



Medienmitteilung

Mehr Spass am Grillieren

Weber Grillakademie Original in der Schweiz

Zürich, 29. Juni 2015 – Steaks und Würste vom Grill sind super. Doch ein moderner Grill kann viel mehr. Wer seine Grillkünste weiter entwickeln will, findet in den Weber Grillakademie Original Standorten in Aarburg, Salenstein, Stäfa und Urnäsch die perfekte Anleitung zum Grill-Glück. In den Basic-, Classic- und Exclusive-Kursen erfahren Grill-Fans alles Wissenswerte rund ums Thema BBQ.

«Tsch – tsch» war gestern, heute sind die Ansprüche deutlich gestiegen. Hochwertige Lebensmittel, abwechslungsreiche Rezepte und innovative Grilltechnologien sorgen für mehr Spass und Vielfalt am Grill. Wer zum BBQ lädt, darf sich ruhig mehr als eine Wurst einfallen lassen und seine Gäste mit kreativen Rezepten überraschen. Ausserdem entdecken immer mehr Frauen das Grillieren für sich und machen den Männern eine weitere Domäne streitig. Besonders dann, wenn sie vorher einen der legendären Grillakademie Original Kurse von Weber besucht haben.

Von Profis lernen

Die Weber Grillakademie Original hat eine lange Tradition. Seit den 1950er Jahren revolutionieren die Produkte des Unternehmens Weber-Stephen von Chicago aus die Grillwelt. Firmengründer George Stephen legte immer grossen Wert auf die neuen kulinarischen Möglichkeiten, die bereits der erste Kugelgrill eröffnete. Mit der Weiterentwicklung der Produkte stieg auch die Vielfalt der Zubereitungsarten. Man muss nur wissen, wie's geht. Fachmännische Schulungen für Händler und Grillkurse für Hobbyköche und BBQ-Begeisterte sind daher bis heute ein fixer Bestandteil der Unternehmensphilosophie.

Vom Anfänger bis zum Grillmeister

Die Teilnehmer der Weber Grillakademie werden von heimischen Spitzenköchen in Theorie und Praxis mit den Grundlagen des Grillierens vertraut gemacht. Sie lernen nicht nur die verschiedenen Grillmethoden kennen oder die jeweiligen Besonderheiten eines Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills. Sie erfahren auch, worauf es ankommt, damit ein BBQ für mehrere Personen sicher und stressfrei gelingt. „Das Interesse am Grillieren steigt stetig an, auch bei den Frauen“, erzählt Grillmeisterin Claudine Nyaguy „vor allem die Fleischqualität, gesundes und nicht-alltägliches Grillieren rücken immer mehr in den Fokus unserer Gäste.“

Das Angebot der Grillseminare deckt vom Anfänger bis zum Grillprofi alle Ansprüche ab. Die Kurse sind für maximal 20 Teilnehmer ausgerichtet und dauern ca. 4-5 Stunden. Die Gebühr beinhaltet jeweils einen Welcome-Aperitif mit Gruss aus der Grillküche, alle benötigten Lebensmittel,



alkoholfreie Getränke sowie Wein und Bier, die Kursunterlagen mit Rezepten, eine Urkunde und eine original Weber Grillschürze.

Grillakademie in Aarburg (AG)

Bruno Lustenberger und seine Familie waren bereits erfahrene Grillkünstler, als Weber den Standort für sich entdeckte. Die Grillakademie im Hotel Krone in Aarburg ist mit Auto und Zug perfekt erreichbar. Ob gutbürgerliche Küche in der Taverne, raffinierte Gerichte im Grill-Room oder exquisite Käsespezialitäten im Kegelbahn-Restaurant – in der Krone wird Abwechslung gross geschrieben. Auch auf dem Grill.

Firmen oder Vereine buchen die Grillworkshops als Gemeinschaftserlebnisse und nutzen sie zum geselligen Austausch unter Kollegen oder zur Weiterbildung der etwas anderen Art. „Die Teilnehmer sind vor allem an der Zubereitung von Fisch und Krustentieren interessiert, aber auch das Grillieren von weniger Bekanntem wie Vorspeisen oder Desserts kommt gut an“, erzählt Bruno Lustenberger.

