

WILLY IDEENWELT

DEIN WILLY GESCHEHE



PERFORMANCE INSIDE

Ohne
Palmöl!



WILLY IDEENWELT

MEAT AND GREET AM GRILL

Grillen ist kein Trend. Fleisch über Feuer zu braten ist die älteste Zubereitungsform der Menschheitsgeschichte. Und das scheint uns irgendwie in den Genen zu stecken, denn gegrillt wird an jeder Ecke auf Teufel komm raus, Tendenz weiter steigend. Für die Fachleute hinter der Theke ist Grillen damit vor allem eines: ein entscheidender Umsatzfaktor.

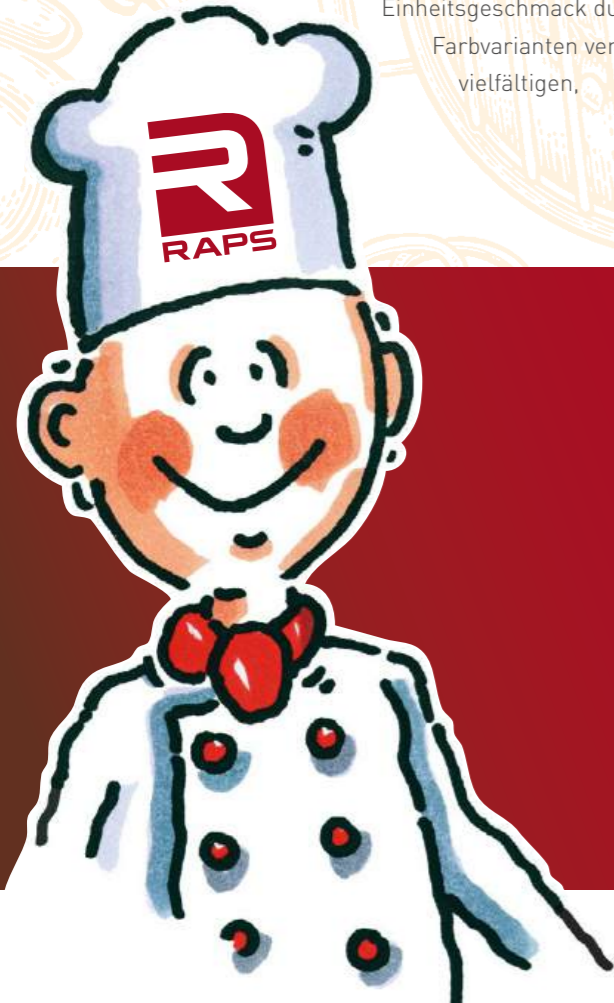
Wer das richtige Angebot hat, verdient mehr Geld. Punkt. Dass es beim Grillen auch Strömungen und Modeerscheinungen gibt ist unbestritten, eine davon überschattet jedoch alle anderen: möglichst wenig Aufwand für möglichst viel Ergebnis. Oder anders gesagt – der Conveniencegedanke hat beim Grillen schon lange Einzug gehalten. Und genau darauf aufbauend haben wir die folgenden Seiten gestaltet. Die Frage lautet also: wie kombiniert

man ein optisch attraktives Thekenangebot mit möglichst wenig Produktionsaufwand und stellt gleichzeitig sicher, dass der Kunde sich selbst, aber vor allem seinen Gästen, ein echtes Grillerlebnis serviert. Denn eines ist sicher, Mann und Frau am Rost sind eitel und wollen Kompetenz zeigen – und Du zeigst Ihnen wie es geht. Willkommen in der Willy Ideenwelt!

