

# Audio-PR

1. Juni 2016

## Die besten Grilltipps pünktlich zur Fußball EM

### Anmoderationsvorschlag:

**Bevor wir der deutschen Fußballnationalmannschaft fest die Daumen drücken, stärken wir uns gerne mit etwas Leckerem vom Grill. Aber Vorsicht! Trotz EM-Hochspannung sollte man ein Auge auf den Grill werfen, um ungesunde Substanzen auf Fleisch, Fisch oder Gemüse zu vermeiden. Marco Chwalek hat für uns die besten Grill-Tipps zusammengetragen:**

Sprecher: Für das Grillgut kann man sich einen eingängigen Grundsatz merken: Vergolden und nicht verkohlen, empfiehlt Lebensmittelexperte Dr. Andreas Daxenberger von TÜV SÜD und erklärt, wie man zuerst einmal mit der Holzkohle richtig umgeht:

O-Ton Andreas Daxenberger: 18 Sekunden

Holzkohle lässt man gut durchglühen bis sie von einer grauen Ascheschicht überzogen ist. Sollte wirklich mal Grillgut verbrennen, sollte man das nicht essen. Keine gepökelten Erzeugnisse grillen, bei großer Hitze könnten sie Schadstoffe entwickeln. Und Faustregel: Lieber Abstand größer und dafür etwas länger drauflassen.

Sprecher: Was und wie sollte man grillen, damit das Grillgut lecker schmeckt und gesundheitlich unbedenklich ist?

O-Ton Andreas Daxenberger: 21 Sekunden

Zum Beispiel mageres Fleisch oder Würste, eventuell vorhandene Reste von Marinade oder Öl vorm Grillen am besten abtupfen. Auch Fisch kann man gut grillen, am besten auf Aluschalen oder Fischzange sonst klebt der Fisch auf dem Rost fest. Die Grillkartoffel kann man am besten machen, indem man die vorgekochte Kartoffel in Alufolie direkt in die Glut oder auf den Rost legt.

Sprecher: Wie sollte man mit den Lebensmitteln umgehen, wenn sich das Grillfest über längere Zeit zieht?

O-Ton Andreas Daxenberger: 19 Sekunden

Fleisch, Fisch, Salate, Grillsaucen etc. sollten wieder zurück in den Kühlschrank gestellt werden, bei Wärme verdirbt so was schnell. Auf rohe Eier sollte man bei Saucen, Salaten und Desserts bei sommerlichen Temperaturen verzichten. Und wichtig ist auch schon bei der Vorbereitung, dass man Fleisch- und Fischwaren immer getrennt von den Salaten und anderen Beilagen aufbewahrt.

Abmoderationsvorschlag: Damit das Auftreten und die Vermehrung von Krankheitserregern verhindert werden, sollte man bei sommerlichen Temperaturen unbedingt auf gute Küchenhygiene achten, rät TÜV SÜD.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter [www.tuev-sued.de/audio-pr](http://www.tuev-sued.de/audio-pr).

**Presse-Kontakt:**

Carolin Eckert TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:carolin.eckert@tuev-sued.de">carolin.eckert@tuev-sued.de</a> Internet <a href="http://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a>
---	---

2016 wird TÜV SÜD 150 Jahre alt. Als einer der führenden Dienstleister in den Bereichen Prüfung, Begutachtung, Auditierung, Zertifizierung, Schulung und Knowledge Services sorgt TÜV SÜD für Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Seit 1866 schützt der technische Dienstleister gemäß seinem Gründungsauftrag Menschen, Umwelt und Sachgüter vor den nachteiligen Auswirkungen der Technik. Die Konzernzentrale hat ihren Sitz in München, weltweit ist das Unternehmen an über 800 Standorten vertreten. TÜV SÜD agiert weltweit mit rund 24.000 Experten aus den verschiedensten Disziplinen, die auf ihren Gebieten als herausragende Experten anerkannt sind. Der technische Dienstleister kombiniert unabhängige und neutrale Kompetenz und langjährige Erfahrung mit wertvollen Brancheninformationen und bietet Unternehmen, Verbrauchern und Umwelt damit echten Mehrwert. TÜV SÜD unterstützt seine Kunden auf der ganzen Welt mit einem umfassenden Leistungsspektrum um Effizienz zu steigern, Kosten zu senken und Risiken beherrschbar zu machen. TÜV SÜD hat sich für die Zukunft zum Ziel gesetzt, Innovation und technologischen Fortschritt maßgeblich zu begleiten. [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de)