

GRILL ON

MAGAZIN 2015

VON WEBER®

DIE NEUERFINDUNG DES GRILLS

DER JAHRGANG 1985

WICHTIGE TIPPS

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, GRILLEN!

SCHRITT FÜR SCHRITT

FASTFOOD – MAL GANZ LANGSAM

BBQ-TRENDS / SALZ / FEINSCHMECKER AUF RÄDERN / GRILLEN IM RAMPENLICHT /
DER ULTIMATIVE PULLED PORK BURGER / SPEISEN VON DER ROTISSERIE / LOKAL ESSEN /
BRAAI / DAS LEGENDÄRE WAGYU / MANN DER WILDNIS / EIN WAHRER BBQ-MEISTER

weber 

OUTSTANDING
MOMENTS



WILLKOMMEN BEI WEBER

In dem Magazin, das Sie gerade in den Händen halten, geht es im Grunde genommen ausschließlich um Sie! Es geht um lange, gesellige Abende mit Freunden und der Familie – mit Gelächter, Geschichten und gegrillten Köstlichkeiten. Es geht um besondere Erinnerungen, Zusammengehörigkeit und jede Menge Spaß. Und es geht auch darum, etwas Neues auszuprobieren!

WELTWEITES ABENTEUER

Als Grill-Fan sind Sie nie allein! Rund um den Erdball feuern Menschen ihre Grills an und Rezepte reisen um die ganze Welt. Mehr denn je experimentieren wir mit amerikanischen BBQ-Klassikern, backen italienische Pizzen und dänische Ebelskiver, räuchern irischen Lachs oder braten deutsche Bratwurst. Grillen ist ein globales Geschmacksabenteuer, das Weber seit über 10 Jahren in Europa fördert.

ES KOMMT NOCH BESSER

Wie Ihnen vielleicht aufgefallen ist, hat sich das Weber Magazin in dieser Saison in mancher Hinsicht optisch verändert. Dieses Magazin ist nur der erste Schritt auf dieser Reise, deren Ziel es ist, stets das ultimative Grillenerlebnis für Sie zu kreieren. Doch das allein genügt uns nicht. Wir wollen noch höher hinaus! Im Sommer werden wir der Grillkultur in ganz Europa nochmals kräftig einheizen. Ich kann es kaum erwarten, Ihnen und dem ganzen Land unsere Neuerungen zu präsentieren. Dies wird wieder einmal beweisen, dass Weber der Schöpfer außergewöhnlicher Grillenerlebnisse ist und die Mission erfüllt, die George Stephen 1952 antrat, als er den ersten Weber Kugelgrill auf den Markt brachte.

IHRE MARKE – IHRE BBQ-FAMILIE

Weber ist IHRE Grillmarke. Wir sind bemüht, immer und überall in der Grillwelt den Takt anzugeben. Und wir sind bereit, die Grillkultur weiterzuentwickeln – gemeinsam mit Ihnen! Die Weber Familie und ich freuen uns daher außerordentlich, dass Sie sich entschieden haben, einige Zeit mit unserem Unternehmen zu verbringen, indem Sie dieses Magazin lesen. Dieses Jahr liefern wir Ihnen Geschichten aus aller Welt, die eines gemeinsam haben: die Freude am gemütlichen Beisammensein rund um den Grill.

Lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie sich – und genießen Sie die Lektüre über Menschen, Leidenschaften, Speisen und einen gut geheizten Grill.



Frank Miedaner
Vice President Central Europe
Geschäftsführer Weber-Stephen Deutschland GmbH





50

16



06

HEISS UND RAUCHIG Machen Sie sich bereit – dies sind die BBQ-Trends, auf die Sie diese Saison achten sollten.



68

JEDE MENGE TIPPS Wie feuere ich meinen Grill an? Wie bereite ich einen Rostbraten zu? Und wie funktioniert die Reinigung? Wir haben alle wichtigen Tipps für Sie zusammengestellt.



28

DIE SCHÖPFER DES GENESIS Dieses Jahr feiert der Genesis, der legendäre Gasgrill von Weber, sein 30-jähriges Jubiläum. Treffen Sie die drei Initiatoren dieser Neuentwicklung, die das Grillen neu definierte.

INHALT

- 03 **WILLKOMMEN BEI WEBER**
- 06 **HEISS UND RAUCHIG**
- 10 **INTERNATIONALE FEINSCHMECKER**
- 16 **THE BUN [DAS BRÖTCHEN]**
- 18 **PERFEKTER DREHSPIESS-ZAUBER**
- 24 **AUF DEM OLYMP DES FLEISCHGENUSSES**
- 28 **DER JAHRGANG 1985 – DIE SCHÖPFER DES GENESIS**
- 36 **DER URSPRUNG DES GRILLENS**
- 42 **DIE SEELE SÜDAFRIKAS**
- 48 **THE SLAW [DER SALAT]**
- 50 **HEIMISCHE KOSTBARKEITEN**
- 56 **TEMPERATURGEREGELTE LEIDENSCHAFT**
- 62 **HIGH NOON AN DER GARTENLAUBE**
- 68 **EINFACHE STARTHILFE**
- 74 **THE PULLED PORK**
- 76 **EIN STAR AM GRILL**
- 82 **ALLER ANFANG IST MAGISCH**
- 86 **HÄHNCHEN UND MEHR MIT DEM GEFLÜGELHALTER**



TEMPERATURGEREGELTE LEIDENSCHAFT

Tag für Tag grillen sie im Rampenlicht – lernen Sie drei Köche der Grillakademie kennen, deren Aufgabe es ist, Ihnen das Grillen beizubringen!

56



86 HÄHNCHEN UND MEHR MIT DEM GEFLÜGELHALTER
Es ist simpel, einfach zuzubereiten und schmeckt fantastisch – es geht nichts über ein Grillhuhn!



114



102

- 90 **EINE PRISE URSPRÜNGLICHKEIT**
- 96 **THE BBQ SAUCE [DIE GRILLSAUCE]**
- 98 **MEHR ALS EIN UNTERNEHMEN**
- 102 **SLOW YOUR FAST FOOD DOWN**
- 110 **EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE**
- 114 **JAGEN, SAMMELN, KOCHEN**
- 122 **PRODUKTPALETTE**



Preise gelten vom 01.10.2014 bis 30.09.2015

IMPRESSUM

CHEFREDAKTEUR Stig Pedersen
EDITOR Anne J. Thomsen
PROJEKTLEITER Stina Slott
REDAKTION Ulla Beck, Steffi Braun, Andrea Köhler, Catherine Massot, Helen Raison, Simone Weber
TEXT Patricia Coignard, Tanya Harris, Hanne Hedetoft, Charl Jacobs, Axel Nixdorf, Johanna Stroex, Anne J. Thomsen, Leif Ullmann, Anne Voss, Sascha Weinand, Nick Weston
FOTOGRAFIE Florian Büttner, George Coppock, Sitas Dominey, Pascal François, Søren Gammelmark, Christopher Hoffmann, Thomas Louapre, Michael Mueller, Claus Peuckert, Martial Ruaud, Fabian Stuertz
ILLUSTRATIONEN Fuenfwerken Design AG, Tobias Wandres, Sebastian Iwohn
BILDBEARBEITUNG Fuenfwerken Design AG
LAYOUT Fuenfwerken Design AG
DRUCK Ernst Kaufmann GmbH & Co. KG
AUFLAGE 510.000 Exemplare
VERTRIEB Das Magazin erscheint einmal jährlich und ist kostenlos bei Weber Händlern erhältlich.

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
 Leipziger Straße 124 / 10117 Berlin / Deutschland

HEISS

– UND –

RAUCHIG

BBQ ANNO 2015

DIE GRILLSAISON steht vor der Tür und damit die Aussicht auf behagliche, unvergessliche Erlebnisse am Grill mit Familie und Freunden. Doch was sind 2015 die heißesten BBQ-Trends?

TEXT ANNE J. THOMSEN / FOTO WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Grillen gilt zwar als eine der ältesten Garmethoden der Welt, das bedeutet aber keinesfalls, dass es auf diesem Gebiet keine Neuerungen gibt. Ganz im Gegenteil. Neu ist, was wir auf den Grill legen. Durch unterschiedliches Grillgut erhält die Grillkultur völlig neue Impulse. Inspiriert werden diese Neuentwicklungen durch Gerichte aus aller Welt – einfach ideal, um unseren BBQ-Horizont zu erweitern und unsere Grillkünste zu perfektionieren.

„Es gibt vieles, worauf man sich freuen kann. Die Gourmetwelt steckt voller neuer Trends mit zahlreichen aufregenden Ideen. Und das hat natürlich auch Einfluss auf die Welt des Grillens. Diese beiden sind immer enger miteinander verflochten, da die Leute diese Entwicklungen beim Grillen aufgreifen und auch über die Landesgrenzen hinaustragen“, weiß Luis Vasquez, Leiter des Produktmanagements bei Weber EMEA.

Und dieser internationale Aspekt ist zweifellos ein Merkmal der Grillsaison 2015. Machen Sie sich also bereit – wir werfen einen Blick in die Kristallkugel.



01 die AMERIKANISCHE WELLE

„Für Grill-Fans verspricht 2015 ein gutes ‚Feinschmeckerjahr‘ zu werden. Bisher beeinflusste die Gourmetszene die Grillwelt. Doch seit den letzten paar Jahren macht sich eine Umkehr bemerkbar, sodass mittlerweile das Grillen den anderen Gerichten seinen Stempel aufdrückt“, erklärt Luis.

BBQ-Restaurants schießen förmlich aus dem Boden, Straßenküchen und Imbisswagen bieten in weiten Teilen Europas immer mehr BBQ-Klassiker an und in den Supermarktregalen finden sich ständig neue Barbecue-Saucen und -Gewürze.

„Schon längst sind es nicht nur begeisterte BBQ-Kenner, die das herrlich rauchige Grillaroma für sich entdeckt haben. Im Moment schwappt die Welle des American Barbecues voll auf uns über. Deutlich wird dies daran, wie sich Grill-Liebhaber von amerikanischen BBQ-Klassikern inspirieren lassen – nicht nur in Restaurants, sondern auch zuhause, wo Spareribs, Hotwings und natürlich der neueste Hype, Pulled Pork, gegrillt werden.“

Das Interesse an Pulled Pork ist in ganz Europa sprunghaft angestiegen und es entstehen immer neue Varianten wie Pulled Chicken und Pulled Beef.



02 smoker IM AUFWIND



Momentan heißt der aktuellste Grilltrend: Smoken. Während das Smoken von Speisen mit Räucherholz nahezu immer Teil der US-amerikanischen Grillszene war, hat sich das Räuchern erst vor Kurzem in Europa etabliert. Das dafür aber mit durchschlagendem Erfolg.

„Raucharoma liegt zurzeit voll im Trend. Dies zeigt sich an den zahlreichen Menschen, die neuerdings Pulled Pork zubereiten, das etliche Stunden lang bei niedrigen Temperaturen auf dem Smoker gegart werden muss. Auch generell besteht ein enormes Interesse am Smoken – ob bei Spareribs, die langsam gegart werden, oder aber bei Lachs, mit dem man diese Zubereitungsart schnell lernen kann. Interessierte tasten sich langsam an die Materie heran, indem sie zuerst unterschiedliche Arten von Räucherhölzern und dann von Anzündmethoden usw. ausprobieren. Und manche legen sich sogar einen eigenen Smoker zu, wie den Weber Smokey Mountain Cooker, der speziell für das Smoken konzipiert ist. Er hält die Temperatur auf einem konstant niedrigen Niveau, das zum Smoken nötig ist. Das ist im Moment ein ganz großer Trend.“ ▶

03

IN RUHE genießen

Das steigende Interesse an der rauchigen und authentischen amerikanischen Küche geht Hand in Hand mit anderen aktuellen Essenstrends. „Der klassische Grillgeschmack hat etwas Angenehmes, Vertrautes. Und immer häufiger bedeutet er auch noch viel mehr – etwas, in das die Menschen ihr Herzblut stecken. Ein einfacher Hamburger, der auf dem Grill gegart und dann zwischen zwei Brötchenhälften gesteckt wird, ist längst nicht mehr genug. Okay, wir lieben Burger nach wie vor, wahrscheinlich mehr denn je, doch im Fall von Burgern und anderem Fast Food gehen wir es jetzt lieber langsamer an und unternehmen alles Erdenkliche, damit es wirklich köstlich schmeckt. Was sehr gut zu dem wachsenden Interesse an ‚Slow Cooking‘ passt“, erklärt Luis.

In den letzten Jahren haben sich Köche, Gourmetkolumnisten, Food-Blogger und andere Feinschmecker mit langsameren Garmethoden auseinandergesetzt, weshalb sie heute weit verbreitet sind. „Natürlich gibt es unterschiedliche Arten von Slow Food. Doch was sich jetzt wirklich immer mehr durchsetzt, ist das langsame Garen. In die-



sem Zusammenhang ist der Schmortopf ein hervorragendes Beispiel dafür, wie wir Kochgeschirr aus Großmutterns Zeiten neu entdecken. Wir scheuen keine Mühen, um die besten Zutaten zu beschaffen, wir kaufen regionale Erzeugnisse, wir lassen den Speisen die Zeit, die sie benötigen. Wir sind bereit, uns von dem hektischen Kochgeschehen abzuwenden, das sich bislang montags bis freitags in den meisten Küchen abspielt.“

Doch was hat das Kochgeschirr unserer Großmutter mit dem Grillen im Freien zu tun? „Einiges. Denn diese Entwicklungen machen auch vor dem Grillen nicht halt. Denn gerade das eignet sich natürlich perfekt, um Speisen langsam zu garen. Daher haben wir als Antwort auf diese Nachfrage einen Dutch Oven zum Grillen konzipiert. Ich freue mich schon darauf, wenn der gusseiserne Kochtopf 2015 in den ersten Märkten eingeführt wird. Er wird unzählige neue Grillmöglichkeiten eröffnen – egal, ob Sie Kohle oder Gas verwenden oder ob Sie darin einen Eintopf oder Auflauf zubereiten oder ihn gar zum Brotbacken benutzen.“

04

ein echter **KLASSIKER**

Bei der Frage „Kohle oder Gas?“ wirft Luis ein, dass wir dem Kochen und Experimentieren immer mehr Zeit widmen.

„Komischerweise gibt es beim Grillen zwei unterschiedliche Tendenzen. Zum einen möchten wir unter der Woche grillen. Deshalb schaffen sich immer mehr Menschen einen Gasgrill an, wie etwa den Genesis, der dieses Jahr sein 30-jähriges Jubiläum feiert. Es ist einfach unglaublich: Er kam vor 30 Jahren auf den Markt und löste dieselbe Grillrevolution aus wie seinerzeit der Kugelgrill. Gasgrills sind leicht zu entzünden und einfach in der Handhabung. Dadurch schaffen wir es selbst nach einem langen Arbeitstag, im Kreise der Familie den Grill anzuwerfen“, erklärt Luis.

Am Wochenende sieht das jedoch ganz anders aus. Dann besinnen wir uns auf Großmutterns Zeiten und experimentieren mit diversen Rezepten.

„Normalerweise wird am Wochenende der gute, alte Kugelgrill ausgepackt. Dann wird der Grill geduldig angezündet, viel Zeit rund um ihn verbracht und al-

les ausprobiert, vom Geschmorten über klassische Grillgerichte bis hin zu Steaks und Pfannengerichten. Der Kugelgrill ist also ein Klassiker, der nie aus der Mode kommen wird.“

Während Essenstrends kommen und gehen, hat der weltweit erste Kugelgrill – der „Weber“ – ein drucksvolles Durchhaltevermögen bewiesen. Er wird ständig weiterentwickelt. So auch für die Saison 2015, für die er mit neuen, benutzerfreundlicheren Rädern, einrastenden Beinen und einer neu konzipierten Ascheauffangschale für das praktische One-Touch-Reinigungssystem aufgerüstet wurde.

„Wir möchten natürlich unsere Produkte optimieren. Da die Leute immer mehr grillen und immer experimentierfreudiger werden, entwickeln wir Verbesserungen, die den ganzen Vorgang einfacher und komfortabler gestalten – wofür der für 2015 überarbeitete Kugelgrill der beste Beweis ist. So kann der Grill dank seiner neuen Klickfunktion an den Beinen wesentlich leichter bewegt werden“, erklärt Luis.





05

WO und WANN immer Sie möchten

Ein weiterer wichtiger Aspekt der Grillkultur ist Mobilität. Mehr denn je möchten die Leute ihre Grills mitnehmen – an den Strand, in den Wald oder in den Park. Und dieser Trend wird noch Jahre anhalten, davon ist Luis überzeugt:

„Es hat sich gezeigt, dass wir, verglichen mit den letzten Jahren, immer mehr Zeit im Freien verbringen. Draußen zu sein nimmt einen immer größeren Stellenwert ein, obwohl immer mehr von uns in Großstädten leben. Doch vielleicht erklärt gerade das unseren wachsenden Wunsch, mehr Zeit im Freien zu verbringen. In der Stadt hat nicht jeder einen Garten. Deshalb wird die Möglichkeit, „mobil“ zu grillen, immer wichtiger. Das ist nur allzu gut verständlich.“

Weber verzeichnet ein wachsendes Interesse an seinen tragbaren Grills und eine stärkere Nachfrage nach Zubehör für seine kleineren Modelle. Die Menschen sollen ihre Wohnung verlassen können, ohne schwere Lasten mit sich schleppen zu müssen.

„Im Prinzip geht es um Flexibilität und Freiheit. Wir lieben das Grillen – und wir möchten überall grillen können, egal wann und wo. Dabei erwarten wir denselben Kochkomfort, egal ob zu Hause, auf der Terrasse, auf dem Balkon oder unterwegs. Und das Essen soll fantastisch schmecken – was es beim Grillen ohnehin immer tut!“ 🍴

HINWEIS

Die Produktpalette kann von Land zu Land verschieden sein.



Internationale Feinschmecker

AM ANFANG STAND ihre Liebe zu gutem Fast Food. Mathilde Bayle und Pablo Siranossian sind Imbisswagen-Pioniere, die in ihrem gelbgrünen Bunsmobile selbst gemachte Burger verkaufen und einen Traum leben, der am anderen Ende der Welt begann.

TEXT JOHANNA STROEX / FOTO FABIAN STUERTZ

Das Bunsmobile

DIE BESITZER: Mathilde Bayle (30) und Pablo Siranossian (28)

DIE SPEISEKARTE: Oktopus, klassische Cheeseburger, Fish & Chips, Sandwiches mit Schinkenspeck, Eier mit Sauce béarnaise – die Speisekarte variiert je nach Saison und Tageszeit.

MEHR AUF WWW.BUNSMOBILE.COM

Es nieselt leicht, doch Mathilde Bayle und Pablo Siranossian stört das nicht. Sie arbeiten emsig in ihrem zweiten Heim – dem außerordentlich markanten Bunsmobile. Vorsichtig schichten sie im Kühlschrank Flaschen mit selbst gemachtem Ketchup, packen Gurkengläser aus und verstauen ihre frisch gebackenen Burgerbrötchen unter der Arbeitsfläche. Mathilde presst sechs Zitronen aus und vermischt den Saft mit ihrer Dijon-Mayonnaise. Der Duft der Zitronen ist selbst über einen Abstand von drei Metern hinweg noch deutlich wahrnehmbar.

„Es hieß, dass heute die Sonne scheinen würde“, meint Pablo. „Wenn uns aber der Regen etwas mehr Zeit gibt, um alles in Ruhe vorzubereiten, ist das umso besser.“

Doch nur wenig später bildet sich die erste Menschenschlange vor dem Imbisswagen. Die gepressten Zitronen und das frisch gebratene Rindfleisch verschmelzen zu einem Duft, der einfach unwiderstehlich ist. Er lockt Scharen von hungrigen Besuchern der Kunstmesse „abc art berlin contemporary“ im Herzen Kreuzbergs an, wo das Bunsmobile dieses Wochenende geparkt ist. ▶

EINE TRADITION SCHWAPPT ÜBER

Der Begriff „Imbisswagen“ ruft wohl bei den meisten von uns Bilder von vor Supermärkten verkauften Hühnerhälften hervor. Doch die neue Generation von Imbisswagen hat eine völlig andere Philosophie und löst damit eine Entwicklung aus, die sich derzeit überall in Europa in verschiedenen Variationen bemerkbar macht. Doch eines haben diese Verkaufsstände gemeinsam: Sie bieten frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen und zumeist regional erzeugten Zutaten an. Sie sind gleichsam Restaurants auf Rädern, in denen kreative Köche ihr kulinarisches Angebot mobil unter die Leute bringen. Kaum haben sie an einem Ort haltgemacht, ziehen sie am nächsten Tag auch schon wieder weiter. Dieser Trend hat in den Vereinigten Staaten eine lange Tradition. Jetzt fasst er langsam auch bei uns auf der anderen Seite des Atlantiks Fuß.

EIN TRAUM WIRD WAHR

Vor etwa 2 Jahren verließen Mathilde und Pablo Montreal und zogen nach Berlin.

„Wir wussten nur, dass wir nach Europa wollten, aber nicht genau, wohin. Berlin ist zwar eine Großstadt, hat aber eine sehr entspannte Atmosphäre. Wir haben uns hier gleich wohlfühlt“, schwärmt Mathilde.

Wenn sie lacht, lacht ihr ganzes Gesicht mit. Ihre Augen verschwinden hinter Sehschlitzen und alles, was noch zu sehen ist, ist gute Laune zwischen zwei roten Lippen. Ihre Fröhlichkeit ist ansteckend – ein Blick reicht, um zu wissen, dass sie ihre Arbeit liebt. Aufgewachsen in Südfrankreich, arbeitete Mathilde als Köchin in Montreals exklusiver Drei-Sterne-Restaurantszene. Pablo war dort als Sommelier tätig. So haben sie einander kennengelernt.

„Nach einem harten Tag im Restaurant möchtest du im Grunde nur noch eines – etwas Fettiges hinunterschlingen. Montreal hat eine hervorragende Fast-Food-Szene. Selbst die Pommes frites in den Diners sind dort selbst gemacht – was uns inspiriert hat, unser eigenes Fast Food herzustellen. Wir haben diese Idee schließlich mit nach Europa genommen“, erklärt Pablo.

OKTOPUS ALS BURGER

Das ist jetzt beinahe 2 Jahre her und das Konzept sowie die Speisekarte werden täglich erweitert. Zusätzlich zum obligatorischen Cheeseburger steht auf dem heutigen Speiseplan beispielsweise eine neue Kreation: der Oktopus-Burger. Das ist ein wahrer Hit. Der Burger ist in weniger als 2 Stunden ausverkauft. Denn wer könnte dieser Komposition schon widerstehen: zarte, saftig gegrillte Oktopusstreifen in grüner Vinaigrette mit selbst gemachter Mayonnaise, serviert mit dünnen Scheiben roter Zwiebel in einem weichen Brötchen.

„Zu Beginn hatten wir eine wesentlich größere Auswahl. Neben Burgern verkauften wir auch Sandwiches, Suppen und französische Backwaren. Doch die meisten Leute sind nur an unseren Burgern interessiert, besonders am Cheeseburger“, so Pablo. Bei der Zubereitung der Burger machen die beiden alles selbst – von der Mayonnaise bis zur Marinade des Specks. Die Zutaten sind handverlesen und stammen ausschließlich aus der Region oder von Zulieferern in der näheren Umgebung. Die Burgerbrötchen stammen von einer Bäckerei in Kreuzberg, der Cheddar kommt von einem Milchladen in Prenzlauer Berg und das für die Burger verwendete Rindfleisch wird von einem Fleischer in Neukölln bezogen. ▶

Food Truck mit köstlichen Leckerbissen

Genau genommen kreuzen Imbisswagen seit dem Ende des 19. Jahrhunderts die Straßen Amerikas. Zu jener Zeit versorgten sie Cowboys und Holzarbeiter sowie Nachtschichtarbeiter in New York City. Seitdem hat sich an diesem Konzept nicht viel geändert. Vor einiger Zeit haben die Imbisswagen hauptsächlich Baustellen bedient. Als Folge der Wirtschaftskrise erlebten die Imbisswagen so etwas wie eine Wiedergeburt. Die Bauwirtschaft brach ein, weshalb zahlreiche Imbisswagen den Betrieb einstellen mussten. Gleichzeitig verloren viele Spitzenköche ihren Arbeitsplatz. Und dann fügte sich eines zum anderen. Seitdem sind Imbisswagen weit mehr als bloß ein Ort für einen schnellen Happen. In ihnen verkaufen junge, kreative Köche unkonventionelles, frisches Fastfood. Von Burgern über Teigtaschen bis hin zu Tacos ist hier alles zu haben. In Städten wie Portland, Los Angeles, New York oder Austin säumen sie ganze Straßenzüge, um Passanten ein großes Sortiment an hochwertigen Speisen zu einem guten Preis anzubieten. Und die Menschen wissen das auch zu schätzen – im ganzen Land stehen sie Schlange, um einen Bissen zu ergattern.





JEDER HAT SEINEN PLATZ:

Der eine grillt das Rindfleisch, der Nächste stellt die Burger zusammen, während der Dritte die Bestellungen entgegennimmt. Kommt diese Ordnung durcheinander, ist das Chaos vorprogrammiert.



**EINE KAMPFANSAGE AN
DIE WELT DER BURGER:**

Heute steht ein Oktopus-Burger mit grüner Vinaigrette und selbst gemachter Mayonnaise auf dem Speiseplan.





**MATHILDE BAYLE (30) UND
PABLO SIRANOSSIAN (28)**
sind seit Juni 2013 in ihrem
Bunsmobile unterwegs.





„Wir verwenden nur Zutaten, die wirklich gut schmecken, weshalb man nur selten Tomaten unter ihnen findet. Wirklich reife, aromatische Tomaten sind in diesem Teil der Welt eine Seltenheit“, bemerkt Mathilde.

Fleischliebhaber können den Cheeseburger mit Schinkenspeck bestellen, der es wirklich in sich hat. Die rund 4 mm dicken Streifen werden außen knusprig gebraten, während sie innen weich und saftig bleiben. Das Geheimnis: Der Räucherspeck wird 24 Stunden lang mariniert, 3 Stunden lang geschmort und abschließend 24 Stunden lang gepresst. Am Ende dieses Prozesses ist nur noch das „gute“ Fett mit köstlichen Aromen übrig.

VON MOBILER KANTINE ZU URBANEM HOTSPOT

„Die Imbisswagen-Szene war praktisch nicht existent, als wir hier ankamen. Aber wir fanden die Idee spannend, selbst gemachtes Fastfood in einem Wagen zu verkaufen und mobil zu sein“, erklärt Pablo.

Sie machten sich auf die Suche nach einem Wagen und wurden kurz darauf im Internet fündig. Ihr GMC-Wagen wurde einst zur Ausspeisung amerikanischer Soldaten eingesetzt, die auf dem Berliner Flughafen Tempelhof stationiert waren. Er wurde Ende der 1980er speziell für diesen Zweck nach Berlin transportiert. So erhielt das Fahrzeug auch seinen auffälligen Anstrich. Als der Flughafen 2009 geschlossen wurde, wurden sämtliche noch dort verbliebenen Objekte verkauft, darunter auch der GMC-Wagen. „Ein Mann erwarb den Wagen und baute als Geschenk für seine Frau eine brandneue Küche ein. Doch die war anscheinend nicht an dem Fahrzeug interessiert. Eine tragische Geschichte – aber echtes Glück für uns“, erzählt Mathilde.

Das Schicksal hat ihnen den Wagen gewissermaßen in die Hände gespielt. Als das Paar das erste Mal ihre Burger im Wagen verkaufte, standen die beiden wie heute vor einem Ausstellungsbau. An jenem Tag bedienten sie gerade einmal 40 Gäste. Mittlerweile verkaufen Mathilde und Pablo 200 bis 300 Burger am Tag.

Die Imbisswagen-Szene erlebt seit Kurzem in ganz Europa einen echten Boom. Doch an vielen Orten ist der Straßenverkauf noch nicht erlaubt. Dagegen ist die Situation in den USA völlig anders, wo Imbisswagen sogar auf Stadtplänen verzeichnet sind.

LEIDENSCHAFT AUF RÄDERN

„Ich liebe kochen. Mein Vater ist auch Koch. Kochen hat bei uns Familientradition“, so Pablo. Er und Mathilde kreieren immer neue Burger-Variationen mit ausgeklügelten Vinaigrettes, Saucen und Beilagen.

„Wir beide haben die Ideen. Doch Mathilde weiß auch, wie man sie umsetzen kann. Es ist gut, jemanden zu haben, der wirklich sein Handwerk versteht.“

Was auch immer die Zukunft bringen mag – Mathilde und Pablo eint ihre Liebe für gutes Essen und ihr Wunsch, Menschen mit selbst gemachten Burgern zu beglücken. 🍔

HUNGRIGE BESUCHER jeden Alters strömen herbei, wenn das Bunsmobile in der Gegend haltmacht.



THE BUN

[DAS BRÖTCHEN]

TEIL 1 Ein gutes, weiches Brötchen ist die Grundlage eines jeden guten Burgers. Ohne das geht gar nichts. Doch wenn man versucht, das Burgerbrötchen bis zu seinen Ursprüngen zurückzuverfolgen, begibt man sich auf eine lange Reise.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Was ist ein Burger ohne Brötchen? Und muss das Brötchen wirklich ein „Bun“ sein? Daran scheiden sich die Geister. Klar ist nur: In der modernen Gastronomie ist ein Burgerbrötchen nicht einfach nur ein Burgerbrötchen – und ein Burger besteht nicht automatisch aus Rinderhackfleisch. Doch um die Herkunft des „Buns“ zu erkunden scheint es nur logisch, den Ursprung des Burgers selbst zu betrachten.

EIN ECHTER EUROPÄER?

Ein Rezept aus der Zeit der Römer beschreibt ein Stück Fleisch zwischen zwei Scheiben Brot. Kaiser Augustus könnte also einer der weltweit ersten Burger-Fans gewesen sein. Die Geschichte verrät uns jedoch nichts Konkretes über die Beschaffenheit des Brötchens. So müssen wir die Zeit etliche Jahre vorwärtsdrehen bis zur Eroberung Europas durch den Hamburger – durch US-amerikanische Fast-Food-Ketten. Burger-Brötchen gibt es mit oder ohne Sesamkörner und seit Neuestem auch zunehmend in Vollkornvarianten, um dem Wunsch der Kunden nach Abwechslung zu entsprechen. Experten sind sich jedenfalls einig, dass das Wort „Burger“ eine Abkürzung des Begriffs „Hamburger“ ist. Diese Abkürzung dient nicht nur der Bequemlichkeit, sondern verhindert auch Verwirrung im englischsprachigen Raum, wo „Ham“ (also Schinken) in keiner erkennbaren Verbindung zu der Speise steht, da der Hamburger traditionell mit Rinderhackfleisch zubereitet wird. Doch woher hat der Hamburger seinen Namen?

WELCHES HAMBURG?

Als Erstes stellt sich die Frage, ob der Burger nach der deutschen Stadt Hamburg oder nach dem Hamburg im US-amerikanischen Bundesstaat New York benannt ist. Letztere erhielt ihren Namen von der

deutschen Stadt, da sie zum Großteil von deutschen Siedlern gegründet worden war. Daraus kann man schließen, dass die Bezeichnung „Hamburger“ in irgendeiner Weise aus dem Deutschen inspiriert wurde. Eine Theorie besagt, dass der Name von einer deutschen Wurst stammt, die in Hamburg hergestellt wurde, während die flache Rindfleischscheibe höchstwahrscheinlich aus den baltischen Ländern und Russland kam. Deutsche Seeleute fanden Gefallen an der russischen Version einer Frikadelle und deutsche Einwanderer importierten sie im späten 19. Jahrhundert in die USA.

VOM STEAK ZUM RINDERHACKFLEISCH

Laut der US-amerikanischen Kongressbibliothek servierte Louis Lassen, ein dänischer Einwanderer, im Jahr 1900 ein „Hamburger Sandwich“ in Louis' Lunch in New Haven in den USA zum ersten Mal. Eigentlich bot er Steak-Sandwiches an. Doch eines Tages gingen ihm die Steaks aus und er musste auf Hackfleisch zurückgreifen. Der Legende nach erhielt der Burger seinen Namen erst Jahre später, als eine Gruppe deutscher Seefahrer aus Hamburg sein Restaurant besuchte, von der Speise begeistert war und sie nach ihrer Heimatstadt benannte. Von da an ging es mit dem Burger steil bergauf und als die Restaurantkette White Castle (die behauptet, die Speise erfunden zu haben) dieses Gericht 1921 auf ihre Speisekarte setzte, verbreitete sich seine Popularität rasant in den gesamten Vereinigten Staaten. Dasselbe gilt auch für das Brötchen, das die Köstlichkeiten zusammenhielt – und es bis heute tut. Wir möchten Ihnen unser eigenes Lieblingsbrötchen vorstellen, das sich einfach auf dem Grill backen lässt – viel Spaß damit. 🍔



DAS KLASSISCHE BURGER- BRÖTCHEN

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK
250 ml Wasser · 250 ml
Milch · 100 g Hefe · 90 g
Zucker · 2 Eier · 10 g Salz ·
200 g Margarine · 1,2 kg
Weizenmehl · Sesamkörner
(wahlweise)

AUSRÜSTUNG Pizzastein
mit Grillblech

In der Küche

Die Hefe in Milch und Wasser auflösen. Die restlichen Zutaten bis auf das Mehl beimengen. Etwas Ei zum Bestreichen übrig lassen. Das Mehl nach und nach hinzugeben, bis der Teig eine gute Konsistenz aufweist. Den Teig mit den Knethaken oder von Hand kneten, bis er eine elastische Konsistenz hat. Den Teig zudecken und 30 Minuten lang gehen lassen. Den Teig in einzelne Portionen teilen und Brötchen formen. Mit Ei bestreichen und Sesamkörner darüber streuen (wahlweise). Auf einer Pizzasteinplatte auf Backpapier legen.

Am Grill

Den Grill auf ca. 200 °C bei indirekter Hitze aufheizen. Den Pizzastein in die Mitte des Rosts legen, den Deckel auf den Grill setzen und 10 Minuten warten. Das Grillblech mit den Brötchen auf den Stein legen und 12–15 Minuten lang backen.



Perfekter Drehspieß- Lauber

SAFTIGES FLEISCH mit knuspriger Kruste – der Traum eines jeden Grill-Fans. Ein klarer Fall für die Rotisserie, denn der Drehspieß belässt den Saft und das Aroma beim Grillen im Fleisch und liefert ein perfektes Resultat. Eine Rotisserie besitzt aber noch zahlreiche andere Vorzüge.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Herrlich saftiges Grillhuhn mit köstlich knuspriger Haut. Lammkeulen, bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft und ein perfekt rosa gegartes Roastbeef mit vollem Geschmack: Eine Rotisserie ist das ultimative Grillzubehör. Saft und Geschmack bleiben im Fleisch und den übrigen Zutaten, während das Gericht gleichmäßig gegart wird. Auch wenn es zu gut klingt, um wahr zu sein: Während die Rotisserie das Grillen für Sie erledigt, können Sie selbst den Salat schneiden oder ein Glas Wein genießen.

VON HUNDE- ZU PFERDESTÄRKEN

Die Rotisserie ist keine neue Erfindung. Das Kochen von Speisen auf einem Spieß hat eine lange Tradition. Schon im Mittelalter war der Drehspieß in wohlhabenden Haushalten ein beliebtes Küchengerät. Am Spieß saß ein Küchenjunge, der ihn langsam drehte, bis das Grillgut saftig und gleichmäßig gegart war. Später wurden diverse mechanische Drehsysteme eingesetzt, die zumeist von Hunden angetrieben wurden. Das

Ergebnis blieb aber unverändert und lieferte derart köstliche Speisen, dass die Tradition des Grillens am Spieß auch heute noch die Geschmacksnerven der Menschen in aller Welt erfreut – selbst jetzt, wo nicht mehr Hunde, sondern Motoren die Arbeit leisten. Und damit wurde das Grillen zum reinsten Kinderspiel.

UNGLAUBLICH VIELSEITIG

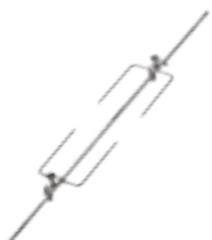
Ausgerüstet mit einem Spieß und einem Elektromotor, wie es die Weber Rotisserie für Kohle-, Gas- und Elektrogrills mit sich bringt, können Sie saftiges Geflügel, Schweinekrustenbraten und himmlisch zarte Lammkeulen auftischen. Selbst große Braten wie Truthahn oder Gans gelingen durch die langsame Drehung perfekt, da sich während des Garvorgangs die Hitze gleichmäßig verteilt. Kartoffelspalten oder gegrillte ganze Ananas am Spieß sind weitere Leckerbissen, die Körper und Geist in Hochstimmung versetzen. Und genau das ist im Grunde genommen Sinn und Zweck einer Rotisserie. 🍴



Die einfachsten
Ideen sind oft
die besten – das gilt
auch für die Rotisserie.

Sie ist unkompliziert und
benutzerfreundlich und wenn

Sie sie erst einmal ausprobiert haben, möchten Sie
sie nie mehr missen. Erhältlich sind Drehspieße
für Kugelgrills mit einem Durchmesser von
57 cm, für die großen Gasgrill-Modelle und alle
Modelle der Q-Serie von Weber.



SPIESS Der Spieß ist die Achse, um
die sich die Speise dreht. Sie stecken ihn
durch das Grillgut und befestigen ihn dann
am Motor.



MOTOR Das Herz der Rotisserie ist der
Motor, der den Spieß dreht. Wenn Sie grillen
möchten, setzen Sie den Motor in die dafür
vorgesehene Aufhängung, stecken den
Spieß in den Motor und schalten das Gerät
ein. Bei den Weber-Modellen der Q-Serie
und den großen Gasgrill-Modellen müssen
Sie vor der erstmaligen Verwendung der
Rotisserie die Motoraufhängung anbringen.



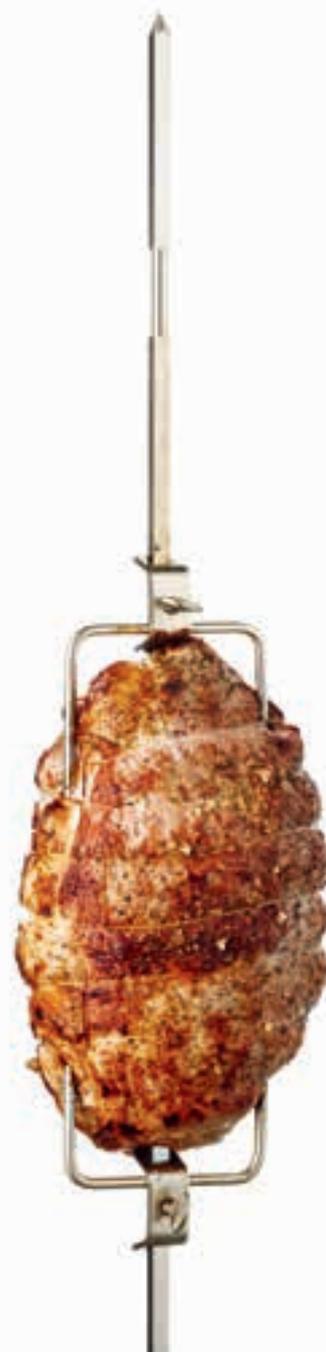
**ERWEITERUNGSRING/
ABDECKUNG** Je nach Grill kann auch
ein Erweiterungsring (Kugelgrill mit 57 cm
Durchmesser) oder eine Abdeckung
(Weber Q) mitgeliefert werden. Der
Ring sorgt für den nötigen Platz zum
ungehinderten Drehen des Grillguts. Die
Grillkammer in den großen Gasgrills wurde
so konzipiert, dass sie für den Drehspieß
genügend Platz bietet. Deshalb ist bei diesen
Modellen weder ein Erweiterungsring noch
eine Abdeckplatte erforderlich.



GABELSATZ Unabhängig vom Modell
werden Gabeln mit allen Drehspießen mit-
geliefert. Damit wird das Grillgut während
des Grillens auf dem Drehspieß festgehalten.

– SCHINKEN –

Glasierter Schinken zaubert den meisten Men-
schen ein Lächeln ins Gesicht. Damit er zart
und fest bleibt, können Sie den Schinken einen
Tag zuvor salzen. Ansonsten ist seine Zube-
ereitung auf einer Rotisserie äußerst simpel.
Stecken Sie den Braten einfach auf einen Spieß
und garen Sie ihn 1½ Stunden lang. Die Glasur
enthält oft Zucker, weshalb Sie den Schinken
während der letzten halben Stunde bestreichen
sollten – anderenfalls brennt das Fleisch leicht an.





– PORCHETTA –

Eine Rotisserie ist perfekt für die Zubereitung einer köstlichen, knusprigen Porchetta. Das ist ein echter Leckerbissen, egal ob Sie ihn heiß oder am nächsten Tag als kalten Aufschnitt servieren. Am Vortag empfiehlt es sich, die Schwarte zu salzen, um dem Fleisch Flüssigkeit zu entziehen. Verwenden Sie außerdem frisches Fleisch. Tiefgefrorenes Fleisch erhält nur selten eine knusprige Kruste. Garen Sie die Porchetta etwa 1½ Stunden bei 200 °C.



– LAMMKEULE –

Sie können auf einem Drehspieß im Handumdrehen eine himmlisch zarte Lammkeule – mit oder ohne Knochen – zubereiten. Eine Lammkeule ohne Knochen sollte 1½–2 Stunden bei ca. 185 °C indirekter Hitze gegart werden, während eine Keule mit Knochen etwas länger benötigt. Würzen Sie die Keule nach Belieben, beispielsweise mit Minze, Wacholderbeeren oder einfach mit Salz und Pfeffer.



– ENTENBRATEN –

Vergessen Sie trockenes Entenfleisch und schwabbelige Haut. Der Drehspieß liefert die perfekte Ente – vielleicht die klassische Version mit Apfel, Zitrone und Thymianfüllung in Rotweinsauce. Spülen Sie einfach die Ente ab, stopfen Sie sie mit der gewünschten Füllung, stecken Sie sie auf den Spieß und fixieren Sie den Spieß am Motor. Auch die Bratensauce gelingt mühelos. Legen Sie einfach während des Garvorgangs Küchenkräuter mit etwas Wasser in eine Aluminiumschale unter der Ente. Entfernen Sie die Schale, kurz bevor die Ente gar ist. Dies ist der beste Fond für eine Sauce.

– REHKEULE –

Eine Rotisserie ist ideal für eine Delikatesse wie eine Rehkeule, die mit oder ohne Knochen zubereitet werden kann. Entfernen Sie Haut und Sehnen vom Fleisch (parieren), stecken Sie es auf den Spieß und reiben Sie es dann mit einer Gewürzmischung ein, sofern Sie das möchten. Lassen Sie die Gewürze mindestens 4 Stunden lang einziehen, bevor Sie die Keule bei 200 °C indirekter Hitze grillen. Sie können jede Gewürzmischung verwenden, die Sie möchten. Eine mit Wacholderbeeren und Senfkörnern passt ausgezeichnet zu Rehkeule.



– ANANAS –

Auf einem Drehspieß kann man mehr als nur Fleisch garen, auch Obst schmeckt ausgezeichnet. Ananas ist ein ganz besonderer Favorit. Wählen Sie eine süße oder eine eher pikante Variante. Oder etwas dazwischen. Eine gegrillte ganze Ananas, glasiert mit Honig, Vanillemark und Chili, kommt bei Erwachsenen genauso gut an wie bei Kindern. Schälen Sie die Ananas, stecken Sie sie auf den Drehspieß und befestigen Sie den Spieß am Motor. Garen Sie die Ananas für 45 Minuten bei indirekter Hitze mit aufgesetztem Deckel. Bestreichen Sie die Frucht mit der Glasur, während sie weitere 15 Minuten gegrillt wird.



Die Methode

- Entfernen Sie den Grillrost und befestigen Sie den Ring, falls Sie einen Kugelgrill haben, bzw. die Abdeckung, wenn Sie ein Weber Q-Modell verwenden.
- Befestigen Sie den Motor in der Aufhängung.
- Schieben Sie die erste Gabel auf den Spieß. Stecken Sie dann das Grillgut auf die Gabel und schrauben Sie sie fest. Schieben Sie die zweite Gabel an das andere Ende der Speise und schrauben Sie diese ebenfalls fest.
- Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in den Motor. Senken Sie den Drehspieß in die Kerben der Grillkammer ab.
- Stecken Sie den Netzstecker ein und drücken Sie den Ein-Schalter, sodass sich das Grillgut dreht. Setzen Sie nun den Deckel darauf.

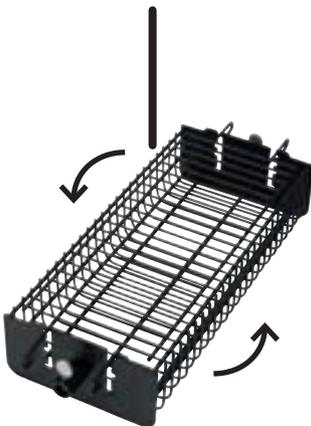
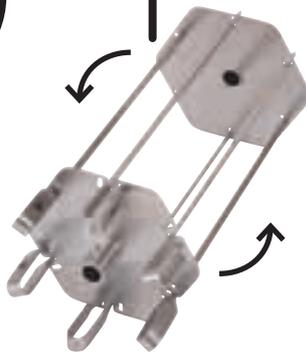


*Alles dreht
sich um die
Rotisserie*

HINWEIS
Die Produktpalette
kann von Land zu Land
verschieden sein.

– RINDERBRATEN –

Verwöhnen Sie Ihre Familie mit einem zarten, saftigen Rinderbraten – einem internationalen Klassiker. Der Trick bei diesem Gericht besteht darin, den Braten rechtzeitig aus der Hitze zu nehmen, um ein saftiges, halb gares Fleisch mit vollem Aroma zu erhalten. Experimentieren Sie mit verschiedenen Gewürzmischungen. Bestreichen Sie beispielsweise während der letzten 15 Minuten Garzeit das Fleisch mit Rosmarinöl – so schmeckt es fantastisch.



Eine Rotisserie eröffnet Ihnen unzählige Möglichkeiten, zarte, saftige Köstlichkeiten zuzubereiten, die die Sinne verwöhnen und das Herz eines jeden kreativen Grill-Fans höherschlagen lassen. Handliches Zubehör macht es noch einfacher, die Rotisserie ihre Arbeit erledigen zu lassen.

FEINMASCHIGER WEBER ORIGINAL™ ROTISSERIE-KORB

LIEBLING ALLER KINDER

Der neue, handliche, feinmaschige Korb eröffnet Ihnen ungeahnte Garmöglichkeiten. Damit können Sie auch kleines Grillgut auf dem Drehspieß garen. Bereiten Sie Pommes frites zu oder verwöhnen Sie Kinder und Junggebliebene mit Popcorn vom Grill. Der feinmaschige Korb eignet sich auch ideal für Meeresfrüchte und klein geschnittenes Gemüse. Passt in alle Rotisserien von Weber – außer in die Q 100-/1000-Serie.

WEBER ORIGINAL™ ROTISSERIE-SPIESSE-SET

SPIESSE IN HÜLLE UND FÜLLE

Grillspießfans wissen, wie schwierig es ist, alle Speisen gleichmäßig zu garen. Das Spieß-Set für die Rotisserie löst dieses Problem. Mit dem Set können Sie bis zu sechs Spieße gleichzeitig garen. Und da sich die Spieße beim Garvorgang drehen, können Sie sicher sein, dass das gesamte Grillgut gleichmäßig gegart wird. Das Set umfasst zwölf stabile Spieße in zwei unterschiedlichen Längen. Passend für alle Weber-Rotisserien.

WEBER ORIGINAL™ ROTISSERIE-KORB

NOCH MEHR LECKEREIEN

Mit dem rechteckigen Drahtkorb ist es einfacher denn je, saftige Hähnchenschenkel, schmackhaftes Gemüse, knusprige Kartoffelspalten oder gar einen köstlichen Hackbraten auf dem Grill zuzubereiten. Sobald Sie den Korb auf dem Drehspieß befestigt haben, sorgt der Grill dafür, dass sein Inhalt gleichmäßig gegart wird, ohne dass Sie auch nur einen Finger rühren müssen. Passt in alle Rotisserien von Weber – außer in die Q 100-/1000-Serie.

A large, vertical piece of meat, possibly a whole pig or a large cut of beef, is hanging from a metal hook in a processing facility. The meat is dark and appears to be in the process of being prepared. The background shows a tiled wall and various metal structures, including pipes and a yellow hose. The lighting is somewhat dim, highlighting the texture of the meat.

AUF
DEM
OLYMP
des
Fleisch-
genusses



RINDER, DIE MASSIERT WERDEN, während sie Musik hören, um zartes Fleisch zu astronomischen Preisen zu erzielen – die Legenden, die sich um das mysteriöse Wagyu-Rind ranken, sind endlos. Doch für Gerhard Zadrobilek, den ersten Wagyu-Züchter Österreichs, handelt es sich nicht um einen Mythos. Sondern um pure Leidenschaft ...

TEXT YVONNE SCHRÖDER & BABS KRAUSE / **FOTO** SANDRA TRAUNER & FRANK BAUER

Eine ganze Rippenhälfte mit dem „bescheidenen“ Gewicht von gerade einmal 12 Kilogramm nimmt die gesamte Fläche des Grills ein – ein riesiges Stück des köstlichsten Rindfleischs, das man sich überhaupt vorstellen kann. Nach über 6 Stunden über den Grillkohlen sind die Rippen bereit, serviert zu werden und die Geschmacksnerven der Gäste zu verwöhnen. Gerhard Zadrobilek veranstaltet eine seiner legendären Dinnerpartys, bei denen Rinderrippen von 12 Kilogramm nichts Ungewöhnliches sind. Doch die Rinder, die Gerhard züchtet, sind sehr wohl ungewöhnlich. Es handelt sich nämlich um Wagyu-Rinder, die Fleisch bester Qualität liefern. Gerhard war der allererste Wagyu-Züchter Österreichs. Er ist ein echter Fleischkenner, der sein Leben diesem Interesse verschrieben hat.

NICHT NUR EIN HAUS, SONDERN EIN ZUHAUSE

Um Gerhard zu treffen, muss man in das Städtchen Laab im Walde reisen, das nur 30 Autominuten von Wien entfernt liegt. Verblüffend schnell verwandelt sich die städtische Umgebung in eine ländliche. Wer bei seinem Besuch ein Feld mit einem heruntergekommenen Bauernhof erwartet, irrt gewaltig. Gerhard wohnt in idyllischer Lage mitten in der Natur: Eine Schar wohlgenährter Sulmtaler-Hühner läuft frei auf dem Bauernhof umher. Dahinter eröffnen sich ein herrlicher Ausblick auf saftige Weiden und Wiesen mit Obstbäumen und hoppelnden Kaninchen sowie auf ein modernes Haus. Es sieht hübsch, aber keinesfalls protzig aus. Kein Wunder, dass sich Gerhard in diesen Ort verliebt hat und er etwas ganz Besonderes für ihn bedeutet. „Ich wohne hier nicht, ich lebe hier!“ Gerhard erwartet mich auf seiner Holzterrasse, von der aus man einen Großteil seiner Wiesen überblicken kann – und dort stehen sie: die imposanten, legendären Wagyu-Rinder. Gerhard kann seinen Stolz kaum verbergen – und versucht es auch gar nicht –, als er auf seine Rinder zeigt, die er mit Begeisterung züchtet.

VOM FAHRRAD ZUM RINDFLEISCH

Gerhard war nicht immer schon ein Wagyu-Züchter. Mit 30 Jahren hatte er bereits eine Karriere als Profiradrennfahrer hinter sich. Doch dann ereignete sich ein Wendepunkt in seinem Leben. Er hatte genug davon. Seine Lebensanschauung änderte sich ▶

WAGYU IN ALLER KÜRZE



DAS WAGYU-Rind stammt aus Japan und ist die teuerste und exklusivste Rinderrasse der Welt. Übersetzt bedeutet Wagyu „**JAPANISCHES RINDFLEISCH**“. Genau genommen setzt sich der Begriff aus Wa = Japan/japanisch und Gyu = Rindfleisch zusammen. Ein spezielles Merkmal dieser „indigenen“ Rinder ist, dass sie in ihrer langen Geschichte kaum gekreuzt wurden. Über Jahrhunderte wurden sie ausschließlich als Arbeitstiere eingesetzt.

Der Verzehr von Rindfleisch war nach den Gesetzen des japanischen Buddhismus verboten. Nach der Öffnung der japanischen Grenzen im Jahre 1868 wurde die Rasse für die Nutzung als Fleischlieferant optimiert, indem ihr Fleischertrag erhöht wurde. Einzigartig am Wagyu-Rindfleisch, das auch Kobe-Rindfleisch genannt wird, ist die intensive Marmorierung des Fleisches. Die Rippenmuskeln sind nicht von einer dicken Fettschicht umgeben wie bei anderen Rinderrassen, sondern von feinen Fettäderchen durchzogen. Und genau dieses Fett macht Wagyu-Steaks so zart, saftig und aromatisch.



WAGYU-FLEISCH

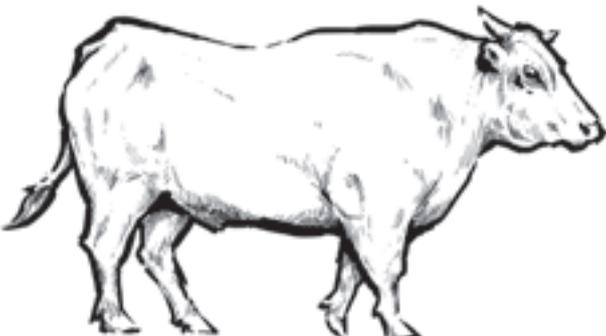
ist bekannt für seine einzigartige Marmorierung, die für den intensiven Geschmack verantwortlich ist.

WAGYU ODER KOBE?



Die Wagyu-Rasse ist besser bekannt unter der Bezeichnung „**KOBE-RINDFLEISCH**“. Wie der Name erahnen lässt, stammen diese Rinder aus der japanischen Kobe-Region, gehören aber auch zur Wagyu-Rasse.

Kobe-Rinder und Kobe-Rindfleisch stehen als geografische Herkunftsnamen unter territorialem Schutz. Nur Rindfleisch aus der Kobe-Region in der japanischen Präfektur Hyogo darf so genannt werden. Und nur Wagyu-Rinder, die in der Kobe-Region geboren, gezüchtet, gemästet und geschlachtet wurden, dürfen den berühmten Namen „Kobe“ tragen. Diese geschützte Herkunftsangabe ist vergleichbar mit der von „Champagner“.



von Grund auf und er ließ sich von dem Wunsch leiten, sich zurückzuziehen. Nach langer Suche fand er das Land, das er jetzt bewohnt. Er nahm sich eine Auszeit von 2 Jahren, um sein Haus mit eigenen Händen und kaum einer fremden Hilfe zu erbauen. Hier konnte er sich seiner Liebe zur Natur hingeben. Schließlich fasste Gerhard den Entschluss, schottische Hochlandrinder zu züchten. Seinen ersten Bullen erhielt er vom österreichischen Unternehmer Dietrich Mateschitz als persönliches Geschenk zu seinem 30. Geburtstag – mit einer Schleife um den Hals. Nun war sein Interesse für die Rinderzucht geweckt und Gerhard begann, seine Liebe für Tiere und Natur in die Praxis umzusetzen. Schließlich wurde er auf das japanische Wagyu-Rind aufmerksam. Auf Empfehlung eines bekannten Gastronomen importierte er die ersten Embryonen aus Japan, um seine Rinderzucht zu beginnen. Dies erforderte eine Menge Zeit und Geduld – und eine beträchtliche Investition.

„Begeisterung für etwas zu haben, etwas aufbauen zu wollen, ist die Grundlage. Doch es braucht noch andere Faktoren, um erfolgreich zu sein. Es gibt auch schwere Zeiten, wo du anpacken musst. Da brauchst du dann enormes Durchhaltevermögen, um dich durchzukämpfen“, weiß der Züchter zu berichten.

Und genau das tat er. Er steckte ein paar Rückschläge ein, betrachtete sie als Herausforderungen und vergrößerte langsam seine Zuchtherde.

FLEISCH DER SUPERLATIVE

Das Wagyu-Rind ist eine sehr alte Rasse. Früher hielten japanische Bauern nicht mehr als drei Ochsen im Stall. Diese Ochsen wurden von den Bauern in den 2 Jahren bis zu ihrer Schlachtung aufwendig umsorgt, wie etwa durch regelmäßiges Striegeln. Diese Tatsache begründete wahrscheinlich den Mythos, dass Wagyu-Rinder massiert werden müssen, damit man das Fleisch erhält, das für seine unvergleichliche Zartheit bekannt ist. Das Besondere an Wagyu-Rindern ist ihre Fähigkeit, intramuskuläres Fett zu speichern, was das Fleisch nicht nur sehr schmackhaft macht, da Fett ein Geschmacksträger ist, sondern auch zart. Diese außerordentliche

Zartheit erhält das Fleisch durch seine extrem feinfaserige Muskelstruktur und seine Marmorierung. Und das macht diese Fleischsorte einzigartig. Gerhard steht auf der Weide inmitten seiner friedlich grasenden Kühe. Diese Rasse wächst viel langsamer als andere Rinder, weshalb sie erst mit 32 Monaten geschlachtet werden. Den Tieren wird genügend Zeit gegeben, nicht zuletzt aus Achtung vor ihnen.

