

## Online-Supermarkt gurkerl.at liefert 7 Tipps & Tricks zum Start der Grillsaison

Wie erkennt man artgerechte Tierhaltung an der Farbe des Grillfleisches? Wie dick sollte der „Cut“ beim Grillen sein? Eignen sich wirklich alle zum Grill-Guru? Und warum man beim Grillen auf Bananenblätter nicht verzichten sollte. Der Online Supermarkt gurkerl.at liefert 7 wertvolle Tipps zum Start der Grillsaison.



*Online-Supermarkt gurkerl.at liefert 7 Tipps & Tricks zum Start der Grillsaison. (©gurkerl.at)*

Grillen gehört bekanntlich zu den Lieblingssportarten der Österreicher:innen. Besonders jetzt im Frühling steigt wieder die Lust auf ein saftig gegrilltes Steak und ein erfrischendes Kaltgetränk in sympathischer Begleitung.

88 Prozent der Bevölkerung schmeißen zwischen April und

September mindestens einmal im Monat den Grill an. Doch wie gelingt der perfekte Start in die Grillsaison? Johannes Müllner, Fleisch-Experte des Online-Supermarkts [gurkerl.at](https://gurkerl.at), gibt sieben wertvolle Tipps & Tricks zum Angrillen an die Hand.

## **1. Artgerechte Tierhaltung sehen und schmecken**

Fleisch von Tieren, die ihr Leben in freier Natur mit genügend Auslauf verbracht und dabei von hervorragender Tiernahrung profitiert haben, ist deutlich dunkler als das von Tieren aus Massentierhaltung. Die dunklere Farbe entsteht durch die erhöhte Sauerstoffzufuhr im Blut, die wiederum auf die natürliche Bewegung des Tieres zurückzuführen ist. Das Fleisch wird dadurch saftiger und geschmacksintensiver – und als Konsument:in leistet man einen wertvollen Beitrag zum Tierschutz.

## **2. Der richtige “Cut” macht den Unterschied**

Für den echten Grillgenuss eignen sich besonders dickere „Cuts“, da diese auch bei längerem Grillen schön saftig bleiben. Echtes Grillfleisch unterscheidet sich somit von herkömmlichem Fleisch – denn aus letzterem werden auf dem Grill oftmals die berühmten „Schuhsohlen“.

## **3. Etwas wirklich Besonderes ausprobieren**

Wie überall im Leben gilt auch hier: Es lohnt sich, etwas Neues auszuprobieren und in bisher unbekannte Geschmackswelten einzutauchen. Beispielsweise mit zart marmoriertem Wagyu-Rind. Der kernig-nussige Geschmack und der besondere Geruch unterscheiden sich deutlich von traditionellem Grillfleisch und die besondere Gaumenfreude ist bei jeder Feier ein echter Hingucker.



*Online-Supermarkt gurkerl.at liefert 7 Tipps & Tricks zum Start der Grillsaison. (©gurkerl.at)*

#### **4. Dry- statt Wet Aged auf den Grill!**

Während des „Dry Aging“ verliert Fleisch an Flüssigkeit – der Effekt: ein vielfach verstärktes Aroma und ein intensiverer Geschmack. Das Fleisch verliert dabei zwischen 20 und 30 Prozent des ursprünglichen Gewichts.

#### **5. Zeit ist Haltbarkeit**

Befindet sich das Fleisch eine halbe Stunde außerhalb der Kühlung, beispielsweise beim Transport im Auto nach Hause, verringert sich die Haltbarkeit bereits nach so kurzer Zeit um ca. drei Tage und der Geschmack wird negativ beeinflusst. Hier haben Online-Supermärkte wie gurkerl.at einen riesigen Vorteil, da sie die Kühlkette vom Lieferbetrieb bis zur Haustüre einhalten können.

#### **6. Das gewisse Extra**

Das Auge isst bekanntlich mit. Wer bei einer illustren Grillrunde ein optisches Highlight setzen will, dem seien Bananenblätter ans Herz gelegt. Diese sind äußerst widerstandsfähig, halten problemlos hohe Temperaturen und sogar Feuer und Glut ziemlich lange aus. In Regionen, in denen Bananen wachsen, werden die Blätter daher traditionell bei der Speisenzubereitung genutzt – Lebensmittel wie beispielsweise Frischfisch werden

darin verpackt und teilweise direkt in die Glut eines Feuers gelegt und gegart, selbst den Teller ersetzen die strapazierfähigen Blätter. Hierzulande eignen sie sich sowohl zum Einlegen als auch zum Marinieren und selbstredend als Schale auf dem Grill. Wichtiger Nebeneffekt: Im Gegensatz zu Aluschalen sind Bananenblätter auch eine deutlich nachhaltigere Alternative.

## **7. Können wirklich alle grillen?**

JA! Zugegeben, nicht allen gelingen Glut und Garpunkt perfekt. Aber dank der Vielzahl an Ready-to-grill-Produkten und vormarinierten Zutaten kann zumindest bei der Vorbereitung wenig schiefgehen. Hierbei sollte umso mehr darauf geachtet werden, woher das Fleisch kommt. Da mit einer geschmacklich intensiven Marinade leider wunderbar minderwertiges Fleisch kaschiert werden kann, sollten Konsument:innen bei fertig mariniertem Fleisch unbedingt auf die Fleischhauer:innen oder Händler:innen des Vertrauens setzen.

## **Angrillen mit gurkerl.at**

„gurkerl.at ist der einzige Supermarkt, egal ob traditionell oder online, der mit nur ein paar Klicks sämtliche Tipps & Tricks berücksichtigt. Es ist uns ein Herzensanliegen, unseren Kund:innen zum Angrillen wirklich etwas ganz Besonderes zu bieten. Echte Spezialitäten, die sie nirgendwo sonst finden“, so Johannes Müllner. Dazu gehören spezielle Grill-Cuts von den besten Fleischhauer:innen der Stadt, Gemüsespezialitäten, internationale Raritäten wie Bananenblätter, Ready-to-grill-Fische und -Meeresfrüchte – und das alles aus einer Hand unter Einhaltung der Kühlkette nach Hause geliefert.“

„Besonders stolz sind wir auf unser Wagyu-Angebot aus Österreich. Seine einzigartigen Charakteristiken verdankt das Wagyu-Fleisch der genetischen Besonderheit und der außergewöhnlichen Fütterung. Butterzart und wirklich ein Highlight für jeden Grill-Anlass“, so Müllner weiter.

Weitere Infos unter [gurkerl.at](https://www.gurkerl.at).

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)**