

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN
von PETE BROWN

BEHERRSCHE DIE HITZE
von SASCHA WEINAND/CHARLES CAMPION

EINFACH SELBER RÄUCHERN
von ZACH JOHNSTON

Nº4
Magazin
von WEBER®

GRILL ON

2018



FOR LIFE!





WILLKOMMEN

zu der neuen Ausgabe von GRILL ON –
voller Inspiration, Freude am Grillen,
Tipps und Tricks rund ums Feuer.

Die Menschen, die Weber® Grills herstellen, haben mit ihren Benutzern viel gemeinsam. Natürlich lieben wir es alle, gute Freunde einzuladen, den Grill anzufachen und gemeinsam das selbst gemachte köstliche Essen zu genießen.

Für uns bedeutet es aber noch mehr. Wir von Weber sind von der Leidenschaft getrieben, die Erwartungen noch zu übertreffen. Wir lieben es, neue Wege zu gehen, die bislang niemand kennt. Deshalb entwickeln wir innovative Lösungen und entdecken neue Trends, damit du aus jedem Grillerlebnis das Beste herausholen kannst. Diese leidenschaftliche Suche nach neuen Inspirationen und Ideen ist das, was uns antreibt und was wir mit allen Grillfreunden teilen möchten.

Die Schönheit des Grillens mit Weber ist, dass es praktisch keine Grenzen dafür gibt, was du zubereiten kannst. Denn was wirklich zählt, ist die Fähigkeit, etwas Besonderes zu schaffen, auf deinem Weber® Grill sowie im Leben.

Du kannst deinen Grill perfekt auf deine Ideen abstimmen – ob es die eigenen Rezepte sind und die Art und Weise, wie du diese servierst, oder einfach die Erfahrung, zusammen mit deinen Freunden etwas völlig Neues zu probieren. Wie wäre es mit Pfannkuchen zum Frühstück oder auf Zedernbrett gegrillten Austern?

Wir alle brauchen Inspirationen, damit das Feuer in uns wach bleibt. Deshalb feiern wir in dieser Ausgabe von GRILL ON ein Fest der Autoren, die inspirierende Geschichten, Ideen und Expertenwissen zu berichten haben, die das Beste aus der Welt des Grillens zeigen.

Als kleiner Appetitanreger: Erfahre, wie Tim die Kunst des Kochmessers demonstriert, wie Pete einen Grillmeisterkurs besucht und wie unser neuer „Pulse“ schlägt! Dieser brandneue Grill von Weber wird die Balkon-Saison 2018 eröffnen.

Wir freuen uns darauf, diese Leidenschaft mit dir zu teilen, und laden dich herzlich ein, deine Grillerlebnisse auf unserer Facebook Seite zu posten!



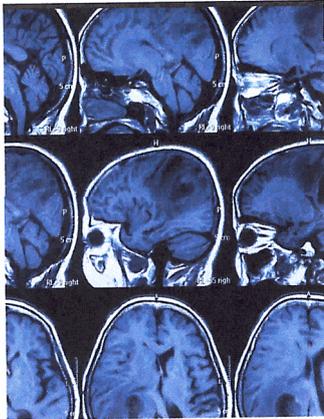
MICHAEL REUTER
General Manager, Deutschland

INHALT

4

WIR SCHREIBEN GRILLGESCHICHTE. SEIT 65 JAHREN.

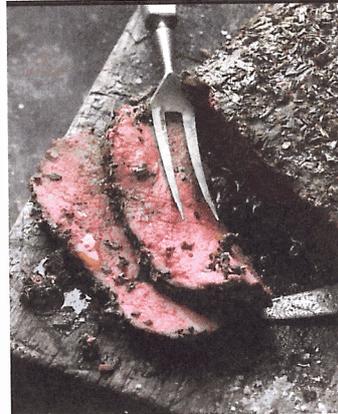
Wir sind begeistert von unseren Produkten, unserer Kultur der Leidenschaft, von Exzellenz und Innovation.



6

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Der Geruch von Rauch hat eine ganz besondere Wirkung auf uns: Er macht uns schon im Vorfeld Lust aufs Essen.



9

BEHERRSCHE DIE HITZE

Woher weiß man, wann das Fleisch perfekt durchgegart ist?



16

TITELHUNGER

Wir haben Thomas Müller interviewt und schauen hinter die Kulissen des Weltmeisters.



13

EINFACH SELBER RÄUCHERN

Lerne die Kunst des Räucherns, um auf deinem Grill neue Aromen zu erschaffen.



21

PRODUKTE

REZEPTE

GERÄUCHERTE RINDERBRUST AUF
TEXANISCHE ART 15

HIRSCH-MINZE-SPIESSE 19



WEITERE INHALTE FINDEST DU AUF WEBER.COM/GRILLON2018:



WENN GRILLEN DEN PULS(E) DER WELT VERÄNDERT

Wir präsentieren die weltberühmte Spitzenköchin Kamilla Seidler, die den neuen Weber Grill Pulse auf Herz und Nieren getestet hat.



GRILLEN IM GHANA-STYLE

Ghana pflegt das amerikanische Kochen über offenem Feuer auf seine ganz eigene Art.

GEMÜSE IN DER HAUPTROLLE

Lass dich inspirieren von Gemüse, Fisch und Obst, gegrillt auf mediterrane Art.



SCHARFE KLINGEN

Von Messern geht eine seltsame Faszination aus und sie sind auf beängstigende Weise elegant.



WEITERE REZEPTE AUF WEBER.COM

COWBOY-STEAK MIT CHIMICHURRI-SAUCE

BRATHÄHNCHEN MIT SOJAGLASUR

TOMATEN-TARTE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

SUYA-BEEF-KEBABS

AUF ZEDERNBRETT GEGRILLTE RIESENGARNELEN
MIT PETERSILIE

KNUSPRIGER BLUMENKOHLSALAT

SALZKARAMELL-BLONDIE

WIR SCHREIBEN GRILLGESCHICHTE. SEIT 65 JAHREN.

* DAS ORIGINAL SEIT 1952

George Stephen arbeitete im Metallwerk von Weber Brothers, das sich auf die Herstellung von Bojen für die Marine spezialisiert hatte, indem jeweils zwei Halbkugeln zu einem kugelförmigen Hohlkörper verschweißt wurden. Eines Tages erkannte George plötzlich, dass die Antwort auf sein BBQ-Problem direkt vor seiner Nase lag. Er nahm eine Halbkugel, montierte Beine daran und bohrte ein paar Luftlöcher in den Boden; darauf legte er dann eine zweite Halbkugel als Deckel. Und fertig: Vor ihm stand der erste Kugelgrill der Welt und damit der Beginn einer weltweiten BBQ-Revolution.

Grillen ist eine Kunst und Wissenschaft für sich. Aber vor allem ist es eine Leidenschaft. Genau so hat es auch George Stephen gesehen, der Gründer von Weber und Erfinder des revolutionären Kugelgrills. Er war begeistert von seiner Leidenschaft, für Freunde und Familie die besten Steaks zu grillen. Wie für so viele von uns ging es für ihn um das kreative Erlebnis.

Damals, im Jahr 1952, dachte George Stephen nicht daran, die Grillkultur zu verändern oder eine globale Marke aufzubauen. Er suchte bloß einen Weg, um perfekte Steaks zu grillen, und zwar bei jedem Wetter. Er war es leid, dass auf seinen alten Grills alles anbrannte und dass er nicht bei jedem Wetter grillen konnte, weil der leichteste Windstoß oder ein paar Regentropfen genügten, um sein Grillgut zu verderben.



George Stephen hatte die Lösung gefunden. Durch seine Arbeit bei Weber Brothers Metal Works erkannte er, dass er für die Lösung zwei Teile benötigte, die Weber bereits zur Fertigung von Bojen nutzte. Er hatte die Idee, ein Ober- und ein Unterteil für einen geschlossenen Grill zu verwenden. In einem solchen Grill würde man Hitze genau wie in einem Ofen regeln können. Kurze Zeit später wurde der erste Kugelgrill Realität.

Als George Stephen mit seinem Kugelgrill in den 50er-Jahren ein völlig neues Konzept vorstellte, waren die Leute etwas misstrauisch. Doch sobald sie ein frisches Steak vom neuen Grill gekostet hatten, waren sie von dem einzigartigen Geschmack und den Möglichkeiten des neuen Geräts überzeugt.



DIE GOLDENE REGEL

Den entscheidenden Unterschied macht der Deckel – damals wie heute. Er ist der Schlüssel zu deinem BBQ-Erfolg, nach der goldenen Regel: „Immer mit Deckel grillen!“ Mit der Erfindung des Weber® Grills entwickelte George auch das indirekte Grillverfahren, bei dem die Wärme um das Grillgut zirkulieren kann – die perfekte Lösung für Lebensmittel mit längeren Garzeiten. So wurde der Grill mit Deckel plötzlich zu einem Produkt, das viel mehr kann, als nur perfekte Steaks zu grillen. Was als „Besonderheit“ begonnen hatte, wurde zum natürlichen Teil des Grills, so natürlich wie der Grillrost. Nun hätte sich Weber auf seinen Lorbeeren ausruhen können. Doch für manche Menschen ist ein „OK“ einfach nicht gut genug. Seitdem hat Weber einen langen Weg zurückgelegt und ist heute ein führender Hersteller nicht nur von Holzkohlegrills, sondern auch von Gas- und Elektrogrills.

„Wir sind begeistert von unseren Produkten, unserer Kultur der Leidenschaft, von Exzellenz und Innovation.“

Jim Stephen, Vorstandsvorsitzender von Weber-Stephen Products, Sohn des Gründers George Stephen

Den Geist und den Willen, nie mit etwas zufrieden zu sein und sich ständig zu verbessern, hat Weber bis heute beibehalten. Weber sucht immer nach neuen Möglichkeiten, sich zu optimieren, und überwindet dabei stets neue Grenzen.

BBQ-INNOVATIONEN FÜR DIE GANZE WELT

Im Jahr 1985 veränderte Weber einmal mehr die Welt des Gasgrills mit der Einführung der neuen Genesis Serie und den patentierten Aromaschienen (Flavorizer Bars). Diese Erfindung verhindert das Aufblähen und verleiht auf Gas gegrillten Speisen das typische Holzkohlegrill-Aroma.

Und 2018 wird eine weitere große Innovation von Weber folgen: Der neue Pulse bedeutet eine neue Ära des Elektrogrillens und schafft damit eine neue Grillkategorie „Smartgrilling“.



Pulse 2000 mit integriertem iGrill und digitaler Thermometeranzeige

VIEL MEHR ALS NUR METALL

Für Weber ist ein Grill mehr als nur funktionale Mechanik und Ausstattung: Er soll die kulinarische Leidenschaft des Anwenders entfachen und zeigen, dass ein Grill mehr kann, als die Summe seiner Teile vermuten lässt.

„Wir sind keine Metallverarbeiter, sondern Spezialisten für Genuss und das besondere Lebensgefühl.“

Jim Stephen

Es geht um die besondere Atmosphäre an Grillabenden, leckeres Essen und entspannte Stimmung in guter Gesellschaft – direkt am Feuer, fern vom Alltagsstress. Genau auf diese Philosophie hat George Stephen sein Unternehmen begründet. Das war es, woran er glaubte und was er allen Mitarbeitern von Weber weitergab, damit sie es an andere weitergeben konnten. Darauf baut Weber bis heute: Die Vision, Menschen mit den besten Grills zu inspirieren, unvergessliche Erlebnisse mit Familie und Freunden zu teilen. Dafür steht der Name Weber. Eine Welt der köstlichen Genüsse, alles unter einem Deckel!



P

P

RL-3

RL-9

L

L

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN



Text von PETE BROWN

Unsere Sinnesorgane spielen uns manchmal einen Streich. Hast du auch schon einmal in einem Zug gesessen und das Gefühl gehabt, dass er losfährt – dann aber bemerkt, dass du nur auf den gerade losfahrenden Zug am gegenüberliegenden Bahnsteig geschaut hast, während dein Zug immer noch stand?

Oder hast du schon einmal eine Flasche von deinem Lieblingsurlaubsdrink mit nach Hause genommen, nur um festzustellen, dass er in deiner gewohnten Umgebung nur halb so gut schmeckt wie im Urlaub am Strand?

Natürlich kennst du dieses Gefühl. Wie wohl jeder von uns.

Unsere Sinne interagieren auf eine Weise, die uns nicht bewusst ist. Sie helfen einander und manchmal bringen sie sich auch gegenseitig durcheinander. Das klingt zwar erst einmal unglaublich:

Aber was du siehst, kann sich durchaus auf deinen Hörsinn auswirken, was du hörst, kann deinen Geruchssinn beeinflussen, und was du berührst, kann deinen Geschmackssinn stimulieren.

Neue Scanning-Technologien, mit deren Hilfe wir sehen können, was bei bestimmten Sinnesreizen im Gehirn passiert, haben die Neurowissenschaft in den letzten zehn Jahren revolutioniert. Doch die Forschung, die herausfinden möchte, was tatsächlich in unseren Köpfen vor sich geht, steckt noch in den Kinderschuhen.

Professor Charles Spence leitet das Crossmodal Research Laboratory an der Universität von Oxford, das untersucht, wie die Sinne miteinander kommunizieren und sich gegenseitig beeinflussen. Dabei dreht sich ein Großteil der Forschungsarbeit im Labor ums Essen. „Wir alle glauben, dass unser Geschmackssinn objektiv ist. Aber das

stimmt nicht“, erklärt Professor Spence.

Das Grillen findet er besonders spannend. Der Kontext, in dem wir etwas zu uns nehmen, hat einen fundamentalen Einfluss auf unseren Geschmackssinn (wie bei unserem Lieblingsurlaubsgetränk). Beim Grillen macht das Drumherum laut Professor Spence einen Großteil von dessen Anziehungskraft aus. „Meistens grillen wir im Sommer bei schönem Wetter“, so Spence. „Und dabei sind wir oft mit Freunden zusammen. Das klingt zwar erst mal banal, aber Studien zeigen, dass wir unser Essen mehr genießen, wenn wir in Gesellschaft sind. Trotzdem essen wir immer häufiger alleine. Das Grillen ist also etwas Besonderes.“

Unsere Sinne werden eben von den unterschiedlichen Aspekten des Grillens angesprochen, die zusammen dafür sorgen, dass es uns einfach besser schmeckt.



Der Geruch von Rauch hat eine ganz besondere Wirkung auf uns: Er macht uns schon im Vorfeld Lust aufs Essen.

Riechen

Beim Essen macht der Geruch einen Teil des wahrgenommenen Geschmacks aus. Er erzeugt schon im Vorfeld Lust aufs Essen. Der Duft von Rauch ist noch mal etwas ganz Spezielles: „Man kann ihn fast schon als urzeitlich bezeichnen“, erzählt Koch Heston Blumenthal einem der Forscher. „Wir assoziieren den Duft von Holzrauch mit Feuer, das nicht nur unser Essen gar macht, sondern uns wärmt und wilde Tiere vertreibt. Feuer brachte dem Menschen Sicherheit und garantierte das Überleben.“

Sehen

Studien zeigen auch, dass sich das Gehirn mehr mit Essen beschäftigt, wenn wir sehen, wie es zubereitet wird. Deshalb sind offene Küchen in Restaurants auch so beliebt. „Grillen ist die Antithese zum fertigen Gericht“, sagt Professor Spence. Beim Anblick von Fleisch auf dem Grill läuft uns das Wasser im Mund zusammen.

