

## Reif fürs Brett

Salzburg (OTS) - Gut ausgestattet in die nächste Grillsaison  
brettern: mit dem nachhaltigen BBQ-Brett aus Salzburg. Individuell  
angepasst und von Hand gefertigt, bringt es mit seinen Abmessungen  
jedes Gericht groß raus.

Für Pitmaster ist es das Brett, das die Welt bedeutet: die  
Unterlage für ihr Grillgut. Bereiten Sie Rib-Eye- und Rump-Steaks,  
Burger oder Barsch zu, geht es nicht nur um das fachgerechte  
Präparieren, sondern auch um das stilechte Präsentieren. Das  
BBQ-Brett macht beides möglich und dabei einiges her. Es ist  
besonders groß, bietet also ausreichend Platz, wird hochwertig  
verarbeitet und in Salzburg von Hand gefertigt - nachhaltig, aus  
zertifiziertem Holz. Es ist ein Schneidebrett, optimal zugeschnitten  
auf die Bedürfnisse von eingefleischten Grillfans. Natürlich auch für  
die, die nicht Fisch und nicht Fleisch, sondern Gemüse bevorzugen.

Zwtl.: NUSS MAN EINFACH HABEN

Wer Barbecues liebt, weiß, dass nicht nur der Grill Feuer und  
Flamme sein muss. Pitmaster brennen für das, was sie tun. Sie sind  
echte Enthusiasten. Darum ist es auch so entscheidend, aus welchem  
Holz ihr Arbeitsmaterial geschnitzt ist. Für das BBQ-Brett wird  
amerikanisches Nussholz verwendet, das natürlich wachsen darf, bis zu  
60 Jahre lang. Das macht auch das BBQ- Brett selbst besonders  
langlebig. Es ist auch noch auf Familienfeiern der nächsten und  
übernächsten Generation mit dabei. Charakteristisch für Nussholz sind  
außerdem der dunkle Farbton sowie die unverwechselbare Maserung. Und  
weil außerdem jedes Stück von Hand gefertigt wird, gleicht kein Brett  
dem anderen.

Zwtl.: GUTE BRETTERVORHERSAGE

Ehe aus dem amerikanischen Rohstoff ein österreichisches Produkt  
wird, muss das Holz aber erst einmal getrocknet werden. Zwei Wochen  
liegt es dabei in der Trocknungskammer, bei etwa 55 Grad Celsius  
verliert es schonend Feuchtigkeit. „Low & Slow“ eben, ganz wie bei  
der Zubereitung der Speisen am Grill. Anschließend wird das Holz  
aufgeschnitten und ausgehobelt, zu Platten verleimt in seine finale  
Form gebracht. 60 mal 40 Zentimeter misst das BBQ-Brett am Ende.

Grillen im ganz großen Stil. Aber trotzdem immer maßgeschneidert. Denn je nach Bedarf lassen sich Kantenrundung und Grifffräsung des BBQ-Bretts anpassen. Sie werden von Hand geschliffen, das sorgt für die zusätzliche individuelle Note. Ein spezielles Öl - lebensmittelecht, wasser- sowie schmutzabweisend - veredelt das Brett. Geschützt wird es auch dank der Geschützten Werkstätten Salzburg: Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fertigen die Filztaschen für das sichere Transportieren und Verstauen des Schneidebretts an. Das Einzige, was dann noch fehlt: gutes Grillwetter.

Zwtl.: Infokasten

Hergestellt wird es aus amerikanischem Nussholz aus kontrollierter Herkunft. Die FSC- und PEFC- Zertifikate garantieren eine verantwortungsvolle, nachhaltige und umweltgerechte Waldbewirtschaftung. Jedes Stück wird in Salzburg von Hand gefertigt, jedes Brett ist ein Unikat. Die Maße: 60 cm x 40 cm x 4 cm - damit man das Gegrillte in vollem Umfang genießen kann.

[FotoCredit] (<https://www.ots.at/redirect/dropbox109>)

~

Rückfragehinweis:

Thomas Gebhard

Mobil: +43 660 340 360 7

E-Mail: [info@bbq-brett.com](mailto:info@bbq-brett.com)

Web: [www.bbq-brett.com](http://www.bbq-brett.com)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/34308/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0061 2021-02-22/11:15

221115 Feb 21

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20210222\\_OTS0061](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20210222_OTS0061)