



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Smoken – Räuchern – Grillen: Neuer Kurs der Weber Grillakademie zum geschmackvollen Raucharoma

Ingelheim, 29. Mai 2013. Der Duft der weiten Grillwelt: Wood Wrap Cannelloni mit Meeresfrüchten oder Spicy Chicken Wings mit Bier-Infusion – diese außergewöhnlichen Rezepte können Grillfans ab sofort bei dem neuen Kurs der Weber® Grillakademie Original „Smoken – Räuchern – Grillen“ lernen und ihr Repertoire rund um das Thema Räuchern erweitern. Die Rezepte werden an der Seite erfahrener Grillmeister auf Holzkohle- und Gasgrills zubereitet. So erfährt man aus erster Hand, wie das perfekte Raucharoma gelingt. Der ideale Kurs für Liebhaber des puren Grillgenusses.

Räuchern liegt im Trend

Zur neuen Experimentierfreude am Grill zählen nicht nur ausgefallene Gerichte. Auch neue Formen der Zubereitung liegen heute im Trend – zum Beispiel das Räuchern. Nur wie funktioniert es richtig? Wann eignen sich Räucherchips und wann Wood Wraps? Wie geht man mit Food-Infusionen und Rubs um? Und welches Fleisch eignet sich am besten zum Räuchern? Antworten liefert die Weber Grillakademie Original.

Unter Anleitung eines erfahrenen Grillmeisters lernen die Teilnehmer, wie ein perfektes Raucharoma in nur 15 bis 20 Minuten entsteht und wie das Grillgut den charakteristischen Geschmack bekommt. Gemeinsam werden acht verschiedene Gerichte zubereitet und verkostet: Von Pork Chops mit Schokolade und schwarzem Pfeffer aus dem Apfelrauch, zubereitet auf dem Master-Touch™ GBS™ Holzkohlegrill, Pastrami-Sandwiches™ aus der Rinderhüfte mit Hickory-Holz aus dem Smokey Mountain Cooker™ bis Kalbsrücken „Vitello tonnato Style“ auf dem Aromabrett vom Weber Gas Grill. Dazu serviert Weber eine regionale Brotauswahl. Am Ende des Kurses erhalten die Teilnehmer eine Urkunde für die erfolgreiche Teilnahme – sowie ein Rezeptheft mit den wichtigsten Tipps und Rezepten zum Nachgrillen für zu Hause sowie ein Smoking Give-Away. Der Kurs dauert vier bis fünf Stunden und kostet 130 Euro. Er ist in allen teilnehmenden Weber Grillakademien in Deutschland verfügbar. Es empfiehlt sich allerdings, zuvor den Basic Kurs zu besuchen. Alle Weber Grillakademie Kurse können ganz einfach online unter www.weber-



grillakademie.com gebucht werden. Hier finden sich auch viele weitere hilfreiche und interessante Infos rund um die Weber Grillakademie Original.

Die richtige Ausstattung für jeden Geschmack

Wer das Gelernte direkt im heimischen Garten anwenden möchte, findet bei Weber das passende Räucher-Equipment: von großen Holzstücken wie den Wood Chunks über dünne Wood Wraps, in die das Grillgut eingewickelt wird bis zu den Räucherbrettern. Die verschiedenen Räucherutensilien gibt es jeweils in verschiedenen Geschmacksrichtungen – da ist für jeden das passende Raucharoma dabei. Für die Suche nach dem persönlichen Lieblingsaroma stehen im Sortiment Fire Spice Chips Probiergrößen zur Verfügung: Mesquite, Hickory, Pecannuss-, Kirsch-, Apfel- und Buchenholz. Rezepte und Tipps rund ums Smoken und Räuchern – egal ob auf dem Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill – gibt es im Rezeptbuch „Weber’s Räuchern“. Echte Profis setzen auf den Smokey Mountain Cooker. Er bietet die Möglichkeit, zum Beispiel große Fleischstücke oder Fisch auf zwei Ebenen gleichzeitig zu räuchern und zu grillen. Ran an den Grill und losräuchern!

Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/ Illinois) ist der weltweit führende Hersteller von Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills und Zubehör. 1952 erfand George Stephen den Weber Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später ist das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten Marktführer und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das high-end Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Als führende Marke ist Weber mit seinen Produkten weltweit in ausgewählten Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten und Kaufhäusern vertreten.

55.000 Besucher – an zwölf verschiedenen Standorten: So lauten die Erfolgszahlen der „Weber® Grillakademie Original“, der ersten Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland. In verschiedenen Kursen verraten die Weber® Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter <http://www.weber-grillakademie.com>.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter www.weber.com und bei Facebook <https://www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH>.

Verantwortlich für den Inhalt dieser Presseinformation:

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Postanschrift:
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim (am Rhein)
Telefon: +49 (0)6132 8999 0
Telefax: +49 (0)6132 8999 79
E-Mail: zentrale@weberstephen.com
Geschäftsführer: Leonard S. Gryn, Frank Miedaner
Handelsregister: AG Mainz HRB 23407



Pressekontakt:

fischerAppelt, relations GmbH
Im Zollhafen 24
50678 Köln Germany

Ihre Ansprechpartnerin:
Hanna Kutzner
Tel.: +49 (0) 221 56938 110
E-Mail: weber@fischerappelt.de