



Presseinformation:

Weber® Grillmeister-Schulung in Walkersdorf

Wels/Walkersdorf, 18. März 2014 – Um optimal für das heurige Jahr gerüstet zu sein, hat Weber® die Grillmeister der Weber® Grillakademie Original in die Genussregion Steiermark zu Haberl & Fink's in Walkersdorf zu einer zweitägigen Schulung eingeladen.

Bei der Weber® Grillakademie zeigen die Weber® Grillmeister, welche außergewöhnlichen Gerichte man mit einem Holzkohlegrill, Gasgrill und Elektrogrill zubereiten kann. Die Teilnehmer lernen verschiedene Grillmethoden kennen, holen sich wertvolle Tipps und grillen unter professioneller Anleitung ein mehrgängiges Menü.

Um ständig am aktuellen Stand zu sein stellt Weber® regelmäßig seinen Grillmeistern die neuesten Produkte und Trends auf Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills vor. Heuer lud Weber® seine Grillmeister für zwei Tage in die Genussregion Steiermark zu Haberl & Fink's – seines Zeichens selber ein Grillakademie Standort – in Walkersdorf ein. Die Teilnehmerliste kann sich sehen lassen: So nahmen unter anderem die Spitzen- und Haubenköche Hans-Peter Fink, Toni Mörwald, Michael Ritter, Grillweltmeister Leo Gradl, Franz Größing, Wörthersee-Partyköchin Yulia Haybäck, Stefan Frais vom Projekt Spielberg, Maria und Raimund Egger und viele mehr begeistert an der Schulung und am Austausch unter Profis teil.

Perfektioniert wurde in den zwei Tagen vor allem die Speisenzubereitung am Weber® Gourmet BBQ System, welches die Basis eines umfangreichen Systems mit ausgefeiltem Zubehör und vielen weiteren Ergänzungen ist. Egal ob Mangal Grill-Set, Sear Grate für das perfekte Steak, Pizzastein, Wok, Pfanne oder Ebelskiver, Geflügelhalter und koreanischer BBQ-Einsatz – mit einem einzigen Grill lassen sich ganze Menüs zaubern.

Der neueste Kurs der Grillakademie „Kulinarische Weltreise“ macht Zwischenstopps in sechs Urlaubszielen – vom Mittelmeer nach Asien und Nordamerika, dann in die Karibik und über Russland nach Australien. Auch hierauf wurden die prominenten Weber® Grillmeister eingeschult. Die landestypischen Gerichte (darunter Pizza, Jakobsmuscheln, Pekingsuppe, Quesadilla, Roastbeef mit Guinness Sauce und Ebelskiver mit Waldbeeren Ragout) wurden unter anderem über traditioneller Holzkohle gegrillt beziehungsweise mit Holzchips geräuchert.

Durchgeführt wurde die Grillschulung von Gerhard Volk und Heinrich Haseidl. Die beiden erfahrenen Koch- und Grillmeister aus dem Schwarzwald betreiben das Forum Culinaire, eine Koch- und Grillschule sowie Grillakademie Standort. Abgerundet wurde das vielfältige Programm durch einen Besuch bei Alois Gölles und Josef Zotter.

Von Profis lernen



Die Weber® Grillakademien haben eine lange Tradition. Seit den 1950er Jahren revolutionierten die Produkte des Unternehmens Weber-Stephen von Chicago aus die Grillwelt. Firmengründer George Stephen legte aber auch immer großen Wert auf die Vermittlung der durch den Kugelgrill entstandenen neuen kulinarischen Möglichkeiten. Fachmännische Schulungen für Händler sind bis heute ein fixer Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Bald folgten

Grillkurse für Hobbyköche und BBQ-Begeisterte – und dies sogar auch in einem ganz neuen Medium, dem Fernsehen.

Seminare für BBQ-Anfänger und Hobby-Grillmeister

Die Teilnehmer der Weber® Grillakademie werden von heimischen Spitzenköchen in Theorie und Praxis mit den Grundlagen des Grillens vertraut gemacht: Den verschiedenen Grillmethoden, den jeweiligen Besonderheiten eines Holzkohle-, Gas- Elektrogrills oder auch dem sicheren und stressfreien Grillen für mehrere Personen.

Die Grillseminare sind für maximal 20 Teilnehmer und dauern ca. 4 Stunden. Die Kursgebühr beinhaltet jeweils einen Welcome-Aperitif mit Gruß aus der Grillküche, alle benötigten Lebensmittel, alkoholfreie und alkoholische Getränke, die Kursunterlagen mit Rezepten, eine Urkunde und eine original Weber® Grillschürze. Das Angebot ist mittlerweile flächendeckend in ganz Österreich verfügbar, insgesamt gibt es bereits neun Standorte und mit weiteren werden bereits Gespräche geführt.

Alle Kurse der Weber® Grillakademie Original sind unter www.weber-grillakademie.com/at buchbar.



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 sieben Jahren zu versechsfachen.

Weitere Auskünfte:

Matthias Fuchs, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36
Email: mfuchs@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Marlene Grabner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43664 96 48 116
Email: grabner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at