



**Presseinformation**  
der Weber-Stephen Österreich GmbH

## **Vergolden statt verkohlen**

### **Die Hitze am Grill macht den Unterschied**

**Wels, 20. Mai 2019** – Momentan herrscht Hochsaison beim Grillkauf. Auch Gasgrills erfreuen sich einer wachsenden Popularität. Allerdings gilt es beim Kauf einige wichtige Aspekte zu beachten: Welche Temperaturen sollte ein Gasgrill erreichen? Wie lässt sich die tatsächliche Leistung feststellen? Halten die Grills überhaupt ihr Temperatur-Versprechen? Mit folgenden einfachen Tipps möchte Weber-Stephen Österreich potentielle Erst-Käufer umfassend informieren.

#### **Vorsicht vor zu hohen Temperaturen!**

So mancher Gasgrill verspricht Temperaturen von 800-1000° C. Hier ist allerdings Vorsicht geboten. Jede Gas-Flamme erreicht diese Hitze. Wie hoch die Temperaturen sind, die tatsächlich am Rost ankommen, ist von Grill zu Grill verschieden. Zum Grillen selbst sind sie viel zu hoch. Denn das Grillgut soll vergoldet werden, nicht verkohlt! Wie Grillweltmeister und Haubenkoch Adi Bittermann in seinen Kursen lehrt: „Das Steak soll eine schöne goldene Markierung haben und nicht schwarz sein. Ein kleiner Tipp: Beim Grillen darf man ruhig auch auf seine Sinne achten. Denn man kann zum Beispiel schon am Geruch erkennen, ob der Grill eine gute Temperatur hat. Bei der richtigen Hitze entwickelt sich beim Grillen eines Steaks ein schönes Röst-Aroma, wenn die Oberfläche des Steaks karamellisiert. Das erkennt man dann auch an der schönen goldenen Markierung. Wenn aber die Hitze zu groß ist, verbrennt das Fett im Fleisch. Dann riecht es nicht mehr nach Röst-Aromen, sondern es stinkt und die Oberfläche ist schwarz.“

Beeinflusst werden die Temperaturen durch die Form und die verbauten Materialien des Grills. Die Weber-Technologie ist hier weltweit führend. Durch die spezielle Form der Grills und die Verwendung der am besten geeigneten Materialien für die unterschiedlichen Systemkomponenten entwickelt sich die Hitze in den verschiedenen Grillzonen der Weber-Grills punktgenau.

#### **Hitzezonen nicht verwechseln!**

Auch im Inneren von Gasgrill gibt es verschiedene Hitzezonen mit ganz unterschiedlichen Temperaturen. Viele Hobby-Griller orientieren sich beim Grillen am Deckel-Thermometer, um einen Eindruck von der Hitze-Entwicklung im Grill zu gewinnen. Jedoch zeigt das Deckel-Thermometer lediglich die Temperatur des Backraums an. Diese ist zwar für das indirekte Grillen hilfreich, aber nicht ausschlaggebend für das direkte Grillen am Rost. So ist etwa bei einem Weber Gasgrill die Temperatur am Rost um bis zu rund 70° C höher als diejenige, die am Deckel-Thermometer angezeigt wird. Bei Grills anderer Hersteller kann aufgrund der Bauweise die Temperaturentwicklung jedoch anders sein.

#### **Temperatur lässt sich testen**

Um ein Steak scharf anzugrillen, benötigt der Rost eine Temperatur von ca. 260 bis maximal 300° C. Bei einem Weber Gasgrill sind nach maximal zehn Minuten 300°C erreicht. Um zu testen, ob der Rost wirklich über die ideale Temperatur verfügt, gibt es einfache Tricks.

**Zwiebel-Test:** Weber empfiehlt zur Reinigung des Rosts, diesen bei hoher Hitze mit einer in Öl getränkten Zwiebel abzureiben. Die Zwiebel entfernt Speisereste und tötet auch Bakterien ab. Dabei lässt sich überdies erkennen, ob die richtige Hitze schon erreicht ist. Ist die Hitze hoch genug, schlagen auf dem Rost aufgrund des Öls leichte Flammen auf.



**Handflächen-Test:** Eine Hand mit der Handfläche nach unten im Abstand von ca. 10 bis 12 cm zum Rost über den Grill bewegen. Wenn die Hitze stark spürbar ist, hat der Rost die richtige Temperatur. Diese Schnell-Test-Methode sollte man jedoch mit der gebotenen Vorsicht durchführen.

