

PRESSEMITTEILUNG

Locker lecker losgegrillt:

Der miree-Guide für die spontane Grill-Party

Buchloe, im April 2017: Blauer Himmel, Sonnenschein, und die Temperaturen haben die 20 Grad Marke längst geknackt? Das schreit förmlich nach einer spontanen Grill-Runde. Aber was, wenn die Supermärkte schon geschlossen haben? Kein Grund zur Panik – mit ein paar Tricks steht relaxtem Grillspaß nichts im Weg.

Tipp 1: Vorrat anlegen

Wer sich zu Beginn der Grillsaison ein paar Basics besorgt, kann den Rost jederzeit anheizen: Kohle, Senf, Grillsaucen und Getränke sind super zu bevorraten. Grillgut lässt sich luftdicht verpackt problemlos einfrieren – so sind Würstchen, Steaks oder Gemüse für den Rost immer startklar.

Auch mit miree im Kühlschrank ist ein gelungenes Genuss-Erlebnis garantiert: Denn die vielen verschiedenen Sorten können beim Grillen ganz unterschiedlich eingesetzt werden. Egal ob als Dip zu Gemüse oder auf dem Brot – die lockeren Frischkäse-Varianten sind immer unverschämt lecker. Sie ersetzen zudem ganz einfach die Kräuterbutter auf dem Steak, den Senf zum Würstchen, sind ein wunderbar würziges Salatdressing und lassen sich kreativ kombinieren: Wie wäre es zum Beispiel mit miree Knoblauch-Hähnchenbrust gefüllt mit Datteln, einer gegrillten Avocado mit miree Paprika-Chili Möhrensalat oder Schweinenackensteak mit miree karamellisierte Zwiebel-Kruste? Noch mehr Inspirationen gibt es unter www.miree.de/grillen.

Tipp 2: Gut improvisiert ist halb gewonnen

Super, wenn noch weiches Weißbrot oder Brötchen vom Vortag übrig ist: Einfach mit etwas Wasser bestreichen und bei 150 Grad Umluft 5 bis 10 Minuten in den Ofen. Schon ist die frische, knusprige Beilage fertig! Und auch ein Nudelsalat mit buntem Gemüse – zur Not auch aus dem Tiefkühler – wird mit miree im Handumdrehen aufgepeppt: Französische Kräuter, Paprika-Chili oder karamellisierte Zwiebel – da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Getränke-Notstand? Eine erfrischende Limonade schnell selber zu machen ist ebenfalls kein Problem: Orangen- oder Zitronensaft mit Zucker zu Sirup einkochen und anschließend mit Mineralwasser aufgießen.

Mit Decken und ein paar großen Kissen verwandelt sich der Boden schnell in eine bequeme Sitzlandschaft. Wer noch alte Holz- oder Getränkeboxen im Keller stehen hat, hat dann schnell ein komplettes Esszimmer zusammen.

Tipp 3: Gemeinsam planen

Wenn jeder etwas beisteuert, wird die Planung noch einfacher: In geeigneten Apps wie Wunderlist eine Checkliste erstellen und die Freunde einladen. So

sieht man nicht nur, ob alles Nötige an Equipment, Essen und Getränken da ist, sondern auch wer kommt.

Tipp 4: Die richtige Location

Die eigene Terrasse oder der Garten sind DIE Klassiker als Orte für eine Grillparty. Als Alternative sind öffentliche Grillplätze eine gute Wahl: In Städten oder an Baggerseen gibt es entsprechende Zonen in Parks oder an Ufern – oft mit Feuerplätzen oder Grillgeräten. Ein kurzer Blick ins Internet hilft, denn von vielen Stadtverwaltungen gibt es dort eine Karte oder Liste mit jenen Plätzen, an denen angefeuert werden darf:

<http://www.muenchen.de/freizeit/sommer/grillen.html>

<http://www.hamburg.de/sommer-hamburg/293468/grillplaetze-hamburg/>

<https://www.berlin.de/kultur-und-tickets/tipps/2431087-1678259-grillen-in-berlin.html>

Tipp 5: Für Stimmung sorgen

Damit sich alle wohlfühlen: Mit Teelichtern in Wein- und Wassergläsern wird es am Abend richtig stimmungsvoll. Leere Wein- und Ginflaschen sind ebenfalls tolle Kerzenhalter. Für die spontane Tischdeko lassen sich die ausgelöffelten miree-Becher toll einsetzen: Kurz ausspülen, mit Alufolie umwickeln, Wasser einfüllen und dann ein paar sommerlichen Blüten vom Balkon, aus dem Garten oder der Wiese in der improvisierten Schale schwimmen lassen – je bunter und abwechslungsreicher, desto besser. Für die richtige Stimmung sorgt die passende Musik: Wer dabei vom Handy hört, kann mit einem leeren und sauberen miree-Becher den Sound verstärken: Den Becher mit der Öffnung nach vorne oder oben richten und das Handy in den Becher legen oder stellen – fertig ist der Lautsprecher.

SOS-Tipps:

Kein Grillanzünder?

Mit Küchenpapier und Speiseöl lässt sich ruck zuck der Grill zum Glühen bringen. Einfach ein paar Papierbällchen mit Öl beträufeln und zwischen die Kohlen stecken. Diese Variante ist zudem umweltfreundlicher als chemische Grillanzünder.

Kein Grillgut?

Kein Würstchen oder Steak im Vorrat und die Tankstelle ist schon ausverkauft? Locker bleiben und kreativ werden! Gemüse, Grillkäse, Fisch, Kartoffeln und sogar Obst wie Ananas und Bananen sind mindestens genauso gut für den Rost geeignet. Etwas davon hat sicher jemand im Kühlschrank. Da wird die Grill-Party gleich zur Challenge: Wer bringt das abgefahrenste Grillgut mit?

Das Wichtigste zum Schluss: Bleibt einfach entspannt und genießt! Die besten Grillpartys sind die, bei denen es locker und lecker zugeht – so wie bei miree.

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG
Silke Ponert und Annika Geiger
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 587, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: s.ponert@engel-zimmermann.de

www.miree.de