



AN DIE GRILLZANGEN!

Auf die Plätze ...

Kennst du dieses Gefühl, wenn sich alle um den Grill versammeln? Der Geruch der selbstgegrillten Speisen, die unter dem Deckel vor sich hin brutzeln, die Gespräche und das Lachen um dich herum, die entspannte Atmosphäre, die alle umgibt und die Freude, wenn das Essen serviert wird. Ich erinnere mich jedenfalls gut an diese Momente! Es sind einige der liebsten Momente meiner Familie. Und auch wenn jeder einzelne davon einzigartig ist, gibt es keinen Zweifel daran, dass du, ich und wir alle diese Momente kennen und gemein haben.

EINE KOSTPROBE VON DER WELT

Und es sind genau diese Momente, denen sich die zweite Ausgabe von GRILL ON widmet. Ein Magazin, das bis zum Rand gefüllt ist mit den Geschichten, die wir alle um den Grill erleben. Seit 1952 sind die Grills von Weber der Brennpunkt für außergewöhnliche Momente im alltäglichen Leben. Solche Momente umgeben uns jederzeit. Es gibt aufregende Momente und ruhige, wichtige Momente oder schwierige, glückliche, hitzige, müde Momente, kleine Momente ... eben diese Momente, die das Leben ganz groß machen, die spontanen Momente, diejenigen, die man miteinander teilt und nicht zuletzt: die schmackhaften Momente. Bei Weber ging es schon immer um Qualität, Spaß und Inspiration – und darum, den Menschen all die Möglichkeiten zu zeigen, die sich mit einem Weber-Grill eröffnen und mit ihnen die Geheimnisse guten Essens zu teilen. Also begleite uns dabei, wenn wir ungewöhnliche Rezepte aus der ganzen Welt entdecken – knusprige Pizzen, leckere Tapas, die intensive Küche der Türkei usw. – und schau dir einige Tipps und Tricks ab.

DAS NÄCHSTE LEVEL

Das gesamte Weber-Team und ich freuen uns zudem darüber, dir ein brandneues Mitglied der Weber-Familie vorstellen zu können – das neue Brikett. In diesem Magazin erfährst du, wie wir zwei Jahre lang an der Entwicklung des Briketts gearbeitet haben, damit du beim Grillen immer die besten Ausgangsbedingungen hast. Für 2016 haben wir wirklich eine ganze Reihe toller Dinge für den Grill im Gepäck – neben den Briketts gibt es auch noch eine ganz neue App, die wir für dich entwickelt haben und die ich dir unbedingt vorstellen möchte. Sie ist eine Art Schweizer Taschenmesser, das dir alle Werkzeuge, Informationen und viel Unterhaltsames für den Grill bereitstellt. Denn das ist es, worum es bei Weber geht – wir wollen dir die Inspiration und die Ausstattung bieten, mit der du für dich und deine Lieben wunderschöne Momente erschaffen kannst. Genau wie wir es bereits seit 1952 tun.

Daher heißen wir alle Grillfans, Gourmets, Backyard Heroes und Grillmeister herzlich willkommen. Wir möchten euch dafür danken, dass ihr Teil unserer Familie seid, und hoffen, dass ihr viel Freude an diesem Magazin habt. Wir wünschen euch viel Spaß, wenn ihr damit in eine Welt aus wunderbaren Momenten eintaucht.

Grill On!

Frank Miedaner
General Manager, Germany

50 Erfahre alle Einzelheiten über die Entwicklung der brandneuen Weber® Briкетts.



04



36



Wir stellen dir das weltweit größte Netzwerk an Grillkochschulen vor – die Weber Grillakademie.

16



74

24

Das Metzgerhandwerk ist eine echte Kunst – lerne Jean-Baptiste Bissonnet kennen, einen Meister seiner Klasse.



12



42



68



81



10

EINE KOSTPROBE DESSEN, WAS DICH ERWARTET

NEWS

- 10 Der Weber Q® in neuen Farben
- 50 Die Erfindung des neuen Weber® Briкетts

GRILLKULTUR

- 23 Mythen – wahr oder falsch?
- 24 Boucheries Nivernaises: Eine Metzgerfamilie
- 44 Dein Weber-Moment
- 58 Grill-Wettbewerbe im Trend
- 64 Der Weber Kettle Club: reine Leidenschaft für den Kugelgrill
- 78 Der Grill-Guru: Jamie Purviance

INTERNATIONALE KÜCHE

- 04 Pizza – ein schmackhafter Klassiker
- 36 Die türkische Küche – leckere Gaumenfreuden
- 46 Die Tradition hinter den Tapas

INSPIRATION

- 12 Waffeln vom Grill
- 28 Mach mehr aus deinem Grill
- 68 Ein urbaner Garten: ØsterGRO
- 72 Gesund und lecker: Gemüse vom Grill
- 74 Fußball-Fingerfood

DIE WELT VON WEBER

- 16 Grillakademie: Leidenschaft für das Grillen
- 30 Einfache Starthilfe
- 42 Wie alles begann: Die Weber-Story
- 81 Produktpalette

DIE FAMILIE DAHINTER:

CHEFREDAKTEUR Hans-Jürgen Herr
EDITOR Anne J. Thomsen
PROJEKTMANAGER Hanne Nyboe
PROJEKTMANAGER Rikke Hjerensen
REDAKTIONSTEAM Ulla Beck, Mette Mari-Ann Seidenberg Becker, Erika Dotte, Catherine Massot, Laura Merle, Helen Raison and Line Zaar
REZEPTE Alle Rezepte in diesem Magazin wurden von den Grillmeistern der Weber Grillakademie entwickelt: Wir möchten jedem Einzelnen für die vielen Inspirationen danken!
TEXT Lluís Bofill, Hanne Hedetoft, Peter Jenkinson, René Kirkegaard, Samantha North, Mila Rodier, Martin Sattler, Tiziana Solidoro, Jim Stephen, Johanna Stroex, Anne Voss, Paul Wilson
FOTOS Jed Alder, Giovanni Canova, Chris Cooper, George Coppock, Silas Dominey, Line Falck, Søren Gammelmark, John M. John, Harold Lee Miller, Pierre Monetta, Claus Peuckert, Viktor Sloth, Tim Turner, Torben, Torben & Kötter
ILLUSTRATION Patrick Steptoe (The Backyard Hero), Karen Segall (Gemüse auf dem Grill)
NACHBEARBEITUNG (#WeberLove): Morten Bau
BILDBEARBEITUNG UncleGrey
LAYOUT UncleGrey
DRUCK Druckhaus Kaufmann, Lahr
AUFLAGE 560.000 Exemplare
VERTRIEB Das Magazin erscheint ein Mal jährlich und ist kostenlos bei Weber-Händlern erhältlich.



Pizza L'AMORE DI UNA VITA

[Pizza, die Liebe eines Lebens]

Es gibt fast nichts Besseres als eine frisch gebackene Pizza – mit einem knusprigen Boden und den leckersten Zutaten für den Belag! In Italien ist das Zubereiten der Pizza eine uralte Kunst, die auf der ganzen Welt zu einer zeitlosen Leidenschaft geworden ist – und die von Millionen geliebt wird.

Text Tiziana Solidoro Foto Giovanni Canova

Einst als Kost für die einfachen Bürger erdacht, wussten später auch Könige und Monarchen die Pizza zu schätzen. Bis heute hat sie sich so weit verbreitet, dass sie bereits die ganze Welt erobert hat: Man kann sich kaum ein Leben ohne Pizza vorstellen! Und sie wird auf der ganzen Welt immer beliebter. Aber woher kommt diese Perle der italienischen Küche – und worin liegt das Geheimnis einer guten Pizza?

die nächste weitergegeben – das hat mich fasziniert“, erinnert sich Valentino mit einem Lächeln und fährt fort:

„Hier in Neapel anzufangen, war ganz entscheidend für meine Entwicklung, da die Pizza-Tradition in Neapel sehr ausgeprägt ist – es ist eine Mischung aus Technik und Gefühl, die man nur hier lernen kann. Dank der Jahre, die ich hier verbracht habe, konnte ich ein Gefühl für das Arbeiten mit dem Ofen gewinnen – das Handhaben des Ofens ist in einer neapolitanischen Pizzeria die schwierigste Aufgabe.“

NEAPEL – DIE HEIMAT DER PIZZA

Um das herauszufinden, müssen wir nach Neapel reisen – der Stadt, die die Heimat der ersten Pizza sein soll. Hier treffen wir den talentierten jungen Pizzabäcker Valentino Libro, der es bei der Pizza-Weltmeisterschaft 2014 auf das oberste Treppchen geschafft hat. Er ist einer der meist geschätzten Pizzabäcker Italiens, aber obwohl er aus Neapel stammt, kommt er nicht aus einer Familie von Pizzabäckern. Er ist tatsächlich kein typischer Pizzabäcker, der über Generationen überlieferte Tradition übernommen hat. Nein – stattdessen hat er bereits im Alter von nur 13 Jahren sein eigenes Schicksal in die Hand genommen, als er die Grundlagen in einem der traditionsträchtigsten Restaurants in Neapel lernte. „Ich habe mich für eine Ausbildung zum Pizzabäcker entschieden und es war Liebe auf den ersten Blick. Innerhalb weniger Wochen hatte ich meine Liebe für dieses Handwerk entdeckt und meine Leidenschaft dafür ist mit der Zeit nur noch stärker geworden. Das Zubereiten der Pizza ist eine uralte Kunst, die neapolitanische Tradition ist heilig und wird bedächtig von einer Generation an

GRÜSSE AUS ITALIEN

Aber lassen Sie uns jetzt ein Stück in der Zeit zurückgehen und die Wurzeln dieses Klassikers erkunden. Offenbar wurde das erste Pizzarezept, wie wir es heute kennen, in einem Artikel erwähnt, der 1858 in Neapel gedruckt wurde. Aber die erste Pizzeria Italiens „Antica Pizzeria Port'Alba“ geht sogar noch weiter zurück bis ins Jahr 1738. Damals diente sie noch als Verpflegungsstätte für die Wanderhändler, die es überall in der ganzen Stadt gab. 1830 eröffnete sie als Restaurant mit Tischen und Stühlen für die vorbeifahrenden Händler und Gäste, zu denen auch König Ferdinand von Bourbon und viele mehr zählten. Der Weg von Neapel in den Rest der Welt war unglaublich kurz. 1944 veröffentlichte die New York Times einen Artikel über Pizza, in dem die Journalistin Jane Holt die Geschichte der italienischen Einwanderer in den USA erzählte, die diese Delikatesse erstmals einführten. In dem Artikel wurde die neue, köstliche Speise ➔



SEHR GUTE PIZZA Sahniger Kürbis mit Scheiben vom Provolone-Käse, darüber geriebener Parmesan, der 24 oder 36 Monate gereift ist. „Damit erhält man eine Pizza mit einem unvergleichlich salzig-süßen Geschmack. Ich gebe den Parmesan meist direkt auf die Pizza, wenn sie aus dem Ofen kommt – damit ergibt sich ein außergewöhnliches Aroma.“



PIZZA AMALFITANA Dünne Scheiben einer Bio-Zitrone, bedeckt mit geriebenem Provolone-Käse und dann noch eine weitere Zutat: „Ich schiebe die Pizza in den Ofen und wenn sie wieder herauskommt, lege ich noch ein paar Scheiben Mortadella (Anm. d. Hrsg.: italienische Wurstspezialität) darauf – da läuft einem das Wasser im Mund zusammen!“



PIZZA MIT GEGRILTEM GEMÜSE Eine gute Mischung aus gegrilltem Gemüse – Zucchini, Zwiebeln, Paprika usw. „Das Gemüse verleiht der Pizza eine einzigartige Farbe und einen tollen Geschmack – es ist schwer, einer gut gemachten Gemüsepizza zu widerstehen.“

beschrieben, die der italienische Einwanderer Luigino Milone, Besitzer von Luigino's Pizzeria Alla Napoletana, in die USA gebracht hatte. In seinem Restaurant bot er seinen Gästen eine authentische Pizza an. Aber was viel wichtiger ist: Er ermöglichte es ihnen auch, diese Delikatesse zu Hause zu genießen. Kurz gesagt, er führte die Pizza zum Mitnehmen in den USA ein. Drei Jahre später folgte ein weiterer Artikel über Pizza in der New York Times und erklärte: „Es ist eine unkomplizierte Speise, ideal für ein Abendessen auf der Terrasse und besonders lecker in den wärmeren Monaten. Die Pizza könnte zu einem ebenso schnellen und beliebten Gericht wie Hamburger werden, wenn die Amerikaner sie nur ein bisschen besser kennenlernen würden.“ Das war eine fast prophetische Aussage, wenn man bedenkt, dass die USA heute beim Verzehr von Pizza den zweiten Platz direkt nach Italien belegen.

DAS GEHEIMNIS EINER GUTEN PIZZA

Aber zurück zu Valentino. Seit fast zwei Jahren betreibt er die Pizzeria Ke Vuò in einem Außenbezirk von Neapel, in dem an jedem Wochenende beinahe 1000 leckere Pizzen aus dem Ofen kommen. Man kann ein Handwerk nur wirklich beherrschen, indem man es ausübt, und Valentino ist der lebende Beweis dafür. Aber selbst nachdem er 2014 den Weltmeistertitel gewonnen hat, erklärt er auch heute noch bescheiden, dass er niemals aufhören werde, dazu zu lernen.

„Ein ganzes Leben ist nicht genug, um alles zu lernen, was man über Pizza wissen kann“, meint er.

Dank seiner jahrelangen Erfahrung ist Valentino der Meister der Geheimnisse einer guten Pizza und er kennt die Grundlagen, die man für eine gute, selbst gemachte Pizza beachten muss. Geduld und Genauigkeit sind zwei davon.

„Unsere Pizza wird mit einem Liter Wasser, etwa 50 g Salz, etwa 1,8 kg backstarkem Mehl (00) und, je nach Raumtemperatur, ein bis drei Gramm frischer Bierhefe gemacht. Wir verwenden nur sehr wenig Hefe und lassen den Teig mindestens 15 Stunden gehen, um eine leichte und gut verdauliche Pizza zuzubereiten“, meint Valentino.

Der Pizza-Experte hat kein Problem damit, sein Wissen zu teilen – denn ihm ist es vor allem wichtig, dass die Menschen lernen, eine gute, selbst gemachte Pizza zu schätzen.

„Mir gefällt die Vorstellung, dass jeder Pizza zu schätzen weiß und lernt, wie man mit dem Teig umgeht und dabei sieht, wie schön es ist, ihn mit der Hand zu kneten und dann zu beobachten, wie er hochgeht. Deshalb teile ich die Tricks, die ich über die Jahre gesammelt habe, gern bei jeder Gelegenheit mit anderen. Ich mache allgemein kein Geheimnis aus meinen Rezepten. Außerdem bin ich davon überzeugt, dass es wichtig ist, die Leidenschaft, das uralte Wissen und die Technik an junge Menschen weiterzugeben.“

WEITGEREISTER PIZZABÄCKER

Die traditionelle italienische Pizza wird schon immer in klassischen Steinöfen gebacken – die große Hitze, die damit erreicht wird, ist notwendig, um diese besondere Knusprigkeit zu erhalten, für die italienische Pizzen bekannt sind. Für Valentino ➔



„Ich bin davon überzeugt, dass es wichtig ist, die Leidenschaft, das uralte Wissen und die Technik an junge Menschen weiterzugeben.“

Valentino Libro, Pizzabäcker

Ist das Backen im Steinofen eines der Dinge, die er erst nach langer Zeit richtig beherrscht hat – man braucht Geduld, um zu lernen, wie man ihn richtig reguliert. Im Allgemeinen ist die Welt der Pizza prall gefüllt mit Klassikern wie Margherita und Quattro Stagione – und alle Pizzabäcker haben eine eigene Meinung dazu, was für das perfekte Ergebnis erforderlich ist! Valentino sieht das nicht nur schwarz oder weiß, aber er hat doch seine Favoriten.

„Oft sind die einfachen Dinge die besten. Deshalb ist meine Lieblingspizza zweifellos die Bufalina, die mit Büffelmozzarella und Basilikum belegt wird. Sie ist köstlich und leicht und am Ende esse ich immer gleich zwei davon! Mit dieser Pizza habe ich auch die Weltmeisterschaft gewonnen, deshalb gebührt ihr auch ein besonderer Platz in meinem Herzen.“

Valentino hat auch einige Jahre lang außerhalb Italiens Menschen die Kunst des Pizzabackens beigebracht. Zum Beispiel lebte er einige Jahre in Istanbul, wo er in einer prestigeträchtigen Pizzeria arbeitete – und neue gastronomische Ideen sammelte. Diese Erfahrungen lösten in ihm eine Neugier aus und damit den Wunsch, zu experimentieren. Deshalb ist er heute auch für seinen modernen Ansatz in Bezug auf den Pizzabelag bekannt.

„Ich respektiere und schütze die Traditionen, aber ich probiere auch gerne Neues aus und ich finde es aufregend, wenn man etwas Spielraum für seine Kreativität hat. Ich werde immer von dem Drang begleitet, noch besser zu werden, ebenso wie von der Freude, neue Geschmackskombinationen zum ersten Mal probieren zu können. Und genau darum geht es bei der Pizza.“ ■

Die 4 Grundlagen

MEHL

„Das perfekte Mehl für Pizza ist Weizenmehl mittlerer Backstärke, bei dem Gluten und Stärke gut ausgeglichen sind. Damit wird der Teig leicht, geht perfekt auf und hat das optimale Maß an Feuchtigkeit. Kaufe es lieber bei einem Bäcker anstatt im Supermarkt – wenn du das richtige Mehl auswählst, ist das eine gute Grundlage.“

TOMATE

„Mein Rat ist, geschälte Tomaten aus der Dose für die Sauce zu verwenden – ich nehme San Marzano, aber es kommt jede gute Marke mit einem niedrigen Säuregehalt in Frage. Man sollte die Tomaten leicht salzen und mit der Hand zerdrücken, damit die Sauce weder zu dick noch zu dünn wird.“

BASILIKUM

„Kurz und knapp – man sollte natürlich nur frisches Basilikum verwenden.“

MOZZARELLA

„Bei Mozzarella würde ich die Variante 'Fior di latte' empfehlen: in Scheiben schneiden und dann in einem Sieb abtropfen lassen, damit nicht zu viel Feuchtigkeit hinzukommt.“

PIZZA VOM GRILL

– *Wie sie perfekt gelingt*

Wir alle lieben den knusprigen Boden einer Pizza – aber wie bekommen die Profis ihn hin? Mit deinem Grill und einem Pizzastein kannst du dich selbst mit einer knusprigen Pizza verwöhnen – genauso wie es die Italiener machen.

Jeder hat einen eigenen Favoriten. Aber ganz gleich, welchen Belag du am liebsten magst – wenn wir über Pizza sprechen, kommt es vor allem auf eines an: den Boden. Wie erhält man einen Boden, der wie in einer echten Pizzeria schmeckt? Mit dem Deckel kann ein Weber-Grill zum Ofen werden und mit einem Pizzastein auf dem Rost kannst du deinen Grill in eine Art Steinofen verwandeln.

DER HEISSESTE STEIN

Weber hat verschiedene Pizzasteine im Angebot – der Weber Original™ besteht

zum Beispiel aus zwei Elementen: einem strapazierfähigen Pizzastein aus Cordierit und einem Pizzablech aus Aluminium. Das Geheimnis des Pizzasteins liegt darin, dass er unglaublich heiß wird – genau wie ein Steinofen – wodurch man die ersehnte Knusprigkeit erhält. Man kann tatsächlich schon nach wenigen Minuten eine sehr hohe Temperatur erreichen. Zudem kühlt der Stein auch wieder sehr schnell ab, sodass du gleich die nächste Pizza backen kannst. Das Pizzablech trägt die Pizza und schützt sie vor dem heißen Stein. Für den Einstieg ist das

Pizzablech sehr empfehlenswert. Wenn du erstmal Pizza-Profi bist, kannst du die Pizza auch direkt auf dem Stein backen. Und wenn du die Kunst des Pizzabackens gemeistert hast, ist das gerade erst der Anfang. Danach folgen Brote, Torten, Desserts, Kuchen und alle Back-Abenteuer, die du sonst noch erleben möchtest. Es kommt nur auf deinen Geschmack an. Weber hat verschiedene Pizzasteine im Angebot – rund, eckig, mit oder ohne Pizzablech und sogar ein Modell für das Weber Original™ Gourmet BBQ System.

4

SCHRITTE ZUM ERFOLG

Wie du den Pizzastein einsetzt, hängt davon ab, welches Modell du hast und welchen Grill du verwendest. Auf weber.com findest du genau die richtige Zubereitungsart für deinen Grill – und hier ist schon eine kurze Einführung.

- 1 Heize den Grill auf die höchste Temperatur auf – bei indirekter Hitze. Platziere den Pizzastein in der Mitte des Grillrosts, schließe den Deckel und heize den Stein etwa 8–10 Minuten vor.
- 2 Gib etwas Hartweizenmehl auf das Pizzablech, falls du eines verwendest, und lege die Pizza darauf. Falls du kein Pizzablech verwendest, bestreue den Pizzastein mit Hartweizenmehl.
- 3 Setze das Pizzablech mit der Pizza auf den vorgeheizten Pizzastein oder lege die Pizza direkt auf den Stein – je nach Modell. Schließe den Deckel. Die Backzeit hängt von verschiedenen Aspekten ab.
- 4 Nach 4–5 Minuten beginnt der Boden knusprig zu werden. Behalte den Boden im Auge und nimm die Pizza vom Grill, wenn er schön braun und durchgebacken ist.

REZEPTE UND WEITERE INFORMATIONEN FINDEST DU AUF WEBER.COM

Buon Appetito!

Es ist mehr als nur eine Farbe — Es ist eine *einstellung*

Stell dir vor, es ist einer dieser Morgen, an dem du den Wecker schon ausstellst, bevor er überhaupt klingelt. Ein Abenteuer ruft und ist der Technik zuvorgekommen. Du bist schon länger wach, denn heute beginnt ein Wochenende, das deinem Leben mehr Würze verleihen wird. Ein Wochenende voll aufregender Aktivitäten – mit einem der neuen bunten Weber Q®1200 unter deinem Arm. Er begleitet dich überall hin.

Text René Kirkegaard ♥ Foto Viktor Sloth

Was bringt dieser Morgen? Ein Wochenende, an dem du mit der Liebe deines Lebens oder mit deinen besten Freunden etwas ganz Besonderes unternimmst. Vielleicht ein romantisches Picknick, bei dem du berauscht vor Liebe sein wirst, oder ein aktives Wochenende, das deinen Puls zum Rasen bringen wird. Macht ein BBQ, um die gemeinsame Zeit zu genießen und zu entspannen – zum Beispiel mit einem der neuen bunten Weber Q®s 1200, die in fünf strahlenden Farben verfügbar sind und euch garantiert ein Lächeln ins Gesicht zaubern werden.

WER ZULETZT LACHT, LACHT AM BESTEN

Du fühlst den Boden unter dir verschwinden und schwebst einen Moment lang in der Luft. Hinter dir hörst du, wie die anderen starten. Du rast mit voller Geschwindigkeit dahin. Das Adrenalin fließt durch deinen Körper. Nur die Zeit steht still. Wenn die Räder wieder auf den Stein treffen,

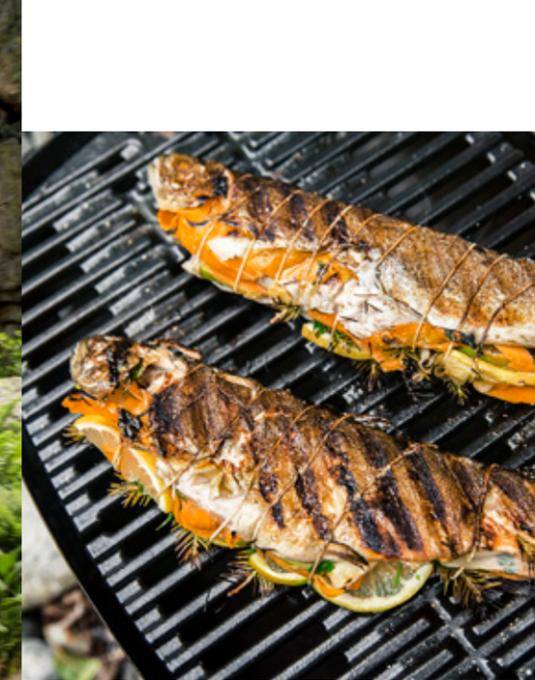
schaffst du mithilfe der Federung deines Mountainbikes eine perfekt-kontrollierte Landung. Hinter dir hörst du die anderen rufen. So klingt der Kick, nach dem du gesucht hast und auf den du dich am meisten gefreut hast. Der Kick, von dem der Sport lebt. Genauso wie eigentlich das ganze Leben. Jetzt fährst du mit voller Kraft auf das Zeltlager zu. Der Letzte muss das

**DIE NEUEN FARBEN DES
WEBER Q® 1200 UND
ALLES WISSENSWERTE
ZUR GESAMTEN Q®-SERIE
FINDEST DU AUF SEITE 114
ODER AUF WEBER.COM**

Grillen übernehmen. Aber was macht das schon? Der Held am Grill wird immer der Gewinner sein.

DER NÄCHSTE SCHRITT ...

Es ist ein Gefühl, als würde dir die Welt zu Füßen liegen. Genauso fühlt es sich immer an, wenn du deine Wanderschuhe anziehst und den Alltag hinter dir lässt. Du ziehst den Gurt deines Rucksacks fest und gehst die ersten Schritte deines Weges. Für dich bedeutet der Schuhwechsel auch ein ganz anderes Tempo und du merkst sofort, wie die Natur dich in Zeitlupe versetzt, dich umarmt – dich aufnimmt und dir neue Energie verleiht. Ein großartiger Impuls – das ist Leben. Und dazu gehört auch, nach der Wandertour den Grill anzuzünden, das Grillgut aufzulegen und sich zu unterhalten und zu entspannen, während das Essen auf dem Grill gart. Leben heißt, den Moment zu genießen und deine Lieben mit hervorragenden Speisen vom Grill zu begeistern. Erlebe es selbst! ■



GEBURTSTAGS- WAFFELN

Speziell zum Geburtstag – aber auch für gemütliche Nachmittage mit der Familie oder als ganz besonderes Frühstück. Waffeln verleihen schon seit Jahrhunderten schönen Momenten im Leben etwas ganz Besonderes – und jetzt kannst du diese Leckereien ganz mühelos auf dem Grill zubereiten: mit dem neuen Waffeleisen für das Gourmet BBQ System™.

Text Hanne Hedetoft ♥ Foto Line Falck



Weber® Gourmet
BBQ System™

EINE OUTDOOR- KÜCHE, DIE EINFACH ALLES BIETET



Thailändisches Stir-Fry, fluffige Omeletts oder gegrillte Steaks. Das Weber® Gourmet BBQ System™ ist die ultimative Outdoor-Küche. Die Speisen sind näher an der Wärmequelle und du näherst dich dem ultimativen Grill-Erlebnis. Das System basiert auf einem Standard-Grillrost mit einer Aussparung in der Mitte. Dort hinein passen der Wok, das Sear Grate, der Ebelskiver-Einsatz und die restlichen GBS-Einsätze. Zu den zahlreichen Optionen gehören auch ein Waffel- und Sandwicheinsatz. Weitere Informationen zum GBS auf Seite 98.



WAFFELN MIT BEEREN

PORTIONEN: 6

ZUTATEN:

50 g Butter
200 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
½ TL Hirschhornsalz
2 TL Vanillezucker
90 g brauner Zucker
5 Eier
450 ml Milch
450 ml Sahne
100 g schwarze Johannisbeeren oder andere Beeren,
frisch oder gefroren
Butter zum Braten

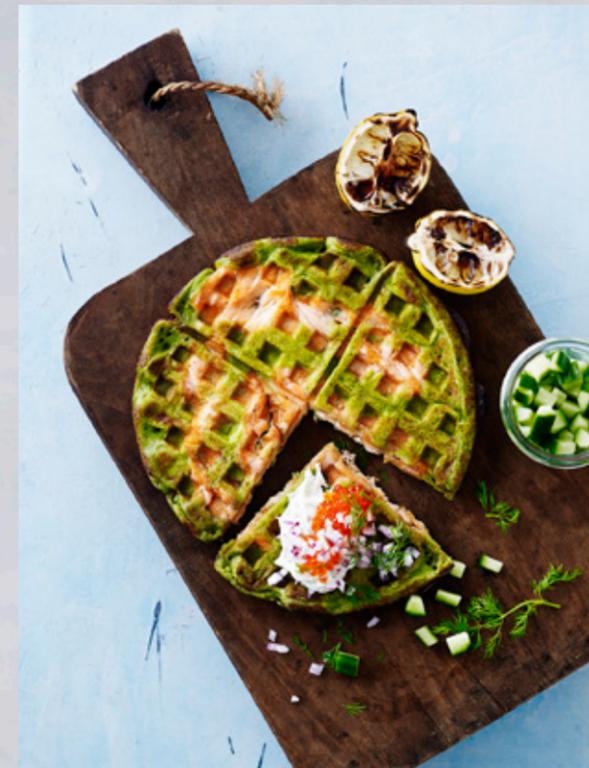
IN DER KÜCHE:

- Die Butter bei geringer Hitze schmelzen lassen.
- Mehl, Backpulver, Hirschhornsalz, Vanillezucker und braunen Zucker in eine Schüssel geben und auf niedriger Stufe mit einem Handrührgerät vermischen. Die Eier nacheinander hinzugeben, danach die Milch und Sahne und zum Schluss die geschmolzene Butter unterrühren. Den Teig glatt rühren.
- Die Beeren waschen. Dann die Beeren vorsichtig unterheben.

AM GRILL:

- Den Grill auf ca. 185 °C bei direkter Hitze aufheizen. Den Waffel- und Sandwicheinsatz in den GBS®-Rost einsetzen und 5 bis 8 Minuten vorheizen lassen.
- Den Teig so auf die vier Bereiche aufteilen, dass die Oberfläche gleichmäßig bedeckt ist. Zuklappen und ca. 6 bis 8 Minuten backen lassen. Den Einsatz dann um 180 Grad drehen und nochmals etwa 6 bis 8 Minuten backen lassen oder bis die Waffel auf beiden Seiten goldbraun ist. Wenn die Waffeln fertig sind, auf einen Rost legen, damit sie knusprig bleiben. Zum Servieren mit ein paar frischen, gezuckerten Beeren dekorieren.

Rezept



WAFFELN MIT SPINAT UND LACHS

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

50g Butter
200 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
½ TL Hirschhornsalz
5 Eier
450 ml Milch
450 ml Sahne
Eine Handvoll Spinat
200 g frischer Lachs
Butter zum Braten
Salz
Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- Die Butter bei geringer Hitze schmelzen lassen.
- Mehl, Backpulver und Hirschhornsalz in eine Schüssel geben und auf niedriger Stufe mit einem Handrührgerät vermischen.

Zuerst die Eier nacheinander hinzugeben und anschließend die Milch und Sahne unterrühren.

- Den Spinat waschen und abtrocknen. Den Lachs in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die geschmolzene Butter und den Spinat in einen Mixer geben und 4 bis 5 Minuten lang zerkleinern. Die zerkleinerte Mischung zum Teig hinzugeben und verrühren, bis der Teig glatt ist.

AM GRILL:

- Den Grill auf ca. 185 °C bei direkter Hitze aufheizen. Den Waffel- und Sandwicheinsatz in den GBS®-Rost einsetzen und 5 bis 8 Minuten vorheizen lassen.
- Den Teig so auf die vier Bereiche aufteilen, dass die Oberfläche gleichmäßig bedeckt ist. 4 bis 5 Scheiben Lachs auf den Teig legen und mit einer weiteren Teigschicht bedecken. Zuklappen und ca. 6 bis 8 Minuten backen lassen. Den Einsatz dann um 180 Grad drehen und nochmals etwa 6 bis 8 Minuten backen lassen oder bis die Waffel auf beiden Seiten goldbraun ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit roten Zwiebeln, Kaviar und einer Dillsoße servieren.

Rezept

APFELSTRUDEL

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

2-3 Platten Blätterteig
1 Apfel
3 EL Apfelkompott
Puderzucker (zum Bestäuben)

IN DER KÜCHE:

- Den Blätterteig in zwei Kreise schneiden (Durchmesser: 17 cm).
- Den Apfel abwaschen, entkernen und in dünne Schnitze schneiden (ca. 1 cm dick).
- Das Apfelkompott mit dem frischen Apfel vermischen und auf einem der Blätterteigkreise verstreichen. Etwa 1 cm Rand frei lassen. Den zweiten Blätterteigkreis als Deckel auf den ersten Blätterteigkreis legen und die Ränder vorsichtig mit einer Gabel zusammendrücken.

AM GRILL:

- Den Grill auf ca. 185 °C bei direkter Hitze vorheizen. Den Waffel- und Sandwicheinsatz auf den GBS®-Rost legen und 5-8 Minuten vorwärmen lassen.
- Den Apfelstrudel auf die Sandwich-Seite des Einsatzes legen und den Deckel schließen. Den Strudel 10-15 Minuten lang backen.
- Den Einsatz um 180 Grad drehen und die andere Seite 10-15 Minuten lang backen oder bis beide Seiten goldbraun sind. Sofort mit Puderzucker servieren.

Tipp

DIE WAFFELN AUF EINEN
ROST LEGEN, WENN SIE
DURCHGEBACKEN SIND
— SO BLEIBEN SIE
LANGE KNUSPRIG.





DIE HEIMAT DER BACKYARD HEROES

Es ist das weltweit größte Netzwerk aus Grillkochschulen: an über 100 Standorten in 14 Ländern verändert die Weber® Grillakademie die Art und Weise, wie die Menschen ihre Grills einsetzen – und gibt dir die Expertise, das Beste aus deinem nächsten BBQ zu machen.

Text Paul Wilson • Foto Claus Peuckert, George Coppock, John M. John

Kennst du dieses Gefühl, das man in einem dieser Momente erlebt, die niemals vorübergehen sollen? Nun ja, man könnte sagen, dass es bei der Grillakademie von Weber genau darum geht – Momente, die man gemeinsam mit Freunden und Familie um den Grill erlebt. Seitdem 2003 die erste Grillakademie eröffnet wurde, hat Weber die Grillakademie in Europa weiter ausgebaut – so zum Beispiel mit Standorten in Berlin und Kopenhagen, an der Küste Hollands, in den Bergen Österreichs und überall in Großbritannien und Irland. Das Konzept hat sich auch über die europäischen Grenzen hinaus bereits in Asien, Afrika sowie in Nord- und Südamerika etabliert, wo tausende von Gästen an den verschiedensten Grillkursen teilgenommen haben, um bessere Grillköche zu werden.

„Im Allgemeinen geht es bei der Grillakademie darum, den Leuten etwas beizubringen und sie zu unterhalten. Wir wollen ihnen die Kenntnisse vermitteln, mit denen sie das Beste aus ihren Grills herausholen können. Bei einem Abend in der Grillakademie geht es eben nicht nur um einen einzigen Abend – sondern darum, sich inspirieren zu lassen und diese Inspiration mit nach Hause an den eigenen Grill zu nehmen“, erklärt Jan Redeker, Leiter der Weber Grillakademie in Europa, dem Nahen Osten und Afrika. „Zudem wollen wir, dass alle Spaß daran haben, und zu guter Letzt erweitern wir auch den Horizont der Teilnehmer, wenn es um die Vorstellung des Grillens geht, und zeigen ihnen, dass man mehr mit dem Grill machen kann, als nur Fleisch darauf zu legen.“ ➔





TORBEN KROGH JOHANSEN

Wohnort: Kopenhagen (Dänemark)
Alter: 45

WARUM HAST DU DICH BEI DER GRILLAKADEMIE ANGEMELDET?

„Bevor ich bei der Grillakademie war, war ich überhaupt kein guter Koch. 2005 bekam ich jedoch einen Weber Grill zu meiner Hochzeit geschenkt und da fing ich an, mich mehr dafür zu interessieren. So war es dann ganz selbstverständlich, nach neuen Ideen zu suchen. Das Feuer hat einfach etwas Faszinierendes an sich und beim Kochen auf dem Grill muss man am Ende auch weniger sauber machen.“

UND WAS HAT DIR DIE TEILNAHME GEBRACHT?

„Viel Inspiration. In der Grillakademie erfährt man nicht nur, wie man etwas grillt, sondern man erhält auch eine gute Vorstellung davon, warum es auf eine bestimmte Weise gart – und dieses Wissen hilft wirklich weiter. Man lernt viel über das Essen und über alles, was dazu gehört. Wie man den Geschmack im Fleisch herausbringt oder wie man etwas räuchert und dabei die verschiedenen Räucherchips einsetzt.“

WELCHE METHODE HAT DICH AM MEISTEN ÜBERRASCHT?

„Auf dem Grill etwas zu backen. Als sie uns das zeigten, war ich wirklich erstaunt. Man kann mit einem Gas- oder Holzkohlegrill tolle Ergebnisse erzielen: das Gebackene wird nie trocken. Und wir backen jetzt sehr oft. Hätte ich es nicht selbst erlebt, würde ich nicht glauben, dass man mit dem Grill backen kann.“

WAS WAR DEINE LETZTE ERFAHRUNG IN DER GRILLAKADEMIE?