Grillakademie in Salenstein (TG)

Der Gasthof Eugensberg liegt fernab von Hektik und Stress in der ungestörten Natur der Wälder von Salenstein. Mit Blick auf den Bodensee wirkt dieser Ort für Besucher wie eine Insel im gestressten Alltag. Etliche Quadratmeter Land und viel Grün umgeben den Gasthof und machen ihn so zum idealen Veranstaltungsort für Seminare, Kochkurse und Hochzeiten. In dieser gemütlichen und lockeren Atmosphäre führen die Gastgeber Claudine und Oliver Nyaguy seit 2012 Grillakademie Original Kurse von Weber durch.

Mit der Übernahme des Gastrofes und der Gründung des eigenen Cateringunternehmens hatte das Grillieren für die Nyaguys stets einen hohen Stellenwert. Dass sie nun zusammen mit Weber Grillakademien durchführen, erfüllt sie mit Stolz. „Mit Weber arbeiten wir mit der Nummer 1 zusammen. Wir sind glücklich, einen so qualitätsbewussten und starken Partner gefunden zu haben“, so die Nyaguys. Und tatsächlich sind die Weber Grillkurse in Salenstein fast immer ausgebucht. Die Teilnehmer schätzen vor allem die entschleunigende Wirkung des Grillierens und die unvergleichliche Atmosphäre des Gastrofes.

Grillakademie in Stäfa (ZH)

Das Maison Truffe in Stäfa ist als Veranstalter der Weber Grillakademie Original Kurse seit Frühjahr 2015 neu dabei. Die Eventlokalität besticht durch ihr vielfältiges Kurs- und Produktangebot rund um das Thema Genuss und Tischkultur und baut nun dank der Partnerschaft mit Weber Stephen ihr Angebot im Grillbereich gezielt aus. „Weber Grill und das Maison Truffe passen perfekt zusammen. Wir teilen den hohen Anspruch an die Qualität und wollen unseren Kunden etwas Aussergewöhnliches bieten“, sagt Martin Isler, Geschäftsleiter des Standorts zur Zusammenarbeit.

Die Grillakademie im Maison Truffe stösst bei den Teilnehmern wie auch beim Veranstalter auf äusserst positive Resonanz. Ohne Vorkenntnisse und besondere Vorbereitung kann problemlos



am Kurs teilgenommen werden. „Grillieren ist ein sozialer Kochanlass“, weiss Martin Isler, „es geht bei der Grillakademie vor allem darum, Freude am gemeinsamen Essen und Grillieren zu haben und diese zu teilen.“

Grillakademie in Urnäsch (AR)

Seit diesem Jahr bietet auch die Eventküche GmbH in Urnäsch Grillakademien von Weber an. Die Gebrüder Gülnay sind beide begeisterte Hobbygrilleure und reagierten auf die steigende Nachfrage nach Weber Grillakademie Original Grillkursen. „Das Besondere an der Weber Grillakademie ist das aktive Einbinden der Teilnehmer“, erzählt Jakob Gülnay, „in anderen Kursen steht man meist um den Grill und schaut dem Profi beim Brutzeln zu.“

In Urnäsch gibt es richtig viel zu lernen und selbst auszuprobieren. Für die Gülnays steht das Interesse der Kunden im Mittelpunkt. Sie sollen die Gerichte auch zu Hause nachgrillieren können. So nimmt der Kurs den Teilnehmern die Hemmungen, auch mal etwas Unkonventionelles auf dem Grill zuzubereiten. „Die Menüs von Weber sind sehr umfangreich: Apéro, Vorspeise, Salat, Hauptspeise und sogar das Dessert kommen vom Grill“, schwärmt Jakob Gülnay.

Basic Kurs – der perfekte Einstieg in die Weber Grillwelt

Die ganze Vielfalt des Grillierens und alle Grundsätze des „Weber Way of Grilling“: Der Basic Kurs ist der optimale Einstieg in neue Grill- und Genusswelten. Wie grilliert man mit geschlossenem Deckel? Wo liegen die Unterschiede zwischen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills? Begleitet durch die Weber Grillmeister, lernen die Teilnehmer den Umgang mit verschiedenen Grills und Grillmethoden und stellen ein mehrgängiges Menü zusammen – zum Beispiel mit mediterraner Pasta aus dem Wok, saftigem Bierdosen-Huhn „Weber Style“ und warmem Aprikosenuflauf mit Mandeln und Vanillesauce. Der Basic Kurs kostet CHF 147.- pro Person.

