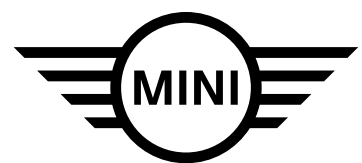




DAS MINI & FALSTAFF GRILLERLEBNIS.



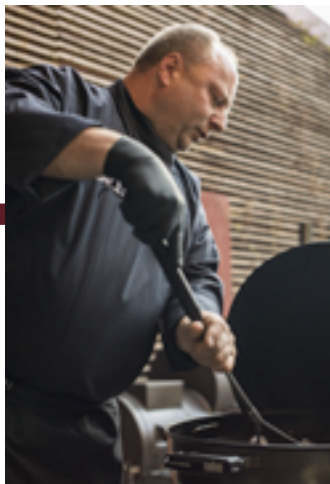
Flammkuchen

Avocado von der Plancha
mit Koriander-Tomaten Gremolata

Saftiges Beer-Can Chicken
vom Weber® Style Geflügelhalter und
Heimische Lachsforelle im Ganzen

Rindersteak mit Western Wedges
und saisonalen Grillgemüse

Lauwarmer Chocolate Cake
auf Beerenfruchtspiegel



Schloss Gamlitz, Leibnitz
Steiermark, 1. Oktober
Grillmeister: Adi Bittermann

Bereits seit 2008 grillt Adi Bittermann, der seine Lehre im Wiener Rathauskeller absolviert hat, regelmäßig für Weber®. „An den Grillkursen fasziniert mich, dass man so viele Leute aus allen Bereichen - vom Handwerker bis zum Doktor - dafür begeistern kann, wie vielfältig einsetzbar die Weber Grills sind und welche tollen Grillgerichte man damit zaubern kann. Diese Grillbegeisterten sind für mich Genussbotschafter“ meint Adi Bittermann.

Der talentierte Koch kann bereits auf zahlreiche Auszeichnungen zurückblicken. So erzielte er nicht nur bei Falstaff ausgezeichnete Punktzahlen, sondern erhielt unter anderem den „Vineus Award“ für den beliebtesten Weingasthof und wurde von der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zum „Top Wirt“ Sieger gekürt.

