



Presseinformation

Die Weber® Gas- und Elektrogrills – die perfekte Alternative in der Stadt

Wels, 18.06.2015 – Sommerzeit ist Grillzeit! Liebhaber gegrillter Köstlichkeiten freuen sich jedes Jahr auf die Eröffnung der Barbecue-Saison. Was aber tun, wenn man keinen eigenen Garten zur Verfügung hat? Der Premium-Grillhersteller und Marktführer in Österreich Weber-Stephen bietet mit seinen Gas- und Elektrogrills auch für den urbanen Raum die perfekte Lösung.

Möchte man seinen Holzkohlegrill in der Stadt aufstellen, so hat man häufig mit Restriktionen zu kämpfen. Denn aufgrund der Rauchentwicklung und Brandgefahr sind Grillbrennstoffe Holzkohle oder teilweise auch Gas auf Balkonen und Terrassen vielerorts nicht gestattet. Auch öffentliche Grünflächen und Parks sind oft für Kohlegriller tabu. Mit der Gas- und Elektrogrill-Linie Q™ und Go-Anywhere Gasgrill von Weber® können Grill-Fans ihrer liebsten Freizeitbeschäftigung nun aber auch ungehindert in der Stadt nachgehen.

Alleskönner: Die Q-Reihe

Weber® hat seine Erfolgsreihe perfektioniert: Sämtliche Gas- und Elektromodelle der Q-Serie gibt es mit zusätzlichen Features und in überarbeitetem Design. Alle Modelle sind mit einem zweigeteilten, porzellanemaillierten Guss-Grillrost ausgestattet. Auch der Look ist neu – die Seitengriffe sind ergonomisch geformt und der Rahmen überarbeitet. Die kompakten und leistungsstarken Grills sind einfach zu transportieren und passen in jeden Kofferraum. Die passende Alternative überall dort, wo keine Holzkohle genutzt werden darf. Wer mehr Platz beim Grillen benötigt, für den sind die größeren Q-Gas- und Elektromodelle die richtige Wahl. Eine praktische Ergänzung sind die stabilen Untergestelle wie der neue Rollwagen Standard. Dieser dient nicht nur als Untergestell sondern ist zugleich Transporthilfe. Ausgeklappt sorgt er für festen Halt auf praktischer Höhe – zusammengeklappt lässt sich darauf der Grill problemlos von A nach B bewegen. So steht dem gemütlichen Grillen mit Freunden nichts mehr im Wege!

Wer annimmt, ein kleinerer Grill ist weniger vielfältig, hat falsch gedacht: Das Hitzeschild macht das indirekte Grillen selbst für die kleineren Modelle der Q-Serie möglich. Es wird direkt auf den Rost aufgelegt und schirmt die direkte Hitze ab – so gelingen auch saftige Rollbraten – perfekt kombiniert mit dem passenden Grillrost oder dem kleinen Bratenkorb. Der Weber Pizzastein eignet sich wiederum perfekt zum Backen von Pizza, Brot und Desserts.



Heuer neu ist das Spieße-Set passend für alle Weber Drehspieße: Unterschiedliches Grillgut wie Fisch, Fleisch und Gemüse lässt sich damit zeitgleich auf sechs Spießen grillen. Das Set ist ideal für alle, die ihre Gäste gern mit verschiedenen Grillgerichten überraschen möchten. Für alle Gas- und Elektrogrills der Q® 100-/1000- bis 200-/2000-Serie gibt es zusätzlich ab 2015 den Drehspieß Q®. Ob kleines Hähnchen, Braten oder Truthahn – dank des integrierten Motors ist der Spieß ein Allround-Talent, das das Fleisch gleichmäßig von allen Seiten grillt.

Auch beim E-Grillen stellt sich die Frage nach dem Energieverbrauch. Bei der Höchstleistung eines Weber Elektrogrills von 2,2 Kilowatt und einem angenommenen Strompreis von 20 Eurocent pro Kilowattstunde liegen die Energiekosten bei gerade mal 44 Cent pro Stunde. Zusätzlich reduziert das Grillen mit geschlossenem Deckel im Vergleich zu konventionellen Geräten den Stromverbrauch erheblich. Der gusseiserne Grillrost sorgt zudem für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze und für die typische Grillmarkierung auf dem Grillgut. So bieten die Weber Elektrogrills den kompletten Grillgenuss – und das besonders einfach und schonend.