„In der heutigen Zeit sind Tiere nur mehr eine Ware – es gibt keinen Respekt mehr vor den Lebewesen“, bemerkt Gerhard betrübt und fährt fort: „Die Konsumenten haben einen beträchtlichen Einfluss auf Produktionsmethoden, nicht zuletzt in der Fleischindustrie, weshalb es für mich besonders wichtig ist, dass meine Tiere gut behandelt und auf eine Weise gezüchtet werden, die der Tierart entspricht.“ Das ist auch eines der vier Hauptkriterien für hochwertiges Fleisch: Gene, Tierhaltung, Futter und Schlachtung. Nur wenn diese Kriterien exakt eingehalten werden, kann Fleisch bester Qualität erzeugt werden.

GELD IST NICHT ALLES

Fleisch der Spitzenklasse zu erzeugen, ist Gerhards Leidenschaft. Obwohl er sich selbst als

„One-Man-Show“ bezeichnet, ist er sowohl Bauer als auch Knecht. Er kann zwar seinen Betrieb nie länger als eine Woche am Stück verlassen, da die Kosten sonst zu hoch wären, aber das ist es ihm wert.

„Es vergeht kein Tag, an dem ich morgens nach dem Aufstehen nicht denke, wie wunderschön es hier ist. Dies ist mein Paradies!“ Gerhard lächelt.

Hier geht es nicht darum, viel Geld zu verdienen, sondern um Leidenschaft und Achtsamkeit – eine Einstellung, die auch Zinsen trägt: Spitzenköche kaufen schon seit Jahren Fleisch von ihm. Es macht ihn überaus stolz, wenn er von internationalen Gourmets hört, dass sein Fleisch in Europa seinesgleichen sucht. Und wenn er die besten Stücke vom Rind – Filet, flaches Roastbeef, Rostbraten, eine ganze Hüfte und so weiter – bei Dinnerpartys für Freunde auf den Grill legt. Noch stolzer ist er aber darauf, dass er Konsumenten dieses erlesene Fleisch anbieten und ihnen damit seine Leidenschaft und Philosophie näherbringen kann. Deshalb hat sich Gerhard verpflichtet, stets allerbeste Qualität auf dem „Olymp des Fleischgenusses“ zu liefern. Und zwar ohne Kompromisse. 🐾



GERHARD ZADROBILEK, DER WAGYU-MANN

Gerhard Zadrobilek, geboren 1961 in Niederösterreich, ist ein ehemaliger Profiradrennfahrer. Im Jahr 1981 gewann er als jüngster Radrennfahrer aller Zeiten im Alter von nur 19 Jahren die Österreich-Rundfahrt. 14 Jahre lang fuhr er als Profiradrennfahrer. Seine beste Platzierung bei der Tour de France war 1987 der 14. Platz.

Im Jahr 1991 sattelte er aufs Mountainbiking um. Zadrobilek gewann als erster Radfahrer sowohl die Straßen- als auch die Berg-Radweltmeisterschaft.



— DER JAHRGANG 1985 —

DIE SCHÖPFER DES GENESIS





VOR 30 JAHREN BRACHTE WEBER DEN GENESIS AUF DEN MARKT – den Gasgrill, der das Grillen ebenso revolutionierte wie der Kugelgrill 33 Jahre zuvor. Erich Schlosser, Mike Kempster und Jim Stephen zeichneten sich für seine Entwicklung verantwortlich, pokerten hoch und änderten den Kurs der Geschichte, sowohl für Weber als auch für das Grillen.

TEXT ANNE J. THOMSEN / FOTO CLAUS PEUCKERT & WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Man schrieb das Jahr 1982 und sie wussten, dass etwas passieren musste. Alle drei spürten, dass sie diesen Trend einfach nicht verpassen durften – koste es, was es wolle. Die einzige Möglichkeit war, nochmals von vorn zu beginnen – die Weltanschauung des Unternehmens auf den Kopf zu stellen und zu tun, was noch niemandem zuvor gelungen war. Sie standen vor einer enormen Herausforderung, doch sie hatten es schon einmal geschafft, wieso also nicht auch diesmal?

Die drei Arbeitskollegen sitzen in Webers Restaurant in Schaumburg, unweit von Chicago. Sie sind auch langjährige Freunde. Jeder hat von 30 bis 40 Jahren im Dienst des Grillens Erinnerungen – Eindrücke und Erfahrungen, die sie wie ein unsichtbares Band verbinden. Es ist ein „Treffen von Legenden“, wenn Jim Stephen, der Sohn des Weber Gründers, Mike Kempster, Executive Vice President von Weber und Senior Project Engineer Erich Schlosser zusammentreffen – drei Männer, die das Grillen vor exakt 30 Jahren durch eine umwälzende Innovation neu erfanden. Ein Kunststück, das niemand vorhergesehen hatte, und woran sie selbst kaum zu glauben gewagt hatten.

PIONIERE BEI DER ARBEIT

Es ist nicht irgendein Grill, der das 30-jährige Jubiläum feiert. Die Weber Grillserie Genesis wurde 1985 gelauncht. Die zahlreichen innovativen und bahnbrechenden Funktionen änderten die allgemeine

Vorstellung davon, was ein Gasgrill eigentlich war, was er können und wie er aussehen sollte. Die drei Männer, die hinter dem Projekt stecken, erinnern sich mit Stolz, aber auch mit großer Demut an die Zeit, als sie den Genesis entwickelten.

„Ich glaube, es ging mehr oder weniger um das Überleben der Firma. Man konnte spüren, dass es Zeit für etwas Neues war. Wir wussten, dass wir etwas mit Gas machen mussten, doch wir mussten es im Stil von Weber machen, sodass die Kunden einen erstklassigen Nutzen erfahren konnten“, erklärt Mike, damals Weber National Sales Manager.

Weber hatte bereits einen Gasgrill auf dem Markt – eine Gasvariante des Kugelgrills, mit der das Unternehmen einige Jahre lang versuchte, den Durchbruch zu schaffen. Aber es lief nicht besonders gut und Umfragen zufolge assoziierten die Leute die runde Form mit einem Kohlegrill. Wenn Kunden das Gasmodell vorgeführt bekamen, nahmen sie automatisch an, dass es ein Kohlegrill sei.

„Weber war damals eine wesentlich kleinere Firma. Verkäufe fanden beinahe nur im Kohlesegment statt. Es war Dads Kugelgrill, der das Unternehmen trug – mehr oder weniger der Kugelgrill, den man heute kennt“, erzählt Jim, der älteste Sohn von Gründer George Stephen.

Zusammen mit Mike erkannte er in den frühen 1980er Jahren, dass der Gasgrill-Markt dabei war, abzuheben. Da sie vom Gaskugelgrill nicht überzeugt waren, musste etwas geschehen. Also machten sie sich an die Arbeit. ►



BBQ-GENTLEMEN

Die Erfindung des Genesis wurde geleitet von Ingenieur Erich Schlosser (links), Mike Kempster (Mitte) und Jim Stephen (rechts), der damals National Sales Manager und Gas Sales Manager war.



AUS RUND WIRD ECKIG

„Nachforschungen zeigten uns, dass Konsumenten damals einen Gasgrill mit einem Rechteck verbanden, denn solche Modelle verkauften Hersteller von Gasgrills in den USA“, erklärt Mike. Doch für ein Unternehmen wie Weber war es keine Kleinigkeit, sich für einen viereckigen Grill zu entscheiden. Da George Stephen dafür bekannt war, den weltweit ersten Kugelgrill erfunden zu haben, wurde die Firmenidentität mit einer runden Form in Verbindung gebracht. „Also musste ich zu Dad gehen. Ich erinnere mich noch, dass ich in seinem Büro saß und zu ihm sagte: ‚Hey Dad, wir müssen uns einen neuen Gasgrill ausdenken. Er muss rechteckig sein und Scharniere haben.‘ Dann bin ich in Deckung gegangen“, erzählt Jim und legt seine Arme schützend um seinen Kopf, um die Situation zu veranschaulichen.

„Aber überraschenderweise sah er mich an und sagte: ‚Also, wenn du meinst. Dann baue doch einen.‘“

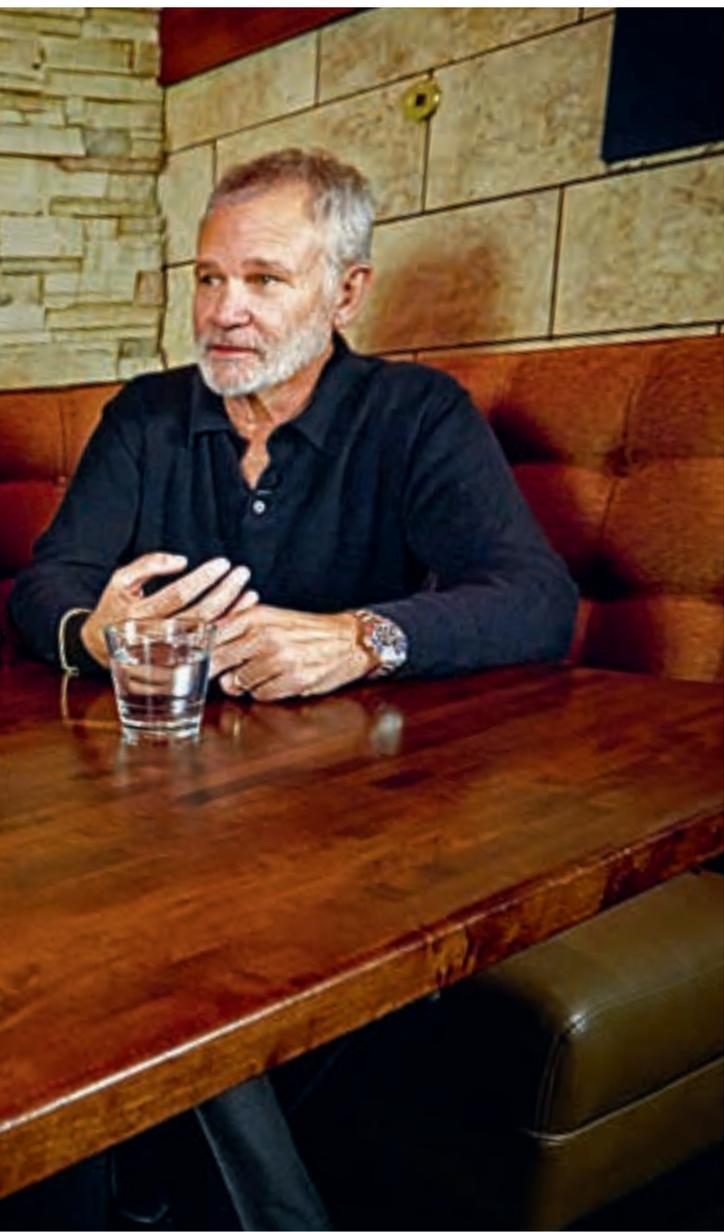
Mike und Jim taten sich mit Erich, dem Chefindingenieur, zusammen, der damals gemeinsam mit einem Modellbauer und einem technischen Zeichner die Entwicklungsabteilung des Unterneh-

mens repräsentierte. Heute ist er bekannt als der Mann hinter vielen der bemerkenswertesten Erfindungen und Patente von Weber, wobei der Genesis als herausragendes Beispiel gilt.

EIN ECHTER WEBER

Seither wurden Tausende von Genesis-Grills auf der ganzen Welt verkauft. Verschiedene Modelle davon stehen zur Auswahl. So wie der moderne Kugelgrill von Weber nahezu identisch mit dem Original aus dem Jahre 1952 ist, so ist es auch der Genesis. Mike, Jim und Erich starteten das Projekt in ihrem Entwicklungslabor der 1980er Jahre, indem sie die anderen Gasgrills auf dem Markt untersuchten, um einen Vergleichswert zu erhalten.

„Erich und mir dämmerte langsam, dass diese Dinge wie wild aufflackerten. Sie waren billig gemacht, hatten keine Substanz. Und wir erkannten: Wir verwenden hier den falschen Maßstab. Wenn wir sie nur schlagen, erreichen wir keine sonderlich gute Qualität. Deshalb haben wir umgedacht. Unsere neue Richtschnur war jetzt der Kugelgrill. Wir mussten etwas entwickeln, das genauso gut grillen konnte wie Dads Kugelgrill. Das war ein bahnbrechender Gedanke“, erinnert sich Jim.



Während sie den Weber Kugelgrill als Qualitätsmaßstab heranzogen, untersuchten sie die bestehenden Probleme der anderen Gasgrills auf dem Markt. Diese waren zu jener Zeit ein relativ neuer Trend. Dabei traten ein paar Kinderkrankheiten auf, die die drei Männer vermeiden wollten. Mike durchkämmte die Geschäfte, um Kunden zu befragen. Schnell stellte sich heraus, dass alle Gasgrills in einem Karton angeliefert wurden, gefüllt mit Einzelteilen, die die Leute selbst zusammenbauen mussten. „Also dachten wir: Wie können wir diese Bedingungen verbessern? Mike hat uns wirklich einiges abverlangt. Er meinte: ‚Hey, können wir die Brenner schon vorab installieren – und das Verteilerrohr und die Gasleitungen und so weiter?‘ Das wurde zu unserer Parole. Dann war das Nächste: ‚Hey, stellen wir die Gasverbindung schon in der Fabrik her und prüfen wir, ob die Zündung funktioniert, die Ventile funktionieren und was nicht noch alles.‘ Und dann war die nächste Anweisung: ‚Versuchen wir, den Aufbau mit so wenigen Bolzen wie möglich zu schaffen.‘ Der originale Genesis wurde übrigens mit acht Bolzen und einer Schraube zusammengehalten. Und so wurde der Grill nach und nach entwickelt – wir haben also nicht zuerst gesagt: ‚Genau so soll er aussehen.‘ Wir wussten, dass

wir etwas Besseres hervorbringen wollten als alles, was der Markt kannte – denn es musste ein echter Weber sein“, erklärt Jim.

SCHWARZE KISTE, SCHWARZE KISTE, SCHWARZE KISTE

Zusätzlich zu ihren Bemühungen, den Zusammenbau des Grills zu vereinfachen, experimentierten sie auch mit dessen Form. Der erste Prototyp war nur eine Kiste, aber etwas stimmte nicht damit – sie sah nicht aus wie ein Weber.

„Ich werde nie vergessen, als Jim auf die Kiste starrte und immer weiter starrte und dann ein wenig aggressiv meinte: ‚Schneid das Ding einfach hier ab!‘ So bekam der Genesis seinen Winkel, der jetzt auf dem Deckel sichtbar ist“, erzählt Erich schmunzelnd und Mike fährt fort:

„Bis dahin hatte der Grill keinen Stil. Er hatte einen Winkel und ein eingebautes Thermometer – das war damals wirklich etwas Besonderes. Der Genesis stach dadurch in den Geschäften sofort ins Auge. Und das war wichtig, denn die Käufer sahen eine schwarze Kiste, noch eine schwarze Kiste und noch eine schwarze Kiste – und fragten dann: ‚Wie, was ist das?‘“

Mit dem Genesis führte Weber als erstes Unternehmen farbige Gasgrills ein – und Erich schaffte es, einen haltbaren porzellan-emaillierten Deckel herzustellen – ein Merkmal, für welches die Kugelgrills des Unternehmens berühmt sind. Ihre Nachforschungen brachten auch zutage, dass das Aufflammen und die ungleichmäßig verteilte Hitze die größten Probleme im Markt waren.

„Die damalige Konkurrenz vertrieb rechteckige Gasgrills mit Lavasteinen im Inneren und einem Brenner, der ungefähr in der Mitte saß und dadurch ungleichmäßige Hitze und kalte Ecken erzeugte. Mit den Lavasteinen kauften die Konsumenten einen Gasgrill, den sie hassten, da er ihre Steaks abfackelte. Jim und Erich mussten also herausfinden, warum dieses Aufflammen auftrat und wie unser Gasgrill ebenso gute Ergebnisse liefern konnte wie unser Kohlegrill – das war die wahre Herausforderung“, erklärt Mike.

MODELLSCHAU

In der Entwicklungsabteilung zeichnete Erich Skizze um Skizze, hörte sich verschiedenste Meinungen und Vorstellungen von Mike und Jim an und werkelt an einer Fülle von Modellen herum. Die anderen beiden kamen tagtäglich vorbei, denn die gesamte Energie und Gedankenarbeit galten der Entwicklung des neuen Gasgrills.

„Wir arbeiteten jeden Tag daran, probierten neue Dinge und unterschiedliche Einzelteile aus. Erich ist bekannt dafür, eine Skizze auf Papier zu zeichnen und ...“, erzählt Jim, bevor Erich fortfährt: „... und das Teil herzustellen und es dann auszuprobieren.“

„Ja, ungefähr so: ‚Machen wir etwas, was wir herstellen und ausprobieren können. Sehen wir, ob es funktioniert!‘“ erinnert sich Jim lachend.

Durch das Ausprobieren zahlreicher unterschiedlicher Komponenten und Möglichkeiten, durch kreative Lösungen und Herumexperimentieren mit Alternativen entstanden nach und nach brauchbare Ideen.

„Ich denke, unsere Herausforderung bestand darin, unseren Kohlegrill und dessen Leistung auf indirektes Garen umzulegen. Wir hielten das System mit drei Brennern – einer vorn, einer ▶

AUS RUND WIRD ECKIG

WEBERS ERSTER GASGRILL WAR EINE GAS-BETRIEBENE VERSION DES KUGELGRILLS, ABER DIE KUNDEN HIELTEN IHN FÜR EINEN HOLZKOHLEGRILL. DER GAS KUGELGRILL WAR DER AUSGANGSPUNKT FÜR WEBERS GASGRILLABENTEUER UND DIE ENTWICKLUNG DES GENESIS.

1971 GAS BARBEQUE KETTLE (Gas Kugelgrill)



hinten und einer in der Mitte für die beste Methode. Indirektes Garen konnte man erreichen, indem man den mittleren Brenner ausgeschaltet ließ. Dadurch würde die Hitze von beiden Seiten kommen“, erklärt Erich.

Somit war es an der Zeit, sich um das Aufflammen zu kümmern und dafür zu sorgen, dass Speisen, die auf dem Gasgrill zubereitet wurden, ebenso gut schmeckten wie jene vom Kugelgrill. Doch wie sollten sie das anstellen? Jim setzte sein ganzes Vertrauen in seinen Ingenieur.

„Erich ist ein hervorragender Ingenieur, der von anderen Berufskollegen mit derselben Ausbildung nicht zu toppen ist. Doch was noch wichtiger ist, sind seine praktische Erfahrung und dieser unglaubliche Scharfsinn, mit dem er sich Dinge ansieht und auf eine Art und Weise hinterfragt wie kein anderer. Zu jener Zeit wurden in Gasgrills Lavasteine verwendet, da sie wie Holzkohle aussahen. Aber es war eben keine Holzkohle. Lavasteine sind sehr porös mit zahlreichen Löchern und Vertiefungen. Erich erkannte, dass die Lavasteine das vom Grillgut herabtropfende Fett auffangen, absorbieren und schließlich in Flammen ausbrechen. Somit war das Aufflammen erklärt. Deshalb mussten wir die Lavasteine loswerden. So viel wussten wir. Doch wir wussten noch nicht, wodurch wir sie ersetzen sollten. Also begannen sich die Rädchen in Erichs Kopf zu drehen: Er dachte nach über Oberflächen, Winkel, wie viel Fett wir zum Räuchern brauchen und so weiter. Er spielte damit herum, bis er eines Tages diese Idee hatte ...“

WIR SCHAFFEN DAS NICHT

Auf diese Idee kommen wir ein wenig später zurück. Während die Erfindungen und Experimente voranschritten, wurde aus

1981 das Jahr 1982, dann das Jahr 1983 und plötzlich stand 1984 vor der Tür.

„Es war ein langer Prozess. Ich zerbrach mir den Kopf darüber, wie wir die Markteinführung gut timen könnten, um den Bedürfnissen unserer Einzelhändler nachzukommen. Das war natürlich eine echte Herausforderung, da ich wusste, dass diese beiden Typen so lange weiterarbeiten würden, bis sie überzeugt waren, etwas in Händen zu halten, das in jeder Hinsicht so gut war wie der Kugelgrill von Jims Dad. So etwas entsteht nicht über Nacht“, erklärt Mike.

Während zuhause in Palatine intensiv am Genesis gearbeitet wurde, war er damit beschäftigt, die Händler hinzuhalten, indem er ihnen versicherte, etwas Aufregendes in Arbeit zu haben, ohne dabei ein genaues Erscheinungsdatum zu nennen. Das Team musste schließlich den Produktlaunch verschieben, da es noch nicht bereit war.

„Der ursprüngliche Termin war 1984. Ich erinnere mich noch gut daran. Ich war zuhause, habe geschlafen und wachte um etwa 2:00 Uhr nachts auf. Mein Herz pochte wie wild, und ich drehte mich zu meiner Frau und sagte: ‚Schatz, ich muss in die Fabrik – ich bin bald wieder zurück.‘ Also fuhr ich in die Fabrik, ging in die Entwicklungsabteilung, setzte mich hin und betrachtete den Genesis, wie wir ihn konstruiert hatten. Ich sah ihn an und sagte: ‚Er ist noch nicht fertig‘“, erinnert sich Jim.

Am nächsten Tag holte er tief Luft und brachte das Problem vor seinem Vater, Mike und Erich zur Sprache.

„Ich sagte: ‚Ich glaube nicht, dass wir diesen Launch schaffen. Wir haben zwar etwas, aber es ist noch nicht fertig. Ich denke, wir müssen noch weiter daran arbeiten.‘ Alle verstanden es,

und ich war vor allem Mike dankbar, denn er musste es den Händlern beibringen. Wir warteten also noch ein weiteres Jahr.“

DIE EINFACHSTEN IDEEN SIND DIE BESTEN

Nach und nach schritt die Arbeit in der Entwicklungsabteilung voran. Erich baute und testete verschiedene Konzepte und hatte plötzlich eine Idee, die viele unserer Probleme löste: die Flavorizer Bars – ein System, das patentiert wurde und seither das Herzstück der Weber Gasgrills ist. Obwohl die gebogenen Metallstreifen oberhalb der Brenner nur sehr unscheinbar aussehen, sind sie überaus wichtig und stellen einen innovativen Meilenstein dar.

„Ich analysierte das Problem mit den Lavasteinen. Ich beobachtete, dass sie, wenn sie heiß waren, für das Aroma und die nötige Verdampfung sorgten, aber sie absorbierten auch das ganze Fett, das freigesetzt wurde. Also dachte ich, ich müsste etwas konzipieren, das den Geschmack erzeugte, aber das Fett entsorgte, das für das Aufflammen verantwortlich war. Meine Idee war, etwas zu erfinden, das glatt genug war, um Dampf zu erzeugen und gleichzeitig das Fett abfließen zu lassen und unten aufzufangen, sodass es kein Aufflammen verursachen würde“, erklärt Erich.

Das Ergebnis waren gebogene Metallstreifen, die die Brenner vor Fett schützen, die Hitze gleichmäßig über den Grill verteilen und ein wenig Rauch erzeugen, um den Speisen ein Grillaroma zu verleihen. Zahlreiche Tests wurden durchgeführt. Tag für Tag kaufte Jim alle Steaks, die er finden konnte.

„Ich fand, dass dies eine der schwierigsten Grillspeisen ist, denn du hast dieses dünne Stück Fleisch und viel Fett. Und wenn das Fett abfließt, muss der Grill wirklich zeigen, was er draufhat. Als Erich uns die Flavorizer Bars zeigte und wir Unmengen von Steaks garten, und zwar ohne Aufflackern, während sich die Fettauffangschüssel mit dem Fett unter den Brennern füllte – da wusste ich, dass Erich auf dem richtigen Weg war“, so Jim.

„Das hat mich überzeugt. Wir aßen Würstchen und Hamburger und als Zugabe Steaks – Zeug, das wirklich wahnsinnig fettig ist – und es klappte“, so Mike.

Erich lächelt bei dem Gedanken und wirft ein: „Aber ich denke doch, dass anfangs nur zögerliches Interesse bestand. Das ganze Konzept war zu neu – die Jungs wussten nicht, ob der Markt so etwas akzeptieren würde.“

Und darin lag die Herausforderung: Wie würden die Leute reagieren, wenn sie erfuhren, dass diese abgewinkelten Stäbe für den traditionellen Grillgeschmack verantwortlich waren? Deshalb entschied Mike, dass diese Erfindung „Flavorizer Bars“ genannt werden sollte – um den Fokus auf „Flavor“, also „Geschmack“, zu lenken.

„Aber sie haben es verstanden – und es waren wirklich gute Steaks. In jenen Tagen waren wir die Helden der Fabrik, weil wir nicht alles allein aufessen konnten“, erinnert sich Jim, und die drei lachen.

ÜBERZEUGUNGSARBEIT BEI GEORGE STEPHEN

Der Genesis begann langsam Form anzunehmen, doch zu Gesicht bekommen hatte ihn nur dieses kleine, eingeschworene Team.

„Es war nicht schwierig, das Geheimnis zu wahren, da wir eine derart kleine Firma waren, dass uns die meisten Konkurrenten nicht zu trauten, großartige Umsätze mit Gasgrills zu machen“, erklärt Mike. George Stephen verfolgte den Prozess aus einiger Distanz, ohne sich einzumischen. Doch als Fan von Holzkohle war er skeptisch.

„Eines Tages habe ich George Stephen ein Steak serviert. Erinnert ihr euch noch daran? Er sagte: ‚Also, das mag ich an einem Steak – wenn es auf einem Kohlegrill gegart wurde.‘ Tatsächlich hatte ich es aber auf dem Genesis gegrillt – und da wusste ich, dass wir richtig lagen. Das zu hören war für mich überwältigend“, erinnert sich Erich schmunzelnd.

„Dad hat uns eben vertraut. Obwohl er nicht wusste, was wir vorhatten, vertraute er uns.“ ▶

ENTSTEHUNGSGESCHICHTE DES GENESIS

DER GENESIS WURDE IM LAUFE DER JAHRE WEITERENTWICKELT, DOCH IM KERN BLIEB ER UNVERÄNDERT.



1985



1999



2002



2007



2015

Als der Grill funktionierte, führten wir ihn ihm vor. Er lächelte ein wenig, sagte aber nicht viel, doch das war zu erwarten gewesen. Aber er sagte auch nichts Schlechtes darüber, was gut war“, meint Jim.

„Da gibt es diese Geschichte, die ich liebe ... Wir hatten den Genesis so gut wie fertig und saßen in seinem Büro. Er las, rauchte eine Zigarette, hatte seine Brille auf, blickte zu mir herüber und sagte: ‚Jimmy, wir müssen sehen, ob du etwas mit meinem Holzkohlegrill anstellen kannst, damit er nicht von diesem Gasgrill überholt wird.‘ Und ich sagte: ‚Schon komisch, dass du das sagst, Dad. Komm mal mit.‘ Ich führte ihn in die Entwicklungsabteilung. Erich hatte bereits daran gearbeitet. Er hatte diese verrückte Idee, einen Gasanzünder für einen Holzkohlegrill zu entwerfen. In diesem Moment zeigten wir Dad eigentlich den Prototyp des Performers. Wir haben ihm den Grill gezeigt, ihn angezündet und er hat breit grinsend gesagt: ‚Das gefällt mir.‘ Ich war so glücklich. Das war das erste und einzige Mal in meinem Leben, dass ich meinem Dad einen Schritt voraus war.“

DIE HARTE REALITÄT

Als der Grill entstand, taufte ihn Mike „Genesis“, was auf Griechisch „Schöpfung“ heißt. Er hatte so eine Ahnung, dass sie dabei waren, einen Erfolg zu landen, und dass dies der perfekte Name für die neue Erfindung war. Im Jahr 1984 war es schließlich so weit: Der Genesis wurde Händlern im McCormick Exhibition

Centre präsentiert. Mike war ganz besonders nervös. Sie hatten eine Menge in das Projekt investiert und jetzt war der Moment der Wahrheit gekommen.

„Das Interessante am gesamten Prozess war, dass wir keinen konkreten Verkaufspreis im Kopf hatten. Wir sagten: ‚Wir entwickeln einen wirklich hervorragenden Gasgrill, der der Marke Weber alle Ehre macht, und wofür er sich auch immer verkauft, dafür verkauft er sich eben“, so Mike.

„Dass du das Dad nie gesagt hast, war wahrscheinlich das Klügste, was du tun konntest“, lacht Jim.

„Also, ich dachte: Wenn wir etwas wirklich Revolutionäres haben, das die Kunden glücklich macht, dann finden wir auch einen Weg, es zu verkaufen. Das mag zwar etwas verrückt klingen, aber das haben wir getan.“

Dennoch war die Stimmung zum Zerreißen gespannt, als es Zeit wurde, den Vorhang zu lüften. Ein durchschnittlicher Gasgrill kostete damals 100 bis 129 Dollar und der Genesis hatte einen Verkaufspreis von 400 Dollar. Wie würden die Händler reagieren? „Wir führten ihnen das Gerät vor und sie waren beeindruckt. Und dann kamen wir zur letzten Frage: ‚Also, was soll der Grill kosten?‘ und dann konnte man ihre Gesichter länger werden sehen, als wir sagten: ‚400 Dollar.‘ Und sie meinten: ‚Also, ich denke, der wird sich nie verkaufen.‘ Aber sie sagten auch noch etwas anderes: ‚Habt ihr eine Art Special Deal, bei dem wir auch einen für uns selbst bekommen können?‘ Also sahen Jim und ich uns



1985

**INGENIEUR ERICH
SCHLOSSER ARBEITET AM
PROTOTYP DES GENESIS,
UM IHM DEN LETZTEN
SCHLIFF ZU VERLEIHEN.**



an und wir wussten, dass wir richtig lagen“, sagt Mike mit einem Grinsen im Gesicht.

Eine ähnliche Reaktion hatte seinerzeit George Stephen hervorgerufen, als er den Kugelgrill präsentierte. Das war also nicht weiter beunruhigend. Das Team setzte sich als Verkaufsziel 36.000 Modelle im ersten Jahr und investierte eine Menge Energie und Ressourcen, um das zu erreichen. Eine brandneue Fertigungsstrecke wurde entwickelt, sodass Fehler ausgemerzt werden konnten. Außerdem wurde eine Werbekampagne konzipiert, um die Konsumenten darauf vorzubereiten, dass Weber für die Saison 1985 etwas Eckiges in der Schublade hatte. Sie erreichten ihr Ziel – 36.000 Geräte wurden verkauft.

„Und nicht eines davon kam zurück“, fügt Jim hinzu.

WENDEPUNKT IN DER GESCHICHTE

Heute ist es 30 Jahre her, seit der erste von unzähligen Genesis-Grills die Fabrik in Palatine verließ. Seitdem wurden kleinere Korrekturen vorgenommen und das Aussehen wurde modernisiert, aber im Inneren findet man noch immer dieselben revolutionären Flavorizer Bars, das Fettauffangssystem, drei

DER GENESIS WIRD VORGESTELLT

Nach dem Launch des Genesis 1985 wurden Käufer in Werbeanzeigen, Filmen etc. informiert, dass auch der eckige Grill tatsächlich ein Weber ist.

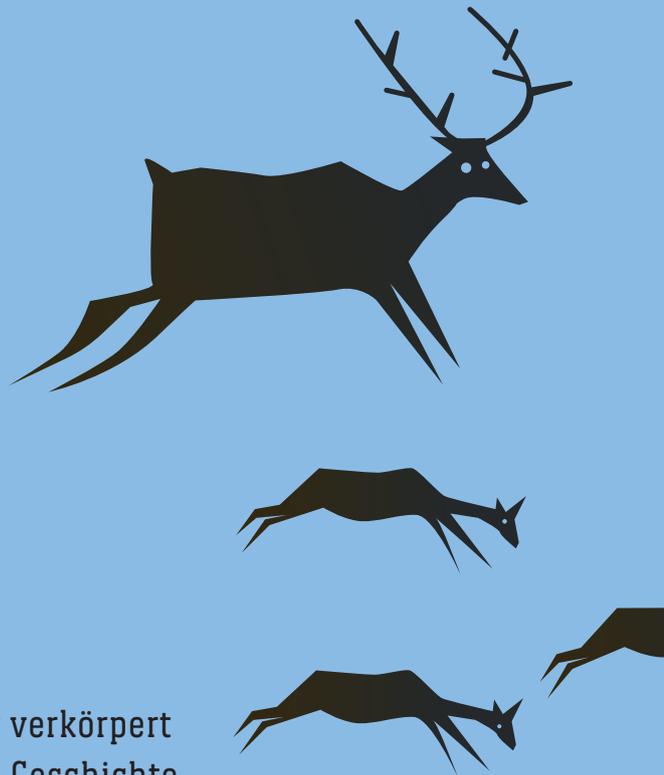
Brenner und andere Erfindungen aus den frühen 1980er Jahren, die einen der beliebtesten Gasgrills der Welt ausmachen. Weber hat auch sein Sortiment an Gasgrills erweitert, indem die Serien des Summit, des Spirit und des Weber Q hinzukamen, die alle in gewisser Weise ihre Wurzeln im Genesis haben. Die drei Entwickler sind sichtlich stolz auf ihre Leistung – der Genesis ist das Highlight ihrer langen Karriere.

„Ich denke, wir hatten so viel Energie in die Entwicklung gesteckt, dass wir uns am Ende bestätigt fühlten. Wir waren mit so viel Engagement an die Sache herangegangen, dass wir das Endergebnis als große Belohnung empfanden“, erklärt Erich, und Mike stimmt ihm zu: „Absolut. Aber auch das Unternehmen musste wirklich Mut beweisen, da dies ein ungewöhnlicher Schritt und die Entwicklung extrem teuer war. Wir haben gewissermaßen auf unser Unternehmen gewettet.“

„Wir haben nicht nur auf unser Unternehmen gewettet, sondern wir haben auch den Genesis eingesetzt. Aber ganz besonders stolz bin ich auf das Vertrauen, das uns Dad geschenkt hat. Das hat uns erlaubt, alles umzukrempeln und den Genesis zu einer Zeit zu entwickeln, als er eigentlich kein Geld dafür hatte. Er hatte wirklich kein Geld, aber er fand eine Möglichkeit, uns zu finanzieren, da er erkannte, dass wir tatsächlich das Schicksal von Weber in der Hand hatten. Hätte es keinen Genesis gegeben, wäre Weber diese nette kleine Holzkohlegrill-Firma gleich hinter den Eisenbahngleisen in Palatine in Illinois geblieben“, fährt Jim fort. Der Genesis läutete für Weber eine neue Ära ein, in der die Form rund oder eckig sein konnte und in der Fabriken Gas- oder Kohlegrills herstellen konnten. Und er hat neue Maßstäbe gesetzt dafür, was ein Gasgrill können und wie er sein sollte.

„Wir sind im Laufe der Zeit zu einem internationalen Unternehmen herangewachsen. Ohne den Genesis wäre das nicht passiert. Er änderte also sowohl Webers Schicksal als auch die Art, wie mit Gas gegrillt wird. Und solche Erlebnisse hat man nicht oft in seinem Arbeitsleben“, meint Jim lächelnd. 🍷

Der Ursprung des Grillens



WERFEN SIE MAL EINEN BLICK auf Ihren Kugelgrill. Er verkörpert die Wiege der Zivilisation in moderner Ausführung. Die Geschichte hinter dieser Aussage führt uns von einer Höhle in Afrika in das antike Griechenland, von den spanischen Eroberern bis zu den Indianern der Karibik – und vom amerikanischen Bürgerkrieg zu einem berühmten Autohersteller. Eine ziemlich lange Reise. Glücklicherweise weist uns der Grillexperte Steven Raichlen den Weg.

TEXT HANNE HEDETOFT / **ABBILDUNG** TOBIAS WANDRES





Es ist, gelinde gesagt, schwierig, den genauen Zeitpunkt zu bestimmen, an dem zum ersten Mal gegrillt wurde, und es bestehen vielfältige Meinungen darüber, wo auf der Erde das Grillen seinen Anfang nahm. Doch der amerikanische Grillguru Steven Raichlen, der zahllose Bücher über das Grillen geschrieben und jeden Winkel dieser Kultur durchleuchtet hat, weiß noch genau, wann seine eigene Leidenschaft für das Grillen und dessen Geschichte begann.

„Es war im November 1994. Ich hatte eine Eingebung. Das Grillen ist die älteste Garmethode der Welt. Man findet es rund um den Globus, doch jeder praktiziert es auf andere Weise. Ich hatte plötzlich die Idee, umherzureisen und die Geschichte des Grillens zu erkunden und zu dokumentieren – mit dem Ziel, ein Buch darüber zu schreiben. Und genau das habe ich getan.“

Das Ergebnis von Stevens Eingebung war die Buchreihe „Barbecue Bible“, deren erster Band 1998 herauskam. Seitdem hat der Gourmetkolumnist, Moderator und TV-Talkmaster zahlreiche weitere Barbecue-Kochbücher verfasst – und gab 2012 sein Debüt als Romanautor. Er interessierte sich schon immer für Nahrungsmittel und Kulturgeschichte. Während seines Universitätsstudiums der französischen Literatur erhielt Raichlen ein Stipendium, das es ihm ermöglichte, die mittelalterliche Küche in Frankreich zu studieren. Zusätzlich lernte er in den renommierten Pariser Kochschulen „Le Cordon Bleu“ und „La Varenne“ einiges über die feine französische Kochkunst. Doch vorerst genug zu Raichlen. Dies ist die Geschichte des Grillens – und die beginnt ganz woanders.

REINER ZUFALL

„Wahrscheinlich entstand das Grillen durch Zufall. Wir wissen es nicht genau, doch die gängige Theorie besagt, dass einer unserer Urahnen wahrscheinlich nach einem Waldbrand durch die Asche streifte und den Geruch eines im Feuer gegrillten prähistorischen Ochsen oder Pferdes aufnahm. Er oder sie muss den Geruch interessant gefunden, das Fleisch gekostet und einen Geistesblitz gehabt haben“, erklärt Stephen.

Dadurch wurde der Appetit unserer Vorfahren auf mehr geweckt, auch wenn diese nicht unbedingt in der Lage waren, Feuer zum Grillen eines Tieres zu entfachen. Die frühesten Menschen haben das Feuer wohl eher „eingefangen“ und dann versucht, es am Lodern zu halten.

„Das früheste Beispiel für die bewusste Verwendung von Feuer findet man in der Wonderwerk-Höhle in Südafrika. Diese Höhle ist etwa eine Million Jahre alt und wurde bewohnt vom Homo erectus, einer Spezies unserer Vorfahren. Die bewusste Verwendung von Feuer bedeutet, dass auch gegrillt wurde. Und das hatte enorme Auswirkungen auf die Entwicklung des Menschen“, betont Steven.

Dieses frühe Grillen tat mehr, als bloß den Hunger des Homo erectus zu stillen. Es förderte auch die Entwicklung von wesentlich besseren intellektuellen Fähigkeiten bei unseren Vorfahren und bereitete damit den Boden für uns, den Homo sapiens. ▶

GEGRILLTE NAHRUNG IST GEHIRNNAHRUNG

„Wonderwerk“ bedeutet auf Afrikaans „Wunder“ und der neue Kochstil gab den Anstoß für nahezu wundersame Entwicklungen in der menschlichen Geschichte. Steven erklärt es folgendermaßen: „Er war mit Sicherheit verantwortlich für vier umwälzende Veränderungen. Erstens kann gegartes Fleisch leichter vom gesamten menschlichen Organismus verdaut werden, wodurch das Wachstum des Gehirns angekurbelt wurde. Zweitens kann gegartes Fleisch einfacher zerkaut werden. Als Folge davon schrumpfte die Größe der Kiefer, des Mundes und des gesamten unteren Gesichtsbereichs, wodurch weitere Kalorien für das Gehirnwachstum blieben. Die Mahlzeit entwickelte sich außerdem zu einem gesellschaftlichen Ereignis, bei dem wir uns um die Feuerstelle versammelten. Und schließlich führte die Notwendigkeit, das Feuer am Lodern zu halten, zu einer klaren Arbeitsteilung.“ Die einen gingen jagen, während die anderen zuhause blieben, um das Feuer zu bewachen. Vielfach wird auch die Ansicht vertreten, dass als natürliche Folge die ersten „Grillmeister“ – die Personen, die auf das Feuer achtgaben – Frauen waren. Doch laut Steven können wir das nicht mit Sicherheit wissen. „Wir können auch nicht mit Sicherheit sagen, ob die Menschheit durch das weiter entwickelte Gehirn veranlasst wurde, aus den Höhlen Afrikas nach Europa und Asien zu wandern, oder ob vielmehr die Migration die Entwicklung des Gehirns begünstigte.“

ALLE WEGE FÜHREN ZUM BARBECUE

Mit größerer Gewissheit können wir allerdings davon ausgehen, dass sich der Trend vom Garen von Nahrungsmitteln auf im Feuer gelegenen Steinen hin zur Verwendung verschiedenartiger Stöcke bewegte. Aus diesen gingen schließlich Shish Kebabs und Drehspieße hervor – oder auch die ersten Konstruktionen, die den heute verwendeten Grillrosten ähnelten.

„Wir wissen außerdem, dass das Grillen auch anderen Zwecken diente und nicht bloß den Mittelpunkt der Mahlzeit darstellte. Sowohl im antiken Griechenland als auch im antiken Rom wurden den Göttern gegrillte Tiere als Opfer dargebracht. Schließlich gelangten die Menschen zu der Überzeugung, dass die Götter das größte Interesse an den Hufen, den Köpfen und dergleichen hatten, wodurch den Menschen praktischerweise das Fleisch zum Essen blieb.“

Focaccia-Brot wurde ebenfalls von den alten Römern erfunden und ursprünglich im Feuer gegart. „Focus“ bedeutet auch „Feuerstelle“ auf Lateinisch, sodass man in gewisser Weise sagen könnte, dass alle Wege zurück zum Barbecue führen.

DAS MODERNE BBQ

Bisher haben wir vom Grillen nur im Sinne des Garens von Nahrungsmitteln über dem Feuer gesprochen. Um uns der modernen Bedeutung des Wortes anzunähern, müssen wir in der Geschichte einen gewaltigen Schritt vorwärtsgehen und uns an Bord der Schiffe begeben, die in die Neue Welt, nach Amerika, segelten. „Zahlreiche Gesellschaften verwenden schon seit jeher Kochstile, die den Vorläufern der modernen Grillmethoden ähneln und die weit zurück in die Vergangenheit reichen. Doch wenn wir das Wort ‚Barbecue‘ und einige typischerweise in der amerikanischen Variante verwendete Zutaten betrachten, müssen wir die spanischen Entdecker und deren Eroberung der Karibik genauer unter die Lupe nehmen“, so Steven.

Als die Spanier die Karibik besiedelten, brachten sie Schweine, schwarzen Pfeffer und eine beträchtliche Anzahl von Seemännern und Soldaten mit, die desertiert waren. Sie mischten sich unter die Urbevölkerung, die an Chili und europäischen Traditionen interessiert war, woraufhin die ursprünglichen Kochmethoden nach und nach miteinander verschmolzen.





„In Bezug auf das Wort ‚Barbecue‘ gelangte der spanische Historiker und Autor Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés zu einer interessanten Feststellung. Er war der Erste, der über eine besondere Art des Kochens schrieb, bei der die karibischen Taino-Indianer das Essen auf eine rostähnliche Vorrichtung legten. Der Rost war aus Holz gefertigt und die Tainos verwendeten ein Wort für diese Kochmethode, das für Oviedo wie ‚barbacoa‘ klang. Dies ist das Wort, das später zu ‚Barbecue‘ wurde“, erzählt Steven. So wurden die Alte und die Neue Welt gewissermaßen über das Barbecue miteinander vereint. Im Laufe der Zeit veränderte sich der Begriff „Barbecue“, sodass man darunter später auch eine Art der Abdeckung verstand, unter der sowohl der Koch als auch das Essen untergebracht sein konnten, und die auch den Rauch einschloss, was sich schließlich zu einer besonderen Variante dieser Kochform entwickelte.

Im späten 18. Jahrhundert erfreute sich das Barbecue insbesondere in den Südstaaten der USA außerordentlicher Beliebtheit. Frühe US-amerikanische Präsidenten wie Thomas Jefferson und George Washington veranstalteten häufig Barbecues. Sie verwendeten diesen Begriff auch für die Zusammenkunft als solche, die wichtiger Bestandteil eines richtigen Barbecues geworden war.

DIE WEGE KREUZEN SICH MIT HENRY FORD

Nach dem amerikanischen Bürgerkrieg nahm die Entwicklung des Barbecues eine neue Wendung. Mit Kriegsende wurden die Sklaven freigelassen, die häufig mit dem Abhalten der Barbecues betraut gewesen waren. Um ihren Lebensunterhalt zu verdienen, errichteten zahlreiche der ehemaligen Sklaven Buden und Verkaufsstände, wo sie Barbecue-Speisen als eine Art Take-away verkauften.

„Einer der erfolgreichsten war Henry Perry, der 1908 mit seinem Stand begann und später das erste echte Barbecue-Restaurant in Kansas City eröffnete“, berichtet Steven.

Die Barbecue-Kultur begann sich nach der Freilassung der Sklaven auch im Norden des Landes zu etablieren. Dies wird illustriert durch einen anderen Henry – und zwar Henry Ford, den Fahrzeughersteller. Ford wurde im nördlichen Bundesstaat

Michigan geboren und großgezogen und gründete dort die Ford Motor Company. Henry Ford handelte auch mit Grillbriketts, die bei seiner Autoproduktion als Abfallprodukt entstanden.

„Ford hatte ein Sägewerk und eine Fabrik zur Herstellung von Holzbestandteilen für seine Autos gegründet. Er wollte außerdem die großen Mengen an Holzresten aus der Produktion nutzen und erkannte, dass er durch die Beimengung einer geringen Menge von Bindemittel zum Holzstaub hervorragende Grillbriketts erzeugen konnte“, erläutert Steven.

Gemeinsam mit dem Ehemann seiner Cousine, E. B. Kingsford und weiteren Beteiligten begann er die Massenproduktion von Briketts. Ford veräußerte später seinen Anteil an der Fabrik an das Kingsford-Unternehmen, das heute jährlich über eine Million Tonnen Briketts verkauft.

SCHIFFSBOJEN UND HINTERHOFHELDEN

In den 1950er Jahren entstand das Interstate Highway System, das Autobahnnetz in den USA. Die ausgebauten Straßen und folglich besseren Verbindungen zwischen dem Land und der Stadt legten den Grundstein für ein beachtliches Wachstum der Vorstädte.

„Mit den Vorstädten kamen die Hinterhöfe und die privaten Gärten, wodurch es in Kombination mit den Grillbriketts äußerst einfach wurde, in Eigenheimen zu grillen. Man könnte sagen, dass das Barbecue als gemeinschaftliche Mahlzeit begann und sich dann zu einem Take-away- und Restaurant-Phänomen entwickelte, bevor es im Privatleben Einzug hielt“, so Steven.

Außer Grillbriketts half auch ein junger Mann namens George Stephen, den Barbecue-Trend voranzutreiben. Im Jahr 1952 schnitt er eine Schiffsboje entzwei und schuf damit den Prototyp des heutigen Kugelgrills – eines Grills, der sich ideal für Hinterhöfe auf der ganzen Welt eignete. Ein Grill mit einem Deckel, der ihn vielseitiger einsetzbar machte. Ein Grill, der einen echten Hinterhofhelden hervorbrachte. 🍗

STEVEN RAICHLEN

Gourmetkolumnist, TV-Talkmaster, Moderator und Autor, wurde 1953 in Japan geboren, wuchs aber in den USA auf, hat einen Bachelor of Arts in französischer Literatur, studierte die mittelalterliche Küche und feine Kochkunst in Frankreich, machte sich mit der „Barbecue Bible“ einen Namen in der Welt des Barbecues.

Die Welt des Grillens

USA ①

TEXAS

Eine der vier Hauptgrilltraditionen in den USA. Das Fleisch stammt in erster Linie vom Rind. Bruststücke, Rippen und selbst gemachte Würste sind die Hauptzutaten. Die Grilltradition von Texas wird in vier Varianten unterteilt: Im mittleren Teil herrscht die Räuchertradition deutscher Einwanderer vor. Im Osten wird das Fleisch oft klein geschnitten und in Grillsauce eingelegt. Im Westen werden die Speisen hauptsächlich im Stil der Cowboys über direkter Hitze gegart. Und im Süden ist der Einfluss der mexikanischen Küche zu spüren.

CAROLINA

Unter den vier Haupttraditionen in den USA wird die von Carolina als die älteste erachtet. Sie basiert ausschließlich auf Schweinefleisch und lässt zwei unterschiedliche Stile erkennen: den Lexington-Stil, der auf Schweineschulter und einer Grillsauce aus Tomaten basiert, und den Eastern-Stil, bei dem ganze Schweine gegrillt und die Sauce ohne Tomaten zubereitet wird.

MEMPHIS

Eine weitere der vier Haupttraditionen. Sie verwendet ausschließlich Schweinefleisch. Teile wie Schweineschulter, Schweinenacken und -rippen werden entweder in einer Sauce oder einer trockenen Gewürzmischung mariniert. Der Geschmack ist mild und süßlich mit einer gewissen Würze.

KANSAS CITY

Dies ist der Schmelztiegel für US-amerikanischen Grilltraditionen. Hier werden alle Stile gemischt und Rindfleisch Seite an Seite mit Schweinefleisch gegrillt sowie Süße mit Schärfe kombiniert.

SÜDAMERIKA

JERK ④

Ein traditionelles Grillgericht aus Jamaika, bei dem das Fleisch vor dem Grillen mit einer sehr starken Gewürzmischung, auch „Jerk Spices“ genannt, entweder trocken eingerieben oder mariniert wird. Für Jerk verwendete man ursprünglich Schweinefleisch und Huhn. Das Gewürz kommt heute auch auf Fisch, Garnelen, Krebs, Rindfleisch, Würste und Lamm. Den Namen erhielt das Gericht vermutlich, da das Fleisch zerstoßen oder durchlöchert werden muss, damit die Gewürze ihren vollen Geschmack entfalten können.

EUROPA

LECHON ②

Ein ganzes am Spieß gegrilltes Spanferkel war ursprünglich ein spanisches Gericht, ist aber heute noch in vielen ehemaligen spanischen Kolonien beliebt. Lechon ist sowohl in Puerto Rico als auch auf den Philippinen ein Nationalgericht.

SCHASCHLIK ③

Ein russischer Grillklassiker. Große Fleischstücke, oft vom Lamm, und eventuell etwas Gemüse werden auf Spießen typischerweise über einem Holzfeuer gegrillt.



ASIEN

CHAR SIU 12

Chinas Antwort auf das Barbecue. Schweinefleisch wird in unterschiedlichen Soja- und Hoisinsaucen mariniert und danach gegrillt. Char Siu wird oft mit Reis oder Reismudeln und reichlich knackigem Gemüse serviert.

KHORKHOG 11

Vergessen Sie die mongolische Grillküche, die wir aus westlichen Restaurants kennen. Das echte mongolische Barbecue kennt Speisen wie Khorkhog, das aus Lamm- oder Ziegenfleischwürfeln zubereitet wird. Diese werden schichtweise in einen Behälter mit heißen Steinen gelegt und mit Gemüse und Wasser bedeckt. Der Behälter wird danach auf das Feuer gestellt.

SATAY 10

Eine besonders bei Kindern und Jugendlichen beliebte Grillvariante in Indonesien, Thailand, Malaysia, Singapur und auf den Philippinen. Das Fleisch – häufig Huhn – wird erst in einer speziellen, auf Erdnuss und Kokosnuss basierenden Satay-Sauce mariniert. Danach wird das Fleisch auf Spießen gegrillt.

GOGI GUI 9

Koreaner lieben das Grillen und ihre eigene Version. Gogi gui findet oft an einem simplen Tischgrill statt. Das am weitesten verbreitete Grillgericht in Korea heißt Bulgogi: Dünne Rindfleischscheiben, oft Filet, werden in Sojaöl, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker und Reissessig mariniert. Das Fleisch wird gegrillt und üblicherweise mit Reis und Gemüse serviert.

TANDOORI 8

Die indische Art des Barbecues zählt zu den ältesten der Welt. Huhn wird in einer Garam-Masala-Gewürzmischung gewendet und in einem zylinderförmigen, mit Holzkohle geheizten Tonofen, einem Tandur, gegart oder auf einen Rost auf den Ofen gelegt. Das Fleisch wird häufig auf Spieße gesteckt.

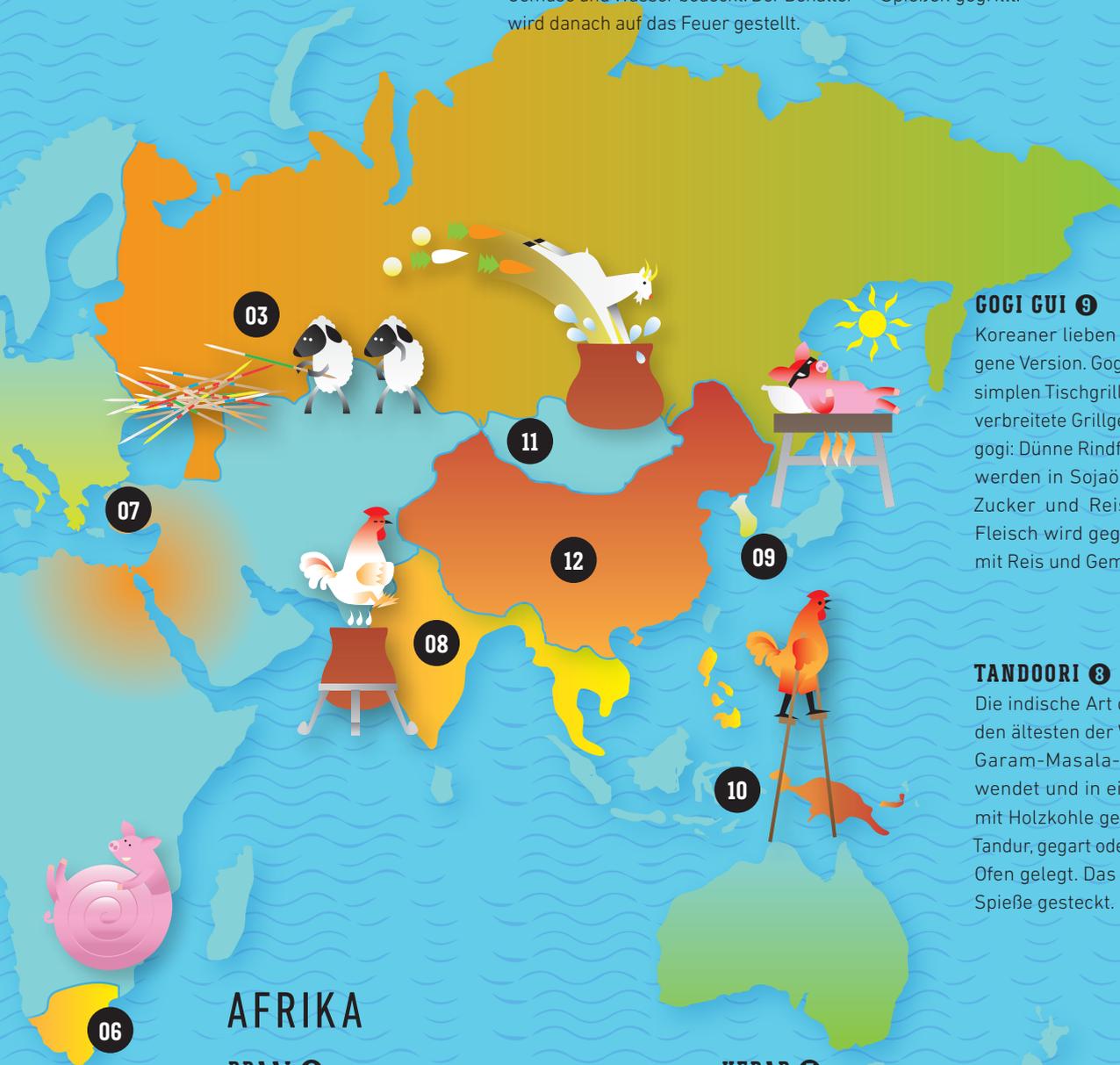
AFRIKA

BRAAI 6

Die südafrikanische Grillvariante. Der Name beschreibt das gesamte gesellschaftliche Ereignis rund um den Grill. Ein richtiger Braai beinhaltet große Mengen an Getränken, die sowohl in die Kehlen als auch über das Fleisch gegossen werden. Ein Braai-Klassiker ist Boewors, eine würzige Wurst, die normalerweise mit Kartoffelsalat, Mealie Pap (dickem Maisbrei), gekochtem Kürbis und Reis mit Rosinen serviert wird.

KEBAB 7

Ein persisches Wort für „gegrilltes Fleisch“ und eine der ältesten Formen des Grillens. Ursprünglich war es stets Lamm, heute wird Kebab auch oft aus Rindfleisch zubereitet. Kebab gilt in der Türkei als Kochkunst und man kann sich in der Kebab-Zubereitung speziell ausbilden lassen. Shish Kebab bezeichnet Fleischstücke, die mit verschiedenen Gemüsesorten auf Spießen gegrillt werden, während Döner Kebab aus Schichten marinierten Fleisches besteht, die auf einem vertikalen Spieß rotieren.



