



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Brandheiße Tipps für eiskalte Tage: So wird Grillen auch im Winter zum unvergesslichen Genusshighlight

Einheizen und genießen: Bei frostigen Außentemperaturen gemeinsam am Grill zu stehen und Heißes frisch vom Rost zu genießen, ist ein besonderes Highlight. Vom klassischen Steak bis zum Festtagsmenü – mit dem Weber® Grill ist alles möglich. Vor allem staunen die Gäste nicht schlecht, wenn nicht nur die Weihnachtsgans, sondern auch der Glühwein direkt vom Grill kommen. Ob eine Grillparty im schneebedeckten Garten oder ein Festtagsessen mit Familie und Freunden – Wintergrillen ist immer ein Erlebnis.

Tipps für gelungenes Grillen bei Minusgraden

Bei eisigen Temperaturen gemütlich draußen sitzen, sich am heißen Grill wärmen und dabei abwechslungsreiche Gerichte zubereiten und genießen – im Winter ist Grillen ein besonderes Highlight. Und mit ein paar Tipps wird jeder zum echten Wintergrill-Profi. „Grundsätzlich empfiehlt es sich, eher größere Fleischstücke zu grillen“, sagt Bart Mus, Chef-Grillmeister der Weber Grillakademie Original®. „Diese kühlen zum einen nicht so schnell aus. Zum anderen kann man die Zeit, während das Fleisch auf dem Grill gart, entspannt mit seinen Freunden oder der Familie genießen. Wenn das Grillgut dann gar ist, packt man es am besten gleich in Alufolie ein, um es in Ruhe nachgaren zu lassen und warmzuhalten.“ Auch vorgewärmte Schüsseln und Teller helfen, dass Fleisch und Beilagen nicht so schnell auskühlen. Für alle Grills gilt: Den Deckel so selten wie möglich öffnen, damit die Hitze nicht entweicht, sondern im Inneren verbleibt. Durch die niedrigere Luftfeuchtigkeit glühen Holzkohle und Briketts übrigens im Winter deutlich länger – und ermöglichen so besonders ausgedehnte Grillabende. Egal ob Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill – Faustregel Nummer eins: gegrillt wird immer im Freien.

Vorbereitung ist alles

Bei Minusgraden kann das Vorheizen oder auch das Garen der Gerichte ein bisschen länger dauern – wichtig ist also, dafür genügend Zeit einzuplanen. Das Grillevent selbst ist dann aber umso gemütlicher: Gerade im Winter schmecken deftige Gerichte wie Braten, Truthahn, Hähnchen oder geräuchertes Fischfilet vom Zedernholzbrett besonders gut. Um die Kälteeinwirkung von außen möglichst gering zu halten, sollte man den Grill an einem windgeschützten Ort aufstellen.



Ein weiterer Tipp: Den Anzündkamin mit der durchglühenden Kohle direkt auf den Kohlerost stellen. So wird der Kessel gleich mitgewärmt und ein zu schneller Temperaturwechsel vermieden. Wenn der Grill nach dem Grillen abgekühlt ist, empfiehlt es sich ihn mithilfe einer Abdeckhaube vor Witterungseinflüssen zu schützen.

Ein besonderes Highlight im Winter: das Räuchern

Ob klassische Räucherforelle oder geräucherte Putenbrust für die Festtage – der aromatische Rauch und das langsame Garen verleihen Fisch, Fleisch und Gemüse eine feine Note. Unterschiedliche Räucherutensilien sorgen zudem für Abwechslung bei der Zubereitung: Eingerollt in dünne Wood Wraps erhalten zarte Fischfilets beispielsweise ein würziges Aroma. Alternativ kann man Fisch oder Fleisch auch auf einem zuvor gewässerten Räucherbrett auf den Rost legen. Der Rauch, der sich durch die Hitze ausbreitet, verleiht dem Grillgut einen besonderen Geschmack. Oder ganz klassisch große Holzstücke, die so genannten Wood Chunks, unter die Kohle mischen und damit das Grillgut räuchern. Ideal zum Räuchern ist der Smokey Mountain Cooker™. Mit dem Räucher-Equipment von Weber kommen experimentierfreudige Räucherfans voll auf ihre Kosten.

Praktisches Equipment für die kalten Tage

Mit dem Grifflicht Grill Out™ kann auch im Dunkeln weiter gegrillt werden – es beleuchtet den gesamten Rost und sorgt so für einen perfekten Überblick über das Grillgut. Wer lieber drinnen seine Gäste bewirbt, für den ist das Digitalthermometer mit Timerfunktion ein praktischer Begleiter. So muss man nicht ständig kontrollieren, wie weit das Grillgut ist. Stattdessen gibt das Thermometer automatisch Bescheid, sobald die entsprechende Kerntemperatur erreicht ist.

Für kulinarische Abwechslung sorgt das Gourmet BBQ System. Vom Dutch Oven für süße Dampfnudeln und deftige Eintöpfe über den Wok-Einsatz für Glühwein bis hin zum Ebelskiver-Einsatz für Mini-Pfannkuchen zum Dessert bietet es viele Zubereitungsmöglichkeiten. Besonders praktisch zur Weihnachtszeit ist der Drehspieß – damit gelingen Weihnachtsgans, Braten oder Ente ganz leicht. Inspiration bei der Menüwahl für die Adventszeit, an Weihnachten oder Silvester gibt „Weber's Wintergrillen“ aus dem Verlag Gräfe + Unzer – mit vielen tollen Rezepten für kalte Tage.

