GRILL ON

MAGAZIN 2017 VON WEBER®

Die brandneue Genesis® II Grillserie

GESCHAFFEN FÜR DAS BEISAMMENSEIN

Der neue, innovative Genesis® II ist mit einem noch leistungsstärkeren Grillsystem ausgestattet und zelebriert große wie kleine Momente – und natürlich köstliches Essen.

Neue Inspiration

Überall und zu jeder Zeit – es gibt nichts Besseres, als zu grillen ⧫ Jackie Weight – die Britin, die die US-Amerikaner bei der Grill-Weltmeisterschaft übertrumpfte ⧫ Eine Kostprobe aus Chicago, der Heimat von Weber ⧫ Smarter grillen mit dem iGrill ⧫ Kontakte knüpfen ... außerhalb der Sozialen Netzwerke ⧫ Räuchern – eine köstliche Tradition Schnellstartanleitung & vieles mehr

weber

FOR LIFE!

Willkommen!

WIR FREUEN UNS, DASS DU DIE GRILLLEIDENSCHAFT MIT UNS TEILST!

Seit unserem letzten Grill On ist bereits eine Weile vergangen. Warum nimmst du nicht Platz, entspannst dich und genießt mit uns die neueste Ausgabe von Grill On.

AN ALLE UND JEDEN

Es gibt nichts schöneres, als sich rund um den Grill zu versammeln! Leckeres Essen, gute Freunde, tolles Fleisch, ausgefallene Marinaden, der allgegenwertige Grillduft und spannende Gespräche, wie großartige Geschichten und schlechte Witze - das ist es, was wir lieben. Und genau das passiert, wenn wir uns treffen. In dieser Ausgabe haben wir alle und jeden dazu eingeladen, über alles und nichts zu sprechen. Aber auch dazu, die zahlreichen Aromen von großartigen Experimenten und von einfachen, ehrlichen und hausgemachten Spezialitäten zu genießen. Ganz gleich, ob es regnet oder ob die Sonne scheint. Hier ist für jeden etwas dabei. Von Anfängern über Experten bis hin zum Onkel, der mehr weiß als alle Anderen.

VON NAH UND FERN

Wo wir schon beim Thema Beisammensein sind – der wundervolle und häufig unterschätzte Wert des Beisammenseins war schon immer ein Teil von Weber. Warum sollte man nur für sich alleine grillen? Es sei denn, du willst deine Rippchen für einen Grillwettbewerb verfeinern oder eine geheime Überraschung für deine Lieben zubereiten. Dann ist es natürlich in Ordnung, alleine zu grillen. Aber wir alle wissen, dass es zusammen mit Freunden doch deutlich mehr Spaß macht. Wir bei Weber sind schon immer sehr stolz darauf, die Menschen zusammenzubringen – von nah und fern –, die Grundlage für neue Freundschaften zu legen und alte Freundschaften aufleben zu lassen. Wir hoffen, dass wir dich mit dieser Ausgabe dazu inspirieren können, dich häufiger mit deinen Lieben zu treffen und die gemeinsame Zeit zu genießen. Denn es gibt nichts Wertvolleres.

DIE ZUKUNFT DES GRILLENS

In dieser Ausgabe präsentieren wir stolz etwas ganz Außergewöhnliches. Etwas Brandneues: den Gasgrill Genesis® II. Dieser Grill revolutioniert das Grillen. Ein Grill, der an deine Bedürfnisse angepasst ist – ganz gleich, wer du bist und in welcher Lebensphase du dich befindest. Mit seiner Modellvielfalt eignet sich dieser Grill einfach für alles – von einem aufregenden ersten Date bis hin zum spektakulären Chaos eines großen Familientreffens. Nach Jahren der Entwicklung des Genesis® können wir nun endlich unser neuestes Familienmitglied und die Zukunft des Grillens enthüllen. Wir freuen uns darauf, dir den Grill vorzustellen und hoffen, dass du genauso gespannt bist wie wir – und es nicht erwarten kannst, ihn auszuprobieren!

Hier sind wir nun alle! Es ist schön, dass auch du da bist und wir alle beisammen sind. Nimm Platz und genieße die Vorspeise – der Hauptgang ist bald fertig.

Frank Miedaner
General Manager, Deutschland

40

18

Dieses Jahr ist ein wichtiges in der Welt des Grillens! Mit der Einführung des Genesis® II setzt der symbolträchtige Gasgrill von Weber wieder einmal neue Maßstäbe.

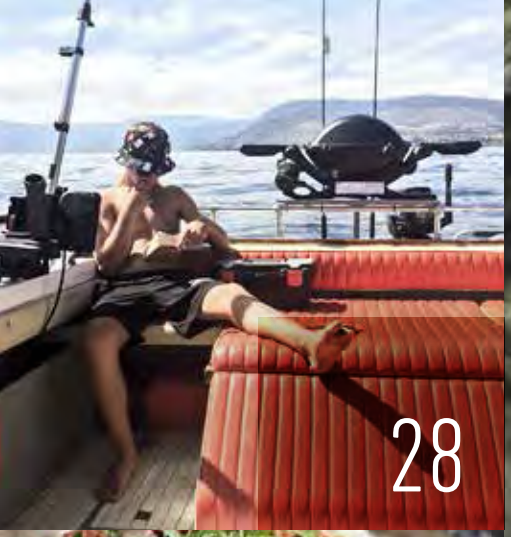
26

04

Entdecke die geheime Zutat für eine erfolgreiche Grillparty: Beisammensein!

46

14



EINE KOSTPROBE VON DEM, WAS DICH ERWARTET

NEWS

18 Genesis® II: Revolution, Evolution, Perfektion
26 iGrill: Der Schlüssel zum perfekten Fleisch

DIE WELT VON WEBER

08 Einfache Starthilfe: Holzkohlegrills
10 Einfache Starthilfe: Gas- & Q®-Grills
12 Einfache Starthilfe: Reinigung & Wartung

30 Die Weber-Story: Alles Gute zum Jubiläum!
46 Grill Academy: Werde zu einem echten Grillmeister
50 Produktsortiment

GRILLKULTUR

04 Beisammensein: Gutes Essen mit guten Freunden
14 Grillen im Chicago-Style: Der fünfte Beatle des Grillens
28 #GRILLON: Überall und jederzeit
42 Jackie Weight: Als Jackie „The Jack" siegte

INSPIRATION

34 Räuchern: Smoke on the Water
40 Salsas & Saucen: Sauce it up!

Verfeinere Fisch, Fleisch und sogar Käse auf deinem Grill mit einem köstlichen Raucharoma!

DIE FAMILIE DAHINTER

CHEFREDAKTEUR
Hans-Jürgen Herr
EDITOR
Anne J. Thomsen
VISUAL EDITOR
Mette Mari-Ann Seidenberg Bøcker
PROJEKTMANAGERINNEN
Nadja Fromm, Celina Aagaard
REZEPTE
Alle Rezepte in diesem Magazin wurden von den Grillexperten der Weber® Grill Academy oder des Weber Grill Restaurants oder vom fantastischen Rasmus Bleeg entwickelt. Wir möchten jedem Einzelnen für die vielen Inspirationen und ihre Leidenschaft danken!
TEXT
James Clasper, Jimmy Blom, Jon Finch, Hanne Hedetoft, Anne J. Thomsen, Jack Stafford, Anne Voss
FOTOS
Line Falk, Mikkel Heriba, Frederik Loren, Amy OBrien, Claus Peuckert, Thomas Woller
ILLUSTRATION
Frame und Morten Bo Harris (Alles Gute zum Jubiläum), Morten Bau (Weber-App)
NACHBEARBEITUNG
Greyworks
BILDBEARBEITUNG
UncleGrey
LAYOUT
UncleGrey
DRUCK
Druckhaus Kaufmann, Lahr, Deutschland
AUFLAGE
530.000 Exemplare
VERTRIEB
Das Magazin erscheint einmal im Jahr und ist kostenlos bei Weber-Händlern erhältlich.

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH,
Leipziger Straße 124, 10117 Berlin, Deutschland
www.weber.com

FREUNDSCHAFT GEHT DURCH DEN *Magen*

Text **Hanne Hedetoft**

Foto **Olya Olienic**

Zeit zum Entspannen und einfach mal man selbst zu sein - aber gemeinsam! Eine Gruppe von Freunden aus den Niederlanden beherrscht dies in Perfektion. Die Freunde treffen sich jedes Jahr in Jacks Garten zum Grillen, Lachen und Unterhalten. Hier vergessen sie für einen Moment die Zeit, die sozialen Netzwerke, den Stress und den Trubel des Lebens. Lerne die Freunde aus Elburg kennen, bei denen das gemeinsame Grillen und Genießen zu einer alljährlichen Tradition geworden ist.

An diesem Spätsommertag verdecken Wolken den Himmel und die Temperatur beträgt bescheidene 21 °C. Und doch finden wir im Garten von Jack Esselink im niederländischen Dorf Elburg jede Menge Wärme und sonnige Gemüter vor. Es ist Zeit für das alljährliche Treffen einer Gruppe von Freunden im Alter von 30 bis 55 Jahren, die sich in jedem Sommer einen Tag in ihrem prall gefüllten Kalender freihalten, an dem sie die gemeinsame Zeit und eine gute Grillparty genießen.

„Wir kennen uns schon seit vielen Jahren. Im Frühling und Herbst treffen wir uns immer am ersten Montag des Monats. Manchmal veranstalten wir unsere alljährliche Grillparty, um das Ende der ‚Saison' zu feiern. In diesem Jahr hat es aber besser gepasst, uns nach den Sommerferien zu treffen", erklärt Gijsbert van de Weg.

Er ist ein Mitglied der 25-köpfigen Männergruppe, die sich heute in Jacks Garten zum Grillen versammelt hat.

GEMEINSCHAFTSGEFÜHL

Menschen sind soziale Wesen. Im Laufe unserer Geschichte haben wir schon immer die Mahlzeiten dafür genutzt, um uns zu Versammeln und die Gemeinschaft zu festigen. Diesen Gedanken finden wir auch heute noch - trotz der allgegenwärtigen Hektik. Aber warum haben sich diese hier dargestellten Freunde aus den Niederlanden dazu entschieden, sich in den vergangenen fünf Jahren immer am Grill zu treffen?

„Wenn wir uns in einem Restaurant treffen würden, hätten wir das Problem, dass einer zum Italiener gehen möchte und ein anderer zum Franzosen oder Chinesen. Beim Grillen haben wir dieses Problem nicht. Das mag jeder! Es begeistert alle Altersgruppen und für jeden ist etwas dabei", meint Gijsbert lächelnd. Es ist schon zu einer echten Tradition geworden, sich in Jacks Garten zu treffen – im vergangenen Jahr standen große Mengen Steaks auf dem Menü.

SALZFLOCKEN UND FLANKSTEAK

In diesem Jahr durchströmen den Garten einmal wieder köstliche Düfte – der Duft reicht von Garnelen und Hühnchen bis hin zu Flanksteak. Drei oder vier Männer kümmern sich um alle Themen rund um den Grill. Aber alle anderen leisten ebenso ihren Beitrag dazu. Die Freunde genießen sichtlich die Zeit und die Möglichkeit, sich in Ruhe zu unterhalten.

„Wenn man in einem Restaurant sitzt, kann man sich eigentlich nur mit den Leuten unterhalten, die direkt um einen herum sitzen", erklärt Gijsbert. Er schaut nach dem Grill und fährt fort: „Aber hier im Garten können wir uns frei bewegen und uns mit jedem einzelnen in einem ungezwungenen Umfeld unterhalten, uns einen Drink gönnen, nach dem Grillgut sehen oder einfach nur entspannen."

Gerben Bijsterbosch ist der Grillmeister der Gruppe. Er grillt oft zu Hause und ist auch sonst ein begeisterter Koch. Er holt sich seine Inspiration und seine Rezepte häufig von YouTube. Aber er fragt auch gerne den Metzger seines Vertrauens um Rat. Letzterer hat in diesem Jahr das perfekte Flanksteak für die Gruppe ausgewählt. Flanksteak ist nämlich Gerbens Spezialität. Jedes Detail muss ganz genau passen: vom Würzen mit den richtigen französischen Meersalzflocken über die richtige Größe und Ruhezeit bis hin zum Grillen über direkter Hitze, bis das Steak den perfekten Garpunkt erreicht hat.

GIJSBERTS *Favorit*

Unter den Grillgerichten hat Gijsbert einen klaren Favoriten: Hühnchen-Gemüse-Kebabs. Er legt das Hühnchen über Nacht in eine einfache Marinade aus Olivenöl und Knoblauch ein. Danach muss er die Hühnchenteile und sein Lieblingsgemüse nur noch auf einen Spieß stecken. Unglaublich einfach. Unglaublich lecker.

AKTIVES ENTSPANNEN

Wenn Gijsbert über Gerbens Leidenschaft spricht, hat er eine Wärme in der Stimme, die perfekt zum wohlig warmen Grill passt, auf dem die Flanksteaks vor sich hingaren. Die Freunde zeigen offen ihre Begeisterung, während sie sich um den Grillmeister scharen, um das Grillgut zu probieren. Sie loben, kommentieren, plaudern und lachen. Alle machen mit.

„Es ist wirklich etwas vollkommen anderes, als im Restaurant zu sitzen und auf das Essen zu warten. Grillen können wir alle gemeinsam. Jeder auf seine eigene Art, aber stets gemeinsam. Im Laufe des Tages arbeiten wir auf verschiedenste Art und Weise zusammen." Zusätzlich ebnet die entspannte Atmosphäre im Garten den Weg für andere Aktivitäten. In diesem Jahr sind einige aus der Gruppe zum Beispiel klettern gegangen. Andere schneiden Gemüse oder diskutieren über die Probleme dieser Welt. In Jacks Garten herrscht echte Grillstimmung.

„Hier können wir alle so sein, wie wir wirklich sind. Wir müssen uns nicht in Schale werfen oder uns verstellen. Das ist sehr entspannend und eine tolle Erfahrung."

EINE GROSSE FAMILIE RUND UM DEN GRILL

Stunden sind vergangen und es sind nicht länger die Blumen und Büsche des Spätsommers, die die Sinne ansprechen. Der Duft von gegrilltem Hühnchen-Kebab, Steak und anderen Delikatessen liegt in der Luft und zieht die Männer in seinen Bann. Bei diesem Duft ist das Klettern, das Gemüseschneiden und die Weltpolitik schnell vergessen. Das Essen ist fast fertig.

„Die gemeinsame Zeit ist einfach toll. Hier werden Freundschaften gepflegt und man tauscht sich zum Beispiel über die gerade vergangenen Sommerferien und die eigene Familie aus", sagt Gijsbert und beißt in ein Hühnchen-Kebab.

Ihre Leidenschaft für das Essen kocht geradezu über. Sie lachen, unterhalten sich und stoßen gemeinsam an. Während sie gemeinsam im Garten sitzen, sehen sie nicht nur aus wie eine

FLANKSTEAK

Das Flanksteak wird aus dem Bauchlappen vom Rind geschnitten und hat keine Knochen. Dieses Stück eignet sich ideal zum Marinieren. Allerdings sollte man die überschüssige Marinade abtupfen, bevor man es auf den Grill legt. Grille das Steak eine Minute von jeder Seite bei direkter Hitze und lasse es anschließend vier bis sechs Minuten über indirekter Hitze garen, je nachdem wie dick es ist. Wenn du einen neutraleren Geschmack bevorzugst, kannst du beide Seiten auch einfach mit Salz und Pfeffer würzen und das Steak vier bis sechs Minuten lang über direkter Hitze grillen. Die Fasern des Flanksteaks sind relativ grob. Daher muss es dünn aufgeschnitten werden. Am einfachsten ist es, das Fleisch schräg zu schneiden.

große Familie – sie sind auch eine! Sie haben einander zugehört, sich umeinander gekümmert, sich gegenseitig geholfen und natürlich auch geneckt – ganz so wie Brüder.
„Ein Außenstehender sagte einmal, dass es großartig sei, wie wir uns umeinander kümmern. In der Hinsicht sind wir fast wie eine Familie. Darüber hatte ich nie zuvor nachgedacht. Doch es stimmt. Und genau darum geht es an diesem Tag.“ ■

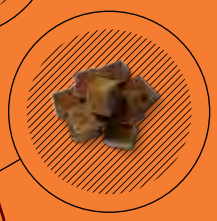
GRILLPARTY IN JACKS GARTEN

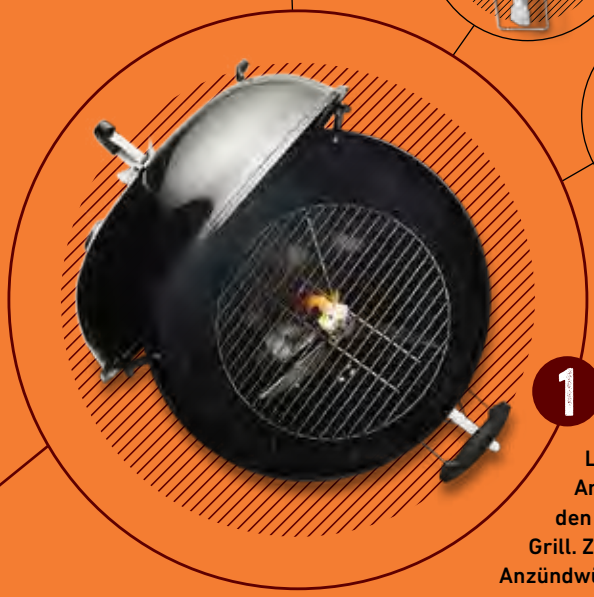
- ★ **Wer:** Eine Gruppe von Freunden im Alter von 30 bis 55 Jahren
- ★ **Wo:** Elburg (Niederlande)
- ★ **Wann:** Sommer, eine alljährliche Tradition
- ★ **Warum:** Um die gemeinsame Zeit zu genießen

EINFACHE STARTHILFE
HOLZKOHLEGRILLS

Text Anne Voss · Foto Line Falck

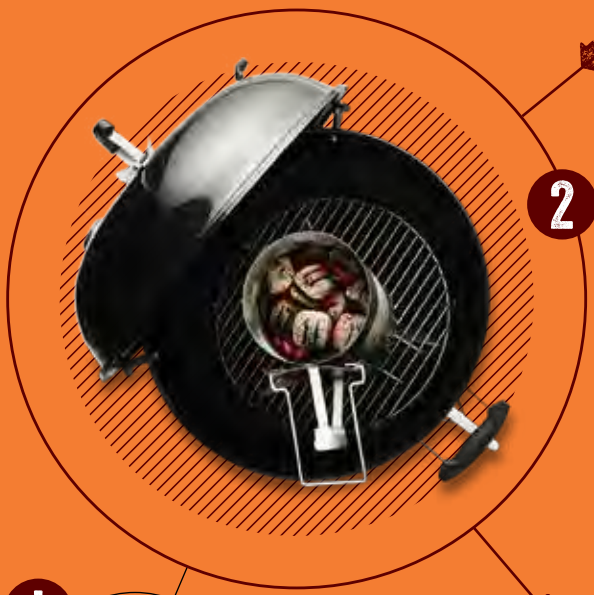
ANZÜNDKAMIN RAPIDFIRE
Fülle den Anzündkamin mit der richtigen Menge Briketts – siehe Seite 12. Mit dem Anzündkamin Rapidfire kannst du deinen Grill einfach, schnell und sicher anzünden.





1 ZÜNDE DEN GRILL AN

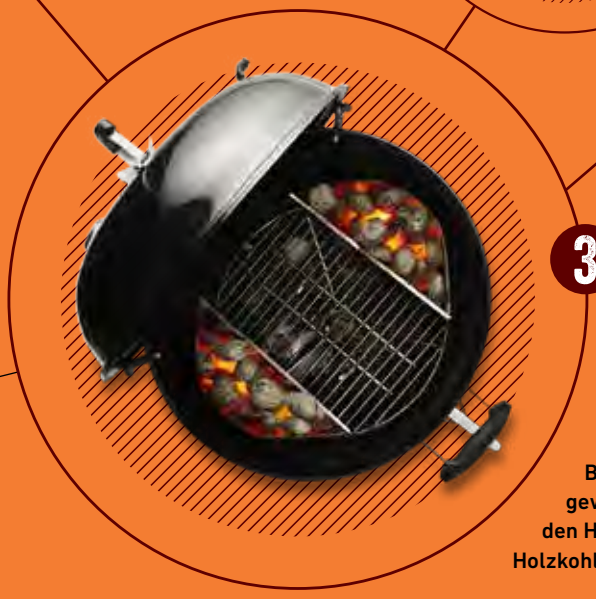
Lege zwei oder drei Anzündwürfel auf den Holzkohlerost im Grill. Zünde sie an. Mit den Anzündwürfeln beschleunigst du den Anzündvorgang des Grills und wirkst einer Rauchentwicklung entgegen.



2 HEIZE DEN GRILL AN

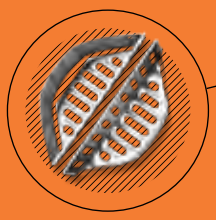
Stelle den gefüllten Anzündkamin über die brennenden Anzündwürfel. Platziere den Metallgriff am Rand des Grills und öffne den Lüftungsschieber am Boden.

GRILLHANDSCHUHE
Vergiss nicht, die Grillhandschuhe anzuziehen.

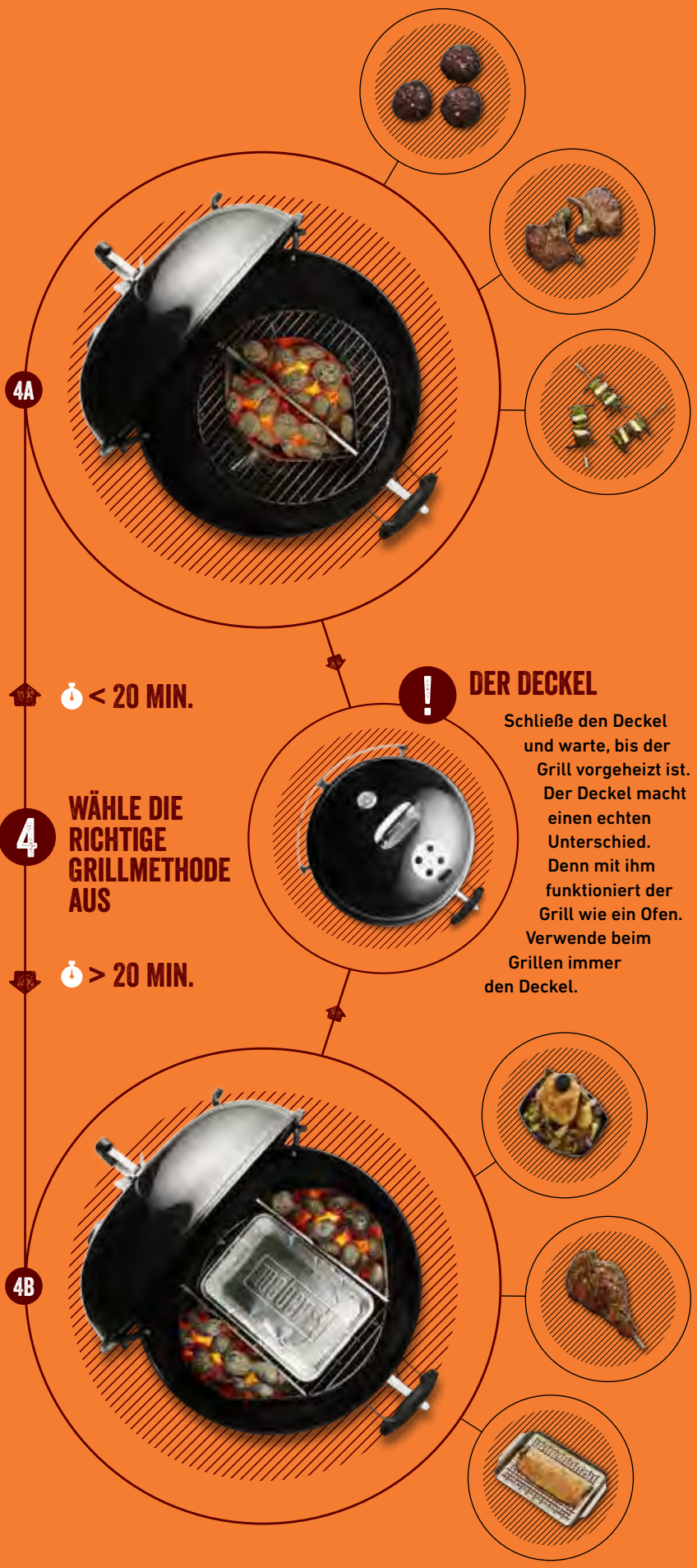


3 BEREITE DEN GRILL VOR

Warte, bis oben an den Briketts Flammen zu sehen sind. Ziehe deine Grillhandschuhe an und schütte die Briketts entsprechend der gewählten Grillmethode auf den Holzkohlerost oder in die Holzkohlekörbe.



HOLZKOHLEKÖRBE
Wenn du Holzkohlekörbe verwendest, kannst du einfach zwischen den Grillmethoden hin und her wechseln, z. B. von direkter zu indirekter Hitze.



Auf WEBER.COM

FINDEST DU ANLEITUNGSVIDEOS, SICHERHEITSVORSCHRIFTEN, HANDBÜCHER USW.

4A DIREKTE HITZE

Faustregel: Diese Methode wird für Grillgut verwendet, das weniger als 20 Minuten lang gegrillt werden muss.

- Verteile die entzündeten Briketts gleichmäßig auf dem gesamten Holzkohlerost oder schütte sie in die Holzkohlekörbe und schiebe sie in der Mitte zusammen. Setze den Grillrost in den Grill ein, schließe den Deckel und lasse den Grill vorheizen. Achte darauf, dass der obere und der untere Lüftungsschieber geöffnet sind.
- Bürste den Grillrost vorsichtig ab. Fette den Grillrost vor dem Grillen ein – z. B. mit dem Antihaft-Spray von Weber. Platziere das Grillgut über den Briketts oder der Holzkohle.
- Schließe den Deckel und achte darauf, dass der obere und der untere Lüftungsschieber für eine optimale Luftzufuhr geöffnet sind.

4B INDIREKTE HITZE

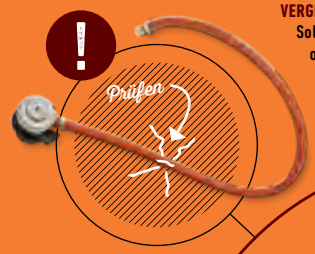
Faustregel: Diese Methode wird für Grillgut verwendet, das länger als 20 Minuten gegrillt werden muss.

- Schütte die angezündeten Briketts auf beide Seiten des Holzkohlerosts – dazu kannst du zum Beispiel die Holzkohlekörbe verwenden. Die einfachste Methode ist es, die Körbe in die Mitte zu stellen, die Kohle hineinzufüllen und anschließend mithilfe einer Grillzange je einen Korb auf eine Seite zu schieben. Achte darauf, dass der obere und der untere Lüftungsschieber geöffnet sind.
- Stelle eine Einweg-Tropfschale aus Aluminium zwischen die Briketts. Setze den Grillrost ein. Schließe den Deckel und warte, bis der Grill vorgeheizt ist.

  Die Tropfschale fängt die herabtropfende Flüssigkeit des Grillguts auf. Dies erleichtert die spätere Reinigung. Du kannst auch ein wenig Wasser in die Schale geben.
- Bürste den Grillrost vorsichtig ab. Fette den Grillrost ein – z. B. mit dem Antihaft-Spray von Weber –, bevor du das Grillgut direkt darauf legst. Lege das Grillgut über der Abtropfschale in die Mitte des Grillrosts.
- Positioniere den Deckel so, dass sich der obere Lüftungsschieber zwischen der Kohle befindet – achte darauf, dass der obere und der untere Lüftungsschieber geöffnet sind.

EINFACHE STARTHILFE

GAS- UND Q®-GRILLS



VERGEWISSERE DICH, DASS KEINE GASLECKS VORHANDEN SIND
Sollte die Gasleitung Löcher, Risse oder andere Beschädigungen aufweisen oder falls sie durch längere Sonneneinwirkung ausgeblichen ist, muss die Leitung ausgetauscht werden. Auf www.weber.com und in deinem Handbuch findest du eine ausführliche Anleitung für die Suche nach Gaslecks.

DIES IST EINE ALLGEMEINE ANLEITUNG. IM ZWEIFELSFALL SOLLTEST DU IMMER DAS BENUTZERHANDBUCH ZURATE ZIEHEN.

1 SCHLIEßE DIE GASLEITUNG AN

Schließe die Gasversorgung an deinen Grill an. Die Regler für größere Gasflaschen sind mit einer praktischen Einrastfunktion ausgestattet. **Bitte beachte,** dass sich Gasflaschen und Regler je nach Land unterscheiden.

2 ÖFFNE DEN DECKEL

4 ENTZÜNDE DIE BRENNER

Drehe den Brenner-Bedienknopf. Dieser befindet sich direkt neben dem Zündknopf. Drücke den Zündknopf, um den Grill zu entzünden. Warte kurz, bis das Gas durch die Gasleitung strömt, und entzünde dann die anderen Brenner.

3 ÖFFNE DAS VENTIL

Bitte beachte, dass sich dieser Schritt von Land zu Land unterscheidet – je nachdem, welchen Regler du verwendest. Drehe das Ventil an der Gaszufuhr gegen den Uhrzeigersinn.

FAUSTREGEL
Ganz gleich, was für einen Grill du verwendest, heize ihn vor dem Grillen immer auf mindestens 200 °C vor.

SCHLIEßE DEN DECKEL. 5

Schließe den Deckel und warte, bis der Grill vorgeheizt ist. Der Deckel macht einen echten Unterschied. Denn mit ihm funktioniert der Grill wie ein Ofen. Verwende beim Grillen immer den Deckel.

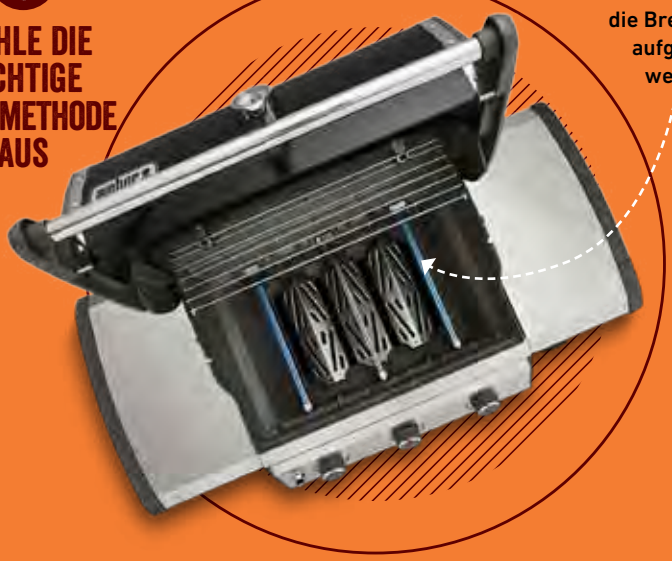
FÜR DIE VERWENDUNG VON ELEKTROGRILLS

1. Öffne den Deckel und achte darauf, dass sich der Reglerknopf in der ausgeschalteten Stellung befindet.
2. Stecke das Netzkabel ein.
3. Stelle den Regler am Grill auf die höchste Stufe.
4. Schließe den Deckel und warte, bis der Grill vorgeheizt ist. Bürste den Grillrost vorsichtig ab. Fette den Grillrost ein – z. B. mit dem Antihaft-Spray von Weber – bevor du das Grillgut auflegst. Passe die Temperatur an, bevor du anfängst zu grillen.

< 20 MIN. > 20 MIN.

6 WÄHLE DIE RICHTIGE GRILLMETHODE AUS

Hinweis: Die Flavorizer® Bars müssen beim Grillen immer oben auf die Brenner aufgelegt werden.



6A DIREKTE HITZE

Faustregel: Diese Methode wird für Grillgut verwendet, das weniger als 20 Minuten gegrillt werden muss.

