

DIE Underberg® POST

Ausgabe Nr. 10
Juni 2012

Herausgeber Underberg GmbH & Co. KG, Rheinberg
www.underberg.com



Editorial



Liebe Underberg Freunde,
die 10. Ausgabe der Underberg Post widmen wir dem Thema Grillen. Bereits bei meinen ersten Aufenthalten in den USA in den 60er Jahren habe ich die amerikanische Grill-Kultur – den Barbecue – kennen und lieben gelernt.

Nicht nur ein gutes Steak wurde da auf den Grill gelegt sondern auch Mais. Meine amerikanischen Gastgeber nannten dies «Corn on the cob». Immer war das ein tolles Erlebnis. Und was gehörte immer dazu? Richtig: Kräuter! Sorgen diese doch nicht nur für das richtige Aroma sondern auch dafür, dass der Grillgenuss bekömmlich ist.

Lassen Sie sich in dieser Ausgabe der Underberg Post erneut überraschen, z. B. von unserem großen Grill-Gewinnspiel. Oder aber von unserer limitierten Barbecue Themenpackung, die ein attraktives Mitbringsel für jede Grillparty ist.

Ich wünsche Ihnen viele vergnügliche Sommerabende in geselliger Runde.

E. Underberg
Ihr Emil Underberg

Feuer & Flamme mit Underberg!

Eröffnen Sie mit uns die Grillsaison

Mit Beginn des Frühjahrs greifen rund zwei Drittel der Deutschen wieder zur Grillzange. Und auch Sie können Ihrer Grillparty mit Underberg ab sofort die nötige Würze verleihen: Denn mit dem Rheinberger Kräuter haben Sie die Chance, eine professionelle Ausrüstung für einen rundum gelungenen Grillabend zu gewinnen. Teilnehmen lohnt sich, denn als Hauptpreise winken Kugelgrills von Weber, Underberg Grillkoffer und Schürzen sowie Grillbücher von Johann Lafer. Jede unserer ab sofort im Handel erhältlichen Aktionspackungen „Barbecue“ enthält einen Treue-Einleger mit einem Teilnahmecode. Und mit etwas Glück verbirgt sich hinter Ihrem Code auch ein Gewinn.



Auf www.underberg.com können Sie Ihren Gewinn-Code eingeben und sofort erfahren, ob und welche unserer tollen Grillprämien Sie gewonnen haben. Mehr dazu finden Sie unter www.underberg.com.



Unser Grilltipp

Underberg Grill Marinade

Je 2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, einer Limette und einer Orange mit jeweils 4 EL frisch gepresstem Zitronen-, Limetten- und Orangensaft vermischen. 6 EL Sonnenblumenöl, 4 EL flüssigen Honig und 2 EL Sojasoße dazu geben. 2 TL Senf unterrühren und zum Schluss eine Portionsflasche Underberg hinzufügen. **Guten Appetit!**



Rost frei: Oder was hat eine Boje eigentlich mit dem Grillen zu tun?

Gibt es etwas schöneres, als Freunde einzuladen, spontan den Grill anzuzünden und appetitliche Leckereien auf den Rost zu legen? Für das perfekte Grillvergnügen fehlen dann nun nur noch der passende Grill, leckere Rezepte, schönes Grillwetter und der Rheinberger Kräuter. Wobei das mit dem Wetter so eine Sache ist, wie wir später noch sehen werden...

In Sachen Grilltechnik waren bereits unsere Urahnen äußerst erfinderisch: In China und Frankreich entdeckten Forscher heiße Steine – die ältesten Grillstellen der Welt. Die Römer verwendeten schon im 4. Jahrhundert eigens angefertigte Grillroste und das Wort „Barbecue“ stammt vermutlich aus dem Wortschatz eines haitianischen Indianerstammes und bedeutet „einen Fleischspieß über dem Feuer braten“. Eine andere Theorie besagt jedoch, dass der Ursprung in die Zeit der Besiedelung Amerikas fällt. Mit endlosen Trecks zogen die Einwanderer durch die Lande und ernährten sich von den dort lebenden Bisons, die ‚am ganzen Stück‘ über offenem Feuer geröstet wurden. Daher stammt auch der Name „Barbecue“ (barbe à queue), was soviel heißt wie „vom Bart bis zum Schwanz“.



Für den perfekten Grillgenuss empfehlen wir Grillgeräte von Weber.

Nun genug der Geschichte und zurück zur Ausgangsfrage: Was hat eine Segelboje mit dem Grillen zu tun? Sie brachte George Stephen im Jahr 1952 während einer Segeltour auf die entscheidende Idee zur Entwicklung eines mobilen Grills. Er teilte eine Metallboje in 2 Hälften, verwendete den unteren Teil als Kessel, versah diesen mit drei Beinen und kombinierte ihn mit dem Oberteil der Boje, das er als Deckel einsetzte. Der Prototyp des Kugelgrills war fertig und ermöglichte ab sofort das kontrol-

lierte, wetterunabhängige Grillen. Keine um sich schlagenden Flammen mehr, kein verbranntes Fleisch, keine Asche auf Grillgut und Kleidung. Der bis dato genutzte Ziegelsteingrill ging in die Geschichte ein, und eine zum Kugelgrill umfunktionierte Segelboje legte den Grundstein für das neugegründete Unternehmen Stephen-Weber Products. So begann die Erfolgsgeschichte des Weber Kugelgrills, ein Produkt, das durch seine hohe Qualität überzeugt – genau wie Underberg, unser Rheinberger Kräuter.



Rechtzeitig zur Europameisterschaft: Underberg wieder in der Kräuterkiste

Die zwölf Underberg-Fläschchen in der praktischen Mini-Getränk-kiste eignen sich als außergewöhnliches Mitbringsel nicht nur zum Grillen, sondern z.B. auch für die geselligen Runden, die dem Fußball-EM-Finale entgegenfiebert werden. Rechtzeitig zur Sommersaison ist die originelle Kräuterkiste wieder in den Märkten erhältlich.



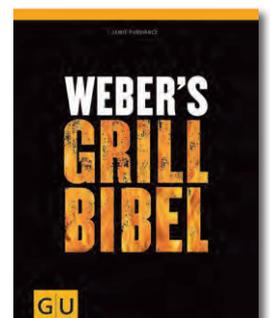
Mit der Underberg Post immer informiert

Sie erhalten die Underberg Post noch nicht digital? Sie wollen keine Neuigkeiten mehr verpassen?

Dann melden Sie sich jetzt für den Underberg Post Newsletter an und erfahren Sie alle Neuigkeiten kostenlos, bequem und sofort am ersten Erscheinungstag per E-Mail.

Registrieren Sie sich ganz einfach online unter www.underberg.com.

Unter allen neuen Abonnenten, die sich bis zum 30. August anmelden, verlosen wir zehn Weber's Grill Bibeln.



Service-Telefon 0049 (0)2843 1846

Montag – Freitag von 8 bis 17 Uhr

Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an den Underberg Verbraucher-Service: services@underberg.com oder rufen Sie uns am Service-Telefon an