„Nun ja, das letzte mal war ich zu einem Herrenabend in der Grillakademie, an dem wir ein Tomahawk-Steak von 1.300 g zubereitet haben. Man bekommt nicht oft die Gelegenheit geboten, ein solches Stück Fleisch zu grillen. Ich habe es gemeinsam mit einem Freund gegrillt und das war für uns wirklich eine tolle Erfahrung. Zunächst haben wir natürlich gelernt, wie man ein Steak perfekt grillt, aber wir haben auch die ganzen Beilagen zubereitet. In dieser unglaublich tollen Atmosphäre haben wir uns sehr wohl gefühlt.“

DIE GRILLAKADEMIE IN ZAHLEN

48

TONNEN
FLEISCH

18

TONNEN
FISCH



VOM SONNTAGSBRATEN BIS ZUM GLÜHWEIN

Schon seitdem der Gründer George Stephen 1952 den ersten Weber Kugelgrill auf der Ladefläche seines Trucks zu den Händlern fuhr, gehört es zur Philosophie des Unternehmens, den Menschen zu zeigen, wie man das Beste aus einem Weber Grill herausholen kann. Er musste den Menschen zeigen, wie man den Grill zusammen mit dem Deckel benutzt, den er aus der Hälfte einer Metallboje gefertigt hatte, und sie dazu anregen, es selbst auszuprobieren. Seitdem haben seine Mitarbeiter den Kunden immer wieder gezeigt, wie einzigartig die Zubereitung von Speisen auf einem Grill ist – und in den letzten 12 Jahren wurde dies in einem größeren Maßstab mithilfe der Grillakademie auf der ganzen Welt umgesetzt. In der Grillakademie kann man an verschiedenen Grillkursen teilnehmen, die sich unterschiedlichen Themen widmen und in verschiedene Schwierigkeitsstufen unterteilt sind. Die Themen beziehen sich zum Beispiel auf die Speisen selbst – wie das klassische amerikanische Barbecue, Fisch oder Backen auf dem Grill – oder auch auf bestimmte Zubereitungsmethoden wie das langsame Garen bei niedriger Temperatur oder das Räuchern mit dem Grill. Neben den unterschiedlichen Methoden und Speisen, die in allen Länder in Kursen behandelt werden, werden jedoch die regionalen Einflüsse zelebriert.

„Das Wichtigste bei der Grillakademie ist, zu lernen, wie man grillt. Es gibt sowohl Kurse für Anfänger als auch für Fortgeschrittene, aber alle sind ganz praxisnah ausgelegt. Man kann die Methoden und Geräte selbst ausprobieren – natürlich unter der Anleitung unseres Grillkochs“, erklärt Anders Jensen, Manager der Grillakademie in Nordeuropa, und fährt fort:

„Die Methoden und der Ansatz sind gleich, aber wir gehen an jedem Standort auch auf lokale Bedürfnisse ein. Zum Beispiel haben wir in Großbritannien im letzten September einen Kurs zum Thema ‚Sonntagsbraten‘ begonnen. Dazu gehören der klassische Yorkshire Pudding, saftige Braten und leckere Hasselback-Kartoffeln vom Grill, denn genau das möchten viele Briten auf dem Grill zubereiten können.“

Jan merkt weiterhin an:

„Ja, und wir haben auch Winterkurse, in denen wir den Leuten zeigen, wie sie zum Beispiel einen Truthahn für das Weihnachtsessen auf dem Drehspieß zubereiten. Vom Grill schmeckt das einfach viel besser und es verleiht dem Weihnachtsschmaus das gewisse Etwas – man muss nur erst einmal auf die Idee kommen und wissen, wie es gemacht wird. Und es ist auch ganz einfach, Glühwein im Wok auf dem Grill zuzubereiten – es gibt eben sehr viel zu lernen.“

EIN BESONDERER MOMENT

In der Grillakademie erfahren die Gäste, wie und warum ein Weber Grill so funktioniert, wie er es tut, und zum Beispiel auch, wie man die direkte und indirekte Hitze nutzt. Aber sie lernen auch, Drei-Gänge-Menüs, Beilagen und vieles mehr zuzubereiten. Damit erhalten die Teilnehmer ein Gefühl von Sicherheit, dass sie ihren Grill ebenso wie den herkömmlichen Ofen als normales Gerät für den alltäglichen Gebrauch verwenden können, und nicht nur als etwas, das man in den warmen Monaten auf die Terrasse rollt. „Die Idee dahinter ist es, den Leuten zu zeigen, wie sie mit dem Grill Speisen zubereiten können, die sie bereits kennen und schon ➔





HERBERT BEYER

Wohnort: Hochheim (Deutschland)

Alter: 60

WELCHE ERFAHRUNGEN HAST DU IN DER GRILLAKADEMIE GESAMMELT?

„Mein Nachbar hatte einen Gasgrill von Weber und ich fand den einfach unglaublich toll. Deshalb habe ich mich etwas damit beschäftigt und bin dabei auf die Grillakademie gestoßen. Dort habe ich zuerst einen Grundkurs belegt, um zu sehen, wie der Grill funktioniert und um mir einige Tricks abzuschauen. Es war wirklich unglaublich – der Anfang von etwas ganz Besonderem – und seitdem habe ich mehrere Kurse belegt.“

WIESO MEHR ALS EINEN?

„Nun ja, ich habe damit mehr Sicherheit und mehr Freiheiten, wenn es darum geht, was auf den Grill kommt. Ich glaube, viele kaufen sich einen Grill und denken dabei nur an die herkömmlichen Sachen. Aber nach einem Kurs ist man viel offener dafür, Neues auszuprobieren, weil man genau weiß, wie der Grill funktioniert.“

WAS HAT DICH AM MEISTEN ÜBERRASCHT?

„Dass ich gleich von Anfang an immer das Gefühl hatte, dass ich das, was gezeigt wurde, auch selbst tatsächlich umsetzen konnte. Vor dem Kurs habe ich immer nur Würstchen und grillfertiges Fleisch aus dem Supermarkt gegrillt. Jetzt kaufe ich weniger, aber dafür von höherer Qualität: Ich habe gelernt, was ich beim Metzger einkaufe und wie ich es am besten grille.“

AN WELCHEN MOMENT IN DER GRILLAKADEMIE ERINNERST DU DICH AM BESTEN?

„Nach dem ersten Kurs ging ich direkt nach Hause und sagte zu meiner Frau: ‚So – am nächsten Wochenende werde ich für dich grillen.‘ Sie meinte ‚Oh, okay.‘ Dann habe ich das Menü aus dem Kurs nachgegrillt und es ist super gelungen – selbst der Aprikosenkuchen. Danach ist meine Frau aufgestanden, hat meine Schürze in die Küche gebracht und sie über ihre eigene gehängt. Dann meinte sie: ‚Du bist ab sofort der Grillmeister und darfst jetzt auch in meiner Küche arbeiten!‘ Sie ist eine so großartige Köchin, dass ich vorher nur selten für sie gekocht oder gegrillt hatte. Aber das hat sich jetzt geändert.“

DIE GRILLAKADEMIE IN ZAHLEN

50.000
HÜHNCHEN

72.000
ANZÜNDWÜRFEL



SARAH HELLINGS

Wohnort: London (Großbritannien)

Alter: 25

WIE BIST DU ZUR GRILLAKADEMIE GEKOMMEN?

„Ich habe meinen Vater zu einem Kurs in Südlondon mitgenommen, denn wir hatten ihm zu Weihnachten einen Weber Smokey Joe geschenkt. Bis dahin war er eher der Würstchen-und-Burger-Typ, daher dachte ich, es wäre gut, wenn er sieht, was sonst noch so möglich ist. Und ich dachte, es würde ihm zusammen mit mir bestimmt noch mehr Spaß machen.“

UND WIE WAR'S?

„Ich esse eigentlich kein Fleisch, aber wir haben ein leckeres Risotto, Desserts und eine wirklich leckere Schokoladen-Fondant-Torte gemacht. Man kann sich an Beilagen, Kuchen und Torten wagen und alles direkt selbst ausprobieren und nicht nur in der Theorie lernen. Also haben alle herumprobiert und der Kurs war überhaupt nicht einseitig – man bekommt nicht einfach gesagt, was man tun soll, sondern arbeitet zusammen.“

WIE HAT ES DEINEM VATER GEFALLEN?

„Es hat uns beiden wirklich viel Spaß gemacht, herauszufinden, was man alles auf dem Grill zubereiten kann. Wir haben ein wirklich tolles Brot gebacken: das hat allen geschmeckt. Und auch die kleinen Dinge, wie zum Beispiel das Grillen von Brokkoli, haben uns gezeigt, wie man den Gerichten mit einfachen Methoden viel mehr Geschmack verleihen kann.“

UND WAS HAT DER KURS GEBRACHT?

„Es ist noch zu früh, um das genau zu sagen, aber mein Vater hat schon einige Grillabende für die Familie veranstaltet. Es war wirklich toll, meinem Vater dabei helfen zu können, sicherer mit dem Grill umzugehen und diese aufregenden Gerichte kennenzulernen. Und meine Mutter bekommt einen Tag frei vom Kochen! Aber sie muss trotzdem noch hinterher aufräumen. Vielleicht sollte er auch irgendwo einen Kurs zum Säubern machen belegen.“

DIE GRILLAKADEMIE IN ZAHLEN

2.000.000
DURCHGEGLÜHTE
BRIKETS





erfolgreich zubereitet haben“, meint Anders. „Der Moment, in dem man für seine Lieben zum ersten Mal ein ganzes Hühnchen oder die erste Pizza auf dem Grill zubereitet, ist wirklich ein besonderer Moment. Wenn man weiß, wie man seinen Grill richtig einsetzt, eröffnen sich einfach viel mehr Möglichkeiten für unterhaltsame Momente und gutes Essen mit Freunden und Familie.“

Die Grillmeister in ihrer Funktion als Koch und Lehrer kümmern sich in den Kursen um jeden einzelnen Teilnehmer, geben ihr Wissen weiter und sind auch gern bereit, ihre Fertigkeiten anderen beizubringen – dazu gehört auch, zu zeigen, wie man die besten Zutaten auswählt und Menüs plant.

„Immer mehr Leute wollen lernen, besser zu kochen – und das gilt genauso für das Grillen. Wir haben bereits gesehen, wie sich Kochtrends von der Küche auf den Grill verlagert haben. Aber heute geht es auch umgekehrt. Zum Beispiel gibt es schon seit einigen Jahren ein großes Interesse am traditionellen amerikanischen Barbecue und den Zubereitungsmethoden, die dahinter stecken. Daher möchten die Leute sehr gern mehr über diese Dinge erfahren“, erklärt Jan.

DIE EIGENE LEIDENSCHAFT WEITERGEBEN

Auch 2016 wird die Grillakademie in Europa und über die europäischen Grenzen hinaus noch weiter wachsen. Aber der Fokus wird sich nicht verändern. Die Gäste erhalten weiterhin die Gelegenheit, neue und alte Lieblingsgerichte auf dem Grill auszuprobieren. Die Fähigkeiten, die man sich innerhalb von wenigen Stunden in der Grillakademie aneignet, – ganz gleich, ob es darum geht, Pulled Pork, Pizza oder Desserts perfekt zuzubereiten, ein tolles Steak zu servieren oder frisches Brot auf dem Grill zu backen – bleiben ein Leben lang erhalten und können gemeinsam mit Familie und Freunden genossen werden. Dies bringt die Grillakademie auf ein ganz neues Niveau und die Gäste an einen Ort, an dem der Grill eine zentrale Rolle in Bezug auf Koch- und Essgewohnheiten einnimmt.

„Die Flamme, die vor Jahren von George Stephen mit dem allerersten Kugelgrill entfacht wurde“, meint Anders, „hat sich zu einem lodernnden Feuer entwickelt, das wir nur zu gern weitergeben. Und wir können täglich erleben, dass unsere Gäste all dies auch leidenschaftlich gern lernen möchten. So können sie dieses Gefühl des Stolzes, des Erfolges oder der Überraschung, das sie in der Grill Academy erlebt haben, mit nach Hause nehmen und weiter schüren. An meiner Arbeit liebe ich, dass wir die Menschen inspirieren und dazu bringen, sich neuen Dingen gegenüber zu öffnen. Genau wie es George Stephen in den 1950er Jahren getan hat.“ ■



Mehr Informationen und den Standort einer Grillakademie in deiner Nähe findest du auf

webergrillacademy.com

GRILL- ~MYTHEN~ AUF DEM PRÜFSTAND

Jeder weiß, wie schwierig es sein kann, eine Geschichte genau wiederzugeben oder sich an etwas zu erinnern, das nicht aufgeschrieben wurde. Das gilt natürlich auch für das Grillen. Daher haben wir hier einige Fakten zusammengetragen, um mit bestehenden Grill-Mythen aufzuräumen.

Text Anne Voss

1

Man kann genau feststellen, ob ein Braten mithilfe von Briketts oder Gas gegrillt wurde.

FALSCH

Blindverkostungen der Weber Grillakademien haben gezeigt, dass die Teilnehmer keinen Unterschied zwischen auf dem Holzkohle- oder Gasgrill gegartem Fleisch schmecken konnten.

2

Man muss einen Braten auf Zimmertemperatur aufwärmen, bevor man ihn auf den Grill legt.

STIMMT

Du solltest den Braten einige Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, um sicherzustellen, dass das Fleisch gleichmäßig gegart wird. Wenn das Innere des Bratens zu kalt ist und du ihn „gut durch“ bevorzugst, musst du ihn dafür sonst vielleicht sogar so lange grillen, bis die Außenseite trocken wird oder verbrennt.

3

Man muss das Fleisch vor dem Grillen würzen.

FALSCH

Gewürze wie Salz, Pfeffer und Kräuter verbrennen nur auf dem Grill. Es ist daher besser, das Fleisch erst zu würzen, wenn es gar ist.

4

Man reguliert die Temperatur im Holzkohlegrill mit den Lüftungsschiebern.

FALSCH

Man kann die Hitze mit den Lüftungsschiebern zwar reduzieren oder ganz erlöschen lassen, aber es ist schwierig, die Temperatur durch Öffnen der Schieber zu erhöhen – dazu muss der Deckel abgenommen werden. Um die Temperatur wirksam zu regulieren, sollten die Lüftungsschieber immer vollständig geöffnet sein und zum Erhöhen der Temperatur werden Briketts hinzugegeben, bzw. Briketts entfernt, um die Temperatur zu senken.

5

Man sollte Bier über das Hühnchen gießen, damit es saftiger wird.

FALSCH

Wenn du Bier über das Hühnchen gießt, wird es davon nicht saftiger. Wenn du allerdings zum Beispiel Bier oder Wein in den Geflügelhalter gibst und das Hühnchen darauf setzt, sorgt der entstehende Dampf dafür, dass das Hühnchen saftig bleibt.

6

Mit dem Drehspieß werden Hühnchen und Braten schneller gar.

STIMMT

Der Spieß wird sehr heiß und gart das Fleisch von innen, während das Fleisch durch die Drehbewegung gleichzeitig auch von außen gegart wird. Zusammen beschleunigt das den Vorgang.

7

Man braucht zum Grillen immer einen bis zum Rand gefüllten Anzündkamin.

FALSCH

Die Grilltemperatur und die Zubereitungszeit im Rezept bestimmen, wie viele Briketts man benötigt. Eine grobe Richtlinie ist:

180–190 °C = ⅓ Anzündkamin,
240–250 °C = ½ Anzündkamin,
280–290 °C = 1 Anzündkamin.



DIE KUNST DES METZGERHANDWERKS

Jean-Baptiste Bissonnet leitet die berühmte Metzgerei-Gruppe Boucheries Nivernaises in Paris mit der gleichen Leidenschaft und Hingabe wie seine Vorfahren. Er will der Familientradition treu bleiben und das Metzgerhandwerk zu einer Kunst machen.

Text Mila Rodier ♥ Foto Pierre Monetta

Die Tugend ist ein sicheres Vermächtnis. So lautet ein chinesisches Sprichwort und für die Familie Bissonnet, Metzgermeister seit Napoleon III., kommt der Erfolg von harter Arbeit unter der wohlwollenden Ägide der vorherigen Generationen, aber auch von einer wirklichen Leidenschaft für das Handwerk. Eines ist sicher: das Privileg, die berühmten Boucheries Nivernaises – das Nonplusultra für hochwertiges Fleisch in Paris – leiten zu dürfen, erlangt man nicht durch Bevorzugung oder weil man „der Sohn von ...“ ist. Jedes Familienmitglied, das dieses Erbe antreten will, muss sich erst beweisen. Und sehr früh aufstehen! „Als Kind bin ich in den Schulferien immer um 2:30 Uhr aufgestanden, um mit meinem Vater auf den Rungis (Anm. d. Hrsg.: ein Markt in Paris) zu gehen. Er stellte mich Händlern und Käufern vor und ließ mich immer an den geschäftlichen Dingen teilhaben. Das sind meine schönsten Kindheitserinnerungen“, meint der 31-jährige Jean-Baptiste Bissonnet, der schon seit sechs Jahren der Geschäftsführer der Metzgerei ist.

„Ich habe ihn immer ermutigt, selbst aktiv zu werden und eigene Projekte zu verfolgen. Selbstbewusstsein ist eine Kardinaltugend, die von einer Generation zur nächsten weitergegeben wird“, fügt sein Vater Bernard hinzu.

GESCHÄFTSMANN UND KÜNSTLER DER SPITZENKLASSE

Nach einer fünfjährigen Ausbildung an der EDC Business School wählte der junge Bissonnet für seine Karriere sorgfältig die Schritte aus, die als „unentbehrlich“ galten, bevor er sich der Leitung dieser prestigeträchtigen Marke annahm. Dazu gehörten zum Beispiel ein Praktikum im Great Eastern Hotel in London, gefolgt von einem weiteren Praktikum auf dem Mercabarna in Barcelona (Anm. d. Hrsg.: lokaler Ableger des Rungis-Marktes). Zudem arbeitete er in Brasilien im größten Schlachtbetrieb des Landes und verbrachte zwei Jahre in Genf, wo er die Geheimnisse der Finanz- und Geschäftswelt ergründete. Nachdem er drei Sprachen gelernt und viele Erfahrungen gesammelt

hatte, wollte er dennoch nicht einfach das Steuer des Hauptsitzes in der 99 Rue de Faubourg Saint-Honoré in Paris übernehmen, ohne dass er vorher die Kunst der Fleischzerlegung erlernt hatte.

„Ich kam als Metzger in den Betrieb, damit ich unsere Produkte und Mitarbeiter gänzlich kennenlernen konnte und um das Zerlegen aller Sorten von Fleisch zu perfektionieren. Dann bin ich die Leiter nach und nach aufgestiegen.“

„Jean-Baptiste kann jederzeit in einem beliebigen Arbeitsraum ein Messer in die Hand nehmen und einen Schnitt berichtigen. Die Metzger werden das ohne jeden Einwand akzeptieren. Sie wissen, dass er einer von ihnen ist!“, erzählt sein 86-jähriger Großvater Jean stolz, der die Boucheries Nivernaises 1954 gründete.

Der Perfektionist und Workaholic Jean-Baptiste hat seine Schürze mittlerweile gegen einen Anzug getauscht. Aber sein Wecker klingelt noch immer um 4 Uhr morgens.

„Seit drei Jahren packe ich zwei Tage in einen. Zuerst habe ich im operativen ➡



GEBOREN 1984 IN SURESNES, FRANKREICH, ALS SOHN VON BERNARD BISSONNET IN DER DRITTEN GENERATION DER BERÜHMTE BOUCHERIES NIVERNAISES. IM ALTER VON 25 JAHREN WURDE ER DER STELLVERTRETENDE GESCHÄFTSFÜHRER DES UNTERNEHMENS.

Bereich mit unseren Einkäufern und Lieferanten gearbeitet. Danach habe ich das Unternehmen neu strukturiert. Und diesen Lebensrhythmus habe ich beibehalten.“

Und der junge Geschäftsführer hat radikale Neuerungen eingeführt – mit der stillen Zustimmung der vorherigen beiden Generationen.

RESPEKT FÜR DIE VORFAHREN

Jean-Baptiste erinnert sich daran, wie sein Großvater 1946 mit 17 Jahren seine Pferdemetzgerei in Briare (Loiret) mit der Vorstellung aufgab, dass diese Tiere bald nicht mehr nur als Bestandteil der Nahrungskette betrachtet werden würden, sondern viel mehr als Gefährten für die Freizeit. Er zog nach Île-de-France mit nichts als der Vision und dem Wunsch, Paris mit seinen Spezialitäten aus Rindfleisch zu erobern. Das Risiko zahlte sich aus und die Boucheries Nivernaises wurden eröffnet: 1954 zunächst in Suresnes und dann 1959 in der Rue du Faubourg Saint-Honoré. Der Geschäftsbetrieb wuchs weiter und in mehreren Einkaufszentren wurden Verkaufsstellen eröffnet – beispielsweise 1969 im Parly 2. Zudem wurde das Unternehmen Lalauze übernommen. Bernard, der schon in jungen Jahren von seinem Vater ausgebildet worden war, konnte dieses Vermächtnis mit seinem Bruder Michel noch weiter voranbringen. Die Kunstfertigkeit der Boucheries Nivernaises ist sehr begehrt – nicht nur der französische Präsident, sondern auch prestigeträchtige Paläste zählen zu den Kunden. Mit dem Kauf von Coq Saint Honoré, dem besten Geflügelhändler der Hauptstadt, im Jahr 2013 konnte das Unternehmen auch das beste Geflügel in sein Produktangebot aufnehmen. Qualität ist eine inhärente Voraussetzung für die Bissonnets, die Hochrippe vom bayerischen Simmentaler Rind, Fleisch von Milchkälbern, Karree von den Lozère- und Quercy-Lämmern, Fleisch vom schwarzen Bigorre-Schwein und Geflügel aus Challans oder Bresse verarbeiten.

„Exzellenz ist das Schlüsselwort für das nächste Jahrzehnt“, fügt Bernard hinzu. Allerdings war dies auch schon das Schlüsselwort der letzten beiden Jahrzehnte, wodurch sich das Unternehmen wieder von der Krise erholen konnte, die

DEN RICHTIGEN SCHNITT WÄHLEN

GANZ NACH GESCHMACK – DIE FLANKE VOM RIND, EIN RÜCKENSTEAK, SCHEIBEN VON DER LENDE, ALLES LECKERE STÜCKE MIT LANGEN MUSKELFASERN. EINE ZARTE, GEREIFTE KONSISTENZ FINDET MAN BEI DER HOCHRIPPE, DEM RIPPENSTEAK ODER DER LENDE. BEIM KAUF IST DAS FLEISCH GLÄNZEND UND LEUCHTEND ROT. WENN DAS NICHT DER FALL IST, LIEBER DIE HÄNDE DAVON LASSEN ... ODER DEN METZGER WECHSELN!

DIESES AUSSERGEWÖHNLICHE STÜCK FLEISCH MUSS SEHR SPEZIFISCHEN ANFORDERUNGEN GERECHT WERDEN: ES KOMMT NUR VON TIEREN, DIE AUF DEN BESTEN HÖFEN HERANGEZOGEN WURDEN UND DAS FLEISCH MUSS SCHÖN MARMORIERT, DICK, REIF UND SAFTIG SEIN. NACHDEM SIE DREI WOCHEN LANG GEREIFT SIND, HABEN DIESE FLEISCHSTÜCKE EINEN UNVERGESSLICHEN GESCHMACK.



mit dem Aufkommen der Creutzfeld-Jakob-Krankheit, im Jahr 1996 das Geschäft bedrohte. Mit der Erholung des Marktes haben die Metzger den Respekt der Kunden mithilfe ihrer Handwerkskunst wiedergewinnen können – zumindest einige von ihnen.

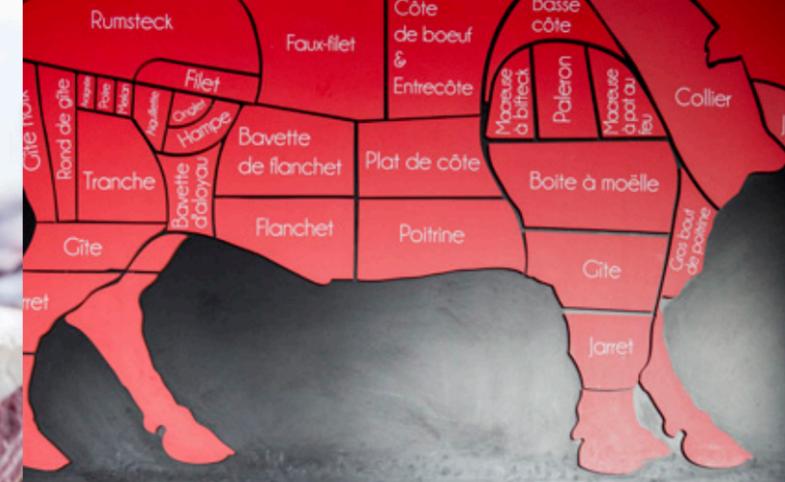
„Wir sind Kunsthandwerker, keine Fleischhändler. Wir respektieren unsere edlen Produkte und haben die Kunst perfektioniert, Fleisch in wunschgemäße Stücke für unsere Kunden zu zerlegen. Unsere Metzger garantieren eine hohe Qualität und eine gute Herkunft des Fleisches und sie beraten unsere Kunden in Bezug auf die Reifung und die Zubereitung. Die Menschen müssen sich mit ihnen identifizieren können, da sie ein integraler Bestandteil ihres täglichen Lebens sind“, bestätigt Jean-Baptiste.

DIE GENE DER VISIONÄRE

Und wie sieht er das Geschäft? Was hält er davon, die Tradition vom Vater an den Sohn weiterzugeben? Bernard lobt die Aufnahmefähigkeit, das selbstkritische Wesen und die Fähigkeit seines Sohnes, Inspiration in den Erfahrungen seiner Vorfahren zu finden. Jean-Baptiste verehrt seinen Vater und Großvater, und doch schafft er es, sich von seinen Vorbildern zu emanzipieren.

„Jeder muss auf seinem Weg und in einer bestimmten Zeit eine Rolle einnehmen. Dieser Respekt für die Hierarchie und die Familie hat die Gene und die Werte der Familie Bissonnet lebendig gehalten, ohne dass wir dabei unseren eigenen freien Willen einschränken müssen. Wir treten nicht einfach nur in die Fußstapfen der vorherigen Generation“, betont Jean-Baptiste.

Diese Einstellung spiegelt sich auch in der Eröffnung seines neuesten Projekts wider: das „Atelier des Boucheries Nivernaises“ in L'Haÿ-les-Roses im Juni 2015. Ein hochmodernes Spezialgeschäft, das die höchsten Standards erfüllt und sich voll und ganz dem Hotel- und Gastronomiesektor widmet. Und morgen? Es ist nicht vollkommen abwegig, dass die Boucheries Nivernaises vielleicht auch ins Ausland expandieren, sollte sich die richtige Gelegenheit bieten. Wenn aus dem Metzgerhandwerk Kunst wird, gibt es keine vorstellbaren Grenzen ... ■



RICHTIG ZUBEREITEN

DAS FLEISCH 4 BIS 5 MINUTEN AUF JEDER SEITE AUF DEM ROST ÜBER DIREKTER HITZE GRILLEN. DAS FLEISCH DANN AN DIE SEITE DES ROSTS WEG VON DER DIREKTEN HITZE LEGEN UND DEN DECKEL GESCHLOSSEN LASSEN.

EIN TIPP VOM METZGER

DAS FLEISCH VOM GRILL NEHMEN UND RUHEN LASSEN, BEVOR ES ANGESCHNITTEN UND DANN SOFORT SERVIERT WIRD!



Voller Geschmack!

Schon in der Antike waren Gewürze ein kostbares Gut und immer wieder Objekt der Begierde und Ziel von Eroberungen – und bis heute verführen sie unseren Gaumen und vervollständigen den Geschmack unserer Speisen. Die aus den Samen von Früchten, Blumen, aus Wurzeln oder Rinden gewonnenen Gewürze hauchen jeder Küche Leben ein.

Text: Mila Rodier ♥ Foto: Torben, Torben & Köter



Sternanis

Sternanis ist ein Gewürz, das aus der getrockneten Frucht eines tropischen Baums, dem *Illicium verum*, gewonnen wird, der in Südostasien beheimatet ist. Die Schote des Sternanis, die aromatischer ist als die Samen allein, ist bekannt für ihren Anisgeschmack, der ein leichtes lakritzartiges Aroma hat. Ihr exotischer Geschmack passt besonders gut zu Rindfleisch, weißem Fleisch, Garnelen und Jakobsmuscheln. Probiere es aus, indem du zum Beispiel zwei Sternanis vor dem Garen in ein Hähnchen steckst.

Ingwer

Dieses Gewürz, das ursprünglich aus Südindien und China kommt, war das erste orientalische Gewürz, das nach Europa gebracht wurde. Ingwer ist sehr aromatisch, mit einem Hauch von Zitrone und Kampfer und bekommt nach dem Trocknen eine starke Schärfe. Frisch kann er gerieben und unter das Essen gerührt oder in Marinaden verwendet werden. Je älter die Knolle ist, desto ausgeprägter ist ihr Geschmack. Passt wunderbar zu verschiedensten Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten.



Fenchelsamen

Der ursprünglich aus den mediterranen Ländern stammende Fenchel enthält gelb und grün gestreifte Samen. Mit ihrem anisartigen Geruch und dillähnlichen Geschmack verleihen Fenchelsamen Gerichten mit Makrele, Seebrasse, Flusskrebs, Garnelen und weißem Fleisch ein besonderes Aroma. Man kann die Samen ganz oder zermahlen direkt zu Beginn oder während des Kochens hinzugeben.

Senfsamen

Senf ist eine krautige Pflanze, die zur gleichen Familie wie Raps und Radieschen gehört. Die Samen wachsen in Schoten heran und können – nachdem sie getrocknet wurden – im Ganzen verwendet werden. Sie sind weich, fruchtig und leicht scharf – ihr hervorragender Geschmack verdient volle Aufmerksamkeit und kann für alle möglichen Rezepte genutzt werden. Probiere es selbst und verfeinere damit deine Gewürzmischung, Marinade oder Salzlake für den nächsten Grillabend.

Kreuzkümmel

Dieses Gewürz besteht aus feinen, länglichen Samen mit einer bräunlich grünen Farbe, die entweder zermahlen oder im Ganzen verwendet werden können. Sein süßer, aber doch kräftiger Geruch zeichnet sich durch einen Hauch von Anis aus und wird in der indischen und nordafrikanischen Küche häufig eingesetzt. Für eine leckere Marinade einfach mit Zitrone, Curry und Ingwer mischen. Ideal für Rind- oder Lammfleisch, wenn man der alltäglichen Routine in der Küche etwas entgegensetzen will.

Kardamon

Die Inder nennen dieses Gewürz aufgrund seines starken, aromatischen Charakters die „Königin der Gewürze“. Er zeichnet sich durch seinen sehr feinen und edlen Geschmack aus. Sein blumiger, leicht zitroniger Geruch erinnert an Eukalyptus. Kardamon wird als ganze Kapsel oder als Pulver verwendet. Sein scharfer, frischer Geschmack mit einem Hauch von Kampfer eignet sich gut zum Würzen von Grillgerichten. Probiere es zu Entenfleisch und verwöhne deinen Gaumen.

Koriandersamen

Koriander kann auf zweierlei Arten verwendet werden: Die Samen dienen als Gewürz und die Blätter als aromatische Kräuter. Die Samen, deren Geschmack zitronig und süß ist, können mit einem Stößel im Mörser zermahlen werden. Das so entstehende Pulver eignet sich für Gewürzmischungen, Marinaden oder auch Currygerichte. Es kann aber auch beim Kochen zum Schluss zu weißem Fleisch, Meeresfrüchten und zartem Fisch hinzugeben werden. Um den Geschmack zu intensivieren, können die Samen vor dem Zermahlen einige Minuten lang geröstet werden.

Paprika

Seine rote Farbe erinnert an die rote, süße Paprikaschote, aus der er gewonnen wird. Paprika verstärkt den Geschmack jedes Fischgerichts und vieler Fleischgerichte – er verleiht ihnen einen weichen, leicht bitteren, sehr aromatischen und feinen Geschmack. Paprika kann mild oder kräftig sein, je nachdem, ob die Samen allein oder mit der gesamten Frucht gemahlen werden.

Rosa Pfeffer

Die kleinen Beeren sind die Früchte eines Baumes, der in der südwestlichen Region des indischen Ozeans vorkommt. Gourmets wissen ihren süßen, frischen Geschmack und ihren Geruch zu schätzen, der an Pfeffer und Ingwer erinnert. Perfekt als Gewürz oder zum Verfeinern von Fisch, Kalbfleisch, Saucen und Marinaden. Tipp: Stecke einige Pfefferkörner vor dem Garen unter die Haut eines Perlhuhns, Hähnchens oder einer Ente.



THE BACKYARD HERO

VIER TIPPS FÜR DAS PERFEKTE GRILL-ERLEBNIS!

TIPP 1 Anzünden

KLASSE, MANN, DU HAST DIE BRIKETS! ICH ZEIG' DIR, WIE ECHE HELDEN GRILLEN!

HAHAHA, DU BIST DER BESTE!

HOLZKOHLE

- Befülle den Anzündkamin mit Briketts – Halte dich bei der Menge an die Rezeptvorgaben. Den Anzündkamin immer nur bis zum Rand befüllen.
- Leg zwei oder drei Anzündwürfel auf den Kohlerost im Grill. Zünde die Würfel an und stelle den Anzündkamin darüber. Platziere den Metallgriff am Rand des Grills und öffne den Lüftungsschieber am Boden.
- Warte, bis Flammen an der Oberseite der Briketts zu sehen sind – jetzt können sie auf den Holzkohlerost oder in den Holzkohlekorb gegeben werden. Vergiss dabei nicht, die Grillhandschuhe anzuziehen.



WIE MAN DIE PERFEKTE TEMPERATUR ERHÄLT

LEG ZWEI ODER DREI ANZÜNDWÜRFEL AUF DEN HOLZKOHLEKORB ...

... UND STELL JETZT DEN ANZÜNDKAMIN ...

... ÜBER DIE ANZÜNDWÜRFEL - WARTE 20 MIN. ...

... SCHÜTTE DIE HOLZKOHLE REIN UND VERGISS DIE HANDSCHUHE DABEI NICHT.



GAS UND Q®

- Schließe die Gasleitung an. Die Regler für größere Gasflaschen sind mit einem praktischen Schnappverschluss ausgestattet. Die Einweggaskartuschen für die Modelle Weber Q®1000 und Q®1200 werden einfach aufgeschraubt.
- Vergewissere dich, dass kein Gasleck vorhanden ist – sollte die Gasleitung Löcher, Risse oder andere Beschädigungen aufweisen oder falls sie durch längere Sonneneinwirkung verfärbt (weiß) ist, muss die Leitung ausgetauscht werden.
- Öffne den Deckel. Aus Sicherheitsgründen ist es äußerst wichtig, dass du den Deckel öffnest, bevor du die Gaszufuhr aufdrehst – anderenfalls kann sich das Gas unter dem Deckel ansammeln. Wenn du einen Elektrogrill Weber Q® verwendest, öffne einfach den Deckel und achte darauf, dass sich der Reglerknopf in der ausgeschalteten Stellung befindet.
- Öffne anschließend die Gaszufuhr vollständig und zünde den Brenner. Warte kurz, bis das Gas durch die Gasleitung strömt, und stelle dann alle Brenner auf die höchste Stufe. Bei den Q Elektrogrills wird an dieser Stelle das Netzkabel angeschlossen.
- Schließe den Deckel und warte, bis der Grill auf etwa 200 °C vorgeheizt ist, bevor du mit dem Grillen beginnst.

Auf weber.com erfährst du, wie du die Gasleitung noch gründlicher auf Lecks prüfen kannst.

TIPP 2 Der Deckel

ABER KLAR, DER DECKEL IST SUPER WICHTIG! - AUF DEN DECKEL KOMMT ES AN! ER MACHT DIESES BABY ZU EINER MULTI-FUNKTIONS-MASCHINE - GRILL, OFEN UND HERD, ALLES IN EINEM!

MANN! WARUM SCHLIESST DU DEN DECKEL?!

DENKE IMMER DARAN DEN DECKEL ERST ZU ÖFFNEN, BEVOR DU DAS GAS AUFDREHST!





DIE DIREKTE HITZE NIMMST DU, WENN DAS GRILLGUT BIS ZU 20 MIN. BRAUCHT. ALSO STEAKS, SHRIMPS, GEMÜSE ODER SOGAR BANANEN!

TIPP 3

Die Methode



DIREKTES GRILLEN

Holzkohle

- Verteile die angezündeten Briketts gleichmäßig über den gesamten Holzkohlerost und schließe den Deckel.
- Wenn der Grill mind. 200 °C erreicht hat, fette den Rost ein und lege das Grillgut auf den Grillrost oberhalb der Briketts.
- Schließe den Deckel und vergewissere dich, dass die Lüftungsschieber offen sind.

Gas und Q®

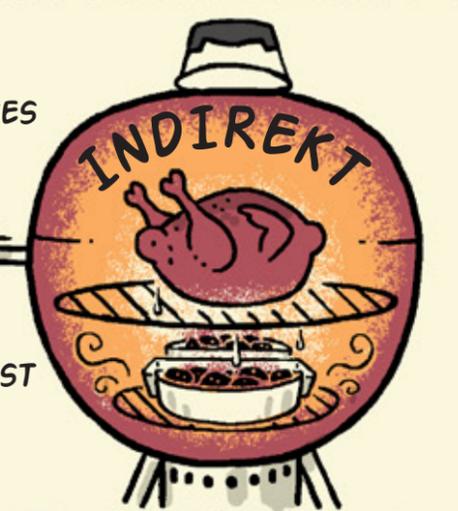
- Öffne den Deckel, stell das Gas an oder stecke das Netzkabel ein. Erst dann alle Brenner aufdrehen. Schließe den Deckel.
- Wenn der Grill mind. 200 °C erreicht hat, fette den Rost ein und lege das Grillgut auf den Rost direkt oberhalb der Brenner.
- Schließe den Deckel.



WENIGER ALS 20 MINUTEN



UND DIE INDIREKTE HITZE DANN FÜR GROSSES GRILLGUT ... - WIE HÜHNCHEN, GANZE BRATEN UND LAMM ... - MMMH ... ICH MAG ES GROSSE STÜCKE ZU GRILLEN ... FÜR MICH IST DIE INDIREKTE HITZE DIE BESTE WAHL!



INDIREKTES GRILLEN

Holzkohle

- Gib die angezündeten Briketts auf beide Seiten des Kohlerosts – dazu kannst du zum Beispiel die Holzkohlekörbe verwenden.
- Stelle eine Tropfschale mit etwas Wasser zwischen die Briketts, um die von dem Grillgut tropfende Flüssigkeit aufzufangen. Schließe den Grilldeckel.
- Fette den Rost ein und leg dein Grillgut in die Mitte des Grillrosts oberhalb der Tropfschale.
- Schließe den Deckel so, dass sich der obere Lüftungsschieber zwischen den Briketts befindet.

