



Lust auf Grillen?

So gelingt die Grillparty unter freiem Himmel

Ob im Sand am Strand, auf der Wiese im Park oder zu Hause im Garten: Sommerzeit ist Grillzeit! Weil's zusammen nicht nur besser schmeckt, sondern auch gleich viel mehr Spaß macht, werden die Leckereien vom Rost gern zusammen mit Freunden und Familie genossen. Wie die eigene Grillparty zum echten Erfolg wird, verraten die Grillprofis von Emsa.

Equipment – das darf auf keinen Fall fehlen

Eine gute Vorbereitung ist das A und O: Bevor es an die Essenszubereitung geht, sollte rechtzeitig geklärt sein, ob der Grill sauber ist, ausreichend Kohle und Briketts vorhanden und die Sitzgelegenheiten und Tische vollzählig sind. Zur professionellen Ausrüstung des Grillmeisters zählen Grillbesteck, Schürze und Handschuhe. Damit auf dem gedeckten Tisch nichts zu Bruch geht, bietet sich hochwertiges Geschirr aus Kunststoff an, z.B. für Beilagen die Vienna Schalen in Sommerfarben von Emsa. Passend hierzu halten die bunten Flow Slim Friends Kühlkaraffen Saftschorlen & Co. über Stunden angenehm kühl. Lampions und Windlichter sorgen am Abend nicht nur für ein angenehmes Ambiente – bei Dämmerung und Dunkelheit spenden sie noch dazu warmes Licht.

Salat, Marinade und Co. – frisch, lecker und gesund

Um sicher zu gehen, dass jeder Gast satt wird, sollte man pro Person etwa 200 Gramm Fleisch einplanen, das rund acht Stunden vor Beginn mariniert und anschließend kühl und dicht gelagert werden sollte, z.B. in den 100% dichten und hygienischen Clip & Close Frischhaltedosen von Emsa. Würstchen, Steaks und Koteletts allein machen jedoch noch keinen Gaumenschmaus: Meist sind es selbstgemachte Beilagen wie Salate, Dips und Soßen, die den Grill-Genuss perfekt abrunden. So können aus Paprika, Zucchini und Knoblauch leckere Gemüsespieße gezaubert werden oder aus Öl, Pfeffer, Salz und ein paar frischen Kräutern eine herrlich würzige Marinade. Hitzestabiles Oliven- oder Rapsöl hält dabei nicht nur hohe Temperaturen aus. Es bewahrt auch den Geschmack der Zutaten und ist obendrein gesund. Für die Zubereitung von Soßen und Dressings ist der

Pressekontakt:

ORCA van Loon • Susanne Jung • Am Sandtorkai 68 • D-20457 Hamburg • (040) 460 68-150 • emsa@orcavanloon.de
EMSA GmbH • Grevener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • Telefon (02572) 13 240 • www.emsa.com



Clip & Close Mixbecher mit extra großem Mixeinsatz ideal. Salatdressings sollten allerdings erst kurz vor dem Servieren zu knackigen Blattsalaten hinzugegeben werden. Diese lassen sich anschließend z.B. in einer Superline Salatschale mit Deckel von Emsa frisch lagern.

Plan B – Was tun, wenn's regnet?

Die Gäste sind eingeladen, die Salate vorbereitet und das Fleisch mariniert – plötzlich fängt es an zu regnen. Für diesen Fall ist es ratsam, gut gerüstet zu sein. Sonnenschirme und Markisen schützen Buffet und Tischgarnitur vor einem kurzen Regenguss. Und trotz Draußen-Planung sollte auch in den vier Wänden ausreichend Platz sein, um den Gästen eine trockene Zuflucht zu bieten. Zur Not können Fleisch und Co. auch auf dem Herd brutzeln.

Kann's losgehen? Kurze Checkliste für die Grillparty

- **Nach dem Grillen ist vor dem Grillen:** Ist der Grill sauber, Geschirr, Sitzgelegenheiten und Tische vorhanden und genug Holzkohle da?
- **Rechtzeitig marinieren und frisch würzen:** Fleisch sollte bereits morgens eingelegt und in Clip & Close-Frischhaltedosen kühl gelagert werden. Kräuter wie Basilikum und Rosmarin sorgen für die richtige Würze und können im Fresh Herbs Kräutertopf selbst gepflanzt und herangezogen werden.
- **Frisches länger frisch halten:** In Superline Salatschalen bleiben Salate knackig und können am nächsten Tag noch verzehrt werden.
- **Tisch eindecken im Handumdrehen:** Mit dem sommerlich frischen Classic Tablett kann die Grilltafel im Nu und in nur wenigen Schritten mit Geschirr, Besteck & Co. eingedeckt werden.

Tolle Rezepte von Christian Rach für selbstgemachten Ketchup und Marinade gibt es auf www.mission-frische.de.

Emsdetten, Februar 2014

Pressekontakt:

ORCA van Loon • Susanne Jung • Am Sandtorkai 68 • D-20457 Hamburg • (040) 460 68-150 • emsa@orcavanloon.de
EMSA GmbH • Grevener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • Telefon (02572) 13 240 • www.emsa.com