeister ihre Tricks rund um das perfekte Grill-erlebnis und machen die Kursteilnehmer zu echten Grillexperten. Outstanding Moments: Unter diesem Motto entstehen bei den rund vierstündigen Seminaren selbstzubereitete BBQ-Menüs der Extraklasse – aus Vor-speise, Hauptgang und Dessert. Jeder Gang wird gemeinsam mit den Teilnehmern aus hochwertigen Le-bensmitteln auf dem Rost zubereitet. Die angehenden Profigriller erleben dabei die volle Bandbreite des Holzkohle-, Gas- und Elektrogrill-Sortiments von Weber – inklusive des vielfältigen Zubehörs. Vom Ein-steiger bis zum Experten: Die Grillakademie Original® umfasst verschiedene Kurse und Themenschwerpunkte – perfekte Vielfalt für jeden Anspruch und jeden Geschmack.

### **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, Ansprechpartnerin: Daniela Dworzak  
Alser Straße 45, 1080 Wien  
Mobil: +43 676 432 7008  
E-Mail: [daniela.dworzak@himmelhoch.at](mailto:daniela.dworzak@himmelhoch.at)