

## «Grillieren muss vor allem Spass machen»

Micarna-Eventkoch David Geisser kocht im Rahmen der Sommerserie der Migros Ostschweiz für die Familie Rast in Wetzikon. Neben Entrecôte vom Grill gibt es zahlreiche Tipps und Tricks vom renommierten Jungkoch persönlich und einen ausgelassenen Grillabend mit Freunden.

Sommerzeit ist Grillzeit. Was gibt es Schöneres, als an warmen Sommerabenden den Tag mit der Familie, mit Freunden oder guten Arbeitskollegen bei einer geselligen Grill-Party im heimischen Garten ausklingen zu lassen? Nichts, finden auch Marco und Luzia Rast aus Wetzikon. Und wenn einem dabei mit Eventkoch David Geisser ein Profi zur Hand geht, dann steht einem grillierten Gaumenschmaus nichts im Weg.

## MIT TIPPS, TRICKS UND DEN PERFEKTEN ZUTATEN

Gemeinsam mit dem Fleischverarbeitungsunternehmen Micarna verlorste die Migros Ostschweiz mehrere Grillevents mit David Geisser. Der renommierte Jungkoch, selbst in Wetzikon aufgewachsen, reiste mit seinem eigenen Grilltaxis-Bus an und brachte, neben allen wichtigen Zutaten, zahlreiche Tipps und Tricks mit. «Grillieren muss vor allem eines: Spass machen. Grillieren hat bei uns Tradition und soll als Kultur des Zusammenseins gepflegt werden», betont David Geisser. Wo und was man grilliert, spiele dabei eine untergeordnete Rolle. Denn: «Auf den Grill darf eigentlich alles.» Für den speziellen Grillabend mit der Familie Rast hat sich der Eventkoch für ein mariniertes Rindsentrecôte entschieden: «Ein Klassiker für Fleischliebhaber und Grillmeister sondergleichen.» Und ein solcher ist Gastgeber Marco Rast definitiv. Eigentlich ist der Keramikgrill im Garten sein Metier. «Aber wenn man die Chance hat, mit einem solchen Koch zusammen am Grill zustehen, dann teilt man seinen Arbeitsplatz gerne», erklärt der 38-Jährige lachend. Und wenn David Geisser zu Gast ist, gibts natürlich nicht nur ein Entrecôte vom Grill: Neben Maiskolben, selbstgemachtem Knoblibrot, Kartoffeln und Gemüse gab es zum Dessert in Chili marinierte Melone vom Grill. «Sehr lecker und ein toller Grillabend», resümiert Luzia Rast.

## ENTRECÔTE FÜR DIE GROSSEN, CERVELAT FÜR DIE KLEINEN

Die Frau von Marco Rast war es dann auch, welche die Idee hatte, beim Wettbewerb der Migros Ostschweiz mitzumachen. «Ich sah die Ausschreibung im Migros-Magazin und dachte, das wäre eine super Sache. Vor allem, weil Marco so gerne grilliert.» Entsprechend gross war die Freude, als sich David Geisser bei der Familie meldete. «Wir haben extra Marcos Grill-Freunde eingeladen. Die Männer grillieren oft zusammen. Das ist eine schöne Belohnung für sie.» Neben einem leckeren Abendessen mit Freunden gab es für Marco Rast und seine Familie gleich noch ein paar weitere Tipps für den nächsten Grill-Event. «Gerade beim Entrecôte ist es wichtig, dass man es nur kurz anbratet, sonst wird das Fleisch zäh, und das wäre bei einem solch edlen Stück schade», betont David Geisser. «Und für die Kleinen lohnt es sicher immer, einen Cervelat oder eine Bratwurst bereit zu haben. Für die Nachwuchs-Grillmeister sind das nach wie vor die Highlights.» Und was ist sonst noch wichtig? «Mutig sein, ausprobieren und vor allem zusammen geniessen: das ist das Geheimrezept jedes perfekten Grillabends.»

### Kurzporträt Micarna

Die Unternehmen des Segments 1, welche zur M-Industrie gehören, produzieren hochwertige Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Eiprodukte. Im Jahr 1958 im freiburgischen Courtepin als Fleischverarbeitungsbetrieb der Migros durch Gottlieb Duttweiler gegründet, umfasst die Unternehmensgruppe heute die in der Schweiz ansässigen Unternehmen Favorit Geflügel, Gabriel Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Spezialitäten, Mérat & Cie., Micarna, Natura Fleischtrocknerei, Optisol, Rudolf Schär und Tipesca. Weiter gehören die in Deutschland angesiedelten Unternehmen Oberschwäbische Geflügel GmbH und KM Seafood zur Unternehmensgruppe. Dank modernster Produktionsanlagen und höchster Standards in den Bereichen Hygiene sowie Produkte- und Arbeitssicherheit erzielen die Unternehmen beste Qualität. Die Unternehmen setzen sich konsequent für eine artgerechte Haltung und einen stressarmen Transport der Tiere ein und stellen sicher, dass die Herkunft jedes einzelnen Produkts lückenlos rückverfolgbar ist. Das Segment 1 der M-Industrie realisierte im Jahr 2017 mit ihren gut 3000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 1,6 Milliarden Franken.

[www.micarna.ch](http://www.micarna.ch)

Bazenheid, 19.06.2018

### Weitere Informationen | Medienstelle

Roland Pfister/Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, [media@micarna.ch](mailto:media@micarna.ch)