Hören

Wie das Sehen und Riechen von gegrilltem Fleisch steigert auch das Geräusch des Brutzeln unsere Vorfreude aufs Essen. Wir hören aber nicht nur, was auf dem Grill liegt. Auch die Geräusche in der freien Natur, ob Vogelgesang oder der Wind in den Blättern, steigern unsere Lust am Essen.

Fühlen

Viele Top-Restaurants bieten immer häufiger Gerichte an, die man mit den Fingern isst. Neurowissenschaftliche Studien zeigen, dass wir den Geschmack intensiver genießen, wenn wir unser Essen anfassen. Beim Grillen lassen sich zwar die unterschiedlichsten Gerichte zubereiten, aber hier essen wir eher mit den Fingern als bei anderen Zubereitungsmethoden.

Die Wahrheit darüber, wie unsere Sinne funktionieren, kann unlogisch und vielleicht auch ein bisschen beängstigend erscheinen. Es ist kaum zu glauben in einem Zeitalter, in dem wir die Welt besser verstehen und stärker kontrollieren denn je: Aber wir wissen immer noch so wenig darüber, wie unser Gehirn funktioniert.

Gleichzeitig ist das extrem spannend. Also nimm dir ein bisschen Zeit, über deine Sinne nachzudenken. Halt einfach mal inne und hör auf das Brutzeln, das Rascheln der Blätter und den Gesang der Vögel im Hintergrund. Nimm dir einen Moment lang Zeit: Schau dir an, wie schön das Essen auf dem Grill aussieht, atme ganz tief ein – und das Gegrillte wird besser schmecken, als du es jemals für möglich gehalten hättest.



Schau dir unser Video zu den verschiedenen Räuchermethoden an: weber.com/grillon2018

Text von SASCHA WEINAND / CHARLES CAMPION

BEHERRSCHE DIE HITZE

PERFEKTER GENUSS DANK
RICHTIGER TEMPERATUR



Wer das Zusammenspiel von Zeit, Hitze und Grillgut versteht, ist auf dem besten Weg zum Grillmeister.

Jedes Mal, wenn du ein Steak auf den Grillrost legst, geschieht etwas Magisches: die Verbindung von Hitze und Fleisch. Bis heute können wir diesen Zauber nicht bis ins letzte Detail erklären. Müssen wir auch nicht – schließlich wollen wir aus dem Grillen keine Wissenschaft machen. Ein paar einfache Grundregeln rund um Hitze, Grilledauer und Kerntemperatur solltest du jedoch kennen, um zuverlässig perfekte Ergebnisse zu erreichen.

Regel 1: Sei geduldig

Heize deinen Grill immer auf die richtige Temperatur vor. Das kann etwas dauern, lohnt sich aber. Denn nur wenn du den Start sauber hinkriegst, kommt am Ende auch etwas Gutes dabei heraus. Also, lass

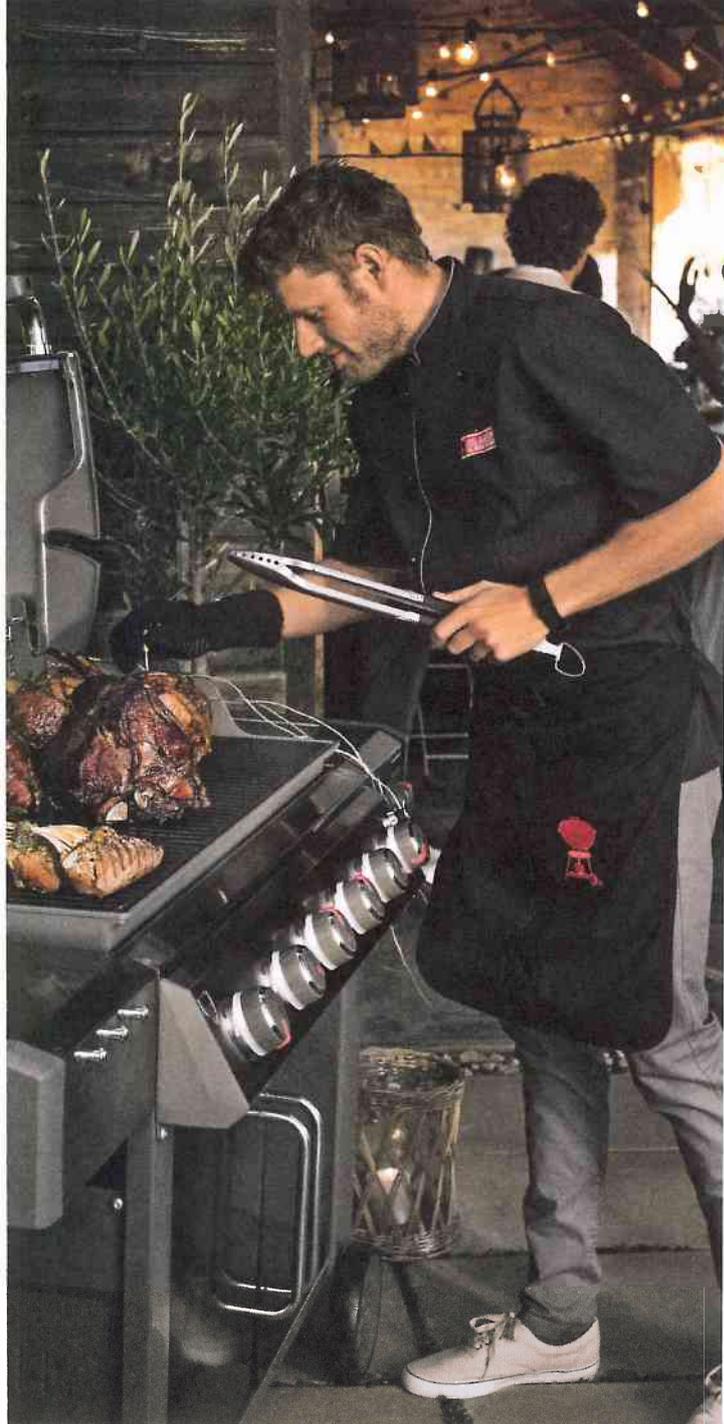
dir Zeit, bis deine Holzkohle richtig durchgeglüht ist oder bis Rost und Innenraum deines Gas- oder Elektrogrills die richtige Temperatur haben. Am einfachsten kannst du das mit einem eingebauten Deckelthermometer überprüfen:

- 95–150 °C** – Low & Slow (Pulled Pork, Spareribs, Brisket)
- 120–180 °C** – Niedrige Hitze (Würstchen, geräuchertes Fleisch, Fisch)
- 180–230 °C** – Mittlere Hitze (Geflügel, Gemüse, Kuchen)
- 230–260 °C** – Hohe Hitze (Pizza, Kartoffeln im Drehspießkorb)
- 260–290 °C** – Searing (scharfes Anbraten, z. B. von Steaks)
- ab 300 °C** – Ausbrennen (zum Reinigen)

Regel 2: Lass dich nicht verkohlen

Ein neuer Trend ist das kurze Hocherhitzen von Fleisch mit über 800 °C. Und tatsächlich: Im Steakhouse erzielen Profis mit dem entsprechenden Oberhitze-Hochleistungs-Grillgerät beeindruckende Ergebnisse. Am heimischen Grill wird es dagegen zum Spiel mit dem Feuer. Sowohl wortwörtlich (heruntertropfendes Fett verursacht Stichflammen) als auch im Hinblick auf deine Gesundheit. Um das zu verstehen, müssen wir jetzt doch ein wenig wissenschaftlich werden.

Die typischen, leckeren Röstaromen entstehen bei stärke- und zuckerhaltigen Lebensmitteln durch Karamellisieren, bei eher eiweißreichem Grillgut wie Fleisch durch die sogenannte Maillard-Reaktion.



Der französische Wissenschaftler entdeckte Anfang des 20. Jahrhunderts, dass Zucker und Aminosäuren (das sind Eiweißbestandteile) ab ca. 140 °C miteinander reagieren und Hunderte neue Stoffverbindungen bilden. Diese Melanoidine sind braun (daher die Färbung des Grillguts) und sehr geschmacksintensiv – so weit, so lecker.

Schon ab 180 °C setzen jedoch erste Verkohlungsprozesse des Grillguts ein, bei denen Acrylamide entstehen. Diese stehen im Verdacht, krebserregend zu sein. Je höher die Temperatur, desto größer das Risiko – deshalb empfehlen wir Temperaturen über 300 °C nur noch zum Ausbrennen deines Grills. Übrigens: Für das Nachgaren deines Steaks oder

FRAGE DEN METZGER

Im Jahr 1905 zog die Familie Godfrey mit ihrer Metzgerei von East Anglia nach North London. Mehr als ein Jahrhundert später leitet Chris Godfrey ein Team, in dem auch die „next generation“ vertreten ist. Auch ein Blick auf die Website zeigt, dass es sich hier nicht um ein altmodisches Geschäft handelt. Es ist keine Überraschung, dass sie zur besten Online-Metzgerei Großbritanniens gewählt wurde. Chris ist ein kompetenter Grillmeister und kocht leidenschaftlich gerne mit Feuer und Flamme.

WELCHES IST DAS AM MEISTEN UNTERSCHÄTZTE FLEISCH?

Ich habe eine Schwäche für Hähnchen. Aber ich habe festgestellt, dass immer mehr Kunden beim Zubereiten von Geflügel besorgt sind, weil es so wichtig ist, dass es richtig durchgegart ist.

WELCHES IST DAS „BUTCHER'S PIECE“?

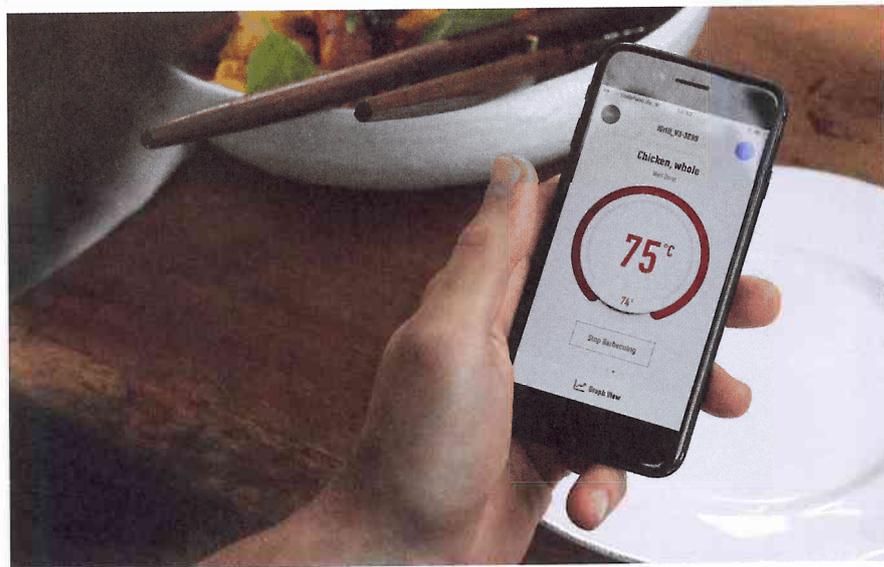
Unbestritten das beste Teil des Tieres – das Teil, das ich nach Hause zum Abendessen mitnehme. Das „Body Steak“ (Rippstück) liegt neben dem Onglet (Nierenzapfen). Aber während das Onglet im Vakuum, also nass reifen muss, genügt beim „Body Steak“ das herkömmliche Abhängen, die sogenannte Trockenreifung. Ein köstliches Stück Fleisch.

WELCHES IST DAS AUSSERGEWÖHNLICHSTE FLEISCH, DAS DU JE GEGRILLT HAST?

Für mich ist es das Wagyu-Filet. Das ist ein ovales Stück mit viel Fett. Dadurch wird es extrem zart und wohlschmeckend. Das schmelzende, herabtropfende Fett kann jedoch Stichflammen verursachen, insbesondere wenn du den Deckel öffnest. Mein Tipp ist, es mit geschlossenem Deckel zu grillen.

WAS WIRD DER NÄCHSTE RENNER?

Seit einiger Zeit verkaufen wir immer mehr „Porterhouse-Steaks“, die in der gegrillten Variante ursprünglich aus Italien stammen. Durch das Garen des Fleisches am Knochen bleiben die Aromen erhalten. Man kann also ein großes Stück Fleisch zubereiten und dann in handliche Scheiben schneiden. Außerdem habe ich ein „Porterhouse-Lammkotelett“ entwickelt, ein dickes doppeltes Lendenkotelett vom besseren Ende des Lammes als sein Cousin, das Barnsley-Kotelett.



Ob du ein selbst ernannter Grillmeister bist oder gerade erst anfängst: Jeder kann von einem guten Thermometer und einer Zeitschaltuhr profitieren. Wenn du nach dem besten und intelligentesten suchst, ist das Weber iGrill-Thermometer die Antwort. Eine clevere Hilfe – macht das Grillen viel leichter und bequemer.

die langsame Zubereitung großer Braten sind im Prinzip nur 70 °C nötig. Ab dieser Gradzahl wird das Bindegewebe-Eiweiß Kollagen zu Gelatine umgewandelt – was dein Fleisch herrlich zart werden lässt. Also: Nicht eine besonders hohe Temperatur führt dich zum perfekten Grillgenuss, sondern die richtige.

Regel 3: Nutze die passende Technik

Hier geht es um die Frage: Direkt oder indirekt grillen? Bei direkter Grillmethode wird dein Grillgut unmittelbar über der Hitzequelle gegrillt – und das meist nur für kurze Zeit. Scharfes Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse sind hierfür Beispiele. Indirekte Hitze ist besser für

größere und dickere Fleischstücke, ganze Hähnchen oder Spareribs. Dein Grillgut liegt dabei abseits der Hitzequelle, sodass es langsam garen kann, ohne außen zu verbrennen.

Regel 4: Geh auf Nummer sicher

Du hast korrekt vorgeheizt, grillst mit der richtigen Temperatur, nutzt die adäquate Grillmethode – dann kommt jetzt die entscheidende Frage: Wann ist dein Essen fertig? Eines ist klar: Ein Schweinebraten hat eine andere Garzeit als Rindersteak, Meeresfrüchte oder Gemüse. Vielleicht findest du im Rezept eine ungefähre Zeitangabe, aber auch die bringt dich nicht wirklich weiter.

Sicherheit verschafft dir nur ein Grillthermometer, mit dem du die Kerntemperatur deines Grillguts exakt ermitteln kannst. Verlasse dich einfach auf die Temperaturangaben – und dein Essen ist nicht nur perfekt gar, sondern auch unbedenklich für den Verzehr.

Hol dir ein Thermometer mit Temperaturfühler, beachte die Temperaturangaben und schon erreichst du souverän die besten Grillergebnisse.

