



Presseinformation
der Weber-Stephen Österreich GmbH

Zwei Weltpremieren, zahlreiche Produktneuheiten und alle Trends für das Grilljahr 2016 beim Weber-Stephen Frühlings Presse-Event

Wels, 07. April 2016. Beim Frühlings-Presse-Event in der Stiegl Ambulanz in Wien ließ Marktführer Weber-Stephen die Herzen aller Grillfans höher schlagen. Mit zahlreichen Produktneuheiten, spannenden Marketing-Konzepten und Köstlichkeiten vom Grill wurde ein ganz spezielles BBQ-Jahr 2016 eingeläutet. Als Höhepunkt stellte Weber-Stephen die neuen Briketts inklusive der Premiere des TV-Spots vor und überraschte außerdem mit einer Weltneuheit - der Veröffentlichung eines High-End-Grills, den es so noch nie gegeben hat: Summit™ Charcoal.

The Weber Way of Grilling – in Österreich beliebter denn je

Zu Beginn zog Christian Hubinger, Geschäftsführer von Weber-Stephen Österreich, Resümee auf das vergangene Jahr: „2015 war schon ein großartiges Jahr für uns, aber 2016 wird das locker überbieten.“ Hier sind die wichtigsten Zahlen der TNS Image Study im Überblick:

- 73% aller Grillbesitzer grillen mindestens einmal pro Monat
- Weber verzeichnet über 90% Markenbekanntheit in der Kernzielgruppe
- Für 91% ist die Marke Weber gleichbedeutend mit hoher Qualität
- Die Weber Markenbekanntheit ist in Österreich auf mittlerweile 83% gestiegen
- Es gibt eine steigende Nachfrage an Anzünd-Produkten (+28%) und Grill-Zubehör (+17%)

2016 – das Jahr der Produktneuheiten

Schneller, heißer, besser – Die neuen Weber Briketts sind in nur 20 Minuten einsatzbereit und geben die Temperatur noch gleichmäßiger über einen langen Zeitraum (+3h) hinweg ab. Sie beeindruckt durch ihre optimale Form und Größe sowie ihre sehr hohe Dichte. Jedes einzelne Brikett besitzt die gleichen Abmessungen. Dadurch sind sie besonders leicht zu dosieren und ermöglichen Grillfans bei jedem BBQ die absolute Kontrolle über die Glut. Die Wünsche der Grillfans hat Weber auch bei der Entwicklung der innovativen Verpackung einbezogen: Der Beutel mit Zippverschluss bietet Schutz vor Luftfeuchtigkeit. Die Briketts können somit auch im geschützten Außenbereich gelagert werden und sind jederzeit einsatzbereit – für noch schnelleres und leichteres Entzünden. Ein praktischer Tragegriff an der Außenseite der Beutel, die es in den Packungsgrößen 2, 4 und 8 Kilogramm gibt, sorgt für einen angenehmen Transport. „Mit unseren neuen Briketts haben wir auf die gestiegene Nachfrage bei Anzünd-Produkten reagiert und können allen Grillfans so ein



noch nie dagewesenes Grillerlebnis bieten“, freut sich Weber-Stephen Österreich Geschäftsführer Christian Hubinger. Den dazugehörigen neuen TV- Spot präsentierte Marketingverantwortlicher Matthias Fuchs erstmals im Rahmen des Weber-Stephen Frühlings Presse-Events.

Weitere Produktneuheiten im Überblick:

- Egal ob Süßes oder Salziges – mit dem neuen **Drehspieß-Korb** aus feinem Drahtgewebe lassen sich im Handumdrehen knusprige Pommes genauso gut zaubern, wie süßes oder salziges Popcorn. Krosse Potato Wedges, saftige Hühnerbrüste oder herzhaftes Gemüsesticks werden im grobmaschigeren Drehspieß aus robustem Antihalt-Karbonstahl perfekt. Beide Körbe sind ideale Ergänzungen für nahezu alle Weber Drehspieße.
- **Der Weber® Q® 1200:** Die Modelle der beliebten Weber Q 1200-Serie gibt es ab 2016 in den anregenden Trendfarben „Green“, „Blue“, „Purple“, „Orange“ und „Fuchsia“. Der mobile Q 1200 ist dank seiner kompakten Form und des geringen Gewichts leicht zu transportieren und einfach zu verstauen. Damit ist er perfekt für den Campingurlaub oder spontane Ausflüge in den Park.
- **Gourmet-BBQ-System** – Waffel und Sandwich Einsatz: Der Waffel- und Sandwich-Einsatz ist die neueste Ergänzung für das Gourmet BBQ System. Der Clou: Er ist zweiseitig verwendbar. Wem also eher nach einem herzhaften Sandwich statt nach einer süßen Waffel ist, dreht die gusseiserne Form einfach um.
- **Weber's Mediterranes Grillen:** Seit Februar 2016 im Handel, bietet dieses Grillbuch die besten südländischen Rezepte für das ganze Jahr – von original spanischer Paella mit Chorizo, Hähnchen und Scampi bis hin zu Thunfisch-Steaks mit Gurken und Rosinensalsa.

My First Weber: Volle Weber Qualität für Einsteiger

Weber-Stephen steht für beste Qualität und das bei jedem einzelnen Produkt. „Mit den Weber-Einsteigergrills begeistern wir neue Zielgruppen für die Weber-Welt“, freut sich Christian Hubinger. Und damit für jeden Grill-Begeisterten etwas dabei ist, bietet Weber-Stephen folgende Produkte unter „My First Weber“ an:

- Gas: SPIRIT® EO-210 – Starke Leistung und bei jeder Grillparty auf Knopfdruck einsatzbereit
- Holzkohle: BAR-B-KETTLE® - In diesem Original stecken 60 Jahre Erfahrung, 100% Qualität und das unnachahmliche Holzkohle Feeling
- Gas: Q®Color – Der vielseitig einsetzbare Gasgrill, der Farbe in jedes Grill-Event bringt



Die Weltpremiere von Weber-Stephen: Summit™ Charcoal

Ob Steaks, Ribs, Pizza oder Kuchen – der Hybrid-Holzkohlegrill Summit Charcoal™ trifft garantiert jeden Geschmack und ist perfekt für alle, die den „Slow Cooking“ Trend für sich entdecken oder mit neuen Zubereitungsvarianten experimentieren wollen. Mit einem Durchmesser von 60 Zentimetern und seiner umfangreichen Ausstattung inklusive Gourmet BBQ Systemrost (GBS) setzt er in puncto Vielfalt und Komfort ganz neue Maßstäbe. „Wir sind sehr stolz auf unseren neuen High End-Holzkohlegrill, mit dem einfach alles möglich ist“, sagt Christian Hubinger. „Mit ihm bleiben wir unseren Wurzeln treu und ermöglichen Holzkohlegrillen mit dem Original Weber Feeling, gleichzeitig aber auch Smoken und Slow Cooking – und all das kombiniert mit einer Gaszündung. Er verbindet somit das Beste aus drei Welten – das ist weltweit einzigartig.“ Der Summit™ Charcoal Grill erweitert ab Sommer 2016 das Weber Holzkohle-Premiumsegment und ist in limitierter Stückzahl bei ausgewählten Fachhändlern erhältlich.

Fotos, Abdruck honorarfrei

<http://tinyurl.com/Weber-Fr-hlingspresseEvent>

Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/Illinois) stellt hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie Grillzubehör her. 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 neun 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, Ansprechpartner: Nikolaus Hofmüller
Alserstraße 45, 1080 Wien
Mobil: +43 650 2037412
E-Mail: nikolaus.hofmueller@himmelhoch.at