

MAGAZIN FÜR GRILLKULTUR, GENUSS & LEBENSART

ORIGINAL



AUSGABE 2013

JOHANN
LAFER

IM GESPRÄCH MIT DEM STERNEKOKH

SORTIMENT
2013

ALLE GRILLS, ZUBEHÖRPRODUKTE UND NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

TRENDTHEMA URBAN GARDENING ☀ DER ULTIMATIVE KULINARISCHE GRILLKALENDER
ANGESAGTE HOT SPOTS IN BERLIN ☀ FLEISCHSOMMELIER WOLFGANG OTTO
UND VIELE ANDERE SPANNENDE THEMEN

DER GRILL. DAS ORIGINAL.





EDITORIAL



LIEBE

**WEBER® GRILL-ERFAHRENE,
NOCH-NICHT-WEBER®-GRILLER,
GENUSS-, VIELFALTS- UND GEMEINSAMKEITSENTDECKER,
RUND-UM-DAS-MODERNE-FEUER-SITZER!**

Wir freuen uns, Ihnen mit unserem neuen Magazin die große Vielfalt des „Weber® Way of Living“ präsentieren zu können! Wenn man mit Freunden oder Bekannten über Weber® spricht, merkt man, dass Weber® nicht einfach nur verdammt gute Grills produziert. Mit leuchtenden Augen tauscht man sich aus, über diese besondere Weber® Welt, die hohe Qualität und große Vielfalt, den besonderen Genuss und vor allem die vielen gemeinsamen Erlebnisse.

Und weil dies so ist, ist eine Unterhaltung über Weber® schon nach fünf Minuten zu Ende, sondern dauert oftmals länger als die Analyse eines Fußball-Länderspiels. Es gibt eben einfach sehr viel zu erzählen. Aus diesem Grund haben wir uns entschlossen ein Magazin zu produzieren, das Ihnen die Faszination der Weber® Welt durch spannende Geschichten und überraschende Fakten näherbringt.

Sie dürfen sich darauf freuen, neue Dinge zu erfahren – etwa über die vielfältigen Möglichkeiten des Grillens. Natürlich kommen dabei auch die Grills und die Weiterentwicklungen nicht zu kurz. Denn unser Ziel ist es, unsere Produkte noch besser zu machen. „The Evolution of the Perfect“ lautet daher unsere Philosophie seit mehr als 60 Jahren, in denen wir bei Weber® alle Konzentration auf gutes Grillen verwenden. Mit diesem Anspruch haben wir nun nicht nur unsere Gasgrillserie Spirit® entscheidend weiterentwickelt.

Der neue Master-Touch™ GBSTM wird künftig das Epizentrum des Weber® Holzkohlegrillens bilden. Das eingebaute GBSTM System macht ihn zum Allesköninger, der sich je nach Bedarf durch verschiedene neue Grillsysteme erweitern lässt. Dazu passen perfekt unsere Easy Start Premium Briketts, die speziell für unsere Grills entwickelt wurden. Sie garantieren ein schnelles Anzünden der Kohle und ein Grillvergnügen, das ohne schwarze Finger auskommt.

Apropos GBSTM – auch die Serien One-Touch® Premium, Spirit®, Genesis® und Summit® lassen sich problemlos nachträglich

damit aufrüsten. Die Zukunft bleibt Ihnen also auch dann nicht verwehrt, sollten Sie bereits stolzer Besitzer eines Weber® Grills sein.

Wenn Sie nun in das Magazin schauen, treffen Sie auf Menschen wie Jan Spielhagen, der mit seinem Magazin „BEEF!“ die Welt der Genussmagazine revolutioniert hat, auf Johann Lafer, der Weber® Grillen aus der Sternekochperspektive zelebriert, und Wolfgang Otto, der ein exzellenter Lieferant unserer „Software“ Fleisch ist. Zudem laden wir Sie ein, Holger Feist und Johannes Leitz mit ihrem One-Touch® Premium und ihrem Land Rover auf ihrer Offroad-Tour zu begleiten.

Unser Magazin wird Sie in neue Welten entführen und vielleicht auch inspirieren, mit Sicherheit aber gut unterhalten. Und sollten Sie dabei Rezepte finden, die Sie veranlassen einen tollen Abend zu planen, gute Freunde einzuladen, zusammen zu grillen und dann einfach nur gemeinsam zu genießen – dann ist das von uns genauso gewollt. Denn: Wir teilen ihn gerne, den perfekten Moment, den Platz am Modern Fire. Genießen Sie es!

Herzlichst Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read "R. J. Herr".

Hans-Jürgen Herr

Geschäftsführer

Weber-Stephen Deutschland GmbH

INHALT

03
EDITORIAL

04



18 DIE CURRYWURSTBUDEN-PHOBIE DES WOLFGANG OTTO

Deutschlands erster und einziger Fleisch-Sommelier über seine Produktphilosophie und seine Leidenschaft für gutes Fleisch.



32 JOHANN LAFER – EIN LEBEN FÜR DEN GENUSS

Der Sternekoch über Produktqualität, sein wichtigstes Anliegen und seine schlimmste kulinarische Erfahrung. Ein Interview.



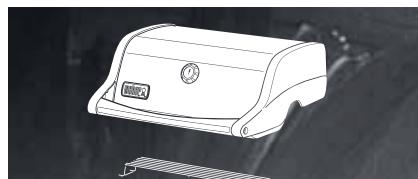
52 DRAUSSEN IST'S DOCH AM SCHÖNSTEN

Spitzenwinzer Johannes Leitz, EVO-Gründer und Outdoor-Experte Holger Feist und unser One-Touch® Premium gehen off-road.



56 GO GREEN

Grün liegt voll im Trend – wir haben uns für Sie umgesehen.



68 VIEL MEHR ... ALS DIE SUMME SEINER TEILE

Der neue Star im Weber®-Sortiment, der Weber® Spirit® E-320 Original, lässt die Hütten fallen.



70 GRILLAKADEMIE UND KNOW-HOW

Was Sie schon immer über das heißeste Vergnügen der Welt wissen wollten. Tipps, Tricks und Rezepte aus der Weber® Grillakademie.



06 AM ANFANG WAR DIE BOJE

Weber®-US-Geschäftsführer J. Stephen über die Wurzeln und die Zukunft der heißesten aller Marken.



22 GEWÜRZE, ÖLE & CO.

Von der Toskana über Hohenlohe nach Ostasien – und zurück.



40 GRILLEN UM DIE WELT

Gegrillt wird überall auf der Welt: Unser Blick über den eigenen Grilltellerrand.



58 DER BROTSCHAFTER

Für Kruste und Krume in der Welt unterwegs: „Global Baker – Dean Brettschneider“



10

THE WEBER® WAY

Viel mehr als einfach nur ein Grillhersteller: Weber® steht für Grillkunst und Genuss, Lebenslust und Produktqualität – alles rund um den Rost und weit darüber hinaus.



24

DER WELTBURGER

Die Geschichte von Deutschlands berühmtestem Auswanderer: dem Hamburger.



26

EIN WOCHENENDE MIT DEM MASTER-TOUCH GBS

Der Master-Touch™ GBS™ im Langzeitversuch bei einer Kölner WG.



44

URBAN GARDENING

Autorin Susanne Kaloff macht sich für uns Gedanken über den neuesten Do-it-yourself-Trend.

46

URBAN GRILLING

Summer in the City und die ewige Frage, wo man am besten den Grill anwirft.

50

HOT SPOTS BERLIN

Grillen und Genuss in Deutschlands Metropole Nummer eins. Wir haben die besten Locations.



62

WEBER® FOTOSHOOTING – MAKING-OFF

Wir gewähren Ihnen einen Blick hinter die Kulissen der Weber® Bildwelt.

67

VERSUCHEN SIE DAS MAL IN IHRER KÜCHE!

BEEF!-Chefredakteur Jan Spielhagen über seine Liebe zum Grillen. Eine Kolumne.



WEBER® PRODUKTWELT

- | | |
|----|-----------------|
| 80 | HOLZKOHLEGRILLS |
| 84 | ELEKTROGRILLS |
| 86 | GASGRILLS |
| 96 | ZUBEHÖR |

118
IMPRESSUM



AM ANFANG WAR DIE BOJE

„JEDEM, DER ES VERSUCHT HAT, HAT'S GEFALLEN.“
INTERVIEW MIT JAMES C. STEPHEN, CEO WEBER-STEPHEN



Das Unternehmen Weber-Stephen hat zunächst die amerikanische, dann die globale Grillkultur verändert. Grundstein war die Idee von Firmengründer George Stephen, eine Boje zu einem Grill mit Deckel umzufunktionieren. Er erfand auf diese Weise den ersten Kugelgrill. Sein Sohn James C. Stephen übernahm die Firmenleitung im Jahr 1993. Er machte das Unternehmen weltweit bekannt. Im Interview berichtet er über die Weber® Grillphilosophie, neue BBQ-Trends – und den Geschmack von Klapperschlangen.

Mr. Stephen, ist es richtig, dass Sie gelegentlich Klapperschlangen grillen?

(lacht) Nein, ehrlich gesagt nicht. Dieses Gerücht kam nach einem Interview auf. Ein Reporter fragte mich, was das ungewöhnlichste Gericht war, das ich jemals gegrillt habe. Und ich erzählte ihm, dass mir ein Freund gezeigt hat, wie man Klapperschlangen grillt.

Medium oder gut durch?

Gut durch – und sehr lecker.

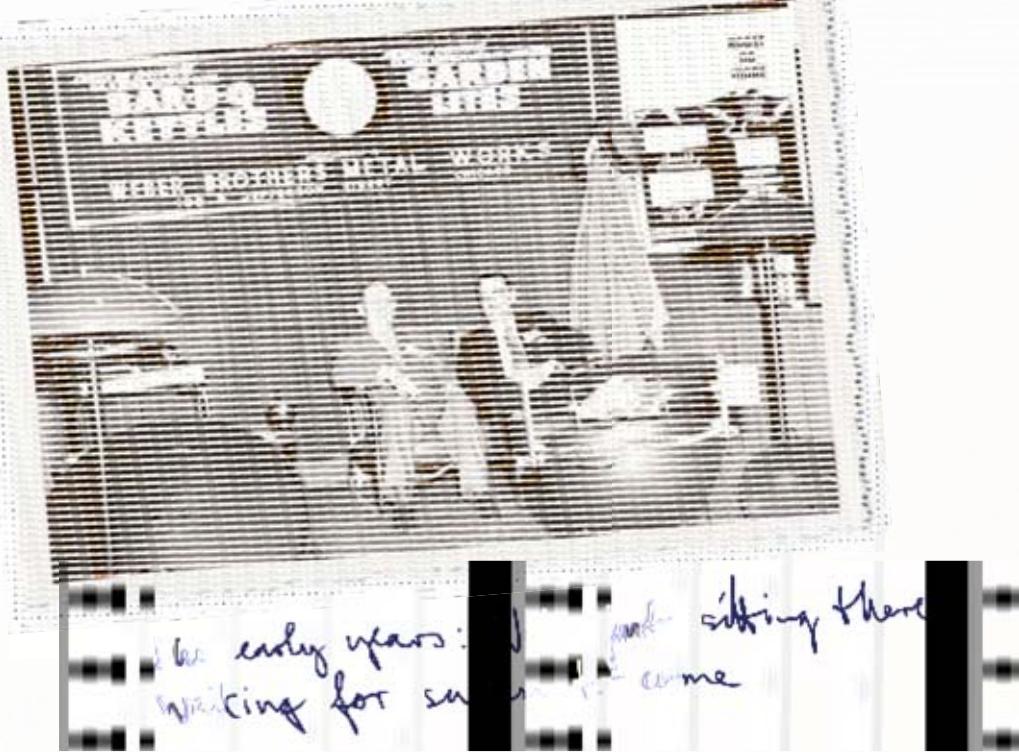
Denkt man an Weber-Stephen, denkt man zuerst an den berühmten schwarzen Kugelgrill. Wie viel vom allerersten Weber® Grill, den Ihr Vater aus einer Boje bastelte, steckt heute noch in den neuesten Modellen?

Die heutigen Weber® Kugelgrills ähneln dem Original sehr. Die Luftstrom-Steuerung der Grills ist unverändert, ebenso die Konstruktionsmethode. Sie werden aus schwerem Stahl gefertigt und mit Emaille versiegelt – ein robustes Finish!

Seitdem sind viele neue Geräte und Produkte hinzugekommen, ein ganzes Grillsystem ist entstanden. Mit welcher Philosophie macht sich Weber® an neue Erfindungen?

Weber® konzentriert sich voll auf den Kunden. Wir suchen immer nach Möglichkeiten, um Grillen leichter, besser, effektiver zu machen und die Palette der grillbaren Zutaten zu erweitern. Das gilt auch für das Weber® Grill-System, eine Idee, die ich auf den Weg gebracht habe. Ich halte es für ideal, um das Feuer unserer Grillgeräte und die Leidenschaft für das Grillen mühelos mit dem vielseitigen Zubehör zu verbinden. Wir wollten ein nahtloses System für den Verbraucher schaffen.





Was veränderte sich, als Sie vor 19 Jahren das Unternehmen Weber-Stephen von Ihrem Vater erbten?

Ich nahm mir vor, Weber® als globales Unternehmen zu positionieren. Den Prinzipien von 1950 sind wir dennoch treu geblieben: Für uns sind unsere Kunden wichtig und die Entwicklung wirklich großartiger Produkte – mit denen wir nun die ganze Welt versorgen. Wirklich großartig ist, dass Kunden rund um den Globus unsere Grills oft ganz anders nutzen, als wir es uns ursprünglich gedacht haben. Dadurch sponnen sie uns an, noch kreativer zu werden und das Grillen weiter zu verbessern.

Grillen hat in den USA eine beispiellose Bedeutung. Welchen Anteil hat Weber® daran?

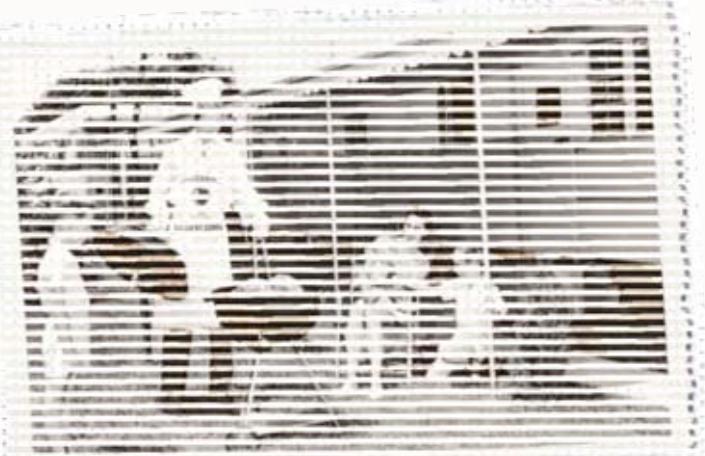
Ich will nicht prahlen, aber ich denke, Weber® hat wirklich einen großen Anteil am Aufstieg der Grill-Kultur in den USA. In vielen anderen Ländern wird über offenem Feuer gegrillt,

ohne Abdeckung, die Folge ist: Grillgut verbrennt. Als mein Vater den Kugelgrill mit Deckel baute, erfand er ein geschlossenes Grill-System, und das war eine große Veränderung. Es dauerte viele Jahre, den Menschen zu demonstrieren und zu zeigen, was diese Neuerung für das Grillen bedeutet. Die gute Nachricht: Jedem, der es versucht hat, hat es gefallen.

Ausgeklügeltes Zubehör macht es heute möglich, auch Gemüse, Kartoffeln oder Desserts optimal zu grillen. Wie passt das mit der ursprünglichen Archaik des Grillens zusammen?

Es passt wunderbar zusammen. Heute kann man die ganze Mahlzeit auf den Grill legen, nicht nur Teile davon. Fisch und Huhn werden auf dem Grill perfekt, auch Gemüse wird sehr lecker. Ich selbst grille sogar meinen Nachtisch: Ananas. Freunde und Familie können heute um den Grill zusammenkommen, und jeder kann seinen persönlichen Geschmack ausleben und seine Mahlzeit genießen.



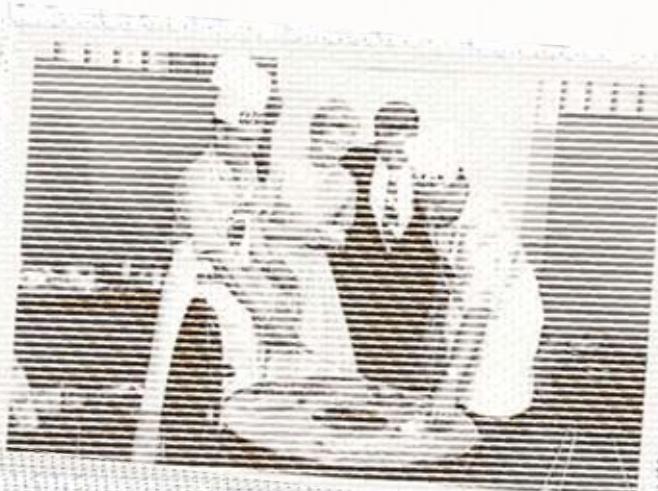


Die Amerikaner nennen die Deutschen gerne Krauts. Auch Kraut lässt sich grillen und passt gut zu Steak. Haben Sie Erfahrungen mit deutscher Küche?

Wir haben ein deutsches Kochbuch und ich habe viele deutsche Spezialitäten gegrillt, als ich in Deutschland war und unsere Geschäftsstelle besucht habe. Die deutschen Würste sind großartig, auch das Schweinefleisch, alles lässt sich wunderbar grillen. Deutsche Küche und amerikanische Grills passen perfekt zusammen!

Welche Grill-Trends bahnen sich in den USA an, die bald auch nach Europa kommen werden?

Die Menschen in den USA versuchen immer stärker, anspruchsvolle Gerichte zu grillen, sie wollen richtige Grill-Experten werden. Das Räuchern findet immer mehr Freunde. Zudem werden Gasgrills immer raffinierter: In unsere Genesis-Gasgrill-Linie haben wir zum Beispiel zusätzliche Sear Burner integriert, die Steaks bei sehr hoher Temperatur und mit Markierung grillen. Und in den USA grillen wir das ganze Jahr über, trotz Schnee oder Kälte – auch das ist ein Trend, der sich immer mehr in Europa durchsetzt! ☀️



DIE WICHTIGSTEN MEILENSTEINE DER WEBER® UNTERNEHMENSGESCHICHTE

Im Jahre 1952 erfindet George Stephen den Kugelgrill – und gründet im selben Jahr das Unternehmen Weber-Stephen.

1967 werden die ersten Weber® Grills außerhalb der Vereinigten Staaten verkauft.

1977 wagt Weber® den Schritt nach Europa. Im selben Jahr werden die ersten Weber® Gasgrills eingeführt.

1993 übernimmt James C. Stephen, Sohn des Firmengründers, die Geschäftsführung.

1999 wird Weber-Stephen Deutschland gegründet, 2004 mit Unternehmenssitz in Ingelheim bei Mainz.

2006 launcht Weber® erstmals Elektrogrills.

Heute beschäftigt das Unternehmen 1050 Mitarbeiter weltweit.



THE WEBER® WAY

VON DER GRILLKUNST UND
DER LEBENSLUST

FOTOS. KLAUS MARIA EINWANGER

... UND DU BIST RAUS!



So ein Wohnhaus ist eine tolle Erfindung – keine Frage. Gemütlichkeit, Entspannung, Geborgenheit, Komfort, Schutz – all das bietet unser Heim. Doch wecken die vier Wände auch immer wieder eine Sehnsucht in uns. Den Drang, die schützende Wohnhöhle zu verlassen, ins Freie zu gehen, Natur zu erleben. Die vier großen „L“, sprich: Luft, Licht, Liebe, Lebensfreude haben vor der Tür – egal ob auf dem begrünten Balkon mit City-Blick oder direkt bei Mutter Natur – ganz einfach eine völlig andere Qualität. Draußen sein, den Alltag vergessen, die Seele unter freiem Himmel einfach mal baumeln lassen ... Und gibt's einen besseren Grund, Heim und Herd mal links liegen zu lassen, als den Grill?

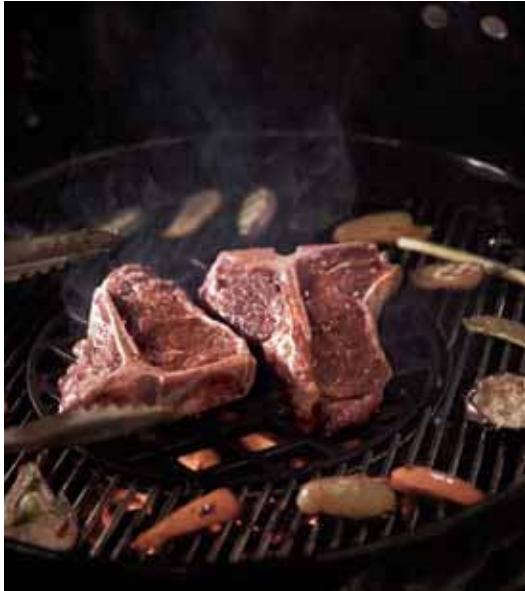
Niclas ✓
Anna
Sven ✓
Alex
Kai & Lina
Lars ✓
Tim & Sven

Benn



YOU'LL NEVER WALK ALONE

Man kann es drehen und wenden, wie man will: in der Gemeinschaft fühlen wir uns einfach am wohlsten. Egal ob Familie mit Kids, Freunde, Kollegen – oder alle zusammen, damit keiner zu kurz kommt. Mit den richtigen Leuten zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Das ist das Leben von seiner sozialen Schokoladenseite. Und wenn man dann schon mal so schön beisammen ist, macht man am besten das: Genießen!



GENIESSEN!

Essen ist der ultimative Kick für alle Sinne und bringt vor allem eines wie kaum ein anderer Lebensbereich: Genuss! Damit der aber so richtig aufdrehen kann, müssen wir ihn auf die Show-Bühne heben. Wir müssen ihn feiern wie einen Star und uns Zeit für ihn nehmen. Und wir müssen uns immer mal wieder klar machen, was für ein sagenhaftes Glück es ist, dass wir so unendlich vielseitig schmecken, riechen, fühlen, sehen und genießen können.

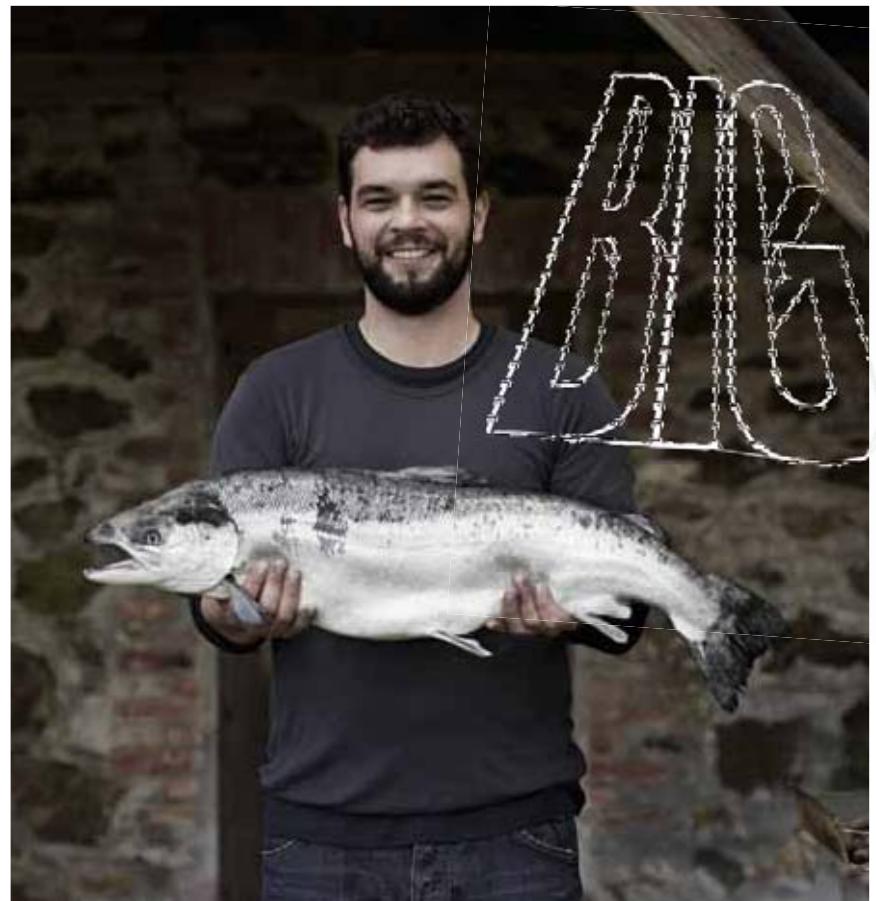


QUALITÄT

Schnell, viel und billig kriegt man heute fast überall. Meistens aber auf Kosten der Qualität. Gerade die aber macht das Leben lebenswert und der Spaß beginnt bereits bei den ganz einfachen Dingen: Die aromatische, knusprige Kruste eines frisch gebackenen Brotes – womöglich sogar vom Grill. Der Biss in eine saftige vollreife Tomate. Der Duft frischer Kräuter. Flora, Fauna und das Lebensmittelhandwerk haben jede Menge potenzielle Geschmacksexplosionen für uns in petto. Am besten sucht man sich die kompetenten Händler seines Vertrauens, die einem sagen können, was bei ihnen in die Tüte kommt. Die Faustregel für den größtmöglichen Genuss ist dann absolut einfach: Weniger, dafür besser – Klasse statt Masse. In Sachen Fleischeslust gilt aber grundsätzlich:

THINK BIG

Die Natur lässt Rinder wachsen, so groß wie Kleinwagen, Lachse werden gut und gern über einen Meter lang und das komplette Spanferkel ist viel mehr als die Summe seiner Teile. Da muss man nicht unnötig dran rumschnippeln. Und wenn die Gans ganz unter den Deckel passt, dann soll die Gans ganz bleiben, denn am Grill heißt die Parole: Think Big! Ein richtiges Steak beginnt bei einer Stärke von vier bis fünf Zentimetern, alles andere ist Carpaccio. Der Schweinenacken gelingt erst am Stück so richtig saftig. Fische sollte man nicht zu Sushi-Häppchen verarbeiten, wenn man kein Japaner ist (die dürfen das). Und vor allem unsere geflügelten Freunde entfalten im Ganzen ihr volles Geschmackspotenzial. Das Schönste an der Sache? Man kann die großen Dinge teilen – mit den Menschen, die einem wichtig sind.

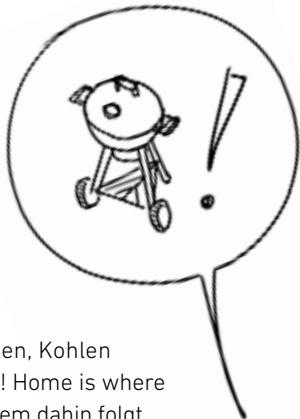


**DAS IST
DER WEBER WAY, UNSERE GENUSSPHILOSOPHIE.
UND WIR WISSEN, WOVON WIR SPRECHEN, DENN SEIT ÜBER
60 JAHREN DREHT SICH BEI UNS ALLES NUR UM DAS EINE:
DRAUSSEN GEMEINSAM GENIESSEN UND ZWAR BEIM ...**

GRILLEN

Es ist die Mutter aller Kochkünste und das heißeste Vergnügen, vor allem seit es einen Deckel hat. Denn der sorgt für das, was Mutti die Gelinggarantie nennt, weil es das Grillgut unter der Haube rundum mollig warm hat. Wie auf der Sonnenbank wird es so von allen Seiten nahtlos lecker. Und die unterschiedlichen Komfortzonen – ob in der direkten Hitze des Gefechts oder in der indirekten am Rande der Glut – schaffen zusammen mit dem Zubehörarsenal märchenhafte 1001 Grillmöglichkeiten, von denen Otto Normalverbraucher mit seiner Klapperkiste von der Tanke gar nicht zu träumen wagt. Es ist noch kein Grillmeister allein durch technisches Equipment vom Himmel gefallen, aber auch kein Formel-1-Held jemals in einer Seifenkiste auf die Pole-Position gerollt.

Und jetzt mal ordentlich Gas geben, einheizen, Kohlen schippen, den Saft aus der Dose hochdrehen! Home is where the heat is – und der Grill ist der Herd, der einem dahin folgt, wo es am schönsten ist. Freiluft-BBQ statt Küchenschlacht! Ein Königreich für einen glühend heißen Rost! To grill or not to grill – das ist ja wohl überhaupt keine Frage. Den wahrhaft Grillverrückten stellt sie sich 365 Tage im Jahr nicht. Langweilig? Wird das mit der grenzenlosen Vielfalt an Grillrezepten, von der Pizza und anderen Teigspezialitäten über Gemüse und Fleisch in allen denkbaren Variationen bis hin zu Kuchen und Desserts vom Grill, bestimmt nie. ☺



VOR
DEM GENUSS





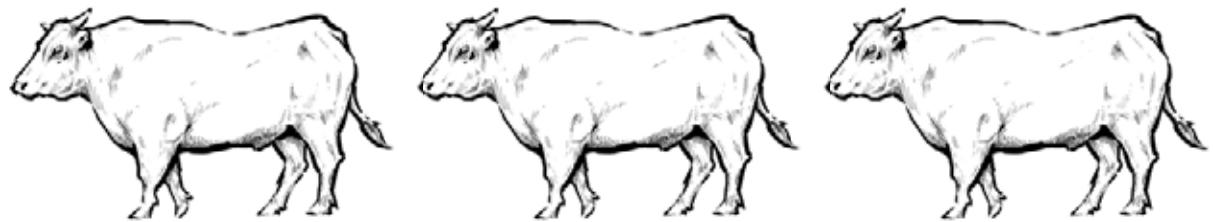




NACH
DEM ERLEBNIS

DIE CURRYWURST- BUDEN-PHOBIE DES WOLFGANG OTTO





SEINE LEIDENSCHAFT FÜR GUTES FLEISCH HAT WOLFGANG OTTO ZUM BERUF GEMACHT. VOM DIPLOM-KAUFMANN WURDE DER 44-JÄHRIGE ZU DEUTSCHLANDS ERSTEM FLEISCH-SOMMELIER.

Zum Frühstück bestellt Wolfgang Otto einen Tee, Käsebrötchen und Croissants. Keinen Schinken, keine einzige Scheibe Wurst? „Nein“, sagt er. „Ich muss nicht ständig Fleisch essen. In den 80er Jahren war ich sogar Vegetarier.“ Dabei huscht ein leises Lächeln über sein Gesicht. Er weiß, wie verwunderlich dieses Statement wirkt. Denn heute lebt Wolfgang Otto vom toten Tier: Er ist gefragter Experte für Edel-Steaks, Highclass-Geflügel und Rasse-Schweine. Sein Unternehmen „Otto Gourmet“ handelt mit Pyrenäen-Lamm und Wagyu-Rind für bis zu 400 Euro pro Kilogramm. Und er trägt einen bedeutenden Titel: Wolfgang Otto ist Deutschlands erster Fleisch-Sommelier, wahrscheinlich auch weltweit einer der wenigen.

Wie man zu so einem Job kommt? „Durch Leidenschaft“, sagt Otto, der eigentlich Diplom-Kaufmann ist, mit festem Blick. „Ich konnte mich schon immer ganz toll für Sachen begeistern. Und so ein T-Bone oder Porterhouse, das weckt dann pure Lustgefühle.“

Gefühle, die er mit anderen teilen möchte. Zusammen mit seinen älteren Brüdern Stephan und Michael hat Wolfgang Otto das Unternehmen „Otto Gourmet“ 2004 aus dem Nichts aufgebaut – zunächst in einer einfachen Garage im heimischen Heinsberg. „Was daraus wird, hätten wir uns damals nicht träumen lassen“, erinnert sich Otto. „Schließlich haben wir vor allem aus eigenem Interesse am Produkt gehandelt.“

Interesse an Hochwertigkeit und Genuss, das die Brüder zu akribischem Fleiß antrieb: Tage und Nächte lang suchten sie nach den besten Rassen, Züchtern und Verfahren zur Fleischveredlung. Heute, nur etwa acht Jahre später, hat „Otto Gourmet“ 40 feste Mitarbeiter. Das Unternehmen ist einer der wichtigsten Fleischlieferanten für die Spitzengastronomie und den anspruchsvollen Privat-Genießer, versendet via Internetbestellung durchschnittlich zwischen 150 und 600 Bestellungen pro Tag. Wolfgang Otto, der zuletzt auch das Buch „Gutes Fleisch“ veröffentlicht hat, ist das Aus-hängeschild der Firma.

VITA

Mit seinen älteren Brüdern Stephan und Michael leitet Wolfgang Otto, 44, den Edel-Fleischversand „Otto Gourmet“. Die drei Männer eint dabei ein erklärtes Ziel: Weltklasseprodukte nach Deutschland zu bringen und dem Feinschmecker zugänglich zu machen. Von ihrem Firmensitz im nordrhein-westfälischen Heinsberg aus verschicken sie seit acht Jahren erstklassige Stücke Rind, Schwein, Lamm, Bison, Wild, Fisch und Geflügel an Spitzen-Gastronome und Feinschmecker in ganz Europa. Heute ist Wolfgang Otto Chef von 40 Mitarbeitern, gefragter Fachmann, überzeugender Redner und Deutschlands erster Fleisch-Sommelier. Früher vertrieb der gelernte Industriekaufmann und studierte BWLer Tierfuttermittel. Sein nächstes Projekt: „Otto Gourmet“ in Richtung Catering weiter auszubauen. Otto liebt Abwechslung und Herausforderungen. „Ich bin ein extremer Typ“, sagt er. Extrem und entschlossen: Der 44-Jährige ist konsequenter Nichtraucher. An einer Zigarette hat er sein Leben lang noch nie gezogen. Seine neueste Leidenschaft ist Golf. Aktuell steht er auf dem Platz, wann immer es geht. Wolfgang Otto wohnt mit seiner Frau und zwei Kindern in Heinsberg – von dort aus reist er „gefühlt 220 Tage im Jahr“ für seinen Job durch die Welt.

„DIE MEISTEN LEUTE INTERESSIEREN SICH NICHT DAFÜR, WAS SIE ESSEN. DAS IST SCHLECHT UND SCHADE, DA MÖCHTE ICH NICHT MITMACHEN.“

WOLFGANG OTTO

LET'S TALK ABOUT STEAK: FÜNF FLEISCHIGE FRAGEN AN WOLFGANG OTTO



Herr Otto, woran erkennt man beim Schlachter um die Ecke ein gutes Stück Rind?

Eine hohe Marmorierung lässt auf hohe Qualität schließen. Und die Struktur des Fettes. Das sollte strahlend weiß sein, nicht gelblich. Der Metzger sollte außerdem alle Fragen zum Fleisch aus dem Stegreif beantworten können.

Was braucht man, um ein richtig gutes Steak zuzubereiten?

Ein gutes Grundprodukt, eventuell etwas Salz – und gutes Equipment. Das Material würdigt das Fleisch. Auf einem Einweggrill möchte ich kein gutes Stück Fleisch zubereiten. Kochen und vor allem Grillen ist ja immer auch Gemeinschaft und Entertainment. Da stehen dann alle Jungs drum herum und wollen gucken. Ein gutes Gerät ist einfach ein richtiges Männer-Spielzeug!

Ist Grillen denn Männerache?

Zu 100 Prozent ... Zumindest macht es fast ausnahmslos jedem Kerl Spaß. Es besteht einfach eine besondere Beziehung zwischen Fleisch und Mann.

Kennen Sie denn auch Frauen, die sagen: Hey, jetzt lass mich mal an den Grill?

Na, klar. Gibt's auch. Meine eigene jetzt nicht unbedingt (schmunzelt). Aber in meinen Grillkursen, da gibt es schon auch ambitionierte Frauen. Die kann man im Vergleich zu den Männern aber an einer Hand abzählen.

Können sie sich nach all den Jahren im Job an gutem Fleisch noch immer besonders erfreuen?

Klar. Ich zelebriere jedes gute Stück Fleisch. Zurzeit habe ich ein besonderes Lieblingsprodukt: ein Schwarzfederhuhn aus der Bresse. Meine Kinder können das schon nicht mehr sehen. Aber ich muss es gerade mit jedem, der kommt, wieder neu feiern! Das gelingt dermaßen gut, damit kann ich Leuten zeigen: Das ist ein Geflügel! Ich kann das sehr empfehlen. Schwarzfederhuhn gibt es eigentlich auch in jeder gut sortierten Fleischerei ...

