



Presseinformation

Tipps & Tricks für die perfekte Grillparty: Die 10 Goldenen Grillregeln von Weber®

Wels, 10. Mai 2012 – Die Tage werden länger, die Sonnenstrahlen zeigen bereits ihre Kraft und man möchte nur noch hinaus ins Freie – kurzum: Die langersehnte Grillsaison hat endlich begonnen!

Gemeinsames Grillen mit den Freunden, Nachbarn und der Familie gehört mit zu den schönsten Freizeitaktivitäten im Sommer. Die Geselligkeit ist dabei genauso wichtig, wie kulinarische Gaumenfreuden. Damit bei Ihrer Grillparty auch alles perfekt gelingt, hier ein paar Experten-Tipps vom amerikanischen Premiumgrillhersteller Weber-Stephen:

- 1. Etwas Geduld am Anfang.** Nach dem Vorheizen sollten Holzkohle oder Briketts mit einer weißen Ascheschicht überzogen sein. Dann ist die Glut richtig heiß.
- 2. Deckel drauf.** Grillen Sie mit geschlossenem Deckel, das verhindert die Gefahr einer Flammenbildung und ermöglicht eine schonende indirekte Garmethode
- 3. 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.
- 4. Mit Druck geht gar nichts.** Drücken Sie nicht mit dem Wender oder der Zange auf das Fleisch. Es verliert so nur Saft und Geschmack.
- 5. 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.
- 6. Einstechen ist out.** Verletzen Sie das Fleisch nicht mit der Gabel. Wenn der Saft austritt, wird das Fleisch trocken.
- 7. Weg mit dem Fett.** Schneiden Sie das Fett von Steaks oder Koteletts bis auf eine Dicke von 5 mm ab. Das schützt vor Flambbildung.
- 8. Nie kühl-schränkkalt auf den Grill.** Lassen Sie Ihr Fleisch oder Gemüse vor dem Grillen Raumtemperatur annehmen (ca. 20 – 22 °C).
- 9. 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.
- 10. Schon fertig?** Für ein optimales Grillergebnis messen Sie die Temperatur immer an der dicksten Stelle im Fleisch.

TV-Koch und Publikumsliebbling Johann Lafer zeigt wie man in wenigen Schritten ein perfektes Steak zubereitet:



1. Die Marinade vorbereiten. Johann Lafer verwendet am liebsten eine Mischung aus Knoblauch, frischen Kräutern, Pfeffer und Olivenöl.



2. Das Fleisch in einem Plastikbeutel marinieren.



3. Den Grill anheizen. Ideal für hohe Temperaturen ist die Weber® Steakhouse Premium Restaurant Coal.



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



5. Die Marinade gut abtropfen lassen und das Steak auf das Sear Grate legen.



6. Und jetzt – Deckel drauf!



7. Bereits nach 2 Minuten Searing von jeder Seite hat das Fleisch eine tiefbraune Kruste und man erkennt das rautenförmige Grillmuster.



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



9. Jetzt die Steaks vom Grill nehmen, noch kurz rasten lassen...



10. ... 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 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 fünf Jahren zu vervierfachen.

Weitere Auskünfte:

Denise Walchshofer, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 36
Email: DWalchshofer@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Ursula Klaus, Senior PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0
Email: klaus@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at