



Headline:

## Ein Sommer wie damals?

Altenfelden/OÖ

Einleitung:

Endlich steigen die Temperaturen auch in unserem Land und der Sommer ist da. Aber was bedeutet die Sommerzeit für Dich? Auch der Sommer 2021 wird für viele nicht so sein, wie noch vor ein paar Jahren, denn unbeschwerte Urlaube am Strand oder gemeinsame Urlaube mit Freunden und Familie sind nicht für alle möglich. Deshalb haben wir ein paar Tipps, wie Du Deinem Sommer – egal ob daheim oder unterwegs – etwas Würze geben kannst.



© Donauyachten

## Was gibt es über Wasserskifahren zu wissen?

Pack die Badehose ein... bei den heißen Temperaturen lechzt der Körper nach einer Abkühlung und ein Sprung ins kühle Nass steht dabei ganz oben auf der To Do Liste. Doch wie wäre es dieses Jahr mal mit einer anderen Wassersportart? Das Erlebnis Wasserskifahren zählt zu den Klassikern im Wassersport und ist an der Donau in Untermühl fast zum Greifen nah. Wasserskifahren oder

Wakeboarden bringt an heißen Tagen eine hervorragende Abkühlung und mit dem Motorboot kann es richtig losgehen.

Sicherheit geht vor und gewisse Schwimmkenntnisse sind für das Vergnügen auf 2 Brettern sicherlich von Vorteil. Nach einer kurzen Einführung in das Motorboot kann aber auch schon gestartet werden und mit etwas Mut und Kraft gleitet man bereits nach kurzer Zeit über die Wasseroberfläche.

Bei den vielen Wasseraktivitäten solltest Du aber nicht auf das leibliche Wohl vergessen: Kalte Nudelsalate, frisches Gemüse und Obst und ausreichend Getränke sollten mit in die Badetasche. Perfekt gewürzt wird alles schließlich noch vor Ort mit den kleinen Chili2Go Gewürzmühen.

### **Schon mal von dry rub oder Mop gehört?**

Wer dann doch lieber daheim mit Freunden am eigenen Pool und mit frisch Gegrilltem die heißen Sommertage genießen will, sollte den Vorabend für die Vorbereitungen nützen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem dry rub oder einem etwas größerem Stück Fleisch, das gemeinsam gegrillt wird?



© Pixabay

Bei einem Rub handelt es sich um eine trockene Gewürzmischung (dry rub) mit dem das Fleisch gut einmassiert wird. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, denn neben den meist fixen Bestandteilen aus grobem Meersalz und Zucker lassen sich Rubs mit unterschiedlichen Kräutern und Gewürzen verfeinern.

Das praktische an Rubs ist, dass man sie gut vorbereiten und gut verschlossen im Kühlschrank längere Zeit aufbewahren kann. Damit ist die Lieblingswürzmischung immer griffbereit und man ist für den Besuch gut vorbereitet.



dry rub Basis, © JULIBERG

Für die geselligen GrillmeisterInnen empfehlen wir sogenannte Mops. Hierbei handelt es sich nicht um kleine Hunde, sondern um dünnflüssige Würzsaucen, mit denen während des Grillvorgangs große Fleischstücke immer wieder benetzt werden. Die Scharfe Würze mit Bio Carolina Reaper vom GENUSSKOARL verleiht Mops eine angenehme Schärfe. Aufgrund der Größe der Fleischstücke kann der Grillvorgang mehrere Stunden dauern und durch das laufende Befeuchten mit dem Mop - dem sogenannten „moppen“ - trocknet das Fleisch nicht so schnell aus. Nicht zu verwechseln sind Mops mit BBQ-Saucen, denn im Gegensatz zu diesen, werden Mops lediglich zum Würzen am Griller und nicht bei Tisch verwendet.

Für die Omnivoren unter uns sei gesagt, dass sich die Gewürzmischungen nicht nur für Fleisch, sondern für jede Art Grillgut eignen. Egal ob Gemüse, Fisch, Käse oder sogar Obst – am Grill kann alles zubereitet werden, was schmeckt. Fruchtige und spritzige Limonaden, eine Sommerbowle oder ein kühles Bier runden den heißen Tag ab und lassen den Abend gemütlich ausklingen. Die Stiftbrauer Schlägl & JULIBERG haben sich für diesen Sommer etwas besonders einfallen lassen – das Chilibier „Der Feurige“ Spicy Porter.

Für Dein Sommervergnügen findest Du hervorragende Bio-Zutaten in unserem [Webshop](#) und ausgewählte Rezepttipps auf unserem [Blog](#).

### Kurztext zum Unternehmen:

Hinter dem Bio-Unternehmen JULIBERG steht Thomas, Schauer, der seine Leidenschaft zum Beruf gemacht hat. Zu Beginn als Gastgeschenk für die eigenen Hochzeitsgäste angedacht, legte Thomas Schauer 2018 den Grundstein und startete die Aufzucht von österreichischen Bio-Chilis in seinem Garten am Juliberg in Altenfelden/Oberösterreich. Vom Samen bis zur reifen Chilipflanze achten wir auf Bioqualität. Mit viel Liebe und fachmännischem Handwerk erzeugen wir ein spezielles, nachhaltiges und rein biologisches Angebot an Gewürzprodukten – basierend auf Salz, Pfeffer und Chili. Mit dem einzigartigen JULIBERG-Nassverfahren wird das Salz sprichwörtlich in der frisch verarbeiteten Chilipaste „gebadet“. Somit wird ein scharfer Geschmack vom ersten bis zum letzten Chili-Salz-Korn erreicht. Die JULIBERG-Gewürze sind vegan, rein biologisch und werden ohne Verwendung von Chemie oder umweltschädlicher Dünge- oder Pflanzenschutzmittel produziert.