Dass er Fleisch auch selbst jetzt wieder so liebt, hat vor allem mit seinem Know-how zu tun, mit seinem Fachwissen über Herkunft und Güte. „In eine Currywurstbude traue ich mich nicht mehr rein“, sagt er. Snobistisch ist das nicht gemeint, das sieht jeder sofort, der Wolfgang Otto trifft. Der 44-Jährige ist ein echter Sympath, verkehrt in den edelsten Restaurants der Welt – und trägt dabei gern mal Stoffturnschuhe und eine robuste Strickjacke über dem strahlend weißen Hemd.

Seine Mission: Aufklärung. „In Deutschland ziehen wir uns viel zu viel Industrieware rein“, bemängelt der Heinsberger mit unverkennbar rheinischem Dialekt. „Die meisten Leute interessieren sich nicht dafür, was sie essen. Das ist schlecht und schade, da möchte ich nicht mitmachen.“ Wolfgang Otto möchte, dass sich etwas ändert. „Manchmal komme ich mir vor wie ein Messias, der Qualität predigt“, sagt er.

Genau wie ein Wein-Sommelier die Flaschen und deren Geschichte erklärt, sollte das laut Otto eigentlich auch immer beim Fleisch passieren. Heißt: Wer ein wirklich gutes Steak will, muss wissen, wo es herkommt. „Ein Metzger und auch die Mitarbeiter eines Restaurants sollten genau über den Aufzuchtsort, die Fütterung, das Schlachalter und die Fleisch-Reifung ihrer Rinder Bescheid wissen“, sagt er. „Unterschiede erkennt man optisch nicht. Wer Ahnung hat, wird genau diese Punkte erklären. Und dann hat man doch schon ein besseres Gefühl, oder?“

Sein eigenes Gefühl für Fleisch ist untrüglich, der Unterschied zum herkömmlichen Wein-Sommelier gering. Wie die Kollegen am Glas erzählt er zu seinem Fleisch kleine Geschichten. „Wir nennen das Genuss für Kopf und Gaumen“, erklärt er. Auf seinen Vorträgen vermittelt der 44-Jährige außerdem auch regelmäßig Küchenchefs und Gastro-Mitarbeitern aus ganz Europa sein schier unerschöpfliches Fleisch-Fachwissen.

Und so schließt sich der Kreis: Wolfgang Otto ist Meister der Mischung von Aufklärung und Marketing, ein richtig guter Sommelier eben, und überdies

ein Mann von nebenan. Wenn er erklärt, beugt der Familienvater die Schultern leicht vor, unterstreicht fast jedes Wort mit beiden Händen. Gepaart mit dem geradezu jungenhaften Gesicht, dem Dreitagebart, dem durchdringenden Blick, wirkt das nicht aggressiv, sondern überzeugt – und überzeugend. Eine Fähigkeit, die zusammen mit seiner Erfahrung selbst alt-eingesessene Branchen-Fachleute gebannt zuhören lässt, sobald Wolfgang Otto nur Hallo sagt. „Einem Metzger oder Mikrobiologen kann ich natürlich selbst nicht das Wasser reichen“, weiß er. „Aber ich denke, ich bin ausgezeichnet was

das Hintergrundwissen angeht. Weil ich meinen Job gerne mache. Ich sage immer: Ich arbeite nicht mehr, ich mache, was mir Spaß macht – und kriege praktischerweise noch Geld dafür.“

Auf den Gourmet-Veranstaltungen, die er besucht, isst Wolfgang Otto zur Überraschung aller Anwesenden auch am Abend immer noch gern fleischlos. Wieder Vegetarier zu werden, das kann er sich mittlerweile aber nicht mehr vorstellen. ☺



GEWÜRZE, ÖLE & CO.

Salz war früher so wertvoll, dass es in manchen Ländern mit Gold aufgewogen wurde und schon im Mittelalter kamen Gewürze aus dem Orient nach Europa. Und dennoch gibt es bis heute immer wieder Neues zu entdecken – in fernen Ländern, aber auch unter den altbekannten Klassikern.

FOTO: JULIA SCHULLER

1.

OH, OLIO

Balduccio Olio Extra Vergine di Oliva

Gutes italienisches Olivenöl ist eine vielseitig einsetzbare Delikatesse – und Vertrauenssache. Wirklich gute Qualitäten sind eine echte Rarität und viele Produkte basieren auf minderwertigen Ölen. Einer der verlässlichsten und engagiertesten Produzenten ist seit Jahren das Landgut Balduccio in der Toskana. Sein Olivenöl hat unter Kennern Kultstatus. Diese Qualität ist mit ihrem unglaublich feinen und fruchtigen Aroma, der typischen leichten Bitternote und einer frappierenden Schärfe eigentlich zu schade für hohe Temperaturen – sollte also erst nach dem Grillvorgang oder auch bei Antipasti zum Einsatz kommen. www.balduccio.it

Am besten schmeckt der Gaumenschmeichler ganz einfach mit frischem Weißbrot getunkt – mehr braucht es eigentlich nicht für eine leckere Vorspeise. Auf neutralem Milch- oder Sahneis ergibt er ein extravagantes Dessert.



KONSERVIERTE FRÜHLINGSGEFÜHLE

Sakura

Wenn in Japan im März die allgegenwärtigen Kirschbäume erblühen, ist das ganze Land in fröhlichem Aufruhr und picknickt unter der weißen und rosa Pracht. Das japanische Wort für Kirschblüte ist Sakura. Man konserviert diese traditionell in Salz, vielleicht um sich die Frühlingsgefühle übers Jahr zu erhalten, und genießt sie als Tee. Jedoch eignen sich die Kirschblüten auch als raffiniertes Salzgewürz für Fisch und Meeresfrüchte, die vom milden Kirscharoma profitieren. www.japan.gourmet.com

Hier ein verblüffend einfaches Rezept: Ein paar Kirschblüten vom gröbsten Salz befreien und für eine halbe Stunde in Sake oder mildem Weißwein einlegen. Ein portionsgerechtes Fischfilet oder ein paar Jakobsmuscheln auf ein Stück Alufolie legen, mit den eingelegten Kirschblüten übergießen, etwas Olivenöl dazugeben. Dann die Folie verschließen und das Ganze auf dem Grill für einige Minuten garen. Und fertig ist das Kirschblüten-Gedicht.



1



4a

4b



5a



3a



3b

3.

A PROPOS AROMA

Gewürz-Salze und -Öle selbstgemacht

Öle und Salz nehmen sehr leicht Fremdaromen auf. Meist gilt dieser Satz als wichtiger Hinweis zur sorgfältigen Lagerung. Jedoch kann man diese Eigenschaft auch zum Vorteil ummünzen: Öle und Salz lassen sich hervorragend aromatisieren, und Chili-, Trüffel- oder Zitronen-Öl, Vanille-, Kräuter- oder Ingwer-Salz sind eine echte Bereicherung, die man mit wenig Aufwand selbst herstellen kann. Beim Salz eignen sich hierfür besonders Sorten mit einer gewissen Restfeuchte wie Meersalz (a), Fleur de Sel oder Salinensalz, weil sie die Aromen besser aufnehmen. Vanille-Salz eignet sich hervorragend für Hähnchen, Fisch und Meeresfrüchte.

4.

NICHT NUR ALS GRILLWURST-TUNKE

Echt Hällische Senfe

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat vor allem durch den Erhalt der Schwäbisch-Hällischen Landschweine auf sich aufmerksam gemacht, die mit ihrem aromatischen Fleisch längst die Herzen der Feinschmecker erobert haben. Weniger bekannt sind bislang die hervorragenden Senfe aus eigenem Anbau und eigener Zubereitung, die aufgrund ihrer verblüffend einfachen Rezeptur das feine

Senfaroma voll zur Geltung kommen lassen. Senfe mit Chili (a), klassischer Ganzkornsenf (b), mit grünem Pfeffer (c) oder scharfer Black Mustard (d) – damit kann man natürlich nicht nur seine Grillwurst aufpeppen.

Ein absolut hochwertiges Bioproduct, traditionelle Rezeptur, außergewöhnliches Aroma.

www.besh.de



4c



4d



5b



5d



Vanillesalz und Zitronenöl: Eine Vanillestange aufschneiden und das Mark ausschaben, mit 50 g Salz vermischen und zusammen mit der Stange in ein luftdicht schließendes Glas geben. Schon nach ein bis zwei Wochen hat sich das Aroma im Salz verteilt. Für Zitronenöl nimmt man die abgeriebene Schale (3 b) von vier vollreifen Zitronen, gibt sie mit 200 ml geschmacksneutralen Pflanzenöl in den Mixer, einmal kurz aufschlagen und dann zwei Tage ziehen lassen. Absieben und in einer luftdichten Flasche im Kühl-schrank lagern. Das Öl ist bis zu 6 Monate haltbar, verliert aber im Lauf der Zeit an Intensität. So oder ähnlich kann man mit allen möglichen aromatischen Ingredienzen verfahren.

5.

DER KOREA-TRIP

Doenjang (a), Gochujang (b), Sesamöl (c) und Sojasauce (d)

Das sind die vier Grundpfeiler der koreanischen Küche. Die fermentierten Pasten aus Chili („Gotschu-tschang“ ist süßlich-scharf) oder Sojabohnen („Döen-tschang“ ist süß und nussig-malzig), das charakteristische dunkle Sesamöl aus geröstetem Sesam und die milde koreanische Sojasauce lassen sich vielfältig einsetzen. Die Pasten haben durch die Fermentierung einen für Europäer zunächst etwas eigenwilligen Geruch, machen das aber durch den reizvollen Geschmack wieder wett.

www.dae-yang.de

Kurzrezepte für Einsteiger:

Zwei Dips für gebrillten Schweinebauch, die nicht nur Koreaner-Herzen höher schlagen lassen. Der Schweinebauch wird dafür ungewürzt in fingerdicken Scheiben gegrillt und anschließend in mundgerechte Streifen geschnitten.

Sesamöl einfach mit etwas Salz und Pfeffer mischen

1 Teil Gochujang, 1 Teil Doenjang, etwas Sesamöl, etwas gepresster Knoblauch und Frühlingszwiebeln, fein gehackt

Zwei Marinaden „Korean style“

für 500 g Hähnchenbrust
3 EL Doenjang, 1 EL Sesamöl, 1½ EL Honig, 1-2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, 1 kleines Stück Ingwer, schwarzer Pfeffer

für 500 g Schweineschnitzel
2 EL Gochujang, 2 EL Sojasauce, 1 TL Honig, 1-2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, ½ TL Chilipulver mild, 1 kleines Stück Ingwer, schwarzer Pfeffer

Die Marinaden-Zutaten zusammen pürieren. Fleisch in sehr dünne, mundgerechte Stücke schneiden und 3-4 Stunden in einem Plastikbeutel marinieren. Die Fleischstücke bei mittlerer Hitze auf einer Gusseisernen Platte oder auf dem koreanischen BBQ Grilleinsatz des Gourmet BBQ Systems kurz anbraten. Vorsicht: Die Marinade kann wegen des Zuckergehalts schnell verbrennen!

Für den stilechten Genuss rollt man die Schweinebauch- oder Fleischhäppchen in ein Salatblatt. Die Marinaden- und Dip-Zutaten lassen sich übrigens beliebig variieren. ☺

DER WELT BURGER



**VOR KNAPP VIER JAHRZEHNTEN KEHRTE DER BURGER ENDLICH NACH DEUTSCHLAND ZURÜCK. DA HATTE ER BEREITS EINE WEITE REISE HINTER SICH. SEINE ROUTE: HAMBURG – AMERIKA – HAMBURG.
WIE AUS EINEM PATTY – SO NENNEN PROFIS DAS FLEISCH BEI EINEM BURGER –, ZWEI BRÖTCHENHÄLFTEN UND ETWAS KETCHUP DER BEKANNTESTE SNACK DER WELT WURDE.**

Kaskaden von Speck, scheibenweise Käse, viel Ketchup und mehr Mayo, ein paar Zwiebelringe und ein Schnipsel Salat. Manche mögen's üppig. Andere schwören hingegen auf die puristische Variante, nichts Großartiges, einfach Chillout-Food in seiner reinsten Form. Jeder hat seine eigene Vorstellung, wie der Lieblingsburger auszusehen hat und wo er ihn bekommt – ob er ihn selbst zu Hause am Grill kreiert, abends in einem angesagten Burgerladen in der Innenstadt genießt oder im Fastfood-Restaurant an der Autobahnrasstätte. Wer aber glaubt, amerikanische Fastfood-Ketten seien die Erfinder des Burgers, kennt dessen wahren Ursprung nicht.

HALTBARES STEAK AUS HAMBURG

Historisch gesehen führt die Spur zurück bis ins 18. Jahrhundert – nach Hamburg, damals wie heute eine der größten Hafenstädte Europas. Als Proviant nahmen die Seeleute auf ihre Fahrten das sogenannte „Hamburg-Steak“ mit. Es heißt, dass das Hauptaugenmerk bei der getrockneten und konservierten Rinderfrikadelle eher auf Haltbarkeit als auf Geschmack lag. Dennoch konnte sie auch in der Neuen Welt überzeugen: Mit der Emigrationswelle in die USA fand das Hamburg-Steak seinen Weg über den großen Teich und entwickelte sich im Laufe der Zeit in abgewandelter Form zu einem festen Bestandteil der amerikanischen Esskultur. Das würde auch den Namen erklären, der – da sind sich die meisten Forscher einig – nicht auf „ham“ (Englisch für Schinken) zurückgeht. Tatsächlich scheint die Metropole an der Elbe Namensspate für die beliebte Frikadelle gewesen zu sein.

DER HAMBURGER IN AMERIKA

Die Herkunft des Namens lässt sich somit relativ verlässlich bestimmen. Schwieriger zu klären ist hingegen, wie der Hamburger zum amerikanischen Leibgericht wurde. Es ist wie bei vielen Gerichten, bei denen die Urheberschaft im Nachhinein nur schwer zweifelsfrei zu bestimmen ist. Gleich mehrere amerikanische Bundesstaaten behaupten, den Hamburger erfunden zu haben – von Texas bis Oklahoma, von Wisconsin bis Connecticut. Mal ist es der Café-Betreiber Fletcher Davis, der die flachen Patties in den 1880er-Jahren noch auf Toast

serviert hat. In einer anderen Version der Geschichte hat Charlie Negrin 1885 die Patties zwischen zwei Brötchenhälften gepackt, um den Besuchern einer Landmesse das Essen im Gehen zu erleichtern. Oder war es etwa doch der den Amerikanern eigene Geschäftssinn, der dem Hamburger letztlich zu seiner Popularität verhalf? Straßenküchenbetreiber in New York sollen den vielen deutschen Immigranten und Seeleuten ein neues Essensangebot unterbreitet haben, das sie aufgrund ihrer Herkunft nicht ablehnen konnten. Dafür packten sie das bereits erwähnte Hamburg-Steak zwischen zwei Scheiben Sandwichbrot und verkauften es an die hungrigen Matrosen. Aus Hamburg-Steak soll dann zunächst „Hamburger“ und schließlich „Burger“ geworden sein. Unter dieser Bezeichnung erfreute sich der Burger von da an im ganzen Land zunehmender Beliebtheit.

NACH ZWEIHUNDERT JAHREN ZURÜCK ZU HAUSE

In der Folgezeit entstanden eine Vielzahl regionaler Varianten. Etwas hatten sie jedoch alle gemein: das Patty und das Brot. Bis heute sind diese beiden Zutaten verlässliche Komponenten eines echten Hamburgers – auch jenseits der USA. Denn von Amerika aus eroberte der Burger auch weite Teile der übrigen Welt. Einen erheblichen Anteil daran hatten die Fastfood-Ketten. Nach der Eröffnung des ersten Burger-Restaurants, White Castle, in Kansas im Jahr 1921, dauerte es knapp 20 Jahre bis in Kalifornien der eigentliche Schritt hin zum Weltfolg des Burgers geschah: Die Brüder Richard und Maurice McDonald eröffneten in San Bernardino, Kalifornien, ihr erstes Restaurant. Weitere folgten, auch in Deutschland: 1971 die erste Filiale in München, 1976 in Hamburg. Somit war es schließlich den Fastfood-Restaurants vorbehalten, den Burger auf ihren Speisekarten an den Ort zurückzutragen, an dem seine Weltreise vor knapp 200 Jahren als Hamburg-Steak begann. ☺

Laut Guinness Buch der Rekorde wurde **der größte Burger der Geschichte** in Minnesota zubereitet. Die Maße: drei Meter Durchmesser, 914 Kilo Gewicht. Für die Zubereitung sollen unter anderem 27 Kilo Speck, 23 Kilo Salat, 18 Kilo Gurken und 18 Kilo Käse verwendet worden sein. Nach sieben Stunden war das Brötchen fertig gebacken, das Braten des Fleisches dauerte vier Stunden. Übrigens: Gewendet wurde das Riesnpatty mit Hilfe eines Krans.



EIN WOCHENENDE MIT DEM MASTER-TOUCH™ GBS™

FOTOS
MANUEL ÜBLER



Luna (24) Die gebürtige Troisdorferin studiert Asien- und Orientwissenschaften. Luna ist begeisterte Festivalgängerin und steht auf Brit Pop und Indie-Rock. Sie liebt Hunde, ihre Dogge Daisy ist – fast – immer an ihrer Seite.



Andi (24) Snowboarden im Winter, Wellenreiten im Sommer. Andi – 1988 in Köln geboren – mag es in jeder Hinsicht rasant. Er studiert Jura und ist Besitzer einer Dauerkarte beim 1. FC Köln.



Thorsten (34) Thorsten arbeitet als Kaufmännischer Angestellter. Er lebt schon immer in Köln. In seiner Freizeit betreibt er das Elektromusik-Label „Klangfarbe“ und legt als DJ in Kölner Clubs auf.

■ Samstagmorgen in Köln. Stadtteil Mülheim. Eine charmante Altbauwohnung mit großem Garten, ganz nah am Rhein gelegen. Luna, Andi und Thorsten schlafen normalerweise samstags gern aus. Diesmal sind sie schon früh hellwach – Sie haben von Weber-Stephen Deutschland für ein Wochenende den Master-Touch™ GBS™, die neue Premiumklasse für Holzkohle-Fans, zur Verfügung gestellt bekommen. Er ist für alle Einsätze des Gourmet BBQ-Systems wie Pizzastein, Wok oder Drehspieß geeignet – und daher perfekt für grenzenlosen Grill-Genuss.

Weber® will wissen, wie das Allround-Talent ankommt – und gibt Luna, Andi und Thorsten einen Auftrag, der buchstäblich „heiß“ ist: Ein ganzes Wochenende sollen sie die WG-Küche kalt lassen, auf Döner und Pommes verzichten, Cafés und Konditoreien meiden – und stattdessen den Master-Touch™ GBS™ einem echten Härtetest unterziehen. Von morgens bis abends. Für Frühstück und Abendessen. Von Kaffee und Rührei über Pancakes und Glühwein bis hin zu Steak, Gemüse und Burger. Jedes Gericht, zu jeder Tageszeit – ohne Kompromisse! Unmöglich? Im Grilltagebuch halten die drei ihre Erfahrungen fest.

10:30 UHR FRÜHSTÜCK

Andi „Wir haben den Grill auf der Stelle gebührend eingeweiht. Wahnsinns teil, der Master-Touch™ GBST™. Und das Zubehör ist gigantisch umfangreich. Da wir drei total auf Süßes abfahren, gab's als Erstes Apfel-Flammkuchen. Die macht man auf dem Weber® Pizzastein. Thorsten hatte den Teig am Vorabend zubereitet. Den mussten wir dann nur noch ausrollen, mit Apfelscheiben belegen und Zucker und Zimt darüberstreuen. Luna hat dann dem Master-Touch™ GBST™ eingeheizt. Klare Rollenverteilung, oder? Ich hab den Pizzastein anschließend in die Grillrost-Einlassung gelegt. Was soll ich sagen ... passt! Die Flammkuchen wurden alle super – und zwar jeder der insgesamt acht (!), die wir gegessen haben. Zu spülen gab's hinterher kaum etwas. Easy Morning, sag ich nur.“



Flammkuchen-Teig – einfach selbstgemacht!

Zutaten: 200 g Mehl, 5 g Frischhefe, 1 TL Meersalz, ca. 120 ml Wasser, 20 g flüssige Butter

Zubereitung: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Hefe im lauwarmen Wasser lösen und in einer Vertiefung dazugeben. Die Butter auf dem Mehlring verteilen und verkneten. **Es muss ein weicher, geschmeidiger Teig entstehen, der aber nicht klebrig ist.** Teig zugedeckt zwei bis drei Stunden an einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen. Nach Wunsch belegen.

Das Rezept für Ebelskiver

Zutaten: 40 g frische Hefe, 500 ml lauwarme Milch, 500 g Mehl, 1 TL Salz, 1 ½ TL Kardamom, 2 Vanillestangen, 2 EL Zucker, 4 Eier (getrennt), 150 g Butter zum Ausbacken

Zubereitung: Hefe in einer Schüssel mit Milch verrühren. Mehl, Salz und Kardamom in eine weitere Schüssel sieben. Die Vanillestangen längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Zucker zu den trockenen Zutaten geben. Die Eigelbe mit dem Schneebesen unter die Milchmischung rühren. Die trockenen Zutaten unterschlagen, so dass ein Teig entsteht. Eiweiß steif schlagen, unterziehen, den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Grill mit indirekter Hitze vorheizen. Dafür einfach die Kohle in der Mitte des Rosts anhäufen (Bulls Eye-Methode). Den Ebelskiver-Einsatz einfügen und in den Vertiefungen Butter zerlassen. Die Vertiefungen zu zwei Dritteln mit Teig füllen, dann bei geschlossenem Deckel drei bis fünf Minuten backen, bis der Teig von unten goldgelb ist. Wenden und weitere fünf Minuten backen.

Ebelskiver mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Dazu passt z. B. Himbeerkonfitüre.

14:30 UHR MITTAGESSEN

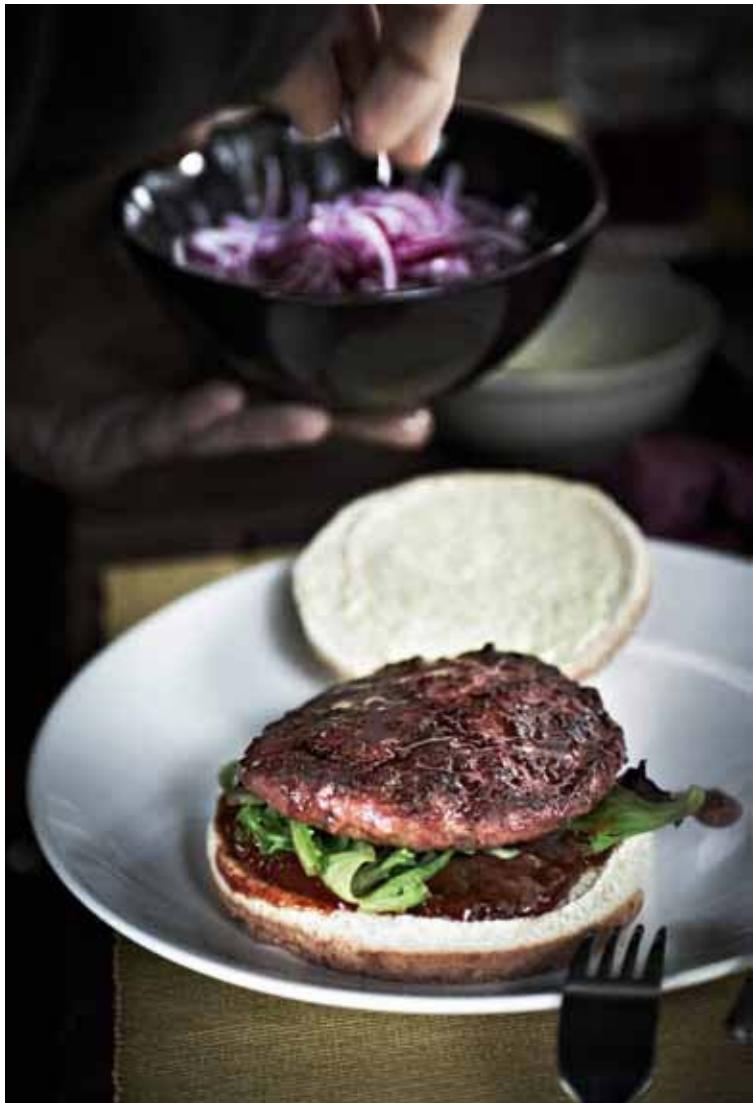
Andi „Weiter ging's mit dem Härtetest. Jetzt standen Marmeladen-Ebelskiver, das sind dänische Muffins, auf dem Programm. Die macht man im Ebelskiver-Einsatz. Beim ersten Versuch hatten wir vergessen, die Form einzufetten. Die Muffins klebten dadurch fest. Beim zweiten Mal hatten wir den Dreh raus. Anschließend gab's dann Kaffee – auch vom Grill. Einfach die gute, alte italienische Espressokanne aus Alu auf den Rost stellen, kurz warten, fertig.“



18 UHR ABENDESSEN

Luna „Unglaublich, wie schnell die Jungs schon wieder Hunger hatten. Mann, Mann, Mann. Thorsten und Andi hatten den Master-Touch™ GBS™ schon angeworfen und den Sear Grate-Einsatz im Rost positioniert. Ich brachte selbstgeformte Patties – so nennen Profis das Fleisch bei einem Burger –, Tomaten, Camembert, Speck & Co. Saulecker! Fand übrigens auch Daisy! Andis fertig belegten Burger hatte sie sich gleich mal geschnappt ... Aber alles halb so wild. Wir hatten noch Pizza-Teig von Freitag über. Den hat sich Andi mit Tomatenpassata, Schinken, Ruccola und Parmesan „aufgetunt“. Dank Pizzastein einfach ab auf den Grill – zehn Minuten später war Andi wieder happy. Auf den Schreck gönnten wir uns Glühwein mit extra vielen Zimtstangen – natürlich auch vom Grill. Klappt mit dem Gourmet BBQ System Wok Einsatz ganz hervorragend. Anschließend ging's zum Clubbing in die Kölner Innenstadt.“





Tipp!

Burger-Patties fallen nicht auseinander, wenn das Hackfleisch so lange durchgeknetet wird, bis es an den Händen klebt. Die Eiweißketten brechen dann auf und geben dem Patty **die richtige Festigkeit**.



„Ein super Abend – schreit nach Wiederholung!“





11 UHR FRÜHSTÜCK

Thorsten „Was ist das Beste, wenn man extralange ausgeschlafen hat? Exakt, ein mindestens genauso langes Frühstück. An unserem Härtestest-Wochenende wurde das natürlich komplett auf dem Master-Touch™ GBS™ zubereitet. Es gab Pancakes mit frischen Blaubeeren. Die werden im Pfanneneinsatz richtig schön knusprig. Dazu gönnten wir uns jede Menge Espresso, um richtig wach zu werden. Danach wussten wir: Der Master-Touch™ GBS™ ist definitiv auch frühstückstauglich!“

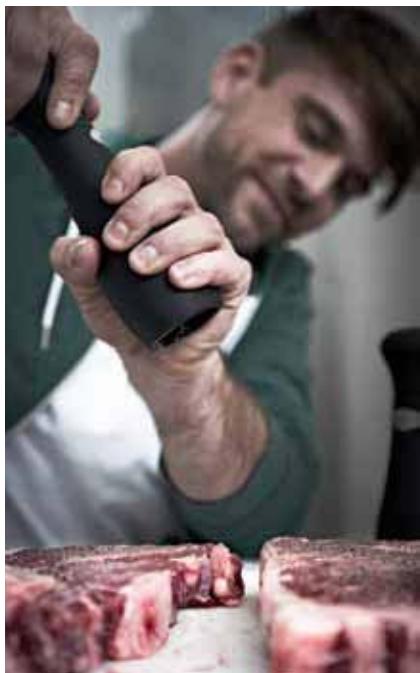


15 UHR: MITTAGESSEN

Luna „Vollgestopft wie ich war, musste ich mich noch mal hinlegen. Die Jungs waren mit Daisy joggen. Natürlich mal wieder ohne Wohnungsschlüssel. Ich hasse den Ton unserer Haustürklingel ... Zur Besänftigung haben Thorsten und Andi mich mit Schoko-Fondue überrascht. Ich liebe Schoko-Fondue! Der Master-Touch™ GBS™ auch. Einfach Schoki in den Wok-Einsatz, Früchte und Marshmallows dappen – und die Welt war dank dieser süßen Idee wieder in Ordnung. Gegessen haben wir auf unserer großen Picknick-Decke im Garten.“

18 UHR ABENDESSEN

Andi „Ein perfekter Sonntag verdient ein perfektes Steak. T-Bone – und vom Kugel-Grill. Thorsten warf den Grill an, würzte das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer und legte es auf den Sear Grate-Einsatz. Luna stellte die nötige Vitaminversorgung sicher und füllte Paprika mit Ricotta, Mozzarella und schwarzen Oliven. Ab auf den Grill, fertig war der Sonntagsbraten. Und die Küche sah zur Abwechslung mal nicht aus, als wäre eine Bombe eingeschlagen ... Da konnten wir gleich zum TV-Tatort' übergehen. Für den Master-Touch™ GBST™ würden wir auf jeden Fall zum Mörder werden!“



Tipp!

Das Steak sollte mindestens **4 cm dick**, gleichmäßig marmoriert und rund drei bis vier Wochen gereift sein. Steak **bei direkter Hitze auf dem Sear Grate je Seite vier Minuten grillen**, um eine schöne Kruste zu bekommen. Danach das Steak **bei indirekter Hitze auf jeder Seite vier Minuten ruhen lassen**.



FAZIT

Saubere Küche, weniger Spülkram, viel frische Luft – und kulinarische Highlights in Serie. Samt und sonders heiß vom Grill. Egal, ob süß oder herhaft, Speis oder Trank. Luna, Andi und Thorsten hatten ein perfektes Wochenende mit 100 Prozent Genuss. Härtetest-Experiment gelungen – Wiederholung garantiert!



EIN LEBEN FÜR DEN GENUSS – IM GESPRÄCH MIT JOHANN LAFER

ÜBER IHN MUSS MAN EIGENTLICH NICHT MEHR VIELE WORTE MACHEN. ALS EINER DER BEKANNTESTEN UND BELIEBTESTEN DEUTSCHEN KÖCHE BEMÜHT ER SICH, NEBEN DEM ENGAGEMENT IN SEINEM STERNE-RESTAURANT, SEIT VIELEN JAHREN ÜBER FERNSEH-SHOWS, KOCHBUCHER UND VIELE ANDERE AKTIVITÄTEN DEN DEUTSCHEN SEIN HAUPT-ANLIEGEN NÄHER ZU BRINGEN: DEN GUTEN GESCHMACK.

INTERVIEW: MICHAEL NESER
FOTOS: KLAUS MARIA EINWANGER

Ich treffe Johann Lafer in den Räumen seines Restaurants Val d'Or auf der Stromburg im Hunsrück. Nebenan bereitet sich die Küchencrew auf die hohen Erwartungen der abendlichen Gäste vor und ich lasse mir von ihm erzählen, was die Berühmtheit mit der Wurst gemein hat, was ihn als Profikoch, TV-Star und Mensch innerlich antreibt und wie er seiner schwersten kulinarischen Prüfung buchstäblich ins Auge blickte.

Herr Lafer, lassen Sie uns mit dem Offensichtlichsten beginnen: Ihrer enormen Popularität. Genießen Sie es noch, im Rampenlicht zu stehen, oder verfluchen Sie manchmal die Geister, die Sie riefen?

Zunächst einmal bin ich sehr glücklich, dass das, was ich mache, also die Ausübung meines Berufes, dazu geführt hat, dass Menschen mich wahrnehmen. Ich habe ja nicht bewusst auf die Popularität hingearbeitet, sondern sie ist ein Resultat aus dem, was ich eigentlich tue. Und natürlich gibt es Situationen, wo man das besonders genießt – keine Frage –, aber es gibt auch Situationen, wo man seine Privatsphäre haben möchte. Wie vor Kurzem auf der Autobahn, also während der Fahrt – ich wurde von einem Fahrzeug ausgebremst und die Leute haben irgendwelche Gesten gemacht. Da wäre ich natürlich lieber unerkannt geblieben und hätte mich auf das Fahren konzentriert. Aber so ist das nun mal. Man weiß ja, jede Wurst hat zwei Seiten.

Und was in den Medien über Sie berichtet wird, was die Zeitungen – auch mal kritisch – schreiben, geht Ihnen das noch nah? Sind Sie jemand, der das sehr stark im Blick hat?

Wenn man sehr bewusst und ehrgeizig mit den Situationen des Lebens umgehen möchte, dann wäre man, glaube ich, kein Mensch mehr, wenn einem das alles egal wäre. Man muss auch mit Kritik offen umgehen. Man muss sich selbst fragen, ob das, was da steht, nicht möglicherweise zutreffend ist. Ich glaube, das ist ganz wichtig. Aber man wird im Lauf der Jahre sicherlich entspannter, man kann besser damit umgehen. Und ich weiß ja, dass das auch dazu beigetragen hat, dass ich populär geworden bin; dass es die öffentliche Wahrnehmung gefördert hat, dass über mich berichtet wird. Natürlich wäre es schön, wenn das immer positiv ausfallen würde, aber auch da muss ich sagen: Es kann nicht alles immer hundertprozentig laufen, und wenn so etwas in der Öffentlichkeit bekannt wird, dann muss man eben auch dazu stehen.

Sie haben ein Motto: Ein Leben für den guten Geschmack. Was ist denn der „gute Geschmack“? Wie würden Sie den definieren?

Nun, das ist für mich ein Ausdruck, der sich auf alle Lebensbereiche bezieht. Guter Geschmack hat mit der Wahrnehmung zu tun. Da geht es um optische Dinge, da geht es um den Genuss auf der Zunge, um Ästhetik, um Form. Der gute Geschmack ist etwas, was ich mir selbst auch als Referenzhöhe



gesetzt habe. Ich will in den Bereichen, in denen ich mich bewege, nach dem guten Geschmack Ausschau halten. Das kann ein einfaches Bauernbrot sein, aber auch etwas Besonderes zum Anziehen, das kann auch eine tolle Atmosphäre in einer Kneipe sein. Es hat nichts mit Luxus zu tun oder mit „teuer“.

Ist Geschmack nicht etwas sehr Subjektives, Individuelles? Wenn jemand sagt, mir schmeckt die Tütsuppe einfach über alles, kann man dem einen Vorwurf machen?

Naja, da kann man schon mal kritisch hinterfragen, ob das als guter Geschmack gelten darf. Wenn man sehr viel in seinem Leben probiert und genossen hat, dann weiß man, was ein guter Geschmack sein kann. Wenn man natürlich nur das eine kennt und keine Vergleichsmöglichkeiten hat, dann muss man den „guten Geschmack“ sicherlich anders definieren.

Also sprechen wir hier doch von etwas eher Objektivem.

Ich denke schon. Nachdem ich mich nun so viele Jahre, sogar Jahrzehnte mit dem Thema befasse, und da sicherlich auch eine Form von Training durchlaufen habe, indem ich sehr viele verschiedenen Dinge gegessen habe, auch in unterschiedlichen Qualitäten und Situationen, glaube ich schon, dass ich in manchen Bereichen sagen kann, was objektiv gut schmeckt. Und ich bin natürlich jemand, der immer wieder danach sucht. Schon zuhause als Kind konnte ich Lebensmittel direkt vom Acker intensiv genießen und das als Referenz abspeichern. Das ist auch etwas, wonach ich mich sehne, und die Grundlage für mein Lebensmotto.

Müssten wir, um bewusster genießen zu können, nicht vielleicht auch lernen, unsere Eindrücke besser zu reflektieren, vielleicht indem wir mehr darüber sprechen? Über Wein zum Beispiel wird sehr differenziert geredet. Beim Essen sprechen wir selten tiefer gehend darüber, wie etwas schmeckt, wie sich die Komponenten eines Gerichts zueinander verhalten, welche Aromen im Einzelnen im Spiel sind. Meistens sagen wir nur sehr oberflächlich, dass etwas schmeckt oder eben nicht.



dass die guten Produkte sich nur die wohlhabenden Menschen leisten können, wenn man sie überhaupt findet?

