



**Presseinformation**  
der Weber-Stephen Österreich GmbH

**SERIE: Gesund Grillen, Teil 3**

**Das perfekte Grillerlebnis beginnt im Markt  
Qualität & Regionalität von Fisch, Fleisch & Co. richtig beurteilen**

**Wels, August 2017.** Du bist, was Du isst. Dieser alte Spruch hat heute mehr Gültigkeit, als je zuvor. Immer mehr Konsumenten erkennen, dass es nicht egal ist, was auf den Grill kommt. Genauso wichtig wie hochwertige Geräte ist die Qualität des Grillguts, das auf dem Rost liegt. „Vor allem bei Fleisch und Fisch entwickelt sich der Trend zum bewussten Einkaufen immer stärker. Qualitätsstandards bei Herkunft, Haltung und Fütterung werden von Grillbegeisterten immer öfter unter die Lupe genommen – und das ist gut so“, sagt Leo Gradl, Haubenkoch und Grillweltmeister der Weber Grillacademy Original.

**Fleisch und Fisch richtig beurteilen**

„Fleisch richtig zu beurteilen, ist an sich ganz einfach. Man beginnt mit der Farbe – diese variiert je nach Tierart, Rasse, Fütterung und Alter des Tieres. Schweinefleisch sowie Geflügel von jungen Tieren sind eher hellrosa, Rind- und Lammfleisch rot bis satt dunkelrot“, erklärt der Grillweltmeister. Je feiner das Fleisch marmoriert ist, desto saftiger schmeckt es. Drückt man das Rindfleisch mit einem Finger ein, lassen sich gleich zwei Merkmale auf einmal überprüfen: „Einerseits erkennt man, ob das Fleisch schön fest und nicht schwammig ist. Andererseits kann man einen guten Reifegrad leicht erkennen, wenn die Druckstelle erhalten bleibt und nicht zurückgeht“. Ein gutes Safthaltevermögen erkennt man an einer trockenen Anschnittfläche der Teilstücke. Liegt das Fleisch im eigenen Saft, sollte man lieber die Finger davon lassen.

„Beim Fisch achtet man auf klare, feste Augen und den natürlichen Glanz der Haut. Sie sollte nicht blass sein oder Druckstellen aufweisen“, so Gradl. Ein natürlicher Schleim auf der Oberfläche ist erwünscht, Fäden ziehen darf er aber nicht. Außerdem sollte der Fisch neutral und unaufdringlich riechen, unbeschädigte Flossen haben und unverklebte, rötliche Kiemen aufweisen. Blasse Kiemen sind ein Zeichen für überlagerte Ware mit unterbrochener Kühlkette.

**BIO-Produkten den Vorrang geben**

Biolandbau ist die umwelt- und ressourcenschonendste Form, Land zu bewirtschaften. Dabei verzichten die Agrarbetriebe auf Gentechnik, chemischen Pflanzenschutz und Dünger. Als Endverbraucher kann man sich bei Bio-Fleisch beispielsweise sicher sein, dass die Tiere weder mit gentechnisch verändertem Futter gefüttert noch mit Antibiotika und Hormonen behandelt wurden. „Wer Bio-Produkte kauft, hat oft ein beruhigtes Gewissen. Es ist aber tatsächlich auch so, dass Bio-Produkte besser schmecken“, konstatiert der Grillweltmeister Gradl. „Beim Grillen selbst merkt man bei Bio-Fleisch einen geringeren Wasseraustritt, was auch einen geringeren Gewichtsverlust zur Folge hat“, sagt der Grillweltmeister der Weber Grillacademy Original. Bio-Produkte erkennt man ganz einfach an den aufgeklebten Gütesiegeln.