Die Willy's

Seit über 20 Jahren sind die Willy's die unangefochtene Benchmark bei hochwertigen Grillmarinaden. Wo andere auf hohen Salzanteil setzen, setzen wir auf großzügigen Anteil von Kräutern und Gewürzen. Wo andere Wasseremulsionen als Basis verwenden, bedienen wir uns hochwertiger Ölkombinationen. Wo andere Einheitsgeschmack durch Farbvarianten vervielfältigen,

setzen wir auf eigenständige Geschmacksrichtungen durch die charakteristischen Geschmacksbilder der enthaltenen Gewürze. Die Willy's sind mehr als nur hochqualitative Würzmarinaden für Grilladen und Pfannengerichte – sie sind ein Statement und ein Bekenntnis zur österreichischen Lebensmittelkultur. Bester Geschmack, beste Optik, bestes Brat- und Grillverhalten, gib dich mit nichts weniger zufrieden!



Das Beste in Kürze:

- OHNE PALMÖL
- charakteristischer Sortengeschmack
- hoher Anteil an Kräutern und Gewürzen
- ohne deklarationspflichtige Allergene
- ohne zugesetzte Geschmacksverstärker
- vegetarisch
- schwebende Kräuter und Gewürze
- perfekte Glanzoptik
- sehr gute Salzbalance
- sehr gute Haftungseigenschaften
- wirtschaftlich durch hohe Würzkraft

DIE WILLYWELT

ALLE WILLY'S IM ÜBERBLICK



KNUSPER WILLY

Seit jeher einer der beliebtesten Willy's. Das kräftig-volle Aroma des Knusper Willy passt selbstredend zu allen Grilladen und Pfannengerichten vom Schwein und ebenso zum Einstreichen von groben Bratwürsten. Auch der klassische Schweinsbraten wird mit dem Knusper Willy zum Erlebnis – sofern sie gerade keinen Brat Willy zu Hand haben. Weiters schmeckt man mit dem Knusper Willy kräftige Saucen ab.



Art.-Nr. 1038331-100 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1038331-005 Eimer 2,5 kg
Art.-Nr. 1038331-006 Eimer 4,5 kg



CHILLIE WILLY

Der Chillie Willy ist der Erste, der Urvater der gesamten Willy Serie und bis heute einer der beliebtesten Willy's im Land. Schon die tiefrote Farbe mit feinen, rötlichen Sichtanteilen machen Lust den Grill anzuheizen. Fruchtiger Chili, aromatischer Pfeffer und eine feine Paprikanote schmecken auf Chicken Wings ebenso vorzüglich wie auf Kurzgebratenem vom Schwein oder Rind. Mit Chillie Willy bestrichene Pusztakrainer oder Cevapcici werden Deine Kunden begeistern.



Art.-Nr. 1838330-001 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1038330-006 Eimer 2,5 kg
Art.-Nr. 1038330-007 Eimer 4,5 kg



KRÄUTER WILLY

Er ist vermutlich der universellste Willy von allen. Rind, Lamm, Wild und Wildgeflügel harmonieren aus Fleischsicht am besten mit dieser Sorte. Der kräuterbetonte Charakter eignet sich hervorragend zum Würzen aller Gemüsesorten, egal ob gegrillt oder aus dem Ofen. Überdies verfeinert man mit dem Kräuter Willy zum Beispiel Knoblauchbutter oder bestreicht Baguette-Teiglinge bevor man sie zum Aufbacken in den Ofen gibt – für das kräftige Extra passend zur Grill-Session.



Art.-Nr. 1038329-013 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1038329-004 Eimer 2,5 kg
Art.-Nr. 1038329-005 Eimer 4,5 kg

DIE WILLYWELT

ALLE WILLY'S IM ÜBERBLICK



ROSMARIN WILLY

Rosmarin ist ein vielseitiges Küchenkraut. Das charakteristische Geschmacksbild passt zu vielen Fleischsorten wie Lamm, Kalb oder Rind. Darüber hinaus mariniert man mit dem Rosmarin Willy Beilagenkartoffeln, Karotten oder Zucchini. Der klare, hellgrüne Farbton ist appetitanregend und steht Pate für den feinwürzigen Geschmack.