Hier sind ein paar Kerntemperatur-Richtlinien:

Roastbeef und Rinder-Steaks

53-55 °C medium-rare,
60-65 °C medium-well

Schweinefleisch

71 °C

Lammfleisch

60-62 °C rosa
71 °C medium

Geflügel, Rinderhack und Burger

mindestens 74 °C

Regel 5: Sei geduldig (ja, schon wieder)

In den allermeisten Fällen zahlt es sich aus, deinem Fleisch nach dem Grillen noch etwas Ruhe zu gönnen. Wickle es z.B. in Alufolie ein und warte ein paar Minuten. Denn das finale Zusammenspiel von Fleisch und Hitze findet abseits deines Grills statt – wenn das gare Essen sich „entspannen“ kann und dabei noch viel zarter wird. Dabei solltest du beachten, dass das Fleisch weiter gart und die Kerntemperatur je nach Dauer der Ruhezeit um ein paar Grad steigt. Auch hier hilft dir ein Grillthermometer ungemein.



Probier unser Rezept
„Weiße Pizza“:
weber.com

EINFACH SELBER RÄUCHERN

Text von ZACH JOHNSTON

Wir wissen alle, dass Essen vom Grill großartig schmeckt. Die chemischen Reaktionen, die beim Grillen im Fleisch ablaufen, erzeugen die köstlichen Aromen, die wir kennen und lieben. Aber das ist noch nicht alles. Probiere die Kunst des Räucherns selbst auf deinem Grill aus. Duftende Aromastoffe werden dir beim Experimentieren mit köstlichen Zutaten eine völlig neue Genussdimension eröffnen. Zünde dafür die Briketts an und gebe für das besondere Aroma die gewünschte Holzart hinzu.

Zuerst ein paar Faustregeln: Nicht jedes Holz eignet sich gleichermaßen gut. Meist wirst du Hartholz von Laubbäumen verwenden. Das Holz von Nadelbäumen ist weicher und enthält Harz, das schnell bei hohen Temperaturen brennt – der Feind vom langsamen Garen bei geringen Temperaturen. Die Ausnahme sind hier Zedernholzbretter.

Bei den Ostseeanationen gibt es oft auf Birkenholzbrettern über einem langsamen, heißen Eichenholzfeuer gegrillten Lachs, während es im Nordwesten der USA Zedernholzbretter und Erlenholzfeuer sind. In beiden Fällen dient das Holzbrett nicht als Hitze- oder Rauchquelle, sondern gibt durch den Kontakt mit dem Grillgut sein Aroma ab. Da sich das Brett durch die Hitze des Feuers ausdehnt, wirkt es ähnlich wie eine Satellitenschüssel und konzentriert die Hitze um das Grillgut herum. Gleichzeitig setzt die Hitze über die Feuchtigkeit in der Maserung eine kleine Menge an Aromastoffen aus dem Holz frei. Zwischen Grillgut und Holz findet ein Austausch statt und deine Bretter werden bei jeder Verwendung besser „eingebraut“, wie die altbewährte gusseiserne Bratpfanne.



Lass dich von unserem Video über das Räuchern inspirieren:
weber.com/grillon2018

Probiere die Kunst des Räucherns selbst auf deinem Grill aus.
Duftende Aromastoffe werden dir beim
Experimentieren mit köstlichen Zutaten eine völlig
neue Genussdimension eröffnen.

Mit jeder Zubereitung auf dem Holzbrett über dem Feuer werden die vorhandenen Aromen von Gericht zu Gericht weitergegeben. Es ist eine unvergleichliche, köstliche Möglichkeit, um Holz und Feuer gemeinsam zu nutzen.

Wenden wir uns nun dem Feuer mit geringer Temperatur zu. Am besten teilt man Hartholz in Kategorien ein. Nussbäume verleihen dem Grillgut eine nussartige, süßliche Note. Beim Holz von Obstbäumen unterscheidet man zwischen Stein- oder Kernobst. Ein Beispiel für einen Steinobstbaum ist der Kirschbaum, für einen Kernobstbaum der Apfelbaum. Und zu guter Letzt gibt es Eiche, Mesquite und Hickory.

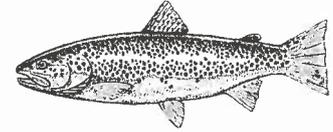
Mesquite brennt schnell und heiß. Die eignen sich also für Feuer mit niedriger Temperatur nicht. Eiche und Hickory sind die Basis für ein ausgewogenes Verhältnis von langer Brenndauer und gutem Rauch. Hickory gehört zur gleichen Familie wie die Pekannuss und gibt liebliche Noten milden Rauchs ab. Eiche ist wahrscheinlich das gängigste Holz zum Grillen und einfach in der Handhabung.

Bei der Verwendung von Holzspänen lernst du, wie man langsam und bei niedrigen Temperaturen grillt. Während eine niedrige Temperatur ein angenehmes Räucheraroma ergibt, erhältst du aus

einem anderen Hartholz ein ganz neues charakteristisches Raucharoma.

Das Experimentieren ist ein ganz besonderes Vergnügen: Wenn du deinen Grill das nächste Mal anfeuerst, wirf ein paar Holzspäne in die Glut und du vollendest dein Steak oder deine Hähnchenbrust mit Perfektion. So erfährst du etwas über die Aromen, die Holz an dein Essen abgibt. Nimm dann beim nächsten Grillen ein anderes Holz – oder versuch es mit einer Mischung. Eiche gibt eine großartige Grundlage ab, aber vielleicht suchst du eine süßlich-nussartige Note zur Ergänzung deines Räucheraromas. Versuch es mal mit einer Mischung von Pekannuss und Kirsche oder Orange und Wacholder.

So bekommst du nicht nur mehr Rauch, sondern öffnest auch deine Aromaprofile und Geschmacksspektren. Nimm das, was du beim Experimentieren mit Hartholz auf dem Grill gelernt hast, und wende es beim nächsten Räuchern an. Sobald du den Rauch, den du magst, im Griff hast und weißt, wie das Holz brennt, entfachte das Feuer. Bei Gas kannst du in eine Räucherbox investieren, um deine Ergebnisse zu perfektionieren.



**WEBER ZUBEHÖR
RUND UMS RÄUCHERN**

Universal Smoker Box: Perfekt, um heiße Gas- oder Elektrogrills mit nassen Holzspänen deiner Wahl zu bereichern.

Holzspäne: Zur Auswahl stehen eine Reihe von Mischungen, die sich für Rindfleisch, Schweinefleisch und Meeresfrüchte eignen. Experimentiere mit anderen Hölzern wie Buche, Apfel und Hickory.

Holzstücke: Apfel-, Hickory- und Mesquiteholzstücke eignen sich für eine längere, langsamere Zubereitung des Grillguts.

Weitere Infos auf Seite 45



GERÄUCHERTE RINDERBRUST AUF TEXANISCHE ART

REZEPT

PORTIONEN **16**

SCHWIERIGKEIT *schwierig*

GARMETHODE	Räuchern/indirekt
GRILLTEMPERATUR	110–120 °C
KERNTEMPORATUR	93 °C
VORBEREITUNGSZEIT	30 Minuten
ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT	2 Stunden
GARZEIT	6–8 Stunden
GESAMTZEIT	10 Stunden 30 Minuten
ZUBEHÖR	Holzstücke, z. B. Hickory

IN DER KÜCHE

- 1 Das überschüssige äußere Fett sowie die Silberhaut vom Fleisch entfernen (eine dünne Schicht von etwa 0,5–1 cm Dicke belassen).
- 2 Alle Gewürze in einer Schüssel mischen.
- 3 Die Gewürzmischung auf das Fleisch streichen und darauf achten, die gesamte Oberfläche des Bruststücks besonders gründlich zu würzen.
- 4 Das Bruststück bedecken oder einwickeln und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis der Smoker betriebsbereit ist.

AM GRILL

- 1 Den Weber Smokey Mountain Cooker Smoker mit einer gefüllten Wasserpfanne und 3 kg nicht entzündeten Briketts (berechnet für einen 57-cm-Smoker*) auf die Minion-Method vorbereiten.
- 2 ½ Anzündkamin entzündeter Weber Briketts zufügen.
- 3 Vier 5–6 cm große Holzstücke zu den Briketts geben.
- 4 Das bestrichene Bruststück mit der Fettseite nach oben auf den Bratrost legen.
- 5 Den Deckel schließen und das Bruststück etwa 4 Stunden räuchern.
- 6 Bei Erreichen einer Kerntemperatur von etwa 65 °C das Bruststück aus dem Smoker nehmen und von allen Seiten mit etwas Apfelsaft besprühen.
- 7 Fest in Butcher Paper wickeln und wieder auf den Smoker legen.
- 8 Das Bruststück weitere 2–4 Stunden garen, bis es eine Kerntemperatur von etwa 93 °C erreicht hat.
- 9 Das Bruststück in eine trockene, gut isolierte Kiste legen (beispielsweise eine Kühlbox oder Styroporkiste) und dort weitere zwei Stunden ruhen lassen.

ZUTATEN

- 5–6 kg Rinderbruststück
- 3 EL Zwiebelpulver
- 3 EL Knoblauchsatz
- 2 EL Cayennepfeffer
- 2 EL Zitronenpfeffer
- 2 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 150 ml Apfelsaft (in Sprühflasche)
- Barbecue-Sauce, zum Servieren



Den Deckel möglichst geschlossen halten. Die benötigten Zeiten und die Kerntemperaturen für ein Bruststück hängen immer auch von der Qualität des verwendeten Fleisches ab. Das Wichtigste für ein perfektes Bruststück ist, dass es zart und weich ist, wenn du es vom Grill nimmst.

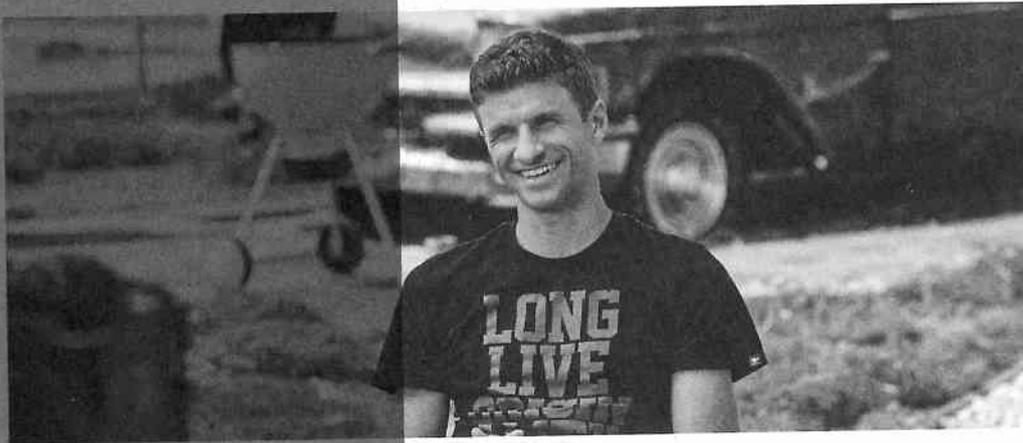
* Bei einem kleineren Smoker brauchst du weniger Briketts.



KARTOFFELN ALS BEILAGE:
weber.com

TITELHUNGER

Thomas Müller ist mit 28 Jahren im besten Fußballeralter angekommen. Normalerweise ist das die Karrierephase, in der das Sammeln von großen Titeln beginnt. Müller hat das schon erledigt. In seiner jugendlichen Sturm-und-Drang-Phase hat er quasi im Vorbeigehen Meisterschaften, DFB-Pokale, die Champions League, den WM-Titel und die Torjägerkrone mitgenommen. Doch von Sättigungsgefühl kann bei dem sympathischen Bayern nicht die Rede sein.



Interview von LEIF ULLMANN

Du warst schon bei vier großen Turnieren und hast bereits den WM-Titel geholt. Jetzt steht die WM in Russland an. Wie groß ist dein Hunger auf den nächsten Erfolg?

Also, der Hunger ist immer da. Und eine WM zu spielen, bleibt das Größte, was es für einen Fußballer gibt. Als Titelverteidiger stehen wir zudem ganz besonders im Fokus. Und wir wollen den Pokal natürlich am Ende wieder hoch halten.

Nach dem Abschied von Schweinsteiger, Podolski und Lahm bist du nun plötzlich der alte Hase. Wie fühlt sich das an?

Der Fußball schreitet fort – wie das normale Leben. Es war schon immer so, dass verdiente Spieler irgendwann

aufhören und sich neue in den Fokus spielen. Wandel ist daher bei jedem Turnier. Damit ist auch klar, dass ich selbst automatisch irgendwann in eine solche Rolle komme. Für mich ist das also der normale Lauf der Dinge.

Wie wird man denn eigentlich ein Führungsspieler?

Ich habe eigentlich schon in den vergangenen vier bis fünf Jahren immer mehr Verantwortung im Team übernommen und den Blick auf die Mannschaft gerichtet. Man wächst also in die Rolle hinein und ist nicht von heute auf morgen Führungsspieler.

Wer war für dich der prägende Führungsspieler?

Mein erstes Länderspiel war das letzte Spiel von Michael Ballack. Der hatte ja quasi bis dahin diese Rolle inne. Groß geworden bin ich dann mit Typen wie Bastian Schweinsteiger, Philipp Lahm, Per Mertesacker, Miro Klose oder Arne Friedrich. An denen konnte ich mich orientieren.

Läuft man als junger Spieler Gefahr, zu viel auf einmal zu wollen? Was ist dein Rezept, nicht abzuheben und die Balance zu halten?

Das beste Rezept liegt eigentlich darin, die Schlagzeilen in den Medien nicht zu sehr an sich heranzulassen. Denn dort wird schnell über- oder untertrieben. Wer das alles für bare Münze nimmt, hat es schwer, die Balance zu halten. Ich schaue lieber auf mich selbst und frage mein privates Umfeld: Was war gut, was war schlecht? Das ist der beste Weg für eine gute Balance.

Im Rahmen großer Turniere gibt es kaum private Phasen. Über etliche Wochen geht's nur um Fußball. Wie bekommst du währenddessen den Kopf frei?

Es ist mir wichtig, dass ich mich auch einmal ablenken kann. Wir haben zum Glück beim DFB ein Team um uns herum, dass da beste Vorkehrungen trifft. In Brasilien etwa war das Campo Bahia

Eine Weltmeisterschaft ist keine Kaffeefahrt.

genau so konzipiert, dass sich jeder ablenken konnte. Durch Spaziergänge am Strand oder verschiedene Freizeitmöglichkeiten.

Wenn dann ein Turnier vorbei ist, wie sieht ein Tag in der Sommerpause aus?

Gerade in der Sommerpause gibt es keinen typischen Tag. Während in der Saison alles fest durchgeplant ist, habe ich in dieser freien Zeit keine festen Termine. Im Sommer darf bei mir jeder Tag anders ablaufen. Da genieße ich dann vor allem die Zeit mit der Familie und unseren Tieren – und dass man einfach spontan sagen kann: Ich gehe jetzt schwimmen oder Rad fahren.

Wie kommst du nach dem Urlaub wieder in den Angriffsmodus?

Bei Fußballern ist das ganz einfach. Man kann ja nur Profi werden, wenn man süchtig nach Fußball ist. So ist das bei mir auch. Ich brauche nach dem Urlaub keine Eingewöhnung. Wenn der erste Ball wieder am Fuß ist, frage ich mich immer: Wie habe ich die letzten Wochen ohne Ball überhaupt ausgehalten?

Holst du dir während der Turniere auch kulinarische Inspiration? Die Turnierländer wie etwa Brasilien haben ja interessante Küchen.