Zunächst einmal muss man definieren, was ist das, ein gutes Produkt. Dafür muss man die Produkte kennen und viele Dinge verglichen haben, um herauszufinden, was wirklich gut ist. Wenn wir mal das Beispiel der Tomate nehmen. Tomaten sind meistens erstmal alle rot. Welche Sorte, welche Reife, um das beurteilen zu können, muss man vergleichen. Und man muss auch ganz klar sagen: Von nichts kommt nichts. Wir müssen lernen, dass wir für gute Produkte auch ein bisschen mehr Geld ausgeben müssen, weil die Erzeuger auch heute nicht einfach mit ganz wenig Aufwand exzellente Ware herstellen können. Niemand kann das. Und man muss schauen, wo kommt das her, wer macht das und wie. Dann findet man gute Produkte. Aber wir haben heute eine Spaltung der Gesellschaft. Für zwei Drittel ist Essen einfach nur Nahrungsaufnahme, für ein Drittel ist es viel mehr. Für sie ist das Essen Kultur, für sie ist es Lebensqualität. Und um diese Lebensqualität zu bekommen, sind diese Leute auch bereit, einen größeren Aufwand zu betreiben und eventuell auch mehr dafür zu bezahlen.

Und im Supermarkt liegt vor allem deshalb so viel minderwertige Ware, weil sie eben auch gekauft wird?

Nun ja, da muss man, finde ich, auch fair bleiben. Wir können nicht nur von den Superlativen reden. Es gibt einfach oft die Situation, dass ein Alleinverdiener eine Familie ernähren muss, und da ist dann einfach vom Budget her nicht so viel da. Diese Menschen müssen ja aber auch essen, trinken und sich am Leben erhalten. Aber es stimmt schon: Würde es diesbezüglich keine Nachfrage geben, gäbe es auch kein solches Angebot, aber die Nachfrage ist offensichtlich groß. Da geht es, wie gesagt, eben um Nahrungsaufnahme und nicht um Genuss.

Ja, aber wissen Sie, ich glaube, man darf das Ganze auch nicht zu wissenschaftlich machen. Ich finde, wenn man etwas in den Mund nimmt und die Augen zumacht, dann merkt man relativ schnell, ob der Geschmack einen befriedigt, ob man „ein Maul voll Geschmack“ hat, wie man im Volksmund so schön dazu sagt. Wir sind ja auch keine geschulten Feinschmecker, sondern wir sind Menschen, die gerne essen, die Lust haben, gut zu essen. Deshalb halte ich nicht so viel davon, dass man die Dinge immer auseinanderklamüsst. Ich halte es für wichtiger, dass man einfach seinem Geschmack folgt, dass man feststellt, das schmeckt mir, ich genieße das. Dafür muss es natürlich gut gemacht sein, dann wird es auch kaum jemanden geben, der nicht damit zufrieden ist. Aber das findet man heute immer seltener, muss ich sagen.

Es ist ja heute schon gar nicht so leicht, in der Gastronomie an ein gut gemachtes Wiener Schnitzel zu kommen.

Ja. Wobei es auch gar nicht so einfach ist, ein gutes Schnitzel zu machen. Ein gutes Kalbfleisch zu kriegen, eine ordentliche Panade hinzubekommen, richtig viel Butterschmalz zu nehmen, für jedes Schnitzel frisches, und so weiter und so fort. Das sind alles Dinge, die muss man erstmal zugrunde legen.

Und mit einem minderwertigen Ausgangsprodukt ist auch die sorgfältigste Zubereitung verlorene Liebesmüh. Aber gutes Kalbfleisch ist rar und teuer. Ist es nicht generell so,

„SCHON ZUHAUSE ALS KIND KONNTE ICH LEBENSMITTEL DIREKT VOM ACKER INTENSIV GENIESSEN UND DAS ALS REFERENZ ABSPEICHERN. DAS IST AUCH ETWAS, WONACH ICH MICH SEHNE, UND DIE GRUNDLAGE FÜR MEIN LEBENSMOTTO.“

JOHANN LAFER

Sie sprechen von einem Dritt der Gesellschaft als Genießer. Man hat aber doch den Eindruck, dass die Zahl der Menschen, die das Kochen und Essen richtig zelebrieren, die sich Zeit dafür nehmen, deutlich zurückgegangen ist.

Es ist so – das wissen wir ja auch aus den Statistiken –, dass es immer mehr Leute gibt, die nicht kochen. Das ist ganz klar rückläufig. Aber: Es gibt ungefähr bei einem Drittel der Bevölkerung, für die Kochen und Genuss etwas Besonderes ist, eine Verbesserung wie nie zuvor. Dieses Drittel kauft Bio-Qualität, geht auf den Markt, hat toll eingerichtete Küchen, gute Geräte und gibt sich wahnsinnig viel Mühe, sich da ständig zu verbessern. Das sind auch die, die nachkochen, was wir im Fernsehen machen. Aber die Zahl derer steigt leider nicht. Das ist vielleicht etwas, was wir noch nicht richtig machen. Wir müssen mehr Menschen in diese Gruppe holen. Daran arbeiten wir. Und wenn wir weiter in der Öffentlichkeit



Spitzenküche ist Mannschaftssport – und auch ein eingespieltes Team braucht Führung.

so bewusst mit diesen Themen umgehen, wie wichtig Ernährung ist, was Ernährung eigentlich für uns und unseren Körper bedeutet – neben dem Wohlergehen natürlich auch Lebensqualität –, dann werden wir das sicherlich auch erreichen. Wir müssen den Menschen das Thema schmackhaft machen.

Und das ist auch der Anspruch hinter Ihren Kochsendungen?

Für mich sowieso nur. Ich meine, ich bin mit Leib und Seele Koch. Ich bin kein Entertainer und kein Schauspieler. Und für mich gibt es eine klare Prämisse: Kochen ist kein Kasperltheater, für mich ist Kochen eine ernstzunehmende Angelegenheit mit dem Ziel, am Ende Genuss zu verspüren. Und ich versuche, da auch immer ehrlich und authentisch zu sein, auch den Leuten zu zeigen – die Körpersprache lässt das ja gar nicht anders zu –, dass man oft mit dem, was man macht, nicht hundertprozentig zufrieden ist, manchmal aber schon. Ich glaube, das merkt der Zuschauer und das ist auch das, was er an mir respektiert. Wenn er merkt, der sagt nicht zu allem „wunderbar“ und der steht zu dem, was er sagt, und kann es auch begründen. Ich habe nie aus meinem Mund eine Abfallgrube gemacht, sondern immer, wenn ich was gegessen habe, alleine schon über meine Körpersprache entsprechend reagiert. Der Zuschauer sieht, das schmeckt dem jetzt nicht und das wird er auch gleich sagen. Ich kann mich nicht verstehen, das ist – positiv wie negativ – meine Eigenschaft.

Ich habe mir vor unserem Gespräch verschiedene Kochsendungen aus den letzten zehn, fünfzehn Jahren angesehen. Da fällt schon auf, dass auch in Ihren Shows die Entwicklung doch eher hin zur Unterhaltung, zur Comedy geht. Wo bleibt da die Ernsthaftigkeit des Kochens?

Das ist sicherlich richtig, was Sie sagen. Das hat etwas damit zu tun, dass für viele jüngere Leute das Kochen eher anstrengend, eher Pflichterfüllung ist. Da müssen wir ein anderes Bild vermitteln. Ich sehe das auch bei mir in der Kochschule. Die ist sehr modern und mit den ganzen neuen Kommunikationsmitteln wie iPad, Gestensteuerung usw. ausgestattet. Und da haben wir beobachtet, dass junge Leute plötzlich total auf das Kochen abfahren, weil die Technik und die moderne Atmosphäre ganz stark vom eigentlichen Arbeiten in der Küche ablenken. Und im Fernsehen ist es ja auch noch so, dass die Leute zum Beispiel den Geschmack und den Geruch nicht nachempfinden können, das heißt, man muss hier zusätzlich Emotionen erzeugen, um das auszugleichen, und das Ganze anders verkaufen. So entstehen natürlich Kochshows, die anders sind als früher. Aber ich kann Ihnen sagen, obwohl man da immer lustig ist, wird nie der Inhalt vernachlässigt. Es ist nur eine andere Verpackung. Wir machen das heute unterhaltsamer als früher beim Telekolleg, aber das Ziel ist immer



Das Fruchtrige muss ins Teigige: Nicht nur beim Olivenfocaccia legt der Chef auch gerne mal selbst Hand an.



Wenn er die Kochmontur mal für ein paar Stunden an den Haken gehängt hat, greift Johann Lafer mit Vorliebe zur Grillzange. Draußen sein ist Entschleunigung pur. Offensichtlich ahnt er schon, dass er auf der Suche nach dem guten Geschmack auch diesmal unter dem Grilldeckel fündig wird.



noch, dass am Ende etwas Ordentliches auf dem Tisch steht. Wir machen aus dem Essen keinen Witz, im Kern ist das eine fachliche, ernste Sache.

Apropos Ernsthaftigkeit: Dass gerade in der Sterneküche die Arbeit alles andere als ein Spaß ist, weiß man ja. Da geht es oft extrem rau zu. Gerade Eckart Witzigmann, bei dem auch Sie in Ihrer Laufbahn Station gemacht haben, war oder ist ja berühmt für seine rabiaten Umgangsformen.

Na ja. Da wird natürlich auch viel hineininterpretiert, was man für das Thema Menschen, Tiere, Sensationen braucht. Ich muss aber sagen: Konsequenz, zum Beispiel in der Kindererziehung, Konsequenz im Beruf und in der Zusammenarbeit, das hat noch nie geschadet. Natürlich muss man dabei fair und menschlich bleiben, aber wenn Sie heute in der Spitzen-gastronomie arbeiten, dann haben Sie jeden Tag ein neues Formel-1-Rennen, wo Sie natürlich schauen müssen, dass sie das, was Sie zu verteidigen haben, mit Souveränität und Bravour verteidigen. Dafür brauchen Sie viele Menschen, und die müssen geführt werden. Irgendwann gibt's dann keinen Spaß mehr, weil das Ergebnis zählt. Das ist in der Spitzen-

gastronomie nicht anders als im Spitzensport. Heiner Brand in der Handball-Nationalmannschaft schreit auch mal mit seinen Jungs, weil die in einer bestimmten Form, zu einer bestimmten Zeit auch Druck brauchen.

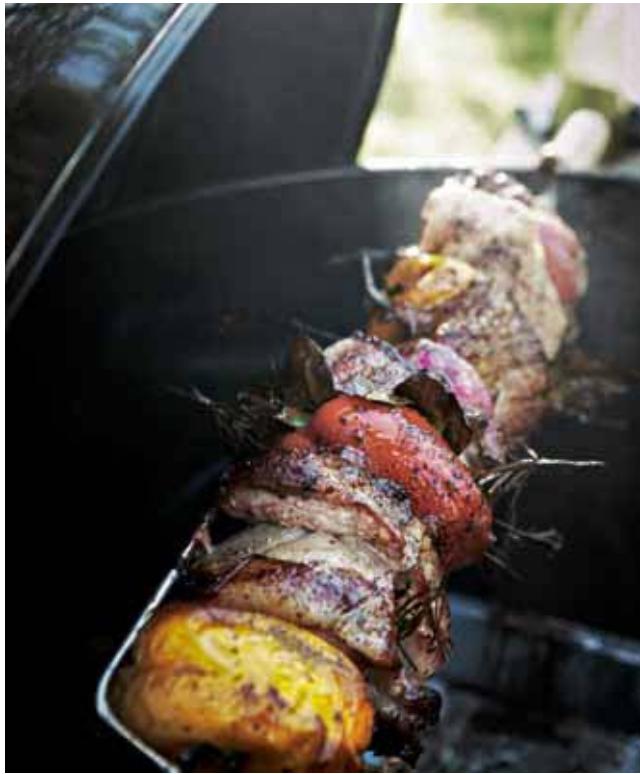
Also ist Johann Lafer hinter den Kulissen ebenfalls ein strenger Chef?

Nun, was heißt strenger Chef. Wir werden am Ergebnis unserer Arbeit gemessen. Ohne Konsequenz, ohne die Bereitschaft und die Motivation jeden Tag den vollen Leistungsstand abzurufen, gibt es kein gutes Ergebnis. Das geht alles nur, wenn man auch mal ermahnt und wenn man auch mal die Situation klarstellt, wie sie ist.

Kommen wir auf das Thema Genuss zurück. Was war bei Ihrer Suche nach dem guten Geschmack bislang das schlimmste Erlebnis?

Ich war ja öfter schon im fernen Osten. Und in China hatte ich einmal eine Einladung, da bekam ich von den Gastgebern ein Lammauge serviert mit dem Hinweis, das sei „good for men“,





Oben Das Gute kann so einfach sein: Schweinekinn und Paprika kuscheln mit ein paar Kräutern auf dem Drehspieß. Absolut lecker, Herr Lafer!

Unten Butterzarter Seeteufel mit Steinpilzen und frischen Kräutern – man muss kein Feinschmecker sein, um nach dieser Geschmacksexplosion dahinzuschmelzen.



wenn Sie verstehen, was ich meine. Man kann sich ja vorstellen, wenn man vor sich auf dem Teller so einen weißen Klumpen hat und in seinem Leben noch nie auch nur daran gedacht hätte, ein Lammauge zu essen beziehungsweise essen zu müssen. Und man weiß, dass die Gastgeber zu Tode beleidigt wären, wenn man das nicht isst, weil es aus ihrer Sicht ein ehrwürdiges Geschenk ist und im Hintergrund auch noch dieser Aberglaube herrscht. Natürlich hätte ich sagen können, ich hab eine Allergie gegen Lammaugen. Ich hab das aber trotzdem über mich ergehen lassen und gemerkt, dass das für mich nie eine Spezialität werden könnte, an der ich Freude habe. Nur muss man eben andere Kulturen und Menschen akzeptieren und respektieren. Und man muss auch mal Dinge probieren, ohne vorher schon zu urteilen. Die meisten Leute lehnen ja schon im Vorfeld alles ab, was sie nicht kennen.

Und wie hat es denn nun geschmeckt, das Lammauge, wenn ich fragen darf?

Ähm (*hier wird deutlich, was er zuvor über die Körpersprache gesagt hatte*), das möchte ich lieber nicht beschreiben. Ich hab auch versucht, das Auge im Ganzen zu schlucken. Ich hatte mir natürlich schon gedanklich ausgemalt, wie es sein würde, wenn ich da draufbeiße, hab das dann aber wie eine Stopfgans komplett geschluckt und schnell den Hirschnaps hinterhergetrunken. Es gab somit keinerlei kulinarische Geschmacksexplosion auf der Zunge. Gott sei Dank.

Wo wir schon bei den weniger edlen Teilen vom Tier sind – bei uns wandern ja überwiegend die Filetstücke in die Pfanne oder auf den Rost. Daneben gibt es sehr aromatische und interessante Fleischstücke, die kaum Beachtung finden.

Ja, das ist natürlich eine Entwicklung unserer Zeit und unserer Gesellschaft. Das muss man ganz klar sagen. Diese edlen Teile sind ja meistens dazu geeignet, schnell zubereitet zu werden, also zum Kurzbraten. Und sie sind natürlich auch mit einem gewissen Luxus besetzt, das heißt, man hat heute wesentlich mehr Respekt vor einem Rinderfilet als vor einem Schmorbraten. Ich persönlich sehe das genau andersrum. Ich habe viel mehr Respekt vor dem Schmorbraten, denn das ist wirkliche Kochkunst, ein Stück so zu schmoren, dass das Fleisch saftig bleibt. Aber das wissen viele Leute nicht – sie denken, das wäre minderwertiges Fleisch, weil sie es so gelernt haben.

Aber gerade in der Spitzengastronomie spielen doch die luxuriösen Produkte noch immer eine große Rolle. Kürzlich habe ich einen prächtigen Rezeptband eines anderen großen deutschen



Surf'n'Turf: Das Beste aus dem Meer trifft das Feinste von der Weide. Rind und Hummer verstehen sich übrigens prächtig – auch wenn sie letztlich nur gelegentlich auf dem Teller zusammenkommen.

Kochs durchgeblättert – da kam kein einziges Gericht ohne Trüffel, Kaviar oder Stopfleber aus.

Aber das ist natürlich dann so weit weg von der normalen Wahrnehmung der Bevölkerung. Das ist für die absoluten Feinschmecker dieses Landes, die das auch sicherlich richtig würdigen und schätzen können. Ich persönlich fühle mich aber auch ein bisschen für die „normalen“ Menschen verantwort-

lich und habe dann natürlich auch immer einen Gedanken: Ist das, was ich mache, auch das, was jemand anderes möchte? Also ich mache das nicht für mich. Ich könnte mir alles Mögliche kochen und weiß auch wie das geht. Aber ich möchte, dass jemand, der mein Buch kauft oder meine Sendung schaut, das Gefühl hat: Von dem habe ich was gelernt und ich bin auch in der Lage das selbst zuzubereiten.

Weg von den Lebensmitteln – hin zu den Zubereitungsmethoden: Sie sind ja bekennender Grillfan, sozusagen der Grillmeister der Nation. Gemeinsam mit dem Südwestrundfunk haben Sie schon vor Jahren die erste interaktive Grillparty ins Leben gerufen. Seitdem haben über eine halbe Million Menschen mit Ihnen über Radio und Internet synchron gegrillt. Was fasziniert Sie persönlich am Grillen?

Das Grillen ist ja heute komplett neu definiert, ein wirklich faszinierendes Gesamterlebnis, übrigens für Jung und Alt gleichermaßen. Und was man mit einem Hightech-Grill heute alles machen kann, was man an Geschmackserlebnissen zaubern kann. Die Leute haben den Grill heute als Herdersatz entdeckt, sie gehen raus in die Natur. Früher hat man sich mal an der Tankstelle so einen Blechgrill geholt und gesagt, Schatz, komm, wir legen uns zwei Würstchen drauf – heute ist das alles in einer ganz neuen Dimension angekommen. Da finde ich alleine schon die technische Entwicklung faszinierend, aber auch wie das unsere Genusskultur verändert. Und für mich persönlich ist das Grillen auch ein sehr entspannendes Vergnügen. Im Garten stehen und ein schönes Steak grillen, einen leckeren Salat dazu – das hilft einem auch mal runterzukommen, den Alltag hinter sich zu lassen – und das ist ein großes Glück.

Gibt es denn noch irgendeinen kulinarischen Wunsch, den Sie sich irgendwann gerne erfüllen würden?

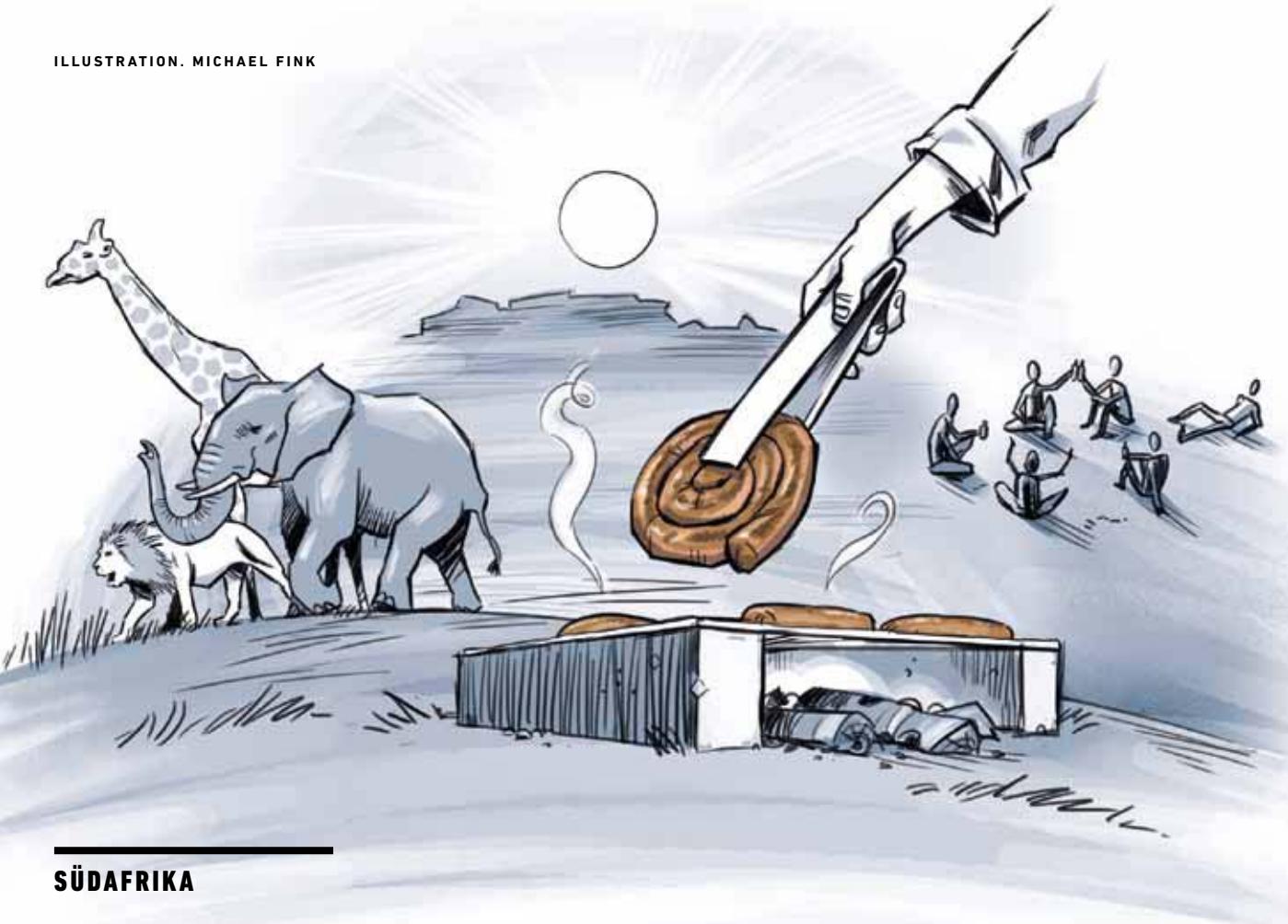
Ja, den gibt es. Wenn es meine Zeit erlauben würde, würde ich eine kulinarische Weltreise machen. Also nicht in die kulinarischen Hochburgen, sondern zu Land und Leuten, zu Urvölkern und deren Kulturen. Denn vieles, was wir heute modernisiert haben, und vieles, was wir als selbstverständlich annehmen, hat ja einen Ursprung. Das hat was mit der Geografie, mit dem Klima, mit der Agrarfläche, aber auch mit der Kultur zu tun. Ich würde gerne bei den Menschen, die bestimmte Dinge in einer ursprünglichen Weise betreiben, das auch wieder kennenlernen, um besser zu verstehen. Ich möchte besser begreifen lernen, warum bestimmte Dinge so sind. Wir sprechen immer nur von der Vollendung und haben den Ursprung und die Zusammenhänge vergessen.

Das ist ein schöner Schlussatz. Ich danke Ihnen für Ihre wertvolle Zeit und dieses Gespräch. ☺

GRILLEN UM DIE WELT

GANZ AUSTRALIEN TUT ES. INDIISCHE CRICKETFANS TUN ES. AUCH SÜDAFRIKANER KÖNNEN DAVON NICHT DIE FINGER LASSEN. GRILLEN. EGAL, WOHIN WIR REISEN – GLUT UND GRILLGUT SIND ÜBERALL ZUHAUSE. DAS LÄSST SICH KEINE NATION ENTGEHEN.

ILLUSTRATION. MICHAEL FINK



SÜDAFRIKA

„SOLL ICH EINEN TISCH AUFBAUEN, UND WO SIND DIE STÜHLE?“

... fragt der Besucher aus Deutschland. Wenn man schon eingeladen ist, will man sich schließlich auch behilflich und nützlich zeigen. „Brauchen wir nicht, setzt Dich einfach auf den Rasen, die anderen kommen gleich dazu“, geben sich die Gastgeber gelassen. „Soll ich mich denn wenigstens schon mal um die Kohle kümmern?“ Plötzlich weicht die Gelassenheit und ein deutliches Unverständnis macht sich im Gesicht der Gastgeber bemerkbar. „Kohle, was sollen wir denn damit?“ Der deutsche Gast kapituliert. **Braai** ist das südafrikanische Wort für Grillen, hatte er im Vorfeld rausgefunden und war der Einladung in selbiger Erwartung gefolgt. Doch

momentan sah hier gar nichts nach großem Grillfest aus. Hätte er vielleicht doch vorher essen sollen? Zwei Stunden später sind alle Zweifel verflogen. Mehr als 20 Gäste sitzen sorglos auf dem Rasen im Garten des Gastgebers. Zum Braai muss man nicht viel aufbauen und vorbereiten, hat man ihm erklärt. Wichtig sei Geselligkeit! Und natürlich viel Fleisch und Bier. Statt Kohle würde hier mit Holz gegrillt werden – die Glut halte länger. Somit hat der deutsche Gast die Chance auf eine weitere **Boerewors** – eine Wurstschnecke aus verschiedenen Sorten Fleisch und einem besonderen Kräutermix.

BALI**DIE BLÜTE, DIE DEN
BESUCHERN ...**

... zu Beginn ins Haar gesteckt wird, ist typisch für den balinesischen Hinduismus – einer Religion, die auf Natur- und Ahnenverehrung fußt, auf Opfergaben, Tempel- und Götterfesten. Die neugierigen Gäste, die in dem Restaurant im Süden Balis zusammenkommen, möchten in einem Kochkurs die Geheimnisse der Landesküche ergründen. Drei Stunden lang rühren sie Marinade an, vermengen Gewürze im Mörser, wickeln **ikan** (Fisch) in Bananenblätter, stecken **ayam** (Hähnchen) auf Holzstäbe, braten Gemüsereis und tauchen immer wieder heimlich die Gabel in die dampfenden Speisen, um sich von dem exotischen Geschmack zu überzeugen. Die mit einem Zahnstocher zusammengehaltenen Bananenblätter landen direkt auf der glühenden Holzkohle, wo sie eine Stunde lang unter den strengen Augen des Küchenchefs rösten. Die Saté-Spieße brutzeln auf dem Rost eines gusseisernen Tischgrills. Anschließend verkosten alle gemeinsam glückselig und stolz die Köstlichkeiten an einer langen Tafel. Noch nicht einmal die im Sekundentakt vorbeiknatternden Mopeds können die Idylle in diesem Moment stören.

SPANIEN

Gleich am ersten Urlaubstag in Spanien hatte er das Schild entdeckt. Verwittert stand es am Straßengraben mit der Aufschrift **Carnicería** (Metzgerei) und einem nach rechts deutenden Pfeil. Er erinnert sich jetzt, als sie überlegen, was sie auf dem großen Weber® Grill im Garten zubereiten wollen. Also fährt er los, biegt an der Abzweigung rechts ab, folgt buckeligen Schotterpisten, erwartet jede Sekunde ein kleines Ladengeschäft, bis er sie plötzlich sieht: eine riesengroße Angus-Rinderzucht mit angeschlossener Metzgerei. Der freundliche Herr hinter dem Tresen nimmt ihn mit auf eine Führung entlang der Weideflächen, auf denen die Rinder friedlich grasen, und lässt ihn im Kühlhaus seine Steaks aussuchen. Zurück in der Finca schwärmt er den ungeduldig Wartenden von seinem Ausflug vor, würzt die Steaks und legt sie auf den bereits heißen Grill. Die spanischen Nachbarn kommen vorbei und bringen **Pimientos de Padrón** mit – kleine, mit Meersalz bestreute Paprikaschoten, die später ebenfalls auf dem Grill landen, die Sardellen und Gambas machen daneben etwas Platz. Als Absacker gibt es **Hierbas** und gleich darauf fällt der Entschluss:

**„MORGEN GRILLEN WIR
WIEDER ANGUS-STEAKS!“**



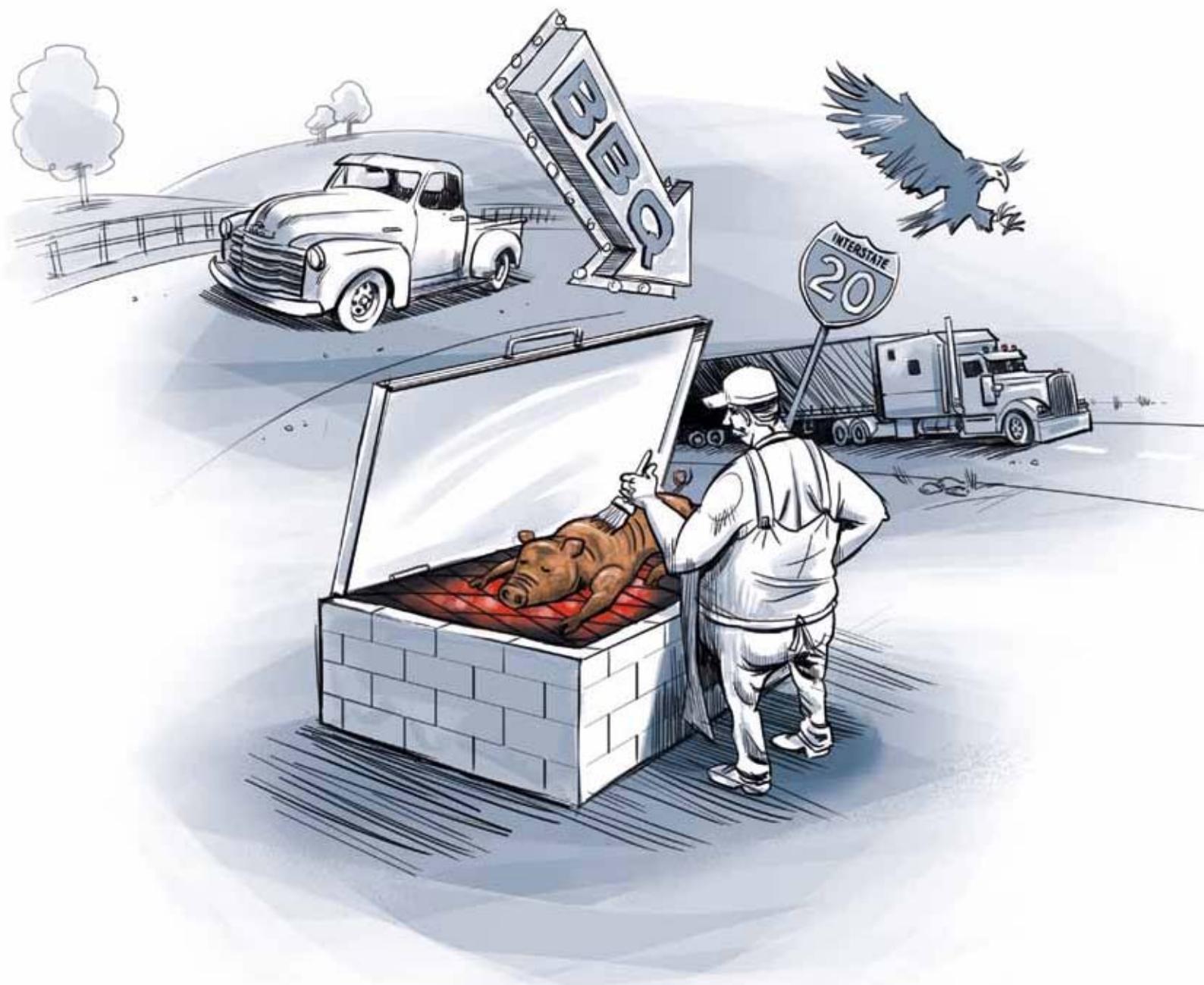
U. S. A.

Stunde um Stunde hat der breitschultrige Mann die ganze Nacht seinen kostbaren Schatz bewacht, die Kohlen aufgefüllt, das Feuer keine Sekunde aus den Augen gelassen.

„PIT MASTER“ – GRILLMEISTER – NENNEN SIE MÄNNER WIE IHN ...

... hier respektvoll im Süden der USA. Er arbeitet meist in amerikanischen **BBQ-Restaurants**, in denen sich waschechte Trucker die Klinke in die Hand geben. Seine Job Description: frisch geschlachtete, mit einer Würzpaste eingeriebene Schweine im Ganzen auf lange Spieße stecken und langsam bei niedriger Hitze über in eine Grube gegebenen Kohlen rösten.

Gut Ding will Weile haben. Eine Nacht, um genau zu sein. Am nächsten Tag werden in der Restaurantküche aromatische, butterweiche und leicht rauchig schmeckende Fleischgerichte kreiert, angereichert mit selbstgemachten BBQ-Saucen. Um das zugegebenermaßen archaisch anmutende „**Pig Roast**“ drehen sich in Amerika ganze Feste und Wettkämpfe. Wer in den Genuss dieses beliebten Traditionsgerichts kommt, ist einfach nur sauglücklich. Ein Zustand, der leider nicht für das arme geröstete Schwein gilt.



AUSTRALIEN

Sie waren den ganzen Tag über in ihrem Camper unterwegs, hatten sich mittags kurz im Meer abgekühlt und danach eine Weile den **Surfern** zugeschaut, immer auf der Suche nach der perfekten Welle. Dann waren sie weitergefahren – 327 Kilometer, um genau zu sein – schließlich gilt es, die gesamte australische Ostküste in drei Wochen zu erkunden. Nun stehen sie auf ihrem Campingplatz an dem in Stein gemauerten



INDIEN

Die Menschentraube, die sich vor dem indischen Restaurant versammelt hat und gebannt auf den aufgebauten Fernseher starrt, lässt zunächst nichts Gutes erahnen. „Ist etwas Schlimmes passiert?“, fragt sich das herankommende Touristenpaar, die Herzen schlagen automatisch einen Takt schneller. Auf Augenhöhe erkennen sie schließlich den wahren Grund für die Ruhe vor dem Sturm: Indien spielt gegen Sri Lanka um die Weltmeisterschaft im **Cricket** – und gewinnt nur Minuten später. Von da an gibt es kein Halten mehr. Barhocker und Tische werden geentert, indische Musik aufgelegt, eine Bauchtänzerin gibt eine Kostprobe ihres Könnens. Zur Feier des Abends serviert der Küchenchef Fleisch und Fisch aus dem **Tandur**, einem mit Holzkohle beheizten Lehmofen. Bevor das Grillgut erhitzt wird, wenden es die indischen Köche in einer Marinade aus Gewürzen und Joghurt und hängen es dann aufgespießt in den Tandur. Dazu gereichtes Fladenbrot klebte zuvor an der Ofenwand und wurde dort gebacken. In die „India, India“-Gesänge stimmt man nach so einem Festmahl nur zu gerne ein. ☺

Elektrogrill, einem von vielen, die es hier überall an öffentlichen Plätzen gibt. Ungeduldig und hungrig legen sie ihre kurz zuvor im Supermarkt erworbenen Schätze auf die per Knopfdruck erhitzte Grillplatte: Steaks und Spare Ribs, Kräuterbrot und Maiskolben. Zum Nachtisch wird es gegrillte Marshmallows geben. Schnell finden sie neue Freunde: Alex und Shelley helfen mit ihrer eigens mitgebrachten Grillzange aus. Und wenig später beim gemeinsamen Essen unter dem australischen Sternenhimmel entscheiden sie sich spontan, einen weiteren Sonnenuntergang hier zu bleiben. Mit Alex und Shelley. Und mit BBQ. Die nächsten Kilometer können erst einmal warten.





URBAN GARDENING

ODER: HIER SIEHT'S JA AUS WIE KRAUT UND RÜBEN!

TEXT: SUSANNE KALOFF

FOTOS: KLAUS MARIA EINWANGER

Einen eigenen Kräuter- und Gemüsegarten, hach, das müsste man echt mal angehen. Mit den Händen in der Erde graben, der Geruch von Minze und Majoran ... Pfff, ist ja keine große Sache, denkt man, im Supermarkt stehend, während man wieder hastig ein Päckchen „Kräuter der Provence“ in den Einkaufswagen pfeffert. Tiefgefroren. Aber im nächsten Frühjahr dann ganz sicher! Faule Ausreden haben ein Problem: sie bringen einen im Leben nie voran. Also bitte: Wie soll uns ein mickriges Basilikumpflänzchen vorwärts bringen? Ganz einfach: Lebensqualität fängt bei den kleinen Dingen an, die duften.

1. AUSREDEN VERTROCKNEN LASSEN!

Jeder kennt doch dieses fast schon alberne Savoir-Vivre-Gefühl, das einen manchmal packt, wenn man im Urlaub barfuß mit einem Glas Wein in der

Hand nach draußen schlendert und ein paar Zweiglein Rosmarin abpflückt für irgendwas Tolles, das seit Stunden auf dem Herd schmort: So muss das Leben sein! Für dieses Gefühl braucht man nicht gleich ein Haus in der Toskana, ein kleiner Balkon im vierten Stock eines Mietshauses tut es fürs Erste auch. Was man davon hat? Immer frische Zutaten und neidische Gäste im Haus, die Ah und Oh rufen, beim Anblick des Gastgebers, der en passant die eigenen Tomaten erntet. Auch nicht zu unterschätzen, was Kräuter alles vermögen: Tür auf, etwas Koriander hier, ein wenig Liebstöckel da, ein Blättchen Salbei und zack: Geschmacksexplosion im Mund. Und nein, es ist nicht viel Arbeit, Kräuter sind dankbare Gäste auf dem Balkon, die keine Kapriolen machen.