ZWIEBEL WILLY

Der Zwiebel Willy erfreut sich großer Beliebtheit weil er sich mit seinem aromatischen Zwiebelaroma und der feinen Knoblauchnote besonders gut für Grilladen aber auch für Pfannen- und Ofengerichte eignet. Mit ihm mariniert man Stücke von Rind oder Schwein für den Grill, Kotelett für Holzfällersteak aus der Pfanne, das Fleisch für Zwiebelrostbraten oder Rindsrouladen bis hin zu ganzen Bratenstücken aus dem Ofen. Auch zum Abschmecken von kräftigen Saucen oder Gröstl eignet sich der Zwiebel Willy ausgezeichnet.



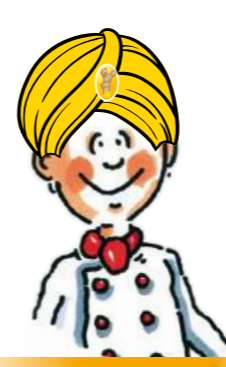
SCHARFER WILLY

Mit seiner deutlichen, aber nicht übertriebenen, fruchtigen Schärfe ist der Scharfer Willy ein delikater Partner für allerlei pikante Geflügelgrilladen, Grillspieße oder pikantes Beilagengemüse. Das harmonische Geschmacksbild passt grundsätzlich zu allen Fleischgerichten vom Grill oder aus der Pfanne, die mit dezenter Schärfe bedacht werden sollen.



PFEFFER WILLY

Filets oder andere hochwertige Cuts von Rind oder Schwein kommen um den Pfeffer Willy nicht herum. Das pfeffrige, aber kaum scharfe Geschmacksbild entfaltet sich zusammen mit den groben Pfefferanteilen am Gaumen besonders edelwürzig. Die begleitende Gewürzcuvée sorgt für ein ausgesprochen volles und rundes Aroma.



CURRY WILLY

Helles Geflügel und Schwein – so die Kurzfassung für die/ den Grillmeisterin/Grillmeister. Die intensive Currynote mit fruchtig-feinherbem Unterton zaubert den asiatischen Hauch auf den Teller. Nicht minder köstlich werden gegrillte Garnelen oder heller Meeresfisch. Abseits des heißen Rosts mariniert man mit dem Curry Willy das Fleisch für klassisches Thai Curry. Der Gourmet-Tipp: bestreichen Sie damit die Bratwürste für Bosna.



TOMATINO WILLY

Die Devise unserer Tomatino Serie lautet: mehr Italien geht nicht. Das gilt auch für den Tomatino Willy. Volles Tomatenaroma, begleitet von einem hohen Anteil mediterraner Kräuter – so will zartes Kalbfleisch mariniert werden. Und Zucchini und Melanzani und Kartoffeln und Meeresfrüchte und Lamm und ... und noch Fragen? Mit dem Tomatino Willy bringen Sie übrigens auch den entscheidenden Kick in Pastasaucen oder auf mediterrane Schmorgerichte.



BRATL WILLY

Willkommen in der Abteilung für ganze Stücke. Bauch, Schopf, Stelze – wenn es vom Schwein ist, kommt Bratl Willy drüber. Vom Rost, aus dem Ofen – einerlei. Wenn es um den traditionellen Bratl-Geschmack geht, dem sich kaum ein Österreicher entziehen kann, dann lauzen hier die Fäden zusammen. Feine Knoblauchnote, Kümmel, Pfeffer und etwas Paprika zum Abrunden – so geht deftig-rustikal. Selbstverständlich auch für Kurzgebratenes wie Kotelett oder Bauchscheiben. Tipp: Schmecken Sie auch ihr Gröstl mit dem Bratl Willy ab.