DIE SEELE SÜDAFRIKAS

DIE SÜDAFRIKANISCHE
GRILLKULTUR



WENN SIE BRAAI gegenüber einem Südafrikaner erwähnen, ernten Sie garantiert ein breites Grinsen. Die Menschen wachsen mit dieser Grilltradition auf – sie ist Teil der südafrikanischen Seele und Kultur. Mithilfe der Grillexpertin Shirley Guy tauchen wir ein in die südafrikanische Welt des Grillens.

TEXT CHARL JACOBS / FOTO CHRISTOPHER HOFFMANN

BRAAI – IN ALLER KÜRZE

Das Wort stammt vom Begriff „braaivleis“, was so viel wie „gebratenes Fleisch“ bedeutet. Es wird wie „brai“ ausgesprochen.

Der Braai ist eine feste südafrikanische Tradition. „Braaien“ wird nahezu von jedem praktiziert und ist das vereinende Element in diesem Schmelztiegel von Kulturen, in dem elf Amtssprachen gesprochen werden. Es ist demnach nicht verwunderlich, dass der „Heritage Day“ des Landes auch als „National Braai Day“ gefeiert wird. Es vergeht kaum ein Wochenende, an dem nicht ein Braai zuhause veranstaltet wird – das hat Tradition. Aber was ist eigentlich ein „Braai“ und was hat es mit dem ganzen Rummel rund um diese Grilltradition auf sich?

EINFACH EINZIGARTIG

Kurz gefasst könnte man sagen, dass ein Braai dasselbe ist wie ein Barbecue, doch nicht wenige Südafrikaner würden dem widersprechen. Der Ort des Grillgeschehens hängt im Wesentlichen davon ab, in welcher der unterschiedlichen Regionen des Landes Sie sich befinden. Im Sommer am Kap, wo es lange hell und das Wetter trocken ist, wird der Braai meist in den Dünen, in den Weinbergen oder einfach im Freien mit Freunden veranstaltet. In der Provinz Gauteng, in der auch Johannesburg liegt, braaien die Leute auf ihrer Veranda und in ihren wunderschönen Gärten, während der Braai in Kwazulu-Natal an der Ostküste des Landes häufig in subtropischen Gärten mit dem warmen Ozean im Hintergrund abgehalten wird. Obwohl das einladende Klima und die Liebe zum Essen sicherlich eine große Rolle bei der Popularität des Braais spielen, gibt es weitere Gründe, warum es der liebste Zeitvertreib des Landes ist. Es geht hier um so viel mehr als bloß darum, ein Stück Fleisch auf den Grill zu werfen.

„Es ist das südafrikanische Gesellschaftsereignis schlechthin – eine Gelegenheit, bei der Nachbarn, Familie und Freunde zusammenkommen, um gemeinsam eine Mahlzeit zu genießen, ein Ort zum Lachen, an dem neue Ideen diskutiert, Rezepte ausgetauscht, Freundschaften geschlossen werden und sogar Versöhnungen stattfinden“, erklärt Shirley Guy. Im Laufe der Jahre schrieb sie zahlreiche Kochbücher und verfügt über umfassende Erfahrung im Grillen – und als Südafrikanerin natürlich auch im Braaien. Ihrer Meinung nach ist der Braai tatsächlich etwas ganz Besonderes.

WARTEN AUF KOSTPROBEN

Bei einem typischen Braai sitzt eine Gruppe leger gekleideter Freunde rund um das Feuer, vertieft in Gespräche, bei denen jeder eine Expertenmeinung zu Rugby, Wirtschaft, Weltpolitik oder einfach zum Leben im Allgemeinen hat. Jeder in der Gruppe hat denselben Stellenwert – außer der „Braai-Meister“. Normalerweise ist das der Mann des Hauses. Er ist unendlich stolz auf seine Spezialitäten und die Originalität seiner Kreationen. Alle anderen fungieren als Braai-Gehilfen – sie reichen die Gewürze ►

weiter, füllen die Gläser auf und geben den einen oder anderen guten Ratschlag. Doch dies ist keinesfalls eine formelle Übereinkunft mit offizieller Arbeitsteilung und steht in keinem Lehrbuch... Es ist nur einfach so. Doch beim Braai kursieren nicht nur amüsante Geschichten. Auch sonst lohnt es sich, möglichst nahe am Ort des Geschehens zu sein. Oft werden Kostproben herumgereicht, nur um zu sehen, ob das Fleisch schon durch ist oder nicht. Und es ist keinesfalls ungewöhnlich, dass große Happen Fleisch im Zuge dieses „Verkostens“ verschwinden.

WAS GIBT'S ZU ESSEN?

Südafrikaner werden gemeinhin als „Reis, Vleis and Aartappel Mense“ bezeichnet. Übersetzt bedeutet das „Reis-, Fleisch- und Kartoffelesser“, was sehr betreffend ist. Es überrascht demnach nicht, dass bei Braais hauptsächlich Fleisch auf den Grill wandert – und zwar jede Menge davon. Obwohl die Wahl meist auf Rind, Lamm, Huhn und Schwein fällt, werden Südafrikaner bestätigen, dass es kaum etwas gibt, was noch nicht auf einem Braai-Grill gelegen hat. Alles von Strauß über Fisch bis hin zu Krokodil und selbst gejagtem Wild fand bereits den Weg auf die Grills des Landes.

„Die Frauen sind normalerweise gute Köchinnen und versuchen, bei Braais auch Salate und Gemüse auf die Teller zu bringen, doch meist vergebens“, erklärt Shirley Guy.

Die Auswahl der Fleischstücke hängt zum Großteil von den individuellen Vorlieben, vom Angebot und von den Fähigkeiten des Braai-Meisters ab. Steaks, Koteletts, Hühnerstücke und Kebabs sind recht populär, ebenso die Boerewors – eine typisch südafrikanische Wurst, die vorwiegend aus Rindfleisch sowie aus Lamm, Schwein oder einer Mischung von beiden besteht. Ein gutes Stück Boerewors ist beinahe ein Muss bei jedem Braai,

auch wenn sie nur dazu dient, den Braai-Meister und seine Gehilfen vor dem Hauptgang zu stärken.

„Obwohl ein Großteil der Südafrikaner nach wie vor lieber kleinere Fleischstücke über direkter Hitze grillt, gehen immer mehr dazu über, größere Stücke mit der indirekten Grillmethode zu garen – egal ob eine Lammkeule, eine ganze Hüfte oder ein ganzes Filet, gebratene Schweineschulter oder einen ganzen Fisch. Hier macht sich also eine Entwicklung bemerkbar“, meint Shirley Guy.

ALLES DREHT SICH UM FLEISCH

Südafrikanische Braai-Meister sind davon überzeugt, dass nichts besser zu Fleisch passt als noch mehr Fleisch. Braai-Gästen werden gerne Snacks wie Biltong und Droëwors – getrocknete Streifen Fleisch und Wurst – vom Lieblingsmetzger kredenzt. Beides wird in rauen Mengen serviert und mit verschiedensten Getränken hinuntergespült, die wiederum von Geschmack und geografischer Lage abhängen. Die Kap-Bewohner bevorzugen traditionellerweise Wein, während sich die Einwohner von Gauteng und Kwazulu-Natal üblicherweise an Bier halten. Es gibt natürlich auch Ausnahmen, und man trifft gewiss auch einen weiteren südafrikanischen Favoriten an, nämlich Brandy & Coke, der in großzügigen Mengen ausgeschenkt wird.

„Was Wein angeht, sind wir Südafrikaner mit dessen Vielfalt wirklich verwöhnt – hier findet man einfach alles. In jedem Tal werden hervorragende Weine angebaut und Auswahl, Qualität und Preise sind für Europäer einfach sagenhaft“, so Shirley Guy.

„Es gibt also unzählige Gründe, um in Südafrika einen Braai zu veranstalten, egal ob beim Sport oder mit Freunden, um gemeinsam zu speisen oder einfach, weil einem danach ist. Es ist ein unterhaltsames und entspannendes gesellschaftliches Ereignis, das Sie der südafrikanischen Kultur wohl näherbringt als alles andere.“ 🍷





SOSATIES mit Lamm und Schwein

EIN TYPISCH SÜDAFRIKANISCHER LAMMSPIESS. EIN LEICHT SCHARFES GERICHT MIT EINEM HAUCH SÜSSE, DAS VON CAPE MALAY STAMMT.

6 BIS 8 PORTIONEN

**1 ½ kg ausgelöste Lammschulter ·
1 kg Schweinefleisch ohne
Knochen · 500 g Speck
(Schweinefett) · ein paar Blätter
vom Zitronenbaum**

**MARINADE 3 Zwiebeln · 1-2 kleine
Chilisכותen · 33 ml Sonnenblu-
menöl · 4-5 EL Currypulver · 2 TL
Kurkuma · 2 Lorbeerblätter · 2 TL
gemahlener Ingwer · 2 TL ganzer
getrockneter Koriander, gerebelt ·
10 getrocknete Aprikosen · 33 ml
Aprikosenkonfitüre · 50 g brauner
Zucker · 150 ml Weißweinessig ·
300 ml Wasser**

**AUSRÜSTUNG Weber Original™
Doppelspieße**

In der Küche

Das Fleisch in Würfel von 2 ½ cm Größe schneiden. Die Marinade zubereiten. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Chili-Schoten waschen und schneiden. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln hinzufügen. Die Zwiebeln anbraten, bis sie weich sind. Dann Chili-Schoten, Curry, Kurkuma, Lorbeerblätter, Ingwer und Koriander dazugeben und einige Minuten mitkochen. Die getrockneten Aprikosen in kleine Stücke schneiden, gemeinsam mit den restlichen Zutaten hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen. Vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die gemischten Fleischwürfel auf Spieße stecken und hin und wieder das Blatt eines Zitronenbaums einfügen. Die Spieße in ein großes flaches Gefäß legen und die Marinade darüberschütten. Mindestens über Nacht stehen lassen und hin und wieder wenden. Vor dem Kochen überschüssige Marinade abgießen und für später aufbewahren.

Am Grill

Den Grill für indirekte Hitze bei ca. 250 °C vorbereiten. Die Spieße 15 Minuten lang garen und einige Male wenden. Dann die Sosaties über direktes Feuer führen und ein- bis zweimal drehen, um ihnen ihr traditionelles Aussehen mit leicht angeschmorten Rändern zu verleihen. Die restliche Marinade erwärmen, einige Minuten köcheln lassen und mit den Sosaties servieren.

WEINEMPFEHLUNG

Viognier oder Chenin blanc passen perfekt zu diesem würzigen Gericht. Wenn Sie Rotwein bevorzugen, wäre Shiraz oder Grenache eine hervorragende Wahl.



RUMPSTEAK mit schwarzen Pilzen

SO ERKENNEN SIE, DASS RINDFLEISCH „MEDIUM RARE“ GEGART IST: AN DER FLEISCHOBERFLÄCHE ZEIGEN SICH BLUTSTRÖPFCHEN. WENDEN UND DEN GANZEN VORGANG WIEDERHOLEN.

BELIEBIG VIELE PORTIONEN

Rumpsteaks, 3 cm dick · schwarzer Pfeffer · Salz

SCHWARZE PILZE

1 großer schwarzer Pilz pro Person · ein wenig Olivenöl · ein wenig Zitronensaft · schwarzer Pfeffer · Salz · frischer geschnittener Knoblauch

Alternative

ca. 1 TL Pesto in jeden Pilzhut geben

AUSRÜSTUNG

gusseiserner Rost

In der Küche

Die Pilze mit einem Papiertuch abwischen. Mit Öl und Zitronensaft bepinseln und leicht würzen. Etwas Knoblauch in den Hut geben. Jeden Pilz auf eine eigene Alufolie legen und diese zu einem Schälchen formen, um den Saft aufzufangen.

Am Grill

Den Grill für direkte Hitze bei ca. 250 °C vorbereiten. Die Pilze an den Rand des Rosts legen – sie brauchen circa 7 Minuten zum Garen. Dann den gusseisernen Rost in die Mitte des Rosts legen. Den Grill schließen und den gusseisernen Rost direkt über der Hitzequelle vorwärmen, bis Rauch entsteht. Den gusseisernen Rost mit einem Stück Fett einreiben, das vom Rumpsteak abgeschnitten wurde. Den Rost leicht mit Salz bestreuen und das ganze Rumpsteak darauflegen. Den Deckel aufsetzen und von jeder Seite 3 Minuten garen – für medium rare. Das Fleisch nur einmal wenden. NICHT zu lange garen. Vor dem Anschneiden ruhen lassen.



PERI-PERI-GARNELEN



UM DIE GARNELEN ZU ENTDARMEN, AN DER RÜCKSEITE MIT EINER SCHERE AUFSCHNEIDEN. VORSICHTIG DEN SCHWARZEN DARM MIT EINEM ZAHNSTOCHER ENTFERNEN.

6 PORTIONEN

1½ kg rohe Riesengarnelen, entdarmt, aber mit Kopf und Schale

MARINADE 3 Knoblauchzehen · 2–3 grüne Chili-Schoten · 100 ml Öl · 75 ml Olivenöl · 6 EL geschmolzene Butter · Salz · schwarzer Pfeffer · 4 TL Paprika · Saft von 1 Zitrone · 3 Lorbeerblätter · 4 TL gemahlener Kreuzkümmel · 100 ml Weißwein · Peri-Peri-Öl nach Belieben

In der Küche

Die Garnelen in eine große flache Schüssel legen. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Die Chilisoten waschen und schneiden. Alle Zutaten mit einem Mixer gut vermischen. Die Garnelen mit der Hälfte der Marinade übergießen und 2 Stunden lang marinieren, gelegentlich wenden. Die Garnelen aus der Marinade nehmen, überschüssige Marinade abtropfen lassen und für später aufbewahren.

Am Grill

Den Grill für indirekte Hitze bei ca. 175 °C vorbereiten. Die Garnelen auf den Rost legen. Zudecken und je nach Größe etwa 8 Minuten lang garen. Während der Garzeit einmal mit Peri-Peri-Öl übergießen und wenden. Gegen Ende der Garzeit die Garnelen einige Sekunden über direkte Hitze halten, damit die Ränder braun werden. Die restliche Marinade circa 30 Sekunden lang aufkochen und über die Garnelen gießen. Mit Reis oder Pommes frites und grünem Salat servieren.



WEINEMPFEHLUNG

Viognier, Chenin blanc oder Sauvignon blanc passen hervorragend zu den würzigen Garnelen. Ein im Holzfass gereifter Chardonnay ist ebenfalls eine gute Wahl.





BOEREWORS mit Kartoffelpüree und Sauce

EINE SÜDAFRIKANISCHE WURSTSPEZIALITÄT, DIE AUCH VEREINZELT IN EUROPÄISCHEN FLEISCHEREIEN HERGESTELLT UND VERKAUFT WIRD. ODER PROBIEREN SIE DAS UNTEN STEHENDE REZEP. DIE BOEREWORS ÄHNELT DER ITALIENISCHEN SALSICCIA, WIRD ABER IMMER IN EINEM LANGEN STÜCK HERGESTELLT. UNGEKOCHTE „WORS“ LÄSST SICH PROBLEMLOS 2 WOCHEN LANG EINFRIEREN.

12 BIS 15 PORTIONEN

4½ kg Rindfleisch (80 % Fleisch, 20 % Fett) · 1,7 kg Schweinefleisch (80 % Fleisch, 20 % Fett) · 45 ml Salz · 30 ml ganze Koriandersamen, geröstet und gemahlen · 1 TL gemahlene Nelken · 2 TL gemahlene Muskatnuss · 125 ml Balsamicoessig · 50 ml Cognac (optional) · 500–750 ml eiskaltes Wasser · breite Wursthäute

AUSRÜSTUNG
Wurstmaschine

In der Küche

Das Fleisch grob würfeln und mischen. In eine große Schüssel geben und alle Gewürze untermischen. Die Gewürze gut mit der Masse vermengen und dann Essig und Cognac hinzufügen. So viel Wasser beimengen, dass die Masse weich genug ist, um sich in die Wursthäute füllen zu lassen.

Die Masse vor der Zubereitung der Würste ca. 2 Stunden kaltstellen. Die Wursthäute mindestens 1 Stunde in Wasser einweichen lassen, bevor sie verwendet werden. Die Wursthäute über die Düse der Wurstmaschine stülpen und vorsichtig füllen. Weder zu viel noch zu wenig einfüllen. Wursthälften von circa 1 Meter herstellen und dann aufrollen.

Am Grill

Den Grill auf indirekte Hitze bei circa 150 °C vorbereiten. Warten, bis der Rost heiß ist, dann eine lose eingerollte Wurst darauflegen. Die Wurst vor dem Garen anstecken, damit sie nicht aufplatzt.

Den Deckel schließen und die Wurst 15 Minuten lang garen. Wenden und weitere 5 Minuten garen. Die Wurst nimmt eine braune Farbe an und erhält eine feuchte, saftige Konsistenz. Prüfen, ob die Wurst durchgegart ist.

WEINEMPFEHLUNG

Südafrikas eigene Rotweinsorte, Pinotage, wird gerne mit Wors serviert. Für Weißweintrinker ist ein Sauvignon blanc zu empfehlen.



BRAAI SOUS

SAUCE ZUM FLEISCH RUNDET EINEN ECHTEN SÜDAFRIKANISCHEN BRAAI PERFEKT AB.

FÜR CIRCA 350 ml

1 Zwiebel · 2 Stangensellerie · 1 große Tomate · 1 TL Butter · 1 EL Öl · 2 EL Mehl · 175 ml Wasser · 75 ml Weißweinessig · ½ EL Worcestersauce · 1 TL getrockneter Thymian · 33 ml Zitronensaft · 150 ml Ketchup · 2 TL Senf · 60 g brauner Zucker · 1 EL trockener Sherry · Salz · schwarzer Pfeffer

In der Küche

Die Zwiebel waschen und schneiden. Den Stangensellerie und die Tomate waschen. Die Tomate schälen und in Würfel schneiden, ebenso den Stangensellerie kleinschneiden. Butter und Öl erhitzen, die geschnittene Zwiebel hinzufügen und leicht goldbraun anbraten. Mehl untermischen und einige Minuten länger kochen lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.



GEBRATENES KARTOFFELPÜREE

Die gewaschenen Kartoffeln auf den Grill bei indirekter Hitze um das Hauptgericht herumlegen und 45–50 Minuten lang garen, bis sie weich sind. Jede Kartoffel mit einem Kartoffelstampfer zerstoßen. Zerdrückten Knoblauch und Rosmarin auf jede Kartoffel streuen, mit gemahlenem Salz und schwarzem Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Wieder auf den Grill stellen und von jeder Seite 5 Minuten grillen, bis das Püree braun und durch und durch heiß ist.



THE Slaw

[DER SALAT]



KLASSISCHER COLESLAW

4 PORTIONEN

½ kleiner Weißkohlkopf ·
2 Möhren

MARINADE 1 EL Dijon-
senf · 50 ml Apfel- oder
Weißweinessig · 1 ½ TL
Selleriesalz · 1 EL Zucker ·
½ TL Kreuzkümmel · Pfeffer

DRESSING 100 ml saure
Sahne · 125 ml Mayonnaise ·
Salz · Pfeffer · Zucker

In der Küche

Das Weißkraut fein schneiden und die Möhren grob reiben. Die beiden Zutaten gut miteinander vermengen. Die Zutaten für die Marinade schlagen und die Krautmischung hinzufügen. 30 Minuten lang ziehen lassen, dabei oft umrühren. Die Zutaten für das Coleslaw-Dressing vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Marinade von der Krautmischung ablaufen lassen und das Gemüse im Dressing wenden.

TEIL 2 Die erste Schicht eines Pulled Pork Burgers ist ein echter Klassiker – Coleslaw. Jede Familie in den USA hat dafür ihr eigenes Rezept – jedes mit seiner eigenen Interpretation, die es einzigartig macht. Deshalb wird Coleslaw wohl oft als amerikanische Erfindung gehandelt, doch der cremige Salat hat seine Wurzeln in der ganzen Welt.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Schmackhaftes Kraut und frische geriebene Möhren, versteckt unter einem Berg cremiger Mayonnaise. Der Klassiker Coleslaw ist Essen für die Seele und aus der US-amerikanischen Grilltradition nicht wegzudenken. Doch einige Quellen behaupten, dass Coleslaw auch schon von den alten Römern verzehrt wurde. Das römische Rezept lautete wahrscheinlich etwas anders als die heutigen – denn die für den Salat charakteristische Mayonnaise wurde erst lange nach den Römern erfunden. Doch in einem sind sich die meisten wohl einig: Ohne Mayonnaise kann man Coleslaw nicht zubereiten, egal aus welcher Ecke der Welt man kommt.

VON EUROPA NACH NEU-AMSTERDAM

Aber was ist Coleslaw wirklich? Wörtlich übersetzt bedeutet „Coleslaw“ „Krautsalat“ und stammt vom niederländischen Wort „koolsla“. „Kool“ ist Niederländisch für „Kraut“, während „sla“, „Salat“ bedeutet. Nach und nach wurde aus dem niederländischen „kool“ das anglierte „cole“. Vom späten 18. bis ins frühe 19. Jahrhundert strömten so viele niederländische Siedler nach New York, dass die Stadt ursprünglich Neu-Amsterdam hieß. Die Siedler hatten ihr Rezept für den kalten Salat mit im Gepäck – und daraus entstand ein moderner Krautsalat, der mit Essig, Mayonnaise, saurer Sahne oder Buttermilch angemacht werden kann. In anderen Varianten bereiten ihn die Amerikaner entweder mit Senf oder Ketchup zu.

DIE WIEDERENTDECKUNG DES KRAUTS

Eines aber steht fest: Kraut ist die Hauptzutat von Coleslaw, normalerweise verwendet man dazu Weißkraut. Die Griechen schrieben dem Kraut Heilkräfte zu. Angeblich aßen sowohl die Griechen als auch die Römer Kraut als Heilmittel gegen Trunkenheit, während die Briten Kraut verwendet haben sollen, um die Pest zu bekämpfen. Es fehlen zwar eindeutige Beweise, dass Kraut allein Pest oder Trunkenheit heilen kann, doch Kraut enthält tatsächlich unzählige Vitamine, Nährstoffe und Ballaststoffe. Kraut wird zwar schon seit Tausenden von Jahren zum Kochen verwendet, wurde aber in den letzten Jahrzehnten in weiten Teilen Europas stark vernachlässigt. Doch dank der Rückbesinnung auf traditionelle Gerichte und eines allgemein wiedererwachten Interesses für das Kochen wurde das langweilige Image vieler Gemüsesorten aufpoliert. Auch das Kraut erlebt eine Aufwertung, was sich durch eine neue Vorliebe für Coleslaw bemerkbar macht – ein Phänomen, das laufend durch lokale Varianten hervorbringt. Während die Briten rote Zwiebeln, Walnüsse und Trockenfrüchte beimengen, fügen die Schweden Lauch hinzu – aber die Basis sind stets frisches Kraut, knackige, geriebene Möhren und große Mengen cremiger Mayonnaise. Garantiert ein Geschmackserlebnis. Sie können Ihre eigene Kreation des klassischen Coleslaw zubereiten. Lassen Sie sich einfach von unserem Rezept inspirieren. Es passt vorzüglich zu allen Grillgerichten – und ganz besonders zu Pulled Pork. 🍴





HEIMISCHE KOSTBARKEITEN

**WIR KAUFEN MEHR DENN JE REGIONALE
PRODUKTE** aus der näheren Umgebung.
Deshalb möchten wir Ihnen Clément Beucher
vorstellen, einen jungen französischen
Gemüsebauern, der ein soziales Phänomen
dieses Jahrzehnts verkörpert: die (Neu-)
Entdeckung hervorragenden Geschmacks
und traditioneller Werte.

TEXT PATRICIA COIGNARD / **FOTO** THOMAS LOUAPRE

Als Sohn eines Milchbauern liebt Clément Beucher seine Arbeit. Und das sieht man auch. Dem Rhythmus der Jahreszeiten folgend, baut er seine Produkte mit Leidenschaft an – entweder im Freien (Möhren, Lauch, Hülsenfrüchte, Kohl, Kartoffeln etc.) oder im Treibhaus (Spinat, Kopfsalat, Zucchini, Radieschen und vieles mehr). Im Frühling 2013 weitete er sogar sein Angebot auf Erdbeeren aus. Der 28-jährige Clément repräsentiert eine neue Generation von Bauern – authentisch und ehrgeizig –, die sich mit biologischer Landwirtschaft befassen und einen kurzen Vertriebsweg vorziehen. Er verfolgt eine Unternehmensstrategie, die auch von einem Wirtschaftsakademiker stammen könnte. Nachdem er einen Abschluss in fortgeschrittener Agrartechnik erworben und 18 Monate auf einem Bio-bauernhof gearbeitet hatte, stand Cléments persönliches Projekt fest: ein gewerblicher Bauernhof, auf dem er zertifiziertes Biogemüse für ein Gebiet im Umkreis von 25 Kilometern anbaut.

„Wenn die Produkte lokal konsumiert werden, haben sie kürzere Transportwege, wodurch Treibhausgasemissionen vermieden werden können. Auf diese Weise kann ich einen konkreten Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung in meiner Region leisten. Außerdem kann ich auf diese ►

Weise hochqualitatives Saison Gemüse zu bezahlbaren Preisen anbieten“, meint Clément. Mit dieser Geschäftsphilosophie betreibt der junge Gemüsebauer seit 2 Jahren sein Geschäft – und erschuf damit sein eigenes kleines, lokales Bioparadies.

MEHR WERT ALS EIN ETIKETT

Sein Betrieb, der P'tit Pois Etc. heißt, liegt in Saint-Poix im südwestlichen Teil der Region Mayenne in Frankreich. Er besitzt 3 Hektar Land sowie Gewächshäuser mit einer Fläche von 1.400 Quadratmetern. Von Anfang an investierte Clément intensiv in diese Idee, um seine Erzeugnisse gemäß den Bedingungen für den Biolandbau anzubauen. Außerdem wollte er in der Lage sein, das ganze Jahr hindurch eine breite Palette verschiedener Gemüsesorten (etwa 40) anzubieten.

„Meiner Meinung nach ist dies der Schlüssel zu nachhaltiger Entwicklung und Kundentreue. Die Konsumenten sind zwar bereit, sich von den Zwängen großer Supermärkte loszusagen, möchten aber zu keiner Jahreszeit auf eine große Auswahl verzichten. Sie machen den

Schritt nur, wenn Woche für Woche ein Dutzend unterschiedlicher Gemüsesorten bereitliegen, mit denen sie ihre Mahlzeiten variieren können“, erklärt er.

Diese Leute, die gerne Produkte aus der Umgebung kaufen, sind bereit, einige Extrakilometer auf sich zu nehmen, um wieder authentischen Geschmack auf den Teller zu bekommen. Aber das hat auch seinen Grund, wie Clément weiß: „Für manche bedeutet das, ihre Geschmacksnerven und weniger standardisierte Aromen neu zu entdecken. Für andere ist es der Wunsch, gewisse Werte an die jüngere Generation weiterzugeben, wie etwa den Respekt vor der Landwirtschaft und eine Essenstradition, die auf regionalen Produkten basiert.“ Dieser Reiz der regionalen Produkte – der seinen Ursprung in diversen Lebensmittelskandalen der 1990er Jahre hat – bewirkte allmählich eine radikale Veränderung der Konsumgewohnheiten, nicht nur in Frankreich, sondern auch in vielen anderen Ländern Europas. Umweltbewusste Konsumenten wenden sich ab von den Regalen und Auslagen herkömmlicher Vertriebskanäle und den standardisierten Produkten und Geschmäckern.

CLÉMENT arbeitet auf Böden aus einer dicken Lehm- und Tonschicht, die eine sehr gute Aufnahmefähigkeit für Wasser und Mineralien besitzen. „Das gibt dem Gemüse seinen hervorragenden Geschmack“, meint er.





KURZE VERTRIEBSWEGE

DIE OFFIZIELLE DEFINITION

Ein kurzer Vertriebsweg ist eine Vermarktungsstrategie, die auf Direktverkauf durch den Hersteller an den Verbraucher oder indirektem Verkauf basiert, wobei nur maximal ein Zwischenhändler zwischen Hersteller und Verbraucher stehen darf. Das Versorgungsgebiet darf den Radius von durchschnittlich 100 Kilometer nicht überschreiten.

JETZT
REGIONAL
ESSEN

Sie ziehen regional angebaute Produkte vor, die sie besser mit ihren Prinzipien des gesunden, nachhaltigen Verbrauchs vereinbaren können.

„Der Erfolg regionaler Produkte beruht darauf, dass sie überall beziehbar, sortenreich und hochqualitativ sind und dass sie das Vertrauen in die Sicherheit des Nahrungsangebots stärken. Heutzutage ist der direkte Kontakt mit den Produzenten mehr wert als irgendeine Produktbezeichnung. Außerdem haben die Konsumenten durch den Kauf von Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch und frischen Eiern die Möglichkeit, ihre Ernährung von A bis Z zu kontrollieren“, so Elisabeth Laville, Mitbegründerin von „Graines de Changement“, einer Agentur, die sich auf nachhaltige Entwicklung spezialisiert hat. Laville hat auch die Website „Mes courses pour la planète“, eine Plattform für verantwortungsbewussten Konsum, gegründet.

CLÉMENTS GUTE IDEE – TEIL 1

Doch wie kann man Leistung, Qualität und ein Zertifikat für Bioanbau unter einen Hut bringen? Für Clément steht fest: durch den Einsatz hochmoderner Technologien zur Vorhersage und Programmierung der aufeinanderfolgenden Phasen der Bepflanzung, des Wachstums und der Ernte. Und durch das Abfedern von Wittereinflüssen.

„Wenn du 50 bis 60 Stunden pro Woche arbeitest, musst du ständig Möglichkeiten suchen, um die Produkte effizienter, schneller und in besserer Qualität zu verkaufen und noch dazu überall gleichzeitig zu sein!“, erklärt der Gemüsebauer.

Clément weiß, dass „regional zu kaufen eine Sache ist, aber die Zeit zu haben, woanders hinzugehen, um einzukaufen, eine andere“. Deshalb nutzte er von Beginn an mehrere kurze Vertriebswege. Zuerst baute er sein eigenes Netzwerk von Verkaufspunkten auf, indem er auf Messen und Märkten verkaufte. „Ich notiere mir E-Mail-Adressen und verschicke jeden Montag Mails. Die Kunden können dann auf meiner Website bestellen. Freitags kommen sie und holen sich ihr Gemüse ab – entweder von meinem Hof oder an den unterschiedlichen Vertriebspunkten in kleinen Orten, ca. 15 Kilometer von meinem Betrieb entfernt.“

CLÉMENTS GUTE IDEE – TEIL 2

Doch das ist noch nicht alles. Clément eröffnete auf seinem Bauernhof auch ein sympathisches Geschäft, das 3 Tage die Woche offen hat.

„Für mich gehört das einfach dazu. Ich möchte meine Palette schmackhafter, regional erzeugter Qualitätsprodukte erweitern.“ Neben Gemüse verkauft er auch Eier, die von einem 5 Kilometer entfernten Hof stammen. Und seit dem letzten Frühling bietet er auch Obst, Kompotte und Konfitüren an, die von einer benachbarten Obstbauerngenossenschaft hergestellt werden.

„Um Konsumenten aus der Stadt besser erreichen zu können, haben wir beides im Netzwerk „La Ruche qui dit Oui“ integriert, eine Internetplattform, die Produzenten und Konsumenten aus derselben Stadt oder Region zusammenbringen soll. Der Vertriebspunkt liegt in Laval, 25 Kilometer von meinem Bauernhof entfernt. Ich beschloss, dass dies die maximale Entfernung für den Verkauf meiner Produkte sein soll“, erklärt er. ▶

EUROPÄISCHE BIOLEBENSMITTEL

PRODUKTE

Die drei Hauptkategorien verarbeiteter Bioprodukte in Europa sind Obst und Gemüse, Getreide und Milch.

VERBRAUCH

70 % der Bioprodukte (gemessen am Wert) werden in vier Ländern konsumiert: Deutschland (32 %), Frankreich (19 %), Italien (10 %) und Großbritannien (9 %). Doch mit je 7,6 % und 6,0 % haben dänische und österreichische Verbraucher den höchsten Anteil an Bioprodukten in ihrem Einkaufskorb.

VERTRIEB

In Frankreich, Deutschland, den Niederlanden und Italien existieren relativ vielfältige Vertriebskanäle. In Spanien und in den Ländern Zentral- und Osteuropas werden Bioprodukte auf Märkten, in kleinen spezialisierten Einzelhandelsgeschäften und nach und nach auch im Massenvertrieb verkauft. In Großbritannien, Dänemark, Schweden, Finnland, Belgien und zu einem geringeren Ausmaß in Österreich dominieren eindeutig Supermärkte.

WWW.ORGANICDATANETWORK.NET

NAH &

Während seiner wöchentlichen Fahrt in die größte Stadt der Region beliefert er auch den dortigen Biocoop-Supermarkt, der in Frankreich führend bei biolandwirtschaftlichen Erzeugnissen ist. Außerdem hat er es geschafft, einen Vertrag mit einem örtlichen Supermarkt abzuschließen. Demnach werden von Mai bis Oktober nur von seinem Betrieb stammende Kopfsalate verkauft, was im Durchschnitt 400 Salate pro Woche bedeutet.

GENIESSE DEN GUTEN GESCHMACK MIT DER FAMILIE

Mit einem Auftragsbuch, das bereits randvoll ist, beweist Clément eindrucksvoll, dass der regionale Lebensmittelanbau und moderne Produktionsmethoden mit einer gesunden Portion Geschäftsstrategie nicht unvereinbar sind. Er und die anderen regionalen Bauern erhalten aus ganz Frankreich Unterstützung und Interesse. Marine Longa, eine Mutter in der Region Oise, die seit über 10 Jahren ihr Gemüse bei Bauern aus der Umgebung kauft, weiß genau, warum sie es vorzieht, „lokal zu essen“.

„Ich muss mich nicht mehr darum kümmern, was ich kaufe. Ich verwende einfach die Produkte der Woche, was mich auch zwingt, in der Küche kreativer zu sein. Doch was wichtig ist für meinen Mann und mich und was wir unseren beiden Kindern weitergeben möchten, ist, dass wir tagtäglich Produkte essen, deren Herkunft uns bekannt ist, ebenso die Art, wie sie angebaut bzw. hergestellt werden. Wir erklären ihnen, dass wir mit der Zeit erkannt haben, dass unser Lebensstil und unsere Konsumententscheidungen zu größerer Solidarität in der Welt und Respekt vor der Umwelt beitragen können“, erzählt sie.

Der Vorteil dieser Entscheidung: Die ganze Familie ist sich in Geschmacksfragen einig. Eloise (12) findet: „Wenn man Suppe mit Kartoffeln und Lauch, ein Möhrenpüree oder einen Tomatensalat isst, schmeckt das wirklich herrlich – ganz anders als das Essen in der Schulkantine.“

CLÉMENT EROBERT KANTINEN

Diese Beobachtung führt uns wieder zurück zu Clément und den Bauernhof P'tit Pois Etc. Vor einigen Jahren wurde er auch auf das Essen in Schulkantinen und anderen Großküchen aufmerksam. Eine neue Idee entstand und bescherte Cléments Karriere eine weitere Wendung. Heute liefert er jede Woche etwa 100 Kilogramm Gemüse an die Gemeindekantine von Cossé-Le-Vivien, die 800 Mahlzeiten pro Tag verteilt, unter anderem auch an Schulkantinen.

„Ich habe an Präsentationen in den Schulen teilgenommen und den Kindern erklärt, wie man Gemüse anbaut. Und ich habe ihnen rohes und gekochtes Gemüse zum Probieren gegeben, um ihren Geschmackssinn anzuregen. Denn darum geht es schließlich: etwas weiterzugeben.“ 🐣





Temperaturgeregelte
LEIDENSCHAFT





DIE TEMPERATURREGELUNG IST BEIM GRILLEN OBERSTES GEBOT, auch wenn es vielleicht ein bisschen platt klingt. Dies bestätigen unsere Grillmeister in den Weber Grillakademien, die mit großem Engagement die hohe Kunst des Grillens vermitteln. Drei dieser Grillmeister beschreiben hier, was bei ihnen die Grilleidenschaft entfacht hat.

TEXT HANNE HEDETOFT / **FOTO** CLAUS PEUCKERT

„Das Grillen ist eine sehr authentische Form des Kochens. Die Zubereitung von Speisen auf dem Feuer ist reiner und ursprünglicher und kann außerdem auch unter freiem Himmel erfolgen. Ich stelle häufig den Vergleich an, dass es angenehmer ist, in einem romantischen Waldsee zu schwimmen als in einem gechlorten Schwimmbadbecken“, sagt Dan Cooper.

Dan ist Grillmeister und Kursleiter in der Weber Grillakademie in Großbritannien. Er arbeitet mit seinen Kollegen Trine Drachmann Johns aus Kopenhagen und Bart Mus aus Ingelheim zusammen. Im Mittelpunkt dieser gastronomischen Triade steht der Grill. Beim Gespräch über die Akademien und deren Kursteilnehmer sprühen die drei vor Begeisterung. In lockerer Atmosphäre sammeln sie neue Rezepte und tauschen ihre Erfahrungen aus. Dies ist ein wichtiges Element ihrer Arbeit in den Grillakademien, die Weber in vielen Ländern Europas sowie in den USA und in Indien gegründet hat.

EINZIGARTIGE ERFAHRUNG

Diese drei Grillmeister haben eines gemeinsam – sie grillen für ihr Leben gerne, und mit gleicher Leidenschaft geben sie ihr Wissen an die Kursteilnehmer weiter. Auch wenn sie aus verschiedenen Ländern stammen, sprechen sie dieselbe Sprache, wenn es um die besondere Atmosphäre in den Grillakademien geht.

„Es ist wichtig, von Anfang an die perfekte Umgebung zu schaffen. Wir müssen die Kursteilnehmer durch hundertprozentige Professionalität beeindrucken, aber auch Humor und Spaß dürfen nicht zu kurz kommen“, erklärt Bart.

Trine nickt zustimmend und fügt hinzu: „Neben einer professionellen und serviceorientierten Arbeitsweise benötigt ein Grillmeister und Kursleiter auch ein sicheres Auftreten, um die Teilnehmer auf ansprechende Weise anzuleiten und deren Vertrauen zu gewinnen. Die Teilnehmer müssen sich sicher fühlen, denn nur dann wagen sie es, Rezepte auszuprobieren und Neues am Grill zu versuchen.“ Das experimentelle Element ist seit jeher Teil der Grillakademien. Seit der Eröffnung der ersten Akademie 2007 in Aalborg in Dänemark verfolgen wir die Vision eines richtungsweisenden kulinarischen Eldorados. Hier können Kursteilnehmer experimentieren, Fehler machen und neue Anläufe starten, bis es klappt. Jahr für Jahr begrüßen die Akademien zahllose Teilnehmer, die dort hilfreiche Tipps zum Grillen erhalten und auf spielerische Weise lernen, köstliche Grillspezialitäten zuzubereiten. Die so ►

verfeinerten Grilltechniken stehen dann zuhause jederzeit zur Verfügung.

„Im Gegensatz zu Hobbys wie Kajakfahren oder Klettern ist das Essen und die damit verbundene Gemeinschaft eine Tätigkeit, die alle Menschen gemeinsam haben und zu der jeder einen Bezug hat. Dies gehört zum einzigartigen Flair bei einem Tag in einer Grillakademie – alle Teilnehmer werden einbezogen, und das ist von Anfang an spürbar. Dies ist einer der Gründe, weshalb ich hier leidenschaftlich gerne als Grillmeister arbeite. Grillen ist mehr als einfach nur essen. Hinzu kommen das Gemeinschaftsgefühl, die Gesellschaft mit anderen und der Stolz auf das Ergebnis“, sagt Trine.

Die Grillmeister sind sich darüber einig, dass die Teilnehmer in den Akademien lernen, wie sie am Grill köstliche Gerichte zubereiten können. Außerdem stehen in den Grillakademien immer auch Leidenschaft, Kreativität und Experimentierfreude im Mittelpunkt – egal, ob die Kursteilnehmer allein oder gemeinsam mit Kollegen kommen.

DIE KUNST DES UNTERRICHTENS

Ein kreatives Umfeld ist für Dan nichts Neues. Zusammen mit einem Freund leitete er zuvor einen Partyservice, zu dessen Kunden unter anderem der Künstler Damien Hirst, der Designer Alexander McQueen und Musiker wie Bryan Ferry und Lily Allen zählten. Auch in der Grillakademie schauen berühmte Personen und Künstler vorbei, aber das ist für Dan nicht das Wichtigste. Bei dieser Arbeit kann er seine kommunikativen Fähigkeiten voll einbringen, und das schätzt er am meisten.

„Das Unterrichten macht mir Freude und liegt mir im Blut. Ich gebe meine Erfahrung und mein Wissen gerne weiter und es ist ein tolles Gefühl, positive Erlebnisse mit anderen zu teilen. Es macht mich glücklich, die Freude und Reaktion der Kursteilnehmer zu sehen, wenn sie erfolgreich sind. Mit den fantastischen Produkten von Weber gelingt alles ganz einfach und es macht dann umso mehr Spaß“, fügt Dan mit einem Lächeln hinzu.

Die Freude und der Stolz, die die Teilnehmer erfahren, sind für ihn eine wichtige Motivation, die er mit seinen beiden Kollegen teilt. Als Bart bei der Grillakademie in Ingelheim anfang, hatte er bereits mehr als 10 Jahre Erfahrung in der Leitung von Kochkursen.

„Ich freue mich, wenn ich etwas für andere tun kann. Zum Beispiel zeige ich den Leuten, wie der Grill korrekt angezündet wird. Das kann sich durchaus positiv auf das Verhältnis zu den Nachbarn auswirken. Bei einer falschen Vorgehensweise kommt es nämlich häufig zu Rauch- und Geruchsbildung. Dies war ein großes Problem in verschiedenen Städten, in denen man bis vor 10 Jahren nur ein- oder zweimal pro Jahr grillen durfte. Ganz besonders freut es mich auch, wenn die Teilnehmer Fragen stellen oder zu Kursen an der Akademie wiederkommen, um noch mehr zu lernen, weil das Grillen sie in ihren Bann gezogen hat. Manchmal werden die Teilnehmer auch von ihren Familien zu uns geschickt, um raffinierte Gerichte und neue Techniken zu erlernen“, sagt Bart belustigt.

Trine stimmt dem voll und ganz zu: „Die Begeisterung ist spürbar, mit der die Teilnehmer den Ausführungen der Köche folgen und köstliche Grillgerichte zubereiten. Sie macht das Unterrichten an der Akademie zu etwas ganz Besonderem. Auch wenn ich einmal einen weniger guten Tag habe, beflügelt mich die Begeisterung der Teilnehmer. Meine gute Laune kehrt dann schnell zurück“.

**„ICH GEBE MEINE ERFAHRUNG UND
MEIN WISSEN GERNE WEITER UND
ES IST EIN **TOLLES GEFÜHL**,
POSITIVE ERLEBNISSE
MIT ANDEREN ZU TEILEN.“**



DAN COOPER

31 JAHRE ALT, GEBORN UND AUFGEWACHSEN
IM ENGLISCHEN SOUTH GLOUCESTERSHIRE

WERDEGANG: Dan studierte zunächst audiovisuelle Produktion an der Universität. Seine Kochkarriere begann durch Learning by Doing in einem örtlichen Pub und in anderen Lokalen, aber später folgte eine Ausbildung zum Koch. Vor einigen Jahren entwickelte sein Freund Daniel Chadwick einen Pizzaofen, mit dem Dan nach Chicago reiste, um ihn Weber anzubieten. Weber kaufte die Rechte an einem Sondermodell des Ofens, das speziell für den Einsatz auf einem Grill ausgelegt war. Danach führte Dan den Pizzaofen an verschiedenen Orten in Großbritannien vor und damit begann sein Abenteuer bei Weber. Seit 2012 arbeitet er in der Grillakademie in Großbritannien.

4 SCHNELLE FRAGEN

WENN SIE NUR EINEN GRILLTIPP GEBEN KÖNNTEN, WELCHER WÄRE DAS?

TRINE: Temperaturregelung – machen Sie sich mit Ihrem Grill und der Regelung der Hitze vertraut.

DAN: Verwenden Sie einen Weber Grill und dosieren Sie die Gewürze richtig.

BART: Vermeiden Sie zu starke Hitze. Regeln Sie die Hitze.

WELCHE FRAGEN STELLEN IHNEN DIE KURSTEILNEHMER AM HÄUFIGSTEN?

TRINE: Fragen zum Erhöhen und Verringern der Temperatur, zur Verwendung von direkter und indirekter Hitze und zur Rauchentwicklung.

DAN: Wie sich die Temperatur eines Holzkohlegrills regeln lässt.

BART: Fragen aller Art!

WENN SIE EIN GRILLZUBEHÖR WÄREN, WAS KÄME DA IN FRAGE?

TRINE: Ich wäre ein Wok. Darin lassen sich viele schmackhafte Dinge wie Miesmuscheln zubereiten.

DAN: Ich wäre ein Thermometer, weil das der Schlüssel zu allem ist.

BART: Ich wäre ein Ebelskiver-Einsatz

WAS IST IHR LIEBSTES GRILLGERICHT?

TRINE: Gegrillter Kaiserhummel mit Zitronenmayonnaise, Brot, Dill und gebratenen Schalotten.

DAN: Ich liebe dieses Rezept für gegarte Schottische Eier. Das ist ein ziemlich ungewöhnliches Grillgericht, weil die Eier normalerweise frittiert werden. Durch das Garen auf dem Grill erhalten sie eine fantastische Farbe und einen sehr intensiven Geschmack.

BART: Currywurstpfannkuchen – die Zubereitung dieses Gerichts wollte Tom Koos, der CEO von Weber-Stephen in den USA, vor Weihnachten für seine Frau erlernen, nachdem er sie bei mir probiert hatte.

sagt Trine, die das Unterrichten vor allem im praktischen Einsatz gelernt hat.

BEVOR ES LOSGEHT

Die Leidenschaft der drei Grillmeister beschränkt sich aber nicht nur auf das Grillen, sondern gilt auch dem Weitergeben von Kompetenzen und Tipps. Sie möchten andere inspirieren und deren Können spielerisch und durch kreative Experimente erweitern. Wie aber bereiten sie sich vor, bevor die Kursteilnehmer eintreffen?

„Am meisten motiviert es mich, wenn ich sehe, dass die Teilnehmer Spaß haben. Grundvoraussetzung für das Unterrichten ist eine gute Kommunikation. Die Einstellung gegenüber den Akademiebesuchern muss positiv sein, und man muss die Dinge einfach und verständlich erklären können. Ein natürliches Auftreten ist wichtig, und vor der Ankunft der Kursteilnehmer halte ich auch bestimmte Rituale ein“, erklärt Trine. Sie legt Wert auf eine perfekte Küche, in der alles blitzsauber und optimal organisiert ist. Die Vorratskammer muss gut gefüllt sein, und Trine absolviert einen letzten Kontrollgang. Sie macht noch einmal ihr Haar zurecht und zieht eine saubere Schürze an.

„Danach kann es losgehen“, sagt Trine.

Dan ist ganz ihrer Meinung: „Es ist sehr wichtig, gut organisiert zu sein und die Teilnehmer mit einem Lächeln zu begrüßen. Auf diese Weise wird eine freundliche Weber Atmosphäre geschaffen. Am Vortag bereite ich mich gründlich vor und stelle sicher, dass im Kurszentrum alles an seinem Platz und in Ordnung ist. Vor dem Kursbeginn wird nicht viel gegrillt. Wir möchten nicht, dass die Teilnehmer von einer Wolke von Küchendämpfen empfangen werden.“ Zu den täglichen Vorbereitungen von Bart gehört es, alle Grills in der Akademie zu säubern. Wie alle Grillbegeisterten muss er zunächst einmal die Grillbürste schwingen. Der einzige Unterschied besteht in der Größe seiner „Grillflotte“...

TÄGLICHE HERAUSFORDERUNG

Die Kurse von Dan finden meist zwischen 10:00 und 16:00 Uhr statt und Bart unterrichtet normalerweise am Abend. Seine Kurse beginnen um 18:00 Uhr, aber er richtet es so ein, dass bereits um 17:30 Uhr alle praktischen Vorbereitungen abgeschlossen sind.

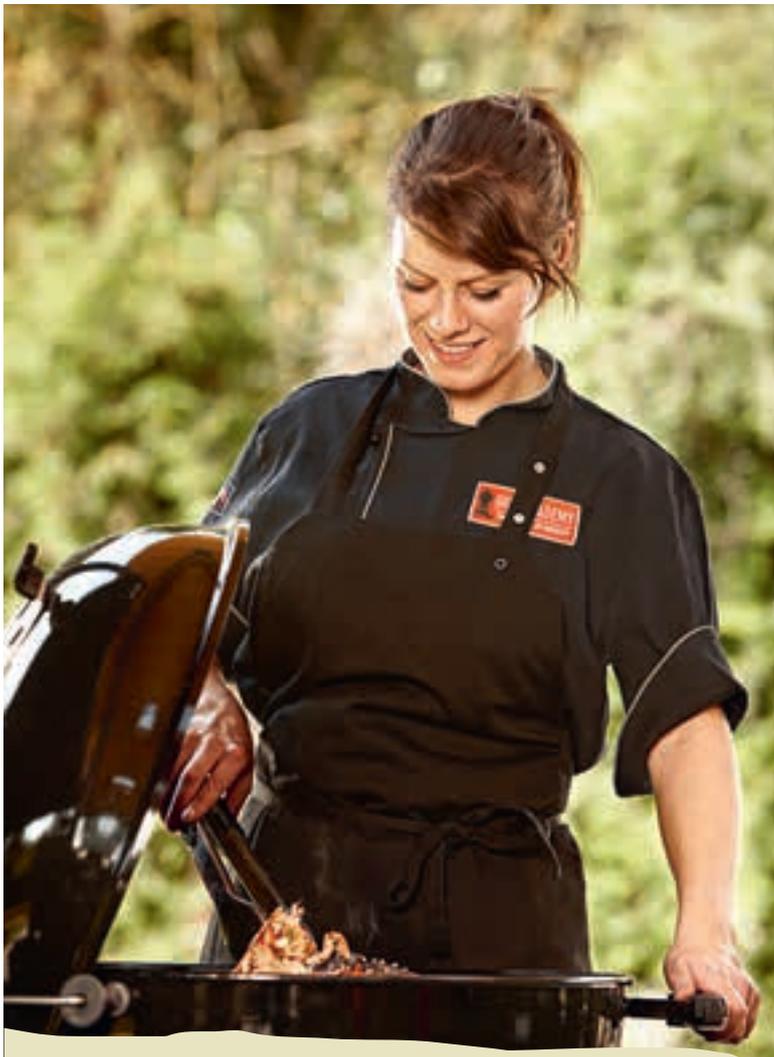
„So habe ich noch Zeit, um in aller Ruhe eine Tasse Kaffee zu trinken und meinen Kopf frei zu machen, bevor die Teilnehmer durch die Tür kommen“, erklärt Bart.

Seine Kurse für Privatkunden sind auf 20 Teilnehmer ausgelegt. Die Teilnehmerzahl kann dagegen leicht doppelt so hoch sein, wenn in der Grillakademie in Ingelheim Veranstaltungen für Geschäftskunden durchgeführt werden, wie in der Vergangenheit unter anderem für führende Zeitungen und Fernsehsender. Dan begrüßt bei seinen Kursen in der Regel etwa zwölf Teilnehmer, während sich bei Trine oftmals 30 bis 40 Besucher einfinden.

„Wir hatten aber auch schon 65 Teilnehmer in einem Kurs, und deshalb sind normalerweise immer drei Grillmeister anwesend. Ein Grillmeister übernimmt die Rolle des Kursteilnehmers, der die Kursteilnehmer begrüßt und durch die Veranstaltung führt. Der zweite Grillmeister ist als Heizer für Briketts und Brennstoff verantwortlich, während der dritte Grillmeister den Kursteilnehmern direkt zur Hand geht. Dadurch erhalten die Teilnehmer das Gefühl, dass sie jederzeit auf unsere Hilfe zurückgreifen können“, erklärt Trine. Die Grillmeister sind da, um zu helfen, und die skandinavischen und britischen Teilnehmer stellen gerne alle Arten von Fragen zum Thema Grillen. Sehr häufig wollen sie wissen, wie sich die Temperatur eines Holzkohlegrills regeln lässt. Dies ist ein Thema, an dem auch die deutschen Kursteilnehmer sehr interessiert sind.

„Die Deutschen gelten als sehr gründlich und es stimmt in der Tat, dass unsere Besucher aus Deutschland genaue Informationen erhalten möchten. Ich habe deshalb z.B. ausgerechnet, dass 25 unserer Briketts genau 1 Kilogramm wiegen. Dadurch erhalten die Besucher eine konkrete Vorstellung davon, wie viele Briketts für ▶

„AM MEISTEN MOTIVIERT ES MICH, WENN ICH SEHE, DASS DIE TEILNEHMER SPASS HABEN.“



TRINE DRACHMANN JOHNS

31 JAHRE ALT, GEBOREN IN KOPENHAGEN,
WO SIE AUF EINEM HAUSBOOT AUFWUCHS

WERDEGANG: Trine machte im Café ihrer Mutter ihre ersten Schritte im Gastgewerbe, wurde dann aber im Restaurant des glanzvollen Hotels D'Angleterre in Kopenhagen zur Köchin ausgebildet. Später arbeitete sie für renommierte dänische Köche wie Bo Bech und Claus Meyer, bevor sie 2012 in der Weber Grillakademie in Kopenhagen anfang.

diesen oder jenen Zweck nötig sind. Unseren Besuchern reicht es aber nicht, wenn ich ihnen diese Zahlen einfach nur mitteile. Sie möchten mit eigenen Augen sehen, dass es auch wirklich stimmt“, sagt Bart mit einem Lächeln.

DER WEG ZUM GRILLMEISTER

Es ist nicht verwunderlich, dass sich Bart für eine Karriere als Koch entschieden hat. Sein Vater war zwar Bibliothekar, liebte Bücher und wusste kaum etwas vom Grillen, aber Bart verfolgte mit großem Interesse die Arbeit seiner Mutter in der Küche.

„Ich durfte in der Küche vieles ausprobieren, und soweit ich mich zurückerinnern kann, hat mich das Kochen fasziniert. Das trifft sich ganz gut, wenn man außerdem auch sehr gerne isst“, sagt er und lacht dabei.

Auch Dan ist seit seiner Kindheit in der Küche zuhause. In seiner Familie wurde oft über Essen und Zutaten gesprochen, und man ging regelmäßig ins Restaurant. Die Mahlzeiten am heimischen Herd wurden alle frisch zubereitet.

„Wir haben nie Fertigmahlzeiten gegessen oder vor dem Fernseher – die ganze Familie traf sich am Tisch.“ Anders als bei Bart zeigte der Vater von Dan großes Interesse am Kochen. Vielleicht deshalb, weil er im Süden Frankreichs aufgewachsen ist.

„Jeder, der sich für das Kochen interessiert, kommt irgendwann einmal mit der französischen Küche in Berührung. Diese ist in vielerlei Hinsicht das Fundament der modernen Kochkunst. Wir haben aber auch häufig gegrillt und ich war für das Anzünden des Grills zuständig. Später arbeitete ich eine Zeit lang als Koch in einem privaten Haushalt, wo ich den Sommer über lebte. Hier habe ich mich verstärkt mit dem Grillen beschäftigt und viel dazugelernt“, erinnert sich Dan. Wie er, hat auch Trine das Kochen gewissermaßen in den Genen. Dabei waren weniger ihre Eltern für ihre spätere Karriere verantwortlich, sondern vielmehr die Brüder ihrer Mutter, die alle ausgebildete Köche waren. Trine trat in deren Fußstapfen und nach ein paar Jahren Arbeit in traditionelleren Restaurants fand sie ihre Berufung als Grillmeisterin in der Grillakademie in Kopenhagen.

„Die Arbeit am Grill gefiel mir von Anfang an. Es ist leicht, einen Ofen einzuschalten, aber beim Grillen arbeitet man mit einem viel dynamischeren Medium. Mich reizt die damit verbundene Herausforderung. Das Grillen hat auch ein Element des „Slow Cooking“, denn das Anheizen mit Briketts braucht seine Zeit. Obwohl beim Grillen auch äußerst raffinierte Gerichte zubereitet werden können, unterscheidet sich dennoch die Atmosphäre am Grill von der in einer traditionellen Küche. Das Grillen ist einerseits sehr bodenständig und andererseits auch sehr verspielt“, erklärt Trine.

Diese Feststellung bestätigen auch die beiden anderen Grillmeister. „Das stimmt. Ich finde, dass beim Grillen die Einschränkungen der Küche entfallen. Genau das meine ich, wenn ich sage, dass ein Waldsee besser ist als gechlortes Schwimmbad“, sagt Dan. 🐸



BART MUS

56 JAHRE ALT, GEBOREN UND AUFGEWACHSEN IM BELGISCHEN YPERN IN DER REGION FLANDERN

WERDEGANG: Bart kochte zunächst für seine jüngeren Schwestern und entschied sich dann für eine Ausbildung zum Koch. In mehr als 30 Jahren hat er verschiedene Rollen im Gastgewerbe übernommen. Unter anderem hat er mehr als zehn Jahre lang Kochkurse organisiert und geleitet – von Grundkursen bis hin zu Spezialkursen für raffinierte kulinarische Köstlichkeiten. Seit 2011 arbeitet er in der Weber Grillakademie in Ingelheim.