## Auf Regionalität achten

Grillgut, das aus der Umgebung stammt, hat einen kürzeren Weg zum Konsumenten hinter sich und ist dadurch automatisch von frischer Qualität. „Außerdem schmeckt das Gegrillte gleich viel besser, wenn man weiß, dass man zur regionalen Wertschöpfung beigetragen, Arbeitsplätze gesichert und die Produktvielfalt in der Umgebung unterstützt hat“, freut sich Leo Gradl. Die meisten Gemüsesorten haben zwischen Juni und Oktober Saison, im Winter ist beispielsweise der Grünkohl an der Reihe. Kartoffeln kommen das ganze Jahr über auf den Rost, denn die kann man gut lagern. Eine leckere Salatbeilage zum Gegrillten kann man sich im Winter aus Chicorée oder Feldsalat machen, über den Sommer kommen die meisten Blattsalate als Klassiker auf den Tisch. „Doch nicht nur Gemüse hat Saison, sondern auch Fleisch! Pute hat zwischen Oktober und Jänner Saison, zu Schwein, Rind und Huhn kann man ganzjährig greifen. Der Hirsch hat hauptsächlich zwischen August und Dezember seine Zeit“, erklärt der Betreiber der Weber Grill Academy Original. Auch beim Fisch zahlt sich ein Auge für die Regionalität aus, so Gradl: „In Österreich sitzen wir auf einem gigantischen Schatz von reinstem Trinkwasser, in dem heimische Fische gezüchtet werden. Die erste Wahl sollte daher immer auf regionale Lieferanten fallen“. Trotz aller Vorzüge von regionalen Produkten muss man nicht auf US Beef oder Rind aus Uruguay, Australien oder Argentinien verzichten – das darf man sich schon gönnen. Gute Qualität findet man überall auf der Welt, wenn das Auge ein wenig geschult ist.

## Erzeugung hinterfragen

„Je hochwertiger die Erzeugung der Produkte abgelaufen ist, desto besser ist letztendlich auch der Geschmack. Man merkt eine spürbare Geschmacksintensivierung, wenn das Tier länger Zeit hatte, zu wachsen und währenddessen ausreichend Bewegungsmöglichkeit hatte. Erkennbar ist das zum Beispiel an der ausgeprägten, feinen Marmorierung“, sagt Gradl. Zudem könne man immer einfach beim Koch oder Restaurant nachfragen, wie das Tier aufgewachsen ist. Beim Fisch sollte der Verbraucher speziell auf Gütesiegel achten, die einen nachhaltigen Fischfang garantieren. „Was beim Fisch noch dazukommt, ist das Aussterben einiger Fischarten wie der Rote Thunfisch, Petersfisch oder Schwertfisch. Wer verantwortungsvoll grillt, entscheidet sich ganz einfach für andere Arten“, meint Gradl.

→ Weber-Stephen versendet eine **10-teilige Serie zum Thema des gesunden Grillens**.

**Teil 1** befasste sich mit dem Thema „Gesundes Grillen: Leicht und fettarm durch die Grillsaison“, versendet am 20.07.2017.

**Teil 2** befasste sich mit dem Thema „Temperatur - Das Geheimnis von gesundem Grillen“, versendet am 16.08.2017.



## Fotos, Abdruck honorarfrei

Bild 1: Leo Grisl, Grillweltmeister, © [www.stefanjoham.com](http://www.stefanjoham.com)

Bild 2 & 3: Symbolbild Grillgut, © Weber-Stephen Österreich GmbH

### 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 bekannte 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 Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten neun Jahren zu versechsfachen.

### Weitere Auskünfte:

Matthias Fuchs, Marketing  
Weber-Stephen Österreich GmbH  
Kienzlstraße 17, 4600 Wels  
Tel.: +43 7242 890135 36  
E-Mail: [mfuchs@weberstephen.com](mailto:mfuchs@weberstephen.com)

### Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartnerin: Daniela Dworzak  
Alser Straße 45, 1080 Wien  
Mobil: +43 676 432 7008  
E-Mail: [daniela.dwierzak@himmelhoch.at](mailto:daniela.dwierzak@himmelhoch.at)