BUNTER WILLY

Ein weiteres Universalgenie unter den Willy's. Großzügiger Einsatz von bunten Sichtanteilen und ein feinwürziges Geschmacksbild kennzeichnen den Bunter Willy. Die feine Knoblauchnote mit Zwiebeln, Kräutern und dem dezenten Gewürzanteil passen sehr gut zu leichten Grilladen wie zum Beispiel Fisch, Meeresfrüchte oder gegrilltem Mais. Auch Geflügel, magere Teile vom Schwein oder pikante Blätterteigvariationen harmonieren bestens mit dem aparten Geschmacksbild.



Art.-Nr. 1830381-003 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1830381-002 Eimer 2,5 kg

Art.-Nr. 1838082-001 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1838082-002 Eimer 2,5 kg

Art.-Nr. 1834754-002 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1834754-003 Eimer 2,5 kg

Art.-Nr. 1837019-003 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1837019-002 Eimer 2,5 kg

Art.-Nr. 1038675-004 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1838675-002 Eimer 2,5 kg

Art.-Nr. 1838996-002 Becher 0,5 kg

Art.-Nr. 1839080-001 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1839080-002 Eimer 4,5 kg

Art.-Nr. 1838953-002 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1838953-003 Eimer 4,5 kg

DIE WILLYWELT

ALLE WILLY'S IM ÜBERBLICK



GYROS WILLY

Die Küche des Balkan ist würzig-kraftig mit deutlichem Gewürzanteil. So auch unser Gyros Willy. Grillspieße, Gyrosvariationen und Grilladen vom Lamm stehen in der ersten Reihe. Gleich dahinter vollwürzige Grill- und Bratgerichte vom Schwein oder der Klassiker, das Kebab. Ragouts und geschnezelte Pfannengerichte bekommen mit dem Gyros Willy den typisch orientalischen Charakter.



Art.-Nr. 1834200-001 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1834200-002 Eimer 2,5 kg



BBQ WILLY

Für bestes Raucharoma braucht man entweder einen Smoker – oder den BBQ Willy. Die rauchige Würze ergibt mit der honigartigen Süße und den warmen Gewürzen den typischen BBQ Geschmack. Spareribs vom Schwein oder Rind, Pulled Pork oder Beef Brisket sind die bevorzugten Klienten des BBQ Willy. Eingefleischte BBQ Fans würzen auch die Burger-Patties samt Speckstreifen mit dem BBQ-Willy.



Art.-Nr. 1838309-003 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1838309-002 Eimer 2,5 kg



EXOTIC WILLY

Hühnerbrust oder Putensteak blühen mit dem Exotic Willy richtig auf. Der leicht zitronige, frische Geschmack und die sonnengelbe Optik mit den exotischen Sichtgewürzen verstehen sich auch ganz ausgezeichnet mit Fisch und Meeresfrüchten. Ebenso verführerisch: Exotische Grillspieße mit Kombinationen aus hellem Fleisch und Obst.



Art.-Nr. 1035682-006 Becher 0,5 kg
Art.-Nr. 1835682-002 Eimer 2,5 kg

DER FASERSCHMEICHLER

ROSMARIN WILLY

Ein Kalbsschnitzel solo auf den Rost zu werfen ist wie einen 20 Jahre alten Single Malt ins Cola zu kippen – Materialverschwendung. Ganz anders sieht das aus, wenn man das zarte Fleisch liebevoll um gestampfte Erbsen wickelt und vielleicht noch ein paar getrocknete Zwetschgen in die Erbsenmasse schneidet. Das Ganze wird gebunden, mit Rosmarin Willy bestrichen und mit einem Rosmarinzweigel versehen. Expertentipp: Bevor Du die Roulade auflegst, trägst Du sie einmal am Zaun zum Nachbarn entlang – der soll wissen wer hier der King ist!



