



Presseinformation

Weber Grill: Die Grillsaison ist eröffnet!

Wels, 22. April 2011. Die Tage werden länger, die Sonnenstrahlen zeigen bereits ihre Kraft und man möchte nur noch hinaus ins Freie – kurzum: Die langersehnte Grillsaison kann wieder beginnen!

Grillen ist mittlerweile eines der beliebtesten Freizeitvergnügungen von Herr und Frau Österreicher. Die archaische Begeisterung der Menschen für die Beherrschung des Feuers spielt dabei genauso eine Rolle wie ernährungswissenschaftliche oder soziale Aspekte. Richtiges Grillen gehört heute zu den gesündesten Arten Fleisch, Fisch oder Gemüse zuzubereiten. Kaum anderswo kann man das Zubereiten von Speisen zusammen mit der Familie oder Freunden so unmittelbar erleben und genießen wie beim gemeinsamen Grillen.

Damit der Start in die Grillsaison auch gut gelingt, hier ein paar Expertentipps –

Die 10 Goldenen Grillregeln:

- Etwas Geduld am Anfang. Nach dem Vorheizen sollten Holzkohle oder Briketts mit einer weißen Ascheschicht überzogen sein. Dann ist die Glut richtig heiß.
- Deckel drauf. Grillen Sie mit geschlossenem Deckel, das verhindert die Gefahr einer Flammenbildung und ermöglicht eine schonende indirekte Garmethode.
- Wie man's auch dreht ... Bei der direkten Grillmethode wenden Sie idealerweise das Fleisch nur einmal. Bei der indirekten Grillmethode mit geschlossenem Deckel ist ein Wenden überhaupt nicht notwendig.
- Mit Druck geht gar nichts. Drücken Sie nicht mit dem Wender oder der Zange auf das Fleisch. Es verliert so nur Saft und Geschmack.
- Gut geölt läuft's besser. Wenn Sie das Fleisch mit einer leichten Ölschicht bestreichen, erhält es schneller seine typische Bräunung und klebt auch nicht am Rost fest.
- Einstechen ist out. Verletzten Sie das Fleisch nicht mit der Gabel. Wenn der Saft austritt, wird das Fleisch trocken.
- Weg mit dem Fett. Schneiden Sie das Fett von Steaks oder Koteletts bis auf eine Dicke von 5 mm ab. Das schützt vor Flambbildung.
- Nie kühl-schränkalt auf den Grill. Lassen Sie Ihr Fleisch oder Gemüse vor dem Grillen Raumtemperatur annehmen (ca. 20 – 22 °C).
- Zucker zuletzt. Marinaden oder Glasuren mit einem hohen Anteil von Zucker oder Honig erst zu Ende der Garzeit auftragen. So erhalten Sie eine aromatische Kruste.
- Schon fertig? Für ein optimales Grillergebnis messen Sie die Temperatur immer an der dicksten Stelle im Fleisch.



In sechs Schritten zum perfekten Steak:



1. Das Fleisch marinieren.



2. Den Grill anheizen.



3. Das Sear Grate in die runde Aussparung des Grillrostes legen.



4. Das Steak auf dem Sear Grate kurz scharf anbraten. Bereits nach 2 Minuten Searing von jeder Seite hat das Fleisch eine tiefbraune Kruste und man erkennt das rautenförmige Grillmuster.



5. Bei geringer Temperatur das Steak schonend bis zum gewünschten Garpunkt grillen.



6. Kurz rasten lassen und genießen!



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 30 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich in Wels/Oberösterreich. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten vier Jahren zu verdreifachen.

Weitere Auskünfte:

Frau Simone Ams, Marketingleitung
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 33
Email: sams@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Frau Mag. Ursula Klaus, Senior PR Consultant
Marrix Public Relations & Public Affairs GmbH
Schwarzenbergplatz 5, 1030 Wien
Tel.: +43 (0)1 205 11 01 – 0
Email: u.klaus@marrix.at
www.marrix.at