Gas und Q®

- Öffne den Deckel, stelle das Gas an oder stecke das Netzkabel ein. Bei Gasgrills muss der äußere Brenner gezündet werden - oder bei zwei-Brenner Gasgrills den Brenner an der Seite zünden. Bei Elektrogrills kannst du den Brenner ganz einfach zünden.
- Bei Gasgrills: Schließe den Deckel. Wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat, fette den Rost ein und leg das Grillgut so in die Mitte des Grillrosts, dass die heißen Brenner nicht direkt darunter liegen. Schließe den Deckel und lass dein Grillgut garen.
- Beim Weber Q® – inkl. der Elektrovarianten: Schließe den Deckel. Da diese Modelle über gusseiserne Roste verfügen, erzielst du beim Grillen mit indirekter Hitze die besten Ergebnisse, wenn du einen Bratenrost verwendest. Hierdurch wird verhindert, dass die Speisen auf dem heißen Gusseisen versengen. Wenn der Grill die optimale Temperatur erreicht hat, setze den Bratenrost in die Mitte des Grills und leg das Grillgut darauf. Schließe den Deckel und lass dein Grillgut in Ruhe garen.



MEHR ALS 20 MINUTEN

TIPP 4 Reinigung



BRING DAS SCHON MAL ZUM TISCH. ICH MACH NOCH SCHNELL DEN GRILL SAUBER.

WAS?! JETZT MACHST DU DEN GRILL SAUBER? ABER DAS ESSEN WIRD DOCH KALT!

NEIN, NEIN. WENN MAN DEN ROST ABBÜRSTET, SOLANGE ER NOCH HEISS IST, DAUERT DAS NUR WENIGE SEKUNDEN!

SAG MAL, DANN MUSST DU DEN GRILL NIE RICHTIG REINIGEN? EINFACH GRILLEN, ESSEN, GRILLEN?

NA JA. AB UND ZU REINIGE ICH DEN GRILL NATÜRLICH GRÜNDLICHER - SO IST MEHR ZEIT FÜR DAS, WAS SPASS MACHT. LASS UNS ESSEN!

HOLZKOHLE

- Wenn dein Grill über ein integriertes One-Touch®-System verfügt, musst du den Griff nur von einer Seite zur anderen schieben, um die Asche zu entleeren. Die Asche fällt in den Aschetopf – entleere diesen erst, nachdem die Asche komplett ausgekühlt ist.
- Nimm die Roste heraus und säubere sie mit einer Grillbürste. Entferne den Schmutz und reinige die Roste dann mit warmen Seifenwasser. Mit den Reinigungsprodukten von Weber kannst du den Grill noch leichter säubern.
- Klebt an der Innenseite des Deckels etwas, das aussieht wie abbröckelnde Farbe? Das sind Kohleablagerungen, die sich mit Fett und Feuchtigkeit verbunden haben und nun an deinem Grill angeklebt sind. Diese Ablagerungen stellen keine Gefahr dar, sollten aber regelmäßig entfernt werden: mit einem Grillkammerspachtel oder Schwamm entfernen und anschließend mit Seifenwasser abwaschen und abspülen.

GAS UND Q®

- Überprüfe regelmäßig die Gasleitung auf Schäden, Löcher, Risse usw. Solltest du irgendwelche Schäden entdecken, muss die Gasleitung ausgetauscht werden.
- Achte darauf, dass der Grill vollständig ausgekühlt ist, bevor du die Innenseite reinigst. Säubere die Brennerrohre durch Auf- und Abwärtsbewegungen mit einer Grillbürste. Verwende dabei niemals dieselbe Bürste, die du für die Roste benutzt. Andernfalls können Fettreste die kleinen Löcher in den Brennerrohren verstopfen. Falls du einen Elektrogrill verwendest, darfst du niemals das Heizelement abbürsten! Lass dann den Grill zehn Minuten lang vorwärmen. Bürste die Roste und ggf. die Flavorizer® Bars ab.
- Entferne die harmlosen Fettablagerungen, die sich eventuell an der Innenseite des Deckels gebildet haben, mit einem Grillkammerspachtel oder einem Schwamm. Spüle ihn mit warmem Seifenwasser ab. Entferne alle Rückstände vom Grillblech und wasche es ab. Wechsle die Alu-Tropfschale regelmäßig aus, um Stichflammen zu vermeiden.

MEHR TIPPS ZUR REINIGUNG UND WARTUNG FINDEST DU IM HANDBUCH ODER AUF WEBER.COM.

DEIN PERFEKTES STARTERSET FÜR DEN GRILL

- ➊ **Anzündkamin**
Der Anzündkamin Rapidfire® ist unglaublich effizient. Mit ihm kannst du die Briketts in nur 20 Minuten ganz einfach, sicher und schnell anzünden.
- ➋ **Briketts**
Die Weber® Briketts entzünden schnell und liefern bis zu drei Stunden lang eine gleichmäßige Temperatur.
- ➌ **Grillhandschuhe**
Die hitzebeständigen Grillhandschuhe mit Silikon-Grifffläche sorgen für mehr Sicherheit und Komfort.
- ➍ **Geflügelhalter**
Für saftige Hähnchen ist der Weber Style™ Geflügelhalter ein Muss! Die Flüssigkeit, die du in die Öffnung des Geflügelhalters in der Mitte gibst, macht das Hähnchen saftig und zart.
- ➎ **Alu-Tropfschalen**
In den Schalen wird die herabtropfende Flüssigkeit aufgefangen, wodurch Stichflammen verhindert werden. Mit der Flüssigkeit kannst du zudem leckere Saucen kreieren.
- ➏ **Thermometer**
Das wichtigste Zubehör für jeden Grillfan – damit wird dein Fleisch jedes Mal perfekt gegart.
- ➐ **Grillbesteck**
Das dreiteilige Grillbesteck enthält alles, was du brauchst. Grillzange, Wender, Gabel – und schon kann es losgehen!
- ➑ **Grillbürste**
Du solltest immer eine gute Grillbürste zur Hand haben. Die dreiseitige Grillbürste von Weber® ist robust, langlebig und kommt in alle Ecken und Winkel.

DU KANNST ES GAR NICHT ERWARTEN, FREUNDEN UND FAMILIE LECKERE SPEISEN VOM GRILL ZU SERVIEREN? HIER FINDEST DU ALLES, WAS DU DAFÜR BRAUCHST.



SPEISEN IN DER TRADITION DER SULTANE

EIN PORTRÄT DER KULINARISCHEN LANDSCHAFT DER TÜRKEI

Die türkische Küche ist eine der großartigsten überhaupt – eine, die uns auf die eine oder andere Art berührt, ganz gleich ob wir im Norden, Süden, Osten oder Westen leben. Der Geschmack der Türkei – der Geschmack einer jahrhundertlangen Tradition.

Text Samantha North • Foto Søren Gammelmark

Gourmets können die osmanischen Herrscher um ihre Speisen nur beneiden. Was die Mahlzeiten anging, wurden die Auswahlmöglichkeiten des Sultans nur durch seine Vorstellungskraft begrenzt. Wollte er zehn verschiedene Suppen oder zehn verschiedene Lammgerichte, musste die Palastküche genau das auf den Tisch bringen. Daher waren die osmanischen Palastköche immer auf alles vorbereitet. Dank der Osmanen hat sich die türkische Küche zu einer der weltweit besten entwickelt, die eine Vielzahl an Konsistenzen, Aromen und Zutaten zu bieten hat. Früher gehörte der asiatische Teil der Türkei zur Seidenstraße, wodurch exotische Gewürze aus dem gesamten osmanischen Reich nach Istanbul kamen. Diese Gewürze werden auch heute noch verwendet und verleihen der türkischen Küche ihren weltweit bekannten Charakter.

AUS DEM EISENTOPF AUF DEN GRILL

Entsprechend der mediterranen Küche gelten auch türkische Gerichte als sehr gesund, was ebenfalls zum guten Ruf dieser Küche beigetragen hat. Für die Osmanen war es ebenso wichtig, physisch stark wie auch gesund zu sein. Und das spiegelte sich →



auch in ihrer Einstellung zum Kochen wider. Die Liebe der Osmanen zu herzhaften Speisen lebt bis heute in der türkischen Bevölkerung weiter. Viele der beliebtesten Gerichte und Zubereitungsmethoden in der Türkei haben sich seit den Zeiten des Osmanischen Reichs nicht verändert. Dabei spielen verschiedene Fleisch- und Fischarten eine zentrale Rolle, die häufig mit saisonalem Gemüse in einem klassischen Kochtopf aus Eisen mariniert werden. Da die vier Jahreszeiten in der Türkei sehr ausgeprägt sind, variieren die verwendeten Gemüsesorten stark im Verlauf des Jahres, sodass immer nur die frischesten Zutaten verwendet werden.

„Die Küche ist für uns Türken sehr wichtig“, erklärt der türkische Starkoch Eyüp Kemal Sevinç.

Er begann 1991 eine Ausbildung zum Koch und eröffnete 20 Jahre später seine eigene kulinarische Akademie, an der er jungen Köchen zeigt, wie man die feinsten türkischen Gerichte zubereitet. „Zu Hause verwenden wir für unsere Rezepte meist große Eisentöpfe – genau wie früher. Aber das ist längst nicht alles, was zum Einsatz kommt. Wir grillen auch gerne Fleisch oder Fisch. An fast jedem Wochenende gibt es draußen ein Gericht vom Mangal. Das ist eben Tradition.“

DIE GEBURTSTUNDE DES BERÜHMTEN DÖNER KEBABS

Die Tradition des Mangal geht bis ins Osmanische Reich zurück. Im 14. Jahrhundert bereiteten die Köche ganze Lämmer über einem Feuer zu, indem das Fleisch ohne Knochen auf einem horizontalen Spieß gedreht wurde. Aber irgendwann erfanden sie einen neuen Ansatz, mit dem das Fleisch noch besser schmeckte. Sie drehten das Lamm in die Vertikale.

„Es ist tatsächlich eine Frage des Geschmacks“, meint Eyüp und erklärt weiter:

„Wenn man einen horizontalen Spieß verwendet, tropft die ganze Marinade vom Fleisch. Wenn man ihn aber vertikal anbringt, bleibt die Marinade länger auf dem Fleisch.“

Und aus eben dieser Methode, das Lamm auf einem horizontalen Spieß zu garen, entstand schließlich eines der beliebtesten Gerichte der Türkei: der weltweit bekannte Döner Kebab.

EINE KOSTPROBE DER TÜRKEI

Neben Mangal und Döner Kebab hat die türkische Küche auch viele andere außergewöhnliche Traditionen zu bieten, die man nur selten außerhalb des Landes antrifft. Kokoreç ist ein gutes Beispiel dafür. Dieses einzigartige Gericht wird aus Innereien vom Lamm zubereitet, die fein gehackt über einem Holzkohlefeuer gegart werden und dadurch ein kräftiges Aroma erhalten. Dazu kommen grüne Paprika und Tomaten sowie Chilischoten und Oregano. Neben den traditionellen Lieblingsgerichten aus früheren Zeiten hat jede Region der Türkei auch ihre eigene unverwechselbare Küche. Eyüp weiß alles über die Unterschiede zwischen den Regionen und darüber, was jede so einzigartig macht. Zum Beispiel erklärt er uns, dass der asiatische Teil der Türkei, besser bekannt als Anatolien, die Heimat zahlreicher gegensätzlicher Speisen ist. Im Südosten, genauer gesagt in den Städten Gaziantep, Antakya und Diyarbakir, spielen von der arabischen Küche inspirierte Speisen aus dem nahegelegenen Syrien eine zentrale Rolle. Kebabs sind auch hier beliebt, aber der arabischen Tradition folgend sind sie hier viel würziger. Arabische Mezze gehören zu jedem Gericht und bei der Zubereitung vieler Speisen kommt Lammfett zum Einsatz. Auf dem Weg in den Westen der Türkei, in Richtung Griechenland, entwickelt die Küche einen vollkommen anderen Charakter. Sie wird leichter und die Grundlagen bilden hier Olivenöl, Feta und Meeresfrüchte. Wenn man entlang der Küste des schwarzen Meeres Richtung Norden reist, nehmen Butter und Fisch die zentrale Rolle ein.

„Da es dort oben sehr viel regnet, eignet sich die Gegend sehr gut für die Produktion von Butter aus Kuh- und Schafsmilch“, erklärt Eyüp und fügt hinzu, dass auch Fisch sehr wichtig ist, die bekannteste Art sei Hamsi (Sardellen), die sehr häufig auf die Tische in der Region komme.

EINE WELT DER AROMEN

In seiner eigenen Küche vereint Eyüp die verschiedenen kulinarischen Richtungen der Türkei – aber auf eine ganz andere Art.

„Bei mir gibt es drei verschiedene regionale Arten der Küche: die Palastküche, die öffentliche Küche – oder die heimische Küche, also was unsere Mütter kochen – und die industrielle Art der türkischen Küche. Bei der heimischen Küche geht es um traditionelle und ursprüngliche Gerichte. In Restaurants und Hotels gibt es eine Mischung aus Palastküche und heimischer Küche.“

Insbesondere das Konzept der osmanischen Palastküche ist faszinierend und auch Eyüp hat sein eigenes Lieblingsgericht, wenn es um die traditionelle Palastküche geht.

„Okra Dolma ist wirklich gut, aber schwierig in der Zubereitung“, meint er.



DER EXPERTE

EYÜP KEMAL SEVINÇ

Eyüp Kemal Sevinç begann seine kulinarische Reise 1991 mit einer Ausbildung zum Koch. 1995 gewann er den nationalen türkischen Kochwettbewerb und kurz darauf, im Jahr 1996, die Goldmedaille bei der Kochweltmeisterschaft in London. Er war Führungskraft in Top-Hotels wie dem Marriott, Hilton und Crowne Plaza. Heute ist Eyüp ein mehrfach ausgezeichneter Starkoch, TV-Star und Referent bei Podiumsdiskussionen. Er hat zahlreiche Kochbücher veröffentlicht, die sich auf die türkische Küche konzentrieren, wie zum Beispiel Endless Turkish Cuisine (Endlose Türkische Küche), Infinite Menu (Unendliches Menü) und Unique Wine Tastes (Einzigartige Aromen des Weins). 2011 gründete er die EKS Culinary Academy in Istanbul, die exklusive Schulungen zu Lebensmitteln und Getränken anbietet.

„BEI MIR GIBT ES DREI VERSCHIEDENE REGIONALE ARTEN DER KÜCHE: DIE PALASTKÜCHE, DIE ÖFFENTLICHE KÜCHE – ODER DIE HEIMISCHE KÜCHE“

*Eyüp Kemal Sevinç,
türkischer Koch*

Diesem Klassiker liegt ein kompliziertes Verfahren zugrunde – ein Verfahren, bei dem jede Okraschote mit kleinen Stäben aufgestochen wird. Das Innere wird dann entfernt und mit Reis gefüllt.

„Anschließend fügt man rote Paprika oder Tomaten hinzu und gibt alle Okraschoten in einen Topf. Wasser, Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft dazu – dann kommt alles auf den Herd und wird eine halbe Stunde gekocht. Am Ende wird es kalt serviert“, erklärt der Koch.

Mit der Wiederentdeckung dieser ungewöhnlichen Gerichte hat Eyüp uns mit auf eine aufschlussreiche Reise durch die kulinarische Landschaft der Türkei genommen. Zweifellos hat die türkische Küche mehr zu bieten als nur Kebab. Dennoch spielen, wie schon zur Zeit der Osmanen, immer noch Fleisch und Fisch vom Grill eine zentrale Rolle in der türkischen Küche – und das wird auch so bleiben. Mit ihren scharfen Gewürzen, dem perfekt gegarten Fleisch, den zarten Fischgerichten und ihrem leckeren Gemüse wird die türkische Küche unseren Speisen immer einen Hauch von Tausendundeiner Nacht verleihen. ■



TÜRKISCHE KÜCHE - AUF DEM GRILL

Rezept

BAHARAT LI TAVUK KANATLARI

[Scharfe Hühnerflügel]

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

8 große Hühnerflügel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 EL Paprikapulver
1 TL Chilipulver
1 TL getrockneter Thymian
Gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz

JOGHURT-SOSSE:

200 g türkischer Joghurt
15 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL frische Minze
Salz

IN DER KÜCHE:

- Das Fett von den Hühnerflügeln entfernen.
- Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Kleine Schnitte

in die Hühnerflügel ritzen und die Knoblauchscheiben hineinstecken.

- Das Fleisch mit Olivenöl bestreichen.
- Paprikapulver, Chilipulver, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen. Die Hühnerflügel mit der Gewürzmischung einreiben, sodass jedes Stück mit einer etwa gleich dicken Schicht versehen ist. 30 Minuten ruhen lassen.
- Die Joghurt-Soße zubereiten: Den Joghurt mit einem Schneebesen verrühren, bis er glatt ist. Das Olivenöl hinzugeben und dann weiter verrühren. Den Knoblauch schälen und zerdrücken, die Minze waschen und klein hacken. Knoblauch und Minze hinzugeben und mit Salz würzen.

AM GRILL:

- Den Grill auf ca. 170°C bei indirekter Hitze aufheizen.
- Die Hühnerflügel in die Mitte des Rosts legen und den Deckel schließen. 15 Minuten garen lassen – oder bis sie knusprig sind. Darauf achten, dass sie gut durch sind. Mit der Joghurt-Soße und gegrilltem Gemüse servieren.



KASAP KÖFTE

[Fleischbällchen mit Bohnensalat]

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

200 g Pancetta
200 g Beinfleisch vom Rind
10 g Rinderfett
50 g Bruststück oder
250 g Rinderhack (20% Fett)
100 g Kalbfleisch oder
100 g Kalbshackfleisch
Frischer Thymian
Meersalz
Cajun-Gewürze

PIYAZ (Bohnensalat):

1 Karotte
1 EL glatte Petersilie
1 rote Zwiebel
1 große Dose (etwa 400 g)
Limabohnen
4 EL Natives Olivenöl
1 EL Weißweinessig
½ Zitrone
Salz

IN DER KÜCHE:

- Pancetta, Rindfleisch, Rinderfett, Bruststück und Kalbfleisch in einen Mixer geben und klein hacken. In eine Schüssel geben. Wenn fertiges Rinder- und Kalbshackfleisch verwendet wird, den Pancetta würfeln und unter das Fleisch mischen.

- Die frische Minze waschen und die Blätter entfernen. Die Blätter mit dem Fleisch vermengen, Salz und Cajun-Gewürze nach Geschmack hinzugeben.
- Die Mischung 10 Minuten kneten.
- Die Mischung in Portionen von 110 g teilen. In den Kühlschrank legen, bis die Fleischbällchen gegrillt werden sollen.
- Piyaz zubereiten: Die Karotte und Petersilie gründlich waschen. Die Karotte fein reiben und die Petersilie klein hacken. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Bohnen abtropfen lassen. Olivenöl, Weißweinessig, Zitronensaft und Salz in eine kleine Tasse geben und verrühren. Bohnen, Karotte, Zwiebeln und Petersilie in eine große Schüssel geben. Die Soße hinzugeben und verrühren.

AM GRILL:

- Den Grill auf ca. 200 °C bei direkter Hitze aufheizen. Warten, bis er vorgeheizt ist.
- Die Fleischbällchen auf den Rost legen und den Deckel schließen. Die Fleischbällchen 6 Minuten garen lassen – dabei zwei- bis dreimal wenden.
- Die Fleischbällchen vom Grill nehmen und mit dem Piyaz servieren.

Rezept

Rezept

KUZU KEBAB

[Lamm-Kebab]

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

750 g Lende oder Schulter vom Lamm, ohne Knochen
2 Knoblauchzehen
250 ml Naturjoghurt aus Vollmilch
3 EL Natives Olivenöl
2 TL Paprikaflocken
1 TL Salz
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
8 reife Eiertomaten oder kleine runde Tomaten
6 rote Paprika
6 grüne Paprika
4 Zwiebeln
4 Pitabrote
2 EL gemahlener Gewürz-Sumach, optional

IN DER KÜCHE:

- Das Fleisch in 2 cm dicke Würfel schneiden.
- Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Mit Joghurt, Olivenöl, Paprikaflocken, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.

- Die Lammstücke in die Joghurtmischung geben und gründlich umrühren, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Die Schüssel abdecken und das Lamm im Kühlschrank 6 Stunden marinieren lassen. Dabei ein- oder zweimal umrühren.
- Nach dem Marinieren das Fleisch aus dem Joghurt nehmen und die Marinade wegschütten.
- Die Tomaten und Paprika waschen, Stiele und Kerne entfernen. Die Paprika in 2 cm große Vierecke schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln.
- In dieser Reihenfolge auf Spieße stecken: rote Paprika, Zwiebel, Fleisch, Tomate und grüne Paprika. Bis zum Ende des Spießes wiederholen.

AM GRILL:

- Den Grill auf ca. 200 °C bei direkter Hitze aufheizen.
- Wenn der Grill vorgeheizt ist, den Rost einfetten und alle Kebabs auf dem Rost verteilen. Den Deckel schließen und die Kebabs ab und zu wenden. Garen lassen, bis das Gemüse angebraten und gebräunt ist und das Fleisch je nach Geschmack durch ist. Nach 8–12 Minuten ist das Fleisch gut durch.
- Die Spieße vom Grill nehmen. Fleisch und Gemüse von den Spießen nehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Das Gemüse sollte dabei gleichmäßig verteilt werden. Gewürz-Sumach darüber geben und sofort mit Pitabrot servieren.

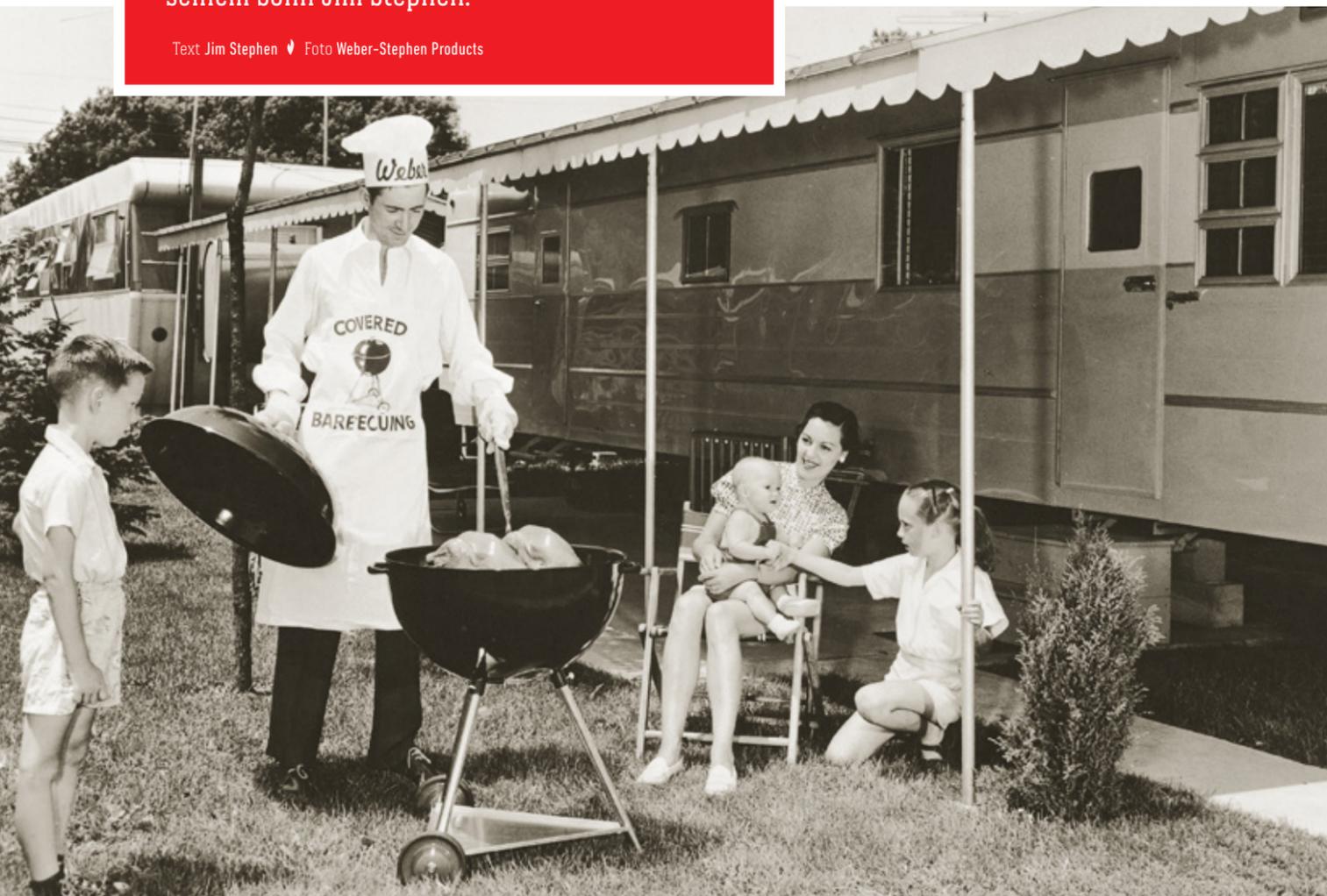
Mehr Rezepte
auf weber.com



Der Moment, DER DAS GRILLEN VERÄNDERTE

Alles begann mit einem Feuer – einem Feuer, das George Stephens Wunsch entfachte, einen besseren Grill für alle zu kreieren. Aus seinen Bemühungen entstand der weltweit erste Kugelgrill, der Weber Kettle. Erfahre die ganze Geschichte von seinem Sohn Jim Stephen.

Text Jim Stephen • Foto Weber-Stephen Products



Das Leben ist wie eine Perlenkette – und die einzelnen Perlen stehen für die verschiedensten Momente. Momente des Glücks, der Freude, des Erfolgs, der Aufregung und zwangsläufig auch des Versagens. Diese Momente definieren wer wir sind und begleiten uns unser ganzes Leben lang. Wenn man auf die Geschichte von Weber zurückblickt, sticht ein Moment ganz besonders hervor – ein Moment, der den Anfangspunkt darstellt, wozu sich Weber bis heute entwickelt hat. Es war ein Moment des Versagens.

Und das ist die Geschichte dazu: Um 1950 hatten sich meine Eltern gerade ihr erstes Zuhause in einer Stadt namens Mount Prospect in der Nähe von Chicago eingerichtet. Zu dieser Zeit waren in den USA Feuerstellen aus Ziegelsteinen sehr beliebt, sodass auch mein Vater sich dazu entschloss, eine solche Feuerstelle zu bauen. Als er damit fertig war, lud er alle zu einer großen Feier ein ... und das Essen ging in Flammen auf. Alles verbrannte, weil mein Vater das Feuer nicht unter Kontrolle hatte. Für ihn war der Grillabend ein reines Desaster. Damals arbeitete er bei Weber Brother Metal Works, eine Fabrik, die Bojen für das Hafensystem in Chicago herstellten. Hier wurden Halbkugeln gedreht und dann zusammengeschweißt, um sie zu einer ganzen Kugel zu verbinden – und so eine Boje zu bauen. Nach dem Flop mit dem Grill begannen sich die Gedanken meines Vaters darum zu drehen, wie man einen besseren Grill bauen könnte. Er nahm eine der Halbkugeln, montierte Beine daran, stanzte Löcher in den Boden, um die Luftzirkulation zu ermöglichen und setzte einen Deckel darauf. Mit der Zeit entwickelte sich dieser erste Grill immer weiter und erhielt Luftklappen, einen tieferen Deckel und vieles mehr – und wurde im Wesentlichen zu dem, was der Weber Kugelgrill heute ist.

Ob man im Leben erfolgreich ist, wird eben dadurch bestimmt, wie man mit seinen Fehlschlägen umgeht. Genau das sage ich auch immer meinen Kindern. Denn wenn mein Vater nicht dieses Desaster mit seinem Grill erlebt hätte, würde es Weber heute wahrscheinlich nicht geben. Versagen war für ihn nie eine Option – es war eine Quelle der Inspiration. Er hatte einen einfachen Traum: den besten Grill zu erschaffen und eine Firma aufzubauen, die seine Persönlichkeit, seine Werte und seine Vision widerspiegeln würde. Alles was er wollte, war einen per-

George Stephen
Erfinder und Gründer



fekten Grill bauen – genau das hat er getan und genau das hat er jedem Mitarbeiter bei Weber mitgegeben. Ein Weber Grill ist der perfekte Mittelpunkt für die besonderen Momente, die wir alle gleichermaßen erleben. Es sind persönliche und einzigartige Momente, aber jeder von uns kennt sie. Diese Momente, in denen wir zusammenkommen, uns unterhalten und das Beisammensein genießen. Das war es, was George Stephen tat und liebte – und heute, 64 Jahre später, ist es das, was man in der Grillakademie erlebt, das was unsere DNA ausmacht und was wir mit nach Hause nehmen und leben, wenn wir in unserem eigenen Garten grillen.

Für die Mitarbeiter von Weber liegt die schönste Aufgabe darin, diese Momente zu ermöglichen – die Menschen zu begeistern und immer wieder zu überraschen. Ich bin wirklich stolz darauf, ein Kind desjenigen Mannes zu sein, der all dies begonnen hat und das Grillen revolutionierte, indem er der Welt zeigte, wie man mit einem Deckel grillt. Weber baut auf den vielen Momenten auf, die du, ich und alle anderen Grillfans auf der Welt jeden Tag miteinander teilen. Das verdanken wir unseren Mitarbeitern, die mit Herz und Seele bei der Arbeit sind und allen, die das Grillen lieben und jeden Tag mit viel Leidenschaft gutes Essen auf dem Grill zubereiten – ihr habt den Traum von Weber und meinem Vater zu dem gemacht, was er heute ist: Eine wundervolle Collage aus schönen Momenten, die mit etwas begann, das ich gern als „Georges fabelhaften Flop“ bezeichne: die Feuerstelle aus Ziegelsteinen, die in Flammen aufging. Vor einigen Jahren besuchten mein Bruder Ken und ich das Haus, in dem wir aufgewachsen sind. Wie sich herausstellte, gab es den ursprünglichen Ziegelstein-Grill meines Vaters noch immer. Also schlugen wir dem Besitzer einen Handel vor, dem er einfach nicht widerstehen konnte. Er erhielt einen brandneuen Summit und wir bekamen den alten Ziegelstein-Grill. Wir ließen ihn von einem Maurer auseinandernehmen und dann vor unserem Büro wieder genauso aufbauen. Warum? Weil er uns daran erinnert, dass man über Fehlschläge zum Erfolg kommt, wenn man nicht aufgibt und dass man dann, wie mein Vater zu sagen pflegte, seine kühnsten Träume wahr werden lassen kann! ■

Jim Stephen
Aufsichtsratsvorsitzender

WEBER-MOMENT DEIN



DIOGO ALEXANDRE JORDAO VILELA, 15
 Porto (Portugal),
 Schüler

„Mein bester Weber-Moment war genau am 24. Juni 2015 – während unseres Fests zum Johannistag hier in Porto. Die gesamte Familie hatte sich versammelt und ich habe gelehrt, um ihnen all das zu zeigen, was ich über das Grillen gelernt habe, wie viel Spaß es macht und wie leicht es ist, mit einem Weber-Grill zu arbeiten. Meine Familie hat viele Tricks gelernt. Und ich habe gemerkt, wie wichtig es für die Geselligkeit sein kann, wenn wir die Familie und die Freunde um den Grill versammeln. Beinahe genauso unglaublich – und köstlich – ist es, wenn ich meine Lieblingsgerichte auf dem Grill zubereite: rambierte Banane mit Krumm... Lecker!“

HENNING HORN GALTUNG, 33
 Oslo (Norwegen),
 Verkaufsberater

„In meinem Grillteam benutzen wir bei Wettbewerben gerne den Smoker. Einer meiner besten Momente war natürlich, als wir im Jahr 2010 die norwegische Grillmeisterschaft gewannen. Die anschließende Arbeit mit dem Smoker hat allgemein zu einigen unvergesslichen Weber-Momenten geführt. Es ist jetzt meines Vaters das Essen für 400–500 Personen auf dem Smoker zubereite, wie es im den Köpfen der Gäste Burger – und fragten mich nach dem Rezept. Es hat mir großen Spaß gemacht, auf diese Weise die Augen der Gäste für die Möglichkeiten und Freuden des langsamen Garms zu öffnen.“



CHRIS ROSS, 28
 Nextwards (Nordrhein),
 Technischer Leiter beim Kundendienst

„Es waren nur 4 °C in der Morgensonne, als ich das Hähnchen auf meinen Geflügelhalter von Weber setzte und das Thermometer anschloss. Der Geruch und das Geräusch der tropfenden Fleischsaft waren fantastisch. An diesem Morgen ist mir das Beer Can Chicken zum ersten Mal so richtig gelungen. Es war so saftig und zart, dass es geradezu vom Knochen fiel. Dieser Morgen im Februar 2015 – das ist mein besonderer Weber-Moment. Es war mein Schwiegervater, der mich mit dem Weber-Grill bekannt machte. Seitdem bin ich ein Fan davon – und habe viel damit herumexperimentiert. Vor Kurzem habe ich Schottische Eier zubereitet, aber Hähnchen grille ich immer noch am liebsten.“

SEBASTIAN CAESAR, 28
 Worms (Deutschland),
 Kundenbetreuer

„Grillen bringt die Menschen zusammen. Nicht nur wenn man gemeinsam am Grill steht, sondern auch wenn man die zubereiteten Speisen gemeinsam genießt. Meine besten Weber-Momente sind daher diejenigen, in denen ich zusammen mit meinen Freunden grille. Vor Kurzem traf ich mich mit drei alten Schulfreunden, die alle im Ausland wohnen. Wir nahmen den Go-Anywhere mit in einen Park und verbrachten einen fantastischen Tag miteinander. Alle Leute im Park schauten uns neugierig an, als wir das Gemüse und alles andere auf den Grill legten. Vor ein paar Jahren hatte ich etwas ebenso Großartiges erlebt, als ich mit ein paar Leuten in den Bus stieg, um unseren alljährlichen Campingausflug zu machen. Wir hatten den großen One-Touch mitgenommen. Auf diesem Ausflug hat einfach alles gestimmt. Die Atmosphäre war großartig, ich hatte meine besten Freuden dabei, da Weber war toll – und unser Essen vom Grill schmeckte fantastisch. Mein Lieblingsessen? Pulled Pork!“



JEAN-FRANÇOIS BOUCHER, 36
 Etalle (Belgien),
 Grafikdesigner

„Mein liebster Weber-Moment war an meinem 32. Geburtstag im Jahr 2011. An diesem Tag brachte mir mein Schwiegervater alles darüber bei, wie man den Weber-Grill richtig benutzt und das Essen darauf zubereitet. Ich helfe ihm dabei, ein Drei-Gänge-Menü für meinen Geburtstag und den Hochzeitstag meiner Schwiegereltern zuzubereiten – beide Ereignisse fielen zufällig auf den selben Tag – und lernte viel über die verschiedenen Techniken. Mein Schwiegervater zeigte mir, als mein persönlicher Weber-Lehrmeister alles, was ich wissen musste: von der Zubereitung von Muscheln bis hin zu einem Braten über indirekte Hitze – und natürlich auch, wie ich Marinaden selbst machen kann. Leider ist er im Jahr 2015 verstorben, aber als ich ihn das letzte Mal zum Essen einlud, sagte er: „Der Schüler hat den Lehrmeister übertroffen!““

TINA TINGLEFF, 52
 Kopenhagen (Dänemark),
 Uhrmacherin

„Ich bin in Kopenhagen in Südafrika aufgewachsen und ich erinnere mich noch genau an die vielen Sonntage, an denen sich unsere Freunde und unsere Familie für „braai“ versammelt haben – die südafrikanische Grilltradition. Das Lustige und Ungewöhnliche ist, dass sich meine Mutter mit den Männern um den Grill kümmerte, während sich mein Vater mit einem Aufbaudem bestand er darauf, von richtigem Geschirr zu essen, während alle anderen Pappeller benutzten. Als wir nach Dänemark umzogen, veranstaltete meine Familie – an diese Momente kann ich mit der ganzen Erinnerung – vor einigen Jahren zog ich mit meinem Freund zusammen und ich adoptierte zwei Hunde sowie einen großen Weber-Gasgrill, den wir das ganze Jahr über benutzen.“

Mach mit!



Teile deinen liebsten Weber-Moment unter

#WEBERMOMENT

Tapas

**KLEINE HAPPEN
SPANIENS**

Tapas sind ein wichtiger Bestandteil der spanischen Esskultur. Sie sind schnell und einfach zubereitet und damit perfekt für ein gemütliches Beisammensein mit Freunden. La Casa de Tapas la Cañota in Barcelona erzählt die Geschichte dieser Tradition, die auf der ganzen Welt beliebt ist.

Text Lluís Bofill Foto Søren Gammelmark

Es gibt zahlreiche Geschichten darüber, wie die Tapas entstanden sind, und ebenso viele Varianten, sie zuzubereiten. Einige Geschichten zur Herkunft der Tapas erzählen von einem Gastwirt, der König Alfons XII. ein Glas Wein zusammen mit einem Schinken-Tapa anbot, um die Fliegen vom Glas fernzuhalten. Eine andere besagt, dass der Leibarzt von König Alfons X., der Weise genannt, ihm ein bis zwei Gläser Wein am Tag für seine Gesundheit verschrieben hatte. Um die Wirkung des Alkohols zu begrenzen, aß der König dazu kleine Häppchen. Ihre Herkunft lässt sich auch dadurch erklären, dass man zur Zeit der katholischen Könige Vorfälle mit Betrunknen in Bars und Tavernen verhindern wollte und daher die Menschen ein Stück Schinken essen mussten, bevor sie Alkohol tranken. Um sicherzustellen, dass sich alle daran hielten, legte man den Schinken direkt auf das Glas. Egal wie es wirklich war, eines ist sicher: Mit der Zeit haben sich

die Tapas in all ihren Varianten in Spanien ausgebreitet und mittlerweile wird dieses Konzept des gemeinsamen Essens und Teilens sogar weit über die Grenzen Spaniens hinaus geschätzt.