Geschichten

AUS DER AKADEMIE

FREUDIGES WIEDERSEHEN

Eine herzerwärmende Geschichte aus Barts Leben



Es freut mich immer, wenn Kursteilnehmer wiederkommen, um noch mehr zu lernen. An eine Geschichte erinnere ich mich besonders gut. Häufig sind in unseren Kursen in Ingelheim mehr Männer als Frauen anwesend, aber an einem Abend saßen beim Essen vier Männer und vier Frauen an einem Tisch, die ihre Gesellschaft offensichtlich sehr genossen. Das habe ich natürlich mit Freude registriert, aber danach habe ich eigentlich nicht mehr daran gedacht. Einige Monate später nahmen dann aber dieselben acht Personen wieder an einem Kurs teil und diesmal kamen sie als Gruppe. Nach ihrer ersten Begegnung bei uns waren sie in Kontakt geblieben und hatten sich regelmäßig getroffen, um Zeit miteinander zu verbringen und zu grillen. Jetzt waren sie zurückgekehrt, um noch mehr über das Grillen zu erfahren, wodurch jeder von ihnen neue Freunde fürs Leben gefunden hatte.

SANFTE RIESEN

Eine herzerwärmende Geschichte aus Trines Leben



Die Anzahl unserer männlichen Teilnehmer ist weit höher als die der weiblichen, und zu Beginn spürte ich, dass sich viele Männer bei einer relativ jungen Kursleiterin nur schwer konzentrieren konnten. Ich war deshalb etwas nervös, da ich noch ziemlich neu im Geschäft war und eines Tages die Mitarbeiter eines Abbruchunternehmens unterrichten sollte. Das waren richtig große Kerle mit gewaltigen Oberarmen. Sie waren bestens gelaunt und während sie laut lachten und scherzten, war ich etwas besorgt, wie das wohl ausgehen würde. Sobald ich mich aber geräuspert hatte und zu sprechen begann, wurde es mucksmäuschenstill. Die Kursteilnehmer waren äußerst diszipliniert, höchst respektvoll, süß und wirklich lustig. Das war für mich eine wundervolle und bewegende Erfahrung.

GRILLTIPPS FÜR HESTON BLUMENTHAL

Eine lustige Geschichte aus Dans Leben



Ich hatte einmal eine Vorführung vor 100 Zuschauern, die mich auf einem großen Bildschirm sehen konnten. Gleich zu Beginn schnitt ich mich mit einem Messer in den Finger, gerade in dem Moment, als eine Großaufnahme von mir gezeigt wurde. Ich musste kurz unterbrechen, versorgte die Wunde mit einem Pflaster und setzte dann die Vorführung mit einem neuen Stück Fleisch fort. Zum Glück ist das nicht an dem Tag passiert, an dem der berühmte britische Komiker Rob Brydon in einem meiner Kurse zu Gast war. Einige Wochen nach seinem Besuch in der Grillakademie brachte er in seiner Fernsehshow keinem Geringeren als dem weltbekannten Koch Heston Blumenthal mit viel Witz seine besten Grilltipps bei.



Wussten Sie, dass ...

... es weltweit mehr als 50 Weber Grillakademien gibt? Hier können Sie aus verschiedenen Kursen auswählen und erfahren von den kompetenten Grillmeistern von Weber alles über das Grillen. Weitere Informationen zu den Weber Grillakademien sowie unser Kursangebot finden Sie unter www.weber.com





High Noon

AN DER GARTENLAUBE

DREI ENGAGIERTE UND ORIGINELLE FOOD-BLOGGER, ein vielseitiges System – und eine Herausforderung: Was lässt sich mit dem beliebten Gourmet BBQ System (GBS) von Weber alles machen? Ein harter Test in Bezug auf Kreativität und Können steht bevor.

TEXT LEIF ULLMANN / FOTO FLORIAN BÜTTNER

Die Umgebung ist ruhig und idyllisch und herrlicher Grillgeruch liegt in der Luft. Alles ist perfekt vorbereitet für ein klassisches Grillfest und doch ist irgendetwas anders. Drei Grills stehen in Reih und Glied und unter der spätsommerlichen Sonne machen sich drei Food-Blogger bereit für die ultimative Kleingartenherausforderung. Die Aufgabe besteht darin, in drei Runden von je 30 Minuten das perfekte 3-Gänge-Menü für ein lockeres Grillfest zu kreieren. Jeder einzelne Gang muss dabei auf dem Gourmet BBQ System von Weber und einem der zugehörigen acht Einsätze zubereitet werden. Ist das zu schaffen? Wir werden sehen ...

FERNAB VON HEKTIK UND TRUBEL

Wir befinden uns inmitten einer perfekten Sommeridylle in einem der Tausenden von Kleingärten, die überall in Europa zu finden sind. Was ehemals hauptsächlich zur Selbstversorgung durch den Anbau von Obst und Gemüse diente, wird heute von vielen jungen Familien dazu genutzt, um das moderne Stadtleben mit etwas Erholung in der Natur zu verbinden. Dieser Kleingarten in der Kolonie 627 in Hamburg-Ochsenwerder ist Welten von der Hektik und dem Trubel der Stadt entfernt und hier treffen die drei Food-Blogger Kerstin Getto, Alexander Hansen und Uwe Spitzmüller aufeinander. Im Rahmen dieses

unterhaltsamen Triathlons werden die Blogger mithilfe der acht verschiedenen Grilleinsätze des Gourmet BBQ Systems drei sommerliche Gartenmenüs zaubern. Getestet werden die Ergebnisse dann von fünf benachbarten Kleingartenbesitzern, die wahre Experten für das Grillen sind.

OPERATION GRILLEINSATZ

Für die Rezepte gelten keinerlei Einschränkungen. Jeder kann sich ganz frei entfalten. Die bereitstehenden Zutaten versprechen ein gastronomisch vielseitiges Menü. Auf den Tischen liegen verschiedene Arten von Fleisch und Gemüse – geschnitten, gehackt, vermischt und so weiter. Während die Gehirne unserer Food-Blogger auf Hochtouren arbeiten, um mit guten Ideen aufzuwarten, tickt die Uhr und ein Blick auf die Vorbereitungen zeigt, dass die Blogger sich richtig ins Zeug legen müssen. Ihre volle Konzentration gilt Fragen wie der geeigneten Garzeit und Kerntemperatur. Für ihr Hauptgericht hat Kerstin den Sear Grate Einsatz ausgewählt. Darauf möchte sie die appetitanregenden Merguez-Bratwürste anbraten, die sie hierfür vorbereitet hat. Die scharf gewürzten Hackfleischbratwürste werden gewendet und zweimal bei starker Hitze angebraten. Hoffen wir, dass ihr der „König der Hotdogs“ gelingt. ▶

„Anschließend grille ich die Bratwürste weitere zehn Minuten lang bei indirekter Hitze. Ich möchte sie mit Senfsauerkraut kombinieren, das ich im Dutch Oven zubereite. Serviert werden die Bratwürste dann wie Hotdogs mit gegrillten Paprikastreifen“, erklärt Kerstin. Ein multikultureller Hotdog sozusagen, der unsere sachverständigen Kleingärtner hoffentlich zufriedenstellt und den perfekten Einstieg in den Nachmittag bietet.

DUTCH OVEN ZUM ZWEITEN

Auch bei Alexander kommt der Dutch Oven zum Einsatz. Er hat sich für ein Knoblauchhähnchen entschieden.

„Es wird eine Version mit Schmortomaten, und ich verwende dafür den Dutch Oven, weil das Ganze eine Weile lang schmoren muss“, erklärt er.

Wie jeder weiß, essen die Augen mit. Um die Jury für sich zu gewinnen, müssen die drei Food-Blogger also sicherstellen, dass das Resultat auf dem Teller auch in dieser Hinsicht beeindruckt. Alexander hat diese Vorgabe verinnerlicht. Er denkt daran beim Verwenden des Dutch Oven, beim Grillen und beim Anrichten der Speisen auf dem Teller. Schon der Anblick der tiefroten Farbe scheint auszureichen, um die Geschmacksnerven jedes Testers zu stimulieren. Alexander muss daneben aber auch eine Vor- und Nachspeise machen und hat damit alle Hände voll zu tun ...

GENÜGEND PLATZ FÜR DIE NACHSPEISE

Wo wir schon bei der Nachspeise sind – dafür hat unsere Jury natürlich noch Platz. Ihre Geschmacksknospen sind nach drei

Vorspeisen und drei Hauptgerichten nun vollständig geöffnet, weshalb Uwe die Konzentration aufrechterhalten muss. Er kümmert sich jetzt um die Nachspeise, nachdem er zuvor für die Vorspeise und das Hauptgericht mit dem Sear Grate Einsatz und dem Koreanischen Grilleinsatz jongliert hatte, um einen würzigen Salat mit Bauchspeck und einen Rinderrollbraten mit Ratatouille aufzutischen. In seiner Ecke wandert jedoch der Pfannen Einsatz in den Grill.

„Bei mir gibt es keine süße Nachspeise. Ich serviere gegrillten Ziegenkäse mit Mandel-Ahorn-Kruste und bin gespannt, wie das ankommt“, sagt er mit einem Lächeln.

Während Uwe mit dem heißen Pfannen Einsatz hantiert, wandern die Augen der Jurymitglieder über ein kreatives Bankett mit unerwarteten Gerichten. Ihre anfängliche Skepsis bei der Feststellung, dass das Menü weder Schweinenacken noch normale Grillwürstchen enthält, war bereits nach dem ersten Probieren wie verfliegen. Auch die Nachspeise wusste zu überzeugen. Neben Uwes gegrilltem Ziegenkäse gab es Alexanders Version von Ebelskiver mit Gorgonzola und Kerstins Soufflés mit gegrillten Pfirsichen. Nachdem der letzte Bissen verschwunden ist, tragen die Jurymitglieder ein zufriedenes Lächeln auf dem Gesicht. Probieren, beurteilen, genießen – das stand heute auf dem Programm. Das Urteil ist eindeutig. Alle aufgetragenen Gerichte waren erstklassig! Es ist also definitiv möglich, in nur 30 Minuten pro Gericht ein 3-Gänge-Menü zu erstellen. Und dabei infrage zu stellen, was man sich so allgemein darunter vorstellt, was auf dem Grill zubereitet werden kann. 🍴

REZEPTE UNTER
www.weber.com

DAS URTEIL DER JURY

Unsere sachverständigen Kleingärtner beurteilen ein Gericht nach dem anderen. Kann der Geschmack überzeugen?



Gartenküche



DIE SPEISEKARTE 1

Kerstin Getto, 36 Jahre,
Verfasserin des Blogs „My cooking love affair“
www.mycookingloveaffair.de

VORSPEISE

Flammkuchen mit Münsterkäse,
zubereitet auf dem Pizzastein

HAUPTGERICHT

Merguez-Hotdog mit Senfsauerkraut,
zubereitet auf dem Sear Grate Einsatz
und im Dutch Oven

NACHSPEISE

Elsässer Gugelhupf-Soufflés mit gegrillten
Pflirsichen und Himbeersoße, zubereitet auf
dem Ebelskiver Einsatz und dem Sear Grate
Einsatz

DIE SPEISEKARTE 2

Alexander Hansen, 36 Jahre,
Verfasser des Blogs „Chef Hansen –
A man with hob and heart“
www.chefhansen.de

VORSPEISE

Kalbssteaks in Kräutermarinade
mit Mirabellensoße, zubereitet
auf dem Koreanischen BBQ-Einsatz

HAUPTGERICHT

Knoblauchhähnchen mit Schmortomaten,
zubereitet im Dutch Oven

NACHSPEISE

Ebelskiver mit Gorgonzola und gegrillten
Pflirsichen, zubereitet auf dem Ebelskiver
Einsatz

DIE SPEISEKARTE 3

Uwe Spitzmüller, 35 Jahre,
Verfasser des Blogs „High Foodality“
www.highfoodality.com

VORSPEISE

Würziger Gemüsesalat mit Bauchspeck,
zubereitet auf dem Sear Grate Einsatz

HAUPTGERICHT

Rinderrollbraten mit Ratatouille,
dazu Puttanesca-Ragout und Polenta,
zubereitet auf dem Koreanischen
Grilleinsatz

NACHSPEISE

Gegrillter Ziegenkäse mit Mandel-Ahorn-
Kruste, zubereitet im Pfannen Einsatz

Ein System

UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN

Beim Grillen eröffnet sich Ihnen ein riesiges kulinarisches Universum und mit dem Gourmet BBQ System (GBS) von Weber haben Sie alle Möglichkeiten der Zubereitung. Das System ist äußerst einfach zu bedienen. Es besteht aus einem Grillrost und acht verschiedenen Einsätzen, die separat erhältlich sind. Der Grillrost kann ganz normal verwendet werden, verfügt aber über ein herausnehmbares Teil in der Mitte. Wenn dieses runde Teil entnommen wird, kann an dessen Stelle der jeweils benötigte Einsatz verwendet werden: Sear Grate, Pfanne, Koreanischer

Grilleinsatz, Ebelskiver, Pizzastein, Geflügelhalter, Wok oder Dutch Oven. Der Einsatz liegt etwas tiefer als der Grillrost und ist damit näher an der Hitze. Das porzellanemaillierte Gusseisen, aus dem alle Einsätze außer dem Geflügelhalter und dem Pizzastein bestehen, lässt die GBS-Einsätze glühend heiß werden. Dies ist zum Beispiel perfekt, um Speisen kurz anzubraten. Der Grillrost ist für den Weber-Kugelgrill mit einem Durchmesser von 57 cm sowie für alle großen Gasgrillmodelle von Weber – Spirit, Genesis und Summit – erhältlich.





SEAR GRATE EINSATZ

Ideal unter anderem für das Grillen großer leckerer Steaks oder Schweinekoteletts, weil hierbei ein kräftiges Grillmuster entsteht, das zum Grillen einfach dazugehört. Der Sear Grate Einsatz bindet und speichert die Feuchtigkeit und Säfte in jeder Fleischsorte.



PFANNEN EINSATZ

Eine Bratpfanne ist beim Grillen ebenso unverzichtbar wie in der Küche. Mit dem gusseisernen Pfannen Einsatz lassen sich Speisen zubereiten, die nicht auf dem Rost gegrillt werden können. Hierzu gehören zum Beispiel Garnelen, Frikadellen, Pilze, Rühreier oder sogar Pfannkuchen.



EBELSKIVER EINSATZ

In dieser Pfanne mit runden Vertiefungen können Sie Ebelskiver zubereiten, ein kleines und rundes Gebäck. Sie können auch mit herzhaften Ebelskiver, Frikadellen, Pfannkuchen, Soufflés oder kleinen Omeletts experimentieren.



KOREANISCHER GRILLEINSATZ

Grillen Sie auf die traditionelle koreanische Weise, bei der dünne Scheiben marinierten Fleisches zubereitet werden. Zunächst wird das Gusseisen extrem heiß und nachdem die restliche Marinade durch die Schlitze abgelaufen ist, wird das Fleisch schnell gegrillt.



DUTCH OVEN

Ein klassischer massiver Topf für die Grillzubereitung aller Arten von langsam gegarten Mahlzeiten wie Chilis, Eintöpfe oder Suppen. Der Topf gibt seine Wärme nach und nach von allen Seiten ab und erlaubt so ein langsames Köcheln der Speisen. Er eignet sich auch hervorragend zum Brotbacken.



PIZZASTEIN MIT GESTELL

Machen Sie Pizzas wie beim Italiener – die Oberfläche dieses Cordieritsteins wird sehr heiß, sodass Sie eine Pizza mit perfekter Kruste backen können. Mit dem Tragegestell kann der Stein praktisch zum Grill und davon herunter befördert werden.



WOK EINSATZ

Ein wahrhaft vielseitiges Zubehörteil! Durch die Form und das Material aus Gusseisen wird der Wok glühend heiß und kann für alle Arten von schnellen asiatischen Gerichten wie Gemüsepfannen, Currygerichte oder gebratene Nudeln verwendet werden. Sie können darin aber auch Suppen, Eintöpfe oder Pommes frites machen – die Möglichkeiten sind unbegrenzt.



GEFLÜGELHALTER EINSATZ

Füllen Sie die Schale des Geflügelhalters mit Ihrem Lieblingsgemüse, gießen Sie Bier, Wein oder vielleicht Apfelwein in den Behälter in der Mitte und setzen Sie ein ganzes Hähnchen darauf. Ein saftigeres Hähnchen haben Sie noch nicht gegessen! Der Einsatz kann auch zum Kuchenbacken verwendet werden.

HINWEIS

Die Produktpalette kann von Land zu Land verschieden sein.

EINFACHE STARTHILFE

WICHTIGE TIPPS FÜR DIE
NUTZUNG IHRES WEBER®-GRILLS



WENN SIE SICH GERADE ERST EINEN WEBER-GRILL ZUGELEGT HABEN, freuen Sie sich wahrscheinlich schon auf all die leckeren Speisen, die Sie damit zubereiten können. Lesen Sie sich zunächst aber bitte diese einfachen Tipps durch, damit Sie die Möglichkeiten Ihres neuen Grills voll ausschöpfen können.

TEXT TANYA HARRIS / ABBILDUNG SEBASTIAN IWOHN

TIPP 1

DECKEL DRAUF

DER DECKEL AUF IHREM NEUEN WEBER-GRILL DIENT NICHT NUR DER OPTIK ODER ALS REGEN-SCHUTZ. ER BIETET AUSSERDEM ZAHLREICHE VORTEILE.



Als George Stephen, der Gründer von Weber, im weit zurückliegenden Jahr 1952 den Weber Kugelgrill erfand, kam dies einer Grillrevolution gleich. Zum einen wegen der runden Form und zum anderen wegen des Deckels. Der Deckel öffnete das Tor zu einer neuen Grillwelt mit unbegrenzten Zubereitungsformen, die auf einem offenen Grill nicht möglich waren. Auch heute noch ist der Deckel so wichtig wie eh und je!

EINE EINFACHE REGEL

Bei geschlossenem Deckel und geöffneten Lüftungsschiebern wird der Luftstrom geregelt und die heiße Luft kann im Grill zirkulieren. Dadurch haben Sie die Temperatur jederzeit unter Kontrolle, und es kommt nicht zu einem unerwarteten Aufflammen, wodurch Ihr Fleisch anbrennen und an Geschmack verlieren kann. Sie sollten deshalb bei jeder Art der Zubereitung den Grilldeckel schließen. Auf diese Weise funktioniert der Grill wie ein Umluftofen und es können größere Fleischstücke wie Braten oder ganze Truthähne zubereitet werden. Der Grill erlaubt außerdem das Backen oder Räuchern sowie viele weitere Zubereitungsformen. Dank der konstanten Hitze und Feuchtigkeit verkürzt sich außerdem die Garzeit und durch die eingeschlossene Feuchtigkeit bleibt das Fleisch immer schön saftig. Denken Sie also bitte daran, den Deckel immer zu schließen. Dies sorgt für ein optimales Grillerlebnis und die leckersten Ergebnisse.

DAS LANGE UND SCHWIERIGE PROZEDERE, BIS DER GRILL ENDLICH BRENNT, GEHÖRT DER VERGANGENHEIT AN. EGAL OB SIE EINEN HOLZKOHLEGRILL ODER EINEN GASGRILL VERWENDEN – ES IST GANZ EINFACH!

TIPP 2 ERSTE SCHRITTE

HOLZKOHLE

Das Anzünden Ihres Weber-Holzkohlegrills muss nicht in harte Arbeit ausarten. Mit einem Anzündkamin dauert das Ganze etwa 20 Minuten, und schon kann mit den Briketts gegrillt werden.

VORGEHENSWEISE BEI EINEM HOLZKOHLEGRILL

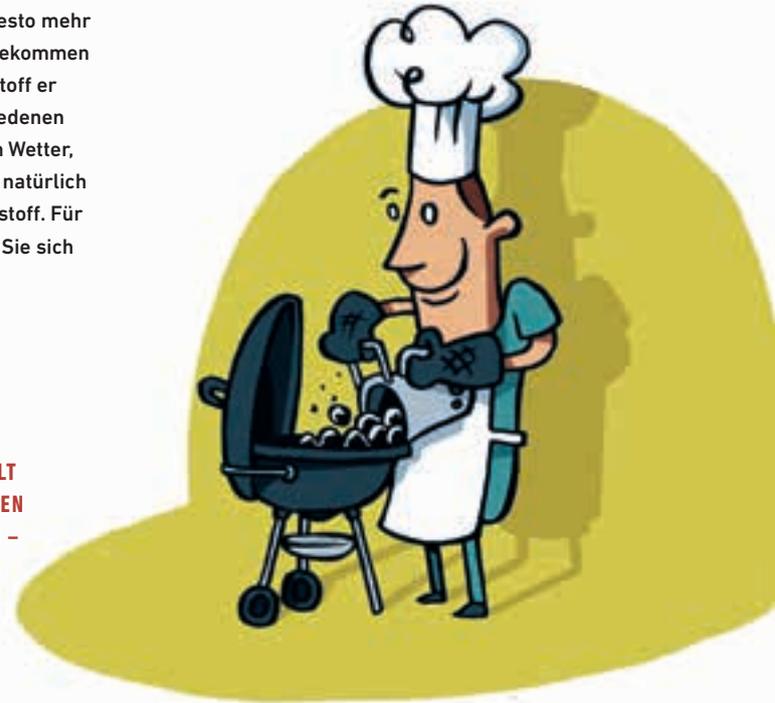
1. Anzündkamin mit den ausgewählten Briketts befüllen. Die im Rezept angegebene Menge an Briketts verwenden, den Anzündkamin aber niemals „überladen“.
2. Zwei oder drei Anzündwürfel auf den Holzkohlerost im Grill legen. Würfel anzünden und Anzündkamin daraufstellen.
3. Etwa 20 Minuten lang warten, bis die Briketts glühen. Sobald sich oben auf den Briketts Flammen bilden, dann mit einem Grillhandschuh oder hitzebeständigen Handschuh den Griff des Anzündkamins fassen und die Briketts auf den Holzkohlerost oder in die Holzkohlekörbe schütten. Je nach ausgewähltem Verfahren im Grill verteilen.

RICHTWERTE FÜR DIE TEMPERATUR:

Je mehr Sie Ihren Grill nutzen, desto mehr werden Sie ihn lieben – und Sie bekommen ein Gefühl dafür, wie viel Brennstoff er benötigt. Dies hängt von verschiedenen Faktoren ab, unter anderem vom Wetter, von der Art der Grillspeisen und natürlich vom jeweils verwendeten Brennstoff. Für Ihr erstes Grillvorhaben können Sie sich an folgende Richtwerte halten:

- 1 Anzündkamin: 260–270 °C
- $\frac{3}{4}$ Anzündkamin: 220–230 °C
- $\frac{1}{2}$ Anzündkamin: 180–190 °C

HINWEIS: DIE TEMPERATUR FÄLLT LEICHT AB, NACHDEM SIE SPEISEN AUF DEN ROST GESTELLT HABEN – VOR ALLEM BEI EINEM GROSSEN BRATEN.



GASGRILL UND WEBER Q®

Ein Gasgrill von Weber ist eine praktische Alternative zu einem Holzkohlegrill. Er ermöglicht das Grillen auf Knopfdruck und ohne jeglichen Aufwand. Um Ihren neuen Grill zu verwenden, müssen Sie zunächst die Gasleitung anschließen. Einweggaskartuschen für die Modelle Q®1000 und Q®1200 werden einfach aufgeschraubt. Regler für größere Gasflaschen sind mit einem praktischen Schnapp- oder Schraubverschluss ausgestattet. Vor der Verwendung muss die Leitung stets auf eventuelle undichte Stellen überprüft werden. Dazu muss zunächst der Schlauch auf Löcher, Risse oder Beschädigungen untersucht werden. Falls der Schlauch durch längere Sonneneinstrahlung weiß geworden ist, muss er ausgetauscht werden. Auf diese Sichtprüfung folgt eine gründlichere Kontrolle. Dafür benötigen Sie lediglich Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste zum Auftragen. Zunächst das Gasflaschenventil aufdrehen. Hierzu muss je nach

Gasflasche und Reglertyp die richtige Vorgehensweise gewählt werden. Entweder muss das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn gedreht oder der Reglerhebel in die geöffnete Stellung bewegt werden. Das Anschlussstück mit dem Seifenwasser befeuchten und beobachten, ob Bläschen entstehen. Dies weist auf eine undichte Stelle hin, weshalb das Gasventil umgehend geschlossen und das Anschlussstück nachgezogen werden muss. Das Gas wieder aufdrehen und erneut auf Bläschenbildung kontrollieren. Falls die undichte Stelle fortbesteht, sollte der Grill erst verwendet werden, nachdem ein neuer Schlauch oder sonstige Ersatzteile installiert wurden. Niemals Geräte verwenden, bei denen der Verdacht auf irgendeine Art von Beschädigung besteht. Die Gaszufuhr an der Quelle schließen und die Anschlüsse mit Wasser ausspülen. Falls keine undichte Stelle erkannt wird, kann der Gasgrill verwendet werden.

VORGEHENSWEISE BEI EINEM GASGRILL ODER BEI EINEM WEBER Q®

1. Als Erstes immer den Deckel öffnen. Dies ist aus Sicherheitsgründen immer erforderlich, weil sich andernfalls Gas unter dem Deckel ansammeln kann. Deshalb: Vor jedem weiteren Schritt immer erst den Deckel öffnen.
2. Jetzt die Gaszufuhr vollständig öffnen und die Brenner zünden. Kurz warten, bis das Gas durch die Gasleitung geströmt ist, und dann alle Brenner auf „high“ drehen.
3. Deckel schließen und warten, bis der Grill auf ungefähr 200 °C vorgeheizt ist. Beim Elektrogrill Weber Q® einfach den Deckel öffnen und sicherstellen, dass sich der Reglerknopf in der ausgeschalteten Stellung befindet. Stromkabel anschließen, Deckel schließen und warten, bis der Grill auf ungefähr 200 °C vorgeheizt ist.

MIT IHREM WEBER-GRILL KÖNNEN SIE NICHT NUR BURGER UND WÜRSTCHEN GRILLEN. VORSPEISEN ODER BRATEN, FISCH ODER GEMÜSE UND Sogar BROT ODER NACHSPEISEN – DIE MÖGLICHKEITEN SIND UNBEGRENZT, WENN SIE DIE BEIDEN HAUPTARTEN DER ZUBEREITUNG MIT DIREKTER UND INDIREKTER HITZE VERWENDEN. DAS BESTE DARAN IST, DASS DIESE BEIDEN ZUBEREITUNGSFORMEN EXTREM EINFACH ZU MEISTERN SIND.

TIPP 3 DIE RICHTIGE METHODE



DIREKTE HITZE INDIREKTE HITZE

Wie der Name schon sagt, befinden sich die Speisen beim Grillen mit direkter Hitze genau über der Wärmequelle. Hierbei erhält das Fleisch eine saftige, karamellierte Kruste und das typische Grillmuster. Das Grillen mit direkter Hitze ist vergleichbar mit dem Braten in einer Pfanne.

VORGEHENSWEISE BEI EINEM HOLZKOHLEGRILL

Bei einem Holzkohlegrill die Briketts vorbereiten, die heißen Briketts gleichmäßig auf dem gesamten Holzkohlerost verteilen und den Grilldeckel schließen. Warten, bis der Grill auf mindestens 200 Grad vorgeheizt ist, und dann das Grillgut auf den Grillrost legen. Grilldeckel schließen und sicherstellen, dass die Lüftungsschieber geöffnet sind.

VORGEHENSWEISE BEI EINEM GASGRILL ODER BEI EINEM WEBER Q®

Bei einem Gas- oder Elektrogrill den Deckel öffnen, das Gas aufdrehen oder das Stromkabel anschließen und alle Brenner zünden. Deckel schließen und warten, bis der Grill eine Temperatur von mindestens 200 Grad erreicht hat. Speisen einfach auf den Rost legen und während des Garens wie immer den Deckel schließen.

VERWENDUNG:

Direkte Hitze eignet sich hervorragend für dünnere und zartere Fleischstücke wie Steaks, Burger und entbeinte Hähnchen sowie für Fisch, Obst und Gemüse. Als Faustregel sollte indirekte Hitze für Speisen mit einer Garzeit von bis zu 20 Minuten verwendet werden. Nicht vergessen, das Grillgut regelmäßig zu wenden.

Bei Verwendung von indirekter Hitze funktioniert der Grill wie ein Umluftofen beim Backen. Anders als bei direkter Hitze ist die Wärmequelle seitlich angeordnet und dadurch werden die Speisen gleichmäßiger gegart.

VORGEHENSWEISE BEI EINEM HOLZKOHLEGRILL

Bei einem Holzkohlegrill die Briketts vorbereiten und dann die heißen Briketts auf beide Seiten des Holzkohlerosts verteilen. Hierzu können zum Beispiel die Holzkohlekörbe verwendet werden. Es empfiehlt sich, eine Einwegschaale aus Aluminium zwischen die Briketts zu stellen, um von den Speisen tropfende Flüssigkeiten aufzufangen. Grilldeckel schließen, Grill vorheizen und dann die Speisen in die Mitte des Grillrosts über der Tropfschaale legen. Deckel erneut schließen. Sicherstellen, dass der Deckel korrekt aufliegt,

sodass sich der obere Lüftungsschieber zwischen den Briketts befindet.

VORGEHENSWEISE BEI EINEM GASGRILL ODER BEI EINEM WEBER Q®

Bei einem Gasgrill den Deckel öffnen, das Gas aufdrehen und die äußeren Brenner zünden. Bei Grills mit zwei Brennern nur einen Brenner seitlich vom Grillgut zünden. Deckel schließen und warten, bis der Grill vorgeheizt ist. Speisen einfach in die Mitte des Grillrosts legen, sodass sich die heißen Brenner nicht direkt darunter befinden. Deckel schließen und die Speisen garen lassen. Einige Modelle verfügen über gusseiserne Roste, weshalb beim Grillen mit indirekter Hitze ein Bratenrost verwendet werden sollte, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Hierdurch wird verhindert, dass die Speisen auf dem heißen Gusseisen angebraten werden. Bei einem Elektrogrill den Deckel öffnen, das Stromkabel anschließen und den Brenner zünden. Einen Bratenrost auflegen, um den Effekt des Grillens mit indirekter Hitze zu bewirken.

VERWENDUNG:

Beim Grillen mit indirekter Hitze wird größeres Grillgut besser gegart. Diese Methode ist die beste Wahl für große Lammkeulen, ganze Hähnchen, Schweinebraten, Rinderfilets und sogar Brot und Nachspeisen. Indirekte Hitze sollte für Speisen mit einer Garzeit von mehr als 20 Minuten verwendet werden.





VOR DEM GRILLEN ...

... müssen die Roste immer mit Öl bestrichen werden, damit das Grillgut nicht daran haften bleibt. Gusseiserne Roste sollten auch nach der Verwendung und Reinigung geölt werden, nachdem der Grill abgekühlt ist, um ein Rosten zu verhindern. In beiden Fällen stets neutrales Öl verwenden – Olivenöl zum Beispiel kann einen ranzigen Geschmack hinterlassen.

TIPP 4

SAUBERKEIT

Das Reinigen Ihres Weber-Grills könnte nicht einfacher sein. Für den täglichen Gebrauch dauert es nur 15 Sekunden und schon haben Sie perfekte Grillbedingungen. Eine gründliche Reinigung nach jeder Verwendung ist nicht nötig, weil durch die hohen Temperaturen alle Bakterien abgetötet werden. Um zu vermeiden, dass Essensreste und der Geschmack vorheriger Mahlzeiten Ihr Grillvergnügen verderben reicht es, den Rost sofort nach der Speisezubereitung abzubürsten. Wenn der Rost heiß ist, lassen sich Essensreste wesentlich einfacher entfernen und die Bürste wird nicht so schnell abgenutzt, als wenn sie auf einem kalten Rost verwendet wird. So finden Sie den Grill immer sauber vor, wenn Sie das nächste Mal grillen wollen. Um den Grill gut in Schuss zu halten, empfiehlt es sich jedoch, ihn einmal pro Monat oder pro Saison gründlich zu reinigen.

HOLZKOHLE

- Viele Holzkohlegrills von Weber sind mit einem integrierten One-Touch® Reinigungssystem ausgestattet, das eine unkomplizierte Reinigung gewährleistet. Es genügt, den Griff des One-Touch® Reinigungssystems von einer Seite zur anderen zu schieben, um die Asche zu entleeren. Diese fällt in die darunterliegende Ascheauffangschale. Nachdem der Grill und die Asche vollständig abgekühlt sind, kann die Asche entsorgt werden. Die Asche muss jedoch vollständig abgekühlt sein, bevor sie in eine Mülltonne geleert wird.
- Nach intensivem Gebrauch oder vor einem großen Ereignis empfiehlt es sich, den Holzkohlegrill gründlicher zu reinigen. Hierzu die Außenseite des Grills mit Seifenwasser und einem Schwamm abwaschen. Sobald der Grill wieder trocken ist, kann er innen gereinigt werden.
- Möglicherweise haften auf der Deckelinnenseite Partikel, die wie abgeblätterte Farbe aussehen. Dies sind Kohleablagerungen, die durch die Einwirkung von Fett und Feuchtigkeit am Grill festgebacken sind. Diese Ablagerungen sind zwar nicht schädlich, sollten aber dennoch regelmäßig entfernt werden. Hierzu verwenden Sie einen nichtmetallischen Spachtel, einen Grillkammerspachtel oder einen Schwamm, danach mit Seifenwasser auswaschen und dann abspülen. Die Roste mit einer Grillbürste aus Edelstahl reinigen, anschließend entnehmen und mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Anschließend können die übrigen Teile im Inneren des Kugelgrills gereinigt werden. Zunächst den Holzkohlerost ent-

EIN SAUBERER GRILL IST DER BESTE AUSGANGSPUNKT FÜR IHRE KULINARISCHEN ABENTEUER. DAS REINIGEN GEHT SCHNELL UND EINFACH.

nehmen. Nach dem Entleeren der Asche über das One-Touch® Reinigungssystem mit einem nichtmetallischen Spachtel oder einem Grillkammerspachtel größere Partikel und Essensreste abschaben. Anschließend mit warmem Seifenwasser und einem nichtscheuernden Schwamm auswaschen, danach abspülen und mit einem Mikrofasertuch trocken wischen. Ihr Holzkohlegrill von Weber sollte dann wieder so gut wie neu aussehen.

GASGRILL UND WEBER Q®

- Bei einem Gasgrill von Weber sollte immer erst die verunreinigte Tropfschale entfernt und entsorgt werden, bevor mit dem Grillen begonnen wird. Die Tropfschale füllt sich während des Grillvorgangs mit Fett und sollte regelmäßig ausgetauscht werden. Die Fettaufangschale darf nie mit irgendeiner Art von Folie ausgekleidet werden. Stattdessen sind stets Alutropfschalen für den Einmalgebrauch zu verwenden.
- Um eine durchgängig optimale Leistung und hohe Lebensdauer sicherzustellen, sollte der Gasgrill einmal pro Monat gründlich gereinigt werden. Das Reinigungsverfahren ist einfach und unkompliziert. Nachdem der Weber-Grill abgekühlt ist, zunächst die Außenseite mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser abwischen. Danach abspülen und trocken wischen. Bei Edelstahlgrills gelingt dies am besten, wenn mit einem Mikrofasertuch in Faserrichtung poliert wird.
- Anschließend können die Seitentische gereinigt werden. Auch hier mit einem Mikrofasertuch und Edelstahlreiniger in Faserrichtung polieren. Bei Tischen aus Duroplast oder bei lackierten Tischen sollte dagegen ein mildes Geschirrspülmittel in warmem Wasser verwendet werden.
- Rückstände aus Fett und Rauch, die wie abgeblätterte Farbe aussehen, lagern sich im normalen Gebrauch auf der Innenseite des Grills ab. Um diese harmlosen Rückstände zu beseitigen, einfach das karbonisierte Fett mit einem nichtmetallischen Spachtel, einem Grillkammerspachtel oder einem Schwamm entfernen und dann die Oberfläche mit warmem Seifenwasser abwaschen. Verfärbungen durch massive Rückstände lassen sich ebenfalls auf diese Weise beseitigen.
- Jetzt kann die Grillkammer in Angriff genommen werden. Den Grill ungefähr 5 Minuten lang vorheizen. Anschließend müssen nur



NICHT VERGESSEN!

Eine Grillbürste ist unerlässlich, um Ihren Grill sauber zu halten. Die Borsten der Grillbürste müssen aber unbedingt aus Edelstahl sein. Der Rost wird von diesem Material nicht beschädigt und durch die riesige Auswahl bei diesen Produkten finden Sie mit Sicherheit die richtige Edelstahlbürste für Ihre Anforderungen.

die Grillroste und die Flavorizer® Bars mit einer Grillbürste aus Edelstahl abgeburstet werden.

Der Weber Q® ist nicht mit diesen Flavorizer® Bars ausgestattet, weshalb hier nur die Grillroste zu reinigen sind. Diese Komponenten nach dem vollständigen Abkühlen des Grills vorsichtig entnehmen und mit einem Tuch und warmem Seifenwasser abwischen. Während die Grillroste entfernt sind, die Brennerrohre mit einer Grillbürste in einer Auf- und Abbewegung reinigen. Hierfür sollte nicht die Grillbürste verwendet werden, mit der die Roste gereinigt wurden, weil das Fett von den Rosten die kleinen Löcher in den Brennerrohren verstopfen kann. Bei einem Elektrogrill den Rost und die Innenseite des Grills reinigen. Es darf jedoch nicht über das Heizelement gebürstet werden, weil dieses dadurch beschädigt werden kann.

— Essensreste und anhaftendes Fett von der Grillkammer in die darunterliegende Schale bürsten. Die Schale entnehmen und eventuelle Rückstände abschaben und in die Mülltonne entsorgen. Die Schale anschließend mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm reinigen. Fettauffangschale auswaschen, Tropfschale einsetzen und schon ist der Grill wieder in perfektem Zustand. 🗑️

ZUSÄTZLICHER TIPP

Gusseiserne Roste werden extrem heiß und eignen sich dadurch hervorragend, um zum Beispiel auf Steaks oder Schweinekoteletts ein kräftiges Grillmuster zu erhalten. Wenn ein gusseiserner Rost für das indirekte Grillen verwendet wird, sollte ein Bratenrost aufgelegt werden. Dadurch kann die Luft um das gesamte Grillgut strömen und es wird verhindert, dass die Speisen durch die Hitze angebraten werden.

MIT DIESEN EINFACH UMZUSETZENDEN TIPS FÜR DIE VERWENDUNG UND REINIGUNG KÖNNEN SIE IHREN NEUEN WEBER-GRILL OPTIMAL NUTZEN.

WORAUF WARTEN SIE NOCH?

WERFEN SIE DEN GRILL AN!



THE Pulled Pork

TEIL 3 In Grillkreisen hat Pulled Pork einen fast magischen Stellenwert als die Nummer Eins der Grillspezialitäten. Dies hängt vielleicht damit zusammen, dass Pulled Pork praktisch ein Grillgericht der ersten Stunde ist. Auch die lange Garzeit trägt zu seiner Ausnahmestellung bei und macht es zu einer Herausforderung für jeden Grillfan.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Pulled Pork – das ist nicht unbedingt ein Name, bei dem einem gleich das Wasser im Munde zusammenläuft. Die Kombination aus zartem, saftigem Schweinefleisch und einem leichten Räuchergeschmack ist jedoch ein echter Hit – und das nicht erst seit gestern. In Europa ist Pulled Pork derzeit ein unaufhaltsamer Trend, trotzdem ist es alles andere als ein modernes Phänomen.

SOUL FOOD

Im US-amerikanischen Memphis in Tennessee ist Grillen im Grunde genommen gleichbedeutend mit Pulled Pork. Pulled Pork wird dort oft auch als „Soul Food“ bezeichnet. Das hat vielleicht etwas mit der langen Garzeit zu tun. Pulled Pork wird aus Schweinenacken hergestellt, der in einer großzügigen Menge Marinade gewendet wurde. Dieses besondere Fleischstück ist normalerweise weniger beliebt, aber mithilfe von Rauch, einer niedrigen Temperatur und vielen Stunden unter dem Grilldeckel wird daraus das zarteste, leckerste und saftigste Fleisch, das leicht in kleine Stücke zerrupft (pulled) werden kann. Der Rauch und die lange Garzeit sorgen zusammen dafür, dass sich die Fleischfasern allmählich auflösen, das Fett verschwindet und der Marinadegeschmack das Fleisch durchdringt. So entsteht ein zartes Stück Fleisch.

SKLAVEN, INDIANER UND PIRATEN

Zum Ursprung des Pulled Pork bestehen in den USA fast so viele Meinungen, wie es verschiedene Versionen des Gerichts gibt. Manche glauben, dass das Grillen und die Zubereitung von Pulled Pork den

Kochmethoden der Indianer entstammt, die einfach von den neuen Einwohnern übernommen wurden. Andere schreiben die Erfindung dagegen den Piraten zu. Die westindischen Piraten im 17. Jahrhundert wurden auch „Bukaniers“ genannt. Dieses Wort leitet sich vom französischen „boucan“ ab, womit eine Technik beschrieben wird, bei der Fleisch durch langsames Räuchern über offenem Feuer haltbar gemacht wird. Am weitesten verbreitet scheint jedoch die Theorie zu sein, dass afrikanische Sklaven Pulled Pork aus dem Süden mitgebracht haben. Die Plantagenbesitzer grillten gerne Spanferkel und dabei bekamen die Sklaven die weniger schmackhaften Fleischstücke ab, wie eben den Schweinenacken. Die Sklaven fanden heraus, dass sie das Fleisch bei niedriger Temperatur über viele Stunden auf dem Feuer lassen konnten, während sie arbeiteten. Das Fleisch brannte bei dieser Methode nicht an, sondern wurde besonders zart und lecker.

HERAUSFORDERUNG FÜR GRILLFANS

Während Pulled Pork in den USA zu den Grillklassikern zählt, breitet sich die Vorliebe für das wohlschmeckende Fleisch in Europa gerade mächtig aus. Pulled Pork hat sich in den vergangenen Jahren zu einem starken Trend entwickelt und immer mehr Grillfreunde versuchen sich an diesem Gericht. Es ist ein stolzer Moment, wenn man nach bis zu 20 Stunden den Grilldeckel abnimmt, das köstliche Aroma einatmet und zum ersten Mal versucht, das Fleisch zu zerrupfen. Es ist geschafft und man muss seinen Nachbarn ja nicht unbedingt verraten, dass das Fleisch und der Grill die Sache mehr oder weniger alleine erledigt haben. 🍖



PULLED PORK

16–18 PORTIONEN

1 Schweinenacken, 2½ kg

MARINADE 2 EL Salz ·
1 EL brauner Zucker · 1 EL
Paprikagewürz · ½ EL
geriebener Koriander · ½ EL
geriebener Kreuzkümmel ·
½ EL Chilipulver · ½ EL
Knoblauchpulver · ½ EL
Zwiebelpulver · 1 TL Pfeffer ·
½ TL Cayennepfeffer

ZUBEHÖR Smokey
Mountain Cooker™ ·
6 große Räucherholzstücke
(z. B. Mesquiteholz)

In der Küche

Marinade gründlich
mischen, bis alle Zutaten
gleichmäßig verteilt sind.
Marinade großzügig und
kräftig auf das Fleisch
auftragen. Den Braten in
Plastikfolie einwickeln und
über Nacht gekühlt lagern.

Am Grill

Grill mit der Minion-Ring-
Methode für das Anzünden
vorbereiten: Brikettring mit
nicht angezündeten Briketts
vollständig befüllen. Weitere
15 bis 20 Briketts anzünden
und diese, sobald sie glühen,
auf die kalten Briketts schütten.
Räucherholzstücke dazugeben,
Grill zusammenbauen und
Wasserschale mit Wasser
befüllen. Schweinefleisch
auf den Rost legen und
Grilldeckel schließen. Das
Fleisch viele Stunden lang
garen lassen. Der Smoker
muss eine Temperatur von
100 bis 120 °C beibehalten.
Wenn die Kerntemperatur
90 °C erreicht, ist das Fleisch
fertig.





EIN STAR AM GRILL

FÜR ECHTE KERLE ist Grillen etwas ganz Besonderes, so auch für Thomas und Christoph. Heute treffen wir uns mit diesen beiden Freunden aus Kindertagen, die beide leidenschaftlich gerne grillen. Wir möchten wissen, was sie daran fasziniert und wie man ein Meister am Grill wird.

TEXT AXEL NIXDORF / FOTO MICHAEL MÜLLER



... Grillen ist für mich eine Form der Unterhaltung und kein Wettbewerb. Beim Fußball ist das anders.

Es ist ein Spätsommernachmittag am Isarufer in der Nähe von München und neben uns schlängelt sich der Fluss friedlich durch die Landschaft. Noch ist es ruhig hier, doch schon bald wird es am sandigen Flussufer von Menschen wimmeln, die hierher kommen, um zu relaxen und Spaß zu haben. Bisher aber ist außer uns noch fast niemand da. Ein lautes Lachen durchdringt die Stille. In der Ferne zünden zwei Männer einen Grill an. „Hast du die Holzkohle dabei?“, fragt Thomas.

„Klar, schau einfach in den blauen Rucksack“, antwortet Christoph, der gerade zwei Campingstühle aufbaut.

Thomas macht sich derweil am Grill zu schaffen. Er ist heute für den Grill zuständig und beginnt damit Holzkohle in den Anzündkamin zu schütten, den er dann auf die brennenden Anzündwürfel auf dem Holzkohlerost stellt. Die beiden Männer lassen sich mit einem entspannten Seufzen auf den Stühlen nieder.

„Ah, endlich ...“, sagt Thomas sichtlich zufrieden.

„... ein bisschen Ruhe“, fügt Christoph hinzu.

DAS RICHTIGE FLEISCH

Die beiden Freunde kennen sich seit Jahren. Neben vielen anderen Interessen teilen Sie eine Vorliebe für das Grillen. Ein Nachmittag wie dieser ist für sie also nichts Ungewöhnliches. Wenn Thomas Zeit in seinem engen Terminkalender findet, trifft er sich gerne mit Christoph, um gemeinsam den Grill anzuwerfen.

„Schau dir das an“, sagt Thomas und wickelt ein schönes Stück Fleisch mit Knochen aus. „Ein gut gereiftes Black-Angus-Ribeye-Steak, das ich bei unserem Metzger vor Ort gekauft habe. Das ist wirklich ein netter Kerl, und dieses Stück Fleisch wiegt locker seine 600 Gramm. Das können wir uns teilen.“

Beim Anblick des Steaks strahlt Christoph über das ganze Gesicht.

„Eine anständige Portion – sogar für zwei“, sagt er anerkennend.

„Ja, man sollte nie halbe Sachen machen“, witzelt Thomas.

Während die Holzkohle zu glühen beginnt, blicken die beiden Männer still auf den Fluss. Alle Spuren von Stress und der Geschäftigkeit des Lebens sind von ihren Gesichtern verschwunden. In diesem Moment sind sie vollkommen entspannt – weit weg von Hektik und Trubel. Einfach zwei alte Freunde, ein angenehmer Nachmittag und ein gegrilltes Steak.

GRILLEN DAMALS UND HEUTE

Früher war alles anders. „Weißt du noch? Wir haben einfach das Fleisch auf den Grill gelegt und gewartet, bis es schwarz wurde“, erinnert sich Thomas.

Beim Gedanken an diese Zeit muss Christoph lachen.

„Ich habe damals immer versucht, mich vor der Grillarbeit zu drücken. Wer will in dem Alter schon den ganzen Abend weit weg von den Mädchen sein?“, sagt er mit einem Lächeln.

Seit dieser Zeit hat sich einiges verändert. Beide Männer sind in ihrem Alltag stark eingespannt, und Thomas ist in seinem Beruf viel unterwegs. Trotzdem treffen sie sich regelmäßig und halten ihre Freundschaft aufrecht wie in den alten Zeiten. In ein paar gemütlichen Stunden am Grill können sie über alles sprechen. Es ist ein Hobby, das verbindet, und nach und nach haben sich auch ihre Grilltechniken verändert.

„Ich habe ein paar Kurse in der Grillakademie belegt, um besser zu werden. Ich wusste gar nicht, dass man so viele

Dinge auf einem Grill zubereiten kann – sogar Kuchen und Nachspeisen. Am meisten hat mich aber die unglaubliche Anzahl an verschiedenen Zubereitungsmethoden überrascht“, sagt Thomas und fügt hinzu: „Da sind echte Herausforderungen dabei. Wenn man das einmal verstanden hat, betrachtet man das Grillen mit ganz anderen Augen.“

„Ganz besonders, wenn jemand so ehrgeizig ist wie du“, neckt ihn Christoph. Er weiß, dass sein Freund nicht gerne verliert. Er will immer der Beste sein ... auch am Grill. Thomas gibt ihm Recht. „Klar doch! Wenn ich grille, will ich zeigen, was ich kann.“

ALLES IM GRIFF

Die Auswahl der Lebensmittel ist sowohl für Thomas als auch für Christoph wichtig. Beim Grillen geht es nicht nur darum, Spaß zu haben. Es kommt auch auf die verwendeten Zutaten an und welche Speisen letztlich auf den Grill gelegt werden.

„Ich verstehe meine Mutter jetzt viel besser. Sie hat zu Hause jeden Tag für drei Männer gekocht, und ich war der Einzige, ▶





THOMAS' BURGER

MIT BÜFFELMOZZARELLA

4 PORTIONEN

600 g grob gehacktes Rindfleisch ·
Steinsalz · schwarzer Pfeffer · eine Prise
Zucker · 4 Ciabattabrötchen · 1 große
Ochsenherztomate · 200 g Büffelmozzarella
(noch besser ist Burrata) · 40 g Parmesankäse ·
1 großer Bund frischer Rucola (etwa 100 g) ·
8 EL Olivenöl · 4 EL Basilikumpesto · 4 EL
Crema di Balsamico

In der Küche:

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut vermengen. Vier gleich große Pattys formen und diese mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank aufbewahren. Um sicherzustellen, dass das Fleisch seine Form behält, mit dem Daumen eine Delle in die Mitte jedes Bällchens drücken. Brötchen aufschneiden. Tomate waschen und in vier große runde Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Parmesankäse grob reiben und den Rucola waschen, säubern und trocknen.

Am Grill:

Grill für mittlere indirekte Hitze vorbereiten. Die Bällchen auf beiden Seiten 2 bis 3 Minuten lang bei direkter Hitze grillen. Anschließend in den Bereich für indirekte Hitze legen und mit einer Tomatenscheibe und etwas Mozzarella belegen. Grilldeckel schließen.

Einen Esslöffel Olivenöl auf der aufgeschnittenen Seite der Brötchen verteilen. Beide Seiten der Brötchen bei direkter Hitze grillen, bis sie knusprig sind.

Pesto auf die untere Hälfte der Brötchen und Crema di Balsamico auf die obere Hälfte streichen.

Ein Patty auf die untere Hälfte der Brötchen legen. Mit ein wenig Rucola und Parmesan garnieren. Die obere Hälfte des Brötchens darauf legen, leicht zusammendrücken ... fertig!

der ihr gelegentlich eine Rückmeldung gegeben hat. Dabei war ich immer ziemlich direkt. Ich habe nicht nur Komplimente verteilt, aber sie hat sich gefreut, dass ich mich für ihre Arbeit in der Küche interessierte und mit ihr darüber geredet habe“, erinnert sich Thomas.

Wenn er jetzt selbst kocht, geht es ihm ähnlich. Er erhofft sich eine ehrliche Meinung von seiner Frau und seinen Freunden oder Gästen.

„Außerdem will ich natürlich, dass alle begeistert sind. Deshalb gebe ich immer mein Bestes.“

Die Holzkohle im Anzündkamin fängt an zu glühen. Thomas schütet die glühenden Kohlen in den Grill und legt den Rost darauf. Kurz

danach beginnt das Steak auf dem Grill zu brutzeln und der Deckel wird geschlossen.

„Seit ich mich genauer mit dem Grillen beschäftige, habe ich mehr über die zugehörigen Prozesse erfahren. Zum Beispiel, wie das Fleisch schön knusprig wird, ohne auszutrocknen. Direkte Hitze, indirekte Hitze. Wie man vermeidet, dass Lachs auf dem Grill zerfällt, und so weiter. Natürlich ist das Grillgut die Hauptsache, aber es ist wirklich sehr interessant, welche verschiedenen Faktoren eine Rolle spielen und wie diese voneinander abhängen“, sagt Thomas. „Du bist halt einfach ein Perfektionist“, folgert Christoph mit einem schelmischen Lächeln.

„Nein, also Grillen ist für mich eine Form der Unterhaltung und kein Wettbewerb. Beim Fußball ist das anders. Oder wenn ich mich an die Spielkonsole setze oder Minigolf spiele.“

„Normalerweise verlierst du beim Minigolf, und dann wirst du richtig mürrisch“, kontert Christoph.

„Das liegt daran, dass der Ball so klein ist und man ihn nicht mit den Füßen spielen darf“, verteidigt sich Thomas lachend.

BESSERE TECHNIK

Genug vom Minigolf. Hier geht es ums Grillen. Thomas öffnet den Grilldeckel und wendet das Fleisch. Das Flussufer der Isar füllt sich langsam mit Menschen. Diese schauen zu den beiden Grillfreunden herüber und einige winken auch. Thomas winkt zurück.

„Zwei Burschen vom Lande wie wir wären in einer Großstadt wirklich unglücklich, wenn es nicht Orte wie diesen gäbe“, sagt Christoph.

Hier haben sie die Möglichkeit, den Grill anzuzünden und in der Natur zu sein. Das ist in einer Großstadt gar nicht so einfach, aber Ausflüge wie der heutige geben neue Energie. Thomas hat die Kohlen auf die eine Seite des Grills geschoben, sodass das Fleisch nicht direkt über der Hitze liegt. Dies ist eines der Dinge, die er kürzlich gelernt hat. Seine Fähigkeiten am Grill werden immer besser.

„Es sind vielleicht kleine Schritte, aber jeder einzelne zählt. Früher wäre es mir nie in den Sinn gekommen, die Kohlen von einer Seite des Holzkohlerosts zur anderen zu schieben. Das macht aber wirklich einen Unterschied. Bei indirekter Hitze gegrillt wird das Fleisch definitiv zarter“, erklärt er.

GUTEN APPETIT!

Thomas nimmt den Deckel vom Grill, packt das Ribeye-Steak mit der Grillzange und legt es auf ein Holzbrett. Ein herrlicher Anblick! Er lässt es ein bisschen liegen, während das Gespräch weitergeht. „Wie lange muss ich noch warten?“

Christoph ist hungrig und wird ungeduldig, wofür er einen gespielt vorwurfsvollen Blick von Thomas erntet. Er reicht ihm das Brett, das Christoph auf den



Schoß nimmt, um den Knochen vom Fleisch zu schneiden. Die beiden teilen sich das Steak und hauen tüchtig rein. Jeder Bissen wird genussvoll gekaut. „Vielleicht war das Fleisch ein bisschen zu lange auf dem Grill“, sagt Christoph mit einem Anflug von Kritik.

„Auf gar keinen Fall. Es ist absolut perfekt“ entgegnet Thomas und setzt hinzu: „Es ist so einfach, leckere Speisen auf dem Grill zuzubereiten. Alles was nötig ist, sind gutes Fleisch, die richtige Grilltechnik und ein kaltes Getränk. Man muss kein Meister sein, um tolle Ergebnisse zu erzielen.“

Christoph antwortet prompt und mit einem Lachen: „Du musst es ja wissen – als Weltmeister!“

Thomas Müller, der herausragende Fußballer und Weltmeister von 2014, grinst und beißt genüsslich in sein Steak. Wenn es ums Grillen geht, hat jeder die Chance, eine Weltklassemahlzeit zuzubereiten. 🍴

Früher wäre es mir nie in den Sinn gekommen, die Kohlen von einer Seite des Holzkohlerosts zur anderen zu schieben. Das macht aber wirklich einen Unterschied.



Thomas Müller

Profifußballer

GEBURTSDATUM

13. September 1989

VEREIN

FC Bayern München

POSITION

Offensives Mittelfeld

TITEL

Weltmeister (2014)

Gewinner der Champions League (2013)

Deutscher Meister (2010, 2013, 2014)

Gewinner des DFB-Pokals (2010, 2013, 2014)

Gewinner des Goldenen Schuhs (WM 2010)

Gewinner des Titels „Bester junger Spieler“ (WM 2010)

Wahl zum zweitbesten Spieler (WM 2014)

FAMILIENSTAND

Verheiratet mit Lisa

FREIZEIT

Wird mit Hunden, Pferden, Kartenspielen, Golf und Grillen verbracht



ALLER ANFANG
IST MAGISCH

←
denken



WELCHE STATIONEN DURCHLÄUFT EINE IDEE in der Welt des Grillens, bis sie zum fertigen Produkt wird? Marc Colavitti, Webers R&D Manager, gewährt uns einen spannenden Blick hinter die Kulissen der Forschungs- und Entwicklungsabteilung des Unternehmens – eines Grilllabors beeindruckender Dimensionen.