Während Turnieren gibt es bei der Nationalelf auch immer Produkte aus der Region. Unser Küchenteam bietet da entsprechende Abwechslung auf dem Speiseplan. In Brasilien bedeutete das natürlich auch, dass viel Fleisch dabei war. Also der bayrischen Küche gar nicht so unähnlich (lacht). Aber klar ist auch, dass wir uns streng an den vorgegeben Ernährungsplan halten müssen und nicht einfach wild rumprobieren können. Eine Weltmeisterschaft ist schließlich keine Kaffeefahrt.

Wir wissen, dass du in deiner Freizeit ein leidenschaftlicher Grillfan bzw. sogar ein echter Grillprofi bist. Was sind aktuell deine persönlichen Trends beim Grillen?





Auch wenn es vielleicht nicht die Vorstellung eines jeden Grillromantikers trifft: Richtig gute Gasgrills überzeugen mich sehr. Vor allem, weil sie sofort die passende Hitze haben – quasi direkt auf Temperatur sind. Da heißt es dann: Deckel zu, der Grill heizt auf und es kann direkt losgehen. Das passt ganz gut zu mir. Bei dem, was auf den Grill kommt, liebe ich vor allem die Abwechslung. Egal ob ein saftiges Hähnchen vom Drehspieß, das klassische Steak oder Fisch, ich habe Spaß am Herumexperimentieren. Sogar an Süßspeisen wage ich mich inzwischen.

Wie steht es um die Mitspieler, sind die auch so begeisterte Griller wie du?

Eigentlich steckt doch in jedem von uns auf eine Art ein Grillfan. Nicht unbedingt wegen des Essens, sondern vor allem wegen der Atmosphäre. Gemeinsam draußen zu sitzen und eine gute Zeit zu haben, das bedeutet für mich grillen. Dementsprechend gibt es in der Mannschaft auch entsprechende Fans. Beispielsweise unsere Südamerikaner. Von denen können wir uns in Sachen Genuss und Beisammensein noch etwas abschauen. Rafinha etwa hat uns sogar schon einmal zu einem großen Grillfest eingeladen.

Wenn du als Spieler unterwegs bist, wirst du bekocht. Wie ist es zu Hause am Grill? Legst du da selbst Hand an?

An meinem Grill bin ich auch für das Grillen zuständig. Allein, um meine

Weber Insights auch vorzuführen. Und bislang habe ich auch immer ganz gutes Feedback von meinen Gästen bekommen. Und ich glaube, das war durchaus ehrliches Lob. Aber man weiß das natürlich nie ... (lacht)

Weber hat auch eine Menge Zubehör im Sortiment. Was ist derzeit dein absolutes Muss?

Richtig Spaß macht mir neuerdings das iGrill. Das ist ein Temperaturfühler, der mit dem Smartphone verbunden ist. Er meldet sich, wenn die passende Temperatur erreicht ist. Eine sehr coole und innovative Sache, die wirklich hilft, das Fleisch optimal hinzubekommen.

Weber ist jetzt schon seit einigen Jahren dein Partner. Warum passen Thomas Müller und Weber zusammen?

Weber schmeckt auf jeden Fall gut und macht Spaß. Ich bin ein bodenständiger Typ, und Spaß im Leben ist mir total wichtig. Zusammen mit Freunden grillen und das Essen genießen gehört für mich dazu. Grillen ist einfach eine positive Sache und ich bin ein positiver Mensch, deshalb passen Weber und Thomas Müller perfekt zusammen.

HIRSCH-MINZE-SPIESSE

REZEPT

PORTIONEN **4**

SCHWIERIGKEIT *mittel*

VORBEREITUNGSZEIT	30 Minuten
MARINIERZEIT	1 Stunde
GRILLZEIT	10 Minuten
ZUBEHÖR	Doppelspieße, digitales Thermometer
GRILLMETHODE	Direkt/indirekt, 200 °C

IN DER KÜCHE

- 1 Die Aprikosen für 1 Stunde in Portwein einlegen.
- 2 Den küchenfertigen Hirschrücken in 2 x 2 cm große Würfel schneiden (ergibt 5 Würfel pro Spieß).
- 3 Limette abreiben und mit Rotwein und Olivenöl verrühren.
- 4 Die Basilikum- und Minzblätter in feine Streifen schneiden und mit Quark glatt rühren. Dann mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Abrieb abschmecken.
- 5 Jetzt die Fleischwürfel in die Marinade geben und ca. 20 Minuten marinieren.
- 6 Danach sowohl die Fleischwürfel als auch die Aprikosen aus der Marinade bzw. dem Portwein nehmen und trocken tupfen.
- 7 Jetzt die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8 Die Fleischwürfel, Minzblätter und Aprikosen abwechselnd auf die Doppelspieße stecken.

AM GRILL

- 1 Den Grill für direkte und indirekte Hitze (200 °C) vorbereiten.
- 2 Die Spieße von zwei Seiten ca. 3 Minuten grillen.
- 3 Anschließend die Spieße in den indirekten Bereich legen und fertig garen, bis sie eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht haben.

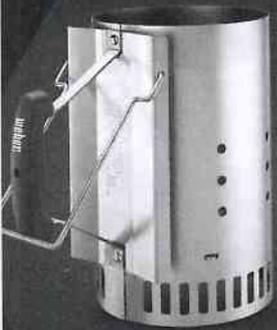
ZUTATEN

20 getrocknete Aprikosen
80 ml roter Portwein
400 g Hirschrücken (küchenfertig)
1 Limette
50 ml Rotwein
20 Blätter Minze
Salz und Pfeffer

Dip:
250 g Quark
½ Bund Basilikum
½ Bund Minze
Abrieb und Saft einer Limette



REGISTRIEREN UND GEWINNEN:
MIT DEM WEBER ZUBEHÖR KANNST DU DEIN
GRILLERLEBNIS NOCH MEHR GENIESSEN!



NUTZE JETZT DEINE CHANCE **JEDEN**
MONAT TOLLES WEBER ZUBEHÖR ZU
GEWINNEN. REGISTRIERE DICH BIS ENDE
SEPTEMBER 2018 AUF DER **WEBER ID.**
REGISTRIERUNG UND WEITERE INFOS
UNTER WEBER.COM/GRILLON2018



FOR LIFE!

PRODUKTE

Q-SERIE (GAS UND ELEKTROGRILLS)	22
GASGRILLS	26
HOLZKOHLEGRILLS	30
BÜCHER	37
ZUBEHÖR	38
GBS – GOURMET BBQ SYSTEM	39
iGRILL	40
DREHSPIESS UND ETGS	41
GRILLZUBEHÖR	42
BRENNSTOFF	44
RÄUCHERN	45
REINIGUNG	46
ABDECKUNGEN	47



Meistverkaufter Grill der Serie



Q- SERIE

Die Q-Serie von Weber sieht nicht nur gut aus, sie ist bedienfreundlich und macht Spaß – perfekt für alle, die etwas mehr vom Leben erwarten. Mit seiner kompakten Größe und einzigartigen Form passt der Weber Q perfekt auf Balkon, Terrasse oder in den Garten. Angeheizt in Sekunden – nur einschalten und losgrillen. Die Q-Serie meistert jede Grillparty und liefert wunderbare Grillergebnisse.

WEBER Q 1200 GASGRILL MIT STAND
UVP*: € 379,00

Q-SERIE

5 JAHRE

EINGESCHRÄNKTE
GARANTIE**

STIL UND LEISTUNG



WEBER® Q 1400 ELEKTROGRILL

⊕ ELEKTROGRILL 🍷 GRILLROST: 43 × 32 cm

PRODUKT: 58 × 66 × 44 cm

Die perfekte Wahl, wenn du lieber Strom verwendest oder wenn Briketts und Gas nicht erlaubt sind.

- Optimales Grillergebnis: dank porzellanemalliertem Guss-Grillrost und stufenlos verstellbarem Temperaturregler. Das selbstreinigende Heizelement sorgt für gleichmäßige Garung.
- Stabil und langlebig: Der Deckel und das Gehäuse aus stabilem Aluminiumguss sowie der glasfaserverstärkte Nylonrahmen garantieren Hitze- und Wetterbeständigkeit sowie eine hohe Lebensdauer.
- Einfache Reinigung: Mit der herausnehmbaren Fettauffangschale kann das herabtropfende Fett problemlos entsorgt werden.
- Viel Komfort: Angenehme Grillhöhe.
- Viel Bewegungsfreiheit mit einem 1,8-Meter-Netzkabel
- Nennleistung des Heizelements: 2,2 kW

● Dark Grey Art.-Nr.: 52020079

UVP*: € 299,00

WEBER® Q 1400 ELEKTROGRILL MIT STAND

⊕ ELEKTROGRILL 🍷 GRILLROST: 43 × 32 cm

PRODUKT: 121 × 104 × 60 cm



Enthält dieselben Vorteile wie der Q 1400 und zusätzlich 2 Seitentische für zusätzliche Arbeitsfläche und einen Weber Q Stand.

● Dark Grey Art.-Nr.: 52020879

UVP*: € 349,00



WEBER® Q 2400 ELEKTROGRILL

⊕ ELEKTROGRILL 🍷 GRILLROST: 55 × 39 cm

PRODUKT: 68 × 80 × 48 cm

Das solide Kraftpaket

Enthält dieselben Vorteile wie der Q 1400 und bietet dir zusätzlich eine größere Grillfläche.

● Dark Grey Art.-Nr.: 55020079

UVP*: € 449,00

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.
**Unterschiedliche Garantiezeiträume für einzelne Teile. Details auf weber.com.



WEBER® Q 2400 ELEKTROGRILL MIT STAND

⊕ ELEKTROGRILL 🍷 GRILLROST: 55 × 39 cm

PRODUKT: 130 × 130 × 68 cm

● Dark Grey Art.-Nr.: 55020879

UVP*: € 499,00

PERFEKTES ZUBEHÖR



Q STANDARD ROLLWAGEN FÜR SERIEN Q 1000 UND Q 2000

● Black Art.-Nr.: 6557

UVP*: € 149,99



Q-SERIE

5 JAHRE

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE**

EIN GRILL, DER EINDRUCK MACHT



PERFEKTE ERGÄNZUNG:



iGRILL 2
Enthält 2 Messfühler
UVP*: € 129,99
Art.-Nr.: 7221
s. Seite 40



GRILLPLATTE
UVP*: € 69,99
Art.-Nr.: 6506
s. Seite 43

DER GRÖSSTE SEINER ART

WEBER® Q 3200 GASGRILL

GAS GRILLROST: 63 x 45 cm

PRODUKT: 145 x 144 x 57 cm

- Zeitgemäßes Grillen: Mit 2 stufenlos regelbaren Brennerventilen und einem 2-geteilten porzellanemaillierten Guss-Grillrost.
- Perfekte Temperaturkontrolle dank des integrierten Deckelthermometers.
- Viel Platz und Komfort: Der Warmhalterost vergrößert die nutzbare Fläche des Grills und hält das Grillgut warm.
- Komfortable Flexibilität: Fest integriert in einem stabilen Grillwagen mit angenehmer Arbeitshöhe und zwei Seitentischen als zusätzliche Arbeitsfläche.

- Stabil und langlebig: Der Deckel und das Gehäuse aus stabilem Aluminiumguss sowie der glasfaserverstärkte Nylonrahmen garantieren Hitze- und Wetterbeständigkeit sowie eine hohe Lebensdauer.

● Black Art.-Nr.: 57010079

UVP*: € 649,00

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

**Unterschiedliche Garantiezeiträume für einzelne Teile. Details auf weber.com.

Der Q 1200 und Q 2200 überzeugen mit reichlich Hitze, direktem und indirektem Grillen, ansprechendem Design und bewährter Weber Qualität. Weber Q-Grills brauchen wenig Platz und sind die perfekte Wahl für die Grillparty auf dem Balkon oder im Garten.

WEBER® Q 1200 GASGRILL

 GAS  GRILLROST: 43 x 32 cm

PRODUKT: 57 x 104 x 40 cm

- Stabil und langlebig: Der Deckel und das Gehäuse aus stabilem Aluminiumguss sowie der glasfaserverstärkte Nylonrahmen garantieren Hitze- und Wetterbeständigkeit sowie eine hohe Lebensdauer.
- Das gewisse Etwas: Das funktionale und zeitlose Design verspricht besondere Grillerlebnisse.
- Optimale Temperatur: Der 2-teilige porzellanemaillierte Guss-Grillrost mit Aromaschienen garantiert ein gleichmäßiges Grillergebnis.
- Einfache Handhabung: Die elektrische Zündung ermöglicht ein einfaches und sicheres Zünden der Brenner.
- Zeitgemäßes Grillen: Mit stufenlos regelbarem Brennerventil und integriertem Deckelthermometer

● Black Art.-Nr.: 51010079

UVP*: € 329,00

WEBER® Q 1200 GASGRILL MIT STAND

 GAS  GRILLROST: 43 x 32 cm

PRODUKT: 120 x 104 x 60 cm

Enthält dieselben Produktvorteile wie der Q1200.

● Black Art.-Nr.: 51010379

UVP*: € 379,00

WEBER® Q 1200 GASGRILL MOBIL

 GAS  GRILLROST: 43 x 32 cm

PRODUKT: 57 x 104 x 60

Enthält dieselben Produktvorteile wie der Q1200.

● Black Art.-Nr.: 210279

UVP*: € 399,00

WEBER® Q 2200 GASGRILL MIT STAND

 GAS  GRILLROST: 55 x 39 cm

PRODUKT: 130 x 130 x 68 cm

Das solide Kraftpaket.

Enthält dieselben Produktvorteile wie der Q 1200. Der Q 2200 bietet noch mehr Grillfläche, und durch einen höheren Deckel kann auch größeres Grillgut problemlos gegrillt werden.

● Black Art.-Nr.: 54010379

UVP*: € 499,00

WEBER® Q 2200 GASGRILL

 GAS  GRILLROST: 55 x 39 cm

PRODUKT: 66 x 130 x 64

● Black Art.-Nr.: 54010079

UVP*: € 449,00



MIT DEM Q INDIREKT GRILLEN

EGAL OB GROSSE FLEISCHSTÜCKE ODER EIN GANZES HÄHNCHEN –

Mit diesem Zubehör gelingt die Zubereitung problemlos. Der Hitzeschild schirmt die Hitze ab und ermöglicht zusammen mit dem Bratenrost indirektes Grillen auf dem Q.

WEBER BRATENROST FÜR HITZESCHILD

Klein: UVP*: € 24,99
Art.-Nr.: 6563
Groß: UVP*: € 29,99
Art.-Nr.: 6564



WEBER HITZESCHILD FÜR BRATENROST

Klein, 4 Stk. UVP*: € 7,99
Art.-Nr.: 6561
Groß, 4 Stk. UVP*: € 9,99
Art.-Nr.: 6562





GAS

Egal ob spontan mit Freunden oder die Geburtstagsfeier mit der ganzen Familie: mit Weber Gasgrills heißt es einfach aufdrehen und genießen. Dank modernster Technik mit bis zu sechs Brennern hast du jederzeit die perfekte Hitze und die volle Kontrolle. So zauberst du ganz einfach und komfortabel den unverwechselbaren Weber Grill-Geschmack auf die Teller deiner Gäste.



GENESIS® II E-410 GBS GASGRILL

GO-ANYWHERE GASGRILL

 GAS  GRILLROST: 41 x 25 cm

PRODUKT: 27 x 42 x 46 cm

Der Picknicker als Gasmodell: Dieses kompakte Gasgrill-Wunder ist der perfekte Begleiter für unterwegs.

- Der porzellanemailierte Grillrost sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Porzellanemailierter Deckel und Kessel
- Der stabile Hitzeschutz am Deckel garantiert auch unterwegs sicheres Grillen.
- Die Piezo-Zündung gewährleistet ein einfaches und sicheres Zünden.

● Black Art.-Nr.: 1141079

UVP*: € 169,99

**WEBER
GAS-KARTUSCHE
445 G**

UVP*: € 9,99

Art.-Nr.: 26100

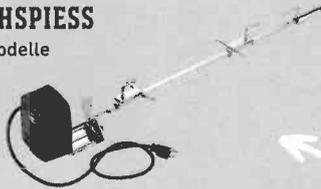
WEBER DREHSPIESS

für alle Spirit Modelle

UVP*: € 199,99

Art.-Nr.: 8516

s. Seite 41

**WEBER PIZZASTEIN,
RECHTECKIG, 44 x 30 CM**

UVP*: € 39,99

Art.-Nr.: 17059

**GBS PFANNE**

UVP*: € 59,99

Art.-Nr.: 7421

s. Seite 39

DAS ORIGINAL

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 und dennoch 100% Grillerlebnis genießen möchten.

- Unwiderstehliche Röstaromen dank leistungsstarker Edelstahlbrenner und porzellanemailierter Aromaschienen (Flavorizer Bars)
- Optimale Hitzekontrolle mithilfe des integrierten Deckelthermometers
- Der porzellanemailierte Deckel und Grillrost sind wetterbeständig und leicht zu reinigen.
- Praktische Seitentische (beim E-210 Original abklappbar)

Spirit E-210 und E-310 Original Gasgrill bieten dieselben Produktvorteile, variieren einzig in der Größe.

**SPIRIT E-210 ORIGINAL GASGRILL**

 GAS  GRILLROST: 52 x 44 cm

PRODUKT: 159 x 129 x 80 cm

● Black Art.-Nr.: 46010679

UVP*: € 599,00

SPIRIT E-310 ORIGINAL GASGRILL

 GAS  GRILLROST: 60 x 44 cm

PRODUKT: 160 x 132 x 82 cm

● Black Art.-Nr.: 46410679

UVP*: € 799,00

SPIRIT E-320 ORIGINAL GBS GASGRILL

 GAS  GRILLROST: 60 x 44 cm

PRODUKT: 160 x 132 x 82 cm

Enthält die dieselben Produktvorteile wie der Spirit E-210 und E-310. Darüber hinaus verfügt er über ein GBS-Grillrost aus porzellanemailiertem Gusseisen.

● Black Art.-Nr.: 46613679

UVP*: € 899,00



*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

**Unterschiedliche Garantiezeiträume für einzelne Teile. Details auf weber.com.



GAS
10 JAHRE
 EINGESCHRÄNKTE
 GARANTIE**

DER SPIRIT CLASSIC

Geschmack ist eine Haltung, dafür steht der Weber Spirit. Dank des zeitlos-klassischen Designs zieht er sofort alle Blicke auf sich und sorgt für Grill-Vorfreude. Zurecht, wie sehr schnell klar wird. Denn dank seiner Power hast du immer die richtige Hitze unter dem Rost – und die perfekten Röstaromen auf den Tellern deiner Gäste.

SPRIT EO-210 CLASSIC GAS GRILL

GAS GRILLROST: 52 x 44 cm

PRODUKT: 159 x 129 x 80 cm

● Black Art.-Nr.: 46014079



UVP*: 549,00

SPRIT E-310 CLASSIC GAS GRILL

GAS GRILLROST: 60 x 44 cm

PRODUKT: 160 x 132 x 82 cm

● Black Art.-Nr.: 46410079

UVP*: 699,00



DIE GENESIS® II-SERIE

FÜR EIN
 ERSTKLASSIGES
 GRILLERGEBNIS,
 DANK PERFEKTER
 HITZEKONTROLLE:
 VON SLOW-GRILLING
 BIS SEARING.



LOW & SLOW
 95 – 130 °C
 Spare Ribs, Pulled
 Pork, Brisket ...

NIEDRIG
 120 – 180 °C
 Würstchen, geräuchertes
 Fleisch, Fisch ...

MEDIUM
 180 – 230 °C
 Geflügel, Gemüse
 (Wok), Kuchen ...

HOCH
 230 – 260 °C
 Pizza, Kartoffeln im
 Drehspießkorb ...

SEARING
 260 – 290 °C
 Steak (Rind, Kalb,
 Schwein) ...

AUSBRENNEN
 300 °C
 Zur Reinigung
 des Grills

KRAFT, KOMFORT, KONTROLLE FÜR 100 % GESCHMACK

ENTSCHEIDE DICH JETZT FÜR DEN TEST- UND GESCHMACKSSIEGER

Der Weber Genesis II vereint modernste Technik, raffinierte Features und richtig Power zu einem echten Hochleistungsgrill. Dank innovativem GS4 System grillt er schnell, kraftvoll und präzise – garantiert. Original Weber Grillgeschmack von Slow Grilling bis Searing.

Alle Genesis II Modelle verfügen über nachfolgenden Produktvorteile, einzig die Größe variiert.

GENESIS® II E-410 GBS GASGRILL

 GAS  GRILLROST: 86 x 48 cm

PRODUKT: 155 x 155 x 74 cm



- GS4 Hochleistungs-Grillsystem: Elektronisches Zündsystem, Hochleistungsbrenner, Aromaschienen, Fettaufangsystem
- Der Gourmet BBQ-Systemrost (GBS) aus porzellanemailliertem Gusseisen passend zu allen Einsätzen
- Kompatibel mit iGrill 3
- Ultimative Hitzeverteilung: Dank der 4 leistungsstarken Brenner gart das Grillgut überall gleichmäßig

● Black Art.-Nr. 62010179

UVP*: € 1.299,00

GENESIS® II E-210 GBS GASGRILL

 GAS  GRILLROST: 51 x 48 cm

PRODUKT: 155 x 119 x 74 cm

● Black Art.-Nr.: 60010179

UVP*: € 799,00

GENESIS® II E-310 GBS GASGRILL

 GAS  GRILLROST: 68 x 48 cm

PRODUKT: 155 x 137 x 74 cm

● Black Art.-Nr.: 61010179

UVP*: € 999,00

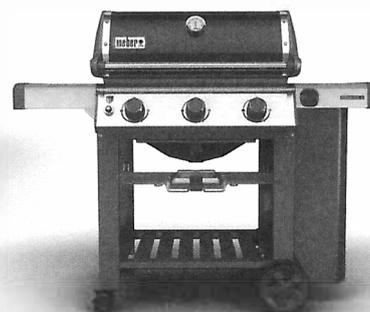
GENESIS® II E-610 GBS GASGRILL

 GAS  GRILLROST: 103 x 48 cm

PRODUKT: 155 x 173 x 74 cm

● Black Art.-Nr.: 63010179

UVP*: € 1.699,00



*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

**Garantie gilt nicht für normale Abnutzung und Verschleiß. Einzelheiten dazu auf weber.com



HOLZKOHLE

Holzkohlegrills von Weber, gebaut für wahre Griller und für alle, die das Ritual rund um die Glut lieben: Freunde und Familie kommen zusammen, die Glut wird entfacht, knisternde Vorfreude. Ein herrlich rauchiger Geruch liegt in der Luft und verleiht dem Ritual eine ganz besondere Note – einfach perfekter Geschmack und ein echtes Grillerlebnis. Das ist Tradition, seitdem Weber den Kugelgrill 1952 erfunden hat, und der Inbegriff des Grillens. Und dank des umfangreichen Sortiments gibt es das original Weber Grill-Gefühl nicht nur im eigenen Garten, sondern auch im Park oder beim Campen.

MASTER TOUCH GBS PRO
HOLZKOHLEGRILL Ø 57 CM

BEGLEITER FÜR UNTERWEGS



SMOKEY JOE® PREMIUM CHARCOAL GRILL Ø 37 CM

HOLZKOHLE GRILLROST: Ø 37 cm

PRODUKT: 43 × 36 × 42 cm

Ausgezeichnete Grilleistung und unschlagbar in der Mobilität.

- Kessel und Deckel porzellanemalliert: Der Grill ist wetterfest und leicht zu reinigen
- Verchromter Grillrost, 3-fach beschichtet
- Lüftungsschieber aus rostfreiem Aluminium regeln den Luftstrom für perfektes Grillen
- Variable Griffe halten den Deckel in Position oder verriegeln ihn zum Transport
- Wetterfester Griff mit Hitzeschutz

● Black	Art.-Nr.: 1121004	UVP*: € 89,99
● Smoke Grey	Art.-Nr.: 1126704	UVP*: € 89,99
● Slate Blue	Art.-Nr.: 1126804	UVP*: € 89,99
● Crimson Red	Art.-Nr.: 1123004	UVP*: € 89,99
● Spring Green	Art.-Nr.: 1127704	UVP*: € 89,99
○ Ivory	Art.-Nr.: 1125004	UVP*: € 89,99

TRAGBAR



GO-ANYWHERE CHARCOAL GRILL

HOLZKOHLE GRILLROST: 42 × 26 cm

PRODUKT: 44 × 30 × 21 cm

Das platzsparende Design passt genau in den Kofferraum des Autos, perfekt für einen Grillausflug ins Grüne.

- Kessel und Deckel porzellanemalliert: Der Grill ist wetterfest und leicht zu reinigen
- Verchromter Grillrost, 3-fach beschichtet
- Die schwenkbaren Beine können den Grill anheben, um den Untergrund zu schonen, oder als Transportgriffe benutzt werden
- Wetterfester Griff mit Hitzeschutz

● Black Art.-Nr.: 1131004 UVP*: € 99,99

WEBER KLEINER ANZÜNDKAMIN

Perfekt für Smokey Joe und Go-Anywhere

Art.-Nr.: 7447

UVP*: € 19,99



*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

**Unterschiedliche Garantiezeiträume für einzelne Teile. Details auf weber.com.



HOLZKOHLE

10 JAHRE

EINGESCHRÄNKTE
GARANTIE**

PERFEKTES EINSTIEGSMODELL

Das Einsteigermodell mit GBS Grillrost

BAR-B-KETTLE GBS CHARCOAL GRILL Ø 57 CM

HOLZKOHLE GRILLROST: Ø 57 cm

PRODUKT: 100 × 57 × 64 cm

- Stabiler Deckelgriff mit Hitzeschild aus Duroplast: hitze- und UV-beständig
- Kessel und Deckel porzellanemalliert: langlebig und leicht zu reinigen
- Dreifach verchromter GBS Grillrost aus Stahl, für alle GBS Einsätze
- Drei variable Lüftungsschieber aus Aluminiumblech am Kessel und einer am Deckel zur einfachen Temperaturregelung

● Black Art.-Nr. 1331504

UVP*: € 179,99

BAR-B-KETTLE GBS HOLZKOHLEGRILL Ø 47 CM

HOLZKOHLE GRILLROST: Ø 47 cm

PRODUKT: 91 × 47 × 58 cm

● Black Art.-Nr.: 1231504

UVP*: € 129,99

NEU



Dieser Kugelgrill von Weber ist ein echtes Original und ein Bestseller. Er verfügt über alle wichtigen Funktionen und Merkmale für einen idealen Einstieg in das Grillvergnügen mit Holzkohle.

ORIGINAL KETTLE CHARCOAL GRILL Ø 57 CM

HOLZKOHLE GRILLROST: Ø 57 cm

PRODUKT: 100 × 57 × 64 cm

- Optimale Temperaturkontrolle: dank des integrierten Deckelthermometers und des One-Touch-Systems aus aluminiumbeschichtetem Stahl
- Einfache Handhabung: Mit One-Touch-System, Lüftungsschieber aus Aluminium und Ascheauffangschale geht das Entleeren der Asche einfach und schnell
- Pflegeleicht und langlebig: Die porzellanemallierte Beschichtung schützt Deckel und Kessel vor Korrosion und ermöglicht eine leichte Reinigung
- Stabil und sicher: durch bruch- und wetterfeste Räder sowie Beinkupplung mit Einrastfunktion

● Black Art.-Nr.: 1341504

UVP*: € 199,00

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

**Unterschiedliche Garantiezeiträume für einzelne Teile. Details auf weber.com.



STIL UND LEISTUNG

Ein dynamischer Kugelgrill mit stylischen Farbakzenten, der vor Funktionalität und Design nur so strotzt!

KETTLE PLUS CHARCOAL GRILL Ø 47 CM

HOLZKOHLE GRILLROST: Ø 47 cm

PRODUKT: 97 × 58 × 62 cm

- Optimale Temperaturkontrolle: dank des integrierten Deckelthermometers und One-Touch-Systems aus aluminiumbeschichtetem Stahl
- Vielfalt beim Grillen: Dreifach beschichteter GBS Grillrost aus verchromtem Stahl, geeignet für die meisten GBS Einsätze (außer Dutch Oven, Wok-Modelle vor 2017, Geflügelhalter und Waffeleisen)
- Pflegeleicht und langlebig: Der porzellanemaillierte Deckel und Kessel sind wetterfest, rostfreier Aluminium-Lüftungsschieber im Deckel mit hitzebeständigem Kunststoffgriff
- Schnelles Entfachen der Glut: V-förmige Vertiefung im Kohlerost für optimale Positionierung der Anzündwürfel sorgt für maximale Luftzufuhr zum schnellen und effizienten Anzünden
- Einfache Handhabung und Reinigung: durch das One-Touch-System und den optimierten Aschetopf wird ein leichtes Auskehren der Asche ermöglicht
- Viel Komfort durch eine komfortable Grillhöhe

● Black Art.-Nr.: 13601004

UVP*: € 199,99



HOLZKOHLE

10 JAHRE

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE**

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

**Unterschiedliche Garantiezeiträume für einzelne Teile. Details auf weber.com.



HOLZKOHLE

10 JAHRE

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE**

GANZ EINFACH GRILLEN UND RÄUCHERN MIT DEM ORIGINAL

Der Weber Master-Touch GBS, der original Kugelgrill von Weber steht für die traditionellste Art zu grillen. 65 Jahre Erfahrung garantieren kompromisslose Qualität und 100% Weber Grill-Geschmack: einfach purer Grill-Genuss. Mit dem patentierten One-Touch-System wird die Luftzirkulation und damit die Hitze geregelt sowie die Asche nach dem Grillen einfach entsorgt. Und dank des innovativen Gourmet BBQ Systems mit austauschbaren Rosteinsätzen schmecken nicht nur saftige Steaks einfach besser – sondern auch Pizza, Hähnchen und sogar Nachtisch. Der Weber Master-Touch GBS liefert einfach immer ein unvergleichbares Grillerlebnis!