2. DIE HABEN EINEN VOLLSCHATTEN!

In der Stadt mangelt es an Parkplätzen und an Sonne. Viele Balkone sind so verwinkelt in Häuserschluchten verborgen, dass man sich lebensgefährlich verrenken muss, wenn man sich am ganzen Körper grillen, äh, bräunen will. Aber Obacht: Kräuter brauchen viel weniger UV-Licht als wir, und wo Schatten ist, ist immer auch viel Licht. Die Helligkeit ist nämlich entscheidend, nicht unbedingt die direkte Sonneneinstrahlung. Das nennt sich in der blumigen Fachsprache dann „halbschattig“. Petersilie, Zitronenmelisse, Löffelkraut, Liebstöckel, Salbei und Minze stehen da drauf. Die schlechte Nachricht: Die lebensbejahenden Freunde wie Basilikum und Rosmarin wollen es unter der

Sonne krachen lassen, da kann man auf einem vollschattigen Balkon tatsächlich keinen Blumentopf gewinnen. Und wer keine Kräuter mag: Bodenständiges Wurzelgemüse, wie beispielsweise Radieschen und Möhren, gedeiht wunderbar an einem vornehmen schattigen Plätzchen.

3. DEN WALD VOR LAUTER KRÄUTERN SEHEN!

Die Töpfchen, die man im Supermarkt findet, sind zum schnellen Pesto stampfen in Ordnung, für den eigenen Anbau eignen sich die labilen Dinger weniger. Kleiner Schwank: In Indien steht in jedem Haus ein Basilikum-pflänzchen, das als Indikator für die „gute Energie“ dient. Hängen die Blätter schlapp herunter, stimmt was mit dem Karma nicht, oder so. Hier bei uns sollte man für das Gedeihen positiver Energie besser gleich in eine Großgärtnerei gehen oder sich mit Hilfe des Fachpersonals durch das Gartencenter wühlen. Die Pflanzen dort sind einfach robuster. Man kann gleich vor Ort nach Standorten sortieren wie „halbschattig“, „schattig“ oder „sonnig“. Wem der Weg zum Gartenmarkt zu weit ist, kann auch online Grünzeug ordern.

4. GEGEN FÄDHEIT IST EIN KRAUT GEWACHSEN!

Hier fix eine kleine Übersicht über die Klassiker aus dem Kräutergarten: Basilikum: Die Feuerwehr unter den Kräutern – schneller kann man kein Aroma zaubern. Fein, frisch, easy. Für Pesto, klar, aber auch für Süßspeisen! Nicht mitkochen, sondern zum Schluss hinzu geben, verliert nämlich seinen Esprit, wenn es zu lange erhitzt wird. Braucht viel Sonne, Wärme und, seufz, Liebe. Salbei: Ein deftiger Geselle zu Braten, Fleisch und Schinken, aber auch simpel in Butter geschwenkt über Pasta immer eine gute Idee. Pssst, er mag es gerne sonnig, warm und nicht klatschnass. Koriander: Man liebt oder hasst es, da zwischen gibt es nichts. Leicht seifiger Geschmack, der sich allerdings zu etwas Exquisitem entfaltet in Verbindung mit der indischen Küche und zu herhaften Eintöpfen. Genügsam und durstig: Halbschatten reicht aus, braucht immer einen großen Schluck Wasser. Kapuzinerkresse: Hübsches Pflänzchen, deren Blätter und Blüten (!) essbar sind, perfekt als Würze zum Salat, charmante Schärfe. Sitzt gerne unterm Schirm, aber auch in der prallen Sonne. Majoran: Der Chefkoch für herzhafte

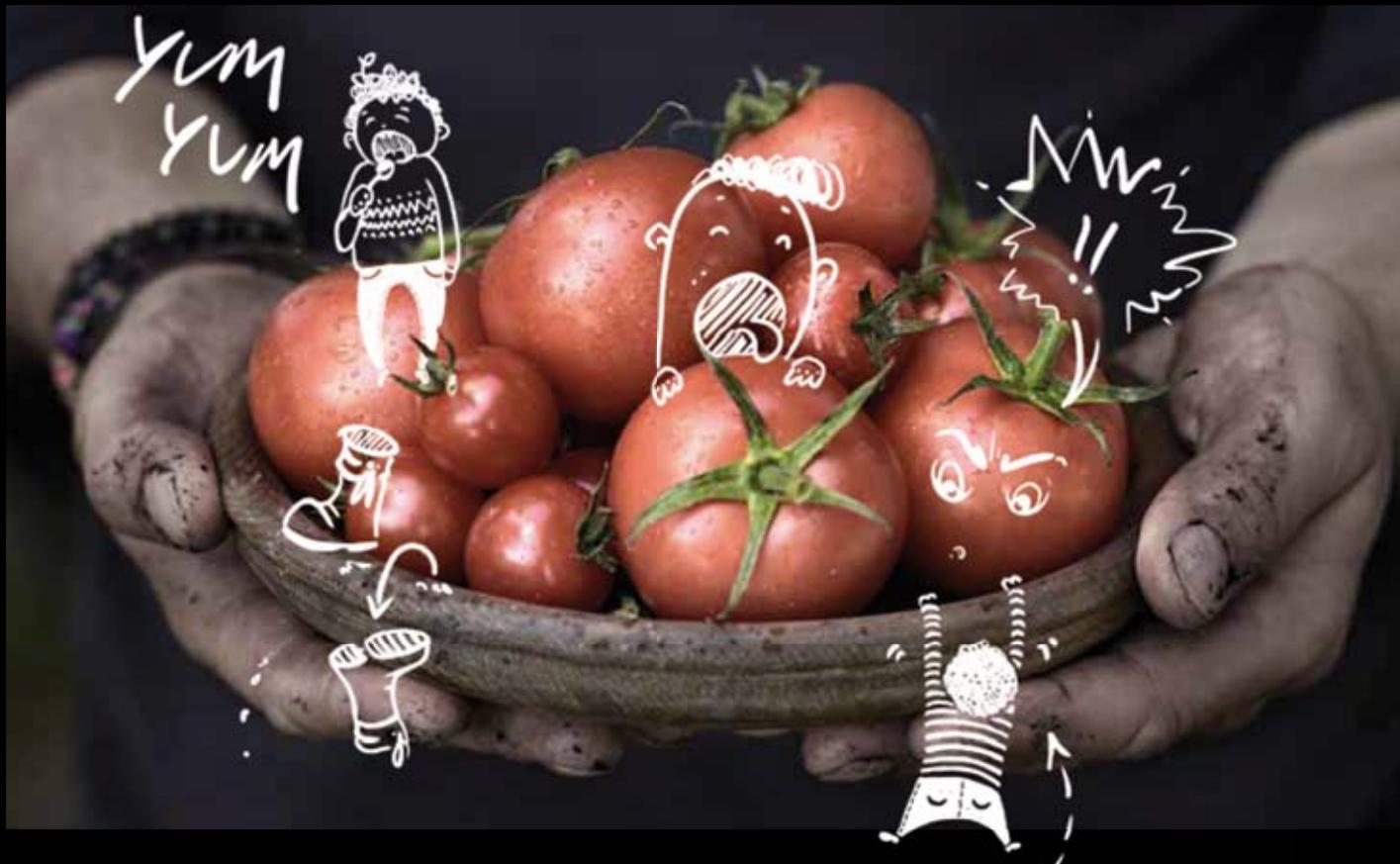
Grillgerichte. Nicht zimperlich, behält sein Aroma selbst beim Grillen. Braucht es warm, sonnig und, doch Mimose, windgeschützt.

PS: Knackige Rezepte mit Kräutern und Gemüse findet man im Grillbuch „Webers Veggie“.

5. EINE ORDENTLICHE ABREIBUNG!

Ein Kräuteröl, um das Fleisch vor dem Grillen einzureiben, ist ratzfatz hergestellt und pimpt alles auf. Das funktioniert auch mit Kräutern aus dem Supermarkt! Looos geht das: Neutrales Öl wie Raps- oder Sonnenblumenöl kaufen, Kräuter sammeln, einige kleine Zweige (z.B. Thymian und Oregano), 2 Salbeiblättchen, 1 kurze Triebspitze Estragon, 1 Knoblauchzehe in eine saubere Glasflasche geben und mit Öl auffüllen, sodass alles gut schwimmt. Flasche verschließen und drei Wochen bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Wartezeit kann man sein Kräutergärtchen hegen und pflegen oder den lieben Gott einen guten Mann sein lassen. Danach Kräuter entfernen (bloß nicht zu lange drin lassen, es bilden sich sonst unappetitliche Schlieren) und ab in den Kühlschrank damit. ☺

Susanne Kaloff arbeitet als Freie Autorin in Hamburg für verschiedene Magazine und Zeitungen (GRAZIA, Welt am Sonntag, Emotion, Flair, Myself etc.) und hat das Talent, jedes Basilikumpflänzchen innerhalb weniger Stunden eingehen zu lassen. Das wird sich nach dem Schreiben dieses Ratgebers aber nun rasant ändern.





URBAN GRILLING

URBAN STYLE! OPEN AIR-GENUSS FÜR ALLE. RELAXED, UNKOMPLIZIERT –
UND PASSEND FÜR JEDEN GESCHMACK!

FOTOS. KLAUS MARIA EINWANGER



A U F G U T E N A C H B A R S C H A F T

Ob Sommer oder Winter, ob Balkon, Garten oder Terrasse: Grillen geht immer. Bei spontanen Barbecues mitten in der City hat der Nachbar jedoch ein Wörtchen mitzureden. Denn wenn Rauch in die benachbarte Wohnung zieht, ist es mit der Ruhe meist schnell vorbei. Grundsätzlich ist Grillen auf dem Balkon nicht verboten. Wie oft man seinen Nachbarn ein Grill-Event zumuten darf, hängt jedoch vom jeweiligen Bundesland ab. Vorwarnen sollte man seinen Nachbarn in jedem Fall – und bei einem kühlen Bier hat der sicherlich nichts gegen eine Barbecue-Party einzuwenden.



ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT

Ein intensiver Grillgeruch gehört zum richtigen Feeling einfach dazu. Starker Rauch verstößt jedoch gegen das Immissionsschutzgesetz und gilt als Ordnungswidrigkeit. Eine perfekte Alternative zu Holzkohlegrills bieten Elektrogrills. Mit einer Leistung von bis zu 2200 kw bringen sie das Grillgut auf die optimale Temperatur – und das ganz ohne Kohlequalm. Dank ihrer geringen Größe sind sie wie gemacht für Grillfans mit kleiner Terrasse oder Balkon. Nur den Stecker in die Steckdose stecken und das Grillvergnügen kann beginnen. Perfekt für ein spontanes After-Work-Barbecue.





MITTEN IM PARK

Wem der Balkon auf Dauer zu eng ist, für den ist der Park eine gute Alternative. Zudem kann man hier neben dem Grillen auch noch eine Runde mit Freunden kicken.

Also runter vom Balkon, Grill untern Arm und rein in den Park. Einweg-Grills sind jedoch nicht erlaubt, da sie die Grünfläche beschädigen können. Am besten ist ein Holzkohle-Kugelgrill oder ein kompakter Gasgrill, der klein, handlich und leicht ist. Um Belästigung und Brandgefahr zu vermeiden, gilt es genügend Abstand zu Bäumen und Wohngebieten zu halten. Und am Ende nicht vergessen, den Abfall mitzunehmen.

FÜR EIN GELUNGENES CITY BBQ

DAMIT DER GRILLPARTY NICHTS IN DIE QUERE KOMMT, GILT ES EINIGES ZU BEACHTEN:

Grundsätzlich sollte man das **FEUER IMMER IM AUGE BEHALTEN**. Offenes Feuer ist verboten – auch auf Grünflächen.

Ob auf dem Balkon oder im Freien, den **GRILL IMMER KIPPSICHER** aufstellen.

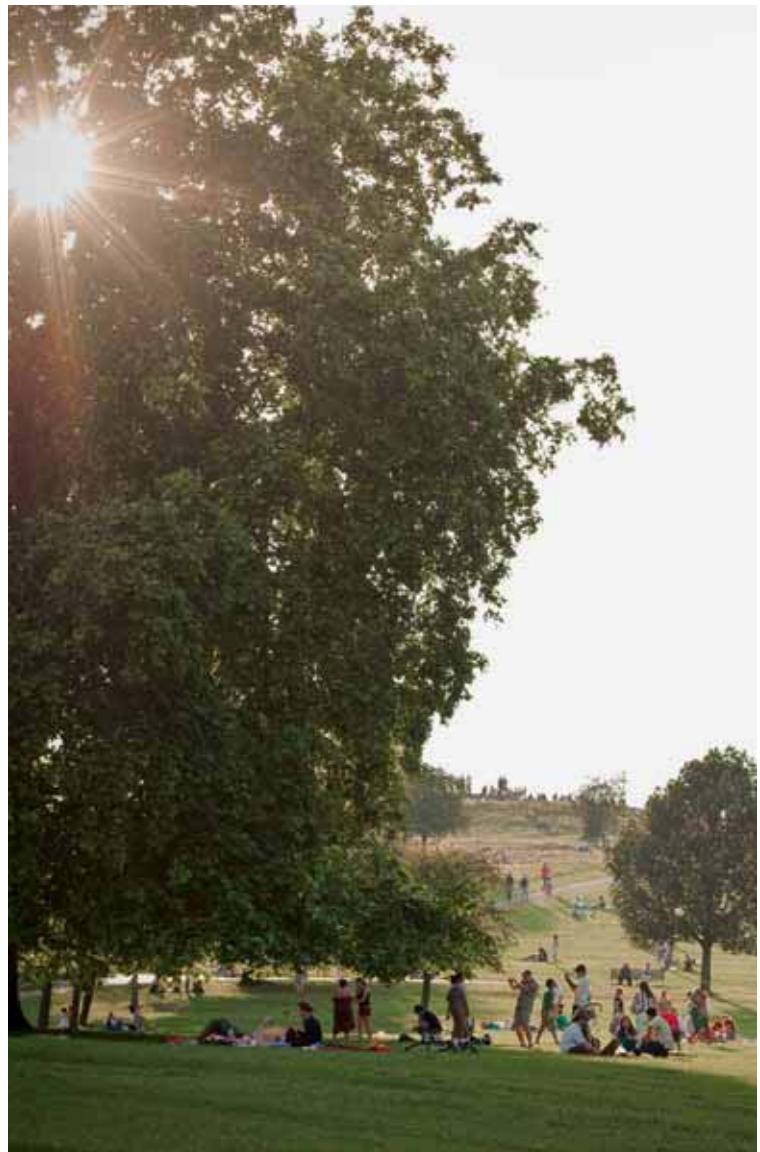
Nach dem Grillen mit Holzkohle muss die **GLUT ERSTICKT** werden.

Bei Barbecue-Partys im Freien immer darauf achten, dass der **RASEN NICHT BESCHÄDIGT** wird.

Und auf dem Balkon, dass sich bei Holzkohlegrills **NICHT ZU STARKER RAUCH** entwickelt.

Denn das ist ordnungswidrig. Durch Elektrogrills lässt sich dies jedoch einfach vermeiden.

**WENN MAN DIESE TIPPS BEACHTET,
STEHT EINER ABWECHSLUNGSREICHEN
GRILLSAISON NICHTS MEHR IM WEG.**

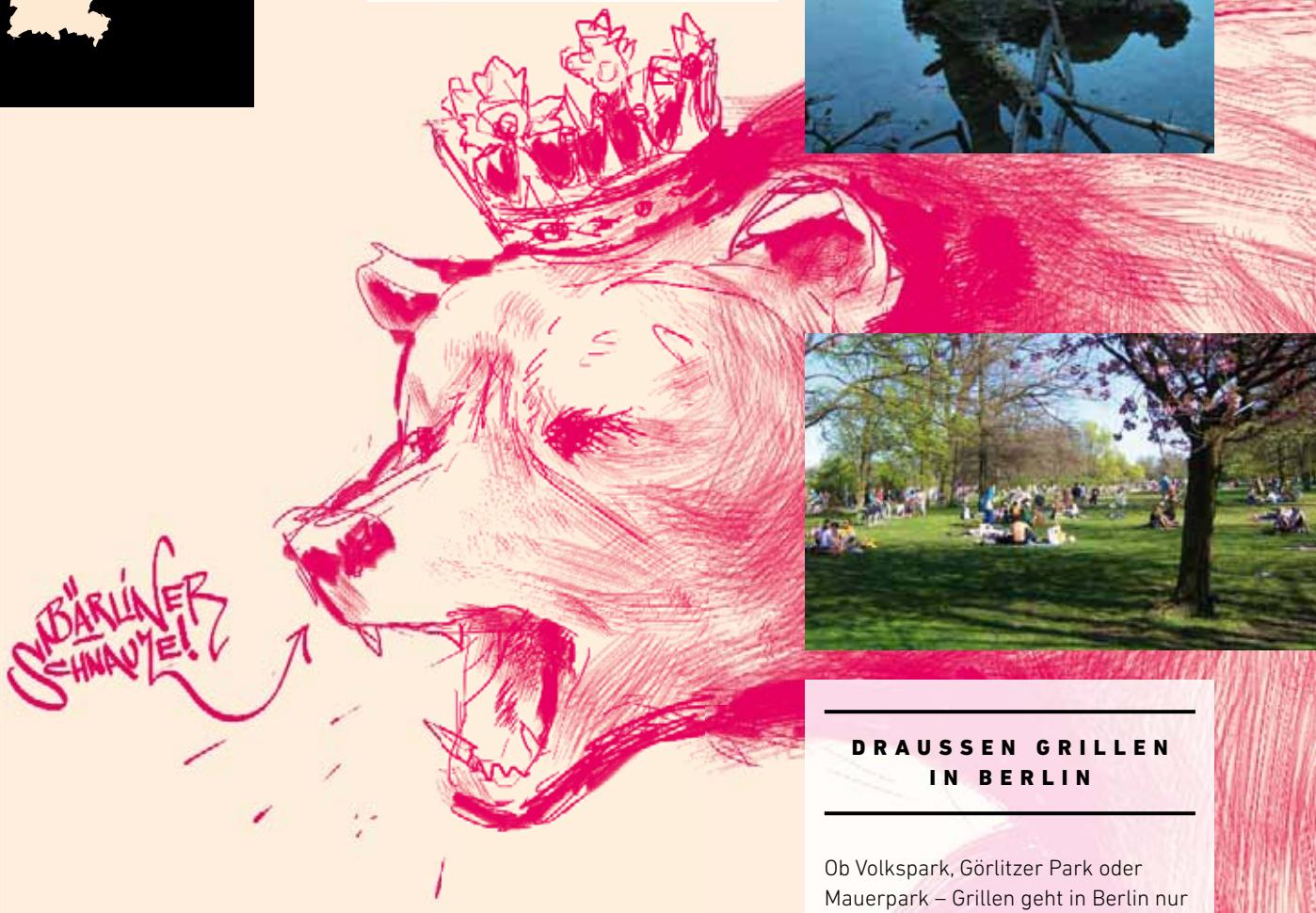


HOT SPOTS BERLIN



SCHLACHTENSEE

Einer der schönsten Seen Berlins am Rand des Grunewalds. In 30 Minuten mit der S1 leicht zu erreichen ist der See der perfekte Ort für die kleine Stadtflucht und bietet nach einem kleinen Spaziergang die Möglichkeit, den perfekten Picknick-Spot am Ufer unter Bäumen zu finden.



DRAUSSEN GRILLEN IN BERLIN

Ob Volkspark, Görlitzer Park oder Mauerpark – Grillen geht in Berlin nur auf einem ordentlich zugelassenen öffentlichen Grillplatz. Davon gibt es 15 Stück im Stadtgebiet, es herrscht also kein Mangel. Einen ordentlichen Grillplatz erkennt man am Schild mit dem Grill – oder man hält sich an die aktuelle Liste der Berliner Verwaltung, die man hier findet:

www.stadtentwicklung.berlin.de



FILETSTÜCK

Das perfekte Mitbringsel für Ihre Gastgeber beim Grillen, angedockt an ein Restaurant findet man in der Fleischerei alles rund ums Fleisch: vom perfekt trockengereiften Rind bis hin zu Lammspezialitäten. Außerdem Gewürzsalze, Schinken- und Wurstspezialitäten und vieles mehr.

filetstueck-berlin.de



FLEISCHEREI

Altes Fleischereiambiente trifft modernes Restaurant. Hier ist der Name Programm und es kommen nicht nur rustikale, hand- und hausgemachte Fleischgerichte auf den Teller. Es gibt auch Vegetarisches und Fisch im tagesaktuellen Angebot.

fleischerei-berlin.com



KREUZBURGER

Hier gibt es Burger in allen Variationen mit Fleisch aus eigener Herstellung und artgerechter Tierhaltung. Dazu bekommt man hier auch vegetarische Gerichte, Burritos, Hotdogs, Beilagen, Getränke und Extras in großer Auswahl.

kreuzburger.de



TÜRKISCHER MARKT NEUKÖLN

Das Highlight in einem der angesagtesten Vierteln Berlins. Besucher des Marktes können sich auf einen Ausflug in die orientalische Küche freuen. Die meist ausländischen Händler bieten eine schier unübersehbare Vielfalt an Gewürzen, Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch. Was es hier nicht gibt, gibt es nicht.

tuerkenmarkt.de



PFEFFERHAUS

Jede Menge scharfe Dips, Grillsaucen und eine große Auswahl interessanter Gewürze. Für alle, die gerne grillen und Chilis in allen erdenklichen Variationen schätzen, gehen hier Träume in Erfüllung.

pfefferhaus.de



TEMPELHOF

Berlin im Umbruch: Das ehemalige Gebäude des Tempelhofer Flughafens und die entstehende Parklandschaft auf dem früheren Flugfeld bilden zusammen die Tempelhofer Freiheit. Seit der Öffnung des Tempelhofer Parks nutzen die Berlinerinnen und Berliner den gewonnenen Freiraum als Sport- und Freizeitareal mit ausgewiesenen Grillzonen.

tempelhoferfreiheit.de



DRAUSSEN IST'S DOCH AM SCHÖNSTEN

VIER ORIGINALE AUF ABWEGEN: WINZER JOHANNES LEITZ UND EX-PROFI-SNOWBOARDER HOLGER FEIST SIND MIT DEM LAND ROVER UND EINEM ONE-TOUCH® PREMIUM UNTERWEGS IN EUROPAS GRÖSSTEM KALKSTEINBRUCH. DIE BEIDEN OUTDOOR-MENSCHEN BEZWINGEN FLÜSSE UND SANDBERGE UND ERZÄHLEN ZWISCHENDURCH VON IHREN ERLEBNISSEN ALS WELTENBUMMLER UND GENUSSMENSCHEN.

TEXT: MIA RABEN
FOTOS: TILLMANN FRANZEN

„Wir sind heute alle beim Du“, sagt der Fahrtrainer im „Land Rover Experience Center“ in Wülfrath bei Düsseldorf. „Im Gelände gehört sich das so.“ Es sind bewölkte 14 Grad, Fahrtrainer Peter Tedden, von allen Teddy genannt, trägt ein Sommerhemd mit kurzen Ärmeln. Willkommen im westdeutschen Outback.

Ein Hauch von Nationalpark-Flair weht über die Dachskuhle, die Teil des einst größten Kalksteinbruchs Europas ist. Über faustgroße Steine geht es hinauf in das Terrain, das sich nur mit Vierradantrieb und Differentialsperre bezwingen lässt.

Winzer Johannes Leitz und Ex-Profi-Snowboarder Holger Feist testen heute einen Defender.

Leitz nimmt für seine Arbeit im Weinberg den Traktor. „Ich versuche, jeden Tag raus in den Weinberg zu fahren und mir die Reben anzusehen“, sagt er. Aber mit dem weltweiten Erfolg seines Rieslings kamen neue Aufgaben auf ihn zu. „Neben dem Anpflanzen, Ernten, Produzieren und Veredeln geht es heute auch um die Vermarktung. Das macht mir Spaß, aber da kannst du eben nicht immer im Weinberg sein“, sagt Leitz.



DAS WICHTIGSTE FÜR DEN RIESLING IST DAS „TERROIR“

Was die Franzosen als „terroir“ bezeichnen, liegt dem Rüdesheimer Winzer besonders am Herzen: „Das Wichtigste sind die verschiedenen Böden, die Lage und das Mikroklima“, sagt er. Für den Anbau setzten schon seine Vorfahren auf die eine klassische Rebsorte: den Riesling.

Doch bevor Leitz vom märchenhaften Aufstieg seines Weinguts berichten kann, muss er den scheinbar unpassierbaren Sandberg auf der Off-Road-Strecke in den Griff bekommen. An den steileren Hängen seines Weinbergs gibt es Steigungen von bis zu 125 Prozent.

Jetzt drückt er aufs Gaspedal des Land Rovers. Die Räder drehen durch. Knapp verfehlt der Geländewagen die Kuppe des Sandbergs. Leitz lässt den Land Rover rückwärts rollen.

Fahrerwechsel. Jetzt darf Holger Feist sich austoben. Er hat vor kurzem die Firma evoc sports gegründet, die Taschen und Rucksäcke für Profi-Mountainbiker und Snowboarder herstellt. Feist war bereits mit einem Defender zwei Wochen in Island unterwegs. Er durchquerte Flüsse und schlief im Zelt. Nun fährt er die Stufen einer Treppe hoch. Im Anschluss schafft er die 110-Prozent-Steigung und rast durch einen künstlichen See. Das Wasser spritzt an den Seiten hoch. Feist hält den Wagen an. „Schönes Spielzeug“, sagt er und grinst.

Nach der ersten Tour über den „Riesen-spielplatz für große Jungs“, wie Teddy sagt, sitzen Johannes Leitz und Holger Feist auf einer von Birken umgebenen Lichtung. Als sich die Nachmittagssonne ihren Weg durch die Wolken bahnt, kommen frisch gegrillte Bratwürste und marinierte Steaks auf den Tisch. Dazu reicht Leitz seinen Riesling. „Eigentlich mag ich ja lieber Rotwein“, sagt Holger Feist und nimmt einen Schluck des 2011er Rüdesheimer vom Berg Kaisersteinfeld. „Aber der hier ist echt gut. Wo gibt's den in München?“

GENUSS KANN EIN GUTER WEIN ODER EIN NATURERLEBNIS SEIN

Wer Leitz danach fragt, was für ihn Genuss ist, der bekommt eine Antwort zum Thema Mineralität des Bodens. Es geht um die Mineralität, die durch die Wurzeln in die Reben gelangt und die der Weinkenner später herausschmecken kann. Hat Genuss also etwas mit Natur, mit Landschaft zu tun?

DIE TEILNEHMER



Peter Tedden, genannt „Teddy“, ist Senior Instructor im Land Rover Experience Center. Sein Herz schlägt schon seit 22 Jahren für Land Rover und Jaguar. Teddy meint: „Die Land Rover-Leute sind wie eine Familie.“



Johannes Leitz, Jahrgang 1964, stammt aus einer traditionellen Rüdesheimer Winzerfamilie. Nach der Ausbildung zum Winzer im Jahr 1985 übernahm er den Betrieb. Heute hat das international bekannte Weingut Leitz eine Größe von 40 Hektar.



Holger Feist, geboren 1970, ist Mitgründer der Firma EVOC, die Rucksäcke und Taschen für Snowboarder und Mountainbiker herstellt. Der ehemalige Snowboard-Profi ist außerdem Buchautor (z.B. „Auf der Suche nach der perfekten Line“).



Mia Raben, geboren 1977, ist Autorin. Sie absolvierte die Berliner Journalistenschule und ging im Anschluss als freie Korrespondentin nach Warschau. Von dort berichtete sie für verschiedene Medien z.B. arte, Spiegel Online und die Berliner Zeitung.



Holger Feist denkt nach. Er erinnert sich an einen Tag im japanischen Hokaido-Gebirge vor acht Jahren. „Es war ein bewölkerter Tag. Ich fuhr einen Backside Turn. Es gab einen Snow Spray von zwanzig Metern. Als ich unter einem Birkenbaum hindurchfuhr, kam genau in dem Moment die Sonne heraus und schien durch den Snow Spray hindurch. Das war eine perfekte Powderline. Einfach perfekt.“

Es gehe nicht darum, eine besonders extreme oder spektakuläre Kurve zu fahren, sagt Feist. „Es muss nicht steil sein oder besonders gefährlich. Es geht mehr um das vollkommene Erlebnis, um den Flow, wenn einfach alles passt. Die Landschaft, die Schneekonsistenz, das Gefühl.“



Rucksäcke und Taschen zu entwickeln und zu vermarkten. Doch die Suche nach der perfekten „Snowboard-Line“ oder dem perfekten „Mountainbike-Trail“ geht immer weiter. „Ich bin nicht mehr ganz so unruhig wie früher. Aber ich versuche, so häufig wie möglich unterwegs zu sein. In diesem Jahr war ich zum Snowboarden in Alaska und zum Mountainbiking in der Türkei. Wir testen unser Material immer wieder selbst.“

Es ist ja so: Beim Reisen fallen dir Sachen auf, die du sonst nicht siehst.“

Auch Johannes Leitz ist dank seines preisgekrönten Rieslings vom Kaisersteinfels ständig in der Welt unterwegs. Der Jahrgang 2005 war in Norwegen innerhalb von 58 Sekunden ausverkauft. In Amerika wird der deutsche Winzer fast wie ein Popstar empfangen. Leitz trifft Restaurantbesitzer und Sommeliers in New York, Hongkong, London oder Oslo. Dennoch wirkt er genauso geerdet wie die polnischen Saisonarbeiter, ohne deren Hilfe auf dem Weinberg „gar nix gehen würd“, wie er sagt.

Doch seine Liebe zum Wein musste erst wachsen. „Am Anfang war es eine Hassliebe“, sagt der Top-Winzer. Als Kind musste er mit seiner Mutter in die Weinberge, während die anderen Kinder Fußball spielen durften. Der Vater war bereits gestorben, bevor der Junge zwei Jahre alt war. Die Mutter finanzierte mit ihrem Blumenladen den Erhalt des Weinbergs – für die Zukunft ihres Sohnes.

Als Johannes Leitz dann Anfang der neunziger Jahre den Feinschmeckerpreis gewann, kam er in

S N O W B O A R D E N I N A L A S K A U N D M O U N T A I N B I K I N G I N D E R T Ü R K E I

Neuerdings verbringt Holger Feist viel Zeit in seinem Münchener Büro, um seine





**„ICH SAG:
ES SCHMECKT.“**

Kontakt mit „lieben Privatkunden“, wie er sie nennt. „Die haben mir erst beigebracht, was wahrer Genuss ist, auch beim Essen. Erst danach habe ich die Liebe zum Wein wirklich entdeckt“, sagt er.

Leider, so Leitz, identifiziere man einen Deutschen im europäischen Ausland noch nicht mit Weinbau. Da herrsche eher das Bild des Ingenieurs oder des Bierbrauers in Lederhose vor. Leitz orientierte sich in der Ferne und begann schon früh mit dem Export seiner Riesling-Weine nach Amerika und Asien. Das zahlt sich heute aus. In der internationalen Gourmet-Szene ist der Riesling vom Kaisersteinfels heiß begehrte. Für Leitz kein Grund, seinen Wein mit Bedeutung zu überladen.

„Ich bin nicht so der philosophische Winzertyp, der den Geschmack in allen Facetten beschreiben kann. Ich sag: Es schmeckt. Aber ich habe erlebt, wie ein Sommelier blind Weine benannt hat. Ohne zu wissen, woher die kamen oder aus welchem Jahr die stammten, hat der die alle erkannt! Das hat mich beeindruckt.“

Die Kunst des Riechens und Schmeckens habe viel mit Erinnerung zu tun, meint Leitz. Das sei wie mit der Musikalität. „Das Problem der Menschheit ist, dass mit der Zeit der Geruchs- und der Geschmackssinn verloren

gegangen sind. Wenn du nicht sehen kannst, kriegst du eine Brille, wenn du nicht hören kannst, ein Hörgerät. Aber eine Geruchs- oder Geschmackshilfe, die gibt es nicht.“

Nach der Grillpause auf der Lichtung versucht Leitz noch einmal, den Sandberg mit dem Land Rover zu bezwingen. Der Fahrtrainer empfiehlt viel Gas. Es geht los. Motorengebrüll. Leitz gibt mehr und noch mehr Gas und endlich nimmt der Geländewagen die Kuppe. Er hat's geschafft. „Yeah!“ .



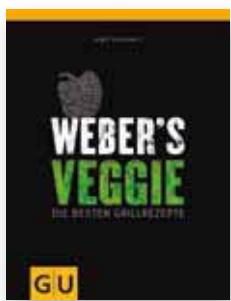
GO GREEN

GRÜN, GRÜN, GRÜN SIND ALLE MEINE ... IHR SCHATZ MUSS NATÜRLICH KEIN JÄGER ODER KEINE JÄGERIN SEIN, DAMIT SIE DER NEUEN TRENDFARBE HULDIGEN DÜRFEN. WIR HABEN HIER FÜR SIE EIN PAAR PRODUKTE ZUSAMMENGESUCHT, DIE VOLL UND GANZ IN DIE AKTUELLE FARBWELT PASSEN.

WEBER'S VEGGIE

Die vegetarische Kost hat sich längst vom Körnereinerlei befreit und zur kulinarischen Eigenständigkeit gefunden. Grillmeister Jamie Purviance zeigt hier in über 60 Rezepten, was man mit unseren Freunden aus der Flora auf dem Grill alles zaubern kann. Dabei läuft auch echten Fleischfanatikern das Wasser im Mund zusammen.

**ISBN: 9783833826221, 144 SEITEN,
SOFTCOVER; 14,99 €**



WEBER® SMOKEY JOE®

Grün ist zwar nicht das neue Schwarz bei Weber®, aber unser Smokey Joe® war schon immer ziemlich „easy-going“ und bekannt jetzt auch mal ganz locker Farbe. „Spring Green“ um genau zu sein. Bereichern Sie Ihre Grill-Ausrüstung um einen echten Hingucker.

**UNVERBINDLICHE
PREISEMPFEHLUNG: 89,99 €**

TESCH RIESLING LÖHRER BERG

Nicht nur in der Musikszenen sind sein Riesling Unplugged und seine Spezialabfüllung für Deutschlands Altpunks, die Toten Hosen, ein Renner. Ausnahmewinzer Martin Tesch von der Nahe zeigt aber vor allem bei seinen Lagenweinen, was in seinem Weingut steckt. Aus der Lage „Löhrer Berg“ hat er auch mit dem aktuellen Jahrgang einen hervorragenden trockenen Riesling produziert, der durch Aromen von grünen Äpfeln und eine knackige Säure besticht.

**12,- € IM FACHHANDEL.
WWW.WEINGUT-TESCH.DE**



NIKE FREE RUN+3

Echtes Barfuß-Feeling verspricht dieses komfortable Leichtgewicht von Nike. Für die Entwicklung haben die Amerikaner acht Jahre lang die Biomechanik beim Laufen ohne Schuh erforscht. Zumaldest farblich macht sich der Schuh dann aber doch bemerkbar.

**AB 110,- € IM HANDEL.
WWW.STORE.NIKE.COM/DE**



KREATIVRAD IN GRÜN

Handmade in Germany und über den Online-Konfigurator ganz individuell zu gestalten sind die hochwertigen Fahrräder von KreativRad. Einzigartiges Design, allerneuste Technik und ein unvergleichliches Fahrgefühl bietet das junge Unternehmen aus Lüneburg.

**AB CA. 700,- €.
WWW.KREATIVRAD.DE**

EAMES DSW

Auch diesen Designklassiker aus den frühen 50er Jahren verdanken wir ursprünglich dem amerikanischen Designer-Ehepaar Charles und Ray Eames. Dafür, dass er noch heute in dieser hochwertigen Ausführung produziert wird, zeichnet das ebenfalls legendäre Design-Unternehmen Vitra verantwortlich. Das hier gezeigte Modell ist der „Eames DSW Plastic Sidechair“.

335,00 €
WWW.VITRA.COM/DE



EVOC DUFFLEBAG

Extrem robust und wasserabweisend und dank der gepolsterten Gurte auch als Rucksack zu tragen – ideal für die Fahrt zum Fitness-Studio oder den Sportplatz. Extra verstärkte Nähte machen die Taschen nahezu unverwüstlich und dank des Reißverschluss-Schutzes kann Wasser einfach ablaufen. Die Duffle Bags sind abschließbar und in verschiedenen Größen erhältlich.

