



## PRESSEMITTEILUNG

### **So schmeckt der Sommer 2015: Mit den Tipps von Profikoch Wolfgang Weigler gelingt jedem der perfekte Fisch auf dem Grill!**

**München, im Juni 2015 – Heiße Tage laue Sommernächte. Der Duft von Gegrilltem steigt einem in die Nase und eiskalte Getränke sorgen für die nötige Abkühlung! Nun ist auch endlich bei uns der Sommer eingekehrt und es gibt nichts Besseres als unter freiem Himmel zu grillen. Tagtäglich landen saftige Steaks oder deftige Würstel auf dem heißen Grill. Aber Fisch? Eine kulinarische Herausforderung, der sich viele Grillmeister noch nicht stellen wollen. Darum möchte der Profikoch Wolfgang Weigler jetzt erzählen, worauf man bei der Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten auf dem Grill achten soll.**

*Herr Weigler, in Ihrer Kochschule in Tutzing geben Sie Ihre jahrelange Erfahrung als Profikoch an zahlreiche Hobbyköche und Interessierte weiter. Dabei nehmen Sie sich viel Zeit, um die Teilnehmer beim Kochen zu begleiten und jeden Einzelnen mit praktischen und individuellen Tipps zu unterstützen. Was ist das besondere an Ihren Kochkursen?*

Es macht mir unheimlich viel Spaß mit Menschen zusammenzuarbeiten, sich auszutauschen und voneinander zu lernen. Ich halte nicht viel vom Oberlehrerdasein oder von faden Vorlesungen. Deshalb wird bei mir in der Kochschule gemeinsam geschnitten, gebrutzelt und paniert – sechs Stunden lang. Ohne viel Schnick und Schnack. Kochen ist für mich immer eine Einladung zur Geselligkeit und Gastlichkeit und das spiegelt sich auch in meinen Kochkursen wider.

*Das Thema Grillen ist gerade in der heißen Jahreszeit ein Dauerbrenner. Geben Sie auch Kochkurse zu diesem Thema?*

Natürlich! Viermal im Jahr, passend zu jeder Jahreszeit, stelle ich mit bis zu 25 Personen ein 4-Gänge Menü zusammen. Dabei kommen immer die frischesten Zutaten auf den Tisch, die die Saison gerade zu bieten hat. Selbstverständlich gibt es dann auch jedes Jahr einen Kochkurs zum Thema Grillen.

*Im Sommer kommen meist Steak oder Würstel auf den Grill. Aber wie verhält es sich da mit Fisch? Welcher Fisch eignet sich besonders gut zum Grillen?*

Mit Fisch kann man wunderbare Gerichte auf dem Grill zaubern. Am besten eignen sich Fische mit festem Fleisch. Es gibt zahlreiche Fische, die sich auf dem Grill zubereiten lassen. Dazu zählen unter anderem heimische Sorten wie die Forelle, aber auch Seezunge, Loup de Mer und Red Snapper.

*Und wie bereite ich den Fisch am besten für den Grill vor und worauf sollte man bei der Würzung achten?*

Für die Zubereitung eines ganzen Fisches, sollte man diesen zuerst waschen, schuppen und ausnehmen – das kann man aber auch vom Fischhändler machen lassen. Anschließend die Bauchhöhle salzen und pfeffern. Nach Geschmack mit Gartenkräutern der Saison, einem Stück Butter und ein paar Scheiben Zitronen füllen. Den Fisch dann in einen Fischbräter auf dem Grill braten. Wichtig ist, das der Fisch nicht überwürzt sein darf, der Eigengeschmack sollte in jedem Fall noch zur Geltung kommen.

*Und woran erkenne ich, dass der Fisch gar ist?*

Ganz einfach an der Rückenflosse ziehen: wenn sich diese leicht entfernen lässt, ist der Fisch gar.



*Sind auch Meeresfrüchte zum Grillen geeignet?*

Selbstverständlich! Am besten eignen sich Tintenfische, Riesengambas, Jakobsmuscheln, Hummer und Langusten.

*Worauf muss ich bei der Zubereitung von Riesengambas und Jakobsmuschel achten?*

Das Wichtigste ist diese auf den Punkt zu grillen, sonst werden sie trocken und zäh. Am besten die Meeresfrüchte von allen Seiten kurz grillen bis sie glasig sind.

*Woher bekomme ich qualitativ hochwertige und gleichzeitig bezahlbare Ware?*

Immer beim Fischhändler Ihres Vertrauens!

*Haben Sie noch einen Rezepttipp für uns damit Meeresfrüchte besonders gut gelingen?*

In ein Porzellangefäß Butter und etwas Olivenöl geben, etwas Thymian, Rosmarin, frische Lorbeerblätter und Zitronenscheiben hinzufügen. Mit Meersalz, etwas Chili und Pfeffer abschmecken und mit einer Prise Rohrzucker verfeinern. Das Ganze auf den Grill stellen und köcheln lassen, damit die ganzen Zutaten schön auslaugen. Beiseite stellen. Die Meeresfrüchte nach Wahl grillen bis sie glasig sind, danach in die vorbereitete Sauce geben und drei Minuten ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten und servieren.

*Wollen Sie uns noch ihr persönliches Lieblingsrezept für den Sommer verraten?*

Gerne doch! An heißen Sommertagen gönne ich mir am liebsten einen Salat mit frischen Früchten, kombiniert mit Fisch oder Meeresfrüchten vom Grill. Mit meinem Rezept „Salat mit gebratenen Riesengambas, Jakobsmuscheln, Tranchen vom Lachs und Wassermelone vom Grill“ können Sie sich schon mal als angehender Grillmeister für Fisch ausprobieren.

#### **Informationen zu Wolfgang Weigler und seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT**

Seit 2003 kocht und begeistert Wolfgang Weigler mit seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT. Bodenständigkeit und Kreativität zeichnen den Eventgastronomen genauso aus wie Qualitätsbewusstsein und Perfektion. Individuelle Firmenveranstaltungen, Road Shows und Familienfeiern für bis zu 2.500 Personen sind kein Problem für Wolfgang Weigler und sein top-ausgebildetes Team. Professionalität ist ihm nicht nur beim Service wichtig, sondern auch bei der Wahl seines hochwertig-technischen Equipments. Wolfgang Weiglers EVENTROTUNDE in Tutzing ist mit rund 2.000 qm und der großzügigen Sonnenterrasse mit Seeblick nicht nur die ideale Eventlocation, sondern auch eine erstklassig ausgestattete Küche, die er u.a. als Kochschule nutzt. Ein Highlight der WHO WANTS IT Eventgastronomie ist der W.U.F.O. – Weiglers Ultimate Food Orbiter. Mit dem Airstream, der über eine professionelle Küchenausstattung verfügt, ist der Eventgastronom absolut mobil und zaubert überall erstklassiges Catering.

Mehr Informationen unter [www.whowantsit.de](http://www.whowantsit.de) und [www.w-u-f-o.de](http://www.w-u-f-o.de)

#### **WHO WANTS IT**

Wolfgang Weigler Eventgastronomie  
Bahnhofstrasse 9-15 / 82327 Tutzing  
[info@whowantsit.de](mailto:info@whowantsit.de)  
T +49 (0)8158 90 73 27

#### **Pressekontakt, Bildanfragen und Interviewanfragen:**

münchner marketing manufaktur  
andrea di scala, geschäftsführerin kommunikation  
[a.discala@m-manufaktur.de](mailto:a.discala@m-manufaktur.de)  
T +49(0)89 – 7 16 72 00 10