DAS NIRTAPA VON BARCELONA

Es ist 12:30 Uhr an einem ganz normalen Tag im La Casa de Tapas Cañota – dem Tapas-Tempel von Barcelona. Auf der Terrasse vor dem Restaurant warten einige Gäste mit einem kleinen Aperitif. Juan Carlos Iglesias, Miteigentümer und Geschäftsführer des Restaurants, zeigt ihnen das Menü, dessen kulinarisches Angebot die Gäste direkt in das sogenannte Nirtapa bringt.

„Für uns ist das Nirtapa ein Glückszustand, den man mit den Menschen teilt, die man liebt oder noch zu lieben lernt, und der entsteht, wenn man mit ihnen an einem Tisch mit kleinen Gerichten sitzt, die bereitwillig heringereicht werden. Das

Nirtapa bringt einfach Freude in den Tag. Also warum sollte man sich genau das nicht für jeden Tag wünschen?“, meint Juan Carlos.

DAS TEILEN STEHT IM MITTELPUNKT

Für ihn sind die Legenden, die sich um die Herkunft der Tapas ranken, nichts als Spekulationen, denn er sieht Tapas als eine Art zu essen, die den Charakter der Menschen widerspiegelt. „Die Menschen essen so, wie sie sind – und Tapas sind so beliebt, weil die Spanier von Natur aus sehr offene Menschen sind. Es gab Zeiten, in denen nicht jeder einen eigenen Teller mit etwas zu essen hatte. Und so gewöhnte man sich einfach daran, das zu teilen, was man hatte. Heute spiegelt diese Art zu Essen eine Gesellschaft wider, die dem Formellen entkommen will und lieber in einer geselligen, lustigen und ▶



„Es ist eine viel intensivere Erfahrung als bei der herkömmlichen Art zu essen, die steif und langweilig sein kann. Tapas zu essen, bedeutet, zu teilen.“

Juan Carlos Iglesias,
Miteigentümer und Geschäftsführer



unterhaltsamen Atmosphäre isst“, erklärt er und fügt an: „Es ist eine viel intensivere Erfahrung als bei der herkömmlichen Art zu essen, die steif und langweilig sein kann. Tapas zu essen, bedeutet, zu teilen.“

UNVERGÄNGLICH

Die drei Iglesias-Brüder – Borja, Pedro und Juan Carlos – sorgen dafür, dass die Gäste in ihrem Restaurant genau diese Erfahrung machen können. Sie erfinden und servieren ständig neue Trends. Und

darin liegt laut Juan Carlos auch das „Geheimnis“ von La Cañota. La Cañota ist für die Vielseitigkeit und Qualität seiner Tapas bekannt: Neben dem typisch spanischen Omelett mit Kartoffeln gibt es auch einen hervorragenden und meisterlich geschnittenen iberischen Schinken aus Salamanca. Im Laufe des Tages füllen sich die Räume und die Terrasse des Restaurants. Die Gäste sind ganz unterschiedlich: eine lebhaft Gruppe von Freunden, die regelmäßig kommt und sich hier „wie zu Hause“ fühlt, ein Tisch

mit älteren Damen, zwei formell gekleidete Herren, eine Familie mit Kindern usw. Menschen, die einander vorher noch nie begegnet sind, sitzen an den Tischen, unterhalten sich und interagieren miteinander. Die Hintergrundmusik aus den 1980er Jahren begleitet dieses ganze „Spektakel“ im La Cañota, bei dem diese angenehmen, leckeren und geselligen „Momente“ Tag für Tag genossen werden – schöne Momente, die man ebenso wie den großartigen Geschmack der Tapas nicht vergisst. ■



3 Klassiker



TORTILLA DE PATATAS – OMELETT MIT KARTOFFELN
Ein weit verbreiteter Klassiker, von dem es verschiedene Varianten gibt – jeder bereitet ihn etwas anders zu. Das Wichtigste ist jedoch immer die Konsistenz der Kartoffeln und die Fluffigkeit des Omeletts. Die wichtigsten Zutaten sind einfach und kosten nicht viel: Eier und Kartoffeln, Olivenöl und Salz. Große Tortillas werden meist in Stücke oder portionsweise zerschnitten und entweder allein oder mit Brot und Tomaten serviert.



**GAMBAS AL AJILLO
– GARNELEN MIT KNOBLAUCH**
Dieses sehr leckere Gericht besticht durch seine Einfachheit und zählt doch zu den beliebtesten Tapas. Es besteht nur aus Garnelen, die in Öl gebraten und mit Chili und einer großzügigen Portion Knoblauch verfeinert werden. Oft serviert man sie mit gehackter Petersilie und Brot.



**EMPANADILLAS DE PISTO
– GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT GEMÜSE**
Kleine spanische Geschmackswunder! Die Gemüsefüllung besteht hauptsächlich aus Zucchini, Paprika und Aubergine. Umhüllt wird sie mit einem dünnen Teig aus Weizenmehl – und anschließend werden die Empanadillas gebacken. Sobald sie schön gebräunt sind und die richtige Größe haben, können sie heiß oder kalt serviert werden. Sie eignen sich als Tapas, Aperitif oder als ein Gericht, das man gern mit anderen teilt.

WIE TAPAS AUF
DEM GRILL
ZUBEREITET
WERDEN,
ERFÄHRST DU AUF
WEBER.COM



DIE NEUEN WEBER® BRIKETT

ENTWICKELT FÜR DAS PERFEKTE GRILLVERGNÜGEN

Beim Grillen ist eine Zutat wichtiger als alle anderen – das Brikett. Weber hat basierend auf den Wünschen seiner Grillfans ein neues, innovatives Brikett erfunden – ein Brikett, das fast alle Anforderungen erfüllen wird.

Text Johanna Stroex • Foto Claus Peuckert

Obwohl sie die wichtigste Zutat für einen unverfälschten Grillgenuss und eine Grundvoraussetzung für einen perfekten Grillabend sind, werden Briketts oft unterschätzt. Weber hat zwei Jahre lang intensiv daran gearbeitet, das perfekte Brikett zu entwickeln. Ein Brikett, das die Anforderungen der Grillfans erfüllt und zuverlässig funktioniert. Schließlich sollten sie eine echte Alternative zu staubigen Kohlen sein, die sich ungleichmäßig aufheizen und verbrennen. Aber bis dahin war es ein langer und beschwerlicher Weg.

DAS GEHEIMNIS DAHINTER

Eine Größe von 60 × 55 mm, verdichtet unter enormem Druck, aus karbonisiertem Holz, Stärke und Wasser hergestellt – das sind die Parameter des neuen Weber Briketts. Was einfach klingt, ist tatsächlich das Ergebnis von Innovationen, umfassender Forschung und zahlreichen Tests.

„Wirklich gute Briketts herzustellen, ist im Prinzip das gleiche, wie einen guten Kuchen zu backen – es braucht seine Zeit“, meint Jonas Sverdrup, Leiter des Produktmanagements bei Weber-Stephen Products in Europa, dem Nahen Osten und Afrika (EMEA). ➔



DAS WEBER® BRIKETT – EINE NAHAUFNAHME

100 % natürliche Bestandteile: Das Weber® Brikett besteht aus karbonisiertem Holz, Stärke und Wasser.

60 x 55 mm: Dank der extra großen Kissenform hat das Feuer eine größere Angriffsfläche. Dadurch wird sichergestellt, dass sich die Briketts besonders schnell entzünden.

Rillen in den Briketts: Sie verbessern die Luftzirkulation und beschleunigen das Anzünden zusätzlich.

Hohe Dichte: Garantiert eine optimale Glut mit einer besonders langen Brenndauer – bis zu drei Stunden lang.

Harte Oberfläche: Die Briketts werden bei einem Druck von 50 Tonnen verdichtet. Daher sind sie besonders kompakt, wodurch erheblich weniger Staub entsteht.

„Zuerst muss man die richtigen Zutaten auswählen und sie im richtigen Verhältnis miteinander mischen. Auch beim Backen der Briketts ist Präzision gefragt – die Temperatur und das Timing müssen genau stimmen.“

Die Entwicklung der neuen Weber® Briketts begann 2013. Damals trat Hans-Jürgen Herr, Präsident von Weber-Stephen Products EMEA, mit einer Vision an sein Produktentwicklungsteam heran. Er wollte die perfekten Briketts entwickeln. Aber worin liegt das Geheimnis eines wirklich perfekten Briketts?

UNTER GLEICHGESINNTEN

Um das herauszufinden, wandte sich Weber an die Grillfans in Europa. Ihre Antwort: Ein Brikett muss in erster Linie zuverlässig sein. Oder anders ausgedrückt, ein Steak soll immer und überall auf den Punkt gelingen. Außerdem sollten die Briketts sich schnell entzünden und über eine längere Zeit gleichmäßig brennen. Und die Grillfans hatten noch weitere Erwartungen: Die Verpackung sollte sauber, wasserdicht und leicht zu tragen sein. Nach dieser Umfrage war der Auftrag für die Weber-Produktdesigner also klar – die Arbeit konnte beginnen.

100 % NATÜRLICH

Eines war von Anfang an klar: Alle Bestandteile der Weber® Briketts mussten natürlich und nachhaltig sein.

„Unsere Holzkohle-Verantwortlichen, Jens Kettenbach und sein Team, gingen das Projekt mit einem experimentellen Ansatz an und testeten verschiedene Fasern und Kerne“, erklärt Jonas und fährt fort: „Doch bei der Wahl einer Zutat geht es letztlich nicht nur um das Produkt selbst, sondern auch um dessen Herkunft.“

Woher kommt das Produkt? Wie wird es angebaut? Wie umweltfreundlich ist es? Kann sich Weber darauf verlassen, dass stets die gewünschte Menge in der benötigten Qualität zur Verfügung steht? Das waren nur einige der Anforderungen, die die Marke an das neue Produkt stellte. Am Ende entschied sich das Team dazu, mit Holz zu arbeiten.

„Die Vorteile liegen auf der Hand. Holz und andere pflanzlichen Materialien sind fast überall erhältlich und können daher lokal bezogen werden. Zugleich ist Holz eine natürliche Ressource, die nach der Verkohlung die Grundlage unserer neuen Briketts bildet.“ Zudem war klar, dass Weber ein natürliches Bindemittel verwenden wollte – die Zutat, die sozusagen als „Leim“ in einem Brikett fungiert.

„Wir möchten keine chemischen Substanzen in unseren Briketts, ganz einfach weil wir verhindern wollen, dass solche Substanzen mit dem Essen auf dem Grill in Berührung kommen. Daher haben wir uns für eine zu 100 Prozent pflanzliche Stärke entschieden. Der dritte Bestandteil ist Wasser – und nachdem wir es auf verschiedene Arten mit der Holzkohle und der Stärke vermischt hatten, fanden wir schließlich die Formel für unsere vollkommen natürlichen Briketts.“

TESTEN, TESTEN, TESTEN

Nachdem Weber die Zutatenliste aufgestellt hatte, ging es jetzt an die Zubereitung. Wie Konditormeister machte sich

BRIKETS VS. GRILLKOHLE

Briketts haben in der Regel eine längere Anzündzeit, aber dafür brennen sie auch länger. Daher eignen sie sich besonders gut für Gerichte, die länger garen müssen, wie zum Beispiel Braten oder ein ganzes Hähnchen. Briketts sind die „sichere Wahl“, da sie sich für jeden Grill eignen.

Grillkohle entzündet sich sehr schnell, brennt aber nicht sehr lange. Wenn man also schnell nur ein paar Burger oder eine Pizza zubereiten möchte, ist Grillkohle eine gute Wahl.

das Entwicklungsteam von Weber daran, die verschiedenen Bestandteile miteinander zu kombinieren.

„Man würde denken, ein Brikett herzustellen sei simpel: Man vermengt einfach die Zutaten, presst sie und fertig. Aber tatsächlich ist es eine Wissenschaft für sich, die richtige Balance zu finden“, erklärt Jonas.

Und dafür gibt es keine Vorlage.

„Ein wirklich gutes Brikett herzustellen, ist eine Wissenschaft für sich, bei der es darum geht, die richtige Balance der verschiedenen Komponenten zu finden.“

*Jonas Sverdrup,
Leiter des Produktmanagements*

„Testen, testen, testen – anders geht es nicht. Wir haben einige Fehler gemacht entlang des gesamten Prozesses. Doch aus genau diesen Fehlern haben wir gelernt und konnten das Ergebnis so immer weiter verbessern.“

Um die richtige Mischung zu finden, experimentierte das Team im Labor zuerst mit verschiedenen Mischungsverhältnissen der drei Komponenten. Nachdem das Grundrezept, also der „Teig“, stand, war die nächste Herausforderung die richtige Verarbeitung – in diesem Falle, das Pressen – des Gemisches.

„Für die Leistung von Briketts ist die Dichte ganz entscheidend“, erklärt Jonas und fügt an:

„Wenn man ein Brikett zu stark presst, brennt es nicht. Wenn man zu wenig Druck aufwendet, wird das Brikett bröselig oder bricht sogar ganz auseinander. Das war eine der größten Herausforderungen bei der Entwicklung.“ ➔

Und zu guter Letzt müssen die Briketts noch im Ofen getrocknet werden. Um sicherzustellen, dass das Brikett weder zu feucht noch zu trocken wird, hieß es auch hier wieder „ausprobieren“, bis sie die ideale Zeit und Temperatur bestimmt hatten.

„Es sind einfach unglaublich viele Komponenten, die es zu beachten gilt und die sich, wie ein Puzzle, zu einem Ganzen zusammenfügen müssen. Diese Aufgabe mussten Jens und sein Team lösen“, erklärt der Leiter des Produktmanagements.

DER STEAK-CHECK

Es wurden hunderte Steaks, Pizzen und Braten gegrillt, bevor das perfekte Brikett gefunden war. Für die Härteprüfung holte sich das Entwicklungsteam Unterstützung von echten Experten: Grillmeister der Weber Grillakademie aus ganz Europa nahmen den Prototyp genau unter die Lupe. Schließlich wissen sie am besten, worauf es beim Grillen ankommt und was ein gutes Brikett leisten muss. Auch hier offenbarte sich Unerwartetes: Bei manchen Briketts entstand überhaupt kein Rauch, während bei anderen eine zu starke Rauchentwicklung zu beobachten war. Dafür erlosch dann zum Beispiel die Glut nach kurzer Zeit. Ein anderes Brikett brauchte sehr lange zum Anzünden und brannte dann eine gefühlte Ewigkeit. Ganz ähnlich wie bei einer Kuchenverkostung konnte das Entwicklungsteam gemeinsam mit den Grillmeistern den Prototypen noch einmal auf den „Zahn“ fühlen und sie weiter optimieren. Schritt für Schritt näherten sie sich dem perfekten Brikett.

AUF KISSEN GEBETTET

Nachdem man den Gewinner dieses Härte-tests bestimmt hatte, bestand der nächste Schritt darin, die richtige Form für die Briketts zu finden.

„Natürlich war uns wichtig, dass sich unser Brikett optisch abhebt. Aber auch bei der Formfindung spielte die Qualität eine übergeordnete Rolle“, erklärt Jonas.

Dafür waren natürlich weitere Tests erforderlich. Letztendlich erwies sich die klassische Kissenform als beste Lösung. Allerdings mit einem entscheidenden Unterschied: Die Weber® Briketts sind größer als andere Briketts. Warum? Weil die Briketts durch die große Oberfläche besser der Flamme ausgesetzt werden. Das bedeutet, dass sich die neuen Briketts schneller entzünden. Durch die Rillen in den Briketts wird die Luftzirkulation verbessert und die Oberfläche noch weiter vergrößert – was den Anzündprozess zusätzlich beschleunigt. Dadurch sind die Briketts in nur 20 Minuten grillbereit. Zudem wird durch die hohe Dichte eine besonders langlebige Glut erzeugt – bis zu drei Stunden lang.

DIE VERPACKUNG DES BRIKETT

Bei der Hintergrundrecherche hatte sich ergeben, dass die Grillfans auch in Bezug auf die Verpackung genaue Vorstellungen hatten. Sie sollte einfach zu tragen sein und die Briketts vor Feuchtigkeit schützen. Außerdem sollte es möglich sein, die Briketts aus der Tüte zu schütten, ohne viel Schmutz zu hinterlassen. Daher begann Weber auch, mit verschiedenen Materialien, Griffen und Verpackungsdesigns zu experimentieren – bis eine Lösung gefunden war, die allen Ansprüchen gerecht wurde: eine innovative Verpackung aus recyceltem, wasserabweisendem Material mitsamt Tragegriff. Der Zippverschluss sorgt zudem dafür, dass sich die Tüte wieder verschließen lässt. So können die Briketts trocken gelagert und leicht portioniert werden.

„Am Ende erwies sich die Entwicklung der Verpackung fast als schwieriger als die Entwicklung der Briketts“, meint Jonas lächelnd.

„Doch es hat sich gelohnt. Wir haben jetzt ein Brikett, das absolut zuverlässig ist, und eine Verpackung, die die Briketts trocken hält. Damit sind sie jederzeit bereit für den Grill. Auf diese Weise wollen wir den Holzkohlegrill-Markt revolutionieren und den Menschen die wichtigste Zutat für gutes Essen vom Grill bieten.“ ■



EIN STAUBIGER JUWEL

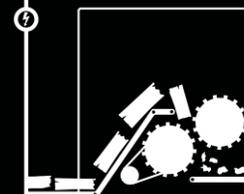
Während Grillkohle aus Stücken von karbonisiertem Holz besteht, werden Briketts aus verdichtetem Kohlenstaub hergestellt. Die Erfindung der Briketts verdanken wir Henry Ford, dem berühmten Automobilhersteller. Anfang des 20. Jahrhunderts hatte er die Idee, die Holzabfälle aus seiner Fabrik weiterzuverarbeiten – er hasste es einfach, Dinge zu verschwenden. Also ließ er das Holz erhitzen, zerkleinern und es anschließend mit einem Bindemittel vermischen. Diese Mischung wurde dann verdichtet und zu den ersten „Brennstoffkissen“ geformt. Heute gibt es viele verschiedene Arten von Briketts. Einige Briketts bestehen aus Kokosfasern, Stroh oder Getreidearten, während andere weiterhin aus Holz hergestellt werden.

WAS IN DER FABRIK GESCHIEHT

START



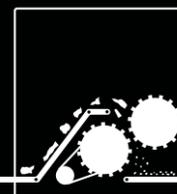
1: Holz sammeln



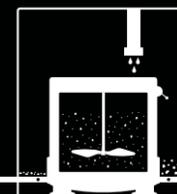
2: Zerkleinern



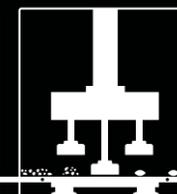
3: Verkohlen



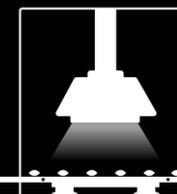
4: Zerkleinern



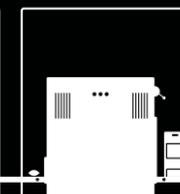
5: Verkleben



6: Pressen



7: Trocknen



8: Verpacken



9: Grillen

ZIEL



DIE #1 ZUTAT

Als großer Grillfan entdeckte Hans-Jürgen Herr, Präsident von Weber-Stephen Products EMEA, vor einigen Jahren wieder den Holzkohlegrill für sich und entschied sich dazu, die ultimativen Briketts für jeden Grillfan zu entwickeln.

Text Johanna Stroex 🍷 Foto Claus Peuckert



Und die neuen Weber® Briketts wurden tatsächlich von Grillfans für Grillfans entwickelt. Hans-Jürgen Herr, Präsident von Weber-Stephen Products EMEA, liebt es zu grillen – und bis vor ein paar Jahren hauptsächlich noch mit Gas. Vor drei Jahren überredete ihn allerdings seine Frau zu einem Holzkohlegrill zu wechseln. So entstand der Wunsch, neue Briketts für Weber zu entwickeln.

Warum sind gute Briketts so wichtig?

„Ich grille selbst sehr gerne. Ob Rippchen, Weihnachtsgans oder Süßspeise – am meisten fasziniert mich beim Grillen die Vielfalt. Daher probiere ich immer wieder neue Rezepte aus. Meine Frau verkostet dann. Sie ist mein größter Kritiker und sagt mir direkt, wenn ihr ein Gericht nicht schmeckt. Als ich mit Holzkohle zu grillen begann, war sie zunächst besonders kritisch. Habe ich beispielsweise ein Steak zubereitet, gelang das nicht immer so, wie es sollte. Manchmal war die Glut zu heiß und das Steak war zu schnell durch. Oder die Glut war nicht heiß genug, das Steak garte sehr langsam und wurde dann etwas zäh. Dabei habe ich immer denselben Grill und stets hochwertige Zutaten verwendet. Eine Zutat wechselte jedoch: das Brikett. Ich stellte also fest, dass selbst der beste Grill und erstklassige Zutaten nichts nützen, wenn dein Brikett nicht so funktioniert, wie es soll. Für mich ist daher das Brikett die wichtigste Zutat beim Grillen – ohne Brikett geht nichts.“

Was macht für Sie ein gutes Brikett aus?

„Für mich muss ein gutes Brikett in erster Linie zuverlässig sein. Egal wann oder wo ich grille, ich möchte einfach die Gewissheit haben, dass mein Grillgut stets auf den Punkt gelingt. Wenn ich beispielsweise einen Braten zubereite, möchte ich mich darauf verlassen können, dass mir das Brikett eine konstante Hitze über einen gewissen Zeitraum bietet und dass mein Braten gleichmäßig durchgart.“

Worin lag die größte Herausforderung bei der Entwicklung der neuen Briketts?

„Wir wollten Briketts entwickeln, die lange brennen und sich schnell entzünden. Denn niemand möchte ewig warten, bis seine Briketts endlich durchgeglüht sind, vor allem, wenn man sich nur mal eben ein Steak braten möchte. Zugleich sollte das Brikett eine gewisse Brenndauer gewährleisten. Diese Aspekte sind sehr gegensätzlich – denn ein Brikett, das lange brennt, hat für gewöhnlich auch eine lange Anzündzeit. Umgekehrt bedeutet eine kurze Anzündzeit eine kurze Brenndauer. Mit unserem Know-how und etlichen Tests haben wir es jedoch geschafft, ein perfektes Brikett zu kreieren. Darauf bin ich wirklich sehr stolz, ebenso wie auf das Team hinter dieser Entwicklung. Und ich kann es kaum erwarten, den Grill mit den Briketts anzufeuern.“ ■

ENTDECKE DIE MÖGLICHKEITEN DES GRILLENS



DIE NEUE WEBER® -APP
ERHÄLTICH AB FRÜHLING 2016

VERFÜGBAR FÜR



OUTSTANDING
MOMENTS



DIE WETTBEWERBE GEHEN IN DIE HEIÙE RUNDE

Text Peter Jenkinson • Foto Silas Dominey, Jed Alder, Chris Cooper

**„WIR WUSSTEN,
DEN LEUTEN WÜRD
DAS GRILLEN, DAS
BIER UND DIE MUSIK
GEFALLEN, WER
MAG DAS ALLES NICHT
– MAL ABGESEHEN
VON VEGETARIERN“**

*Ben Merrington,
Mitbegründer des Grillstock*

Für einige ist Grillen mehr als nur gutes Essen – es ist ein Sport! In der Szene der Grillwettbewerbe kann man spektakuläre Erfolge beobachten – nicht zuletzt in Europa, wo das Grillstock in nur fünf Jahren zu einem echten Phänomen geworden ist. Eine Kostprobe gefällig?

Wir sehen schon von Weitem die Rauchschwaden in den Himmel steigen. Und je näher wir kommen, desto weniger können wir es erwarten. Die Energie auf dem Gelände ist greifbar und dann trifft es uns: ein aufregendes Grillaroma, dem sich alle Geschmacksnerven sofort ergeben. Wir sind noch nicht ganz da und doch sind schon alle unsere Sinne in Bereitschaft. Das wird großartig!

FLEISCH, MUSIK, CHAOS

In fast jedem Bereich gibt es etwas, das einem sofort ins Auge fällt – angefangen bei der Truppe von Where's Wally, einer britischen Hillbilly-Band in perfekter Verkleidung, bis hin zu einer Fülle von Menüs, die man zu erfassen versucht. Und bei den Menschenmassen, die mit den verschiedensten Leckereien in der Hand an einem vorbeiziehen, würde man jeden einzelnen am liebsten fragen: „Hey, wo hast du das her?“. Für diese erste unglaublich wichtige Entscheidung muss man sich Zeit nehmen: Welches Gericht soll es sein? Dann ist da noch ein Rodeo-Stier, alle möglichen Gewürzmischungen, endlose Möglichkeiten zum Probieren und die hervorragenden Musiker auf der Bühne darf man natürlich auch nicht verpassen. Wo sind wir hier nur? Nun ja, es nennt sich „Meat, Music, Mayhem“ – und Fleisch, Musik und Chaos kriegt man auch. Der offizielle Name lautet allerdings „Grillstock“. Und heute ist es auch ein echter Magnet für Grill-Enthusiasten. Nicht nur, weil viele tolle Gerichte vom Grill serviert werden – sondern weil im Mittelpunkt dieses Festivals einer der beliebtesten Grill-Wettbewerbe Europas steht. ➔



DER GRILL-EID

Vor jedem KCBS-Wettbewerb hören sich die geschulten und registrierten Juroren die Regeln an und legen den offiziellen Grill-Eid ab:

„Ich schwöre feierlich, jedes Grillfleisch, das meinen Augen, meiner Nase, meinen Händen und meinem Gaumen präsentiert wird, objektiv und subjektiv zu bewerten. Ich übernehme die Verantwortung eines offiziellen, von KCBS zertifizierten Jurors, damit die Wahrheit, Gerechtigkeit, Exzellenz beim Grillen und der American Way of Life gestärkt und für immer erhalten bleiben.“

KCBS

Kansas City Barbecue Society ist eine nicht-kommerzielle Grill-Organisation.

Motto

Fire, Food and Friendship

Mitglieder

+20.000

Wettbewerbe

+500 weltweit
– 31 außerhalb der USA

Jury-Mitglieder

928 – von denen alle geschult sind

Maximale Punktzahl

180 Punkte in einer Kategorie entsprechen 300 Punkten beim Bowling. Ein perfektes Ergebnis – selten, aber nicht unmöglich.

Die bekanntesten Wettbewerbe

Jack Daniel's World Championship BBQ Contest und der American Royal

EINE GRILL-ROMANZE

Wir sind in Bristol, Großbritannien – das Event heißt Grillstock. Das Duo hinter dem Festival – das eigenen Worten zufolge „die Liebe zum Grillen verbreitet“ – sind Jon Finch und Ben Merrington. 2008 bis 2009 haben beide intensiv die USA bereist und dabei alle Aspekte der Kultur genossen – und zwar so sehr, dass man überrascht darüber sein muss, dass sie überhaupt wieder zurückgekommen sind. Aber wir sind wirklich froh, dass sie hier sind.

„Amerika ist die Heimat des Grillens. Das Grillen gehört in den USA zur Nationalküche und hier findet man auch die Wurzeln der langsamen Zubereitung mit geringer Hitze. Jon und ich bemerkten, dass wir die gleiche Leidenschaft für das Essen, die Musik und alles, was zu dieser Kultur gehört, teilen. Und so beschlossen wir, in Großbritannien etwas daraus zu machen“, erinnert sich Ben. Jon fügt hinzu:

„Uns gefiel einfach die Vorstellung, ein Festival mit einem Grill-Wettbewerb im Mittelpunkt zu organisieren. Damals waren kulinarische Festivals ziemlich beliebt, aber wir fanden sie etwas langweilig. Sie waren zu sehr wie eine Art Handelsmesse im Freien, ohne Substanz und zudem hatten sie auch kein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten.“

VON VERBRANNTEN WÜRSTCHEN ZUM BRUSTSTÜCK

Keiner der Mitbegründer hatte Erfahrungen mit Festivals. Und obwohl die Organisation eines Festivals kein Leichtes ist, konzentrierte sich die Leidenschaft des Duos vor allem auf eines: ein Festival auf die Beine stellen, zu dem beide gern gehen würden. Mit mittlerweile zehn Festivals auf ihrer Liste scheint sich diese Strategie auszuzahlen.

„Wir wollten etwas schaffen, um diesen Stil des Kochens zu feiern und die Erfahrungen, die wir in den USA gesammelt haben, mit anderen zu teilen. Und wir wussten, den Leuten würde das Grillen, das Bier und die Musik gefallen, wer mag das alles nicht – mal abgesehen von Vegetariern“, meint Ben.

Dann kam die Idee auf, einen Grill-Wettbewerb zu veranstalten. Aber die Umsetzung war gar nicht so einfach. Die Wettbewerbskultur war in Großbritannien zu diesem Zeitpunkt noch nicht sehr ausgeprägt – also wo sollten sie die Teams hernehmen?

„Bei unserem ersten Grillstock in Bristol bestanden einige der Grill-Teams aus Freunden von uns“, erinnert sich Jon.

„Es ist immer ein schwieriger Kampf, wenn man ein ganz neues Konzept beginnt. Bei unserem ersten Festival war die größte Herausforderung das Fachwissen. Wir veranstalteten einen Wettbewerb für das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen, obwohl wir im Allgemeinen eher an die Vorstellung von verbrannten Würstchen auf einem Pappeller von der Tankstelle gewöhnt waren. Teilnehmer zu finden, die ein Bruststück zuschneiden konnten, war schon eine echte Herausforderung.“

ETWAS HILFE VON FREUNDEN

Heute findet man auf dem Grillstock Bruststücke unter einer ganzen Reihe von Deckeln. Das Bruststück, das ein amerikanischer Grill-Favorit ist, gehört zu den beliebtesten Kategorien, die alle Teams wirklich gern gewinnen wollen. Nun ja – jeder würde gern in einer Kategorie gewinnen, egal in welcher! In den Anfängen des ➔



GRILLSTOCK AUF EINEN BLICK

Gegrilltes Fleisch, gute Musik und ein ernsthafter Grill-Wettbewerb – darum geht es beim Grillstock-Festival. Das Konzept wurde 2010 etabliert und heute werden die Festivals in verschiedenen Städten Großbritanniens abgehalten. Der Grill-Wettbewerb ist von KCBS anerkannt und die Kategorien lauten: Rippchen, Hühnchen, Burger, Bruststück, Schwein, Hühnerflügel mit Frank's Red Hot Chicken Wings und die Jack Daniel's Cook's Choice.

Weitere Informationen unter www.grillstock.co.uk.





„UNS GEFIEL EINFACH DIE VORSTELLUNG, EIN FESTIVAL MIT EINEM GRILL-WETTBEWERB IM MITTELPUNKT ZU ORGANISIEREN“

Jon Finch,
Mitbegründer des Grillstock



„DIE LEIDENSCHAFT FÜR UNSERE VERANSTALTUNG WÄCHST IMMER WEITER. WIR SIND IMMER WIEDER ÜBERRASCHT, WIE VIEL MÜHE SICH DIE LEUTE MACHEN“

Ben Merrington,
Mitbegründer des Grillstock

Grillstock war ein wesentlicher Punkt die Unterstützung, die von Unternehmen, Einzelpersonen und allem, was dazwischen liegt, kam.

„Bei unserem ersten Festival hatten wir Dr. BBQ alias Ray Lampe (Anm. d. Hrsg.: bekannter Kochbuchautor, Grill-Juror, Grill-Star usw.) zu Gast.

Er hat uns beim Wettbewerbs-Aspekt sehr geholfen – da er nicht nur Mitglied der Grill-Ruhmeshalle ist, sondern auch schon seit 1982 als amerikanischer Juror arbeitet, verleiht er unserem Festival immer etwas mehr Authentizität“, erklärt Jon.

EINE KULTUR BREITET SICH AUS

Ja, du hast richtig gelesen – 1982! Während in Europa die Grill-Wettbewerbskultur gerade erst beginnt, die Menschen zu begeistern, und die Wettbewerbe sich hier derzeit noch im Aufbau befinden, gibt es das alles in den USA schon seit Jahrzehnten. Bei einigen dieser Veranstaltungen mussten die Organisatoren sogar Losziehungen einführen, um die Anzahl der Teilnehmer zu begrenzen. Grill-Wettbewerbe sind manchmal wie Boxkämpfe. Sie werden von verschiedenen Organisationen mit unterschiedlichen Regeln und Kategorien veranstaltet, es gibt verschiedene Weltmeisterschaften, verschiedene Geschmacksprofile, Normen usw. Das Grillstock ist offiziell anerkannt von der Kansas City Barbecue Society (Anm. d. Hrsg.: KCBS), der größten Organisation für Grill-Enthusiasten der Welt. Mit dieser Anerkennung hat sich das Grillstock endgültig etabliert. Denn damit gehen auch spezifische Regeln und Schulungen für die Juroren einher und zudem erhalten die Gewinner die Möglichkeit, bei größeren Veranstaltungen in den USA teilzunehmen. Wayne Lohman von KCBS, der dafür verantwortlich ist, nicht-amerikanische Teams für die Wettbewerbe in den USA zu gewinnen und internationale Wettbewerbe zu veranstalten, ist begeistert über die globale Verbreitung der Grill-Wettbewerbe.

„2010 wurden die KCBS-Schulungen für die Juroren und zum Thema Zubereitung das erste Mal abgehalten. Im letzten Jahr hatten wir 31 internationale Wettbewerbe in 14 Ländern und für 2016 erwarten wir 41 Wettbewerbe in 24 Ländern. Die Wettbewerbe sind in Europa also auf dem Vormarsch. Wie unsere Gründerin und Geschäftsführerin von KCBS, Carolyn Wells, zu sagen pflegt: „KCBS in Europa ist genauso wie in unseren Anfangstagen – nur mit mehr Feuer.“

EINE FAMILIE UND DAS GROSSE GESCHÄFT

Tatsächlich verbreitet es sich so schnell, dass man bereits in ganz Europa zahlreiche Wettbewerbe unter KCBS und anderen Organisationen finden kann. Es gibt einfach alles: von kleinen, lokalen Wettbewerben bis hin zu internationalen Meisterschaften und sogar eine Europameisterschaft der WBQA (Anm. d. Hrsg.: World Barbecue Association). In einigen Ländern gibt es Nationalmannschaften, die in die verschiedenen Länder reisen, um an den Veranstaltungen teilzunehmen. Aber warum sind die Grill-Wettbewerbe heutzutage so beliebt?

„Wir unterscheiden uns von vielen anderen Kochwettbewerben dadurch, dass die Teilnehmer ihre Gerichte nicht hinter geschlossenen

Türen zubereiten. Wie auch bei anderen Grill-Wettbewerben wollten wir, dass die Leute die Grillmeister sehen und mit ihnen sprechen können, ihre eigenen Grillkünste vorführen und andere kosten lassen können. Deshalb geben wir zusätzliches Fleisch an die Teilnehmer aus, damit sie ihre Kreationen verteilen können“, erklärt Ben. Und Wayne fügt hinzu: „Bei einem Grill-Wettbewerb spürt man die Nähe zwischen den Köchen, Juroren, Organisatoren und Repräsentanten, wenn sie einander begrüßen. Wenn jemand Hilfe braucht, ist sofort ein anderer zur Stelle. Das gilt auch für die Teams. Es ist ein ernsthafter Wettbewerb und wir haben einige der talentiertesten Grillmeister der Welt dabei – und bei einigen Wettbewerben geht es um viel Geld. Aber niemand will gewinnen, weil jemand im anderen Team ein Messer vergessen hat. Man will mit dem Geschmack und den eigenen Grillkünsten gewinnen. Wir sind also nicht nur eine Gruppe von Feinschmeckern oder Grill-Liebhabern – wir sind eine Familie, und ich denke, das merken die Leute auch.“

EIN WETTKAMPF GEGEN PROFIS

Mit diesem Maß an Anerkennung ist es wirklich an der Zeit, das Grillstock als Wettbewerb sehr ernst zu nehmen.

„Bei den Teilnehmern handelt es sich mittlerweile um große Restaurantketten und Star-Köche, bis hin zu ein paar Typen aus Hereford. Die letztere Gruppe aus Freunden (Anm. d. Hrsg.: alias The Beefy Boys) gewann die Burger-Kategorie, wodurch sie sich für die World Food Championships in Las Vegas qualifizierten und schließlich den zweiten Platz belegten. Ja, genau: ein paar Grillfreunde aus Blightly haben den zweitbesten Burger der Welt zubereitet. Der Gemeinderat in ihrer Stadt hat dann auf diesen Erfolg reagiert und ihnen dabei geholfen, ein eigenes Restaurant zu eröffnen“, erzählt Ben stolz.

Die europäischen Teams treten also in Europa und im Heimatland des Grillens an.

„Ein gutes Beispiel vom letzten Jahr ist ein Team aus England, das in der Gesamtpunktzahl den 26. Platz von über 4.000 Teilnehmern belegte. In den letzten fünf Jahren haben sich die europäischen Teams wirklich weiterentwickelt“, merkt Wayne an.

DAS NÄCHSTE LEVEL

Die Entscheidung, das Grillstock anzuerkennen, fiel KCBS nicht schwer, da dies das größte Grillfestival in Großbritannien ist. Jetzt ist es ein offizieller KCBS-Wettbewerb. Das bedeutet, dass die Juroren bestimmte Schulungen absolvieren müssen, damit die Regeln von KCBS eingehalten werden und die Bewertungsstandards einheitlich sind. Für das Grillstock hat das eine große Bedeutung.

„Die Leidenschaft für unsere Veranstaltung wächst immer weiter. Wir sind immer wieder überrascht, wie viel Mühe sich die Leute machen: angefangen bei Hühnern, die Motorräder fahren, dreistöckigen Hochzeitstorten aus Schweinefleisch und grandiosen Verkleidungen bis hin zu den zahllosen glücklichen Gesichtern auf dem gesamten Gelände. Wir arbeiten angestrengt daran, das Festival auszubauen und werden den Grill-Wettbewerb immer ins Zentrum unserer Bemühungen stellen“, erzählt Ben.

Und können wir uns bald auf „Grillstock – der Film“ freuen? Das könnte der beste 4-D-Film werden, den man sich vorstellen kann ... ■



Wurde 2012 in den USA gegründet mit inzwischen mehr als 12.000 Mitglieder aus der ganzen Welt.

Bietet den Nutzern ein Chat-Forum, eine Anleitung zur Restaurierung von alten Grills sowie Hinweise, um das genaue Alter des Weber-Grill-Oldtimers zu bestimmen und vieles mehr.