BRIGHT GREEN, AB 99,90 €
WWW.EVOCSPORTS.COM



PUREKOMACHI 2 SERIE VON KAI

Nicht erst seit der Spezialedition für TV-Koch Tim Mälzer sind die japanischen Messer von KAI berühmt für ihre vollendete Funktionalität und ihr Design. Die Serie PureKomachi 2 besticht vor allem durch ihre satte Farbgebung und die ungewöhnliche Materialität aus beschichtetem Kohlenstoffstahl. Das grüne Allzweckmesser AB-5701 hat eine Klingelänge von 15 cm.

AB 14,50 €
WWW.KAI-EUROPE.COM



FREIWILD IPHONE CASE

Das kleine Unternehmen Freiwild aus Aschaffenburg hat sich auf schützende Filzhüllen für die mobilen Apple-Produkte und den Amazon Kindle spezialisiert. Damit sind die mittlerweile fast unverzichtbaren digitalen Helfer im Alltag gegen viele Eventualitäten auf charmante Weise geschützt.

AB CA. 15,- € ERHÄLTLICH.
WWW.FREIWILDSHOP.COM



KITCHENAID ARTISAN

Sie ist der Porsche unter den Küchenmaschinen und die ultimative Kochhilfe für den ambitionierten Hausgebrauch. Robust, vergleichsweise leise im Betrieb und mit langer Lebensdauer knetet, röhrt und mischt die Artisan und sieht dabei auch noch extrem elegant aus. Das Auge kocht ja schließlich mit.

AB CA. 600,- €
WWW.KITCHENAID.DE



DER BROTSCHAFTER

ER BEREIST DIE WELT WIE KAUM
EIN ANDERER, UM ZU LEHREN, UM
EIGENE BÄCKEREIEN EINZURICH-
TEN, IN BACKWETTBEWERBEN
JUROR ZU SEIN UND UM SICH IN-
SPIRIEREN ZU LASSEN. DEAN
BRETTSCHEIDER IST NICHT NUR
EIN GLOBETROTTER – ER IST AUCH
EINER DER WELTBESTEN BÄCKER
MIT EINER LEIDENSCHAFT FÜR
GUTES BROT.

TEXT: HANNE HEDETOFT
FOTOS: CLAUS PEUCKERT



Seit er 16 ist, reist er durch die ganze Welt. Mit einem niemals nachlassenden Wissensdurst und einer Mission: für noch mehr gutes Brot zu sorgen. Sein Name ist Dean Brettschneider – besser bekannt als The Global Baker. Er schwärmt für Brot mehr als für Cupcakes, Kuchen und sonstige Konditorkunst.

„Brot ist wie du und ich. Brot lebt und man muss es mit Respekt behandeln“, sagt Dean Brettschneider, als wir ihm in Næstved, Dänemark begegnen, um über gutes Brot zu sprechen.

Ganz richtig, Næstved – ein unaussprechliches kleines Örtchen in Dänemark. Denn Dean Brettschneider ist zwar in Neuseeland aufgewachsen; er hat dort, in Singapur und China seine Läden. Auch reist er oft nach London, um dort zu arbeiten. Aber im dänischen Næstved hat der Meister seit anderthalb Jahren seinen festen Wohnsitz zusammen mit seiner dänischen Freundin; auch wenn er fast immer unterwegs ist.

„Ich bin unruhig, wenn's zu ruhig ist. Wird es zu gemütlich, werde ich rastlos“, sagt er.

Seiner Philosophie folgend hatten Dean Brettschneider und ein guter Freund – unter dem Einfluss eines guten Jahrgangswines – vor Jahren den Geistesblitz, er solle sich „The Global Baker“ nennen.

„Das ist kein Slogan. Das bin ich“, sagt er.

LEIDENSCHAFT IST UNSERE WICHTIGSTE ZUTAT

Dean Brettschneiders Bäckereien und Delikatessengläden tragen den vielversprechenden Slogan „Passion is Our Main Ingredient“.

„Ich war schon immer ein sehr zielorientierter und strebsamer Mensch; ich werde von meiner starken Passion getrieben“, erzählt er. Die Leidenschaft des neuseeländischen Kosmopoliten und Bäckers durchzieht alle Teile seines weitverzweigten Geschäftes. Außer für die Einrichtung von mehreren Läden hat Dean Brettschneider Zeit gefunden für das Schreiben von neun Büchern und das Mitwirken in einer Reihe von TV-Shows. Seine Wahl, Geschäfte ausgerechnet in Asien zu betreiben, erklärt er damit, dass man in diesem Teil der Welt eine andere

Backtradition hat als beispielsweise in Westeuropa. Das vergrößert die Herausforderung und schärft den Appetit des Bäckers auf Wissensexpanion und Handwerk. Womit wir wieder bei der Leidenschaft wären.

„Ich werde oft gefragt, woher meine Leidenschaft stammt. Aber Leidenschaft entsteht nicht, man wird mit ihr geboren. Darum kannst du auch Leidenschaft nicht weitergeben – wohl aber deinen Enthusiasmus.“

IM ELTERNHAUS AUFGEGANGEN

Schon als kleiner Dreikäsehoch war Dean Brettschneider neugierig und mit dabei, wenn seine Mutter und Großmutter mit Backen beschäftigt waren. Und so konnten sein Talent und seine Passion in aller Ruhe im Elternhaus ineinander aufgehen. „Ich bin auf dem Lande groß geworden; hier war man selbstversorgend und eigene Nahrungsmittel zu produzieren war ein natürlicher Teil des Lebens. Meine Mutter und Großmutter weckten ein, sültzen und backten wie die Weltmeister“, erinnert er sich.

6 TIPPS FÜR DEN UMGANG MIT DEM TEIG

DAS SALZ im Teig nicht direkt mit der Hefe in Berührung kommen lassen, sonst wird die Hefe zerstört.

Am besten das **SALZ UNTER DAS MEHL** mischen.

Teig am besten am Vortag herstellen und **ÜBER NACHT IM KÜHLSCHRANK** gehen lassen, dieses gilt auch für Pizzateig.

Trockene Hefe am besten immer in **LAUWARMEM WASSER MIT ZUCKER** auflösen (3 TL Wasser, 1 TL Zucker).

Hefeteig wird **IMMER ZWEIMAL GEKNETET**, auch Pizzateig.

Beim Brotbacken **MIT GROSSER HITZE STARTEN** und erst nach 5 bis 10 Minuten die Temperatur runterregulieren.

Die Großmutter zeigte ihm gerne ihre Techniken, und wo möglich, erhaschte der kleine Dean selbst eine Portion Teig, um sein eigenes Brot zu backen.

„Als ich als 15-, 16-Jähriger meine Fächer in der High School auswählen sollte, nahm ich Kunst und Hauswirtschaftslehre. Dann rief ein männlicher Lehrer meine Mutter an und meinte, dass ich als Junge doch lieber Werkunterricht nehmen sollte“, erzählt er mit einem Grinsen. Er hielt an seinen beiden Fächern fest, die nach der Meinung des weltberühmten Bäckers vieles gemeinsam haben: es geht bei beiden um Form, Struktur und Kombinationen. Beflissen war er auch als Azubi in einer der besten Bäckereien Neuseelands. Man sagte ihm jedenfalls, dass man nie einen so interessierten und nachfragefreudigen Lehrling gehabt hätte.

„Ich musste immerzu wissen was, wie und warum – ich nahm nichts als vorgegeben hin. Und hier zeigten sich meine Leidenschaft und mein Talent für dieses Fach wahrscheinlich in voller Blüte“, sagt Dean Brettschneider.

DAS BROT IST DAS WICHTIGSTE

Eben dieser Enthusiasmus für gutes Brot treibt Dean Brettschneider an. Für ihn sagt das Brot über dich aus, was für ein Bäcker du bist. Das Brot ist der Held – oder der Antiheld.

„Brot ist wie ein Baby. Der Bäcker muss sein Brot umsorgen; ein Auge auf Temperatur und Zeit haben; er muss ihm viel Zuwendung und Liebe geben“, erklärt Dean Brettschneider. Wenn er sein Backwissen weitergibt, erklärt er den Männern es schon manchmal mit einem Vergleich.

„Ich sage ihnen, Brot backen ist wie mit einer Frau umzugehen: Möchtest du ein gutes Resultat erzielen, musst du beide mit Respekt und einer sanften, aber festen Hand behandeln“, sagt er mit einem Lausbubenlächeln – und beeilt sich hinzuzufügen, dass der Vergleich natürlich nicht allzu ernst gemeint sei.

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Dean Brettschneider selbst definiert seinen Back-Stil als „Back to the Future“.

„Das bedeutet, ich halte mich an ganz traditionelle Rezepte. Manchmal folge ich ihnen gänzlich, wende aber neue Technologie an, oder ich gebe dem Rezept einen kleinen modernen Pfiff – zum Beispiel dem Buttergebäck mit Moosbeeren“, erklärt er.



Die ultimative Version von „Back to the Future“ ist laut Dean Brettschneider, Brote auf dem Grill zu backen.

„Denn hier ist der Grill eigentlich ein uraltes Gerät, das laufend aktualisiert worden ist. Und der moderne Grill sowohl mit Deckel als auch mit Temperaturregulierung gibt ja die Möglichkeit für ganz neue Experimente“, erklärt er. ☺

WE'RE LOVIN' IT, TOO

Weniger, dafür besser. Einfacher, aber durchdachter. Das Reine und Unverfälschte ist die Quintessenz echten Geschmacks. Das ist der Weber® Way – machen wir uns auf den Weg.



Nicht nur beim Grillen ist die professionelle Ausstattung wichtig: Die Nikon D700, 12 Megapixel.



WEBER FOTO SHOOTING

— MAKING OF —

FOTOS. MANUEL ÜBELE

WENN KLAUS MARIA EINWANGER ZUM SHOOTING GEHT, HEISST DAS NICHT, DASS ER MIT DER BROWNING WIDERSACHER ZUR STRECKE BRINGT. ES MÜSSEN AUCH WEDER WILDENTEN NOCH TONTAUBEN UM IHR LEBEN FÜRCHTEN. EIN HARTER KAMPF STEHT IHM TROTZDEM BEVOR – AUF DER JAGD NACH DEM OPTIMALEN MOTIV.

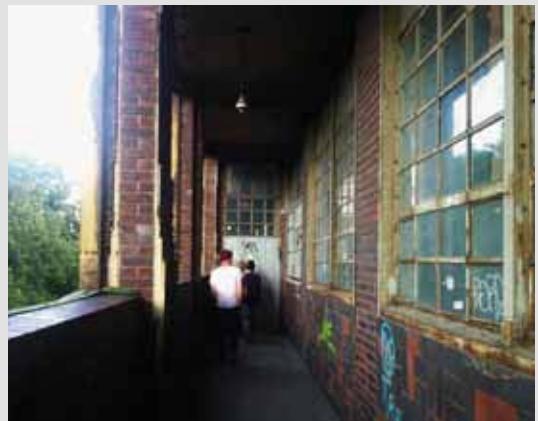


Links neben Klaus steht Manuel Übele. Auch er ist Fotograf und hat hier für uns das Making-of dokumentiert.



URBANER FLAIR

Oben Eine dieser Dachterrassen wie man sie vielleicht nur in Berlin finden kann. Charmant, ungewöhnlich und alles andere als clean. **Rechts oben** Die Kunstfabrik am Flutgraben in Berlin Treptow. Der Bau war Teil der DDR-Mauer und der Sprung in den Flutgraben für einige das Tor in den Westen. **Rechts** Ein Außenflur des Gebäudes. Die Spuren der Zeit schaffen Atmosphäre. **Unten rechts** Unser Model Sebastian posiert mit rund einem Meter Hochrippe vom Rind. Gar nicht so leicht, das Ding ...



DIE HÜTTE AM SEE

Oben Die nächste Location: 500 Kilometer entfernt von Berlin, mitten im Bayerischen Wald. Die Sonne hat es zu gut gemeint. Große Screens schaffen ein leicht gedämpftes Licht fürs Shooting. **Links** Am Morgen, ohne die Screens, sah das alles noch etwas idyllischer aus.

Hinterher sieht dann alles ganz selbstverständlich aus. Nichts verrät dem Betrachter, wie viel Anstrengungen nötig sind, bis eine entspannte Atmosphäre im Bild festgehalten ist, eine Szene sitzt. Wir wollten das an dieser Stelle mal tun und zeigen was hinter den Kulissen passiert. Jedes Jahr legen wir aufs Neue los, oft mehrfach, um Bildmaterial für unsere Kataloge, Broschüren, Anzeigen und anderen Kommunikationsmittel zu entwickeln. Das ist viel Arbeit für viele Menschen und mehrere Wochen. Dafür legen sich verschiedene Mitarbeiter aus verschiedenen Abteilungen von Weber® wie dem Marketing oder dem Brandmanagement, von unserer Lead Agentur

Fuenfwerken und viele andere ins Zeug. Zuerst muss eine grundlegende Strategie entwickelt werden. Motive müssen entworfen, Locations und Models gesucht werden. Letztere haben wir vor allem auf der Straße gecastet, weil wir „echte“ Menschen zeigen wollen. Grillen ist ja auch ein „echtes“ Vergnügen. Dann kommt der Requisitenplan – eine Wissenschaft für sich. Alles, was nachträglich besorgt werden muss, kostet Zeit – und Zeit ist ganz schnell eine Menge Geld, wenn rund 20 Leute am Set warten. Und was sagt der Wetterbericht? Genug Sonne für die Außenaufnahmen? Wenn nicht, müsste das Ganze kurzfristig abgeblasen, alles neu terminiert, die Models, das Team, die Locations neu gebucht werden. Aber wir haben Glück.



Oben Links Marketing Director Marc Palm und Brand Managerin Julia Seyffart aus dem Weber® Team lassen bei der Verpflegung der Crew nichts anbrennen – was mit einem Weber® Grill ja ohnehin nicht passieren kann. **Oben rechts** Bitte lächeln! **Mitte links** Das Model ist zu mager und wird noch etwas gepimpt. **Mitte rechts** Blick auf Christians Rechner – wir kommen der Sache näher. **Unten links** On the road again – über Nacht geht es weiter zur dritten Location ...



Letzte Vorbereitungen in der Studioküche, damit der Braten vor der Kamera später eine gute Figur macht.



* und auch fast alles aufgegessen!



OUT OF ROSENHEIM

Hier kommt Marc Balduan ins Spiel. In der Studioküche im Atelier von Klaus in Rosenheim bereitet er verschiedene Leckereien für das letzte Shooting vor. Zu dumm, dass die Sachen immer erst nach dem Shooting gegessen werden dürfen. Schmeckt aber alles auch noch kalt. Marc gehört übrigens quasi zur Familie und ja, das Tattoo ist echt. Und nein, wir haben ihn nicht dafür bezahlt. Marc ist Weber® Fan, seit seinem 14. Lebensjahr. Mittlerweile hat er seine Liebe zum Beruf gemacht und arbeitet als versierter Grillmeister auch für Weber®.



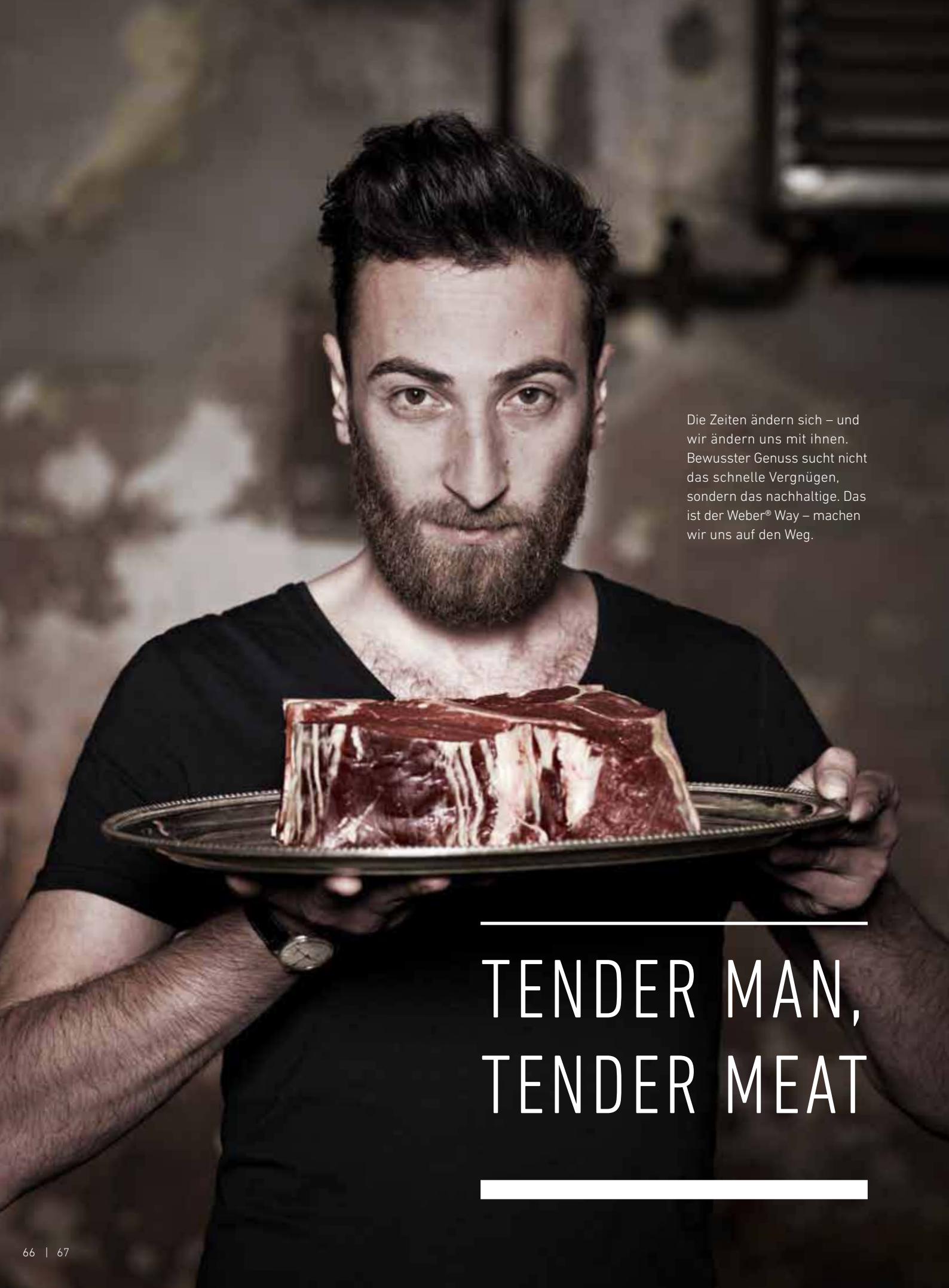
ICKE FINDE DET DUFTE!

Mark Balduan

Den ersten One-Touch mit 14 auf Raten gekoofft – heute rund 65 Modelle zuhause. Seine Leidenschaft fürs Grillen hat er längst zum Beruf gemacht. Zusammen mit seiner Berliner Schnauze und seinem Unternehmen Meat & Fire in Berlin bietet er Grill-Shows, Kurse und Catering. Lieblingsessen: Folienkartoffeln vom Grill mit Kräuterquark und echtem Spree-wälde Leinöl. Na, wat denn sonst.



Oben Fast geschafft. Vor dem Fotostudio in Rosenheim wird noch unser Zubehör ins rechte Licht gerückt. **Oben rechts** Food-Fotografie ist eine echte Herausforderung und alle Shots werden sofort am Rechner auf Herz und Nieren geprüft. **Mitte rechts** Klaus is learning to fly. Für die Vogelperspektive auf die Tischszene legt sich unser Fotograf in 5 Metern Höhe ins Zeug. **Unten rechts** Und? Sieht doch ganz gemütlich aus. Und geschmeckt hat's auch.

A close-up photograph of a man with dark hair and a full, reddish-brown beard. He is wearing a black t-shirt and a silver-toned wristwatch. He is holding a large, rectangular tray with a decorative edge, which contains a massive, thick-cut piece of raw meat, likely a ribeye or similar cut. The background is blurred, showing what appears to be a rustic or outdoor setting.

Die Zeiten ändern sich – und
wir ändern uns mit ihnen.
Bewusster Genuss sucht nicht
das schnelle Vergnügen,
sondern das nachhaltige. Das
ist der Weber® Way – machen
wir uns auf den Weg.

TENDER MAN, TENDER MEAT

VERSUCHEN SIE DAS MAL IN IHRER KÜCHE!

EINE LIEBESERKLÄRUNG AN MEINEN GRILL

VON BEEF!-CHEFREDAKTEUR JAN SPIELHAGEN
FOTO. RALPH GELLERT

Ist es das Draußen? Oder die Größe der Grillfläche? Oder ist es das Volumen unter der Haube, das in der Weihnachtszeit zwei Gänse beherbergen kann? Oder die hohe Temperatur, die ein normaler Backofen nicht erreicht? Ist es die Möglichkeit zu räuchern und zu smoken? Warum würde ich mich eher von meinem Herd trennen als von meinem Grill? Dies ist der Versuch einer Antwort.

Vor ein paar Tagen hatte ich es endlich in der Post. Ein 1,2 Kilo Stück Ribeye am Knochen vom Txogitxu-Rind. Ein irres Stück Fleisch, mehr als acht Zentimeter dick. Es stammt aus Galizien von Rindern, die erst geschlachtet werden, wenn sie mindestens zwölf Jahre alt sind. Die Marmorierung erinnert an Wagyu-Fleisch und der Geruch ist intensiv und grasig.

Es ist ein normaler Mittwochabend. Ich putze und schneide Gemüse, während das Fleisch Zimmertemperatur annimmt. Gasflasche aufdrehen, die drei Brenner auch, Zündfunken, das vertraute, leise Brummen der Gasdüsen verspricht, dass es gleich losgeht. Fenchel in Scheiben, Frühlingszwiebeln längs halbiert, Paprika in Streifen, auf dem Herd kochen handgroße Süßkartoffeln. Die Nadel des Thermometers zeigt 280 Grad unter der Grillhaube, ich lege den Ribeye-Braten auf den Rost. Es dauert keine 60 Sekunden, und das Fett beginnt zu tropfen, ich kann hören, wie es in der Aluschale landet. Einige Tropfen spritzen daneben, entzünden sich sofort, am Haubenschlitz kann ich Flammenschlag

erkennen, das Fleisch bleibt unberührt. Die Temperatur steigt auf 350 Grad. Sechs Minuten insgesamt, einmal drehen, dann ist der heiße Spuk vorbei. Das Ribeye ist gleichmäßig dunkel und kross angebraten, die Brennkanten des Grillrostes zieren es quer wie die Streifen einer Clubkrawatte, die Fettschicht hat sich in Kruste verwandelt, die im Mund splittern wird. Der Braten kommt vom Rost, er soll auskühlen. **Versuchen Sie das mal in Ihrer Küche!**

Beim Gemüse lasse ich die Haube offen, ein Brenner ist aus. Das Grün der Frühlingszwiebeln darf nicht zu dunkel werden. Perfekt sind sie, wenn das weiße Ende noch etwas feucht ist, der Rest aber trocken und eine Konsistenz wie Seidenpapier angenommen hat. Dann Arganöl, frisch gemörserter Pfeffer, Meersalz. Die Fenchelscheiben bekommen ebenfalls Clubstreifen, dunkles Olivenöl, gehacktes Fenchelgrün, wieder Salz und Pfeffer. Bei der Paprika löst sich nach kurzer Grillzeit die Haut, ich ziehe sie mit den Fingern ab. Halb knackig, halb weich kommen sie auf einen Teller, die Marinade aus Öl, Honig, frisch gerösteten Pinienkernen, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer steht bereit. Drei Gemüsebeilagen in 20 Minuten. **Versuchen Sie das mal in Ihrer Küche!**

Jetzt ist das Fleisch wieder dran, es soll nur noch kleine Hitze bekommen, nicht mehr als 100 Grad. Zwei Brenner aus, einer an bei halber Kraft, den Rest wird das Fleischthermometer regeln. Etwa 30 Minuten, vielleicht 35. Ich decke



den Tisch, öffne eine Flasche Rotwein, schenke zwei Gläser ein, damit er atmen kann. Die Süßkartoffeln sind bissfest, ich schneide längs einen tiefen Graben hinein, fülle ihn mit einer dicken Scheibe Roquefort. Das Fleischthermometer zeigt 55 Grad, 57 sollen es werden, die vier Kartoffeln kommen rechts und links neben den Braten. **Versuchen Sie das mal in Ihrer Küche!**

Ich rufe meine Frau, die Kinder. Ein paar Minuten später sitzen alle am Tisch. Der Blauschimmelkäse ist etwas geschmolzen und in die Kartoffel eingedrungen. Das Gemüse ist lauwarm, das Öl darauf auch. Ich schneide das Fleisch längs zur Faser in Tranchen. Außen feste Kruste, innen rare und rosa, die Textur schmelzig und mürbe, der Geschmack intensiv, milchig, nach der Erde und den Kräutern Galiziens. Nur ein ganz bisschen Salzblüte und frischer Pfeffer. **Versuchen Sie das mal in Ihrer Küche!**

Wir beginnen mit dem Essen. Draußen heizt der Grill noch einmal auf 280 Grad hoch, so reinigt er sich quasi von selbst. Drinnen warten ein, zwei Töpfe und Schalen auf die Spülmaschine. Mehr Aufräumen wird nicht nötig sein. **Ach, versuchen Sie das gar nicht erst in Ihrer Küche, grillen Sie mit!** ☺

BEEF! ist das Magazin für Männer mit Geschmack. Mit diesem Medium haben Jan Spielhagen und seine Mitstreiter den Männer- und Kochzeitschriftenmarkt revolutioniert.
www.beef.de

VIEL MEHR... ALS DIE SUMME SEINER TEILE

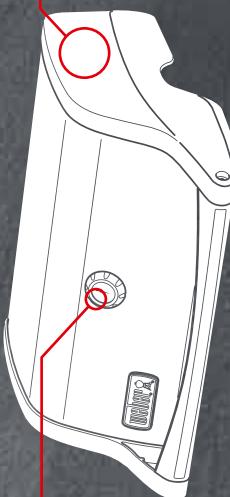
UND TROTZDEM HABEN WIR FÜR SIE BEI UNSEREM WEBER® SPIRIT® E-320 ORIGINAL MAL
UNTER DIE HAUBE GE SCHAU T UND DIE DETAILS UNTER DIE LUPE GENOMMEN.

DAS THERMOMETER

Zeigt an, ob die Temperatur für den perfekten
Grillgenuss bereits ausreicht.

DER DECKEL

Der Deckel ist das Herzstück des Original-Grill-Systems
von Weber® und sorgt für die optimale Hitzezirkulation.
Die wird natürlich nur dann erreicht, wenn er ordnungs-
gemäß geschlossen ist.



DER WARMHALTEROST

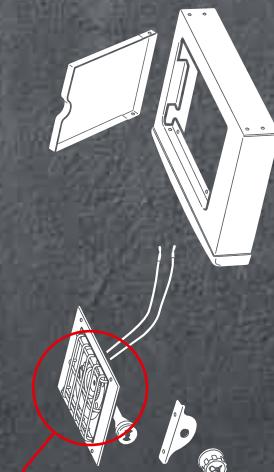
Hier ruht das Steak, bevor es auf den Teller kommt und das
Würstchen wartet darauf, verspeist zu werden.

DER SEITENBRENNER

Wenn es um die schnelle Zubereitung
von Saucen und Beilagen geht, ist der
Seitenkocher das ideale Tool.

DER GRILLROST

Das Zentrum des Grills – auf ihm werden junges Gemüse und
reifes Fleisch binnen Minuten zum perfekten Genusserlebnis.



DIE FLAVORIZER BARS

Auf den Flavorizer Bars verdampfen Fleischsaft und Fettträpfchen anstatt zu
verbrennen – und sorgen so für fantastische Grillaromen. Außerdem schützen
sie die Brenner vor Verschmutzung.



DIE KLAMMER

Falls die Zündung doch mal ausfallen sollte, ermöglicht dieses Tool, den Grill von Hand zu starten. Streichholz an der Kette befestigen, anzünden und von vorne einführen.

DIE BRENNER

Hier entsteht die Hitze – und damit einer der Hauptbestandteile für das Gelingen des perfekten Grillgenusses.

DER SEITENTISCH

Mit viel Platz für die Vorbereitung des Grillguts und mit genügend Haken für wichtige Utensilien wie Grillzange und -handschuh.

DIE GASREGLER

Ob direkte oder indirekte Hitze, zwei oder drei Brenner – mit dem Crossover® Zündsystem und den Gasreglern lässt sich der ganze Grillvorgang präzise steuern.

DIE FETTPFANNE

Hin und wieder eine Reinigung – das ist alles, was sie braucht, denn hier sammeln sich die Überreste des Grillvergnügens.

DIE GASFLASCHE-HALTERUNG

Damit ist die Gasflasche im Unterschrank sicher verstaut und steht nicht im Weg.



HALTEN SIE „SEARING“ FÜR EINE SCHWIMMHILFE?

Dann ab in die Weber® Grillakademie!

Einen kleinen Vorgeschmack dessen, was Sie dort lernen können, geben wir Ihnen auf den folgenden Seiten. Der perfekte Grillgenuss ist nämlich in erster Linie eine Frage der Rezeptur und der richtigen Grilltechnik. Beides können Sie sich bei den Kursen der Weber® Grillakademie Original an nur einem Abend aneignen.

Alle Kurse und alle Standorte finden Sie unter
WEBER-GRILLAKADEMIE.COM



DIE 6½ GRUNDREGELN DES GRILLENS FÜR DEN PERFEKTEN GRILLGENUSS

1. OGS® DIE SACHE MIT DEM DECKEL

Er ist der wichtigste Bestandteil des OGS®, des „Original Grillsystems“ von Weber®. OGS® heißt, dass bei Weber® alle Grills technisch so durchdacht sind, dass der Abstand zwischen Hitzequelle und Grillgut sowie das Volumen des Grillkessels optimal sind und die richtige und vor allem steuerbare Mischung aus Hitzezirkulation und Luftzufuhr entsteht. Die Hitzereflektion unter dem Deckel sorgt dafür, dass das Grillgut von allen Seiten und somit schneller, gleichmäßiger und schonender gegart wird. Nicht zuletzt eröffnet der Deckel Möglichkeiten, die Hitze punktgenau zu regulieren und die verschiedenen Grillmethoden anzuwenden. Und damit fängt das echte Grillvergnügen erst an.

DIE TEMPERATUR IM INNEREN DES GRILLS

Die richtige **Kohlemenge** ist zwar maßgeblich für die Temperatur im Grill verantwortlich, die Hitze lässt sich aber auch durch die Steuerung der Zuluft regulieren.

Die Lüftungsschieber im Deckel bleiben dabei immer geöffnet. Mit dem **One-Touch®-System** an der Unterseite des Kessels lässt sich die Zuluft regulieren und damit die Hitze steuern. Zum **Löschen** alle Lüfter schließen und die Kohle so ersticken. Große Kohlestücke können wieder verwendet werden.

Lüftungs-schieber geschlossen



Lüftungs-schieber geöffnet

SCHWACHE HITZE

STARKE HITZE

DIE TEMPERATUR AUF DEM GRILLROST: WERDEN SIE HERR DES FEUERS

Durch die Anordnung der Glut entstehen mehrere Hitzezonen im Grill. Je näher die Kohle am Rost ist, desto höher die Hitze. Für die richtige Kohlemenge die Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten. Mit einer Kohlezange kann die Glut auf unterschiedliche Arten aufgebaut werden, dabei immer mit bereits glühender Kohle aus dem Anzündkamin arbeiten:

50/50 Methode: Der Start in die Grillkunst. Nutzen Sie die zwei Temperaturzonen im Grill und genießen Sie ihr Ergebnis.

Bulls Eye / Pyramide: Kohlenpyramide aufbauen: Perfekt für das Searing von Steaks.

Feuerring: Indirekte Hitze in der Mitte des Rosts, direkte Hitze am Rand, z.B. für den Pizzastein.

Dreizonenfeuer: Die Kohle wird auf dem Kohlerost aufsteigend (schräg) angeordnet. Damit liegen auf der einen Seite des Rosts fast keine Kohlen, in der Mitte etwas mehr und am anderen Rand die meisten Kohlen.

Indirektes Grillen mit gleichmäßiger Hitze: In die Mitte des Kohlerosts eine Aluschale mit Wasser gefüllt, rechts und links davon die Kohlen platzieren. So entsteht im Grill eine gleichmäßige Temperatur.

2. SICHERHEIT WAS MAN BEIM UMGANG MIT DEM GRILL BEACHTEN SOLLTE

HOLZKOHLE

- Den Anzündkamin auf dem Grillrost im Grill entzünden, nicht auf den Boden stellen
- Grillhandschuhe sind Pflicht
- Kohle nach dem Grillen über Nacht auskühlen lassen und erst nach mindestens 12 Std. entsorgen

GASGRILL

- Immer bei geöffnetem Deckel zünden
- Die Fettauffangschalen regelmäßig kontrollieren und reinigen
- Gas immer zuerst am Grill ausschalten, dann die Flasche zudrehen

ELEKTRO

- Nur an einzeln gesicherte Steckdosen anschließen – keine Mehrfachstecker verwenden
- Anschlüsse vor Feuchtigkeit schützen

3. ANHEIZEN ALLE GRILLTYPEN BENÖTIGEN EINE GEWISSE ZEIT ZUM VORHEIZEN

HOLZKOHLE

Das Grillen mit Kohle ist mit den Anzündhilfen von Weber® spielend zu bewältigen und Weber® bietet unterschiedliche Kohleprodukte. Faustregel: Holzkohle ist zwar schneller heiß, Briketts glühen aber länger. Anzünden sollte man auf jeden Fall mit den Anzündwürfeln von Weber®. Damit erhält man auf sicherem und einfachem Weg die perfekte Glut. Das wesentliche Tool ist dabei der Anzündkamin Weber® Rapid Fire®:

- Gewünschte Kohlemenge einfüllen
- Drei Anzündwürfel auf dem Kohlerost anzünden
- Anzündkamin Weber® Rapid Fire® über den Würfeln positionieren
- Abwarten bis die Kohleoberfläche mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist
- Glühende Kohle in den Grill einfüllen, dabei Handschuhe tragen. Fertig!

ELEKTRO

Grill bei geschlossenem Deckel 20 – 25 Min. vorheizen, so erreichen Sie eine hohe Temperatur!

GAS

Zündung nur bei geöffnetem Deckel betätigen. Alle Brenner auf höchste Stufe stellen.

4. GRILLMETHODEN DIE DREI GRUNDTECHNIKEN



Direkte Grillmethode: Für das schnelle Zubereiten von Würstchen, Gemüsespießen und Ähnlichem ist diese Methode besonders geeignet.
Grillzeit < 30 Minuten.



Indirekte Grillmethode: Großes Grillgut wie Braten oder ganzes Geflügel hingegen wird indirekt gegrillt. Dabei werden die Hitzequellen an den Rand des Grills verlegt, um zu verhindern, dass die direkte Hitze das Grillgut außen verbrennt, bevor es innen gar ist. Die Wirkungsweise ist ähnlich wie die Umlufthitze im Backofen.
Grillzeit > 30 Minuten.



50/50-Grillmethode: Bei der 50/50-Methode wird die Hitzequelle auf eine Hälfte des Grills verschoben, wodurch zwei unterschiedliche Hitzezonen entstehen. Die sehr hohe direkte Hitze über den Hitzequellen dient dabei zum Angrillen – in der indirekten Zone wird dann schonend fertig gegart. Besonders mittelgroßes Grillgut wird so besonders zart und saftig.

5. GRILLGUT RICHTIG EINKAUFEN

Für den perfekten Grillgenuss benötigen Sie neben den perfekten Tools auch hochwertige Zutaten. Hier lohnt sich der Weg zum Fachhandel, denn dort erhalten Sie verlässliche Informationen über die Produkte. Denn während Fisch und Gemüse gar nicht frisch genug sein können, sollte Rindfleisch mindestens zwei Wochen gereift sein. Bleiben Sie bei der Menüplanung flexibel und lassen Sie sich vom aktuellen Angebot inspirieren.

KAUFEN SIE FLEISCH UND FISCH IM GANZEN! DAS PERFEKTE STEAK IST MINDESTENS 4 CM HOCH! ALLES ANDERE IST CARPACCIO!