Classic Kurs – für alle, die auf den Geschmack gekommen sind

Wer sein Grillwissen weiter verbessern will, ist beim Kursangebot „Classic“ genau richtig. Hier erläutern die Weber Grillmeister die Feinheiten professioneller Grillkunst anhand anspruchsvoller Gerichte wie Lachsfilet vom Zedernholzbrett, Rinderrücken Steak mit Chili-Kräuterbutter oder Eisbombe „Baked Alaska“. Die Kursgebühr beträgt CHF 157.- pro Person.

Exclusive Kurs – die Herausforderung für Profis

Das Top-Level-Seminar der Grillakademie Original eignet sich perfekt, um die eigene Grill-Expertise zu veredeln. Gemeinsam mit den Grillmeistern bringen die Teilnehmer die volle Power der Holzkohle, Gas- und Elektrogrills von Weber zur Geltung und kreieren Köstlichkeiten wie Kotelett vom Bigorre oder Iberico Schwein oder ganze Lachsforelle mit Chardonnay-Sabayone. Die Kursgebühr beträgt CHF 167.- pro Person.



Special Kurs – das Extra für besonderen Grillgenuss

Zusätzlich zu den Basic, Classic und Exclusive Kursen bietet Weber Grillseminare mit genussvollen Themenschwerpunkten an. Im beliebten Kurs „Wintergrillen“ gibt es Tipps und Tricks rund um Weihnachtsgans, Bratapfel und Glühwein vom Grill. Der neueste Kurs „Kulinarische Weltreise“ macht Zwischenstopps in sechs Urlaubszielen – vom Mittelmeer nach Asien und Nordamerika, dann in die Karibik und über Russland nach Australien. Die landestypischen Gerichte (darunter Pizza, Jakobsmuscheln, Pekingsuppe, Quesadilla, Roastbeef mit Guinness Sauce und Ebelskiver mit Waldbeeren Ragout) werden unter anderem über traditioneller Holzkohle grilliert beziehungsweise mit Holzchips geräuchert. Die Special Kurse kosten ab CHF 157.- pro Person.

Bildmaterial Weber Grillakademien:

<http://tinyurl.com/nsmr7ul>

Zur Buchung der Kurse gelangen Sie hier:

<http://www.weber-grillakademie.com/ch/>

Grillakademien eignen sich auch ideal als Geschenkgutscheine:

<http://www.weber-grillakademie.com/ch/gutscheine.html/>

Ansprechperson Weber Grillakademien:

Alexandra Löger, Assistant Marketing/Grill Academy

Telefon: +43 7242 890 135 15

E-Mail: ALoeger@wsce.weberstephen.com

Weber Grillakademie Standorte Schweiz:

[Aarburg](#) Hotel Krone, Bahnhofstrasse, 4663 Aarburg

[Salenstein](#) Gasthof zum Eugensberg, Eugensberg 2, 8268 Salenstein

[Stäfa](#) Maison Truffe AG, Laubisrütistrasse 52, 8712 Stäfa

[Urnäsch](#) Eventküche GmbH, Unterdorfstrasse 58, 9107 Urnäsch

Weber-Stephen Schweiz GmbH

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/ Illinois) ist der weltweit führende Hersteller von Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills und Zubehör. 1952 erfand George Stephen den Weber-Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillierens.

Das familiengeführte Unternehmen setzt mit seinen Produkten von dieser Zeit an stets neue Massstäbe im High-end-Gourmetgrillieren. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör, sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette um die Profi-Grills ab.



Weber Grillakademie Original

Ein abwechslungsreiches Seminarprogramm – 4 attraktive Standorte – hohe und stetig steigende Besucherzahlen: Die „Weber Grillakademie Original“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in der Schweiz, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter www.weber-grillakademie.com.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter <http://www.weber.com> und bei Facebook unter <http://www.facebook.com/home.php#!/WeberGrills.DE.AT.CH>.

Medienstelle Weber-Stephen Schweiz GmbH:

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

Tel.: +41 (0)44 258 41 43

E-Mail: weberstephen@agenturparoli.ch