



Presseinformation

der Weber-Stephen Österreich GmbH

Weber-Stephen – Die Erfolgsgeschichte des Kugelgrills

Wels, September 2016. Unvergessliche Grillmomente und perfekter Grillgenuss – immer und überall: Dafür entwickelt Weber-Stephen seit mehr als 60 Jahren individuelle, hochwertige und rundum innovative Produkte. Das Sortiment des amerikanischen Unternehmens umfasst mehr als 70 Grills und rund 380 Zubehörprodukte. Die Basis des Erfolgs ist der Klassiker und Alltime-Favorit unter den Holzkohlegrills, der Weber® Kugelgrill. Diesen hat der Unternehmensgründer George Stephen im Jahr 1952 erfunden. Die Marke Weber genießt unter Grillfans weltweit längst absoluten „Kultstatus“ – Kunden können die Produkte inzwischen online und in mehr als 45 Ländern direkt beim Händler vor Ort kaufen.

Von der Boje zum kultigen Kugelgrill: Weber revolutioniert das Grillen

Die Geschichte von Weber-Stephen beginnt im Jahr 1952: Grillfan George Stephen, Schweißer bei der Bojenfirma Weber Brothers Metal Works in Chicago und Vater von elf Kindern, suchte nach einer Alternative zum bis dahin üblichen Ziegelsteingrill. Beim Anblick einer Boje kam er auf eine revolutionäre Idee. Er teilte die Boje in zwei Hälften und versah den unteren Teil mit drei Beinen. Die obere Halbkugel verwendete er als Deckel, in den er für die optimale Belüftung drei Löcher bohrte – der Prototyp des Kugelgrills, mit dem sich die Hitze im Grill perfekt kontrollieren ließ, war geboren. Bis heute ist der kultige Kugelgrill das Markenzeichen von Weber.

Im Laufe der Jahrzehnte hat das Unternehmen sein Sortiment um immer neue Holzkohle-, aber auch Gas- und Elektrogrills sowie umfangreiches Zubehör erweitert. Das Ziel: Menschen immer und überall das perfekte BBQ-Equipment für unvergessliche Grillmomente mit Familie und Freunden zu bieten. Inzwischen begeistert Weber seine Fans nicht nur im Handel vor Ort, sondern auch im TV und Web. Hinzu kommen Events und Erfolgskonzepte wie der Weber Original Store und die Weber® Grill Academy sowie das Grillmagazin Grill On. Auf diese Weise festigt Weber seine Position als Trendsetter im Grillmarkt – und arbeitet kontinuierlich daran, das Grillen weltweit zu revolutionieren.

Weber bietet alles, was das Herz von Grillfans höher schlagen lässt

Das Grillsortiment von Weber reicht vom tragbaren Go-Anywhere® Gas- und Holzkohlegrill über den Bestseller Master-Touch® GBS® und die beliebte Spirit®-Gasgrill Reihe bis hin zur Q®-Serie im Elektrosegment – für jeden Geschmack und alle Ansprüche ist genau das passende Modell dabei. Fans der Marke können sich außerdem über umfangreiches Zubehör und vielfältige Serviceleistungen freuen. Das Produktportfolio reicht von den innovativen Weber Briketts über das Räucherzubehör bis hin zum Gourmet BBQ System mit praktischen Einsätzen, wie Sear Grate, Dutch Oven oder dem Waffel- und Sandwich-Einsatz. Damit gelingen abwechslungsreiche Grillmenüs auf den Punkt und der Zubereitungsvielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

In Zusammenarbeit mit dem Gräfe und Unzer Verlag und gemeinsam mit der amerikanischen Grilllegende Jamie Purviance veröffentlicht Weber außerdem zahlreiche Grillbücher – so beispielsweise die „Weber's Grillbibel“, von der bereits mehr als 1 Million Exemplare verkauft wurden. Rezepte und nützliche Anwendungstipps gibt es bei Weber aber nicht nur auf dem Papier: Seit März 2016 ist eine neue Weber App verfügbar, mit tollen BBQ-Inspirationen und praktischen Anleitungen – zum Beispiel für den optimalen Briketteinsatz. Vielfältige Rezepte von Weber Grillmeistern sind außerdem online unter <http://www.weber.com/AT/de/grillrezepte/> zu finden.



Weber bietet zudem Grillevents der besonderen Art: In der Weber Grill Academy geben erfahrene Grillmeister anschaulich und mit vielen praktischen Tipps Einblick in die Kunst des perfekten Grillens – von Veggie über Smoken und Slow Cooking bis hin zum Wintergrillen. Gemeinsam mit den Teilnehmern bereiten sie ein ausgefallenes Menü zu, das Grillfans garantiert auf den Geschmack bringt. Die Weber Grill Academy gibt es in Österreich aktuell an 10 Standorten sowie zusätzlich eine auf Mallorca. Geplant ist, das Erfolgskonzept kontinuierlich auszubauen und auf weitere Standorte auszuweiten. Weitere Informationen unter:
<https://www.weber-grillakademie.com/at/>.