**Klebe-Test:** Lässt sich ein Stück Fleisch nach zwei bis drei Minuten leicht und ohne kleben zu bleiben vom heißen Rost lösen und hat es eine goldene Markierung, so ist die Temperatur genau richtig. Ist keine Markierung zu sehen oder das Fleisch bleibt am Rost kleben, ist sie zu niedrig. Bei zu starker Hitze wiederum ist die Markierung am Fleisch zu dunkel oder sogar schwarz. Verkohltes Fleisch schmeckt bitter und verfälscht so den eigentlichen Geschmack. Allerdings lässt sich eine zu starke Temperatur bereits anhand des Rauchs erkennen. Der mehrfache Grillweltmeister und ehemalige Haubenkoch Leo Gradl empfiehlt das Grillen nach dem „vaticanischen Prinzip“: „Wie bei der Papstwahl ist auch beim Grillen weißer Rauch gut. Wenn aber schwarzer Rauch aufsteigt, sollte man aufpassen. Die Temperatur ist dann zu hoch und das Grillgut verbrennt. Das ist ungesund, hinterlässt eine bittere, beißende Note im Mund. Bestes Fleisch sollte auch gut behandelt werden. Grillen ist schließlich keine Feuerwehübung.“

**Flächen-Test:** Auch die Temperatur am Grillrost selbst kann je nach Hersteller deutlich variieren. Gerade bei größeren Gasgrills ist die gleichmäßige Verteilung der Hitze über die gesamte Fläche nicht immer gegeben. Dies ist stark abhängig von der Technologie des Herstellers und von der Eignung des verwendeten Materials. Um festzustellen, ob auf der gesamten Fläche des Rosts eine gleichmäßig hohe Temperatur herrscht, kann man den Rost mit Toastbrot-Scheiben auslegen und nach kurzer Zeit die Scheiben wenden. Haben nicht alle Scheiben – ganz gleich, wo am Rost sie liegen – dieselbe Farbe, ist die Hitze nicht richtig verteilt. Bei diesem Test sollte die Flamme des Grills nur zur Hälfte aufdreht werden, da der Toast sonst zu schnell verbrennt und für den Test unbrauchbar wird. Für weniger geübte Grill-Fans empfiehlt sich, statt Toast Fleischstücke zu verwenden und den Klebe-Test flächendeckend durchzuführen.

### **Erst testen, dann kaufen**

Weber entwickelt für seine Kunden qualitativ hochwertige und technologisch ausgereifte Grills. Nicht ohne Grund bietet der Grill-Weltmarktführer bei sachgemäßer Anwendung eine Geling-Garantie. Kunden sollten jedoch auch immer darauf achten, dass ein Grill ihren eigenen Bedürfnissen entspricht. Bei solch hochwertigen Anschaffungen empfiehlt es sich daher, den Grill vor dem Kauf erst einmal zu testen, zum Beispiel beim nächstgelegenen Weber Fachhändler oder in einem Weber Original Store. Hierbei können wichtige Informationen über die Leistung der unterschiedlichen Modelle gewonnen werden.

-Ende der Mitteilung-

### **Hinweis für Redaktionen:**

Ein Beispiel aus jüngster europäischer Rechtsprechung (das sogenannte Matratzen-Urteil) hat erneut bestätigt, dass Verbraucher bei Online-Käufen weitgehende Rückgaberechte haben, die von Herstellern und ihrem Vertrieb honoriert werden müssen. Was das konkret bedeutet, können Rechtsexperten am besten vermitteln. Herr Dr. Christian Hadeyer von der Wirtschaftskanzlei Hintermayr Burgstaller & Partner stellt zu Informationszwecken einen kurzen Leitfaden für Redaktionen zur Verfügung, der sich im Anhang dieser Pressemitteilung befindet. Der Text ist in seinem gesamten Umfang oder in Teilen zitierfähig und darf kostenlos unter Angabe des Autors verbreitet werden.



### **Über Weber-Stephen**

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel daraufgesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte. Seit nunmehr 40 Jahren sind die Grills von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich seit 2007 zu verachtfachen.

### **Pressefotos (Abdruck honorarfrei)**

Foto 1: Hitzezonen im Flächen-Test – Toast von links nach rechts aufgelegt © Weber-Stephen Österreich

Foto 2: Zwiebel-Test © Weber-Stephen Österreich

Foto 3: Genesis Gasgrill © Weber-Stephen Österreich

Foto 4: Das perfekte Steak © Weber-Stephen Österreich

### **Weitere Auskünfte:**

Christina Mann, Marketingleitung  
Weber-Stephen Österreich GmbH  
Kienzlstraße 17, 4600 Wels  
Tel.: +43 7242 890135 36  
E-Mail: [cmann@weberstephen.com](mailto:cmann@weberstephen.com)

### **Pressekontakt:**

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartnerin: Kristina Kosnar  
Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien  
Mobil: +43 676 774 51 55  
E-Mail: [kristina.kosnar@himmelhoch.at](mailto:kristina.kosnar@himmelhoch.at)

### **Anhang:**

Verbraucherrechte im Online-Kauf, RA Dr. Christian Hadeyer