auditives
SF Public Relations GmbH

Titel: Einfach lecker: Grillbeilagen!

Länge: 1:22“ **Autorin: Simona Meier** **Sprecher: Tino Schöning**

|**Anmoderationsvorschlag 1**:|
Sommerzeit ist Grillzeit – aber jetzt mal ehrlich: Einfach nur Fleisch auf den Grill packen, dass kann doch jeder. Der richtige Grillspaß kommt erst auf, wenn auch die Beilagen stimmen. Nudelsalat, Kräuterquark und Folienkartoffeln sind da immer willkommen, das geht schnell und schmeckt. Wer es etwas raffinierter mag und trotzdem nicht stundenlang in der Küche schwitzen möchte, für den hat mein Kollege Tino Schöning einen leckeren Tipp:

|**Anmoderationsvorschlag 2**:|
Grillen – eine unserer absoluten Lieblingsbeschäftigungen hat zur Zeit wieder Hochsaison. Da stellt sich nun die Frage, welcher Grilltyp Sie sind. Sind Sie eher der Naturbursche, der auf Holzkohle schwört, der Viel-Griller mit Gasgrill oder doch eher der Balkontiger, der dem Elektrogrill den Vorzug gibt? Egal, welcher Typ Sie nun sind, für alle gilt: Jeder hat seine kleinen Grillgeheimnisse. Doch zwischen Marinaden und der perfekten Glut gibt es einen orientalischen Klassiker, der in Sachen Beilage schon lange kein Geheimtipp mehr ist. Mein Kollege Tino Schöning ist auch schon auf den Geschmack gekommen:

|**Anmoderationsvorschlag 3**:|
Von März bis Oktober laufen bei uns traditionell die Grills heiß und im Moment ist absolute Hochsaison. Dabei haben Grillfans ihre ganz eigenen Vorlieben: Mancher greift klassisch zu Kohle, der Trendbewusste wählt den Smoker und wer Nachbarn vor Qualm bewahren will, schwört auf den Gas- oder Elektrogrill. Bleibt die Frage nach der perfekten Beilage. Und hier findet immer öfter ein Klassiker aus der orientalischen Küche auf unsere Teller. Mein Kollege Tino Schöning hat mal gekostet:

|**Anmoderationsvorschlag 4**:| **zur Fußball-WM**
Sommer, Sonne, WM-Fieber – und parallel zum Fußballgucken ist Grillen unter den Freizeitbeschäftigungen jetzt wieder die Nummer eins. Während unsere Jungs in Brasilien um die Punkte kämpfen, bruzzeln bei uns Würstchen, Spieße, Steaks und Fisch um die Wette. Draußen auf den Tellern warten schon die Beilagen und hier läuft sich immer öfter ein neues Talent am Spielfeldrand warm. Mein Kollege Tino Schöning hat es entdeckt:

|**Vox-Pop**:| *Passanten sagen, welche Beilagen sie beim Grillen besonders mögen.* **0:09“**
Ganz klar, Kartoffelsalat (m1). Baguette mit Kräuterbutter, lecker (w1). Na, am liebsten ohne alles, einfach Fleisch pur (m2). Auf jeden Fall Folienkartoffeln. Die müssen immer dabei sein (w2).

|**Sprecher**:|
An den Beilagen scheiden sich beim Grillen die Geister – manchem reicht es pur, für andere können gar nicht genug Alternativen bereit stehen, weiß Birgit Vosen von Müller’s Mühle:

| **O-Ton Birgit Vosen, Marketingleiterin Müller's Mühle**:| **0:31"**
Brot, Kartoffeln und frische Salate gehören zu den Evergreens unter den Grillbeilagen. Sie sind ja schnell gemacht und schmecken gut. Das Gleiche gilt aber übrigens auch für Couscous. Das ist ein kleiner, körniger Hartweizengries und eine klassische Beilage aus der orientalischen Küche. Er passt perfekt zu vielen Gerichten, denn man kann ihn kalt, warm oder auch als Nachtisch genießen. Die Zubereitung ist ganz einfach: Die gewünschte Menge Couscous wird in die gleiche Menge kochendes Wasser gegeben, fünf Minuten quellen lassen, umrühren, fertig. Und jetzt kann er einfach weiter verarbeitet werden.

|**Sprecher**:|
Auch ernährungsbewusste Grillfans schätzen die Beilage aus tausendundeiner Nacht, die ohne schwere Mayonnaise sommerlich leicht daherkommt:

|**O-Ton Birgit Vosen, Marketingleiterin Müller's Mühle**:| **0:26"**
Couscous kann man sehr vielfältig variieren. Wer mal etwas Besonderes auf der nächsten Grillparty servieren möchte, der bereitet einen Limetten-Couscous-Salat zu. Den erkalteten Couscous mit Salatgurke, Tomaten und Zwiebeln mischen und eine Vinaigrette aus Limettensaft, Honig, Salz, Pfeffer und ein bisschen Cayennepfeffer sowie Olivenöl anmachen. Das Ganze dann auf Salatblätter dekorieren und mit gehackten Kräutern bestreuen. Das sieht gut aus, dauert kaum zehn Minuten und schmeckt richtig lecker.

|**Gewinnspielabmoderation**:|
So, und für alle, die jetzt auf den Geschmack gekommen sind, habe ich hier genau das Richtige für die nächste Grillparty: Eine stylische Salatschüssel in olivgrün von Koziol. Und die ist randvoll gefüllt mit Couscous, Bulgur, Reis, roten Linsen und Beluga Linsen – das Ganze spendiert von Müller's Mühle. Jetzt anrufen unter...