Wer seine Grillkünste noch etwas erweitern möchte, für den ist die Weber Grillakademie Original genau das Richtige. Die optimale Einstimmung auf die kalten Tage bietet der Kurs „Wintergrillen“. Unter professioneller Anleitung bereiten Teilnehmer ein ganzes Winter-Menü auf dem Grill zu und bekommen praktische Tipps und Rezepte zum Nachgrillen für zu Hause. Ebenfalls ideal für



frostige Tage ist der Kurs „Smoken – Räuchern – Grillen“. Deutschlandweit gibt es aktuell Grillakademien an 20 Standorten. Die Kurse kann man übrigens auch als Gutschein verschenken – ein perfektes Geschenk für alle Grillfans. Alle Informationen rund um die Grillakademien gibt es unter www.weber-grillakademie.com.

Rezeptvorschläge für die kälteren Tage:

1. Räucherforelle

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Forelle am Stück, küchenfertig
- Rapsöl
- 1 Bund glatte Petersilie
- Knoblauch nach Belieben
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Handvoll Fire Spice Chips
(Sorte: Kirschholz) zum Räuchern

1. Den Weber Gas- oder Holzkohlegrill für eine Hitze von ca. 160°C vorbereiten (40 Briketts bei Holzkohlegrills).
2. Eine Handvoll Fire Spice Kirschholz Chips für mindestens 30 Minuten in Wasser einlegen.
3. Die Forelle mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Petersilie und Knoblauch grob hacken und die Zitrone vierteln. Anschließend die Forelle mit Petersilie, Knoblauch und Zitrone füllen.
5. Die gewässerten Fire Spice Chips auf die Glut legen. Danach die Forelle auf den Grill legen und bei 160°C ca. 15 Minuten grillen.

2. Spanferkelkeule

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Spanferkelkeule ca. 2,5 – 3 kg
- 10 Rosmarinzwige
- 6 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl zum Bestreichen
- 1 Handvoll Fire Spice Chips
(Sorte: Kirschholz) zum Räuchern

1. Den Weber Gas- oder Holzkohlegrill für eine Hitze von ca. 110°C vorbereiten.
2. Eine Handvoll Fire Spice Kirschholz Chips für mindestens 30 Minuten in Wasser einlegen.



3. Die Spanferkelkeule mit dem Rapsöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Mit einem Messer kleine Schlitzlöcher in die Spanferkelkeule ritzen und anschließend die Schlitzlöcher mit Rosmarin und Knoblauch spicken.
5. Die gewässerten Fire Spice Chips auf die Glut legen. Danach die Keule zum Räuchern auf den Rost legen. Die Spanferkelkeule ca. 7 bis 8 Stunden garen. Dabei stündlich die Kerntemperatur (ca. 80-85°C) überprüfen.

* Für beide Rezepte eignet sich auch der Smokey Mountain Cooker, der Räucherspezialist von Weber.

Weber® Preisübersicht

Weber® Räuchern-Zubehör

Bezeichnung	UVP
Smokey Mountain Cooker™, 57 cm	599,00 Euro
Smokey Mountain Cooker™, 47 cm	449,00 Euro
Weber® Räucherbretter Zedernholz, klein, 30 x 15 cm	16,99 Euro
Weber® Räucherbretter Zedernholz, groß, 40 x 19,5 cm	21,99 Euro
Weber® Wood Chunks, erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Hickory, Mesquite	11,99 Euro
Weber® Fire Spice Chips, erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Pecannusholz, Apfelholz, Kirschholz, Hickory, Mesquite	5,99 Euro
Weber® Wood Wraps, erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Erlenholz, Zedernholz	12,99 Euro

Weber® Winter-Zubehör

Bezeichnung	UVP
Weber® Grifflicht Grill Out™	44,99 Euro
Digital-Thermometer Weber® Style™	89,99 Euro
Weber® Drehspieß Spirit®	169,99 Euro
Weber® Drehspieß Genesis®	189,99 Euro
Weber® Drehspieß BBQ 57 cm	189,99 Euro



Spieße-Set für Drehspieße	64,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Koreanischer BBQ Grilleinsatz	64,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Ebelskiver Einsatz	64,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Geflügelhalter Einsatz	64,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Wok Einsatz	74,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate Einsatz	54,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Pfannen Einsatz	54,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Pizzastein mit Gestell	54,99 Euro
GBS® Dutch Oven	129,99 Euro
Weber's Wintergrillen	19,99 Euro (LP)

Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/Illinois) stellt hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie Grillzubehör her. 1952 erfand George Stephen den Weber® Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später besitzt das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten längst „Kultstatus“ 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. Weber ist mit seinen Produkten weltweit in Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten und Kaufhäusern vertreten.

Ein abwechslungsreiches Seminarprogramm – bundesweit zahlreiche attraktive Standorte – hohe und stetig steigende Besucherzahlen: Die „Weber Grillakademie Original®“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter www.weber-grillakademie.com.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter www.weber.com und bei Facebook 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: info-de@weberstephen.com
Geschäftsführer: Frank Miedaner, Michael Reuter, Hans-Jürgen Herr
Handelsregister: AG Mainz HRB 23407



Pressekontakt:

fischerAppelt, relations GmbH
Im Zollhafen 24
50678 Köln
Germany

Ihre Ansprechpartnerin:
Hannah Schnetter
Tel.: +49 (0) 221 56938 125
E-Mail: weber@fischerappelt.de