

# Erntedankfest 2012

Bereits zum zwölften Mal wurde auf dem Wiener Heldenplatz Erntedank gefeiert. Auch diesmal standen wieder die kulinarischen Genüsse aus Österreichs Regionen im Vordergrund. Ganz klar, dass hier der AMA GrillClub mit einem Stand vertreten war.

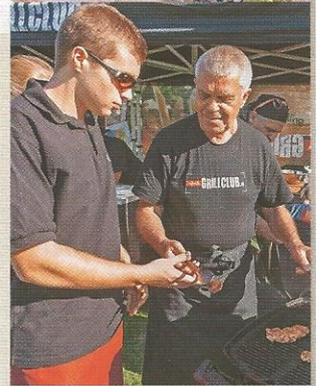
Während unsere Bäuerinnen und Bauern täglich dafür sorgen, dass wir österreichische Lebensmittel auf unsere Teller bekommen, heizte der AMA-Grillclub zwischen 8. und 9. September in der Wiener Innenstadt den Grill an, um zu zeigen, was diese können. Die Besucher nahmen das Angebot mit Freuden an und verkosteten die Schmankerl, die zuvor am Stand zubereitet wurden, mit Neugierde. Die Feinschmecker stürzten sich aber nicht nur auf die gegrillten

Fleischhäppchen aus der Genuss Region Österreich, sondern belagerten auch die Grillprofis, um sie in allen Belangen rund ums Grillen auszufragen.

Der geduldige Grilltrainer Hans Stabauer war sehr bemüht, auf die vielen Fragen der Besucher einzugehen. Fast schon beiläufig wurde dabei der Grill bedient. Zum Glück hatte der AMA-Grillclub mehrere Experten vor Ort, denn in den zwei Tagen wurden rund 300.000 Besucher auf dem Ernte-



dankfest gezählt. Unser Fazit: Die Begeisterung fürs Grillen wächst in Österreich nach wie vor und den Zenit haben wir offenbar noch lange nicht erreicht.



## Komfortabel grillen mit Gas

**Auch im Winter wird gegrillt. Dabei greifen immer mehr ÖsterreicherInnen bei der Zubereitung von Kotelette, Würstel & Co zum Gasgriller, denn der bietet zahlreiche Vorteile.**

**G**rillen mit Gas wird in Österreich immer beliebter. Langwieriges Anheizen und Warten auf die Glutbildung gehört damit der Vergangenheit an – der Grill steht sofort zur Verfügung. So kann man auch einmal spontan ein köstliches, gegrilltes Kotelett genießen. Auch das Warmhalten von Grillgut funktioniert problemlos.

Als Hitzequelle beim Gasgrill wird handelsübliches Flaschengas genutzt. Im Normalfall benötigt man nur eine Flasche pro Grillsaison. Laufendes Nachkaufen wie bei der Grillkohle ist nicht notwendig.

Beim Grillen mit Gas entsteht weder Rauch noch Ruß. Da der

Brennstoff gasförmig ist, sind auch keine Grillkohleabfälle zu entsorgen und der Griller ist leicht zu reinigen.

Sind es für den „Gelegenheitsgriller“ vor allem die einfache Handhabung und Zeitersparnis, die ihn den Gasgriller benützen lassen, ist es für den „passionierten Griller“ eine andere Eigenschaft: Durch den Einsatz eines Gasgrills hat man die Grilltemperatur optimal unter Kontrolle. Je nach Grillgut kann die benötigte Hitze stufenlos reguliert werden. Die mit einem Gasgrill zubereiteten Gerichte halten jedem Geschmackstest stand. Das Fleisch bleibt zart und saftig und bei geschlossenem Deckel kann das

Grillgut durch indirektes Grillen gegart werden. Dies ist eine besonders schonende und gesunde Zubereitungsart.

### Praktisches Grillen mit BP Gas Light

Optimal für die Anwendung im Freizeitbereich ist die innovative Leichtflasche BP Gas Light. Das Eigengewicht einer BP Gas Light Flasche beträgt nur etwa die Hälfte einer Stahlflasche. Der stabile Haltegriff ermöglicht einen komfortablen Transport.

Durch das sichere halbtransparente Material der Flasche ist der Gasfüllstand sichtbar. Man weiß immer, wann es Zeit ist, sich eine



neue Flasche zu besorgen.

Sie erhalten BP Gas Light bei über 600 Vertriebsstellen in ganz Österreich.

Mehr Infos auf [www.bpgas.at](http://www.bpgas.at) oder unter **0800 / 21 60 52** (kostenlos).