TEXT ANNE J. THOMSEN / FOTO CLAUS PEUCKERT

Stellen Sie sich vor, wie der dauerhungrige Homer Simpson reagieren würde, wenn man ihm einen Job anböte, bei dem er köstliche Donut-Kreationen erfinden könnte – wie übergücklich er über seinen Traumjob wäre. Ungefähr so fühlte sich Marc Colavitti, als er zum Leiter der Weber Forschungs- und Entwicklungsabteilung (R&D) ernannt wurde. Für den eingefleischten Grill-Fan mit sieben Weber Grills in seinem Garten war das beinahe zu schön, um wahr zu sein. Stellen Sie sich vor, Sie erhielten die Chance, neue Grills und Zubehör für Grillliebhaber rund um den Globus mitzugestalten! Für Marc wurde ein Traum wahr – aber damit erwuchs auch eine enorme Verantwortung, der er erst einmal gerecht werden musste ...

EINE IDEE JAGT DIE ANDERE

Marc's Arbeitsplatz liegt wie die restliche R&D-Abteilung in Webers Hauptquartier in Palatine nahe Chicago. Dort nimmt der ganze faszinierende Entwicklungsprozess seinen Anfang, dort wird jedes neue Weber Produkt dem Markt vorgestellt – und Marc gewährt uns einen der selten vorkommenden Einblicke in das Innenleben der Abteilung. Willkommen am Geburtsort guter Ideen und in der Heimat der Grillgeheimnisse.

„Ja, das nennen wir Forschung und Entwicklung – das umfasst die gesamte Arbeit von der Ideenfindung zu Beginn eines Konzepts bis hin zur Überprüfung des fertigen Produkts und dessen Übergabe an die Produktion“, erklärt Marc.

In der R&D-Abteilung arbeitet eine Gruppe von Konstrukteuren, Ingenieuren, Modellbauern und Technikern, die sich jede Idee ansehen, die ihnen vorgelegt wird. Alle Ideen werden evaluiert.

„Die Ideen kommen von überall her. Und da wir mittlerweile ein internationales Unternehmen sind, kommen auch unzählige Ideen aus der ganzen Welt“, so Marc.

„Wir haben immer noch viel, viel mehr Ideen auf Lager, als wir je auf den Markt bringen können. Wenn die Zeit für eine Idee gekommen ist, holen wir sie aus der Schublade und arbeiten daran. Wir haben Ideen, von denen wir wissen, dass sie gut sind. Doch wenn die Zeit nicht reif dafür ist, warten wir lieber ab.“

STRENGE QUALITÄTSSICHERUNG

Neue Weber Produkte entstehen nicht einfach über Nacht. Manche Projekte lassen sich relativ schnell verwirklichen, andere wiederum erfordern umfassenden Arbeitseinsatz.

„Für manche Projekte müssen wir sogar neue Werkzeuge, Technologien und Fertigungsmethoden konzipieren und herstellen. Man könnte also sagen, dass jedes Projekt seine eigene Persönlichkeit hat“, meint Marc.

Auf der Grundlage der Ideen fertigen die Ingenieure und Konstrukteure Skizzen des Produkts und der einzelnen Komponenten an. Und diese werden während des Entstehungsprozesses immer wieder getestet.

„Wir verfügen hier über eine umfassende Modellwerkstatt, in der wir intern sehr rasch echte Prototypen herstellen können. Dadurch können wir sehr schnell mit dem Testen beginnen“, erzählt Marc.

Während dieses Prozesses werden alle Komponenten aufeinander abgestimmt und angepasst und das Produkt wird Stück für Stück zusammengestellt.

„Auf dieser Seite des Labors führen wir Eignungstests durch, bei denen wir ähnliche Situationen schaffen können wie jene, in denen der Grill schließlich eingesetzt wird“, erzählt Marc, während er auf mehrere Stationen in einer der Hallen zeigt.

Zu diesen Tests zählt der Einsatz eines Wettersimulators, der jede denkbare Witterung nachstellen kann, welcher der Grill ausgesetzt sein könnte. ►

**„DIE IDEEN
KOMMEN VON
ÜBERALL
HER“**

entwerfen



entwickeln



testen



„Bei vielen unserer Tests geht es darum zu simulieren, welchen Belastungen das Produkt im Haushalt von Käufern ausgesetzt sein könnte. Vor allem wird getestet, wie das Produkt auf Temperaturschwankungen reagiert, also erst kalt, dann warm und dann wieder kalt und wieder warm. Beispielsweise müssen wir sicherstellen, dass Wasser, das in das Produkt eindringt, gefriert und wieder auftaut, keine Probleme bei der Elektronik oder den mechanischen Bauteilen verursacht“, betont Marc.

Schafft es das Produkt schließlich in die Fabriken von Weber, um auf einer Fertigungsstrecke gebaut zu werden, dann warten noch mehr Tests. Jeder Grill wird inspiziert und durchgecheckt, die Gaszündung wird überprüft, bevor das Gerät verpackt und an das Geschäft geliefert wird.

TESTS UNTER REALEN BEDINGUNGEN

Aber die Verwendung von Simulatoren und technischen Tests ist eine Sache – die tägliche Nutzung des Grills und seines Zubehörs eine andere. Auch das gehört zu den Hauptaufgaben der R&D-Abteilung. Sobald ein Prototyp entwickelt worden ist, wird er zum Koch der R&D-Abteilung geschickt, der die Aufgabe hat, Produkte auf exakt die Art und Weise zu testen und auszuprobieren, wie sie von Kunden verwendet werden. Dies geschieht in der Testküche der Abteilung sowie auf der Terrasse.

„Wenn schließlich die gesamte technische Planung und die Rechenarbeit erledigt sind und wir wissen, wie das Produkt hergestellt werden kann, kommt es auf das Produkterlebnis durch den Menschen an und was unsere Endkunden vorfinden, wenn sie unsere Produkte verwenden. An diesem Punkt tritt unser Koch in Aktion – um sicherzustellen, dass unsere technischen Erwartungen mit der Nutzererfahrung im Einklang stehen“, meint Marc.

Genau um diesen Einklang geht es ihm und dem Rest der R&D-Abteilung. Dieser Prozess braucht Zeit. Das Produkt muss schließlich ein echter Weber sein und dem Qualitätsstandard entsprechen, für den die Marke bekannt ist. Das bedeutet, dass es Monate harter Arbeit erfordern kann, bis ein Produkt bereit für den Markt ist. Bei Weitem nicht alle Ideen schaffen es bis zur Verwirklichung.

„Wir nehmen das sehr ernst. Wenn wir an irgendeinem Punkt glauben, dass das Produkt bei den Kunden nicht gut ankommt oder kein richtiger Weber ist, verfolgen wir den Plan nicht weiter. Oder legen ihn auf Eis für einen späteren Zeitpunkt, anstatt dem Markt etwas aufzuzwingen, das unsere Kunden nicht wirklich begeistert. Das wäre nicht im Stil von Weber“, erklärt der R&D-Manager.

DAS WEBER VERSPRECHEN

Genau das ist für Marc das Besondere an der Entwicklung von Weber Produkten. Der Fokus liegt darauf, der Marke gerecht zu werden, indem die Erwartungen der Kunden übertroffen – und nicht bloß erfüllt werden.

„Ich habe schon in anderen Branchen gearbeitet und der Prozess ist im Grunde genommen recht ähnlich. Aber ich denke, dass der Entwicklungsprozess von Weber Produkten irgendwie – ich würde fast sagen – ‚magisch‘ ist, da unsere Erfindungen in einen ganz besonderen Lebensbereich der Menschen eindringen“, meint Marc.

Und hier kommt das Weber Erbe ins Spiel, das die R&D-Abteilung und der Rest des Unternehmens bei allen Aktivitäten sorgsam im Auge behalten.

„Ich glaube, dass Sie, wenn Sie mit allen Leuten unseres Teams sprechen würden, herausfinden würden, dass sie sich diesem Erbe enorm verpflichtet fühlen. Alle hier handeln so, als ginge es um ihre eigene Marke. Und dieses Erbe ist die Grundlage jeder unserer Entscheidungen – steht das im Einklang mit dem Weber Versprechen?‘ Denn wenn wir unseren Namen oder unser Firmenzeichen auf ein Produkt heften, ist das tatsächlich ein Versprechen. Leute haben in dieses Produkt investiert und es wird ihnen viele Jahre lang wirklich tolle Dienste leisten. Das ist unser Versprechen an unsere Kunden.“

George Stephen hatte die Idee für den ersten Kugelgrill im Jahr 1952, als er bei der Arbeit war. Er stellte den ersten Prototyp allein her, überarbeitete ihn, testete ihn und ihn weiterentwickelte. Seine Idee wurde schließlich zu Weber, wie wir es heute kennen. Während er allein an der Entwicklung des weltweit ersten Kugelgrills arbeitete, hat er heute ein engagiertes Team hinter sich, das permanent an Verbesserungen, Innovationen und neuen Standards arbeitet. Ein Team, das zur Gänze aus Grillenthusiasten besteht.

„Manche Leute fragen mich: ‚Wie kann man das verbessern? Es ist doch nur ein Grill.‘ Und ich antworte: ‚Wie kann man das NICHT verbessern? Es IST ein Grill!‘ Ich glaube, es kommt einfach darauf an, wie man die Dinge betrachtet. Aus der Sicht eines Nutzers, der das Produkt verwendet, gibt es immer Möglichkeiten, das Grillerlebnis zu verbessern“, ist Marc überzeugt. „Und für mich als BBQ-Fan ist einer meiner Träume, dass jeder Mensch mit einem Weber Grill versorgt ist. Auf der ganzen Welt. Wir haben also noch eine Menge Arbeit vor uns.“ 🍷

**„ICH WÜRD
FAST SAGEN
,MAGISCH‘“**

HÄHNCHEN
UND MEHR MIT
DEM

GEFLÜGEL- HALTER

BEER CAN CHICKEN, beschwipstes Hähnchen oder „Beer Butt Chicken“. Wie man es auch nennt – es ist ein echter Grillklassiker. Beim Grillen eines ganzen Hähnchens müssen Sie darauf achten, dass es nicht austrocknet. Dabei hilft Ihnen der Bierdampf. Die Verwendung eines Geflügelhalters macht das Ganze einfacher und bereitet mehr Spaß.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Wenn Sie gegenüber einem gestandenen Grillmeister von Beer Can Chicken sprechen, antwortet dieser bestimmt mit einem verständigen Nicken. Diese Spezialität zählt mittlerweile in der Grillwelt zu den legendärsten Gerichten und hat viele verschiedene Namen erhalten. Beispielsweise wird es auch „Hähnchen auf dem Thron“ genannt, weil das ausgenommene Hähnchen traditionell im Ganzen auf einer offenen Bierdose platziert wird. Was hat es aber mit diesem Trick auf sich?

HILFREICHER DAMPF

Diese Art der Zubereitung eines ganzen Hähnchens ist deshalb so beliebt, weil sie dazu beiträgt, das Hähnchenfleisch saftig und zart zu halten. Wegen ihres geringen Fettgehalts können Hähnchen schnell austrocknen und verlieren dadurch an Geschmack. Die Flüssigkeit in der Dose gibt beim Grillen zusätzlichen Dampf ab und hält das Hähnchen zart und saftig, während die Grillhitze für eine knusprige Kruste sorgt. So grillen Sie das perfekte Hähnchen. Die Flüssigkeit ist das Geheimnis hinter dem saftigen Resultat, und es kann hierfür unter anderem Apfelwein, Rotwein, Bourbon oder auch Brühe

verwendet werden. Mit dem Geflügelhalter von Weber erhält diese Variante eine neue Dimension.

MEHR ALS NUR HÄHNCHEN

Der funktionale Geflügelhalter besteht aus einem Ständer, auf den das Hähnchen gesetzt wird, einer Kappe zum Verschluss des Hähnchenhalses und einem Behälter, mit dem die gewünschte Flüssigkeitsmenge einfach abgemessen werden kann. Sie können jede beliebige Flüssigkeit verwenden. Zudem steht das Hähnchen stabiler als auf einer Bierdose, und nicht zuletzt beinhaltet der Geflügelhalter von Weber eine Schale, in der Sie den Rest der Mahlzeit zubereiten können. Experimentieren Sie mit verschiedenen Beilagen wie Kartoffeln, Wurzelgemüse, Tomaten oder Zwiebeln. Der Saft und die Würze des Hähnchens unterstützen den Geschmack der Beilagen, die ohne großen Aufwand gleichzeitig zubereitet werden können. Der Geflügelhalter ist aber nicht nur auf das Hähnchengrillen beschränkt. Er kann auch für andere Hauptgerichte sowie für Vor- und Nachspeisen verwendet werden. ♻️

**SO VERWENDEN SIE
DEN GEFLÜGELHALTER
FÜR DAS PERFEKTE
HÄHNCHEN:**

ZUBEREITUNG

1. Hähnchen säubern und würzen.
2. Bier oder eine andere Flüssigkeit in den Behälter in der Schale gießen.
3. Ständer auf dem Behälter anbringen und das Hähnchen daraufsetzen.
4. Kappe in den Hals des Hähnchens einführen – und schon kann das Grillen beginnen.

DAS REZPT FÜR DIE
ZUBEREITUNG EINES
GANZEN HÄHNCHENS
FINDEN SIE UNTER

weber.com

HINWEIS

Die Produktpalette
kann von Land zu Land
verschieden sein.



NACHOS MIT SAUCE

4 PORTIONEN

Tortilla-Chips · 100 g Cheddarkäse

SAUCE 1 Frühlingszwiebel · 1–2 Tomaten · ½ Kochapfel · ½ ungewachste Limette · ½ rote Zwiebel · 1 Knoblauchzehe · frischer Ingwer · 1 EL Honig · 1 EL brauner Zucker · ½ EL Tomatenmark

ZUBEHÖR Geflügelhalter

In der Küche:

Chips in die Schale des Geflügelhalters geben. Cheddarkäse reiben und über die Chips streuen. Sauce zubereiten. Gemüse und Frucht waschen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Beide Enden der Frühlingszwiebel entfernen. Tomaten, Zwiebel und Apfel fein würfeln, Knoblauch, Ingwer und Limettenschale reiben und die Frühlingszwiebel dünn schneiden. Zutaten vermengen und Sauce in den Behälter des Geflügelhalters gießen.

Am Grill:

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 185 °C. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird ein halb mit Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt. Geflügelhalter in die Mitte des Grillrosts stellen, Deckel schließen und grillen, bis der Käse geschmolzen ist, die Chips leicht angebräunt sind und die Sauce Bläschen bildet. Dies dauert circa 15 Minuten.

TIPP

Sie können eine Jalapeño schneiden und vor dem Grillen auf den Chips verteilen. Die Nachos mit einer selbstgemachten Guacamole servieren.

SIE FINDEN ALLE
UNSERE REZEPTE UNTER
weber.com



FOCACCIA

Der Geflügelhalter ist einfach in der Handhabung und eignet sich ideal für das Backen auf dem Grill. Was käme da Besseres in Frage als Focaccia – das Brot, das schon die alten Römer über Feuer gebacken haben.



GARNELN MIT SCHARFER SAUCE

Verwenden Sie den Geflügelhalter zum blitzschnellen Zubereiten einer Vorspeise. Grillen Sie in 4 bis 5 Minuten eine leckere Portion Garnelen und kochen Sie in dem Behälter eine delikate scharfe Sauce mit Ingwer und viel Chili.

SCHOKOLADENTRAUM

4 PORTIONEN

130 g dunkle Schokolade · 100 g Butter · 150 g Zucker · 4 Eier · 50 g Weizenmehl ·
Butter oder neutrales Öl · 50–100 g weiße Schokolade zum Garnieren

ZUBEHÖR Geflügelhalter

In der Küche:

Schokolade, Butter und Zucker bei schwacher Hitze in einem kleinen Kochtopf zum Schmelzen bringen. Es empfiehlt sich, die Schokolade als letztes in den Topf zu geben, sodass sie nach unten in die heiße Butter und den Zucker schmilzt. So lässt sich am besten vermeiden, dass die Schokolade zu heiß wird und zu kochen beginnt. Kochtopf vom Grill nehmen und Eier einschlagen, Mehl einsieben und die Mischung gründlich schlagen. Geflügelhalter leicht mit Butter oder neutralem Öl einfetten und die Schokoladenmischung einfüllen. Bis zum Backvorgang gekühlt halten. Weiße Schokolade zerkleinern.

Am Grill:

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 185 °C. Geflügelhalter und Kuchen in die Mitte des Rosts stellen und 20 bis 25 Minuten lang backen. Der Kuchen sollte nach der Entnahme idealerweise in der Mitte noch etwas weich sein. Die zerkleinerte Schokolade in den Behälter des Geflügelhalters geben, sodass sie schmilzt, während der Kuchen allmählich abkühlt. Den Kuchen warm servieren.



FRÜCHTE UND MARSHMALLOWS

Die Kinder werden begeistert sein, wenn Sie den Geflügelhalter mit ihren Lieblingsfrüchten füllen, mit Marshmallows dekorieren und zerkleinerte Schokolade in den Behälter geben. Ein köstlicher Leckerbissen!



APFELSTREUSEL-KUCHEN

Der Geflügelhalter kann auch hervorragend für einen klassischen Apfelstreuselkuchen mit Beerenkompott verwendet werden. Sie können den Kuchen in der Schüssel backen, während das Kompott im Behälter erhitzt wird.



SALZ

—

Eine Prise Ursprünglichkeit

IM LAUFE DER JAHRHUNDERTE HABEN DER Mensch und das Meer die französische Halbinsel von Guérande geformt. Dort befinden sich heute die nördlichsten Salzgärten Europas. Das Salz, das hier geerntet wird, ist zu 100 Prozent natürlich. Joël Rapet, einer der hiesigen Salzbauern, nimmt uns mit auf eine Reise durch die magische Welt des Salzes.

TEXT PATRICIA COIGNARD / **FOTO** MARTIAL RUAUD & PASCAL FRANÇOIS

Es liegt ein Zauber in der Luft der Südbretagne. In den mit Meerwasser bedeckten Salzgärten wird mithilfe von Sonne und Wind ein Schatz hervorgebracht, der den Gourmets weltweit ein Begriff ist: das Meersalz aus Guérande. Aus der Luft betrachtet sieht man, wie die in der Sonne glänzenden Salzgärten ein Muster von seltener Schönheit bilden – das Blau des Ozeans zusammen mit dem Weiß der Millionen Salzkristalle, dem Grau des Lehmbodens und dem Grün der Vegetation.

„Der Anblick ist atemberaubend. Seit 12 Jahren arbeite ich hier, und immer noch nimmt mich der Anblick gefangen“, schwärmt Joël Rapet, der Tag für Tag mit diesem berühmten Salz arbeitet. Auf traditionelle Weise, mit Werkzeugen, die geradezu altertümlich erscheinen, erntet er von Hand das Produkt, das entsteht, wenn das Meerwasser verdunstet und auskristallisiert. Das mag sich einfach anhören. Es erfordert jedoch das gesamte Geschick eines sogenannten Paludiers, eines Salzbauern, dieses besondere Meersalz aus Guérande zu ernten. Unbehandelt und ungewaschen wird es von Hobbyköchen und renommierten Sterneköchen gleichermaßen geliebt.

DIE ALCHEMIE DER MEERE – EINE JAHRHUNDERTEALTE TRADITION

Sowohl das Produkt zu verbessern als auch seine Geschicklichkeit im Umgang damit – das wollte Joël unbedingt. Das hat ihn sofort gereizt. Außerdem die Tatsache, dass bei dieser landwirtschaftlichen Tätigkeit, die nur wenige ausüben, weder Maschinen noch Chemie eingesetzt werden. So beschloss er im Alter von 46 Jahren, ein neues Kapitel in seinem Leben aufzuschlagen.

„Ich habe das alles hier während einer Reise 1999 kennengelernt. Es war, als wären mir mit einem Schlag die Augen geöffnet worden“, sagt er und lächelt dabei breit.

„Nachdem ich für Ärzte ohne Grenzen im Jemen und in Guatemala gewesen war, brauchte ich eine Pause. Bei der Arbeit in den Salzgärten von Guérande konnte ich wieder an meine einstige Ausbildung in der Landwirtschaft anknüpfen. Tagtäglich trage ich zur Bewahrung und zum Schutz eines außergewöhnlichen Ökosystems bei.“

Die Ruhe in den Salzgärten von Guérande ist einmalig. So wurde Guérande vom französischen Staat auch als ökologisches ►



DIE MENGE MACHT'S

Unser Körper braucht Salz, damit er richtig funktionieren kann. Salz enthält Mineralstoffe (vor allem Kalium). Wenn der gesamte Körper mit ausreichend Flüssigkeit versorgt wird, werden die Signale der Nervenzellen übermittelt, Muskeln zusammengezogen und die Nieren arbeiten. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt eine Tagesdosis von maximal 5 Gramm. Wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass ein übermäßiger Salzgenuss (mehr als 12 Gramm pro Tag) zu Bluthochdruck oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen kann.

Naturschutzgebiet deklariert (Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique (ZNIEFF)). Der Anblick der 48 Becken, die Joël bewirtschaftet und die für ihn „wie ein eigener Garten“ sind, sorgt für ein großartiges Gefühl von Zeitlosigkeit und eine gewisse Feierlichkeit. Die Alchemie des Ozeans hier fasziniert und beeindruckt ungefähr 70.000 Besucher jährlich, die entlang der Becken spazieren gehen. Sie alle wissen, dass sie Zeugen eines Naturphänomens sind, das bereits seit der Jungsteinzeit gewürdigt wird, als das Meer in den Lehm Boden der Halbinsel von Guérande vordrang. Durch die Gezeiten zieht sich das Meerwasser zurück und lässt dabei jedes Mal Ablagerungen und noch etwas anderes zurück: Salz. Bereits zur Zeit der Galloromanen wurde Salz durch Verdunstung gewonnen. Konzentrierte Sole wurde damals in Terrakottatrögen gekocht. Im Jahr 945 erfanden Mönche eine Methode zur Meersalzgewinnung. Sie bauten enge Kanäle, in denen das Meerwasser von den Ablagerungen gereinigt wurde, bevor es in die Kristallisationsbecken floss, die Œilllets. Dort verdunstete das Wasser durch die Einflüsse von Wind und Sonne. Das Salz wurde dann, mithilfe von einfachen Werkzeugen und Schubkarren aus Holz, geerntet.

DAS WETTER TRÄGT SEIN QUÄNTCHEN BEI

Bewirtschaftung und Ernte in den 2.000 Hektar großen Salzgärten haben sich seitdem kaum verändert. Heute wie damals spielt das Wetter eine entscheidende Rolle.

„Im Sommer ernten wir jeden Tag, wenn das Verhältnis von Wind, Sonne und Niederschlag passt. Die Kristallisation dauert 24 Stunden. Im Laufe eines Tages verdunstet das Meerwasser und der Salzgehalt erreicht am Nachmittag seinen Sättigungspunkt bei 280 Gramm Salz pro Liter. Wenn ein ordentlicher Ostwind weht, sind die Bedingungen ideal“, erklärt Joël. Das sogenannte Fleur de Sel, die Salzblume, ist das erste Produkt. Dabei bilden sich Kristalle auf der Wasseroberfläche. Der Wind treibt diese in die Ecken der Becken. Die Herausforderung für die Salzbauern besteht dann darin, dieses Salz zu ernten, ohne dass es mit dem Lehm Boden in Berührung kommt. Das ist äußerst schwierig, aber unbedingt notwendig, damit

das Meersalz rein bleibt und seine strahlend weiße Farbe nicht verliert. Denn genau deshalb ist das seltene Fleur de Sel so beliebt. Das Salz wird mit dem Salzrechen geerntet, dem Lousse à Fleur, einer Art großem Schieber, der wenige Millimeter dick ist und einen drei Meter langen Griff hat.

VON DER KUNST, DAS GROS SEL ZU ERNTEN

Das sogenannte Gros Sel, das grobe Meersalz, macht den größten Teil der Salzernte aus. Es kristallisiert auf dem Lehmboden der Kristallisationsbecken. Dieses Salz ernten die Salzbauern mit dem Las, einem Holzrechen mit einem 5 Meter langen Griff. „Man darf dabei nicht über den Boden kratzen, sondern muss das Gros Sel ganz leicht berühren, sodass es an die Ränder der Becken und dann auf die Ladure, eine runde Lehmplattform in den Kristallisationsbecken, gezogen wird. Dort tropft es über Nacht ab“, demonstriert uns Joël.

Am Tag darauf bringt der Salzbauer die 50 Kilogramm Salz, die er pro Becken erntet, zum Salzlager der Saline, dem Mulon, bzw. transportiert es zum Salzberg, wo die gesamte Ernte aufgetürmt wird. Das Salz, das Joël erntet, wird anschließend von der Genossenschaft Les Salines de Guérande gelagert, verpackt und vermarktet. Dieser Genossenschaft gehören ungefähr 190 Salzbauern an. Auf diese Weise werden jedes Jahr durchschnittlich über 11.000 Tonnen Salz produziert. Da das Salz weltweit sehr beliebt ist, werden 20 Prozent exportiert, vor allem in die USA und nach Japan. Auf der Halbinsel von Guérande produziert ein Salzbauer im Durchschnitt jährlich 60 bis 90 Tonnen Gros Sel und 2 bis 3 Tonnen Fleur de Sel. Die Menge ist jedoch sehr stark vom Wetter abhängig!

„Aufgrund des schlechten Wetters im vergangenen Jahr wird die Ernte nur ungefähr halb so groß ausfallen wie in einem guten Jahr. Es werden auf das Jahr gesehen pro Becken wohl weniger als 500 Kilo sein“, schätzt Joël.

DIE SALZBAUERN – STOLZE HÜTER EINES WERTVOLLEN ERBES

Die körperlich sehr anstrengende Arbeit lässt kaum Zeit für Pausen. „Es gibt immer etwas zu tun“, so Joël.

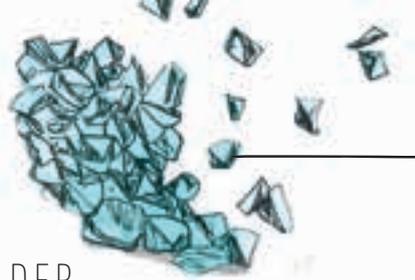
Nur im Herbst, wenn das Salz für den Winter eingebracht ist (roulé), verlangsamt sich der Arbeitsrhythmus etwas. Ab Mitte November und für den gesamten Winter werden die Salinen von den Salzbauern geflutet, um sie vor Frost und Kälte zu schützen. In dieser Jahreszeit widmen sich die Salzbauern ausschließlich der Reinigung der Kristallisationsbecken, der Pflege der Böschungen sowie der Zu- und Abflusskanäle. Anfang März muss das Regenwasser, das sich in den Salinen und Becken gesammelt hat, abgelassen werden. Anschließend müssen Schlick und Algen entfernt und die Lehmdeiche, die den Wasserkreislauf in den Salinen lenken, neu verstärkt werden.

„Uns allen sind grundsätzliche Werte wichtig. In unserer Gemeinschaft helfen wir einander, sind solidarisch und fair. Häufig arbeiten wir bei der Pflege zusammen. Dabei können wir uns auch über die aktuellen Schwierigkeiten austauschen und einander Tipps geben. Die Arbeit ist abwechslungsreich. Einerseits schätze ich die Zusammenarbeit mit anderen Salzbauern, andererseits ist die Unabhängigkeit durch die Arbeit allein für mich perfekt“, so Joël. ▶



FEINES SELZ

entsteht aus dem groben Salz, das zunächst getrocknet und anschließend gemahlen wird.



IN DER KÜRZE LIEGT DIE WÜRZE – DAS SALZ AUS GUÉRANDE

In jeder Form bietet das Salz aus Guérande dem Gourmet einen wahren Geschmacksreichtum. In Frankreich wurde es 1991 mit dem Gütesiegel Label Rouge ausgezeichnet. Seit 2012 trägt das Salz außerdem das Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“, eine Garantie für Herkunft und Qualität des Produkts.

Fleur de Sel

Wenn Fleur de Sel kurz vor dem Servieren auf das Gericht gegeben wird, verleiht es diesem einen Hauch Jodgeschmack und Säure. Gemüse, Fisch und Fleisch werden knuspriger, aber auch Desserts wie beispielsweise Crème Caramel, Windbeutel mit Cremefüllung, Schokoladenkuchen oder Dulce de Leche profitieren von diesem Salz.

Gros Sel

Dieses grobe Meersalz würzt Brühen und jegliche andere Gerichte, die mit kochendem Wasser zubereitet werden.

Jetzt, mit 58 Jahren, ist der Salzbauer immer noch stolz darauf, zur Nachhaltigkeit eines Handwerks beizutragen, das althergebrachte Traditionen pflegt. Es grenze jedoch fast an ein Wunder, dass das Handwerk noch heute in den Salzgärten von Guérande ausgeübt wird, erzählt er uns. Denn nach der Hochzeit der Salinen auf der Halbinsel, die bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts hineinreichte, litten die Salzbauern der Region sehr unter dem Wettbewerbsdruck, der durch die industriell raffinierten Salze entstand. 1973 arbeiteten weniger als 250 Salzbauern in Guérande, während es 1840 noch dreimal so viele gewesen waren. Es bedurfte der gesamten Einsatzkraft „passionierter Pioniere, die die lokale Salzindustrie retten wollten“. In den 1980er und 1990er Jahren schlossen sie sich zu einer Genossenschaft zusammen, um gemeinsam gegen die Pläne der Erschließungsgesellschaften vorzugehen, deren Planungen für einen Yachthafen und vierspurige Autobahnen bereits sehr weit fortgeschritten waren. Solidarisch und motiviert machten sich die Salzbauern daran, sich neu zu organisieren und das Fundament für eine moderne wirtschaftliche Struktur zu schaffen. Sie führten eine Ausbildung für das Handwerk des Salzbauern ein, gründeten eine landwirtschaftliche Genossenschaft und schließlich ein Handelsunternehmen – ohne dabei die althergebrachten Traditionen zu vergessen, die auch heute noch Grundvoraussetzung für die einzigartige Qualität des Salzes aus Guérande sind. Da die Salzbauern noch immer auf traditionelle Weise ernten und dabei dieselben Werkzeuge verwenden wie damals, wissen sie genau, wie mit dem Holzrechen umzugehen ist und wie das Wasser in die Becken geleitet und reguliert werden muss. Sie können die Auswirkungen des Wetters genau abschätzen.

„Das Auge wird mit zunehmender Erfahrung einfach immer geschulter. Wir haben das Wissen über ein höchst ausgeklügeltes System. Das zu lernen, dauert Jahre. (...) Seit dem letzten Jahr überlasse ich die Arbeit an zwölf meiner Becken anderen Salzbauern. Ich habe einfach nicht mehr dieselbe Energie wie früher“, erklärt Joël. „Aber wenn ich höre, wie das Salz über den Boden der Becken gleitet, das ist einfach einmalig.“ 🧂

SALZ HAT VIELE FUNKTIONEN

Seit der Eisenzeit wird Salz verwendet, um Lebensmittel zu würzen. Seit dem Mittelalter dient es jedoch aufgrund seiner wachstumshemmenden Wirkung auf Mikroorganismen auch zum Konservieren von Lebensmitteln.



Ihre PERSÖNLICHE PRISE GRILLGESCHMACK

Salz ist die Essenz des Kochens – umso mehr, wenn es ans Grillen geht. Sie können damit für besondere Geschmackserlebnisse sorgen, soweit Ihre Vorstellungskraft reicht. Hier finden Sie ein paar Rezepte für noch mehr Grillgenuss.

SALZ MIT GETROCKNETEN MORCHELN UND SCHNITTLAUCH

30 g getrocknete Morcheln · 100 g Fleur de Sel aus Guérande · 10 g getrockneter Schnittlauch

ZUBEREITUNG Die Morcheln mit einem Mörser grob zerkleinern. Salz, Morcheln und Schnittlauch vermengen.

PASST ZU Gut geeignet zum Marinieren unterschiedlicher Fleischsorten, z.B. rotes Fleisch oder Wild.



GUT ZU WISSEN

Das Salz aus Guérande hat von Natur aus einen niedrigeren Natriumgehalt und enthält viele Mineralstoffe (Magnesium, Kalzium, Kalium und Spurenelemente wie Eisen).



SALZ MIT SEEGRAS UND FENCHELSAMEN

10 g Fenchelsamen · 100 g Fleur de Sel aus Guérande · 3 g getrocknetes Seegras

ZUBEREITUNG Die Fenchelsamen bei geringer Hitze in einer antihafbeschichteten Pfanne 5 Minuten anrösten. Die Samen abkühlen lassen und im Mörser zermahlen. Salz, Seegras und Fenchel vermengen.

PASST ZU Lecker für Fisch und Marinaden.

TIPP Für Gerichte mit Salzkruste Gros Sel anstelle von Fleur de Sel verwenden.



KREUZKÜMMELSALZ

30 g Kreuzkümmelsamen · 100 g Fleur de Sel aus Guérande

ZUBEREITUNG Die Kreuzkümmelsamen bei geringer Hitze in einer antihafbeschichteten Pfanne 5 Minuten anrösten. Die Samen abkühlen lassen und im Mörser zermahlen. Das Salz mit dem Kreuzkümmel vermengen.

PASST ZU Gut geeignet zum Marinieren von Fisch oder Fleisch, aber auch zum Würzen von gegrilltem Schweine- oder Lammfleisch.

TIPP Als Variation eine Prise Kurkuma hinzugeben.





THE BBQ Sauce

[DIE GRILLSAUCE]

TEIL 4 Die Grillsauce ist beim Grillen so wichtig, wie es Salz und Pfeffer für das Kochen im Allgemeinen sind. Woraus besteht nun aber eine traditionelle Grillsauce?

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Die Grillsauce ist in jedem Fall ein unerlässlicher Bestandteil in der Welt des Grillens. Ein Bestandteil, der Menschen auf der ganzen Welt fasziniert, gleichzeitig aber auch zu hitzigen Debatten führt, wenn es um die Frage aller Fragen geht: Ist eine echte Grillsauce wirklich rot?

DER URSPRUNG DER SAUCE

Die Grillsauce stellt einen zentralen Aspekt des Grillens dar – sie ist tief in der amerikanischen Esskultur verwurzelt, sodass viele Amerikaner ein fast religiöses Verhältnis zu ihr haben. Die Zubereitung der Grillsauce ist außerdem eine Tradition mit verschiedenen Verzweigungen. Manche glauben, dass es die Sauce bereits im 14. Jahrhundert gab und dass Christoph Kolumbus sie von der karibischen Insel Hispaniola mitgebracht hat. Nach anderer Ansicht entstand die Sauce im 16. Jahrhundert in den frühen amerikanischen Kolonien. Die genaue Herkunft der Grillsauce lässt sich wohl nicht exakt bestimmen, und dasselbe gilt für ihren ursprünglichen Geschmack. Man könnte vielleicht annehmen, dass Tomaten seit jeher als Saucenbasis gedient haben, wie dies heute der Fall ist. So einfach ist es aber nicht. Alleine in North und South Carolina sind zwei weitere Varianten bekannt, nämlich eine Senfsauce, die deutsche Einwanderer im 17. Jahrhundert eingeführt haben und eine ältere Version auf der Grundlage von Essig und Pfeffer.

ZWEI FARBEN IM KRIEG

Die meisten von uns würden Grillsauce als tiefrot, fast mahagonifarben beschreiben. Dahinter steckt hauptsächlich eine Zutat, nämlich Ketchup. Seit Anfang des 19. Jahrhunderts fehlt Ketchup in keiner Küche, und die ursprüngliche Sauce auf Basis von Essig und Pfeffer wurde mit einem Schuss Ketchup zu einer leichten Tomatensauce verfeinert. Diese Abwandlung erlangte allgemeine Beliebtheit und war der Vorgänger der Art von Sauce, die wir heute in Europa ohne Zweifel am besten kennen – die moderne, stark gewürzte Grillsauce auf Tomatenbasis. Aber das Universum der Grillsauce ist definitiv nicht einfarbig rot. Wenn Sie z. B. einen Amerikaner aus Alabama treffen, sollten Sie lieber nicht behaupten, dass eine echte Grillsauce rot sein muss. Die Menschen in diesem Bundesstaat sind ihrer ursprünglichen Essig-Pfeffer-Sauce treu geblieben, weshalb für sie eine echte Grillsauce nicht rot, sondern weiß ist. Im Norden Alabamas basiert die Grillsauce dagegen traditionell auf Mayonnaise, wobei hier das Fleisch nach dem Grillen nur kurz in die Sauce eingetaucht wird. Mit zunehmender Beliebtheit von Ketchup hat jedoch die rote Grillsauce allmählich den Markt übernommen. Gerne können Sie sich dabei auch von unserem Grillsaucenrezept inspirieren lassen, mit dem Sie einen sicheren Treffer landen. 🍷



GRILLSAUCE

ERGIBT CIRCA ½ Liter
300 ml Bio-Ketchup · 2½ l Wasser · 150 ml Apfelessig · 150 ml Tomatenmark · 200 g brauner Zucker · 150 g Honig · ½ EL Meersalz · ½ EL Zwiebelpulver · ½ EL Selleriesalz · ½ EL geriebener Koriander · ½ EL geriebener Kreuzkümmel · ¼ EL Knoblauchpulver · ¼ EL Senfpulver · ¼ EL Chilipulver · ¼ TL Cayennepfeffer · ½ EL Apfelkompott je 100 ml Sauce (oder Kompott aus anderen Früchten)

ZUBEHÖR 2 Handvoll Räucherchips – z. B. Hickory

In der Küche

Alle Saucenzutaten außer dem Apfelkompott, in einem kleinen Topf mischen. Bei gleichmäßiger Hitze 30 bis 45 Minuten lang zusammen kochen lassen. Apfelkompott entsprechend der Menge der verbleibenden Sauce dazugeben. Sauce in eine backofenfeste Schüssel gießen.

Am Grill

Grill auf schwache indirekte Hitze einstellen, circa 110 °C. Schüssel gefüllt mit zwei Handvoll Räucherchips in die Mitte des Grillrosts direkt über die Hitze stellen. Deckel schließen und die Sauce 20 bis 30 Minuten lang räuchern. Die Sauce vor dem Verzehr abkühlen lassen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.



mehr als ein **UNTERNEHMEN**

DER WELTWEIT ERSTE KUGELGRILL wurde 1952 von George Stephen, dem Gründer von Weber, in einem kleinen Vorort von Chicago erfunden. Dies war die Geburtsstunde eines Familienunternehmens und legte das Fundament für ein Unternehmen, das sich im Laufe der Zeit zu einer internationalen Grillmarke werden würde.

TEXT ANNE J. THOMSEN / **FOTO** WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Im ersten Moment schwamm er auf einer Welle der Euphorie und Zufriedenheit, die ihn buchstäblich aus dem Gebäude trug. Er war heiter, beschwingt und grinste von einem Ohr zum anderen. Danach machte sich ein völlig anderes Gefühl in ihm breit, und als er auf dem Gehweg zu seinem Auto lief, wurden seine Beine immer schwerer. Was hatte er soeben in Bewegung gesetzt? Wie sollte er dies jemals erfolgreich umsetzen?

Es gibt Momente, an die man sich über viele Jahre hinweg erinnert. Momente, die sich lebendig und unauslöschlich in der Erinnerung festsetzen und jederzeit präsent bleiben. Einen solchen Moment erlebte Mike Kempster, der Marketingleiter von Weber, an einem Nachmittag des Jahres 1974, als er sich in Chicago auf dem Weg zu seinem Auto befand. Ein Nachmittag, der darüber entscheiden

sollte, wie die Geschichte von Weber weiterging und wie die Marke Weber durch Tausende von Männern und Frauen geformt wurde.

IN DEN HERZEN UND KÖPFEN

Als George Stephen, der Gründer von Weber, im Jahr 1952 den weltweit ersten Kugelgrill erfand, indem er eine Boje in der Mitte durchschnitt, war dies zugleich auch der Start der internationalen Marke, wie wir sie heute kennen. Damals war jedoch alles noch ganz anders.

„Zu dieser Zeit war Weber ein sehr kleines Unternehmen und die Marke hatte lediglich regional in der Gegend um Chicago einen – wenn auch geringen – Bekanntheitsgrad. Als ich bei Weber anfang, war mir deshalb sofort klar, dass wir uns zu einer ►



regelrechten Marke entwickeln mussten, um zu überleben“, so Mike.

Im Alter von nur 24 Jahren kam er zu Weber, nachdem er zuvor im Einzelhandel beschäftigt gewesen war. Hier hatte er gesehen, welche Auswirkungen Marken auf ein Unternehmen haben können. „Marken sind lebendig. Der Wert einer Marke besteht in den Herzen und Köpfen der Verbraucher, und der entscheidende Faktor ist dabei der Gesamteindruck, den Verbraucher von der Marke haben. Auf diese Weise wird eine Marke in das Leben der Menschen eingebunden. Sie ist nicht nur ein Produkt, sondern Bestandteil des eigenen Lebensstils. Von meinem ersten Arbeitstag bei Weber an habe ich aktiv auf dieses Ziel hingearbeitet.“

MARKETING ODER ÜBERLEBEN?

Während George als Erfinder des Weber-Kugelgrills gilt, gilt Mike als der Mann, der für den Aufbau der Marke steht. Er war eigentlich als Verkäufer eingestellt worden, ohne dass ihm die Aufgaben des Brandings oder Marketings übertragen waren.

„Echtes Marketing gab es in dieser Zeit nicht, oder wir haben es zumindest nicht als solches wahrgenommen. Viele der Verkaufstaktiken, die wir damals verwendeten, laufen heute unter dem Namen Marketing. Damals haben wir das einfach Überleben genannt. Genau das war unser Ziel – wir mussten uns jeden Tag überlegen, wie wir genug Produkte verkaufen konnten, um die Gehälter zu bezahlen“, erinnert sich Mike.

Zunächst sollte Weber im gesamten Mittleren Westen bekannt gemacht werden, um dann den Einzugsbereich auf den Rest der Vereinigten Staaten auszudehnen. Es war wichtig, den Menschen die Funktionsweise dieses neuartigen, runden Grills mit Deckel zu vermitteln, und hierzu wurden Vorführungen und Produktveranstaltungen durchgeführt. Diese Verfahren kannte Mike bereits aus seiner Tätigkeit in einem Kaufhaus. Geld für Werbung im Fernsehen, im Radio oder in Zeitschriften war nicht vorhanden.

Mike beschreibt die Situation wie folgt: „Das Einzige, was wir uns leisten konnten, waren Broschüren, Werbeprospekte und Vorführungen. Ich wusste aber auch, dass wir den direkten Kontakt zu den Menschen brauchten, und Vorführungen waren dazu bestens geeignet. Das Problem bestand aber darin, wie dieses Modell auf die gesamten Vereinigten Staaten ausgedehnt werden konnte.“

DIE MITARBEITERIDEE

An diesem Punkt kehrt Mike noch einmal in das Jahr 1974 zurück. Zusammen mit seinen Kollegen des Weber-Teams hatte er hart daran gearbeitet, einen Vertrag mit einem nationalen Händler zu schließen. Er hatte es geschafft, ein Treffen mit der riesigen Kaufhauskette Sears zu vereinbaren, die zu jener Zeit mit rund 800 großen Kaufhäusern überall in den USA vertreten war. Der Haupteinkäufer konnte durch eine Vorführung des Weber-Grills überzeugt werden – und dadurch, dass Mike versprach, den Grill zwischen April und Juli in jedem der 800 Kaufhäuser an jeweils fünf Terminen vorzuführen.

„Ich kann mich noch gut an die Freude darüber erinnern, einen Kunden auf nationaler Ebene zu haben. Tja, und im nächsten Moment wurde ich von der harten Realität eingeholt: Denn wie sollte ich jeweils fünf Vorführungen in 800 Kaufhäusern im ganzen Land organisieren? Konnte das funktionieren?“

VON GRILLERN FÜR GRILLER:

In den Anfängen wurden in Broschüren und Prospekten Fotos verwendet, auf denen die eigenen Mitarbeiter von Weber zu sehen waren. Dieses Bild zeigt George Stephen stehend vorn rechts, Mike Kempster sitzend vorn und George Stephens Sohn Jim sitzend hinten.



Zwar wurde nun das gesamte Verkaufspersonal für Vorführungen geschult, aber die Mitarbeiter reichten bei Weitem nicht für 800 Kaufhäuser aus. Doch dann hatte Mike eine Idee.

„Wir beschlossen, zur Aufstockung der Anzahl an Vorführern auf Frauen, die Hauswirtschaft unterrichteten, und Feuerwehrmänner zurückzugreifen. Ich sage Ihnen auch, aus welchem Grund. Die Frauen, die Hauswirtschaft unterrichteten, konnten kochen und wussten darüber zu sprechen. Viele von ihnen hatten außerdem gerade erst eine Familie gegründet und waren deshalb daran interessiert, ihr Einkommen an den Wochenenden aufzubessern“, so Mike und fährt mit der Erklärung fort:

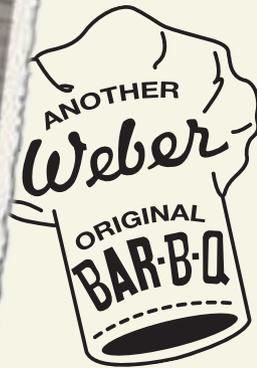
„Bei den Feuerwehrmännern wiederum war es so, dass normalerweise immer ein paar von den Jungs in der Feuerwache waren und für ihre Kollegen kochten. Ich fuhr deshalb mit einem Weber-Grill im Kofferraum bei verschiedenen Feuerwachen vor und sagte dem Hauptbrandmeister, dass ich gerne ein paar seiner Leute für Vorführungen an den Wochenenden rekrutieren würde. Wenn sie nicht gerade im Einsatz waren, zeigte ich ihnen dabei gleich, wie unser Grill funktionierte. Es machte den Feuerwehrmännern Spaß, für ihre Kameraden zu grillen, und ich überließ ihnen den Grill, damit sie sich damit vertraut machen konnten.“

DAS GEFÜHL, EINE MARKE ZU SEIN

Die Idee funktionierte, und die erste Vorführmannschaft von Weber bestand aus einer Kombination von Hauswirtschaftslehrerinnen und Feuerwehrmännern. Diese Mannschaft wurde ausgesendet, um überall in den USA Vorführungen bei Sears abzuhalten. Andere Händler wurden schnell hierauf aufmerksam, und das Telefon in der Zentrale von Weber stand nicht mehr still. Es kamen weitere nationale Ketten hinzu, und die Markenwiedererkennung wurde kontinuierlich gesteigert.



APPETITANREGENDE VORFÜHRUNGEN: Von Anfang an waren Vorführungen ein wichtiger Teil der Unternehmensphilosophie von Weber – Informationen und Inspiration für die Kunden.



MIKE KEMSPETER: fing 1970 bei Weber an. Er bekam den Job, nachdem er einen Rasenmäher an einen Kunden geliefert hatte, in dessen Garten eine spektakuläre Menge an Grills aufgestellt war. Dieser Kunde war kein anderer als George Stephen, der Gründer von Weber.

„Du merkst, dass das Produkt zu einer Marke geworden ist, wenn der Fremde neben dir im Flugzeug das Weber-Schild auf deinem Aktenkoffer sieht und plötzlich ist er dein bester Freund und erzählt dir von einem Rezept, das er am Wochenende ausprobiert hat. Das ist ein unglaubliches Gefühl. Die Vorführidee war also wegweisend für uns, denn kein anderes Grillunternehmen unterhielt ein richtiges Vorführprogramm. Diese Idee war außerdem vollkommen im Einklang mit dem, wofür Weber stand und was Weber nach dem Wunsch von George sein sollte – eine persönliche und zugängliche Marke.“

Nachdem immer mehr Vorführungen abgehalten wurden, war es auch möglich, für das Produkt zu werben. Gegen Ende der 1970er Jahre tauchten somit die ersten Weber-Werbungen in regionalen Tageszeitungen und später in national erscheinenden Zeitschriften auf. Auch hier war Präsenz ein wichtiger Faktor, und die Gesichter und das Lächeln auf den Bildern stammten nicht etwa von professionellen Modellen, sondern von den eigenen Mitarbeitern von Weber.

„Das war so beabsichtigt. George begründete diese Tradition Mitte der 1950er Jahre, als er sich zusammen mit seiner Frau Marge für Produktkataloge ablichten ließ. Als familiengeführtes Unternehmen wollten wir als offen und zugänglich wahrgenommen werden. Man konnte anrufen und direkt mit unseren Führungskräften sprechen. Diese wiederum waren bei den Vorführungen selbst dabei und bedienten den Grill. Auf diese Weise haben wir eine Verbindung zu den Verbrauchern hergestellt, aber es stand kein fester Plan dahinter. Es war einfach die spezielle Vorgehensweise von Weber“, erklärt Mike.

DER MENSCHLICHE FAKTOR

Weber ist seither immer größer geworden und hat schon seit Langem den Atlantik überquert. Der Weber Grill hat seinen Platz in den Gärten überall auf der Welt gefunden, und aus dem kleinen Grillun-

ternehmen ist erst eine nationale und schließlich eine internationale Marke geworden. Wie aber lässt sich sicherstellen, dass die persönliche Note nicht verloren geht?

„Jedes Unternehmen kann einen schönen Werbespot drehen und bei ausreichenden Mitteln im Fernsehen zeigen. Der wesentliche Unterschied besteht aber darin, in engem Kontakt zu den Käufern zu stehen und deren Produkterfahrung ständig zu erweitern. Ein Eckpfeiler unserer Marke war seit jeher das Bereitstellen spezifischer Informationen, sei es bei unseren Vorführungen, durch die Veröffentlichung von Kochbüchern, über unsere Grillakademien, das Angebot von Apps und Rezepten der Woche oder die Einführung von Weber Communities. Durch dieses Engagement erfahren die Menschen mehr über das Grillen im Freien und wir bleiben mit ihnen im Gespräch“, so Mike.

Es ist genau dieser Aspekt, bei dem jeder Bereich der Firma in den Gesamtprozess des Markenaufbaus einbezogen wird.

„Zum Aufbau einer Marke gehört ein guter Kundendienst. Die Verbraucher müssen wissen, dass sie bei Bedarf Unterstützung erhalten. Eine weitere zentrale Komponente ist unsere Qualität. Jedes Mal, wenn wir ein neues Produkt entwickeln, ist es unser Ziel, die Käufer zu überraschen und zu begeistern und ihre Erwartungen noch zu übertreffen. Der Erfolg von Weber stützt sich also auf alle diese Dinge, und wenn alles von Herzen kommt, entsteht eine dauerhafte, beständige und wertvolle Marke, die für die Menschen einen Unterschied macht“, sagt Mike und führt weiter aus:

„Im Rückblick ist die Marke deshalb das Ergebnis Tausender von Männern und Frauen, die sich für die Entwicklung herausragender Produkte eingesetzt und diese durch gute Dienstleistungen ergänzt haben. Hinzu kommen die Hauswirtschaftslehrerinnen, Feuerwehrmänner und weiteren Vorführer und Produktbotschafter, die den Verbrauchern die Feinheiten des Grillens vermittelt haben. Dank dieser Menschen können die Verbraucher ihre Freunde und Familien überraschen und erfreuen, und sie erhalten wundervolle Erinnerungen an besondere Grillmomente. Das, was die Marke Weber ausmacht, ist also seit jeher eng mit den Menschen verbunden.“

Show YOUR Fast Food TODAY

1

3

2

4



BURGER UND HOTDOGS. Nudeln und Pizza, Shawarma und Sandwiches. Die Fast-Food-Liste ist endlos. Dieses Phänomen hat sich schon seit Langem auf der ganzen Welt ausgebreitet. Etliche Gerichte haben internationale Grenzen überschritten und erfreuen nun auch außerhalb ihres Heimatlandes die Geschmacksknospen. Fast Food hatte in der Vergangenheit häufig ein wenig schmeichelhaftes Image, aber glücklicherweise sind wir wieder auf den Geschmack des „Verbotenen“ gekommen und das Interesse an Gourmetversionen dieser Gerichte nimmt ständig zu. Wir halten jetzt einfach einmal die Zeit an, konzentrieren uns auf die Details und stellen Ihnen einige Fast-Food-Klassiker vor – ganz im Stile des Slow Foods, aber noch schmackhafter.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK



1 Gebratene Nudeln

4 PORTIONEN

800 g Rindfleisch (z. B. Rumpf oder Lende) · 400 g Nudeln ·
4 EL Sojasauce · 2 Schalotten · 1 Bund Frühlingszwiebeln · 4 Karotten ·
2 Paprikaschoten · Sesamöl oder anderes Öl

MARINADE 50 g frischer Ingwer · 50 g Knoblauch · 50 g rote Chilis
(ca. 1 Schote) · 3 EL Sirup · 200 ml Sesamöl · 3 EL Sojasauce

BEILAGEN Sojasauce · frischer Koriander · Bohnensprossen ·
Erbsensprossen · Limetten

ZUBEHÖR Gusseiserner Wok

In der Küche

Fleisch in papierdünne Scheiben schneiden, in Sojasauce wenden und einlegen. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten zubereiten. Die Nudeln 1 Stunde lang in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Schalotten und Karotten schälen und Frühlingszwiebeln, Paprikaschoten und Bohnensprossen abspülen. Das gesamte Gemüse in kleine Stücke schneiden, aber voneinander getrennt halten. Ingwer und Knoblauch schälen, die Chilis abspülen und grob zerkleinern. Alles zusammen mit den anderen Marinadezutaten in einen Mixer geben und mixen, bis eine gleichmäßige Chilipaste entsteht.

Am Grill

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 200 °C. Wok auf den Grill stellen, Öl dazugeben und 4 bis 5 Minuten lang erhitzen. Die Gemüsezutaten müssen alle getrennt voneinander angebraten werden, weil sie unterschiedliche Garzeiten haben. Beginnen Sie mit den Gemüsezutaten, die am längsten (circa 4 bis 5 Minuten) angebraten werden müssen – in diesem Fall sind dies die Karotten. Anschließend aus dem Wok nehmen und mit den anderen Gemüsezutaten fortfahren. Die Fleischstreifen braten, bis sie halb durch sind. Dann die Nudeln 3 bis 4 Minuten lang bei hoher Hitze anbraten. Die Marinade und das Gemüse dazugeben. Sojasauce, frisch zerkleinerten Koriander, Bohnensprossen und Erbsensprossen nach Geschmack dazugeben. Die Limetten halbieren und mit den gebratenen Nudeln servieren.



2 Zwiebelringe

4 PORTIONEN

2 große Zwiebeln

TEIG 300 ml Bier · 50 ml Gin · 250 g
Weizenmehl · ½ EL Backpulver ·
1 EL Salz · neutrales Öl zum Braten

ZUBEHÖR Gusseiserner Wok

In der Küche

Zwiebeln schälen und in 4 mm dicke Ringe schneiden, z. B. mit einem Gemüsehebel. Die Teigzutaten schlagen, bis die Mischung durchgehend gleichmäßig ist. Bis zur Verwendung gekühlt halten.

Am Grill

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 200 °C. Öl in einen Wok geben und auf circa 185 °C erhitzen. Die

Zwiebelringe im Teig wenden und dann in das heiße Öl legen. Die Zwiebelringe nach und nach anbraten, damit das Öl seine hohe Temperatur beibehält. Braten Sie die Zwiebelringe, bis sie goldbraun sind. Anschließend auf ein Küchentuch legen, salzen und dann servieren. Die Zwiebelringe können in Burgern, Sandwiches und Salaten oder als Snack verwendet werden.

3 Dips

Ketchup

4 PORTIONEN

2 Karotten · ½ frischer roter Chili · 1 Zwiebel · 3 Knoblauchzehen · 100 ml neutrales Öl zum Braten · 1 TL Kreuzkümmel · 1 TL geriebener Koriander · 5 EL Honig · 300 ml Essig · 2 Lorbeerblätter · 1 EL Paprikagewürz · 8 EL Tomatenmark · 500 ml geschälte Tomaten · Salz

In der Küche

Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und den Chili waschen. Alle vier Zutaten grob zerkleinern.

Am Grill

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 185 °C. Wok zum Erwärmen auf den Grillrost stellen. Öl zum Braten sowie Kreuzkümmel und Koriander dazugeben. 2 Minuten lang erhitzen. Karotten, Zwiebel, Knoblauch und Chili dazugeben. Weitere 3 bis 4 Minuten erhitzen und dann den Honig hinzufügen. Aufkochen lassen und anschließend den Essig dazugeben. Kochen lassen, bis sich das Volumen halbiert hat. Den Rest der Zutaten dazugeben und die Mischung bei indirekter Hitze 25 bis 30 Minuten lang kochen lassen. Zu einer gleichmäßigen Mischung vermengen und dann den Ketchup abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit Salz abschmecken.

TIPP

Der Ketchup kann lange im Kühlschrank frisch gehalten werden, wenn Sie den Aufbewahrungsbhälter mit kochendem Wasser sterilisieren und zum Servieren stets einen sauberen Löffel verwenden.

