

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

**CLUB WIEN – SPEZIAL**

# Auf in die Grillsaison!

Probieren Sie mit **CLUB WIEN** neue Grillspezialitäten aus, verfeinern Sie Ihre Gerichte mit Gewürzen und Kräutern und lernen Sie, wie man am Grill Geschmacksexplosionen erreicht.

**CLUB WIEN** heißt die kostenlose Vorteilswelt der Stadt Wien für alle WienerInnen sowie Wien-Fans. Der **CLUB WIEN** macht die Stadt für seine Mitglieder erlebbar. Diesmal warten die besten Aktionen und Gewinnspiele für ein köstliches Grillfest.

Lust bekommen, dabei zu sein? Spielen Sie mit:  
online auf [club.wien.at](http://club.wien.at) oder beim Clubtelefon 01/277 55 22.  
Mitspielen bis 18. 6.



**Global-Messerset zu gewinnen  
MADE IN JAPAN**

Die Global-Messer wurden im Jahr 1985 vom japanischen Design-Professor Komin Yamada entworfen. Profi- und Hobbyköche auf der ganzen Welt schätzen das Design, die Qualität und die Schärfe der Messer. Sie werden aus Cromova 18 hergestellt und händisch rasiermesserscharf geschliffen. Ihre Klingen sind hart und bestehen gegen alle Arten von Säuren und Laugen.

[global-messer.com](http://global-messer.com)

**Bio-Angus-Rind-Grillpakete im Wert von je 125 Euro zu gewinnen**

## Vom Biohof Silberbauer

Seit zehn Jahren wird auf dem Biohof im oberösterreichischen Mühlviertel die Rasse Aberdeen Angus gezüchtet. Dessen Fleisch zählt zu den schmackhaftesten Rindfleischsorten weltweit. Der Biohof verzichtet auf Kraftfutter und Maissilage. So wachsen die Rinder im natürlichen Tempo. Von April bis November halten sie sich auf der Weide auf. Im Winter leben sie im Freiluftstall mit angrenzender Wiese. Langsames Wachstum, viel Bewegung und natürliche Fütterung tun den Tieren gut und sorgen für eine hohe Fleischqualität.



[nahgenuss.at](http://nahgenuss.at)

**Master-Touch Premium E-5770  
Holzkohlengrill zu gewinnen  
WEBER-GRILL**

Ein Grill – fünf Zubereitungsarten: Der neue Holzkohlengrill von Weber ermöglicht neben dem Grillen auch das Braten, „Low & Slow“-Grillen, Backen und Räuchern. Herzstück des 5-in-1-Multifunktionsgeräts ist das optimierte und innovative Lüftungssystem. Dieses garantiert kulinarische Vielfalt und ein gleichmäßig köstliches Grillergebnis.

[weber.com](http://weber.com)



**Grillsets zu gewinnen  
SPAK IST GENUSS**

Genuss und Geschmack in vielfältigen Variationen – genau darum dreht sich alles im Hause SPAK bei der Herstellung von Senf, Ketchup, Mayonnaise, Dressings und Soßen. Das reiche Produktangebot, Innovationen und erstklassige Rohstoffe in Kombination mit traditionellen und modernen Produktionstechnologien sind das Geheimnis ihres Erfolgs.

[spak.at](http://spak.at)

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Fotos: Roman Gutenhauer, Weber-Stephan Österreich GmbH, Spak, www.denkrug.at, Falkensteiner Hotels/Residences (2), Sommer, Kobay, Kolank, Ottakringer

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.



**Grillkurs mit Übernachtung  
WÖRTHERSEE-KULINARIK**

Yulia Haybäck, bekannt als „die Partyköchin“ und Expertin in Sachen Grillen und Showgrillen, teilt ihr Können in Grillkursen. Gekocht wird mit frischen, nachhaltig produzierten Produkten direkt vor Ort. Egal ob Yulias BBQ, Grillkurs oder Catering – es ist immer ein Erlebnis und bleibt in Erinnerung. Lassen Sie sich von der Expertin zeigen, welche großartigen Gerichte und Geschmacksexplosionen am Grill entstehen können. Das Falkensteiner Schlosshotel Velden am Wörthersee bietet die perfekte Location für den außergewöhnlichen Grill-Workshop.  
[falkensteiner.com/de/hotel/schloss-hotel-velden](http://falkensteiner.com/de/hotel/schloss-hotel-velden)



**Bio-Grillgewürze und Grillfibel zu gewinnen**

**GRILLEN MIT SONNENTOR**  
Saftige Steaks, rauchiges Gemüse und würzige Soßen: Die Bio-Grillgewürze von Sonnentor bringen echten Geschmack auf den Rost. Die Biokräuter verwandeln jedes Gericht in einen kulinarischen Höhepunkt und geben auch Soßen und Beilagen den richtigen Pep. Köstliche Rezepte gibt es in der Grillfibel.  
[sonnentor.com/grillen](http://sonnentor.com/grillen)



**Kotányi-Grill-Pakete zu gewinnen  
KOCHEN MIT INSPIRATION**

Alles begann 1881 mit János Kotányi und seiner Leidenschaft für Paprika. Bald kamen edle Gewürze und Kräuter aus aller Welt hinzu. Heute bietet das Unternehmen mit Sitz in Wolkersdorf ein Sortiment von über 4.500 Artikeln. Das Grill-Paket besteht aus „Grill Magic Dust“, „Grill Smoked“ und „Grill Gemüse“ – drei Gewürzmischungen für den richtigen Kick auf Ihrem Grill.  
[kotanyi.com](http://kotanyi.com)



**Bio-Stelzen-Genuss im Prater  
GESURTE STELZE IN KOLARIKS LUFTBURG**

Das täglich geöffnete Café-Restaurant mit Gastgarten ist für seine Grillspezialitäten vom Lavasteingrill stadtbekannt: Außen knusprig und innen saftig, verspricht die gesurte Bio-Stelze besonderen Genuss. Das frisch gezapfte Bier inmitten des grünen Praters vollendet das kulinarische Erlebnis.  
[kolarik.at](http://kolarik.at)



**Ottakringer-Tray zu gewinnen  
EIN KÜHLES HELLES**

Die Ottakringer Brauerei startet mit einer Innovation in die Grillsaison und hat mit „Helles + Ginger“ den diesjährigen Sommerhit für urbane TrendsetterInnen kreiert: Der neue Geschmack ist der Bierigste Radler auf dem Markt und ideal für alle, die es gern weniger süß mögen, aber dennoch nicht auf einen Radler verzichten wollen. Passt perfekt zu jeder Grillerei.  
[ottakringer.at](http://ottakringer.at)

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag