

Heuer schon gegrillt?

Der sehnlichst erwartete Sommer hält nun endlich Einzug und mit ihm auch die Verlagerung der Erholungsaktivitäten ins Freie. Und was gibt es Schöneres, als in einer geselligen Runde zu sitzen und sich gemeinsam herrliche Köstlichkeiten vom Grill schmecken zu lassen? Und das am besten bei einem Profi wie den Kultiwirten, der es versteht, Sie kulinarisch zu verwöhnen und dabei auf Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden zu schauen.

Sicher, es gibt beim Grillen ein paar Punkte zu beachten, doch dann gehört es sicher zu den abwechslungsreichsten und auch gesündesten Möglichkeiten sich zu ernähren.

Grillen kann man grundsätzlich mit fast allen guten Produkten. Neben feinen Fleischspezialitäten lassen sich alle gesunden Lebensmittel wie frischer Fisch, knackiges Gemüse oder aromatische Heurige schonend und vor allem sehr fettarm zubereiten. Außerdem können Sie sich durch die enorme Vielfalt des Angebotes äußerst ausgeglichen ernähren. Nicht zu vergessen das tolle Angebot marktfrischer Salate, verfeinert mit vielen Kräutern und leichten Marinaden aus kalt gepressten, hochwertigen Ölen, natürlich angesetzten Essigen oder cremigen Joghurts, die frisch vom Biobauern geliefert werden. Ofenfrisches Gebäck, ein paar würzige, hausgemachte Saucen oder eine pikante Kräuterbutter runden so einen gemütlichen Grillabend bei Kerzenschein und lauer Sommerabendluft ab.

Und was besonders wichtig ist für eine gesunde Ernährung- Sie können alle diese feinen Köstlichkeiten in aller Ruhe und ohne Terminnot genießen, immer nur soviel frisch vom Grill ordern wie Sie gerade möchten und dazu ein Gläschen Roten oder eine der vielen Spezialitäten Ihres Kultiwirtes genießen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viele erholsame und lustige Grillabende und einen erholsamen Sommer

Ihr
Siegfried Wintgen