Blaukäsecreme

4 PORTIONEN

300 ml Sauerrahm · 1 TL Dijonsenf · 2 EL Mayonnaise · 1 geriebene Knoblauchzehe · 3–4 EL Blaukäse · Salz · Pfeffer · Zitronensaft (optional)

In der Küche

Sauerrahm, Senf, Mayonnaise und den geriebenen Knoblauch mischen. Blaukäse dazugeben und in die Mischung einrühren. Um eine klumpenfreie Creme zu erhalten, den Käse durch ein Sieb in die anderen Zutaten drücken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Mayonnaise

4 PORTIONEN

Saft von 1 großen Zitrone · Pasteurisiertes Eigelb von 3 großen Eiern · 1 TL Salz · 1–2 TL Dijonsenf · 500 ml neutrales Öl (z. B. Traubenkernöl oder Maisöl)

In der Küche

Die Zitrone abspülen und halbieren. Beide Hälften mit dem Anschnitt nach unten grillen, bis dieser leicht gebräunt ist. Das Grillen zieht den Zucker aus der Zitrone. Den Saft auspressen und in eine Schüssel mit Eigelb, Salz und Senf geben. Schlagen, bis die Mischung weiß und dickflüssig ist. Das Öl sehr langsam nach und nach unter ständigem Schlagen dazugeben, um sicherzustellen, dass die Menge nicht zu groß wird. Bei zu viel Öl trennt sich die Mayonnaise. Mit Salz abschmecken.





5 Baguette mit Schinken und Käse

4 PORTIONEN

SCHINKEN 3–4 kg ohne Rinde · Salz · Pfeffer

BAGUETTES Ferment: 10 g Hefe · 75 ml Wasser · 5 g Ferment · 125 g einfaches Mehl

TEIG 400 ml lauwarmes Wasser · 10 g Hefe · 200 ml Ferment · 20 g Meersalz · 900 g Weizenmehl

BELAG Butter · Dijonsenf oder Mayonnaise · 4 dicke Scheiben Käse (z. B. Comté, Morbier, Brie oder Camembert) · 4–5 Gewürzgurken

ZUBEHÖR Pizzastein mit Backblech, Rotisserie

In der Küche

Am Vortag Sehnen vom Schinken entfernen, diesen gründlich mit Salz einreiben, in einen Beutel legen und über Nacht gekühlt aufbewahren.

Für den Baguetteteig die Hefe in Wasser auflösen und den Malzextrakt und das Mehl dazugeben. Alles miteinander vermengen und das Ferment 2 Stunden lang stehen lassen.

Lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. 200 ml des Ferments abmessen und zusammen mit dem Salz und dem Mehl in die Schüssel geben. Den Teig circa 10 Minuten lang durchkneten, bis er eine gleichmäßige und elastische Konsistenz erhält. Dann mit einem Tuch zudecken und 1½ bis 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in acht Portionen teilen und diese dann zu Baguettes formen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und 2 bis 3 Stunden gehen lassen, bis sich ihre Größe verdoppelt hat. Direkt vor dem Backen mit einem scharfen Messer leicht schräge Schnitte vornehmen. Das Salz vom Schinken abspülen und den Schinken abtrocknen. Den Schinken mit Küchengarn umwickeln, um ein homogenes Stück Fleisch zu erhalten. Hierdurch wird ein gleichmäßigeres Bratergebnis erzielt. Den Schinken am Rotisserie-Spieß befestigen und die Gabeln festschrauben.

Am Grill

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 175 °C. Den Spieß mitsamt dem Schinken auf dem Motor anbringen. Grilldeckel schließen, Rotisserie-Motor einschalten und den Schinken 1½ bis 2 Stunden lang grillen. Den Schinken entfernen, wenn er eine Kerntemperatur von 60 bis 65 °C aufweist. Gekühlt bis zum nächsten Tag stehen lassen. Den Schinken dann in papierdünne Scheiben schneiden. Grill zum Backen der Baguettes auf indirekte Hitze einstellen, circa 200 °C. Den Pizzastein in die Mitte des Grillrosts stellen, Deckel schließen und 10 Minuten lang vorheizen. Das Backblech mit den Baguettes auf den Stein stellen, Deckel schließen und circa 20 Minuten lang backen. Abkühlen lassen und dann in der Mitte durchschneiden. Butter, Mayonnaise oder Senf auf beide Flächen streichen, mit Scheiben von Schinken, Käse und Gewürzgurken belegen und servieren.

4 Scharfe Hähnchenflügel

16 STÜCK

16 ganze Hähnchenflügel (1 kg)

MARINADE 3 TL Chipotles en Adobo (Chili-Schoten in würzig-pikanter Tomatensauce), zerkleinert · 2 TL Salz · 2 TL Paprikagewürz · 2 Knoblauchzehen, gerieben · ½ Zwiebel, gerieben · 1 TL geriebener schwarzer Pfeffer

SCHARFE SAUCE 6 EL natives Olivenöl extra · 2 Knoblauchzehen, zerkleinert · 2 frische rote Chilis, zerkleinert · 2 TL Essig · 2 TL Tabasco®-Sauce · Salz · Pfeffer

In der Küche

Die Hähnchenflügel am Gelenk trennen, um schöne Stücke zu erhalten. Alle Zutaten für die Marinade vermengen und die Hähnchenflügel darin wenden. Gekühlt mindestens 1 Stunde lang stehen lassen, damit der Marinadegeschmack aufgenommen wird. Anschließend die scharfe Sauce zubereiten. Das Öl bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch und Chili dazugeben und circa 1 Minute nicht zu heiß oder zu lange anbraten, weil der Knoblauch dadurch bitter wird. Den Essig und die Tabasco®-Sauce dazugeben und 2 bis 3 Minuten lang köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Am Grill

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 230 °C. Die Hähnchenflügel bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 10 Minuten lang grillen. Anschließend die Hähnchenflügel alle 10 Minuten mit der scharfen Sauce bestreichen und nach jedem Bestreichen wenden. Insgesamt viermal bestreichen. Sobald das Fleisch am Knochen nicht mehr rosa und die Kruste knusprig ist, können die Hähnchenflügel serviert werden.

6 Pizza

4 PORTIONEN

TEIG 250 ml lauwarmes Wasser · 5 g Hefe · 5 g Zucker · 50 ml Olivenöl · 110 g Hartweizenmehl · 310 g Weizenmehl · 5 g Salz

TOMATENSAUCE 1–2 Knoblauchzehen · 1 kleine Zwiebel · 300 g geschälte Tomaten · 60 g Tomatenmark · 100 ml Olivenöl · getrockneter Oregano · getrockneter Thymian · Salz · Pfeffer

WEITERE GARNIERUNGEN

Büffelmozzarella · frische Tomaten · frisches Basilikum · Olivenöl

ZUBEHÖR Pizzastein mit Backblech

In der Küche

Mit dem Teig beginnen. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und nach und nach Zucker, Olivenöl und Mehl dazugeben (vorher die beiden Mehlsorten zusammensieben). Gründlich durchkneten und salzen. In vier Portionen teilen und zu Kugeln rollen. Auf ein Backblech legen und mit Plastikfolie abdecken. Gekühlt mindestens zwei Stunden lang gehen lassen.

Tomatensauce vorbereiten. Knoblauch und Zwiebel schälen. Beide mit den weiteren Zutaten in einen Mixer geben. Gründlich mixen, bis eine gleichmäßige Sauce entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Tomaten und das Basilikum abspülen. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Die aufgegangenen Teigkugeln mit Mehl bestreuen und 10 Minuten lang bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend ausrollen, Mehl auf das Backblech streuen und den Pizzaboden darauflegen. Die Tomatensauce auf dem Pizzaboden verteilen und mit Käse und den gewünschten Garnierungen belegen.

Am Grill

Grill vorbereiten. Bei Verwendung eines Gasgrills oder eines Weber Q den Grill auf direkte Hitze einstellen. Bei einem Holzkohlegrill sollte indirekte Hitze verwendet werden. Mit der Anzahl an Briketts anzünden, die in einen Kaminanzünder passen. Der Grill muss glühend heiß sein – circa 300 °C.

Den Pizzastein in die Mitte des Grillrosts stellen, den Deckel schließen und den Stein gut vorheizen. Dies dauert circa 10 Minuten.

Das Backblech mit der ersten Pizza auf den Stein stellen. Bei Verwendung eines Gasgrills den Brenner direkt unter dem Stein ausschalten, um mit indirekter Hitze zu backen. Die Pizza bei geschlossenem Deckel backen, bis der Pizzaboden nicht mehr am Blech kleben bleibt. Dies dauert circa 10 bis 14 Minuten.

TIPP

Halten Sie die Garnierungen auf Ihrer Pizza relativ einfach. Belegen Sie den Pizzaboden nicht mit zu vielen Zutaten. Einfach und gut – so entsteht eine Pizza, bei der Sie die einzelnen Zutaten herauschmecken können und die fantastisch aussieht.

7 Jalapeños im Schlafrock

4 PORTIONEN

15 Jalapeños · Schmelzkäse · 30 kleine Würstchen · 15 Schinkenscheiben

In der Küche

Alle Jalapeños halbieren und von Samen und Innereien befreien. Mit Käse füllen und ein Cocktailwürstchen auf den Käse legen. Die Schinkenscheiben halbieren und um die gefüllten Jalapeños wickeln.

Am Grill

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 180 °C. Die Jalapeños im Schlafrock circa 30 Minuten lang grillen, bis der Schinken knusprig ist.





9 Falafel mit Tahin-Dip

4 PORTIONEN

FALAFEL 250 g getrocknete Kichererbsen · 1 Bund Petersilie · 5–8 Knoblauchzehen · 1 große Zwiebel · 1 TL geriebener Koriander · 1 TL geriebener Kreuzkümmel · 2 EL Tahin (Sesampaste) · Salz · Pfeffer · neutrales Öl zum Braten

TAHIN-DIP 2 EL Tahin · 4 EL Quark · Saft von 1 Zitrone · ½ EL Honig · Salz · Pfeffer · frischer Koriander

ZUBEHÖR Gusseiserne Grillpfanne

In der Küche

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Petersilie abspülen und den Knoblauch und die Zwiebel schälen. Die Kichererbsen abgießen und mit der Petersilie, dem Knoblauch und der Zwiebel vermengen, bis eine grobe Mischung entsteht. Gut durchmischen und mit Koriander, Kreuzkümmel, Tahin, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu kleinen „Bällchen“ formen und bis zum Grillen gekühlt aufbewahren.

Anschließend den Tahin-Dip zubereiten. Tahin und Quark vermengen. Die Zitrone abspülen und halbieren. Beide Hälften mit dem Anschnitt nach unten grillen, bis dieser leicht gebräunt ist. Den Saft aus beiden Hälften auspressen und in die Tahin-Mischung geben. Honig, Salz, Pfeffer und den abgespülten und zerkleinerten Koriander nach Geschmack dazugeben.

Am Grill

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 185 °C. Die gusseiserne Grillpfanne auf den Grill stellen, Öl dazugeben und erhitzen. Die Falafelbällchen im Öl anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die Falafel entnehmen, auf Küchenpapier legen und mit Tahin-Dip servieren.

8 Fish and Chips mit Erbsenmus

4 PORTIONEN

FISCH 800 g Weißfisch (z. B. Seehecht, Seelachs, Köhler oder Kabeljau) · 250 g Weizenmehl · 1 Ei · 200 ml Bier · 100 ml Wasser · 2 EL Öl · 2 Eiweiß, steif geschlagen · Salz · Pfeffer · 1 Prise Zucker · neutrales Öl zum Braten · 6 EL Weizenmehl zum Braten

POMMES 8 große Kartoffeln · neutrales Öl zum Braten

ERBSENMUS 200 g Erbsen · eine Handvoll frische Minze · Schale und Saft einer halben Zitrone · 1 Knoblauchzehe · 4 EL Olivenöl · Salz · Pfeffer

ZUBEHÖR Gusseiserner Wok

In der Küche

Den Fisch filetieren. 1 EL Salz und 1 TL Zucker über den Fisch streuen und mindestens 2 bis 3 Stunden, vorzugsweise 24 Stunden, stehen lassen. Hierdurch wird das Fischfleisch fester und hält beim Braten besser zusammen. Den Fisch in gleichmäßige Stücke schneiden. Mehl, Ei, Bier, Wasser und Öl gründlich verrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Ein wenig Salz und Pfeffer und eine Prise Zucker dazugeben. Die Kartoffeln schälen und in Streifen von 1½ cm x 1½ cm schneiden. 24 Stunden lang in Wasser legen, um die Stärke aus den Kartoffeln zu ziehen. Dadurch können die Kartoffeln leichter knusprig gebraten werden. Die Kartoffeln abgießen und mit einem Küchentuch abtrocknen.

Die Erbsen ausspülen und in einen Mixer geben. Die Zitronenschale reiben und dann die halbe Zitrone bei direkter Hitze mit dem Anschnitt nach unten grillen, bis dieser leicht gebräunt ist. Den Saft in den Mixer auspressen und Zitronenschale, Minze, Knoblauch und Olivenöl dazugeben. Mixen, bis eine grobe Mischung entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Am Grill

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 200 °C. Wok auf den Grill stellen, Öl dazugeben und auf 160 °C erhitzen. Die Kartoffelstreifen 10 Minuten lang im Öl anbraten, bis sie weich sind. Die Hitze reduzieren, die Kartoffeln aus dem Öl nehmen und in einer Schüssel vollständig abkühlen lassen. Das Öl im Wok wieder auf 250 °C erhitzen. Die Kartoffelstreifen in das heiße Öl geben und goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier legen, salzen und stehen lassen, während als Nächstes der Fisch angebraten wird.

Die Fischstücke im Mehl wenden und dann in den Teig eintauchen. Die Stücke einzeln mit einer Gabel aufnehmen und halb in das heiße Öl eintauchen. 6 bis 7 Sekunden warten, bis der Teig eine Kruste bildet. Anschließend vorsichtig in das Öl legen, um Ölspritzen zu vermeiden. Vorgang bei allen Fischstücken durchführen. Die Stücke nach und nach entnehmen, sobald sie goldbraun sind, und abermals auf Küchenpapier legen. Den Fisch mit den Kartoffeln und dem Erbsenmus servieren.

TIPP

Malzessig mit den Pommes servieren – auf die traditionelle Art.

10 Haferkekse

In der Küche

Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen, vom Grill nehmen und den braunen Zucker untermischen. Den Zucker mit den Samen der Vanille-Schote, dem Ei und dem Salz schaumig schlagen. Die Haferflocken einmischen und dann zusammen mit der Buttermischung wenden. Das Backpulver und das Weizenmehl dazugeben. Das Mehl nach und nach dazugeben und vermeiden, dass der Teig zu trocken wird. Möglicherweise wird deshalb nicht das gesamte Mehl benötigt. Dies hängt von der Größe des Eies ab.

Die Schokolade und die Haselnüsse in gleichmäßige grobe Stücke zerkleinern und in den Teig einmischen. Den Teig in Backpapier zu einer „Wurst“ mit einem Durchmesser von circa 5 cm rollen und in den Kühlschrank stellen, damit er später leichter in Scheiben geschnitten werden kann.

Den Teig in 1½ bis 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Am Grill

Grill auf indirekte Hitze einstellen, circa 180 °C. Den Pizzastein auf den Grillrost stellen, Deckel schließen und 10 Minuten lang vorheizen. Das Backblech und die Kekse auf den Stein legen und bei geschlossenem Deckel 8 bis 12 Minuten lang backen.

15–20 KEKSE

75 g Butter · 250 ml brauner Zucker · 25 ml Zucker · ½ Vanilleschote · 1 großes Ei · 1 Prise Salz · 300 ml Haferflocken · ½ TL Backpulver · 100–200 ml Weizenmehl · 100 g dunkle Schokolade (mind. 60 % Kakao) · 50 g Haselnüsse

ZUBEHÖR Pizzastein mit Backblech





Eine kulinarische

ENTDECKUNGS-

reise

WAS HABEN EIN GESCHÄFT IN DEUTSCHLAND, gegrillter Lachs unter schwedischem Sommerhimmel und gegrillte Tapas in Spanien gemeinsam? Mehr, als Sie denken! Im Herzen Berlins hat Weber den weltweit ersten Weber Store eröffnet. Geboten wird ein sinnliches Geschmackserlebnis rund um die Welt der Grills und des Grillens. Kurz gesagt, ein Geschäft, das BBQ-Fans auf der ganzen Welt gewidmet ist.

TEXT SASCHA WEINAND UND HANNE HEDETOFT / **FOTO** CLAUS PEUCKERT

Manche Ideen verselbstständigen sich. Sobald sie einmal im Kopf sind, lassen sie sich nicht mehr abschütteln. So war es auch mit der Idee, den weltweit ersten Weber Store zu gründen. Die Verwirklichung dieser Idee im Zentrum Berlins war im Grunde genommen auch so etwas wie eine Entdeckungsreise. Kaum war die Idee geboren, machte sich das Weber Expertenteam daran, noch nie Dagewesenes umzusetzen.

„Wir wollten einen Ort schaffen, an dem das Experimentieren mit Grills aktiv gefördert wird. Einen Ort, an dem jeder eingeladen ist, Weber mit all seinen Sinnen zu erleben – und den ultimativen Weber Spirit zu erfahren. Uns schwebte mehr als ein normaler Store vor. Wir wollten einen Platz schaffen, an dem man mit Produktexperten und Grillmeistern reden, die Produkte in Aktion erleben und sie sogar ausprobieren und sich inspirieren lassen kann. Und einen Ort, an dem wir durch den Dialog mit dem Kunden eine Art ‚Kreativschmiede‘ für Grillfans in ganz Europa errichten können“, erklärt Frank Miedaner, Vice President Weber Central Europe.

Aber was genau meint er und die anderen Konzeptverantwortlichen mit „Kreativschmiede“?

GANZHEITLICHES WEBER ERLEBNIS

Als der Gründer von Weber, George Stephen, den weltweit ersten Kugelgrill erfand, lachten die Leute darüber und meinten, dass er eher wie ein UFO aussähe. Seit jener Zeit setzt das „UFO“ neue Maßstäbe im Grilldesign, und jetzt hat Georges „UFO“ sogar seinen eigenen, exklusiven Landeplatz in der deutschen Hauptstadt erhalten. Der Projektstart erfolgte im Jahr 2013.

Seitdem entwickelte sich ein aktiver Austausch von Ideen und Vorschlägen zum perfekten Store. Wir wollten ein Geschäft, in dem BBQ-Freunde Produkte auf neue, aufregende Weise erforschen und echte praktische Erfahrungen sammeln können. Das Ergebnis war die Kombination eines Weber Stores mit einer Grillakademie, die es uns ermöglicht, enge Kontakte mit den Leuten zu knüpfen, auf die es ankommt – den Kunden.

„Von Anfang an war es unser Ziel, eine Stätte zu errichten, die das gesamte Weber Universum vereint. Ein Platz, an dem BBQ-Fans das volle Weber Erlebnis genießen können und jede Menge Inspiration und Feedback erhalten. Gleichzeitig versuchten wir, näher an die Wünsche und Erfahrungen der Kunden heranzukommen – wir wollten hören, wie sie unsere Produkte erleben, wollten herausfinden, wie sie sie verwenden, und wir wollten alles über ihre Bedürfnisse und Probleme erfahren“, so Simone Weber, Trade Marketing Manager EMEA, die gemeinsam mit ihren Kolleginnen und Kollegen Julia Seyffart, Jan Redeker und Frank Miedaner das Team bildet, das für die Umsetzung der Idee verantwortlich war.

Also machten sie sich an die Verwirklichung dieses Plans.

„Durch den Dialog mit Grillenthusiasten können wir ihnen helfen, das Beste aus ihren BBQs zu machen. Viele fragen uns, wie unterschiedliche Lebensmittel gegrillt werden und was möglich ist und was nicht. Und genau deshalb sind wir hier. Außerdem erfahren wir in diesen Gesprächen, was sich Grillfans im Allgemeinen wünschen. Hier treffen wir Grillbegeisterte aus ganz Europa, die uns tagtäglich wertvollen Input liefern“, freut sich Julia Seyffart, Brand Management EMEA. ▶

Hier treffen wir
MENSCHEN AUS
ganz Europa und wir
erhalten Tag für
Tag **WERTVOLLE**
Anregungen von Grillfans

UMFASSENDE ERFAHRUNG

Wie jeder Grillfan weiß, kommt es beim Grillen auf die Kerntemperatur an – sowohl was das Fleisch auf dem Grill als auch die zauberhaften Momente anbelangt, die man mit Familie und Freunden am Grill verbringt. Mit einem Store auf der einen Seite und einer Grillakademie auf der anderen, bietet der Weber Original Store eine ganzheitliche Erfahrung, bei der die Besucher die gesamte Welt von Weber kennenlernen können.

„Zum Einen können sich die Besucher die Produkte ansehen und sich Hilfe und Rat zur Wartung und vieles mehr holen. Zum Anderen ist es wichtig für uns, dass die Kunden die Grills in Aktion erleben – und sie vielleicht sogar selbst ausprobieren können. Daher war es sinnvoll, unsere Grillakademie in den Store zu integrieren“, meint Jan Redeker, Grillakademie Manager, und ergänzt:

„Haben Sie je eine Pizza oder Wok-Gemüse vom Grill probiert? Oder warme Schokoladentorte? Solche Dinge lernen Kursteilnehmer der Grillakademie im Store kennen – so wie in unseren anderen Grillakademien, die rund um den Globus zu finden sind. Die Grillakademie inspiriert Leute dazu, ihre Grillkünste zu verfeinern und auch zuhause Leckereien vom Grill zu servieren.“ Geleitet wird die Grillakademie des Stores von erfahrenen Weber-Grillmeistern. Interessierte können sich für Kurse zu vielfältigen Themen anmelden.

„Der Store ermöglicht uns, genau zu beobachten, wie die Kunden Weber Produkte verwenden. Gleichzeitig erfahren wir von Wünschen, Vorschlägen und Feedback, die wir wiederum in Produktentwicklungen, in Kochbüchern, bei der Bereitstellung von Tipps und Tricks usw. einfließen lassen können. Auf diese Weise erweitern wir laufend unser Know-how und agieren für unsere Kunden als eine Art Wissenspool. Und damit können wir ihnen helfen, ein immer besseres Grillergebnis zu erzielen. Deshalb ist der Weber Store eine Art Experimentierwerkstatt für uns. Im Grunde finden wir heraus, wie unsere Kunden unsere Produkte in Zukunft kaufen möchten und was sie von uns erwarten, so dass wir unser traditionelles Händlernetzwerk stärken können“, erklärt Frank Miedaner.

FÜR JEDEN ETWAS

Auf über 500 Quadratmetern können die Kunden im Store in die Welt des Grillens eintauchen. Zu entdecken gibt es die gesamte Produktpalette sowie spezielle Merchandising-Artikel von Weber und das unternehmenseigene Angebot an Fleisch, Gewürzen und Ölen. Die Besucher können sich auch auf eine Zeitreise zu den Anfängen des Unternehmens begeben, während sie in den komfortablen Sesseln in der Heritage Lounge ausspannen. Hier erfahren sie, wie die Erfindung von George Stephen nicht nur den unverwechselbaren Kugelgrill hervorbrachte, sondern können – was noch wichtiger ist – aus einem umfassenden Fundus liebevoll gehüteter Erfahrungen für Grillexperten schöpfen. Im Store erhalten Besucher zahlreiche Informationen – egal ob es um Garzeiten für Steaks, Ersatzteile für Grills oder die Frage nach dem richtigen Modell geht.

„Einen Grill kauft man nicht einfach so. Man sollte sich im Vorfeld überlegen, welcher Grilltyp man ist. Bin ich ein Kohle-, Gas- oder Elektrogriller? Wie funktioniert das GBS-System? Was brauche ich eigentlich? Was sind meine Möglichkeiten? Und da können wir helfen. Außerdem können unsere Kunden auch viele der Produkte selbst ausprobieren, um zu sehen, wie sie funktionieren und wie einfach das Grillen eigentlich ist“, erklärt Simone Weber.

SICH IMMER NEU ERFINDEN

Fast ein Jahr ist vergangen, seit der weltweit erste Weber Store seine Tore öffnete. Das Weber Team hat seitdem viel dazugelernt. Tag für Tag schauen Grillfreunde vorbei, um sich nützliche Grill-Tipps zu holen.

„Die Eröffnung des Weber Original Store im Frühling 2013 war ein Meilenstein für Weber und revolutioniert die Art und Weise, wie wir Neuigkeiten und Erfahrungen mit unseren Kunden teilen“, erklärt Frank Miedaner.

Doch auch wenn der Store hier am Litfaß-Platz bereits gut etabliert ist, sieht das Team keinen Grund, sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen. Ständig müssen neue Konzepte und Trends getestet werden, und Kunden äußern immer wieder herausfordernde Ideen und Wünsche.

„Der Weber Original Store ist ein sich fortlaufend entwickelndes Universum. Wir optimieren regelmäßig unsere Displays und die Gestaltung des Geschäfts, testen neue Produkte und sprechen mit Grillliebhabern. Und aus diesen Gesprächen entsteht ganz wie von selbst etwas Neues“, freut sich Simone Weber und fügt hinzu:

„Wir müssen uns an die Kaufgewohnheiten der nächsten Generation anpassen. Die Zielgruppe des neuen Jahrtausends hat völlig andere Vorstellungen, die wir beachten müssen. Doch dies ist eine spannende Aufgabe, die unsere Arbeit umso interessanter macht!“

Die Eröffnung des Weber Original Stores kennzeichnet ein neues Kapitel in der unglaublichen Geschichte der Marke Weber.

„Noch vor 5 Jahren war es unvorstellbar, dass Weber einen Erlebnis-Store wie diesen eröffnen würde. Doch wir spürten, dass es notwendig ist, engere Kontakte mit Grill-Fans zu pflegen – mit den unzähligen Grillexperten in ganz Europa, die die Grundpfeiler von Weber sind. Jetzt ist die Idee Wirklichkeit geworden, und ich bin überaus stolz auf das fantastische Echo, das wir erhalten haben“, erklärt Frank Miedaner abschließend. 🍷

MIT ALLEN SINNEN

Im Mittelpunkt steht die Weber Rundumerfahrung im weltweit ersten Weber Store – einer Kombination aus Geschäft und Grillakademie.



DIE STRASSE DER GRILLS

Hier sind alle Weber Modelle ausgestellt. Zusätzlich geben Grillexperten im Store wertvolle Tipps.

Sie sind hier

WEBER ORIGINAL STORE
LITFASS-PLATZ 2
10178 BERLIN

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag-Samstag
10:00-19:00 Uhr

TELEFON:
+49 (0) 30 / 33 85 87 70

FACEBOOK:
Weber Original Store Berlin &
Weber Grillakademie Berlin-Mitte



JAGEN SAMMELN KOCHEN



SCHON ALS KIND liebte Nick Weston das Leben im Freien – das Besinnen auf unsere Ursprünge und das einfache Leben. Mit seiner Überlebensschule in England hat er nun seinen Traum verwirklicht. Ausgerüstet mit nur ein paar Geräten und einem Weber Go-Anywhere™ zog Nick in den Wald, um zu jagen und Nahrung zu sammeln, aus der in der Wildnis eine Mahlzeit zubereitet werden kann. Hier ist das Ergebnis.

TEXT NICK WESTON / FOTO GEORGE COPPOCK & SILAS DOMINEY

Sobald wir die Grenze zum Wald überschreiten, tauchen wir in eine andere Zeit ein und lassen die moderne Zivilisation hinter uns, begeben uns in die Natur, von der wir schon immer ein Teil waren. Das liebe ich so sehr an meiner Arbeit. Ich arbeite an einem natürlichen Ort, an dem ich vergessen könnte, dass ich im 21. Jahrhundert lebe. Es ist ein Lebensstil, ein Abenteuer und ich erlebe es jeden Tag. Hier geht es darum, zu entschleunigen und sich Zeit zu nehmen, um über unsere Nahrung nachzudenken, woher sie kommt, das Wissen zu erlangen, um sie aufzuspüren und schließlich wieder eine Verbindung mit der ursprünglichen Nahrungskette herzustellen.

ANGEBORENE FASZINATION

Wir sind alle mit der Natur „verdrahtet“. Sie ist Teil unserer Evolution und unser Erbe. Als Menschen sind wir in der Lage, in der Natur zu leben und Werkzeuge aus Naturmaterialien herzustellen, zu jagen und Nahrung zu sammeln, ein Feuer zu entfachen und es zum Kochen zu verwenden. In einer Welt, in der Bequemlichkeit vorherrscht, sollten wir uns Zeit nehmen, um das Leben langsamer anzugehen und zurück zum Ursprung zu finden. Deshalb birgt für uns das Kochen über offenem Feuer noch immer eine elementare Faszination. Denn der Geschmack und die Aromen, die Gegartes über offenem Feuer ausströmt, sind tief in uns verwurzelt. Durch diese innere Verbundenheit lebt auch die Nahrungssuche, das Jagen und Fischen, wieder auf. Für den eigenen Tisch Nahrung zu finden, ist eine besonders reizvolle Herausforderung. Ein selbst gefangener Fisch schmeckt einfach besser als ein gekaufter, da man Zeit, Mühe und Geschicklichkeit aufbringen musste, um ihn zu fangen.

DIE LIEBE ZUM WALD

Meine Leidenschaft für das Leben im Freien und was es bereithält, begann schon in jungen Jahren. Ich wuchs im Wald auf. Meinen ersten Hasen schießen, über meinem ersten Feuer kochen – dies sind Dinge,

die ich nie vergessen werde. Die Nahrungssuche kam erst später. Der Wunsch nach neuen, intensiven Aromen, die in der Natur vorkommen – diese vergessenen Geschmäcker kombiniert mit dem, was wir geschossen oder gefangen haben, ergibt eine natürliche Komposition. Wild, Hase und Fasan ernähren sich von diesen wildwachsenden Pflanzen und Pilzen und ergänzen einander daher hervorragend. Für mich ist das Kochen über Holz ein eigenes Abenteuer. Wenn Holz verbrennt, gibt es die Energie der Erde, des Wassers und der Sonne frei, durch die es gewachsen ist. Durch diesen Vorgang kommen auch die Charaktere der unterschiedlichen Holzarten zum Vorschein: Eiche wächst langsam und ist hart, weshalb sie langsam verbrennt und viel Hitze abgibt. Apfel, Kirsche und Pflaume erzeugen einen süßlichen Duft, der an die Früchte erinnert, die diese Bäume tragen. Für das Kochen ist Rauch ebenso wertvoll wie Hitze.

JEDER BISS HAT EINE GESCHICHTE

Heutzutage können wir uns ungeheuer glücklich schätzen, dass Zutaten aus aller Welt verfügbar sind. Doch der Schlüssel zum Geheimnis ihrer Zubereitung ist eine Vielzahl wildgewachsener Nahrungsmittel. Dabei kommt es auf das Zusammenspiel an: Die Pflanze Gundermann allein ist zwar kein Leckerbissen, doch passt sie herrlich zu Wildfilet, so wie Rosmarin zu Lamm. Der zitronenartige, beißende Geschmack von Sauerampfer kann auf vielfältige Weise verwendet werden, beispielsweise als Basis für eine Sauce für eine frisch gefangene Forelle direkt vom Grill – das ergibt einfach eine köstliche Mahlzeit. Wir sind alle Jäger und Sammler, wenn es um unser Essen geht. Egal, ob es von uns selbst im Wald, auf dem Feld oder in der Heide geschossen wurde oder vom Spezialitäten-Fleischer um die Ecke stammt: Wir suchen immer nach dem besten Stück. Jeder Bissen sollte eine Geschichte haben, ein Abenteuer. Und der Wald ist sicherlich ein guter Ort, um damit zu beginnen. 🍄





ÜBER NICK

Geboren und aufgewachsen in Ashdown Forest in Sussex, England, war Nick Weston schon immer ein „Outdoor-Freak“. Zelten, Fischen, Schießen und im Wald leben gehörten wie selbstverständlich zu seiner Erziehung und sind heute seine Lebensgrundlage.

Als gelernter Archäologe leitet er jetzt die Hunter Gather Cook School in Sussex, wo er und sein Team Menschen in den Wald führen und ihnen im Rahmen eines Überlebenstrainings die Nahrungssuche, das Zerlegen von Tieren und das Kochen beibringen. Die Idee mit der Schule hatte er im Jahr 2011, als er ein Baumhaus im Wald baute und 6 Monate fern jeglicher Zivilisation lebte.

Er liebt diesen Lebensstil. Und genau diese Leidenschaft möchte er auch in anderen wecken. Heute ist das Baumhaus das Hauptquartier der Schule. Nick arbeitet außerdem als Autor und ist aus dem Fernsehen bekannt.



EIN MANN DES WALDES

Nick gelingt es, aus allem, was er im Wald findet, ein Festmahl zu zaubern – hier heißt es „zurück zum einfachen Leben“ und das ist genau das, was er mag.



WILDE BACHFORELLE

MIT SAUERAMPFERSAUCE

DER SAUERAMPFER GEHÖRT ZUR GATTUNG DER AMPFER UND IST AUF WIESEN UND WEIDEN IN GANZ EUROPA ZU FINDEN. ER IST LEICHT AN SEINEN AUFFÄLLIGEN SCHILDFÖRMIGEN, GLATTEN BLÄTTERN ZU ERKENNEN. SEIN GESCHMACK IST AUFGRUND DER IN DER PFLANZE ENTHALTENEN OXALSÄURE SCHARF UND SÄUERLICH UND PASST DAMIT PERFEKT ZU FISCH ODER FLEISCH.

2 PORTIONEN

1 Bachforelle, ca. 450 g · 1 Handvoll Sauerampfer · geriebene Schale von 1 Zitrone · 3 EL Olivenöl · 2 EL Weißweinessig · Salz · Pfeffer · 1 Lorbeerblatt · 1 Stück Butter · 2 Scheiben Zitrone

In der Küche

Zuerst die Sauerampfersauce zubereiten. Die Sauerampferblätter fein hacken und in eine Schüssel geben, die Zitronenschale in die Schüssel reiben, Olivenöl und Essig hinzufügen und abschmecken. Vor dem Servieren nochmals gut umrühren.

Jede Seite der ausgenommenen Forelle im Winkel von 45 Grad ein paar Mal einschneiden. Den Fisch auf beiden Seiten gut mit Salz und Pfeffer einreiben – die Gewürzmischung sollte in die Einschnitte gelangen. In den Bauch des Fisches ein Lorbeerblatt, ein Stück Butter und zwei Zitronenscheiben legen und gut würzen.

Am Grill

Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Die Forelle in die Mitte des Rosts legen, den Deckel aufsetzen und jede Seite 7 Minuten lang garen. Die gegrillte Forelle auf einem Teller servieren und die Sauerampfersauce darüberträufeln.



GRILLSPIESSE

MIT HASE, CHORIZO UND ZUCCHINI

DIE PFLANZE GUNDERMANN IST EINE VERWANDTE DER MINZE, IM ENGLISCHSPRACHIGEN RAUM AUCH BEKANNT ALS „ALE HOOF“: WEGEN SEINER HUFFÖRMIGEN BLÄTTER UND SEINER VERWENDUNG ALS AROMASTOFF IN BIER, BEVOR ER DURCH HOPFEN ERSETZT WURDE. GUNDERMANN IST IN GANZ EUROPA WEIT VERBREITET UND IN WÄLDERN UND GÄRTEN ZU FINDEN. ER HAT EINEN SEHR WÜRZIGEN GESCHMACK, DER AN MINZE, SALBEI, ROSMARIN UND THYMIAN ERINNERT – ER IST DAS ULTIMATIVE, WILDWACHSENDE ALLROUND-GEWÜRZ.

FÜR 4 SPIESSE

4 Hasenfilets · 1 Handvoll Gundermannblätter · 1 EL Dijonsenf · 2 EL Olivenöl · Salz · Pfeffer · 1 Zucchini · 1 Chorizo

In der Küche

Zuerst die Hasenfilets in Würfel schneiden. Den Gundermann fein hacken und in eine Schüssel mit dem Dijonsenf und dem Olivenöl geben und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hasenfiletwürfel geben und gut umrühren. Mindestens 1 Stunde oder wenn möglich über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Als Spieße eignen sich entweder zuvor eingeweichte Bambusspieße oder wenn möglich frisch abgeschnittene Haselnusszweige, von denen die Rinde abgeschält wurde – ein erstklassiger Spieß aus der Natur! Die Zucchini waschen und der Länge nach in sehr feine Streifen schneiden. Die Chorizo in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die marinierten Hasenfiletwürfel aus dem Kühlschrank nehmen und die Spieße zubereiten. Zuerst die Zucchini wie eine Ziehharmonika falten, dann den Hasen und danach die Chorizo aufstecken und so weiter, bis vier Spieße fertig sind.

Am Grill

Den Grill für direktes Grillen vorbereiten. Die Spieße 6 bis 8 Minuten garen und gelegentlich drehen. Mit gemischtem Salat und Pita-Brot servieren.



GRILLEN IN DER NATUR



DIE WERKZEUGE



MORA CLIPPER, EDELSTAHL

„Ein extrem vielseitiges, rostfreies
Stahlmesser für Überlebenskünstler –
kostengünstig und beständig.
Hervorragend geeignet für das Zerlegen
von Tieren, Schneiden von Holz,
Küchenarbeit und Sonstiges, wofür man
ein Messer gebrauchen kann.“

/Nick Weston



MARTINDALE MACHETE – GOLOK

„Eine Machete aus feinstem
britischem Stahl.
Äußerst vielseitig: Diese Machete eignet
sich hervorragend, um kleine Zweige von
Bäumen zu hacken, Baumrinde von Hölzern
abzuschälen, Pfade in das Dickicht zu
schlagen und sogar, um Tiere zu zerlegen.“

/Nick Weston



EASY START BRIQUETTES VON WEBER®

Eine rasche und einfache Methode zum
Anwerfen Ihres Grills. Entzünden Sie einfach
die Säcke und schon nach etwa 20 Minuten
können Sie mit dem Grillen beginnen.
Perfekt für das Grillen unterwegs.



FIRE SPICE CHIPS PROBIERGRÖSSEN

Diese kleinen Räuchersets sind fantastisch, um
Speisen unterwegs ein ganz besonderes Aroma zu
verleihen. Die Packungen enthalten Räucherchips in
den Geschmacksrichtungen Hickory, Apfel, Kirsche
oder Buche. Einfach auf den Grill legen und warten,
bis dem Deckel Rauch entströmt.



DIAMANT-SCHLEIFSTEIN AUS KERAMIK

„Da es nötig sein kann, manche der
genannten Werkzeuge rasch zu schleifen,
ist er bei unseren Kursen unentbehrlich.
Vielleicht nicht die traditionelle Art, eine
scharfe Klinge zu erzeugen, und manche
würden den Kopf schütteln – aber was soll's,
er funktioniert einfach genial!“ /Nick Weston





WEBER® GO-ANYWHERE®

Dieser superhandliche Grill ist Ihr perfekter Begleiter für unterwegs und ideal für das Grillen in der Natur. Damit können Sie sowohl über direkter als auch indirekter Hitze grillen – was eine Fülle von Möglichkeiten eröffnet. Das Modell ist je nach Anforderung in einer Kohle- und Gasversion erhältlich. Dank seiner kompakten Form passt er perfekt in jeden Kofferraum.



KLEINER ANZÜNDKAMIN

Wenn Sie nicht die Easy Start Briquettes verwenden, ist das Einfachste zum Anzünden von Kohle ein Anzündkamin. Er ist an jedem Ort einsetzbar. Dieses Modell passt perfekt zu den kleinen, tragbaren Grills von Weber. So haben Sie immer die richtige Menge Kohle bei sich.



DIGITAL-TASCENTHERMOMETER, KLAPPBAR

Dieses digitale Thermometer sorgt dafür, dass Ihre Speisen stets mit der richtigen Kerntemperatur gegart werden. Es lässt sich einfach in der Tasche verstauen, rasch aufklappen und misst dann die Temperatur Ihres Grillguts.

HINWEIS

Die Produktpalette kann von Land zu Land verschieden sein.



GRILLHANDSCHUH-SET MIT SILIKON-GRIFFFLÄCHEN

Schützen Sie Ihre Hände vor der Hitze des Grills. Die Silikon-Griffflächen verleihen perfekten Halt.

Erhältlich in den Größen S/M oder L/XL.



FEUERSTAHL

„Ferrocerium-Stäbe, die extrem heiße Funken schlagen, können zahlreiche Arten von Zunder, von Birkenrinde bis hin zu getrocknetem Gras, entzünden. Funktioniert sogar, wenn der Feuerstahl feucht ist, und hält für bis zu 3000 Schläge. Mein Favorit unter den Zündquellen.“ /Nick Weston



GRANSFORS BRUKS

„Gransfors zählen zu den besten Äxten der Welt. Diese qualitativ hochwertige Handarbeit aus Schweden ist extrem langlebig. Sie eignen sich ideal für eine Fülle von Aufgaben bei Hunter Gather Cook – vor allem für das Hacken von Holz, als Hammer und zum Entbeinen von Hasen und Wild. Passen perfekt in jeden Rucksack. Mit einer 20-jährigen Garantie für den Fall der Fälle.“ /Nick Weston

DIE WELT VON WEBER



KOHLE, GAS ODER ELEKTRO? Groß oder klein?
Tragbar oder stationär? Erkunden Sie die Welt
der Grills und des Zubehörs von Weber und
finden Sie das Passende für sich.

 Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter weber.com



KOHLE

SEITE 124



*Zurück zum
Ursprung*



WEBER Q®

SEITE 142



*Bereit für
jede Situation*



GAS

SEITE 132



Einfacher geht's nicht



ZUBEHÖR

SEITE 148

*Alles
unter
Kontrolle*



HOLZKOHLEGRILLS



GENUSS BIS INS KLEINSTE DETAIL. Es ist Wochenende, Sie haben Freunde zum Grillen eingeladen und das Menü vorbereitet. Endlich Zeit, sich zurückzulehnen. Denn den Rest erledigt Ihr Holzkohlegrill. Mit durchdachten Details sorgt er für perfekten Grillgenuss und unvergessliche Momente rund um die knisternde Glut.

Das Grillen mit Holzkohle versetzt uns in die Zeit zurück, als Fleisch am offenen Feuer zubereitet wurde. Dieses magische Gefühl können Sie heute weitaus komfortabler erleben: mit einem Holzkohlegrill als moderner Feuerstelle. Nehmen Sie sich Zeit beim Anzünden, finden Sie die optimale Temperatur und freuen Sie sich auf perfekt zubereitete Gerichte. Genießen Sie die unwiderstehliche Anziehungskraft des Feuers und das gute Gefühl, dass Sie nach einer stressigen Woche pure Entspannung erwartet.

DAS ORIGINAL

George Stephen, der Gründer von Weber, erfand den ersten Kugelgrill der Welt. Dank seiner neuartigen Form und der besseren Hitzeverteilung konnte man mit diesem Grill nicht nur Steaks und Würstchen, sondern praktisch alles grillen. Mittlerweile gibt es zahlreiche Modelle, aber nach wie vor nur ein Original: den Kugelgrill von Weber. Was einen echten Weber-Grill auszeichnet? Lesen Sie selbst. Oder noch besser: Probieren Sie's aus.



Erfahren Sie mehr
über den
Master-Touch® GBS®
auf Seite 128

IM ÜBERBLICK

1

Deckel und Kessel – aus hochwertigem Stahl und mit porzellanemaillierter Innen- und Außenbeschichtung – für optimale Hitzeverteilung, Schutz vor Korrosion usw.

2

Lüftungsschieber aus Aluminium – sorgen für die Luftzufuhr während des Grillens. Die oberen und unteren Lüftungsschieber sollten normalerweise geöffnet bleiben, um für eine optimale Luftzufuhr beim Verbrennen der Briketts und Holzkohle zu sorgen. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, können Sie die Lüftungsschieber schließen, um die Glut zu ersticken und den Grill zu löschen.

3

Griff – aus Duroplast, um jeder Witterung zu trotzen. Bei einigen Modellen sind in den Griffen zwei Besteckhaken integriert.

4

One-Touch® Reinigungssystem – mit dem patentierten System von Weber wird die Asche mit minimalem Aufwand in die Auffangschale ausgekehrt. Diese lässt sich einfach herausnehmen, um die Asche bequem zu entsorgen.

Holzkohlehalter / Char-Basket™ Holzkohlekörbe – je nach gewünschter Grillmethode halten sie die Holzkohle und Briketts am richtigen Platz. Die verschiedenen Modelle verfügen entweder über Holzkohlehalter oder Holzkohlekörbe.

Grillroste – aus robustem Material, um einen langlebigen Grillspaß zu ermöglichen. Die Grillroste sind rostfrei und somit besonders pflegeleicht.

Grillfläche – eine große Auswahl an Modellen mit Durchmessern von 37 cm, 47 cm, 57 cm und 67 cm.

Räder – wetter- und bruchfeste Räder, um den Grill leicht bewegen zu können.

SMOKEY JOE® PREMIUM

 37 cm

HOLZKOHLE
BIS ZU

10
JAHRE
GARANTIE**



BLACK

NEU



IVORY



SMOKE GREY



SLATE BLUE



SPRING GREEN

Ausgezeichnete Grillleistung und unschlagbar in der Mobilität. Der perfekte Begleiter für unterwegs.

- Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz: hitze- und UV-beständig
- Tragebügel: sichert den Deckel für einen mühelosen Transport oder hält ihn seitlich als praktischen Windschutz
- Porzellanemaillierter Deckel und Kessel: langlebig und leicht zu reinigen
- Verchromter Grillrost: stabil und leicht zu reinigen
- Seitliche Zuluftführung: gesundes Grillen durch kontrollierte Luftzufuhr
- Geschlossener Kessel: verhindert Austreten heißer Asche
- Brikett-Portionierer: genaues Abmessen der Brikett-Menge
- Stabiler Kohlerost
- Stabiles, dreibeiniges Gestell: für sicheren Stand

BLACK	Art.-Nr. 1121004
IVORY	Art.-Nr. 1125004***
SMOKE GREY	Art.-Nr. 1126704***
SLATE BLUE	Art.-Nr. 1126804***
SPRING GREEN	Art.-Nr. 1127704*** UVP* 89,99 €

** Auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

*** Solange der Vorrat reicht

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.



HOLZKOHLE
BIS ZU
10
JAHRE
GARANTIE**

GO-ANYWHERE® HOLZKOHLE

 41 cm x 25 cm

Durch sein platzsparendes Design lässt sich dieser Grill bequem in Ihrem Kofferraum verstauen und sorgt bei jedem Ausflug für perfekte Grillmomente!

- Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz: hitze- und UV-beständig
- 2 Lüftungsschieber am Deckel: aus Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
- Porzellanemallierter Deckel und Kessel
- Verchromter Grillrost
- Geschlossener Kessel
- Umklappbare Standfüße: sichern den Deckel zum mühelosen Transport
- Brikett-Portionierer: genaues Abmessen der Brikett-Menge

BLACK Art.-Nr. 1131004 UVP* 89,99 €



DER EINSTIEG IN DIE WELT DER WEBER® KUGELGRILLS



BAR-B-KETTLE®

 47 cm

Leidenschaft entfachen auch mit wenig Kohle – der Bar-B-Kettle® macht es Ihnen leicht.

- Deckelgriff mit Hitzeschutz: für sicheres Arbeiten am Grill
- Porzellanemallierter Deckel und Kessel: langlebig und leicht zu reinigen
- Verchromter Grillrost: stabil und leicht zu reinigen
- Beinkupplung mit Einrastfunktion an allen 3 Beinen: für optimale Beinbefestigung und sicheren Transport
- 3 Lüftungsschieber am Kessel und 1 Lüftungsschieber am Deckel: aus Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
- Ascheauffangschale: zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- Bruch- und wetterfeste Räder: für sicheres Bewegen des Grills
- Brikett-Portionierer
- 2 Holzkohlehalter
- 1 stabiler Duroplastgriff am Kessel: hitze- und wetterbeständig

BLACK Art.-Nr. 1231004 UVP* 99,99 €



1 ORIGINAL KETTLE™

 47 cm | 57 cm

Der Weber® Original Kettle™ ist ein echter Klassiker.

- Deckelgriff mit Hitzeschutz: für sicheres Arbeiten am Grill
- Lüftungsschieber: aus rostfreiem Aluminium
- Integriertes Deckelthermometer: zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- Kessel und Deckel: porzellanemailliert und großvolumig
- Beinkupplung mit Einrastfunktion an allen 3 Beinen: für optimale Beinbefestigung und sicheren Transport
- One-Touch® System aus Stahl, aluminiumbeschichtet: leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- Verchromter Grillrost

BLACK, 47 cm	Art.-Nr. 1241304	
IVORY*, 47 cm	Art.-Nr. 1245304***	
SMOKE GREY, 47 cm	Art.-Nr. 1246704***	
SLATE BLUE, 47 cm	Art.-Nr. 1246804***	
SPRING GREEN, 47 cm	Art.-Nr. 1247304***	UVP* 159,99 €

BLACK, 57 cm	Art.-Nr. 1341504	UVP* 199,99 €
---------------------	-------------------------	----------------------



2 ORIGINAL KETTLE™ PREMIUM

 47 cm

Der Weber® Original Kettle™ Premium ist der Kugelgrill mit mehr Komfort, wie z. B. großem Aschetopf im neuen Design zur leichten Entnahme und Entsorgung der Asche.

- Integriertes Deckelthermometer: zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- Isolierter Lüftungsschieber: aus rostfreiem Aluminium
- 2 Duroplastgriffe am Kessel: aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen und integrierten Besteckhaken
- Kessel und Deckel: porzellanemailliert und großvolumig
- Beinkupplung mit Einrastfunktion an allen 3 Beinen: für optimale Beinbefestigung und sicheren Transport
- One-Touch® System aus Edelstahl: leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- Verchromter Grillrost: klappbar, zum leichten Nachlegen der Briketts
- Innen angeschweißter Deckelhaken

BLACK	Art.-Nr. 13401004	UVP* 199,99 €
--------------	--------------------------	----------------------

3 ORIGINAL KETTLE™ PREMIUM

 67 cm

Der Original Kettle™ Premium 67 cm hat die gleichen Eigenschaften wie der Original Kettle™ Premium 47 cm und folgende Zusatzausstattung:

- Deckelhalter Tuck-Away™: für komfortables Ablegen des Grilldeckels
- Extragroße Grillfläche
- Bruch- und wetterfeste Räder mit gummierter Lauffläche: für verminderte Laufgeräusche
- Edelstahl-Grillrost: klappbar
- Kohlerost: besonders stabil
- 2 Holzkohlekörbe Char-Basket™: für die indirekte Grillmethode

BLACK	Art.-Nr. 16401004***	UVP* 479,00 €
--------------	-----------------------------	----------------------

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

** Auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen *** Solange der Vorrat reicht



MASTER-TOUCH® GBS®

EINER WIE KEINER

NEU

 57 cm

Ihnen wird beim Anblick flackernder Glut warm ums Herz und Sie lieben die einzigartige Atmosphäre, die beim Grillen mit Holzkohle entsteht? Dann ist der klassische Kugelgrill von Weber genau der richtige, um Ihr Essen auf dem Balkon oder der Terrasse zuzubereiten. Im Wesentlichen sind System und Design seit 1952, als George Stephen den berühmten Weber Kugelgrill erfand, unverändert geblieben. Doch über die Jahre haben wir das Modell stetig verbessert und mit Zusatzfunktionen ausgestattet – z. B. mit einem Aschetopf, mit dem Sie die Asche besonders einfach entnehmen können, ohne sich die Finger schmutzig zu machen.

RAFFINIERTE DETAILS Mit 57 cm Durchmesser ist der Master-Touch GBS auch für die größere Grillrunde perfekt geeignet. Und dank der vielen Zusatzfunktionen macht das Grillen noch mehr Spaß. Kontrollieren Sie z. B. mit dem Deckelthermometer jederzeit die Grilltemperatur, wechseln Sie durch Umsetzen der beiden Holzkohlekorbe ganz einfach zwischen den verschiedenen Grillmethoden und behalten Sie dank des praktischen Deckelhalters beide Hände frei, um Ihr Grillgut zu wenden. Der Master-Touch ist praktisch eine Mini-Küche im Grillformat – besonders durch das integrierte Gourmet BBQ System (GBS). Herzstück ist der Grillrost mit herausnehmbarem Grillrosteinsatz, in dessen Öffnung Sie die verschiedenen Guss-Einsätze einlegen können – z. B. den Wok, die Pfanne und den neuen Dutch Oven. Dadurch eröffnen sich Ihnen ungeahnte Möglichkeiten. Zaubern Sie Braten, Steaks, geräucherten Fisch, Schmorgerichte und vieles mehr. Der Master-Touch GBS ist wie gemacht für besondere Anlässe und einzigartige kulinarische Erlebnisse.



- Deckelgriff mit Hitzeschutz: für sicheres Arbeiten am Grill
- Integriertes Deckelthermometer: zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- Isolierter Lüftungsschieber: aus rostfreiem Aluminium
- Deckelhalter Tuck-Away™
- 1 Duroplastgriff: aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen und integrierten Besteckhaken
- Kessel und Deckel: porzellanemalliert und großvolumig
- Beinkupplung mit Einrastfunktion an allen 3 Beinen
- One-Touch® System aus Edelstahl: leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- Extragroßer Aschetopf im neuen Design: leichte Entnahme und Entsorgung der Asche
- Geteilter Grillrost mit Grillrosteinsatz für das Gourmet BBQ System (ersetzt den Standard-Grillrost)

BLACK

Art.-Nr. 14501004

IVORY

Art.-Nr. 14505004

SMOKE GREY

Art.-Nr. 14510004

UVP* 299,00 €

MASTER-TOUCH® GBS® SPECIAL EDITION

 57 cm

Der Master-Touch® GBS® Special Edition hat die gleichen Eigenschaften wie der Master-Touch® GBS® und folgende Zusatzausstattung:

- GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl: besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche (ersetzt den Standard-Grillrost)

BLACK 

Art.-Nr. 14501904

UVP* 299,00 €



NEU



GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

** Auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen **** Weitere Informationen zum Thema „Weber Bestseller“ unter weber.com/Meistverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

PERFORMER® GBS®

 57 cm

Das authentische Grillenlebnis mit Holzkohle und praktischen Zusatzfunktionen, wie der Gaszündung und dem stabilen Grillwagen.

- Deckelgriff mit Hitzeschutz: für sicheres Arbeiten am Grill
- Integriertes Deckelthermometer: zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- Deckelhalter Tuck-Away™: zum Ablegen des Deckels
- Abklappbarer Tisch mit widerstandsfähiger Oberflächenbeschichtung: hitze-, kratz- und korrosionsbeständig
- One-Touch® System aus Edelstahl: für leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- Stabiler Grillwagen: mit zwei großen Rädern und zwei Lenkrollen mit Stoppfunktion. Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche
- Extragroßer Aschetopf: leichte Entnahme und Entsorgung der Asche
- Geteilter Grillrost mit Grillrosteinsatz für das Gourmet BBQ System (ersetzt den Standard-Grillrost)
- 2 Holzkohlekörbe Char-Basket™: für die indirekte Grillmethode



HOLZKOHLE
BIS ZU
10
JAHRE
GARANTIE**

BLACK 

Art.-Nr. 15301004

UVP* 399,00 €

PERFORMER® PREMIUM GBS®

 57 cm

Der Performer® Premium GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Performer® GBS® und folgende Zusatzausstattung:

- Abnehmbarer Timer: mit beleuchtetem Display
- Kohlevorratsbehälter: seitlich herausklappbar, für wettergeschützte Aufbewahrung der Briketts bzw. Holzkohle
- Stabiler Grillwagen: mit lackierter Blende, zwei großen Rädern und zwei Lenkrollen mit Stoppfunktion. Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche
- Große Arbeitsfläche mit widerstandsfähiger Oberflächenbeschichtung: hitze-, kratz- und korrosionsbeständig



BLACK 

Art.-Nr. 15401004

UVP* 499,00 €

PERFORMER® DELUXE GBS®

 57 cm

Der Performer® Deluxe GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Performer® Premium GBS® und folgende Zusatzausstattung:

- Elektrisches Gaszündsystem Touch-N-Go™: zum Anzünden der Briketts bzw. der Holzkohle durch Knopfdruck (Gaskartusche separat erhältlich, siehe S. 164)
- GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl (ersetzt den Standard-Grillrost)



GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl

BLACK 

Art.-Nr. 15501004*** UVP* 599,00 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler. ** Auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen *** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

HOLZKOHLE
BIS ZU
10
JAHRE
GARANTIE**



PERFEKT ZUM INDIREKTEM GRILLEN UND RÄUCHERN

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

Verleihen Sie Ihrem Grillgut mit dem Smokey Mountain Cooker™ ein rauchiges Aroma.

- Im Deckel integriertes Thermometer: zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- Große Öffnung: zum Nachlegen der Brennmittel
- 3 getrennt regulierbare Zuluftöffnungen: zur optimalen Hitzeregulierung
- 2 Ebenen zum Räuchern und Grillen: vielseitige Möglichkeiten
- Porzellanemaillierte Wasser- und Fettauffangschale: Grillgut trocknet nicht aus
- Massiver Kohlerost: Zuluft zirkuliert gleichmäßig um die Briketts
- 2 verchromte Grillroste mit Griffen
- Qualitativ hochwertige Abdeckhaube im Lieferumfang enthalten: schützt vor Regen und Verschmutzung

BLACK, 37 cm 

Art.-Nr. 711004***

UVP* 299,00 €

BLACK, 47 cm

Art.-Nr. 721004***

UVP* 399,00 €

BLACK, 57 cm 

Art.-Nr. 731004***

UVP* 549,00 €

**MEHR
ZUM THEMA
RÄUCHERN**
ab Seite 166

HAMBURGER MIT KÄSE UND BACON

4 PORTIONEN

180–220 g Rinderhack pro Burger (mind. 20 % Fettanteil) • 8–12 Scheiben Bacon • 4 Scheiben Cheddar • 4 Burgerbrötchen • 2 Blätter Eisbergsalat • 2 Fleischtomaten • 1 Zwiebel • Burgersauce • BBQ-Sauce

In der Küche

Formen Sie die Fleischbratlinge in einer Hamburgerpresse. Würzen Sie die Hamburger mit Salz und Pfeffer und stellen Sie diese bis zum Grillen kühl. Putzen Sie das Gemüse. Zerplücken Sie den Eisbergsalat und schneiden Sie die Tomaten in gleich große Scheiben. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie diese in dünne Scheiben. Wenn Sie wollen, können Sie auch Ihre eigene Burger- und BBQ-Sauce zubereiten.

