

Mit dem Grill um die Welt

Eigene Terrasse oder Balkon? Nein, danke! segara präsentiert Ihnen die schönsten und außergewöhnlichsten Locations, um den Grill anzuwerfen

München, 02. März 2023 – Kaum strecken Krokus und Co ihre Köpfe der lang ersehnten Frühlingssonne entgegen, zieht es uns wieder in hinaus ins Grüne. Mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen werden auch die Abende endlich wieder länger und es ist Zeit, den Grill anzuwerfen. Aber es muss nicht immer der heimische Garten, der Balkon oder die eigene Terrasse sein: Wir zeigen Ihnen heute die schönsten Orte für den nicht ganz alltäglichen Grillgenuss – von traditionellem Asado in Argentinien über frisch gefangenen Hummer auf Mauritius bis hin zu regionalem BBQ im Chiemgau.

1. Chilenischer Grillabend mit andBeyond Vira Vira
2. Strand-BBQ auf Mauritius im One&Only Le Saint Géran
3. Regionales Brutzeln im Gut Steinbach
4. Traditionell argentinisches Asado mit Relais&Châteaux El Colibri
5. BBQ Butler auf den Seychellen im Raffles Seychelles
6. Griechischer Festabend im Blue Palace Resort
7. Skyline-Glamour und Grillgenuss im One&Only Royal Mirage, Dubai

Chilenischer Grillabend in andBeyond Vira Vira



Eine heimelige Ranch mit Blick auf schneebedeckte Gipfel und die üppige Natur Chiles: andBeyonds südamerikanische Lodge Vira Vira lädt zu gemütlichen Barbecue-Abenden mit chilenischen Spezialitäten ein. Chefkoch Damián Fernández Dupouy setzt auch beim Barbecue auf „Farm-to-Table“. Auf der Parilla, einem typisch chilenischen Holzkohlegrill, grillt er Fleisch, das er von den benachbarten Höfen bezieht, dazu wird feldfrisches Obst und Gemüse und knusprig gebackenes Brot gereicht sowie Schweizer Käse aus der eigenen Lodge-Käserei und süßes Gebäck mit selbst hergestellter Butter zum Dessert. Dazu noch ein Glas chilenischer Rotwein und das prasselnde Lagerfeuer vor der atemberaubenden Naturkulisse Chiles – mehr braucht es für ein perfektes Barbecue nicht. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

One&Only Le Saint Géran: Mauritisches Barbecue



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Der Duft von frisch gebratenem Fisch und Meeresfrüchten, serviert mit traditionellen mauritischen Beilagen, Reis und Gemüse der Saison, steigt bereits in die Nase, noch bevor man die Palmen und die Strandlounge „La Pointe“ erblickt. Hier, im Beachrestaurant des Luxusrefugiums One&Only Le Saint Géran auf Mauritius, bereiten talentierte Köche fangfrischen Fisch über einem offenen Feuer aus Kokoschalen und Feuerholz zu, der auf der stilvollen Terrasse serviert oder direkt in eine der acht privaten Cabanas am Wasser geliefert wird. „La Pointe“ macht sich die abgeschiedene Lage des Resorts zu Nutze - es liegt direkt an der Spitze der Halbinsel, wo Gäste zwischen dem warmen Wasser des Ozeans und dem Palm Grove Swimming-Pool entscheiden. Ganz idyllisch am Strand gelegen, vergraben Gäste ihre Füße im weißen Sand, während sie frische Grillköstlichkeiten oder ihren Lieblings-Signature-Cocktail bei Sonnenuntergang genießen. Mehr Informationen [hier](#).

Regionales Barbecue auf Gut Steinbach, Chiemgau



Es brutzelt und zischt auf Gut Steinbach! Ob auf der Terrasse vor dem eigenen Chalet oder auf dem großen Kugelblitzgrill von Chefkoch Achim Hack: Das Heimatrefugium in den Chiemgauer Alpen bietet die perfekte Kulisse für ein gemütliches Barbecue. Und was auf Gut Steinbach auf den Grill kommt, ist mehr als nur gut, denn sein Fleisch bezieht Achim Hack – wie alle anderen verwendeten Lebensmittel – ganz regional. 80% der Zutaten stammen aus maximal 80 Kilometer Entfernung. Achim Hack ist zudem der Überzeugung, wer Fleisch essen möchte, muss wissen wo es herkommt und besucht regelmäßig Peter Kleinmeier in seiner nachhaltigen Metzgerei persönlich: Das Fleisch der Ferkel, Ziegen und Kühe stammt aus Betrieben mit höchstens 20 Minuten Fahrtweg und er lagert immer nur so eine kleine Menge Fleisch ein, dass es gerade für die Abnehmer der Region ausreicht – so auch für das Gut Steinbach! Kein Wunder also, dass der große Bezug zur Region auf Gut Steinbach deutlich zu schmecken ist – auch beim Grillen. Weitere Informationen [hier](#).