WEBERKETTLECLUB.COM

#WeberLove

BEWAHREN ★ RESTAURIEREN ★ WERTSCHÄTZEN

Der Weber Kettle Club sucht jeden Tag nach neuen Spuren in der Geschichte von George Stephens Erfindung – dem legendären Kugelgrill aus dem Jahr 1952. Bewahren, Restaurieren und Wertschätzen von ‚einem Stück amerikanischer Geschichte‘.

Text Hanne Hedetoft ♥ Foto Harold Lee Miller ♥ Bildbearbeitung Morten Bau

Es war das rote Modell, das alles ins Rollen gebracht hat. Nachdem seine Frau die rote Ausführung gesehen hatte, befand sich Jeff Kolodziejki auf der Jagd – eine Jagd, die auf gewisse Weise zur Entstehung eines der beliebtesten Weber Onlineforen geführt hat: dem Weber Kettle Club.

„Wir hatten einen schwarzen Kugelgrill. Eines Tages bekam meine Frau jedoch mit, dass es auch rote Modelle gab. So einen musste sie unbedingt haben. Es wurde zu meiner Mission, einen solchen in die Hände zu bekommen. Während meiner Suche erfuhr ich, dass die rote Ausführung nicht mehr produziert wird, dass Weber jedoch viele verschiedene Modelle und Farben hergestellt hat, an die man mit etwas Glück noch herankommen kann“, erklärt Jeff. Also hielt ein roter Kugelgrill Einzug in das Haus des Paares im Raum Chicago und Jeff wurde zu einem leidenschaftlichen Sammler von Oldtimer Grills – und er war nicht der Einzige.

EIN STÜCK AMERIKANISCHE GESCHICHTE

An einem anderen Ort im Raum Chicago hatten es der rote Kugelgrill und das farbenfrohe Universum von Vintage Weber

auch Troy Redington angetan. Tatsächlich war es die Vielfalt der Farben und Modelle, die sein Interesse als Weber-Liebhaber entfachte. Und so begab sich Troy Redington auf die Jagd nach einem roten Kugelgrill. Denn für ihn symbolisierte dieser Grill ein Stück der gesellschaftlichen und lokalen Geschichte Amerikas: „Während meiner Kindheit in den siebziger und achtziger Jahren hatte mein Vater einen roten Kugelgrill. Zu dieser Zeit standen alle Väter in der Kleinstadt, in der ich wohnte, in ihren Gärten vor einem Weber Grill während die Kinder herumrannten und spielten. Der rote Kugelgrill weckte in mir die Erinnerung an ein einfacheres und ruhigeres Leben und an eine einzigartige Zeit in den USA“, sagt Troy.

DIE FREUDE DES TEILENS

Heute leitet Troy zusammen mit ein paar anderen den Weber Kettle Club – ein Onlineforum, das 2012 von einer Gruppe amerikanischer Grillenthusiasten gegründet wurde, die – unabhängig vom Unternehmen – damit begannen, die Weber DNA zu erforschen. Jeff und Troy lernten sich sogar schon zuvor in einem anderen ➡

Grill Onlineforum kennen – The Virtual Weber Bullet. Dieses Forum verfügt, wie auch der Weber Kettle Club, über ein Online-Clubhaus, in dem die Mitglieder Geschichten, Erfahrungen und Tipps austauschen können.

„Während wir anfangen, das umfangreiche Weber-Universum zu begreifen, bildete sich nach und nach eine Gruppe heraus, die es bevorzugte, sich auf das Sammeln und Restaurieren alter Kugelgrillmodelle zu konzentrieren“, erklärt Jeff.

Er erzählt leidenschaftlich gern online von den vielen Geschichten. Troy hingegen ist der Mann, der die Website des Forums aufgebaut hat und pflegt.

„Der Gedanke hinter dem Weber Kettle Club war es, Weber-Fans einen Ort zu geben, an dem sie netzwerken, Freunde treffen und viele Informationen über ihre Oldtimer Weber Grills finden können – eine Heimat im Internet“, erklärt Troy. Und Jeff ergänzt: „Wir wollten andere Menschen darauf aufmerksam machen, was wir für unterhaltsam und interessant halten – und für wirklich cool.“

SO TICKT DER CLUB

Die Initiative hat nicht nur zu vielen unterhaltsamen Geschichten und neuen Bekanntschaften geführt. Der Weber Kettle Club hat auch einen ambitionierten Leitfaden eingeführt, der den Besitzern von älteren Weber Grills dabei hilft, das genaue Alter ihrer Modelle festzustellen. Die Modelle ab 1979 verfügen über eine Seriennummer. Ist der Grill jedoch älter, muss man das Alter anhand der Farbe, der Größe, der Farbe der Räder sowie der unterschiedlichen Sockelarten bestimmen. Und – wie die beiden Grillenthusiasten anmerken – daran, ob der Griff am Deckel aus Holz oder aus Metall gefertigt ist.

„Das Netzwerk und die Mitglieder liefern uns kontinuierlich neues Wissen zu neuen Details, das uns dabei hilft, den Leitfaden zu verbessern. Eines Tages möchten wir dazu in der Lage sein, das genaue Produktionsjahr eines jeden Weber Grills bestimmen zu können – unabhängig von Modell und Typ“, erklärt Jeff.

Er schätzt, dass der älteste Grill eines Clubmitglieds ungefähr aus dem Jahr 1954 oder 1955 stammt. Bei dem ältesten Modell

aus seiner umfangreichen Sammlung handelt es sich um einen Galley Que ungefähr von 1960.

„Mein erster wichtiger Fund war ein babyblauer Grill aus dem Jahr 1964. Niemand wusste, dass ein Grill in so einer Farbe existierte. Dies ist noch immer einer meiner schönsten Momente als Mitglied im Weber Kettle Club“, erzählt Troy.

Als er vor einigen Jahren aus Chicago wegzog, gab er den babyblauen Grill an seinen Freund Brian weiter, der dabei geholfen hatte, den Club zu gründen. Allerdings begann Troy, den Fund seines Lebens zu vermissen. Er wollte ihn zurück haben. Brian gab den babyblauen Liebling mit einem Lächeln zurück und erklärte, dass er ihn nie sein Eigen genannt hatte – er hatte sich eher als Pflegevater gesehen.

„Ich glaube, dass diese Geschichte viel über die Denkweise der Mitglieder im Weber Kettle Club aussagt“, erläutert Troy.

BEWAHREN. RESTAURIEREN. WERTSCHÄTZEN

Genau dieser Geist spiegelt sich auch im Clubmotto wider: „Bewahren. Restaurieren. Wertschätzen.“ Beim Weber Kettle Club geht es um Wertschätzung für Design und Handwerkskunst sowie um das Bewahren und Restaurieren von Oldtimer Grills – um die Geschichte einer Marke zu erzählen, die aus dem Wunsch entstand, die Leidenschaft für das Grillen zu verbreiten.

„Am Anfang wussten wir noch nicht viel über die Geschichte von Weber. Wir hatten jedoch ein Plakat gesehen, auf dem Grills in verschiedenen Farben und unterschiedliche Modelle abgebildet waren. Das machte uns neugierig. Was war die Geschichte hinter all diesen Grills, von denen keiner von uns zuvor gehört hatte? Und wo konnte man sie finden? Mit diesen Fragen haben wir angefangen“, erklärt Troy.

Seit 2012 haben sich mehr als 12.000 Nutzer registriert, von denen sich etwa 3000 aktiv beteiligen.

„Das Interesse und die Mitgliederzahl wächst stetig – von Jahr zu Jahr, von Monat zu Monat. Das hat den Nebeneffekt, dass es immer schwieriger wird, die ältesten Grills in die Hände zu bekommen. Denn es gibt immer mehr Menschen, die sie haben möchten.“, erzählt Jeff.

Troy nickt zustimmend. Kurz nachdem er aus Chicago weggezogen war, fand er im Internet einen gelben Weber Grill, der zum Verkauf stand. Es wurde kein Preis angegeben. Daher kontaktierte Troy den Besitzer.

„Ich habe ihm 40 Dollar angeboten – ein fairer Preis für einen Grill, bei dem ein Rad fehlte. Der Besitzer lachte mich jedoch nur aus und sagte, dass der Grill deutlich mehr wert sei – und dass ich doch mal die Website des Weber Kettle Clubs besuchen sollte.“

„WEBERITIS“

„Der Schaden ist angerichtet“, sagt Jeff mit einem Lächeln in Bezug auf die wachsende Nachfrage und die steigenden Preise. Für ihn und Troy ist es jedoch am wichtigsten, ihren Enthusiasmus und ihr Wissen mit all den Menschen auf der ganzen Welt zu teilen, die sich – so wie sie – mit der ‚Weberitis‘ angesteckt haben.

„Es macht immer noch Spaß, zu Garagenflohmärkten zu gehen und nach verborgenen Schätzen zu suchen. Die Mitglieder des Clubs können sich Grills anschauen, die sie andernfalls vielleicht niemals zu Gesicht bekommen hätten. Am wichtigsten ist uns, dabei zu helfen, dass die alten Modelle nicht aufgrund von mangelnder Wertschätzung verloren gehen“, sagt Troy.

Die zwei Weber-Enthusiasten kümmern sich um eine ganze Reihe von Vintage Grills. Jeff besitzt 30–35 Grills, von denen er 10 tatsächlich noch benutzt. Im Laufe der Jahre hat Troy ungefähr 50 Weber Grills gesammelt. Derzeit hat er noch 13 Grills, von denen er 12 zum Grillen verwendet. Die Tatsache, dass man sogar noch auf den älteren Modellen grillen kann, ist wichtig – das Design spielt allerdings eine ebenso große Rolle: „Der Kugelgrill ist eine absolute Designikone. Bis heute hat sich an dem Design nur wenig verändert. Es ist wunderschön, einfach und effektiv. Die schwarzen Grills sind einfach und elegant. Es macht jedoch auch Spaß, etwas Besonderes in die Hände zu bekommen. Für uns sind diese Grills wie Oldtimer: Jeder Sammler möchte etwas Einzigartiges“, sagt Jeff. ■



Heiße Fakten

ERZÄHLT VOM WEBER KETTLE CLUB

Nr. 1

Im Jahr 1960 führte Weber eine Ausgabe des Smokey Joe ein, die extra für das Grillen auf See konstruiert worden war. Das Modell wurde Galley Que getauft und besaß für eine bessere Stabilität anstelle der drei Räder vier Beine.

Nr. 2

Zwischen 1956 und 1959 war der Griff auf den Deckeln sämtlicher Kugelgrills von Weber aus Metall gefertigt worden. Aus diesem Grund werden die Modelle aus dieser Zeit als MLH-Grills (Metal Lid Handle) bezeichnet.

Nr. 3

Im Jahr 1964 ersetzte Weber sämtliche Deckelgriffe aus Metall durch Holzgriffe. Diese Grills (Modelle von 1964–1980) werden daher MBH-Grills (Metal Bowl Handle) genannt. Die ersten Holzgriffe wurden aus Walnussholz gefertigt.

Nr. 4

Bei mehreren älteren Weber Grillmodellen verändert sich die Farbe, wenn die Grills heiß werden. Während beispielsweise das gelbe Ranger-Modell beim Grillen beinahe orange wird, färbt sich der klassische rote Grill beinahe burgunderrot.

Das Holzkohle-Archiv



★
DER ORIGINAL KETTLE
1952



★
DER WESTERNER
1958



★
DER FLAMENCO
1963



★
DER RANGER
1965



★
DER WISHING WELL
1966



★
DER SEVILLE
1967



★
DER IMPERIAL SEQUOIA
1968



★
DER BARREL BAR-B-QUE
1972



URBANES GRÜN IST DAS NEUE SCHWARZ

Auf einem Hausdach in Kopenhagen befindet sich ØsterGRO – die erste „Rooftop Farm“ der Stadt und ein Beispiel für den grünen Trend, der auf der ganzen Welt wieder das Interesse an Omas Tipps zum Einmachen weckt. Das urbane Gärtnern und Anbauen gehört zu den heißesten neuen Trends und führt uns gleichzeitig zurück zu unseren Wurzeln.

Text Hanne Hedetoft • Foto Claus Peuckert

In der Modewelt bezeichnet man die beliebtesten Trends als „das neue Schwarz“. Und das urbane Grün – also das urbane Gärtnern und Anbauen – ist so heiß, dass sich dieser Trend schon seit Jahren auch in der Modewelt widerspiegelt. Angefangen bei Kleidern und Parfümflaschen mit großen Flower-Power-Motiven bis hin zu T-Shirts und Pullovers, die vom ländlichen Stil inspiriert sind. Aber wenn man etwas tiefer gräbt, findet man in den urbanen Gärten mehr als nur einen Modetrend. Hier in Europa kennt man das Phänomen der Kleingärten bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts, als sie als Reaktion auf die Armut der Bevölkerung zum ersten Mal aufkamen. Zur Zeit der beiden Weltkriege florierten die „Siegsgärten“, in denen Obst, Gemüse und Kräuter angebaut wurden, in den USA und in Großbritannien. Die Bewohner in den Städten arbeiteten beim Anbauen zusammen, was – indirekt – auch zum Sieg beitragen sollte. Im Prinzip geht es aber auch in der modernen Version der urbanen Gärten ums Gewinnen. Um mehr über diesen urbanen Trend zu erfahren, reisen wir ins Zentrum Kopenhagens – in den 5. Stock eines Gebäudes, um eine Rooftop Farm zu besuchen, die in nur wenigen Jahren viele Herzen für sich gewonnen hat.

VON BROOKLYN NACH KOPENHAGEN

Ursprünglich lag die Idee der urbanen Gärten darin, dass die Stadtbewohner selbst ihre Städte verschönern sollten, indem sie zwischen den Gebäuden, in Gärten, Hinterhöfen, auf Balkons und Dächern Obst und Gemüse anbauten – wodurch sie zusätzlich auch einen Beitrag zum Klimawandel leisten konnten.

„Mit ØsterGRO wollen wir eine Plattform für die Kommunikation über die biologische Landwirtschaft schaffen – sowohl in der Stadt als auch auf dem Land – und dadurch die Stadt und das Land etwas näher zusammenbringen. Es ist nicht unser Ziel, die Stadt vollkommen autark zu machen. Aber wir wollen Wissen und gute Ideen mit anderen austauschen – und den Menschen in der Stadt die Gelegenheit geben, biologische Landwirtschaft aus erster Hand zu erfahren“, erklärt Livia Urban Swart Haaland. Sie gehört zu den drei Visionären hinter ØsterGRO und hat 2013 drei Monate im größten Dach-Garten in New York City verbracht: im 4000 m² großen Brooklyn Grange. Mit der hier gewonnenen Inspiration konnten sie, Kristian Skaarup und Sofie Brincker ØsterGRO im April 2014 eröffnen.

„Zu Beginn hatten wir 16 Mitglieder, aber schon im ersten Jahr hatte sich diese Zahl verdoppelt. Alle Mitglieder können sich sehr gern an der Arbeit in unserem Dach-Garten beteiligen, aber keiner ist zu mehr verpflichtet, als sein Obst und Gemüse abzuholen. Das machen sie immer Mittwoch nachmittags – unabhängig davon, ob sie bei der Ernte geholfen haben“, erklärt Livia.

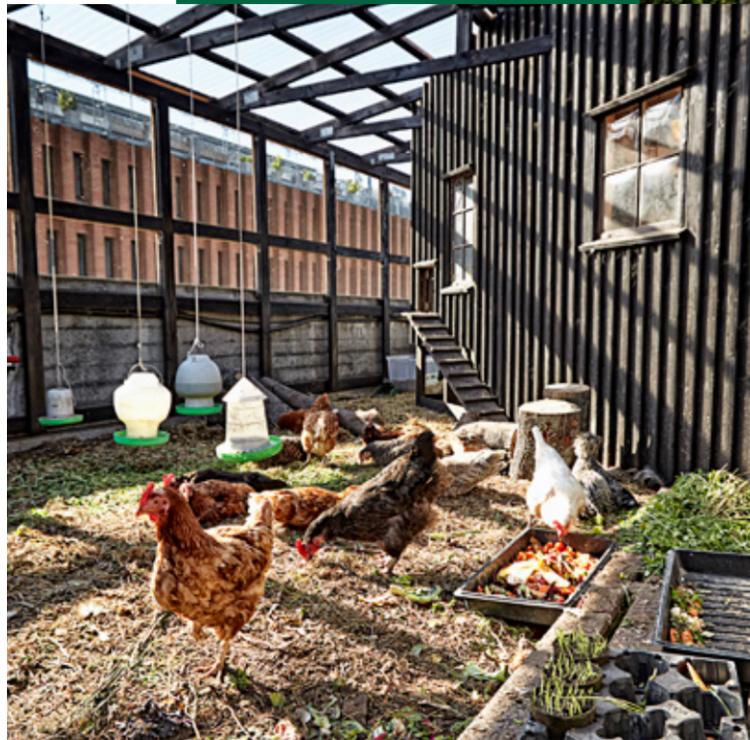
BIENEN UND BLUMEN IM KLIMA-BEZIRK

ØsterGRO befindet sich in dem Stadtteil von Kopenhagen, der als Klima-Bezirk bezeichnet wird. In diesem Bezirk konzentriert man sich darauf, Regenwasser zu sammeln und wiederzuverwenden und es so als Ressource nutzbar zu machen. Also der perfekte Ort für urbane Gärten, in denen viel Wasser benötigt wird, um die Erde fruchtbar zu halten. Aber ØsterGRO ist mehr als nur Obst und Gemüse – die Genossenschaft bezeichnet sich selbst als „Farm“.



GEMÜSEGARTEN IM WEISSEN HAUS

2009 richtete die First Lady Michelle Obama vor dem Weißen Haus einen Gemüsegarten ein. Da sie es sich zur Aufgabe gemacht hat, Fettleibigkeit bei Kindern zu bekämpfen, hat sie sich selbst als aktive, urbane Gärtnerin zum Vorbild gemacht.



„Wir haben vier Bienenstöcke mit jeweils etwa 40.000 Bienen. Die Bienen sind für die Bestäubung unerlässlich und sie dürfen keinen Pestiziden ausgesetzt sein, da sie daran sterben würden“, erklärt das Gründungsmitglied und fährt fort:

„Wir ernten zwei Mal im Jahr den Honig der Bienen und geben unseren Mitgliedern die Möglichkeit, bei der Entnahme dabei zu sein. Wir haben auch 14 Hühner aus einer Mischung von sieben verschiedenen Arten. Sie legen nicht nur Eier, sondern liefern auch Dünger für den Garten und freuen sich, wenn sie unsere Gartenabfälle bekommen.“

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Obwohl das Phänomen der urbanen Gärten nur wenig mit den klassischen vorstädtischen Rasen und kleinlich genau ausgerichteten Erdbeerbeeten zu tun haben mag, ist der Unterschied eigentlich gar nicht so groß. 2015 eröffnete das Restaurant Stedsans bei ØsterGRO mit einer Outdoor-Küche, in der die Gerichte auf dem Grill zubereitet werden – genauso wie die Menschen seit Jahrzehnten in ihren Gärten grillen. Heute sind wir unseren Groß- und Urgroßeltern näher als je zuvor – sie haben immerhin auch selbst geerntet, geschält und eingelegt und auch schon die selbst angebauten Kartoffeln mit einem Steak auf den Grill gelegt.

„In vielerlei Hinsicht gehen wir mit den urbanen Gärten und dem Anbau auf Dächern wieder zurück zu dem, wie es einmal war. Früher gab es keine Pestizide, alles wurde biologisch angebaut. Wir versuchen, in diesen natürlichen Zustand zurückzukehren, in eine Zeit, als man die Garten- und Küchenabfälle kompostierte und Hühnerdung als Düngemittel verwendete“, erklärt Livia.

Auch wenn wir Entwicklung meist als nach vorn gerichtete Bewegung ansehen, scheint es, als würde sich das Phänomen des urbanen Gärtnerns und Anbauens im Kreis drehen. Die US-Stadt Detroit ist ein klassisches Beispiel dafür. Über Jahre hinweg war die Stadt für die Massenproduktion von Fahrzeugen bekannt – heute konzentriert sie sich auf die Landwirtschaft und den urbanen Anbau. Wir Menschen haben 10.000 Jahre lang gelernt, wie man Feldfrüchte anbaut, die uns gesund und stark machen. Aber innerhalb weniger Generationen haben wir dieses Wissen fast vergessen, zum Teil, weil wir von einer landwirtschaftlichen in eine industrielle Gesellschaft übergegangen sind – und statt selbst gemachten Gerichten essen wir Vorgekochtes. Möhren anzubauen und Getränke oder Eingemachtes selbst herzustellen, galt viele Jahre lang als furchtbar altmodisch. Jetzt sind die Menschen wieder immer mehr daran interessiert, zur Natur zurückzukehren und Lebensmittel selbst anzubauen. Deshalb ist es sehr wichtig, das verloren gegangene Wissen wiederzuentdecken und Tipps und Tricks untereinander auszutauschen – nicht nur in den Städten. „Dies ist einer der Gründe, warum wir uns bei ØsterGRO so auf die Kommunikation fokussieren, mithilfe von Workshops, Präsentationen und Führungen. Urbane Gärten bieten eine fantastische Gelegenheit, um den Menschen in den Städten zu zeigen, wie diese Produkte von der Natur auf den Tisch kommen. Wir können täglich sehen, wie das Interesse wächst. Das sagt mir, dass wir glücklicherweise nicht die einzigen sind, die glauben, dass dieses Wissen wichtig ist“, meint Livia. ■

**SPARGEL**Lateinischer Name: *Asparagus officinalis*

Ein echter Bote des Frühlings – und erhältlich bis zum Frühsommer. Er zeichnet sich durch einen erbsenartigen Geschmack und eine leichte Säure- und Butternote aus. Der grüne Spargel ist etwas süßlicher als der weiße, den es in Europa am häufigsten zu kaufen gibt. Hier wird er zumeist gedämpft und mit Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter serviert. Beim Grillen erhält man ein hervorragendes Ergebnis, wenn man den Spargel direkt auf den Rost oder in einem Gemüsekorb bei mittlerer Hitze (etwa 180 °C) gart. Es ist aber auch möglich, ihn im Wok auf hoher Hitze anzubraten. Der Spargel ist fertig, sobald er sich wie ein Finger anfühlt – außen weich, aber innen noch fest – ein guter Tipp für das Grillen von Gemüse im Allgemeinen.

FRÜHLINGSZWIEBELLateinischer Name:
Allium cepa var. *cepa*/*Allium fistulosum*

Sie ist in der asiatischen Küche weit verbreitet und wird von Frühlingsbeginn bis Spätsommer geerntet. Sie ist knackig und saftig mit einem milden Zwiebelaroma. Ein bis zwei Minuten auf jeder Seite bei direkter mittlerer Hitze (180 °C) gelingt sie auf dem Grill perfekt. Man sollte darauf achten, so viel wie möglich von der grünen Spitze zu verwenden – die Spitzen sollten auf dem Grill aber weg von der Wärmequelle zeigen.



Text: Hanne Hedetoft • Abbildung: Karen Segall

Gemüse auf dem Grill

Gemüse zu grillen,
eröffnet das ganze Jahr
über zahlreiche leckere
Möglichkeiten. Hier haben
wir acht leckere grüne
Gerichte für dich!

**FENCHEL**Lateinischer Name: *Foeniculum vulgare*

Sein ausgeprägter, lakritzartiger Geschmack ist vor allem in der mediterranen Küche verbreitet. Er ist ganzjährig erhältlich, aber eigentlich ein Herbst- und Wintergemüse. Bei der klassischen italienischen Zubereitung wird der Fenchel gedämpft, bis er weich ist und dann mit Parmesan überbacken – das geht auch sehr gut auf dem Grill. Oder man schneidet ihn der Länge nach in zwei Hälften und lässt ihn erst bei direkter Hitze und anschließend bei indirekter Hitze garen. In kleine Stücke geschnitten und 3 bis 4 Minuten im Wok gebraten, schmeckt er aber auch hervorragend.

**JERUSALEM-ARTISCHOCKE**Lateinischer Name: *Helianthus tuberosus*

Auch bekannt als Topinambur und eine gute Alternative zur vielseitigen Kartoffel. Ein typisches Herbst- und Wintergemüse mit einem milden, süßen und erdigen Geschmack. Vom Grill schmeckt sie besonders gut, wenn man sie in mundgerechte, gleichmäßige Stücke schneidet und sie im Wok oder Dutch Oven karamellisieren lässt. Anschließend werden die Stücke bei geringer Hitze fertig gegart. Sie sollten aber auch noch etwas Biss haben. Sie können aber auch länger gegart, püriert und zu einer leckeren Suppe verarbeitet werden.

EINE FÜLLE
VON GEMÜSE-
REZEPTEN
FINDEST
DU AUF

weber.com

**ROTE BEETE**Lateinischer Name: *Beta vulgaris*

Man kennt sie aus der traditionellen Borschtsch-Suppe, der die Rote Beete ihre schöne rote Farbe verleiht. Die Erntezeit reicht von Herbst bis Frühling. Die Rote Beete bietet zahlreiche Möglichkeiten der Zubereitung: in Eintöpfen, Salaten, als Beilage, eingelegt usw. Auf dem Grill kann sie geschnitten in größere, mundgerechte Stücke gebraten und anschließend in einem Wok bei mittlerer Hitze (185–190 °C) gegart werden. Oder man schneidet sie in große Stücke und lässt sie mit zwei Schichten Alufolie umwickeln bei direkter Hitze 30 Minuten lang garen. Dazu kann man auch Balsamico-Essig und Knoblauch mit in die Alufolie geben – einfach köstlich!

SELLERIELateinischer Name: *Apium graveolens*

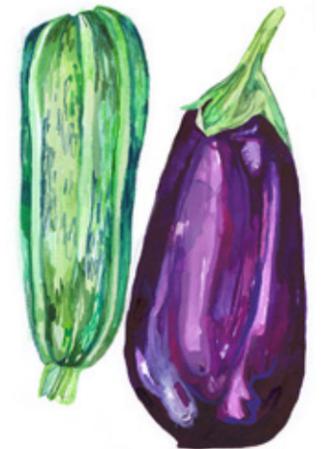
Seine Saison erstreckt sich vom Herbst bis zum Frühling. Er hat einen charakteristischen Geschmack mit süßen und bitteren Noten. Für den Grill schneidet man ihn in dicke Scheiben und lässt diese kurz bei hoher direkter Hitze und anschließend bei mittlerer indirekter Hitze garen. Oder man wickelt ihn in zwei Lagen Alufolie und lässt ihn 1–1½ Stunden lang bei direkter Hitze garen – oder sogar smoken.

**MÖHREN**Lateinischer Name: *Daucus carota*

Sie werden auf der ganzen Welt für alles mögliche – von Salaten bis weiße Soßen – verwendet. Da sie auch Frost aushalten, können sie im Herbst, Winter und Frühling geerntet werden. Möhren zeichnen sich durch einen süßlichen Geschmack und einen Hauch von Pinie und Petersilie aus. Gegrillt schmecken sie wunderbar, wenn man sie einige Minuten auf hoher direkter Hitze und dann bei indirekter Hitze fertig gart. Ein guter Tipp dafür ist, sie so auf den Grill zu legen, dass die dünnen Spitzen von der Wärmequelle weg zeigen.

**ZUCCHINI UND AUBERGINE**Lateinischer Name: *Curcubita pepo* und *Solanum melongena*

Die Zucchini ist eine Unterart des Gartenkürbis und die Aubergine, oder auch Eierfrucht genannt, gehört zu den Nachtschattengewächsen. Beide zeichnen sich durch einen zurückhaltenden Geschmack aus, wobei die Zucchini leicht nussig schmeckt. Typische Spätsommer- und Herbstgemüsesorten. Beide sind ideal zum Grillen geeignet. Einfach längs in dicke Scheiben schneiden und bei hoher, direkter Hitze grillen.



Fußball-Fingerfood

Wer kann schon sagen, ob der Sommer sonnig wird? Und wer kann schon sagen, dass er nicht heißer wird als jemals zuvor? Ganz gleich, was passiert – eines ist sicher: Auf der Speisekarte steht Fußball! Passend zur Europameisterschaft 2016 in Frankreich und deinem Grill, der bereit ist für verschiedene köstliche Grillrezepte bei denen du problemlos zugreifen kannst, auch während du deine Lieblingsmannschaft anfeuerst, haben wir hier die besten Fußball-Fingerfood-Grillrezepte für dich zusammengestellt.

Text Johanna Stroex & Martin Sattler Foto Line Falck



Fußballfakten

Nr. 1

Das offizielle Turniermotto der Europameisterschaft in Frankreich lautet „Le Rendez-Vous“ („Die Verabredung“) – und wo kann man sich besser verabreden als am Grill?

Nr. 2

Wusstest du, dass „La Furia Roja“ – so lautet der inoffizielle Name der spanischen Fußballnationalmannschaft – die erste europäische Mannschaft war, die ein Triple gewinnen konnte? 2008 gewann Spanien die Europameisterschaft, 2010 folgte der Weltmeistertitel und 2012 erneut der Gewinn der Europameisterschaft.

Nr. 3

In der Endrunde der Europameisterschaft 1984 erzielte der französische Stürmer Michel Platini neun Tore für die „Équipe Tricolore“. In der gesamten Geschichte der Fußball-Europameisterschaft konnte kein anderer Spieler diese Marke übertreffen.

Nr. 4

Wusstest du, dass die deutsche Fußballnationalmannschaft die einzige Mannschaft ist, die das Finale dreimal in Folge erreichen konnte – 1972, 1976 und 1980?



Rezept

PULLED CHICKEN

PORTIONEN: 6

ZUTATEN:

1 ganzes Hähnchen
1 Knoblauchzehe
1 Glas Rotwein
Salz
Pfeffer
400 g Schalotten
1 Baguette
Salat
1 rote Zwiebel

FÜR DIE „GLASUR“:

2 EL geschmolzene Butter
1 TL Paprikapulver
2 Prisen Salz
1 Prise Cayennepfeffer
1 Zitrone

FÜR DIE TROCKENMARINADE:

1 EL Salz
½ EL brauner Zucker
½ EL Paprikapulver
¼ EL gemahlener Koriander
¼ EL Kreuzkümmel
¼ EL Chilipulver
¼ EL Knoblauchpulver
¼ EL Zwiebelpulver
¼ TL Pfeffer
¼ TL Cayennepfeffer

IN DER KÜCHE:

- Das Hähnchen von innen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Den Knoblauch zusammen mit dem Rotwein in den Behälter des Geflügelhalters geben. Das Hähnchen oben drauf setzen. Die Schalotten schälen und vierteln. Die geviertelten Schalotten in die Schale des Geflügelhalters geben.
- Die geschmolzene Butter mit Paprikapulver, Salz und Cayennepfeffer vermischen. Die Zitrone abwaschen und die Schale abreiben. Die Schale zu der Mischung hinzugeben und das Hähnchen damit bestreichen.

- Den Salat abwaschen und die rote Zwiebel schälen. Die Zwiebel klein schneiden.
- Alle Zutaten für die Trockenmarinade vermischen – stellen Sie sicher, dass sich keine Klümpchen bilden.

AM GRILL:

- Den Grill auf ca. 180 °C bei indirekter Hitze aufheizen.
- Das Hähnchen ca. 1 Stunde lang grillen, bis die Kerntemperatur ca. 80 °C beträgt.
- Das Hähnchen vom Grill nehmen und für 15 Minuten auf dem Geflügelhalter ruhen lassen. Das Hähnchen in Alufolie einwickeln und für weitere 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Baguette für ca. 4 Minuten grillen.
- Das Hähnchen zerrupfen und mit der Trockenmarinade abschmecken.
- Das Baguette in 6 Stücke schneiden. Die Stücke in der Mitte durchschneiden und mit Salat, dem zerrupften Hähnchen und Schalotten belegen.

Lernen Sie auf weber.com, wie Sie ein Baguette backen

Rezept

GEGRILLTE WRAPS

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

1 Apfel
1 Karotte
Basilikumblätter
100 g Kresse
100 g mittelharter Käse
100 g saure Sahne oder Crème fraîche
2 EL Öl, kaltgepresst
2 EL Balsamessig
Salz
Pfeffer
2 Wraps
100 g Räucherlachs oder Garnelen (vorgekocht) oder Hähnchenfleisch (vorgekocht)
50 g Walnüsse

IN DER KÜCHE:

- Den Apfel waschen und die Karotte schälen. Den Apfel

und die Karotte reiben. Die Basilikumblätter und die Kresse waschen. Den Käse reiben.

- Die saure Sahne mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer vermischen. Die Mischung auf den Wraps verstreichen und den Lachs (wahlweise die Garnelen oder das Huhn) darauf verteilen. Mit geriebenem Apfel und geriebener Karotte, Basilikumblättern und Kresse, Käse und Walnüssen bestreuen. Die Wraps zusammenrollen.

AM GRILL:

- Den Grill auf ca. 200 °C bei direkter Hitze aufheizen.
- Den Pfanneneinsatz einsetzen und vorheizen lassen. Die Wraps von beiden Seiten grillen – anschließend zu indirekter Hitze wechseln und die Wraps für 8–10 Minuten indirekt grillen.
- Die Wraps in Backpapier einwickeln und vor dem Servieren schräg in Scheiben schneiden.



Rezept

WURSTMIX

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

8 Würste deiner Wahl
– 200 g pro Person
2 EL Öl
1 EL Cayennepfeffer
2 EL Currypulver
800 g Kartoffelspalten (vorgekocht)

FÜR DIE TROCKENMARINADE:

1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Rapsöl
1 TL Fenchelsamen
60 g brauner Zucker
75 ml Apfelessig
1 EL Sellarisalz
1½ TL Cayennepfeffer
1 EL Chiliflocken
1½ EL Worcestersoße
250 ml Tomatenmark
50 ml Bourbon
Salz
Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- Die Würste in jeweils 5 gleich große Stücke schneiden. Das Öl mit dem Cayennepfeffer und dem Currypulver mischen. Die Würststückchen hineingeben und für 20 Minuten durchziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Grillsauce zubereiten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein zerkleinern. Das Rapsöl in einen Topf geben und die Zwiebel leicht darin

anbraten. Den Knoblauch und die Fenchelsamen dazugeben und ebenfalls leicht anbraten. Anschließend – bis auf den Bourbon – alle weiteren Zutaten für die Marinade hinzugeben und erhitzen. Die Sauce für 15 Minuten bei schwacher Hitze stehen lassen. Anschließend den Bourbon hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Marinade ein Raucharoma haben soll, die Sauce einfach auf dem Grill räuchern (siehe unten).

AM GRILL:

- Den Grill auf ca. 200 °C bei indirekter Hitze aufheizen. Die Grillsauce in einen Behälter geben, der für die Hitze des Grills geeignet ist. Räucherchips zu den Briketts oder in die Räucherbox geben und die Sauce bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 10 Minuten lang räuchern lassen. Anschließend die Sauce vom Grill nehmen und abkühlen lassen.
- Den Korb am Drehspeer befestigen. Die Würststückchen abtropfen lassen und zusammen mit den Kartoffelspalten in den Korb legen. Den Korb schließen und den Spieß in den Motor stecken. Den Motor einschalten und den Wurstmix für ca. 20 Minuten grillen, bis die Kartoffelspalten und die Würststückchen braun sind. Mit Grillsauce servieren.



DER AUTOR – IN KÜRZE

Jamie Purviance ist nicht nur der Autor zahlreicher Grillbücher, sondern auch ein von der Kansas City Barbecue Society (KCBS) zertifizierter Juror für Grillwettbewerbe, TV-Experte für Lebensmittel, Lehrer und Entwickler von Rezepten für Restaurants und Lebensmittelproduzenten. Einige seiner Bücher, die er gemeinsam mit Weber geschrieben hat, haben es bis auf die Bestsellerliste der New York Times geschafft. Ein Buch wurde für die „Gourmand World Cookbook Awards“ nominiert und ein anderes für den Oscar der Lebensmittelwelt – den „James Beard Award“.



JAMIE PURVIANCE

GRILLEN IST WIE TANZEN

Er ist der Mann hinter den Weber Grillbüchern. Tatsächlich dachte er zunächst jedoch, dass sein Schicksal in der Finanzwelt läge und nicht in der Welt des Grillens. Die unergründlichen Wege des Lebens führten Jamie Purviance jedoch zur Grilleidenschaft – lernen Sie einen von Amerikas beliebtesten Grillgurus kennen.

Text Hanne Hedetoft • Foto Tim Turner

„Es überrascht mich ein wenig, was ich heute mache. Eigentlich dachte ich, dass ich an der Wall Street arbeiten würde“, erzählt Jamie Purviance lachend. Obwohl er, um französische Kochstunden zu erhalten, Tennisstunden gegeben hat und seine Kochausbildung am Culinary Institute of America (CIA) abgeschlossen hat, ist es seine Zauberei am Grill, die ihn zu einem der führenden Experten in den USA gemacht hat. Er hat Grillkochbücher und Kritiken geschrieben, Meisterklassen gegeben und ist als Lebensmittelexperte im Fernsehen aufgetreten, unter anderem in der Oprah Winfrey Show. Und außerdem ist er der Mann, der alle Rezepte für die Grillbücher von Weber kreiert ...

VON DER FINANZWELT ZUR FINESSE

Wie bereits erwähnt, dachte Jamie eigentlich, dass er sein Leben an der Wall Street verbringen würde. Sein Vater ermutigte ihn dazu, an der Stanford University seinen Bachelor im Hauptfach Wirtschaft abzulegen. Er ging zu mehreren Vorstellungsgesprächen im Finanzsektor. Tief im Inneren spürte er jedoch, dass dies nicht das Richtige für ihn war.

„Und dann, mitten in einem Vorstellungsgespräch, sagte mir mein Gegenüber, dass er den Eindruck hätte, dass ich nicht mit dem Herzen dabei sei.“

Stattdessen nahm Jamie, der auch klassische Sprachen studiert und ein Talent zum Schreiben hatte, schließlich einen Job als Englischlehrer an. Einige Jahre später führte ihn dieser Beruf bis nach Jakarta. Dort brachte er der Hausköchin Englisch bei, während sie das Essen für ihn und seine Lehrerkollegen zubereitete. „Dort begann übrigens meine Faszination für das Grillen. Es war bemerkenswert unserer Köchin dabei zuzusehen, wie sie das Essen über offenem Feuer zubereitete. Es war eine einfache Methode – allerdings voller Finesse und gespickt mit exotischen Gewürzen und Zutaten.“

EIN FRANZÖSISCHES ASS

Nachdem er fünf Jahre in Jakarta verbracht hatte, kehrte Jamie in die USA zurück, um sich in Philadelphia um seine kranken Großeltern zu kümmern. Dort lernte er eine Freundin seiner Großeltern kennen – eine ausgebildete Köchin für die französische Küche. Bald darauf trafen sie eine Vereinbarung: Er gab ihr Tennisstunden und sie brachte ihm im Gegenzug die grundlegenden Techniken der französischen Küche bei.