ZUTATEN FASERSCHMEICHLER

Rosmarin Willy
Erbsen gestampft
Zwetschgen getrocknet oder frisch
Kalbsschnitzel, groß oder im Schmetterlingsschnitt
Variante: Füllung aus Mozzarella und Frühlingszwiebel

WILHELM TELL

KNUSPER WILLY

Es gibt Kombinationen die treffen immer ins Schwarze. Zumindest bei einer ausgehungerten Männerrunde. Und bei Kotelett, gefüllt mit Pilzen und Zwiebeln, tut man gut daran, beim Grillen die Peitsche und einen Kettenhandschuh griffbereit zu haben. Manche Typen werden ja echt unberechenbar wenn ihnen diese Aromakombination in die Nase steigt. Mariniert wird natürlich mit Knusper Willy – what else. Wäre Tell nicht nur mutig, sondern auch clever gewesen, er hätte Hermann Gessler mit so einem Teil bestochen, anstatt Sohnmann in den sauren Apfel beißen zu lassen.



ZUTATEN WILHELM TELL

Knusper Willy

Pilze (Champignons oder Steinpilze)

Zwiebeln grobe Würfel oder Ringe

Kotelett, mind. 2 cm dick, untergriffen

Variante für Füllung: Schinken geschnitten und Almkäse grob gerieben

SPICKS AND SPECKS

ZWIEBEL WILLY

Jede Ähnlichkeit mit dem ehemaligen Hit der Bee Gees ist unbeabsichtigt, unerwünscht und geschmacklich ohnehin an den Haaren herbeigezogen. Schweinefilet einstechen, mit Speckstiften spicken und mit Zwiebel Willy marinieren. Was auf dem Grill passiert, kann man ahnen. Das Fett aus dem Speck fließt aus und schmeigt sich genüsslich an das Filet. Na gut – hier haben wir vielleicht eine kleine Parallele zu den schmalzigen Gibb Brüdern. Wer jetzt sagt, über Geschmack lässt sich streiten, soll vom Grill einen Schritt zurücktreten und sich einen Milchreis kochen!



ZUTATEN SPICKS & SPECKS

Zwiebel Willy

Speckstifte, Rückenspeck

Schweinefilet, wird mit Speckstiften

gespickt

Variante: Filet in Lardo wickeln

LADY IN RED

SCHARFER WILLY

Ladies – wir wissen, nichts bringt Euch mehr auf 100 als in eine Schublade aus der Machowerkstatt gesteckt zu werden. Aber jetzt ganz ehrlich – mit so einer Hühnerbrust mit Avocado-Ralleystreifen serviert Ihr den Mädels vom Sportverein doch das Neidgrüne ins Gesicht. Oder etwa nicht? Aber kein Grund zur Sorge – dank Scharfer Willy geht die Farbe wieder ab. Grillen macht Spaß.



ZUTATEN LADY IN RED

Scharfer Willy
 Avocado in Streifen geschnitten
 (nicht zu dünn)
 Hühnerbrust, Schmetterlingsschnitt
Variante: zusätzlich mit Pinienkernen
 füllen

