



Presseinformation

Der Weber Grilltipp: Achtsamkeit geht vor

Wien, 26.05.2015 – So viel Spaß Grillen auch machen kann, so darf doch nicht vergessen werden, dass es sich dabei um ein „Spiel mit dem Feuer“ handelt. Wenn jedoch gewisse Sicherheitsregeln eingehalten werden, steht dem entspannten Grillerlebnis nichts mehr im Wege.

Grundlegende Sicherheitstipps

Verbrennungen sind sowohl bei Grillanfängern als auch bei erfahreneren Grill-Fans die häufigsten Verletzungen. Daher empfiehlt Leo Gradl, Grillmeister in einer der Weber-Grillakademien, immer achtsam zu sein. Außerdem sollte unbedingt darauf geachtet werden, den Grill stets auf einen festen, ebenen, hitzeunempfindlichen und nicht brennbaren Untergrund zu stellen. An engen Stellen oder an Durchgängen darf der Grill keinesfalls platziert werden. Besondere Vorsicht ist auch bei der Verwendung von Öl am Grill geboten. Der Grillrost sollte nur, wenn es unbedingt erforderlich ist, mit einem in Öl getränktem Küchentuch eingerieben werden. Wahlweise kann dabei das speziell dafür entwickelte „Anti-Stick-Oil“ von Weber verwendet werden.

Sicherheitstipps fürs Grillen mit Holzkohle

Beim Grillen mit Holzkohle ist besonders bei der Verwendung von mariniertem Fleisch einiges zu beachten. Sofern es sich vermeiden lässt, sollte dieses nicht direkt über die Kohle oder Briketts gelegt werden. Ansonsten sollten die marinierten Fleischstücke unbedingt mit einem Küchentuch abgetupft werden, um ein Herabtropfen des Öls oder der Marinade und somit Flammenschlag zu vermeiden. Weber-Grillmeister Marcel Ksoll empfiehlt zudem, beim Leeren des Anzündkamins immer hitzebeständige Grillhandschuhe zu verwenden. Die Glut sollte nach dem Grillen durch das Schließen der Zuluftöffnungen und des Deckellüfters erstickt werden. Bei der Kohle gilt es zu beachten, dass diese recht lange Zeit zum Auskühlen benötigt und daher erst nach mindestens zwölf Stunden entsorgt werden darf.

Tipps fürs sichere Grillen mit Gas

“Ganz wichtig beim Grillen mit Gas ist, dass das Gas nach dem Grillen zuerst direkt am Grill ausgeschaltet wird und erst im Anschluss auch bei der Gasflasche” empfiehlt Grillmeister Marcel Ksoll. Zu beachten ist hierbei auch, dass das Gas sehr fest zuge dreht wird und dass die Gasflasche niemals in einem geschlossenen Raum gelagert wird. Zusätzlich sollte der



Gasschlauch regelmäßig auf undichte Stellen hin überprüft werden und die Fettauffangschalen immer wieder gereinigt werden.

Wissenswertes über das sichere Grillen am Elektrogrill

Auch beim Grillen am Elektrogrill gibt es einige Punkte, die beachtet werden sollten. Weber Stephen empfiehlt dringen, den Grill nur an einzeln gesicherten Steckdosen anzuschließen bzw. eine eventuell verwendete Kabeltrommel vollständig abzurollen. Weber-Grillmeister Marcel Ksoll meint weiters: „Die Abdeckhaube sollte erst dann aufgesetzt werden, wenn der Elektrogrill wirklich kalt ist. Dies kann jedoch einige Zeit dauern, da Elektrogrills recht lange warm bleiben“. Des Weiteren gilt es zu beachten, dass Elektrogrills nur im Outdoorbereich verwendet werden dürfen.

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 acht 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

Marlene Grabner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 664 96 48 116
Email: grabner@4d-solutions.at