Der Weber® Q™ 1400 – klein im Kofferraum, groß in der Mobilität

Wo auch immer das Grillen mit Gas oder Holzkohle unerwünscht ist, ist der Weber® Q™ 1400 Elektrogrill die ideale Lösung. Mit seinem neuen, roten oder dunkelgrauen Deckel ist er ein echter Blickfang und bietet somit die perfekte Kombination von Original-Grillgeschmack und modernem Lifestyle. Der zweigeteilte, porzellanemaillierte Guss-Grillrost sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und eine optimale Grillmarkierung. Mit dem stufenlos verstellbarem Temperaturregler gelingt die perfekte Temperatureinstellung im Handumdrehen. Das selbstreinigende Elektro-Heizelement erbringt 2.200 Watt Leistung für perfekte Grillergebnisse und den typischen Geschmack. Nach einer nur 10-minütigen Aufheizphase ermöglicht der Weber® Q™ 1400 pures Grillvergnügen auf jedem Balkon. Er ist in den Farben „Dark Grey“ und „Maroon“ erhältlich; den Weber® Q™ 1400 Stand gibt es in „Dark Grey“.

Der Weber® Q™ 2400

Mit einer 53 Prozent größeren Grillfläche (im Vergleich zum Weber® Q™ 140) sorgt der Weber® Q™ 2400 für noch mehr Grillspaß auf Balkon oder Terrasse. Ein höherer Deckel ermöglicht die Zubereitung von größerem Grillgut und erweitert so die kulinarische Vielfalt auf dem Elektrogrill. Ein ganzer Braten oder als Dessert auch mal ein Kuchen frisch vom Grill sorgen definitiv für mehr Genuss!

Mit dem neuen Elektrogrill Weber® Q™ 2400 gelingen diese Köstlichkeiten im Handumdrehen. Originell: Ein im Deckel integrierter, innovativer Hitzereflektor aus Aluminium sorgt für eine optimale



Wärmeabstrahlung auf die Grillspezialitäten. Stolze 2.200 Watt bringen auch ohne lästige Rauchentwicklung oder Funkenflug die volle Leistung und erzielen Grillergebnisse, die den Geschmacksvergleich mit Holzkohle- oder Gasgrills nicht scheuen müssen. Der typische Grillgeschmack entsteht durch die Hitze an den tiefbraunen Kontaktstellen des gusseisernen Rostes am Fleisch. Dort findet die sogenannte Maillard-Reaktion statt, bei der die Aminosäuren (Eiweiß) und Kohlenhydratmoleküle (Zucker) in Aromen umgewandelt werden. Der Weber® Q™ 2400 ist auch als Standgerät mit zwei seitlichen Arbeitstischen in der Farbe „Dark Grey“ – erhältlich.

Ideal für unterwegs: Das erweiterte To-go-Sortiment von Weber

Klein, kompakt und blitzschnell einsatzbereit – die Go-Anywhere Modellreihe von Weber ist perfekt für spontane Grillpartys im Park. Der Go-Anywhere Gasgrill ist mit einer Gaskartusche verwendbar – das macht ihn zum idealen Begleiter für unterwegs. Der porzellanemaillierte Grillrost sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche und ermöglicht eine perfekte Grillmarkierung. Die Temperatur kann ganz leicht über das stufenlose Brennerventil eingestellt werden. So hat jeder Grillfan schnell den richtigen „Dreh“ raus.

Grillen am Balkon – was ist erlaubt?

Das Bundesgesetz ist hier relativ unpräzise: Grundsätzlich ist das Grillen am Balkon erlaubt, wenn die Geruchsbelästigung für die Nachbarn ein ortsübliches Maß nicht überschreitet. Es gibt aber auch verwaltungsrechtliche Einschränkungen, welche in den jeweiligen Landesgesetzen geregelt sind. Nach dem Wiener Feuerpolizei- und Luftreinhaltegesetz darf keine unzumutbare Beeinträchtigung infolge von Rauchentwicklung oder gar Gefährdung durch Feuer entstehen. In diesen Fällen ist die MA 36 (als Feuerpolizei) auch berechtigt einzuschreiten. Dies gilt aber nicht für eine vermeintliche Belästigung durch Speisegeruch, womit eine Verwendung von elektrischen Grillgeräten ausgenommen ist.

Auch in Linz ist das Grillen am Balkon eines Mehrfamilienhauses nicht grundsätzlich verboten, sondern seitens der Berufsfeuerwehr ist nur das Grillen mit offenem Feuer – also mit Holzkohle oder Gas – nicht gestattet. Die häufigste Grundlage für Grillverbote oder Grilleinschränkungen ist jedoch sowohl bei Mietwohnungen wie auch im Eigentum die Hausordnung. Generell gilt es Rücksicht auf die Umgebung zu nehmen, die Nachbarn rechtzeitig zu informieren – und vielleicht einfach zum nächsten Barbecue mit einzuladen!

Über Weber Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf



und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte. Seit nunmehr 35 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten acht Jahren zu versechsfachen.

Weitere Auskünfte:

Matthias Fuchs, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36
Email: mfuchs@weberstephen.com

Marlene Grabner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 664 96 48 116
Email: grabner@4d-solutions.at