- Entzünde alle Brenner. Schließe den Deckel.
- Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost vor dem Grillen ein – z. B. mit dem Antihaft-Spray von Weber. Lege das Grillgut direkt über den Brennern auf den Grillrost. Schließe den Deckel.

6B INDIREKTE HITZE

Faustregel: Diese Methode wird für Grillgut verwendet, das länger als 20 Minuten gegrillt werden muss.

- Entzünde die äußeren Brenner. Für Grills mit zwei Brennern: Entzünde nur den Brenner an der Seite des Grills. Für Grills mit einem Brenner: Entzünde den Brenner. Schließe den Deckel.
- Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost ein – z. B. mit dem Antihaft-Spray von Weber –, bevor du das Grillgut auflegst. Lege das Grillgut in die Mitte des Grillrosts, sodass sich die heißen Brenner nicht direkt darunter befinden. Für Grills mit einem Brenner: Lege das Grillgut in einen Bratenkorb in der Mitte des Grillrosts, damit das Grillgut nicht direkt auf dem Rost aufliegt. Schließe den Deckel.

EINFACHE STARTHILFE

REINIGUNG & WARTUNG

Auf WEBER.COM

FINDEST DU WEITERE TIPPS ZUR REINIGUNG UND WARTUNG SOWIE ANLEITUNGSVIDEOS

HOLZKOHLEGRILLS

- Wenn dein Grill über ein integriertes One-Touch®-System verfügt, musst du den Griff nur von einer Seite zur anderen schieben, um die Asche zu entleeren. Die Asche fällt in den Auffangtopf – entleere diesen erst, nachdem die Asche komplett ausgekühlt ist.
- Nimm den Rost heraus und säubere ihn mit einer Grillbürste. Entferne den Schmutz und wische den Rost dann mit warmem Seifenwasser ab. Mit den Reinigungsprodukten von Weber kannst du den Grill noch leichter säubern.
- Klebt an der Innenseite des Deckels etwas, das aussieht wie abbröckelnde Farbe? Hierbei handelt es sich um Fettablagerungen, die sich mit Feuchtigkeit verbunden haben und nun an deinem Grill angebacken sind. Die Ablagerungen sind ungefährlich. Allerdings sollten sie regelmäßig entfernt werden – entweder mit einem Reinigungsspachtel oder einem Schwamm. Anschließend sollte der Deckel mit Seifenwasser abgewaschen und mit klarem Wasser abgespült werden.

GAS- UND Q®-GRILLS

- Überprüfe die Gasleitung regelmäßig auf Beschädigungen, Löcher, Risse usw. Solltest du irgendwelche Schäden entdecken, muss die Gasleitung ausgetauscht werden.
- Achte darauf, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor du die Innenseite reinigst. Säubere die Brennerrohre durch Auf- und Abwärtsbewegungen mit einer Grillbürste. Verwende dabei niemals dieselbe Bürste, die du für den Grillrost benutzt. Andernfalls können Fettreste die kleinen Löcher in den Brennerrohren verstopfen. Bürste bei einem Elektrogrill niemals das Heizelement ab. Lasse den Grill 10 Minuten lang vorheizen. Bürste den Grillrost und ggf. die Flavorizer® Bars ab.
- Entferne die harmlosen Fettablagerungen, die sich im Laufe der Zeit eventuell an der Innenseite des Deckels gebildet haben, mit einem Reinigungsspachtel oder einem Schwamm. Wasche den Deckel mit warmem Seifenwasser ab. Entferne alle Rückstände vom Grillblech und wasche es ab. Wiederhole diese Reinigungsmaßnahmen regelmäßig. Ersetze die Alutropfschale durch eine neue, um Stichflammen zu vermeiden.

TEMPERATURFÜHRER

SO ERHÄLTST DU DIE PERFEKTE TEMPERATUR

mit Briketts von Weber®

Verwende die passende Menge Briketts, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Befülle den Anzündkamin niemals bis über den Rand. Wie viele Briketts du benötigst, hängt vom Wetter, vom Grill usw. ab. Hier findest du eine grobe Angabe dazu, welche Menge Weber®-Briketts du benötigst.

VOLLSTÄNDIG GEFÜLLTER ANZÜNDKAMIN
280–290 °C

ZUR HÄLFTE GEFÜLLTER ANZÜNDKAMIN
240–250 °C

ZU EINEM DRITTEL GEFÜLLTER ANZÜNDKAMIN
180–190 °C

BRIKETTS ODER GRILLKOHLE?

BRIKETTS

Weber®-Briketts bestehen aus Buche, Eiche, Birke und Hainbuche. Diese Hölzer werden verbrannt und mit Wasser und Weizenstärke vermischt. Bei der Herstellung werden keine Chemikalien verwendet. Die Weber®-Briketts sorgen für eine optimale Luftzirkulation. Dadurch beträgt die Zeit bis zur vollen Glut lediglich 20 Minuten. Sie sind größer als herkömmliche Briketts. Dadurch sorgen sie bis zu drei Stunden lang für eine konstante Temperatur, ohne dass weitere Briketts nachgelegt werden müssen.

GRILLKOHLE

Weber®-Grillkohle besteht aus einer Mischung aus Buche, Birke, Eiche und Hainbuche. Dank dieser Holzmischung kann die Grillkohle innerhalb von 15 Minuten entzündet werden. Die Stücke der Weber®-Grillkohle sind größer als diejenigen herkömmlicher Holzkohle. Sie versorgen deinen Grill rund eineinhalb Stunden lang mit Hitze. Somit sind sie ideal für Grillgut, das nicht so lange gegrillt werden muss: Hamburger, Steaks, Fisch usw.

LADE DIR JETZT DEN SCHLÜSSEL ZU DEINEM GRILLERFOLG HERUNTER!

WEBER® APP FÜR

Bist du bereit, deine Grillfertigkeiten weiterzuentwickeln? Suchst du nach Rezeptideen, bei denen dir das Wasser im Mund zusammenläuft? Oder hättest du gern einen guten Tipp für deine nächste Grillparty? Mit der Weber-App hast du immer einen guten BBQ-Kumpel und praktischen Helfer an deiner Seite.

Die App bietet dir Alles, um dich durch deine Grillabenteuer zu führen. Denn mit den enthaltenen Tipps und Tricks und zahlreichen inspirierenden Rezeptideen wirst du zu einem wahren Grillexperten. Besonders ambitionierte Grillmeister können sich aber auch direkt an ein ganzes Grillmenü wagen.

Entdecke spezielle Themen mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen für dein Traum-Festmahl inklusive Einkaufslisten, passender Musik, Tipps für Einladungen, dem aktuellen Wetterbericht und sogar einem Timer. So wird deine Grillparty garantiert zu einem echten Erfolg.

weber FOR LIFE

Chicago Style BBQ

DER FÜNFTE BEATLE DES GRILLENS

Chicago steht ein wenig im Schatten der großen amerikanischen Grillmetropolen. Dennoch wurde die „Windy City“ im Jahr 1952 zum Mittelpunkt einer echten Grillrevolution, als der Gründer von Weber – George Stephen – den allerersten Kugelgrill erfand. Und wenn es nach dem Grillexperten Craig „Meathead“ Goldwyn geht, gibt es viele gute Gründe dafür, im Chicago-Style zu grillen!

Text Hanne Hedetoft ♦ Foto Thomas Woller ♦ Design Rasmus Bleeg

„Amerikanische Grillliebhaber sprechen meistens von vier großen Grillhochburgen: Texas, Carolina, Memphis und Kansas. Ein Journalist der Washington Post bezeichnete Chicago in Bezug auf das Grillen einmal als eine Art fünften Beatle – der, an den sich niemand wirklich erinnern kann“, erzählt Craig „Meathead“ Goldwyn.

Unter Grillfreunden ist er für seine Website www.amazingribs.com mittlerweile weltweit anerkannt. Auf dieser Website widmet er sich allen Bereichen des Grillens – und arbeitet seit Jahren daran, Chicago unter Grillfreunden zu neuem Ansehen zu verhelfen. Aber warum?

WÜRSTCHEN, RIPPCHEN UND SÜSSE SAUCE

...Weil Chicago über eine stolze und vielfältige Grilltradition verfügt – eine Tradition, von der George Stephen umgeben war, als er ➥

Auf WEBER.COM

FINDEST DU VIELE REZEPTE FÜR DAS GRILLEN IM CHICAGO-STYLE – DIREKT AUS DEM WEBER GRILL-RESTAURANT!

GEGRILLTER HACKBRATEN

PERSONEN: 3
SCHWIERIGKEITSGRAD: EINFACH

ZUTATEN

25 g weiße Zwiebel

1 TL Olivenöl

3 EL klassische Grillsauce deiner Wahl

2 EL Ketchup

1 Ei

1 TL grobes Salz

¼ TL Steaksauce deiner Wahl – z. B. HP Sauce oder A.1. Original Sauce.

80 g Panko-Paniermehl

450 g Rinderhackfleisch mit 20 % Fett

Für die Glasur: Grillsauce

IN DER KÜCHE

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Eine Sautierpfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Olivenöl und gewürfelte Zwiebeln in die Pfanne geben und so lange braten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. An die Seite stellen und abkühlen lassen.
3. Die restlichen Zutaten vermengen. Anschließend zu den abgekühlten Zwiebelwürfeln geben und verrühren. Die Fleischmischung in eine gefettete Kastenbrotform geben.
4. Die Kastenbrotform lose mit Frischhaltefolie abdecken und die Fleischmischung gleichmäßig festdrücken. Die äußeren Kanten des Hackbratens tiefer in die Kastenbrotform drücken, um eine leicht gerundete Form zu erhalten.

AM GRILL

1. Den Grill auf ca. 180 °C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zu einem Drittel mit angezündeten Weber®-Briketts gefüllten Anzündkamin.
2. Die Form mit dem Hackbraten über der indirekten Hitze platzieren, den Deckel des Grills zuklappen und so lange grillen, bis der Hackbraten eine Kerntemperatur von 74 °C aufweist. Dies dauert ca. 35 Minuten. Den Hackbraten in den letzten 10 Minuten von Zeit zu Zeit mit Grillsauce bestreichen.
3. Den gebackenen Hackbraten aus der Form nehmen und für 12 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Hackbraten muss komplett abkühlen. Anschließend in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Den Grill auf ca. 220–230 °C bei direkter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen etwa zur Hälfte mit angezündeten Weber®-Briketts gefüllten Anzündkamin.
5. Die Hackbratenscheiben bei geschlossenem Deckel 3–4 Minuten über direkter Hitze grillen. Anschließend die Scheiben um 90 Grad drehen und weitere 3–4 Minuten grillen.
6. Die Scheiben wenden und großzügig mit Grillsauce bestreichen. Weitere 1–2 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen, bis die Sauce einen schönen Glanz aufweist.

Auf WEBER.COM

FINDEST DU VIELE REZEPTE FÜR DAS GRILLEN IM CHICAGO-STYLE – DIREKT AUS DEM WEBER GRILL-RESTAURANT!

5 CHICAGO-STYLES

1. Delta-Style

Beim Delta-Style werden klassische Würstchen und Rippchen in einem ‚Aquarium Pit' gegrillt – einem Grill, in dem das Fleisch in einer geschlossenen Grillkammer aus gehärtetem Glas gegart wird. Darüber befindet sich eine Dunstabzugshaube und darunter eine Feuerstelle. Durch eine Tür im Unterteil wird Holz nachgelegt. Nach einiger Zeit wird das Fleisch vom heißen Bereich des Grills in einen kühleren Bereich gelegt. Um das Feuer unter Kontrolle zu halten und Feuchtigkeit zuzuführen, damit das Fleisch nicht austrocknet, wird ein einfacher Gartenschlauch verwendet.

2. Boilbecue

Boilbecue basiert auf der osteuropäischen Tradition, Rippchen im Wassersud zu kochen, sie anschließend in eine süße Sauce zu dippen und zu grillen.

3. Smokeless Roast

Frank Sinatra hatte angeblich ein Faible für Smokeless Roast. Dabei werden Rippchen in einem Ofen gebraten, mit Grillsauce eingepinselt und anschließend auf dem Grill fertig gegart.

4. Digital

Hierfür werden Gasgrills verwendet. Für ein besonderes Aroma wird Holz dazugegeben. Zudem helfen Digitalthermometer und Timer dabei, den Garvorgang genau zu überwachen.

5. Fusion

Klassisch ausgebildete Köche lassen sich von der asiatischen Küche und von anderen Stilrichtungen inspirieren und verleihen bekannten Gerichten einen besonderen Dreh – zum Beispiel beim geräucherten Schweinebauch und beim Rinderbrust-Sandwich mit Banh mi.

sich in den 1950er Jahren dazu entschloss, den besten Grill zu entwickeln.

„Im späten 19. Jahrhundert kamen viele Osteuropäer nach Chicago. Ihre Begeisterung für Würstchen und geräuchertes Fleisch, das sie häufig im Wassersud kochten, traf auf die afroamerikanische Tradition des langsamen Garens bei niedriger Temperatur über offener Flamme. Zu dieser Zeit entstand der sogenannte ‚Chicago-Style'", erklärt Craig.

Typisch für das heutige Grillen im Chicago-Style sind außerdem würzige hausgemachte Würstchen, Pulled Pork, Brathähnchen und Rippchen, die über Harthölzern wie Ulme, Maulbeere, Hickory und Weißeiche gegrillt werden. Ebenso typisch ist die leicht süße, würzige Sauce, die häufig zusammen mit Weißbrot serviert wird.

VIELE STILRICHTUNGEN UND MÖGLICHKEITEN

„Aber Chicago-Style ist nicht gleich Chicago-Style. Es gibt fünf verschiedene Stilrichtungen: Delta-Style, Boilbecue, Smokeless Roast, Digital und Fusion. Mir persönlich gefallen am besten der Delta-Style und die Variante ‚Digital'. Beim Delta-Style wird in einem echten ‚Aquarium Pit' gegrillt. Bei Digital setzen wir hingegen auf traditionelle Gerichte, die mit äußerster Präzision zubereitet werden", sagt Craig.

Und obwohl Chicagos Grilltraditionen weit zurückreichen, sind sie alles andere als starr. Auf dem Grillrost wird so viel herumexperimentiert wie nie zuvor. Im Fusion-Style leben Traditionen neu auf und erhalten einen neuen Dreh. Das klassische Rinderbrust-Sandwich wird beispielsweise in Banh mi serviert – einem traditionell vietnamesischen Brot. Und obwohl Craig, der Grillexperte, die Innovationen begrüßt, bleibt sein Liebling im Chicago-Style derselbe.

„Auf jeden Fall der Chicago Hotdog." ■

SCHLIESSE DICH DER WEBER-ID AN UND ERFAHRE ALLES DARÜBER

Die Weber-ID ist deine Eintrittskarte in eine wachsende Community von Grillfans und zu vielen tollen Vorteilen rund um das Thema Grillen.

DIE WEBER-ID IST DEIN PERSÖNLICHER ZUGANG ZU DEINER GRILLWELT

Registriere deinen Grill online für einen schnellen und einfachen Überblick über die Merkmale deines Grillmodells. So musst du dich nie wieder mit unleserlichen Belegen, Gebrauchsanleitungen und Papieren herumärgern. Außerdem erwarten dich noch weitere hilfreiche Funktionen.

Die Weber Community entwickelt sich rasant weiter. Mit deiner Weber-ID erhältst du Zugang zu einer Community die deine Grillleidenschaft mit dir teilt und zu brandheißen Neuigkeiten aus dem Weber-Universum.

Der Fokus auf dich, deinen Grill und deine Grillgewohnheiten wird über die Weber ID stetig ausgebaut. Hier legen wir den Schwerpunkt auf deine speziellen Interessensgebiete in Sachen Grillen und präsentieren dir Tipps und inspirierende Informationen, die an deine speziellen Wünsche angepasst sind.

Beim Grillen geht es darum, Neues zu entdecken. Besondere Momente zu schaffen, die dir im Gedächtnis bleiben. Wenn du die Welt des Grillens erkunden willst und auf der Suche nach Inspiration bist, um dich im Garten, am Strand oder im Park in neue Grillabenteuer zu stürzen, bist du mit deiner Weber-ID nur einen Klick entfernt...

ERHALTE DEINE EINTRITTSKARTE IN DIE WELT DES GRILLENS

Derzeit wird die Weber-ID in immer mehr Ländern eingeführt. Wenn sie in deinem Land noch nicht verfügbar ist, wird sie es in Kürze sein. Weitere Informationen findest du auf www.weber.com. Es dauert nur 10 Sekunden, deine Weber-ID zu erstellen – deine Eintrittskarte in eine Welt voller Neuigkeiten, die perfekt auf dich zugeschnitten sind, aus der Welt des Grillens. Voller Inspirationen, Tipps und Tricks und Spaß mit anderen Grillfans.

Hol dir auf www.weber.com noch heute deine Weber-ID und hilf mit, deine eigene Weber-Community aufzubauen.

REVOLUTION

In diesem Jahr beginnt eine neue Ära des Grillens – mit der Einführung des Genesis II: einer eleganten Gasgrill-Serie mit einem innovativen und leistungsstarken

EVOLUTION

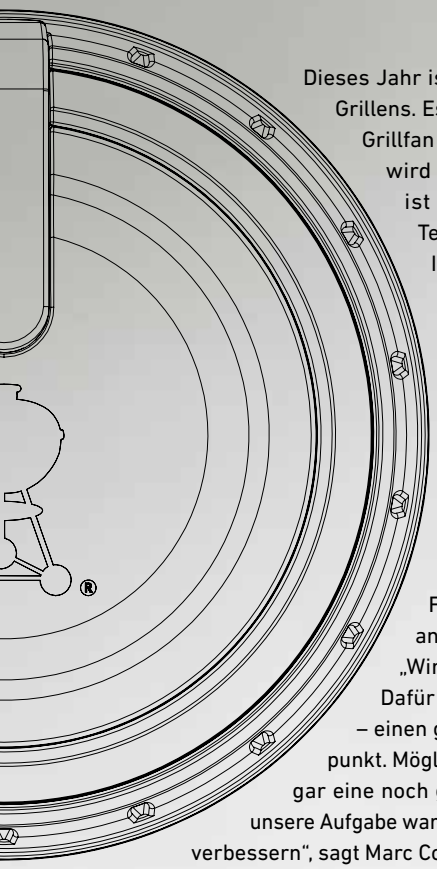
Grillsystem, neuen Ausstattungsmerkmalen und einem überarbeiteten Design. All das baut auf dem Konzept, dem System und der Philosophie des symbolträchtigen Originals auf – des Genesis®. Aber wie kann man

PERFEKTION

etwas perfektionieren, das die Kategorie in der Vergangenheit bereits neu definiert hat? Mit dem Ehrgeiz es erneut zu tun!

Text Anne J. Thomsen Foto Mikkel Heriba & Amy OBrien

weber



Dieses Jahr ist ein wichtiges für die Welt des Grillens. Es ist ein wichtiges Jahr für jeden Grillfan und auch für Weber. Einer Ikone wird neues Leben eingehaucht. Nun ist sie endlich bereit für Gärten, Terrassen und Balkone in aller Welt. Ihr Name: Genesis® II. Mehr als zwei Jahre lang haben die Ingenieure, Designer und Entwickler von Weber daran gearbeitet, dieses Produkt zu perfektionieren. Häufig bekommen die Produktentwickler lediglich ein weißes Blatt Papier vorgesetzt. Oder einen Zettel mit dem Wunsch nach vielen Veränderungen und einer Liste mit zu behebenden Fehlern. Doch diesmal war es anders.

„Wir hatten keinen solchen Ballast. Dafür hatten wir einen Ausgangspunkt – einen ganz hervorragenden Ausgangspunkt. Möglicherweise war es deswegen sogar eine noch größere Herausforderung. Denn unsere Aufgabe war es, ein perfektes Produkt noch zu verbessern", sagt Marc Colavitti, Vice President im Bereich Forschung und Entwicklung bei Weber-Stephen Products.

DIE GEBURT EINER LEGENDE

Der erste Genesis® kam im Jahr 1985 auf den Markt und setzte vollkommen neue Maßstäbe für Gasgrills. Zu jener Zeit sahen alle Gasgrills gleich aus. Die Menschen standen Problemen mit Stichflammen und einer ungleichmäßigen Hitzeverteilung gegenüber. Unter der Leitung des legendären Weber-Ingenieurs Erich Schlosser wurde mit Jim Stephen und Mike Kempster, dem damaligen "Head of Gas Grill Sales" bzw. dem nationalen Verkaufsmanager, eine Gruppe formiert, deren Ziel es war, den besten Gasgrill zu entwickeln, den der Markt je gesehen hat. Sie arbeiteten hart, führten Tests durch und trieben die Entwicklung immer weiter voran. Das Ergebnis war der Genesis® – mit tollen Ausstattungsmerkmalen wie dem Fettauffangsystem, dem Seitenbrenner und den Flavorizer® Bars, Aromaschienen, die das Risiko für Stichflammen minimierten und für ein authentisches Grillaroma sorgten. All diese Funktionen und Ausstattungsmerkmale waren damals revolutionär. Heute sind sie schon legendär. Es waren Dinge wie diese, die den Markt revolutionierten und die Erwartungen der Menschen an einen Gasgrill für immer veränderten. Und genau diesen Innovationen musste das Team von Marc Colavitti gerecht werden, als sie die Arbeit an dem neuen Genesis® aufnahmen.

DIE WEISHEIT DER VERBRAUCHER

Das Projekt nahm vor zweieinhalb Jahren seinen Anfang. In dieser Phase konnte noch niemand erahnen, welches Ausmaß das Projekt annehmen würde. Um mehr über die heutigen Bedürfnisse der Verbraucher zu erfahren, wurden Nachforschungen und Umfragen durchgeführt. Die Puzzleteile setzten sich langsam zusammen.

„Wir fanden heraus, dass die Auswahl des richtigen Gasgrills einfacher werden muss. Und dass die Ausstattung des Grills nicht von seiner Größe abhängen darf. Manche Grillfans legen beispielsweise Wert auf einen großen Grill mit vielen Brennern, brauchen aber keine besondere Ausstattung. Durch die bis dato vorhandenen Grillmodelle mussten sie aber dennoch beide Komponenten entsprechend des gewählten Modells zahlen. Andere wünschten sich wiederum einen voll ausgestatteten Gasgrill für ihren Balkon und mussten sich mit weniger begnügen, weil sie einfach nicht genug Platz für einen großen Grill hatten. Also beschlossen wir, etwas dagegen zu tun. Darüber hinaus haben wir überlegt, wie wir bestehende Funktionen verbessern und neue Funktionen hinzufügen könnten."

2 VARIANTEN – 8 MODELLE

Und das taten sie. Das Ergebnis all der Nachforschungen, der endlosen Tests und der harten Arbeit liegt nun vor: der Genesis® II. Der Grill ist in zwei Varianten – oder auch Plattformen – mit unterschiedlicher Ausstattung erhältlich: Genesis® II und Genesis® II LX. Und bei jeder der Varianten kann zwischen vier verschiedenen Größen gewählt werden – mit zwei, drei, vier oder sechs Brennern. „Wir wollten, dass jeder das passende Modell für die eigene Lebenssituation findet. Außerdem sollte man nur entscheiden müssen, welche Ausstattung und welche Größe die richtige ist. Der Genesis® deckt mit seinen Ausstattungsvarianten nun alle Kategorien ab – zur Verfügung stehen der Genesis® II als Basismodell oder der Genesis® II LX mit zusätzlicher Ausstattung", erklärt Marc.

DIE GEHEIMNISSE DES GENESIS® II

Wo wir gerade beim Thema Funktionen und Veränderungen sind – mit dem Genesis® II werden viele spannende Neuerung eingeführt. Die Gasflasche befindet sich nun beispielsweise an der Seite des Grills. Denn Nachforschungen haben ergeben, dass sich die Grillfans eine einfachere Handhabung der Gasflasche wünschen. Die Verlegung der Gasflasche wirkt sich unmittelbar auf das Herzstück des Genesis® II aus – auf das Grillsystem GS4.

„Der Grill verfügt über viele tolle Ausstattungsmerkmale. Sein Herzstück ist aber das GS4. Dieses System haben wir vollständig überarbeitet – um es zu verbessern und es sogar noch stärker zu machen. Indem wir den Standort der Gasflasche verschoben haben, schufen wir mittig unter dem Grill neuen Platz für das Fettauffangsystem. Dadurch ist das System noch effizienter. Es leitet das Fett nun auf noch direkterem Weg in die Auffangschale", erläutert Marc und ergänzt:

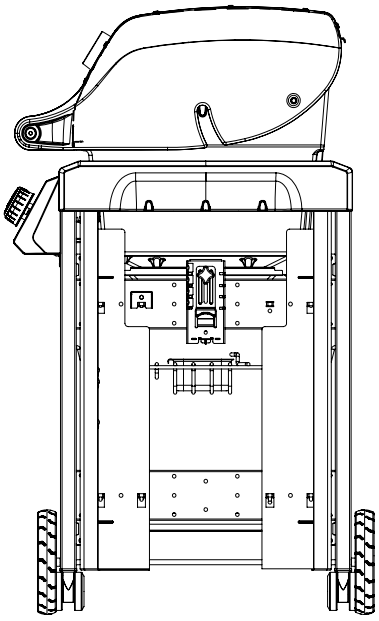
„Wir haben an diesem Produkt einige bedeutende technische Verbesserungen vorgenommen. Vieles davon wird den Verbrauchern allerdings gar nicht auffallen. Zum Beispiel das verbesserte Zündsystem, die Brenner und vieles mehr. Folgendes werden sie aber ganz bestimmt bemerken: Wenn sie ihren Weber-Grill entzünden, wird er ihnen ein tolles Erlebnis bereiten. Und genau darum geht es doch."

NEUES DESIGN MIT STARKEN WURZELN

Deutlich sichtbarer ist dagegen das vollkommen neue Design des Genesis® II. Dieses Design schafft eine Verbindung zwischen dem ➥

“ICH MUSS DEM TEAM, DAS DEN ORIGINAL-GENESIS® ENTWICKELT HAT, MEINEN RESPEKT ZOLLEN. HINSICHTLICH DER FUNKTIONSWEISE DES GRILLS HABEN SIE EINEN ECHTEN MEILENSTEIN GESETZT.”

Marc Colavitti
Vice President, Forschung & Entwicklung



CARMEN LIRA

Leitende Managerin, Produktdesign

„Mit dem Genesis® II wollte ich einen robusten Grill entwerfen, der für die Werte ‚Leistung' und ‚Beständigkeit' steht. Ich wollte das Zusammenspiel zwischen den einzelnen Bauteilen zur Geltung bringen. Ich wollte, dass man die Schrauben sieht. Ich wollte, dass die Leute sehen, dass diese Schrauben lange halten werden. Ich wollte sie nicht lackieren und dadurch verstecken – stattdessen sollten wir ihnen besondere Geltung zukommen lassen. Wir sollten die Authentizität betonen."

Vermächtnis des Genesis® und seiner Zukunft. In den vergangenen Jahren hat Carmen Lira, die leitende Managerin für Produktdesign, die Essenz des Designs der Marke definiert.
„Ich fand schnell heraus, dass die Marke für Vertrautheit, Unkompliziertheit, Kompetenz und Authentizität steht. Um Weber zu beschreiben, verwenden die Menschen Ausdrücke wie ‚leistungsstark' und ‚zeitlos'", sagt sie.
Ganz besonders, wenn es um den Genesis® geht. Bei der Entwicklung des neuen Designs mussten wir uns mit vielen Elementen auseinandersetzen.
„So wie ich das sehe, ist der Genesis® ein Klassiker. Bei diesem Projekt ging es darum, das Design weiterzuentwickeln, ohne dabei den Wert unserer bestehenden Designelemente aus den Augen zu verlieren."
Also begann Carmen damit, herauszufinden, welche Designelemente den Genesis® ausmachen.
„Wenn man sich den Deckel im Seitenprofil anschaut, erkennt man drei Linien, die für Weber stehen. Niemand sonst fertigt seine Deckel auf diese Weise. Diese Linien sind sehr wichtig für die Identität des Genesis®. Sogar wenn man den Deckel ohne Leisten, Riemen und Nieten sieht, weiß man, es ist ein Weber-Grill. Ich wollte sicherstellen, dass dies auch weiterhin der Fall ist."

AUF REVOLUTION FOLGT EVOLUTION

Bei der Designarbeit ging es allerdings nicht nur darum, das Wesen des Genesis® zu erhalten. Es stellte sich auch die Frage, wie weit darf das neue Design gehen?
„Wir fragten uns, ob wir ein komplett neues Design entwickeln oder ob wir es auf unserem Erbe aufbauen sollten. Unsere Nachforschungen zeigten uns, dass wir das, was wir bereits hatten, wertschätzen sollten. Wir brauchten kein revolutionäres Design. Wir mussten es einfach nur weiterentwickeln. Wenn man bereits ein echtes Juwel hat, wirft man das nicht einfach weg. Die Entscheidung war getroffen: Wir setzten also auf das Erbe unseres Unternehmens."

MEHR ALS NUR DAS AUSSEHEN

Eine Sache, der Carmen den letzten Schliff geben wollte, war die Seite des Deckels. Ihrer Meinung nach war sie zu platt und wirkte unfertig.
„Ich sah die Chance, auf dem bestehenden Design aufzubauen. Also begann ich damit, es zu perfektionieren. Es gibt weiterhin drei Linien. Dazu gibt es an den Seiten nun aber auch einen schön abgerundeten Winkel als Abschluss", erklärt die Designerin.
Jedes einzelne Detail wurde genau untersucht: Die Kanten des Deckels sollten runder werden. Einige der Linien mussten überarbeitet werden, um das Aussehen zu vollenden. Die Seitentische wurden tiefer. Die Form der Brenner wurde überarbeitet. Und die Bedienknöpfe wurden neu gestaltet, um die Hitzeanzeige besser sichtbar zu machen.
„Beim Design geht es um mehr als nur um ein schönes Aussehen. Es geht auch darum, die Nutzererfahrung zu verbessern", meint Carmen.

EIN GUTES ERBE

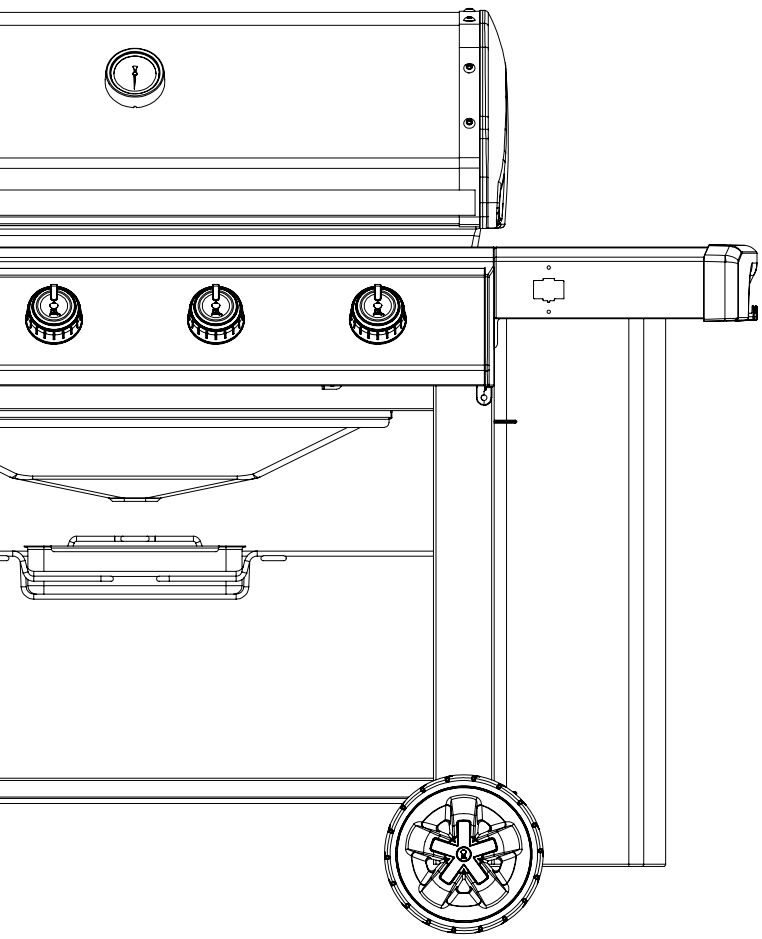
Bei der gesamten Arbeit am Genesis® II ging es darum, das Erbe mit der Zukunft zu verschmelzen.
„Ein gutes Beispiel ist der offene Rollwagen. Diesen haben wir vom ursprünglichen Genesis® aus dem Jahr 1985 übernommen. Der Boden des neuen Genesis® besteht aus Leisten. Dieses Detail haben wir vom Original übernommen – von der Tischplatte, um genau zu sein", erklärt Carmen mit einem Lächeln.
Marc stimmt ihr zu – das Erbe hat bei der Entwicklung eine große Rolle gespielt. Sowohl für die Designer als auch für die Ingenieure.
„Es ist, als ob man ein altes Haus kauft. Alles daran ist gut: die Raumaufteilung, das Dach, die Struktur. Es besteht allerdings die Möglichkeit, es zu überarbeiten und es neu auszustatten. Man möchte das Wesen und die Essenz erhalten. Gleichzeitig möchte man beispielsweise aber auch den neuen Geschirrspüler einbauen", erklärt er und ergänzt:
„Wenn das Erbe wirklich gut und solide ist und ihm Werte zugrunde liegen, die dem Verbraucher wichtig sind – dann ist dieses Erbe keine Bürde. Ganz im Gegenteil. Wir bauen hier Produkte, die sich die Leute für ein Jahrzehnt oder sogar noch länger zu Hause hinstellen. Sie lassen uns an intimen Momenten mit der Familie und den Freunden teilhaben. Und wir sorgen dabei für ein gutes Grillergebnis. So stelle ich es mir vor, wenn wir ein solches Projekt durchführen. Eine Familie oder eine Gruppe von Freunden versammelt sich um den Grill. Und eines ist klar: Alles, was mit dem Grill zu tun hat, wird reibungslos funktionieren. Man kann sich also vollkommen auf seine Familie und seine Freunde konzentrieren. Dafür steht Weber. Und dafür steht auch der Genesis® II." ■

MARC COLAVITTI

Vice President, Forschung & Entwicklung

„Ich muss dem Team, das den Original-Genesis® entwickelt hat, meinen Respekt zollen. Hinsichtlich der Funktionsweise des Grills haben sie einen echten Meilenstein gesetzt. Wir haben einige bedeutende Verbesserungen an dem neuen Modell vorgenommen. Ich bin davon überzeugt, dass wir mit einigen dieser Verbesserungen die großen Fußstapfen füllen können. Und darauf bin ich stolz. Aber das, was Erich (Schlosser, Anm. d. Red.) und sein Team im Jahr 1985 entwickelt haben, war eine Revolution für die Kategorie. Uns war es wichtig, respektvoll damit umzugehen!"

Weitere Informationen und einen Überblick erhältst du auf **SEITE 68.**
Oder entdecke alle Modelle auf **WEBER.COM**



DIE KRAFT, DIE MENSCHEN ZUSAMMENZUBRINGEN

30 Jahre Grillwissen, endlose Recherche und ein Team aus leidenschaftlichen und engagierten Ingenieuren. Das ist der beste Ausgangspunkt, um das stärkste Grillsystem zu entwickeln. Mit dem Grillsystem GS4 setzt der Genesis® II neue Maßstäbe beim Grillen. Nachfolgend führt uns Marc Colavitti, Vice President im Bereich Forschung und Entwicklung, durch jedes einzelne der vier Bauteile dieses leistungsstarken Grillsystems.

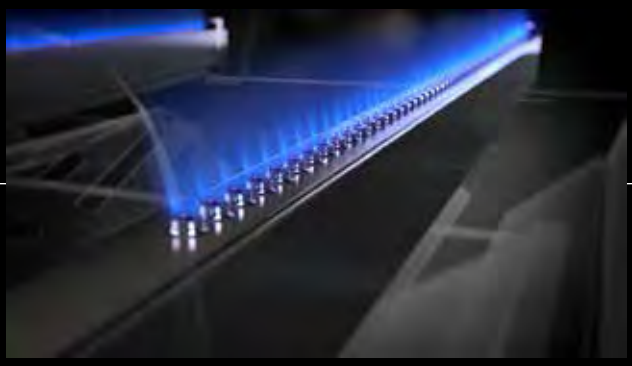
Text Anne J. Thomsen Foto Weber-Stephen Products

DIE ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG

„Die Verbesserungen, die wir am Zündsystem vorgenommen haben, sind ganz besonders spannend. Das Zündsystem ist das tatsächliche Herzstück eines jeden Gasgrills. Und im Vergleich zum restlichen Grill ist es eigentlich gar nicht so komplex. Um herauszufinden, vor welchen Problemen die Grillfans stehen, haben wir echte Felddaten betrachtet. Daraus haben wir Verbesserungen für das Zündmodul abgeleitet, um eine bessere Konstanz sicherzustellen. Wir haben das Zündmodul weiter von der Hitze entfernt. Dadurch steigt die Haltbarkeit der Batterie drastisch. Die Isolierung der Kabel wurde verbessert und der Zünder selbst wurde ebenfalls überarbeitet, einschließlich seiner Dichtungen. Dadurch konnte das Risiko einer Fehlzündung minimiert werden. Letzten Endes hatten wir ein leistungsstarkes Zündsystem entwickelt, das ich in dieser Form noch nie zuvor gesehen hatte."

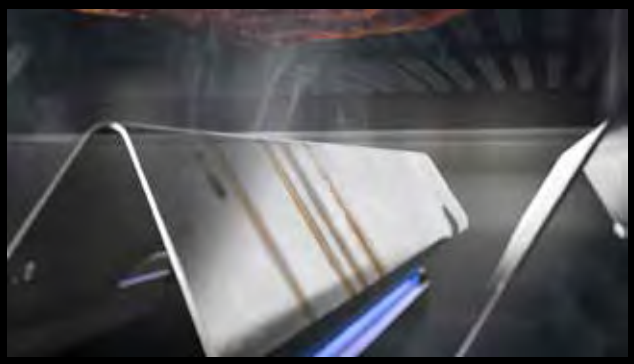
HOCHLEISTUNGSBRENNER

„Die Brenner sind wahrscheinlich die offensichtlichste technische Veränderung am Produkt. Der größte Frust, der bei unseren Verbrauchern aufkommt, hängt wahrscheinlich mit der Wartung der Brenner zusammen. Die Brenner müssen gereinigt werden. Und mit der Zeit beginnen die Edelstahl-Brenner wegen der Hitze und der Verunreinigungen in der Umgebung, zu rosten. An den neuen Brennern haben wir die Öffnungen überarbeitet, aus denen das Gas austritt und wo die Flamme entsteht. Die extrudierten Öffnungen werden nun von der Unterseite aus ausgestanzt. Dadurch sind die Brenner widerstandsfähiger gegenüber Fettansammlungen und Korrosion, die sich hauptsächlich an Schnittkanten bildet. Darüber hinaus besitzen die Brenner nun eine konische Form, die für eine starke Flamme und eine gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt."



FLAVORIZER® BARS (AROMASCHIENEN)

„Diese Flavorizer® Bars, Aromaschienen sind eine altbewährte Innovation von Weber: eine legendäre Erfindung von unserem Ingenieur Erich Schlosser für den Original-Genesis® aus dem Jahr 1985. Die Schienen befinden sich auf den Brennern. Sie schützen die Brenner vor dem Fett und minimieren somit das Risiko einer Stichflamme. Und wenn die heißen Fleischsäfte des Grillguts auf die Schienen tropfen, entsteht ein wenig Rauch. Dieser Rauch ist es, der dem Grillgut das bekannte Grillaroma verleiht, das wir alle so lieben. Bei dem Genesis® II und dem Genesis® II LX setzen wir natürlich auch auf die Flavorizer®-Aromaschienen. Wir verwenden nun allerdings ein anderes Material. Außerdem haben wir ein kleines Loch eingefügt. So kann man leichter erkennen, ob die darunterliegenden Brenner entzündet sind."



FETTAUFFANGSYSTEM

„Der Umgang mit dem Fett ist beim Grillen immer problematisch. Und doch ist es ein Thema, dass die Leute häufig übersehen. Dieses System leitet das Fett weg von der Hitze und senkt so das Risiko für Stichflammen. Dieses potenzielle Problem wollten wir aus der Welt schaffen. Im Genesis® II ist das Fettauffangsystem von der Seite des Grills in die Mitte unter der Grillkammer gewandert. So kann das Fett in einem besseren Winkel in die Auffangschale geleitet werden. Gleichzeitig haben wir dadurch sowohl die Zugänglichkeit als auch die Sichtbarkeit des Systems verbessert."

DENK AN DIE RUHEZEIT

Nachdem du das Fleisch vom Grill nimmst, steigt die Kerntemperatur noch um einige Grad. Bevor du das Fleisch anschneidest, solltest du es daher ein wenig ruhen lassen, damit es die richtige Kerntemperatur erreicht. Dadurch können sich die Fleischsäfte für ein gleichmäßigeres und saftigeres Ergebnis wieder im ganzen Fleisch verteilen. Hierbei unterstützt dich das iGrill. Es warnt dich 3 bis 6 °C bevor das Fleisch die richtige Kerntemperatur erreicht hat. So kannst du es rechtzeitig vom Grill nehmen und noch ruhen lassen.

Finde das passende iGrill für dich – mehr dazu erfährst du auf Seite 72

DER SCHLÜSSEL ZUM PERFEKTEN FLEISCH

In einer Sache sind sich die Grillexperten der Weber Grill Academy einig: Das Wichtigste beim Grillen von Fleisch ist es, die Kerntemperatur genau im Auge zu behalten, damit du den Grill immer entsprechend anpassen kannst. Mit dem neuen iGrill von Weber kannst du einfach und präzise die Temperatur überwachen. Während du grillst, kannst du also die gemeinsame Zeit mit deinen Freunden genießen oder das Spiel deiner Mannschaft im Fernsehen verfolgen.

Text **Hanne Hedetoft** Foto **Amy OBrien**

Manche mögen zartes Steak. Andere können dagegen gegrilltem Hühnchen oder einem saftigen Braten nicht widerstehen. Doch ganz gleich, was du am liebsten magst – wenn du Fleisch grillst, musst du auf eines ganz besonders achten: die Kerntemperatur. Anhand der Kerntemperatur kannst du die perfekte Garstufe bestimmen – magst du dein Fleisch lieber blutig, medium oder durch? Wenn du die Kerntemperatur überwachst, erzielst du immer ein köstliches, saftiges Ergebnis – ganz so, wie du es magst.

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Wenn du die Kerntemperatur misst, musst du dich nicht mehr auf ungenaue Methoden verlassen, wie zum Beispiel die Garzeiten anhand des Gewichts zu berechnen, die Garstufe durch Drücken zu erfühlen oder – Gott bewahre – das Fleisch sogar anzuschneiden. Lasse das Fleisch einfach in Ruhe vor sich hin garen und verbringe die Zeit mit deinen Freunden, schaue dir ein wichtiges Spiel deiner Mannschaft im Fernsehen an oder schneide das Gemüse und bereite die Beilagen vor. Solange du die Temperatur überwachen kannst, hast du die Situation voll unter Kontrolle. Und alles, was du dafür brauchst, ist ein Thermometer. Du kannst dich sogar frei bewegen und dabei beobachten, wie sich die Temperatur entwickelt.

IGRILL – NIE WIEDER RATEN MÜSSEN

Mit dem iGrill und der kostenlosen Weber iGrill-App hast du die Temperatur immer im Blick – im ganzen Haus. Über die Bluetooth®-Funktion kannst du das iGrill ganz einfach mit deinem Mobilgerät verbinden. So bist du immer auf dem Laufenden. Das heißt, du musst nie wieder raten, ob das Fleisch servierfertig ist oder nicht. Außerdem kannst du dich auf das konzentrieren, was wirklich zählt: Zeit mit deinen Gästen zu verbringen. Sobald das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, benachrichtigt dich das iGrill über einen Alarm, dass du das Fleisch vom Grill nehmen kannst. Je nach Modell kannst du ein bis vier Fühler anschließen und damit sogar mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen.

DIE ZUKUNFT DES GRILLENS

Verwende die voreingestellten Kerntemperaturen oder lasse dich von deinem iGrill benachrichtigen, wenn deine bevorzugte Temperatur erreicht ist. Das iGrill bietet dir unzählige Möglichkeiten. Du kannst es beispielsweise mit einem praktischen Umgebungstemperaturfühler ausstatten. Dieser misst die Temperatur in deinem Grill anstelle der Fleischtemperatur wie ein herkömmlicher Fühler. Das ist besonders nützlich, wenn du in deinem Grill Fleisch oder Fisch räucherst oder wenn du dein Fleisch nur langsam bei niedrigen Temperaturen garen möchtest. Hierbei ist es wichtig, den Grill auf einer konstant niedrigen Temperatur zu halten – und genau dabei hilft dir das iGrill. Du kannst das iGrill so einstellen, dass es dich warnt, wenn die Temperatur einen bestimmten Temperaturbereich übersteigt oder unterschreitet. ■

kaonakao ♦ Japan

rwithers88 ♦ Irland

pnut_vbwl ♦ USA

mikakokkonen ♦ Schweden

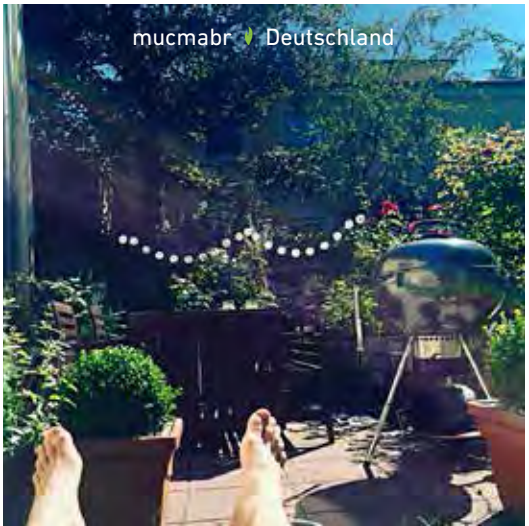
#GRILLON
– ÜBERALL UND JEDERZEIT

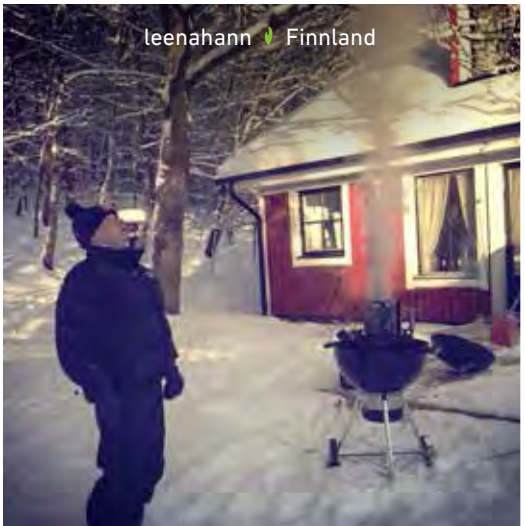
Ain't no mountain high enough, ain't no valley low enough, ain't no river wide enough … Diese berühmten Textzeilen, in denen Aretha Franklin in Marvin Gayes Klassiker der Soulmusik ihre große Liebe besingt, gelten auch für Grillfans aus aller Welt. Beim Grillen geht es nicht um Regen oder Sonnenschein. Nicht um Delikatessen oder eine besondere Umgebung. Es geht um die Zeit mit deinen Lieben und um das Essen, das du auf dem Grillrost zubereitest. Du kannst deinen Weber-Grill überall und jederzeit anzünden und so selbst das perfekte Umfeld schaffen, um den Moment mit all denen zu genießen, die dein Leben lebenswert machen.

Text Hanne Hedetoft ♦ Photo Privat – zur Verfügung gestellt von Grillfans aus aller Welt

dadthegriller ♦ USA

scubachef ♦ Schweden


mucmabr ♦ Deutschland


leenahann ♦ Finnland

88ash88 Kanada

„Es ist -15 °C kalt, aber das macht ihm nichts aus. Das ist mein Vater, der Hardcore-Grillmeister!“

mrssteffg Großbritannien

„Mein erster Grillversuch war ein voller Erfolg ...“

lars.nordin Schweden

„Wir WERDEN grillen! Wir werden nicht aufgeben!“

swedish_eliza Schweden

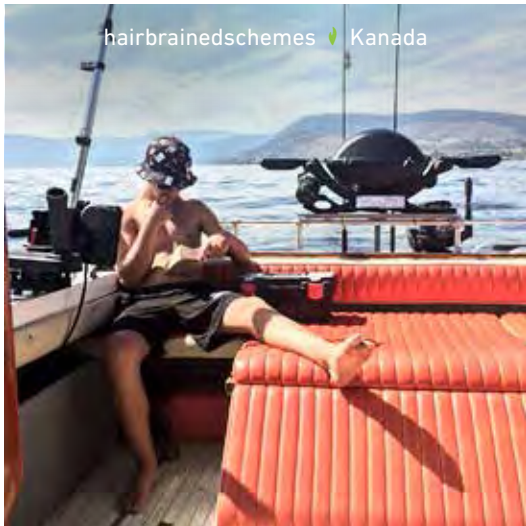
TEILEN

#GRILLON

mariongaubancammas Frankreich

cahleigh.f Kanada

„Der Freitag gehört dem Grill und dem Bier.“



hairbrainedschemes Kanada

ALLES GUTE ZUM JUBILÄUM!

WEBER FEIERT DIE EVOLUTION DES GRILLENS

2017 feiert Weber sein 65-jähriges Bestehen. Es war eine unglaubliche Reise – insbesondere für den Aufsichtsratsvorsitzenden Jim Stephen. Er wurde sprichwörtlich in das Grillgeschäft hineingeboren. Denn kein geringerer als sein Vater, der Gründer von Weber, erfand den weltweit ersten Kugelgrill.

Redaktion **Jack Stafford** Foto **Weber-Stephen Products** Illustration **UncleGrey & Frame**

Ich würde euch gern eine Geschichte erzählen. Die Geschichte davon, wie der Grill entstanden ist, den ihr jeden Tag, an jedem Wochenende oder zu besonderen Anlässen entzündet. Es ist die Geschichte von der Erfindung des weltweit ersten Kugelgrills, von Weber und in vielerlei Hinsicht von meiner Familie – und auch von eurer. Es ist die Geschichte von einem Mann mit dem einfachen Wunsch, ein köstliches Steak zuzubereiten.

AUS FEHLERN LERNEN

Dieser Mann war mein Vater. In den frühen 1950er Jahren, als ich gerade gelernt hatte, zu laufen, baute er einen traditionellen gemauerten Grill in unseren Garten. Er hatte sein erstes Haus gebaut und der Grill sollte dem Ganzen den letzten Schliff geben. Er lud all seine Freunde und Nachbarn ein, um gemeinsam zu feiern. An jenem Tag freute er sich besonders auf das köstliche Essen, das er servieren würde. Doch er konnte das Feuer nicht kontrollieren und das ganze Essen ging in Flammen auf. Das trieb ihn zur Weißglut. Dies war der Moment, in dem er beschloss, dass kein Anderer diese Erfahrung machen sollte. Er wollte einen Grill mit einer geeigneten Luftzufuhr entwickeln, mit der er die Flammen bändigen und das perfekte Steak grillen konnte.

WIE DER PHÖNIX AUS DER ASCHE

Im Jahr 1952 – zwei Jahre nach dem verrauchten Fest – hatte mein Vater die Lösung gefunden. Damals arbeitete er bei Weber Brother Metal Works. Für diese Lösung benötigte er zwei Teile, die Weber bereits für die Fertigung von Bojen nutzte. Als er diese Teile sah, erkannte er, dass diese auch als Ober- und Unterteil eines geschlossenen Grills verwendet werden könnten. In einem solchen Grill würde man die Hitze genau wie in einem Ofen regeln können. Kurze Zeit später wurde der erste Kugelgrill Realität. Er war etwas völlig Neues. Es bedurfte großer Überzeugungsarbeit, damit ihn die Leute ausprobierten. Doch hatten sie den Grill erst einmal getestet, wurden sie zu wahren Weber-Fans. In den ganzen USA verliebten sich die Amerikaner reihenweise in den Weber-Kugelgrill. Und noch heute, 65 Jahre später, brennt diese Leidenschaft so stark wie am ersten Tag.

> **“ES IST DIE GESCHICHTE VON DER ERFINDUNG DES WELTWEIT ERSTEN KUGELGRILLS,VON WEBER UND IN VIELERLEI HINSICHT VON MEINER FAMILIE – UND AUCH VON EURER“**
>
> *Jim Stephen, Aufsichtsratsvorsitzender, Weber-Stephen Products*

EINEN SCHRITT WEITER

Stellt euch vor – in diesem Jahr feiern wir unser 65-jähriges Jubiläum. Das ist einfach unglaublich. Meine erste Aufgabe bei Weber war es, unsere Gas-Kugelgrills zu verkaufen. Dieses Projekt wurde von meinem Bruder geleitet. Wir erweiterten hierfür unseren Kugelgrill durch eine Gasquelle, um direkte und indirekte Hitze zu erzeugen. Es war ein gutes Produkt. Da es aber dasselbe Design des Holzkohlegrills verwendete und sich stark von allen anderen auf dem Markt verfügbaren Gasgrills unterschied – die alle über eine rechteckige Grillkammer mit klappbarem Deckel verfügten –, dachten die Leute, dass dies ebenfalls ein Holzkohlegrill sei. Sogar nachdem wir ihnen den Grill vorgeführt hatten! Also ging ich in das Büro von meinem Vater und ➥

65
Weber-Stephen
Products

ALLES GUTE ZUM JUBILÄUM!

Weber-Produkte werden „von Grillfans für Grillfans gemacht". Welche eigenen Meilensteine feiern die Mitarbeiter von Weber, nun, da sich das Unternehmen auf sein 65. Jubiläum vorbereitet? Und wie feiern sie?

22 JAHRE BEI WEBER
BROOKE JONES, USA

Brooke stieg mit 19 Jahren bei Weber ein. Ihre Aufgabe war es, die Rezeption zu unterstützen. Und heute ist sie Vice President, Global Marketing. Seitdem wurden viele neue Produkte eingeführt. Besonders stolz ist Brooke darauf, bei der Einführung des Weber Q mitgeholfen zu haben. „Vor dem Weber Q gab es nur sehr wenige tragbare Gasgrills, die genauso gut funktionierten wie Standgasgrills. Es hat unheimlich viel Spaß gemacht, Teil des Teams zu sein, das ihn vermarktet hat." Einige Dinge haben sich allerdings nicht verändert. „Die Marke wurde schon immer von Millionen Menschen geliebt. Und noch immer herrscht bei Weber eine ganz besondere Kultur, die auf der Leidenschaft für Essen aufbaut. Das hört man immer wieder heraus, wenn man sich mit einem Mitarbeiter von Weber unterhält."

37 JAHRE BEI WEBER
WILLIAM P. SULLIVAN (SULLY), USA

Sully versorgt zur Feier seiner 37-jährige Unternehmenszugehörigkeit bei Weber seine gesamte Abteilung mit leckerem Essen. „In diesem Unternehmen wird einfach gern gegessen", erklärt er. Zu Beginn seiner Karriere hätte er leicht Essen für das ganze Unternehmen mitbringen können – nicht nur für seine Abteilung. Es ist eine Geschichte der ständigen Verbesserung, des Wachstums und des Erfolgs. Und das Geheimnis dahinter? „Die Atmosphäre bei Weber ist schon immer sehr familiär. Also krempel die Ärmel hoch und tu, was immer nötig ist", meint Sully.

10 JAHRE BEI WEBER
VIVIAN BOSTRUP, DÄNEMARK

Vivian begeht die Feierlichkeiten mit einem Kuchen für ihre Abteilung. Natürlich hat sie den Kuchen auf ihrem Grill gebacken. „Im Büro sind wir wie eine Weber-Familie. Sogar meine eigene Familie fühlt sich der Weber-Familie zugehörig." Die größte Veränderung, die Vivian im Laufe der Jahre bei Weber wahrgenommen hat, ist die Art und Weise, wie sich Neuigkeiten verbreiten. „Dank neuer Apps und Dingen wie Facebook werden immer mehr Menschen zu echten Grillhelden." Eine so soziale Aktivität wie das Grillen kann also sehr gut Hand in Hand mit den sozialen Medien gehen!

10 JAHRE (NAJA, EIGENTLICH 25) BEI WEBER
MARK DRUMMOND, GROSSBRITANNIEN

Marks Verbindung zu Weber reicht weit in die Vergangenheit. Offiziell schloss er sich dem Unternehmen vor 10 Jahren an. Aber er verkauft schon seit 1991 Grills. Einer der Höhepunkte während seiner Zeit bei Weber war sein Mitwirken an der globalen Einführung des Summit Charcoal. Er durfte auf dem Grill schon vor seiner Einführung grillen! Sein Jubiläum feiert er im Kreise seiner Familie – beim Grillen und bei einer Partie Rounders, der britischen Variante von Baseball. Alle werden da sein – im Alter von 2 bis 75. „Einige werden allerdings schneller laufen als andere", meint er lachend.

10 JAHRE BEI WEBER
RALF KÜHN, DEUTSCHLAND

Schon bevor er sich Weber anschloss, konnte Ralf vom Grillen nicht genug bekommen. Er hat es schon immer genossen, im Freien zu kochen. Doch erst als er damit begann, für einen Grillhersteller zu arbeiten, erfuhr er einige Berufsgeheimnisse. Darunter natürlich, wie man ein perfektes Grillergebnis erzielt. Da er in der Logistik arbeitet, weiß er um die Bedeutung des richtigen Timings. Wie wird Ralf sein 10-jähriges Jubiläum feiern? „Mit meinem Team und meinen Freunden bei einer fantastischen Winter-Grillparty in meinem Garten", sagt Ralf.

Auf WEBER.COM

... KANNST DU DICH DEN FEIERLICHKEITEN ANSCHLIESSEN

sagte ihm, dass wir eine komplett neue Linie für Gasgrills entwickeln müssten. Er stimmte mir zu.

DIE REVOLUTION DER GASGRILLS

Einige Jahre lang arbeitete ein Team von uns an der Entwicklung eines revolutionären Gasgrills. Unser Ziel war es, einen Weber-Gasgrill zu bauen, der genauso gut funktionierte wie der ursprüngliche Holzkohle-Kugelgrill meines Vaters. Und er musste der beste Gasgrill auf dem Markt sein. Wir beschlossen, dass er aus Gründen der Qualitätssicherung und des einfachen Aufbaus so weit wie möglich vormontiert sein sollte. Wir entwickelten und patentierten ein einzigartiges Flavorizer-System, das die Bildung von Stichflammen verhindern und die Hitze gleichmäßig auf der gesamten Grillfläche verteilen sollte. Darüber hinaus statteten wir den Gasgrill erstmals mit einem Seitenbrenner aus. Anschließend überprüften wir alle Gasanschlüsse auf Leckagen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Schlussendlich war der neue Weber-Gasgrill kinderleicht zusammenzubauen. Man musste nur 8 Schrauben festziehen und schon konnte man losgrillen. Denn schließlich entsteht der erste Eindruck bereits, wenn man

> **„WIR GLÜHEN NOCH IMMER FÜR UNSERE PRODUKTE UND UNSERE KULTUR DER LEIDENSCHAFT, DER EXZELLENZ UND DER INNOVATION."**
>
> *Jim Stephen, Aufsichtsratsvorsitzender, Weber-Stephen Products*

den Grill aus der Verpackung holt. Unser Produkt war allen anderen überlegen. Es setzte ganz neue Maßstäbe für Gasgrills. Daher entschieden wir uns auch für den Namen „Genesis". Eingeführt wurde er in den USA im Jahr 1985.

DIE NÄCHSTE GENERATION STEHT BEREIT

Innovationen wie diese liegen Weber schon immer besonders am Herzen. Im vergangenen Jahr haben wir den Summit Charcoal Grill eingeführt. Dieser Grill vereint alle Vorteile des Holzkohle-Kugelgrills meines Vaters mit den Vorteilen des Smokey Mountain Cookers und sorgt so nicht nur für ein einmaliges Grillerlebnis, sondern eignet sich auch ideal zum langsamen Garen bei niedrigen Temperaturen. Dieser Grill ist ein echter Alleskönner. Mein Vater wäre begeistert. Und ich bin mir sicher, dass er auch von unseren diesjährigen Neuerungen restlos überzeugt wäre. Mit dem Genesis II holen wir die Architektur des Genesis in das 21. Jahrhundert. Er basiert auf denselben Ideen und Prinzipien sowie auf demselben System wie das Original. Allerdings wird er um neue Innovationen erweitert, die das Produkt noch verbessern. Und genau darum geht es bei Weber – die bestmöglichen Produkte zu entwickeln und sie durch Innovationen weiter zu entwickeln und zu verbessern.

DIE WELT ZUSAMMENBRINGEN

Ich bin stolz auf das, was wir bisher geschafft haben. Und ich empfinde ein Gefühl von Demut, wenn ich daran denke, dass Weber Teil ist von so vielen Familienessen, spontanen Zusammenkünften und großen Ereignissen – jeden Tag, auf der ganzen Welt. Aber mit noch größerem Stolz erfüllt es mich, dass wir noch immer dasselbe Unternehmen sind, dass mein Vater gründete – sogar in einer Welt, die einem stetigen Wandel und immer neuen Trends unterliegt. Unser Wesen und alles, was Weber ausmacht, sind bis heute unverändert geblieben. Wir glühen noch immer für unsere Produkte und unsere Kultur der Leidenschaft, der Exzellenz und der Innovation. Und da wir es selbst lieben zu grillen, möchten wir, dass ihr das Grillen genauso liebt und das beste aus eurem Weber-Grill herausholt. Werfen wir also den Grill an und bereiten wir das perfekte Steak zu – ganz so, wie es mein Vater im Jahr 1952 wollte! Lasst uns das Jubiläum, den Geburtstag oder den Festtag feiern ... oder einfach das Beisammensein. Denn genau darum geht es bei Weber: Zeit miteinander zu verbringen. So einfach ist das.

Vielen Dank, dass ihr mit uns grillt! ■

MEILENSTEINE DER WEBER-GESCHICHTE

1952
Weber-Kugelgrill, entworfen von George Stephen

1971
Einführung des ersten Gasgrills

1981
Einführung des Weber Smokey Mountain Cooker

1982
Erfindung des One-Touch® Reinigungssystems

1985
Geburt des Genesis®

1990
Einführung des Performer®-Holzkohlegrills mit neuem innovativen Gaszündsystem

2003
Einführung der Gasgrill-Serie Weber® Q®

2009
Einführung des ersten Elektrogrills

2016
Einführung des Summit® Charcoal Grills

2017
Geburt des Genesis® II

Smoke ON THE WATER

Die Mörrum River Lodge in Südschweden bietet ein erstklassiges Angelerlebnis. Hier kannst du köstlichen Lachs angeln und einen Einblick in die altehrwürdige Tradition des Räucherns von Fisch bekommen.

Text James Clasper | Foto Frederik Lorentzen

MOBRUM

„Es ist wie ein Fieber. Alle haben das Lachsfieber. Sie drehen durch."
Per Perssons Augen leuchten, als er beschreibt, was jeden Frühling passiert, wenn es sich in der schwedischen Kleinstadt Mörrum herumspricht, dass der erste Lachs der Saison gesichtet wurde.
„Irgendjemand sagt dann: ‚Wir haben sie in den Pools gesehen, in der Nähe vom Meer. Sie kommen! Die Lachse kommen!' Und von da an können wir alle nur noch an eins denken: an Lachs. Wir können nichts mehr essen und wir können nicht mehr schlafen. Wir wollen einfach nur noch angeln!"