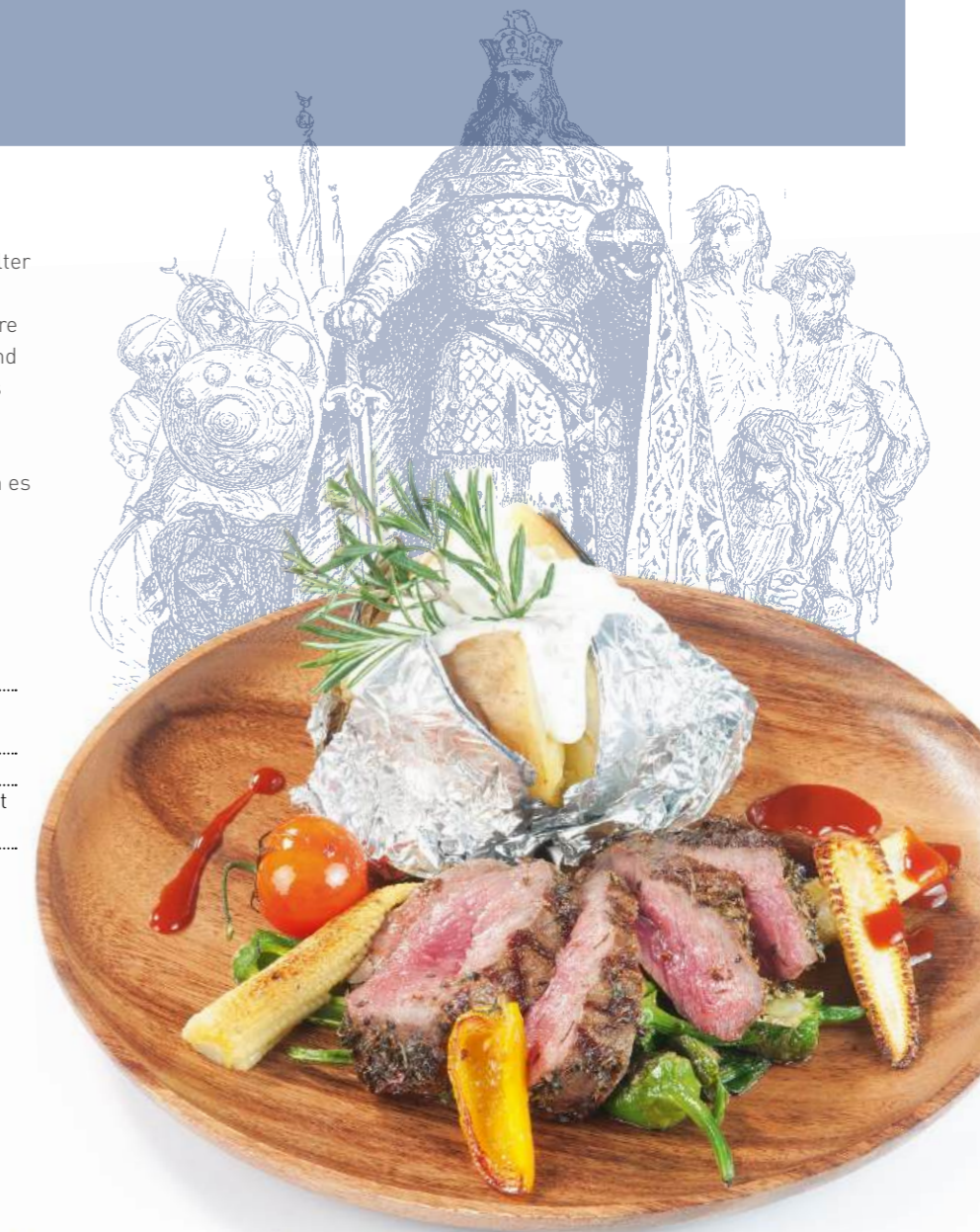
KINGSMAN

PFEFFER WILLY

Aus Anstand und Respekt vor dem König aller Cuts bleiben wir seriös. Nun – das Filet vom Grill ist ein alter Bekannter. Aber ebenso bekannt ist, dass es auf die Details ankommt. Man nehme das edle Teil, marinieren es mit dem exquisiten Pfeffer Willy und rolle den Rand in unserem Opus Verde. Nachdem wir jeden, der das Wort „durch“ oder „well done“ fallen ließ, mit Grillbriketts gesteinigt haben, tragen wir das gute Stück einmal rund um den Grill, verbeugen uns und lassen es kurz mit dem heißen Rost anbandeln.

ZUTATEN KINGSMAN

Pfeffer Willy
 BIO Opus Verde Art.-Nr: 1862546-001, Dose 150g,
 BIO Opus Verde Art.-Nr: 1862546-100, Beutel 500g
 Rinderfiletsteak
Variante: rollen in Pfeffermischung bunt, geschrotet
 Art.-Nr: 1037304-001, Dose 550g



LÄMMERICK

KRÄUTER WILLY

Ein knuspriges Lammstelzchen will i
und marinier es mit Kräuter Willy
weil so auf dem Rost
ist es von feinsten Kost
und schmeckt auch der schönen Lilli.