NEU

BEST IN CLASS

MASTER-TOUCH GBS PRO CHARCOAL GRILL Ø 57 CM

HOLZKOHLE GRILLROST: Ø 57 cm

PRODUKT: 107 x 61 x 75 cm

- Kessel und Deckel porzellanemalliert: Der Grill ist wetterfest und leicht zu reinigen
- 57 cm großer, dreifach beschichteter Gourmet BBQ-Systemrost, funktioniert mit allen GBS-Einsätzen
- Deckel-Thermometer
- Zwei wetterfeste Griffe; Griff am Kessel inkl. Besteckhaken, in den Deckelgriff ein Hitzeschutz integriert
- Jetzt inkl. Räucher-Starterset

● Black Art.-Nr.: 17763

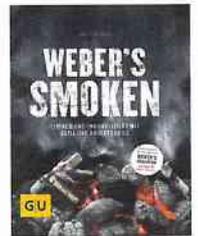
UVP*: € 329,00

JETZT SERIENMÄßIG MIT RÄUCHER-BASIS-SET

Entdecke die Möglichkeiten des Räucherns und freue dich auf unbegrenzten Grillgenuss. Jetzt inklusive Räucher-Starterset bestehend aus Alu-Tropfschale, Räucherchips Beef und dem „Weber’s Smoken“-Buch – für noch mehr Inspiration und Rezepte. Viel Spaß bei Grillen und Räuchern.

- Räucherchips Beef
- Alu-Tropfschale
- Weber’s Smoken

INKLUSIVE



MASTER-TOUCH GBS CHARCOAL GRILL Ø 57 CM

HOLZKOHLE GRILLROST: Ø 57 cm

PRODUKT: 107 x 61 x 75 cm Enthält dieselben Vorteile wie der Master Touch GBS Pro Charcoal Grill exklusive Räucher-Starterset.

● Smoke Grey Art.-Nr.: 14510004

UVP*: € 329,00

● Slate Blue Art.-Nr.: 14513004

UVP*: € 329,00

● Red Art.-Nr.: 14615504

UVP*: € 349,00***



*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

Unterschiedliche Garantiezeiträume für einzelne Teile. Details auf weber.com. *Nur solange der Vorrat reicht.

RÄUCHERN LEICHT GEMACHT

NUTZE DIE 50/50-METHODE FÜR GRILLGUT MIT KURZEN GARZEITEN

- 50/50-Methode mit hoher Hitze (230–280 °C) vorbereiten
- Alu-Tropfschale mit Wasser in die indirekte Zone auf den Kohlerost stellen
- 1½ bis 2 Handvoll gewässerte Räucherchips auf die Glut geben
- Deckel schließen, Deckellüfter teilweise schließen und Lüftungsschieber öffnen
- Warten, bis sich intensiver Rauch entwickelt hat
- Grillgut in der direkten Zone grillen, danach in indirekter Zone fertigbaren



NUTZE DIE INDIREKTE METHODE FÜR GRILLGUT MIT LANGEN GARZEITEN

- Indirekte Grillmethode je nach Rezept mit niedriger (120–180 °C) oder mittlerer Hitze (180–230 °C) vorbereiten
- Alutropfschale mit Wasser mittig zwischen den Kohlekorben auf den Kohlerost stellen
- Grillgut mittig über der Aluschale auf den Grillrost auflegen
- Gewässerte Räucherchips auf die Glut geben
- Deckel schließen, Deckellüfter teilweise schließen und Lüftungsschieber öffnen



SMOKEY MOUNTAIN COOKER SMOKER

HOLZKOHLE

Der Smokey Mountain Räuchergrill verleiht deiner Küche interessante neue Aromen.

- Grillgenuss und Raucharoma: Die porzellanemailierte Wasserschale sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und perfektes Raucharoma.
- Optimale Hitzeregulierung: Mit 3 getrennt regulierbaren Zuluftöffnungen im Kessel.
- Optimale Temperaturkontrolle: dank des integrierten Deckelthermometers
- Zwei dreifach beschichtete Grillroste
- Einfache Handhabung: Die große Türöffnung ermöglicht das einfache Nachlegen von Räucherchips und Holzkohle.
- Praktischer Schutz: Die im Lieferumfang enthaltene Abdeckhaube schützt vor Regen und Verschmutzung.

• Black, Ø 37 cm, Produkt: 80 × 37 × 37 cm
Art.-Nr.: 711004

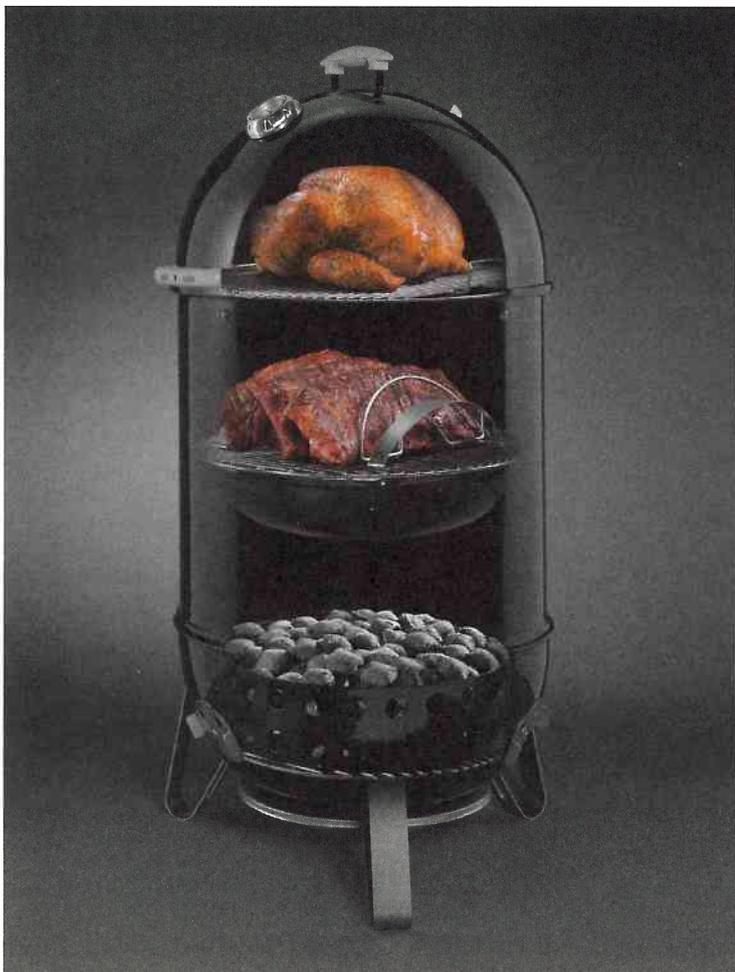
UVP*: € 399,00

• Black, Ø 47 cm, Produkt: 104 × 48 × 53 cm
Art.-Nr.: 721004

UVP*: € 499,00

• Black, Ø 57 cm, Produkt: 123 × 58 × 61 cm
Art.-Nr.: 731004

UVP*: € 599,00



HOLZKOHLE

10 JAHRE

EINGESCHRÄNKTE
GARANTIE****PERFORMER PREMIUM GBS CHARCOAL GRILL Ø 57 CM**

HOLZKOHLE GRILLROST: Ø 57 cm

PRODUKT: 110 × 122 × 76 cm

Mit extra großer Arbeitsfläche

- Optimale Temperaturregelung: mithilfe des One-Touch-Systems und des integrierten Deckelthermometers
- Einfache Handhabung: Das One-Touch-System und der extragroße Aschetopf erleichtern das Entsorgen der Asche
- Unbegrenzter Grillgenuss: Der GBS Grillrost ermöglicht das Einsetzen aller GBS Einsätze
- Pflegeleicht und langlebig: Dank der Porzellanemaillierung sind Deckel und Kessel witterungsbeständig und leicht zu reinigen. Der stabile Deckelgriff mit Hitzeschild aus Duroplast ist hitze- und UV-beständig
- Viel Platz und Komfort durch bequeme Grillhöhe und große Arbeitsfläche

● Black Art.-Nr.: 15401004

UVP*: € 499,00

DIE ABSOLUTE LUXUSKLASSE**PERFORMER DELUXE GBS CHARCOAL GRILL Ø 57 CM**

HOLZKOHLE GRILLROST: Ø 57 cm

PRODUKT: 110 × 122 × 76 cm

- Komfortables Zünden: Das elektrische Gaszündsystem Touch-N-Go entzündet die Briketts einfach per Knopfdruck.
- Optimale Temperaturregelung: mithilfe des One-Touch-Systems aus Edelstahl und des integrierten Deckelthermometers.
- Unbegrenzter Grillgenuss: Der GBS-Grillrost ermöglicht das Einsetzen aller GBS-Einsätze, wie des im Lieferumfang enthaltenen Sear Grate.
- Pflegeleicht und langlebig: Dank der Porzellanemaillierung sind Deckel und Kessel witterungsbeständig und leicht zu reinigen. Der stabile Deckelgriff mit Hitzeschild aus Duroplast ist hitze- und UV-beständig.
- Viel Platz und Komfort: Der stabile Grillwagen bietet eine bequeme Arbeitshöhe, eine extra große Arbeitsfläche mit widerstandsfähiger Oberflächenbeschichtung und einen wettergeschützten Kohlevorratsbehälter.
- Abnehmbarer Timer mit beleuchtetem Display und Deckelhalter Tuck-Away zum bequemen Ablegen des Deckels

● Black Art.-Nr.: 15501004

UVP*: € 599,00

WEBER DELUXE GEFLÜGELHALTER

Art.-Nr.: 6731

UVP*: € 49,99

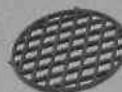
s. Seite 42

**GBS SEAR GRATE**

UVP*: € 59,99

Art.-Nr.: 8834

s. Seite 39



*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

**Unterschiedliche Garantiezeiträume für einzelne Teile. Details auf weber.com.

DEINE INSPIRATIONSQUELLEN

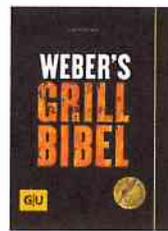


NEUES VON WEBER

Rezepte und Tipps zu verschiedenen Grillthemen. Lass dich inspirieren.
Umfang 80 Seiten, Format 16,5 x 20 cm

€ 9,99*

Weber's Streetfood aus aller Welt	Art.-Nr.: 17776
Weber's Grillparty	Art.-Nr.: 17777
Weber's City Grillen	Art.-Nr.: 17778
Weber's Basics	Art.-Nr.: 17779



WEBER'S GRILL BIBEL

Geballtes Wissen auf 320 Seiten! Rezepte für Gas-, Elektro- und Holzkohlegrills sowie Informationen zum Grillzubehör.

€ 24,95*

Art.-Nr.: 18639

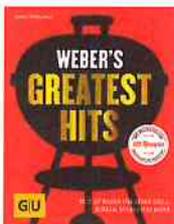


WEBER'S AMERICAN BBQ

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

€ 29,99*

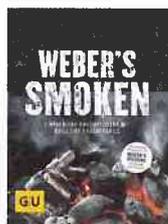
Art.-Nr.: 57171



WEBER'S GREATEST HITS

Dieses Buch bietet das Beste vom Besten. Weber Grillexperten und Weber Fans haben aus mehr als 2000 Weber Original Rezepten ihre Favoriten ausgewählt. Ergebnis: 125 herausragende Rezepte und jede Menge Tipps und Tricks.

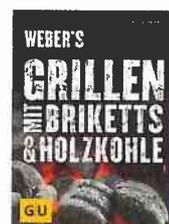
€ 19,99*
Art.-Nr.: 17716



WEBER'S SMOKEN

Rezepte und Anleitungen rund ums Räuchern.

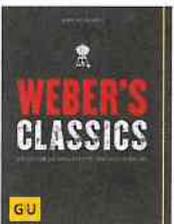
€ 24,99*
Art.-Nr.: 59946



WEBER'S GRILLEN MIT BRIKETTS UND HOLZKOHLE

Über 100 Grillrezepte für das Holzkohlegrillen. Lass dich inspirieren und begeistern, immer wieder neue Rezepte auszutesten.

€ 24,99*
Art.-Nr.: 53241



WEBER'S CLASSICS

Die besten Originalrezepte der Grill-Pioniere. Über 200 Klassiker-Rezepte: Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Gemüse – klassisch, exotisch oder mediterran.

€ 24,99*
Art.-Nr.: 37784



WEBER'S WINTER GRILLEN

Jeden Tag grillen? Auch im Winter! Hier sind die Rezepte dazu.

€ 19,99*
Art.-Nr.: 42320



WEBER'S THEMENBÜCHER

Entdecke die Vielfalt an Weber Rezepten zu bestimmten Grillthemen im Detail.

€ 14,99*

Chicken	Art.-Nr.: 22841	Burger	Art.-Nr.: 33359
Hot&Spicy	Art.-Nr.: 37845	Hot Dog	Art.-Nr.: 44348
Seafood	Art.-Nr.: 26245	Steak	Art.-Nr.: 22858
Veggie	Art.-Nr.: 26221	Mediterranes Grillen	Art.-Nr.: 50257

*Gebundener Ladenpreis



ZUBEHÖR

Eine Grillpalette voller Möglichkeiten: Grillen ist standardmäßig Steak, Gemüse und Würstchen und kann darüber hinaus noch viel mehr. Mit der richtigen Ausrüstung kannst du auf einem Weber Grill einfach alles zubereiten. Ob du deine Familie mit einem saftigen Sonntagsbraten, Rippchen oder selbst gebackenen Pizzen verwöhnen möchtest, mit dem richtigen Grill sind die Möglichkeiten unbegrenzt. Erst das richtige Zubehör macht dein Grillevent perfekt.

GOURMET BBQ-SYSTEM (GBS)

DUTCH OVEN

UVP*: € 129,99
Art.-Nr.: 8842



WAFFEL- UND SANDWICHEISEN

UVP*: € 129,99
Art.-Nr.: 8849



PIZZASTEIN

UVP*: € 59,99
Art.-Nr.: 8836

PFANNE

UVP*: € 59,99
Art.-Nr.: 7421



GEFLÜGELHALTER

UVP*: € 69,99
Art.-Nr.: 8838

SEAR GRATE

UVP*: € 59,99
Art.-Nr.: 8834



EBELSKIVER PFANNE

UVP*: € 69,99
Art.-Nr.: 8841



WOK-SET

UVP*: € 99,99
Art.-Nr.: 8856

Ein Weber Grill ist nicht einfach nur ein Grill. Denn mit dem **Weber Gourmet BBQ System (GBS)** ist ein Weber Grill auch ein Wok. Oder eine Pfanne. Oder ein Dutch Oven. So zauberst du ganz einfach leckere Gerichte auf den Tisch.

Das GBS funktioniert ganz einfach. Alles, was du benötigst, ist ein GBS-fähiger Grillrost, bei dem ein kreisrundes Stück herausgenommen werden kann. In diese Öffnung kannst du den gewünschten Einsatz passgenau einlegen und so die Vielfalt des Grillens erleben.





TIMING MIT
PERFEKTION

iGRILL

iGRILL THERMOMETER

Entspannter grillen geht nicht!!!