EIN FLUSS VOLLER INSPIRATION

Die Mörrum in der südschwedischen Region von Sveaskog & Mörrums Kronolaxfiske ist einer der besten Orte auf der Welt zum Fliegenfischen. Schon mindestens seit dem 13. Jahrhundert werden Angler von diesem Ort magisch angezogen. Die Mörrum fließt durch die üppigen Wälder von Blekinge und bietet mehr als 15 km lang ergiebige Wasserflächen zum Angeln – sogenannte Pools. Ein echtes Anglerparadies. Reusen und Netze wurden zwar durch Ruten und Leinen ersetzt, doch der Traum bleibt derselbe: den dicksten Fisch zu fangen – den Riesenlachs oder die Riesenforelle, die die Skala sprengt. Nur wenige kennen die Mörrum so gut wie Per. Das Angeln liegt ihm einfach im Blut. Er ist 37 Jahre alt und angelt schon sein ganzes Leben lang in dem Fluss. Als Teenager fuhr er Freitagabends in seiner Heimatstadt Malmö los, um am Wochenende in der Mörrum zu angeln und im Wald zu campen.
„Wenn ich mich auf das Angeln konzentriere, bin ich einfach nur entspannt", sagt er. „Ich werde dann richtig kreativ. Beim Angeln habe ich viele neue Ideen."
Und eine solche Idee hatte er vor vier Jahren ...

DER TRAUM VON EINER RÄUCHEREI

Nachdem er im Jahr 2013 aus Brasilien zurückkehrte, wo er für das schwedische diplomatische Korps gearbeitet hatte, verbrachte Per einige Wochen an der Mörrum zum Angeln. Dort sah er, dass die städtische Räucherei zum Verkauf stand. Seit ihrem Bau im Jahr 1895 kann sie auf eine illustre Vergangenheit zurückblicken. In ihren besten Jahren – während der Nachkriegszeit – beschäftigte die Räucherei 200 Mitarbeiter und räucherte pro Tag 40 Tonnen Fisch, was in etwa 4.000 Fischen entspricht. Sie exportierte Räucherlachs in die ganze Welt. Sogar die schwedische Königsfamilie zählte zu ihren Kunden. Doch als die Lizenz für das traditionelle Räuchern von Fisch mit Holz auslief und gemäß der EU-Vorschriften ein elektrischer Ofen eingebaut werden musste – was eine erhebliche Investition darstellte – begannen schwierige Zeiten für den Inhaber. Die Nachfrage nach traditionell geräuchertem Fisch sank immer weiter. Im Jahr 2007 musste er die Räucherei schließen. Per erkannte das Potenzial der ehemaligen Räucherei sofort.
„Ich hatte das Gefühl, dass das Gebäude mit seiner einzigartigen Atmosphäre und seiner Lage geradezu dafür gemacht war, als Angler-Lodge betrieben zu werden", erklärt er. „Das war die einzige Option."

JANS LIEBLINGSHOLZ

APFEL – FÜR SCHWEIN UND WILD
HICKORY – FÜR RIND UND EINIGE TEILSTÜCKE VOM SCHWEIN
MESQUITE – FÜR HÜHNCHEN UND RIND
PEKANNUSS – FÜR WILD UND GEFLÜGEL (FASAN USW.)
ERLE – FÜR FISCH

Du kannst herumexperimentieren und die Hölzer auf verschiedenste Art miteinander kombinieren. Vielleicht sogar mit dem Holz aus deinem Garten. Denke nur immer daran, kein harziges oder behandeltes Holz zu verwenden! Mehr dazu erfährst du auf Seite 67.

Er beendete seine diplomatische Karriere, kaufte die Räucherei und begann damit, sie in eine Angler-Lodge umzubauen – mit warmen Zimmern, in denen die Wathosen zum Trocknen aufgehängt werden können, Zimmern zum Aufbewahren der Ruten und mit einigen Führern, die den Besuchern zur Seite stehen und ihnen Tipps zu den Pools und zur Nutzung der richtigen Fliegen geben.

SUPERAUTOBAHN FÜR LACHSE

Heute begrüßt die Mörrum River Lodge Angler aus der ganzen Welt. Sie werden nicht nur von der herausragenden Schönheit der Natur in der Region angezogen, sondern auch von den anspruchsvollen Gewässern der Mörrum.

„Wenn du einen Trophäenfisch fangen möchtest, bist du hier genau richtig. Normalerweise gibt es in einem Fluss entweder kleine Lachse und große Forellen oder große Lachse und kleine Forellen. In der Mörrum gibt es beides", meint Per.

Die Mörrum ist eine Art Superautobahn für Lachse und Forellen. Jeden Frühling verlassen sie die Ostsee und schwimmen flussaufwärts auf der Suche nach den Laichplätzen ihrer Vorfahren. Da sie sich vor allem von öligen Fischen wie Heringen ernähren, werden die Lachse relativ groß und bringen im Durchschnitt 12 kg auf die Waage. Die Forellen, die in der Mörrum gefangen werden, wiegen im Durchschnitt 5 kg.

DER WUNDERVOLLE DUFT DES RAUCHS

Nachdem er die Räucherei gekauft hatte, musste er große Teile des Gebäudes renovieren – darunter auch den Keller, in dem in der Vergangenheit Aalbecken gestanden hatten. Trotz der Renovierungsarbeiten kann man schnell erkennen, wie das Gebäude früher genutzt wurde. An einer Wand ist noch immer der Name des Gründers zu finden – Mattson. Und auch die symbolträchtigen Kamine zeugen noch von vergangenen Tagen. In einigen Bereichen ist die Vergangenheit sogar unauslöschlich. Eines der Zimmer wurde als Ofen verwendet, in dem Lachse, Forellen und Aale an Haken gehängt und geräuchert wurden. Im Laufe der Jahre hatten sich die Wände und die Decke durch die Asche und den Ruß schwarz gefärbt. Als Per aus diesem Zimmer ein Schlafzimmer machte, verwendete er eine spezielle Farbe, um die Verfärbung zu überdecken. Doch die Vergangenheit liegt noch in der Luft.

„Man kann noch immer schwach den Geruch des Holzrauchs wahrnehmen", sagt er. „Aber es ist ein lieblicher Geruch."

BIS ZUR PERFEKTION GERÄUCHERT

Eine weitere fantastische Verbindung in die Vergangenheit ist Jan Lindblom. Er betreibt die Küche in der Mörrum River Lodge, in der er deftige Speisen für die hungrigen Angler zubereitet. Vor 15 Jahren arbeitete er noch in der Räucherei. Eine seiner Aufgaben dabei war es, den Fisch zur Perfektion zu räuchern. Es ging vor allem um das richtige Timing, erklärt der 62-jährige Koch. Und das gilt noch heute – auch bei der Verwendung von kleinen Smokern oder Grills für den Heimgebrauch.

„Sie sind einfach fantastisch, weil sie so benutzerfreundlich sind. Und der Rauch verleiht dem Fisch ein tolles Aroma", erläutert er. ➥

Heiß oder kalt?

Es gibt viele verschiedene Räuchermethoden – die bekanntesten Methoden sind das Kalt- und das Heißräuchern. Beide Methoden dienen einem bestimmten Zweck und bieten gewisse Vorteile:

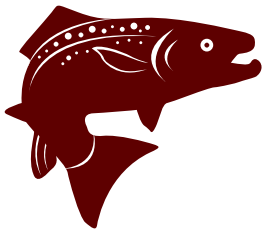
Kalträuchern: 15–25 °C – Mit dem kalten, sanften Rauch werden Lebensmittel geräuchert, die keinen hohen Temperaturen ausgesetzt werden sollten. Diese Methode wird häufig zur Konservierung verwendet. Der kalte Rauch dringt dabei tiefer in die Lebensmittel ein als heißer Rauch. Das Kalträuchern wird beispielsweise bei der Herstellung von Salami, Schinkenspeck, Parmaschinken usw. eingesetzt.

Heißräuchern: 45–80 °C – Das Heißräuchern verleiht den Lebensmitteln lediglich zusätzliches Aroma und Würze. Durch die höheren Temperaturen erhalten die Lebensmittel ein besonderes gepökeltes Aussehen. Das Heißräuchern wird bei der Herstellung von Würstchen eingesetzt. Hierbei handelt es sich um den Rauch, den wir vom Grillen kennen.

~ 5 ~

LECKERE FISCHE ZUM RÄUCHERN

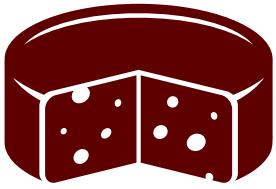
LACHS
FORELLE
HERING
MAKRELE
WEISSER FISCH – Z. B. DORSCH, HEILBUTT USW.



~ 5 ~

KÖSTLICHE RÄUCHERALTERNATIVEN

SCHWEIN (SCHULTER, RIPPCHEN, SCHINKEN, BACON USW.)
HÜHNCHEN (IM GANZEN ODER IN STÜCKEN)
RIND (BRUST, HAMBURGER USW.)
HAUSGEMACHTE WÜRSTCHEN
KÄSE (BRIE, CAMEMBERT USW.)



Auf WEBER.COM FINDEST DU REZEPTE UND ANLEITUNGSVIDEOS

„Aber man muss der Versuchung widerstehen, in den Smoker hineinzuschauen. Sonst tritt der ganze Rauch aus."

EINE KÖSTLICHE TRADITION

Selbstverständlich wird nicht nur in Schweden Fisch geräuchert. Schon seit Jahrhunderten nutzen die Menschen auf der ganzen Welt Rauch zum Konservieren und um sicherzustellen, dass die Lebensmittel gefahrlos gegessen werden können. Viele der bekanntesten Räuchertraditionen stammen aus einem raueren Klima, in dem die Menschen lange von geräuchertem Fisch und Fleisch abhängig waren, um den Winter zu überstehen. Dennoch zählt das Räuchern – neben dem Fermentieren, Beizen und Pökeln – schon lange zum Kern der kulinarischen Identität Schwedens. Jan, der in der Nachkriegszeit aufwuchs, erinnert sich gerne daran, wie sein Vater in ihrem Garten Fisch räucherte. Er erinnert sich auch noch an die Zeiten, in denen es in jeder Kleinstadt eine eigene Fischräucherei gab.

DIE WELT DES HOLZES

Heute genießt Jan es, die Tradition zu bewahren. Allerdings in einem viel kleineren Maßstab und mit einem Fokus auf die Gastronomie und nicht auf die Lagerung von Lebensmitteln. Wie auch viele andere Schweden bevorzugt er zum Räuchern Erlenholz. Dieses Holz wächst in den Wäldern um Mörrum in Hülle und Fülle – wie auch Kiefern, Buchen, Eichen und Tannen. Er hat aber auch eine Vorliebe für Apfelholz, das dem Fisch ein leicht süßliches Aroma verleiht, und für Pekannuss entwickelt, das für eine gewisse Herbheit sorgt. Für das Räuchern von Fleisch bevorzugt er Hickory. Wichtiger als die Auswahl des Holzes ist allerdings das Räuchern selbst, meint Jan. In erster Linie kommt es auf die richtige Temperatur an. Ist sie zu hoch, ist der Fisch ruiniert. „Der Fisch soll geräuchert werden, nicht gekocht", bemerkt Jan trocken.

Vor Kurzem hat er in der Angler-Lodge wieder damit begonnen, Fisch zu räuchern. Jetzt können sie auf der Speisekarte eigenen geräucherten Lachs anbieten. Und der köstliche Duft des Rauchs erfüllt wieder die Räume der Räucherei. Im November laichen die Lachse wieder an jenem Ort, an dem sie schlüpften – hinter demselben Stein oder in demselben Pool. Wenn der lange skandinavische Winter endet, werden sie sich wieder auf den Weg in die Ostsee machen. Und wenn sich die Lachse dann auf ihre eigene Reise zu den Laichgründen ihrer Vorfahren machen, schwimmen sie wieder flussaufwärts. Nach der ersten Sichtung wird wieder das Flüstern beginnen – „Hast du schon gehört? Ist es wirklich wahr?" – und schon bald hat das Lachsfieber die kleine Stadt in Südschweden wieder voll im Griff. ■

~ RÄUCHERN ~ AUF DEM EIGENEN GRILL

3 SCHRITTE, UM AUF DEINEM GRILL ZU RÄUCHERN

Selbstverständlich brauchst du keine traditionelle Räucherei, um deinen Gästen geräucherte Köstlichkeiten wie Fisch, Garnelen oder Käse servieren zu können. Du kannst auch auf deinem Grill räuchern. Und wenn du erst einmal angefangen hast, kannst du mit einem ganzen Aromen-Universum experimentieren. Du kannst alles räuchern – von Hamburgern über Fisch und Käse bis hin zu Braten, Gemüse und klassischeren Grillgerichten wie Pulled Pork und Rinderbrust. Am einfachsten zu räuchern, sind Lachs und Forelle – auch als Anfänger. Um loszulegen, brauchst du nur Räucherholz und einen Grill. Folgende drei Schritte solltest du kennen:

1. EINWEICHEN

Weiche die Räucherchips 30 Minuten lang ein und lasse sie anschließend abtropfen. Räucherhölzer müssen nicht eingeweicht werden.

2. PLATZIEREN

Lasse die Räucherchips gründlich abtropfen und lege sie direkt auf die heiße Holzkohle. Schließe schnell den Deckel des Grills und warte, bis sich weißer Rauch entwickelt. Räucherholz muss zwischen die entzündete Holzkohle gelegt werden.

3. RÄUCHERN

Lege das Grillgut auf den Grillrost oder vorzugsweise in eine Grillpfanne. Mit einer Grillpfanne ist es einfacher, das Grillgut zwischen Tisch und Grill hin- und herzutragen. Schließe den Grilldeckel und schließe den oberen Lüftungsschieber ein wenig, damit kein Rauch austreten kann.

RÄUCHERCHIPS, RÄUCHERHOLZ UND RÄUCHERMEHL

RÄUCHERCHIPS
Grob gehacktes Holz, das speziell zum Räuchern von Lebensmitteln bei höheren Temperaturen über einen kurzen Zeitraum verwendet wird. Sie sorgen für ein dezentes Raucharoma.

RÄUCHERHOLZ
Größere Holzstücke, die sich ideal für das Räuchern von größeren Fleischstücken mit einer längeren Garzeit bei niedrigeren Temperaturen eignen. Erzeugt ein intensiveres Raucharoma.

RÄUCHERMEHL
Feine Holzspäne, die üblicherweise für das Kalträuchern verwendet werden. Wegen der niedrigen Temperatur wird empfohlen, das Fleisch oder den Fisch vor dem Kalträuchern zu salzen oder zu pökeln.

Sauce IT UP!

Saucen und Salsas sind eng miteinander verbunden. Beide sind fürs Grillen so wichtig wie das Salz fürs Kochen. Ganz gleich, ob du eine grobe deftige Salsa aus fein gewürfeltem Gemüse oder doch eine leichte Sauce bevorzugst, die deinem Fleisch oder deinem Gemüse ein ganz besonderes Aroma verleiht – es gibt tausende Optionen. Entdecke das Geschmacksuniversum!

Text Hanne Hedetoft • Foto Thomas Woller • Design Rasmus Bleeg

Über Hickoryrauch geräucherte Grillsauce

Eine traditionelle Sauce mit einem köstlichen Dreh. Denn sie wird mit Hickory-Räucherchips geräuchert. Mit seinem nussigen und Bacon-artigen Aroma verleiht das Holz des Hickorybaums der Sauce ihren vollmundigen Geschmack und Umami – die fünfte Geschmacksqualität des Geschmackssinns neben sauer, süß, salzig und bitter. Diese Sauce ist ein echtes Allroundtalent. Aber besonders gut passt sie zu weißem Fleisch wie Fisch und Hühnchen, aber auch zu Schwein.

Salsa mit schwarzen Bohnen und Avocado

Diese raffinierte Salsa mit schwarzen Bohnen und Avocado ist ein wahrer Augenschmaus. Und mit ihrem vollen Aroma und ihrer cremigen Konsistenz ist sie zudem ein echter Leckerbissen. Die Salsa passt praktisch zu jedem Grillgericht. Serviere sie als traditionelle Beilage oder als eine Alternative zum Salat.

Selbstgemachte Chilisauce

Schnell und einfach zubereitet. Diese Sauce ist ein Muss auf jedem amerikanischen Esstisch. Sie verleiht fettigem Essen ein intensives Aroma und zusätzliche Würze. Man kann sie auch mit Honig vermischen und als Glasur für scharfe Hühnerflügel verwenden. Sowohl die Schärfe als auch die Farbe der Sauce hängen davon ab, welche Art Chilischote verwendet wird – rote, grüne oder gelbe. Probiere es aus und entdecke deinen eigenen Favoriten!

Alabama White BBQ Sauce

In den USA ist Grillsauce nicht gleich Grillsauce – es gibt viele Tausende Variationen. Und jede Familie, die etwas auf sich hält, hat ein eigenes Rezept und einen ganz eigenen Stil. Die Leute streiten sich sogar über die Farbe! In Alabama gibt es allerdings keine unterschiedlichen Meinungen hinsichtlich der Farbe: Hier ist Grillsauce weiß! Die ursprüngliche Sauce auf Essig-Pfeffer-Basis enthielt keine Tomaten. Ihre Grundlage bildete Mayonnaise – und das ist bis heute unverändert. Mit der weißen Grillsauce wird typischerweise geräuchertes Hühnchen bestrichen. Sie eignet sich aber auch, um das Hühnchen kurz vor dem Servieren einzudippen. Die würzige Sauce bietet einen schönen Kontrast zu dem geräucherten Fleisch. Außerdem eignet sie sich als Dressing für Sandwiches und Burger.

Klassische Tomaten-Paprika-Salsa

Eine frische und leckere Salsa mit einem Hauch von Chili – ohne dabei zu scharf zu sein. Die gegrillten Paprika und Tomaten unterstreichen das Aroma und verleihen der Salsa einen einzigartigen, exotischen Geschmack. Die Salsa passt zu praktisch jedem Grillgericht. Besonders gut harmoniert sie mit Fisch oder weißem Fleisch sowie mit Tacos und anderen Gerichten aus der mexikanischen Küche.

Auf WEBER.COM

FINDEST DU ALLE REZEPTE FÜR DIESE KÖSTLICHEN GRILL-SALSAS UND SAUCEN

Scharfe grobe Salsa mit Chili und Erdnüssen

Wenn du es lieber würzig magst, dann bist du bei der groben Nuss-Salsa genau richtig. Sie verleiht deinem Fleisch zusätzlichen Biss und noch mehr Aroma – entweder als Beilage oder als Topping. Mit ihrem starken, nussigen Aroma passt sie zu den meisten Fleischsorten. Einfach köstlich ist sie im Zusammenspiel mit weißem Fisch oder Lachs. Leg den Fisch in eine Grillpfanne, bestreiche ihn mit der Salsa und grille ihn über direkter Hitze.

ALS JACKIE „THE JACK“ SIEGTE

DIE KRÖNUNG EINER ECHTEN GRILLMEISTERIN

Unter Grillfreunden ist Jackie Weight eine lebende Legende. Die Britin, die in den Vereinigten Staaten ausgebildet wurde, ist eine der frühen Pioniere des langsamen Garens bei niedrigen Temperaturen. In Europa findet diese Art des Grillens immer mehr Anklang. Heute sitzt Jackie bei Wettbewerben in der Jury, hilft dabei, eine Räucherei als Restaurantkette aufzubauen, und schreibt ihre eigenen Grillbücher. Begonnen hat alles im Jahr 2004, als sie sich dazu entschloss, die Amerikaner in ihrer nationalen Lieblingsfreizeitbeschäftigung herauszufordern: dem Grillen.

Text **Jack Stafford** Foto **Claus Peuckert**

> **„AUSPROBIEREN. EXPERIMENTIEREN. NEUES WAGEN. MAN SOLLTE NIEMALS DAMIT AUFHÖREN, ZU ÜBEN, NEUE AROMEN UND METHODEN AUSZUPROBIEREN UND DAZUZULERNEN"**
>
> *Jackie Weight, Grill-Champion*

Bis zum Jahr 2004 deutete nichts darauf hin, dass die Zukunft von Jackie Weight beim Grillen liegen würde. Und doch ist es genau so gekommen. In jenem Jahr gewann sie als erste und einzige Nichtamerikanerin – und noch dazu als allererste Frau – den Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue Contest. Aber woher nahm die Britin den Mut, nach Amerika zu reisen, die Amerikaner in ihrem eigenen Revier herauszufordern, sie zu besiegen und ihren Namen somit in die Grillgeschichte einzubrennen? Werfen wir einen Blick in die Vergangenheit.

DIE ENTDECKUNG DES LANGSAMEN GARENS BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

„Alles begann als ‚große' Geburtstagsüberraschung von meinem Mann – mit einer Reise in die USA. Wir flogen nach Atlanta, mieteten einen großen Cadillac und fuhren eine malerische Strecke nach Lynchburg, Tennessee. Die Reise endete mit einem Grillkurs unter der Leitung von Ray Lampe, auch bekannt als ‚Dr. BBQ'", erklärt Jackie.

„Ich hatte schon seit Jahren typische britische Grillgerichte zubereitet – zum Beispiel kleine marinierte Fleischstücke, Burger und Steaks über direkter Hitze. Doch das war, bevor ich das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen für mich entdeckte. Nachdem ich es einmal ausprobiert hatte, gab es kein Zurück mehr."

Für das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen benötigt man einen Grill mit Deckel. Bei dieser Methode verwendet man indirekte Hitze. Und durch die Zugabe von Räucherholz erzielt man ein köstliches Raucharoma. Das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen eignet sich ideal für größere Fleischstücke. Es macht aus zähen Stücken zartes, köstliches Fleisch, das auf der Zunge zergeht.

„Mir hat das ganze Erlebnis gefallen, Fleisch über dem Feuer zu grillen. Das Feuer zu schüren, um die richtige Temperatur zu halten. Und das Fleisch auf unwiderstehliche Art und Weise anzurichten. Nach diesem Urlaub kaufte ich mir meinen ersten Smoker – einen Smokey Mountain Cooker von Weber – speziell für das langsame Garen bei niedriger Hitze."

DIE EINLADUNG ZUM SPIEL MIT DEN GROSSEN

Ray Lampe muss in dieser lebhaften Frau aus Kent etwas Besonderes gesehen haben.

„Ich blieb mit Dr. BBQ in Kontakt. Ohne mein Wissen wendete er sich an die Organisatoren des Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue Contests und schlug ihnen vor, ein Team aus Großbritannien einzuladen."

„The Jack" wird jedes Jahr am vierten Sonntag des Oktobers in Lynchburg, Tennessee, veranstaltet. Es ist der Höhepunkt im Kalender eines jeden Grillexperten. Tausende Menschen aus den USA und der ganzen Welt versammeln sich, um den besten Teams dabei zuzuschauen, wie sie in verschiedenen Kategorien gegeneinander antreten – zum Beispiel bei der Zubereitung von klassischen Grillgerichten wie Schweinerippchen, Schweineschulter, Rinderbrust, Hühnchen und Saucen – und in der freieren Kategorie „Cooking from the Homeland".

„Der Gedanke daran, gegen alle diese Experten anzutreten, war wirklich furchteinflößend. Ich habe im Vorhinein sehr viel geübt. Und im Oktober 2003 ging es dann nach Lynchburg – zum Grillen. Es war eine tolle Erfahrung. Bei unserem ersten Versuch ist uns noch nicht alles gelungen, aber auf der Ergebnistafel haben wir einen Platz im Mittelfeld belegt. Wir waren einfach nur froh, nicht Letzter zu sein!"

DER ZWEITE VERSUCH

Im folgenden Jahr wurden Jackie und ihr Team erneut dazu eingeladen, an „The Jack" teilzunehmen. In diesem Jahr wollte Jackie nichts dem Zufall überlassen.

„Ich habe alle Bestandteile für den Wettbewerb genau aufgeschlüsselt: das Fleisch, die Saucen, die Kohle, die Methode und natürlich die Präsentation des weltbesten Grillgerichts.

Ich habe wirklich hart daran gearbeitet, die Aromen und die Konsistenz so gut wie möglich hinzubekommen. Ich habe viele verschiedene Variationen zubereitet und alles monatelang an jedem Abend an meinen Freunden und meiner Familie getestet. Am Ende hatten sie genug vom Grillen. Aber dafür hatte ich zwei sehr glückliche Hunde.

Schließlich erkannte ich, dass es darauf ankommt, die Vorlieben deiner Gäste zu kennen. Ich wusste, die Jury bei „The Jack" will keine verrückten neuen Aromen. Im tiefen Süden mögen sie süßliche Aromen mit viel Zucker – auch in der Trockenmarinade, nicht nur in der Sauce. Also habe ich die Rippchen über Nacht in Zucker eingelegt, damit die Süße richtig einziehen konnte."

ALLE ELEMENTE UNTER KONTROLLE

Als es um den richtigen Brennstoff ging, begann Jackie damit, zu recherchieren. Als sie ihren Favoriten gefunden hatte, experimentierte sie für verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlichen Hölzern. Sie begann, mit dem Rauch zu würzen.

„Beim Räuchern kommt es auf das richtige Holz an. Man braucht nicht viel. Nur ein kleines bisschen – für den Geschmack. Die meisten bemerken es gar nicht. Aber bei einer Meisterschaft entscheidet es über Sieg oder Niederlage."

DIE SÜSSEN FRÜCHTE DES ERFOLGS

Die Recherche und die mühevolle Vorbereitung sollten sich auszahlen – auf eine Art und Weise, mit der Jackie niemals gerechnet hätte. Am entscheidenden Tag

BRITISCHE GRILLKUNST

„Beim Grillen geht es nicht nur um das amerikanischen Barbecue", erklärt Jackie. „Ich bereite auf meinem Grill alles zu – vom englischen Frühstück über ein einfaches Mittagessen bis hin zum Sonntagsbraten. Und ohne meinen gepökelten, geräucherten Truthahn würde unserem Weihnachtsessen etwas fehlen.

Beim Thema Essen hatte Großbritannien früher einen ganz schlechten Ruf. Die Leute dachten, dass keiner von uns kochen kann! Das ist aber völliger Unsinn. Bei uns gibt es zahlreiche gute Restaurants und viele großartige Köche. Und die traditionellen englischen Rezepte lassen sich auch sehr gut auf den Grill übertragen."

DER WEG ZUM GRILLMEISTER

„Ausprobieren. Experimentieren. Neues wagen. Man sollte niemals damit aufhören zu üben, neue Aromen und Methoden auszuprobieren und dazuzulernen. Das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen gehört zu den Dingen, die jeder einmal ausprobieren sollte. Doch es gibt mehr als nur Fleisch. Man muss auch über den Tellerrand hinausblicken. Auf dem Grill kann man beispielsweise auch köstliche Desserts zubereiten. Ich habe bereits Kuchen und Kekse gebacken oder Sahne für eine Schokoladen-Ganache geräuchert. Und ich habe auch schon köstliche Brote gebacken. Man muss seiner Kreativität nur freien Lauf lassen."

passte alles zusammen. Sie gewann nicht nur den internationalen Titel, sondern auch den Titel des „Grand Champion".

„Mein Leben hat sich über Nacht komplett verändert. Seitdem ist es nicht mehr dasselbe. Wir wurden zu vielen Grillwettbewerben in den USA eingeladen. Uns wurde sogar die Ehre zuteil, ‚The Jack' beim Grillwettbewerb des ‚Houston Livestock Show and Rodeo' und bei ‚The American Royal' zu repräsentieren. Es war eine stürmische Erfahrung. Über mehrere Jahre hinweg sind wir immer wieder nach Amerika geflogen. Wir haben dort noch immer viele tolle Freunde, die wir als Teil unserer Grillfamilie ansehen."

Mittlerweile nimmt Jackie nicht mehr an Wettbewerben teil. Dennoch ist das Grillen ihr Leben. Heute arbeitet sie selbst als Juror und leitet so die nächste Generation der Grillexperten in Großbritannien an. Außerdem kreiert sie Rezepte, schreibt Grillbücher und hilft dabei, eine Räucherei als Restaurantkette aufzubauen. All das, um die Idee des langsamen Garens bei niedrigen Temperaturen zu verbreiten.

„‚The Jack' zu gewinnen, war einfach fantastisch. Darauf bin ich sehr stolz! Ich habe jeden einzelnen Moment genossen – wie auch die Erfahrungen und Chancen, die sich mir geboten haben."

Diese Frau wird niemals mit dem Grillen aufhören. ■

WERDE ZU EINEM ECHTEN GRILLMEISTER

Zwölf Jahre ist es her, dass die erste Weber Grill Academy eröffnet wurde. Seitdem haben sich ungefähr eine Million Menschen das Wissen zu eigen gemacht, wie sie noch mehr aus ihren Grills herausholen können – indem sie von Grillexperten lernten und sich gegenseitig inspirierten.

Text Jack Stafford Foto Claus Peuckert

Seit George Stephen, der Gründer von Weber, in den Fünfzigerjahren damit begann, seine revolutionäre Idee eines Kugelgrills den Grillfans zu präsentieren, sind Vorführungen zu einem wichtigen Kanal geworden, um Grillneuigkeiten zu verbreiten. Heute gibt die Weber Grill Academy ihren Teilnehmern praktische Erfahrungen an die Hand. Damit zeigt sie ihnen, was alles möglich ist – und vieles davon hätten die Teilnehmer niemals zu träumen gewagt. Die erlernten Fertigkeiten – ganz gleich, ob das Zubereiten von Pulled Pork, Pizza oder Desserts, das Servieren des perfekten Steaks oder das Backen von frischem Brot auf dem Grill – eröffnen den Menschen völlig neue Möglichkeiten das Grillerlebnis mit ihren Freunden und ihrer Familie zu teilen. Jan Redeker – Leiter der Weber Grill Academy in Europa, dem Nahen Osten und Afrika – will den Teilnehmern nicht nur zeigen, wie sie bereits bekannte Gerichte erfolgreich zubereiten, sondern sie auch dazu ermutigen, ihre Grenzen zu überwinden und Neues zu wagen.

„Wenn man weiß, wie man seinen Grill richtig einsetzt, eröffnen sich einfach unbegrenzte Möglichkeiten für tolle Momente mit gutem Essen gemeinsam mit Freunden und der Familie", sagt er.

KURSE FÜR JEDERMANN

Die Weber Grill Academy hat schon immer zwei Anliegen: Den Menschen etwas Neues beizubringen, aber auch sie zu unterhalten und zu inspirieren, damit sie weitermachen und Neues ausprobieren. Es mag zwar nur ein einziger unterhaltsamer Abend sein. Doch dieser eine Abend kann das Grillerlebnis für immer verändern. In der Grill Academy werden verschiedenste Grillkurse angeboten. Jeder Kurs folgt einem eigenen Thema oder richtet sich an verschiedene Zielgruppen mit unterschiedlichem Wissensstand. Die Kurse behandeln Themen wie die richtige Verwendung von direkter und indirekter Hitze, langsames Garen bei niedrigen Temperaturen, Räuchern, Kuchen backen, die Zubereitung von Beilagen oder sogar Drei-Gänge-Menüs, aber auch die Auswahl der richtigen Zutaten und die Planung eines Menüs – es gibt endlose Möglichkeiten.

ENTDECKE EINE WELT VOLLER MÖGLICHKEITEN

Letzten Endes geht es darum, zu erfahren, wie und warum ein Weber-Grill so funktioniert, wie er es tut. Dadurch erhalten die Teilnehmer die Sicherheit, dass sie ihren Grill ebenso wie den herkömmlichen Ofen als normales Küchengerät verwenden können, und nicht nur als etwas, das man in den warmen Monaten des Jahres auf die Terrasse rollt. Wusstest du beispielsweise, dass es durchaus möglich ist, deine Weihnachtsgans auf einem Drehspieß zuzubereiten? Der Grill verleiht ihr ein köstliches Aroma. Wenn du an Weihnachten grillst, kannst du so deine Familie vom Fernseher weglocken und gemeinsame Momente am Grill verbringen.

Ganz gleich, ob es ein Kurs für Anfänger oder für Fortgeschrittene ist – jeder kann die verschiedenen Grillmethoden und die Ausrüstung unter der persönlichen Anleitung unserer zertifizierten Grillexperten ausprobieren, die ihr Wissen und ihre Kochkünste nur allzu gern weitergeben. Laut Jan Redeker ist das Interesse an einem solchen Erlebnis enorm. „Immer mehr Menschen möchten lernen, wie man besser kocht oder grillt. Wir haben bereits gesehen, wie sich komplette Kochtrends von der Küche auf den Grill verlagert haben. Aber heute geht es auch umgekehrt. Derzeit besteht beispielsweise großes Interesse am traditionellen ➥

> **„DIE GRILL ACADEMY VERÄNDERT DIE GRILLKULTUR IN EUROPA. DURCH UNSERE HINGABE SCHAFFEN WIR ETWAS GANZ NEUES."**
>
> *Michael Gerrish, Expansion & District Manager GA France*

American Barbecue und den dabei zugrunde liegenden Methoden."

