



Presseinformation

Der Weber Grilltipp: Geduld als Erfolgsfaktor fürs richtige Anheizen

Wien, 02.06.2015 – Mit Hilfe von Spezialprodukten, wie den Anzündwürfeln von Weber Stephen, erhält man auf sicherem und einfachem Weg die perfekte Glut. Die Weber-Grillmeister verraten dennoch ein paar Tricks rund ums Anheizen, mit welchen das Grillvergnügen noch zusätzlich perfektioniert werden kann.

Richtiges Anheizen erfordert Zeit

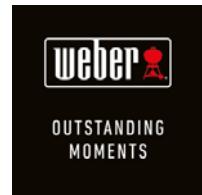
Bevor mit dem Anheizen begonnen wird, sollte die perfekte Kohlemenge abgemessen und eingefüllt werden. Anschließend werden drei Stück Anzündwürfel unter den Anzündkamin gestellt. Nun ist vor allem eines wichtig: Geduld. Es dauert circa 35-40 Minuten, bis die Kohlen gut durchgeglüht sind. Weber-Grillmeister Marcel Ksoll verrät: „Man sollte unbedingt auf die Farbe der Kohle achten. Wenn die Kohleoberflächen weiß sind, sind die Kohlen gut durchgeglüht.“ Nun sollten die Kohlen in die Grillkörbe geleert werden. Hierbei muss mit Funkenflug gerechnet werden.

Der häufigste Fehler beim Anheizen

Leo Gradl, Grillmeister in der Weber-Grillakademie im oberösterreichischen Bad Kreuzen, erzählt: „Die meisten Hobbygriller glühen viel zu viel vor, die Hitze ist viel zu stark. Und auch beim indirekten Grillen wird oft viel zu viel Hitze verwendet. Das beeinflusst den Geschmack des Grillguts erheblich.“ Richtiges Anheizen wirkt sich also nachhaltig auf das Endprodukt aus. Nach Beendigung des Grillvorgangs bleibt in den meisten Fällen zudem ein Drittel der Kohle über. Dieses muss entgegen der Meinung vieler Hobbygriller nicht weggeworfen werden, sondern kann erstickt und beim nächsten Mal erneut verwendet werden.

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 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