Grill dir den Winter kross

www.nachrichten.at/reisen/Grill-dir-den-Winter-kross;art119,2430138



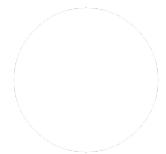
Grill-Doppelweltmeister Adi Matzek kennt keinen Frost und freut sich auf die Winter-Grillsaison Bild: Gregor Hartl

Reisen

Wenn ein Doppelweltmeister in Lech den heißen Schlitten auspackt, denkt man nicht sofort ans Grillen. Sollte man aber in Zukunft. Philipp Braun weiß warum.

Von Philipp Braun, 17. Dezember 2016 - 00:04 Uhr

Der Sommer ist längst vorbei, und die Nasenspitzen gut gekühlt. Allerdings verfallen einige Männer in eine grilllose Winterdepression und fragen sich, worin nun ihre winterlichen Küchenpflichten bestehen. In den heißen Monaten standen die Herrschaften noch im Mittelpunkt. Der Griller wurde angeheizt, und die selbsternannten Meister brutzelten Steaks, Würste und Koteletts (hie und da auch Gemüse) andächtig und edel heraus. Lob und Anerkennung war sicher. Aber jetzt? Im kalten Winter? Was tun?



Frost statt Frust

Kanadier können darüber nur schmunzeln. Erstens sind die "Crazy Canucks" andere Temperaturen gewohnt, zweitens lassen sie sich nicht davon abbringen, ihren Mann zu jeder Jahreszeit zu stehen. Also Griller raus, Fleisch in Empfang nehmen und sich in die Herzen der Gäste eingrillen.

Wesentlichen Anteil am Erlebnis Wintergrillen hat Napoleon. Nicht der französische Feldherr, sondern der Produzent von einem der hochwertigsten Gasgriller, dessen Firmensitz sich in Kanada befindet. Geschäftsführer Heimo Irouschek erklärt, dass in Kanada das ganze Jahr über gegrillt wird. "Vorwiegend Steaks bis zu 770 g, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt." Aber auch die Österreicher sind vom Grillfieber infiziert. Laut einer repräsentativen Umfrage grillen mehr als 52,1Prozent der befragten Landsleute fallweise auch in der kalten Jahreszeit.

Für Adi Matzek, seines Zeichens Fleischermeister und Doppel-Grillweltmeister nachvollziehbar. "Es spricht nichts gegen eine Wintergrillerei. Einzig den Griller sollte man etwas länger (zehn Minuten) vorheizen, und der Wiedergeburt vom Lagerfeuer im Freien steht nichts mehr im Weg." Laut Matzek kann man alles auf den Griller legen ("Nudelsuppe geht nicht"), in ein bestimmtes Eck will er sich nicht einordnen lassen, aber "Rindfleisch ist mein Steckenpferd, und ich mag Teile wie Schulterscherzl oder Hinteres Ausgelöstes (Gab) sehr gerne."

Ehe man es sich versieht, schon schnappt sich der Weltmeister ein feines Schulterscherzl, würzt es und legt es auf den Grill. Hervorragend und äußerst deliziös im Geschmack. Findet auch Hotelier Hannes Schneider vom Arlberghotel in Lech. Ein edles und nobles, aber familiäres Fünf-Sterne-Refugium. Mitten im Ort, wo Genießer mit Zwei-Hauben-Küche verwöhnt werden. "Wir möchten unseren Gästen aber auch die Möglichkeit geben, das Grillen unter Sternenhimmel zu erleben und sich Tipps für zu Hause mitnehmen."

Fernab vom Grillen lockt der Arlberg mit einem anderen genussvollen Angebot: Dem größten zusammenhängenden Skigebiet Österreichs, welches das Skifahrerherz glühen lässt. Spätestens jetzt wird der Winter richtig heiß.

www.arlberghotel.at www.napoleongrills.at www.skiarlberg.at

305 Skiabfahrtskilometer machen Ski Arlberg zum größten Skigebiet Österreichs und hieven es unter die Top 5 weltweit. Mit dem Bau der Flexenbahn zwischen Zürs und Stuben/Rauz kann ab sofort das gesamte Skigebiet befahren werden. Lohnenswert ist die Skirunde "Run of Fame" mit 18.000 Höhenmetern

Weitere Artikel

voriger Artikel nächster Artikel

Kommentare

"das klingt fein. bringt mich auf die idee zu silvester den grill anzuheizen und die gäste zu …" marcopolo2 das klingt fein. bringt mich auf die ide…

Was sagen *Sie* zum Thema? Jetzt kommentieren Alle Kommentare anzeigen »

Bitte melden Sie sich an, um diesen Artikel zu kommentieren.

Kommentare und Postings sind nur nach erfolgreicher SMS-Registrierung möglich. Die SMS-Registrierung ist kostenlos und nur einmal erforderlich. mehr »

Bitte ergänzen Sie Ihre Daten, um diesen Artikel zu kommentieren.

Kommentare und Postings sind nur nach erfolgreicher SMS-Registrierung möglich. Die SMS-Registrierung ist kostenlos und nur einmal erforderlich. mehr »

Bitte bestätigen Sie Ihre Handynummer

Es wurde bereits ein Code an Ihr Handy gesendet

Bei der Verarbeitung des Codes ist ein Fehler aufgetreten. Bitte versuchen Sie den Code in einigen Mintuen nochmals einzugeben.

Bitte geben Sie den Bestätigungscode ein, um Ihre Handynummer zu bestätigen. Falls Sie noch keine Bestätigungs SMS erhalten haben: Beim Versenden des Bestätigungscodes ist möglicherweise Fehler aufgetreten. Bitte warten Sie einige Minuten und versuchen Sie es später nocheinmal. Noch Zeichen übrig Beachten Sie die Forumsregeln Haben Sie bereits einen Benutzernamen? Dann melden Sie sich bitte hier an. Um sich registrieren zu können müssen Sie uns mindestens einen Benutzernamen, ein Passwort, Ihre E-Mail-Adresse und Ihre Handynummer mitteilen. Gewünschter Benutzername Gewünschtes Passwort Wiederholung Passwort E-Mail Anrede Frau Herr Vorname Nachname OÖNcard / Kundennummer (optional) Handynummer

Sicherheitsfrage

/

Wie viel ist 10 x 2?