



**Presseinformation**  
der Weber-Stephen Österreich GmbH

**Veggie meets BBQ:  
5 gute Gründe, warum vegetarisches Grillen selbst Steakfans glücklich macht**

**Wels, 14.07.2016.** Bei echten Grillfans kommen nur saftiges Steak und krosse Spareribs auf den Rost? Das war einmal. Längst haben Fleisch und Fisch Gesellschaft bekommen: zum Beispiel von fruchtigem Mango-Rettich-Salat, knusprigen Gemüse-Tostadas und süßem Kokosmilch- Karamell. Immer mehr eingefleischte Grillfans entdecken auch vegetarische Gerichte für sich. Kein Wunder, denn beim Veggie-Grillen kommt garantiert jeder auf seine Kosten. Grillexperte Weber-Stephen hat die besten Gründe dafür zusammengestellt:

**1. Immer für eine Überraschung gut**

Veggie gleich Kartoffelsalat? Von wegen! Vegetarische Zutaten sind längst nicht so eintönig, wie viele Fleischliebhaber glauben. Ein Veggie-BBQ hält einige Überraschungen parat. Mit vielseitigem Zubehör wie dem Gourmet BBQ System (GBS®) von Weber können Grillfans inzwischen ganze Menüs zubereiten – zum Beispiel Auberginenröllchen mit Ricotta-Feta-Füllung als Vorspeise, zum Hauptgang Räuchertofu-Laibchen und als Dessert Erdbeer-Marshmallowspieße. Experimentierfreudigen Grillfans sind beim Veggie-Grillen also keine Grenzen gesetzt.

**2. Original Grillfeeling entsteht im Handumdrehen**

Anheizen, losgrillen und genießen – das gilt für Fleisch-Griller ebenso wie für Veggie-Fans. Bei Grillevents kommt es immer auf das perfekte Equipment an. Damit gelingen vegetarische Gerichte auf den Punkt und das Original Grillfeeling wie am Lagerfeuer ist garantiert. Ob Holzkohle, Gas oder Elektrogrill zum Einsatz kommen, ist dabei jedem selbst überlassen. Geschmacklich macht es keinen Unterschied. Entscheidend sind die Intensität der Hitze und der „Weber Way of Grilling“ mit geschlossenem Deckel.

**Tipp:** Die neuesten Zubereitungstrends und tolle Tricks direkt aus erster Hand bekommen Grillfans im brandneuen Veggie-Kurs der Weber Grill Academy. Hier erfahren sie alles rund um das passende Equipment und die perfekte Zubereitung. Alle Infos finden Interessierte unter <https://www.weber-grillakademie.com/at/>

**3. Abwechslung pur an 365 Tagen im Jahr**

Jeden Tag die gleiche Suppe? Kommt gar nicht in Frage. Grillfans lieben Abwechslung! Das gesamte Jahr über kommen ganz unterschiedliche Gerichte auf den Rost – ganz egal, ob beim Grillen in der Sonne oder bei frostigen Außentemperaturen. Umso besser, dass Veggie-Zutaten wie gemacht sind für ganzjährigen Grillgenuss. Denn in jeder Jahreszeit gibt es ganz unterschiedliches, saisonales Gemüse, das nur darauf wartet, auf dem Grillrost zu landen. Jetzt im Sommer sind das zum Beispiel Salatherzen, Erbsenschoten, Bohnen, Champignons und Maiskolben. Ebenso wie Beerenfrüchte, Marillen und Zwetschken. Anregungen für abwechslungsreiche Gerichte an 365 Tagen im Jahr gibt es unter anderem im Rezeptbuch „Weber’s Grillen: Neue Rezepte für jeden Tag“ oder in „Weber’s Veggie“.



**Tipp:** Unabhängig von der Jahreszeit sollten Grillfans zu wasserarmem Obst und Gemüse greifen, damit dies beim Grillen nicht zerbröckelt.

