



Medienmitteilung

Frauen erobern den Grill

Zürich, 12. Juni 2017. Die Zeiten, als der Grill eine reine Männerdomäne war, sind vorbei. Auch bei Weber – der Nummer 1 in der Schweiz – weht ein frischer Wind: Seit kurzem führt mit Johanna Suter eine Frau das Unternehmen. Ihr Motto: «Raus aus der Küche, ran an den Grill!» Dabei setzt sie vor allem auf Spass, Vielfalt und gesunde Ernährung.

Im letzten Dezember hat Johanna Suter das Zepter bei Weber-Stephen Schweiz übernommen. Die ausgewiesene Marketingfachfrau mit besten Beziehungen im Schweizer Markt will die Leader-Stellung von Weber weiter ausbauen. Und ermuntert vor allem Frauen dazu, öfter mal selbst zu grillieren und den Grill als Aussenküche zu entdecken.

Selbst ist die Frau

Johanna Suter geht gleich mit bestem Beispiel voran. Nach der Übernahme des neuen Jobs bei Weber hat sie ihr Know-how am Grill in den verschiedenen Kursen der Weber Grill Academy in Rekordzeit erweitert. Und sich dabei auch eine Menge Inspiration für eigene Kreationen geholt. Johanna Suter: «Wer es nicht selber gesehen und erlebt hat, kann sich kaum vorstellen, was auf dem Grill alles möglich ist. Und traut sich leider nicht, es auszuprobieren. Dabei macht es einen Heidenspass.» Schade eigentlich, denn im Grunde ist Grillieren eines der einfachsten und grossartigsten Hobbys überhaupt.

Grillkurse als «Starthilfe»

Was gibt es also Schöneres, als sich in gut gelaunter Gesellschaft gemeinsam an etwas anspruchsvollere Kreationen zu wagen? Johanna Suter: «Ich kann jeder und jedem unsere Weber Grill Academy nur wärmstens empfehlen. Da ist garantiert für alle etwas dabei. Die Vielfalt ist grossartig. Und die Stimmung einmalig.» Mittlerweile wagt auch sie sich an ausgefallenere Rezepte wie etwa Forelle aus dem Rotisserie-Drahtkorb. «Aber», gibt Johanna Suter schmunzelnd zu, «ein perfektes Steak vom Grill ist für mich nach wie vor eine grossartige Sache und als Klassiker unübertroffen.»

Spass und Genuss im Zentrum

Das Grillieren bedeutet für die 42-jährige Zürcherin jedoch nicht nur Arbeit, sondern vor allem auch Entspannung und Genuss. Genau dieses unbeschwerde Zusammensein ermöglicht Weber seinen Kunden mit zahlreichen Grills und dem dazugehörigen Zubehör. Das Angebot reicht vom kleinen portablen Grill für unterwegs über die klassische «Kugel» bis hin zum komfortablen grossen Gasgrill. Alle Produkte von Weber zeichnen sich aus durch hohe Qualität und Zuverlässigkeit sowie innovative, ausgereifte Technologien für den täglichen Einsatz. Bei der Entwicklung neuer Produkte bezieht Weber übrigens die zahlreichen Feedbacks der Kunden mit ein und ermöglicht damit ein noch perfekteres Grillerlebnis. «Denn darum geht es beim Grillieren: gemeinsam unvergessliche Momente zu erleben. Und das gilt natürlich nicht nur für die Männer», lacht Johanna Suter und lässt dabei keinen Zweifel an ihrer Mission aufkommen.