Das Erfolgsrezept für perfekten Grillgenuss: der „Weber Way of Grilling“

Das Geheimnis der Marke Weber ist der „Weber Way of Grilling“ mit Deckel. Durch das „geschlossene System“ zirkuliert die Hitze gleichmäßig im Grill – beste Voraussetzung für die Zubereitung vielfältiger Speisen mit unterschiedlichen Methoden. Bei der direkten Grillmethode – ideal für Grillgut, dessen Zubereitung nicht länger als eine halbe Stunde dauert – wird das Grillgut direkt über der Hitzequelle positioniert. Durch den geschlossenen Deckel wird zusätzlich Hitze auf das Grillgut reflektiert, wodurch sich die Garzeit verkürzt und Fleisch, Gemüse & Co. saftig und zart bleiben. Die indirekte Grillmethode eignet sich beispielsweise für große Fleischstücke, deren Zubereitung länger als eine halbe Stunde in Anspruch nimmt. Hierbei werden die Speisen neben der Hitzequelle positioniert. Durch die aufsteigende heiße Luft und die zirkulierende Hitze wird das Grillgut schonend und gesund gegart.

Qualität und Know-how aus aller Welt – Weber-Stephen auf Wachstumskurs

Qualität steht bei Weber an erster Stelle. Für Deckel und Kessel der Holzkohlegrills wird hochqualitativer Stahl verwendet, der sich optimal mit der eingebrannten Emaille verbindet. Dabei setzt Weber auf ein elektrostatisches Verfahren, das eine präzise Anpassung der Emaille-Schicht an die Blechstärke des Stahls ermöglicht. Dies stellt sicher, dass sich beide Bestandteile beim Erwärmen und Abkühlen gleichmäßig ausdehnen und anschließend wieder zusammenziehen. Auch mit seinen Elektro- und Gasgrills setzt Weber neue Standards. So belegen Blindverkostungen, dass Verbraucher keinerlei Unterschiede zwischen Gerichten feststellen können, die auf Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrills zubereitet wurden. Die hervorragende Qualität der Grills bestätigt Weber seinen Kunden durch Garantien von bis zu zehn Jahren. Zudem stellt das Unternehmen sicher, dass während dieser Zeit sämtliche Ersatzteile verfügbar sind.

In Österreich können Weber Fans Grills und passendes Zubehör in den Weber Original Stores, bei Fachhandelspartnern sowie in Baumärkten erwerben. Dank der hohen Qualität seiner Produkte und dem optimalen Service für Händler und Verbraucher konnte sich Weber überall auf der Welt als Grillexperte einen Namen machen. So ist Weber-Stephen heute in nahezu allen Teilen der Welt mit eigenen Niederlassungen vertreten und beschäftigt weltweit rund 2.000 Mitarbeiter. Seit 1999 existiert die deutsche Niederlassung der Weber-Stephen Products LLC in Ingelheim – mit rund 140 Mitarbeitern. Die Weber-Stephen Österreich GmbH ist Teil der Europe, Middle East and Africa (EMEA)-Unternehmenseinheit, die ihren Sitz in Wels hat. Experten in den unterschiedlichen EMEA-Regionen arbeiten Hand in Hand, um gemeinsam einen einheitlichen Markenauftritt zu stärken, die Produktvielfalt auszubauen und die Serviceleistungen weiter zu optimieren.

Weitere Informationen:

Homepage: <http://www.weber.com/AT/de/start/>

Weber Grill Academy: <https://www.weber-grillakademie.com/at/>

www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH



Weber-Stephen auf einen Blick:

Markenclaim: „Weber for life“

Unternehmen: Weber-Stephen Österreich GmbH

Sitz: Wels / Oberösterreich

Geschäftsführer: Christian Hubinger

Mitarbeiter: 17

Muttergesellschaft: Weber-Stephen Products LLC

Sitz: Palatine, Illinois (USA)

CEO: Tom Koos

Länder: 45

Mitarbeiter weltweit: 2.000

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 Umluft-herd 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

Kienzlstraße 17, 4600 Wels

Tel.: +43 7242 890135 36

E-Mail: mfuchs@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartnerin: Daniela Dworzak

Alser Straße 45, 1080 Wien

Mobil: +43 676 432 7008

E-Mail: daniela.dworzak@himmelhoch.at