„Zu der Zeit dachte ich noch immer, dass ich Lehrer werden würde. Allerdings fesselte mich das Kochen als Hobby so sehr, dass ich beschloss, mir selbst einen Kochkurs zu schenken“, erklärt Jamie. ➔



FRAGEN AN DEN GRILLMEISTER 3

Was ist Ihr liebstes gegrilltes Essen?

„Das ändert sich von Woche zu Woche. Derzeit experimentiere ich mit Hähnchenschenkeln herum. Ich probiere eine Technik aus, bei der ich die Schenkel in eine Cupcake-Form lege, damit sie eine einheitliche Form bekommen – dies ist sehr wichtig für Grillwettbewerbe. Bei mir gab es diese Woche ungefähr 50-mal Hähnchen – Hähnchen ist jetzt sowohl mein bester Freund als auch mein schlimmster Feind.“

Was ist Ihr bester Ratschlag für das Grillen?

„Für Neueinsteiger kommt der große Unterschied zwischen direkter und indirekter Hitze oft sehr überraschend. Häufig ist es eine regelrechte Offenbarung. Mein bester Ratschlag für das Grillen ist Folgender: Schaffen Sie einen Bereich mit indirekter Hitze und einen Bereich mit direkter Hitze, wenn Sie den Grill vorbereiten. Das verleiht Ihrer Kochkunst eine gewisse Flexibilität.“

Welche Bedeutung hat das Grillen für Sie?

„Grillen ist ein Handwerk. Es ist außerdem wahrscheinlich die älteste Kochmethode. Für mich ist es ein kreatives Ventil für meine Liebe zum Schreiben, meine Liebe zum Lehren und meine Leidenschaft für das Grillen an sich. Durch das Grillen habe ich Freundschaften geschlossen – außerdem hat es mir die Möglichkeit gegeben, die Welt zu bereisen.“

Doch es blieb nicht nur bei einem einzelnen Kochkurs. Letztendlich studierte er 2 Jahre lang am CIA und machte seinen Abschluss mit Auszeichnung. In dieser Zeit wurde in ihm die Faszination für den physischen Aspekt des Kochens geweckt – dafür, sich in einer greifbaren Welt zu bewegen, und zwar im Gegensatz zu der sonst so verkopften akademischen Welt.

EINE STÄNDIGE FASZINATION

Nachdem er seine Ausbildung an der CIA beendet hatte, arbeitete er auf einem Weingut im Napa Valley. Dort kochte er sowohl für die Gäste, die das Weingut besuchten, um dessen Wein zu verkosten und zu kaufen, als auch für Industrieexperten, die dort Meetings besuchten. Dies bedeutete, dass er manchmal für 50 bis 60 Gäste gleichzeitig kochen musste.

„Das ist auf einem kleinen Herd mit vier Platten sehr schwierig. Stattdessen habe ich also angefangen, draußen auf einem der vielen Grills des Weinguts zu kochen. So konnte ich einige Erfahrungen mit verschiedenen Grilltechniken sammeln.“ Zur selben Zeit setzte seine Liebe zum Schreiben eine Karriere als Gastronomiekritiker in Gang, unter anderem für das Magazin ‚Napa Valley Appellation‘. Er schrieb über verschiedene Kochkünste aus der ganzen Welt. Dies führte zu weiteren Kritiken und kulinarischen Artikeln. Eines Tages – in den späten neunziger Jahren – wurde er von Weber kontaktiert. Einer der Mitarbeiter war ein enthusiastischer Anhänger der Arbeit von Purviance.

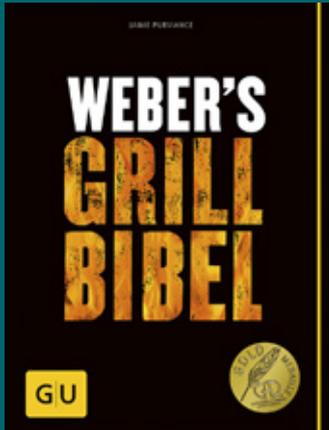
„In Verbindung mit der Einführung eines neuen Produkts wollte Weber ein Grillbuch produzieren, benötigte jedoch Hilfe beim Testen der Rezepte und beim Überarbeiten des Manuskripts“, erklärt er.

Daraus entwickelte sich eine Zusammenarbeit, die bis heute anhält und zu einer ganzen Reihe von Grillbüchern zu verschiedensten Themen geführt hat. Denn für Jamie ist das Grillen eine grenzenlose Quelle der Inspiration und des guten Geschmacks.

„Beim Grillen muss man lernen, wie man die richtige Hitze erreicht, wie man das Feuer in Gang hält und wie sich die Hitze auf dem Grill verteilt. Gewissermaßen ist es wie Tanzen. Man muss die ganze Zeit auf seinen Partner achten, man muss lernen, ihn zu spüren – so, wie man den Grill spüren muss. Das übt eine ständige Faszination auf mich aus.“ ■

WEBER'S GRILL-BIBEL

Auf 320 Seiten findest Du in unserer Grill-Bibel alles, was das „Grillerherz“ begehrt. Egal ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert, die ausführliche Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte ermöglicht auch ungeübten Grillfans eine problemlose Zubereitung der Grillgerichte.



DE € 24,95 ¹
AT € 25,70 ¹



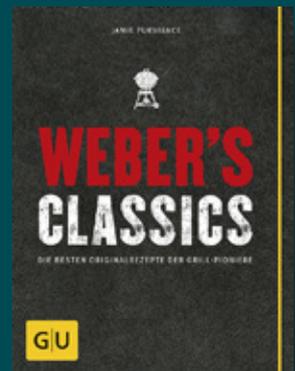
DIE BÜCHER

Was gibt's zum Abendessen? Mit einem Grill an deiner Seite hast du unerschöpfliche Möglichkeiten, um in ein Universum des Geschmacks einzutauchen. Der Weber Grillexperte Jamie Purviance, der sich auf Grillgerichte spezialisiert hat, teilt gerne seine Ideen: Hier ist eine Auswahl der Weber®-Grillbücher.

WEBER'S CLASSICS

Fordere deinen Grill zu Höchstleistungen heraus. Das perfekte Steak, ein saftiger Burger, knackiges Gemüse – ein Muss. Entdecke die unendliche Vielfalt des Grillens. Detaillierte Anleitungen und viele Tipps und Tricks garantieren ein Grillerlebnis, das süchtig macht nach mehr.

DE € 24,99 ¹
AT € 25,70 ¹



WEBER'S GRILLEN

Bring deine Grillkünste auf ein ganz neues Niveau und mach dich auf eine Fülle an Anregungen gefasst! Angefangen bei Pizzen über vegetarische Gerichte und mit Steak, bis hin zu Garnelen im Schinkenmantel – dieses Buch enthält fast 200 leckere Rezepte für jeden Anlass. Vollständig illustrierte Schritt-für-Schritt-Anleitungen sorgen dafür, dass du mit diesem Buch jedes Mal optimale Ergebnisse erzielen wirst – das ultimative Kochbuch für jeden Grillfan.

DE € 19,99 ¹
AT € 20,60 ¹



- | | |
|--|--|
| Weber's Mediterranes Grillen
Die besten südländischen Grillrezepte | DE € 14,99 ¹
AT € 15,50 ¹ |
| Weber's Chicken**
Die besten Grillrezepte | DE € 14,99 ¹
AT € 15,50 ¹ |
| Weber's Steak
Die besten Grillrezepte | DE € 14,99 ¹
AT € 15,50 ¹ |
| Weber's Seafood
Die besten Grillrezepte | DE € 14,99 ¹
AT € 15,50 ¹ |
| Weber's Veggie
Die besten vegetarischen Grillrezepte | DE € 14,99 ¹
AT € 15,50 ¹ |
| Weber's Burger
Die besten Grillrezepte | DE € 14,99 ¹
AT € 15,50 ¹ |
| Weber's Hot & Spicy
Die schärfsten Grillrezepte | DE € 14,99 ¹
AT € 15,50 ¹ |
| Weber's Hot Dogs
Die besten Grillrezepte | DE € 14,99 ¹
AT € 15,50 ¹ |
| Weber's Wintergrillen
Die besten Grillrezepte | DE € 19,99 ¹
AT € 20,60 ¹ |
| Weber's Räuchern
mit Grill und Räucherofen | DE € 16,99 ¹
AT € 17,50 ¹ |
| Weber's Grillen mit Briketts & Holzkohle** | DE € 24,99 ¹
AT € 25,70 ¹ |

EIN ECHTES ORIGINAL

1952 war in der Geschichte des Grills ein wichtiges Jahr: das Jahr, in dem der Weber®-Kugelgrill die Welt erblickte. Seitdem hat er in Gärten auf der ganzen Welt seinen Platz gefunden und zudem wurden immer wieder neue Modelle auf den Markt gebracht. Sie bauen alle auf dem Original auf, das nicht nur der erste Kugelgrill von Weber, sondern allgemein der allererste Kugelgrill war. Lerne unser Kronjuwel kennen: den Master-Touch® GBS® (57 cm).

Text Anne Voss • Photo Simon Winnall

Liebst du auch das warme Leuchten der Glut und genießt die authentische Atmosphäre beim Grillen, während die Briketts oder die Kohle vor sich hin glühen? Das Grillen mit Holzkohle ist etwas Einzigartiges und weckt bei den meisten schöne Erinnerungen. Als der Gründer von Weber, George Stephen, den weltweit ersten Kugelgrill erfand, suchte er eigentlich nach einer Lösung für einen ganz persönlichen Wunsch: Er wollte einen Grill konstruieren, der die Speisen vor den Elementen schützt und gleichzeitig das einzigartige Grillaroma in den Speisen herausbringen würde. Sein Meisterstück war ein kuppelförmiger Grill – mit einem Deckel, mit Lüftungsschiebern und Beinen. Die Nachricht von diesem neuen Produkt breitete sich schnell über die Grenzen seines Gartens aus und ohne es zu ahnen, hatte George etwas erfunden, das eine Grillrevolution entfachen sollte. Über die Jahre wurde die ursprüngliche Konstruktion etwas verändert und verbessert – aber seine wesentlichen Merkmale sind bis heute gleich geblieben.

ES KANN NUR EINEN GEBEN

Wenn man die komplette Holzkohlegrill-Familie von Weber® betrachtet, ist der Master-Touch® GBS® 57 cm sicherlich das Kronjuwel. Ein exklusiver Holzkohlegrill für alle, die luxuriöse Funktionen zu schätzen wissen: wie zum Beispiel das One-Touch®-System, mit dem sich das Reinigen des Grills ganz einfach gestaltet, die Holzkohlekörbe Char-Basket™ für eine mühelose Handhabung der Holzkohle und ein integriertes Thermometer, mit dem man die Temperatur im Grill immer im Blick hat, um gegebenenfalls etwas Holzkohle nachzulegen. Als zusätzliches Extra ist dieser Grill mit einem Deckelhalter ausgestattet, der den Deckel sicher hält, während man nach dem Grillgut sieht. Außerdem verfügt er über einen integrierten Griff mit einer Halterung für das Grillbesteck und der Grillrost des Gourmet BBQ Systems® bietet noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten, da er sich durch die GBS®-Einsätze ergänzen lässt. Eine ganze Küche in einem Grill, der alle Annehmlichkeiten bietet, um das moderne Grillen mit Holzkohle zu einer echten Freude zu machen. ■



BIS ZU
10
JAHRE***
GARANTIE



MASTER-TOUCH® GBS®

HOLZKOHLE 57 cm

Genieße ein vielseitiges und luxuriöses Grillvergnügen mit dem Master-Touch®, der in verschiedenen Farben erhältlich ist und standardmäßig mit dem Grillrost des Gourmet BBQ Systems® und vielen weiteren tollen Extras ausgestattet ist:

- Kessel und Deckel: porzellanemailliert und großvolumig
- Integriertes Deckelthermometer: zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz am Deckel: hitze- und UV-beständig
- One-Touch®-System aus Edelstahl: optimale Temperaturkontrolle und leichtes Auskehren der Asche
- Geteilter Grillrost mit Grillrosteinsatz aus verchromtem Stahl für das Gourmet BBQ System® (ersetzt den Standardgrillrost)
- Isolierter Lüftungsschieber: aus rostfreiem Aluminium
- Deckelhalter Tuck-Away™

- Smoke Grey UVP* € 329,00
- Ivory  UVP* € 329,00
- Black UVP* € 329,00
- Special Edition mit GBS Grillrost aus Edelstahl  UVP* € 349,00

* 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 „Best in Class“ unter weber.com/Meisterverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



MERKMALE UND FUNKTIONEN DES KUGELGRILLS

- Deckel und Kessel sind beständig gegenüber Hitze und Schmutz und dank der Porzellanemalierung besonders langlebig
- Witterungsbeständige Griffe
- Rostfreie Aluminium-Lüftungsschieber, die für die richtige Luftzufuhr sorgen
- One-Touch®-System aus Edelstahl und ein herausnehmbarer Aschetopf (alle Performer® Modelle, Master-Touch® und Original Kettle™ Premium)
- Aluminiumbeschichtetes One-Touch®-System (Original Kettle™)
- Deckelthermometer (alle Performer® Modelle, Master-Touch® und Original Kettle™ Premium)

ORIGINAL KETTLE™ PREMIUM

HOLZKOHLE 47 / 67 cm

Eine verbesserte Version des ursprünglichen Kugelgrills. Dank des One-Touch®-Systems und des herausnehmbaren Aschetopfs ist es ganz einfach, den Grill zu reinigen. Und mit dem Deckelthermometer verliert man die Temperatur nie aus den Augen.

Black 47cm UVP* € 229,99
Black 67cm** UVP* € 499,00



BAR-B-KETTLE®

HOLZKOHLE 47 cm

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

Black UVP* € 109,99



Für jeden genau der Richtige: Weber macht BBQ-Fans das Einsteigen in die Weber Welt so leicht wie nie. Es gibt für jeden Anlass und Geschmack die passenden Grillmodelle zum Einstiegspreis.



ORIGINAL KETTLE™

HOLZKOHLE 47 / 57 cm

Dieser Weber® Klassiker ist mit allen wesentlichen Funktionen ausgestattet, die man für die Grundlagen des Grillens mit Holzkohle benötigt.

Spring Green 47cm** UVP* € 179,99
Slate Blue 47cm** UVP* € 179,99
Ivory 47cm** UVP* € 179,99
Smoke Grey 47cm** UVP* € 179,99
Black 47cm UVP* € 179,99
Black 57cm UVP* € 229,99



LERNE DIE GANZE FAMILIE KENNEN

Es gehört zu den Dingen, die man nur schwer in Worte fassen kann. Das Grillen am Holzkohlegrill ist einfach ein ganz besonderes Gefühl – das Knistern der glühenden Holzkohlen und der heimelige Geruch des Essens auf dem Grill. Das Produktangebot von Weber® lässt keine Wünsche offen: vom Smokey Joe® bis hin zum praktischen Performer® mit Seitentischen und anderen tollen Extras.

DIE PERFORMER® SERIE: PLATZ FÜR ALLES

Und wo wir gerade vom Performer® sprechen ... Hier haben wir einen Holzkohle-Kugelgrill mit einem Arbeitstisch aus pulverbeschichtetem Stahlblech zum Schneiden, Anrichten von Salaten usw. Der Performer® ist in drei Modellvarianten verfügbar. Alle haben eine Größe von 57 cm und sind ausgestattet mit einem praktischen Deckelhalter, dem One-Touch®-System und dem dreifach beschichteten Grillrost des Gourmet BBQ Systems®. Während der Tisch des kleinsten Performers® abklappbar ist – was ihn besonders platzsparend macht –, bietet dir der Performer® Premium mehr Raum und sogar die witterungsbeständige CharBin™ als Aufbewahrungsmöglichkeit für deine Briketts.

SCHNELLES UND EINFACHES GRILLEN MIT HOLZKOHLE

Und dann gibt es da noch den ultimativen Performer® für die höchsten Ansprüche – den Performer® Deluxe GBS. Mit der unglaublich praktischen Gaszündung kannst du deine Briketts sehr schnell anzünden – und sobald sie bereit sind, grillst du los. Das beste aus beiden Grillwelten.



BIS ZU
10
JAHRE***
GARANTIE

PERFORMER®-SERIE

HOLZKOHLE 57 cm

- Abnehmbarer Timer (Premium GBS und Deluxe GBS)
- Elektrisches Gaszündsystem (Performer® Deluxe GBS)

1 Performer® Deluxe GBS® Black** UVP* € 649,00
2 Performer® Premium GBS® Black UVP* € 549,00
3 Performer® GBS® Black UVP* € 449,00

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

DER UNTERSCHIED ZWISCHEN HOLZKOHLE UND BRIKETTS

Was eignet sich am besten zum Anzünden? Macht es wirklich einen Unterschied, ob man Grillkohle oder Briketts verwendet? Kurz gesagt: Ja, es macht sogar einen großen Unterschied! Grillkohle besteht aus Stücken von Holzkohle und kann schnell angezündet werden. Briketts bestehen aus Holzkohle, die erst zermahlen, dann mit einem Bindemittel vermischt – in der Regel mit einer natürlichen Stärke – und anschließend zu kleinen, kompakten Kissen verdichtet werden. Es dauert meist länger, Briketts anzuzünden, aber dafür brennen sie auch länger. Daher ist es immer eine gute Idee, den Brennstoff danach auszuwählen, was du auf den Grill legen willst.

WEBER® FEDERSTAHL KOHLEZANGE**

Für optimales Arrangieren der Glut.

UVP* € 44,99



FEUERZEUG

Das Weber®-Feuerzeug bietet eine sichere und einfache Möglichkeit, die Anzündwürfel zu entzünden. Der eckige Griff liegt gut in der Hand und sichert einen Abstand zwischen den Händen und der Flamme.

UVP* € 10,99



Indirekte Hitze in Sekunden!

Ganz einfach zwischen den Grillmethoden wechseln. Mit den praktischen Holzkohlekörben Char-Basket™ ist es ganz einfach, die Kohlen von direkter zu indirekter Hitze zu bewegen – oder anders herum. Es gibt auch eine etwas einfachere Variante: Der Holzkohlehalter sorgt dafür, dass die Kohle dort bleibt, wo sie sein soll.

Holzkohlekörbe Char-Basket™ UVP* € 29,99
Weber®-Holzkohlehalter UVP* € 15,99

NEU



Das Zeichen für verantwortungsvolle Waldwirtschaft

Weber-Deutschland GmbH ist FSC® zertifiziert (SGSCH-COC-008954). Achten sie auf FSC®-zertifizierte Produkte.



BRIKETTS

Das Geheimnis der neuen Weber®-Briketts liegt in einer neuen Rezeptur, mit der die Kohlen in nur 20 Minuten glühen und bis zu 3 Stunden lang brennen. Die Briketts werden aus Holzresten hergestellt und sind FSC®-zertifiziert (Holz aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern. Keine Hölzer aus Tropenwäldern). Dank ihrer Kissenform braucht man weniger Kohlen für tolle Ergebnisse.

Weber® Brikett 2 kg UVP* € 4,99
Weber® Brikett 4 kg UVP* € 8,99
Weber® Brikett 8 kg UVP* € 15,99

HOLZKOHLE

Mit einer Mischung aus Buche, Hainbuche, Birke und Eiche ist die Weber® Holzkohle schnell angezündet und hält bis zu 60 Minuten. Die Materialien sind FSC®-zertifiziert (Holz aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern. Keine Hölzer aus Tropenwäldern).

Weber® Holzkohle 3 kg UVP* € 5,99
Weber® Holzkohle 5 kg UVP* € 9,99
Weber® Holzkohle 10 kg UVP* € 18,99

FEUERZEUG WEBER® STYLE

Nachfüllbares Feuerzeug mit Kindersicherung. Kompaktes Gehäuse aus Edelstahl mit komfortablem Handling und optimaler Griffsicherheit durch Gummierung. Besonders leistungsfähige blaue Flamme.

UVP* € 34,99



ANZÜNDWÜRFEL

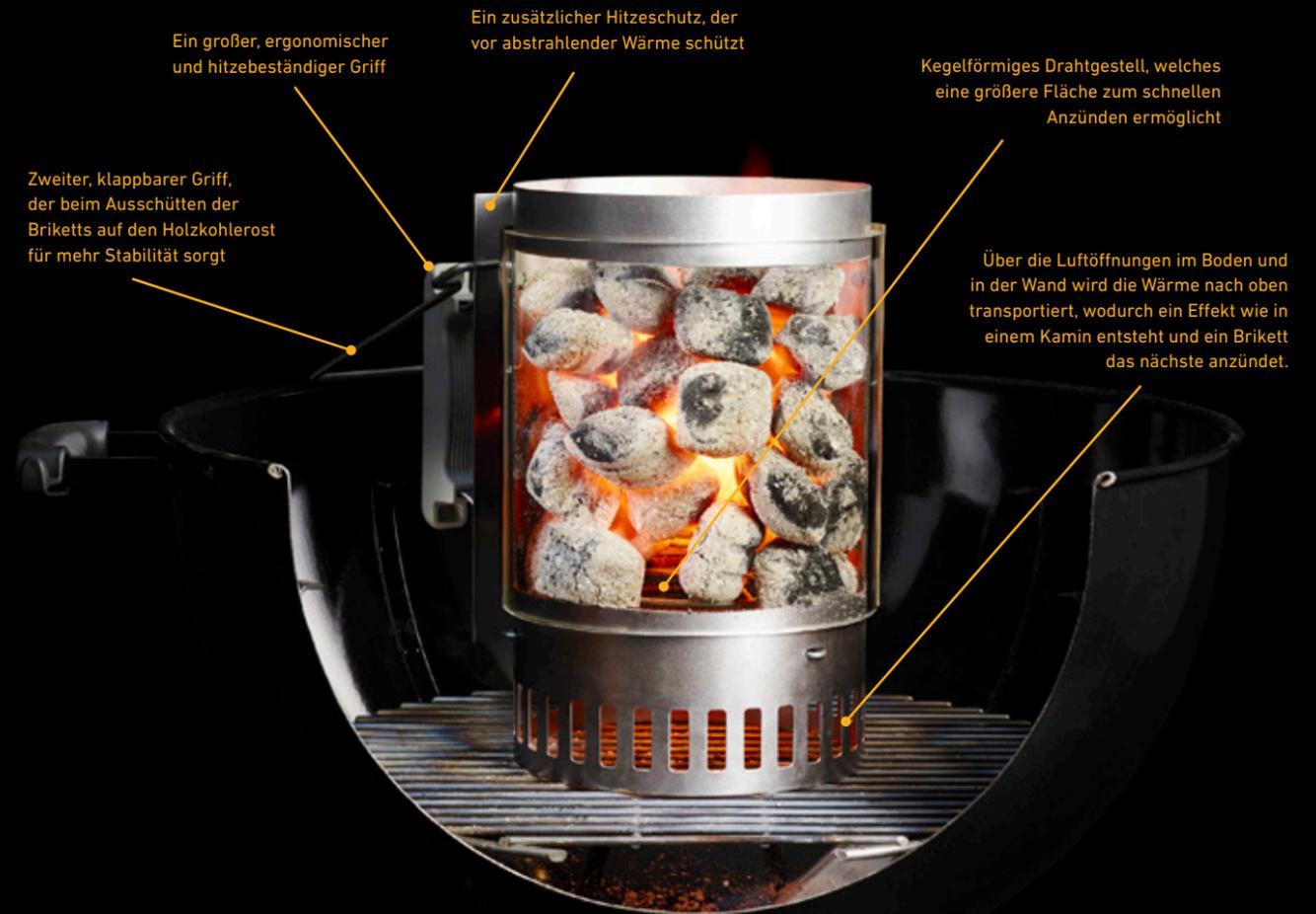
Die Weber®-Anzündwürfel sind geruchlos und enthalten keine giftigen Stoffe – damit sind sie eine großartige Möglichkeit, um die Kohle zum Glühen zu bringen. In Kombination mit dem Anzündkamin Rapidfire® bieten die Anzündwürfel einen schnellen und effizienten Weg, um Briketts oder Kohle zu entzünden. Die Anzündwürfel braun sind FSC®-zertifiziert (Holz aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern. Keine Hölzer aus Tropenwäldern).

Anzündwürfel UVP* € 3,49
Anzündwürfel braun UVP* € 4,99



DER ANZÜNDER

Etwas von Anfang an richtig zu machen, erspart meist viel Zeit und Ärger. Deshalb gibt es auch nur einen sicheren, schnellen und einfachen Weg, um deinen Holzkohlegrill anzuzünden: mit einem Anzündkamin. Hier erfährst du warum ...



Ein großer, ergonomischer und hitzebeständiger Griff

Ein zusätzlicher Hitzeschutz, der vor abstrahlender Wärme schützt

Kegelförmiges Drahtgestell, welches eine größere Fläche zum schnellen Anzünden ermöglicht

Zweiter, klappbarer Griff, der beim Ausschütten der Briketts auf den Holzkohlerost für mehr Stabilität sorgt

Über die Luftöffnungen im Boden und in der Wand wird die Wärme nach oben transportiert, wodurch ein Effekt wie in einem Kamin entsteht und ein Brikett das nächste anzündet.

DAS GRILLWERKZEUG NUMMER EINS

Wie kann ein Metallzylinder Wunder vollbringen? Wer kennt das nicht: Die Gäste warten und man hätte am liebsten schon alles auf dem Tisch, aber die Briketts sehen nicht so aus, als würden sie sich in nächster Zeit entzünden. Aber eigentlich ist das Anzünden gar nicht so schwierig und es gibt auch nur eine Methode, die man wirklich kennen muss. Die Methode mit dem Anzündkamin. Der Anzündkamin Rapidfire® wird von Grillfans weltweit empfohlen. Mit seinem patentierten Design sorgt er ohne jegliche flüssige Grillanzünder für ein schnelles und zugleich sicheres Anzünden. Er ist ganz einfach zu verwenden: Mit der richtigen Menge Briketts befüllen und dann auf ein paar angezündete Anzündwürfel auf den Holzkohlerost stellen. Kurz warten, bis sich die Flammen bis in die obere Schicht ausgebreitet haben und die Briketts gut durchgeglüht sind. Die Briketts dann in den Grill einfüllen. Bitte Grillhandschuhe verwenden.

Anzündkamin Rapidfire® UVP* € 25,99

Kleiner Anzündkamin (für Smokey Joe® Premium, Go-Anywhere® Holzkohle, Bar-B-Kettle® 47 cm, etc.) UVP* € 19,99

Anzünd-Set
• Rapidfire® Anzündkamin
• 2 kg Weber® Briketts und
• 6 Anzündwürfel UVP* € 29,99



LEG LOS – FEUER DEN GRILL AN!

Auch wenn die Ausstattung im Urlaub, beim Picknick, auf einem Bootsausflug oder beim Zelten recht einfach sein mag, kann man trotzdem mit Stil kochen. Auch unterwegs muss man keine Kompromisse eingehen. Die kleinen, tragbaren Weber®-Grills haben eine Menge zu bieten und ermöglichen es dir, überall und jederzeit zu grillen.

GROSSE AUSWAHL

Du kannst tragbare Modelle für Briketts und Gas auswählen. Der Smokey Joe® ist ein reiner Holzkohlegrill, den Go-Anywhere® gibt es sowohl als Holzkohle- als auch als Gasmodell und der Q®1200 gehört zur Gasgrill-Familie von Weber®. Was sie aber alle gemeinsam haben: Sie bauen wie alle Grills von Weber® auf den gleichen Prinzipien und Qualitätsstandards auf und wurden danach entwickelt. Sie sind leicht zu transportieren und du kannst tolle Gerichte darauf zubereiten. Also such dir deinen perfekten Grillbegleiter aus und leg los!

GO-ANYWHERE®

 HOLZKOHLE  GAS  41 x 25 cm

Ein praktischer, tragbarer Grill, der dank seines platzsparenden Designs bequem in den Kofferraum passt. Dank der ausklappbaren Beine wird der Boden unter dem Grill nicht verbrannt und zudem sichern die Beine den Deckel beim Transport. Erhältlich als Holzkohle- oder Gasmodell.

Holzkohle UVP* € 99,99
Gas UVP* € 169,99



WEBER® Q®1200

 GAS  42,5 x 32 cm

Die Leistung, die man von einem echten Weber®-Gasgrill erwartet, in einem tragbaren Format – und in wenigen Minuten bereit zum Grillen.

- Brenner aus Edelstahl
- Deckel und Gehäuse bestehen aus Aluminiumguss und der Rahmen mit eingebauten Tragegriffen aus glasfaserverstärktem Nylon
- Elektrische Zündung per Knopfdruck
- Grillroste aus porzellanemailliertem Gusseisen

Granite Grey UVP* € 349,00



NIMM'S MIT!

Nimm für ein noch einfacheres Grillvergnügen eine Gaskartusche (445 g) von Weber® mit. Geeignet für die Q®100/1000-Serien, den Go-Anywhere® Gas und den Performer® Deluxe.

UVP* € 8,99

AUSFLUGS- CHECKLISTE

TRAGBARER GRILL
BRENNSTOFF
(GAS ODER BRIKETS)
GRILLBESTECK
ANZÜND-SET
+ ANZÜNDWÜRFEL
FLEISCH + SALZ UND PFEFFER
BROT + SALAT
KALTE GETRÄNKE
DECKE
SONNENBRILLE

ERWEITERE ...

deinen tragbaren Gasgrill mit dem Weber® Umrüstset, um ihn an große Gasflaschen anschließen zu können. Passend für die Weber® Q®1000/1200-Serien, den Go-Anywhere® und den Performer® Deluxe Gourmet.

UVP* € 54,99



DER LIEBLING

Bereit für neue Abenteuer? Der Smokey Joe® von Weber® bietet eine großartige Grilleistung in einem kleinen Format – nach Holzkohleart. Die Premiumausführung bietet den Deckelhalter Tuck-N-Carry®, mit dem der Deckel für den Transport gesichert werden kann und der beim Grillen als Halterung für den Deckel dient.

SMOKEY JOE® PREMIUM

 HOLZKOHLE  37 cm

- Black UVP* € 99,99
- Smoke Grey** UVP* € 99,99
- Ivory** UVP* € 99,99
- Slate Blue** UVP* € 99,99
- Spring Green** UVP* € 99,99

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler.
** Solange der Vorrat reicht *** Auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen



BIS ZU
10
JAHRE***
GARANTIE



WOOD WRAPS

Dünne Holz-Wraps aus Erlenholz oder roter Zeder. Zarte Fischfilets, in Wood Wraps eingewickelt und gegrillt, bekommen ein feines Raucharoma.

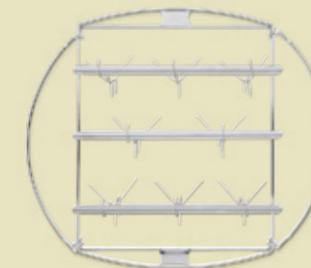
Erlenholz** 8 Stück UVP* € 12,99
Zedernholz 8 Stück UVP* € 12,99



RÄUCHER BOX UNIVERSAL

Du willst mit deinem Gasgrill räuchern? Die universelle Räucherbox passt auf die Flavorizer®-Aromaschienen in allen großen Weber®-Gasgrills. Damit lassen sich die Räucherchips mühelos einsetzen, um ein großartiges Räucheraroma zu erzielen.

UVP* € 29,99



RÄUCHERAUFSATZ FÜR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ 57 CM

Set mit Gestell, 8 Fischhaken sowie 3 Haltevorrichtungen

Räucheraufsatz für Smokey Mountain Cooker™ 57 cm** UVP* € 59,99



RÄUCHERBRETTER ZEDERNHOLZ

Ideal zum Räuchern von Filetstücken und ganzen Lachsfilets

klein 2 Stück UVP* € 16,99
groß 2 Stück UVP* € 21,99



WOOD CHUNKS

Erhältlich in den Sorten Mesquite und Hickory (Inhalt: 1,5 kg). UVP* € 11,99

FIRE SPICE CHIPS

Erhältlich in den Sorten Pekannussholz, Apfelholz, Buche, Kirschholz, Mesquite, Hickory und Whiskey, Wood Chips Buche, Whiskey (Eiche) und Kirsche sind FSC® zertifiziert (stammen aus Holz aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern. Keine Hölzer aus Tropenwäldern).



Weber-Deutschland GmbH ist FSC® zertifiziert (SGSCH-COC-008954). Achten sie auf FSC®-zertifizierte Produkte.

(Inhalt: 700 g) UVP* € 5,99

Los räuchern

Früher räucherte man Fleisch und Fisch, um es haltbar zu machen. Da der Rauch die Flüssigkeit verdampfen lässt, werden die Lebensmittel haltbar gemacht. So war immer etwas in der Speisekammer und Mama konnte das ganze Jahr über leckere Gerichte auf den Tisch stellen. Heute räuchern wir aus einem ganz anderen Grund – viele lieben einfach das köstliche Räucheraroma, das wir zum Beispiel von Lachs, Schinken oder Grillgerichten kennen. So hat sich der Rauch zu einem der heißesten Grill-trends entwickelt: Denn mit dem Grill hast du bereits das perfekte Werkzeug zum Räuchern – und es ist überhaupt nicht schwer.

DER KÖNIG DES RÄUCHERNS

Für dein erstes Räucherabenteuer mit einem herkömmlichen Kugel- oder Gasgrill benötigst du eigentlich nur

Räucherholz: entweder in Form von Chips oder Chunks und vielleicht eine Räucherbox. Aber wenn du einmal dem Geschmack der Räucherwelt verfallen bist, ist der nächste Schritt der Smoker von Weber®: der Smokey Mountain Cooker™. Dieser Grill wurde speziell für niedrige Temperaturen entwickelt, wodurch er sich ideal für das Räuchern und das langsame Garen bei niedriger Hitze eignet. Dank seiner Form, Bauweise und der eingebauten Wasserschale kannst du über mehrere Stunden hinweg eine niedrige und stabile Temperatur sicherstellen – und genau darin liegt der Schlüssel zum Räuchern. So kannst du nicht nur mit dem Räuchern von Fisch, Fleisch, Käse und Gemüse experimentieren, sondern dich auch an einige amerikanische Grillklassiker wagen, wie zum Beispiel „Pulled Pork“.



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

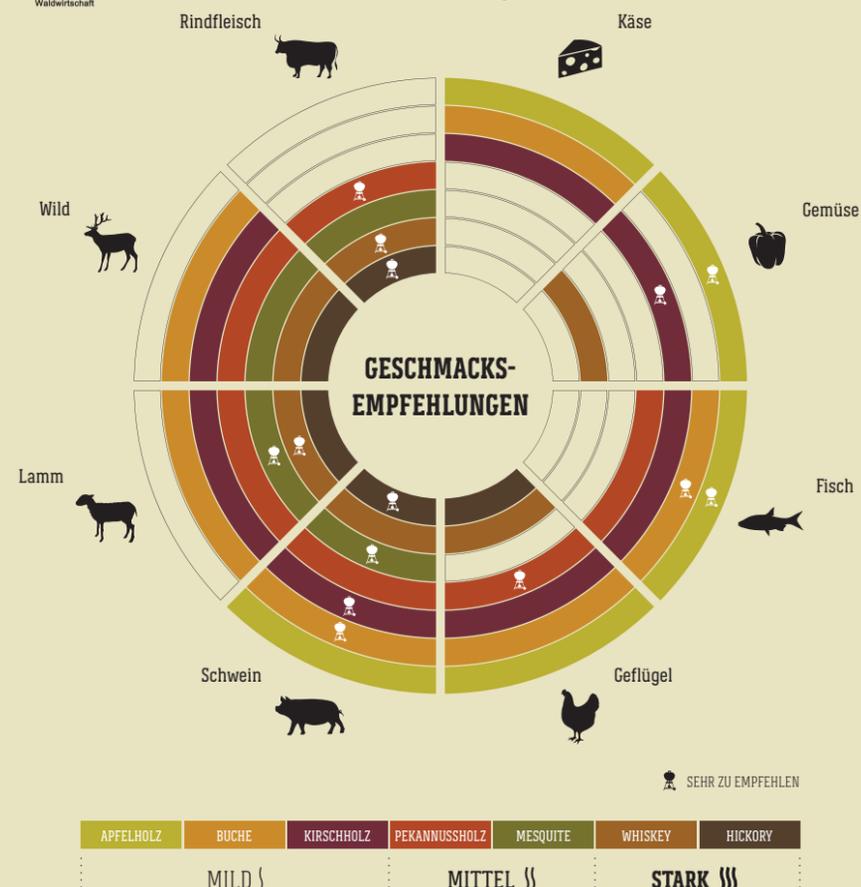
HOLZKOHLE 37 | 47 | 57 cm

- Ein Smoker zum Räuchern und für das langsame Garen bei niedriger Hitze
- Die eingebaute Wasserschale sorgt für eine niedrige, stabile Temperatur
- Deckel und Kessel sind beständig gegenüber Hitze und Schmutz und dank der Porzellanemäillierung besonders langlebig
- Zwei dreifach beschichtete Grillroste
- Erweiterbar mit Haken als zusätzliche Extras, an die der Fisch beim Räuchern aufgehängt wird

Black, 37 cm** UVP* € 349,00
Black, 47 cm** UVP* € 449,00
Black, 57 cm** UVP* € 599,00

DAS AROMA VON HOLZ

Im Allgemeinen muss man nur zwischen Chips und Chunks zum Räuchern wählen. Die Räucherchips eignen sich am besten für kurze Räuchervorgänge mit intensivem Rauch. Die Chunks sind dafür ideal für das langsame und lange Garen und werden – wie die Chips – dazu direkt in die Glut gelegt. Die Menge hängt dabei vom Geschmack ab, aber im Allgemeinen gilt: lieber etwas weniger als zu viel, da sonst der Geschmack zu intensiv werden kann. Du kannst alle möglichen Holzsorten ausprobieren, solange sich kein Harz am Holz befindet. Weber® hat verschiedene Sorten im Sortiment: Kirsche, Hickory, Mesquite, Pecannussholz, Apfelholz, Whiskey und Buche. Jede Sorte verleiht dem Grillgut ein eigenes charakteristisches Aroma. Auf der rechten Seite siehst du, welche Holzsorten gut zu welcher Speise passen.