Am Grill

Bereiten Sie den Grill für mittlere, direkte Hitze vor. Legen Sie die Burger auf den heißen Grillrost und grillen Sie diese, bis sich oben ein heller Fleischsaft sammelt. Wenden Sie die Burger und bestreichen Sie diese mit BBQ-Sauce. Legen Sie zuletzt je eine Cheddar-Scheibe auf jeden Burger und warten Sie, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Nehmen Sie die Burger vom Grill und legen Sie sie beiseite, damit sich der Fleischsaft sammeln kann. Währenddessen grillen Sie den Bacon, bis er knusprig ist, und die Burgerbrötchen, bis sie leicht braun geröstet sind. Burger belegen und servieren.





GRILLS FÜR UNTERWEGS KLEINE MODELLE, GROSSE FREIHEIT

Sie grillen gerne mal im Stadtpark, beim Camping oder am Strand? Dann sind unsere tragbaren Grills ideal. Ob Holzkohle oder Gas – auch unsere Kompakten bieten Ihnen die volle Grill-Leistung.

GRILLSPASS ZUM MITNEHMEN

Schluss mit langweiligen Picknicks oder aufgewärmtem Dosenessen beim Camping! Packen Sie einfach eins unserer handlichen Modelle in den Kofferraum und schon wird Ihr Ausflug um einiges geschmackvoller. Und keine Sorge: Dank leichter Bauweise fällt Ihr Grill kaum ins Gewicht. Auch das Zünden gestaltet sich im wahrsten Sinne des Wortes leicht. Unsere Gasgrills begnügen sich mit einer kompakten Gaskartusche und beim Holzkohlegrill reicht ein kleiner Anzündkamin mit Holzkohle oder ein Päckchen Easy Start Premium Briquettes.

GRILLEN MIT ALLEN EXTRAS

Auch unterwegs müssen Sie nicht auf den vollen Grillkomfort verzichten. Sie können z. B. auch mit unseren kompakten Grillmodellen indirekt grillen. Grillbestecke, Gemüse- und Bratenkörbe sowie Grillplatten sind ebenfalls für die tragbaren Grillmodelle in kleineren Größen erhältlich. So erzielen Sie trotz geringer Größe köstliche Ergebnisse.

SIE SIND GERN AUF ACHSE?

Tragbare Gas- und Holzkohlegrills sind perfekt dafür geeignet.

GO-ANYWHERE® HOLZKOHLE & GAS

Mit dem neuen Go-Anywhere® ist alles möglich. Ob Fahrradausflug oder Grillen im Park – so leicht, wie er zu transportieren ist, macht er jeden Ausflug gerne mit. Entweder als Gas- oder als Holzkohlegrill.

SMOKEY JOE® PREMIUM

Wo auch immer man bei schönem Wetter draußen gerne unterwegs ist – mit dem Smokey Joe® Premium kommt das Grillvergnügen einfach mit.

PERFEKTE GLUT SCHNELL & EINFACH

Auch das abgestimmte Zubehör macht sich klein und vieles einfacher. In den Anzündkamin passt genau die richtige Menge Holzkohle, und die Easy Start Premium Briquettes liefern schon nach 20 Minuten eine fertige Glut.



KLEINER ANZÜNDKAMIN



EASY START PREMIUM BRIQUETTES

GASGRILLS



HELDEN DES ALLTAGS. Manchmal muss Grillen schnell gehen. Zum Beispiel nach einem langen Tag im Büro, wenn Ihre Kinder quengeln, oder wenn Sie ganz spontan Lust auf Ihr Lieblingssteak bekommen. Gut, dass Ihr Grill mit nur einem Knopfdruck angezündet und einsatzbereit ist. Machen Sie sich Ihr Leben einfach – mit den Gasgrills von Weber.

Gasgrills sind so beliebt wie nie, denn sie sind schnell einsatzbereit, einfach zu bedienen und liefern zuverlässig leckere Ergebnisse. Da wir unsere Gasgrills seit den 80er-Jahren ständig weiter verbessert haben, gehören Sicherheit, gleichmäßiges Garen und der typische Grillgeschmack heute zur Standardausrüstung jedes unserer Modelle.

DIE FLAVORIZER BARS SORGEN FÜR DAS PERFEKTE GESCHMACKSERLEBNIS

Ein besonderes Merkmal unserer Gasgrills sind die von uns entwickelten Flavorizer Bars. Hierbei handelt es sich um V-förmige Lamellen, die die Brenner vor Fettbrand schützen und Stichflammen vorbeugen. Und nicht nur das – sie sorgen auch für köstlichen Grillgeschmack. Wenn Grillsaft auf das heiße Metall tropft, entsteht eine kleine Rauchmenge, die Ihrem Grillgut den typisch rauchigen Geschmack verleiht. Selbst Profiköche schmecken beim Grillgut von Gas- oder Holzkohlegrill keinen Unterschied.



Erfahren Sie
mehr über den
Genesis® E-330 GBS®
auf Seite 136

IM ÜBERBLICK

1

Thermometer – im Deckel integriert, damit Sie jederzeit die Grilltemperatur kontrollieren können.

2

Griff – stabil und hitzeresistent, damit Sie sich nicht die Finger verbrennen.

3

Brenner – die drei Grillserien von Weber®, Spirit®, Genesis® und Summit®, decken eine große Auswahl ab – je nach Ihren Bedürfnissen können Sie zwischen Modellen mit zwei bis sechs Brennern wählen.

Flavorizer® Bars – patentierte Weber® Aromaschienen aus gefaltetem Metall, die die Brenner vor Fettbrand schützen. So verhindern Sie Stichflammen und sorgen für intensiven Grillgeschmack, wenn der Grillsaft auf sie tropft.

Stylisches Design – im perfekten Einklang mit seiner Funktionalität. Das zeitlose Design der Grillmodelle macht auf jeder Terrasse eine gute Figur. Das stabile Gehäuse wurde entwickelt, um draußen nahezu allen Witterungsbedingungen standhalten zu können.

Einfache Reinigung – Fett und Grillsaft werden vom Grill in eine Abtropfschale abgeleitet, die sich leicht entnehmen und entsorgen lässt. So wird Fettbrand verhindert.

Optimale Hitzeverteilung – ist u.a. den Flavorizer Bars® zu verdanken, die für eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der Grillfläche sorgen. Einige größere Modelle verfügen auch über Hitzereflektoren.

Volle Kontrolle – mit dem elektrischen Zündsystem wird der Grill per Knopfdruck gestartet und die Regler bieten Ihnen unzählige Möglichkeiten, die Temperatur individuell zu bestimmen.

Räder – stabile, wetterfeste Räder machen Ihren Grillwagen mobil. Mit der Stoppfunktion fixieren Sie Ihren Grill in der gewünschten Position.

BOTTLE INSIDE – Unsere Grills mit diesem Zeichen haben ein komfortables Extra: Platzsparend können Sie hier die Gasflaschen (nur 5 kg) einfach im Grillunterschrank verstauen. Sie sind somit vor der Witterung geschützt und unschöne Anschlussleitungen bleiben auch während des Grillens optimal verborgen!



GO-ANYWHERE® GAS

 41 cm x 25 cm



GAS
BIS ZU

10
JAHRE
GARANTIE**

Kompaktes Design mit dem Komfort eines Gasgrills – dieser praktische Picknicker ist der perfekte Begleiter für unterwegs.

- Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz: hitze- und UV-beständig
- Porzellanemailierter Grillrost: für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
- Stufenlos regelbares Brennerventil: für optimale Temperaturregelung
- Piezo-Zündung: für sicheres Zünden
- Fettauffangsystem
- Umklappbare Standfüße: sichern den Deckel für den mühelosen Transport
- Nennleistung des Brenners: 1,9 kW
- Mit Gaskartusche verwendbar: praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 164)

BLACK Art.-Nr. **1141079** UVP* **149,00 €**

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

** Auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen



ZEIT, GAS ZU GEBEN

Stellen Sie sich doch einmal vor, Sie stehen hinter einem imposanten Gasgrill mit mehreren Brennern. Auf dessen riesiger Grillfläche zaubern Sie mit dem passenden Zubehör ganz mühelos die köstlichsten Grillgenüsse für Freunde und Familie. Alles nur ein Traum? Die Gasgrills von Weber lassen diesen Traum wahr werden. So ist z. B. unsere Spirit Serie ideal, um erste Erfahrungen mit einem Gasgrill zu machen.

DER SPIRIT E/S-320 PREMIUM GBS ist ein unglaublich vielseitiger Grill, der Sie restlos vom Grillen mit Gas überzeugen wird. Er bietet selbst für die Familienfeier ausreichend Grillfläche, die Möglichkeit zum direkten und indirekten Grillen sowie denselben authentischen Grillgeschmack wie ein Holzkohlegrill – dank der patentierten Flavorizer Bars. Der eingebaute Gourmet BBQ System Grillrost eröffnet Ihnen schier unendliche Möglichkeiten und Sie können Ihren Grill je nach Vorliebe mit zusätzlichen Grillrost-Einsätzen ausstatten. So zaubern Sie besonders schnell und einfach Köstlichkeiten vom Grill, die jeden Geschmack treffen.

SPIRIT® E-320 PREMIUM GBS®

 **60 cm x 44 cm**

- Feststehende Seitentische aus Edelstahl: mit je 3 Besteckhaken
- Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer
- Warmhalterost
- GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Gusseisen, porzellanemailliert (ersetzt den Standard-Grillrost)
- 3 Edelstahlbrenner: stufenlos regelbar
- Flavorizer Bars® Aromaschienen
- Elektrische Zündung
- Gewürzfach
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Stoppfunktion
- Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung
- Komfortables Crossover® Zündsystem
- Geschlossene Rückwand
- Blende für Halterung der 11-kg-Gasflasche

BLACK 

Art.-Nr. **46713379**

UVP* **899,00 €**

SPIRIT® S-320 PREMIUM GBS®

 **60 cm x 44 cm**

Der Spirit® S-320 Premium GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Spirit® E-320 Premium GBS® und folgende Zusatzausstattung:

- GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl: besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche (ersetzt den Standard-Grillrost)
- Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen: besonders hochwertig; schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- Tür aus Edelstahl

EDELSTAHL

Art.-Nr. **46703579**

UVP* **999,00 €**

1 SPIRIT® E-320 CLASSIC

 60 cm x 44 cm

Einstieg in die Oberklasse.

- Feste Seitentische mit je 3 Besteckhaken
- Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer
- Warmhalterost
- 2-geteilter Grillrost aus Stahl, porzellanemailliert
- Piezo-Zündung
- Komfortables Crossover® Zündsystem
- 3 Edelstahlbrenner: stufenlos regelbar
- Flavorizer Bars® Aromaschienen
- Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung

BLACK Art.-Nr. **46415079** UVP* **699,00 €**

2 SPIRIT® E-210 ORIGINAL

 52 cm x 44 cm

Inspiration für Feinschmecker.

- Klappbare Seitentische zum platzsparenden Verstauen nach dem Gebrauch, je 3 Besteckhaken
- Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer
- Warmhalterost
- 2-geteilter Grillrost aus Gusseisen
- Elektrische Zündung
- Komfortables Crossover® Zündsystem
- 2 Edelstahlbrenner
- Flavorizer Bars® Aromaschienen

BLACK Art.-Nr. **46010679** UVP* **549,00 €**

3 SPIRIT® E-320 ORIGINAL GBS®

 60 cm x 44 cm

Viel Raum für Genuss.

Der Spirit® E-320 Original GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Spirit® E-210 Original und folgende Zusatzausstattung:

- 3 Edelstahlbrenner
- Fest stehende Seitentische, je 3 Besteckhaken
- GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Gusseisen, porzellanemailliert (ersetzt den Standard-Grillrost)
- Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung

BLACK Art.-Nr. **46613679** UVP* **799,00 €**



4 SPIRIT® S-210 PREMIUM

 52 cm x 44 cm

Der Stählerne.

- Abklappbare Seitentische aus Edelstahl mit je 3 Besteckhaken
- Deckel aus Edelstahl mit Deckelthermometer
- Warmhalterost
- 2-geteilter Grillrost aus Edelstahl
- 2 Edelstahlbrenner
- Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen
- Elektrische Zündung
- Komfortables Crossover® Zündsystem
- Geschlossene Rückwand

EDELSTAHL

Art.-Nr. **46100779** UVP* **699,00 €**



GAS
BIS ZU
10
JAHRE
GARANTIE

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht

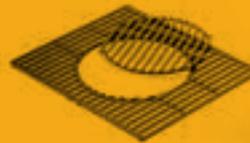
**GAS
BIS ZU
10
JAHRE
GARANTIE**



NEU



+



NEU



NEU

BLACK 

Art.-Nr. 6531579

COPPER*** 

Art.-Nr. 6532579

SMOKE GREY 

Art.-Nr. 6535579

UVP* 1.449,00 €

30 JAHRE ERFAHRUNG VEREINT IN EINEM GRILL

FEIERN SIE MIT UNS AUSSERGEWÖHNLICHE SPITZENQUALITÄT. 1985 präsentierten wir unsere Genesis Gasgrill-Serie und haben damit den Markt revolutioniert. Denn nie zuvor hatte es einen Gasgrill mit solch markantem Design, hochwertigen Materialien und authentischem Grillgenuss gegeben. Während der letzten 30 Jahre haben wir den Genesis stetig weiter verbessert. Und so begeistert er Grillfans auch zu seinem Jubiläum mit perfekten Resultaten für höchste Ansprüche.

GRILLERLEBNISSE DER EXTRAKLASSE. Die umfangreiche Ausstattung und das vielfältige Zubehör lassen beim Genesis E-330 GBS, dem leistungsstarken Spitzenmodell der Serie, selbst bei Profis keine

Grill-Wünsche offen. Schon auf den ersten Blick wird klar, warum dieses Modell in der Top-Liga der Gasgrills spielt – seine Qualität überzeugt mit jedem Detail. Dank der XL-Grillfläche und drei Brennern stehen Ihnen großzügig dimensionierte Platzreserven und alle Garmethoden zur Verfügung. Mit Extras wie dem eingebauten Gourmet BBQ System Grillrost, dem Seitenkocher für Bratensauce etc. sowie der genialen Sear Station – perfekt, um saftige Steaks anzubraten – bietet Ihnen der Genesis E-330 unzählige Möglichkeiten, sich kreativ am Grill auszuleben. Kein Wunder also, dass die Genesis Serie nach 30 Jahren so gefragt ist wie nie und zu unseren absoluten Bestsellern zählt.

GENESIS® E-330 GBS®

 66 cm x 50 cm

- Porzellanemaillierter Deckel, doppelwandig, mit integriertem Thermometer: zur optimalen Temperaturkontrolle
- GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Gusseisen, porzellanemailliert (ersetzt den Standard-Grillrost)
- 3 getrennt und stufenlos regelbare Brennerventile: für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen
- Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl: hochwertig und leicht zu reinigen
- Flavorizer Bars® Aromaschienen: schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- Komfortables elektrisches Zündsystem: für sicheres Zünden
- Sear Station: durch den zusätzlichen Brenner werden sehr hohe Temperaturen erzeugt, für das perfekte Steak mit Grillmarkierung
- Warmhalterost: aus Edelstahl
- Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung: gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar
- Gasflasche (5 kg) im Unterschrank verstaubar (Gasflasche separat erhältlich)

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephan Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht **** Weitere Informationen zum Thema „Weber Bestseller“ unter weber.com/Meistverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



NEU

GENESIS® S-330 GBS®

 66 cm x 50 cm

Der Genesis® S-330 GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Genesis® E-330 GBS® und folgende Zusatzausstattung:

- Deckel aus Edelstahl, doppelwandig, mit integriertem Thermometer: zur optimalen Temperaturkontrolle
- GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl: besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche (ersetzt den Standard-Grillrost)
- Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen: besonders hochwertig; schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung

EDELSTAHL 

Art.-Nr. 6570579 UVP* 1.699,00 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

**** Weitere Informationen zum Thema „Weber Bestseller“ unter weber.com/Meistverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



BLACK



EDELSTAHL



SUMMIT® E / S-470 GBS®

 69 cm x 49 cm

Die Gipfelstürmer – grenzenloses Grillerlebnis.

- GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl: sehr starke Grillroste mit 9 mm dicken Stäben (ersetzt den Standard-Grillrost)
- Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen
- 4 Snap-Jet™ Zünder, für 4 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner
- Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung
- Arbeitsflächen aus Edelstahl
- Bedienfeld aus Edelstahl
- Soft-Touch-Regler
- Drehspieß mit leistungsfähigem Elektromotor
- Infrarotbrenner für Drehspieß
- Große Searing Zone mit zusätzlich 3 kW Nennleistung
- Stufenlos regelbarer Räucherbrenner mit 2 kW Nennleistung

Der Summit® S-470 GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Summit® E-470 GBS® und folgende Zusatzausstattung:

- Edelstahlausstattung

BLACK 

Art.-Nr. **7171079** UVP* **2.990,00 €**

EDELSTAHL 

Art.-Nr. **7170079** UVP* **3.190,00 €**

SUMMIT® E-670 GBS®

 80 cm x 49 cm

Das Nonplusultra.

Der Summit® E-670 GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Summit® E-470 GBS® und folgende Zusatzausstattung:

- 6 Snap-Jet™ Zünder, für 6 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner: für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen. Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff
- 2 Grifflichter Grill Out™: schalten sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein
- Größte Grillfläche: 80 cm x 49 cm

BLACK  Art.-Nr. **7371079** UVP* **3.690,00 €**



GAS
BIS ZU
10
JAHRE
GARANTIE

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephens Vertragshändler.

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



SUMMIT® S-670 GBS®

 80 cm x 49 cm

Highest end.

Der Summit® S-670 GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Summit® E-670 GBS® und folgende Zusatzausstattung:

- Edelstahlausstattung

EDELSTAHL 

Art.-Nr. 7370079 UVP* 3.890,00 €



* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

HÄHNCHEN-SATAY TORTILLAS

4 PORTIONEN

4 Stücke Hähnchenbrust • 300 ml Kokosnussmilch • Saft von 1 Limette • 2 EL roter Curry • 1 Knoblauchzehe • Frittieröl • 4 Tortillas

ERDNUSSSAUCE

150 ml Erdnussbutter mit Stückchen • 100 ml Kokosnussmilch • 2 EL roter Curry • ½ TL Kumin • 1½ TL Zucker • Saft von 1 Limette • 1½ EL Fischsauce

BEILAGEN

Weißer Rettich • Möhren • Gurke • frischer Koriander • Minze • Limette • geröstete Sesamsamen • Chili

UTENSILIEN

Holzspieße

In der Küche

Schneiden Sie jedes Stück Hähnchenbrust in drei gleich große Teile. Vermischen Sie die Kokosnussmilch, den Limettensaft und den roten Curry. Schälen und würfeln Sie den Knoblauch und geben Sie ihn zur Kokos-Limette-Marinade. Legen Sie das Hühnerfleisch für eine halbe Stunde in der Marinade ein. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Sauce zu. Vermischen Sie alle Zutaten und schmecken Sie das Ganze mit Fischsauce ab. Stecken Sie die Hühnerfleischstücke auf die Holzspieße und bereiten Sie kurz vor dem Servieren die Beilagen zu.

Am Grill

Bereiten Sie den Grill für das Garen bei mittlerer, direkter Hitze vor. Streichen Sie Öl auf den Grillrost und legen Sie die Spieße darauf. Grillen Sie das Hühnerfleisch auf jeder Seite ca. 6–8 Minuten lang. Wärmen Sie in der Zwischenzeit die Tortillas auf – achten Sie darauf, dass sie nicht zu dunkel werden. Nehmen Sie die Tortillas vom Grill. Füllen Sie sie mit den gewünschten Gemüsesorten und anderen Beilagen sowie mit dem Fleisch und der Erdnussauce.



GAS
BIS ZU
10
JAHRE
GARANTIE



Abbildung beispielhaft



GBS® – Grillrost
mit Grillrosteinsatz
aus Edelstahl

SUMMIT® S-660 BUILT-IN GBS®

 80 cm x 49 cm

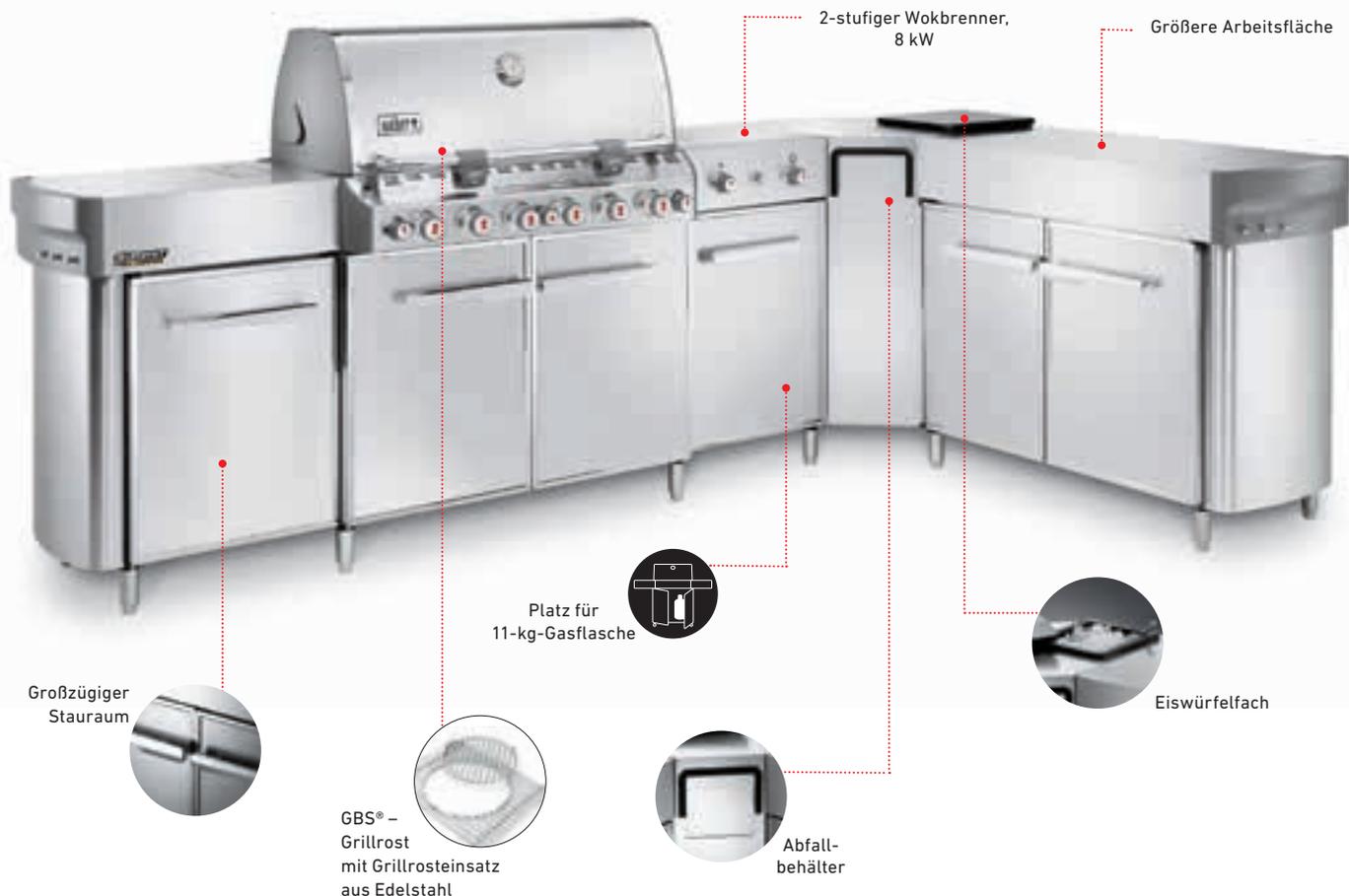
Grillküche in Vollendung.

Mit der „Built-In“-Variante wird der Summit® zur vollkommenen Grillküche. Dieser Grill integriert sich fest installiert in die Architektur Ihrer Terrasse, wird Teil der Einrichtung und ist damit stets verfügbar. Die stilvolle Exklusivvariante für echte Grill-Enthusiasten.

EDELSTAHL 

Art.-Nr. 7360079***

UVP* 3.950,00 €



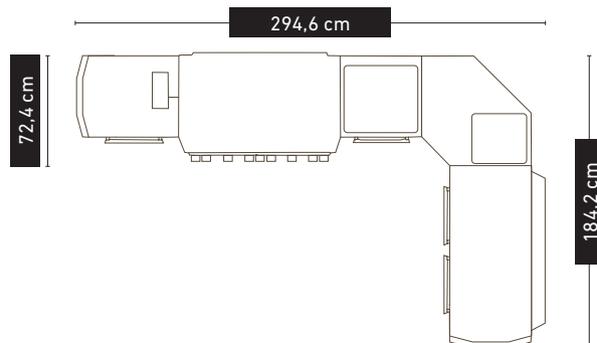
SUMMIT® GRILL-CENTER GBS®

 80 cm x 49 cm

Innovative Vielfalt.

Klug geschnitten zeichnet sich der Summit® nicht nur durch die enorme Arbeitsfläche aus, sondern bietet mit seiner Gemeinschaftsecke Platz für Freunde und Familie – eingelassenes Eiswürfelfach für kühle Getränke inklusive. Der Summit® überzeugt mit hochwertigen Ausstattungsideen: Der integrierte Abfallbehälter lässt Reste schnell verschwinden, das Regal spart Platz und hält Gewürze oder Saucen griffbereit. Der Seitenbrenner eröffnet die volle Grillvielfalt.

EDELSTAHL  Art.-Nr. 293079*** UVP* 7.499,00 €



* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

WEBER® Q® GRILLS

(M)EINER FÜR ALLES. Die Sonne scheint, der Grillplatz ruft. Gut, wenn Sie dann solch einen flexiblen und sofort startklaren Grill haben wie unseren Q. Die beliebte Weber Q Serie umfasst innovative Gas- und Elektrogrillmodelle, die Sie einfach per Knopfdruck einschalten. Ob kompakt und ultraleicht für unterwegs oder die größere Lösung für Balkon und Terrasse – Ihr Q macht einfach alles mit.



Erfahren Sie
mehr über den
Weber® Q® 3200
auf Seite 145

Das sportliche und kompakte Design, die einfache Bedienung und die große Vielfalt machen unsere Q Serie zum Star. Die beliebten Grills sind ideal für alle, die große Leistung bei kleinem Platzbedarf erwarten. Ob mit einem Elektro-Q auf dem Balkon in der Stadt oder mit einem Gas-Q beim Ausflug ins Grüne – so geht unkomplizierter Grillgenuss heute.

BEI JEDEM ABENTEUER DABEI

Die Q Serie reicht vom kleinen, sehr kompakten Q 1000 bis hin zum größten Modell, dem Q 3200, der besonders gut für die Grillrunde auf der Terrasse geeignet ist. Insgesamt können Sie aus elf Gas- und fünf Elektromodellen wählen. Damit sind Sie auf alle Eventualitäten des Alltags bestens vorbereitet. Ob Freunde oder Ihre Kinder zu Besuch kommen, spontanes Grillen nach Feierabend ansteht oder auch im Campingurlaub gegrillt werden soll – Ihr Q bietet grenzenlose Freiheit.

IM ÜBERBLICK

❶

Thermometer – in den Premiummodellen der Serie eingebaut.

❷

Deckel und Gehäuse – aus leichtem Aluminiumguss.

❸

Arbeitsflächen – einige Modelle sind mit klappbaren Arbeitsflächen ausgestattet, um Ihnen noch mehr Platz zu bieten.

❹

Gestell und Grillwagen – für eine optimale Arbeitshöhe. Die größeren Modelle sind fest in einem stabilen Grillwagen integriert, während für die kleineren Modelle Gestelle erhältlich sind, mit denen Sie ein tragbares Modell in einen Grill für den häuslichen Gebrauch verwandeln.

Porzellanemallierter Guss-Grillrost – 2-geteilt, sodass Sie einen Teil durch eine Grillplatte ersetzen können.

Preisgekröntes Design – das für eine neue Generation von Gas- und Elektrogrills steht. Das Design ist sportlich, leicht, innovativ und ermöglicht gleichzeitig höchste Flexibilität und Mobilität.

Brenner – je nach Modell ist der Weber® Q® mit einem oder zwei Brennern ausgestattet, um Ihren Bedürfnissen optimal entgegenzukommen.

WEBER® Q® 1200

 43 cm x 32 cm



Q® GRILLS
BIS ZU

5

JAHRE
GARANTIE

Dieser Grill für unterwegs ist perfekt für Ausflüge und Picknicks. Gehäuse und Gestell sind sehr leicht, sodass sich der Grill problemlos transportieren und aufstellen lässt.

- Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss: leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
- Im Deckel integriertes Thermometer
- 2 Seitentische: für zusätzliche Arbeitsfläche, nach innen einklappbar
- Elektrische Zündung
- Stufenlos regelbares Brennerventil
- 2-geteilter, porzellanemallierter Guss-Grillrost: mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emalliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- Herausnehmbare Fettaufschale
- Glasfaserverstärkter Nylonrahmen
- Mit Gaskartusche verwendbar oder umrüstbar auf Gasflasche
- Haltekorb für Gaskartusche
- Rollwagen Standard: als Zubehör erhältlich

GRANITE GREY Art.-Nr. **51120079**

MAROON***  Art.-Nr. **51160079**

BLACK LINE  Art.-Nr. **51010079** UVP* **299,00 €**



Der Weber® Q® 1200, Black Line hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 1200.

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

*** Solange der Vorrat reicht

WEBER® Q® 1200 STAND

 43 cm x 32 cm



Als Stand-Version.

Der Weber® Q® 1200 Stand hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 1200 und folgende Zusatzausstattung:

- Weber® Q® Stand: 3 Besteckhaken an der Front und komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden

GRANITE GREY Art.-Nr. **51120379** UVP* **349,00 €**

WEBER® Q® 1200 MOBIL

 43 cm x 32 cm



Mit Rollwagen Standard.

Der Weber® Q® 1200 Mobil, Black Line hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 1200, Black Line und folgende Zusatzausstattung:

- Rollwagen Standard: zusammengeklappt dient er als Transporthilfe

BLACK LINE  Art.-Nr. **210279** UVP* **359,00 €**

**KLEINER
GRILL
GRÖßERER
GENUSS**

WEBER® Q® 2200 STAND

 55 cm x 39 cm



Das solide Kraftpaket.

Der Weber® Q® 2200 Stand hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 1200 Stand und folgende Zusatzausstattung:

- Höherer Deckel: auch für größeres Grillgut geeignet
- Größere Grillfläche

GRANITE GREY Art.-Nr. **54120379** UVP* **449,00 €**

WEBER® Q® 2200 STATION

 55 cm x 39 cm



Mit Rollwagen Premium.

Der Weber® Q® 2200 Station hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 2200 Stand, aber statt Weber® Q® Stand:

- Praktischer Rollwagen Premium: mit Besteckhaken
- Warmhalterost

MAROON***  Art.-Nr. **210379** UVP* **499,00 €**

BLACK LINE  Art.-Nr. **210479** UVP* **499,00 €**

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephens Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



WEBER® Q® 3000

 63 cm x 45 cm

Die Weber® Q® 3000-Serie: der vielseitige Alleskönner.

- Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss
- Im Deckel integriertes Thermometer
- 2 Seitentische: nach unten abklappbar und platzsparend
- 2-geteilter, porzellanemallierter Guss-Grillrost
- Piezo-Zündung
- 2 getrennt stufenlos regelbare Brennerventile
- Glasfaserverstärkter Nylonrahmen
- 3 Besteckhaken
- Fest integriert in stabilem Grillwagen mit 2 großen Rädern: 5-kg-Gasflasche kann auf dem Boden des Grillwagens platziert werden

GRANITE GREY Art.-Nr. 56120079 UVP* 549,00 €

Q® GRILLS
BIS ZU

5

JAHRE
GARANTIE



WEBER® Q® 3200

 63 cm x 45 cm

Mit Extras: Der Weber® Q® 3200 hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 3000 und folgende Zusatzausstattung:

- Warmhalterost: vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- Grifflicht Grill Out™: beleuchtet die Grillfläche
- Elektrische Zündung

MAROON*** 

Art.-Nr. 57160079

UVP* 599,00 €



WEBER® Q® 3200

MODERNER KLASSIKER

 63 cm x 45 cm

Vor über 10 Jahren setzten wir uns das ehrgeizige Ziel, eine neue Generation von Gasgrills zu entwickeln. Das Ergebnis: Weber Q, eine Gasgrill-Serie, deren Erfolg stetig wächst. Der unangefochtene Star der Serie ist das größte Modell, der Weber Q 3200. Wegen seines innovativen Designs, seiner großen Flexibilität und seiner hohen Leistungsfähigkeit wird dieser Grill von Weber Fans in aller Welt geliebt.

DER WEBER Q 3200 IST DER PERFEKTE GRILLPARTNER. Nicht nur durch sein einzigartiges Design setzt der Q neue Maßstäbe in der Grillwelt. Auch seine einfache Bedienung macht ihn so beliebt. Kompakt, aber oho – das könnte der Leitspruch der gesamten Q Serie sein. Und auf den Q 3200 trifft das umso mehr zu. Denn obwohl er sehr kompakt ist, entfalten seine beiden Brenner gewaltige Power mit hoher Hitze. So ermöglicht der Q 3200 eine Vielzahl an Garmethoden – vom direkten und indirekten Grillen bis zum Räuchern und Pizzabacken. Mit raffinierten Funktionen wie integrierter Beleuchtung, elektronischer Zündung, einem eingebauten Warmhalterost und einem 2-geteilten Guss-Grillrost wird Grillen zum Vergnügen – immer und immer wieder.

Der Weber® Q® 3200 Black Line hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 3200 Maroon.

BLACK LINE 

Art.-Nr. 57010079

UVP* 599,00 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht **** Weitere Informationen zum Thema „Weber Bestseller“ unter weber.com/Meistverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

ELEKTROGRILL VOLLE POWER

Sie haben nur einen kleinen Balkon mitten in der Stadt als Grillplatz? Oder besonders empfindliche Nachbarn? Kein Grund zum Verzweifeln! Denn hier trumpfen unsere beiden Elektrogrills groß auf.



INTENSIVE HITZE

Die zwei Elektrogrillmodelle gehören zur beliebten Weber Q Serie, die für ihre Benutzerfreundlichkeit und ihre hochwertigen Guss-Grillroste bekannt ist. Sowohl der Q 1400 als auch der Q 2400 teilen sich Eigenschaften und Design mit den Gas-Modellen der Serie. Der einzige Unterschied ist, dass die Elektrogrills keine offene Flamme, sondern reine Hitze erzeugen. Damit sind Ihrer Grillfreude keine Grenzen gesetzt – selbst auf dem City-Balkon, der Dachterrasse oder in Gebieten mit erhöhter Brandgefahr können Sie diese Modelle verwenden.

GRILLEN OHNE FLAMME

Auf einem Weber Elektrogrill bereiten Sie Ihr Lieblingsgericht einfach genauso zu wie bei unseren anderen Grillmodellen. Denn für wahren Grillgenuss zählt einzig und allein die ausreichende Hitze. Und davon produzieren unsere Elektro-Qs reichlich. Ihr Grill ist bereits kurz nach dem Anschließen an eine normale 230-Volt-Steckdose betriebsbereit und Sie müssen sich weder um glühende Kohlen noch um einen ausreichenden Gasvorrat kümmern. Auch die Reinigung nach dem Grillen ist besonders leicht. Ziehen Sie einfach den Stecker aus der Steckdose, entfernen Sie Grillfett und -säfte aus der Auffangschale und bürsten Sie den Grillrost ab.



WEBER® Q® 1400

FLEXIBLE KOMPAKTLÖSUNG



43 cm x 32 cm

Der beliebte Weber Q 1400 Elektrogrill ist überaus kompakt und besonders schnell heiß – und damit beispielsweise die optimale Wahl für einen kleinen Balkon in der Stadt. Die praktische Arbeitsfläche, ein geräumiger Kochbereich und der hochwertige Guss-Grillrost machen ihn zu einem Allrounder, mit dem Sie für unvergessliche Grillerlebnisse und köstliche Gerichte sorgen. Der gusseiserne Grillrost erreicht sehr hohe Temperaturen und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der gesamten Grillfläche. Durch seine kompakte Größe und sein leichtes Gehäuse lässt sich der Weber Q 1400 problemlos transportieren und platzsparend verstauen. Und das Beste: Der Weber Q 1400 lässt sich nicht lange bitten und Sie nicht lange warten. Einfach Stecker rein und schon nach extrem kurzer Aufheizphase kann es mit voller Power losgehen.



- Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss
- 2-geteilter, porzellanemallierter Guss-Grillrost
- Großes Heizelement: für optimale Hitzeverteilung und gleichmäßiges Grillergebnis: 2,2 kW Leistung, selbstreinigend
- Stufenlos verstellbarer Temperaturregler
- Herausnehmbare Fettauffangschale
- 1,8 m langes Kabel
- Glasfaserverstärkter Nylonrahmen
- Praktischer Rollwagen Standard als Zubehör erhältlich

DARK GREY

Art.-Nr. 52020079

UVP* 299,00 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

**** Weitere Informationen zum Thema „Weber Bestseller“ unter weber.com/Meistverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

1 WEBER® Q® 1400

 43 cm x 32 cm

Der Weber® Q® 1400 Maroon hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 1400 Dark Grey.

MAROON* **

Art.-Nr. 52160079 UVP* 299,00 €

2 WEBER® Q® 1400 STAND

 43 cm x 32 cm

Als Stand-Version.
Der Weber® Q® 1400 Stand hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 1400 und folgende Zusatzausstattung:

- Weber® Q® Stand: 3 Besteckhaken an der Front und komfortable Arbeitshöhe
- 2 Seitentische: für zusätzliche Arbeitsfläche

DARK GREY

Art.-Nr. 52020879 UVP* 349,00 €



3 WEBER® Q® 2400

 55 cm x 39 cm

Das solide Kraftpaket.
Der Weber® Q® 2400 hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 1400 und folgende Zusatzausstattung:

- Höherer Deckel: auch für größeres Grillgut geeignet
- Hitzereflektor aus Aluminium: sorgt für eine optimale Wärmeabstrahlung auf das Grillgut
- Grillfläche: 51 % größer

DARK GREY

Art.-Nr. 55020079 UVP* 399,00 €

4 WEBER® Q® 2400 STAND

 55 cm x 39 cm

Als Stand-Version.
Der Weber® Q® 2400 Stand hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 2400 und folgende Zusatzausstattung:

- Weber® Q® Stand: 3 Besteckhaken an der Front und komfortable Arbeitshöhe
- 2 Seitentische: für zusätzliche Arbeitsfläche

DARK GREY

Art.-Nr. 55020879 UVP* 449,00 €



5 WEBER® Q® 2400 STATION

 55 cm x 39 cm

Mit Rollwagen.
Der Weber® Q® 2400 Station hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 2400 und folgende Zusatzausstattung:

- Rollwagen Premium mit stabiler Ablagefläche und Besteckhaken
- 2 Seitentische: für zusätzliche Ablagefläche

BLACK LINE 

Art.-Nr. 310179 UVP* 549,00 €



Q® GRILLS
BIS ZU

5

JAHRE
GARANTIE

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

ZUBEHÖR



UNENDLICH VIELE MÖGLICHKEITEN. Beim Grillen geht es um so viel mehr als um Steaks und Würstchen. Auf einem Weber Grill können Sie so ziemlich alles zubereiten, es kommt nur auf das richtige Zubehör an. Ob Sie Spareribs, einen saftigen Sonntagsbraten oder Pizza für die ganze Familie servieren wollen – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Rüsten Sie Ihren Grill mit dem passenden Zubehör auf und entdecken Sie die Vielfalt der Weber Grillwelt.

VON DEN BASICS BIS HIN ZU KULINARISCHEN MEISTERWERKEN

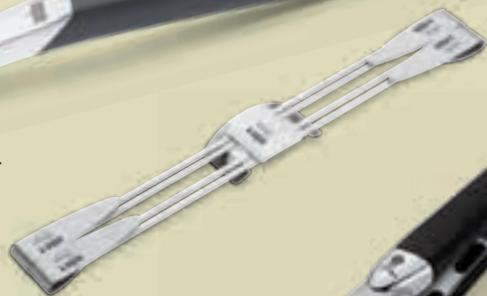
Ganz egal, wie viel Erfahrung und welchen Grill Sie haben – Sie werden von den vielen Möglichkeiten überrascht sein. Weber bietet Ihnen eine riesige Auswahl an Grillzubehör. Entwickelt, um Ihnen höchste Funktionalität und Flexibilität zu bieten und Sie zum Grillhelden zu machen. Ihnen stehen die unterschiedlichsten Utensilien zur Verfügung – von der Grundausrüstung zum Anzünden bis hin zum Zubehör für die einfache Reinigung und Pflege Ihres Grills. Von Zangen, Wendern und Bratenhaltern bis zu Geflügelhaltern und Drehspießen. Von Pizzasteinen und Grillplatten bis hin zu Woks und sogar Räucherholz. Und nicht zu vergessen: stilvolle Utensilien für den Tisch, mit denen Sie die perfekte Grillatmosphäre zaubern.



Pinsel mit Silikonborsten –
Seite 150



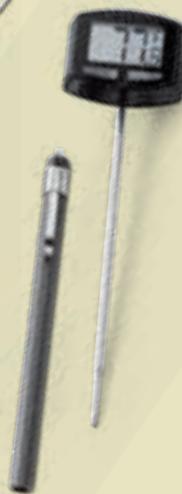
Feuerzeuge –
Seite 149



Spieße-Set Weber® Style™ –
Seite 162



Zangen und Wender –
Seite 150



Digital-
Taschenthermometer –
Seite 149



Wokbesteck-Set –
Seite 151

 Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter weber.com



FEUERZEUG MIT KINDERSICHERUNG

Modernes Design kombiniert mit komfortabler Handhabung und Kindersicherung. Sie werden Feuer und Flamme sein und es nicht mehr hergeben wollen.

Art.-Nr. 17214 UVP* 9,99 €



FEUERZEUG WEBER® STYLE™ MIT KINDERSICHERUNG

Kompaktes Metallgehäuse für komfortables Handling und optimale Griffsicherheit durch Gummierung. Besonders leistungsfähige blaue Flamme.

Art.-Nr. 17216 UVP* 29,99 €



WEBER® STYLE™ SALZ- & PFEFFERMÜHLE / -STREUER

Unsere Mühlen mit Keramikmahlwerk von Crush Grind® und Softcoat-Beschichtung in Schwarz (rutschfest, schmutzabweisend, leicht zu reinigen) finden nicht nur am Grill, sondern auch auf dem Tisch ihren Platz.

PFEFFERMÜHLE, SCHWARZ, 30 CM
Art.-Nr. 17090 UVP* 44,99 €

SALZMÜHLE, SCHWARZ, 30 CM
Art.-Nr. 17087 UVP* 44,99 €

SALZ- & PFEFFERMÜHLE, SCHWARZ, 19 CM
Art.-Nr. 17093 UVP* 49,99 €

SALZ- & PFEFFERSTREUER, SCHWARZ, 10 CM
Art.-Nr. 17275 UVP* 19,99 €



GRIFFLICHT GRILL OUT™

Für Q® 100-/1000-Serie und Q® 200-/2000-Serie (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr. 6503 UVP* 39,99 €



GRILLLICHT GRILL OUT™***

Das Licht kann an verschiedenen Arbeitsflächen montiert werden, um Grillrost oder Arbeitsfläche auszuleuchten (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr. 6427 UVP* 49,99 €

1 DIGITAL-TASCHENTHERMOMETER, KLAPPBAR

Punktet durch kompaktes Design und einfache Aufbewahrung. Mit schnell ablesbarer Temperaturanzeige, spielend leichtem Wechsel zwischen den Messeinheiten und automatischem Abschaltmechanismus (Batterien im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr. 6491 UVP* 34,99 €



2 DIGITAL-TASCHENTHERMOMETER

Misst beim kurzen Hineinstecken ins Grillgut die aktuelle Kerntemperatur von 20 bis 90 °C mit einer Abtastzeit von weniger als 5 Sekunden. Der drehbare Kopf macht das Ablesen noch einfacher. Mit Messspitze aus Edelstahl und praktischer Schutzhülle. Schaltet sich nach 15 Minuten automatisch ab (Batterien im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr. 6492 UVP* 16,99 €



3 DIGITAL-THERMOMETER

Drahtlos, mit einem Messfühler (hintergrundbeleuchtet).

Art.-Nr. 17587 UVP* 49,99 €

4 DIGITAL THERMOMETER (BLUE LCD) WEBER® STYLE™

Für das gleichzeitige Messen in zwei Fleischstücken, drahtlose Datenübertragung, Reichweite 75 m (Batterien im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr. 6741 UVP* 79,99 €

5 ERSATZ MESSFÜHLER

Für Digital Thermometer Weber® Style™ (Art.-Nr. 6741).

Art.-Nr. 6743 UVP* 19,99 €



* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



GRILLSCHÜRZE SCHWARZ, MIT ROTEM KUGELGRILL

Schützen Sie Ihre Kleidung durch eine Grill-
schürze aus 100 % Baumwolle. Langlebig
und in der Maschine waschbar. Am Hals in
der Größe verstellbar.

Art.-Nr. 6474 UVP* 19,99 €



GRILLHANDSCHUH SCHWARZ, MIT ROTEM KUGELGRILL

Unser extralang geschnittener Grillhandschuh
schützt Hände und Unterarme vor Hitze.

Art.-Nr. 6472 UVP* 13,99 €



GRILLHANDSCHUH-SET SCHWARZ, MIT SILIKON-GRIFFFLÄCHEN

Das Grillhandschuh-Set bietet Schutz bei hohen
Temperaturen bis zu 260 °C und einen sicheren
Griff auf allen Oberflächen. Erhältlich in den Größen
S/M und L/XL.

S/M Art.-Nr. 6669 UVP* 39,99 €
L/XL Art.-Nr. 6670 UVP* 39,99 €



Alles im Griff

1 GRILLZANGE EDELSTAHL, SCHWARZ

Ideal für das Auflegen und Wenden jeden Grillguts.

Art.-Nr. 6610 UVP* 19,99 €

2 WENDER EDELSTAHL, SCHWARZ

Besonders geeignet für sensibles Grillgut, wie z. B.
Burger-Patties.

Art.-Nr. 6620 UVP* 19,99 €

3 PINSEL MIT SILIKONBORSTEN, SCHWARZ

Zum Marinieren und Einölen – extratrapazierfähig
und einfach zu reinigen.

Art.-Nr. 6661 UVP* 14,99 €

4 GRILLBESTECK KOMPAKT 2-TEILIG, EDELSTAHL, SCHWARZ

Kleines, praktisches Besteck-Set aus Edelstahl mit Kunst-
stoffgriffen, zum optimalen Wenden des Grillguts.

Art.-Nr. 6645 UVP* 29,99 €

5 WÜRSTCHENZANGE EDELSTAHL, SCHWARZ

Ob für Merguez oder Thüringer Rostbratwurst – mit der
Weber® Würstchenzange haben Sie jede Grillwurst im Griff.

Art.-Nr. 6650 UVP* 24,99 €



6 GRILLBESTECK 3-TEILIG, EDELSTAHL, SCHWARZ

Der Klassiker, hergestellt aus Edelstahl mit Kunststoffgriffen. Besteht aus Wender, Zange und Gabel.

Art.-Nr. 6630 UVP* 44,99 €

7 WOKBESTECK-SET 2-TEILIG, AUS BUCHENHOLZ

Stilichter Wender und Spatel für den asiatischen Genuss. Passend für den Wok Einsatz des Gourmet BBQ Systems. Nicht spülmaschineneignend.

Art.-Nr. 6468 UVP* 29,99 €

8 FISCHWENDER EDELSTAHL, SCHWARZ

Mit der extrabreiten Fläche lassen sich Fisch und größeres Grillgut problemlos wenden. Sein ergonomisch geformter, weicher Griff ist mit einer Aufhängemöglichkeit ausgestattet.

Art.-Nr. 6673 UVP* 26,99 €

9 SPITZZANGE*** EDELSTAHL, SCHWARZ

Mit komfortabler Grifführung, präzise gearbeitet für kleines Grillgut wie feines Gemüse oder Meeresfrüchte und Fisch.

Art.-Nr. 6655 UVP* 22,99 €

10 WENDER WEBER® STYLE™ EDELSTAHL

Mit abgeschrägten Kanten, Soft-Touch-Griff und langer, schmaler Wendefläche. Ermöglicht optimales Wenden des Grillguts.

Art.-Nr. 6705 UVP* 29,99 €

11 GRILLBESTECK-SET WEBER® STYLE™ 2-TEILIG, EDELSTAHL

Praktisches Besteck-Set mit Wender und Zange. Soft-Touch-Griffe, Aufhängemöglichkeit und Verriegelungsmechanismus garantieren eine komfortable Handhabung.

Art.-Nr. 6707 UVP* 54,99 €

12 PINSEL WEBER® STYLE™

Stiel aus Edelstahl mit neudesignten Silikonborsten. Zur besseren Aufnahme und Verteilung von Saucen.

Art.-Nr. 6701 UVP* 19,99 €



SPEZIAL BBQ-SET*** WEBER® STYLE™ 2-TEILIG, EDELSTAHL

Zange und Wender fallen durch ihr modernes Design ins Auge. Einfache Linienführung und leichte, stabile Materialien sorgen für eine außergewöhnliche Ästhetik und maximale Funktionalität. Der attraktive Silikongriff liegt gut in der Hand und erfordert keinerlei Kraftanstrengung. Das BBQ-Set ist mit hitzebeständigen Schlaufen versehen, so dass man es an jeden Weber® Grill hängen kann.

VERSCH. GRIFFFARBEN UVP* 39,99 €

RED Art.-Nr. 17114

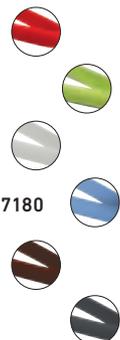
LIME Art.-Nr. 17115

IVORY Art.-Nr. 17147

WEDGEWOOD BLUE Art.-Nr. 17180

BRICK RED Art.-Nr. 17281

WARM GREY Art.-Nr. 17282



* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM

DIE VIELFALT GENIESSEN

Ein Weber Grill ist nicht einfach nur ein Grill. Denn mit dem Weber Gourmet BBQ System „GBS“ ist ein Weber Grill auch ein Wok. Oder eine Pfanne. Oder ein Dutch Oven. Sie wollen wissen, wie das geht?

Lernen Sie die unendliche Vielfalt des Gourmet BBQ Systems kennen und begeben Sie sich damit auf eine kulinarische Weltreise. Das Reisemittel ist Ihr Weber Grill. Das Ziel bestimmen Sie selbst, denn das GBS eröffnet Ihnen beim Grillen völlig neue Wege und Möglichkeiten.

Vorbei sind die Zeiten, in denen nur Würstchen und Steaks auf den Rost kamen: Mit den flexibel auswechselbaren Grillrosteinsätzen des GBS richtet sich Ihr Grill ganz nach Ihren Vorlieben. Sie mögen asiatisches Wokgemüse, leckere Garnelen oder knusprige Pizza wie aus Italien? Zaubern Sie im Handumdrehen authentische Gerichte und überraschen Sie Ihre Gäste mit immer neuen Genüssen. Lassen Sie sich von der Vielfalt überraschen – was mit einem GBS Einsatz möglich ist, sieht man ihm auf den ersten Blick oft gar nicht an.

ERÖFFNEN SIE SICH UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN

Das GBS funktioniert denkbar einfach und ist kinderleicht zu bedienen. Alles, was Sie benötigen, ist ein GBS-fähiger Weber Grill mit einem Grillrost, bei dem ein kreisrundes Stück herausgenommen werden kann. In diese Öffnung können Sie Ihren gewünschten Einsatz passgenau einlegen – und natürlich auch jederzeit gegen einen anderen austauschen.



GBS® GRILLSERIEN

Diese Grillserien haben serienmäßig einen GBS Grillrost integriert.

Beim Kauf einer dieser Grills steht Ihnen die gesamte GBS Welt offen.



MASTER-TOUCH® GBS®



PERFORMER® GBS®



SPIRIT® GBS®



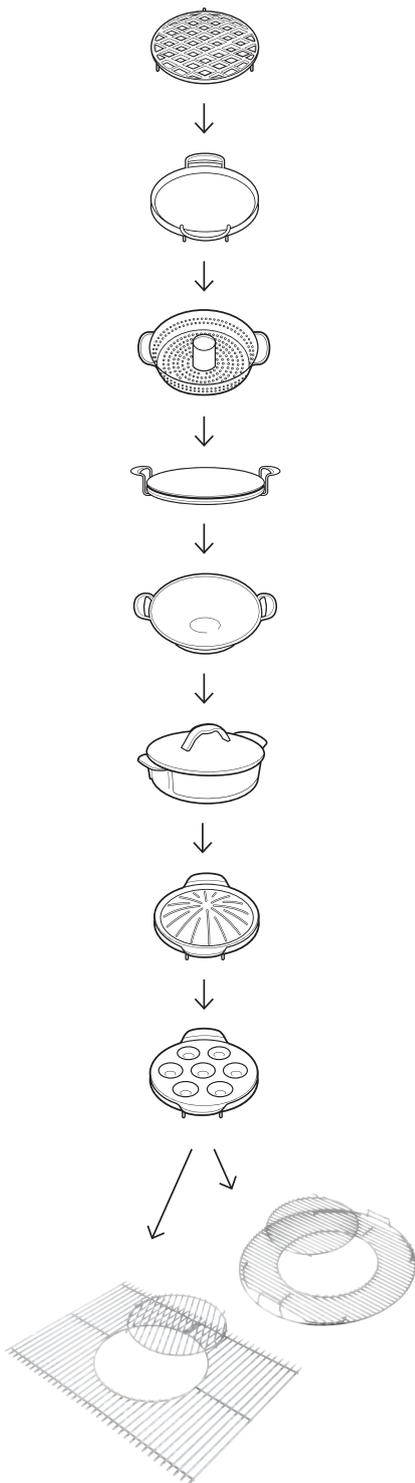
GENESIS® GBS®



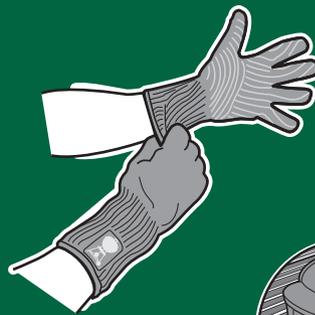
SUMMIT® GBS®

GBS® EINSÄTZE

Jeder Einsatz wird aus hochwertigen Materialien hergestellt, die die Hitze optimal leiten und verteilen. Und noch eines haben alle gemeinsam: Sie eröffnen Ihnen eine völlig neue Vielfalt beim Grillen. Finden Sie Ihren Lieblingseinsatz oder probieren Sie gleich alle aus.

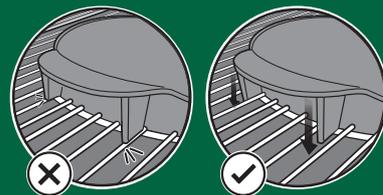


WICHTIGE HINWEISE



VORSICHT HEISS

Tragen Sie immer Grillhandschuhe beim Umgang mit den Einsätzen.



Alle GBS Einsätze müssen stets sicher im Grillrost einrasten und rutschfest darauf aufliegen.

KRATZER VERMEIDEN

Bei der Verwendung von metallischem Grillbesteck kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden.



Mehr als Grillen – das Gourmet BBQ System



GOURMET BBQ SYSTEM – PIZZASTEIN MIT GESTELL

Ob Brot oder belegter Teig – der Pizzastein speziell für den sicheren Einsatz mit dem Gourmet BBQ System.

Art.-Nr. 8836 UVP* 49,99 €



NEU

GOURMET BBQ SYSTEM – DUTCH OVEN EINSATZ

Gusseiserner Topf, in dem nicht nur Schmorgerrichte zubereitet werden können. Das Gusseisen gibt die aufgenommene Wärme von Kohle oder Gas gleichmäßig ab und ermöglicht es, mit dem Topf auch zu backen.

Art.-Nr. 8842 UVP* 119,00 €



GOURMET BBQ SYSTEM – GEFLÜGELHALTER EINSATZ

Two-in-one-Design aus Edelstahl mit abnehmbarem Hühncheneinsatz. Ideal zur gleichzeitigen Zubereitung von Gemüse.

Art.-Nr. 8838 UVP* 59,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – EBELSKIVER EINSATZ

Backen auf Dänisch. Ob süß oder herzhaft, bei den Füllungen der kugeligen Pfannkuchen sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Einzigartiger Einsatz aus porzellanemalliertem Gusseisen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

Art.-Nr. 8841 UVP* 59,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – WOK EINSATZ

„Grill-Kochen“ im Asia-Style, aus porzellanemalliertem Gusseisen.

