

# Die Kunst des Grillens in neuer Dimension

## *Tom Heinzle inspiriert zu außergewöhnlicher Grill-Kulinarik*

*(Presseaussendung, Salzburg/Weiler 26. Mai 2015) Grillen ist mehr als „bloß ein Stück Fleisch auf den Rost legen“ und auch außerhalb des Sommers ein Thema. Das zeigt der mehrfach ausgezeichnete Grill-Profi und Autor in seinen Büchern rund um die Themen „Winter Grillen“ und „Wild Grillen“. Sein letztes Buch „Vegetarisch Grillen“ erschien Anfang März. Es präsentiert vegetarische Gerichte, die im Zusammenspiel von Aromen und heimischen Zutaten experimentierfreudig kombiniert werden und somit durch ihre Geschmacksvielfalt überraschen. Mit diesem Buch setzt „Tom – der Grill Roast’n Roller“ – in der Grill-Szene einmal mehr neue Trends in Sachen Grillen.*

„In meinem jüngsten Buch ‘Vegetarisch grillen‘ finden alle Grill-Freunde Rezepte und Anregungen, wie sie Gemüse, Obst, Tofu und andere Produkte auf eine neue, individuelle und richtig rockige Art auf dem Grill zubereiten können“, so der Grill-Profi und Buch-Autor. Nicht nur die kulinarischen Kreationen selbst, sondern auch die Präsentation der Grillgerichte folgt einem ganz markanten Stil, den er selbst kreiert: Er nennt es schlicht „Toms Style“

Tom’s Grill-Kulinarik verlangt auch nach einer speziellen Tischkultur, die der Ästhetik seiner Gerichte entspricht. Mit rochini Boss Hannes Tiefenthaler – dem internationalen Trendscout in Sachen Tischkultur – hat er einen kreativen Partner gefunden, der seine Vorstellungen von einem stimmigen Tafel-Konzept originell umsetzt.

### **Tom durchdringt neue Grill-Dimensionen**

Als Querdenker bringt er traditionelle und innovative Speisen auf den Grill und begeistert die Menschen mit außergewöhnlichen Kreationen und Fusionen aus verschiedenen Ländern und Kulturen. Sein ausgeprägter Geschmackssinn hilft ihm dabei, sein „Publikum“ zu einer einzigartigen Grill-Kulinarik zu inspirieren.

Für Tom Heinzle ist Grillen ein besonderes Erlebnis, das er zelebriert: Gleichsam einer künstlerischen Darbietung, inszeniert mit tollen Speisen vom Grill, hochwertigen Lebensmitteln, stimmigen Getränken, entsprechendem Ambiente und Geselligkeit. Er ist einer der Wenigen, der ganze Menüfolgen vom Grill zubereitet und diese mit außergewöhnlichen Geschirrkreationen von seinem Partner rochini raffiniert in Szene setzt.

Schon sein erstes Buch „Winter Grillen“ sorgte bei Grill-Experten für Aufsehen und setzte einen neuen Trend, mit dem er das Grillen als ganzjähriges Thema positioniert. Sein zweites Buch „Wild Grillen“ widmet sich dem Thema BBQ. Dieses wurde in der BBQ-Kategorie zum besten Buch Deutschlands 2014 ausgezeichnet.

### **Tom’s Grillwerkstatt**

Mit seinem Team aus der Tom’s Grillwerkstatt [www.tomsgrillwerkstatt.at](http://www.tomsgrillwerkstatt.at) nimmt der Grill-Pionier an Meisterschaften teil. Unter anderem ist er mehrfacher Vizeweltmeister und österreichischer Staatsmeister im Wild-Grillen. Er gibt regelmäßig Grillkurse, ist als Show-Griller auf Festivals gebucht, auf Gourmet-Messen präsent und macht Buch-Präsentationen mit Showgrillen. Das Spiel mit den Aromen und hochwertigen Lebensmittel ist genau sein Ding, das er in seinem Grill-Repertoire gekonnt einfließen lässt.

**Weitere Informationen:** [www.tomsgrillwerkstatt.at](http://www.tomsgrillwerkstatt.at)

**Aussender und Rückfragehinweis:**

SKIAS events & public relations

Dr. Margit Skias . Pressearbeit Tom Heinzle

e: [office@skias.net](mailto:office@skias.net) m: +43 (0) 664 41 37 147

[www.skias.net](http://www.skias.net)