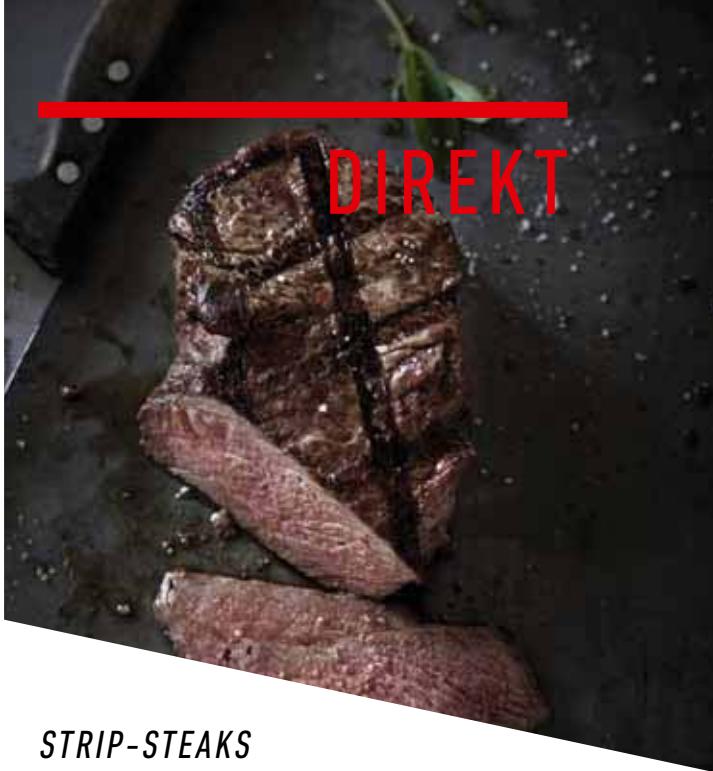
6. REINIGUNG UND PFLEGE NACH DEM BBQ IST VOR DEM BBQ

Die Hauptarbeit bei der Reinigung erledigen Gas- und Elektrogrills von selbst. Sie müssen einfach nur auf maximale Betriebstemperatur aufgeheizt werden, bis die Grillrückstände verbrennen. Mit den Weber® Edelstahlbürsten lassen sich die Reste vom noch heißen Grillrost dann sehr leicht entfernen.

- Reinigen oder wechseln Sie die Fettauffangschalen regelmäßig
- Roste unter hoher Hitze ausbrennen, abbürsten und ggf. einen Weber® Grillreiniger benutzen
- Emaille- und äußere Grillteile nur mit dem Weber® Grillreiniger säubern
- Gusseisen mit heißem Wasser, Spülmittel und rauem Küchenschwamm reinigen. Keine Küchenschwämmle mit metallischen oder keramischen Scheueranteilen verwenden! Immer gründlich abtrocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

6½. DIE KÖNIGSDISziPLIN DAS PERFEKTE STEAK

- Mind. 4 cm hoch sollte das perfekte Steak sein, gleichmäßig marmoriert, bereits 3 – 4 Wochen gereift (Fragen Sie ihren zukünftigen besten Freund: Ihren Metzger)
- Das Fleisch zuvor Raumtemperatur annehmen lassen
- Weber® Steakhouse Kohle im Anzündkamin anzünden
- Grill mit direkter Hitze vorheizen
- Steak auf dem heißen Sear Grate oder der Sear Station ca. 4 Min. je Seite angrillen
- An der Grillmarkierung erkennt man den wahren Grillmeister
- 5 – 10 Minuten bei indirekter Hitze ruhen lassen
- **Schlüssel zum Erfolg: Kerntemperatur mit dem Einstechthermometer messen, 56 – 58 °C für das perfekte Steak (medium)**
- Mit grobem Salz, frischem Pfeffer und Weber® Good Old BBQ Sauce genießen.



DIREKT

STRIP-STEAKS MIT KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN

FÜR 4 PERSONEN

GRILLZEIT: 10 BIS 12 MIN.

4 Rindersteaks aus dem hohen Roastbeef, je 300–350 g schwer und 4 cm dick, überschüssiges Fett entfernt // naturreines grobes Meersalz // frisch gemahlener schwarzer Pfeffer // Olivenöl

1. Grill für starke Hitze (Holzkohle: 50/50 Methode, Bulls Eye; Gas: Sear Station; 290–300 °C) vorbereiten.
2. Die Steaks auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Grillen das Fleisch Zimmertemperatur annehmen lassen.
3. Den Grillrost mit der Weber® Edelstahlbürste reinigen.
4. Die Steaks über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 6–8 Min. für rosa/rot bzw. medium rare, dabei ein- bis zweimal wenden. Steaks vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen.

KARAMELLISIERTE SCHALOTTEN

250 g Schalotten, in 0,5 cm dünne Ringe geschnitten // 1 EL fein gehackte frische glatte Petersilienblätter // 1/4 TL Sherry-Essig

Die Schalotten mit 2 EL Öl vermischen. In einem 30 x 60 cm großen Stück Alufolie einschlagen, die Ränder rundherum fest verschließen. Die Schalotten im Folienpaket über direkter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 12–15 Min. grillen, bis sie weich sind, das Paket dabei ein- bis zweimal wenden.

Mit einer Grillzange vorsichtig öffnen und weitere 10–12 Min. grillen, bis die Schalotten goldbraun sind, dabei ein- bis zweimal auf der Folie wenden. Schalotten in die Schüssel geben, Petersilie und Essig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen und warm mit den Steaks servieren.



INDIREKT

LAMMKEULE MIT WALNUSS-PESTO

FÜR 6 BIS 8 PERSONEN

GRILLZEIT: 20 BIS 30 MIN.

1,25 kg
ausgelöste Lammkeule, flach
aufgeschnitten (Schmetterlingschnitt),
überschüssiges Fett entfernt // 1 EL naturreines grobes
Meersalz // 1½ TL frisch gemahlener Pfeffer // 3 EL Olivenöl

1. Grill für mittlere Hitze (50/50-Methode, 160–180 °C) vorbereiten.
2. Das Lammfleisch auf allen Seiten mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Grillen Zimmertemperatur annehmen lassen.
3. Den Grillrost mit der Weber® Edelstahlbürste reinigen.
4. Das Lammfleisch über direkter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 10–15 Min. angrillen, dabei einmal wenden, bis es auf beiden Seiten gut gebräunt ist.
5. Anschließend über indirekter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad fertig grillen, 20–30 Min. für rosa/rot bzw. medium rare. Fleisch vom Grill nehmen und 5–10 Min. ruhen lassen.

Lammkeule ausgelöst und in 0,5 cm dicke Scheiben aufgeschnitten warm oder bei Zimmertemperatur servieren, dazu passt Pesto.

WALNUSS-PESTO

6 Stiele Petersilie // 60 g Rucola // 4 Stiele Minze // 50 g Walnusskerne // 1 Knoblauchzehe // Salz // 150 ml Traubenkernöl // 3–4 EL Olivenöl

Kräuter grob klein schneiden und mit Walnüssen, Knoblauch und Salz in einen Mörser geben, Traubenkernöl zufügen und mittelfein pürieren. Wenn kein Mörser vorhanden ist, alles mit einem Pürierstab zerkleinern. Olivenöl untermischen und mit Salz abschmecken.

RÄUCHERN

RÄUCHERN IST VOR ALLEM EINES: GENUSS. UND DAS MIT EINEM UNVERGLEICHLICHEN SPEKTRUM AN MÖGLICHKEITEN. NEBEN DEM GRILLEN ZÄHLT DAS RÄUCHERN ZU DEN ÄLTESTEN UND URSPRÜNGLICHSTEN ZUBEREITUNGSARTEN. TASTEN SIE SICH DOCH MIT UNSEREN TIPPS GANZ EINFACH AN DIESES GESCHMACKSVERGNÜGEN HERAN.

WOMIT WIRD GERÄUCHERT?

HOLZ-CHIPS

Die kleinen Holzchips haben die größte Oberfläche. Sie sollten mindestens 30 Minuten in Wasser eingeweicht werden, sonst fangen sie leicht Feuer und erhöhen die Hitze im Grill. Nach dem Einweichen die Chips einfach auf die Glut oder in die Räucherbox des Gasgrills geben. Eine gute Handvoll Chips sorgen 10–20 Minuten für Rauch, je nach Hitze des Feuers.



WOOD WRAPS

Dünne Holzblätter, meist aus Zedernholz und Erle. Mindestens 20 Minuten in Wasser einweichen, so dass die Blätter weich werden und das Räuchergut eingewickelt werden kann. Das Päckchen mit Küchengarn zusammenbinden und auf den Rost legen. Gibt ein leichtes, süßliches Räucheraroma ab.



HOLZSTÜCKE – WOOD CHUNKS

Halten im Gegensatz zu Chips länger den Rauch und müssen nicht so häufig nachgefüllt werden. Müssen nicht unbedingt in Wasser eingeweicht werden. Wenn Sie nicht möchten, dass die Holzstücke auf der Glut Feuer fangen (das kann durchaus passieren), legen Sie sie an den Rand der glühenden Kohlen.



RÄUCHERBRETTER

Aus Zedernholz, perfekt für große Lachsfilets und ganze Fische. Räucherbretter immer mindestens eine Stunde wässern, bevor man sie auf dem Grill anköhlen lässt. Im Grill vorheizen bis Rauch entsteht, dann das Grillgut auflegen und räuchern. Deckel immer geschlossen halten



WELCHES HOLZ WOFÜR?

Holzrauch kann unterschiedlich stark und aromatisch sein, die Palette reicht von schwach bis intensiv und variiert ja nach Holzsorte. Und noch ein guter Rat, vermeiden Sie den klassischen Anfängerfehler: zu viel Rauch – tasten Sie sich langsam an die richtige Menge heran.

MILD



KIRSCHEN

- mild, süß-säuerlich, fruchtiges Aroma
- für Rind, Geflügel, Wildgeflügel und Schwein (v.a. Schinken)



APFEL

- zartes, fruchtiges Aroma
- für Lachs, Schwertfisch, Stör und anderen Fisch, Hähnchen und Schwein

MITTEL



MESQUITE

- eher milder Rauch
- für Rind und Lamm



ZEDER

- fast liebliches Aroma
- perfekt für Lachs und feine Fischfilets

STARK



HICKORY

- scharf, rauchig, an Schinken erinnerndes Aroma
- für Schwein, Hähnchen, Rind, Wildgeflügel und Käse



PECAN

- intensives Aroma, dezenter als Hickory, aber ähnlich im Geschmack.
- Für Fisch, Lamm und Schwein

TIPP

Als zusätzliche Aromengeber können Sie auch einmal Rosmarinzweige oder Weinreben auf die Glut legen. Und wenn Sie es besonders würzig mögen, versuchen Sie es doch mal mit eingeweichten Pfefferkörnern oder Teeblättern.

TIPPS ZU REINIGUNG UND PFLEGE

WER SEINEN GRILL GUT PFLEGT, WIRD LANGE SEINEN SPASS DARAN HABEN.

MIT UNSEREN TIPPS WERDEN REINIGUNG UND PFLEGE ZUM KINDERSPIEL, DENN DURCH DAS AUSBRENNEN REINIGT SICH DER GRILL FAST VON ALLEINE.

VERSCHMUTZUNGEN BEREITS IM VORFELD VERMEIDEN

Auf zu viel Marinade am Grillfleisch sollten Sie verzichten. Überschüssige Marinade kann vom Fleisch abgetupft werden, da sie sonst den Grillrost stark verschmutzt. Insbesondere zucker- oder honighaltige Marinaden sind zu vermeiden. Tragen Sie Honig erst gegen Ende des Grillvorgangs auf.

Mit der indirekten Grillmethode, insbesondere bei Holzkohlegrills, können Sie Ihren Grill weitgehend vor Verschmutzung bewahren. Stellen Sie hierzu eine große Alutropfschale mittig unterhalb des Grillgutes auf den Holzkohlerost.

Herabtropfendes Fett und Bratensaft wird dann aufgefangen und kann leicht entsorgt werden. Etwas Wasser in der Fettauffangschale vermeidet unangenehme Rauchentwicklung.

REINIGUNG VON ROST UND DECKEL

Auf Ihrem Weber® Grill sollten Sie **zuerst alle groben Grillgutreste** vom Grillrost entfernen.

Wenn noch ausreichend Hitze vorhanden ist, öffnen Sie bei Ihrem **Holzkohlegrill** die Lüftungsschieber und schließen Sie den Deckel. Der **Ausbrennvorgang der Grillroste** dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heißen Grillrost mit einer **Weber® Grillbürste mit Bambus-Holzgriff** ab.

Bei Ihrem Weber® **Gasgrill** **brennen Sie nach dem Grillen die Grillroste 10 – 15 Minuten lang auf höchster Stufe aus**, bis kein Rauch mehr aufsteigt. Nutzen Sie bitte die **Weber® Grillbürste 3-seitig** für die Reinigung des heißen Grillrostes.

Den **Elektrogrill** reinigen Sie, indem Sie den Regler auf hohe Stufe stellen und den Deckel schließen. Der **Ausbrennvorgang des Grillrostes** dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heißen Grillrost mit einer sauberen **Weber® Grillbürste 3-seitig** ab und fertig ist der Grill für Ihr nächstes Grillvergnügen!

Im Deckel sammeln sich mit der Zeit Fettdunst und auch Fetspritzer an. Um größeren Reinigungsaufwand zu vermeiden, sollten Kessel und Deckel mit fettlösendem Reinigungsmittel, Weber® Grillreiniger, rauem Schwamm ohne Scheueranteil und heißem Wasser gereinigt werden.

NÜTZLICHES FÜR REINIGUNG UND PFLEGE



Bei den meisten Grills lässt sich unterhalb der Abtropöffnung ein Eimer oder eine Schüssel unterstellen. Darin kann das verschmutzte Spülwasser aufgefangen und leicht entsorgt werden.

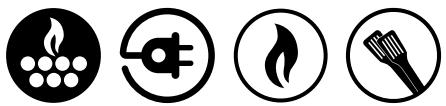


Für problemloses Reinigen aller Grillmodelle, die **WEBER® REINIGER**: Grill-Reiniger, Grillrost-Reiniger, Edelstahl-Reiniger, Weber® QT™ Reiniger.



Um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden, können Sie zudem das **BBQ GRILL-OIL-ANTI-STICK** benutzen. Dieses wird unmittelbar vor dem Auflegen des Grillguts auf den heißen Grillrost gesprüht.

WEBER®



PRODUKTWELT



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, BLACK



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, IVORY



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, WARM GREY



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, BRICK RED



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, SPRING GREEN



SMOKEY JOE® PREMIUM
37 CM, WEDGEWOOD BLUE



BAR-B-KETTLE®
47 CM, BLACK



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, BLACK



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, IVORY



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, WARM GREY



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, BRICK RED



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, SPRING GREEN



ONE-TOUCH® ORIGINAL
47 CM, WEDGEWOOD BLUE



ONE-TOUCH® ORIGINAL
57 CM, BLACK



ONE-TOUCH® PREMIUM
47 CM, BLACK



MASTER-TOUCH™ GBS™
57 CM, BLACK



MASTER-TOUCH™ GBS™
57 CM, IVORY



MASTER-TOUCH™ GBS™
57 CM, WARM GREY



ONE-TOUCH® PREMIUM
67 CM, BLACK



PERFORMER® ORIGINAL GBST™
57 CM, BLACK



PERFORMER® PREMIUM GBST™
57 CM, BLACK



PERFORMER® DELUXE GBST™
GOURMET, 57 CM, BLACK



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™
47 CM, BLACK



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™
57 CM, BLACK



FIREPLACE, BLACK



WEBER® Q™ 140
DARK GREY



WEBER® Q™ 140
VOLCANO RED



WEBER® Q™ 140
PINK



WEBER® Q™ 140 STAND
DARK GREY



WEBER® Q™ 240
DARK GREY



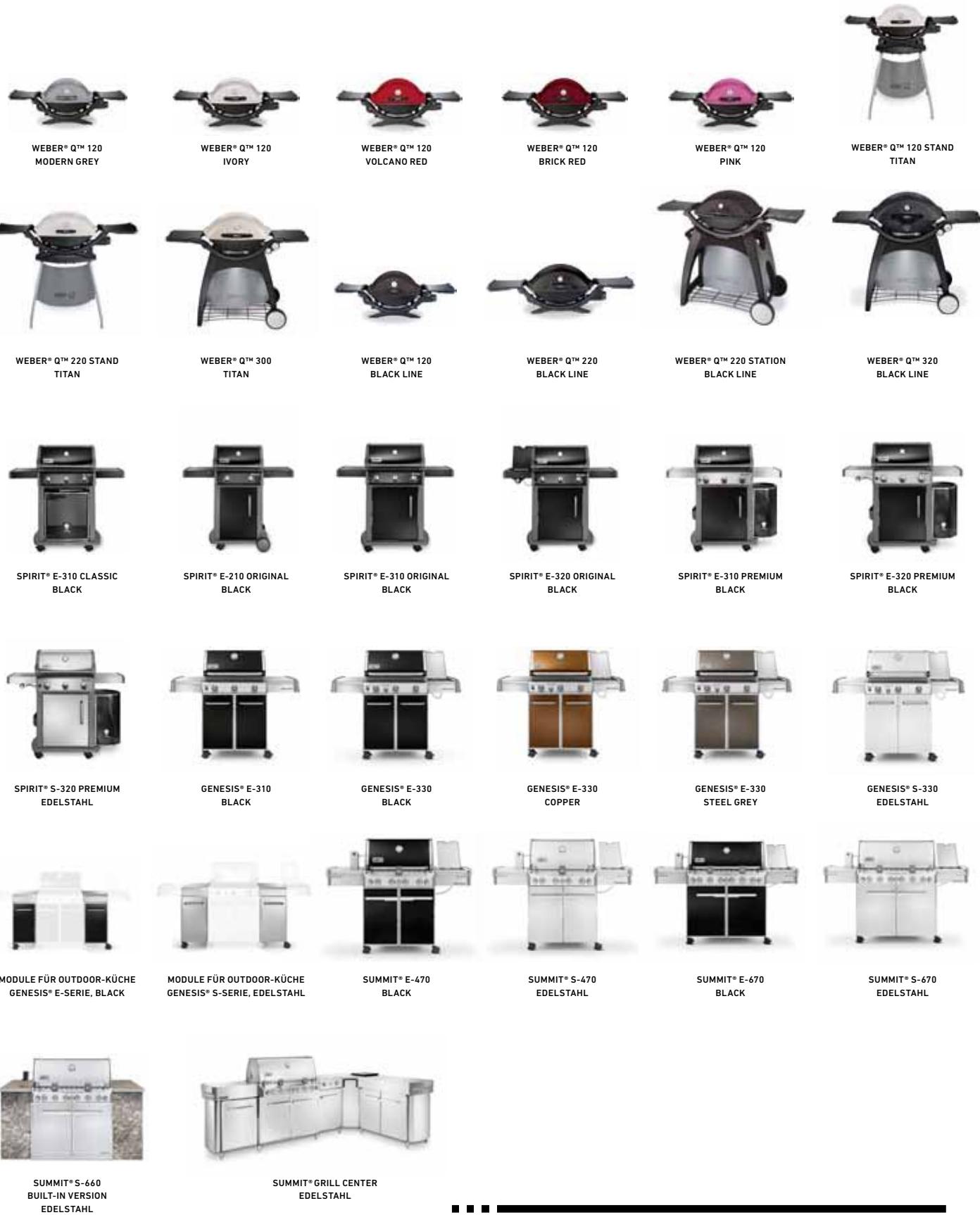
WEBER® Q™ 240, DARK GREY
JOHANN LAFER EDITION



WEBER® Q™ 240 STAND
DARK GREY



WEBER® Q™ 240 STATION
DARK GREY





DIE BASIS FÜR UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN

DER NEUE MASTER-TOUCH™ GBS™



NICHT EINFACH NUR EIN GRILL

Er ist die Basis eines umfangreichen Systems mit ausgefeiltem Zubehör und vielen weiteren Ergänzungen. Damit eröffnet er Ihnen alle Möglichkeiten des Weber® Holzkohlegrillens und noch vieles mehr. Ihr Einstieg in die Weber® Welt.



DER MASTER-TOUCH™ GBS™ WIRD EMPFOHLEN VON



DER
MASTER-TOUCH™ GBS™
BIETET ALLE
MÖGLICHKEITEN FÜR DIE
VIELFÄLTIGEN
GRILL-EINSÄTZE



GOURMET BBQ SYSTEM –
EBELSKIVER EINSATZ



GOURMET BBQ SYSTEM –
SEAR GRATE EINSATZ



GOURMET BBQ SYSTEM –
WOK EINSATZ



GOURMET BBQ SYSTEM –
PFANNEN EINSATZ



GOURMET BBQ SYSTEM –
PIZZASTEIN
MIT GESTELL



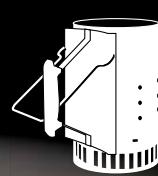
GOURMET BBQ SYSTEM –
GEFLÜGELHALTER
EINSATZ



GOURMET BBQ SYSTEM –
KOREANISCHER BBQ
GRILLEINSATZ



KNOW-HOW:
REZEPTE UND
GRILLAKADEMIE



ALLES RUND UM DEN
GRILL: UMFANGREICHE
ZUBEHÖRWELT



INKLUSIVE:
VERSCHIEDENE FARBEN UND
PREMIUM-AUSSTATTUNG



IM GRILL INTEGRiert:
ALLE MÖGLICHKEITEN DES
GOURMET BBQ SYSTEMS



DER GASGRILL DER NÄCHSTEN GENERATION

DIE NEUE SPIRIT®-SERIE



EXKLUSIVES DESIGN

Der neue Spirit® zeichnet sich durch exklusives Design, eine optimierte Gestaltung der Bedienelemente und die erweiterte Arbeitsfläche auf den Seitentischen aus.

NEUE FEATURES

Jedes Modell ist mit brandneuen Features ausgestattet. Die große Arbeitsfläche, die Bedienelemente an der Frontseite sowie das exklusive neue Design zeichnen alle neuen Spirit®-Modelle aus. Unter den verschiedenen Ausführungen findet sich nun auch eine platzsparende Variante mit herunterklappbaren Tischen für Balkon oder Terrasse.



SPIRIT® CLASSIC	SPIRIT® ORIGINAL	SPIRIT® PREMIUM
Bedienelemente an der Frontseite, schwarz emailliert	Bedienelemente an der Frontseite schwarz emailliert	Bedienelemente an der Frontseite aus Edelstahl
Piezo Zünder	Elektr. Zündung (Batteriezündung)	Elektr. Zündung (Batteriezündung)
2-geteilter Grillrost aus Stahl, emailliert	2-geteilter Grillrost aus Gusseisen, emailliert	2-geteilter Grillrost aus Gusseisen, emailliert
Frontverkleidung mit Weber® Kettle, fest montiert	Tür an der Front, schwarz lackiert	Tür an der Front, schwarz lackiert
Einstellmöglichkeit für 5 kg Gasflasche	Einstellmöglichkeit für 5 kg Gasflasche	Einstellmöglichkeit für 5 kg Gasflasche
		Blende für Halterung der 11 kg Gasflasche
		Gewürzfach



HOLZKOHLE

Der Duft des brutzelnden Fleisches, das Knistern der Kohle, das Ursprüngliche des Feuers, die einmalige Atmosphäre, während man das zarte, würzige Steak genießt: Das vollendete Grillerlebnis verbinden viele nach wie vor mit dem Grillen mit Holzkohle – so wie es Weber® perfektioniert hat. Hier erfahren Sie mehr darüber.



Barbecue mit glühender Kohle macht Spaß und ist die ursprünglichste Art des Grillens. Mit 60 Jahren Erfahrung in puncto Gestaltung und Fertigung sorgt Weber® dabei für TÜV-geprüfte Sicherheit und ist führend, was die Konstruktion und Verarbeitung betrifft. Für höchste Stabilität sorgt z.B. das Bein- und Rollendesign, während ein zusätzlicher Hitzeschutz am Deckelgriff für noch mehr Sicherheit sorgt.

SICHERHEIT

Mit unseren Anzündhilfen (siehe S. 100) entfachen Sie die Glut für das Grillerlebnis schnell und besonders zuverlässig und mit dem Deckelthermometer haben Sie die Temperatur voll unter Kontrolle.



DER NEUE MASTER-TOUCH™ GBS™

Die Basis für unbegrenzte Möglichkeiten – mit geteiltem Grillrost und Grillrosteinsatz für das Gourmet BBQ System (GBS™).



DIE SACHE MIT DEM ANZÜNDEN



❶ Legen Sie **2–3 Anzündwürfel** auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den **Anzündkamin** (siehe Seite 100), gefüllt mit den **Weber® Long Lasting Premium Briquettes** oder einer der Weber® Grillkohlen (**Steakhouse Premium Restaurant Coal** oder **Premium Express Grill-Holzkohle**) direkt über die Anzündwürfel.



❷ Nach ca. **30 Minuten** (bei Briketts), bzw. nach ca. **15–20 Minuten** (bei Holzkohlen), wenn der Inhalt **durchgeglüht** und mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, schütten Sie die heiße Glut auf den Kohlerost oder in die **Kohlekörbe**.



❸ Aufgrund der Bauart des Anzündkamins werden die **Weber® Long Lasting Premium Briquettes** und die **Weber® Grill-Holzkohlen** sehr schnell heiß und erreichen die **bestmögliche Temperatur**.

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



Umfangreiche Informationen zu den verschiedenen Grillmodellen finden Sie in der Tabelle auf Seite 114 und unter weber.com

ÜBERSICHT	
Arbeitsfläche	
Stabile, stabiler Stahlwagen	
Luft- und wetterfeste Räder	
Bodenablage (Gitter) aus Stahl	
Abklappbarer Seitentisch aus Stahl	
ZUSATZAUFSATZUNG	
Hitzeschutz am Deckelgriff	
Im Deckel integriertes Thermometer	
Deckelhalter / Tuck-Away™	
MASSSE	
Höhe (cm)	
Ø (cm)	



SMOKEY JOE® PREMIUM

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

37 cm, BLACK
Art.-Nr. 1121004 | UVP 89,99 €

37 cm, IVORY*
Art.-Nr. 1125004 | UVP 89,99 €

37 cm, WARM GREY*
Art.-Nr. 1126004 | UVP 89,99 €

 **37 cm, BRICK RED***
Art.-Nr. 1124004 | UVP 89,99 €

 **37 cm, SPRING GREEN***
Art.-Nr. 1127704 | UVP 89,99 €

 **37 cm, WEDGEWOOD BLUE***
Art.-Nr. 1128999 | UVP 89,99 €



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



BAR-B-KETTLE®

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 1231004 | UVP 99,99 €

- ❶ **3 Lüftungsschieber am Kessel und 1 Lüftungsschieber am Deckel:** aus Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
- ❷ **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- ❸ **Bruch- und wetterfeste Räder:** für sicheres Bewegen des Grills
- **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- **Brikett-Portionierer**
- **2 Holzkohlehalter**
- **Porzellane-maillierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
- **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
- **2 stabile Duroplastgriffe:** hitze- und wetterbeständig



ONE-TOUCH® ORIGINAL

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 1241304 | UVP 149,99 €

47 cm, IVORY*
Art.-Nr. 1245304 | UVP 149,99 €

47 cm, WARM GREY*
Art.-Nr. 1246304 | UVP 149,99 €

 **47 cm, BRICK RED***
Art.-Nr. 1244304 | UVP 149,99 €

 **47 cm, SPRING GREEN***
Art.-Nr. 1247304 | UVP 149,99 €

 **47 cm, WEDGEWOOD BLUE***
Art.-Nr. 1248304 | UVP 149,99 €

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1341504 | UVP 189,99 €



- ❶ **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- ❷ **Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
- ❸ **Kessel und Deckel:** porzellane-mailliert und großvolumig
- ❹ **One-Touch® System aus Stahl, aluminiumbeschichtet:** leichtes Auskehren der Asche und Temperaturresteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrotes
- **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- **2 Duroplastgriffe:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
- **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- **Bruch- und wetterfeste Räder:** für sicheres Arbeiten am Grill
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Verchromter Grillrost:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweißter Deckelhaken:** Deckel am Kessel arretierbar, auch als Windschutz





ONE-TOUCH® PREMIUM

47 CM

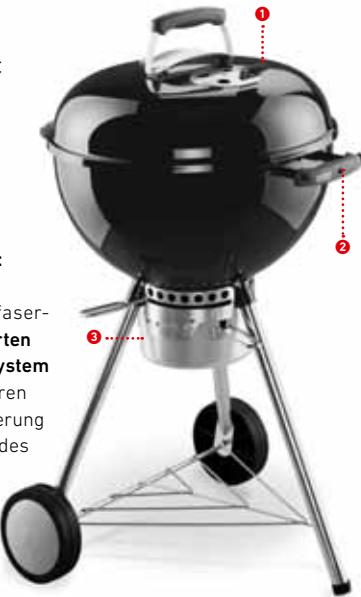
Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 1251004 | UVP 199,99 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum
ONE-TOUCH® ORIGINAL

- ❶ Isolierter Lüftungsschieber: aus rostfreiem Aluminium
- ❷ 2 Duroplastgriffe: aus glasfaserverstärktem Nylon mit integrierten Besteckhaken
- ❸ One-Touch® System aus Edelstahl: leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes



ONE-TOUCH® PREMIUM*

67 CM

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

67 cm, BLACK
Art.-Nr. 1551004 | UVP 449,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum
ONE-TOUCH® PREMIUM, 47 CM

- ❶ Deckelhalter Tuck-Away™: für komfortables Ablegen des Grilldeckels
- ❷ Extra große Grillfläche
- Edelstahl-Grillrost: klappbar
- Kohlerost: besonders stabil
- 2 Holzkohlekörper Char-Basket™



MASTER-TOUCH™ GBS™



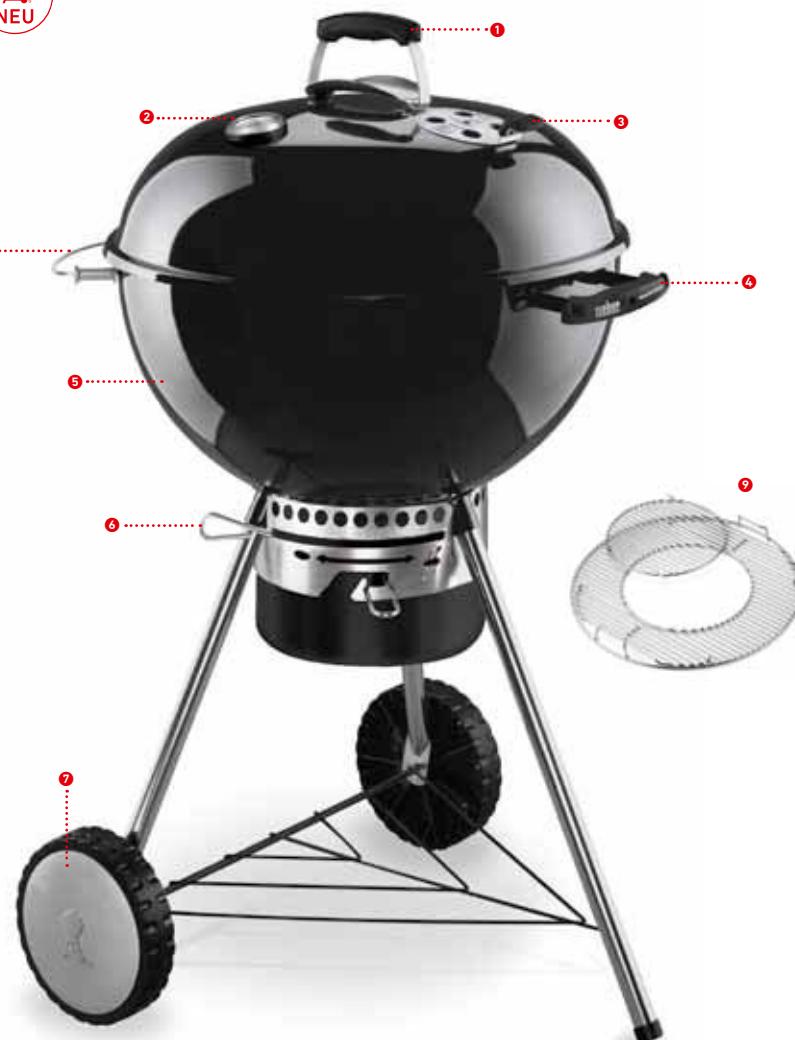
Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1381204 | UVP 279,00 €

57 cm, IVORY
Art.-Nr. 1385204 | UVP 279,00 €

57 cm, WARM GREY
Art.-Nr. 1386204 | UVP 279,00 €

- ❶ Deckelgriff mit Hitzeschutz: für sicheres Arbeiten am Grill
- ❷ Integriertes Deckelthermometer: zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- ❸ Isolierter Lüftungsschieber: aus rostfreiem Aluminium
- ❹ 1 Duroplastgriff: aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen und integrierten Besteckhaken
- ❺ Kessel und Deckel: porzellanemailliert und großvolumig
- ❻ One-Touch® System aus Edelstahl: leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- ❼ Bruch- und wetterfeste Räder
- ❽ Deckelhalter Tuck-Away™
- ❾ Geteilter Grillrost mit Grillrosteinsatz für Gourmet BBQ System
- Extragroßer Aschetopf: nur gelegentliches Entleeren notwendig
- Brikett-Portionierer: genaues Abmessen der Brikett-Menge
- ❿ 2 Holzkohlehalter: geeignet für die indirekte Grillmethode





PERFORMER® ORIGINAL GBS™

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1401504 | UVP 399,00 €



- ① **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- ② **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- ③ **Deckelhalter Tuck-Away™:** zum Ablegen des Deckels
- ④ **Abklappbarer Tisch:** mit widerstandsfähiger Oberflächenbeschichtung
- ⑤ **One-Touch® System aus Edelstahl:** für leichtes Auskehren der Asche und Temperaturresteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- ⑥ **Stabiler Grillwagen:** mit zwei großen Rädern und zwei Lenkrollen mit Stopfunktion. Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche
- ⑦ **Geteilter Grillrost:** mit Grillrosteinsatz für Gourmet BBQ System

PERFORMER® PREMIUM GBS™

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1431504 | UVP 499,00 €



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum PERFORMER® ORIGINAL GBS™

- ① **Abnehmbarer Timer**
- ② **Kohlevorratsbehälter:** seitlich herausklappbar, für wettergeschützte Aufbewahrung der Briketts bzw. Holzkohle
- **Große Arbeitsfläche:** auch zum Zubereiten des Grillguts geeignet (vormontiert und fest stehend)

PERFORMER® DELUXE GBS™ GOURMET*

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 1481998 | UVP 599,00 €



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum PERFORMER® PREMIUM GBS™

- ① **Touch-N-Go™ Gaszündsystem:** zum Anzünden der Briketts bzw. Holzkohle durch Knopfdruck (Gaskartusche nicht im Lieferumfang enthalten)
- ② **Gourmet BBQ System – Sear Grate Einsatz**
- **Elektronische Zündung**

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™*

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

47 cm, BLACK
Art.-Nr. 721004 | UVP 399,00 €

57 cm, BLACK
Art.-Nr. 731004 | UVP 549,00 €

- ① **Große Öffnung** zum Nachlegen der Brennmittel
- ② **2 Ebenen zum Räuchern und Grillen:** vielseitige Möglichkeiten
- inkl. qualitativ hochwertiger **Abdeckhaube**



FIREPLACE*

Garantie:
10 Jahre auf Deckel und Kessel

BLACK
Art.-Nr. 2726 | UVP 199,00 €





ELEKTRO

Wir haben es getestet: Auch Profis schmeckten keinen Unterschied zwischen Grillgut von Weber® Elektrogrills und von Weber® Gas- oder Holzkohlegeräten. Kein Wunder, denn wenn es um das Geschmackserlebnis geht, zählt nur die Hitze. Der gusseiserne Grillrost sorgt neben dem Geschmack auch für die typische Grillmarkierung auf dem Grillgut. So bieten die Weber® Elektrogrills den kompletten Grillgenuss und das besonders einfach und schonend.



