

Presseinformation:

Grillen wie ein Profi – Die Weber Grillakademie Original

Wels, 4. April 2013 – Grillbegeisterte dürfen sich über zwei neue Grillakademie-Standorte freuen: die Spitzengastronomen Maria und Raimund Egger öffnen ihre Grillschule im Salzburger Englhartgut und Haubenkoch Leo Gradl auf der Burg Kreuzen im oberösterreichischen Bezirk Perg. In den Basic- und Expertkursen können Grill-Fans und solche, die es noch werden wollen, alles Wissenswerte rund um das Thema BBQ erfahren.

Toni Mörwald und Adi Bittermann hatten in Niederösterreich den Anfang und die erfolgreiche Zusammenarbeit von Österreichs Spitzengastronomie und Weber® begründet. Im Sommer 2011 folgte die „Partyköchin“ Yulia Haybäck mit Grillakademien in Schloss Hallegg bei Klagenfurt und 2012 war das Jahr der Steiermark mit Hans Peter Fink in Ilz und am Projekt Spielberg – Red Bull Ring. Grillbegeisterte können nun auch in Salzburg und Oberösterreich die hohe Schule des Gourmet-Grillens erlernen.



Salzburger Seminarium Englhartgut

Maria und Raimund Egger waren für ihre kulinarischen Köstlichkeiten in ihrem „Landgasthof Neuwirt“ bekannt, das sie 30 Jahre lang als Gaststätte, Hotel und renommiertes Restaurant führten. Nach der Übergabe an ihre Kinder betreibt das Paar nun seit 2009 das „Englhartgut“ als „Kramerey, Kochstudio und Seminarium“.

Neben der Kramery, in der hauseigenen Spezialitäten, Weine, Spirituosen und österreichische Köstlichkeiten zum Kauf angeboten werden, ist das Englhartgut der ideale Veranstaltungsort für Seminare, Kochkurse und Hochzeiten. Die eigene Grill-Leidenschaft führte zu der Idee, Grillakademien anzubieten. „Als wir selbst unseren ersten Weber® Grill gekauft haben, merkten wir schnell den Unterschied zu herkömmlichen Grills und das Englhartgut bietet sich hervorragend für Grillakademien an.“





Leo Gradl - Burg Kreuzen

Den gebürtigen Niederösterreicher Leo Gradl hatte es für über 30 Jahre nach Tirol verschlagen. Er und seine Frau Kerstin haben in der Nähe der Burg Kreuzen eine alte Mühle gefunden, die nun liebevoll restauriert und revitalisiert wird. Dazu gehört auch eine Landwirtschaft mit etwa 3 Hektar, mit der sich Leo Gradl einen

Kindheitstraum erfüllt hat – das Gemüse und das Obst, das zu Hause auf den Tisch kommt, auch wirklich selbst anzubauen. Gäste der Grillakademien kommen natürlich auch in diesen besonderen Genuss. Die Burg Kreuzen ist für das passionierte Paar der ideale Ort für ihre Grillakademien: „Hier stimmt einfach alles, von der Atmosphäre bis zur Ausstattung und Infrastruktur“. Zum Grillen kam er eigentlich über seine Kochschule. „Irgendwann haben wir dann nicht nur gekocht, sondern auch gegrillt“. Mit Weber® verbindet ihn eine lange Partnerschaft und er ist begeistert von den vielen Möglichkeiten der neuen Weber Premiumgriller. „Besonders hat es mir das CWS – System angetan. Kochtöpfe und Pfannen, die man auch am Grill verwenden kann – einfach genial. So schließt sich für mich wieder der Kreis zum Kochen.“



Von Profis lernen

Die Weber® Grillakademien haben eine lange Tradition. Seit den 1950er Jahren revolutionierten die Produkte des Unternehmens Weber-Stephen von Chicago aus die Grillwelt. Firmengründer George Stephen legte aber auch immer großen Wert auf die Vermittlung der durch den Kugelgrill entstandenen neuen kulinarischen Möglichkeiten. Fachmännische Schulungen für

Händler sind bis heute ein fixer Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Bald folgten Grillkurse für Hobbyköche und BBQ-Begeisterte – und dies sogar auch in einem ganz neuen Medium, dem Fernsehen.

