

Der Sommer kommt: Fünf Tipps für die perfekte Gartenparty

Geschmackvolle Deko, leckeres Grillfleisch und coole Drinks: Ein sommerliches Gartenfest will gut geplant sein. Pünktlich zum Sommeranfang verrät AEG, wie die Open-Air-Party zum vollen Erfolg wird.

1. Auf alles vorbereitet sein

Wer eine Gartenparty plant, muss auch bedenken, dass das Wetter nicht immer mitspielt. Deswegen sollte man immer einen Plan B parat haben, damit die Feier nicht buchstäblich ins Wasser fällt. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann sich einen faltbaren Pavillon, ein Partyzelt oder mehrere große Sonnenschirme ausleihen. Diese schützen nicht nur bei Regen, sondern auch vor der prallen Sonne. Sind extrem heiße Temperaturen angekündigt, empfiehlt es sich, Sonnencreme für die Gäste griffbereit zu haben. Ebenfalls wichtig: Anti-Mücken Spray und Gelsenkerzen bereitstellen, um am Abend die fiesen Blutsauger fernzuhalten.

2. Grillen wie ein Profi

Natürlich wird auf jeder guten Gartenparty der Grill angeschmissen – doch die Zeiten, in denen Grillmeister besorgt über den Garfortschritt der Steaks wachen mussten, sind vorbei: Dank der SousVide-Funktion des AEG SteamPro Dampfgarers kann das Fleisch im Vakuumbbeutel auf den Punkt vorgegart werden. So behält es sein volles Aroma und bleibt schön saftig. Das eigentliche Grillen erfolgt dann erst unmittelbar vor dem Servieren: Kurz und sehr heiß angebraten bekommen Grillspezialitäten ihr unvergleichliches Röstaroma und das gewisse Extra an Geschmack.

3. Mit originellen Beilagen überraschen

Neben dem perfekten Steak kann man seine Gäste auch mit raffinierten Beilagen verwöhnen. Wie wäre es zum Beispiel mit selbstgemachtem Oliven-Tomaten-Brot oder Pestobrot? Beide lassen sich ganz einfach im Multi-Dampfgarer SteamBake von AEG backen. Zu Beginn des Backvorgangs erzeugt das Gerät durch gezielte Feuchtigkeitsabgabe Dampf. Dieser garantiert, dass der Teig optimal aufgeht und das Brot innen luftig bleibt. Die Heißluft sorgt gleichzeitig dafür, dass die Kruste besonders knusprig wird. Und natürlich gehören zu einem gelungenen Grillabend auch Dips und Saucen. Die kreative Alternative zu Ketchup, Senf und Co.: der fruchtig-scharfe Chili-Himbeer-Dip von AEG-Spitzenkoch Christian Mittermeier.

Hier geht's [zum Rezept](#)

4. Mit erfrischenden Drinks für Abkühlung sorgen

Keine Party ohne Cocktails! In großen Gläsern oder Schüsseln lassen sich sommerliche Getränke wie Bowle oder Sangria stilecht anrichten. Tipp: Die Drinks mit gefrorenen Früchten statt Eis kühlen, denn durch das Obst verwässern die fruchtigen Getränke nicht. Als alkoholfreie Variante passt marokkanischer Minz-Eistee besonders gut – eine köstliche Erfrischung an heißen Sommertagen.

5. Die Location in Szene setzen

Geht die Party bis in die Nacht, darf eine schöne Beleuchtung nicht fehlen. Gartenfackeln sorgen für ein edles Ambiente, dürfen aufgrund der Feuergefahr allerdings nicht unbeaufsichtigt bleiben. Die perfekte Alternative: Lampions und Lichterketten, die warmes Licht verbreiten, aufhängen oder Teelichter in windgeschützten Gläsern auf den Tischen platzieren.

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 60 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Bekannte Marken wie Electrolux, AEG, Eureka und Frigidaire



Seite 2 von 2

bilden ein Portfolio aus Kühlschränken, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Herden, Klimaanlage und Kleingeräten, wie zum Beispiel Staubsauger. 2015 setzte Electrolux mit 58.000 Mitarbeitern circa 13,3 Milliarden Euro um.

Rückfragen bitte an:

Electrolux Austria GmbH

Martin Bekerle, Director Marketing & PR Austria

T. 01/86640-352

M. martin.bekerle@electrolux.co.at