

PRESSEINFORMATION & VERANSTALTUNGSHINWEIS

Wolkersdorf/Wien, im Mai 2023



Kostproben, Trends und jede Menge Inspiration

Kotányi Grill Pop-up präsentiert Inspiration vom Rost beim MQ

Grillen mitten in der Stadt: Beim Kotányi Grill Pop-up vor dem Haupteingang des Museumsquartiers (MQ) am 9. und 10. Juni 2023 können Grillbegeisterte entdecken, wie einfach, vielfältig und spannend die Zubereitung am heißen Rost mit besten Zutaten und wenig Equipment sein kann. Beim hippen Pop-up Container sorgen eine Chill-out Area und ein abwechslungsreiches Programm mit (TV-)Köchin Alexandra Palla für urbanes Grillflair und sommerliche BBQ Inspiration: Dabei können Besucher*innen über zwei Tage hinweg direkt verkosten und dabei die Kotányi Grillgewürzvielfalt und ihre einfachen Anwendungsmöglichkeiten kennenlernen.

1

„Österreich ist eine grillbegeisterte Nation und Grillen für immerhin 90 % der Österreicher*innen eine unverzichtbare Sommer-Tradition mit wachsender Experimentierfreude. Und das geht natürlich auch in der Stadt: Beim Kotányi Grill Pop-up wollen wir zeigen, wie Fleisch, Seafood oder Gemüse mit unseren Grill-Gewürzmischungen im Handumdrehen zu Grillerlebnissen werden und dass es bei großartigen Zutaten gar keine komplizierte Grill-Ausstattung braucht, um Freunde und Familie zu begeistern“, so **Dominik Mattes**, Director Marketing & Innovation, vom österreichischen Gewürzmarktführer Kotányi.

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

Ich grill, was ich will

Grillen ist nämlich längst mehr als „nur“ Würstel & Co. – immerhin hat sich Gemüse neben klassischen Grillzutaten zur Nummer 1 am flexitarischen Rost entwickelt, ist Grillkäse von Österreichs Grilltellern nicht mehr wegzudenken und Abwechslung beim Würzen ein Muss. Genau diese Vielseitigkeit wollen die Wiener Köchin, Foodbloggerin und **Autorin Alexandra Palla** und das **Profi-Grill-Team** beim Kotányi Grill Pop-up zeigen: Neue Grillideen und praktische Tipps zum Würzen und Marinieren sollen dabei richtig Lust auf das Experimentieren am heimischen Grill machen. Neben den Grill-Verkostungen stehen auch diverse Spiele sowie ein Meet & Greet mit geladenen Foodblogger*innen wie **Thoms Küchenblock**, **Rita Baeckt** und die **Nascherei** am Programm.

Event-Tipp: Das Kotányi Grill Pop-up im Überblick

Wann: 9. & 10. Juni 2023, 12 bis 20 Uhr

Wo: Museumsquartier Wien (vor dem Haupteingang)

Sommerliche BBQ Inspiration mit urbanem Grillflair beim Kotányi Pop-up-Container am Platz vor dem MQ mit Chill-out Area, Grill-Kostproben, Gewinnspielen und abwechslungsreichem Programm mit (TV-)Köchin Alexandra Palla und heimischen Foodblogger*innen (15-18 Uhr).

Der Eintritt ist frei!

2

Grillen mit Kotányi: 100 % natürlich – echt im Geschmack

Das **Kotányi GRILL Sortiment**, das beim Kotányi Grill Pop-up zum Einsatz kommt, umfasst raffinierte Gewürzmischungen – darunter Klassiker wie **Kotányi GRILL Gemüse** oder **Kotányi GRILL Geflügel**, aber auch Trendvarianten wie **Kotányi GRILL Smoked** oder **Kotányi GRILL Magic Dust**. Sie alle sind einfach in der Anwendung – natürlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen.

www.kotanyi.at

*Quelle: Kotányi Grillstudie, Mai 2022: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-59 Jahre), n = 524

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Barbara Schwarz
E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.at

Rezept: Grillgemüse aus dem Frittierkorb

Gemüse zu grillen ist manchmal gar nicht so einfach. Man kann sich die Arbeit aber erleichtern, wenn man einen Frittierkorb verwendet. Darin wird das kleingeschnittene Gemüse einfach über dem Feuer oder dem Rost geschwenkt – das bringt Farbe auf den Grill und nichts bleibt kleben.

