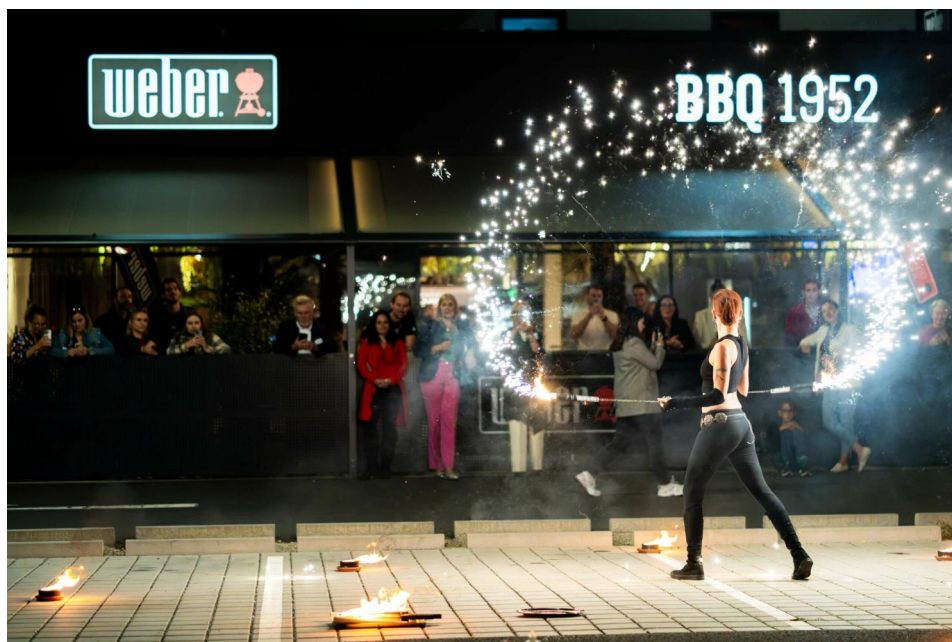


Grand Opening: Erstes Weber Restaurant in Europa: Das „BBQ 1952“ feiert Eröffnung in Graz

Am 19.09.2024 eröffnete das BBQ 1952 in Graz offiziell seine Türen und begeistert BBQ-Liebhaber mit kulinarischen Highlights wie Dry-Aged-Steaks und Wagyu-Burgern in einzigartiger Weber-Qualität.



Feuershow von „Vivien Fantasydance“ Restaurant BBQ 1952 Bild: Christof Hütter Photography

Get the Taste of the Grill: Am Donnerstag, den 19.09.2024, wurde die offizielle Eröffnung des Restaurants „BBQ 1952“ in Graz von zahlreichen Gästen gefeiert. Das Restaurant ist direkt mit dem Weber Original Store Graz-Seiersberg verbunden und ist das erste seiner Art in Europa. Bisher gab es kein anderes Lokal, das an eine Weber Grill Academy angeschlossen ist. Auf 150 Quadratmetern kommen BBQ-Liebhaber das ganze Jahr über voll auf ihre Kosten: Von Dry-Aged-Steaks über Wagyu-

Burger bis hin zu Smoked Spareribs ist alles dabei.

Volles Haus bei Weber in Graz

Am Abend der Eröffnung war das BBQ 1952 bis auf den letzten Platz gefüllt. „Wir sind übergelukkig über den gelungenen Abend. Es ist uns eine Ehre, das europaweit erste BBQ-Restaurant in Weber-Qualität hier in Graz zu führen“, sagen Matthias Fuchs, Benedikt Mitterlehner und René Peuschler, die Eigentümer der Grill & Co Styria GmbH, die hinter dem BBQ 1952 Restaurant und dem Weber Original Store Graz-Seiersberg steht. Mit dem Restaurant wird das Erlebnis des Weber Original Stores, das unter anderem interaktive Grillkurse bietet, auf ein neues Level gehoben. Die Idee entstand, nachdem Kunden und Gäste vermehrt nach einer Möglichkeit fragten, vor Ort zu essen.

Regionalität und Nachhaltigkeit im Fokus

Bereits im Oktober 2021 öffnete das BBQ 1952 erstmals seine Türen. Trotz der Corona-Pandemie etablierte sich der Standort und wurde zu einem beliebten Treffpunkt für Grillbegeisterte. Nun wurde der Start des Restaurants mit einer großen Eröffnungsfeier gebührend zelebriert.

