



Presseinformation

Die „Weber® Grillakademie Original“: Hier werden Sie zum Grill-Experten.

Ingelheim, im Januar 2012 – Egal ob Anfänger, Hobby-Griller oder Profi: In der Weber® Grillakademie Original wird jeder zum Grill-Experten!

Der amerikanische Premium-Grillgerätehersteller Weber-Stephen bietet Grillfans seit Anfang 2010 die Möglichkeit, in die Kunst des Premium-Grillens einzutauchen und den richtigen Umgang mit Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills in Theorie und Praxis zu erlernen. In exklusiven Grill-Kursen führen die Weber® Grillmeister die Kursteilnehmer in den „Weber® Way of Grilling“ ein: Perfekte Steaks, würziges Beer-Can-Chicken und geräucherter Fisch, ein ganzer Braten oder eine krosse Pizza bis hin zu aufwendigen und ausgefallenen Dessertkreationen – die Vielfalt kennt bei Weber® keine Grenzen. Das Besondere an den Kursen ist, dass die Teilnehmer in der Weber® Grillakademie Original direkt auf den exklusiven Premium-Geräten von Weber® lernen und somit das Grillen in einer völlig neuen Dimension erleben.

Die Weber® Grillakademie Original gibt es in neun deutschen Städten: Berlin, Biebelnheim, Durbach, Hamburg, Herten, Leipzig, München, Remagen und Stuttgart.

Um die Ansprüche und Anforderungen jedes einzelnen Kursteilnehmers optimal zu erfüllen, bietet die Weber® Grillakademie Original verschiedene Kurse mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten an und bildet damit den gelungenen Einstieg in die Weber® Grillwelt:

Basis Kurs

Der „Basis Kurs“ bietet den Teilnehmern die perfekte Einführung in die Erlebniswelt des Grillens und in die Feinheiten im Umgang mit einem Weber® Grill. Egal ob Holzkohle, Gas oder Elektro: Auf einem Weber® grillt man immer mit geschlossenem Deckel. Dadurch kann die Hitze gleichmäßig zirkulieren und eröffnet eine völlig neue Vielfalt des Grillens. Unter fachmännischer Anleitung der Weber® Grillmeister zaubern die Teilnehmer gemeinsam ein mehrgängiges Menü: Pizza, Wok-Gemüse, Beer-Can-Chicken und Aprikosenauflauf lösen dabei die herkömmlichen Würstchen ab und sorgen für kulinarische Highlights vom Grill. Neben all diesen Köstlichkeiten und den notwendigen Zutaten werden die angehenden Grillexperten mit einem Welcome-Aperitif, Wein, alkoholfreien Getränken und Kaffee bestens versorgt. Zur Erinnerung gibt es die kompletten Kursunterla-



gen und das passende Rezeptheft zum Mitnehmen. Außerdem erhalten alle Teilnehmer eine original Weber® Grillschürze für Zuhause. Der Basis Kurs kostet 89,00 € pro Person.

Classic Kurs (ab 01.01.2012 im Angebot)

Die nächste Stufe, um die ganze Vielfalt der Weber® Welt zu erleben, eröffnet sich im „Classic Kurs“. Grillgerichte, die sich mit den zuvor erlernten Grillmethoden aus dem Basis Kurs perfekt zubereiten lassen und auf diesem fundierten Wissen aufbauen, können hier in gemeinsamer Runde genossen werden. Die Weber® Grillmeister bringen den Kursteilnehmern in dieser Veranstaltung die Feinheiten der professionellen Grillmethoden anhand von neu interpretierten Klassikern vom Grill näher: Vom Gourmet-Hot Dog mit Wein-Wurst-Sauce, dem perfekten Burger mit Dörrtomaten, glasigem Lachs vom Räucherbrett bis hin zum perfekten Steak. Die Kursgebühr für den „Classic Kurs“ beträgt 98,00 €. Neben den Getränken und allen Speisen gibt es für die Teilnehmer die Kursunterlagen und Rezepte sowie eine original Weber® Grillschürze als Andenken.

Special Kurs (ab 01.01.2012 im Angebot)

Neben den „Basis“ und „Classic“ Kursen bietet die Weber® Grillakademie Original außerdem regionale und saisonale Kurse an. Der „Regional Kurs“ entführt die Teilnehmer in die unterschiedlichen Gourmetwelten Deutschlands: Ob Bayerischer Schweinebraten, frische Bodenseefelchen aus Schwaben oder eine Berliner Currywurst, hier bleiben keine Wünsche nach regionalen Spezialitäten offen.