WEBER®
EXKLUSIV SORTIMENT

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



Umfangreiche Informationen zu den verschiedenen Grillmodellen finden Sie in der Tabelle auf Seite 116 und unter weber.com

WEBER® Q™ 140

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY

Art.-Nr. 522079 | UVP 249,00 €

VOLCANO RED*

Art.-Nr. 524079 | UVP 249,00 €

PINK*

Art.-Nr. 527079 | UVP 249,00 €



- ① **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen
- ② **Porzellanemaillierter Guss-Grillrost:** sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und die optimale Grillmarkierung
- ③ **Große Heizspirale:** für optimale Hitzeverteilung und gleichmäßiges Grillergebnis: 2,2 kW Leistung, selbstanreinigend
- ④ **Stufenlos verstellbarer Temperaturregler:** zur perfekten Temperatureinstellung
- ⑤ **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
- ⑥ **1,8 m langes Kabel:** für großen Mobilitätsradius
- ⑦ **Glasfaser verstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und witterbeständig
- **Praktischer Rollwagen Standard oder Stand:** als Zubehör erhältlich





WEBER® Q™ 140 STAND

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY

Art.-Nr. 30005 | UVP 299,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q™ 140

- ① 2 Arbeitstische mit Besteckhaken
- ② Weber® Q™ Stand:
- sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe



WEBER® Q™ 240

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY

Art.-Nr. 592079 | UVP 369,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q™ 140

- ① Höherer Deckel: auch für großes Grillgut geeignet • **Hitzereflektor aus Aluminium:** sorgt für eine optimale Wärmebestrahlung auf das Grillgut • **Grillfläche:** 51 % größer



WEBER® Q™ 240 JOHANN LAFER EDITION*

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY

Art.-Nr. 30016 | UVP 379,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q™ 240

- ① Kleiner Bratenkorb
- ② Digital-Taschenthermometer
- ③ Logo im Griff



WEBER® Q™ 240 STAND

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY

Art.-Nr. 692879 | UVP 399,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q™ 240

- ① 2 Arbeitstische mit Besteckhaken
- ② Weber® Q™ Stand:
- sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe



WEBER® Q™ 240 STATION

Garantie bis 5 Jahre

DARK GREY

Art.-Nr. 30015 | UVP 499,00 €



Perfekt abgestimmtes Zubehör für Ihren WEBER® Q™.
Entdecken Sie die Möglichkeiten des **WEBER® Q™ CONCEPTS.**
(Seite 88)

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q™ 240

- ① Rollwagen Premium mit stabiler Ablagefläche
- ② 2 Arbeitstische mit Besteckhaken für zusätzliche Ablagefläche



GAS

Ob Familienfeier am Wochenende oder spontanes Barbecue unter der Woche, ein Weber® Gasgrill ist für jede Gelegenheit das richtige Gerät. Die stufenlose Hitzeregulierung bietet volle Temperaturkontrolle und Vielseitigkeit für die unterschiedlichsten Gerichte. Flavorizer Bars® Aromaschienen leiten Fett und Bratensaft ab und schützen so das Grillgut vor Flammenbildung. Mit wenigen Handgriffen ist ein Weber® Gasgrill vorbereitet, in nur zehn Minuten einsatzbereit und somit das ideale Tool für häufiges Grillen.

EFFIZIENT

Ein Modell der Weber® Q™ 200 Serie verbraucht maximal 260g Gas pro Stunde – was bei den handelsüblichen Gasflaschen (11 kg) eine Betriebsdauer von ganzen 41 Stunden ermöglicht. In der Realität muss der Gasgrill natürlich nicht während der gesamten Betriebszeit die volle Leistung bringen. Dadurch erhöht sich die Zeit bis zum nächsten Wechsel der Gasflasche – die ausgefeilte Brennerkonstruktion und die Deckel der Weber® Grills reduzieren den Verbrauch noch weiter. Die Gasflaschen sind einfach zu wechseln und fast überall erhältlich.

SICHER

Weber® Gasgrills erfüllen die höchsten deutschen Sicherheitsstandards und sind von einem unabhängigen staatlichen Institut geprüft und zertifiziert. Ausführlich und konsequent getestet, stehen dabei Funktionalität und Sicherheit insbesondere der gasführenden Teile an erster Stelle. Jeder Grill wird im Werk kontrolliert und alle gasführenden Teile sind vormontiert. Darüber hinaus sorgt Weber® mit klugen Ideen wie der Gaszündung per Knopfdruck für eine unkomplizierte und sichere Handhabung.

Mit dem Gas-Catcher von Weber® können Sie immer sicher zünden, auch bei viel Wind. Im Gas-Catcher wird Gas gesammelt und über die Zündelektrode gezündet.

Die Flavorizer Bars® Aromaschienen leiten beim Grillen Fett und Bratensaft ab und schützen so das Grillgut vor Flammenbildung.



DER NEUE WEBER® SPIRIT®

Der Gasgrill der nächsten Generation – in exklusivem, neuem Design bietet der neue Spirit® Grillen auf höchstem Niveau mit dem optimalen Verhältnis von Leistung, Grillfläche und Platzbedarf.



Umfangreiche Informationen zu den verschiedenen Grillmodellen finden Sie in der Tabelle auf Seite 116 und unter [weber.com](#).



Produkte aus unserem Exklusiv Sortiment erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber®-Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter **[weber.com](#)**





WEBER® Q™ 120*

Garantie bis 5 Jahre

MODERN GREY

Art.-Nr. 512479 | UVP 249,00 €

VOLCANO RED

Art.-Nr. 514079 | UVP 249,00 €

BRICK RED

Art.-Nr. 514679 | UVP 249,00 €

IVORY

Art.-Nr. 515079 | UVP 249,00 €

PINK

Art.-Nr. 517079 | UVP 249,00 €



① Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss: leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer **② Im Deckel integriertes Thermometer** **③ 2 Arbeitsschiffe mit Besteckhaken** **④ Elektrische Zündung** **⑤ Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung **⑥ Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailiert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung

⑦ Herausnehmbare Fettauffangschale: für problemlose Entsorgung des Grillsafts **⑧ Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und witterbeständig • **Mit Gaskartusche:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 104) • **Umrüstbar auf Gasflasche:** für günstiges, dauerhaftes Grillen (Umrüst-Set separat erhältlich, siehe Seite 105) • **Haltekorb für Gaskartusche:** praktisch und sicher • **Praktischer Rollwagen Standard:** als Zubehör erhältlich

WEBER® Q™ 120 STAND*

Garantie bis 5 Jahre

TITAN

Art.-Nr. 516879 | UVP 299,00 €



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q™ 120

① Weber® Q™ Stand: sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden

WEBER® Q™ 120 BLACK LINE

Garantie bis 5 Jahre

Gleiche Ausstattung wie
WEBER® Q™ 120

BLACK LINE

Art.-Nr. 511579 | UVP 249,00 €

WEBER® Q™ 220 BLACK LINE

Garantie bis 5 Jahre

BLACK LINE

Art.-Nr. 561979 | UVP 359,00 €



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum WEBER® Q™ 120 BLACK LINE

- ① Höherer Deckel**
- ② Größere Grillfläche**



WEBER® Q™ CONCEPT

Grillen in der Stadt ist ein aktueller Trend – gemütlich, praktisch und zeitsparend. Und wir haben die perfekte Antwort darauf: Unser Weber® Q™ Concept eignet sich hervorragend, um relaxed und unkompliziert zu Hause auf dem Balkon oder der Terrasse zu grillen. Die Weber® Q™-Modelle brauchen wenig Platz, sind schnell einsatzbereit und quasi geruchsneutral – Ihre Nachbarn werden sie lieben, genau so wie Sie.

Außerdem lassen sich die Grills mit perfekt abgestimmtem Zubehör wie Rollwagen, Arbeitsstation, Seitentische und Abdeckhauben zu einem kompletten System erweitern, mit dem Sie die unbegrenzten Möglichkeiten des Grillens in der Stadt vollkommen auskosten können.



WEBER® Q™ 220 STAND

Garantie bis 5 Jahre

TITAN

Art.-Nr. 566879 | UVP 399,00 €

- ① **Höherer Deckel** aus stabilem Aluguss; leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
- ② **Im Deckel integriertes Thermometer**
- ③ **Größere Grillfläche** ④ **2 Arbeits-tische** mit Besteckhaken ⑤ **Stufenlos regelbares Brennerventil**: für optimale Temperaturregelung ⑥ **Weber® Q™ Stand**: sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden • **Grillrost aus Gusseisen**: mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert • **Herausnehmbare Fettauffangschale** • **Elektrische Zündung**



WEBER® Q™ 220 STATION BLACK LINE

Garantie bis 5 Jahre

BLACK LINE

Art.-Nr. 20018 | UVP 459,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum
WEBER® Q™ 220 BLACK LINE

① Praktischer Rollwagen Premium



WEBER® Q™ 300

Garantie bis 5 Jahre

TITAN

Art.-Nr. 426079 | UVP 499,00 €

① Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss: leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer **② Im Deckel integriertes Thermometer:** für permanente Temperaturkontrolle und besseres Grillergebnis **③ Seitentische:** nach unten abklappbar und platzsparend, mit Besteckhaken: halten das Grillbesteck immer griffbereit **④ 2-geteilter Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützen den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung **⑤ Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden der Brenner auch bei ungünstigen Wetterverhältnissen **⑥ 2 getrennt stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimales direktes und indirektes Grillen **⑦ Glasfaser-verstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und witterbeständig **⑧ Fest integriert in stabilem Grillwagen mit 2 großen Rädern:** Gasflasche kann hinter dem Weber® Cover verdeckt platziert werden



WEBER® Q™ 320 BLACK LINE

Garantie bis 5 Jahre

BLACK LINE

Art.-Nr. 581979 | UVP 579,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum
WEBER® Q™ 300

① Warmhalterost: vergrößert die nutzbare Fläche des Grills **② Grifflicht Grill Out™:** beleuchtet die Grillfläche, praktisch für lange Grillpartys **③ Elektrische Zündung:** für komfortables und sicheres Zünden





SPIRIT® E-310 CLASSIC



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 46410079 | UVP 549,00 €

① Feste Seitentische mit je 3 Besteckhaken
② Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer:
 zur optimalen Temperaturkontrolle **③ Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills **④ 2-geteilter Grillrost aus Stahl,**
 emailliert **⑤ 3 Edelstahlbrenner:** stufenlos regelbar **⑥ Flavorizer Bars® Aromaschienen:**
 aus emailiertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung **⑦ Piezo Zündung:** für sicheres Zünden **⑧ 4 Lenkrollen, 2 davon mit Stoppfunktion • Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden



SPIRIT® E-210 ORIGINAL



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 46010679 | UVP 549,00 €



① Klappbare Seitentische zum platzsparenden Verstauen nach dem Gebrauch, je 3 Besteckhaken
② 2-geteilter Grillrost aus Gusseisen,
 emailliert **③ 2 Edelstahlbrenner:** stufenlos regelbar **④ Elektrische Zündung:** für sicheres und komfortables Zünden **⑤ 2 Lenkrollen mit Stoppfunktion • Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle **• Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills **• Flavorizer Bars® Aromaschienen:** aus emailiertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung **• Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden

SPIRIT® E-310 ORIGINAL



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 46410679 | UVP 649,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG im Vergleich zum SPIRIT® E-210 ORIGINAL

- 3 Brenner aus Edelstahl
- Fest stehende Seitentische, je 3 Besteckhaken



SPIRIT® E-320 ORIGINAL



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 46610679 | UVP 749,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG im Vergleich zum SPIRIT® E-310 ORIGINAL

- Seitenkocher





SPIRIT® E-310 PREMIUM



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 46510379 | UVP 749,00 €



- ① Fest stehende Seitentische aus Edelstahl
- ② Gewürzfach
- ③ Blende für Halterung der 11 kg Gasflasche
- ④ Lenkrollen, 2 davon mit Stopfunktion
- Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer: zur optimalen Temperaturkontrolle
- Warmhalterost: vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- 2-geteilter Grillrost aus Gusseisen, emailliert
- 3 Edelstahlbrenner • Flavorizer Bars® Aromaschienen: aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
- Elektrische Zündung • Komfortables Crossover® Zündsystem: Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden • Geschlossene Rückwand

SPIRIT® E-320 PREMIUM



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 46710379 | UVP 849,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG im Vergleich zum SPIRIT® E-310 PREMIUM

- ① Seitenkocher



SPIRIT® S-320 PREMIUM



Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL

Art.-Nr. 46700579 | UVP 899,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG im Vergleich zum SPIRIT® E-320 PREMIUM

- ① Deckel aus Edelstahl
- ② Edelstahl-Grillroste: besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche • Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen: besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- Tür aus Edelstahl





GENESIS® E-310*



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 6511079 | UVP 1.249,00 €



- ❶ **Porzellanemaillierter Deckel, doppelwandig mit integriertem Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
- ❷ **Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
- ❸ **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
- ❹ **3 getrennt und stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen
- ❺ **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- ❻ **Komfortables elektrisches Zündsystem:** für sicheres Zünden
- ❼ **Gasflasche (5 kg):** im Unterschrank verstaubar (Gasflasche separat erhältlich)
- ❽ **Warmhalterost:** aus Edelstahl

GENESIS® E-330



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 6531079 | UVP 1.399,00 €

COPPER*

Art.-Nr. 6532079 | UVP 1.399,00 €

STEEL GREY

Art.-Nr. 6536079 | UVP 1.399,00 €



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum GENESIS® E-310

- ❶ **Sear Station:** durch den zusätzlichen Brenner werden sehr hohe Temperaturen erzeugt: für das perfekte Steak mit Grillmarkierung
- ❷ **Versenkter eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar

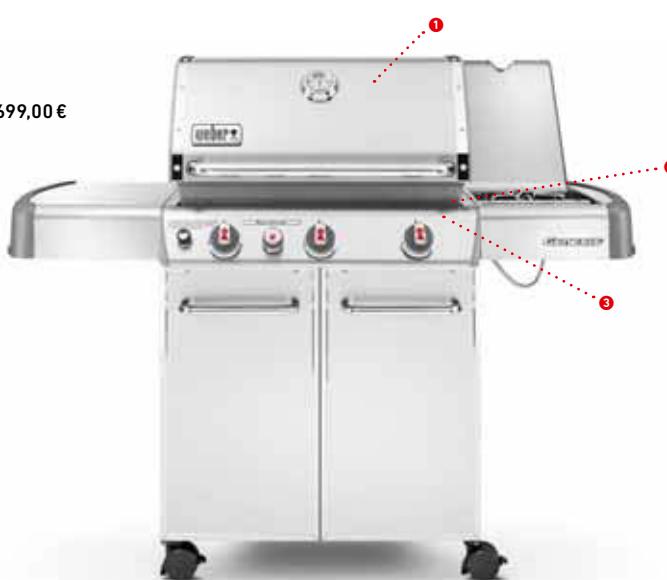
GENESIS® S-330



Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL

Art.-Nr. 6570079 | UVP 1.699,00 €



ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum GENESIS® E-330

- ❶ **Deckel aus Edelstahl, doppelwandig mit integriertem Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
- ❷ **Edelstahl-Grillroste:** besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
- ❸ **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aroma-schienen:** besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung



MODULE FÜR OUTDOOR-KÜCHE GENESIS® E-SERIE*



Modelle ab 2011
links und rechts
(Grill nicht im Lieferumfang
inbegriffen)

BLACK

Art.-Nr. 7564 | UVP 799,00 €



MODULE FÜR OUTDOOR-KÜCHE GENESIS® S-SERIE*



Modelle ab 2011
links und rechts
(Grill nicht im Lieferumfang
inbegriffen)

EDELSTAHL

Art.-Nr. 7565 | UVP 849,00 €

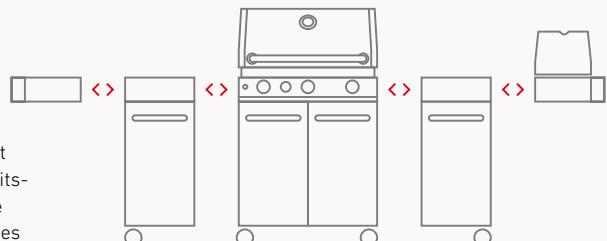


GENESIS® BASISVERSION



Der Zusammenbau der neuen Modultechnik ist leicht und erlaubt Ihnen volle Freiheit. Die größere Arbeitsfläche, das Regalsystem und der damit verbundene Zugewinn an Staufläche für Zubehör sind ein großes Plus dieser Module. Es kann sogar eine 11 kg Gasflasche gelagert werden.

GENESIS® MIT UNTERBAUMODULEN





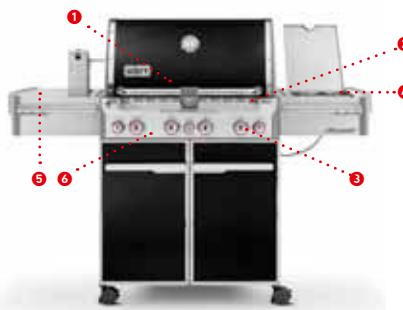
SUMMIT® E-470*



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 7171079 | UVP 2.990,00 €



SUMMIT® S-470



Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL

Art.-Nr. 7170079 | UVP 3.190,00 €



- ❶ **Edelstahl-Grillrost:** sehr starke Grillroste mit 9 mm dicken Stäben
- ❷ **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft, verhindern Flammenbildung und sorgen für perfektes Grillaroma
- ❸ **4 Snap-Jet™ Zünder, für 4 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen. Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff
- ❹ **Versekkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, zugeklappt auch als Arbeitsfläche nutzbar
- ❺ **Edelstahl-Arbeitsflächen mit Aluminiumabschlüssen**
- ❻ **Edelstahl-Bedienfeld mit Aluminiumabschlüssen**
- **Grifflicht Grill Out™:** schaltet sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein
- **Drehspieß mit leistungsfähigem Elektromotor:** für ruhigen Lauf auch bei schwerem Grillgut
- **Soft-Touch-Regler:** mit beleuchteter Fassung
- **Infrarotbrenner für Drehspieß:** gleichmäßige, optimale Grillbräune
- **Große Searing Zone mit zusätzlicher 3 kW Nennleistung**
- **Stufenlos regelbarer Räucherbrenner mit 2 kW Nennleistung:** für Gourmets, die den Räuchergeschmack mögen

SUMMIT® E-670



Garantie bis 25 Jahre

BLACK

Art.-Nr. 7371079 | UVP 3.690,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SUMMIT® E-470

- ❶ **6 Snap-Jet™ Zünder, für 6 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner**
- ❷ **2 Grifflichter Grill Out™**
- ❸ **Größe Grillfläche: 80,5 x 49 cm**



SUMMIT® S-670*



Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL

Art.-Nr. 7370079 | UVP 3.890,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SUMMIT® E-670

- **Edelstahlausstattung**





SUMMIT® S-660 BUILT-IN*

Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL

Art.-Nr. 7360079 | UVP 3.950,00 €

- Edelstahl-Grillroste
- Infrarothrenner
- Drehspieß
- Sear Station



SUMMIT® GRILL CENTER*

Garantie bis 25 Jahre

EDELSTAHL

Art.-Nr. 293079 | UVP 6.990,00 €

ZUSATZAUSSTATTUNG

im Vergleich zum SUMMIT® S-670

- ① Abfallbehälter
- ② Eiszwürfelfach
- ③ Platz für 11 kg Gasflasche
- Großzügiger Stauraum
- Größere Arbeitsfläche
- 2-stufiger Wok-Brenner, 8 kw
- Social Area





ZUBEHÖR

Zum vollendeten Grillvergnügen gehört auch die optimale Ausstattung. Diese bietet Weber® mit seinem großen Sortiment an hochwertigem Zubehör und Hilfsmitteln wie Premium-Grillkohle, stilvollem Grillbesteck oder nützlichen Reinigungsutensilien. Ob Pizzastein, Geflügelhalter oder Bratenkorb – für jede Anwendung und Spezialität finden Sie die richtige Zusatzausstattung. Alle Weber® Zubehörprodukte weisen höchste Funktionalität und Design-Qualität auf und sind die ideale Ergänzung beim rundum perfekten Grillgenuss.



REZEPTE UND TIPPS

In den Weber® Grill-Büchern (Seite 109) finden Sie alles, was das "Grillerherz" begehrte. Egal ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert, die ausführliche Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte ermöglicht auch ungeübten Grillfans eine problemlose Zubereitung der Grillgerichte.



HOCHWERTIG

Das Weber® Grillzubehör erleichtert nicht nur die Arbeit und ist attraktiv in seiner Gestaltung, es ermöglicht auch die ganze kulinarische Vielfalt des Grillens zu erschließen. Da das Zubehör in Form und Funktion ganz auf unsere Grills abgestimmt ist, ermöglicht es Ihnen langen und schonenden Grillspaß – zum Beispiel mit den passenden Produkten für Reinigung und Pflege. Jeder Weber® Zubehörartikel wurde dabei aus der Praxis heraus entwickelt und fortlaufend verbessert, so dass Sie hinsichtlich Verarbeitung, Form und Materialqualität nur das Beste von unseren Produkten erwarten dürfen.



DAS NEUE WEBER® ZUBEHÖR

Vom Handschuh aus Kevlar über die Hamburgerpresse bis zum neuen Digital-Taschenthermometer finden Sie in unserem Zubehörsortiment zahlreiche Neuigkeiten. Alle neuen Produkte auf den folgenden Seiten.



GARANTIERT

Nicht nur das Zubehör ist bei uns fester Bestandteil des Sortiments. Wir garantieren zusätzlich, dass wir mindestens über die gesamte Garantiezeit für Ihren Grill sämtliche Ersatzteile verfügbar halten. Mehr dazu lesen Sie unter weber.com

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

IDEEN FÜR GESUNDES GRILLEN

Mit geschlossenem Deckel entstehen keine Flammen und dank der Methode des indirekten Grillens kann kein Fett in die Glut tropfen. Je weniger verbranntes Fett, desto gesünder der Genuss. Benutzen Sie zum Wenden von Fleisch statt einer Gabel eine Weber® Grillzange – auch so wird verhindert, dass Bratensaft austritt und verbrennt. Fettarmes und vitaminreiches Grillgut wie Kartoffeln, Zucchini oder Paprika ist nicht nur eine geschmackliche, sondern auch eine gesunde Ergänzung.





ZUBEHÖR BASIS

Alles, was zur individuellen Grundausstattung für das rundum gelungene Grillen gehört, bietet Weber® in der bewährten Qualität.



WEBER® GRILLKOHLEN UND BRIKETTS,
SIEHE SEITE 102

ZUBEHÖR ERLEBNIS

Darf's mal etwas anderes sein? Weber® Zubehör Erlebnis hält die passenden Ergänzungen bereit – für exotische Rezepte, anspruchsvolle Kreationen oder einfach die originelle Abwechslung zwischendurch.



GOURMET BBQ SYSTEM, SIEHE SEITE 108

ZUBEHÖR WEBER® STYLE™

Nicht nur praktisch, sondern auch in exklusivem Design bietet das Weber® Style™ Sortiment hochklassige Funktionalität und besondere Formschönheit. Geschmack ist schließlich nicht nur eine Frage des Gaumens.



SALZ- & PFEFFERSTREUER, SIEHE SEITE 113



ZUBEHÖR **BASIS**



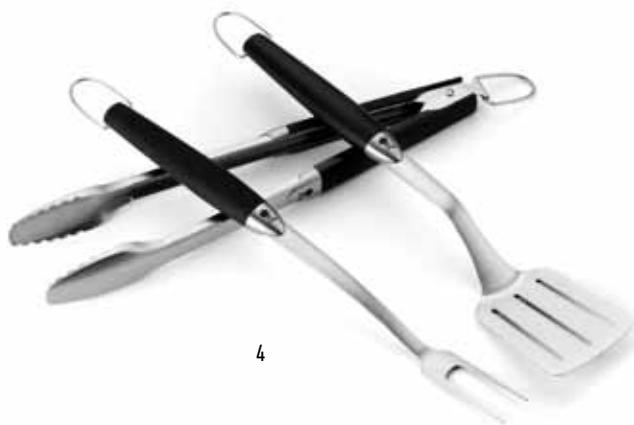
1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

1 GRILLZANGE Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6610 | UVP 19,99 €

2 GRILLGABEL* Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6615 | UVP 14,99 €

3 WENDER* Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6620 | UVP 14,99 €

4 GRILLBESTECK* 3-teilig, Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6630 | UVP 39,99 €

5 GRILLBESTECK KOMPAKT 2-teilig, Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6645 | UVP 24,99 €

6 WÜRSTCHEN-ZANGE Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6650 | UVP 19,99 €

7 SPITZZANGE* Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6655 | UVP 19,99 €

8 PINSEL MIT SILIKONBORSTEN* schwarz

Art.-Nr. 6661 | UVP 14,99 €

9 FISCHWENDER* Edelstahl, schwarz

Art.-Nr. 6673 | UVP 24,99 €

10 DIGITAL-TASCHENTHERMOMETER

Art.-Nr. 6492 | UVP 19,99 €

11 FEUERZEUG* mit Kindersicherung

Art.-Nr. 17214 | UVP 8,99 €

Generell können Sie alle
WEBER® GRILLBESTECKE in
der Spülmaschine reinigen.

Das **WEBER® WOK BESTECK**
aus Buchenholz (Seite 107)
bitte ausschließlich mit der
Hand spülen.



ZUBEHÖR BASIS



12



13



14



16



17



18



15



19



20



21

12 ALU-TROPFSCHALEN

klein, 10 Stück

Art.-Nr. 6415 | UVP 7,99 €

groß, 10 Stück

Art.-Nr. 6416 | UVP 14,99 €

für Summit®, 10 Stück

Art.-Nr. 6417 | UVP 18,99 €

XL*, für Holzkohlegrills ab 57 cm,
5 Stück

Art.-Nr. 6454 | UVP 9,99 €

13 GRILLPFANNEN FÜR GEMÜSE AUS ALUMINIUM

ca. 20 x 20 cm, 4 Stück

Art.-Nr. 6314 | UVP 9,99 €

14 DIGITAL- TASCHENTHERMOMETER*

klappbar

Art.-Nr. 6491 | UVP 29,99 €

15 GRILLHANDSCHUH-SET

aus Kevlarmischgewebe, Schwarz,
lang mit Silikonknöpfen

S/M, Art.-Nr. 6669 | UVP 39,99 €

L/XL, Art.-Nr. 6670 | UVP 39,99 €

16 3-SEITIGE GRILLBÜRSTEN

mit Edelstahlborsten

30 cm, Art.-Nr. 6494 | UVP 12,99 €

53 cm, Art.-Nr. 6493 | UVP 17,99 €

17 GRILLBÜRSTEN MIT BAMBUS-HOLZGRIFF

mit Edelstahlborsten

30 cm, Art.-Nr. 6463 | UVP 9,99 €

46 cm*, Art.-Nr. 6464 | UVP 13,99 €

19 REINIGER

Grill-Reiniger

Grillrost-Reiniger

Edelstahl-Reiniger*

Weber® QT™-Reiniger

Art.-Nr. 26103 | UVP 5,99 €

Art.-Nr. 26104 | UVP 5,99 €

Art.-Nr. 26105 | UVP 5,99 €

Art.-Nr. 26106 | UVP 5,99 €

20 GRILLHANDSCHUH

schwarz

Art.-Nr. 8401 | UVP 12,99 €

21 GRILLSCHÜRZE

schwarz mit rotem Kugelgrill

Art.-Nr. 6474 | UVP 15,99 €



ZUBEHÖR BASIS HOLZKOHLEGRILLS



4



6



7



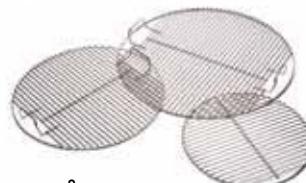
9



10



11



8a



8b

1 ANZÜNDWÜRFEL

umweltverträglich und sicher,
24 Stück/Packung
Art.-Nr. 17519 | UVP 2,99 €

5 WARMHALTEROST

für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet (außer Compact Kettle®)
Art.-Nr. 8417 | UVP 34,99 €

9 WEBER® GRILLANZÜNDHÖLZER*

50 extralange Zündhölzer pro Packung, fünf verschiedene Verpackungsdesigns
Art.-Nr. 16024 | UVP 3,99 €

2 ANZÜNDWÜRFEL BRAUN*

Anzündhilfe aus Holzfasern – ökologisch, geruchlos und ohne Paraffin, 48 Stück/Packung
Art.-Nr. 17512 | UVP 4,99 €

6 HOLZARBEITSTISCH SIDE-KICK™*

abnehmbar und als Tablett nutzbar
Art.-Nr. 7411 | UVP 59,99 €

10 HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

ab 57 cm Durchmesser, 2er-Set
Art.-Nr. 7403 | UVP 19,99 €

3 ANZÜND-SET

enthält einen Weber® Rapidfire® Anzündkamin, 12 Anzündwürfel und 2kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes
Art.-Nr. 1013 | UVP 29,99 €

7 BESTECKHALTER

für Holzkohlegrills mit 47 und 57 cm Durchmesser geeignet (ohne Besteck)
Art.-Nr. 7401 | UVP 9,99 €

11 HOLZKOHLEHALTER*

2er-Set
Art.-Nr. 7402 | UVP 14,99 €

4 KLEINER ANZÜNDKAMIN*

passend für den Smokey Joe®
Art.-Nr. 7447 | UVP 14,99 €

8a | 8b GRILLROST

für BBQ 37 cm*
Art.-Nr. 8407 | UVP 14,99 €

für BBQ 47 cm
Art.-Nr. 8413 | UVP 19,99 €

für BBQ 57 cm
Art.-Nr. 8423 | UVP 29,99 €

klappbar, für BBQ 47 cm
Art.-Nr. 8414 | UVP 29,99 €

klappbar, für BBQ 57 cm
Art.-Nr. 8424 | UVP 39,99 €

klappbar, für BBQ 47 cm, Edelstahl
Art.-Nr. 7434 | UVP 41,99 €

klappbar, für BBQ 57 cm, Edelstahl
Art.-Nr. 7437 | UVP 59,99 €



ZUBEHÖR BASIS HOLZKOHLEGRILLS



12



13



14



15



16

12 DECKELHALTER SLIDE-A-SIDE*

für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet
Art.-Nr. 8411 | UVP 34,99 €

13 ABDECKHAUBE STANDARD

für BBQ 47 cm
Art.-Nr. 7450 | UVP 14,99 €
für BBQ 57 cm
Art.-Nr. 7451 | UVP 19,99 €



17



18

14 ABDECKHAUBE PREMIUM

für BBQ 47 cm
Art.-Nr. 7452 | UVP 29,99 €

für One-Touch® Gold und Original 57 cm
Art.-Nr. 7453 | UVP 34,99 €

für One-Touch® Premium 57 cm und Master-Touch™ GBS™
Art.-Nr. 8442 | UVP 38,99 €

für One-Touch® Premium 67 cm*
Art.-Nr. 7574 | UVP 39,99 €



18



20

15 ABDECKHAUBE*

für Fireplace
Art.-Nr. 7460 | UVP 34,99 €

19 ABDECKHAUBE

One-Touch® Deluxe und One-Touch® Platinum*
Art.-Nr. 7457 | UVP 49,99 €

20 ABDECKHAUBE

für Performer® Original GBS™ mit heruntergeklappten Tischen, aus strapazierfähigem Vinyl
Art.-Nr. 7449 | UVP 69,99 €

16 ARBEITSTISCH KETTLEMATE*

für One-Touch® 47 cm und 57 cm und Bar-B-Kettle® 47 cm
Art.-Nr. 7413 | UVP 59,99 €

17 ABDECKHAUBE PREMIUM

für Performer
Art.-Nr. 7455 | UVP 85,99 €



ZUBEHÖR **BASIS**
HOLZKOHLEGRILLS

GRILLKOHLEN UND BRIKETTS – DAS WEBER® MODERN FIRE KONZEPT



WAS MACHT EASY START PREMIUM BRIQUETTES EINZIGARTIG?

- Mit Anzündmittel getränkte Holzkohlebriketts
- Leicht anzuzünden, die Hände bleiben sauber, keine offenen Verpackungen, Staub oder Kohlereste
- Fertig vorportioniert, einfach Beutel in den Grill legen und anzünden
- Für direktes und indirektes Grillen, besteht aus zwei Beuteln
- Brenndauer von bis zu 2 Stunden
- Fertige Glut in 20 Minuten
- Ideal für unterwegs



WAS IST DAS BESONDRE AN WEBER® LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES?

- Briketts haben eine extrem lange Brenndauer von bis zu 240 Minuten
- Besonders geeignet für Grillgut mit langen Garzeiten, wie z.B. Braten
- Ideal für direktes und indirektes Grillen
- Leicht portionierbar
- TÜV-zertifiziert
- Erhältlich in 3 kg oder 7 kg

WODURCH ZEICHNET SICH DIE WEBER® STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL AUS?

- Kohlestücke sorgen für **hohe** Temperaturrentwicklung
- Besonders geeignet für **saftige Steaks**, ideal in Verbindung mit dem Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate
- Ideal für **direktes Grillen**
- **Extra große Stücke** – auf die Nutzung in Weber® Kugelgrills abgestimmt
- Perfekte **Grillergebnisse**
- Erhältlich in 3 kg oder 7 kg



WAS SIND DIE SPEZIELLEN EIGENSCHAFTEN DER WEBER® PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE?

- Homogene Mischung für **leichtes & schnelles Anzünden, in 15 Minuten einsatzbereit**
- Premium-Mix aus hochwertigem **Buchen-, Hainbuchen- und Eichenholz**
- **Weniger Staub & Funkenflug**
- **Gleichmäßige Hitzeentwicklung & langanhaltende Glut**
- **Optimale Stückgröße** – auf die Benutzung in Weber® Holzkohlegrills abgestimmt
- **FSC®-zertifiziert:** Holzkohle aus vorbildlich und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern – keine Hölzer aus Tropenwäldern
- Erhältlich in 3 kg oder 5 kg



GRILLKOHLEN UND BRIKETTS – DAS WEBER® MODERN FIRE KONZEPT

ZUBEHÖR **BASIS**
HOLZKOHLEGRILLS



EASY START PREMIUM BRIQUETTES (DOPPELPACK)

Set bestehend aus zwei Beuteln mit Anzündmittel getränkten Holzkohlebriketts – fertig vorportioniert für schnelles und unkompliziertes Grillen.

1 Beutel ideal für Smokey Joe®

Premium (37 cm)

2 Beutel für Holzkohlegrills (57 cm)

Art.-Nr. 17532 | UVP 3,99€

LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES

Lang anhaltende Glut, universell einsetzbar. Extrem lange Brenndauer von bis zu 4 Stunden.

3 kg

Art.-Nr. 16011 | UVP 4,99€

7 kg

Art.-Nr. 16013 | UVP 10,99€

STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL*

Extra große Stücke aus Quebracho Holz, für perfekte Grillergebnisse. Ideal in Kombination mit dem Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate.

3 kg

Art.-Nr. 16022 | UVP 8,99€

7 kg

Art.-Nr. 16023 | UVP 17,99€

PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE

Schnell, leistungsstark und ergiebig – die Dreiholz-Mischung aus Buche, Eiche und Hainbuche. Volle Glut in 15 Minuten. Weniger Staub, Ruß und Funkenflug – optimal für volle Luftzufuhr.

3 kg

Art.-Nr. 17515 | UVP 5,99€

5 kg

Art.-Nr. 17516 | UVP 9,99€



WEBER® HOLZKOHLEZANGE*

für optimales Arrangieren der Kohle

Art.-Nr. 13010 | UVP 39,99€



WEBER® HOLZKOHLESCHIEBER*

zum gleichmäßigen Verteilen der Glut

Art.-Nr. 13011 | UVP 18,99€



ZUBEHÖR **BASIS** GASGRILLS



1

2



3



4



5



6

1 **ABDECKHAUBE PREMIUM GENESIS® UND SUMMIT®**

für Genesis® 300-Serie
Art.-Nr. 7553 | UVP 99,99 €

für Genesis® 300-Serie
(Modelle ab 2011)
inkl. Modulen für
Outdoor-Küche Genesis®*
Art.-Nr. 7549 | UVP 99,99 €

für Summit® 400-Serie*
Art.-Nr. 7554 | UVP 119,99 €

für Summit® 600-Serie*
Art.-Nr. 7555 | UVP 139,99 €

2 **ABDECKHAUBE PREMIUM**

für Spirit® 2013 200- und 300-Serie
Art.-Nr. 7569 | UVP 89,99 €

3 **ABDECKHAUBE PREMIUM***

für Summit® Grill Center
Art.-Nr. 7560 | UVP 149,99 €

4 **GASKARTUSCHE**

für Weber® Q™ 100, Q™ 120 und
Performer® Deluxe GBS™ Gourmet
mit Gaszündung
Art.-Nr. 26100 | UVP 7,99 €

5 **GRIFFLICHT GRILL OUT™**

für Weber® Spirit®, Genesis® und
Summit® Grills (ab Baujahr 2003),
Batterien nicht im Lieferumfang
enthalten
Art.-Nr. 7516 | UVP 32,99 €

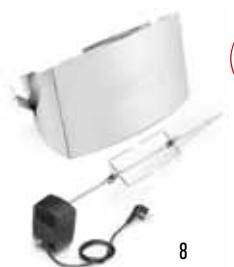
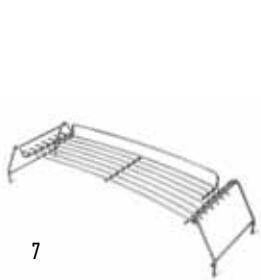
Mit den Weber® **ABDECKHAUBEN** können Sie Ihren Grill bei jeder Witterung im Garten stehen lassen. Somit haben Sie zu jeder Jahreszeit Gelegenheit zum Grillen – egal ob Sommer oder Winter. Die Weber® Grillsaison dauert 12 Monate. Säubern Sie die Abdeckhauben mit mildem Reinigungsmittel und von Hand, da diese nicht waschmaschinengeeignet sind.