#### 4. Für jeden Geschmack das Passende BBQ

Ein BBQ ist erst dann rundum perfekt, wenn alle Gäste auf ihre Kosten kommen. Da es immer mehr Veggie-Fans gibt, darf neben Fleisch und Fisch eine ordentliche Portion vegetarischer Zutaten nicht fehlen. Davon gibt es eine riesen Auswahl: Frisches Gemüse, verschiedene Obstsorten, Käse wie Halloumi und aromatischer Feta, aber auch Getreide, Nüsse und Hülsenfrüchte sowie Tofu runden jedes Grillevent ab und machen Familie und Freunde garantiert satt.

**Tipp:** Nach der Zutatenauswahl ist vor der Zubereitung. Die Wahl der richtigen Grillmethode ist dabei entscheidend, weiß auch Weber Grillmeister Adi Bittermann: „Früchte, Spargel, Paprika und fester Käse sowie Brot und blanchiertes oder gedämpftes Gemüse bereiten Grillfans am besten mit der direkten Grillmethode zu. Dafür das Grillgut einfach für wenige Minuten direkt über die Hitzequelle legen. Große Stücke – zum Beispiel Kartoffeln – und Gerichte, die langsam über einen längeren Zeitraum garen, gelingen mit der indirekten Grillmethode auf den Punkt.“

#### 5. Das schmeckt nach Urlaub

Gemüse olé! In südlichen Ländern stehen Paprika, Ziegenkäse und Co. schon lange ganz weit oben auf der Speisekarte. Ein vegetarischer Grillabend ist daher perfekt, um sich mediterranes Urlaubsfeeling auf den heimischen Rost zu holen. Bei sizilianischer Spinatcalzone, knusprigen Kartoffelscheiben mit frischem Rosmarin, gegrilltem Gemüse mit Ziegenkäse-Toast oder cremiger Käse-Polenta werden selbst die größten Fleischliebhaber schwach. Tolle südländische Inspirationen und viele praktische Profitipps finden Grillfans im Rezeptbuch „Weber’s Mediterranes Grillen“. Damit steht einem unvergesslichen BBQ-Sommer – egal bei welchem Wetter – nichts im Weg.

#### Gemüse-Halloumi-Spieße – Ein Rezept von Weber-Stephen für 4 Personen

##### Zutaten:

600 g Halloumikäse  
2 Zucchini gelb  
2 Paprika rot  
2 Stangen Lauch  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
2 EL  
Salz aus der Mühle  
Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl





### **Zubereitung:**

1. Den Halloumikäse in 12 gleich große Würfel (á 50 g) schneiden. Zucchini und Lauch in gleich große Stücke wie den Käse schneiden. Die Paprika teilen, entkernen und achteln. Gemüse- und Käsestücke abwechselnd so auf die Weber Doppelspieße stecken, sodass ein schönes Farbspiel entsteht.
2. Thymian und Rosmarin abzupfen und fein hacken.
3. Grill für direkte Hitze (ca. 180°C) vorheizen.
4. Die Spieße mit dem Olivenöl einpinseln und etwas salzen und pfeffern. Direkt auf den Grill legen und von beiden Seiten 4-6 Minuten grillen. Vom Grill herunter nehmen und vor dem Servieren mit den Kräutern bestreuen.

### **Rezeptinfo:**

Grilltyp: Alle

Kohleart: Express

Anzahl der Kohlestücke: Einen vollen Anzündkamin

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Grillzeit: 8-12 Minuten

Grillmethode: Direkte Hitze (ca. 180°)

Empfohlenes Zubehör: Weber Doppelspieße

**Fotos, Abdruck honorarfrei, © Weber-Stephen Österreich GmbH**

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter <http://www.weber.com/AT> und auf Facebook unter [www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH](http://www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH).

### **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 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 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: Daniela Dworzak  
Alserstraße 45, 1080 Wien  
Mobil: +43 676 432 70 08  
E-Mail: [daniela.dworzak@himmelhoch.at](mailto:daniela.dworzak@himmelhoch.at)