Verpasse nie wieder den idealen Garpunkt: Lade dir die Weber iGrill App auf dein Smartphone und verbinde dich mit deinem iGrill. Überwache so ganz einfach die Temperatur deines Grillguts und widme dich deinen Gästen. Dein Smartphone meldet sich, wenn das Grillgut fertig ist.

iGRILL 3

Passend zu den Serien Genesis® II und Genesis® II LX

Enthält 2 Fühler, ist für 4 Temperaturfühler geeignet. Fest installierbar in alle 15 Modelle von Genesis II und Genesis II LX



UVP*: € 119,99
Art.-Nr.: 7205

iGRILL 2

Enthält 2 Fühler, ist für 4 Temperaturfühler geeignet, Display mit LED-Temperaturanzeige



UVP*: € 129,99
Art.-Nr.: 7221

iGRILL MINI

1 Temperaturfühler



UVP*: € 69,99
Art.-Nr.: 7220

iGRILL PRO MESSFÜHLER FÜR GRILLGUT

Dieser Profi-Messfühler wurde speziell für präzise Temperaturmessungen mit dem iGrill entwickelt.



UVP*: € 19,99
Art.-Nr.: 7211

iGRILL PRO MESSFÜHLER FÜR GRILLKAMMER

Befestige die stabile Edelstahlsonde am Grillrost, um die Temperatur genau zu kontrollieren.



UVP*: € 19,99
Art.-Nr.: 7212

DIE WEBER iGRILL APP – PUNKTGENAU GRILLEN!



DAS IST GRILLEN 2.0!
MIT DER KOSTENLOSEN WEBER® APP ERÖFFNEN SICH UNGEÄHNT, INDIVIDUELL ZUGESCHNITTENE MÖGLICHKEITEN:

- Rezeptvorschläge
- Grilltipps
- Temperaturvoreinstellungen
- Social-Media-Anbindung

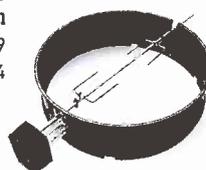
Übrigens: Unsere iGrill Thermometer verbinden sich mit der iGrill App – für ein völlig neues Grillvergnügen.

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

DREHSPIESS UND ETGS

WEBER PREMIUM SPIESSE-SET FÜR DREHSPIESS
Passend für alle Weber Drehspieße
UVP*: € 69,99
Art.-Nr.: 17395

WEBER DREHSPIESS
für alle Holzkohlegrills mit 57 cm
UVP*: € 199,99
Art.-Nr.: 7494

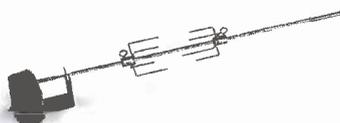


WEBER DREHSPIESS-KORB AUS FEINEM DRAHTGEWEBE
Passend für alle Weber Drehspieße
UVP*: € 59,99
Art.-Nr.: 17588

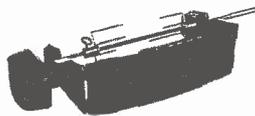
WEBER DREHSPIESS
für Genesis® II 400-/600 Serie
UVP*: € 229,00
Art.-Nr.: 7655



WEBER DREHSPIESS
für Genesis® 300 und Genesis® II 200-/300 Serie
UVP*: € 229,00
Art.-Nr.: 7654



WEBER DREHSPIESS
für PULSE 1000 und 2000
UVP*: € 199,99
Art.-Nr.: 7660



WEBER DREHSPIESS
für alle Spirit Modelle
UVP*: € 199,99
Art.-Nr.: 8516



WEBER PREMIUM DREHSPIESS-KORB
Passend für alle Weber Drehspieße
UVP*: € 59,99
Art.-Nr.: 17394

WARUM DREHSPIESS?

Drehspieße sind das ultimative Zubehör für deinen Grill. Sie garantieren saftige, gleichmäßig gegrillte Ergebnisse und leisten ganze Arbeit, während du die Zeit mit deinen Gästen genießt.

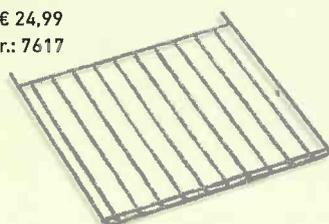
ELEVATIONS TIERED GRILLING SYSTEM (ETGS) – DAS MEHRSTUFIGE GRILLSYSTEM

ETGS erhöht die Grillkapazität und -effizienz, indem es Lebensmittel, Fleisch und Gemüse über den Grillrost hebt, um bis zu vier zusätzliche Grillebenen zu schaffen.

WEBER ETGS ERWEITERUNGSROST
Edelstahl, passend für ETGS und Genesis® II LX

Dieser vielseitige Zusatzrost erweitert deine Grillmöglichkeiten und trägt bis zu 1,5 kg Fleisch und Beilagen.

UVP*: € 24,99
Art.-Nr.: 7617



WEBER ETGS SPIESSE-SET 4 STÜCK

Edelstahl, passend für ETGS und Genesis® II LX
UVP*: € 24,99
Art.-Nr.: 7618

WEBER ETGS GRILLKORB MIT HALTER

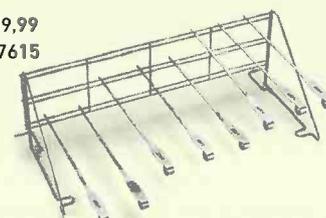
Edelstahl, passend für ETGS und Genesis® II L
UVP*: € 29,99
Art.-Nr.: 7616

WEBER ETGS EDELSTAHLROST UND SPIESS-SET

Für Spirit 300-Serie, Genesis, Genesis II ab 300-Serie und Summit.

Zusätzliche Ebenen zum Grillen! Ausstattung mit Gestell und 8 Spiesen.

UVP*: € 59,99
Art.-Nr.: 7615





GRILLZUBEHÖR

WEBER GRILLSCHÜRZE

Schwarz, mit rotem Kugelgrill und verstellbarem Riemen

Die stilvolle Weber® Grillschürze in Schwarz schützt deine Kleidung bei der Arbeit.



UVP*: € 19,99
Art.-Nr.: 6474

WEBER GRILLHANDSCHUH-SET

Schwarz, hitzebeständig

Schütze deine Hände vor der Gluthitze des Grills mit Weber® Premium-Handschuhen mit Silikon-Grifffläche.

Größe S/M:

UVP*: € 49,99

Art.-Nr.: 6669

Größe L/XL:

UVP*: € 49,99

Art.-Nr.: 6670



WEBER GRILLHANDSCHUH

Schwarz, mit rotem Kugelgrill und extralanger Manschette

Unser extra lang geschnittener Grillhandschuh schützt Hände und Unterarme vor Hitze.



UVP*: € 14,99
Art.-Nr.: 6472

WEBER ALU-TROPFSCHALEN

Diese Alu-Tropfschalen eignen sich hervorragend zum Auffangen von Fett. Du kannst sie auch als Wasserbehälter für lange Garzeiten oder zum Räuchern verwenden.

Klein, 10 Stk.

Passend für die Serien Q, Spirit, Genesis®, Genesis® II 200/300 und PULSE

UVP*: € 4,99

Art.-Nr.: 6415

Groß, 10 Stk.

UVP*: € 9,99

Art.-Nr.: 6416

Ebenfalls erhältlich:

Weber Alu-Tropfschalen XL
5 Stk.

UVP*: € 8,99

Art.-Nr.: 6454

Weber Alu-Tropfschalen

10 Stk. passend für die Serien Summit® Gas, Genesis® II 400 und 600

UVP*: € 19,99

Art.-Nr.: 6417



WEBER GRILLROSTHEBER

Mit diesem Hebegriff kannst du heiße Grillroste und das Sear Grate einfach und sicher.

UVP*: € 24,99
Art.-Nr.: 8844



WEBER GRILLZUBEHÖR-UNTERSETZER

Aus Gusseisen, widersteht der Hitze von Grillrosten, Töpfen, Pfannen und sogar glutheißen Anzündern.

UVP*: € 39,99
Art.-Nr.: 8845



WEBER DELUXE-GEFLÜGELHALTER

Passend für 57-cm-Holzkohlegrills und Serien ab Q 3000

Ein vielseitiges Kit, das du für perfekte Brathähnchen, Nachos und sogar Brownies verwenden kannst! Die keramikbeschichteten, nicht haftenden Teile sind leicht zu reinigen.

UVP*: € 49,99
Art.-Nr.: 6731



HAMBURGER-PRESSE

Für kleine oder große Burger

Extra für die leichte Herstellung flacher, einheitlicher Hamburger-Bratlinge. Nylongriff mit rutschfester Struktur, leicht abzunehmen und zu reinigen.



UVP*: € 14,99
Art.-Nr.: 6483

DOPPELPRESSE für 2 kleine Hamburger

UVP*: € 14,99
Art.-Nr.: 6485



PIZZA-ZUBEHÖR

Edelstahl

Dieser Pizzaschneider teilt mühelos jede Pizza; die weiche Gummibeschichtung sorgt für sicheren Halt.

Du musst heiße Pizen nicht mit Spateln und Zangen jonglieren: Einfach den Heber unter deine Pizza schieben, anheben und servieren.

Pizzaschneider

UVP*: € 24,99
Art.-Nr.: 6690

Pizzaheber

UVP*: € 34,99
Art.-Nr.: 6691



WEBER PREMIUM GRILLBESTECK

Kompakt, 2-teilig, Edelstahl, schwarz

Dieses Besteckset enthält 1 Wender und 1 Grillzange mit gummierten Griffen.

UVP*: € 39,99
Art.-Nr.: 6645



WEBER GUSSEISERNE WENDEPLATTE

Für die Serie Spirit 300

Diese Platte hat eine flache und eine gerippte Seite für jeden Zweck, von Speck, Würstchen und Spiegeleiern bis zu Gemüse und Pfannkuchen.

UVP*: € 99,99
Art.-Nr.: 7598



Für Q Serie

UVP*: € 69,99
Art.-Nr.: 6506

Für Genesis

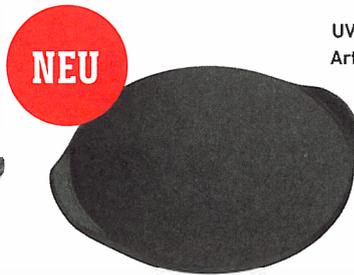
UVP*: € 99,99
Art.-Nr.: 7650

WEBER PREMIUM PIZZASTEIN RUND

Ø 36 CM, KERAMIKBESCHICHTETE OBERFLÄCHE

Perfekt für Pizza, Brot und Desserts. Dank der Antihaf-Oberfläche des Pizzasteins aus Keramik ist er besonders leicht zu reinigen.

UVP*: € 49,99
Art.-Nr.: 8830



NEU Weber Pizzastein rund, 26 cm

UVP*: 39,99
Art.-Nr.: 8831

Weber Pizzastein rund, 36 cm

UVP*: 29,99
Art.-Nr.: 17031

Weber Pizzastein eckig, 44 x 30 cm

UVP*: € 39,99
Art.-Nr.: 17059

WEBER GEMÜSEKORB

Edelstahl

Ideal zum Grillen von Gemüse und anderen kleinen Speisen zum Barbecue. Durch die Öffnungen erhält dein Grillgut jenes Raucharoma, das zu einem echten Barbecue gehört. Dank seiner Griffe und stabilen Form lässt er sich ganz leicht vom Grill zur Seite bewegen.

Größe S

UVP*: € 19,99
Art.-Nr.: 6677

Größe L

UVP*: € 29,99
Art.-Nr.: 6678



WEBER DELUXE GRILLPFANNE

Edelstahl, rechteckig

Ideal für Bratkartoffeln, Fisch und Obst vom Grill.

UVP*: € 29,99
Art.-Nr.: 6435

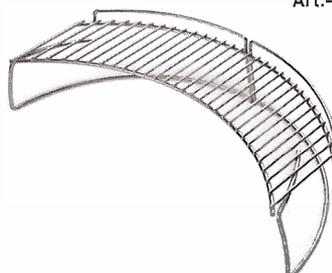


WEBER WARMHALTEROST

Passend zu 57-cm-Holzkohlegrills (außer Compact Kettle)

Lass es nicht kalt werden! Lege fertige Stücke während der Arbeit auf den Warmhalterost.

UVP*: € 39,99
Art.-Nr.: 8417



WEBER SPARE-RIB-HALTER

Passend zu 47-cm-Holzkohlegrills und Serien ab Q 2000

Dieser Rippchenrost aus beschichtetem Stahl hält bis zu 5 ganze Rippenteile für gleichmäßige Garung und bequeme Zubereitung. Das flexible Design hält alles von kleinen Kalbsrippen bis zu größeren Rinderrippen.

UVP*: € 19,99
Art.-Nr.: 6605





ENTFACHE
DIE GLUT DER
LEIDENSCHAFT

BRENNSTOFF

WEBER BRIKETTS

Immer noch unser bester Brennstoff. Weber Briketts erzeugen Glut in nur 20 Minuten. Dank der großen, kissenförmigen Briketts benötigst du weniger Kohle, um perfekte Glut zu erzeugen.



NEU Weber Briketts, 3 kg UVP*: € 7,99
(erhältlich ab 1.5.2018) Art.-Nr.: 17705

Weber Briketts, 4 kg UVP*: € 9,49
Art.-Nr.: 17590

Weber Briketts, 8 kg UVP*: € 16,99
Art.-Nr.: 17591

WEBER HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET – 2ER-SET

Für 57-cm-Holzkohlegrills

Diese funktionellen Körbe erleichtern die Arbeit. Damit platzierst du die Holzkohle einfach im gewünschten Grillbereich, um verschiedene Temperaturzonen zu erhalten.

2 Stk.
UVP*: € 24,99
Art.-Nr.: 7403



WEBER HOLZKOHLE

Die Holzkohle entzündet sich schnell und hat eine Brenndauer von ca. 60 Minuten. Sie besteht aus Buche, Hainbuche, Birke und Eiche. Ideal zum Garen verschiedener Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten.

Weber Holzkohle, 3 kg
UVP*: € 7,49
Art.-Nr.: 17602

Weber Holzkohle, 5 kg
UVP*: € 9,99
Art.-Nr.: 17604

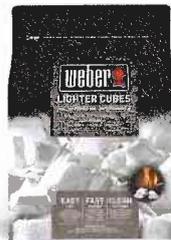
Weber Holzkohle, 10 kg
UVP*: € 19,99
Art.-Nr.: 17608



ANZÜNDWÜRFEL, WEISS

Schnelles Anzünden von Holzkohle selbst bei Wind und Regen. Einfache Handhabung durch einzelne Verpackung je Anzündwürfel. Ohne Geruchsbildung oder unangenehmen Beigeschmack. Umweltverträglich und sicher.

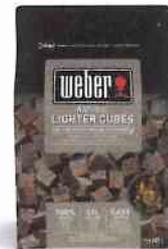
UVP*: € 3,99
Art.-Nr.: 17670



WEBER ANZÜNDWÜRFEL, BRAUN

Sicher und natürlich: die neue Weber Anzündhilfe aus Holzfasern – ökologisch, geruchlos und ohne Paraffin, mit FSC-Siegel

UVP*: € 4,99
Art.-Nr.: 17612



WEBER ANZÜNDKAMIN RAPIDFIRE

HOLZKOHLE 37 | 47 | 57 cm

Von Grillmeistern empfohlen: Der einfachste Weg zur perfekten Holzkohleglut.

WEBER KLEINER ANZÜNDKAMIN

Tragbar, perfekt für den Einsatz mit Smokey Joe® und Go-Anywhere

UVP*: € 19,99
Art.-Nr.: 7447

WEBER ANZÜNDKAMIN RAPIDFIRE

UVP*: € 24,99
Art.-Nr.: 7416

WEBER ANZÜND-SET

Die Garnitur ist das ultimative Zubehör für tolle Grills. Enthält Anzündwürfel, 2 kg Briketts und Rapidfire Anzündkamin.