REGIONALE UNTERSCHIEDE

Einige Methoden sind in allen Ländern gebräuchlich. Es werden allerdings auch regionale Vorlieben berücksichtigt.
„Hier in Großbritannien und Irland sind wir Grillmeister der ersten Stunde", sagt Daniel Cooper, Expansion & District Manager GA UK.
„Die starke Verlagerung hin zum Outdoor-Kochen wurde von den Grill Academies sehr gefördert. Wir schreiben Geschichte und verändern die Einstellung der Menschen. Wir machen das Grillen zu einem Bestandteil des Alltags."
Seit 2003 hat Weber das Netzwerk seiner Akademien quer durch Europa immer weiter ausgebaut – von Berlin bis nach Kopenhagen, von den Niederlanden und Österreich bis nach Großbritannien und Irland. Und es geht noch weiter: bis nach Asien, Afrika sowie Nord- und Südamerika. Die Weber Grill Academy bietet überall dieselben Kurse mit denselben Materialien an – ganz gleich, welche Akademie du besuchst. Überall auf der Welt bieten wir dieselbe Qualität, dasselbe einzigartige Erlebnis und dieselbe einmalige Weber-Atmosphäre.

EINE FRUCHTBARE ZUSAMMENARBEIT

Die Kombination aus praktischer Erfahrung, inspirierenden Ideen und einer tollen Umgebung sind genau das richtige Rezept. Die Weber Grill Academy ist mittlerweile die größte Grillschule der Welt. Und das Ziel ist auch weiterhin, Wissen und Leidenschaft für das Grillen an noch mehr Teilnehmer weiterzugeben. ■

GRILL ACADEMY
"THE ORIGINAL BY WEBER"

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

webergrillacademy.com

VOM SCHÜLER ZUM *Meister*

Wie ein Schüler die Grill Academy mit Bravour abschloss – und trotzdem noch viel zu lernen hat

Text Jack Stafford Foto Claus Peuckert

HERBERT BEYER
Wohnort: **Hochheim (Deutschland)**
Erster Kurs in der Grill Academy: **2012**

„Im Jahr 2012 habe ich meinen ersten Kurs in der Grill Academy besucht. Mein Nachbar hatte mir das Grillen nähergebracht. Und als ich dann meinen ersten Gasgrill bekam – einen Weber Q 1200 – musste ich einfach alles über ihn herausfinden.
Es war zwar nur ein ‚Grundlagenkurs', aber als ich nach Hause kam, konnte ich ein ganzes Menü für meine Frau zubereiten. Sie war total überrascht – im positiven Sinne. Sie nahm mir meine Schürze ab und hängte sie in die Küche. Ganz so als wollte sie sagen: ‚Genehmigt'. Aber nicht, dass wir uns falsch verstehen: In der Küche hat sie weiterhin das Sagen – auch wenn ich draußen für den Grill verantwortlich bin."

EIN KURS AUF MALLORCA UND VEGETARISCHE LECKERBISSEN

„Von da an gab es kein Zurück mehr. Mittlerweile habe ich insgesamt zehn Kurse besucht. Ich war sogar in der Grill Academy auf Mallorca. Das war ein fantastisches Erlebnis. Und der Kurs zum vegetarischen Grillen hat mir die Augen geöffnet. Jetzt kann ich meinen Vegetarier-Freunden tolle fleischfreie Alternativen anbieten. Ganz gleich, welchen Kurs ich besucht habe – es war immer ein tolles Erlebnis. Es macht einfach Spaß, neue Menschen zu treffen und etwas Neues zu lernen. Die Leidenschaft der Grillexperten ist beinahe greifbar. Und es ist großartig, wie sie eben diese Leidenschaft an uns Anfänger weitergeben."

DAS RICHTIGE GRILLWERKZEUG

„Mittlerweile bin ich zwar kein Anfänger mehr. Aber ich mache noch immer Fehler. Wie zum Beispiel die Crème brulée, die einfach nicht fest werden wollte. Aber sie hat auch so sehr lecker geschmeckt – direkt vom Grill. Ich habe gelernt, dass man das richtige Werkzeug benötigt, um die richtige Ergebnisse zu erzielen. Meine Frau hält mich für ein bisschen verrückt mit all meinen besonderen Zangen und dem ganzen Grillbesteck. Aber jeder Profi braucht nun mal sein Werkzeug. Einmal haben wir in Spanien eine Wohnung gemietet. Und dort stand ein Weber Smokey Joe – allerdings ganz ohne Zubehör. Nicht einmal eine Zange gab es. Ich bestand darauf, in die Stadt zu fahren, um Zubehör zu kaufen. Vorher konnte ich nicht mit dem Grillen anfangen! Seitdem nehme ich meine Grillhandschuhe, meine Zange und mein Thermometer überallhin mit." ■

PERFEKTION IN VOLLENDUNG

Ein perfekter Braten braucht seine Zeit – und das Gleiche galt auch für den neuen Weber® Summit® Charcoal Grill. Drei Jahre akribischer Produktentwicklung liegen hinter der größten Weiterentwicklung des Weber®-Kugelgrills seit Anfang 1952. Für keinen war das Warten schwerer zu ertragen als für Jon Finch vom Grillstock-Festival. Deshalb durfte er auch vor allen anderen einen der ersten Testmodelle des Summit® Charcoal Grill ausgiebig auf die Probe stellen. Hier erzählt er uns die ganze Geschichte.

Text Jon Finch und Jack Stafford | Foto Weber-Stephen Products

Jahrelang habe ich Weber immer wieder danach gefragt, wann sie einen Kamado-Grill aus Keramik auf den Markt bringen. Ich liebe meine Weber-Kugelgrills, genauso wie meinen Smokey Mountain Cooker – aber kein Grill bringt meine Sauce so zum Kochen wie der unglaublich vielseitige Kamado. Und jetzt hat Weber endlich den Schritt gewagt und es getan. Obwohl – eigentlich haben sie es doch nicht ...

NACH 50 EINSÄTZEN UND JEDER MENGE FLEISCH

Wir haben alle erwartet, dass Weber einen Keramik-Kamado herausbringt – aber das haben sie nicht. Stattdessen haben sie einen vollkommen neuen Grill entwickelt. Ein Grill der einfach unglaublich ist. Er ist vollkommen anders als alle Grills, mit denen ich je gearbeitet habe. Er erfüllt meinen Wunsch nach einem schweren Keramik-Kamado – aber ohne den üblichen Mehraufwand beim Nachfüllen oder Entleeren der Asche und ohne die lange Reaktionszeit. Ganz im Gegenteil: Er reagiert schnell und ist in kürzester Zeit bereit. Ich grille mit diesem Bad Boy jetzt seit zehn Wochen. In dieser Zeit habe ich den Summit® Charcoal Grill bereits 50 Mal eingesetzt. Ich habe den Grill also jede Woche fünfmal zu Hause angefeuert! Und ich kann Ihnen sagen: Er schafft einfach alles. Er räuchert Fleisch bis zur Perfektion, brät Steaks scharf an, gart Hühnchen und backt Pizzen. Er ist ideal zum schnellen Grillen von Burgern, aber zeigt auch gern seine volle Leistung, wenn es darum geht eine Vielzahl an Gästen zu bewirten. Er glänzt bei jeder Aufgabe. Es ist schwer, dies nicht wie eine Werbung für Weber klingen zu lassen – aber er hat einfach vollkommen mühelos alles bewältigt, was ich ihm zugemutet habe, sodass sich die Suche nach Fehlern äußerst schwierig gestaltet.

WORTE EINES GRILL-ENTHUSIASTEN

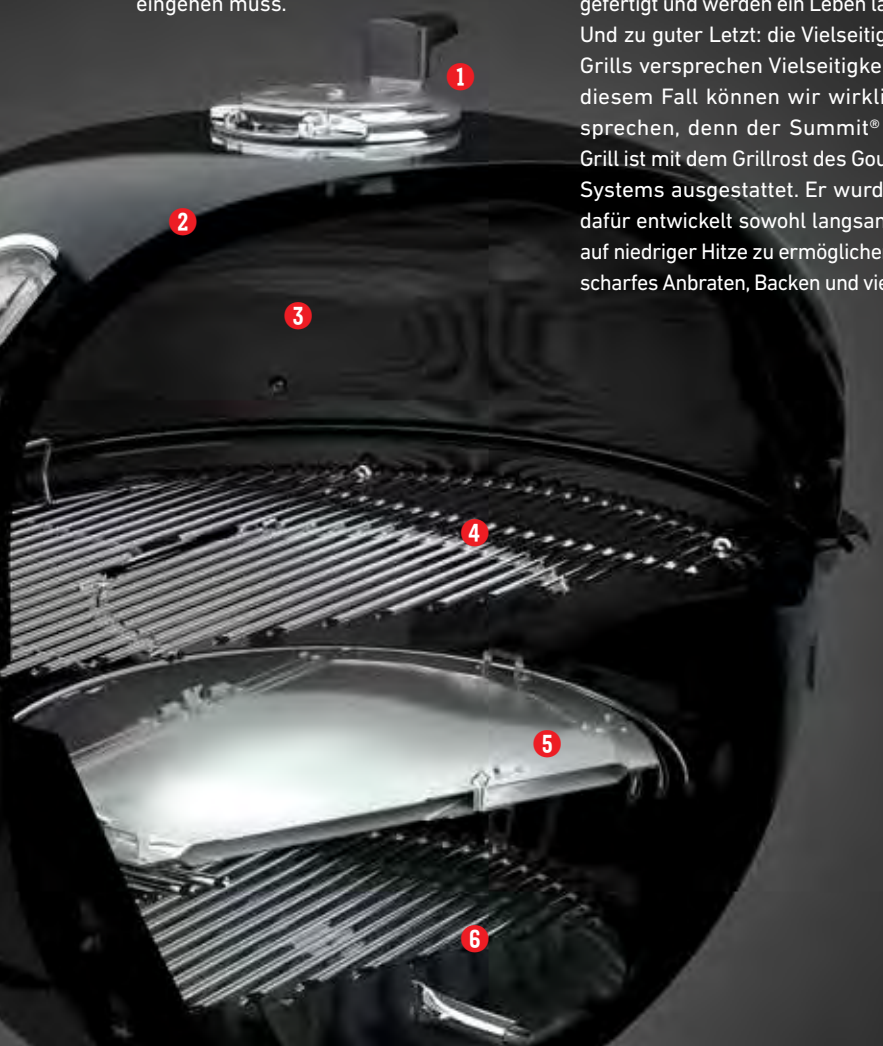
Das Grillen ist mein Vollzeitjob und zugleich meine liebste Freizeitbeschäftigung. Ich bin ein echter Grill-Enthusiast. Im Moment habe ich acht Grills bei mir zu Hause und noch einige mehr, die bei verschiedenen Freunden stehen. Aber sollte jemals der Tag kommen, an dem ich mich von allen außer einem verabschieden muss, wird der Summit® Charcoal Grill bleiben. ➥

weber
Summit

DIE ENTWICKLUNG DES SUMMIT® CHARCOAL GRILLS

Thomas Fuller ist der Mann, der in Webers hochmoderner Produktentwicklungsabteilung für Holzkohlegrills die Zangen in der Hand hält. Wir haben uns mit ihm getroffen, um herauszufinden, welchen Weg der Summit® Charcoal Grill hinter sich hat.

Für wen ist der Summit® Charcoal Grill gedacht?
„Er ist ebenso für echte Holzkohle-Liebhaber gedacht wie für alle, die die Kunst des Grillens und Räucherns lieben. Aber auch für diejenigen, die schon einen Gasgrill haben und doch wieder auf Holzkohle umsteigen wollen. Wir beobachten immer häufiger, dass sich Besitzer von Gasgrills wieder einen Holzkohlegrill anschaffen, aber sich an die einfache und praktische Handhabung des Gasgrills gewöhnt haben. Bei der Entwicklung des Summit® Charcoal Grill wurde speziell darauf geachtet, dass keine dieser Zielgruppen Kompromisse eingehen muss."



Was macht den Summit® Charcoal Grill einzigartig?
„Da gibt es einige Punkte. Zunächst natürlich der Bedienkomfort, die Funktionalität und die Benutzerfreundlichkeit. Viele Verbraucher denken, dass es sehr lange dauert, einen Holzkohlegrill anzufeuern. Deshalb haben wir eine Gaszündung eingebaut, die das Anzünden beschleunigt. Außerdem haben wir ihn mit einem Deckellüfter zum Maximieren der Luftzufuhr versehen, damit sich die Kohlen schneller entzünden. Es gibt aber auch noch weitere Ausstattungsmerkmale wie zum Beispiel den Lüftungsschieber am Kessel, mit dem man mühelos die richtige Einstellung zum Räuchern festlegen kann. Ein weiterer Punkt ist die Qualität. Der Summit® Charcoal Grill ist sofort als Weber Grill erkennbar. Der porzellanemaillierte Kessel und Deckel, der Seitentisch aus Edelstahl und das gesamte Zubehör sind alle aus den hochwertigsten Materialien gefertigt und werden ein Leben lang halten. Und zu guter Letzt: die Vielseitigkeit. Viele Grills versprechen Vielseitigkeit. Aber in diesem Fall können wir wirklich davon sprechen, denn der Summit® Charcoal Grill ist mit dem Grillrost des Gourmet BBQ Systems ausgestattet. Er wurde speziell dafür entwickelt sowohl langsames Garen auf niedriger Hitze zu ermöglichen, als auch scharfes Anbraten, Backen und vieles mehr."

Warum hat der Summit® Charcoal Grill einen luftisolierten, doppelwandigen Deckel?
„Unser Ziel lag darin, den besten Weber-Holzkohlegrill aller Zeiten zu entwickeln. Deshalb haben wir viele verschiedene Dinge ausprobiert. Bei diesen Versuchen haben wir eine besondere Eigenschaft von Keramik beobachtet: Wenn Keramik sehr heiß wird, bleibt es heiß. Keramik ist also ein gutes Isoliermaterial, aber nicht immer einfach zu regulieren. Bei anderen Versuchen haben wir festgestellt, dass Luft ein schlechter Wärmeleiter ist und daher ebenfalls gute Isolationseigenschaften besitzt."

Empfiehlst du Grillkohle oder Briketts für den Summit® Charcoal Grill?
„Du kannst beides verwenden – das ist das Schöne an diesem Grill. Briketts eignen sich perfekt für langsames Garen bei niedriger Hitze. Grillkohle hingegen ist besser für kurze Garmethoden bei hohen Temperaturen."

Wie lange kann man mit ihm grillen?
„Wir haben sehr viele Teststunden mit dem Grill absolviert. Dabei konnten wir feststellen, dass er mit einer Ladung von 100 bis 120 Briketts 12 bis 16 Stunden lang eine gleichmäßige Temperatur ohne weiteres aufrechterhält."

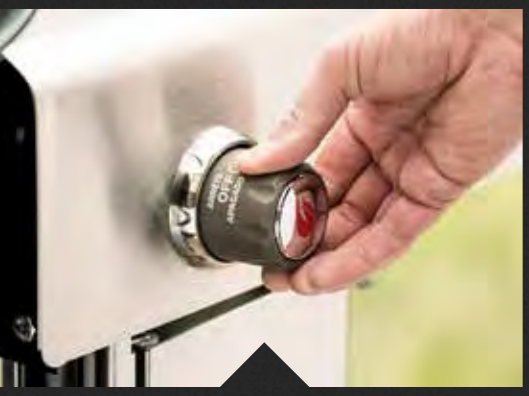
Gibt es etwas, das der Summit® Charcoal Grill nicht kann?
„Eigentlich nicht. Wir haben alles ausprobiert – von Steaks über ganze Puten mit einem Gewicht von 10 kg bis hin zu riesigen Braten. Wir haben sogar Cupcakes, Pizzen und Brot damit gebacken – und konnten mit Leichtigkeit immer tolle Ergebnisse erzielen."■

BESONDERHEITEN

1. Deckellüfter Rapidfire – ermöglicht eine ultimative Temperaturregelung
2. Doppelwandiger, luftisolierter Deckel und Kessel – bietet gleichbleibende Temperaturen und Garen mit Umluft
3. Deckelverkleidung aus Aluminium
4. GBS®-Grillrost aus Edelstahl (61 cm)
5. Klappbare Diffusor-Platte – zum Aufrechterhalten konstant niedriger Temperaturen beim Räuchern
6. Höhenverstellbarer Holzkohlerost – bietet Flexibilität

GLANZPUNKTE

Grillexperte und Testgriller Jon Finch zeigt uns einige der wichtigsten Merkmale seines neuen Grills.

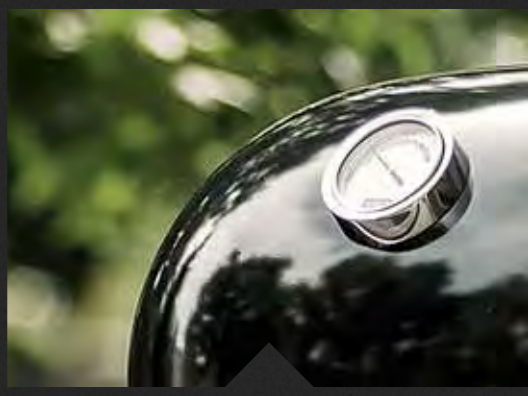


GASZÜNDUNG

„Mit dieser einfachen Funktion entfällt meiner Meinung nach eines der größten Argumente gegen den Kauf eines Holzkohlegrills – und zwar, dass es mühselig und langwierig ist, ihn anzuzünden. Man füllt die Kohlen ein, schaltet die Gaszündung ein und zehn Minuten später sind die Kohlen durchgeglüht und bereit zum Grillen."

VERSTELLBARER HOLZKOHLEROST

„Dieses Ausstattungsmerkmal hat mich nicht von Anfang an überzeugt. Aber mittlerweile möchte ich den Holzkohlerost mit zwei Höheneinstellungen nicht missen. Damit kann man die Höhe der Kohlen einstellen, sodass sie entweder 25 cm tief im Kessel sitzen – ideal zum Braten oder langsamen Räuchern – oder nur etwa 10 cm unter der Grilloberfläche – zum scharfen Anbraten von Steaks oder Grillen von Burgern."



DOPPELWANDIGER, LUFTISOLIERTER DECKEL

„Der Spalt zwischen den beiden Außenschichten ermöglicht eine Luftisolierung des gesamten Grills, wodurch die Wärme ebenso gut aufrechterhalten bleibt wie bei Keramik. Der Grill ist vergleichbar mit jedem Keramik-Kamado, den ich bisher ausprobiert habe. Ich habe schon mehrfach mehr als zwölf Stunden lang damit gegrillt, ohne Briketts nachzulegen. Aber es gibt noch ein weiteres Detail, das ihn von anderen abhebt. Er kann etwas, das kein anderer Grill kann: Seine Reaktionszeit ist unglaublich!"

KLAPPBARE DIFFUSOR-PLATTE

„Auch bei der Frage, wie man die Temperaturen über längere Zeit besser regulieren und die Wärme von den Kohlen weg zum Grillgut leiten kann, hat Weber wieder einmal um die Ecke gedacht. Sie haben sich für eine luftgedämmte Metall-Diffusorplatte entschieden, anstatt für die übliche Keramikplatte. Der Diffusor besteht aus dickem Edelstahl und ist mit seinen mehr als 3 kg auf ein langes Leben ausgelegt."

DECKELLÜFTER RAPIDFIRE

„Der hervorragend gearbeitete Deckellüfter oder die Tatsache, dass das Gewicht des Deckels beim Öffnen perfekt ausbalanciert ist, oder die Art und Weise, wie die Dichtung den Spalt zwischen Kessel und Deckel optimal verschließt – all diese Details tragen dazu bei, dass man den Eindruck erhält, dass es sich hierbei um ein echtes Prachtexemplar handelt."

EINSTELLUNG ZUM RÄUCHERN/ LANGSAMEN GAREN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

„Den Lüftungsschieber am Kessel zum Regulieren der Luftzufuhr kennt man bereits von den Weber®-Kugelgrills. Hier hat man allerdings nicht mehr nur die Wahl zwischen offen oder geschlossen. Der Schieber am Summit® Charcoal Grill wurde ganz neu gestaltet und bietet mit seiner neuen, durchdachten Form jetzt noch eine dritte Möglichkeit: Räuchern. Perfekter Rauch mit einer Handbewegung. Das bedeutet, du kannst den Grill für lange Räuchervorgänge auf die ideale, niedrige Temperatur einstellen. Man muss den Schieber einfach nur auf die gewünschte Einstellung setzen und schon kann es losgehen."

FÜR GROSSE AMBITIONEN

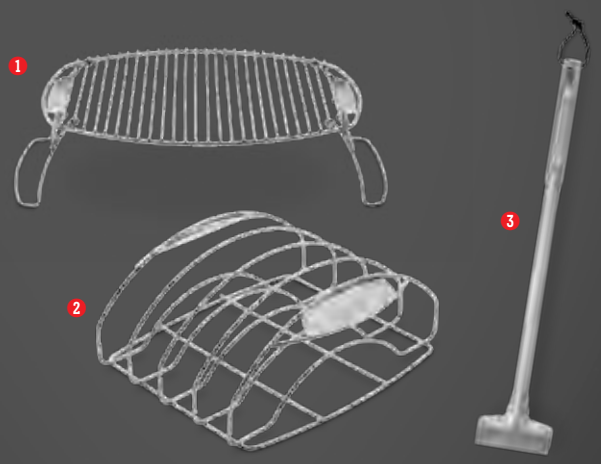
SUMMIT® CHARCOAL GRILLSERIE

HOLZKOHLE 61 cm

Die Grillrevolution! Ein Steak scharf anbraten, ein ganzes Hühnchen grillen oder einen Braten langsam bei niedriger Temperatur räuchern – dieser Grill kann einfach alles. Er vereint die großartigen Funktionen vom Weber® Kettle, Performer® und Smoker. Das Grill Center Summit® Charcoal verfügt zusätzlich über einen stylischen Seitentisch, mehr Stauraum und sogar Platz für Holzkohle oder Briketts.

- Doppelwandiger, luftgedämmter Deckel und Kessel
- Deckellüfter Rapidfire
- Deckelthermometer
- Leicht zu öffnender Klappdeckel
- Deckelverkleidung aus Aluminium & Edelstahl-Deckeldichtung
- Snap-Jet-Gaszündung
- One-Touch®-Reinigungssystem
- Einstellung zum Räuchern/langsamen Garen bei niedrigen Temperaturen
- Ablagegitter
- Lenkrolle mit Stoppfunktion
- Klappbare Diffusor-Platte
- Edelstahl-Seitentisch (nur Grill Center Summit® Charcoal)
- CharBin zum Aufbewahren der Holzkohle (nur Grill Center Summit® Charcoal)

❶ **18301004 | Summit® Charcoal Grill**	UVP*	**1.999,00 €**
Premium Grillabdeckhaube	UVP*	**99,99 €**
❷ **18501004 | Grill Center Summit® Charcoal**	UVP*	**2.499,00 €**
Premium Grillabdeckhaube	UVP*	**119,99 €**



ZUBEHÖR FÜR DEN SUMMIT® CHARCOAL GRILL

❶ **7647 | Erweiterungsrost, Edelstahl** (Passend für die Summit® Charcoal Grill-Serie, Genesis® II, den Smokey Mountain Cooker mit 57cm und Holzkohlegrills mit 67 cm)	UVP*	34,99 €
❷ **7648 | Spare-Rib-Halter, groß, Edelstahl** (Passend für die Grills der Serien Summit® Charcoal und Performer®, den Genesis® II, den Smokey Mountain Cooker der Größe 57 cm sowie Holzkohlegrills der Größen 57 und 67 cm)	UVP*	34,99 €
❸ **7649 | Holzkohleschieber, Edelstahl**	UVP*	19,99 €

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER®-HÄNDLER.

360°-REINIGUNG

Die neuen, äußerst wirksamen Reinigungs- und Pflegeprodukte von Weber® sind in einer innovativen Flasche erhältlich. Das neue feine Nebelspray lässt sich gleichmäßig und ohne Unterbrechung aus allen Winkeln auftragen. Damit kannst du deinen Grill noch besser und lückenlos reinigen.

Neu

GRILLREINIGER

Mit etwas Hilfe der verschiedenen Grillreiniger von Weber® gestaltet sich die Reinigung einfach und schnell. Aus einem beliebigen Winkel aufsprühen, kurz warten und dann weiter reinigen. Erhältlich für Emaille oder Edelstahl sowie als Spezialreiniger für den Q® und für Grillroste.

❶ **17683 | Q®- und Grillrost-Reiniger**
UVP* **9,99 €**

❷ **17684 | Emaille-Reiniger**
UVP* **9,99 €**

❸ **17682 | Edelstahl-Reiniger**
UVP* **9,99 €**

NON-STICK SPRAY

❶ Nicht entflammbar, geruchlos und neutral im Geschmack. Sprühe es direkt auf den Grillrost und das Grillgut wird beim Garen nicht mehr anhaften. Nach dem Grillen aufgetragen, schützt es den Grillrost hervorragend.

Non-Stick Spray
17685 | UVP* **7,99 €**

❷ **Reinigungsschwamm (2 Stück)**
17688 | UVP* **2,99 €**

❸ **Mikrofasertuch**
17689 | UVP* **2,99 €**

PFLEGE UND REINIGUNG VON GASGRILLS

Um Stichflammen zu verhindern, müssen die Brenner deines Gasgrills immer gereinigt und die Grillkammer ausgebürstet werden.

❶ **6202 | Reinigungsset für Gasgrills**
(Ideal zum Reinigen aller Gasgrills, enthält Grillkammer-Schaber und Bürste)
UVP* **11,99 €**

❷ **6201 | Grillkammer-Schaber**
(Ideal zum Reinigen der Grillkammer aller Q®-Modelle
UVP* **9,99 €**

GRILLBÜRSTEN

Man sollte immer eine – oder auch zwei gute Grillbürsten griffbereit haben. Eine zum Reinigen des Grillrosts und eine weitere für die Brenner deines Gasgrills.

❶ **6463/6464 Grillbürste, Bambusgriff, 30/46 cm**
UVP* **7,99 €** / UVP* **9,99 €**

❷ **6494/6493 | Grillbürste, dreiseitig, 30/53 cm,**
UVP* **12,99 €** / UVP* **14,99 €**

❸ **17274 | Premium Grillbürste, Silkongriff, austauschbarer Bürstenkopf**
UVP* **24,99 €**

17181 | Ersatzbürstenkopf für die Premium-Grillbürste
UVP* **11,99 €**

6495 | Grillbürste, ideal für gusseiserne Roste
UVP* **9,99 €**

* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.

STYLISCH UND VIELSEITIG

Der brandneue Kettle Plus ist der perfekte Einstieg in die Welt der Holzkohlegrills von Weber, denn der Kugelgrill hat alles was man braucht - plus einige Extras. Mit den einzigartigen roten Highlights sticht dieser hochwertige Grill aus der Masse hervor. Zudem bietet er mit dem Gourmet BBQ System (47 cm) eine großartige Leistung und vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten. Mit einer Reihe weiterer raffinierter Details bereitest du auf dem Kettle Plus mühelos ein Festmahl zu. Werde Besitzer eines Kettle Plus und genieße dieses stylische Grillvergnügen mit Holzkohle!

WEBER® KETTLE PLUS

HOLZKOHLE **47 cm**

- Porzellanemaillierter Deckel und Kessel
- Zwei witterungsbeständige Griffe – Kesselgriff verfügt über einen integrierten Besteckhalter
- Rostfreier Aluminium-Lüftungsschieber im Deckel mit hitzebeständigem Kunststoffgriff
- Gourmet BBQ System 47 cm-Grillrost, geeignet für die meisten GBS®-Einsätze
- Reinigungssystem One-Touch®
- Optimierte Ascheschale verhindert ein Aufwirbeln der Asche
- Dank des Deckelhalters Tuck-Away hat man am Grill immer eine Hand frei
- integriertes Deckelthermometer
- Farbige Akzente am Lüftungsschieber, an den Radkappen und Blenden für die Beine
- V-förmige Vertiefung im Kohlerost für die optimale Positionierung der Anzündwürfel und effizientes Anzünden
- Optimierte Grillhöhe im Vergleich zum Bar-B-Kettle dank längerer Beine und größerer Räder

13601004 | Black UVP* **199,99 €**
7141 | Premium Grillabdeckhaube **(Passend für Holzkohlegrills der Größe 47 cm)** UVP* **59,99 €**

UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN

HOLZKOHLE
10
JAHRE
GARANTIE

WEBER
BEST
IN CLASS

MASTER-TOUCH® GBS®

HOLZKOHLE 57 cm

Mit dem Master-Touch GBS® kannst du ein ebenso vielseitiges wie luxuriöses Grillvergnügen genießen. Der Grill ist in verschiedenen Farben erhältlich. Zudem ist er standardmäßig mit dem Grillrost des Gourmet BBQ Systems und vielen weiteren großartigen Extras ausgestattet.

- Porzellanemaillierter Deckel und Kessel
- Integriertes Deckelthermometer
- Zwei witterungsbeständige Griffe an Kessel und Deckel – Deckelgriff ist mit Hitzeschutz versehen
- One-Touch-Reinigungssystem aus Edelstahl
- Gourmet BBQ System-Grillrost, der in Verbindung mit den verschiedenen GBS®-Einsätzen verwendet werden kann
- Rostfreier Aluminium-Lüftungsschieber im Deckel mit hitzebeständigem Kunststoffgriff
- Tuck-Away-Deckelhalter

● 14501004 | Black		
○ 14505004 | Ivory		
● 14510004 | Smoke Grey	UVP*	329,00 €
● Crimson Red		
● Slate Blue		
● Spring Green		
● 14501904 | Special Edition, Black	UVP*	349,00 €
7143 | Premium Abdeckhaube (Für Original Kettle® Premium 57cm und Master-Touch® 57 cm)	UVP*	69,99 €

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

weber.com

LERNE DIE GANZE FAMILIE KENNEN

Das Grillen mit Holzkohle versetzt uns in die Zeit zurück, als Fleisch am offenen Feuer zubereitet wurde. Dieses magische Gefühl kann man heute weitaus komfortabler erleben: mit einem Holzkohlegrill. Das Produktangebot von Weber lässt keine Wünsche offen: vom tragbaren Smokey Joe® bis hin zur praktischen Performer®-Serie mit Seitentischen und weiteren hilfreichen Extras.

PLATZ FÜR ALLES - MIT DER PERFORMER-SERIE

Die Performer®-Serie umfasst Holzkohle-Kugelgrills mit einem Arbeitstisch aus pulverbeschichtetem Stahlblech zum Schneiden, Anrichten von Salaten und als Ablage für Zubehör, Gewürze und Grillsaucen. Der Performer® ist in vier Modellvarianten verfügbar. Alle haben eine Größe von 57 cm und sind ausgestattet mit einem praktischen Deckelhalter, dem One-Touch®-System und dem GBS® Grillrost. Während der Tisch des kleinsten Performers® klappbar ist – was ihn besonders platzsparend macht – bieten die Performer® Premium GBS® Modelle mehr Raum und einen witterungsbeständigen CharBin Kohlevorratsbehälter als Aufbewahrungsmöglichkeit für Briketts oder Holzkohle.

DIE GANZ GROSSE PERFORMANCE

Für diejenigen, die noch mehr Luxus möchten, bieten die Modelle Performer® Deluxe GBS® und Perfomer® Deluxe Gourmet GBS® Grillen auf höchsten Niveau. Standardmäßig ausgestattet mit einem GBS® Grillrost aus Edelstahl verfügt der Performer® Deluxe Gourmet GBS® außerdem über den Sear-Grate-Einsatz, welcher anstelle des Grillrosteinsatzes eingesetzt werden kann. Mit der zusätzlichen Gaszündung zündest du ganz einfach per Knopfdruck die Briketts an. Dadurch vereint die Reihe das Beste aus beiden Grillwelten.

