

Wintergrillen – Grillsaison ohne Ende Die MOGUNTIA FOOD GROUP präsentiert neue Rezeptideen für die kalte Jahreszeit

Für echte Grillmeister gibt es keine Grillsaison. Gegrillt wird auch bei Minustemperaturen. Damit das winterliche Grillvergnügen keine nassen Füße und kalte Platten bedeutet, hat die MOGUNTIA FOOD GROUP neben wertvollen Tipps und neuen Rezeptideen auch die richtige Würze parat.

Ein knisterndes Feuer, glühende Kohlen, warme Getränke, jede Menge frische Winterluft und der herrliche Duft von gegrillten Würstchen und Steaks – das ist Wintergrillen. Längst ist BBQ kein Sommer-Phänomen mehr, gegrillt wird auch bei Eis und Schnee. Worte wie An- und Abgrillen werden überflüssig. Denn der wahre Grillmeister lässt seinen Grill im Winter nicht im Keller verstauben, er überrascht seine Familie und Freunde auch außerhalb der Sommerzeit mit einem Outdoor-Grillfest. Gerade in Coronazeiten eine echte Alternative zum Treffen in Haus und Wohnung, denn im Garten können Abstandsregeln kinderleicht eingehalten werden.

Der Genuss von Selbstgebrutzelttem spielt mehr und mehr auch in den kalten Monaten eine wichtige Rolle. Gegrillt wird, was schmeckt: von Schweine- und Rindfleisch über Lamm und Geflügel bis hin zu Fisch und Gemüse. Echte Wintergriller sind stets auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen und Rezeptideen. Diesem Trend nach winterlichem und gesundem Grillen trägt die MOGUNTIA FOOD GROUP Rechnung. Neben den bewährten Standardartikeln aus Marinaden und Grillgewürzen bietet der Würzspezialist echte Winterfreuden mit der Marinade Dekora® BBQ Rotwein Brillant und dem unvergleichlichen Brasil-Gewürzsalz mit einer würzigen Nelken-Piment-Note.



„Mit Liquid Spice Speculoos zaubern Sie einen süßlich-würzigen Geschmack auf Ihr Fleisch, der wunderbar in die kalte Jahreszeit passt. Bieten Sie Ihren Kunden damit feine Wildfleisch-Spieße und dazu eine hausgemachte Preiselbeersahne. Diese passt auch hervorragend zum Silvesterfondue“, rät Fachberater und Produktmanager Hubert Stumpf.

Auch die MOGUNTIA FOOD GROUP weiß, um beim Wintergrillen richtig Spaß zu haben, gibt es einiges zu beachten: Bei kaltem Wind eine schöne Glut zu halten, ist eine echte Herausforderung. Daher ist es ein Muss, im Winter mit Deckel zu grillen. Gasgriller müssen im Winter das Thermometer im Blick haben. Butangas kann bei Minustemperaturen schnell einfrieren und wird damit unbrauchbar. Erfahrene Wintergriller setzen deshalb auf Propangas, da es auch eisigen Temperaturen standhält. Kalte Beilagen wie Nudel- oder Kartoffelsalat kommen im Winter nicht so gut an. „Wir empfehlen Rosmarinkartoffeln, mit unserer Rosmarinpaste schnell vorzubereiten. Und ein Ofenratatouille mit PERLET® Tomatensauce, welches auch im Kugelgrill zubereitet werden kann“, sagt Hubert



Stumpf. Er hält noch weitere winterliche Grillrezepte für die Kunden der MOGUNTIA FOOD GROUP bereit.

„Schaffen Sie zusätzlich zum Grill weitere Wärmequellen, damit Ihre Gäste nicht frieren“, empfiehlt Marketing-Managerin Sabine Müller-Weinhold. „Möglich ist ein kleines Lagerfeuer oder ein Feuerkorb. Aber auch Glühwein kann wahre Wunder bewirken.“

Das Beste am Grillen ist die Geselligkeit, neben den gegrillten Leckereien natürlich. Und jeder wird merken, ein saftiges Steak schmeckt auch im Winter vom Grillrost vorzüglich.

Kontakt:

MOGUNTIA FOOD GROUP • www.moguntia.com

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel: +43 5332 85550 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold

Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com

Tel.: 05401 337 28