Art.-Nr. 7422 UVP* 69,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – KOREANISCHER GRILLEINSATZ

Hervorragend geeignet zur Zubereitung von mariniertem Grillgut. Mit dem praktischen Aromaring geht garantiert kein Tropfen Fleischsaft oder Marinade verloren. Aus porzellanemalliertem Gusseisen.

Art.-Nr. 8840 UVP* 59,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNEN EINSATZ

Die Pfanne für den Grill, aus porzellanemalliertem Gusseisen.

Art.-Nr. 7421 UVP* 49,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE EINSATZ

Searing Rost für die perfekte Grillmarkierung, aus porzellanemalliertem Gusseisen.

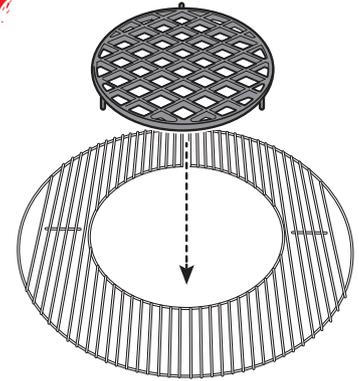
Art.-Nr. 8834 UVP* 49,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



**Das perfekte
Steak mit dem
GBS® – Sear
Grate Einsatz**



GBS® – SEAR GRATE EINSATZ

Das perfekte Steak ist für viele die Königsdisziplin am Grill. Mit diesem Einsatz werden Sie nicht nur sich selbst, sondern auch jedes Grillfest krönen: Die schwere Qualität aus porzellanemailliertem Gusseisen leitet die Hitze optimal, hinterlässt eine professionelle Grillmarkierung und sorgt durch die entstehenden Röstaromen für den typischen Grillgeschmack.

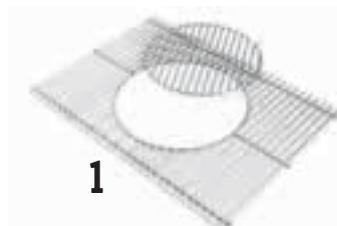


GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ

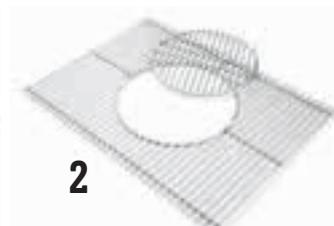
Die flexible Basisausstattung für die große Gourmet BBQ System-Vielfalt.

FÜR HOLZKOHLEGRILLS Ø 57 CM
Art.-Nr. 8835 UVP* 49,99 €

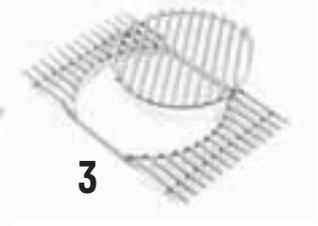
**FÜR HOLZKOHLEGRILLS Ø 57 CM,
EDELSTAHL **
Art.-Nr. 8843 UVP* 99,99 €



1



2



3

GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ

Die flexible Basisausstattung für folgende Gasgrill-Modelle:

1 FÜR SPIRIT®, EDELSTAHL
Art.-Nr. 7586 UVP* 89,99 €

2 FÜR GENESIS®, EDELSTAHL 
Art.-Nr. 7587 UVP* 99,99 €

3 FÜR SUMMIT® 400-/ 600-SERIE 
Art.-Nr. 7585 UVP* 139,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

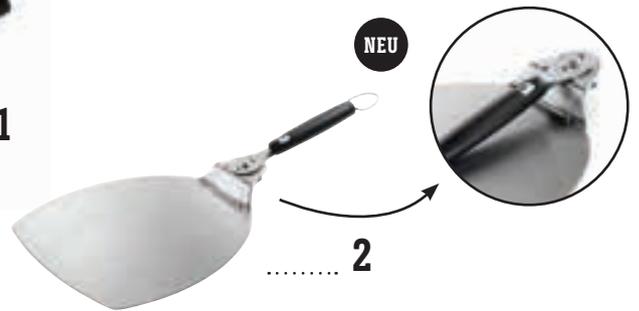


*Buon Appetito –
alles für den
perfekten
Pizzagenuss*

1 PIZZASCHNEIDER

Mit ergonomischem Griff, Klingendurchmesser 10 cm, perfekt auch für Pizza mit hohem Belag.

Art.-Nr. 6690 UVP* 14,99 €



2 PIZZAHEBER

Mit einklappbarem Griff zum platzsparenden Verstauen.

Art.-Nr. 6691 UVP* 29,99 €



.....
3



.....
4

3 PIZZASTEIN, RUND (INKL. BLECH)

Perfekt zum Backen von Pizza, Brot und Desserts. Blech auch separat erhältlich. Dicke: 12 mm.

Ø 26 CM, EMPFEHLENSWERT FÜR ALLE HOLZKOHLEGRILLS AB Ø 47 CM UND GASGRILLS AB WEBER® Q® 100-/1000-SERIE
Art.-Nr. 17057 UVP* 29,99 €

Ø 36,5 CM, EMPFEHLENSWERT FÜR ALLE HOLZKOHLEGRILLS AB Ø 57 CM UND GASGRILLS AB WEBER® Q® 300-/3000-SERIE
Art.-Nr. 17058 UVP* 39,99 €

BACKBLECH, RUND FÜR PIZZASTEIN Ø 26 CM, ALUMINIUM
Art.-Nr. 17038 UVP* 9,99 €

BACKBLECH, RUND FÜR PIZZASTEIN Ø 36,5 CM, ALUMINIUM
Art.-Nr. 17039 UVP* 14,99 €



.....
5



.....
6



Crispy chicken

GEFLÜGELHALTER WEBER® STYLE™

Für die perfekte Zubereitung von Brathähnchen oder anderem Geflügel. Aus Aluminium mit einer verbesserten Keramikbeschichtung für leichtere Reinigung. Für Holzkohlegrills ab Ø 57 cm und ab Weber® Q® 300-/3000-Serie.

Art.-Nr. 6731

UVP* 49,99 €



GEFLÜGELHALTER

Für knuspriges Hähnchen vom Grill. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab Ø 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 300-/3000-Serie.

Art.-Nr. 6482

UVP* 19,99 €

4 PIZZASTEIN, RECHTECKIG (INKL. BLECH)

Perfekt zum Backen von Pizza, Brot und Desserts. Blech auch separat erhältlich. Dicke: 12 mm.

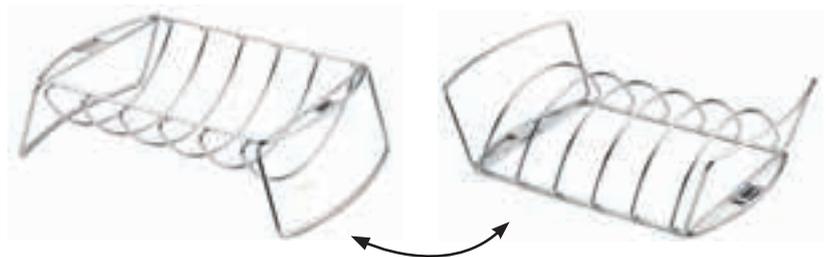
44 X 30 CM, EMPFEHLENSWERT FÜR ALLE HOLZKOHLEGRILLS AB Ø 57 CM UND GASGRILLS AB WEBER® Q® 300-/3000-SERIE

Art.-Nr. 17059 UVP* 49,99 €

BACKBLECH, RECHTECKIG FÜR PIZZASTEIN 44 X 30 CM, ALUMINIUM

Art.-Nr. 17040 UVP* 14,99 €

Einfach wenden – beidseitig nutzbar



5 PIZZASTEIN WEBER® STYLE™

Der Pizzastein aus französischem Ton verteilt die Hitze schnell und gleichmäßig, die integrierten Griffe ermöglichen eine bequeme Handhabung. Die langlebige Beschichtung schützt vor Verblässen, Rissbildung und Abspaltung. Geeignet für Holzkohlegrills und Gasgrills. Ideal zum Backen von Pizza, Brot und Gebäck. Durchmesser 40 cm (ohne Griffe). Für alle Holzkohlegrills ab Ø 57 cm und ab Weber® Q® 300-/3000-Serie.

Art.-Nr. 6730

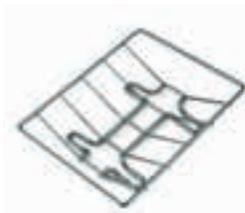
UVP* 79,99 €

SPARE-RIB-HALTER & BRATENKORB

Doppelt praktisch: Je nachdem, welche Seite Sie benutzen, lassen sich größere Fleischstücke (Huhn, Braten) schonend garen oder Spareribs und Hähnchenschenkel platzsparend grillen. Eine darunter stehende Alu-Tropfschale sammelt den Bratensaft. Ideal für alle Holzkohlegrills ab 57 cm Durchmesser und jeden Gasgrill ab Weber® Q® 200-/2200-Serie.

Art.-Nr. 6469

UVP* 24,99 €



6 PIZZAOFEN

Für Pizza wie beim Italiener. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser (Durchmesser Pizzastein: 39,5 cm).

Art.-Nr. 6520

UVP* 169,99 €

BRATENKORB, KLEIN***

Ab Weber® Q® 100-/1000-Serie und für Holzkohlegrills ab 37 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr. 6429

UVP* 19,99 €

BARBECUE GRILLING RACK WEBER® STYLE™

Aus Edelstahl, für Spareribs und Braten, verwendbar in Kombination mit den großen Alu-Tropfschalen (Art.-Nr. 6416). Für alle Holzkohlegrills ab Ø 57 cm und ab Weber® Q® 300-/3000-Serie.

Art.-Nr. 6727

UVP* 49,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

Platten für alle Fälle



KERAMISCHE GRILLPLATTE

Zur direkten Anwendung auf dem Grill. Extraflach zur optimalen Nutzung des Kochbereichs. Spezielle Griffe garantieren hohe Griffsicherheit, auch mit Grillhandschuhen. Abgerundete Ecken zur einfachen Reinigung. Ideal für die Zubereitung von Gemüse, Früchten, Fischspeisen etc. sowie zum Warmhalten von Speisen.

**FÜR HOLZKOHLEGRILLS AB Ø 47 CM UND
FÜR ALLE GASGRILLS AB WEBER® Q® 100-/1000-SERIE**
Art.-Nr. 6465 UVP* 49,99 €

**FÜR HOLZKOHLEGRILLS AB Ø 57 CM UND
FÜR ALLE GASGRILLS AB WEBER® Q® 200-/2000-SERIE**
Art.-Nr. 17509 UVP* 69,99 €



GRILLPLATTE

Hergestellt aus porzellanemailliertem Gusseisen. Mit der Platte wird eine Hälfte des Grillrostes ersetzt. Mit 2 integrierten Fettablauföffnungen.

**FÜR WEBER® Q® 1000/1200 (AUSTAUSCH RECHTE SEITE)
SOWIE Q® 140/1400 (AUSTAUSCH LINKE SEITE)**
Art.-Nr. 6558 UVP* 49,99 €

**GRILLPLATTE WEBER® Q® 2000/2200 (AUSTAUSCH RECHTE SEITE)
SOWIE Q® 240/2400 (AUSTAUSCH LINKE SEITE)**
Art.-Nr. 6559 UVP* 59,99 €

GRILLPLATTE WEBER® Q® 300-/3000-SERIE
Art.-Nr. 6506 UVP* 69,99 €



UNIVERSELLE GUSSEISERNE GRILLPLATTE (PLANCHA) WEBER® STYLE™

Zur Zubereitung von Fisch oder Gambas, Gemüse oder leckeren Omeletts. Ab Weber® Q® 300-/3000-Serie, Spirit®, Genesis® und Summit®.

Art.-Nr. 6466 UVP* 99,99 €



SPIRIT® SERIE



GENESIS® & SUMMIT® SERIE
(ABBILDUNG ART.-NR. 7566)

GUSSEISERNE WENDEPLATTE

Mit der gusseisernen Wendeplatte ist die Zubereitung eines leckeren Frühstücks, mit Rühr- oder Spiegelei und Speck, oder Sandwiches bzw. Fajitas ein Kinderspiel. Die Wendeplatte ist beidseitig nutzbar. Sie ist mit einer flachen und einer geriffelten Seite ausgestattet und wird anstelle eines Grillrostes in den Grill eingesetzt.

FÜR SPIRIT® E-210* (MODELLE AB 2013)**
Art.-Nr. 7597 UVP* 89,99 €

FÜR SPIRIT® 300-SERIE (2013 UND FRÜHER)
Art.-Nr. 7598 UVP* 89,99 €

FÜR GENESIS® 300-SERIE 
Art.-Nr. 7566 UVP* 89,99 €

FÜR SUMMIT® 400-/600-SERIE 
Art.-Nr. 7404 UVP* 99,99 €



GRILLPFANNEN FÜR GEMÜSE***, ALUMINIUM, 20 X 20 X 3,8 CM, 4 STÜCK

Perfekt zum Grillen von klein geschnittenem Gemüse.

Art.-Nr. 6314 UVP* 9,99 €



ALU-TROPFSCHALEN

Die kleinen Tropfschalen können bei den meisten Weber® Gas- und Elektrogrills als Einsatz für die Fettauffangschale verwendet werden. Die großen Tropfschalen können für das indirekte Grillen genutzt werden.

KLEIN, 10 STÜCK, FÜR WEBER® Q®, SPIRIT® UND GENESIS®
Art.-Nr. 6415 UVP* 8,99 €

GROSS, 10 STÜCK, UNIVERSELL EINSETZBAR
Art.-Nr. 6416 UVP* 14,99 €

ALU-TROPFSCHALEN SUMMIT®, 10 STÜCK
Art.-Nr. 6417 UVP* 18,99 €

XL, 5 STÜCK, FÜR HOLZKOHLEGRILLS AB Ø 57 CM
Art.-Nr. 6454 UVP* 8,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

Burgertime



HAMBURGERPRESSE

Formen Sie damit perfekt proportionierte Burger mit einem Gewicht von 115 oder 225 g. Mit abnehmbarem Nylongriff für leichtes Reinigen. Spülmaschinengeeignet.

Art.-Nr. 6483 UVP* 14,99 €



MINI-HAMBURGERPRESSE

Zum gleichzeitigen Formen kleiner Burger. Die Vertiefung in der Mitte garantiert optimale Saftigkeit. Mit abnehmbarem Nylongriff für leichtes Reinigen. Spülmaschinengeeignet.

Art.-Nr. 6485 UVP* 14,99 €



GRILLPFANNE WEBER® STYLE™

Ideal für Bratkartoffeln vom Grill. Auch für zarten Fisch, Gemüse und Obst geeignet. Aus Edelstahl, 44,4 x 30 cm. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab Ø 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200-/2000-Serie.

Art.-Nr. 6435 UVP* 39,99 €



GEMÜSEKORB EDELSTAHL

Für die aromatische Zubereitung von gestiftetem oder gewürfeltem Gemüse und kleineren Speisen. Das patentierte Design des Korbes vermindert Verformungen, sodass Sie lange Freude an ihm haben werden.

KLEIN Art.-Nr. 6677 UVP* 19,99 €
GROSS Art.-Nr. 6678 UVP* 24,99 €

FISCH- UND GEMÜSEHALTER EDELSTAHL, RECHTECKIG

Für besonders empfindliches Grillgut.

KLEIN, AB WEBER® Q® 100-/1000-SERIE UND BBQ Ø 37 CM
 Art.-Nr. 6470 UVP* 29,99 €

GROSS, AB WEBER® Q® 300-/3000-SERIE UND BBQ Ø 57 CM
 Art.-Nr. 6471 UVP* 39,99 €

GEMÜSEKORB WEBER® STYLE™ EDELSTAHL

Schneiden oder würfeln Sie Gemüse in den Korb und stellen Sie ihn zu dem Hauptgang auf den Grill.

KLEIN, 19,4 X 24 X 6,5 CM, EMPFEHLENSWERT FÜR ALLE HOLZKOHLEGRILLS AB Ø 37 CM & GASGRILLS AB WEBER® Q® 100-/1000-SERIE
 Art.-Nr. 6481 UVP* 19,99 €

GROSS, 37 X 30 X 6,5 CM, EMPFEHLENSWERT FÜR ALLE HOLZKOHLEGRILLS AB Ø 47 CM & GASGRILLS AB WEBER® Q® 200-/2000-SERIE
 Art.-Nr. 6434 UVP* 39,99 €



* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

Grillen mit System



COOKWARE SYSTEM (CWS)

Kombinieren ganz nach Ihrem Geschmack. Das Weber Style Grillgeschirr bietet nicht nur das ideale Zubehör für ein gelungenes Grillmenü und sorgt mit seiner Spezialbeschichtung für vorzügliche Er-

gebnisse, es besticht auch durch seine intelligente Systematik für alle Weber Grillmodelle. Der Universalgriff ist für alle Teile einsetzbar, die Einzelteile lassen sich ohne Griff platzsparend verstauen.



WEBER® STYLE™ CWS-UNIVERSALGRIFF*** NYLON UND EDELSTAHL

Sicherer Halt mit einem einzigen Griff für alle Anwendungen.

Art.-Nr. 17506 UVP* 39,99 €

WEBER® STYLE™ CWS-STARTER-SET*** BRATPFANNE UND UNIVERSALGRIFF

Das Einsteiger-Set für vielseitiges „Grill-Braten“.

Art.-Nr. 17507 UVP* 69,99 €

WEBER® STYLE™ CWS-3ER-SET*** BRATPFANNE, SAUCENTOPF UND UNIVERSALGRIFF

Für das komplette und vielseitige Grillmenü mit eigener Sauce.

Art.-Nr. 17508 UVP* 99,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-WOK***

Asiatischer Genuss vom Grill (320 x 95 mm).

Art.-Nr. 17504 UVP* 44,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-BRATPFANNE***

Echtes „Grill-Braten“ mit dem vollen Aroma (280 x 50 mm).

Art.-Nr. 17500 UVP* 44,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-GEMÜSEPFANNE MIT LÖCHERN***

Für knackiges Grillgemüse als Beilage (280 x 50 mm).

Art.-Nr. 17501 UVP* 44,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-SAUCENTOPF***

Die passende Sauce auf dem Grill zubereiten (180 x 80 mm).

Art.-Nr. 17502 UVP* 39,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



**ETCS
ELEVATIONS TIERED COOKING SYSTEM**

Dieses System vergrößert die nutzbare Fläche des Grills um weitere drei Ebenen. Spieße, Gemüsekorb oder der Erweiterungsrost können an dem ETCS Gestell eingehängt und über der eigentlichen Grillrostfläche verwendet werden. Passend für folgende Gasgrill-Serien: **SPIRIT 300-SERIE, GENESIS UND SUMMIT**. Alle Produkte sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.



**ETCS EDELSTAHLROST
UND SPIESS-SET, EDELSTAHL**

Erweitert die Grillfläche und ermöglicht, auf zusätzlichen Ebenen zu grillen. Grundausstattung mit Gestell sowie 8 Spießen für Spirit® 300-Serie, Genesis® und Summit®.

Art.-Nr. **7615** UVP* **59,99 €**



**ETCS GRILLKORB
MIT HALTER, EDELSTAHL**

Auch zur Verwendung direkt auf dem Grillrost geeignet. Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615.

Art.-Nr. **7616** UVP* **29,99 €**



**ETCS ERWEITERUNGSROST,
EDELSTAHL**

Nutzbar auch als Warmhalterost oder für Hähnchenschenkel, max. 1,4 kg. Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615.

Art.-Nr. **7617** UVP* **14,99 €**



ETCS SPIESS-SET, 4 STÜCK, EDELSTAHL

Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615 oder auch separat.

Art.-Nr. **7618** UVP* **19,99 €**

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.



MANGAL GRILL-SET* EDELSTAHL**

Ob Lamm, Hühnchen oder Gemüse: Entdecken Sie die russische Art des Barbecues. Für bis zu fünf handdrehbare, lange Grillspieße (im Lieferumfang enthalten). Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser.

Art.-Nr. **8466** UVP* **89,99 €**



ORIGINAL BAMBUS SPIESSE

Vielseitig einsetzbare Spieße aus sehr strapazierfähigem und unempfindlichem Bambus. Set enthält 25 Einweg-Spieße.

Art.-Nr. **6608** UVP* **3,99 €**

MANGAL GRILL-SET ERSATZ-GRILLSPIESSE* EDELSTAHL**

Für eine noch größere Auswahl an Grillspießkombinationen. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser. 5 Stück.

Art.-Nr. **8467** UVP* **49,99 €**



DOPPELSPIESSE

Das Grillgut wird durch 2 Spieße sicher gehalten und verrutscht nicht beim Wenden. Hergestellt aus beschichtetem Stahl, spülmaschinenfest. 8 Stück.

Art.-Nr. **8402** UVP* **14,99 €**

SPIESSE-SET WEBER® STYLE™ EDELSTAHL

Mit 4 Spießen sowie Abziehfunktion.

Art.-Nr. **6726** UVP* **29,99 €**



SCHASCHLIK-SET

5 Edelstahlspieße in einem Edelstahlgestell. Ideal zum Zubereiten von Spießen aller Art. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills mit Ø 57 cm Durchmesser und Gasgrills ab Weber® Q® 200-/ 2000-Serie.

Art.-Nr. **6606** UVP* **29,99 €**

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.
 *** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



DREHSPIESS BBQ 57 CM

Mit elektrischem Motor (220-Volt-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Für Holzkohlegrells mit 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr. **7494** UVP* **169,99 €**



DREHSPIESS SPIRIT®

Mit elektrischem Motor (220-Volt-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Passend für alle Weber® Spirit® Gasgrills. Der Drehspieß ist mit zwei Gabeln ausgestattet, sodass Sie damit problemlos Hähnchen oder Braten zubereiten können.

Art.-Nr. **8516** UVP* **149,99 €**



DREHSPIESS GENESIS®*** 

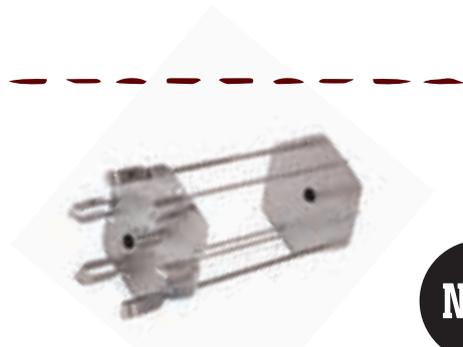
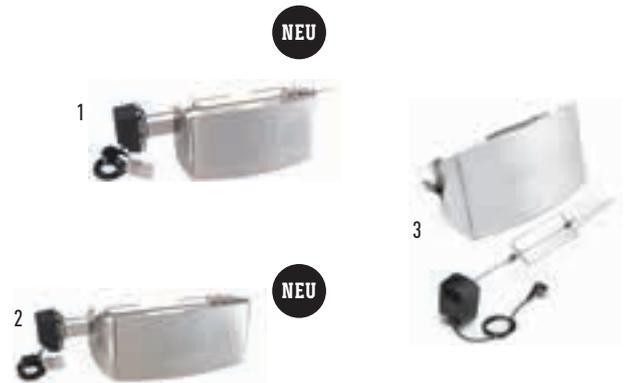
Mit elektrischem Motor (220-Volt-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Passt auf alle Genesis® Modelle.

Art.-Nr. **8508** UVP* **169,99 €**

DREHSPIESS Q®

Ob kleines Hähnchen oder großer Truthahn, der Drehspieß ist ein Allround-Talent. Dank des integrierten kleinen Motors wird Ihr Grillgut garantiert perfekt von allen Seiten gegart.

- | | | |
|------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 1 Q® 100-/ 1000-SERIE GAS & ELEKTRO | Art.-Nr. 17560 | UVP* 129,99 € |
| 2 Q® 200-/ 2000-SERIE GAS & ELEKTRO | Art.-Nr. 17561 | UVP* 149,99 € |
| 3 Q® 300-/ 3000-SERIE | Art.-Nr. 17524 | UVP* 169,99 € |



NEU

SPIESSE-SET FÜR DREHSPIESS

Zur Montage an einen vorhandenen Drehspieß. Geeignet für Fisch, Fleisch und Gemüse. Passend für alle Weber® Drehspieße.

Art.-Nr. **17395** UVP* **59,99 €**



* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

Alles für den Q®

1 Q® REINIGUNGS-SPACHTEL

Passend für alle Q® Modelle (Gas und Elektro) zur Reinigung der Grillkammer.

Art.-Nr. 6201 UVP* 9,99 €



1

NEU

2



2 WARMHALTEROST

Vergrößern Sie die Grillfläche Ihres Grills.

FÜR WEBER® Q® 200-/2000-SERIE

Art.-Nr. 6569 UVP* 34,99 €

FÜR WEBER® Q® 300-/3000-SERIE

Art.-Nr. 6570 UVP* 39,99 €



3

3 SEITENTISCHE (2ER-SET)

FÜR WEBER® Q® 100-/1000-SERIE

Art.-Nr. 6527 UVP* 39,99 €



4 GASKARTUSCHE

Diese Einwegkartusche mit Schraubventil für Butan-/Propangas kann für den Weber® Q® 100-/1000-Serie, Performer® Deluxe GBS® und Go-Anywhere® Gas verwendet werden.

Art.-Nr. 26100 UVP* 7,99 €



4

5 HITZESCHILD FÜR Q® BRATENROST*** SET MIT 4 STÜCK, ALUMINIUM

Schirmt die Hitze ab und ermöglicht so das indirekte Grillen auf dem Q®.

KLEIN, FÜR Q® 100-/1000-SERIE, GO-ANYWHERE® GAS UND GO-ANYWHERE® HOLZKOHLE (VERWENDBAR IN KOMBINATION MIT ART.-NR. 6563)

Art.-Nr. 6561 UVP* 9,99 €

GROSS, FÜR Q® 200-/2000-SERIE SOWIE Q® 300-/3000-SERIE (VERWENDBAR IN KOMBINATION MIT ART.-NR. 6564)

Art.-Nr. 6562 UVP* 12,99 €

6 BRATENROST FÜR Q® HITZESCHILD***

Ermöglicht in Verbindung mit dem Hitzeschild indirektes Grillen auf dem Q®. So gelingt die Zubereitung größerer Stücke Fleisch oder ganzer Hähnchen.

KLEIN, FÜR Q® 100-/1000-SERIE, GO-ANYWHERE® GAS UND GO-ANYWHERE® HOLZKOHLE (VERWENDBAR IN KOMBINATION MIT ART.-NR. 6561)

Art.-Nr. 6563 UVP* 19,99 €

GROSS, FÜR Q® 200-/2000-SERIE SOWIE Q® 300-/3000-SERIE (VERWENDBAR IN KOMBINATION MIT ART.-NR. 6562)

Art.-Nr. 6564 UVP* 24,99 €



6

5

.....
7 **NEU**



7 STAND

Der Unterbau für stabilen Stand und die perfekte Arbeitshöhe beim Grillen. Nur für Q® Modelle ab 2014.

FÜR WEBER® Q® 1000-/2000-SERIE Art.-Nr. 6523 UVP* 89,99 €



8

8 ROLLWAGEN STANDARD

Mit dem Rollwagen wird der Grill zum Standgerät mit verbesserter Stabilität. Zusammengeklappt dient er als Transporthilfe.

Nur für Q® Modelle ab 2014.

FÜR WEBER® Q® 1000-/2000-SERIE Art.-Nr. 6557 UVP* 99,99 €

.....
9a



9 ABDECKHAUBE STANDARD UND PREMIUM WEBER® Q®

Bietet Schutz vor Schmutz, UV-Strahlung, Wind, Schnee und ist regenabweisend. Abdeckhaube Premium ist aus strapazierfähigerem Material und somit langlebiger.

9a ABDECKHAUBE STANDARD, WEBER® Q® 100-/1000-SERIE
Art.-Nr. 6550 UVP* 17,99 €

ABDECKHAUBE STANDARD, WEBER® Q® 200-/2000-SERIE
Art.-Nr. 6551 UVP* 19,99 €

9b ABDECKHAUBE PREMIUM, WEBER® Q® 100-/1000-SERIE & WEBER® Q® 200-/2000-SERIE MIT STAND ODER ROLLWAGEN STANDARD
Art.-Nr. 6554 UVP* 39,99 €

ABDECKHAUBE PREMIUM FÜR WEBER® Q® 200-/2000-SERIE (LANGE ABDECKHAUBE FÜR GRILLS MIT ROLLWAGEN PREMIUM)
Art.-Nr. 6552 UVP* 39,99 €

ABDECKHAUBE PREMIUM, WEBER® Q® 300-/3000-SERIE
Art.-Nr. 6553 UVP* 39,99 €



9b

.....
10



10 CARAVAN-ANSCHLUSS*** (30 MBAR)

Für Weber® Q® 100-/1000-Serie und Weber® Q® 200-/2000-Serie.

CARAVAN-ANSCHLUSS FÜR WEBER® Q® 100-/1000-SERIE
Art.-Nr. 8457 UVP* 49,99 €

CARAVAN-ANSCHLUSS FÜR WEBER® Q® 200-/2000-SERIE
Art.-Nr. 8458 UVP* 49,99 €

.....
11 **NEU**



11 UMRÜST-SET

Rüsten Sie Ihren Weber® Q® 100, Weber® Q® 120, Weber® Q® 1000 oder Weber® Q® 1200 ganz einfach von Gaskartusche auf Gasflasche um. Das Set, bestehend aus Schlauch, Druckminderer und vormontiertem Ventil, ist 90 cm lang.

Art.-Nr. 8527 UVP* 34,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht

AUF DEM GRILL RÄUCHERN EINFACH MEHR GESCHMACK

Räuchern gehört einfach zur amerikanischen Grillkultur und wird nun auch in anderen Teilen der (Grill-)Welt immer beliebter.

Das Räuchern verleiht dem Fleisch mehr Geschmack, macht es zarter und ist dabei sehr einfach.

Früher nutzte man Räuchern oft zum Konservieren von Fisch und Fleisch. Heute ist es fast schon umgekehrt: Landet Geräuchertes vom Weber Grill auf dem Teller, hält es oft nur sehr kurze Zeit – denn es schmeckt einfach viel zu gut. Und es ist selbst für Grill-Neulinge ein Kinderspiel und funktioniert bei allen Weber Grills – auch mit Gas und Elektro.

Viele Leute denken, dass Räuchern kompliziert und umständlich ist. Mit unseren Produkten erleben Sie, wie leicht man räuchern kann und welche kulinarische Vielfalt es mit sich bringt. Das Grundprinzip ist ganz einfach: Während des Grillvorgangs werden aromatische Hölzer hinzugefügt. Das Holz gibt unter Hitzeeinwirkung Rauch ab, der vom Grillgut wie Fleisch, Fisch oder Geflügel aufgenommen wird.

Entdecken Sie, welche Möglichkeiten das Räuchern mit Weber Ihnen bietet.

WEBER® SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

Wenn Sie auf den (Rauch-)Geschmack gekommen sind, ist es an der Zeit, sich einen echten Räucherofen anzuschaffen. Der Weber Smokey Mountain Cooker wurde speziell zum langsamen Räuchern und Garen bei niedrigen Temperaturen entwickelt – eine Methode, die besonders gerne für Klassiker wie das amerikanische Pulled Pork eingesetzt wird. Wenn Sie das Grillgut durch indirektes Grillen garen wollen, beträgt die perfekte Temperatur im Grill 110 °C. So bleibt das Fleisch schön saftig und bewahrt seinen Geschmack, während es langsam zergeht – das Ergebnis ist ein besonders zartes Stück Fleisch. Der Rauchgeschmack wird

auch anders vom Fleisch aufgenommen, wenn es über einen längeren Zeitraum hinweg gegart wird und dafür ist eine niedrigere Temperatur notwendig. Das konstante Halten der Temperatur auf 110 °C kann sich mit einem herkömmlichen Grill schwierig gestalten, ein Räucherofen wurde hingegen genau zu diesem Zweck entwickelt. Durch seine Form und das eingebaute Wasserbad bleibt die Temperatur stabil niedrig und sorgt somit dafür, dass das Fleisch schön saftig bleibt. Alles, was Sie tun müssen, ist, gelegentlich Wasser nachzufüllen. Der Weber Smokey Mountain Cooker ist in drei Größen erhältlich: 37, 47 und 57 cm.



MILD**KIRSCH**

mildes, süß-säuerliches, fruchtiges Aroma für Rind, Geflügel, Wildgeflügel und Schwein

APFEL

zartes, fruchtiges Aroma für Lachs, Schwertfisch, Stör und anderen Fisch, Hähnchen und Schwein (v. a. Schinken)

MESQUITE

eher mildes Raucharoma für Rind und Lamm

ZEDER

fast liebliches Aroma perfekt für Lachs und feine Fischfilets

MITTEL**BUCH**

ausgewogenes, rauchiges Aroma für Fisch, Schwein oder Wild

WHISKEY

Räucherholz aus originalen Whiskey-Fässern für Spareribs, Schwein oder Rind

ERLE

dezentere Rauchgeschmack mit einem Hauch von Süße für Fisch, Geflügel und helles Fleisch

HICKORY

scharf, rauchig, an Schinken erinnerndes Aroma für Schwein, Hähnchen, Rind, Wildgeflügel und Käse

STARK**PECANNUSS**

intensives Aroma, dezenter als Hickory, aber ähnlich im Geschmack für Fisch, Lamm und Schwein

RÄUCHER BOX UNIVERSAL



Bei einem Gasgrill werden die Chips nicht direkt in die Flammen gegeben, daher empfehlen wir die Verwendung unserer Räucher Box Universal. Stellen Sie beim Q die Räucherbox auf den Rost, bei Spirit und Genesis auf die Aromaschienen. Beim Summit ist die Räucher-einheit bereits integriert. Über die Hitze steuern Sie die Intensität des Rauches. Je höher die Brennerstufe, desto stärker die Hitze und desto mehr Rauch.

1
Weichen Sie die Chips zunächst für mindestens 30 Minuten in Wasser ein.

2
Legen Sie die Chips auf die Glut. Vorher sollten Sie unbedingt das Wasser ausreichend abtropfen lassen, da sonst die Glut teilweise gelöscht wird.

DREI SCHRITTE ZUM RÄUCHERN

3
Schließen Sie den Deckel wieder, um das Verbrennen der Chips zu vermeiden und ein optimales Raucharoma zu erzielen.



ZWEI RÄUCHERHOLZTYPEN

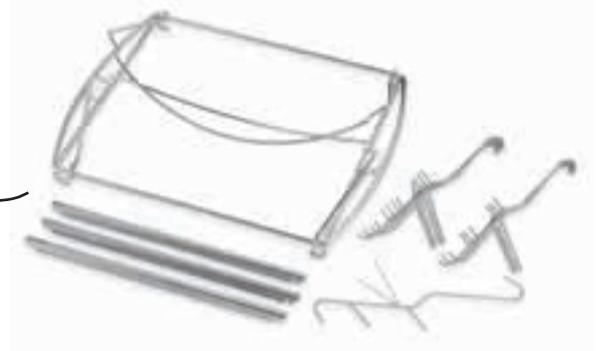
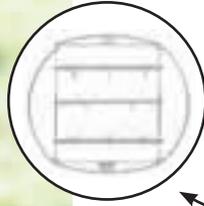
RÄUCHERHOLZ-CHIPS

Die groben Holzspäne empfehlen wir zur Erzeugung von kurzfristig intensivem Rauch. Eine Handvoll Chips ergibt für ca. 15 Minuten Rauch, der ein mildes Aroma abgibt.



RÄUCHERHOLZ-STÜCKE

Chunks sind große Holzstücke und haben den Vorteil, dass sie den Rauch sehr gleichmäßig über einen längeren Zeitraum abgeben.



RÄUCHERAUFSATZ*
FÜR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ 57 CM**

Set mit Gestell, 8 Fischhaken sowie 3 Haltevorrichtungen.

Art.-Nr. 7473

UVP* 54,99 €



WARMHALTEROST

Vergrößern Sie die Fläche Ihres Holzkohlegrills. Besonders geeignet zum Garen von Gemüse und zum Aufbacken von Brot. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet (außer Compact Kettle®).

Art.-Nr. 8417

UVP* 34,99 €



BESTECKHALTER

Robuster, strapazierfähiger Halter aus beschichtetem Stahl mit Besteckhaken – spart Platz und hält Besteck in Reichweite. Für Holzkohlegrills mit 47 und 57 cm Durchmesser geeignet (ohne Besteck).

Art.-Nr. 7401

UVP* 9,99 €



DECKELHALTER SLIDE-A-SIDE

Wenn Sie den Deckel vom Grill nehmen, können Sie ihn in dem speziell gestalteten Deckelhalter aus Edelstahl sicher und bequem ablegen. Für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr. 8411

UVP* 34,99 €



UMRÜST-SET

Rüsten Sie Ihren Performer® Deluxe GBS® und Weber® Go-Anywhere® Gas ganz einfach von Gaskartusche auf Gasflasche um. 60 cm Schlauch.

Art.-Nr. 8475

UVP* 49,99 €



GRILLROST, KLAPPBAR

Aufklappbar, zum einfachen Nachlegen der Kohle, verchromt oder aus langlebigem Edelstahl. Für 47 und 57 cm Durchmesser.

GRILLROST FÜR BBQ Ø 47 CM, KLAPPBAR

Art.-Nr. 8414

UVP* 29,99 €

GRILLROST FÜR BBQ Ø 57 CM, KLAPPBAR

Art.-Nr. 8424

UVP* 39,99 €

GRILLROST FÜR BBQ Ø 47 CM, EDELSTAHL, KLAPPBAR

Art.-Nr. 7434

UVP* 44,99 €

GRILLROST FÜR BBQ Ø 57 CM, EDELSTAHL, KLAPPBAR

Art.-Nr. 7437

UVP* 64,99 €



GRILLROST

GRILLROST FÜR BBQ Ø 37 CM

Art.-Nr. 8407

UVP* 15,99 €

GRILLROST FÜR BBQ Ø 47 CM

Art.-Nr. 8413

UVP* 19,99 €

GRILLROST FÜR BBQ Ø 57 CM

Art.-Nr. 8423

UVP* 29,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



FIRE SPICE CHIPS PROBIERGRÖSSEN, 6 SORTEN

Die würzige Vielfalt unserer aromatischen Räucherchips zum Ausprobieren.

MESQUITE, HICKORY, PECANNUSS-, KIRSCH-, APFEL- UND BUCHENHOLZ

Art.-Nr. 17903 UVP* 19,99 €



WOOD CHUNKS FIRE SPICE HOLZSTÜCKE

Große Holzstücke zur Verfeinerung Ihres Grillguts mit Räucheraromen. Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Hickory und Mesquite.

HICKORY Art.-Nr. 17056 UVP* 9,99 €

MESQUITE Art.-Nr. 17106 UVP* 9,99 €



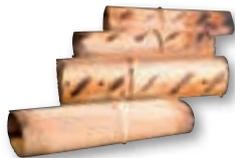
WEBER® RÄUCHERBRETTER ZEDERNHOLZ, JE 2 STÜCK/PACKUNG

KLEIN, ideal zum Räuchern von Filetstücken, 30 X 15 CM

Art.-Nr. 17522 UVP* 14,99 €

GROSS, ideal zum Räuchern von ganzen Lachsfilets, 40 X 19,5 CM

Art.-Nr. 50019 UVP* 19,99 €



WOOD WRAPS 8 STÜCK

Dünne Holz-Wraps aus Erlenholz oder roter Zeder. Zarte Fischfilets, in Wood Wraps eingewickelt und gegrillt, bekommen ein feines Raucharoma.

ERLENHOLZ Art.-Nr. 17520 UVP* 11,99 €

ZEDERNHOLZ Art.-Nr. 17521 UVP* 11,99 €

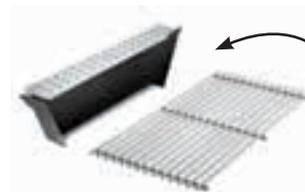


RÄUCHEREINHEIT*** 

Zum Räuchern mit dem Genesis®.

Mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle bis inkl. 2010).

Art.-Nr. 7541 UVP* 99,99 €



Mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011).

Art.-Nr. 7563 UVP* 119,99 €

Räuchern – leicht gemacht



FIRE SPICE CHIPS

Verfeinern Sie Ihr Grillgut mit dem Aroma von Räucherchips. Diese gibt es in sieben Geschmacksrichtungen: Pecannussholz, Apfelholz, Kirschholz, Hickory, Mesquite, Buche und Whiskey. Weichen Sie die Räucherchips in Wasser ein und legen Sie diese dann auf die Glut Ihres Weber® Holzkohlegrills bzw. in die dafür vorgesehene Räuchereinheit in Ihrem Weber® Gasgrill.

FIRE SPICE PECANNUSSHOLZ CHIPS

Z. B. FÜR FISCH, GEFLÜGEL, SCHWEIN, LAMM ODER RIND

Art.-Nr. 17002 UVP* 8,99 €

FIRE SPICE APFELHOLZ CHIPS

Z. B. FÜR FISCH, GEFLÜGEL, SCHWEIN ODER GEMÜSE

Art.-Nr. 17004 UVP* 8,99 €

FIRE SPICE KIRSCHHOLZ CHIPS

Z. B. FÜR FISCH, GEFLÜGEL, SCHWEIN ODER GEMÜSE

Art.-Nr. 17006 UVP* 8,99 €

FIRE SPICE HICKORY CHIPS

Z. B. FÜR GEFLÜGEL, SCHWEIN, LAMM ODER RIND

Art.-Nr. 17053 UVP* 8,99 €

FIRE SPICE MESQUITE CHIPS

Z. B. FÜR SCHWEIN, LAMM ODER RIND

Art.-Nr. 17103 UVP* 8,99 €

FIRE SPICE BUCHE CHIPS

Z. B. FÜR FISCH, SCHWEIN ODER WILD

Art.-Nr. 17905 UVP* 8,99 €

FIRE SPICE WHISKEY CHIPS

Z. B. FÜR SPARERIBS, SCHWEIN ODER RIND

Art.-Nr. 17566 UVP* 8,99 €



RÄUCHER BOX UNIVERSAL

Ein idealer Zusatz für Gasgrills ab Weber® Q® 200-/2000-Serie. Platzieren Sie die Räucher Box auf dem Grillrost oder den Flavorizer Bars®. Aus Stahl mit Antihftbeschichtung. Nicht spülmaschinengeeignet.

Art.-Nr. 17179 UVP* 27,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

Anzünden



ANZÜND-SET

Das Startset für alle Holzkohlegrill-Käufer und -Besitzer. Enthält 6 Anzündwürfel, einen Weber® Rapidfire® Anzündkamin und 2 kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes.

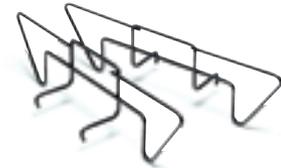
Art.-Nr. 1013 UVP* 29,99 €



HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

Körbe aus haltbarem, aluminiumbeschichtetem Stahl, für komfortables indirektes Grillen mit unseren Holzkohlegrills. Für Holzkohlegrills ab 57 cm Durchmesser (2er-Set).

Art.-Nr. 7403 UVP* 24,99 €



HOLZKOHLEHALTER

Halten die Holzkohlebriketts an den Seiten des Holzkohlegrills; zum indirekten Grillen. Für alle Holzkohlegrills ab 47 cm Durchmesser geeignet (2er-Set).

Art.-Nr. 7402 UVP* 13,99 €



ANZÜNDKAMIN RAPIDFIRE®

Zum einfachen und schnellen Anzünden von Briketts und Holzkohle. Volumen ausreichend für einen Holzkohlegrill mit 57 cm Durchmesser.

Art.-Nr. 7416 UVP* 25,99 €



KLEINER ANZÜNDKAMIN

Der kleine Bruder des bewährten original Weber® Rapidfire® Anzündkamins, passend für den Smokey Joe® und den Go-Anywhere®.

Art.-Nr. 7447 UVP* 17,99 €



WEBER® FEDERSTAHL KOHLEZANGE

Für optimales Arrangieren der Kohle.

Art.-Nr. 13010 UVP* 39,99 €



ANZÜNDWÜRFEL BRAUN

Sicher und natürlich: die neue Weber® Anzündhilfe aus Holzfasern – ökologisch, geruchlos und ohne Paraffin (48 Stück/Packung).

Art.-Nr. 17512 UVP* 4,99 €



WEBER® HOLZKOHLESCHIEBER***

Zum gleichmäßigen Verteilen der Glut.

Art.-Nr. 13011 UVP* 18,99 €



ANZÜNDWÜRFEL

Der ideale Ersatz für flüssige Anzünder. Schnelles Anzünden, umweltverträglich und sicher (24 Stück/Packung).

Art.-Nr. 17519 UVP* 2,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephan Vertragshändler.

*** Solange der Vorrat reicht



FIREPLACE

Für angenehme Lagerfeueratmosphäre

- Praktischer Deckelhalter und Windschutz
- Deckelgriff mit Hitzeschutz
- Emaillierter Deckel und emaillierte Bodenwanne
- Hitzeschild
- Stabile, verzinkte Streben
- Stabile Beine: für sicheren Stand, auch auf unebenem Boden
- Deckel abnehmbar: Durch Aufsetzen des Deckels auf den Kessel kann das Feuer ganz einfach erstickt werden

BLACK

Art.-Nr. 2750***

UVP* 199,00 €



HOLZKOHLE
BIS ZU

10
JAHRE
GARANTIE**



1



3

2



1 EASY START PREMIUM BRIQUETTES (DOPPELPAK, CA. 1,4 KG)

Set bestehend aus zwei Beuteln mit Anzündmittel getränkten Holzkohlebriketts – fertig vorportioniert für schnelles und unkompliziertes Grillen.

1 Beutel ideal für Smokey Joe® Premium (37 cm)

2 Beutel für Holzkohlegrills (57 cm)

Art.-Nr. 17532 UVP* 3,99 €

2 PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE

Schnell, leistungsstark und ergiebig – die Dreiholz-Mischung aus Buche, Eiche und Hainbuche. Volle Glut in 15 Minuten. Weniger Staub, Ruß und Funkenflug – optimal für volle Luftzufuhr.

3 KG Art.-Nr. 17515 UVP* 5,99 €

5 KG Art.-Nr. 17516 UVP* 9,99 €

3 LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES

Lang anhaltende Glut, universell einsetzbar.

Extrem lange Brenndauer von bis zu 4 Stunden.

3 KG Art.-Nr. 16011 UVP* 5,99 €

7 KG Art.-Nr. 16013 UVP* 11,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

** Auf Deckel und Bodenwanne bei Durchrosten und Durchbrennen *** Solange der Vorrat reicht

Reinigen



GRILLBÜRSTEN MIT BAMBUS-HOLZGRIFF FÜR HOLZKOHLEGRILLS

Die Bürsten zur professionellen Reinigung unserer Grillroste verfügen über einen Griff aus Bambusholz, rostfreie Edelstahlborsten und einen gezackten Kratzer für besonders hartnäckige Verschmutzungen. Länge: 30 und 45 cm.

30 CM Art.-Nr. 6463 UVP* 9,99 €
45 CM Art.-Nr. 6464 UVP* 12,99 €



3-SEITIGE GRILLBÜRSTEN FÜR GAS- UND ELEKTROGRILLS

Für die Reinigung der Rostzwischenräume und schwer zugänglicher Stellen an den Kanten der Grillfläche. Die Porzellanemallierung wird durch die langlebigen Edelstahlborsten nicht angegriffen. Verfügt über einen ergonomischen Griff für eine komfortable Benutzung sowie eine Aufhängemöglichkeit aus Leder. Länge: 30 und 53 cm.

30 CM Art.-Nr. 6494 UVP* 12,99 €
53 CM Art.-Nr. 6493 UVP* 15,99 €



GRILLBÜRSTE FÜR GUSSEISERNE OBERFLÄCHEN, MIT EDELSTAHLBORSTEN

Mit den zwei Bürsten lassen sich speziell gusseiserne Rostzwischenräume der Gasgrills (ab Spirit®) problemlos reinigen. Der ergonomische Griff macht die Handhabung besonders einfach und komfortabel.

Art.-Nr. 6495 UVP* 11,99 €



NEU

REINIGUNGS-SET

Für Gasgrills ab Spirit®, 2-teiliges Set bestehend aus einem Spachtel für die Grillkammer und einer Bürste für das Insektengitter.

Art.-Nr. 6202 UVP* 14,99 €



1

2

1 WEBER® STYLE™ GRILLBÜRSTE



Strapazierfähige Grillbürste mit Edelstahlborsten zur optimalen Reinigung des Grills.

Art.-Nr. 6708 UVP* 39,99 €

2 ERSATZKOPF-SET GRILLBÜRSTE WEBER® STYLE™



2 Stück, passend für die Weber® Style™ Grillbürste (Art.-Nr. 6708).

Art.-Nr. 6709 UVP* 14,99 €



* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



REINIGER

Weber® Reiniger sind ein hilfreiches Mittel, um Ihren Grill problemlos zu säubern. In unserem Sortiment haben wir vier verschiedene Varianten: Grill-Reiniger, Grillrost-Reiniger, Edelstahl-Reiniger und Weber® Q® Reiniger.

1 GRILL-REINIGER, 500 ML
Art.-Nr. 26103 UVP* 6,99 €

2 GRILLROST-REINIGER, 500 ML
Art.-Nr. 26104 UVP* 6,99 €

3 EDELSTAHL-REINIGER, 500 ML
Art.-Nr. 26105 UVP* 6,99 €

4 WEBER® Q® REINIGER, 500 ML
Art.-Nr. 26106 UVP* 6,99 €



WEBER® NON-STICK BBQ SPRAY AUS SONNENBLUMENÖL

Reduziert das Ankleben am Grillrost. Kann auf den heißen Grillrost gesprüht werden und erleichtert die spätere Reinigung.

Art.-Nr. 17511 UVP* 5,99 €

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

cover
it up

NEU
5



1

1 ABDECKHAUBE FIREPLACE

Passend ab Modell 2014 (Art.-Nr. 2750).

Art.-Nr. 7470 UVP* 34,99 €



2



NEU



3

2 ABDECKHAUBE STANDARD

Für Holzkohlegrills. Bietet Schutz vor Schmutz, UV-Strahlung, Wind, Schnee und ist regenabweisend.

FÜR HOLZKOHLEGRILLS Ø 47 CM
FÜR HOLZKOHLEGRILLS Ø 57 CM

Art.-Nr. 7450 UVP* 15,99 €
Art.-Nr. 7451 UVP* 22,99 €

3, 4 & 5 ABDECKHAUBE PREMIUM

Die neue Abdeckhaube Premium ist UV-beständig, regenabweisend und atmungsaktiv, um Staunässe zu verhindern. Ein Klettband befestigt die Abdeckhaube auch bei starkem Wind sicher am Grill.

3 FÜR BBQ Ø 47 CM Art.-Nr. 7141 UVP* 49,90 €

3 FÜR ORIGINAL KETTLE™ 67 CM & ONE-TOUCH® PREMIUM 67 CM Art.-Nr. 7147 UVP* 59,90 €

3 FÜR ORIGINAL KETTLE™ 57 CM & ONE-TOUCH® ORIGINAL / ONE-TOUCH® GOLD 57 CM
Art.-Nr. 7142 UVP* 49,90 €

4 FÜR PERFORMER® GBS® MIT HERUNTERGEKLAPPTEN TISCH Art.-Nr. 7145 UVP* 89,90 €

3 FÜR ORIGINAL KETTLE™ PREMIUM 57 CM, MASTER-TOUCH® GBS® 57 CM & ONE-TOUCH® PREMIUM 57 CM
Art.-Nr. 7143 UVP* 59,90 €

5 FÜR PERFORMER® PREMIUM GBS® 57 CM & PERFORMER® DELUXE GBS® 57 CM 
Art.-Nr. 7146 UVP* 89,90 €

NEU



4

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



ABDECKHAUBE PREMIUM

Die Abdeckhauben Premium sind UV-beständig, regenabweisend und atmungsaktiv, um Staunässe zu verhindern. Ein Klettband befestigt sie auch bei starkem Wind sicher am Grill.

6 FÜR SPIRIT® 200-SERIE (AB 2013)	Art.-Nr. 7100	UVP* 99,99 €
7 FÜR SPIRIT® 300-SERIE (AB 2013)	Art.-Nr. 7101	UVP* 99,99 €
8 FÜR GENESIS® 300-SERIE 	Art.-Nr. 7102	UVP* 129,00 €
9 FÜR SUMMIT® 400-SERIE 	Art.-Nr. 7103	UVP* 159,00 €
10 FÜR SUMMIT® 600-SERIE 	Art.-Nr. 7104	UVP* 179,00 €
11 FÜR SUMMIT® GRILL CENTER 	Art.-Nr. 7560	UVP* 199,99 €



GASFLASCHENSCHUTZHÜLLE

Hochwertige, schwarze Schutzhülle zur dekorativen Abdeckung von Gasflaschen. Die Schutzhülle besteht aus wasserfestem PVC und hat ein Innenfutter aus Polyester. Für 5 und 11 kg erhältlich.

12 KLEIN, 5 KG, HÖHE: 43 CM, BODENUMFANG: 98 CM
Art.-Nr. 3973 UVP* 13,99 €

13 GROSS, 11 KG, HÖHE: 60 CM, BODENUMFANG: 98 CM
Art.-Nr. 3972 UVP* 16,99 €



* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.

 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

Lassen Sie
sich
inspirieren

NEU



WEBER'S HOT DOGS

Von herzhaft bis klassisch, in Hot Dogs steckt mehr drin, als man denkt.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 44348 Geb. LP 14,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 44348 Geb. LP 15,50 €

WEBER'S WINTERGRILLEN

Jeden Tag grillen? Auch im Winter! Hier sind die Rezepte dazu.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 42320 Geb. LP 19,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 42320 Geb. LP 20,60 €

WEBER'S GRILL-BIBEL

Sie finden auf 320 Seiten alles, was Sie über das Grillen wissen müssen! Rezepte für Gas-, Elektro- und Holzkohlegrills, Grundtechniken, Expertentipps sowie Informationen zum richtigen Grillzubehör.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 18639 Geb. LP 24,95 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 18639 Geb. LP 25,70 €

WEBER'S CLASSICS

Über 200 Klassiker-Rezepte in Neuauflage: Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Gemüse – klassisch, exotisch oder mediterran.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 37784 Geb. LP 24,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 37784 Geb. LP 25,70 €





WEBER'S RÄUCHERN

Rezepte und Anleitungen rund ums Räuchern.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 26238 Geb. LP 16,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 26238 Geb. LP 17,50 €

WEBER'S GRILLEN

Neue Rezepte für jeden Tag.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 26375 Geb. LP 19,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 26375 Geb. LP 20,60 €

WEBER'S VEGGIE

Zahlreiche Tipps und Rezepte für den fleischlosen Grillgenuss.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 26221 Geb. LP 14,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 26221 Geb. LP 15,50 €

WEBER'S GRILLEN MIT HOLZKOHLE

Über 100 Grillrezepte für das Holzkohlegrillen. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern, immer wieder neue Rezepte auszutesten. Guten Appetit!

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 15812 Geb. LP 19,90 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 15812 Geb. LP 20,40 €

WEBER'S STEAK

Ob T-Bone oder Filet Mignon – in diesem Buch finden Sie über 100 Rezepte für Steaks und schmackhafte Beilagen sowie alles zu den Grundlagen des Grillens.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 22858 Geb. LP 14,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 22858 Geb. LP 15,50 €

WEBER'S SEAFOOD

Von Forelle bis Schrimps bietet dieses Buch Wissenswertes und Genussvolles rund um die kulinarische Meeresvielfalt auf dem Grill.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 26245 Geb. LP 14,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 26245 Geb. LP 15,50 €

WEBER'S CHICKEN

Von Grillgrundlagen bis zu ausgefallenen Rezepten für Marinaden und Saucen: alles rund um das Thema Hühnchen.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 22841 Geb. LP 14,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 22841 Geb. LP 15,50 €

WEBER'S HOT & SPICY

Scharf, schärfer, am schärfsten: die besten Rezepte für alle, die von Chili & Co. einfach nicht genug kriegen können.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 37845 Geb. LP 14,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 37845 Geb. LP 15,50 €

WEBER'S BURGER

Klassisch oder ausgefallen – hier findet sich für jeden Geschmack der passende Burger.

DEUTSCHLAND

Art.-Nr. 33359 Geb. LP 14,99 €

ÖSTERREICH

Art.-Nr. 33359 Geb. LP 15,50 €



Alle Namen, Herstellernamen, Marken- und Produktbezeichnungen sowie Produktfotografien unterliegen besonderen Schutzrechten, sind Herstellerkennzeichen, eingetragene Marken der jeweiligen Inhaber und/oder stehen den jeweiligen Urhebern zu. Vervielfältigung, Bearbeitung oder Weiterverbreitung dieser Namen, Herstellernamen, Marken- und Produktbezeichnungen sowie von Produktfotografien sind ohne vorherige schriftliche Einwilligung der Inhaber unzulässig. Alle Angaben sind unverbindlich. Änderungen an Produktdetails ohne vorherige Ankündigung bleiben vorbehalten.

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
Tel.: +49 6132 8 999 0
Fax: +49 6132 8 999 79
info-de@weberstephen.com
weber.com



OUTSTANDING
MOMENTS

WEBER.COM