Was? Ja gut, Du kannst es besser, kein Grund da wie ein Pferd zu wiehern!!
Schließlich ist der Lämmerick ein Fall für den Grill und nicht für den Litera-
tur-Nobelpreis. Also bleiben wir sachlich! Die mit Oliven gespickte Lammstelze
harmoniert ganz wunderbar mit der feinerben Kräuternote des Kräuter Willy,
und darauf kommt es ja wohl an.



ZUTATEN LÄMMERICK

Kräuter Willy
Oliven ohne Kern hell oder dunkel
Lammstelze, wird mit Oliven gespickt

BAMBUSSERL

CURRY WILLY

Das Dilemma: Die/der Kundin/Kunde, ein ortsbekannter, gewaltbereiter Grill-
rowdy mit Neigung zum Überhitzen, will unbedingt Geflügel grillen. Die Folge:
Das Putenschnitzel verkommt auf dem Grill zu einem bröseligen Etwas, das
es nur mit viel gutem Willen und einem Liter Bier bis unter die Speiseröhre
schafft. Die Lösung: Das Bambusserl. Der Curry Willy harmoniert ganz vor-
trefflich mit dem Putenfleisch (innen und außen marinieren!) und schützt es
Dank bester Öle vor Trockenlegung. Die Bambussprossen sorgen zusammen
mit dem Paprika für ein herrliches Geschmacksbild, ein zusätzliches Feuch-
tigkeitsreservoir und sehr einladende Optik. Und es ist doch ein gutes Gefühl
geholfen zu haben.

ZUTATEN BAMBUSSERL

Curry Willy
Bambussprossen
Paprika rot, in Streifen geschnitten
Putenbrustscheiben untergriffen
Variante: zusätzlich mit Sojasprossen
füllen



VITELLISSIMO

TOMATINO WILLY

Leicht, feinwürzig, mediterran. Dafür sorgt der Tomatino Willy, dessen fruchtige Tomatennote perfekt zu Kalb passt, sowie die elegante Kombination von Mozzarella und Salbei. Damit sind die Austriacos den Italienern mit Ihrer Saltimbocca um einen Schritt voraus. Ja da können sie schon gucken die Marcos, Riccardos, Alessandros und wie sie alle heißen. Von Eurem Michelangelo könnt Ihr Euch keine Scheibe abschneiden! Die Nudeln haben die Chinesen erfunden! Euer Fußball war auch schon besser! UND FINGER WEG VON UNSEREN FRAUEN!



ZUTATEN VITELLISSIMO

Tomatino Willy
Salbeiblätter ganz
Mozzarella, in Streifen geschnitten
Kalbskarree, Schmetterlingsschnitt
Variante: Zusätzlich mit einem Blatt
Prosciutto crudo füllen

ROSE CROQUANTE

BRATL WILLY

Ein Hors d'œuvre, auch vom Grill, sollte nicht zu sättigend sein. Lieber etwas Dezent, Leichtes. Wir möchten Euch die Knusperrose ans Herz legen. Elegante Streifen vom Schweinsbauch, mit verspielten carottes julienne und beschwingten Krautblättern zu einer luftigen Rose gerollt und mit feinromatischem Bratl Willy zu einer hauchzarten Delikatesse veredelt. Das ganze bei mittlerer Hitze sanft goldbraun grillen, bis sich die leichte Graisse in den Blättern sammelt. Das gibt Tinte auf den Füller!



