



Presseinformation

Der Weber Grilltipp: Die Wahl der richtigen Grillmethode

Wien, 09.06.2015 – Grundsätzlich stehen beim Grillen drei Möglichkeiten zur Auswählen: die direkte Grillmethode, die indirekte Grillmethode und die 50/50-Grillmethode. Vor allem Grillanfängern ist jedoch oft nicht klar, wofür welche Methode am besten geeignet ist.

Die direkte Grillmethode

Bei der direkten Grillmethode ist die Temperatur auf dem gesamten Grillrost gleich hoch. Diese Methode ist besonders für die schnelle Zubereitung von Steaks, Gemüsespießen und Ähnlichem geeignet. Die Grilldauer beträgt im Normalfall unter 30 Minuten.

Die indirekte Grillmethode

„Die indirekte Grillmethode empfehle ich besonders für großes Grillgut, wie beispielsweise Braten“, meint Weber-Grillmeister Marcel Ksoll. Auch für Geflügel, welches im Ganzen gegrillt werden soll, eignet sich diese Grillweise sehr gut. Das Besondere an dieser Variante ist, dass dabei die Hitzequellen an den Rand des Grills verlegt werden. Dadurch wird verhindert, dass die direkte Hitze das Grillgut außen verbrennt, bevor es innen gar ist. Diese Grillmethode ist mit der Umlufthitze im Backrohr vergleichbar. Die Grilldauer ist hier im Normalfall größer als 30 Minuten.

Die 50/50-Grillmethode

Bei der 50/50-Methode wird die Hitzequelle auf eine Hälfte des Grills verschoben, wodurch zwei unterschiedliche Hitzezonen entstehen. Die sehr hohe direkte Hitze, die sich über der Hitzequelle befindet, dient dabei zum Angrillen – in der indirekten Zone wird dann schonend fertig gegart. Besonders mittelgroßes Grillgut wird so besonders zart und bleibt schön saftig.

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