



## **Presseinformation**

der Weber-Stephen Österreich GmbH

### **Neuer Grillkurs in der Grill Academy Weber ist wild auf Wild**

**Wels, 09. Juli 2020 – In der Weber Grill Academy Original glühen wieder die Roste. Der ehemalige Haubenkoch und Grillweltmeister Leo Gradl hat einen neuen Wild Grillkurs entwickelt, der ab sofort buchbar ist.**

Wild zählt zu den qualitativ hochwertigsten und gesündesten Fleischarten. Dies liegt an der Lebensweise der Tiere, die sich frei bewegen können. Außerdem ernähren sich Reh, Hirsch und Co. besonders ausgewogen. Das Wildfleisch ist besonders cholesterin- und fettarm und enthält wichtige Mineralstoffe sowie Spurenelemente. „Wild vom Grill ist ein ganz besonderer Genuss, denn Grillen ist eine der ursprünglichsten Zubereitungsarten. Da Wildbret jedoch magerer und dadurch hitzeempfindlicher als anderes Fleisch ist, sind beim Hantieren über Glut und Feuer einige Dinge zu beachten“, weiß Grillweltmeister Gradl. Worauf es ankommt sowie Tipps und Tricks für das perfekte Wild-Menü, erfahren Teilnehmer\*innen des neuen Wild Grillkurses der Weber Grill Academy Original.

Der vierstündige Kurs kostet 130 Euro pro Person und beinhaltet ein 6-Gang-Menü inklusive Getränke, Rezeptheft und Grillschürze und wird ab sofort an den meisten der 11 Standorte der Weber Grill Academy angeboten. Die Hobby-Griller\*innen bereiten gemeinsam mit den Grillmeistern die Speisen zu, bevor sie diese anschließend selbst genießen. So dürfen sich die Teilnehmer\*innen auf Wildpralinen vom Zedernholzbrett mit Apfel-Lauchsalat zum Aperitif, eine Kürbissuppe mit geräucherten Hirschspießen zur Vorspeise sowie auf einen Rehschlögel mit Balsamicolinsen und gegrillter Rosmarinpolenta als Zwischengang freuen. Ein Steak vom Hirsch wird als Fingerfood gereicht, bevor als Hauptgang eine geschmorte Wildschweinschulter mit Dinkelgriesknödeln gereicht wird. Den süßen Abschluss bildet ein Mohnsoufflé mit Rumzwetschken.

Der Wild Grillkurs ist ab sofort buchbar unter [www.weber.com](http://www.weber.com) – zu finden unter „Grillkurs buchen“.

#### **Fotos, Abdruck honorarfrei**

Bild 1: Leo Gradl © Weber-Stephen Österreich

Bild 2: Wildpralinen vom Zedernholzbrett © Weber-Stephen Österreich

Bild 3: Rehschlögel mit Balsamicolinsen und gegrillter Rosmarinpolenta © Weber-Stephen Österreich

#### **Über Weber-Stephen**

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat 1952 die Grillwelt revolutioniert: In Chicago erfand der damalige Schweißer beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works und spätere Gründer der Grill-Marke Weber aus einer simplen



Schiffsboje den Kugelgrill. Heute besitzt das Unternehmen längst Kultstatus und setzt immer wieder neue Maßstäbe. Als führender Anbieter mit seinem breiten Sortiment, bestehend aus Holzkohle-, Gas-, Elektro- und Pelletgrills sowie einer umfassenden Zubehör-Palette, ist Weber international ein Synonym für Innovation rund ums Grillen. Mittlerweile besitzt das Unternehmen sogar die größte Grillschule weltweit. Die erste Weber Grill Academy Original in Österreich startete 2011. Heute gibt es nicht nur elf Standorte, sondern vor allem eine immer größer werdende Themenvielfalt: In mehrstündigen Kursen können Grill-Begeisterte – ganz gleich ob Anfänger oder Profi – den Grillmeistern über die Schultern schauen und dabei selbst Hand anlegen. Die Weber Stephen Österreich GmbH wurde 2003 im oberösterreichischen Wels gegründet. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens.

**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  
Ansprechpartner: Kristina Kosnar / Uwe Blümel  
Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien  
Mobil: +43 676 774 51 55 / +43 660 538 7779  
E-Mail: [kristina.kosnar@himmelhoch.at](mailto:kristina.kosnar@himmelhoch.at) / [uwe.bluemel@himmelhoch.at](mailto:uwe.bluemel@himmelhoch.at)