Die Weber Grillakademie Original in Österreich

Spitzenköchen wie Toni Mörwald und Adi Bittermann ist es zu verdanken, dass auch in Österreich ein neuer Zugang zum Thema Grillen entwickelt wurde, der es auch in der Haute Cuisine salonfähig machte. Das Gasthaus „Zur Traube“ in Feuersbrunn und „Bittermanns „Vinarium“ in Göttelsbrunn sind heute Fixsterne im Himmel der Grillakademien.



Im letzten Sommer durchbrach **Yulia Haybäck**, die sich als „Partyköchin“ einen Namen gemacht hat, die scheinbar männliche Bastion. Ihre Küche ist so vielfältig wie ihre Herkunft: Die Großeltern kommen aus Spanien, die Mutter aus Venezuela, der Vater ist aus Wien und sie selbst lebt am Wörtersee. Bereits mit neun Jahren hat sie spielerisch zu kochen begonnen. Die Freude am Experimentieren und Genießen ist ihr geblieben – und diese vermittelt sie gerne in der Schloss Schenke von Schloss Hallegg bei Klagenfurt an alle Grillbegeisterten und solche, die es noch werden wollen.



Gasthaus Haberl und Fink's Delikatessen

Seit 2008 setzt Haubenkoch Hans Peter Fink gemeinsam mit seiner Frau Bettina Fink-Haberl und Diplom-Sommelier Mario Haberl im familieneigenen Gasthof in Walkersdorf bei Ilz neue kulinarische Impulse. Die große Leidenschaft des Steirers ist aber das Grillen – diese wurde ihm quasi in die Wiege gelegt.

„Mein Vater hat in unserem Gasthof immer Grillabende für bis zu 200 Personen veranstaltet“, erzählt Hans Peter Fink, der 2006 vom Österreichischen Kochverband zum „Koch des Jahres“ gewählt wurde. „Egal ob Kohle, Gas oder Elektro – ich bin von diesen Grillern restlos begeistert. Die Handhabung ist einfach genial. Ohne einen Weber® kann ich mir heute kein Grillerlebnis mehr vorstellen!“

Projekt Spielberg – Red Bull Ring

Unter diesem Namen eröffnete im Mai 2011 eine einzigartige Erlebnis- und Freizeitwelt. Kernstück bildet der ehemalige „Österreich-Ring“, langjähriger Formel 1-Austragungsort und eine der schönsten wie anspruchsvollsten Rennstrecken der Welt. Kulinarischer Hotspot ist die direkt an der Rennstrecke gelegene „Bull's Lane“. Die zentrale Lage über der Boxenanlage und der Blick auf die Start-Ziel-Gerade vermitteln selbst dann etwas von der Faszination des Motorsports, wenn auf der ehemaligen Grand Prix-Strecke Ruhe herrscht. Die spektakuläre, größtenteils überdachte Terrasse bildet eine perfekte Bühne für sommerliche Barbecues bei denen Grillmeister Christian Silmroth gerne auch einmal den einen oder anderen Experten-Tipp verrät.



Fotocredit:Projekt Spielberg/Philip Platzer

Seminare für BBQ-Anfänger und Hobby-Grillmeister

Die Teilnehmer der Weber Grillakademie werden von heimischen Spitzenköchen in Theorie und Praxis mit den Grundlagen des Grillens vertraut gemacht: Den verschiedenen Grillmethoden, den jeweiligen Besonderheiten eines Holzkohle-, Gas-Elektrogrills oder auch dem sicheren und stressfreien Grillen für mehrere Personen.