HOLZKOHLE
10
JAHRE
GARANTIE

PERFORMER®-SERIE

HOLZKOHLE 57 cm

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

❶ 15301004 | Performer® GBS® Black **	UVP*	499,00 €
❷ 15401004 | Performer® Premium GBS® Black	UVP*	499,00 €
❸ 15501004 | Performer® Deluxe GBS® Black	UVP*	599,00 €
15501998 | Performer® Deluxe Gourmet GBS® Black	UVP*	649,00€
7145 | Premium Grillabdeckhaube (für Performer GBS®)	UVP*	99,99 €
7146 | Premium Grillabdeckhaube (für Performer® Premium und Deluxe)	UVP*	99,99 €

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
** EINGESCHRÄNKTE VERFÜGBARKEIT
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

MERKMALE UND FUNKTIONEN DES KUGELGRILLS

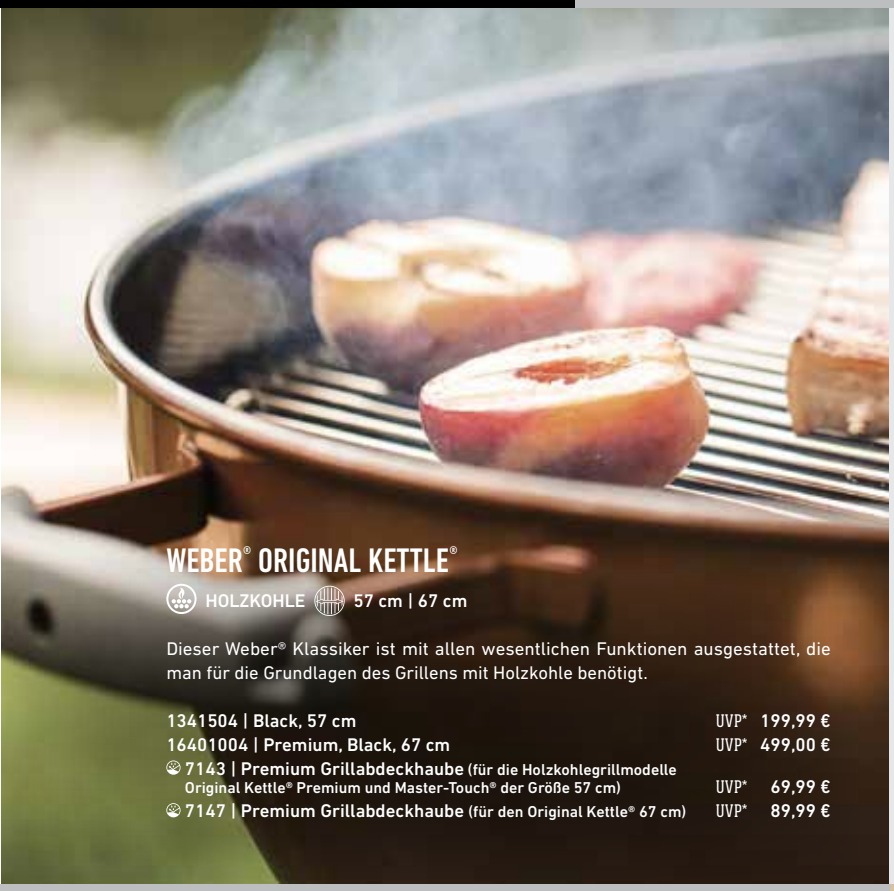
- Porzellanemaillierte Beschichtung schützt Deckel und Kessel vor Korrosion und sorgt für optimale Hitzereflektion
- Witterungsbeständige Griffe
- Korrosionsbeständige Lüftungsschieber aus Aluminium am Deckel
- One-Touch®-Reinigungssystem aus Edelstahl und herausnehmbarer Aschetopf (alle Modelle ab Original Kettle® Premium)
- One-Touch®-Reinigungssystem aus aluminiumbeschichtetem Stahl (Original Kettle® und Kettle Plus®)
- Deckelthermometer (alle Performer®-Modelle sowie Master-Touch®, Original Kettle® Premium, Original Kettle®, Weber® Kettle Plus)

WEBER® BAR-B-KETTLE

HOLZKOHLE 47 cm | 57 cm

Dieser Kultgrill von Weber® ist ein echter Bestseller und verfügt über alle grundlegenden Funktionen und Merkmale für einen guten Einstieg in das Grillvergnügen mit Holzkohle.

1231004 | Black, 47 cm **	UVP*	99,99 €
1331004 | Black, 57 cm **	UVP*	149,99 €
7141 | Premium Grillabdeckhaube (für Holzkohlegrills mit 47 cm)	UVP*	59,99 €
7143 | Premium Grillabdeckhaube (für Original Kettle® Premium 57 cm und Master-Touch® Holzkohlegrills)	UVP*	69,99 €



WEBER® ORIGINAL KETTLE®

HOLZKOHLE 57 cm | 67 cm

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

1341504 | Black, 57 cm	UVP*	199,99 €
16401004 | Premium, Black, 67 cm	UVP*	499,00 €
7143 | Premium Grillabdeckhaube (für die Holzkohlegrillmodelle Original Kettle® Premium und Master-Touch® der Größe 57 cm)	UVP*	69,99 €
7147 | Premium Grillabdeckhaube (für den Original Kettle® 67 cm)	UVP*	89,99 €

WEBER® COMPACT

HOLZKOHLE 47 cm | 57 cm

Ein großartiger Grill für alle, die ihr Grillabenteuer gerade erst beginnen oder nach einem platzsparenden Modell suchen. In zwei Größen erhältlich.

1221004 | Black, 47 cm **	UVP*	99,99 €
1321004 | Black, 57 cm **	UVP*	149,99 €
7141 | Premium Grillabdeckhaube (für Holzkohlegrills mit 47 cm)	UVP*	59,99 €
7143 | Premium Grillabdeckhaube (für Original Kettle® Premium 57 cm, Master-Touch® GBS 57 cm und One-Touch Premium 57 cm)	UVP*	69,99 €

FIREPLACE

Für eine angenehme Lagerfeueratmosphäre sorgt der Fireplace. Der eingebaute Deckelhalter verwandelt den Deckel in einen Windschutz. Eine Abdeckung für den Fireplace ist ebenfalls erhältlich.

2750 | Fireplace	UVP*	199,99 €
7159 | Premium Abdeckhaube für Fireplace	UVP*	34,99 €

BRENNSTOFF FÜR JEDEN **ANLASS**

Was eignet sich am besten zum Anzünden? Macht es wirklich einen Unterschied, ob man Grillkohle oder Briketts verwendet? Kurz gesagt: Ja, es macht sogar einen großen Unterschied! Grillkohle besteht aus Holzkohlestücken und kann schnell entzündet werden. Briketts bestehen aus Holzkohle, die erst zermahlen, dann mit einem Bindemittel vermischt – in der Regel mit einer natürlichen Stärke – und anschließend zu kleinen, kompakten Kissen verdichtet wurden. Es dauert meist etwas länger, Briketts anzuzünden, aber dafür brennen sie auch länger. Daher empfiehlt es sich, den Brennstoff danach auszuwählen, welches Grillgut zubereitet wird.

WEBER® BRIKETTS

Das Geheimnis hinter den neuen Briketts von Weber® liegt in ihrer Rezeptur. Sie glühen nach nur 20 Minuten und brennen bis zu drei Stunden lang. Die Briketts werden aus Holzresten hergestellt. Dank ihrer Kissenform braucht man weniger Briketts für tolle Ergebnisse.

17589 | Briketts 2 kg[1]	UVP* **4,99 €**
17590 | Briketts 4 kg	UVP* **8,99 €**
17591 | Briketts 8 kg	UVP* **14,99 €**

[1] "Solange der Vorrat reicht"

WEBER® HOLZKOHLE

Mit einer Mischung aus Buche, Hainbuche, Birke und Eiche ist die Grillholzkohle von Weber® schnell angezündet und hält bis zu einer Stunde.

17602 | Holzkohle 3 kg	UVP* **5,99 €**
17604 | Holzkohle 5 kg	UVP* **9,99 €**
17608 | Holzkohle 10 kg	UVP* **19,99 €**

FEUERZEUG

Auf die Leistung eines nachfüllbaren Feuerzeugs kannst du dich jedes Mal verlassen, wenn du deinen Holzkohlegrill anfeuern willst. Dank der einstellbaren Flamme und der Kindersicherung hast du immer alles perfekt unter Kontrolle.

17690 | UVP* **9,99 €**

INDIREKTE HITZE IN SEKUNDENSCHNELLE!

Wechsle ganz einfach zwischen den Grillmethoden. Mit den praktischen Holzkohlekörben Char-Basket ist es ganz einfach, die Kohlen von direkter zu indirekter Hitze zu bewegen – oder anders herum. Oder probiere die Holzkohleschienen aus – die Schienen sorgen dafür, dass die Kohlen immer an der richtigen Stelle sitzen.

7402 | Holzkohleschienen (für Holzkohlegrills ab einer Größe von 47 cm, 2er-Set)	UVP* **14,99 €**
7403 | Holzkohlekörbe Char Baskets (für Holzkohlegrills ab einer Größe von 47 cm, 2-Set)	UVP* **24,99 €**

ÖKOLOGISCHE ANZÜNDWÜRFEL

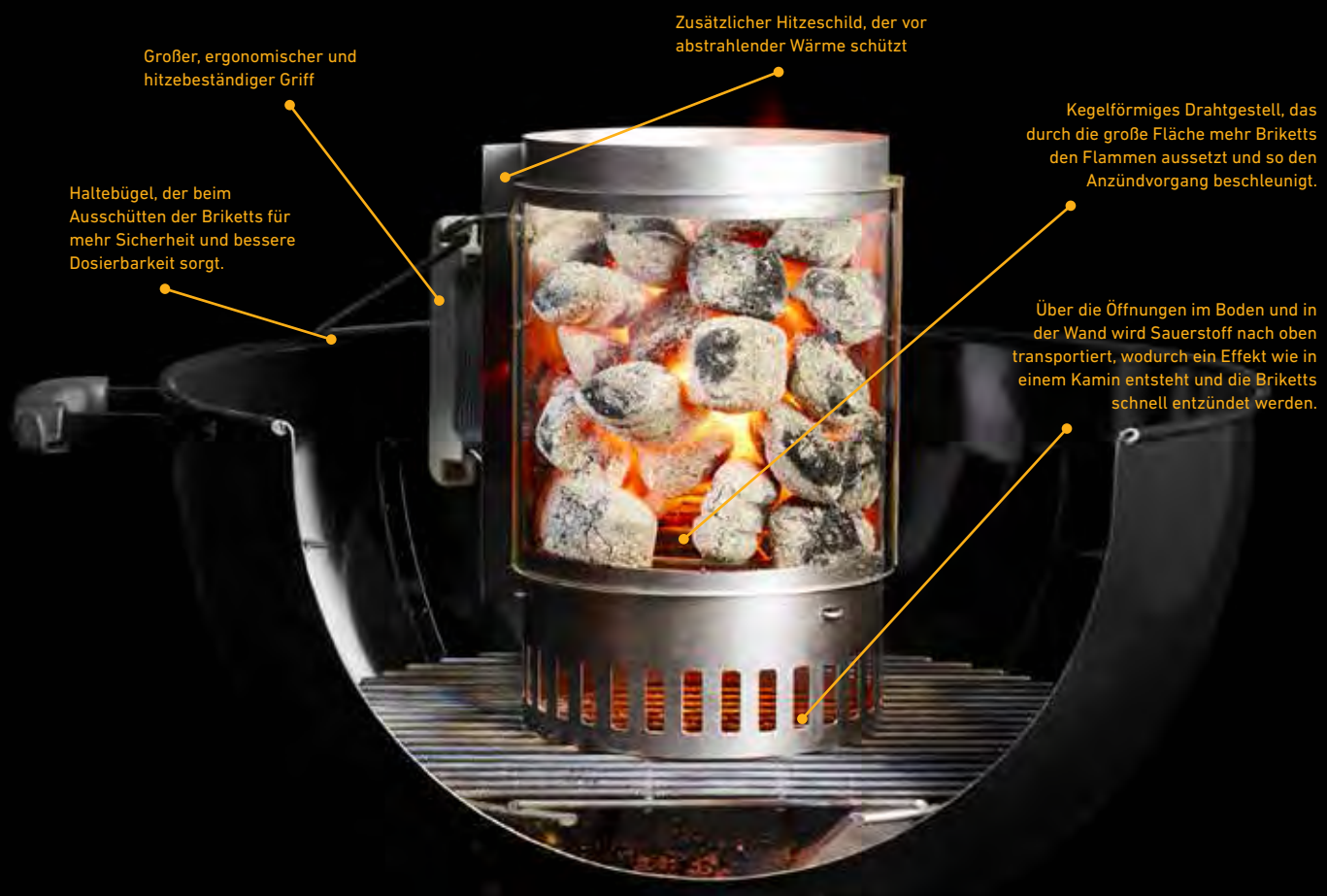
Die Anzündwürfel aus Holzfasern sind geruchlos und ungiftig. Damit sind sie eine gute Wahl, um die Kohle zum Glühen zu bringen. In Kombination mit dem Anzündkamin Rapidfire bieten die Anzündwürfel einen schnellen und effizienten Weg, um den Grill zu entzünden.

Anzündwürfel – ökologische
17612 | UVP* **4,99 €**

Anzündwürfel – weiß
17519 | UVP* 3,99 €

DER ANZÜNDKAMIN

Jeder weiß, dass es manchmal wirklich mühselig sein kann, den Grill anzuzünden. Deshalb gibt es auch nur einen sicheren, schnellen und einfachen Weg, um deinen Holzkohlegrill anzuzünden: mit einem Anzündkamin. Hier erfährst du warum ...



DAS GRILLWERKZEUG NUMMER EINS

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

7416 | Anzündkamin Rapidfire
UVP* 24,99 €

7447 | Anzündkamin Rapidfire
(für Smokey Joe® und Go-Anywhere®)
UVP* 19,99 €

* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

LEG LOS
– FEUERE DEN GRILL AN!

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

DIE QUAL DER WAHL

Du kannst aus tragbaren Modellen für Holzkohle oder Gas auswählen. Der Smokey Joe® ist ein reiner Holzkohlegrill, den Go-Anywhere® gibt es sowohl als Holzkohle- als auch als Gasmodell und der Q® 1000 gehört zur Gasgrill-Familie von Weber®. Ganz gleich, welchen Brennstoff du bevorzugst – die Modelle basieren alle auf denselben Prinzipien und werden alle mit der gleichen, hohen Qualität gefertigt. Sie sind leicht zu transportieren und du kannst tolle Gerichte darauf zubereiten. Also such dir deinen perfekten Grillbegleiter aus und leg los!

GO-ANYWHERE®

HOLZKOHLE **GAS** **41 x 25 cm**

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

1131004 | Holzkohle	UVP*	**99,99 €**
1141079 | Gas	UVP*	**169,99 €**
7160 | Premium-Transporttasche	UVP*	**39,99 €**

WEBER® Q® 1000

GAS 43 x 32 cm

Die Leistung, die man von einem echten Weber®-Gasgrill erwartet, in einem tragbaren Format. Leicht anzuzünden und in nur wenigen Minuten grillbereit.

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

50060079 | Titan ** UVP* 299,00 €
7117 | Premium Grillabdeckhaube (für Q® 100-/1000-Serie) UVP* 29,99 €

FÜR UNTERWEGS!

Die kleinen Gas-Kartuschen von Weber® vereinfachen das Grillen unterwegs. Passend für Weber®-Grills der Serien Q® 100/1000, den Go-Anywhere® Gas, und den Performer® Deluxe GBS®.

26100 | Gas-Kartusche, 445 g UVP* 9,99 €
17669 | Gas-Kartusche, 3 x 445 g UVP* 24,99 €

CHECKLISTE FÜR DEN AUSFLUG

Tragbarer Grill
Brennstoff
(Gas oder Briketts)
Grillbesteck
Anzündkamin
+ Anzündwürfel
Fleisch + Salz und Pfeffer
Brot + Salat
Kalte Getränke
Decke
Sonnenbrille

ERWEITERE ...

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

8475 | UVP* 49,99 €

DER LIEBLING

HOLZKOHLE 10 JAHRE GARANTIE

Bereit für neue Abenteuer? Mit dem Smokey Joe® von Weber® sind dir herausragende Grillergebnisse garantiert - wo auch immer du hingehst. Während die Standardausführungen alle grundlegenden Anforderungen abdecken, ist die Premiumversion zusätzlich mit dem Deckelhalter Tuck-N-Carry ausgestattet. Damit lässt sich der Deckel für den Transport sichern – und beim Grillen dient er als Halterung für den Deckel. Für den Smokey Joe® gibt es zudem eine praktische Tragetasche.

SMOKEY JOE® PREMIUM

HOLZKOHLE 37 cm

1121004 | Black
1126804 | Slate Blue
Crimson Red
1127704 | Spring Green
1126804 | Smoke Grey
1125004 | Ivory UVP* 89,99 €

SMOKEY JOE®

HOLZKOHLE 37 cm

1111004 | Black ** UVP* 79,99 €
7121 | Premium-Transporttasche UVP* 39,99 €

* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
** EINGESCHRÄNKTE VERFÜGBARKEIT
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

PLATZ FÜR *mehr*

WARMHALTEROSTE

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

8417 | Warmhalterost (Passend für Holzkohlegrills mit einer Größe von 57 cm - außer Kettle Compact)	UVP* **39,99 €**
6569 | Warmhalterost (Passend für Grills der Serie Q® 2000)	UVP* **44,99 €**
6570 | Warmhalterost (Passend für Grills der Serie Q® 3000)	UVP* **49,99 €**
7640 | Warmhalterost (Passend für Grills der Serie Q® 200)	UVP* **24,99 €**
7641 | Warmhalterost (Passend für Grills der Serie Q® 300)	UVP* **29,99 €**

SPIESSE

❶ **6608 | Bambus Spieße** (25 Stück)	UVP* **4,99 €**
❷ **8402 | Spieß-Set** (8 Stück)	UVP* **17,99 €**
❸ **Spieß-Set** (6 Stück, Edelstahl)	
❹ **6606 | Schaschlik-Set** (Edelstahl, inkl. 5 Spieße)	UVP* **34,99 €**

KÖRBE FÜR JEDE AUFGABE

Knackiges Gemüse und leckerer Fisch – auch Lebensmittel, die eine etwas schonendere Temperatur benötigen, können auf dem Grill perfekt zubereitet werden. Mit einem Grillkorb kannst du zum Beispiel großartiges gegrilltes Gemüse zaubern. Durch die Perforation kann die Flüssigkeit verdampfen und du erhältst immer ein knackiges, köstliches Ergebnis! In verschiedenen Größen erhältlich.

❶ **Grillpfannen** (4 Stück, perfekt für Gemüse)	
❷ **6677 | Grillkorb** (Klein)	UVP* **19,99 €**
❸ **6678 | Grillkorb** (Groß)	UVP* **29,99 €**
❹ **6470 | Grillkorb** (Klein, für Q® 1000-Serie und Holzkohlegrills ab 37cm)	UVP* **29,99 €**
❺ **6471 | Grillkorb** (Groß, für Q® 3000-Serie und Holzkohlegrills ab 57cm)	UVP* **39,99 €**
❻ **6481 | Deluxe Grillkorb (Klein)**	UVP* **24,99 €**
❼ **6434 | Deluxe Grillkorb (Quadratisch)**	UVP* **34,99 €**
❽ **6435 | Deluxe Grillpfanne (Rechteckig)**	UVP* **29,99 €**

* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR.
WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

WEBER'S GRILL BIBEL

Geballtes Wissen auf 320 Seiten! Rezepte für Gas-, Elektro- und Holzkohlegrills sowie Informationen zur richtigen Anwendung von Grillzubehör.

18639 | UVP* **€24.95**

DIE BÜCHER

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

WEBER'S AMERICAN BBQ

Rezepte und Tipps von Barbecue-Profis aus allen Ecken der USA.

57171 | UVP* **€29.99**

22841 | Weber's Chicken UVP* **€14.99**
- Die besten Grillrezepte

22858 | Weber's Steak UVP* **€14.99**
- Die besten Grillrezepte

26221 | Weber's Veggie UVP* **€14.99**
- Die besten Grillrezepte

26245 | Weber's Seafood UVP* **€14.99**
- Die besten Grillrezepte

26375 | Weber's Grillen UVP* **€19.99**
- Neue Rezepte für jeden Tag

33359 | Weber's Burger UVP* **€14.99**
- Die besten Grillrezepte

37784 | Weber's Classics UVP* **€24.99**
- Die besten Original Rezepte der Grill-Pioniere

37845 | Weber's Hot & Spicy UVP* **€14.99**
- Die besten Grillrezepte

42320 | Weber's Wintergrillen UVP* **€19.99**
- Auch im Winter jeden Tag grillen

44348 | Weber's Hot Dogs UVP* **€14.99**
- Die besten Grillrezepte rund um die Wurst

* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.

WEBER'S SMOKEN – EINFACH UND UNKOMPLIZIERT MIT GRILL UND RÄUCHEROFEN

Rezepte und Anleitungen rund ums Räuchern

59946 | UVP* **€24.99**

Räuchere los

Früher räucherten wir Fleisch, um eine längere Haltbarkeit zu erreichen. Da der Rauch die Flüssigkeit verdampfen ließ, konnte man dadurch die rohen Lebensmittel haltbar machen. So war immer etwas Fleisch in der Speisekammer und man konnte es das ganze Jahr über auftischen. Heute räuchern wir aus einem ganz anderen Grund – viele lieben einfach das köstliche Räucheraroma, das wir gut von Lachs, Schinken oder Grillgerichten kennen. So hat sich der Rauch zu einem der heißesten Grilltrends entwickelt: Denn mit dem Grill hast du bereits das perfekte Werkzeug zum Räuchern – und es ist überhaupt nicht schwer.

DER KÖNIG DES RÄUCHERNS

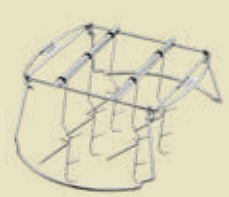
Für dein erstes Räucherabenteuer mit einem herkömmlichen Kugel- oder Gasgrill benötigst du eigentlich nur Räucherholz: entweder in Form von Räuchermehl, -chips oder -holz und vielleicht eine Räucherbox. Aber wenn du einmal dem Geschmack der Räucherwelt verfallen bist, ist der nächste Schritt der Weber Smoker: Smokey Mountain Cooker. Dieser Grill wurde speziell für niedrige Temperaturen entwickelt, wodurch er sich ideal zum Räuchern und langsamen Garen bei niedriger Hitze eignet. Dank seiner Form, Bauweise und der eingebauten Wasserschale kannst du über mehrere Stunden hinweg eine niedrige und stabile Temperatur sicherstellen – und genau darin liegt der Schlüssel zum Räuchern. So kannst du nicht nur mit dem Räuchern von Fisch, Fleisch, Käse und Gemüse experimentieren, sondern dich auch an einige amerikanische Grillklassiker wagen, wie zum Beispiel Pulled Pork.

SMOKEY MOUNTAIN COOKER

HOLZKOHLE 37 | 47 | 57 cm

- Ein Smoker zum Räuchern und langsamen Garen bei niedriger Hitze
- Die eingebaute Wasserschale sorgt für eine niedrige, stabile Temperatur
- Deckel und Kessel sind beständig gegenüber Hitze und Schmutz und dank der Porzellanemaillierung besonders langlebig
- Zwei dreifach beschichtete Grillroste

711004 | Black, 37 cm	UVP* 399,00 €
721004 | Black, 47 cm	UVP* 499,00 €
731004 | Black, 57 cm	UVP* 599,00 €



RÄUCHERAUFSATZ

Dieser Erweiterungsrost für den Smokey Mountain Cooker wurde speziell für hängendes Grillgut, wie Würstchen oder ganze Fische entwickelt. Er ist mit Fischhaken und einer Haltevorrichtung ausgestattet, damit du beim Räuchern stets perfekte Ergebnisse genießen kannst.

7472 | Passend für den Smokey Mountain Cooker mit einer Größe von 47 cm UVP* **49,99 €**
7473 | Passend für den Smokey Mountain Cooker mit einer Größe von 57 cm UVP* **59,99 €**

RÄUCHERHÖLZER®

Erhältlich in den Sorten Mesquite (17620) und Hickory (17619). Inhalt: 1,5 kg.
❶ UVP* **8,99 €**

RÄUCHERCHIPS

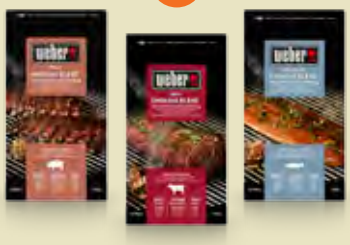
Erhältlich in den Sorten Pekannussholz (17626), Apfelholz (17621), Buche (17622), Kirschholz (17623), Mesquite (17625), Hickory (17624) und Whiskey (17627). Inhalt: 700 g.
❷ UVP* **5,99 €**

UNIVERSAL SMOKER BOX

Du willst mit deinem Gasgrill räuchern? Die Universal Smoker Box von Weber® passt auf die Flavorizer® Bars (Aromaschienen) in allen großen Weber®-Gasgrills. Damit lassen sich die Räucherchips mühelos nutzen, um ein großartiges Räucheraroma zu erzielen.

17179 | Universal Smoker Box UVP* **29,99 €**

NEU



RÄUCHERCHIPS-MISCHUNG

Inhalt: 700 g

17663 | Räucherchips Rind UVP* **5,99 €**
17664 | Räucherchips Schwein UVP* **5,99 €**
17665 | Räucherchips Fisch UVP* **5,99 €**

KALTRÄUCHERSCHNECKE

Wenn du das Kalträuchern – das Räuchern von Speisen ohne Wärmezufuhr – ausprobieren möchtest, ist die Kalträucherschnecke die ideale Wahl. Fülle sie einfach mit Räuchermehl und zünde sie an. Das Räuchermehl erzeugt langsam Rauch und verleiht deinem Grillgut genau das richtige Räucheraroma. So kannst du mit deinem Grill acht bis zehn Stunden lang räuchern. Denk daran, dass manche Lebensmittel zuerst gepökelt werden müssen, bevor man sie kalträuchern kann.

17636 | Kalträucherschnecke, für alle Grills UVP* **49,99 €**
17614 | Räuchermehl, Buche UVP* **5,99 €**

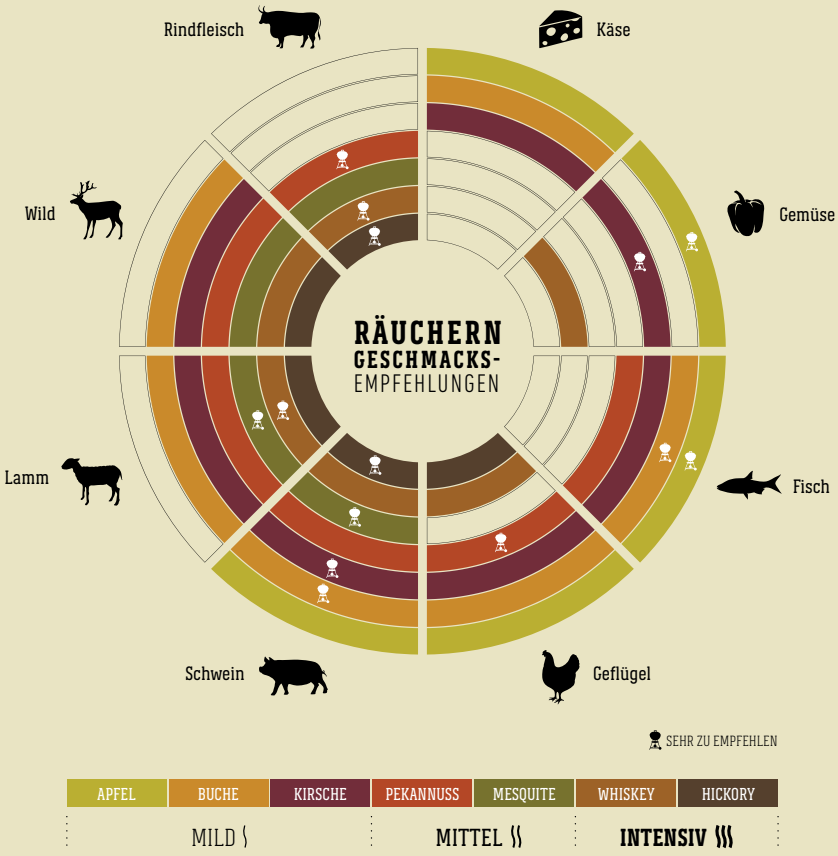
RÄUCHERBRETT ZEDERNHOLZ

Mit einem Räucherbrett kannst du Fisch und Meeresfrüchten ganz einfach ein leckeres Raucharoma verleihen und dein Gericht auch noch ansprechend servieren.

17522 | Räucherbrett (Klein, 2 Stück) UVP* **19,99 €**
50019 | Räucherbrett (Groß, 2 Stück) UVP* **29,99 €**

DER GESCHMACK VON HOLZ

Während Räuchermehl beim kalten Räuchern zum Einsatz kommt, eignen sich Räucherchips am besten für kürzere Räuchervorgänge. Die Räucherhölzer sind ideal für das langsame Garen geeignet und werden direkt auf die Briketts gelegt. Die Menge hängt dabei ganz vom individuellen Geschmack ab, im Allgemeinen gilt: lieber etwas zu wenig als zu viel, da sonst der Geschmack zu intensiv werden kann. Weber hat verschiedene Sorten im Angebot, die du nach Herzenslust ausprobieren kannst: Hickory, Mesquite, Pekannussholz, Apfelholz, Whiskey und Buche. Jede Sorte verleiht dem Grillgut ein eigenes charakteristisches Aroma. Auf der rechten Seite siehst du, welche Speisen besonders gut zu welcher Holzsorte passen.