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

Top 5

GEGRILLTER FISCH

1

LACHS/FORELLEN

Der ölhaltige Fisch eignet sich perfekt zum Grillen – mit oder ohne Rauch, mit oder ohne Gewürzmischung. Es gibt einfach zahllose Möglichkeiten! Versuche eine Fischhälfte im Ganzen zu räuchern, aber lasse sie nicht zu lang grillen, da der Fisch sonst trocken wird.

2

GARNELEN

Auf Gemüsespießen, im Pfanneneinsatz mit viel Knoblauch oder im Wok zusammen mit anderen Leckerbissen. Die Garnelen dürfen aber nicht zu lang gegart werden, da sie sonst zäh werden.

3

DORSCH/SEELACHS

Weißer Fisch vom Grill ist einfach ein Traum – und ganz besonders Dorsch und Seelachs! Versuche während des Grillens auch etwas Rauch zu verwenden – oder den Fisch zusammen mit Fenchel im Dutch Oven zu garen.

4

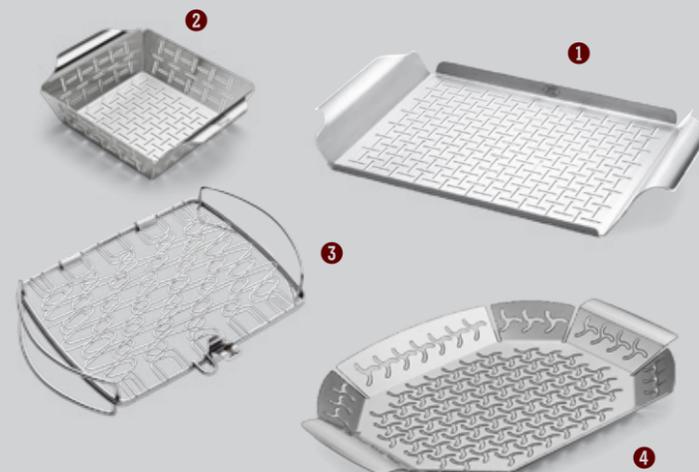
MUSCHELN

Moules Marinières – wer kann da widerstehen? Auf dem Grill gelingt dieses elegante Gericht mit dem Wok ganz einfach. Man kann die Muscheln auch noch mit einer Mischung aus Semmelbröseln, Parmesan, Petersilie und Knoblauch bestreuen.

5

TINTENFISCH/KALMAR

Den Tintenfisch etwas vorkochen und dann mit Zitrone grillen und in einem Salat anrichten. Oder den Kalmar mit einer Mischung aus Semmelbröseln, Parmesan, Petersilie und Knoblauch füllen und dann im GBS-Pfanneneinsatz grillen.



KÖRBE FÜR ALLES

Knackiges Gemüse und leckerer Fisch – der Grill ist auch ideal für Speisen geeignet, die bei Hitze etwas mehr Sorgfalt erfordern. Mit dem Gemüsekorb kannst du zum Beispiel eine tolle Mischung aus gegrilltem Gemüse zaubern. Durch die Öffnungen kann die Flüssigkeit verdampfen, sodass das Ergebnis knackig und lecker wird. Probiere damit auch gefüllte Tomaten oder verschiedenste Sorten Fisch. Erhältlich in verschiedenen Größen und Formen.

- 1 Grillpfanne Weber® Style™  UVP* € 44,99
- 2 Gemüsekorb Weber® Style™, klein  UVP* € 21,99
- 3 Gemüsekorb Weber® Style™, groß  UVP* € 44,99
- 4 Fisch- und Gemüshealter, klein UVP* € 34,99
- 5 Fisch- und Gemüshealter, groß UVP* € 44,99
- 6 Gemüsekorb, klein UVP* € 21,99
- 7 Gemüsekorb, groß UVP* € 27,99

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephan Vertragshändler.
** Solange der Vorrat reicht  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

Rezept

BRUSCHETTA

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

Ciabatta
4 Tomaten
4 Tomaten
½ Bund frischer Basilikum
1 Bund glatte Petersilie
100 ml Olivenöl
50 g Sonnenblumenkerne
50 g geriebener Parmesan
brauner Zucker
Salz, Pfeffer, Zucker

IN DER KÜCHE:

Die Tomaten waschen. Schneiden, die Kerne entfernen und würfeln. Den frischen Basilikum klein schneiden und zusammen mit Salz, Pfeffer und Zucker zu den Tomaten geben. Die Petersilie waschen und mit den Sonnenblumenkernen, dem geriebenen Parmesan, braunem Zucker sowie Pfeffer und Salz vermischen.

AM GRILL:

Das Ciabatta in Scheiben auf den Rost legen und mit etwas Öl auf dem Grill toasten. Den Belag darauf verteilen und die Bruschetta auf den Warmhalterost legen, um sie vor dem Servieren etwas aufzuwärmen.

WARMHALTEROSTE

Lass dein Grillgut und Brot nicht kalt werden! Halte es auf dem Warmhalterost warm, während du die übrigen Speisen fertig garst.

für Holzkohlegrills mit Ø 57 cm UVP* € 39,99
für Weber® Q® 2000-Serie UVP* € 39,99
für Weber® Q® 3000-Serie UVP* € 44,99



Spieße

AUS DER GANZEN WELT



SPIESSE

Original Bambus Spieße 25 Stück UVP* € 4,49
ETCS Spieß-Set 4 Stück, Edelstahl UVP* € 24,99
Doppelspieße 8 Stück UVP* € 16,99
Set Weber® Style™ 4 Stück  UVP* € 34,99
Schaschlik-Set 5 Spieße UVP* € 34,99

Die Japaner nennen sie „Yakitori“, die Indonesier „Satay“. In Griechenland sind sie als „Souvlaki“ und im Nahen Osten als „Shish Kebab“ bekannt. Die Gerichte am Spieß sind echte Grillklassiker und es gibt zahllose Varianten auf der ganzen Welt. Und die ganze Familie hat Spaß daran, die Spieße selbst zusammenzustellen – denn jeder kann seine Favoriten auswählen! Aber man kann sich auch neue Inspirationen aus der ganzen Welt holen. Probiere einen indischen Spieß mit scharfem, in Joghurt mariniertem Hühnchen: Tandoori. Eine andere Variante mit Hühnchen kommt aus Japan – das Yakitori kann süß-salzig oder nur salzig sein. Zu den asiatischen Gerichten am Spieß zählen auch die berühmten Satays, bei denen die Fleischstücke entweder in Erdnussauce mariniert oder damit serviert werden. Weiter westwärts kann man sich auch die Russen zum Vorbild nehmen und große Stücke vom Lamm, die zum Beispiel in Zitronensaft mariniert wurden, auf die Spieße stecken. Oder man lässt sich von den Griechen inspirieren, die Schweinefleisch oder andere Fleischsorten in Öl, Zitronensaft und Knoblauch marinieren. Die Spieße werden dann auf dem Grill gegart und mit Pitabrot und einer großzügigen Portion Tzatziki serviert. Ganz einfach – die Grenzen setzt nur dein Geschmack!



Grillen auf der Überholspur

Unter der Woche, wenn die Zeit knapp und jeder beschäftigt ist, wird der Gasgrill zu deinem besten Freund. Schnelles Anzünden, leichte Handhabung, perfekte Ergebnisse. Wem gefällt das nicht? Darf ich vorstellen: der Weber Spirit® – die perfekte Wahl für das Grillen mit Gas.

Text Anne Voss • Photo Simon Winnall

Es geht nichts über das Grillen nach Feierabend! Das besondere Gefühl, das sich mit der Wärme ausbreitet, wenn der Rauch beginnt vom Grill aufzusteigen und die leckeren Grillgerichte auf dem Rost direkt vor deiner Nase ihr Aroma entfalten – das ist unvergleichlich. Viele würden sich dieses besondere Gefühl jeden Tag wünschen – selbst an einem hektischen Tag.

KEIN AUFWAND – EINFACH GRILLEN

Das ist wahrscheinlich auch der Grund dafür, dass Gasgrills in Europa so beliebt sind. Mit nur einem Handgriff beginnt das Grillvergnügen und nur einige Minuten später ist der Rost schon bereit für deine leckeren Gerichte. Keine Streichhölzer, kein Aufwand, keine Unordnung. Daneben hast du mit einem Gasgrill auch die volle Kontrolle über die Grilltemperatur. Einfach den Reglerknopf drehen und schon brutzeln deine Steaks bei hoher Hitze. Aber auch langsames Garen bei kleiner Hitze ist kein Problem. Wenn am Wochenende etwas mehr Zeit ist, eignet sich der Gasgrill perfekt dazu, etwas Neues auszuprobieren.

DER BEDIENERFREUNDLICHE WEBER® SPIRIT®

Die Spirit®-Serie von Weber® ist die perfekte Wahl für den Einstieg zum Grillen mit Gas. Mit seinen speziell entwickelten und äußerst bedienerfreundlichen Funktionen macht der Spirit® dem Neuankömmling in der Welt der Gasgrills die ersten Schritte leicht. Mit den grundlegenden Funktionen und Merkmalen kannst du so wohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze grillen und ein Gefühl für das Grillen mit Gas bekommen. Die Spirit®-Serie bietet vier Modelllinien: Spirit® Classic, Original, Premium und EO, jeweils mit entweder zwei oder drei Brennern und einer unterschiedlichen Anzahl an Funktionen. Alle Spirit®-Modelle von Weber® können durch Zubehör erweitert werden: dazu gehören Spieße, Pfannen und das Weber® Gourmet BBQ System®. ■



SPIRIT® E-330 PREMIUM GBS®

GAS 60 x 44 cm

Das neue Mitglied der Spirit®-Familie. Dieser Gasgrill mit vier Brennern ist ein Stück Luxus für alle, die das Grillen mit Gas ausprobieren wollen. Enthalten ist ein Grillrost des Gourmet BBQ Systems®. Mit dem praktischen seitlichen Brenner kannst du die Sauce zubereiten, während das Fleisch auf dem Grill brät. Die Sear Station® verleiht dem Grill als cooles Extra noch mehr Authentizität – mit dem zusätzlichen Brenner kannst du deinen Steaks beim Anbraten perfekte Grillstreifen und -aromen verleihen.

Black UVP* € 1.199,00



SPIRIT® CLASSIC / EO SERIE

 GAS  52 x 44cm (EO-210), 60 x 44cm (E-320)

Das Einsteigermodell der Spirit®-Serie mit zwei oder drei Brennern. Das Modell E-210 EO mit zwei Brennern ist perfekt für alle, die wenig Platz zur Verfügung haben. Die größeren Modelle haben zudem auch einen praktischen seitlichen Brenner.

- Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer
- stufenlos regelbare Edelstahlbrenner
- Flavorizer Bars® Aromaschienen aus emailliertem Stahl
- Praktische Seitentische (nur ein Seitentisch beim EO-210)
- Seitenkocher mit 3,5 kW (nur beim E-320)
- 5-kg-Gasflasche kann im Unterschrank verstaut werden

Spirit® EO-210 Black** UVP* € 499,00
Spirit® E-320 Classic Black UVP* € 799,00



NEU

MY FIRST
WEBER

Für jeden genau der Richtige: Weber macht BBQ-Fans das Einsteigen in die Weber Welt so leicht wie nie. Es gibt für jeden Anlass und Geschmack die passenden Grillmodelle zum Einstiegspreis.



BIS ZU
10
JAHRE
GARANTIE



IDEAL FÜR
ANFÄNGER

SPIRIT® ORIGINAL SERIE

 GAS  52 x 44cm (2-Brenner), 60cm x 44cm (3-Brenner)

Die Original-Modelle sind mit zwei oder drei Brennern ausgestattet, haben aber noch mehr zu bieten:

- Porzellanemaillierte Flavorizer®-Aromaschienen und porzellanemaillierte, gusseiserne Grillroste
- Elektronisches Crossover®-Zündsystem
- Grillwagen mit lackierter Tür vorn
- Praktische Seitentische (abklappbar beim E-210)
- Seitenkocher (E-320 GBS®)
- Porzellanemaillierte, gusseiserne GBS®-Grillroste (E-320 GBS® – der GBS® Rost ersetzt den Standard-Rost)
- 5-kg-Gasflasche kann im Unterschrank verstaut werden

Spirit® E-210 Original Black UVP* € 599,00
Spirit® E-310 Original Black UVP* € 799,00
Spirit® E-320 Original GBS® Black UVP* € 899,00

SPIRIT® PREMIUM SERIE

 GAS  52cm x 44cm (2-Brenner), 60cm x 44cm (3-Brenner)

An der Spitze der Serie stehen unsere Premium-Modelle – echte High-tech-Geräte in dieser Klasse. Alle sind mit luxuriösen Extras versehen, so zum Beispiel mit einer schicken Gasflaschenhalterung, einem Gewürzhalter sowie Seitentisch und Reglerblende aus Edelstahl (außer S-210). Das Topmodell E-330 verfügt zusätzlich über eine Sear Station®.

- Porzellanemaillierte Flavorizer®-Aromaschienen und porzellanemaillierte, gusseiserne GBS®-Grillroste (Premium E-320 GBS® + E-330 GBS® – GBS® Rost ersetzt den Standard-Rost)
- Edelstahl GBS® Grillrost und Flavorizer® Bars (Premium S-320 GBS® – GBS® Rost ersetzt den Standard-Rost)
- Komfortables Crossover® Zündsystem
- Geschlossene Rückwand
- Seitenkocher (Premium E+S 320 GBS® + E-330 GBS®)
- Sear Station® (Premium E-330 GBS®)
- 5-kg-Gasflasche kann im Unterschrank verstaut werden

Spirit® S-210 Premium Edelstahl UVP* € 749,00
Spirit® E-320 Premium GBS® Black  UVP* € 999,00
Spirit® S-320 Premium GBS® Edelstahl UVP* € 1.099,00
Spirit® E-330 Premium GBS® Black  UVP* € 1.199,00



WESTHART
WEBER® GRILL SERIE
BEST
IN CLASS
WEBER PREMIUM GARANTIE

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephan Vertragshändler. ** Solange der Vorrat reicht.

**** Weitere Informationen zum Thema „Best in Class“ unter weber.com/Meistverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie  Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



PERFEKT angebraten

Wunderschöne, klassische Grillmarkierung – sie verkörpert die Atmosphäre und den tollen Geschmack des Grillens. Genau so lieben wir unsere Steaks! Das Geheimnis dahinter liegt in dieser köstlichen, goldbraunen Grillmarkierung – das ist die Quelle der perfekten Konsistenz und des großartigen Geschmacks ... wenn man es richtig macht.

EIN EXTRA HEISSER BEREICH

In den USA nennt man diesen Prozess „Searing“, was „scharf anbraten“ bedeutet. Wenn man das Grillgut auf dem Rost etwa ein bis vier Minuten scharf anbrät, verwandeln sich Proteine und Zucker und ergeben einen intensiven Geschmack und eine tolle Farbe – die klassischen Grillstreifen. Es geht beim „Searing“ also nicht nur um das Aussehen, sondern auch um den Geschmack. Mit einer Sear Station® erhältst du einen zusätzlichen Brenner, wodurch sich unter dem Rost gleich drei Brenner so nah beieinander befinden wie an keiner anderen Stelle. So entsteht eine Fläche, die im Vergleich zum Rest viel schneller viel heißer wird und damit perfekt für das scharfe Anbraten geeignet ist. Das Anbraten funktioniert natürlich auch ohne Sear Station®, es dauert nur etwas länger.

Rezept

STEAKS MIT POMMES

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

4 Ribeye-Steaks (3 bis 4 cm dick) • grobes Salz
• schwarzer Pfeffer • frischer Estragon
• ½ Zitrone auf der aufgeschnittenen Seite
gegrillt • 200 ml Mayonnaise • 6 große
Kartoffeln • 2 Rosmarinzwige • 50 ml Öl
(neutraler Geschmack)

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Steaks eine halbe Stunde vor dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Den Estragon waschen, trocknen und klein hacken. Die Zitrone ausdrücken und mit dem Estragon und der Mayonnaise vermischen.

- 1 Die Kartoffeln und den Rosmarin gründlich waschen. Den Rosmarin klein hacken und die Kartoffeln in nicht zu kleine Spalten schneiden. Mit Öl, Salz und Rosmarin vermischen. In den Drehspießkorb geben.

AM GRILL:

- 1 Den Grill auf ca. 250 °C bei indirekter Hitze aufheizen. Den Drehspieß samt Korb auf dem Grill platzieren und den Motor anstellen. Die Kartoffeln bei geschlossenem Deckel 1 Stunde lang garen bis sie knusprig sind.
- 2 Wenn die Steaks auf den Grill kommen, muss der Grill brutzelnd heiß sein! Falls vorhanden, die Sear Station® einschalten und den Grill für direkte Hitze vorbereiten. Die Steaks mit Öl bestreichen und auf die direkte Hitze legen. Die Steaks 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite grillen, wenn sie medium sein sollen. Auf einem Schneidbrett 5 Minuten ruhen lassen. Mit Pommes und Estragon-Mayo servieren.





1 GBS® GEFLÜGELHALTER EINSATZ

Der integrierte Behälter hilft dabei, das Geflügel mit Feuchtigkeit und Aroma zu durchdringen. Im Boden ist Platz für Gemüse, das mit dem Geflügel zusammen garen soll. Man kann den Behälter aber auch zum Backen von Brot, Kuchen usw. verwenden.

UVP* € 64,99

2 GBS® PIZZASTEIN MIT GESTELL

Für authentische und knusprige Pizzen nach italienischer Art, frisch und heiß vom Grill. Der Cordierit-Stein wird schnell und gleichmäßig sehr heiß, sodass Pizzaböden schnell durchbacken und knusprig werden.

UVP* € 54,99

3 GBS® KOREANISCHER EINSATZ

Für traditionelle koreanische Grillgerichte mit dünnen Fleischscheiben. Der Einsatz wird brutzelnd heiß und brät mariniertes Fleisch und Gemüse sehr schnell an.

UVP* € 64,99

4 GBS® DUTCH OVEN EINSATZ

Mit der Form eines klassischen Schmortopfs eignet er sich für leckere Gerichte wie Eintöpfe, Suppen oder sogar für selbst gebackenes Brot. Die Wärme wird entlang der Seiten gleichmäßig verteilt, was die Speisen langsam garen lässt und tolle Ergebnisse garantiert.

UVP* € 129,99

5 GBS® WAFFEL & SANDWICH EINSATZ*

Frühstück, Mittag, Abendessen: Der neue Waffel- und Sandwicheinsatz hat viel zu bieten. Auf der einen Seite lassen sich alle möglichen Waffeln zubereiten. Wenn man den Einsatz umdreht, kann man damit gefüllte Sandwiches toasten.

UVP* € 129,99

NEU

6 GBS® PFANNEN EINSATZ

Perfekt für Eierpannkuchen, Frittiertes und gebratenes Gemüse. Der gusseiserne Pfanneneinsatz verhindert ein Anhaften der Speisen und verteilt die Wärme gleichmäßig über die gesamte Oberfläche.

UVP* € 54,99

7 GBS® EBELSKIVER EINSATZ

Mach deiner Familie eine Freude mit leckeren dänischen Ebelskiver (Förtchen) vom Grill. Er eignet sich aber auch für Fleischbällchen, Scones, Soufflés oder kleine Omelettes.

UVP* € 64,99

8 GBS® WOK EINSATZ

Für leckere asiatische Gerichte vom Grill, oder für Suppen und Chili con carne. Der Wok ist ein echtes Multitalent.

UVP* € 74,99

9 GBS® SEAR GRATE EINSATZ

Dieser gusseiserne Einsatz lässt nichts anhaften und brät Steaks, Koteletts und andere Fleischschnitte schnell und heiß an, damit sie schön saftig bleiben. Erzeugt eine herrliche Grillmarkierung.

UVP* € 54,99

ETWAS MAGIE FÜR den Alltag

Mit deinem Grill eröffnet sich dir ein ganzes Universum an gastronomischen Ideen. Und mit dem Gourmet BBQ System® kannst du mühelos zwischen verschiedenen Einsätzen wechseln – je nachdem, was du zubereiten möchtest. Eine ganze Küche in einem Grillsystem.

Text Anne Voss Foto Weber-Stephen

Das Weber® Gourmet BBQ System® besteht aus einem Grillrost mit einem herausnehmbaren Mittelstück und einer ganzen Reihe von GBS®-Einsätzen: vom Wok, über eine Pfanne und den Dutch Oven, bis hin zu dem neuen Waffel- und Sandwicheinsatz und vielem mehr. Der Rost hat zwei Funktionen: Entweder er wird allein als herkömmlicher Grillrost verwendet oder zusammen mit den verschiedenen Einsätzen, die genau in das Mittelstück passen. Um die Einsätze zu verwenden, muss man nur das Mittelstück herausnehmen, den Einsatz in die Öffnung setzen und schon kann es losgehen. Damit kann man seinen Grill in eine vollwertige Küche verwandeln – je nachdem, welche Gerichte für die Gäste zubereitet werden sollen.

EINE WOCHEN VOLLER EXPERIMENTE

Das Beste am GBS® ist, dass die Einsätze sehr heiß werden, da sie etwas tiefer und damit näher an der Flamme oder der Glut sind, wenn sie in der Öffnung des GBS®-Grillrosts sitzen. Die meisten Einsätze bestehen aus Gusseisen, sodass man mithilfe der großen Hitze viele Möglichkeiten für schnelle Gerichte hat, denen immer eine schöne Knusprigkeit und ein intensiver Geschmack verliehen wird. Mit dem GBS® ist es ganz leicht, klassische alltägliche Gerichte aufzupeppen und ihnen etwas Grillaroma zu verleihen. Die Grillexperimente müssen nicht mehr bis zum Wochenende warten – denn selbst im hektischen Alltag ist es mühelos möglich, die Gemütlichkeit um den Grill zu genießen und leckere Spaghetti mit Fleischbällchen, Omelettes, Fischgerichte, Risotto oder ein scharfes Chili con carne zuzubereiten – sogar an einem ganz normalen Werktag. Das Grundelement des Systems, der Grillrost, ist verfügbar für Weber®-Kugelgrills (57 cm), die Spirit®-Serie, die Genesis®-Serie und die Summit®-Serie. Bei vielen Weber®-Grills ist er sogar standardmäßig beim Kauf enthalten. ➔

„HOW TO“ VIDEOS
GIBT'S AUF
WEBER.COM



CHILI CON CARNE

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

200 g getrocknete weiße Bohnen • 1 kg Rinderschulter • 2 rote Chilis • 2 grüne Chilis • 6 Schalotten • 6 Knoblauchzehen • 3 Karotten • Öl • ½ Flasche Rotwein • 3 Lorbeerblätter • 2 TL Paprika • 1 TL Kreuzkümmel • 2 Dosen geschälte Tomaten • 500 ml Wasser • Salz • Pfeffer • Zucker zum Abschmecken • Crème fraîche zum Servieren

IN DER KÜCHE:

Die Bohnen über Nacht einweichen lassen. Das Wasser abgießen und die Bohnen gründlich waschen. Das Fleisch in rustikale Würfel schneiden. Die Chilis waschen; Schalotten, Knoblauch und Karotten schälen und das ganze Gemüse in rustikale Würfel schneiden.

AM GRILL:

Den Grill mit dem Wok auf ca. 200 °C bei indirekter Hitze aufheizen. Etwas Öl hinzugeben und das Gemüse leicht anbraten. Das Gemüse herausnehmen und etwas mehr Öl in den Wok geben. Nun das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Den Rotwein hinzugeben und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Anschließend die Lorbeerblätter, Gewürze, Tomaten und das Wasser hinzugeben. Den Deckel auf den Grill setzen und 1 Stunde lang köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Mit einer guten Crème fraîche servieren.

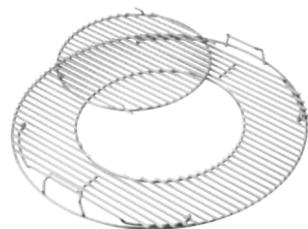
Rezepte

ERWEITERE DEIN GBS®

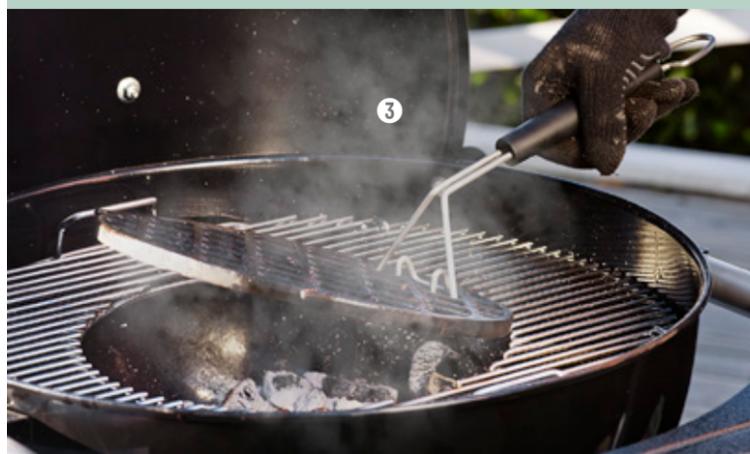
Die Einsätze des Weber® Gourmet BBQ Systems® werden brutzelnd heiß! Für eine einfachere Handhabung gibt es den GBS®-Grillrostheber, mit dem es ganz einfach ist, das Mittelstück des Rosts herauszunehmen, um dort anschließend einen GBS®-Einsatz zu platzieren. Du kannst ihn auch verwenden, um den Sear-Grate-Einsatz herauszunehmen. Außerdem ist der GBS®-Untersetzer äußerst praktisch, wenn man den heißen Rost oder das heiße Zubehör abstellen muss. Und wenn du den GBS®-Grillrost für deinen Grill noch nicht hast, kannst du ihn dir passend für fast jeden Weber®-Grill holen.

GBS® GRILLROSTE

Grillrost + Einsatz für Holzkohlegrills Ø 57 cm	UVP* € 54,99
Grillrost + Einsatz Edelstahl für Holzkohlegrills Ø 57 cm	UVP* € 109,99
Grillrost + Einsatz aus Gusseisen für Spirit® 200-Serie	UVP* € 89,99
Grillrost + Einsatz aus Gusseisen für Spirit® 300-Serie	UVP* € 99,99
Grillrost + Einsatz aus Edelstahl für Spirit® 300-Serie	UVP* € 99,99
Grillrost + Einsatz aus Gusseisen für Genesis®-Serie	UVP* € 109,99
Grillrost + Einsatz aus Edelstahl für Genesis®-Serie	UVP* € 109,99
Grillrost + Einsatz aus Edelstahl für Summit®-Serie	UVP* € 159,99



- 1 Wokbesteck-Set 2-teilig aus Buchenholz UVP* € 34,99
- 2 Grillzubehör Untersetzer UVP* € 39,99
- 3 GBS® Grillrostheber UVP* € 24,99



ALLES IM Griff

Zu einem hochwertigen Grill gehören auch die richtigen Zubehörteile zum Zubereiten der Gerichte. Produkte, die gut in der Hand liegen und einen sicheren Griff ermöglichen, wenn du die Steaks drehst, den Fisch vom Grill nimmst und bei allem, was sonst noch beim Grillen anfällt. Nicht zuletzt betrifft das das klassische Grillbesteck: Zange und Wender. Diese beiden sind für jeden Grillfan unerlässlich. Das Zubehör der Weber® Original™-Serie bietet dir herausragende Produkte zum Arbeiten. Sie sind alle mit Gummigriffen für einen guten, sicheren Halt ausgestattet und die Grillzangen verfügen über eine Sperrvorrichtung, um Platz zu sparen.

Grillhandschuh	UVP* € 14,99
Besteckhalter	UVP* € 9,99
Grillbesteck Kompakt	UVP* € 34,99
Grillbesteck 3-teilig	UVP* € 49,99
Grillzange	UVP* € 21,99
Wender	UVP* € 21,99
Fischwender	UVP* € 29,99

GRILLBESTECK-SET UND WENDER WEBER® STYLE™

Grillbesteck-Set, 2-teilig, Edelstahl (Abb.) UVP* € 59,99
Wender, Edelstahl UVP* € 34,99



GRILLHANDSCHUH-SET

mit Silikon-Griffflächen Schwarz, (S/M/L/XL), für Temperaturen von bis zu 250 °C UVP* € 44,99



GRILLSCHÜRZE

Schütze deine Kleidung beim Grillen mit der stylischen Grillschürze von Weber®.

UVP* € 21,99

WARMHALTEROST

für Holzkohlegrills mit Ø 57 cm (außer Compact Kettle®).

UVP* € 39,99



DECKELHALTER SLIDE-A-SIDE

Edelstahl.

UVP* € 39,99



DIE GENESIS® EVOLUTION

1985



1999



2002



2007



2016



SEITDEM DER GENESIS® ERFUNDEN WURDE,
HAT MAN IHN ÜBER DIE JAHRE IMMER
WEITERENTWICKELT. ABER SEINE GENE
SIND DIE GLEICHEN GEBLIEBEN:

DER GRILL, DER DAS GRILLEN MIT GAS VERÄNDERT HAT

Als sich Weber zu Beginn der 1980er Jahre dazu entschloss, einen neuen Gasgrill zu entwerfen, ahnte noch niemand, dass das Ergebnis zu einer echten Ikone der Grillwelt werden würde. Mit seinem schicken und modernen Design, seinen innovativen Funktionen und seiner Benutzerfreundlichkeit ist der Genesis® heute einer der beliebtesten Gasgrills.

Text Anne J. Thomsen Foto Weber-Stephen

Lasst uns die Zeit kurz ein Stück zurückdrehen. Zurück ins Jahr 1985 – ein Jahr, das für jeden Weber-Fan einen Meilenstein darstellt. In diesem Jahr führte Weber® einen neuen Gasgrill ein – einen Grill, wie ihn nie zuvor jemand gesehen hatte und der neue Standards für die Leistung von Gasgrills setzte. Die Serie erhielt den Namen Genesis® und gemeinsam mit diesem Grill führte Weber® auch eine weitere revolutionäre Erfindung ein: die Flavorizer®-Aromaschienen. Diese Erfindung sollte das Grillen mit Gas für immer verändern.

NEUE STANDARDS SETZEN

Bis dahin gab es mit Gasgrills immer wieder Probleme mit Stichflammen und das Grillgut schmeckte nie wirklich so wie von einem Holzkohlegrill. Aber dann erfand Erich Schlosser, ein Ingenieur von Weber, die Flavorizer®-Aromaschienen und das Problem war gelöst: Wenn das Fett und die Bratensäfte hinab auf die gebogenen Metallstäbe über den Brennern tropft, entsteht etwas Raucharoma – genug, damit das Grillgut vom Gasgrill genauso schmeckt wie vom klassischen Holzkohlegrill. Zudem verhindern die Schienen die Bildung von Stichflammen und mit dem Brennersystem war es erstmals möglich, sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze zu grillen. Dies wurde mit einem innovativen Design und cleveren Funktionen kombiniert und schon war eine Ikone geboren. Über die Jahre wurde der Genesis® weiterentwickelt und neue Modelle sind hinzugekommen. Heute sind Modelle mit oder ohne seitliche Brenner, mit oder ohne Sear Station® usw. erhältlich. Außerdem lässt er sich mit Drehspießen, dem GBS®-Zubehör, einer Räucherbox und vielen weiteren Extras ausrüsten. Damit ist es möglich, zahlreiche verschiedene Gerichte parallel auf dem Grill zuzubereiten. ■

FUNKTIONEN UND MERKMALE DES GENESIS® E-310

- Porzellanemallierter Deckel mit einem mittig angeordneten Thermometer
- Drei Brenner
- Flavorizer®-Aromaschienen
- Elektrisches Zündsystem
- Porzellanemallierte, gusseiserne GBS®-Grillroste

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephen Vertragshändler. ** Solange der Vorrat reicht
**** Weitere Informationen zum Thema „Best in Class“ unter weber.com/Meistverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie
☑ Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



GENESIS® E/S 330 GBS®

☑ GAS ☑ 66 x 50 cm

Die Extraklasse: Erweitert zum Beispiel durch einen seitlichen Brenner und die Sear Station®, mit der Steaks bis zur Perfektion gegrillt werden. In verschiedenen Farben erhältlich.

- Porzellanemallierter oder Edelstahl-Deckel mit einem mittig angeordneten Thermometer
- Flavorizer®-Aromaschienen aus Porzellanemalite oder Edelstahl
- Elektronisches Zündsystem
- Porzellanemallierte, gusseiserne oder Edelstahl-GBS®-Grillroste
- Seitlicher Brenner mit Deckel zum Schutz
- Integrierte Sear Station®

Genesis E-330 GBS® Black ●	UVP* € 1.599,00
Genesis E-330 GBS®, Smoke Grey ●	UVP* € 1.599,00
Genesis E-330 GBS®, Copper** ●	UVP* € 1.599,00
Genesis S-330 GBS®, Edelstahl ●	UVP* € 1.799,00
Genesis E-310, Black ●	UVP* € 1.349,00





RIESENGARNELEN MIT GRÜNEM SPARGEL

PORTIONEN: 4

ZUTATEN:

- 16 Riesengarnelen mit Kopf und Schale
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 24 Stangen grüner Spargel
- 1 Chili
- 50 ml Rapsöl
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Garnelen an der Rückseite vorsichtig aufschneiden und die Innereien entfernen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen.
- 2 Die Limette waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Chili abwaschen, entkernen und fein hacken. Das Olivenöl mit der Chili, dem Limettenabrieb und -saft mischen. Die Mischung in die Öffnungen der Garnelen geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
- 3 Die Knoblauchzehe halbieren und die Zitrone in vier dicke Scheiben schneiden. Den Spargel waschen, vorbereiten und mit Rapsöl bedecken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill auf ca. 200 °C bei direkter Hitze aufheizen. Die Grillplatte auf den Grill setzen und vorheizen lassen.
- 2 Den Spargel aus dem Öl nehmen und auf die Platte legen. Grillen lassen und ab und zu wenden. Die zwei Hälften der Knoblauchzehe in Öl tauchen und auf der angeschnittenen Seite zusammen mit den Zitronenscheiben auf den Grill legen. Sobald sie leicht gebräunt sind, zur Seite stellen und die Garnelen auf beiden Seiten jeweils 3 Minuten lang grillen.
- 3 Den Spargel und die Garnelen würzen und mit den mit Knoblauch verfeinerten Zitronenscheiben servieren.

DIE WELT DER GRILLPLATTEN

Wenn du deinen Grill mit einer Grillplatte aus Gusseisen ausstattest, eröffnen sich dir zahllose neue Möglichkeiten. Plötzlich kannst du Gerichte auf dem Grill zubereiten, die vorher niemals möglich gewesen wären. Das Gusseisen wird richtig heiß und lässt dich alles auf dem Grill machen: egal ob Spiegelei, Bacon und Eierpfannkuchen – übrigens ein tolles Frühstück! – oder Fleischbällchen, Würstchen usw. Außerdem kannst du mit den vielseitigen Grillplatten unglaublich leckeres, knackiges Gemüse und schnell zubereitete Gerichte wie Garnelen und Meeresfrüchte zaubern, die kurz viel Hitze erfordern. Es sind für alle Weber®-Grills Grillplatten erhältlich. Diese haben verschiedene Designs, aber sie bestehen alle aus porzellanemailliertem Gusseisen oder Keramik.



GRILLPLATTEN

Keramische Grillplatte f. Holzkohlegrills ab Ø 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 100-/1000-Serie	UVP* € 54,99
Keramische Grillplatte groß f. Holzkohlegrills ab Ø 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200-/2000-Serie	UVP* € 74,99
Gusseiserne Wendeplatte für Spirit® 210-Modelle (ab Version 2013)	UVP* € 99,99
Gusseiserne Wendeplatte für Spirit® 310 und 320 Modelle (ab Version 2013)	UVP* € 99,99
Gusseiserne Wendeplatte für Genesis® 300-Serie	UVP* € 99,99
Gusseiserne Wendeplatte für Summit® 400-/600-Serie	UVP* € 119,99
Universelle gusseiserne Grillplatte Weber® Style ab Q® 300/3000 + Spirit®, Genesis® und Summit®	UVP* € 109,99
Grillplatte für Weber® Q® 1000/1200 (Austausch rechte Seite) + Q® 140/1400 (Austausch linke Seite)	UVP* € 54,99
Grillplatte für Weber® Q® 2000, Q® 2200 (Austausch rechte Seite) + Q® 240/2400 (Austausch linke Seite)	UVP* € 64,99
Grillplatte für Weber® Q® 300-/3000-Serie	UVP* € 74,99



1

1 DIGITAL THERMOMETER WEBER® STYLE™

Mit dem Digital Thermometer Blue LCD können Sie die Kerntemperatur in zwei Fleischstücken gleichzeitig messen und individuell einstellen. Drahtlose Datenübertragung mit einer Reichweite von 75 Meter.

UVP* € 89,99



2

2 DIGITAL THERMOMETER

Drahtlos, mit einem Messfühler, hintergrundbeleuchtet. Zur individuellen Einstellung der Kerntemperatur.

UVP* € 54,99

3 DIGITAL-TASCENTHERMOMETER

Kompaktes Design und schnell ablesbare Temperaturanzeige.

UVP* € 18,99

4 DIGITAL-TASCENTHERMOMETER,

Thermometer in das Fleisch stecken und 5 Sekunden warten, schon ist die aktuelle Kerntemperatur bestimmt. Der drehbare Kopf macht das Ablesen noch einfacher.

UVP* € 39,99



* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephan Vertragshändler. ** Solange der Vorrat reicht. Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.

1 PIZZASTEIN

Perfekt für Pizza – aber auch für Brot, Torten, Kuchen usw. Der Stein besteht aus Cordierit und wird damit sehr schnell unglaublich heiß – und genau das braucht man für eine schöne knusprige Pizza. Inklusive Backblech aus Aluminium.

