

Presseinformation:

Grillen wie ein Profi – Die Weber Grillakademie Original

Wels, 16. Juni 2011 – Seit letzten Sommer können Grillbegeisterte unter der fachkundigen Anleitung von den Haubenköchen Adi Bittermann und Toni Mörwald im Rahmen der Grillakademie Original „Weber’s Way of Grilling“ erlernen. Erstmals werden heuer auch aufbauende Expert-Kurse angeboten und es gibt die Weber Grillakademie Original nun auch in Kärnten: Bei der bekannten „Partyköchin“ Yulia Haybäck.

Weber Grillakademien haben eine langjährige Tradition. So wie die Produkte des Unternehmens von Chicago aus die Grillwelt seit den 1950er Jahren revolutionierten, stand für Weber auch immer die Vielfalt und die Kunst des Grillens im Mittelpunkt. Dies entspricht der Philosophie des Firmengründers George Stephen, der durch seinen Innovationsgeist Grillen auf hohem kulinarischen Niveau erst ermöglichte. Auf diese Weise entwickelte sich ein neuer Zugang, der das Grillen auch in der Haute Cuisine salonfähig machte.



Einen großen Beitrag dazu leisten die Weber Grillakademien, die unter der Patronanz von Spitzenköchen die Grundlagen des Grillens ebenso vermitteln wie die ungeahnten Möglichkeiten, die in dieser Zubereitungsmethode stecken. Neben den von Händlern und Vertriebspartnern angebotenen Grillakademien Live veranstalten auch die Top-Chefs Toni Mörwald und Adi Bittermann exklusive Grillseminare.

Aufgrund der großen Nachfrage gibt es heuer erstmals neben den Basic-Kursen auch aufbauende Expert-Grillakademien.

Jetzt auch in Kärnten

„Grillen gehört zu den beliebteste Freizeitbeschäftigungen von Herr und Frau Österreicher. Wir freuen uns, dass wir neben Toni Mörwald und Adi Bittermann nun auch Yulia Haybäck für die Weber Grillakademie Original gewinnen konnten“, erklärt

Christian Hubinger, Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich. „Nun gibt es unsere beliebten Grill-Seminare auch im schönen Kärnten.“



Yulia Haybäck hat sich als „Partyköchin“ einen Namen gemacht und ein aufgehender Stern am österreichischen Gourmet-Himmel. Ihre Küche ist so vielfältig wie ihre Herkunft: Die Großeltern kommen aus Spanien, die Mutter aus Venezuela, der Vater ist aus Wien und sie selbst lebt am Wörthersee. Bereits mit neun Jahren hat sie schon ganz spielerisch mit dem Kochen begonnen. Die Freude am Experimentieren und Genießen ist ihr bis heute geblieben – und diese vermittelt sie gerne an alle Grillbegeisterten und solche, die es noch werden wollen.

Grillen lernen von und mit den Profis

Die Teilnehmer der Weber Grillakademie werden von heimischen Spitzeköchen in Theorie und Praxis mit den Grundlagen des Grillens vertraut gemacht: Den verschiedenen Grillmethoden, der gesunden Zubereitung von Speisen oder auch dem sicheren und stressfreien Grillen für mehrere Personen.

Im **„Basis-Kurs“** der Grillakademie erfahren die Teilnehmer Wissenswertes über das Weber® Original Grillsystem – das Grillen mit geschlossenem Deckel und die einzigartige Vielfalt, die ein Weber® Grill dadurch ermöglicht. Egal ob Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill: Der geschlossene Deckel lässt die Hitze gleichmäßig zirkulieren und eröffnet völlig neue Dimensionen des Grillens. Unter fachmännischer Anleitung zaubern die Teilnehmer des 4-stündigen Seminars gemeinsam ein mehrgängiges Grillmenü von der Vorspeise bis zum Dessert. Gemeinsam werden am Grill unter anderem Pizza, Barbecue-Sandwiches, Pasta aus dem Wok, ein Braten mit Knoblauch-Kräutern und ein köstlicher Marillen-Auflauf zubereitet. Die Basic-Kurs-Teilnahmegebühr von € 89,- pro Person beinhaltet einen Welcome-Aperitif mit Gruß aus der Grillküche, die Weinbegleitung, alle benötigten Lebensmittel, die Kursunterlagen und nicht zuletzt eine original Weber® Grillschürze.

Für alle Grillfans, die bereits erfolgreich am „Basis-Kurs“ teilgenommen haben, ist der zu Beginn 2011 neu eingeführte **„Expert-Kurs“** genau das Richtige: Das 4 bis 5-stündige Seminar lässt keine kulinarischen Wünsche offen und verwöhnt die fortgeschrittene Griller mit exquisiten Spezialitäten. Dazu gibt es nützliche Tipps & Tricks zum richtigen Grillen und den unterschiedlichen Arten der Zubereitung auch von ausgefalleneren Köstlichkeiten. Wie wäre es z.B. mit einem Saibling im Ganzen, stehend auf Kartoffeln im Grill zubereitet, mit einer cremig- luftigen Chardonnay-

Sabayone? Oder Kotelettes vom Mangalitzer Schwein am Stück gegrillt mit Honig, tasmanischem Pfeffer und Rosmarin? Weiters werden eine zarte Lammhüfte im Gemüse-Rotweinsud, ein Rinder-Rückensteak in Cognacmarinade und frisch gebackenes römisches Legionärs-Brot gemeinsam am Grill zubereitet. Süße Naschereien runden das Gourmet-Menü ab – natürlich auch alle vom Grill! In der Expert-Kursgebühr von € 125,- pro Person sind ein Welcome-Aperitif mit Gruß aus der Grillküche, die Weinbegleitung, alle benötigten Lebensmittel, die Kursunterlagen und nicht zuletzt eine Weber® Überraschung enthalten.

Termine:

Weber Grillakademie Original bei Adi Bittermann, Abt Bruno Heinrich Platz 1, 2464 Göttlesbrunn: 13. Juni (Expert), 27. Juni (Basic), 25. Juli (Expert), 1. August (Basic), 30. August (Expert), 5. September (Expert), 19. September (Expert), 10. Oktober (Expert), 24. Oktober (Expert) und 31. Oktober (Basic).

Anmeldung DIREKT bei Adi Bittermann:

tel.: 02162.81155.0, fax: 02162.81155.66, e-mail: info@bittermann-vinarium.at

Weber Grillakademie Original bei Toni Mörwald, Kleine Zeile 13-17, 3483 Feuersbrunn: 27. Juni (Expert), 19. Juli (Basic), 25. Juli (Expert), 1. August (Expert), 23. August (Basic) und 13. September (Basic)

Anmeldung DIREKT bei Toni Mörwald:

tel.: 02738.2298.0, fax: 02738.2298.60, e-mail: traube@moerwald.at

Weber Grillakademie Original bei der „Partyköchin“ Yulia Haybäck, Schloss Schenke im Schloss Hallegg, Hallegger Strasse 131, 9020 Klagenfurt: 7. Juli, 28. Juli, 4. August, 18. August, 25. August, 1. September, 8. September, 15. September, 22. September, 6. Oktober, 13. Oktober und 20. Oktober.

Anmeldung DIREKT bei Elisabeth Neff:

tel.: 0681.20662572,

e-mail: elisabeth@partykoechin.at

