

## Wintergrillen

### Grillsaison ohne Ende – Indasia präsentiert neue Rezeptideen für die kalte Jahreszeit

**Für echte Grillmeister gibt es keine Grillsaison. Gegrillt wird auch bei Minustemperaturen. Damit das winterliche Grillvergnügen keine nassen Füße und kalte Platten bedeutet, hat Indasia neben wertvollen Tipps und neuen Rezeptideen auch die richtige Würze parat.**

Ein knisterndes Feuer, glühende Kohlen, warme Getränke, jede Menge frische Winterluft und der herrliche Duft von gegrillten Würstchen und Steaks – das ist Wintergrillen. Längst ist BBQ kein Sommer-Phänomen mehr, gegrillt wird auch bei Eis und Schnee. Worte wie *An-* und *Abgrillen* werden überflüssig. Denn der wahre Grillmeister lässt seinen Grill im Winter nicht im Keller verstauben, er überrascht seine Freunde auch außerhalb der Sommerzeit mit einem Outdoor-Grillfest.



Der Genuss von Selbstgebrutzelttem spielt mehr und mehr auch in den kalten Monaten eine wichtige Rolle. Gegrillt wird, was schmeckt: von Schweine- und Rindfleisch über Lamm und Geflügel bis hin zu Fisch und Gemüse. Echte Wintergriller sind stets auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen und Rezeptideen. Diesem Trend nach winterlichem und gesundem Grillen trägt die Indasia Gewürzwerk GmbH Rechnung. Neben seinen bewährten Standardartikeln aus Marinaden und Grillgewürzen bietet der Würzspezialist aus dem Osnabrücker Land echte Winterfreuden mit der Marinade Dekora® Bratzwiebel Brillant und dem unvergleichlichen Wintersteakpfeffer. Dazu versprechen die Clean-Label Salfettmarinaden innovativen Genuss ohne Reue. Unter dem Titel „Herbstzauber & Winterfreuden“ präsentiert Indasia leckere und innovative Rezeptideen für die kalten Tage – ansprechend zusammengestellt in einer praktischen Broschüre.

Auch Indasia weiß, um beim Wintergrillen richtig Spaß zu haben, gibt es einiges zu beachten: Bei kaltem Wind eine schöne Glut zu halten, ist eine echte Herausforderung. Daher ist es ein Muss, im Winter mit Deckel zu grillen. Gasgriller müssen im Winter das Thermometer im Blick haben. Butangas kann bei Minustemperaturen schnell einfrieren und wird damit unbrauchbar. Erfahrene Wintergriller setzen deshalb auf Propangas, da es auch eisigen Temperaturen standhält. Kalte Beilagen wie Nudel- oder Kartoffelsalat kommen im Winter nicht so gut an. „Wir empfehlen Rosmarinkartoffeln. Mit unserer Rosmarinpaste schnell vorzubereiten“, sagt Indasia-Fachberater Lukas Willmann. Indasia hält zahlreiche weitere Grillrezepte mit winterlicher Note von Walnüssen, Maronen, Bratapfel und Pflaumen für seine Kunden bereit. „Schaffen Sie zusätzlich zum Grill weitere Wärmequellen, damit Ihre Gäste nicht frieren“, empfiehlt Marketing-Managerin Sabine Müller-Weinhold von Indasia „Möglich ist ein kleines Lagerfeuer oder ein Feuerkorb. Aber auch Glühwein kann wahre Wunder bewirken.“

Das Beste am Grillen ist die Geselligkeit, neben den gegrillten Leckereien natürlich. Und jeder wird merken, ein saftiges Steak schmeckt auch im Winter vom Grillrost vorzüglich.

### Indasia – dem Geschmack zuliebe

Das Familienunternehmen Indasia Gewürzwerk GmbH aus Georgsmarienhütte steht für qualitative, hochwertige Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen sowie technologische Additive. Indasia versteht sich nicht nur als Lieferant, sondern vor allem auch als Ideengeber und Problemlöser für ihre Kunden. Aus diesem Grund gehören auch ganzheitliche Produktkonzepte mit in das Programm.

*Indasia ist ein Unternehmen der Moguntia Food-Group.*

### Kontakt Presse:

Indasia Gewürzwerk GmbH, Malberger Str. 19, 49124 Georgsmarienhütte

Marketing Managerin: Sabine Müller-Weinhold

Tel.: +49 (0) 5401 33 728

e-mail: sabine.mueller-weinhold@indasia.de