



Presseinformation

60 Jahre Weber® Grill Trends und Neuheiten 2012 auf der spoga+gafa in Köln

Wels, 24. August 2011 – Vom 4. bis 6. September 2011 öffnet in Köln die internationale Fachmesse für den Garten- und Freizeitbereich spoga+gafa erneut ihre Pforten. Der amerikanische Premium-Grillgerätehersteller Weber Stephen ist auch in diesem Jahr mit einem Stand vertreten (Halle 1, Stand 2) und präsentiert im Jubiläumsjahr auf rund 300 m² eine Vielzahl von Neuheiten für die Grillsaison 2012. Im Fokus stehen dabei professionell erweiterbare BBQ-Systeme in aktuellen Trendfarben, ein breit gefächertes Angebot an innovativen Accessoires sowie ausgereifte Lösungen für besondere Grillspezialitäten.

Die Grillsaison 2012: News und Themenschwerpunkte

Auch im kommenden Jahr setzt Marktführer Weber Stephen die Trends im Bereich Gourmetgrillen und Outdoor-Küchen. Die Marke steht für höchste Ansprüche, eine einzigartige Produktvielfalt und das perfekte Grillerlebnis. Die klare Gliederung der Produktpalette in verschiedene Systeme und Linien bildet die perfekte Basis zur Erweiterung der eigenen Grillvorlieben.



Pure Eleganz: Der Weber® One-Touch® Original in „Grey“ und der Weber® One-Touch® Premium in „Ivory“

Innovative Lösungen bei der neu gestalteten Gourmetlinie überzeugen genauso wie individuelle Erweiterungsmöglichkeiten des Weber® One-Touch® Premium mit dem neuen Mangal-Aufsatz.

Bis ins kleinste Detail durchdachte Accessoires und überraschende Neuheiten lassen das Herz jedes BBQ-Liebhabers höher schlagen.

Auch farblich setzt Weber® mit „Grey“ und „Ivory“ neue Akzente und ermöglicht so Grillgenuss für jeden Geschmack.



Der Weber® One-Touch® Premium: Viel mehr als nur ein Grill

Um den Komfort für den Verbraucher auf höchstmöglichem Niveau zu halten, erweitert und gliedert der amerikanische Premium-Grillhersteller ab der Saison 2012 das One-Touch® Premium System neu.



Trendiger Grillgenuss: der neue Mangal-Aufsatz für den beliebten Weber® One-Touch® Premium

Am Anfang steht der Weber® One-Touch® Premium, der um den Drehspieß, das Gourmet BBQ System (2012 erweitert um einen passenden Pizzastein) und nun auch mit einem Mangal-Aufsatz beliebig ausbaubar ist.

Das Mangal-Grillen kommt ursprünglich aus Russland und erfreut sich dank des nachrüstbaren Sets mit extra langen Spießen für Schaschlik & Co. für die Holzkohlegrills auch in Österreich immer größerer Beliebtheit.

Mit vielfältigem Zubehör, wie dem Gemüsekorb, der neuen Weber Style Cookware oder dem neuen Rib & Roast Holder lässt sich das System professionell ergänzen.

Weiteres Zubehör, wie hochwertige Grillkohle und Bücher, runden das Sortiment ab.

Der Einstieg in die Gas- und Elektrogrillwelt: Die Weber® Q™ Familie

Vom Weber® Q™100, dem Weber® Q™120 bis hin zum Weber® Q™320 bietet der Marktführer einen perfekten Einstieg in die Welt der Gasgrills. Auch hier sind die Griller mit vielen anspruchsvollen Accessoires – vom Pizzastein über Grillspieße und passende Zedernholzbretter bis hin zum Rollwagen und Seitentischen – beliebig erweiterbar. Mit dem Weber® Q™240 und dem neuen passenden Premium-Rollwagen bietet Weber auch Elektrogrillern die Möglichkeit einer flexible Outdoor-Küche auf kleinstem Raum.

„Grillen wie die Profis“: Die Gourmet Linie und die Johann Lafer Edition

Die Gourmet Linie (One-Touch® Premium & Performer® Touch-N-Go™ Gourmet) ist serienmäßig mit einem Sear Grate ausgestattet. Gut erkennbar am roten Weber® Logo auf dem Deckel und dem Schriftzug „Gourmet“ auf dem Griff hebt sie sich damit vom One-Touch® Premium System ab. Die neue Gourmet Linie steht für die 60-jährige Grillerfahrung von Weber-Stephen und ist gleichzeitig Ausdruck absoluter Premium-Qualität. Der Performer® Touch-N-Go™ Gourmet bietet durch zusätzliche Ablagefläche noch mehr Komfort: Dank der integrierten Arbeitsfläche können Beilagen oder Marinaden direkt am Grill zubereitet und verarbeitet werden. Passionierten Grillern und BBQ-Fans sind mit der neuen Gourmet-Linie kulinarisch so gut wie keine Grenzen mehr gesetzt.



Weitere Neuigkeiten gibt es auch rund um Testimonial Johann Lafer: Ab der Saison 2012 wird die Weber® Grill-Range des berühmten Spitzenkochs um das Elektrogrill-Modell Q™240 erweitert und ergänzt damit perfekt die bisherigen Grills One-Touch® Premium und Spirit® E-320. Der Q™240 Lafer Edition ist serienmäßig mit einem Bratenkorb für köstliche Braten und Geflügel sowie Digital-Thermometer zur permanenten Kontrolle der perfekten Gar-Temperatur erhältlich und somit besonders vielfältig einsetzbar. Der Spirit® E-320 erfährt 2012 einen Re-Launch und ist serienmäßig mit einer gusseisernen Grillplatte für duales Grillen ausgestattet. Erkennbar ist die neue Johann Lafer Edition an einem eigenen Logo am Deckelgriff.

