



WIEN,
DONAUKANAL

Weltmeisterliches Winter-Grillen: Grill-Seminare mit Viktor Samwald im Feuerdorf am Wiener Donaukanal â€“ BILD

ID: LCG17438 | 15.11.2017 | Kunde: Feuerdorf Wien Donaukanal |
Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

HeiÃer Genuss im Winter: Am 21. November 2017 feiern die Weber Grillseminare Premiere im Feuerdorf. Grill-Weltmeister Samwald gibt Grill-Fans in drei verschiedenen Seminaren Tipps und Tricks. Grillseminar-Gutschein als feuriges Weihnachtsgeschenk fÃ¼r Fleischtiger.

Bilder zur Meldung auf http://presse.leisuregroup.at/feuerdorf/weber_grillseminare

Wien (LCG) – Wenn die Temperaturen fallen und der Winter Einzug hÃ¤lt, gibt es nichts SchÃ¶neres als Zeit mit seinen Liebsten vorm lodernden Feuer zu verbringen. Im Feuerdorf am Wiener Donaukanal kÃ¶nnen sich Grill-Fans nicht nur eine Auszeit vom stressigen Alltag nehmen, sondern dabei auch noch die Grillkunst vom Weltmeister persÃ¶nlich erlernen. In Zusammenarbeit mit der Kultmarke Weber feiert das Feuerdorf erstmalig am 21. November 2017, von 18.00 bis 21.00 Uhr, den Kick-off zur Seminarreihe mit Grill-Weltmeister **Viktor Samwald**. In drei Stunden verrÃ¤t der Weltmeister feurige Rezepturen und Geheimtipps fÃ¼r den perfekten Barbecue-Genuss mit Freunden.

„Die Grillerei ist aus der österreichischen Genuss-Kultur nicht wegzudenken und zählt neben Skifahren im Winter und Wandern im Sommer zu den absoluten Lieblingshobbies der Österreicher. Mit unserem Grillseminar-Angebot in Kooperation mit der Grill-Marke Weber lernen Grill-Fans in drei Stunden die perfekte Grillkunst und können ihren Liebsten auch in der kalten Jahreszeit frisch Gegrilltes vom Rost servieren“, freut sich Feuardorf-Initiator **Hannes Strobl** .

Grillkunst einfach erklärt, Leidenschaft neu entfacht

Zwischen drei verschiedenen Grillseminar-Themen von „Klassiker“ über „Wiener Wintergrillen“ bis hin zur kulinarischen Genussreise „Um die Welt“ können begeisterte Wintergrillmeister wählen. In allen Seminaren gibt Samwald den Teilnehmern einen Überblick über verschiedene Grillmethoden, Grillen mit geschlossenem Deckel, gesunde Zubereitung von Gegrilltem sowie Tipps und Tricks rund ums stressfreie Grillen.

Klassisch, wienerisch oder rund um die Welt

Beim „Klassiker“ lernen die Teilnehmer die Zubereitung von Flammkuchen, Lachs vom Zedernholzbrett, perfekten Steaks, Hendl auf der Bierdose und Süßem vom Grill. Beim „Wiener Wintergrillen“ geht es mit Schmankerln wie Blunznstrudel, klassischer Wiener Käsekrauter, Schopfbraten mit Erdäpfel, flambierten Kaiserschmarrn und Glühwein deftig und traditionell her. Bei „Um die Welt“ bereiten die Teilnehmer kulinarische Genüsse rund um den Globus auf dem Grill zu – ob Pizza Margherita aus Italien, Wok-Pfanne aus Asien, Steak vom Duroc-Schwein oder Prime-Rib Roastbeef mit Süßkartoffel-Chilicreme und Ebelskiver mit Beerenragout aus Dänemark zur süßen Abrundung. Das perfekte Weihnachtsgeschenk für Weltenbummler mit feurigem Hobby.

Schnell selbst buchen oder perfektes Weihnachtsgeschenk reservieren

Die Grillseminare finden ab zehn Teilnehmern statt und bieten Platz für bis zu 25 Personen. Alle drei Seminare dauern jeweils drei Stunden und kosten 98 Euro inklusive Lebensmittel, drei Getränke-Bons für alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Kaffee und Punsch. Jeder Kursteilnehmer erhält nach dem Seminar eine Urkunde mit allen Rezepten. Alle Grill-Seminare finden auch im Freien statt, daher empfehlen wir wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk.

Neben der Premiere „Klassiker“ am 21. November 2017, von 18.00 bis 21.00 Uhr, stehen auch schon die weiteren Termine für November und Dezember 2017 fest. Am 26. November 2017 findet von 14.00 bis 17.00 Uhr noch einmal der „Klassiker“ statt. Am 28. November 2017, von 18.00 bis 21.00 Uhr, feiert dann „Wiener Wintergrillen“ Premiere, gefolgt von „Um die Welt“ am 17. Dezember 2017, von 14.00 bis 17.00 Uhr.

Freie Termine, Buchungen und Gutscheine für die Weber Grill-Seminare „Klassiker“, „Wiener Wintergrillen“ und „Um die Welt“ sind ab sofort direkt online auf <http://www.feuerdorf.at/grillseminare> möglich.

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at>. (Schluss)