Pizzastein, rund, klein Ø 26 cm	UVP* € 34,99
Pizzastein, rund, groß Ø 36,5 cm	UVP* € 44,99
Pizzastein, rechteckig 44 x 30 cm	UVP* € 54,99

Pizzastein Weber® Style™ aus französischer Keramik, für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Weber® Q® 300-/3000-Serie	UVP* € 89,99
Backblech für Pizzastein klein rund, 26 cm (Aluminium, ohne Pizzastein)	UVP* € 10,99
Backblech für Pizzastein groß rund, 36,5 cm (Aluminium, ohne Pizzastein)	UVP* € 16,99
Backblech für Pizzastein, rechteckig 44 x 30 cm (Alum., ohne Pizzastein)	UVP* € 16,99

2 PIZZASCHNEIDER

Schneidet mühelos jede Pizza und der weiche Gummimantel bietet einen sicheren Halt.

UVP* € 16,99

3 PIZZAHEBER

Kein wackeliges Servieren mit Wender und Zange mehr – den Pizzaheber einfach unter die Pizza schieben, anheben und direkt zum Tisch bringen. Er eignet sich auch perfekt als Unterlage zum Schneiden der Pizza – mit dem weichen Gummigriff ist ein sicherer Halt garantiert.

UVP* € 32,99

4 WEBER® PIZZAOFEN

Pizza, Naanbrot oder Pitabrot in weniger als vier Minuten! Der Pizzaofen ist so konstruiert, dass er innerhalb von Minuten brutzelnd heiß wird, sodass die ganze Familie in kurzer Zeit mit Pizza versorgt ist. Er sorgt für eine hohe und gleichmäßige Temperatur und gart oben und unten gleichermaßen. Passend für die Weber®-Holzkohlegrills (57 cm).

UVP* € 189,99



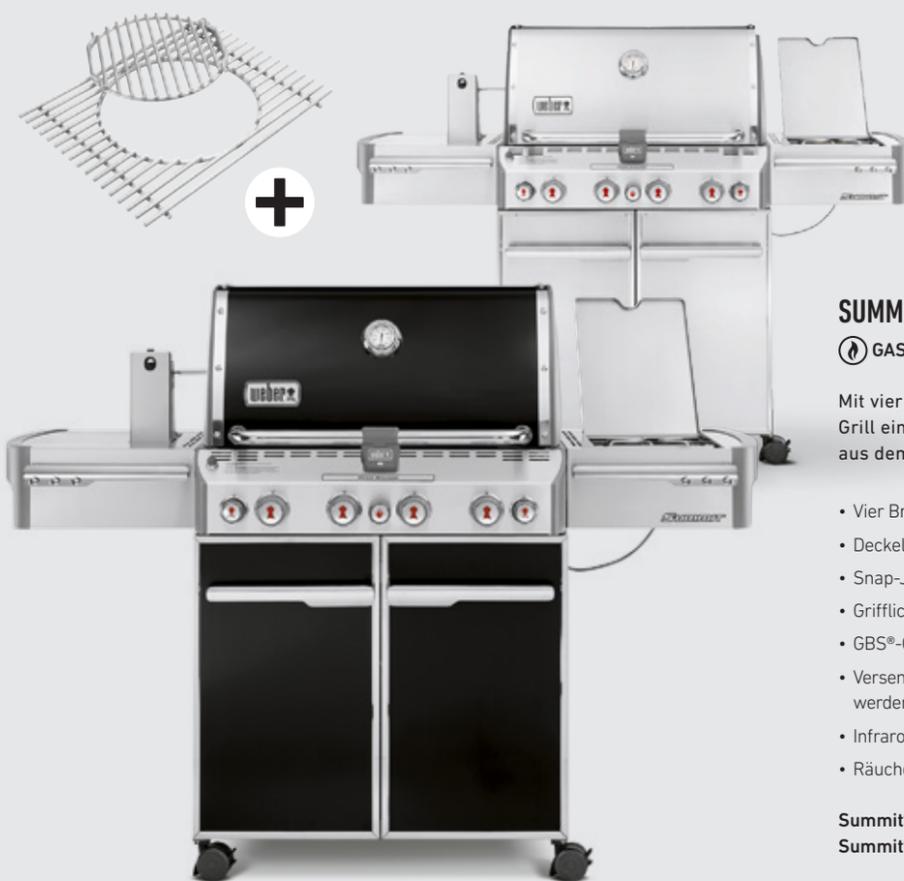
LEIDENSCHAFT FÜR PIZZA

Es gibt kaum etwas Besseres als eine leckere Pizza und das Wichtigste dabei ist der knusprige Boden. Und genau dafür eignet sich der Grill einfach ideal. Wenn du es einmal probiert hast, gibt es kein Zurück mehr! Alles was du dazu brauchst, ist entweder ein Pizzaofen oder ein Pizzastein für den Grill. Da der Stein sehr heiß wird, gelingt dir der knusprige Boden mühelos und deine Gäste werden beeindruckt sein!

IM VORDEREN TEIL DES MAGAZINS ERKLÄREN WIR DIR, WIE DU DEN PIZZASTEIN RICHTIG VERWENDEST. INSPIRIERENDE REZEPTE GIBT ES AUF WEBER.COM.

GRÖßER GEHT'S NICHT!

Alles, was das Grillherz erfreut – genau das bietet die größte Gasgrill-Serie Summit® von Weber®. Ausgestattet mit vier oder sechs Brennern und mit einer enorm großen Grillfläche. Mit dem herausragenden Design, coolen Funktionen und Merkmalen – wie der Sear Station®, dem seitlichen Brenner und dem versenkbaren Drehspießmotor – ist jeglicher Luxus enthalten, den du dir nur wünschen kannst.



SUMMIT® E/S-470 GBS®

⚡ GAS 📏 69 × 49 cm

Mit vier Brennern und fantastischem Zubehör ist dieser Grill eine Naturgewalt und wird dir dabei helfen, das Beste aus dem Grillen im Freien zu machen!

- Vier Brenner aus Edelstahl + Sear Station
- Deckel mit einem mittig angeordneten Thermometer
- Snap-Jet™-Zündung für ein einfaches Anfeuern
- Grifflicht Grill-Out™
- GBS®-Grillrost aus Edelstahl
- Versenkbarer Drehspießmotor, der praktisch verstaut werden kann, wenn man ihn nicht braucht
- Infrarot-Brenner
- Räucherbox-Brenner

Summit® E-470 GBS®, Black 🏆 UVP* € 3.190,00
Summit® S-470 GBS®, Edelstahl 🏆 UVP* € 3.390,00

BIS ZU
10
JAHRE
GARANTIE



SUMMIT® E/S-670 GBS®

⚡ GAS 📏 80,5 × 49 cm

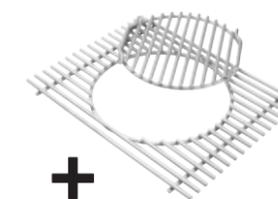
Summit® E-670 GBS® Black 🏆 UVP* € 3.990,00
Summit® S-670 GBS® Edelstahl 🏆 UVP* € 4.190,00

SUMMIT® GRILL-CENTER GBS®, EDELSTAHL

⚡ GAS 📏 80,5 × 49 cm

Summit® Grill-Center GBS®, Edelstahl** 🏆 UVP* € 7.990,00

6
Brenner
MAXIMALE
POWER



SUMMIT® S-660, BUILT-IN GBS® EDELSTAHL

⚡ GAS 📏 80,5 × 49 cm

Summit® S-660, Built-in GBS® Edelstahl 🏆 UVP* € 4.390,00





Ein ganzes Brathähnchen, eine saftige Lammkeule oder eine reichhaltige Porchetta mit knuspriger Kruste. Saftiges Fleisch mit einer knusprigen Haut ist genau das, wonach alle Grillfans streben – und das erreicht man am besten mit einem Drehspieß, einem der vielseitigsten Zubehörprodukte für den Grill.

Text Hanne Hedetoft & Anne J. Thomsen • Foto Soren Gammelmark

Meist sind die einfachsten Ideen die besten. Bei den Drehspießen ist das nicht anders. Der Drehspieß an sich ist alles andere als eine neue Erfindung. Das Kochen am Spieß ist eine uralte Tradition: Schon im Mittelalter nutzten reichere Häuser diese Garmethode. Anstatt den Spieß von einem Motor drehen zu lassen, musste ein Dienerjunge daneben sitzen und den Spieß die ganze Zeit über langsam drehen. Später wurden mechanische Drehsysteme erfunden. Diese wurden meist von Hunden angetrieben, aber die Idee dahinter war die gleiche. Heute – nachdem die Hunde durch Motoren ersetzt wurden – ist der Drehspieß eines der beliebtesten Zubehörteile für Grills. Aber warum diese ganze Aufregung um sich drehendes Essen?

DER MAGISCHE SPIESS

Kurz gesagt: es ist das ultimative Zubehör für alle, die unglaublich gern lecker saftiges Fleisch servieren. Beim Zubereiten von Fleisch liegt die größte Herausforderung darin, es richtig zart werden zu lassen und am Ende nicht mit einem trockenen und wenig ansprechenden Stück

Fleisch dazustehen. Aber mit einem Drehspieß erhält man immer saftige und gleichmäßig gegarte Ergebnisse – und während der Spieß die ganze Arbeit macht, kannst du den Salat zubereiten, die Sonne genießen oder dich mit deinen Gästen unterhalten. Das klingt doch gar nicht so schlecht, oder? Das Geheimnis dieser Methode liegt darin, dass sich nicht nur das Fleisch dreht, sondern auch der Saft im Fleisch. So wird die Feuchtigkeit und der Saft im und auf dem Fleisch gefangen und es gart gleichmäßig von allen Seiten. Und außen wird es schön knusprig, genau so, wie wir es mögen. Einfach perfekt, um ein ganzes Hühnchen zu grillen oder zum Beispiel auch Porchetta, bei der eine knusprige Kruste das Wichtigste ist. Der Drehspieß besteht aus einem Spieß und zwei Gabeln, mit denen das Grillgut fest auf dem Spieß gehalten wird, sowie einem Motor, der den Spieß in Bewegung

versetzt. Je nachdem, welchen Grill du verwendest, gibt es auch noch einen Erweiterungsring oder ein Hitzeschild, um ausreichend Platz für die rotierenden Speisen zu haben.

WENN DU ES EINMAL PROBIERT HAST ...

... gibt es kein Zurück mehr! Viel einfacher als mit dem Drehspieß kann man nicht grillen. Alles, was man tun muss, ist, das Fleisch auf den Spieß zu stecken, es mit den Grillgabeln zu befestigen und den Spieß dann in die Halterung und auf den Grill zu setzen. Den Knopf drücken und schon lässt der Motor den Spieß rotieren, ohne dass du irgendetwas tun musst. Mit einem Spieß und einem Motor hast du im Prinzip schon alles, was du für dieses Grillabenteuer brauchst – ganz gleich, ob du einen Gasgrill oder Holzkohlegrill oder einen Weber® Q® hast. Dann kannst du saftiges Geflügel, köstliche Lammkeulen und sogar ganze gegrillte Ananas zubereiten, falls dir der Sinn nach etwas Süßem steht. Und mit dem Zubehör, das für den Drehspieß erhältlich ist, kannst du dich an brandneue Experimente wagen und deine Familie mit den besten selbstgemachten Pommes oder auch mit Popcorn verwöhnen. Einfach lecker. ■

VIELE REZEPTE FÜR DEN
DREHSPIEß GIBT ES AUF
weber.com



Die Produkte MUST-HAVES



HOLZKOHLE-DREHSPIESS

Der Weber®-Holzkohle-Drehspieß enthält einen porzellanemaillierten Ring, der den Spieß und den Motor hält und jedes Mal eine ultimative Performance liefert. Der Drehspieß rotiert das Fleisch, wodurch das Geflügel oder die großen Fleischstücke gleichmäßig der Hitze ausgesetzt werden. Der Drehspieß passt auf Kugelgrills von 57 cm und macht es somit möglich, das Grillgut mit geschlossenem Deckel zu garen.

Für Kugelgrills mit 57 cm Ø

UVP* € 189,99



DREHSPIESS FÜR SPIRIT® / GENESIS®

Du kannst auch die großen Gasgrills von Weber® mit einem Drehspieß ausstatten. Der Drehspieß für die Spirit®- und Genesis®-Serien sind komplett mit Spieß und zwei Gabeln für den Spieß erhältlich, sodass auch ein ganzes Hühnchen oder ein großer Braten kein Problem sind. Um eine ruhige Drehbewegung zu garantieren, ist er mit einem leistungsstarken Elektromotor versehen.

- ❶ Spirit® Drehspieß für alle Spirit® Modelle UVP* € 169,99
- ❷ Genesis® Drehspieß für alle Genesis® Modelle** UVP* 189,99



DREHSPIESS FÜR WEBER® Q®

Erweitere deine Zubereitungsmöglichkeiten auf dem Weber® Q®-Grill mit einem Drehspieß. Inklusive Spieß, Gabeln für den Spieß, Motor und Frontabdeckung. Die Frontabdeckung sitzt auf dem Grillrost, sodass der Deckel für ein leichteres Garen mit dem Spieß angehoben wird. Nach dem Grillen lässt sie sich zum einfacheren Verstauen zusammenklappen.

- Q® Drehspieß für Weber® Q® 100-/1000-Serie (Gas und Elektro) UVP* € 139,99
- Q® Drehspieß für Weber® Q® 200-/2000-Serie (Gas und Elektro) UVP* € 164,99
- Q® Drehspieß für Weber® Q® 300-/3000-Serie (Gas und Elektro) UVP* € 189,99

* 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-Korb

Ideal für Kartoffelspalten, Fisch, Fleischkäse oder auch Hühnerschenkel. Der Deckel ist einstellbar, sodass er für jedes Grillgut passt. Passt auf alle Drehspieße von Weber® – außer für Q®1000-Serie.

Drehspieß-Korb
UVP* € 59,99



Drehspieß

Probiere mit dem Drehspieß ein ganzes Hähnchen, eine Lammkeule, Schinken, Roastbeef, Ente, Porchetta oder auch eine ganze Ananas zu grillen.

Die Preise sind auf der vorherigen Seite aufgelistet.



Drehspieß-Korb aus feinem Drahtgewebe

Im feinmaschigen Korb gelingen knusprige Pommes, kleinere Stücke Fleisch oder sogar Popcorn. Passt auf alle Drehspieße von Weber® – außer für Q®1000-Serie.

Drehspieß-Korb aus feinem Drahtgewebe
UVP* € 59,99



Spieße-Set

Damit gibt es nie wieder das Problem, dass die Zutaten auf dem Spieß nicht gleichmäßig gegart werden! Großartig für Kebabs, gegrilltes Obst oder sogar für Stockbrot. Umfasst zwölf Spieße in zwei Längen. Passend für alle Weber®-Drehspieße.

Spieße-Set für Drehspieß
UVP* € 64,99



WEBER® Q®1200

 **GAS**  43 x 32 cm

Ein praktischer, tragbarer Gasgrill mit luxuriösen Extras wie einem Thermometer und ausklappbaren Seitentischen. Für die Verwendung mit Einweg-Gasflaschen oder einer Gasflasche mit Umrüstset

- 1** Granite Grey UVP* € 349,00
- 2** Maroon** UVP* € 349,00
- 3** Black Line  UVP* € 349,00
- 4** Stand Granite Grey UVP* € 389,00
- 5** Mobil Black Line  UVP* € 399,00

7 WEBER® Q®2200 STAND

 **GAS**  55 x 39cm

Der mittelgroße Weber® Q® ist ideal, wenn du das Beste aus beiden Welten vereinen willst: grillen im Garten und unterwegs. Es ist leicht, ihn zum Zelten mitzunehmen, in das Ferienhaus oder auf ein Boot. Und mit dem Untergestell ist er ideal für die Terrasse.

Granite Grey UVP* € 499,00

8 WEBER® Q®3000

 **GAS**  63 x 45 cm

Das Flaggschiff unter den modernen Gasgrills! Mit den zwei Brennern kann man sowohl bei direkter als auch bei indirekter Hitze grillen und die Seitentische bieten Platz zum Arbeiten.

Granite Grey UVP* € 599,00

9 WEBER® Q® 2200 STATION

 **GAS**  55 x 39cm

Die ideale Symbiose von optimaler Transportfähigkeit und kompakter Grillstation: Der Q® 2200 kann einfach vom Rollwagen gehoben werden und ermöglicht somit schnelles, mobiles Grillen ohne logistische Grenzen.

Maroon** UVP* € 549,00
Black Line  UVP* € 549,00

GRIFFLICHT GRILL OUT™**

für Weber® Q® 1000 / 2000 und 3000-Serie

UVP* € 44,99

**MERKMALE UND FUNKTIONEN DES Q®**

- Deckel und Kessel aus Aluguss mit einem glasfaserverstärkten Nylonrahmen, eingebauten Tragegriffen und zwei einklappbaren Seitentischen.
- Brenner aus Edelstahl
- Elektronische Zündung und stufenlos regelbare Brennerventile
- Porzellanemillierte, gusseiserne Grillroste und eine herausnehmbare Abtropfschale zum einfachen Reinigen
- Hoher Deckel mit eingebautem Thermometer

**BEREIT FÜR ALLES**

BIS ZU
5
JAHRE
GARANTIE

2004 war das Jahr, in dem eine vollkommen neue Art von Gasgrill geboren wurde. Bis dahin waren Gasgrills immer rechteckig, groß und beanspruchten viel Platz auf der Terrasse. Aber dann brachte Weber® die Q®-Serie heraus und setzte damit neue Standards für Gasgrills. Plötzlich war eine kleinere Version erhältlich und bot große Möglichkeiten. Heute hat die Serie bereits die Herzen erobert und wurde durch weitere Modelle ergänzt – mit oder ohne Seitentische, tragbar oder feststehend, mit einem oder zwei Brennern und es gibt sogar Elektromodelle. Während sich die Q®1000-Serie perfekt für unterwegs eignet, können die Q®2000-Modelle sowohl zu Hause als auch unterwegs eingesetzt werden. Und schließlich gibt es noch die großen Q®3000-Modelle, die mit luxuriösen Extras ausgestattet sind. Der Weber® Q® ist zu einem modernen Klassiker geworden.

WEBER® Q®3200 STATION

 **GAS**  63 x 45 cm

Das Flaggschiff unter den modernen Gasgrills! Mit den zwei Brennern kann man sowohl bei direkter als auch bei indirekter Hitze grillen und die Seitentische bieten Platz zum Arbeiten.

- Zwei Brenner aus Edelstahl
- Mit dem praktischen und robusten Gestell lässt er sich mühelos bewegen
- Ein Warmhalterost bietet noch mehr Platz, zum Beispiel für Brot
- Grifflicht Grill-Out™
- Elektrische Zündung
- 5kg Gasflasche kann auf dem Bodengitter befestigt werden

Maroon** UVP* € 649,00
Black Line  UVP* € 649,00



** Solange der Vorrat reicht **** Weitere Informationen zum Thema „Best in Class“ unter weber.com/Meistverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie.
 Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner.



WEBER® Q® FOLGT DIR ÜBERALL HIN!

Das Leben ist voller farbenfroher Momente – nicht zuletzt mit einem Grill an deiner Seite. Momente, in denen man mit Freunden wandert, sich mit den Jungs auf die Mountainbikes schwingt oder mit der Liebe deines Lebens einfach entspannt. Tage, die am Grill aufhören oder beginnen, indem man gutes Essen und gute Geschichten miteinander teilt. Diese Saison erhielt der moderne Klassiker, der Gasgrill Weber® Q®1200, ein neues farbenfrohes Äußeres – in Form von fünf neuen, energiegeladenen Farben: Blue, Green, Orange, Purple und Fuchsia. Bereit für kleine und große Abenteuer, wo immer dich das Leben auch hinführt.

WEBER® Q®1200

GAS 43 x 32 cm

Ein praktischer, tragbarer Gasgrill mit luxuriösen Extras wie einem Thermometer und ausklappbaren Seitentischen. Für die Verwendung mit Einweg-Gasflaschen, einer Gaskartusche oder einer Gasflasche mit dem optional erhältlichen Umrüstset.

- Brenner aus Edelstahl
- Deckel und Kessel aus Aluguss mit einem glasfaserverstärktem Nylonrahmen, eingebauten Tragegriffen und zwei einklappbaren Seitentischen.
- Elektrische Zündung und stufenlos regelbare Brennerventile
- Grillroste aus porzellanemalierterm Gusseisen
- Deckel mit eingebautem Thermometer

- Purple** UVP* € 349,00
- Fuchsia** UVP* € 349,00
- Orange** UVP* € 349,00
- Green** UVP* € 349,00
- Blue** UVP* € 349,00

Für jeden genau der Richtige: Weber macht BBQ-Fans das Einsteigen in die Weber Welt so leicht wie nie. Es gibt für jeden Anlass und Geschmack die passenden Grillmodelle zum Einstiegspreis.



*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephan Vertragshändler. **Solange der Vorrat reicht. **** Weitere Informationen zum Thema „Best in Class“ unter weber.com/Meistverkaufter_Weber_Grill_Seiner_Kategorie

WEBER® Q® 1400 / 2400

ELEKTRO 43 x 32 cm / 54 x 39 cm

Die optimale Lösung, um auch auf Balkon und Terrasse einen perfekten Grillabend zu genießen. Einfach den Stecker in die Steckdose und das Grillvergnügen kann beginnen.

- Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss
- 2-geteilter, porzellanemalierter Guss-Grillrost
- Starkes Heizelement mit 2,2 kW Leistung
- Stufenlos verstellbarer Temperaturregler
- Glasfaserverstärkter Nylonrahmen
- Q® 2400 Höherer Deckel und größere Grillfläche

Q® 1400, Dark Grey	UVP* € 329,00
Q® 1400, Maroon**	UVP* € 329,00
Q® 1400 Stand, Dark Grey	UVP* € 389,00
Q® 2400, Dark Grey	UVP* € 449,00
Q® 2400 Stand, Dark Grey	UVP* € 499,00
Q® 2400 Station, Black Line	UVP* € 599,00



ELEKTRISIERENDES GRILLVERGNÜGEN

Auch wenn es nicht erlaubt ist, mit Gas oder Holzkohle zu grillen, muss man das Grillen nicht gleich ganz aufgeben. Der elektrische Weber® Q® ist ein sportlicher und gut durchdachter Grill, gemacht für „Plug and Play“.

Wenn du den Geschmack von Grillgerichten liebst und auch gut damit leben kannst, wenn deine Finger nicht in die Nähe von heißen Briketts kommen oder auch ohne das Risiko, dass dir das Gas ausgeht – dann ist der Weber® Q®1400 oder der Q®2400 für dich genau richtig. Du musst nur den Stecker in die Steckdose stecken und dann ein paar Minuten warten – dann

kann das Grillen schon beginnen. Die Konstruktion der beiden Elektrogrills von Weber® ist die gleiche wie bei den restlichen Grills der beliebten Weber® Q®-Serie. Dazu bieten dir die bewährten Elektro-Grills der Q®-Serie die Möglichkeit für ein großartiges Grillvergnügen, selbst wenn du an Orten grillen willst, wo kein offenes Feuer erlaubt ist.



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



Der ultimative Burger

Wer liebt nicht einen frisch gegrillten Burger? Seit dem Tag, an dem der erste Burger serviert wurde, haben sich die Menschen immer wieder neue Geschmackskombinationen ausgedacht. Aber ganz gleich, wie man seinen Burger auch belegt, das Wichtigste ist und bleibt das Fleisch. Ein schönes saftiges „Patty“ ist das Herzstück jedes Burgers und natürlich kommt es auch darauf an, wie man es grillt. Um ein gutes Ergebnis zu garantieren, muss man darauf achten, dass das Hackfleisch mit einer Hamburgerpresse immer in gleich große Patties formt. So werden sie auch ganz bestimmt immer gleichzeitig fertig. Lecker!

HAMBURGERPRESSE
Ø 11,5cm UVP* € 15,99

MINI-HAMBURGERPRESSE
Ø 7,5cm UVP* € 15,99



PINSEL

Der Weber®-Pinzel Original™ ist mit hitzebeständigen Silikonborsten versehen, die keine Spuren auf dem Essen hinterlassen. Mit diesem Pinzel hältst du das Fleisch immer schön feucht, sodass es auch bei langen Garzeiten nicht austrocknet.

Mit Silikonborsten UVP* € 15,99
Weber® Style™ UVP* € 21,99



BRATEN

Mit dem Deckel funktioniert ein Weber®-Grill wie ein Umluftofen. Mit der Indirekten Grillmethode hat man eine ideale Ausgangssituation um einen wunderbar saftigen Braten zu garen. Alles was man dazu benötigt ist ein Bratenkorb.

ALU-TROPFSCHALEN

Fängt Fett und Bratensaft auf. Für jeden Grill die passende Größe. Die großen Auffangschalen passen gut unter den Bratenrost. Denke immer daran, eine Tropfschale unter den Braten zu stellen.

klein 10 Stück für Q-/Spirit und Genesis Modelle UVP* € 8,99

groß 10 Stück für Holzkohlegrills 57 cm Ø UVP* € 14,99

Summit® 10 Stück UVP* € 21,99

Tropfschalen XL 5 Stück für Holzkohlegrills ab 57 cm UVP* € 8,99

Alu-Grillpfannen für Gemüse** 20 x 20 cm 4 Stück UVP* € 10,99



ELEVATIONS TIERED COOKING SYSTEM (ETCS)

Das Elevations Tiered Cooking 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.

Edelstahlrost und Spieß-Set, Edelstahl UVP* € 64,99
Grillkorb mit Edelstahlhalterung UVP* € 34,99
Erweiterungsrost, Edelstahl UVP* € 16,99
Spieß-Set 4 Stück, Edelstahl UVP* € 24,99



SPARE-RIB-HALTER & BRATENKORB

Das 2-in-1-Design des Spare-Rib-Halters & Bratenkorbs von Weber® lässt sich wenden, sodass man auf einer Seite große Fleischstücke und auf der anderen Seite Spareribs garen kann.

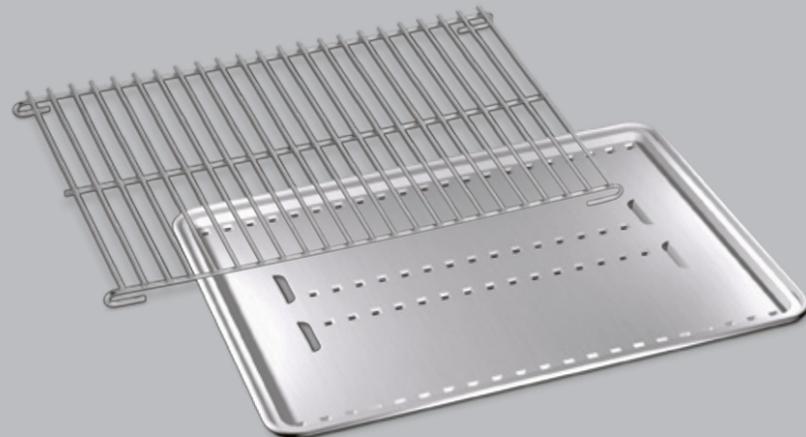
UVP* € 27,99



Q® HITZESCHILD & BRATENROST – S & L

Für einen perfekten Braten einfach das Hitzeschild unter den Bratenrost legen. Spezielle Öffnungen leiten dabei das Fett nach unten in die Auffangschale und weg von den Brennern. Durch den Bratenrost liegt das Grillgut nicht direkt auf dem Grillrost und die Luft kann gut zirkulieren, was zu einem gleichmäßigen Garen beiträgt. ‚Klein‘ ist perfekt für die Q®100/1000-Serien. ‚Groß‘ ist ideal für die Q®200/2000- und die Q®300/3000-Serien.

Q® Bratenrost, klein** UVP* € 24,99
Q® Hitzeschild, klein** UVP* € 10,99
Q® Bratenrost, groß** UVP* € 27,99
Q® Hitzeschild, groß** UVP* € 14,99



EIN ABSOLUTER VOLLTREFFER

Ein Hühnchen auf einem Thron – egal wann und egal wo, das ist jedes Mal ein echter Genuss. Aber worin steckt das Geheimnis von saftigem Hühnchen? Der Trick ist ganz einfach ...



Für Kinder und Erwachsene – oder junggebliebene Erwachsene – ist Hühnchen immer ein Volltreffer, wenn das Essen serviert wird. Hühnchen hat einfach etwas Magisches und lässt sich auf so viele verschiedene Arten zubereiten. Am Ende des Tages ist und bleibt Hühnchen ein echter Grillfavorit.

DAMPF IST DER SCHLÜSSEL

Das Zubereiten eines ganzen Hühnchens ist nicht so einfach, da es leicht trocken wird. Da das Fleisch sehr fettarm ist, muss man das Hühnchen immer besonders sorgfältig zubereiten. Lässt man es zu lang auf dem Grill, wird das Ergebnis eher langweilig. Aber genau aus diesem Grund ist das amerikanische „Beer Can Chicken“, über die Jahre so beliebt geworden. Dieses Gericht ist mittlerweile fast schon legendär und hat auf der ganzen Welt verschiedene Spitznamen erhalten. Warum? Weil das Bier – oder welche Flüssigkeit auch immer zum Einsatz kommt – Teil des Grillvorgangs ist, der das Hühnchen feucht und saftig macht. Der Dampf, der aus der Flüssigkeit entsteht, ist dabei der Schlüssel: Während die Hitze des Grills die Haut schön knusprig werden lässt, hält der Dampf das Fleisch zart und saftig.

DIE EINFACHSTE METHODE

Es gibt viele Möglichkeiten, den Dampf zu erzeugen, aber am einfachsten ist es, zum Beispiel den Weber® Style™ Geflügelhalter zu verwenden. Einfach eine Flüssigkeit deiner Wahl in den Boden füllen, zum Beispiel Bier, Wein oder Cidre. Dann das

Hühnchen auf die Halterung über dem Flüssigkeitsbehälter setzen und mit dem Deckel das Hühnchen von oben verschließen, damit der Dampf im Inneren bleibt. Und schon kann es losgehen. Man kann auch Kartoffeln oder Gemüse mit in die Grundplatte legen. So kann man gleich eine leckere Beilage zum saftigen Hühnchen servieren. Essen ist fertig! ■



1 GEFLÜGELHALTER

Ein grundlegendes Zubehör zum Garen des klassischen „Beer Can Chicken“. Gewünschte Flüssigkeit in eine Tasse geben und unter den Geflügelhalter stellen. Passend für Kugelgrills von 57 cm, den Q®3200 und größere Gasmodelle. UVP* € 21,99

2 GEFLÜGELHALTER WEBER® STYLE™

Ein vielseitiges Zubehör – für ein perfektes Brathähnchen oder auch, um Nachos oder sogar Brownies darin zuzubereiten. Aus Aluminium mit einer Antihalt-Keramikbeschichtung, für Holzkohlegrills ab 57 cm Ø und Weber® Q® 300-/3000-Serie UVP* € 54,99

REINIGUNG

Ein gepflegter Grill ist der ganze Stolz eines echten Grillmeisters und mit den richtigen Werkzeugen ein wahres Kinderspiel.

GRILLBÜRSTEN

Es ist immer gut, eine gute Grillbürste griffbereit zu haben, oder auch zwei. Eine zum Reinigen des Grillrosts und eine weitere für die Brennerrohre deines Gasgrills.

1 Grillbürste mit Bambus-Holzgriff 30/45cm
UVP* € 9,99 / UVP* € 12,99

2 Grillbürste
UVP* € 12,99

3 3-seitige Grillbürste 30/53cm
UVP* € 14,99 / UVP* € 16,99

Grillbürste Weber® Style™
UVP* € 44,99



DAS BESTE FÜR DEN GASGRILL

Um Stichflammen zu verhindern, müssen die Brenner deines Gasgrills immer gereinigt werden. Um die Grillkammer zu reinigen und Fettbrand zu verhindern dienen die Spachteln.

1 2-teiliges Reinigungs-Set (Bürste + Spachtel)
UVP* € 16,99

2 Q® Reinigungs-Spachtel
UVP* € 10,99



WEBER® NON-STICK BBQ SPRAY

Nicht entflammbar, geruchlos und neutral im Geschmack; einfach direkt auf den Grillrost sprühen, bevor du dein Grillgut auflegst und das Grillgut wird beim Garen nicht mehr anhaften.

UVP* € 6,99



GRILLREINIGER

Mit Hilfe der Weber® Grillreiniger gestaltet sich die Reinigung einfach und schnell. Einsprühen, kurze Zeit einwirken lassen und reinigen. Für Emaille, Roste oder Edelstahl und ein spezieller Reiniger für den Q®.

Weber® Grill-Reiniger UVP* € 7,99
Weber® Grillrost-Reiniger UVP* € 7,99
Weber® Edelstahl-Reiniger UVP* € 7,99
Weber® Q® Reiniger UVP* € 7,99



UNTER DER HAUBE

Ganzjähriges Grillvergnügen

Vergiss den Aufwand, den du dir beim Hin- und Hertragen deines Grills zwischen Terrasse und Lagerraum machst. Das ist alles nicht notwendig. Die Weber®-Grills sind darauf ausgelegt, das ganze Jahr über draußen zu stehen – egal, ob bei Sonne, Regen oder Schnee. Die Grills werden tatsächlich in einem Wettersimulator in der Abteilung für Forschung und Entwicklung von Weber geprüft, um sicherzustellen, dass sie den Witterungsbedingungen standhalten. Warum? Weil Grillen ein ganzjähriges Vergnügen ist: Man muss seinen Grill nicht in den Lagerraum verbannen, sobald die Tage kürzer werden! Um die Reinigung und Wartung einfacher zu gestalten – und um deine Investition zu schützen –, solltest du deinen Grill mit einer Abdeckhaube versehen, damit er nicht durch Blätter, Staub usw. verschmutzt wird. Und damit ist er auch beim nächsten Grillabend sofort einsatzbereit. Es sind für alle Weber®-Grills Abdeckhauben erhältlich.



FINDE DIE RICHTIGE

ABDECKHAUBEN FÜR HOLZKOHLEGRILLS

Standard für Holzkohlegrills 47 cm Ø	UVP* € 17,99
Standard für Holzkohlegrills 57 cm Ø	UVP* € 24,99
Premium für Holzkohlegrills 47 cm Ø	UVP* € 54,99
Premium für Original Kettle™ Premium 57 cm Ø,	
Master-Touch® GBS® 57 cm Ø,	
One-Touch® Premium 57 cm Ø	UVP* € 64,99
Premium Performer® Premium GBS® 57 cm Ø,	
Performer® Deluxe GBS® 57 cm Ø	UVP* € 99,99
Abdeckhaube Premium Performer® GBS®	UVP* € 99,99
Abdeckhaube Fireplace ab Modell 2014	UVP* € 39,99
Premium für Original Kettle™ 67 cm Ø und	
One-Touch® Premium 67 cm**	UVP* € 64,99

ABDECKHAUBEN FÜR GASGRILLS

Premium für Spirit® 200-Serie (ab 2013)	UVP* € 109,99
Premium für Spirit® 300-Serie (ab 2013)	UVP* € 109,99
Premium für Genesis® 300-Serie	UVP* € 144,99
Premium für Summit® 400-Serie	UVP* € 179,99
Premium für Summit® 600-Serie	UVP* € 199,99
Premium für Summit® Grill Center	UVP* € 229,99
Gasflaschenschutzhülle klein, 5 kg	UVP* € 13,99
Gasflaschenschutzhülle groß, 11 kg	UVP* € 16,99

ABDECKHAUBEN FÜR WEBER® Q®

Standard für Q® 100-/1000-Serie	UVP* € 24,99
Standard für Q® 200-/2000-Serie	UVP* € 29,99
Premium für Q® 100/1000/200/2000-Serie mit Rollwagen Premium, Rollwagen Standard oder Stand	UVP* € 49,99
Premium für Q® 300-/3000-Serie	UVP* € 54,99

STANDARD ABDECKHAUBEN

Standard-Abdeckhaube zum Schutz deines Grills vor Blättern, Schmutz und Staub. Aus Vinyl und nur erhältlich für die Weber®-Kugelgrills von 47 und 57 cm.



PREMIUM ABDECKHAUBEN

Die Premium-Abdeckhauben von Weber® bestehen aus allwettertauglichem Stoff, der wasserabweisend, UV-beständig und atmungsaktiv ist. Die Klettverschlüsse zum Befestigen am Grill verhindern, dass sie vom Wind weggeweht wird. Inklusive robuster Aufbewahrungstasche. Für alle Weber®-Grills verfügbar.



WEBER® STYLE™ COOKWARE SYSTEM (CWS)

**WEBER® STYLE™ CWS,
GEMÜSEPFANNE MIT LÖCHERN****
(280 × 50 mm)
UVP* € 49,99



**WEBER® STYLE™
CWS UNIVERSALGRIF****
aus Nylon und Edelstahl
UVP* € 49,99



**WEBER® STYLE™
CWS SAUCENTOPF****
(180 × 80 mm)
UVP* € 49,99



SANFTE TRÄUME

Das Abendessen ist vorbei und die Sonne verabschiedet sich langsam vom Tag. Alle sitzen zusammen um ein Feuer. Ein schöner Grillabend ist vorbei – zumindest fast. Während sich die Gespräche und Geschichten entfalten und die Nacht näher rückt, steigen süße Grillträume auf: Marshmallows. Die weißen, weichen Leckerbissen werden goldbraun und das Lachen breitet sich auf den Gesichtern von Groß und Klein aus. Dieser Abend ist einer der schönen Momente, den wir miteinander teilen ... ebenso wie die Erinnerungen, die wir um den Grill versammelt kreieren.

WEBER® FIREPLACE**

Für lange, gemütliche Grillabende! Trommelt die Kinder zusammen und grillt Marshmallows oder Stockbrot über einem offenen Feuer. Der eingebaute Deckelhalter verwandelt den Deckel in einen Windschutz. Eine Abdeckung für den Fireplace ist ebenfalls erhältlich.

Fireplace UVP* € 199,00
Abdeckhaube Premium UVP* € 39,99

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfahren Sie bei Ihrem Weber-Stephan Vertragshändler.
** Solange der Vorrat reicht.

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