Johannas Tipps für gesundes Grillieren

Dass es Johanna Suter richtig draufhat, beweisen ihre Tipps für gesundes Grillieren: «Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse: Bei der Wahl des Grillguts achte ich stets auf beste Qualität. Wenn immer möglich verwende ich Lebensmittel aus nachhaltiger Herkunft. Mein Tipp: Ein Besuch beim benachbarten Bauern oder auf den Wochenmärkten lohnt sich. Nicht nur, weil die Produkte gesund sind. Sie schmecken einfach besser und intensiver.» Grilliert wird bei Johanna Suter übrigens immer mit geschlossenem Deckel, um das Grillgut schonend und gleichmäßig zu garen. Ganz allgemein rät sie allen Grillfans: «Lassen Sie sich Zeit beim Grillieren. Es geht nicht darum, das Grillgut möglichst schnell auf den Teller zu befördern. Für optimale Resultate schalten Sie besser ein paar Stufen zurück, kontrollieren die Hitze und geniessen ein Bier oder ein Glas Wein mit Ihren Freunden.» Statt fertiger Marinaden verwendet sie lieber frische Kräuter wie beispielsweise Rosmarin, Thymian oder Oregano – ergänzt mit frischem Knoblauch, Salz und Pfeffer. Und Grillprofi Johanna liebt Gemüse auf dem Grill: Zucchini, Kartoffeln und Peperoni sind – nicht nur für sie – eine leckere Ergänzung zu den klassischen Grilladen.

Nehmen Sie sich diese Tipps zu Herzen und erkunden Sie die schier endlosen Möglichkeiten Ihres Grills. Denn gibt es etwas Schöneres, als an einem lauen Sommerabend am Grill zu stehen und seine Liebsten um sich versammelt zu haben? Eben.

Informationen zur Grill Academy Original unter: <https://www.weber-grillakademie.com/ch/>

Bildmaterial zu Johanna Suter unter: <https://we.tl/dJcm6Otvc>

Weitere Stimmungsbilder unter: <http://tinyurl.com/stimmungsbilder>



Johanna Suters Lieblingsrezept:

Forelle aus dem Rotisserie-Drahtkorb

für 2 Personen

Zutaten

2 Forellen, je 400 g, küchenfertig
1 Limette, in 6 Scheiben geschnitten
2 Zweige Thymian
2 EL Kräuterbutter
Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer



Zubereitung

1. Die Forellen innen und aussen mit Meersalz und Pfeffer einreiben. Die Kräuterbutter in den Bauchhöhlen der Forellen verteilen und jeweils 1 Thymianzweig und 3 Limettscheiben hineingeben. Die Forellen abgedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Grill für indirekte Hitze (180°C) vorheizen.
3. Die Forellen in den Rotisserie-Drahtkorb legen und darin fixieren. Den Korb auf dem Drehspiess befestigen und diesen in die Drehspiess-Vorrichtung des Grills stecken. Die Forellen etwa 20 Minuten grillieren, bis sie gar sind (Kerntemperatur 58 bis 60°C).

Grill Academy Tipp: Falls kein Thermometer vorhanden ist, nach 20 Minuten an der Rückenflosse ziehen. Sobald diese sich einfach löst, ist die Forelle gar.

Rezeptinfo

Grilltyp: alle Weber Grills mit Drehspiess

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Grillzeit: 20 Minuten

Grillmethode: indirekte Hitze (180°C)

Empfohlenes Zubehör: Drehspiess und Drehspiess-Korb für Weber Q200-/2000-Serie und grösser

Rezeptbilder unter <https://we.tl/RCBHI0lu4Q>



Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC mit Firmensitz in Palatine/Illinois ist der weltweit führende Hersteller von Premium-Grills und Zubehör. 1952 erfand George Stephen den Weber-Kugelgrill und revolutionierte damit das Grill-Erlebnis. Heute umfasst die Weber Produktpalette Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills vom qualitativ hochwertigen Einsteigermodell bis zum High-End Luxusgrill. Das familiengeführte Unternehmen setzt mit seinen Produkten stets neue Massstäbe im Gourmetgrillieren. Innovative Grill-Accessoires sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette um die Profi-Grills ab. An der Weber Grill Academy Original lernen Grill-Fans, wie sie ihren Grill optimal nutzen und ganze Menüs darauf zubereiten können.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter www.weberstephen.ch und bei Facebook unter www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH/.

Medienstelle Weber-Stephen Schweiz GmbH:

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

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

E-Mail: weberstephen@agenturparoli.ch