UVP*: € 29,99
Art.-Nr.: 17631



*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

RÄUCHERN

WEBER RÄUCHERCHIPS PORK 0,7 KG

Spezielle Mischung aus Laub- und Obsthölzern, die ein süßes, mittelschweres Raucharoma erzeugen, speziell für Schweinefleisch. Versuche es mit Rippchen, Braten oder Koteletts.

UVP*: € 6,99
Art.-Nr.: 17664



WEBER RÄUCHERCHIPS BEEF 0,7 KG

Für diese Rindfleisch-Räuchermischung wurden spezielle Nuss-, Laub- und Obsthölzer sorgfältig kombiniert, um den Geschmack von Rinderfilets, -bruststücken, Hamburgern usw. durch würziges Raucharoma zu verstärken.

UVP*: € 6,99
Art.-Nr.: 17663



WEBER RÄUCHER SEAFOOD 0,7 KG

Diese Räucherchips-Mischung aus sorgfältig ausgewählten Laub- und Obsthölzern passt perfekt zu Lachs, Makrelen, Garnelen u.v.m. Sorgt für ein fruchtiges Aroma mit milder Rauchintensität.

UVP*: € 6,99
Art.-Nr.: 17665



WEBER RÄUCHERCHIPS BUCHE 0,7 KG

Erzeugen mäßigen bis starken Rauch, in verschleißbarem Beutel. Ideal zum Räuchern von Fisch, Schweinefleisch und Wild.

UVP*: € 6,99
Art.-Nr.: 17622



WEBER RÄUCHERCHIPS WHISKEY 0,7 KG

Liefern starken, schweren Rauch, in verschleißbarem Beutel. Ideal zum Räuchern von Lamm- und Rindfleisch.

UVP*: € 6,99
Art.-Nr.: 17627



WEBER RÄUCHERBRETTER – ZEDERNHOLZ, 2ER-SET

Ideal zum Räuchern von Filetstücken.

Klein

UVP*: € 19,99
Art.-Nr.: 17522

Groß

UVP*: € 29,99
Art.-Nr.: 50019



WEBER RÄUCHERBOX UNIVERSAL Passt zu Serien ab Q 200/2000

Ein idealer Zusatz für alle Gasgrills. Aus schwarzem Stahl mit Antihafbeschichtung. Nicht spülmaschinenfest.

UVP*: € 29,99
Art.-Nr.: 17179



GUTER GESCHMACK UND GEMÜTLICHKEIT GEHÖREN ZUSAMMEN

Alles für deine Grill-Leidenschaft: Der süße Geruch von gewürztem Schweinefleisch, das über Holzkohle und Apfelholz räuchert. Frisch im See gefangene Lachse, direkt am Ufer geräuchert. Der erste herzhafteste Bissen ist der Moment, der dich für alle Mühen belohnt.

Obwohl Räuchern etwas Kunst und Finesse erfordert, ist es für echte Grillfreunde doch keine große Wissenschaft. Etwas Zeit und Übung machen jeden zum Meister. Kein Wunder, dass Räuchern zu einem der heißesten Grilltrends geworden ist, denn mit deinem Grill besitzt du schon das perfekte Werkzeug dafür.

Also her mit den Räucherhölzern, und los geht's!



REINIGUNG

WEBER GRILLBÜRSTE – MIT EDELSTAHLBORSTEN

Für gusseiserne Oberflächen. Die beiden Bürstenenden erleichtern die Reinigung der Ecken und Kanten deines Grillrosts. Geeignet für Gasgrills ab der Spirit-Serie.



UVP*: € 9,99
Art.-Nr.: 6495

GRILLBÜRSTE mit Edelstahlborsten

Perfekt zum Entfernen von Fettresten, damit dein Grillrost seinen optimalen Zustand behält.

30 cm

UVP*: € 12,99

Art.-Nr.: 6494

53 cm

UVP*: € 14,99

Art.-Nr.: 6493



WEBER GRILLBÜRSTE MIT BAMBUSHOLZGRIFF

Griff aus Bambus, Borsten aus Edelstahl

Fett kann auf dem Rost entflammen und die Hitzeverteilung stören. Diese robusten Edelstahl-Grillbürsten entfernen angebackene Saft- und Fettreste.

30 cm

UVP*: € 7,99

Art.-Nr.: 6463

46 cm

UVP*: € 9,99

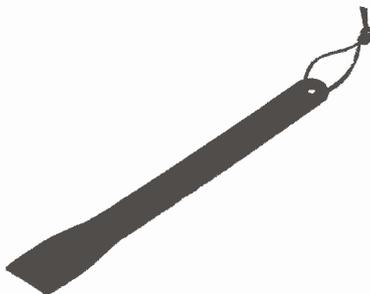
Art.-Nr.: 6464



WEBER Q REINIGUNGS-SPACHTEL

Damit dein Q-Grill schön und sauber bleibt. Entferne den Grillrost und schabe vorhandene Fettrückstände einfach in die Tropfschale.

UVP*: € 9,99
Art.-Nr.: 6201



WEBER MIKROFASERTUCH – 32 x 32 CM

Wenn die emaillierten und Edelstahlteile deines Grills strahlend glänzen sollen, ist dieses Tuch das richtige Werkzeug. Das Mikrofasertuch ist ideal zum Polieren aller Oberflächen, entfernt aber auch Schmutz.

UVP*: € 2,99
Art.-Nr.: 17689



WEBER REINIGUNGSSCHWAMM

2 Stk.

Die Verwendung des Schwamms ist ebenso effektiv wie komfortabel! Die Schleifseite befreit den Grillrost von Schmutz, der mit der weichen Seite einfach abgewischt wird.

UVP*: € 2,99
Art.-Nr.: 17688



WEBER EDELSTAHL-REINIGER, 300 ML

Der einfachste Weg, um alle Edelstahloberflächen deines Grills zu reinigen und durch regelmäßige Anwendung witterungsbeständig zu machen. Dank seiner innovativen Flaschenform erreicht dieser Sprühreiniger auch versteckte Winkel.

UVP*: € 9,99
Art.-Nr.: 17682



WEBER EMAILLE-REINIGER, 300 ML

Dieser effektive Sprühreiniger löst Fett und sonstige Rückstände auf allen emaillierten Teilen, damit dein Grill in neuem Glanz erstrahlt. Die innovative Flaschenform sprüht in alle Winkel, damit keine Schmutzreste zurückbleiben.

UVP*: € 9,99
Art.-Nr.: 17684



WEBER Q UND GRILLROST-REINIGER, 300 ML

Dieses 2-in-1-Feinspray dient zur Tiefenreinigung aller Grillroste und Zubehörteile der Weber® Grillserien Q und Pulse. Die innovative Flaschenform sprüht in alle Winkel, damit keine Schmutzreste zurückbleiben.

UVP*: € 9,99
Art.-Nr.: 17683



*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Den genauen Endpreis erfährst du bei deinem Weber-Stephen Vertragshändler.

PERFEKTER SCHUTZ FÜR DEINEN GRILL

WEBER PREMIUM ABDECKHAUBE für Holzkohlegrills

47-cm-Holzkohlegrill	UVP*: € 59,99 Art.-Nr.: 7141
57-cm-Holzkohlegrill	UVP*: € 69,99 Art.-Nr.: 7143
Performer Holzkohlegrill	UVP*: € 99,99 Art.-Nr.: 7145
Performer Premium und Deluxe-Holzkohlegrills	UVP*: € 99,99 Art.-Nr.: 7146



WEBER STANDARD ABDECKHAUBE

Passend für 47-cm- Holzkohlegrills	UVP*: € 34,99 Art.-Nr.: 7175
Passend für 57-cm- Holzkohlegrills	UVP*: € 39,99 Art.-Nr.: 7176



WEBER STANDARD ABDECKHAUBE für Gasgrills

Für Genesis® II 200-Serie und weitere Modelle bis 132 cm Breite	UVP*: € 69,99 Art.-Nr.: 7178
Für Genesis® II 300 Serie und weitere Modelle bis 152 cm Breite	UVP*: € 79,99 Art.-Nr.: 7179



WEBER PREMIUM ABDECKHAUBE FÜR Q

Abdeckhaube für Q

Für die Serien Q 100 und 1000	UVP*: € 29,99 Art.-Nr.: 7117
Für die Serien Q 200 und 2000	UVP*: € 34,99 Art.-Nr.: 7118



WEBER PREMIUM ABDECKHAUBE FÜR SPIRIT

Spirit 210 Gasgrills	UVP*: € 99,99 Art.-Nr.: 7100
Spirit 220 und alle 300-Modelle	UVP*: € 119,99 Art.-Nr.: 7101



WEBER PREMIUM ABDECKHAUBE FÜR GENESIS®

Genesis® Serie II – 300 und Genesis® Serie 300	UVP*: € 129,99 Art.-Nr.: 7134
Genesis® Serie II – 400	UVP*: € 149,99 Art.-Nr.: 7135
Genesis® Serie II – 600	UVP*: € 179,99 Art.-Nr.: 7136



IMPRESSUM

DIE AUTOREN:

Pete Brown

Ist ein britischer Autor von acht Büchern sowie der ersten neun Jahrgänge des Cask-Reports. Er schreibt zahlreiche Artikel für die Getränkebranche und Verbrauchermagazine. Er tritt regelmäßig in Radio und Fernsehen sowie als Juror für Wettbewerbe auf, so z. B. für die BBC Food and Farming Awards, die Great Taste Awards und die Great British Pub Awards. Er ist Mitglied der British Guild of Beer Writers und wurde 2009, 2012 und 2016 zum Bier-Autor des Jahres ernannt.

Zoe Adjonyoh

Zoe ist ein ehemaliges Model mit ghanaischen Wurzeln, das in London geboren wurde und dort auch heute noch lebt. Sie gründete Zoe's Ghanaian Kitchen als kleines Restaurant in ihrer Privatwohnung. Daraus entstanden ein erfolgreiches, gutgehendes Restaurant und ein Bestseller-Kochbuch für Leute, die neue Küchen entdecken wollen.

Fiona Beckett

Ist eine preisgekrönte Gourmet-Autorin, internationale Expertin für Speisen- und Getränkekombinationen, Weinkolumnistin für The Guardian sowie Autorin von 24 Büchern über Essen, Wein und Bier.

Charles Campion

Ist ein englischer Gourmet-Kritiker, der unter anderem für The Times, The Independent und den Evening Standard schreibt. Campion hat zusammen mit dem Chefkoch Theodore Kyriakou drei Kochbücher geschrieben, davon eines mit Grillrezepten.

Tim Hayward

Ist ein britischer TV-Macher, Autor und Gastronom, der für mehrere Gourmet-Magazine und große TV-Sender wie die BBC tätig ist. Mittlerweile wurde er zum dritten Mal als Food-Journalist des Jahres ausgezeichnet.

Zachary Johnston

hat sein Erwachsenenleben damit verbracht, die Welt zu bereisen und dabei viele einheimische Gerichte und Getränke ausprobiert. Er lebt derzeit in Berlin, wo er über Reisen, Essen und Trinken schreibt, während er seine kulinarischen Abenteuer rund um den Globus fortsetzt.

Janet Mendel

Ist ein in Amerika geborener Journalist und Kochbuchautor, der viele Jahre in Südspanien gelebt und mehrere Bücher über die spanische Küche veröffentlicht hat.

Debora Robertson

Debora ist Gourmet-Autorin, -Redakteurin, begeisterte Köchin und Anbauerin schöner und essbarer Pflanzen. Sie lebt im Norden von London.

Anne Jungersen Thomsen

Communication Manager Marketing, Weber-Stephen Products LLC

Leif Ullmann

Director Content bei fischerAppelt

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Leipziger Straße 124, DE-10117 Berlin

Chefredakteur:

Hans-Jürgen Herr

Herausgeber:

Pete Brown, London

Rezepte:

Alle Rezepte in diesem Magazin wurden von Weber-Grillmeister Tobias Francz entwickelt.

Food-Stylist:

Rasmus Bleeg

Bilder & Fotos:

Bastian Werner Photography, Düsseldorf

René Riis, Berlin

Zoe Adjonyoh Productions Ltd., Seiten 32–35

Shutterstock

iStock

Dirk Spath

Konzept, Design & Umsetzung:

GREY Düsseldorf & KW43 Branddesign

Retusche und Reinzeichnung:

GREY Düsseldorf

Druck:

Druckhaus Kaufmann, Lahr, Deutschland

Auflage: 335.000

Vertrieb:

Das Magazin erscheint einmal im Jahr und ist bei Weber-Fachhändlern kostenlos erhältlich.

Das Grill On Magazin ist gültig vom 01.10.2017 bis 30.09.2018

Preis-, Sortiments- und Modelländerungen vorbehalten. Die angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen des Herstellers.



FÜR DIE EWIGKEIT GEBAUT

DIE NEUE 10-JAHRES-GARANTIE FÜR STEHENDE GASGRILLS VON WEBER

Wir bei Weber glauben an die Qualität und Langlebigkeit unserer Produkte, datur stehen wir gerne ein. Mache dir das Leben mit deinem Gasgrill von Weber noch einfacher, dank unseres neuen 10-Jahre-Garantieprogramms für alle stehenden Gasgrill-Modelle: Spirit II, Genesis II und Summit.*

- **RUNDUM-ABDECKUNG**

Die 10-Jahres-Garantie umfasst sämtliche Teile (außer normale Abnutzung und Verschleißteile)**. Sollte dein Grill innerhalb der Dauer von 10 Jahren nicht fehlerfrei funktionieren, wird der Weber-Kundendienst alles tun, um das Problem zu beheben.

- **MÜHELOSE AKTIVIERUNG DER GARANTIE**

Um eine reibungslose Garantie zu gewährleisten, ist es wichtig (aber nicht erforderlich), dass du dein Weber-Produkt online unter www.weber.com registrierst. Die Registrierung deines Weber-Produkts bestätigt deine Garantie und ermöglicht dir die direkte Kontaktaufnahme mit Weber, falls dies nötig sein sollte.

- **EXZELLENTER SERVICE, EIN LEBEN LANG**

Im unwahrscheinlichen Fall eines Ausfalls oder Defektes steht dir unser Kundendienst zur Seite und organisiert z. B. den Austausch von Teilen, damit du so schnell wie möglich dein nächstes Grillen genießen kannst.

Freue dich also auf den Genuss vieler weiterer Grill-Events! Da wir nur höchste Qualität liefern, wirst du die Garantie wahrscheinlich nie beanspruchen müssen. Falls aber doch, kannst du dich auf den ausgezeichneten Weber-Service verlassen, auf den wir stolz sind!

*Die Garantie gilt ab sofort rückwirkend für alle Genesis II Gasgrills (auch Modelle aus 2017), Summit Gasgrills (nach 1. Oktober 2017 gekauft) und den brandneuen Spirit II Gasgrill für die Saison 2018.

**Normaler Verschleiß bedeutet äußerliche, nicht funktionelle Beeinträchtigungen, die im Laufe der Nutzungsdauer deines Grills entstehen können, z. B. Oberflächenrost, Dellen, Kratzer usw.

Die vollständigen Garantiebedingungen findest du auf www.weber.com



FOR LIFE!

WEBER.COM