Grillgemüse aus dem Frittierkorb

Zutaten für 6 Portionen

2 Stk. Zucchini
2 Stk. Paprika, rot
2 Stk. Paprika, gelb
2 Stk. Melanzani
15 Stk. Tomaten, getrocknet
1 Stk. Zwiebel, rot
5 EL Olivenöl
2 EL Grill Gemüse Zubereitung

Zubereitung:

Das Olivenöl mit der Grill Gemüse Gewürzmischung in einer Schale mischen. Die Melanzani der Länge nach in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und einsalzen. Nach ca. 15 Minuten mit einer Küchenrolle abtupfen und in Würfel scheiden. Das restliche Gemüse ebenso in mundgerechte Stücke schneiden. Das geschnittene Gemüse in eine Schüssel mit Deckel oder einen verschließbaren Plastikbeutel geben und die Gewürzmischung darüber gießen und shaken. Dann das Gemüse in den Frittierkorb leeren, auf den Grill stellen und darauf achten, dass der Korb nicht zu voll ist, damit das Gemüse ausreichend Hitze abbekommt.

[Link zum Rezept: Grillgemüse aus dem Frittierkorb](#)

Bildmaterial: siehe Bildbogen

Bildmaterial zum Download

Zum Download von Bildmaterial in druckfähiger Auflösung klicken Sie bitte auf die blauen Links unter den Bildern. Bitte beachten Sie die angegebenen Fotocredits.



Bilddownload: [Grillen leicht gemacht mit der Vielfalt an Kotányi-Gewürzen](#)

Copyright: ©Kotányi GmbH



Bilddownload: [Bunt, bunter, geschmackvoll – mit den richtigen Gewürzen \(am Bild: Grillgemüse im Frittierkorb\)](#)

Copyright: ©Kotányi GmbH

Rückfragenhinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Barbara Schwarz

E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com



Bilddownload: [Ich grill, was ich will! Und das sind Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte](#) (am Bild: Grillgemüse im Fritterkorb)
Copyright: ©Kotányi GmbH



Bilddownload: [Ich grill was ich will! Und das ist Huhn, Schwein oder Rind.](#)
Copyright: ©Kotányi GmbH



Bilddownload: [Grillvielfalt bei Kotányi](#)
Copyright: ©Kotányi GmbH



Nie waren Grillrezepte geschmacklich vielfältiger als sie es heute sind – davon können sich Grillbegeisterte am 9. und 10. Juni 2023 beim Kotányi Grill Pop-up vor dem Haupteingang des Museumsquartier überzeugen.

Bilddownload: [Kotanyi Grill Pop-Up](#)
Copyright: ©Kotányi GmbH

Rückfragenhinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
 Ansprechpartnerinnen: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Barbara Schwarz
 E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com



Nie waren Grillrezepte geschmacklich vielfältiger als sie es heute sind – davon können sich Grillbegeisterte am 9. und 10. Juni 2023 beim Kotányi Grill Pop-up vor dem Haupteingang des Museumsquartier überzeugen.

Bilddownload: [Kotanyi Grill Pop-Up](#)

Copyright: ©Kotányi GmbH

Über Kotányi

1881 von Janos Kotányi im ungarischen Szeged gegründet, zählt Kotányi heute zu den traditions- und erfolgreichsten Familienunternehmen Österreichs und beschäftigt mit Sitz in Wolkersdorf im niederösterreichischen Weinviertel rund 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Der Name Kotányi steht seit über 140 Jahren für edle Gewürze in höchster Qualität: Alle Rohstoffe durchlaufen strenge Qualitätskontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf weiterverarbeitet werden. Weitere Informationen auf www.kotanyi.com.

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Barbara Schwarz

E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com