Der Gipfel des Grillvergnügens: Die neuen Weber® Summits®

Anknüpfend an den großen Erfolg der vielfältigen Weber® Genesis Reihe präsentiert Weber-Stephen mit der neuesten Erweiterung der Summit® Range, dem Summit® Grill Center Outdoor Kitchen Edelstahl, den Summit® der Superlative. Bis ins kleinste Detail durchdacht und mit allen Features ausgestattet, die das Grillherz höher schlagen lassen, wie z.B. Dual Right Side Burner und der Ice Bin Platte macht er das Outdoor Dining zum absoluten Erlebnis.

Mit dem Summit® S-660 Built-In Edelstahl erfährt die Summit® Range eine weitere logische Ergänzung. Das Built-In Modell stellt eine absolute Weber® Neuheit am Markt dar und bildet eine weitere Stufe der individuellen Einsatzmöglichkeiten der Grills. Ohne seitliche Elemente eignet sich das Gerät in einzigartiger Weise für den Einbau in die eigene Küche im Garten.



Besser geht's nicht: Der Weber® Summit® S-660

Farbenfrohe Neuheiten und aktuelle Trends

Neben Zubehör und Accessoires erweitert Weber® auch seine Farbpalette. In der Saison 2012 gibt es die Modelle One-Touch® Original, One-Touch® Gourmet und dem Smokey Joe® Premium auch in den neuen Trendfarben „Grey“ und „Ivory“. Mit diesen dezent-eleganten Farben fügen sich die Grills perfekt in moderne Wohnwelten ein.



Der Smokey Joe® Premium und der One-Touch® Original erstrahlen außerdem ab 2012 in „Wegdewood Blue“. Kräftige Farbakzente setzen auch der One-Touch® Original und der



Pretty in Pink: Der Weber® Q 140

One-Touch® Premium mit ihrem tiefroten „Brick Red“.

Weiters ist der One-Touch® Premium nächstes Jahr erstmals auch in „Spring Green“ erhältlich und wird so zum farbenfrohen Mittelpunkt auf jeder Grillparty. Und mit seinem leuchtenden Pink beim Q™ 120 und Q™ 140 wird Weber-Stephen bestimmt nicht nur weiblichen Grillfans eine Freude machen.

Brandneue Accessoires: Das Weber® Style Grill Cookware System

Mit der Einführung des Weber® Style Grill Cookware Systems präsentiert Weber-Stephen zur Saison 2012 eine absolute Neuheit in seiner Produktpalette und ergänzt damit das Zubehör um einen entscheidenden Baustein: Das neue System beinhaltet diverse guss-eiserne Pfannen und Töpfe mit abnehmbaren Griffen. Innovative Produkte, wie der Rib & Roast Halter, die Fischkörbe, die Keramik Plancha sowie das neue Räucherequipment werten die Produktpalette zusätzlich auf. So macht Weber® das Grillen noch einfacher, steigert das Grillerlebnis und sorgt mit diesen Neuerungen, dass perfekte Zubereitung und ungetrübtes Grillvergnügen weiterhin im Vordergrund stehen.

Vielfalt in allen Bereichen: neue Holzkohle & Bücher

Auch das Kohlesortiment wird zur Saison 2012 gewinnbringend ergänzt: Die neue Weber® Premium Express Charcoal benötigt lediglich 15 Minuten zum Vorglühen und garantiert schnelleres Grillvergnügen. Sie besteht aus einer perfekten Mischung unterschiedlicher Hölzer und überzeugt durch besonders gleichmäßiges Glühen von bis zu 60 Minuten. Die kurze Vorglüh- und geringe Durchglühdauer macht diese Premium-Kohle zum idealen Begleiter für spontane Grillparties. Mit der Weber® Premium Express Charcoal, der Weber® Steakhouse Restaurant Coal und den Weber® Long Lasting Premium Briquettes bietet der amerikanische Top-Hersteller so für jede Gelegenheit die passende Holzkohle.

Schließlich erweitert Weber® in Kooperation mit Gräfe und Unzer auch noch sein Angebot an Kochbüchern: Die Titel „Weber’s Seafood“, „Weber’s Räuchern“, „Weber’s Veggie“ und „Weber’s – Neue Rezepte für jeden Tag“ inspirieren Grillbegeisterte zu abwechslungsreichen Gerichten und lassen keine Fragen oder kulinarischen Wünsche offen.



Prominente Unterstützung

Johann Lafer, das bekannte Testimonial von Weber®, wird am 5. September auf der spoga+gafa sein, dort live zusammen mit dem Weber®-Team grillen und gerne auch für einen Talk am Stand bereitstehen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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 30 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 fünf Jahren zu vervierfachen.

Weitere Auskünfte:

Frau Simone Ams, Marketingleitung
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 33
Email: sams@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Frau Mag. Ursula Klaus, Senior PR Consultant
EURO RSCG PR
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 50 11 80
Email: ursula.klaus@eurorscgpr.at
www.eurorscg.at