

Pressemitteilung
Nr. 048/2023

Outdoor Cooking im Sommer: Mit der modularen Otto Wilde Plattform in die Grillsaison starten

- ▶ Plattform-Konzept bietet zahlreiche Module für individuelle Grillösungen
- ▶ Bereits mehr als 5.000 Outdoor-Küchen verkauft

Gütersloh, 27. April 2023. – Wenn die Tage länger und die Temperaturen angenehmer werden, zieht es die Grillerinnen und Griller wieder an den Rost. Immer angesagter sind ausgefallene Rezepte wie Lachs-Burger mit Trüffelmayo, „Longjobs“ wie Pulled Pork und fleischlose Gerichte wie karamellisierte Honig-Karotten. Selbst klassische Desserts wie Kaiserschmarrn lassen sich mit dem richtigen Zubehör problemlos grillen. Für all dies und noch viel mehr bietet die neue Outdoor-Küche von Otto Wilde die ideale Ausstattung. Und mit der edlen schwarz-matten Pulverbeschichtung und den hochwertigen Materialien macht sie auch optisch jede Terrasse und Balkon zu einem Highlight.

Das Herzstück der modularen Plattform ist der komplett aus Edelstahl bestehende Gasgrill G32 Connected, mit dem die Zubereitung anspruchsvoller Gerichte auch dank smarter Features spielend leicht gelingt. So kann unter anderem jederzeit die Temperatur des Grills über eine App überwacht werden, sodass das Grillgut auf den Punkt gelingt. Darüber hinaus kann über die App auch das Gewicht der Gasflasche kontrolliert und überwacht werden – eine leere Gasflasche, die den Grillabend gefährden könnte, gehört damit der Vergangenheit an.

Getreu dem Motto „Modularität aus Überzeugung“ kann sich jeder Grillfan seine individuelle Traum-Outdoor-Küche kreieren – zur Auswahl stehen neben dem G32 Connected auch Stauraum-Module, ein Gaskochfeld, eine Spüle, ein Kühlschrank und der Oberhitze grill O.F.B. Mit Letzterem lassen sich bei Temperaturen von bis zu 900 °C durch die Maillard-Reaktion einfach und schnell Steaks mit einer perfekten Kruste zubereiten.

Die verschiedenen Module können über den Konfigurator auf der Website oder beim Fachhändler vor Ort individuell zusammengestellt werden – ganz nach dem individuellen Platz und Budget. „Hinsichtlich Funktionen, Stauraum und Arbeitsfläche steht diese Konfiguration einer klassischen Indoor-Küche kaum nach und eröffnet ganzjährig ungeahnte Möglichkeiten beim Grillen“, erläutert Otto-Wilde-Geschäftsführer Alexander Luik. Ein durchdachtes und aufeinander abgestimmtes Zubehörportfolio um ein Pizza-Set, eine

Plancha oder auch ein Grillkorb runden das Angebot ab. Grillerinnen und Griller können sich somit auf das konzentrieren, was wirklich wichtig ist – nämlich das, was auf dem Rost liegt.

Mit seinen Produkten und der Vision, das Kochen und Grillen im Freien zu revolutionieren, setzt Otto Wilde neue Maßstäbe. 2015 in Düsseldorf gegründet, zählt das Unternehmen, an dem Miele 2021 die Mehrheit übernahm, aktuell 54 Beschäftigte. Im letzten Jahr konnte Otto Wilde zahlreiche Meilensteine erreichen – unter anderem wurde das Händlernetz auf etwa 100 Fachhändler erweitert. Aktuell fokussiert sich das Unternehmen auf das Saisongeschäft und erweitert parallel stetig das Sortiment. Ziel ist, das Plattform-Konzept weiter zu vervollständigen – unter anderem durch einen gusseisernen Topf für Schmorgerichte (Dutch Oven) und zusätzliche Stauraumlösungen. Geschäftsführer Luik: „Darüber hinaus entwickeln wir auf Basis der Feedbacks unserer Kundinnen und Kunden unsere Produkte und Bestellprozesse kontinuierlich weiter.“

Otto Wildes Rezepttipp für den Sommer

Wer in der neuen Grillsaison ein besonderes Highlight ausprobieren möchte, dem empfiehlt Otto Wilde den eingangs erwähnten Lachs-Burger mit Trüffelmayo.

Zutaten

600 g Lachsfilet; 500 g Wasser; 30 g Meersalz; 25 g Zucker; 25 g Brauner Zucker; 200 g Mayonnaise; 30 g Trüffelpaste; 120 g Weißkohl; 50 g Karotten; 2 Prisen Salz; 60 g Butter; 3 Zweige Petersilie; 3 Burgerbrötchen; 40 g Joghurt; 1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Zubehör

Smoker Box zum Räuchern

Zubereitung

Lachs von Gräten befreien. Aus Wasser, Salz, Zucker und braunem Zucker eine Lake herstellen. Den Lachs darin über Nacht liegen lassen.

Nun die Mayonnaise mit der Trüffelpaste vermischen. Für den Krautsalat Weißkohl und Karotten feinreiben. Salz dazugeben und gut vermengen. Alles 30 Minuten stehen lassen, damit die Flüssigkeit austreten kann. Anschließend die Flüssigkeit abgießen. Petersilie fein hacken und zusammen mit Joghurt und Pfeffer zu den Karotten und dem Weißkohl geben. Alles gut vermengen.

Eine indirekte Zone bauen, indem der erste Brenner eingeschaltet ist und die anderen drei nicht benutzt werden. Die Smoker Box über dem ersten Brenner einsetzen und befüllen. Den Brenner auf große Flamme stellen und den Lachs in der indirekten Zone platzieren. Den Lachs für 120 Minuten räuchern. Alle 60 Minuten die Räucherchips nachlegen.

Die Burgerbrötchen halbieren, mit Butter bestreichen und dann kurz in der indirekten Zone anrösten. Nun beide Hälften mit der Trüffelmayonnaise bestreichen. Den geräucherten Lachs auseinanderzupfen und auf eine Brötchenhälfte legen. Zum Schluss noch den Krautsalat oben draufgeben – und fertig ist der Burger.

Medienkontakt

Carsten Nagel

Phone: +49 5241 89-1009

E-Mail: carsten.nagel@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2022 rund 5,43 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 23.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.900 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Die Outdoor-Küche von Otto Wilde ist durch das edle Design ein echter Hingucker auf der Terrasse oder dem Balkon. (Foto: Miele)




Foto 2: Mit dem modularen Konzept lassen sich individuelle Outdoor-Küchen zusammenstellen – ganz nach dem jeweiligen Geschmack. (Foto: Miele)



Foto 3: Ein ganz besonderes Gourmet-Highlight im Sommer: Der Lachs-Burger mit Trüffelmayo. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

-  @Miele.DE
-  @mieleddeutschland
-  Miele