



© Wiesbauer

will haben

Auf zu neuen Grill-Abenteuern!

Der Sommer geht in die Verlängerung

...

Von Georg Sohler



© Berger Schinken

Gesnackt

Wenn die Temperaturen im Herbst langsam nachlassen, bieten sich die österreichischen

Berge als Ausflugsziele an. Wer sich nach einer langen Arbeits- oder Lernwoche auf eine Wanderung begibt, braucht entsprechende Ausrüstung, darunter auch Snacks. Wiesbauer bietet seit Kurzem eine Produktneuheit an, die genau zu solchen Aktivitäten bestens passen kann. Snack Me ist der erste ungekühlt haltbare Dauerwurst-Snack mit 100% Hühnerfleisch. Hergestellt aus reinem, streng selektiertem Fleisch, werden die trendigen Knabber-Stangerl mild gewürzt und im Heißrauch gebraten sowie unter kontrollierten Klimabedingungen gereift.

www.wiesbauer.at



© Berger Schinken

Vor allem junge Leute greifen gerne zu pflanzlichen Alternativen, und Berger hilft mit den Rostbratwürsteln „Berg-Gaudi“ nun mit, dass das Angebot wächst.

Gegrillt

Der Sommer ist noch längst nicht zu Ende, und nach der Urlaubszeit steht mit Gewissheit noch die eine oder andere Grillerei an. Berger Schinken hat im Angebot, was viele Grillmeister vor Herausforderungen stellt: vegane Alternativen zu beliebten Grillwürsten. So gibt es aus dem Hause des niederösterreichischen Unternehmens nicht nur fleischliche Klassiker wie die Wachauer Käsekrainer, sondern auch Rostbratwürstel auf Erbsenbasis mit veganem Käseersatz in Kooperation mit dem Start-up Kern Tec. So können alle Gäste herzlich zugreifen, und man muss sich als Grillereiausrichter beim Einkauf nicht mit Tofu und Co. auseinandersetzen.

www.berger-schinken.at



© Weber

Barbecue im Herbst

Selbst wenn es kalt wird, kann noch gegrillt werden. Dazu braucht es das passende Gerät, und Weber hat es im Angebot. Etwa den porzellanemaillierten Gasgrill Genesis E-415 mit vier Edelstahlbrennern, die für gleichmäßige Hitze am ganzen Rost sorgen und nur eine kurze Aufheizzeit haben. Mit den Weber Crafted-Einsätzen bietet er auch die Möglichkeit zum kreativen Entfalten am Grill. Oder den 2-in-1 Dutch Oven, der sowohl Fleisch als auch Gemüse braten und garen und auch für Suppen und Eintöpfe verwendet werden kann.

www.weber.com