ZUTATEN ROSE CROQUANTE

Bratl Willy
Karotten julienne
Weißkrautblätter in großen Streifen
Schweinebauchstreifen ca. 0,5 cm

LUSTFISCH

BUNTER WILLY

Gegrillter Fisch ist für den normalverbrauchenden Kunden nach wie vor eine kleine Herausforderung. Und wieder bist du der Retter in der Not. Dein Angebot lautet Fischfilet mit Haut, mariniert mit Bunter Willy und gedeckt mit Spinatblättern und ein paar Mandelblättern. Gegrillt wird selbstverständlich nur hautseitig. Der Bunter Willy liefert die feinwürzige Grundnote, die Spinatblätter schützen nicht nur vor dem Austrocknen, sondern zaubern mit den Mandeln zudem ein äußerst delikates Geschmacksbild. Dazu fällt uns echt kein Witz ein.



ZUTATEN LUSTFISCH

Bunter Willy
Spinatblätter oder Mangoldblätter
Mandelblätter
Fischfilet mit Haut

SPIESSBOCK

GYROS WILLY

Bock auf Lamm? Dann raus mit der Lanze. Schöne Stücke vom Lamm, würzige Zwiebel, eine Tomate (das genügt) für die Farbe und Gyros Willy – aber reichlich! Beim Spießbock lassen wir die feine Klinge im Halfter. Ein vollwürzig-kraftiges Grillgericht für Männer- und Weiberleut, deren Kiefermuskeln noch nicht vom Hamburgerlutschen verkümmert sind. Beilage: Bier, Most oder beides!



ZUTATEN SPIESSBOCK

Gyros Willy
Rote Zwiebel, in Viertel geschnitten
Cocktailtomaten oder Tomatenviertel
Lammfleisch, Würfel ca. 4 cm
Variante: ganze Knoblauchzehen
mit auf den Spieß

GHOSTRIDER

CHILLIE WILLY

Die Runde ist komplett und – es regnet. Egal, Du legst Johnny Cash in den Player und machst Dich ans Werk. Beiried in Stücken, Bohnen, Mais, SCHARFE Pfefferoni und feuerroter Chillie Willy, dem Ganzen in der Pfanne die Sporen geben bis die Röstaromen durch die Nüstern ziehen.

Kann es noch besser werden? Es kann: Die Zunge vom Lieblingsschwager lahmt (ein Greenhorn) und Du denkst nicht daran, sein Bier nachzufüllen. Wenn er durchkommt, kann er den Abwasch machen.



ZUTATEN GHOSTRIDER

Chillie Willy

Mais

Rote Bohnen

Paprika rot

Pfefferoni, scharf

Rindergeschnetzeltes

DOC HOLLIDAY

BBQ WILLY

An Spareribs irgendwie ergänzend herum zu pfuschen ist lächerlich – und total unmännlich. Mach Dich nicht unglücklich. Mariniere Deine Rippen vom Schwein oder Rind mit dem BBQ-Willy, grille sie langsam und iss sie auf. Alleine, ohne Publikum, ohne Gäste, in der Dämmerung. Falls irgendeine von den nachbarlichen oder verwandten Schmeißfliegen, vom Duft angezogen, die 20 m Todeszone um deinen Grill betreten sollte – leg sie um.



ZUTATEN DOC HOLLIDAY

BBQ Willy und sonst nichts!

Spare Ribs/Karreerippen

HENNANAS

EXOTIC WILLY

Henderl, Ananas, Exotic Willy – alleine beim Lesen schießen die Palmen, Tempel und Strände vor dem geistigen Auge in die Höhe. Die knusprige Haut in Verbindung mit der fruchtigen, leicht gebräunten Ananas, dazu die aromatischen Gewürze des Exotic Willy – die Versuchung, sich vor, während und nach dem Grillen einen Sex On The Beach zu mixen, ist geradezu überwältigend. Nachgeben Leute, einfach nachgeben, Askese hat am Grill genau Nichts verloren. Wer es ganz authentisch haben will, reserviert seinen Platz am Tisch mit einem Handtuch.

ZUTATEN HENNANAS

Exotic Willy

Ananas in Stücken

Hühnerfiletstreifen/Hühner-Innenfilet

Variante: Mangostücke statt Ananas