Weitere Informationen über JULIBERG finden Sie auf unserer Website [www.juliberg.com](http://www.juliberg.com)

## Mehr zu den Produkten:

### SchoarfeWürze mit JULIBERG Bio Carolina Reaper Chili von GENUSSKOARL

Die WienerWürze wird durch ein traditionelles Brauverfahren und monatelange Reifung aus Lupinen hergestellt. Wenn diese dann auf Bio Carolina Reaper von JULIBERG trifft, dann ist die Hölle los. Mit ihre rund 1.000 Scoville verschärft die SchoarfeWürze jedes Gericht im Nu.

- Rein biologisch – ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- 100 % aus österreichischer Landwirtschaft
- 100 % pflanzlich
- Glutenfrei

Zutaten: Wasser, Lupine\*, Hafer\*, unjodiertes Salz, JULIBERG Chili\*

\*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft



© JULIBERG, SchoarfeWürze mit JULIBERG Bio Chili

### Chilibier mit JULIBERG Bio Chili von der Stiftsbrauerei Schlägl

Dunkles Schwarzbraun sorgt für eine imposante Optik, die mit Schokolade, Kakao und Röstaromen in der Nase bestätigt wird. Ein Hauch von Kaffee umspielt den Gaumen. Perfekt ausgewogen, dominiert die JULIBERG Chili-Schärfe nicht den ersten Schluck, sondern breitet sich nach und nach taktvoll aus. Schokolade und JULIBERG Chili geben sich einer spektakulären Geschmackskombination hin.

Spicy Porter | alc. 5,4 % vol.

0,33 l Flasche | Kein Pfand



© JULIBERG, Chilibier „Der Feurige“ Spicy Porter



## Meersalz mit Bio Chili 5 – Fein, fantastisch... mmmhhh schokoladig!

Mit der Habanero Chocolate Bio Chili findet eine der schärfsten Chilisorten Ihren Weg in ein weiteres fabelhaftes Bio Chili-Salz aus dem Hause JULIBERG.

Nur gemahlen verwenden, aufgrund der Schärfe sparsam dosieren!

Schärfe 5 von 13 (\* entspricht 1.500 Scoville)

Mit der dunkelbraunen Farbe und der unverwechselbaren Form der Habanero Chilisorte erkennt man die Habanero Chocolate Chilifrucht auf den ersten Blick! Sie zählt zu den schärfsten Chilisorten und obwohl sie „Schokolade“ im Namen trägt, hat die Habanero Chocolate Chilifrucht eher einen tropisch-fruchtigen Geschmack und eignet sich deshalb auch besonders gut für Saucen und Marinaden.



© JULIBERG, Meersalz mit Bio Chili 5

## Degustations-Set Chili2Go

Hot, spicy & special – das erlesene Degustations-Set in der Chili2Go-Mühle bestehend aus:

- Meersalz mit Bio Chili 7 unser Topseller-Produkt für scharfe Genießer. Damit machst Du jedem/r eine Freude!
- Tellicherry Bio Pfeffer TGSEB ist hochwertiger Gourmet Pfeffer: Spätlese und Hand-Selektion!

Alle Gewürze werden in der wieder befüllbaren Chili2Go Edelstahl-/Echtglas Keramikmühle mit verstellbarem Mahlwerk geliefert. Die wahrscheinlich kleinste Echtglas-Keramikmühle der Welt ist ein perfektes Geschenk und in der edlen Holzbox zum Aufklappen sicher aufbewahrt.



© JULIBERG, Degustations-Set Chili2Go Meersalz mit Bio Chili 7 & Tellicherry Bio Pfeffer TGSEB

## Positano Bio Chiliflocken – Wie scharf ist das denn?

Mit der österreichischen Version des Birds Eye-Chili gibt es jetzt die scharfen Positano Bio-Chiliflocken 11. Hol dir diesen würzig-scharfen Genuss nach Hause. Bester Geschmack. Außergewöhnlicher Genuss. 100 % Bio, vom Samen bis zum Gewürz. Ab sofort Bio Chiliflocken in der kleinsten Mühle in Premium-Qualität erhältlich.

- 100 % BIO AUSTRIA QUALITÄT aus Österreich
- Aufgrund der Schärfe sparsam dosieren!
- Schärfegrad 11 von 13, entspricht 241.000 Scoville.

Hot, spicy & special – so einfach lassen sich die Positano Bio-Chiliflocken 11 von JULIBERG beschreiben. 100 % Natur liefert erstklassigen und besonders scharfen Genuss.

Ihr Geschmack ähnelt dem der Thai-Chilis, daher eignen sie sich sehr gut für scharfe asiatische Gerichte, aber auch zum Schärfen von Suppen, Saucen, Eintöpfen, Schmorgerichten und spicy BBQ-Saucen.



© JULIBERG, Positano Bio Chiliflocken 11

### Kontakt:

Juliberg, c/o Toshev GmbH, Juliberg 19, 4121 Altenfelden

[www.juliberg.com](http://www.juliberg.com)

Mag. Susanne Lehner, [sl@juliberg.com](mailto:sl@juliberg.com), +43 699 111 64975