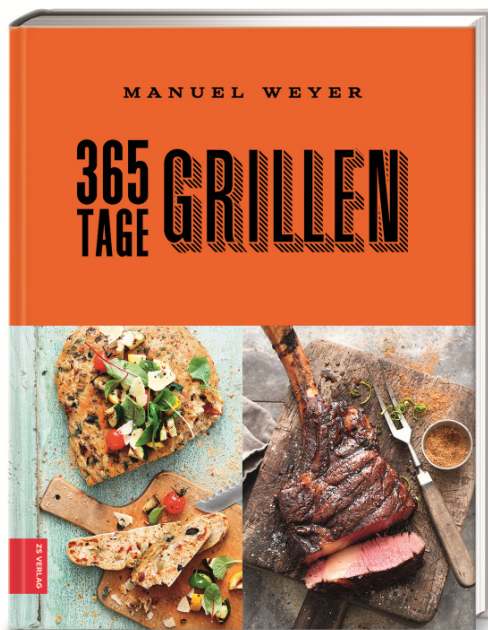


## Presse-Information

### Jetzt wird durchgegrillt!

*„Drei Dinge brauchts zum Grillen:  
Gute Lebensmittel, einen Grill, Geduld, Geduld und Geduld.“*

*Manuel Weyer*



Ab jetzt heißt die Devise: Wir grillen durch! Mit den Rezepten von Manuel Weyer sind wahre Barbecue-Fans nun das ganze Jahr über „dressed to grill“. Von (abgewandelten) Klassikern bis hin zu ausgefallenen Gerichten liefert der Grill-Artist in „**365 Tage Grillen**“ saisonale, überraschende Rezeptideen für Fleisch- und Fischliebhaber, Vegetarier und Veganer. Und auch fürs süße Finale bleibt der Grill heiß. Stars der nächsten Grillparty sind beispielsweise gegrillte Kichererbsenbällchen mit Bauernsalat, Sweet-Chili-Lachs von der Planke mit Heidelbeerlack, Rinderfilet mit Spekulatiuskruste, Nugat-Rum-Tarte mit Vanillebaiser. Den Extra-Aromakick bringen raffinierte Marinaden, Dips & Co. Und damit es mit dem Anheizen klappt, gibts noch etwas Grill-Know-how on top.

**ZS Verlag**  
**Manuel Weyer**  
**365 Tage Grillen**  
192 Seiten | Format 19,7 x 25,5 cm  
€ [D] 18,99 | € [A] 19,50  
ISBN 978-3-89883-548-0  
**Erscheinungstermin: 28. März 2016**

Küchenmeister, Kochbuchautor, Rezeptentwickler, Food-Stylist, Food-Artist, Konzeptberater, Koch- und Grillkursveranstalter. **Manuel Weyer** ist ein Tausendsassa. Wie's kam: Manuel Weyer durchlief diverse Stationen in Spitzenrestaurants im In- und Ausland, bei Johann Lafer, bei Jean Claude Bourgueil, in London und Malaysia, in der Schweiz, in Österreich, Spanien, Frankreich und den USA. Seit 2015 ist der 32-Jährige selbstständig mit manuel weyer culinary art, unterteilt in „cookart“, „grillart“ und „foodart“.



© Ansgar Pudenz