6 **GASFÄSCHENSCHUTZHÜLLE***

aus wasserfestem PVC, Innenfutter aus Polyester
klein für 5 kg, Höhe: 43 cm, Bodenumfang: 98 cm
Art.-Nr. 3973 | UVP 12,99 €
groß für 11 kg, Höhe: 60 cm, Bodenumfang: 98 cm
Art.-Nr. 3972 | UVP 16,99 €



ZUBEHÖR BASIS WEBER® Q™



7 WARMHALTEROST

für Weber® Q™ 300
Art.-Nr. 6512 | UVP 34,99 €

8 DREHSPIESS

für Weber® Q™ 300-Serie
Art.-Nr. 17524 | UVP 179,99 €

9 SEITENTISCHE*

für Weber® Q™ 100 –
Weber® Q™ 140, 2er-Set
Art.-Nr. 6502 | UVP 39,99 €

10 UMRÜST-SET

von Gaskartusche auf Gasflasche
Art.-Nr. 1000 | UVP 18,99 €

11 CARAVAN-ANSCHLUSS*

30 mbar
für Weber® Q™ 100, Q™ 120
Art.-Nr. 8457 | UVP 49,99 €

für Weber® Q™ 200, Q™ 220
Art.-Nr. 8458 | UVP 49,99 €

12 GASFLASCHENHALTER*

für Weber® Q™ 300-Serie, geeignet
für 5 kg und 11 kg Gasflaschen
Art.-Nr. 8463 | UVP 74,99 €

13 ABDECKHAUBE STANDARD

Weber® Q™ 100, Q™ 120, Q™ 140
Art.-Nr. 6550 | UVP 19,99 €

Weber® Q™ 200, Q™ 220, Q™ 240,
Weber® Char Q™ 260
Art.-Nr. 6551 | UVP 24,99 €

14 ABDECKHAUBE PREMIUM

für Weber® Q™ 100, Q™ 120, Q™ 140
Stand/Station mit Rollwagen Standard,
und Q™ 220, Q™ 240 Stand
Art.-Nr. 6554 | UVP 34,99 €

(lange Abdeckhaube für Grills mit
Rollwagen Premium)

für Weber® Q™ 200, Q™ 220, Q™ 240,
Weber® Char Q™ 260
Art.-Nr. 6552 | UVP 34,99 €

15 Q™ 100/200 STAND*

Weber® Q™ 100 Stand für Weber®
Q™ 100, 120 und 140
Art.-Nr. 6516 | UVP 69,99 €

Weber® Q™ 200 Stand für Weber®
Q™ 200, 220 und 240
Art.-Nr. 6517 | UVP 84,99 €

16 ROLLWAGEN PREMIUM*

geeignet für folgende Grills:
Weber® Q™ 200,
Weber® Q™ 220,
Weber® Q™ 240 und
Weber® Char Q™ 260
Art.-Nr. 8460 | UVP 144,99 €

17 ROLLWAGEN STANDARD

für Weber® Q™ 100, Weber® Q™ 120,
Weber® Q™ 140 und Weber® Q™ 240,
Weber® Q™ 200, Weber® Q™ 220
Art.-Nr. 6549 | UVP 79,99 €



ZUBEHÖR ERLEBNIS



RÄUCHER BOX UNIVERSAL

aus Stahl mit Anti-Haft-Beschichtung, nicht spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. 17179 | UVP 24,99 €



DREHSPIESSE

1 DREHSPIESS BBQ 57 CM mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts, für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet
Art.-Nr. 7494 | UVP 159,00 €

2 DREHSPIESS SPIRIT® passend für alle alten und neuen Weber® Spirit® Gasgrills
Art.-Nr. 8516 | UVP 149,99 €

3 DREHSPIESS GENESIS®* mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss), passend für alle Weber® Genesis® Gasgrills
Art.-Nr. 8508 | UVP 159,00 €



GRILLPLATTE

porzellanemaillierte, gusseiserne Grillplatten

1* für Weber® Q™ 100 – Q™ 140, Holzkohlegrills 57 cm, mit Griffen zum Einhaken, Grillplatte wird auf dem Rost liegend verwendet
Art.-Nr. 6504 | UVP 49,99 €

1* für Weber® Q™ 200 – Q™ 220, mit Griffen zum Einhaken, Grillplatte wird auf dem Rost liegend verwendet
Art.-Nr. 6505 | UVP 64,99 €

2 für Weber® Q™ 300 – Q™ 320, ersetzt eine Hälfte des Grillrostes, mit 2 integrierten Fettablauföffnungen
Art.-Nr. 6506 | UVP 69,99 €



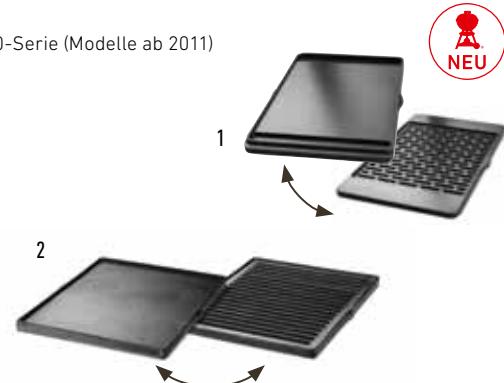
RÄUCHEREINHEIT*



1 mit verkürztem emailliertem Grillrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)
Art.-Nr. 7575 | UVP 99,99 €

2 mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle bis inklusive 2010)
Art.-Nr. 7541 | UVP 96,99 €

2 mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)
Art.-Nr. 7563 | UVP 109,99 €



GUSSEISERNE WENDEPLATTE

beidseitig nutzbar, mit einer flachen und einer geriffelten Seite

1 für Spirit® E-210, (Modelle ab 2013)*
Art.-Nr. 7597 | UVP 89,99 €

1 für Spirit® E-310, E-320 und S-320 Premium Genesis® B + C, Genesis® 700 – 5000, One-Touch® 57 cm, Platinum®*
Art.-Nr. 7598 | UVP 94,99 €

2 für Genesis® 300-Serie
Art.-Nr. 7566 | UVP 99,99 €

2 für Summit® 400- und 600-Serie*
Art.-Nr. 7404 | UVP 99,99 €

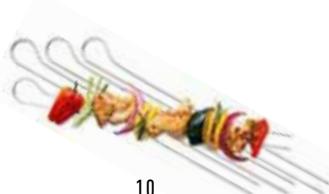


KERAMISCHE GRILLPLATTE

mit spezielle Griffen für hohe Griff Sicherheit, auch mit Grillhandschuhen, abgerundete Ecken zur einfachen Reinigung

für Holzkohlegrills ab 47 cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q™ 100
Art.-Nr. 6465 | UVP 49,00 €

für Holzkohlegrills ab 57 cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q™ 200
Art.-Nr. 17509 | UVP 74,99 €



1 FISCH- UND GEMÜSEHALTER

Edelstahl, rechteckig
klein, ab Weber® Q™ 100 und
BBQ 37 cm
Art.-Nr. **6470** | UVP **29,99€**
groß, ab Weber® Q™ 300 und
BBQ 47 cm
Art.-Nr. **6471** | UVP **36,99€**

5 PIZZASTEIN RUND (INKL.BLECH)

Dicke: 12 mm
Ø26 cm, Gewicht: 1,45 kg, ab
Weber® Q™ 100 und BBQ ab 47 cm
Art.-Nr. **17057** | UVP **34,99€**
Ø36,5 cm, Gewicht: 2,75 kg,
ab BBQ 57 cm
Art.-Nr. **17058** | UVP **49,99€**

12 HAMBURGERPRESSE

spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. **6483** | UVP **12,99€**

2 KLEINER BRATENKORB

ab Weber® Q™ 100 und BBQ 37 cm
Art.-Nr. **6429** | UVP **19,99€**

6 PIZZASTEIN RECHTECKIG (INKL.BLECH)

Dicke: 12 mm
44 x 30 cm, Gewicht: 3,4 kg
ab Weber® Q™ 300 und BBQ ab 57 cm
Art.-Nr. **17059** | UVP **49,99€**

9 GEFLÜGELHALTER

für Weber® Q™ 300 und BBQ ab 57 cm
Art.-Nr. **6482** | UVP **19,99€**

13 WOKBESTECK-SET*

2-teilig aus Buchenholz, nicht
spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. **6468** | UVP **24,99€**

3 SPARE-RIB-HALTER & BRATENKORB

ab Weber® Q™ 300 und BBQ 57 cm
Art.-Nr. **6469** | UVP **24,99€**

7 GRILL LICHT GRILL OUT™*

Batterien nicht im Lieferumfang
enthalten
Art.-Nr. **6427** | UVP **39,99€**

10 DOPPELSPIESSE

spülmaschinfest, 8 Stück
Art.-Nr. **8402** | UVP **14,99€**

14 MANGAL GRILL-SET*

fünf handdrehbare, lange Grill-
spieße mit Gestell
für BBQ 57 cm, Edelstahl
Art.-Nr. **8466** | UVP **89,99€**

15 MANGAL GRILL-SET ERSATZGRILLSPIESSE*

ZUBEHÖR ERLEBNIS

12 HAMBURGERPRESSE

spülmaschinengeeignet
Art.-Nr. **6483** | UVP **12,99€**

* Solange der Vorrat reicht



ZUBEHÖR ERLEBNIS

MEHR ALS GRILLEN: DAS WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM

GOURMET BBQ SYSTEM – KOREANISCHER BBQ GRILLEINSATZ

Hervorragend geeignet zur Zubereitung von mariniertem Grillgut. Mit dem praktischen Aromaring geht garantiert kein Tropfen Fleischsaft oder Marinade verloren. Aus porzellanemailliertem Gusseisen.
Art.-Nr. 8840 | UVP 59,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – EBELSKIVER EINSATZ

Backen auf Dänisch. Ob süß oder herhaft, bei den Füllungen der kugeligen Pfannkuchen sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Einzigartiger Einsatz aus porzellanemailliertem Gusseisen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
Art.-Nr. 8841 | UVP 59,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – GEFLÜGELHALTER EINSATZ*

Two-in-one-Design aus Edelstahl mit abnehmbarem Hühncheneinsatz. Ideal zur gleichzeitigen Zubereitung von Gemüse
Art.-Nr. 8838 | UVP 59,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – WOK EINSATZ

„Grill-Kochen“ im Asia-Style, aus porzellanemailliertem Gusseisen
Art.-Nr. 7422 | UVP 59,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE EINSATZ

Searing Rost für die perfekte Grillmarkierung, aus porzellanemailliertem Gusseisen
Art.-Nr. 8834 | UVP 49,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNEN EINSATZ

Die Pfanne für den Grill, aus porzellanemailliertem Gusseisen
Art.-Nr. 7421 | UVP 49,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – PIZZASTEIN MIT GESTELL

Ob Brot oder belegter Teig – der Pizzastein speziell für den sicheren Einsatz mit dem Gourmet BBQ System
Art.-Nr. 8836 | UVP 49,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ

1 | für Holzkohlegrills Ø 57 cm

Art.-Nr. 8835 | UVP 49,99 €

2 | komplett aus Edelstahl

Art.-Nr. 7586 | UVP 79,99 €

für Spirit® 300-Serie

Art.-Nr. 7587 | UVP 89,99 €

für Genesis®

Art.-Nr. 7588 | UVP 129,99 €

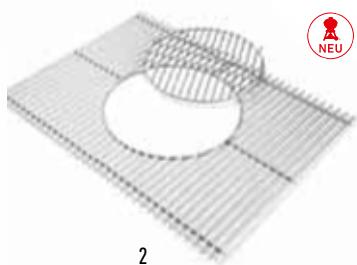
für Summit® 400-Serie

Art.-Nr. 7585 | UVP 129,99 €

für Summit® 600-Serie

1

2





1



2



3



4



5



6

1 WEBER® RÄUCHERBRETT ZEDERNHOLZ JE 2 STÜCK/PACKUNG

klein, 30 x 15 cm
Art.-Nr. 17522 | UVP 13,99 €

groß, 40 x 19,5 cm
Art.-Nr. 50019 | UVP 19,99 €

2 WOOD WRAPS

8 Stück

Wood Wraps **Erlenholz***
Art.-Nr. 17520 | UVP 11,99 €

Wood Wraps **Zedernholz**
Art.-Nr. 17521 | UVP 11,99 €

3 WOOD CHUNKS

zwei Geschmacksrichtungen

Wood Chunks **Hickory**
Art.-Nr. 17056 | UVP 9,99 €

Wood Chunks **Mesquite**
Art.-Nr. 17106 | UVP 9,99 €

4 FIRE SPICE CHIPS PROBIER- GRÖSSEN 6 SORTEN

Mesquite, Hickory, Pecannuss-, Kirsch-, Apfel- und Buchenholz
Art.-Nr. 17903 | UVP 19,99 €

5 FIRE SPICE CHIPS

Fire Spice **Pecannusschholz Chips***
Art.-Nr. 17002 | UVP 8,99 €

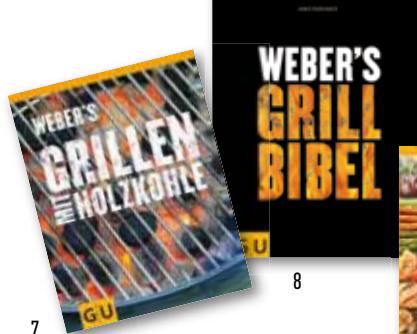
Fire Spice **Apfelholz Chips***
Art.-Nr. 17004 | UVP 8,99 €

Fire Spice **Kirschholz Chips***
Art.-Nr. 17006 | UVP 8,99 €

Fire Spice **Hickory Chips**
Art.-Nr. 17053 | UVP 8,99 €

Fire Spice **Mesquite Chips**
Art.-Nr. 17103 | UVP 8,99 €

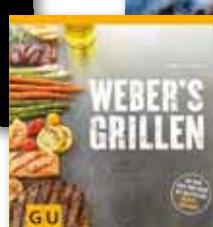
ZUBEHÖR ERLEBNIS



7



8

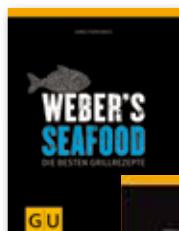


9

10



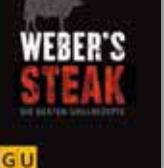
11



WEBER'S SEAFOOD

GU

DIE BESTEN GRILLREZEPTE



WEBER'S STEAK

GU

DIE BESTEN GRILLREZEPTE



WEBER'S BURGER

GU

DIE BESTEN GRILLREZEPTE

Deutschland LP 14,99 €
Österreich LP 15,50 €

7 WEBER'S GRILLEN MIT HOLZKOHLE

Deutschland
Art.-Nr. 15812 | LP 19,90 €

Österreich
Art.-Nr. 15812 | LP 20,40 €

8 WEBER'S GRILL-BIBEL

Deutschland
Art.-Nr. 18639 | LP 24,95 €

Österreich
Art.-Nr. 18639 | LP 25,70 €

9 WEBER'S GRILLEN

Deutschland
Art.-Nr. 26375 | LP 19,99 €

Österreich
Art.-Nr. 26375 | LP 20,60 €

10 WEBER'S RÄUCHERN

Deutschland
Art.-Nr. 26238 | LP 16,99 €

Österreich
Art.-Nr. 26238 | LP 17,50 €

11 THemenbücher von Weber®

Art.-Nr. 26221

Art.-Nr. 22841

Art.-Nr. 33359

Art.-Nr. 26245

Art.-Nr. 22858

· WEBER'S VEGGIE

· WEBER'S CHICKEN

· WEBER'S BURGER (ab Februar 2013)

· WEBER'S SEAFOOD

· WEBER'S STEAK



ZUBEHÖR **weber**
Style™



COOKWARE SYSTEM (CWS)

Kombinieren ganz nach Ihrem Geschmack. Das Weber® Style™ Grillgeschirr bietet nicht nur das ideale Zubehör für das gelungene Grillmenü und sorgt mit seiner Spezialbeschichtung für vorzügliche Ergebnisse, es besticht auch durch seine intelligente Systematik für alle Weber® Grillmodelle. Der Universalgriff ist für alle Teile einsetzbar, die Einzelteile lassen sich ohne Griff platzsparend verstauen.



**WEBER® STYLE™
CWS-UNIVERSALGRIFF***

Nylon und Edelstahl
Art.-Nr. **17506** | UVP **29,99 €**

**WEBER® STYLE™
CWS-STARTER-SET**

Bratpfanne und Universalgriff
Art.-Nr. **17507** | UVP **64,99 €**

**WEBER® STYLE™
CWS-3ER-SET**

Bratpfanne, Saucenpfand und
Universalgriff
Art.-Nr. **17508** | UVP **89,99 €**



**WEBER® STYLE™
CWS-BRATPFANNE***

280 x 50 mm
Art.-Nr. **17500** | UVP **39,99 €**

**WEBER® STYLE™
CWS-GEMÜSEPFANNE MIT LÖCHERN**

280 x 50 mm
Art.-Nr. **17501** | UVP **39,99 €**

**WEBER® STYLE™
CWS-WOK**

320 x 95 mm
Art.-Nr. **17504** | UVP **49,99 €**

**WEBER® STYLE™
CWS-SAUCENTOPF***

180 x 80 mm
Art.-Nr. **17502** | UVP **29,99 €**



ZUBEHÖR **weber**
Style™



1 **GEMÜSEKORB EDELSTAHL**

klein, 19,4 x 24 x 6,5 cm, für BBQ ab 37 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 100
Art.-Nr. **6481** | UVP **19,99€**

groß, 37 x 30 x 6,5 cm, für BBQ ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200
Art.-Nr. **6434** | UVP **39,99€**

4 **AUDIODIGITAL-THERMOMETER***

5 Sprachen (DE, EN, FRZ, SP, DK), LCD-Display, schnurlose Temperaturkontrolle bis 100 m (Batterien im Lieferumfang enthalten)
Art.-Nr. **6439** | UVP **74,99€**

2 **PINSEL* MIT SILIKONBÜRSTEN**

Edelstahl, spülmaschinenfest
Art.-Nr. **6432** | UVP **15,99€**

5 **PIZZAHEBER**
aus Edelstahl mit Softcoating-Griff, schwarz
Art.-Nr. **17062** | UVP **39,99€**

8 **GRILLPFANNE**
aus Edelstahl, 44,4 x 30 cm, für BBQ ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200
Art.-Nr. **6435** | UVP **39,99€**

3 **BRATENKORB***

für BBQ ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300
Art.-Nr. **6436** | UVP **49,99€**

6 **GRILLBÜRSTE***
mit austauschbarem Edelstahlkopf
Art.-Nr. **17160** | UVP **29,99€**

9 **FEUERZEUG MIT KINDERSICHERUNG**
Griffsicherheit durch Gummierung
Art.-Nr. **17216** | UVP **29,99€**

7 **ERSATZKOPF FÜR GRILLBÜRSTE***

passend für die Weber® Style™ Grillbürste
Art.-Nr. **17181** | UVP **12,99€**

10 **PIZZASTEIN***

49,3 x 36,9 cm (mit Gestell), für Gasgrills ab Spirit® 310
Art.-Nr. **6430** | UVP **69,99€**



ZUBEHÖR **weber** Style™



UNIVERSELLE GUSSEISERNE GRILLPLATTE* PLANCHA

für Weber® Q™ 300, Spirit®, Genesis® und Summit®
Art.-Nr. 6466 | UVP 99,99 €



GRILLHANDSCHUH*

Wildleder-Außenseite
Art.-Nr. 6457 | UVP 19,99 €



SPARE-RIB-HALTER

für BBQ ab 57 cm und Gasgrills
ab Weber® Q™ 300
Art.-Nr. 6453 | UVP 39,99 €



BESTECKHALTER

aus Edelstahl
Art.-Nr. 6431 | UVP 14,99 €



GEFLÜGELHALTER

aus Antihaft-Alugusschale, für
BBQ ab 57 cm und Gasgrills ab
Weber® Q™ 300
Art.-Nr. 6408 | UVP 54,99 €



PIZZASCHNEIDER

aus Edelstahl und mit Fingerschutz
Art.-Nr. 17060 | UVP 19,99 €



SCHASCHLIK-SET*

5 Doppelspieße und Gestell aus
Edelstahl, für BBQ ab 57 cm und
Gasgrills ab Weber® Q™ 200
Art.-Nr. 6449 | UVP 44,99 €

* Solange der Vorrat reicht



ZUBEHÖR **weber**
Style™



GRILLZANGE



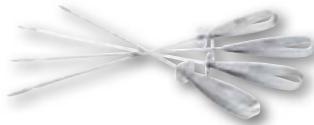
aus Edelstahl
Art.-Nr. 6441 | UVP 19,99 €



GRILLBESTECK 3-TEILIG



Edelstahl, aus einzeln erhältlich
Art.-Nr. 6445 | UVP 59,99 €



SPIESS-SET



38 cm lang, Set mit 4 Stück
Art.-Nr. 6437 | UVP 29,99 €



SALZ- & PFEFFERMÜHLEN*



Mühlen mit Keramikmahlwerk von Crush Grind®, neuartige Softcoat-Beschichtung (rutschfest, schmutzabweisend, leicht zu reinigen) bzw. Edelstahl

Pfeffermühle, schwarz, 30 cm

Art.-Nr. 17090 | UVP 54,99 €

● Salzmühle, schwarz, 30 cm

Art.-Nr. 17087 | UVP 54,99 €

Pfeffermühle, Edelstahl, 30 cm

Art.-Nr. 17092 | UVP 59,99 €

● Salzmühle, Edelstahl, 30 cm

Art.-Nr. 17089 | UVP 59,99 €

Salz- & Pfeffermühle, Schwarz, 19 cm

Art.-Nr. 17093 | UVP 49,99 €

● Salz- & Pfefferstreuer, Edelstahl, 10 cm

Art.-Nr. 17096 | UVP 49,99 €



SPEZIAL BBQ-SET*



2-teilig, Edelstahl

Griffe Red

Art.-Nr. 17114 | UVP 39,99 €

Griffe Lime

Art.-Nr. 17115 | UVP 39,99 €

Griffe Ivory

Art.-Nr. 17147 | UVP 39,99 €

Griffe Wedgewood Blue

Art.-Nr. 17180 | UVP 39,99 €

Griffe Brick Red

Art.-Nr. 17281 | UVP 39,99 €

Griffe Warm Grey

Art.-Nr. 17282 | UVP 39,99 €

ÜBERSICHT

HOLZKOHLEGRILLS

	SMOKEY JOE® PREMIUM	BAR-B-KETTLE®	ONE-TOUCH® ORIGINAL	ONE-TOUCH® PREMIUM	
	37 cm	47 cm	47 cm	57 cm	47 cm 67 cm
PRODUKTKONZEPTE					
Porzellanemaillierter Deckel und Kessel	•	•	•	•	•
Duroplastgriff(e) aus glasfaserverstärktem Nylon	1	2	2	2	3 2
Grillrost, verchromt	•	•	•	•	
Klapmgrillrost, verchromt					•
Klapmgrillrost, Edelstahl					•
GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz					
One-Touch® Reinigungssystem aus Stahl, aluminiumbeschichtet			•	•	
One-Touch® Reinigungssystem aus Edelstahl					• •
Rostfreier Aluminiumlüftungsschieber (Deckel)	•	•	•	•	• ¹ • ¹
Rostfreie Aluminiummascheschale		•	•	•	
Abnehmbarer, extragroßer Aschetopf					• •
Fettauffangschale im Kessel	•				
Brikett-Portionierer	•	•	•	•	• •
Holzkohlehalter		2	2	2	2
Holzkohlekörper Char-Basket™					2
Besteckhaken					
Thermoplast Arbeitsfläche					
Schwerer, stabiler Stahlwagen					
Bruch- und weiterfeste Räder		•	•	•	• •
Bodenablage (Gitter) aus Stahl					
Abklappbarer Seitentisch aus Stahl					
ZUSATZAUSTATTUNG					
Hitzeschutz am Deckelgriff	•	•	•	•	• •
Im Deckel integriertes Thermometer			•	•	• •
Deckelhalter / Tuck-Away™	•				•
MASSE					
Höhe (cm)	46	89	89	99	89 107
Breite (cm)	43	47	52	57	52 70
Tiefe (cm)	41	56	55	65	62 81
FARBEN					
Black / Ivory / Warm Grey	Black, Ivory, Warm Grey	Black	Black, Ivory, Warm Grey	Black	Black Black
Color Line					
GARANTIEPROGRAMM 2013					
Kessel und Deckel	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J 10 J
Arbeitsfläche					
Griffe	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J 10 J
One-Touch® Reinigungssystem			2 J	2 J	10 J 10 J
Holzkohle- und Grillroste	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J 2 J
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J 2 J
UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG (Preise in €)	89,99	99,99	149,99	189,99	199,99 449,00

¹ isoliert

Color Line

Exklusiv Sortiment

MASTER-TOUCH™ GBS™		PERFORMER®	SPEZIALGRILLS
	57 cm	Original GBS™	Smokey Mountain Cooker™ 47 cm
•	•	•	•
1	1		
•			
•	•		
•	•		
• ¹	• ¹	•	
•	•		
•	•		
•	•	•	•
2	2		
2	3		
•	•		
•	•		
•	•		
•	•		
•	•		
•	•		
107	112	106	
60	101	50	
75	74	50	
Black, Ivory, Warm Grey	Black	Black	
10 J	10 J	10 J	
	2 J		
10 J	10 J	10 J	
10 J	10 J		
2 J	2 J	2 J	
2 J	2 J	2 J	
279,00	399,00	399,00	

SMOKEY JOE® PREMIUM	ONE-TOUCH® ORIGINAL	PERFORMER®	SPEZIALGRILLS
37 cm	47 cm	Premium GBS™	Deluxe GBS™ Gourmet Smokey Mountain Cooker™ 57 cm
•	•	•	•
1	2	1	1
•	•		2
		•	
	•	•	
	•	• ¹	• ¹
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•
	2	2	2
		2	2
		3	3
		•	•
		•	•
		•	•
		•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
46	89	112	112
43	52	119	119
41	55	75	75
		Black	Black
Spring Green, Brick Red, Wedgewood Blue	Spring Green, Brick Red, Wedgewood Blue		
10 J	10 J	10 J	10 J
		10 J	10 J
10 J	10 J	10 J	10 J
	2 J	10 J	10 J
2 J	2 J	2 J	2 J
2 J	2 J	2 J	2 J
2 J	2 J	2 J	2 J
89,99	149,99	499,00	599,00
			549,00

ÜBERSICHT

GAS- UND ELEKTROGRILLS

	WEBER® Q™								SPIRIT®				SPIRIT®		
	140 / 140 Stand	240	240 Johann Lafer Edition	240 Stand	240 Station	120	120 Stand	220 Stand	300	E-310 Classic	E-210 Original	E-310 Original	E-320 Original	E-310 Premium	S-320 Premium
PRODUKTKONZEPTE															
NENNLEISTUNG DER HEIZSPIRALE KW	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2										
NENNLEISTUNG DER GASBRENNER						1	1	1	2	3	2	3	3	3	3
Edelstahlbrenner Anzahl kW						2,64	2,64	3,51	6,35	9,4	7,7	9,4	9,4	9,4	9,4
Seitenkocher kW															3,5
Räuchersystem kW															3,5
Rückseitiger Infrarotbrenner kW															
Sear Station Brenner / Wokbrenner															
ZÜNDSYSTEME															
Crossover® Zündsystem										•	•	•	•	•	•
Snap-Jet™ Zündsystem															
Elektronische Zündung						•	•	•			•	•	•	•	•
Piezo-Zündung									•						
GRILLROSTE															
Porzellanemaillierter Guss-Grillrost mit integriertem Tropfschutz						•	•	•	(2-geteilt)						
Porzellanemaillierter Grillrost										(2-geteilt)					
Gusseiserner Grillrost, emailliert	•	•	•	•	•						(2-geteilt)	(2-geteilt)	(2-geteilt)	(2-geteilt)	
Edelstahl-Grillrost															
GRILLFLÄCHE															
Haupt-Grillfläche L x B in cm (ca.)	43 x 32	54 x 39	54 x 39	54 x 39	43 x 32	43 x 32	54 x 39	63 x 45	60 x 45	52 x 45	60 x 45	60 x 45	60 x 45	60 x 45	60 x 45
Warmhalterost L x B in cm									60 x 12	52 x 12	60 x 12	60 x 12	60 x 12	60 x 12	60 x 12
Gesamt-Grillfläche (cm²)	1.220	1.850	1.850	1.850	1.220	1.220	1.850	2.535	3.420	2.964	3.420	3.420	3.420	3.420	3.420
AUSSTATTUNG															
Rollwagen Premium						•			•						
Q™ Stand	•			•			•	•							
Porzellanemaillierte Flavorizer Bars® Aromaschienen									•	•	•	•	•		
Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen															•
Eingebautes Deckelthermometer						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Drehspieß															
Stufenlos regelbare(s) Brennerventil(e)	• ¹	• ¹	• ¹	• ¹	• ¹	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
AUSSTATTUNG AUSSEN															
Glasfaserverstärkter Nylonrahmen	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
Arbeitsfläche aus Thermoplast															
Arbeitsfläche aus Edelstahl														2	2
Abklappbare Seitentische		2	2	2	2	2	2	2		2					
Edelstahldekel und Edelstahltürnen															•
Deckel und Gehäuse mit Tropfgutführung aus Aluguss	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ZUSATZAUSTATTUNG															
Besteckhaken	- / 7			7	4	4	7	7	6	6	6	6	6	6	6
Geschlossener Wagen										•	•	•	•		
Lenkrollen, feststellbar										2	2	2	2	2	2
Lenkrollen										2	2	2	2	2	2
Bruch- und wetterfeste Räder					2				2		2				
Digital-Taschenthermometer / Kleiner Bratenkorb			•												
Warmhalterost										•	•	•	•	•	•
Grifflicht															
AUSSENMASSE BEI GEÖFFNETEM DECKEL															
Höhe (cm) bei geöffnetem Deckel	58 / 121 ²	68	68	130 ²	131 ²	57	120 ²	130 ²	145 ²	160	159	160	160	160	160
Breite (cm)	66 / 104	80	80	130	130	104	104	130	140	132	129	132	132	132	132
Tiefe (cm)	44 / 60	48	48	68	57	40	60	68	57	82	80	82	82	82	82
FARBEN															
Black / Titan / Dark Grey / Modern Grey		Dark Grey		Dark Grey		Modern Grey	Titan	Titan	Titan	Black	Black	Black	Black	Black	Black
Edelstahl															•
Black Line															
Color Line															
GARANTIEPROGRAMM 2013															
Aluminiumgussteile ³	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J
Deckel (Edelstahl oder Emaille)										25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J
Brenner						2 J	2 J	2 J	2 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
Grillwagen / Stand	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Zündung						2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Grillroste ⁵	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	3 J	3 J	3 J	3 J	3 J	5 J
Flavorizer Bars® Aromaschienen ⁴										2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	5 J
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG (PREISE IN €)	249,00/ 299,00	369,00	379,00	399,00	499,00 ⁴	249,00	299,00	399,00	499,00 ⁴	549,00	549,00	649,00	749,00	899,00	

¹ Stufenlos regelbare Heizspirale

³ 2 Jahre auf Ausbleichen der Farbe

⁵ Auf Durchbrennen und Durchrosten

² Höhe inklusive Rollwagen / Stand

⁴ Preis inklusive Rollwagen Premium



		WEBER® Q™						SPIRIT®			GENESIS®			SUMMIT®					
140	120	120 Black Line	220 Black Line	220 Black Line Station	320 Black Line	E-320 Premium	E-310	E-330	E-330	S-330 Edelstahl-ausrüstung	E-470	S-470	E-670	S-670	S-660 Built-In Version	Grill Center			
2,2																			
1 2,64	1 2,64	2 3,51	2 3,51	3 6,35	3 9,4	3 12,3	3 12,3	3 12,3	3 12,3	4 14,3	4 14,3	6 17,6	6 17,6	6 17,6	6 17,6				
						3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	/ 8 kW		
												2,3	2,3	2,3	2,3	2,3			
											2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8			
							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	•	•	•	•	(2-geteilt)														
•					(2-geteilt)	(2-geteilt)				(2-geteilt)	(2-geteilt)						(3-geteilt)		
43 x 32	43 x 32	43 x 32	54 x 39	54 x 39	63 x 45	60 x 45	66 x 50	66 x 50	60 x 49	80,5 x 49									
						60 x 12	60 x 13	60 x 13	67 x 13	80 x 13									
1.220	1.220	1.220	1.850	1.850	1.850	3.420	4.047	4.047	3.811	4.985									
						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	•	•	•	•	•														
							2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
	2	2	2	2	2														
	•	•	•	•	•														
	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	2	2	2	2	2														
	•	•	•	•	•														
	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	•	•	•	•	•														
Volcano Red, Pink	Volcano Red, Pink, Ivory, Brick Red									Steel Grey, Copper									
5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J		
						25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J		
	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J		
	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J		
	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J		
	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	3 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J		
						2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J		
	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J														
249,00	249,00	249,00	359,00	459,00 ^a	579,00 ^a	849,00	1249,00	1399,00	1399,00	1.699,00	2.990,00	3.190,00	3.690,00	3.890,00	3.950,00	6.990,00			

Color Line
Black Line

Johann Lafer Ausstattung
Exklusiv Sortiment

ALLES RUND UMS GRILLEN FINDEN SIE AUCH IN UNSERER FACEBOOK- COMMUNITY

BESUCHEN
SIE UNS AUF:
FACEBOOK.COM/WEBERGRILLS.DE.AT.CH



IMPRESSUM

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstrasse 194
55218 Ingelheim am Rhein
Tel: +49 (0)6132 8999 0
Fax: +49 (0)6132 8999 79
zentrale@weberstephen.com

Herausgeber Hans-Jürgen Herr (V.i.S.d.P.)

Redaktion

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Fuenfwerken Design | fuenfwerken.com
fischerAppelt, relations GmbH

Art Direktion, Bildredaktion, Layout
Fuenfwerken Design | fuenfwerken.com

Autoren fischerAppelt, relations GmbH,
Fuenfwerken Design, Hanne Hedetoff, Laura
Heueck, Susanne Kaloff, Cornelius und Fabian
Lange, Michael Neser, Mia Paula Raben, Axel
Roitzsch, Martin Sattler, Christoph Schütt, Anna
Schunck, Jan Spielhagen und Leif Ullmann.

Fotografen und Illustratoren Klaus Einwanger,
Fuenfwerken Design, Michael Fink, Stefanie
Klement, Quang-Vinh Nguyen, Manuel Übele,
Julia Schuller.

Lithografie Die Farbwandler KME GmbH

Druck Bechtle Druck&Service GmbH & Co. KG

Auflage

470.000 (Deutschland)
34.000 (Österreich)
37.000 (Schweiz)
40.000 (Niederlande)

„Original“ erscheint einmal jährlich.

Nachdruck nur nach vorheriger Einwilligung.
Alle Rechte Vorbehalten.

Bildnachweis Seite 18 (Wolfgang Otto) mit
freundlicher Genehmigung von Electrolux
Hausgeräte Vertriebs GmbH; Seite 50 (Hot Spots
Berlin) mit freundlicher Genehmigung von
mettsalat.de, Kreuzburger, Pfefferhaus, Open
Street Map; Seite 56 (Go Green) mit freundlicher
Genehmigung von Vitra, KAI Europe, evocsports,
Weingut Tesch, Nike, Kreativrad, Freiwild und
Kitchen Aid



Trends und Moden kommen und gehen – aber es gibt Dinge die bleiben: Wahre Freundschaft, die ewige Liebe zum Genuss, die unnachahmliche Qualität des Originals und natürlich der Weber® Way – machen wir uns auf den Weg.

FRIENDS WILL BE FRIENDS

FREIEXEMPLAR IM WERT VON € 10,-

Grimm KG Landshut
Altstadt 252
neben der Martinskirche
Tel. 0871 - 97 49 99 0
www.mein-grimme.de



Grimm GmbH Freising
Obere Hauptstr. 17
Stadtzentrum
Tel. 08161 - 48 45 0
www.mein-grimme.de

DE2313

der hobbykoch.de