Relais & Châteaux El Colibri, Argentinien



Jedes Land und jede Region hat eigene Traditionen, wenn es ums Grillen geht. Eines der aufregendsten BBQ-Erlebnisse ist mit Sicherheit das traditionelle Asado, die argentinische Art, insbesondere Rindfleisch über offenem Feuer zu grillen. Das Relais & Châteaux El Colibri, eine Hazienda im Herzen Argentinien, zählt zu den weltweit 580 Mitgliedshäusern der Hotel- und Restaurantvereinigung und garantiert unvergessliche Grillerlebnisse unter freiem Himmel in der Sierra de Córdoba. Küchenchef Léo Bramajo sucht hierfür selbst die besten Stücke beim Metzger im Nachbardorf aus, während Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten stammen. Für den nötigen Hunger sorgt ein von echten Gauchos begleiteter Ausritt zu den versteckten Ecken rund um das Anwesen, um die fesselnde Landschaft vom Pferderücken aus zu erkunden. Das berühmte argentinische Barbecue genießen Gäste im



Inhaberin
Heike Götz

+49 - (0)89 - 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Anschluss, flankiert von dramatischen Aussichten auf die umliegenden Wiesen und Berge. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Selbst gefangen, vom BBQ Butler gegrillt: Raffles Seychelles, Praslin



Sommer, Sonne, Grillen! Wie könnte ein Tag im Paradies schöner ausklingen als mit einem Barbecue unter freiem Sternenhimmel? Beim exklusiven In-Villa-BBQ im Raffles Seychelles stehen regionaler Fisch und Fleisch auf der Karte, dazu Beilagen aus eigenem Anbau oder der Umgebung, die auf der Terrasse der eigenen Villa vom privaten BBQ Butler zubereitet und serviert werden. Auch den selbstgeangelten Catch of the Day – Rotbarsch, Dorade oder Thunfische – bereitet Chef Manuella Lablache nach Belieben zu. Grillfreunde, die es deftiger mögen, wählen das „Raffles Barbecue“ oder das „Praslin Barbecue“, die entweder mit Fleisch- oder Gemüsevarianten überzeugen. Unser Geheimtipp: Das traditionell kreolische Barbecue, bei dem Urlauber dank süßlicher Aromen, kombiniert mit scharfen Nuancen, kulinarisch in das Archipel eintauchen. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Cretan Feast im Blue Palace Resort auf Kreta



Kreta pur verspricht das „Cretan Feast“, ein traditionell kretischer Festabend in der authentischen Taverne Blue Door im Blue Palace Resort. Direkt am Privatstrand wird jeden Freitag von Juni bis September kurz vor dem Sonnenuntergang ein großes und offenes Lagerfeuer entzündet. Darauf grillt ein mit Meersalz bestreutes Lamm für bis zu fünf Stunden. Dazu werden Variationen von Dolmadakia, die bekannten gefüllten Weinblätter mit frischem Joghurt, oder Skiufiktà, griechische Nudeln, gereicht. Anschließend gibt es griechischen Käsekuchen aus „Myzithra“-Käse, einer Art Frischkäse, und Honig. Die verwendeten Zutaten stammen dabei von Kleinerzeugern aus den umliegenden Orten oder direkt aus dem hoteleigenen Gemüse- und Kräutergarten. Sanfte Klänge der landestypischen Lyra begleiten den Abend, es wird gemeinsam gegessen, gelacht und zu späterer Stunde ausgelassen getanzt – Jamas! Weitere Informationen finden Sie [hier](#).



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

One&Only Royal Mirage, Dubai: Beach Bar & Grill by Mauro Colagrecó



Geprägt von der einzigartigen Handschrift Mauro Colagrecos serviert das stadtbekanntes Strandrestaurant „Beach Bar & Grill“ seinen Gästen bis in die Nacht hinein das Beste vom Grill – von fangfrischen Meeresfrüchten und edelstem Fleisch bis hin zu vegetarischen Köstlichkeiten. Der legendäre Sternekoch Mauro Colagrecó ist vor allem für seine innovative französische Küche im mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Mirazur bekannt, doch das Angebot im Beach Bar & Grill liegt ihm ganz besonders am Herzen: Hier präsentiert der gebürtige Argentinier die Aromen Südamerikas mit besten Fleisch- und Fischgerichten, die auf dem Parilla genannten Grill perfekt zubereitet werden. Ganz im Sinne der Philosophie von Chef Mauro: einfache, authentische Speisen mit argentinisch-mediterranem Twist. Die Ausblicke auf die Bucht der Palmeninsel, die Skyline Dubais, der entspannte Service, das legere Ambiente und die fantastischen Aromen in der Küche laden zum gemeinsamen Genießen ein. Mehr Informationen finden Sie [hier](#).

Bitte beachten Sie: Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Copyright-Inhabers verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Carolin Schwager
Harmatinger Straße
D – 81377 München
Phone: [+49 \(0\) 89 – 552 797 60](tel:+4908955279760)
carolin@segara.de
www.segara.de



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München