

## Presseinformation

### **Der Weber Grilltipp: Die Königsdisziplin: Steak vom Grill**

**Wien, 30.06.2015** – auch wenn die Zubereitungszeit beim Steak sehr kurz ist: Das perfekte Steak zu kreieren ist eine wahre Kunst.

#### **Das perfekte Steak**

Mindestens 4 cm hoch, gleichmäßig marmoriert und bereits drei bis vier Wochen gereift - diese Eigenschaft sollte ein Steak im Idealfall aufweisen, wobei die Höhe des Fleischstücks natürlich auch an die eigenen Vorlieben angepasst werden kann. Weber-Grillmeister Leo Gradl meint dazu: "Das Steak sollte schön groß sein, unter 3 cm geht gar nichts. Ich sage immer, alles unter einem halben Kilo ist Carpaccio." Unbedingt achten sollte man zudem auf ausgezeichnete Qualität. Für den Einkauf eines Steaks ist der Weg zum Fleischer dringend zu empfehlen.

#### **Zubereitungstipp von Grillprofi Marcel Ksoll**

Weber Grillmeister Marcel Ksoll empfiehlt, den Grill mit der Pyramidenmethode vorzubereiten und die "Sear Grate", welche mit dem Fettrand des Fleischstücks eingerieben wird, einzusetzen. Dabei entsteht leichte Flammenbildung. Im Anschluss daran wird das Steak sofort auf den Grill gelegt und für maximal zehn Sekunden scharf angegrillt, gewendet und weitere zehn Sekunden angegrillt. Nun sollte ein Kohlebehälter herausgenommen, die Lüfterregler auf 1/3 gestellt werden und das Steak in die indirekte Zone gelegt werden. Nach ca. fünf Minuten ist eine Temperatur von 120-140 Grad Celsius erreicht. Nun wird beim Kerntemperaturfühler die gewünschte Kerntemperatur eingestellt und abgewartet, bis diese den korrekten Wärmegrad erreicht hat. Abschließend sollte das Steak noch zwei Minuten rasten und in Tranchen geschnitten 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](mailto:mfuchs@weberstephen.com)

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