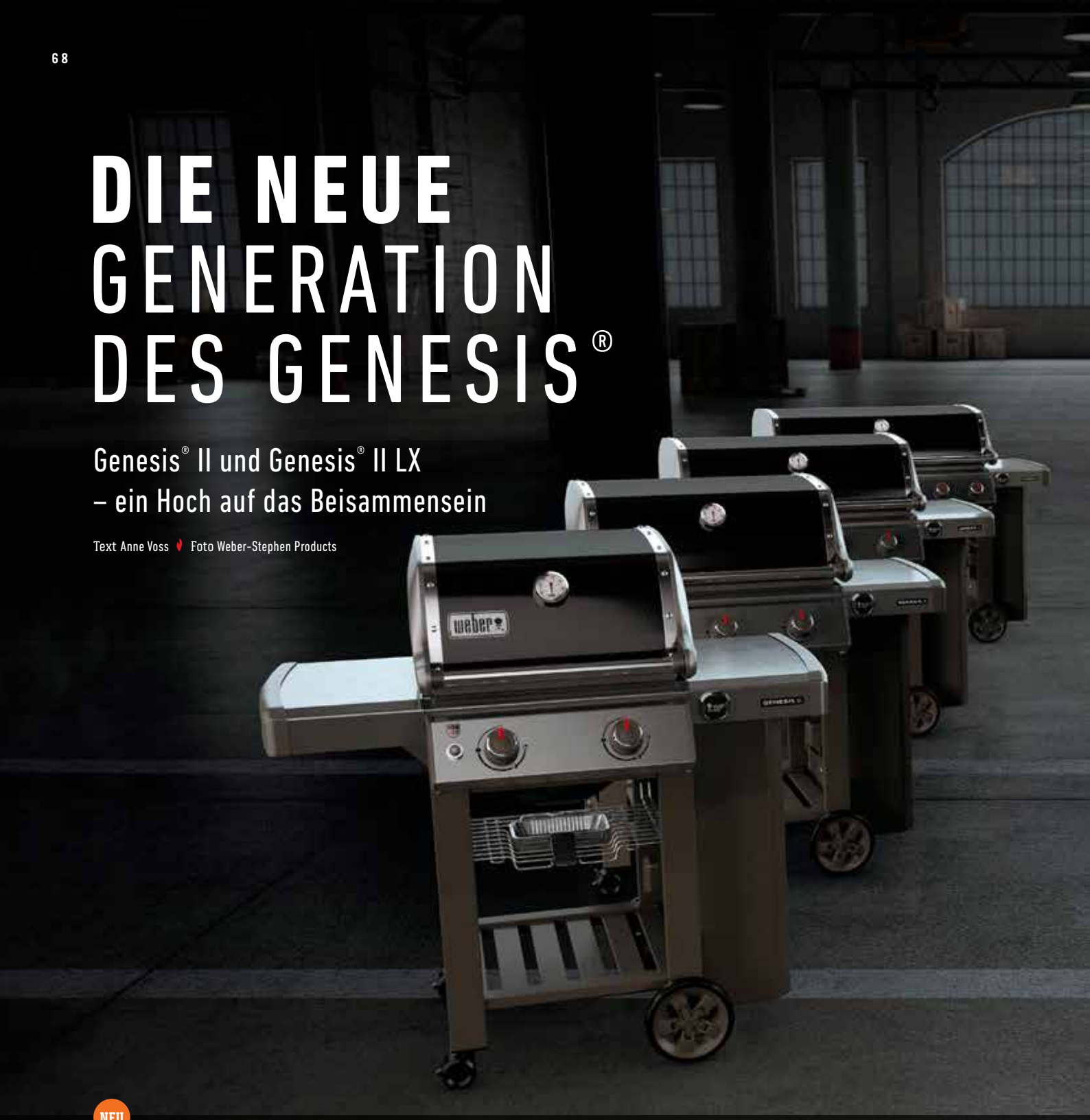


* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

DIE NEUE GENERATION DES GENESIS®

Genesis® II und Genesis® II LX – ein Hoch auf das Beisammensein

Text Anne Voss ♦ Foto Weber-Stephen Products

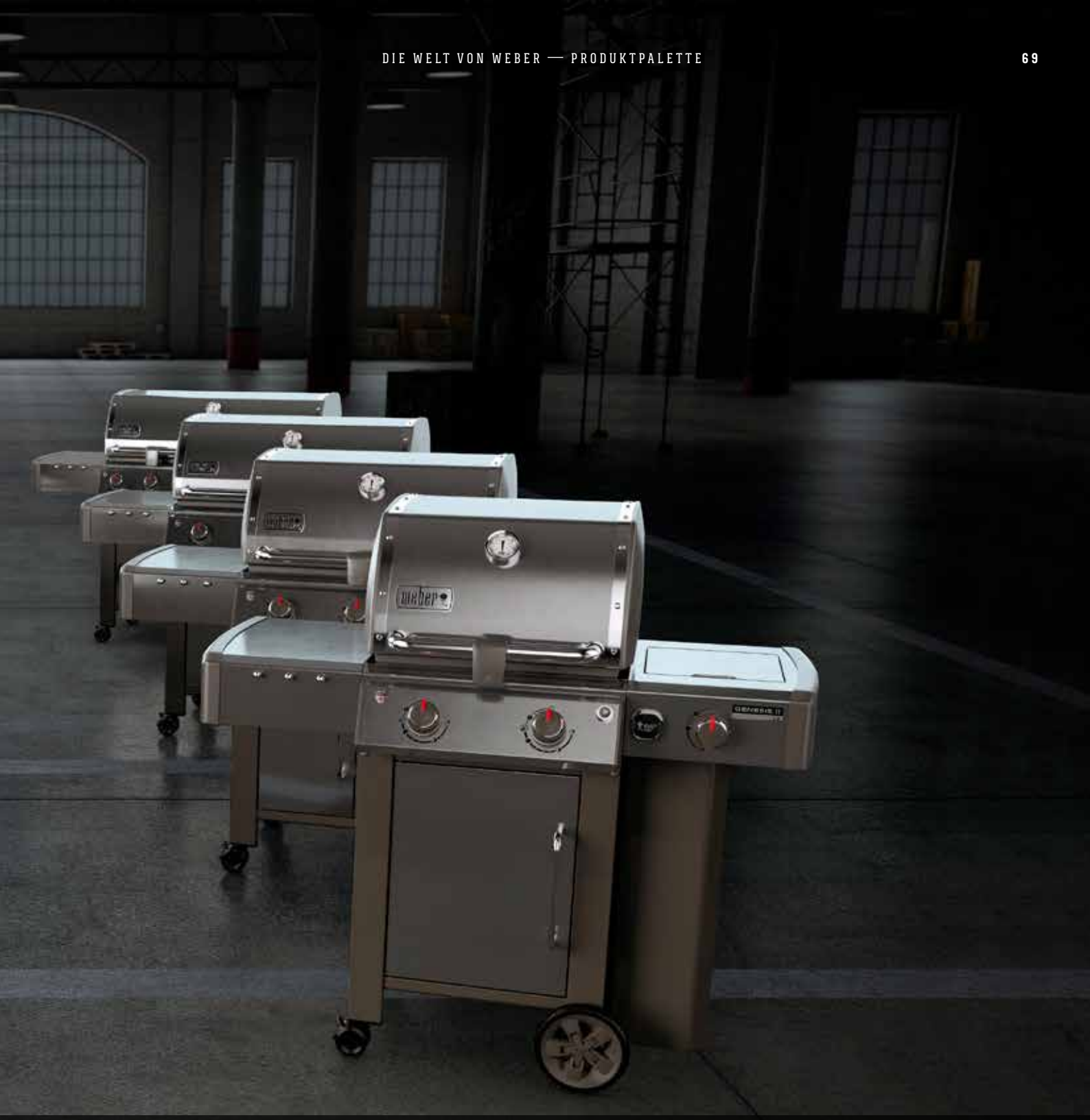


NEU

Zum Grillen gehört mehr als nur leckeres Essen. Was das Grillen ausmacht, sind die besonderen Erlebnisse und die gemeinsamen Erinnerungen. Es sind Freunde und Familie, die beisammensitzen und ihre Leidenschaft für gutes Essen teilen. Und beim Genesis® geht es um all das! Mit der Einführung des allerersten Genesis® im Jahr 1985 haben wir den Markt komplett neu definiert – und das Grillen mit Gas revolutioniert. Und jetzt ist es an der Zeit für eine weitere Revolution, bei der wir das Grillen mit dem Genesis® II in ganz neue Dimensionen führen. Der Genesis® II ist in zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich: Der Genesis® II und der Genesis® II LX. Mit insgesamt acht Modellen ist diese Neueinführung mehr als nur eine Verbesserung des Kult-Gasgrills von Weber – es ist eine Revolution! Eine Revolution, die auf Innovation und jahrelangen Erfahrungen basiert.

2, 3, 4 ODER 6 BRENNER

Die beiden Serien Genesis® II und Genesis® II LX umfassen jeweils Modelle mit zwei, drei, vier oder sechs Brennern. Die Modelle mit zwei Brennern sind ideal für den Balkon oder eine kleine Terrasse – nicht zuletzt dank des einklappbaren Seitentischs, der zusätzlich Platz spart. Die Modelle mit sechs Brennern hingegen bieten ausreichend Platz, um all deine Freunde und Nachbarn zu bewirten. Wenn



du dich erst einmal entschieden hast, welche der beiden Serien für dich die richtige ist, musst du nur noch die richtige Größe auswählen.

DAS LEISTUNGSSTÄRKSTE GRILLSYSTEM

Jeder Grill der Serien Genesis® II und Genesis® II LX verfügt über die gleiche Grundausstattung. Dazu gehört auch das Hochleistungsgrillsystem GS4 – das Herzstück der Serie. Zudem sind alle Grillmodelle mit dem iGrill 3 kompatibel. Der Genesis® II LX geht sogar noch einen Schritt weiter: Er bietet alles, was man braucht – und noch etwas mehr, wie zum Beispiel einen Seitenbrenner und beleuchtete Bedienknöpfe – und mit der Einstellung High+ kannst du das Grillgut an jeder beliebigen Stelle auf dem Rost besonders scharf anbraten. Wir heißen die neue Generation des Gasgrills Genesis® II und Genesis® II LX willkommen! Der passende Grill für jede Lebenssituation – und für mehr Freude im Leben. Ein Hoch auf gemeinsame Stunden am Grill, auf gutes Essen und schöne Erinnerungen. ➥

GAS 10 JAHRE GARANTIE

DIE NEUE GENERATION DES GENESIS®

NEU

GRILLSERIE GENESIS® II

GAS 2 Brenner 50 x 48 cm l 3 Brenner 68 x 48 cm l
4 Brenner 86 x 48 cm l 6 Brenner 102 x 48 cm

Die Gasgrillserie Genesis® II hat für jede Lebensphase etwas zu bieten. Die Modelle sind in verschiedenen Größen erhältlich – von zwei bis sechs Brennern – und verfügen alle über das exklusive Hochleistungsgrillsystem GS4 sowie weitere herausragende Ausstattungsmerkmale. Damit sind Leistung und Komfort nicht mehr davon abhängig, wie groß der Grill ist.

- Hochleistungsgrillsystem GS4: Elektronisches Zündsystem, Hochleistungsbrenner, Flavorizer® Bars (Aromaschienen) und Fettauffangsystem
- Mit dem porzellanemaillierten Deckel und den Edelstahl-Seitentischen ist der Grill witterungsbeständig und leicht zu reinigen
- Grillrost aus porzellanemailliertem Gusseisen für alle Einsätze des Gourmet BBQ Systems
- Kompatibel mit dem iGrill 3

60010179 | Genesis® II E-210 GBS® (LP, Black)	UVP* 799,00 €
61010179 | Genesis® II E-310 GBS® (LP, Black)	UVP* 999,00 €
61050179 | Genesis® II E-310 GBS® (LP, Smoke Grey)	UVP* 999,00 €
62050179 | Genesis® II E-410 GBS® (LP, Smoke Grey)	UVP* 1.299,00 €
62010179 | Genesis® II E-410 GBS® (LP, Black)	UVP* 1.299,00 €
63010179 | Genesis® II E-610 GBS® (LP, Black)	UVP* 1.699,00 €

WEBER BEST IN CLASS

NEU

GRILLSERIE GENESIS® II LX

GAS 2 Brenner 50 x 48 cm l 3 Brenner 68 x 48 cm l
4 Brenner 86 x 48 cm l 6 Brenner 102 x 48 cm

Die Gasgrillserie Genesis® II LX setzt neue Maßstäbe in der Welt des Grillens. Die Modelle sind mit zwei, drei, vier oder sechs Brennern erhältlich. Sie sind alle mit dem exklusiven Hochleistungsgrillsystem GS4 von Weber® ausgestattet, sodass du in dieser Serie sicher einen Grill findest, der perfekt zu dir passt.

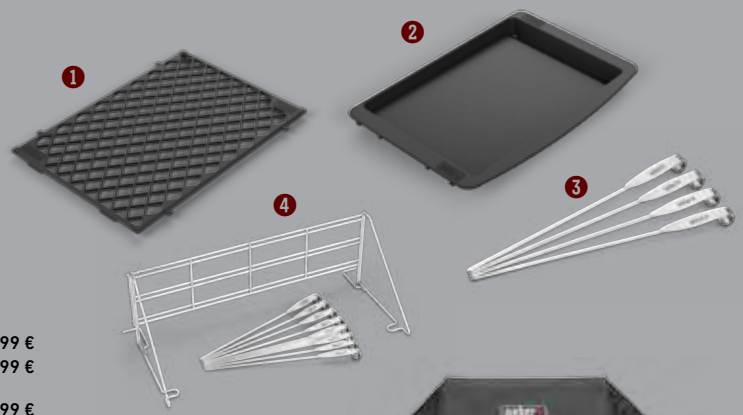
Die Grillserie verfügt über alle Merkmale und Funktionen, die oben für die Serie Genesis® II aufgeführt sind, und zusätzlich über folgende Extras:

- Entweder mit Edelstahl- oder porzellanemailliertem Deckel und schwarz lackierten Türen bzw. Edelstahl-Seitentischen
- Seitenbrenner
- Brennereinstellung High+ für extra starke Hitze
- Tuck-Away-Warmhalterost
- Höherer Deckel
- Grifflicht(er) und beleuchtete Bedienknöpfe
- geschlossener Unterschrank

60014179 | Genesis® II LX E-240 GBS® (LP, Black)	UVP* 1.499,00 €
61014179 | Genesis® II LX E-340 GBS® (LP, Black)	UVP* 1.799,00 €
62014179 | Genesis® II LX E-440 GBS® (LP, Black)	UVP* 2.299,00 €
63014179 | Genesis® II LX E-640 GBS® (LP, Black)	UVP* 2.799,00 €
60004179 | Genesis® II LX S-240 GBS® (LP, Edelstahl)	UVP* 1.699,00 €
61004179 | Genesis® II LX S-340 GBS® (LP, Edelstahl)	UVP* 1.999,00 €
62004179 | Genesis® II LX S-440 GBS® (LP, Edelstahl)	UVP* 2.499,00 €
63004179 | Genesis® II LX S-640 GBS® (LP, Edelstahl)	UVP* 2.999,00 €

EINE NEUE DIMENSION DES GRILLVERGNÜGENS

Mit dem Zubehör für den Genesis® II & II LX kannst du dein Grillgut scharf anbraten, langsam garen und das Grillvergnügen in ganz neue Dimensionen führen. Und wenn du fertig bist, schützt die richtige Abdeckung deinen Grill vor Verschmutzung.



❶ 7651 | **Sear Grate** (Gusseisen, für Genesis® II 400-/600-Serie)	UVP*	99,99 €
❷ 7650 | **Grillplatte** (Gusseisen, für Genesis® II 400-/600-Serie)	UVP*	99,99 €
❸ 7618 | **Spieße-Set** (4 Stück, Edelstahl, für das ETGS und den Genesis® II LX)	UVP*	24,99 €
❹ 7615 | **Elevations® Tiered Grilling System** (ETGS, Edelstahl, für Spirit® 300-Serie, Genesis®, Genesis® II ab 300-Serie sowie Summit®. Enthält 8 Spieße)	UVP*	59,99 €

PREMIUM GRILLABDECKUNG

7133 | **Premium Grillabdeckhaube** (für Genesis® II 200-Serie)	UVP*	119,99 €
7134 | **Premium Grillabdeckhaube** (für Genesis® II 300-Serie)	UVP*	129,99 €
7135 | **Premium Grillabdeckhaube** (für Genesis® II 400-Serie)	UVP*	149,99 €
7136 | **Premium Grillabdeckhaube** (für Genesis® II 600-Serie)	UVP*	179,99 €

NEU
SPEZIELL FÜR GENESIS® II + GENESIS® II LX

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

weber.com

THERMOMETER DER ZUKUNFT

Warum sollte man sich mit einer altmodischen Lösung zufriedengeben, wenn das Thermometer der Zukunft schon heute erhältlich ist? Das neue Hightech-Thermometer Sortiment iGrill verbindet sich mit der Weber® iGrill-App. So hast du auch noch in einer Entfernung von bis zu 45 Metern die Temperatur deines Grillguts immer im Blick – ganz einfach mit deinem Mobilgerät. Zusätzlich zeichnet sich das iGrill durch eine langlebige Batterie, ein LED-Display und eine Magnethalterung zum Befestigen am Grill aus. Die Modelle iGrill 2 und iGrill 3 können mit bis zu vier Fühlern verbunden werden. Damit hast du die Temperatur in deinem Smoker oder Grill immer unter Kontrolle.

IGRILL

Mit deinem iGrill kannst du neben den Standardeinstellungen auch individuelle Einstellungen vornehmen, um dein Grillgut optimal nach deinen Vorlieben zu garen. Die Modelle iGrill 2 und iGrill 3 lassen sich mit bis zu vier Temperaturfühlern gleichzeitig koppeln, wodurch du die Temperatur, sei es in deinem Smoker oder Grill, stets unter Kontrolle hast. Das iGrill 2 eignet sich für alle Grillmodelle, wohingegen das iGrill 3 speziell für die Serie Genesis® II entwickelt wurde. Mehr dazu erfährst du auf Seite 26.

❶ 7220 | iGrill Mini	UVP* 69,99 €
❷ 7221 | iGrill 2	UVP* 129,99 €
❸ 7205 | iGrill 3	UVP* 119,99 €
7211 | iGrill Pro Fleischfühler	UVP* 19,99 €
7212 | iGrill Pro Umgebungsfühler	UVP* 19,99 €

DIE WELT DER GRILLPLATTEN

MUST-HAVE FÜR DEN GRILL

Wenn du deinen Grill mit einer Grillplatte aus Gusseisen ausstattest, eröffnen sich dir zahllose neue Möglichkeiten. Plötzlich kannst du Gerichte auf dem Grill zubereiten, die vorher niemals möglich gewesen wären, wie beispielsweise Spiegelei, Bacon und Eierpfannkuchen – übrigens ein tolles Frühstück! – Aber auch Fleischbällchen, Würstchen und vieles mehr. Besonders eignen sich die Grillplatten für das Zubereiten von knackigem Gemüse sowie Garnelen und Meeresfrüchten, die bei hoher Hitze nur kurz angebraten werden. Die Grillplatten sind für alle Weber Grills erhältlich. Sie unterscheiden sich im Design aber bestehen alle aus porzellanemailliertem Gusseisen.

GRILLPLATTEN

7597 | Grillplatte (Gusseisen, für Spirit® 200-Serie ab 2013) [1]	UVP*	**89,99 €**
7598 | Grillplatte (Gusseisen, für Spirit® 300-Serie)	UVP*	**99,99 €**
7566 | Grillpfanne (Gusseisen, für Genesis® 300-Serie)	UVP*	**119,99 €**
7404 | Grillplatte (Gusseisen, für Summit® 400- und 600-Serie)	UVP*	**129,99 €**
6558 | Grillplatte (Gusseisen, Q® 1000-Serie)	UVP*	**49,99 €**
6559 | Grillplatte (Gusseisen, Q® 2000-Serie)	UVP*	**64,99 €**
6506 | Grillplatte (Gusseisen, Q® 300-/3000-Serie)	UVP*	**69,99 €**
6466 | Deluxe Plancha (Porzellanemailliertes Gusseisen, für Q® 300-/3000-Serie und aufwärts)	UVP*	**119,99 €**

[1] Solange der Vorrat reicht

INSTANT-READ TASCHENTHERMOMETER

Der Schlüssel zum perfekt gegrillten Stück Fleisch liegt in der Kerntemperatur. Dieses handliche Taschenthermometer zeigt dir schnell die punktgenaue Temperatur an, damit du den Deckel nicht länger als nötig öffnen musst.

6750 | Instant-Read Taschenthermometer UVP* **19,99 €**

PREMIUM GRILLTHERMOMETER

Ein digitales Fleischthermometer, bei dem zusätzlich ganz einfach persönliche Temperatureinstellungen für verschiedene Fleischsorten vorgenommen werden können.

17587 | Premium Grillthermometer UVP* **54,99 €**

SNAPCHECK GRILLTHERMOMETER

Dieses Premium Digitalthermometer wird aktiviert, sobald du den Temperaturfühler ausklappst. Innerhalb von nur drei Sekunden zeigt es dir die Temperatur punktgenau an.

6752 | Snapcheck Grillthermometer UVP* **99,99 €**

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

ROASTBEEF MIT DIJONSENF UND KRÄUTERDRESSING

PORTIONEN: 6–8

ZUTATEN

1 Rinderfilet (etwa 1,8 kg)
5 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen
3 EL Dijonsenf
1 TL Fenchelsamen
Salz
Pfeffer

IN DER KÜCHE

1. Die Kräuter abwaschen. Den Knoblauch schälen. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken.
2. Den Dijonsenf mit den Kräutern, dem Knoblauch und den Fenchelsamen vermischen.
3. Das Rindfleisch gründlich mit dem Dijondressing einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in den Bratenkorb legen.

AM GRILL

1. Den Anzündkamin bis zur Hälfte mit Weber®-Briketts füllen und den Grill auf ca. 240–250 °C bei indirekter Hitze vorheizen.
2. Den Bratenkorb mit dem Fleisch auf den Grill stellen und über indirekter Hitze etwa 20 Minuten lang garen. Das Fleisch vom Grill nehmen und ohne Abdeckung 10 Minuten lang ruhen lassen. Das Fleisch zurück auf den Grill legen und weitere 20 Minuten grillen. Erneut vom Grill nehmen und ohne Abdeckung 10 Minuten lang ruhen lassen. Diese Vorgehensweise wiederholen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht hat.
3. Das Fleisch endgültig vom Grill nehmen, abdecken und vor dem Tranchieren etwa 20 Minuten lang ruhen lassen.

GAS
10
JAHRE
GARANTIE

GRILLSERIE SPIRIT® **CLASSIC**

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

Das Einsteigermodell der Spirit®-Serie mit zwei oder drei Brennern. Das Modell E-210 mit zwei Brennern ist perfekt für alle, die wenig Platz zur Verfügung haben – denn der Tisch lässt sich einklappen.

- Porzellanemaillierte Flavorizer® Bars (Aromaschienen) und porzellanemaillierte Stahl-Grillroste
- Crossover-Zündsystem
- Gestell mit Frontblende
- Praktische Seitentische (beim Classic E-210 einklappbar)

46014079 | Spirit® EO-210, (Black)	UVP* **549,00 €**
46010079 | Spirit® Classic E-210, (Black) **	UVP* **549,00 €**
46410079 | Spirit® Classic E-310, (Black) **	UVP* **699,00 €**

** Eingeschränkte Verfügbarkeit

GRILLSERIE SPIRIT® **ORIGINAL**

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

Die Original-Serie gibt es entweder mit zwei oder mit drei Brennern und hat einiges zu bieten: Zum Beispiel verfügt der Rollwagen über einen Untertisch mit einer Tür an der Vorderseite. Außerdem sind die Modelle mit gusseisernen Rosten versehen sowie mit einer elektronischen Zündung, die ein schnelles Anzünden garantiert. Das Topmodell E-320 ist zudem mit einem Seitenkocher und dem GBS®-Rost ausgestattet.

- Porzellanemaillierte Flavorizer® Bars (Aromaschienen) und gusseiserne Grillroste
- Elektronisches Crossover-Zündsystem
- Rollwagen mit lackierter Tür vorn
- Praktische Seitentische (beim Original E-210 einklappbar)
- Seitenkocher (Original E-320 GBS®)
- Porzellanemaillierte, gusseiserne GBS®-Grillroste (nur für Original E-320 GBS®)

46010679 | Spirit® Original E-210	UVP* **599,00 €**
46410679 | Spirit® Original E-310	UVP* **799,00 €**
46613679 | Spirit® Original E-320 GBS®	UVP* **899,00 €**

IDEAL FÜR EINSTEIGER

WEBER BEST IN CLASS

UNERLÄSSLICHER SCHUTZ: GRILLABDECKHAUBEN

Lass nicht zu, dass das Wetter Spuren auf deinem Grill hinterlässt. Diese hochwertigen Abdeckhauben von Weber® sind für alle Modelle sowie den Fireplace und für Gasflaschen erhältlich. Sie bieten den idealen Schutz vor UV-Strahlung und Witterung und können mithilfe von Klettverschlüssen fest um deinen Grill gespannt werden. Mehr dazu erfährst du auf Seite 88.

7100 | Premium Grillabdeckung (für die Gasgrillmodelle Spirit® 210 (außer EO-210))	UVP* **99,99 €**
7101 | Premium Grillabdeckung (für die Gasgrillmodelle Spirit® EO-210/220 und die gesamte Serie 300)	UVP* **119,99 €**

GRIFFLICHTER

Mit diesem praktischen Licht hast du dein Grillgut immer im Blick, besonders am Abend, wenn es dunkel wird.

6528 | Grifflicht (für Gasgrill Spirit®, Genesis® und Summit®)	UVP* **49,99 €**
6531 | Grifflichter (Universal)	UVP* **59,99 €**

* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER. NICHT ALLE AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER VERFÜGBAR. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

❶ PIZZASTEIN

Perfekt für Pizza – aber auch für Brot, Torten, Kuchen usw. Der Stein aus Cordierit ermöglicht ein schnelles Aufheizen auf sehr hohe Temperaturen – und genau das braucht man für eine schöne knusprige Pizza. Inklusive Backblech aus Aluminium.

17058 | Rund (Passend für Kugelgrills mit einer Größe von 47 cm sowie Grills der Serien Q® 200/2000 und aufwärts) UVP* 39,99 €

17059 | Rechteckig (Passend für Kugelgrills mit einer Größe von 57 cm sowie Grills der Serien Q® 200/2000 und aufwärts) UVP* 39,99 €

❷ PIZZASCHNEIDER

Schneidet mühelos jede Pizza und bietet mit einem weichen Gummimantel einen sicheren Halt.

6690 | Pizzaschneider UVP* 24,99 €

❸ PIZZAHEBER

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

6691 | Pizzaheber UVP* 34,99 €

LEIDENSCHAFT FÜR PIZZA

Es gibt kaum etwas Besseres als eine leckere Pizza. Damit sie wirklich gelingt, muss der Boden schön knusprig sein. Und das ist mit dem Grill ganz einfach möglich. Wenn du es einmal probiert hast, gibt es kein Zurück mehr! Alles, was du dazu brauchst, ist ein Pizzastein für den Grill. Da der Stein sehr heiß wird, gelingt dir der knusprige Boden mühelos und deine Gäste werden beeindruckt sein!

AUF WEBER.COM ERFÄHRST DU, WIE DU DEN PIZZASTEIN RICHTIG VERWENDEST UND KANNST DICH VON NEUEN REZEPTIDEEN INSPIRIEREN LASSEN.

ANLEITUNGSVIDEOS FINDEST DU AUF WEBER.COM

ETWAS MAGIE FÜR DEN *Alltag*

Mit deinem Grill eröffnet sich dir ein ganzes Universum an Ideen für neue Gerichte. Und mit dem Gourmet BBQ System kannst du mühelos zwischen verschiedenen Einsätzen wechseln – je nachdem, was du zubereiten möchtest. Das Grillsystem bietet dir eine unendliche Vielfalt.

Text Anne Voss · Foto Weber-Stephen Products

Das Gourmet BBQ System besteht aus einem Grillrost mit einem herausnehmbarem Mittelstück und einer ganzen Reihe von GBS®-Einsätzen: vom Wok über den Ebelskiver-Einsatz und den Dutch Oven bis hin zum Waffel- und Sandwicheinsatz und vielem mehr. Der Rost hat zwei Funktionen: Entweder er wird allein als herkömmlicher Grillrost verwendet oder zusammen mit den verschiedenen Einsätzen, die genau in das Mittelstück passen.

Um die Einsätze zu verwenden, musst du nur das Mittelstück herausnehmen, den gewünschten Einsatz in die Öffnung setzen und schon kann es losgehen. Damit kannst du deinen Grill in eine Multifunktions-Outdoorküche verwandeln – je nachdem, welche Gerichte du für deine Familie zubereiten willst.

GBS®-GRILLROST

8835 | Grillrost (Gourmet BBQ System, verchromt, passend für Holzkohlegrills der Größe 57 cm) — UVP* **59,99 €**

8843 | Grillrost (Gourmet BBQ System, Edelstahl, passend für Holzkohlegrills der Größe 57 cm) — UVP* **79,99 €**

8846 | Grillrost (Gourmet BBQ System, Gusseisen, passend für Grills der Serie Spirit® 200) — UVP* **119,99 €**

8847 | Grillrost (Gourmet BBQ System, Gusseisen, passend für Grills der Serie Spirit® 300) — UVP* **129,99 €**

7586 | Grillrost (Gourmet BBQ System, Edelstahl, passend für Grills der Serie Spirit® 300) — UVP* **149,99 €**

8848 | Grillrost (Gourmet BBQ System, Gusseisen, passend für Grills der Serie Genesis® 300) — UVP* **149,99 €**

7587 | Grillrost (Gourmet BBQ System, Edelstahl, passend für Grills der Serie Genesis® 300) — UVP* **169,99 €**

7585 | Grillrost (Gourmet BBQ System, Edelstahl, passend für Grills der Serien Summit® 400 und 600) — UVP* **169,99 €**

8844 | Grilleinsatzheber (Gourmet BBQ System) — UVP* **24,99 €**

8845 | Untersetzer (Ideal zum Abstellen von heißen Elementen des Gourmet BBQ Systems) — UVP* **39,99 €**

❶ WOK SET

Mit diesem robusten Wok aus Gusseisen gelingen dir deine asiatischen Lieblingsgerichte einfacher denn je. Zu dem Wok gehört ein Dünsteinsatz und ein Deckel, womit sich köstliche gedünstete Gerichte zaubern lassen. Mehr dazu erfährst du auf Seite 78.

Einsatz für das Gourmet BBQ System
8856 | Wok Set — UVP* **99,99 €**

❷ GEFLÜGELHALTER

Neben Geflügel kannst du gleichzeitig Gemüse braten und somit ein komplettes Gericht in einem zubereiten.

Einsatz für das Gourmet BBQ System
8838 | Geflügelhalter — UVP* **69,99 €**

❸ EBELSKIVER PFANNE

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

Einsatz für das Gourmet BBQ System
8841 | Ebelskiver Pfanne — UVP* **69,99 €**

❹ DUTCH OVEN

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

Einsatz für das Gourmet BBQ System
8842 | Dutch Oven — UVP* **129,99 €**

❺ PFANNE

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

Einsatz für das Gourmet BBQ System
7421 | Pfanne — UVP* **59,99 €**

❻ SEAR GRATE

Dieser gusseiserne Einsatz ist perfekt zum schnellen und scharfen Anbraten. Somit bekommt das Fleisch ein herrliches Grillmuster.

Einsatz für das Gourmet BBQ System
8834 | Sear Grate — UVP* **59,99 €**

❼ PIZZASTEIN

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

Einsatz für das Gourmet BBQ System
8836 | Pizzastein — UVP* **59,99 €**

❽ WAFFEL- UND SANDWICHEISEN

Frühstück, Mittag, Abendessen: Der neue Waffel- und Sandwicheinsatz hat viel zu bieten. Auf der einen Seite kannst du leckere Waffeln zubereiten, auf der anderen kannst du Sandwiches toasten.

Einsatz für das Gourmet BBQ System
8849 | Waffel- und Sandwich-Eisen — UVP* **129,99 €**

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER ERHÄLTLICH.
WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

EIN VIELSEITIGER WOK FÜR EINE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Neu

Mit diesem neuen Wok Set gleicht kein Tag mehr dem anderen. Denn mit diesem Zubehör steht dir das Beste aus zwei Welten zur Verfügung: Braten oder Dünsten.

WOK SET

Der neue GBS®-Wok enthält einen Dünsteinsatz und einen Deckel. Damit wird dieser vielseitige Einsatz zu einem echten Must-have für das Gourmet BBQ System. An einem Tag brätst du damit auf dem Grill köstliche Gerichte, an einem anderen dünstest du ein gesundes Asia Gericht mit Fisch oder Gemüse - wie zum Beispiel Dim Sum.

8856 | Wok Set UVP* **99,99 €**

* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER ERHÄLTLICH. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

SUMMIT®-GASGRILL JE GRÖSSER, DESTO BESSER

Alles, was das Grillherz erfreut – genau das bietet die größte Gasgrillserie Summit® von Weber®. Mit sechs Brennern erhältst du eine enorm große Grillfläche. Und mit dem herausragenden Design sowie den großartigen Ausstattungsmerkmalen wie der Sear Station, dem Seitenbrenner und dem versenkbaren Tuck-Away Drehspießmotor ist jeglicher Luxus enthalten, den du dir nur wünschen kannst.

Die SPITZE des Grillvergnügens mit Gas

SUMMIT® E+S-670 GBS®

GAS 80 x 49 cm

Vollendete Grillperfektion: Der Summit® 670 führt das Sortiment mit sechs Brennern und Hightechzubehör an.