Im „Wintergrillkurs“ haben die Teilnehmer die Möglichkeit, ihr Weihnachtsmenü schon vorab zu testen: Gefüllte Gans mit Äpfeln und Aprikosen, Doppeltes Rumpsteak in Malzbier-Marinade oder Bratapfel vom Grill begeistern die Teilnehmer in allen Weber® Grillakademien jede Wintersaison auf's Neue. Die Teilnahmegebühren des vielfältigen Special Kursangebotes der Weber® Grillakademie Original liegen zwischen 98,00 und 110,00 €.

Expert Kurs

Der „Expert Kurs“ der Weber® Grillakademie Original ist das Erlebnishighlight der Weber® Grillakademie Original. Ob USA-Nebraska-Beef in Whiskeymarinade, ganze heimische Lachsforelle, Kotelett vom Pyrenäen-Bigorre-Schwein oder frisch gebackenes Natronbrot und extravagante Beilagen – hier werden die Weber® Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills in Aktion gezeigt und stark gefordert. Unsere Grillmeister verraten den Teilnehmern Profi-Tipps und Insiderwissen, veranschaulicht anhand von kulinarischen Köstlichkeiten „live vom Grill“. Im Kurspreis von 125,00 € sind Speisen und Getränke inkludiert, jeder Kursteilnehmer erhält außerdem die kompletten Kursunterlagen



und ein Rezeptheft sowie eine original Weber® Grillschürze als Andenken. Der Name des „Expert Kurses“ ändert sich zum 01.01.2012 in „Exklusiv Kurs“.

Informationen zu den unterschiedlichen Standorten der Weber® Grillakademie Original sowie den aktuellen Kursen und den nächstmöglichen Terminen finden Sie online unter <http://www.weber-grillakademie.com/seminare/>.

Die Standorte der Weber® Grillakademie Original im Überblick:

Standort	Kontakt
Berlin	Kochschule Berlin Elsterwerdaer Platz 1 12683 Berlin Tel. 030 /517 39 300 http://www.kochschule-berlin.de/ info@kochschule-berlin.de
Biebelsheim	Weingut Johanninger Hauptstraße 4 55546 Biebelsheim Tel.: 06701/8321 http://www.johanninger.de/ mail@johanninger.de
Durbach	Forum Culinaire Grillschule Im Weingut Freiherr von Neveu Hespengrund 11 77770 Durbach Tel.: 0781/970 64 68 http://www.forum-culinaire.de info@forum-culinaire.de
Hamburg	StarKüche oHG Stahlwiete 20 22761 Hamburg Tel.: 040/85 15 76 88 http://www.starkueche.com/ nospam@starkueche.com
Herten	Kochwerkstatt "Die Genuss Schule" Werner Heisenbergstr. 3 45699 Herten Tel.: 02366/501299 http://www.kochwerkstatt-ruhrgebiet.de/ info@kochwerkstatt-ruhrgebiet.de
Leipzig	Genussakademie 7Sinn Altes Dorf 7 04349 Leipzig-Portitz Tel.: 0341/927 61 67 http://www.genuss-leipzig.de/



	service@7sinn.com
München	Ziemann's Kochschule and more Zweigstraße 10 80336 München Tel.: 089/45227799 http://www.ziemanns-kochschule-event.de/ info@ziemanns.de
Remagen	la cucina Konrad-Zuse-Ring 25 53424 Remagen Tel.: 02642/993 95 39 http://www.dorhs.de/index.php mail@carsten-dorhs.de
Stuttgart	Kochschule Esscapade Heinrich-Otto-Straße 1 73262 Stuttgart-Reichenbach Tel.: 07153/99 00 32 http://kochschule-esscapade.de/ info@kochschule-esscapade.de

Über Weber-Stephen

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 Grillens. 60 Jahre später ist das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten Marktführer und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das high-end Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Als führende Marke ist Weber® mit seinen Produkten weltweit in ausgewählten Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten, Kaufhäusern und Department-Stores vertreten.

Mit Eröffnung der „Weber® Grillakademie Original“, der ersten Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, Österreich und den Niederlanden, 2010, erweiterte Weber® sein Angebot für alle Grillliebhaber: In verschiedenen Kursen verraten die Weber® Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter <http://www.weber-grillakademie.com/seminare/>.

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

Pressekontakt:

häberlein & mauerer AG

Antonia Neulinger
Franz-Joseph-Str. 1
80801 München

Tel.: +49 (0)89 38108182

E-Mail: antonia.neulinger@haebmau.de