Der Name „BBQ 1952“ würdigt die Gründungsgeschichte des BBQ-Weltmarktführers Weber. Im Jahr 1952 revolutionierte Gründer George Stephen in Chicago die globale Grillkultur, indem er aus einer Schiffsboje einen Grill mit Deckel entwickelte. Das BBQ 1952 in Graz zeichnet sich durch hervorragende Qualität und die Verbindung von American BBQ mit österreichischem Know-how aus. Eine hauseigene Fleischreifung, Catering, Veranstaltungen und Grillkurse ergänzen das Angebot am Standort Graz-Seiersberg.

Besonderen Wert legt das BBQ 1952 auf Regionalität und Nachhaltigkeit der Zutaten. „Unsere Zutaten sowie Gewürze beziehen wir ausschließlich von Lieferanten, bei denen Nachhaltigkeit und Qualität oberste Priorität haben. Unsere

Vision ist es, das Beste aus der Region in unser Angebot einfließen zu lassen“, erklärt Eigentümer René Peuschler.

Kulinarischer Genuss auf höchstem Niveau

Für die kulinarischen Highlights im BBQ 1952 ist der internationale Küchenmeister und Weber Grillmeister Robert Reichmayr verantwortlich, unterstützt von seinem Team bestehend aus Daniel Bönhold und Florian Wölfler. Gemeinsam entwickeln sie das Menü, das in den Weber Grillschulen getestet wird. Alle vier Monate wird die Speisekarte saisonal angepasst. Der 36-jährige Küchenchef Reichmayr ist für seinen Bezug zu heimischen Lebensmitteln und Nachhaltigkeit bekannt. Bereits mit 18 Jahren gewann er die Silbermedaille bei der Staatsmeisterschaft. In seiner Laufbahn war er als Küchenchef und später als Küchendirektor in verschiedenen kulinarischen Destinationen tätig, unter anderem in Zürich, Kitzbühel und Velden am Wörthersee. Seit Anfang 2024 leitet er die Küche im BBQ 1952.

Was steht auf der Speisekarte?

Zu den Favoriten zählen Klassiker wie „Surf and Turf“, „BBQ Ribs“ und der Signature Dish „Schokobanane vom Grill“. Auch Spezialitäten wie Brisket, also geschmorte Rinderbrust, sind Teil des Angebots.

Beim Grand Opening wurden die Gäste mit Köstlichkeiten wie „Smoked Beef Tartar vom irischen Salzwiesenstier mit Trüffel, Wachtelei und Crostini“, „BBQ-Garnele auf Zitronengemüse und Nachos“, „Tataki vom Wagyu-Rücken mit Wakame und Teriyaki“ und einem veganen „Mushroom Burger“ verwöhnt. Nach Aperitif, Restaurantpräsentation und Dinner gab es noch eine besondere Überraschung: Um exakt 19:52 Uhr – passend zum Namen des Restaurants – wurde die Eröffnungsfeier mit einer Steakshow gekrönt. Die Gäste konnten selbst Hand anlegen und einen „Dry Aged New York Cut“ vom Kärntner Bio-Stier zubereiten. Den krönenden Abschluss bildete die Feuershow der

Steirerin Nina Sylvia Guttenbrunner, bekannt als „Vivien Fantasydance“.

Zukunftsaussichten und Reservierungen

Zukünftig soll das Angebot erweitert werden, wobei besonders die Veredelung von Lebensmitteln im Mittelpunkt stehen wird. Dabei geht es um die Intensivierung des Geschmacks, die durch Trocknungs- und Reifungsprozesse sowie Techniken wie Flambieren oder Saucieren erreicht wird.

Tischreservierungen für das BBQ 1952 können telefonisch vorgenommen oder direkt auf www.grillcenter-graz.at gebucht werden.



Matthias Fuchs (Geschäftsführer der Weber Original Stores by Grill & Co) Bild: Christof Hütter Photography



Daniel Bönhold (Grillmeister im Grillrestaurant BBQ 1952) René Peuschler (Geschäftsführer Weber Original Store Graz-Seiersberg) Bild: Christof Hütter Photography



Benedikt Mitterlehner (Geschäftsführer der Weber Original Stores by Grill & Co), Robert Reichmayr (Küchenchef im Grillrestaurant BBQ 1952), Katharina Nguyen (Brand Activation Specialist DE/AT, Weber), René Peuschler (Geschäftsführer Weber Original Store Graz-Seiersberg), Martina Marangon (Grilling Experience Specialist AT&CH, Weber), Matthias Fuchs (Geschäftsführer der Weber Original Stores by Grill & Co), Martin Hornbanger (Key Account Manager, Weber) Bild: Christof Hütter Photography



Restaurant BBQ 1952 Bild: Christof Hütter Photography



Feuershow von „Vivien Fantasydance“ Restaurant BBQ 1952 Bild: Christof Hütter Photography

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at