- Sechs Brenner aus Edelstahl
- Porzellanemaillierter Deckel mit mittig angeordnetem Thermometer (Modell E-670)
- Edelstahl-Deckel mit mittig angeordnetem Thermometer (Modell S-670)
- Snap-Jet-Zündung für ein einfaches Anfeuern
- Zwei Grill-Out-Grifflichter
- GBS®-Grillrost aus Edelstahl
- Versenkbarer Tuck-Away Drehspießmotor, der praktisch verstaut werden kann, wenn man ihn nicht braucht
- Infrarotbrenner
- Räucherbrenner

7371079 | Summit® E-670 GBS®, (Black)	UVP*	**3.999,00 €**
7370079 | Summit® S-670 GBS®, (Edelstahl)	UVP*	**4.499,00 €**
Premium Grillabdeckung	UVP*	**199,99 €**

GAS 10 JAHRE GARANTIE

weber.com

Ein Spieß
ZAHLLOSE MÖGLICHKEITEN

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

Text Hanne Hedetoft und Anne J. Thomsen Foto Søren Gammelmark

Meist sind die einfachsten Ideen die besten. Genauso ist es beim Grillspieß – denn er ist alles andere als eine brandneue Erfindung. Das Kochen am Spieß hat eine lange Tradition: Schon im Mittelalter nutzten reichere Häuser diese Garmethode. Anstatt den Spieß von einem Motor drehen zu lassen, musste ein Dienerjunge daneben sitzen und den Spieß die ganze Zeit über langsam drehen. Später wurden mechanische Drehspieße erfunden. Diese wurden meist von Hunden angetrieben, aber die Idee dahinter war die gleiche. Heute wird der Drehspieß anstatt von Hunden durch Motoren angetrieben. Und mittlerweile gehört er auch zu den beliebtesten Zubehörteilen für den Grill. Aber was soll eigentlich diese ganze Aufregung um sich drehendes Essen?

DER MAGISCHE SPIESS

Du fragst dich, warum magisch? – weil es das ultimative Zubehör für alle ist, die unglaublich gern leckeres, saftiges Fleisch servieren. Beim Zubereiten von Fleisch liegt die größte Herausforderung darin, es richtig zart werden zu lassen – damit man am Ende nicht mit einem trockenen und wenig appetitlichen Stück Fleisch dasteht. Aber mit einem Drehspieß erhält man garantiert saftige und gleichmäßig gegarte Ergebnisse – und während der Spieß die ganze Arbeit übernimmt, kannst du den Salat zubereiten, die Sonne genießen oder dich mit deinen Gästen unterhalten. Das klingt doch gar nicht so schlecht, oder? Das Geheimnis dieser Methode liegt darin, dass sich nicht nur das Fleisch dreht, sondern auch der Saft im Fleisch. So wird die gesamte Feuchtigkeit und der Saft im und auf dem Fleisch gefangen und es gart gleichmäßig von allen Seiten. Und außen wird es schön knusprig – genau so, wie wir es mögen. Damit eignet sich ein Spieß perfekt zum Garen eines ganzen Hühnchens oder einer Porchetta, bei der eine knusprige Kruste das Wichtigste ist. Der Drehspieß besteht aus einem Spieß und zwei Gabeln, mit denen das Grillgut fest gehalten wird, sowie einem Motor, der den Spieß in Bewegung versetzt. Je nachdem, welchen Grill du verwendest, gibt es auch noch einen Erweiterungsring oder ein Hitzeschild, damit das Grillgut ausreichend Platz zum Rotieren hat.

AUF *weber.com* FINDEST DU TOLLE REZEPTE FÜR DEN DREHSPIEß.

WENN DU ES EINMAL PROBIERT HAST ...,

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

Die Produkte

MUST-HAVES

Korb

Ideal für Kartoffelspalten, Fisch, Fleischkäse und Hühnerschenkel. Der Deckel ist verstellbar, sodass er sich immer problemlos schließen lässt – ganz gleich, was du gerade grillst. Passt in alle Drehspieße von Weber – außer Q® 100/1000.

17394 | Premium Drehspieß-Korb UVP* **59,99 €**

Spieße-Set

Die Zeiten sind vorbei, in denen die Zutaten auf dem Spieß nicht gleichmäßig gar wurden! Ideal für Kebabs, gegrilltes Obst oder sogar für Stockbrot. Umfasst zwölf Spieße in zwei Längen. Passend für alle Weber®-Drehspieße.

17395 | Premium Drehspieß Spieße-Set UVP* **69,99 €**

Korb aus feinem Drahtgewebe

Im feinmaschigen Korb gelingen knusprige Pommes, kleinere Fleischstücke oder sogar Popcorn. Passt in alle Drehspieße von Weber® – außer der Q®100-/1000-Serie.

17588 | Premium Korb aus feinem Drahtgewebe UVP* **59,99 €**

* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND IN DEINEM LAND ERHÄLTLICH.
WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

DREHSPIESS WEBER® HOLZKOHLEGRILLS

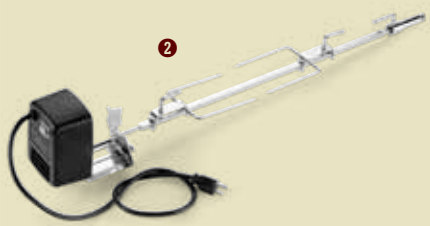
Der Holzkohle-Drehspieß ist mit einem porzellanemaillierten Ring versehen, der den Spieß und den Motor hält und jedes Mal die ultimative Garleistung bietet. Der Drehspieß rotiert das Fleisch, wodurch das Geflügel oder die großen Fleischstücke gleichmäßig der Hitze ausgesetzt werden. Der Drehspieß passt auf Kugelgrills mit einer Größe von 57 cm. Beim Grillen mit dem Spieß lässt sich der Deckel problemlos schließen.

❶ 7494 | für Holzkohlegrills mit 57 cm UVP* **199,99 €**

DREHSPIESS WEBER® GASGRILLS

Du kannst auch die großen Gasgrills von Weber® mit einem Drehspieß ausstatten. Die Drehspieße für die Spirit®- und Genesis® -Serien sind komplett mit Spieß und zwei Gabeln erhältlich, mit denen du selbst ein ganzes Hühnchen oder einen großen Braten mühelos zubereiten kannst. Um eine ruhige Drehbewegung zu garantieren, ist der Drehspieß mit einem leistungsstarken Elektromotor ausgestattet.

❷ 8516 | für alle Spirit® Modelle UVP* **199,99 €**
7654 | für alle Genesis® II der 300- und 200-Serie und der Genesis® 300-Serie UVP* **229,00 €**
7655 | für alle Genesis® II der 400-/600-Serie UVP* **229,00 €**



DREHSPIESS WEBER® Q® GRILLS

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

17560 | für Q® 100-/1000-Serie UVP* **149,99 €**
17561 | für Q® 200-/2000-Serie UVP* **169,99 €**
❸ 17524 | für Q® 300- /3000-Serie UVP* **199,99 €**

DIE WEBER® Q® 1000-SERIE – EIN GRILL ZUM MITNEHMEN

GAS 43 x 32 cm

Dieser tragbare Grill mag klein sein, aber ist dennoch sehr leistungsstark. Er ist ideal für Grillfans, die liebend gern mit Freunden und Familie auf neue Abenteuer aufbrechen. Er benötigt nur wenig Platz im Kofferraum und ermöglicht eine schnelle Zubereitung leckerer Gerichte für mehrere Personen. Der Weber® Q® 1200 bietet ein eingebautes Thermometer, einklappbare Seitentische, einen optionalen Stand und vieles mehr.

WEBER® Q® 1000

- 50060079 | Titan **
- Black
- Granite Grey (mit elektronischer Zündung)
- Red

UVP* 299,00 €

MIT GRILLSTAND

- 50060379 | Titan **
- Black

UVP* 349,00 €

WEBER® Q® 1200

- 51010079 | Black
- 51120379 | Granite Grey
- 51160079 | Maroon

UVP* 329,00 €

MIT GRILLSTAND

- 210279 | Black — UVP* 399,00 €
- 51120379 | Granite Grey — UVP* 379,00 €

DIE WEBER® Q® 2000-SERIE – EIN ALLESKÖNNER

GAS 55 x 39 cm

Dieser sportliche Gasgrill hat alles, was man braucht – ganz gleich, ob du unterwegs oder im eigenen Garten grillst. Sein Design ist modern und unkompliziert. Dank der ergonomischen Griffe ist er leicht zu handhaben und mit der großen Grillfläche kannst du die ganze Familie bewirten. Die Q® 2000-Serie umfasst auch ein Premiummodell: den Q® 2200 mit eingebautem Thermometer, Seitentischen und vielem mehr.

WEBER® Q® 2000

- 53060079 | Titan **
- Black
- Maroon
- Granite Grey

UVP* 399,00 €

MIT GRILLSTAND

- 53060379 | Titan **
- Black

UVP* 449,00 €

WEBER® Q® 2200

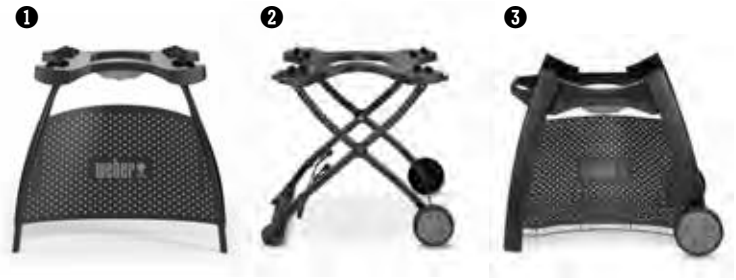
- Black
- Maroon

UVP* 499,00 €

MIT STATION

- 54120379 | Granite Grey — UVP* 499,00 €
- 210479 | Black — UVP* 599,00 €

Perfekte Höhe zum Grillen



❶ Q® GRILLSTAND (PASSEND FÜR GRILLS DER SERIEN Q® 1000 BIS 2000)

Hebt deinen Q® genau auf die richtige Höhe zum Grillen.

6523 | Q® Grillstand — UVP* 119,99 €

❷ Q® ROLLWAGEN (PASSEND FÜR GRILLS DER SERIEN Q® 1000 BIS 2000)

Zusammenklappbarer Rollwagen, der mühelos in den Kofferraum passt.

6557 | Q® Rollwagen — UVP* 149,99 €

❸ Q® TERRASSENWAGEN (PASSEND FÜR GRILLS DER SERIE Q® 2000)

Mit den Rädern lässt sich der Wagen ganz mühelos auf der Terrasse bewegen. Inklusive Schutzgitter und Halterung für eine Gasflasche (5 kg).

6526 | Q® Terrassenwagen — UVP* 199,99 €

ABDECKUNG FÜR DIE Q® SERIE

- 7117 | Grillabdeckhaube (für Q® 100-/1000-Serie) — UVP* 29,99 €
- 7118 | Grillabdeckhaube (für Q® 200-/2000-Serie) — UVP* 34,99 €
- 7120 | Premium Grillabdeckhaube (für Q® 100-/1000- und 200-/2000-Serie mit Stand oder Rollwagen) — UVP* 69,99 €
- 7119 | Premium Grillabdeckhaube (für Q® 200-/2000- und Q® 300-/3000-Serie) — UVP* 79,99 €

BEREIT FÜR ALLES

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

Q® – MERKMALE UND FUNKTIONEN

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

Nicht alle Modelle sind mit allen Merkmalen und Funktionen ausgestattet.

WEBER® Q®
5 JAHRE GARANTIE

WEBER BEST IN CLASS

WEBER® Q® 3000-SERIE – DER BEEINDRUCKENDE

GAS 63 x 45 cm

Dieser feststehende und doch flexible Designer-Gasgrill ist eine Klasse für sich. Er verfügt über zwei Brenner, ein eingebautes Thermometer und eine großzügige Grillfläche, damit du deine Lieblingsgerichte in einem Zug zubereiten kannst. Mit seinem modernen und stylischen Design kann er es mühelos auch mit den größten Gasgrills aufnehmen. Wenn du nach etwas mehr Luxus suchst, ist das Modell Q® 3200 genau das richtige für dich: mit Grifflicht, Warmhalterost, elektronischer Zündung und vielem mehr.

WEBER® Q® 3000

Titanium
Black
56120079 | Granite Grey UVP* 599,00 €

WEBER® Q® 3200

- Zwei Brenner aus Edelstahl
- Mit dem praktischen und robusten Gestell lässt er sich mühelos transportieren
- Ein Warmhalterost bietet noch mehr Platz, zum Beispiel für Brot
- Grill-Out-Grifflicht

Titanium
Granite Grey
57010079 | Black
57160079 | Maroon
Dark Grey UVP* 649,00 €

Grilllicht (für Q® 100/1000 und 200/2000 Serie) UVP* 49,99 €

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
** EINGESCHRÄNKTE VERFÜGBARKEIT
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER ERHÄLTLICH. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

WEBER® Q®

FOLGT DIR ÜBERALL HIN!

WAS IST DEINE LIEBLINGSFARBE?

Das Leben ist voller farbenfroher Momente – vor allem mit einem Grill an deiner Seite. Momente, in denen man mit Freunden wandert, sich mit den Jungs auf die Mountainbikes schwingt oder mit der Liebe des Lebens einfach entspannt. Tage, die am Grill aufhören oder beginnen, indem man gutes Essen und gute Geschichten miteinander teilt. Hier stellen wir dir fünf energiegeladene Farben vor: Blue, Green, Orange, Purple und Fuchsia. Bereit für kleine und große Abenteuer, wohin auch immer das Leben dich führt.

WEBER® Q® 1200

GAS 43 x 32 cm

Ein praktischer, tragbarer Gasgrill mit luxuriösen Extras wie einem Thermometer und ausklappbaren Seitentischen. Für die Verwendung mit Einweg-Gasflaschen (kann auf Gasflaschen umgerüstet werden).

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

51200079 | Purple[1]
51210079 | Fuchsia[1]
51190079 | Orange[1]
51070079 | Green[1]
51080079 | Blue[1] UVP* **329,00 €**

Premium Abdeckhaube
(für Weber® Q® 100-/1000-Serie) UVP* **29,99 €**

[1] Solange der Vorrat reicht

ELEKTRISIERENDES GRILLVERGNÜGEN

Ein Elektrogrill spricht dich mehr an als ein Gas- oder Holzkohlegrill? Dann bist du hier richtig! – Der Elektrogrill Weber® Q® ist sportlich und technisch ausgereift – gemacht für „plug and play“.

Wenn du den Geschmack von gegrillten Speisen liebst, aber nur ungern Briketts oder Gas verwendest, sind die Elektrogrillmodelle Weber® Q® die ideale Wahl für dich. Du musst nur den Stecker in die Steckdose stecken und kurz warten – und schon ist der Grill bereit. Die Konstruktion der Elektrogrills ist die gleiche wie bei den restlichen Grills der beliebten Q®-Serie von Weber®. Mit dem Elektromodell kannst du mühelos ein herausragendes Grillerlebnis genießen – ganz gleich, ob du ihn auf deinem Balkon oder deiner Terrasse verwendest. Damit musst du dich nicht mehr fragen, ob ein offenes Feuer erlaubt ist oder nicht – mit den Elektrogrills von Weber kannst du überall grillen!

WEBER® Q® 1400

ELEKTROGRILL **43 x 32 cm**

Kompakt und schnell – die perfekte Wahl, um auch auf Balkon und Terrasse einen perfekten Grillabend zu genießen. Einfach den Stecker in die Steckdose stecken und das Grillvergnügen kann beginnen.

- Heizelement mit 2,2 kW
- Deckel und Gehäuse aus Aluguss
- Porzellanemaillierte Guss-Grillroste verteilen die Hitze gleichmäßig
- 1,8 m langes Kabel: für einen großen Mobilitätsradius
- Glasfaserverstärkter Nylonrahmen mit eingebauten Tragegriffen
- Praktischer Rollwagen Standard als Zubehör erhältlich

52020079 | Dark Grey
Black
Granite Grey
52060079 | Titan **
52160079 | Maroon
Red
Blue
Purple
Green
Orange
Fuchsia UVP* **299,00 €**

MIT GRILLSTAND

52020879 | Dark Grey
52060379 | Titan ** UVP* **349,00 €**

WEBER® Q® 2400

ELEKTROGRILL **55 x 39 cm**

Black
55020079 | Dark Grey UVP* **449,00 €**

MIT GRILLSTAND

310179 | Black UVP* **599,00 €**
55020879 | Dark Grey UVP* **499,00 €**

Premium Abdeckhauben–
siehe Übersichten auf den Seiten 82 und 88.

Der ultimative Burger

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

HAMBURGERPRESSE

6483 | UVP* **14,99 €**

MINI-HAMBURGERPRESSE

6485 | UVP* **14,99 €**

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER. ** EINGESCHRÄNKTE VERFÜGBARKEIT
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND IN DEINEM LAND ERHÄLTLICH. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

GRENZENLOSE GRILLFREUDE

Mit deinem Grill kannst du so viel mehr als nur Steaks und Würstchen braten. Auf einem Weber® Grill kannst du jedes Gericht zubereiten: Pizza, Suppe, Chili con Carne, Popcorn, Eierpfannkuchen – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Aber um zu den Besten zu gehören, musst du mit den Besten arbeiten!

Weber® bietet zahlreiche hochwertige Zubehörteile an, zu denen auch diverse Zangen und Grillutensilien gehören. Mit dem äußerst langlebigen Zubehör von Weber® hast du dein Grillgut immer fest im Griff.

7401 | Besteckhalter (für Holzkohlegrills mit 47 und 57 cm geeignet)	UVP*	**9,99 €**
6645 | Premium-Grillbesteck (Kompakt,2-teilig, Edelstahl, schwarzer Gummi)	UVP*	**39,99 €**
6625 | Premium-Grillbesteck (2-teilig, Edelstahl, schwarzer Gummi)	UVP*	**44,99 €**
6630 | Premium-Grillbesteck (3-teilig, Edelstah,l schwarzer Gummi)	UVP*	**59,99 €**
6610 | Premium-Grillzange (Edelstahl, schwarzer Gummi)	UVP*	**24,99 €**
6620 | Premium-Bratenheber (Edelstahl, schwarzer Gummi)	UVP*	**24,99 €**
6673 | Premium-Bratenheber (perfekt für Fisch, Edelstahl, schwarzer Gummi)	UVP*	**24,99 €**
6655 | Premium-Zange (Edelstahl, schwarzer Gummi)	UVP*	**24,99 €**
6615 | Premium-Gabel (Edelstahl, schwarzer Gummi)	UVP*	**24,99 €**

ARBEITSTISCH

Benötigst du zusätzliche Arbeitsfläche an deinem Kugelgrill? Dieser Beistelltisch aus Bambus mit höhenverstellbarem Bein kann an deinem Holzkohlegrill befestigt werden. Passend für alle Modelle vom Bar-B-Kettle bis zum Master-Touch® GBS.

Bambustisch, passend für Holzkohlegrills mit einer Größe von 47 und 57 cm (außer Compact)

17638 | Bambustisch
UVP* **69,99 €**

STILSICHER GRILLEN

Um sich am Grill vor hoher Hitze oder Fettspritzern schützen zu können, wird die richtige Schutzkleidung benötigt. Die Premium Grillhandschuhe bieten dir zudem noch einen sicheren Griff. Die stylische Grillschürze sorgt für saubere Kleidung auch während des G rillens.

6474 | Grillschürze
UVP* **19,99 €**

Echte GRILL- HELDEN

6669 | Premium Grillhandschuhe S/M
UVP* **49,99 €**

6670 | Premium Grillhandschuhe L/XL
UVP* **49,99 €**

6472 | Premium Grillfausthandschuh
UVP* **14,99 €**

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND IN DEINEM LAND ERHÄLTLICH. WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER.

PREMIUM PINSEL

Der Pinsel ist mit hitzebeständigen Silikonborsten versehen, die keine Spuren auf dem Essen hinterlassen. Mit diesem Pinsel hältst du das Fleisch immer schön saftig, sodass es selbst bei langen Garzeiten nicht austrocknet.

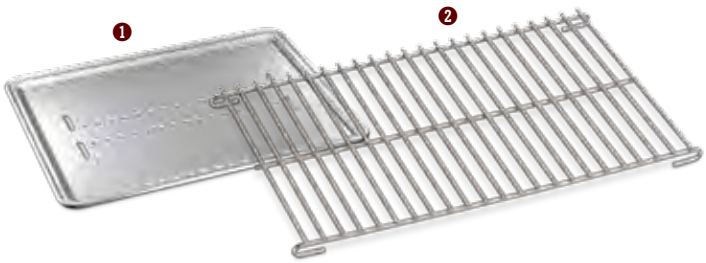
6661 | Premium Pinsel
UVP* **9,99 €**

BRATENROST & -SCHILD

Perfekt zum Braten großer Fleischstücke. Durch den zusätzlichen Bratenrost liegt das Grillgut nicht direkt auf dem Grillrost und die Luft kann gut zirkulieren. So bleibt das Grillgut schön saftig und gart gleichmäßig durch. Lege das Hitzeschild einfach unter den Bratenrost (separat erhältlich). Spezielle Öffnungen leiten so das Fett nach unten in die Auffangschale und weg von den Brennern.

❶ **6561 | Bratenschild** (Klein, 4 Stück, für Grills der Q® 100/1000- Serie) UVP* **7,99 €**
6562 | Bratenschild (Groß, 4 Stück, für Grills der Q® 200/2000- und 300/3000-Serie) UVP* **9,99 €**

❷ **6563 | Bratenrost** (Klein, für Grills der Q® 100/1000- Serie) UVP* **24,99 €**
6564 | Bratenrost (Groß, für Grills der Q® 200/2000- und 300/3000-Serie) UVP* **29,99 €**



GEFLÜGELHALTER

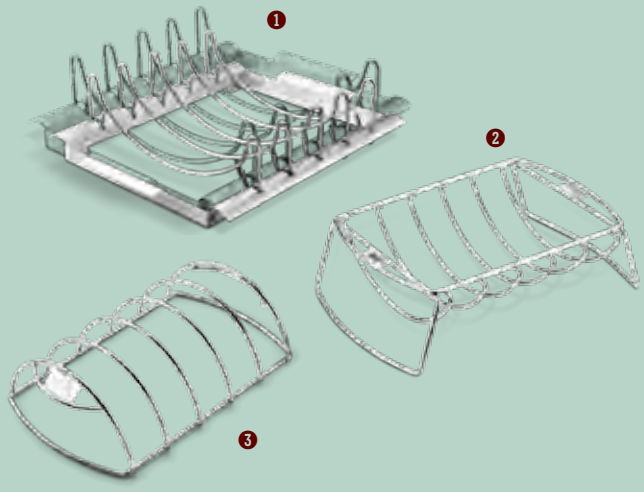
Es gibt nichts Besseres als den US-Grillklassiker „Beer Can Chicken". Die verdampfende Flüssigkeit macht das Fleisch saftig und zart, während die Hitze des Grills die Haut wunderbar knusprig brät. Wenn es noch etwas mehr sein darf, kannst du auch den Geflügelhalter Deluxe verwenden, der zusätzlichen Platz für Kartoffeln oder Gemüse bietet. Eignet sich auch für Torten, Nachos und vieles mehr.

❶ **6482 | Geflügelhalter** UVP* **19,99 €**
❷ **6731 | Deluxe Geflügelhalter** (für Holzkohlegrills ab Größe 57 cm und Q® 300/3000-Serie und höher) UVP* **49,99 €**

BRATENKORB- UND SPARE-RIB-HALTER

Fließt dir bei dem Gedanken an zarte Grillrippchen das Wasser im Mund zusammen? Mit dem Spare-Rib-Halter bleiben die Rippchen aufrecht stehen. So können sie gleichmäßig garen und das Auftragen der Sauce geht leicht von der Hand. Dieses Zubehör zeichnet sich durch eine flexible Konstruktion aus, die für alle Rippchengrößen geeignet ist. Entscheide dich für das klassische Modell oder eine 2-in-1-Lösung, die sowohl für Rippchen als auch für Braten geeignet ist.

❶ **6727 | Deluxe Barbecue Halter** (aus Edelstahl, 2in1 Braten und Spare-Rib-Halter, ab Holzkohlegrills der Größe 57 cm und Gasgrills ab Q® 3000-Serie und aufwärts) UVP* **49,99 €**
❷ **6469 | Premium Barbecue Halter** (2in1 Braten und Spare-Rib-Halter, ab Holzkohlegrills der Größe 57 cm und Gasgrills ab Q® 2000-Serie und aufwärts) UVP* **29,99 €**
❸ **6605 | Spare-Rib-Halter** (metallüberzogener Stahl, für Holzkohlegrills ab Größe 47 cm und Gasgrills ab Q® 2000-Serie) UVP* **19,99 €**



TROPF- & ALUSCHALEN

Wer kann einer guten Bratensauce schon widerstehen? Denke deshalb immer daran, eine Tropfschale unter den Braten zu stellen, denn in der Schale sammeln sich die Säfte, die man für eine perfekte Bratensauce braucht. Die Tropfschalen verhindern gleichzeitig auch Flammenschlag. In vier Größen erhältlich.

❶ **6415 | Tropfschalen** (Klein, 10 Stück, für Weber® Q®, Spirit®, Genesis® und Genesis® II mit 2 oder 3 Brennern) UVP* **4,99 €**
❷ **6417 | Tropfschalen** (10 Stück, für Summit® und den Genesis® II mit 4 oder 6 Brennern) UVP* **24,99 €**
❸ **6416 | Aluchalen** (Groß, 10 Stück) UVP* **9,99 €**
❹ **6454 | Aluschalen** (XL, 5 Stück) UVP* **8,99 €**

UNTER DER HAUBE

Ganzjähriges Grillvergnügen

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

Sie sind, wie unten aufgeführt, in zwei Serien unterteilt.

FINDE DIE RICHTIGE FÜR DICH

ABDECKHAUBEN FÜR HOLZKOHLEGRILLS

7175 | Grillabdeckhaube (für Holzkohlegrills der Größe 47 cm)	UVP*	34,99 €
7176 | Grillabdeckhaube (für Holzkohlegrills der Größe 57 cm)	UVP*	39,99 €
7141 | Premium Grillabdeckhaube (für Holzkohlegrills der Größe 47 cm)	UVP*	59,99 €
7143 | Premium Grillabdeckhaube (für die Holzkohlegrillmodelle Original Kettle® Premium und Master-Touch®)	UVP*	69,99 €
7147 | Premium Grillabdeckhaube (für den Original Kettle® Premium der Größe 67 cm)	UVP*	89,99 €
7145 | Premium Grillabdeckhaube (Passend für den Performer®)	UVP*	99,99 €
Premium Grillabdeckung (für den Performer® Premium und Deluxe)	UVP*	99,99 €
7173 | Premium Grillabdeckhaube (Passend für den Summit® Charcoal Grill)	UVP*	99,99 €
7174 | Premium Grillabdeckhaube (für das Grill-Center Summit® Charcoal)	UVP*	119,99 €

ABDECKHAUBEN FÜR WEBER® Q®

7177 Grillabdeckhaube (für Grills der Serien Q® 100/1000 und 200/2000 mit Stand oder Rollwagen)	UVP*	39,99 €
7117 | Grillabdeckhaube (für Grills der Serie Q® 100/1000)	UVP*	29,99 €
7118 | Grillabdeckhaube (für Grills der Serie Q® 200/2000)	UVP*	34,99 €
7119 | Premium Grillabdeckhaube (für Grills der Serie Q® 300/3000)	UVP*	79,99 €
7120 | Premium Grillabdeckhaube (für Grills der Serien Q® 100/1000 und 200/2000 mit Stand oder Rollwagen)	UVP*	69,99 €

ABDECKHAUBEN FÜR GASGRILLS

7178 | Grillabdeckhaube (für Genesis® II 200-Serie und weitere Modelle bis 132 cm Breite)	UVP*	69,99 €
7179 | Grillabdeckhaube (für Genesis® II 300-Serie und weitere Modelle bis 152 cm Breite)	UVP*	79,99 €
7100 | Premium Grillabdeckhaube (für Spirit® 200-Serie (außer EO-210)	UVP*	99,99 €
7101 | Premium Grillabdeckhaube (für Spirit® EO-210/220 und 300-Serie)	UVP*	119,99 €
7133 | Premium Grillabdeckhaube (für Genesis® II 200-Serie)	UVP*	119,99 €
7134 | Premium Grillabdeckhaube (für Genesis® II 300-Serie)	UVP*	129,99 €
7135 | Premium Grillabdeckhaube (für Genesis® II 400-Serie)	UVP*	149,99 €
7136 | Premium Grillabdeckhaube (für Genesis® II 600-Serie)	UVP*	179,99 €
7103 | Premium Grillabdeckhaube (für Summit® 400-Serie)	UVP*	179,99 €
7104 | Premium Grillabdeckhaube (für Summit® 600-Serie)	UVP*	199,99 €

WEITERE ABDECKHAUBEN

7159 | Premium Abdeckhaube (für Fireplace)	UVP*	34,99 €
7121 | Premium Transporttasche (für Smokey Joe®)	UVP*	39,99 €
7160 | Premium Transporttasche(für Go-Anywhere®)	UVP*	39,99 €

ERHÄLTLICH FÜR ALLE GRILLS.

GRILL-ABDECKHAUBEN

Standard-Grillabdeckung zum Schutz deines Grills vor Blättern, Schmutz und Staub. Aus Polyester; für die meisten Grills von Weber® erhältlich.

PREMIUM GRILL-ABDECKHAUBEN

Die Premium-Abdeckhauben bestehen aus allwettertauglichem Stoff, der wasserdicht, UV-beständig und atmungsaktiv ist. Die Klettverschlüsse zum Befestigen am Grill verhindern, dass die Abdeckung vom Wind weggeweht wird. Für alle Weber®-Grills verfügbar.

IMPRÄGNIERSPRAY

Der feine Nebel des Imprägniersprays legt sich auf deine Abdeckhaube und schützt sie vor den Witterungseinflüssen. So sieht deine Abdeckhaube immer wie neu aus.

17687 |
UVP* **9,99 €**

NEU

PRODUKTE AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT ERHALTEN SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNSERE AUSGEWÄHLTEN VERTRAGSPARTNER.
* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFÄHRST DU BEI DEINEM WEBER-STEPHEN VERTRAGSHÄNDLER.
NICHT ALLE ABGEBILDETEN ODER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE SIND BEI JEDEM HÄNDLER ERHÄLTLICH.
WEITERE INFORMATIONEN ERHÄLTST DU VON DEINEM WEBER-HÄNDLER VOR ORT.

SAG UNS, WAS DU DENKST!

Wir freuen uns über dein Feedback zu allen Themen. Unter allen Einsendungen verlosen wir ein iGrill Mini und einen Gasgrill Genesis® II.

Deine Meinung ist uns wichtig! Nur durch deine Meinung, deine Ideen und dein Feedback kann Weber® für dich noch mehr Produkte entwickeln, die deine Leidenschaft wecken.

Sag uns, was du von dem Magazin hältst! Konnte es dir köstliche Inspirationen liefern? Hast du gelernt, wie man den Grill gleich beim ersten Versuch anzündet? Konntest du die Tipps aus den Artikeln umsetzen und welche haben dir besonders gefallen?

Gewinne!

Die ersten 50 Einsendungen, die uns erreichen, erhalten ein iGrill Mini. Zudem nehmen alle Einsendungen, welche bis zum 31. Dezember 2017 bei uns eingehen, an der Verlosung eines Genesis® II E-310 teil.

Weitere Informationen sowie die Teilnahmebedingungen findest du auf
www.grillon-feedback.com

Für die ersten 50

Alle Anfragen, die den Inhalt des Magazins betreffen, sollten an folgende Adresse gesendet werden: Weber-Stephen Deutschland GmbH, Rheinstraße 194, 55218 Ingelheim am Rhein. Weber übernimmt keine Verantwortung für fehlerhafte Preis- und Produktangaben, Druckfehler oder redaktionelle Fehler. Die im Magazin „Grill On" enthaltenen Artikel und Bilder dürfen ohne schriftliche Zustimmung der Redakteure von Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH nicht weiterverwendet werden.

Alle Preise und Informationen die in diesem Magazin enthalten sind, gelten vom 01.10.2016 bis 30.09.2017.

FOR LIFE!

WEBER.COM

DE14217