



Presseinformation

## Die schönsten Seiten des Grillens – Geschenke zum Muttertag von Weber®

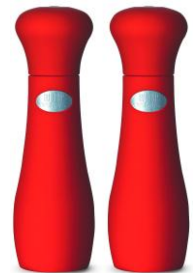
**Wels, 27. April 2012 – Grillen ist Männersache? Schon lange nicht mehr! Immer mehr Frauen erkennen ihre Leidenschaft für das Grillen und stehen ihren Männern an Technik-Begeisterung oder kulinarischer Experimentierfreude um nichts nach. Was liegt also näher, als unsere Mütter an ihrem besonderen Tag mit einem Geschenk von Weber® zu überraschen und zu ihren Ehren ein ganz spezielles Muttertags-Menü am Grill zuzubereiten?**

Der amerikanische Premium-Grillhersteller und Marktführer in Österreich, Weber Stephen bietet für jede Geldbörse das Richtige: Egal ob ein praktisches Accessoire, ein stylicher Griller oder schön gestaltete Bücher – bei Weber® finden Sie garantiert ein passendes Geschenk in den Farben Rot & Pink, das nicht nur Mütter-Hezen höher schlagen lässt.



Modernes Design für moderne Mütter: das 2-teilige **Spezial BBQ-Set** aus der Weber® Style Linie überzeugt durch außergewöhnliche Ästhetik und maximale Funktionalität. Bestehend aus Edelstahl-Zange und -Wender mit bunten Silikongriffen. In vielen Farben erhältlich. UVP: 39,90 €

Beweisen Sie Geschmack: Diese eleganten **Salz- und Pfeffermöhlen** sind mit einem Keramikmahlwerk ausgestattet. Die rutschfeste und schmutzabweisende Softcoat-Beschichtung machen diese Accessoires nicht nur beim Grillen sondern auch am Tisch zu einem echten Hingucker. Höhe 19 cm, auch in Schwarz erhältlich. UVP: 59,90€



Die E-volution des BBQs Der kompakte Elektrogriller **Weber Q™ 140** garantiert auch in der Stadt den vollen Grillspaß für die ganze Familie. Deckel und Gehäuse sind aus stabilen Aluguss und eine große Heizspirale sorgt für optimale Hitzeverteilung. Erhältlich in den Farben „Volcano Red“, „Dark Grey“ und neu auch in „Pink“. UVP: 249,00 €

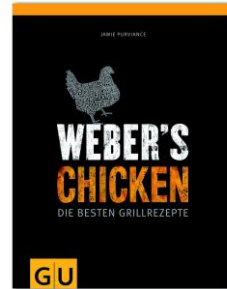
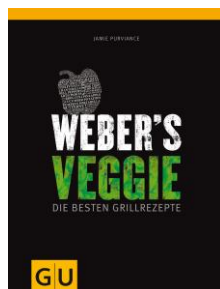
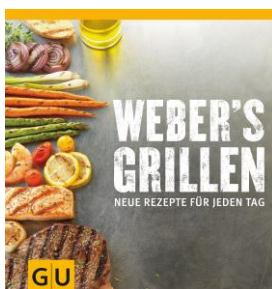


Mama gibt Gas – und im Handumdrehen ist die volle Leistung da! Kein Wunder, dass der Gasgriller **Weber Q™ 120** mit den seitlichen Arbeitstischen bei Kennerinnen so beliebt ist. Erhältlich in den Farben „Pink“, „Ivory“, „Volcano Red“, „Brick Red“, „Black“ und „Modern Grey“. UVP: 249,00 €

Kleiner Grill, große Freude: Mit seinem 37 cm Durchmesser ist der **„Smokey Joe® Premium** der ideale Holzkohlegriller für alle Frauen, die gerne viel unterwegs sind. Der praktische Tragebügel sichert den Deckel oder fixiert ihn seitlich als Windschutz. Erhältlich in den Farben „Ivory“, „Warm Grey“, „Brick Red“, „Spring Green“ und „Wedgewood Blue“. UVP: 89,90 €



Der Klassiker jetzt auch in Rot: Der **Weber One-Touch® Premium** Ø 57 cm lässt das Herz jeder BBQ-Liebhaberin höher schlagen. Mit seiner verbesserten Ausstattung wie einem extra-großen Aschetopf oder dem integrierten Deckelthermometer bietet er noch mehr Komfort und verspricht unvergleichliches Grillvergnügen. Erhältlich in den Farben „Brick Red“, „Ivory“, „Warm Grey“, und „Spring Green“. UVP: 279,00 €



In **„Weber's Grillen - Neue Rezepte für jeden Tag“** zeigt der BBQ-Experte Jamie Purviance 200 neue Rezepte für unkompliziertes Grillen. Das Besondere: die Zubereitungszeit der einzelnen Gerichte dauert jeweils nur 15 - 30 Minuten. UVP: 20,60 €

Die beliebten Themenkochbücher **„Weber's Veggie“**, **„Weber's Seafood“** und **„Weber's Chicken“** verraten die besten Grillrezepte für vegetarische Köstlichkeiten, Fisch und Meeresfrüchte sowie Geflügel. UVP: 15,50 €

## Köstliche Muttertags-Überraschung vom Grill

Egal ob zum Brunch, als Dessert oder zur Jause, diese „**süße Calzone mit frischen Früchten und Schokolade**“ gelingt immer und ist im Handumdrehen zubereitet!

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Packungen fertiger Pizzateig
- 50 g Vanillezucker
- 50 g Nougat
- 100 g weiße Schokolade
- 50 g Walnuskerne
- 100 ml Sahne
- 2 Bananen
- 200 g Erdbeeren
- 1 Apfel

### Hilfsmittel:

- Weber® Pizzastein
- Weber® Alutropfschale



Nougat, weiße Schokolade und Walnuskerne grob hacken und mit der Sahne in die Alutropfschale geben. Am Rand des Grills langsam schmelzen lassen und alles gut verrühren.

Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, putzen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch würfeln.

Die beiden Pizzateige aufrollen und halbieren. Mit Vanillezucker bestreuen. Die Früchte mischen, auf dem Teig verteilen. Teig zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken.

Den Pizzastein im Grill bei indirekter, hoher Hitze ca. 15 Minuten vorheizen. Calzone auf den Pizzastein legen und von beiden Seiten goldbraun grillen.

Die fertig gebackene Calzone vom Pizzastein nehmen, mit etwas Staubzucker bestreuen und mit der Walnuss-Schokoladen-Sauce warm servieren.



## 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 fünf Jahren zu vervierfachen.

### Weitere Auskünfte:

Denise Walchshofer, Marketing  
Weber Stephen Österreich GmbH  
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels  
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 36  
Email: [DWalchshofer@weberstephen.com](mailto:DWalchshofer@weberstephen.com)  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

### Pressestelle:

Ursula Klaus, Senior PR Consultant  
4D Solutions  
Hasnerstr. 123, 1160 Wien  
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0  
Email: [klaus@4d-solutions.at](mailto:klaus@4d-solutions.at)  
[www.4d-solutions.at](http://www.4d-solutions.at)