Die Grillseminare sind für maximal 20 Teilnehmer und dauern ca. 4 Stunden. Die Kursgebühr beinhaltet jeweils einen Welcome-Aperitif mit Gruß aus der Grillküche, alle benötigten Lebensmittel, alkoholfreie Getränke, die Kursunterlagen mit Rezepten und eine original Weber® Grillschürze bzw. eine Überraschung aus dem Hause Weber® (beim Expert-Kurs).



Im „**Basis-Kurs**“ der Grillakademie erfahren die Teilnehmer Wissenswertes über das Original Grillsystem von Weber®: Der geschlossene Deckel lässt die Hitze gleichmäßig zirkulieren und eröffnet völlig neue Dimensionen des Grillens. Unter fachmännischer Anleitung zaubern die Seminar-Teilnehmer ein mehrgängiges Grillmenü – von der Vorspeise bis zum Dessert. Gemeinsam werden am Grill unter anderem Pizza, Gemüse aus dem Wok, ein Bierdosen-Hähnchen „Weber Style“, ein ganzer Braten und ein süßer Auflauf zubereitet. Teilnahmegebühr: € 99,- pro Person

Beim „**Classic-Kurs**“ werden echte BBQ -Klassiker wie Hot Dogs, Burger und Steak neu interpretiert. Auch die hohe Kunst des Räucherns kommt bei diesem Grillseminar nicht zu kurz. Unter anderem werden ein Lachsfilet vom Zedernholzbrett, ein Beef Burger und ein Beiried Steak zubereitet. Den Abschluss des Classic-Menüs bildet eine gegrillte Eisbombe mit Äpfeln und Calvados. Teilnahmegebühr: € 99,- pro Person

Für fortgeschrittene Grillfans ist der „**Expert-Kurs**“ genau das Richtige: Dieses Seminar lässt keine kulinarischen Wünsche offen. Dazu gibt es nützliche Tipps & Tricks zur Zubereitung auch von ausgefalleneren Köstlichkeiten. Wie wäre es z.B. mit einem Saibling im Ganzen, stehend im Grill zubereitet? Oder Kotelettes vom Mangalitza Schwein am Stück gegrillt? Weiters werden eine zarte Lammhüfte im Gemüse-Rotweinsud, ein Rückensteak in Cognacmarinade und frisch gebackenes römisches Legionärs-Brot gemeinsam zubereitet. Süße Naschereien – natürlich vom Grill – runden das Gourmet-Menü ab. Teilnahmegebühr: € 125,- pro Person

Grillen ist mittlerweile ein Ganzjahresvergnügen und so bieten einige Standorte auch einen eigenen „**Winter-Kurs**“ an. Der Jahreszeit entsprechend werden dabei unter anderem Wildspezialitäten, eine gefüllte Gans oder köstliche süße Bratäpfel gegrillt. Teilnahmegebühr: € 110,- pro Person

TERMINE:

Salzburger Seminarium Englhartgut

2. Mai (Basic), 23. Mai (Basic), 24. Mai (Basic), 6. Juni (Basic), 7. Juni (Basic), 21. Juni (Basic), 22. Juni (Expert), 22. August (Basic), 23. August (Expert), 13. September (Basic), 14. September (Expert), 4. Oktober (Basic), 23. November (Wintergrillen), 8. Dezember (Wintergrillen)



Leo Gradi – Burg Kreuzen

28. April (Expert), 16. Juni (Basic), 17. Juni (Basic), 30. Juni (Expert), 7. Juli (Basic),
8. Juli (Expert), 4. August (Basic), 5. August (Expert), 11. August (Basic), 12.
August (Expert), 18. August (Basic), 19. August (Expert), 22. September (Basic),
23. September (Expert), 6. Oktober (Basic), 7. Oktober (Expert), 29. Dezember
(Wintergrillen), 30. Dezember (Wintergrillen)

Termine aller Standorte sowie Anmeldung und Gutscheine unter:

www.weber-grillakademie.com/at

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 fünf Jahren zu vervierfachen.

Weitere Auskünfte:

Denise Walchshofer, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 36
Email: DWalchshofer@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Margit Bittner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0
Email: bittner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at