

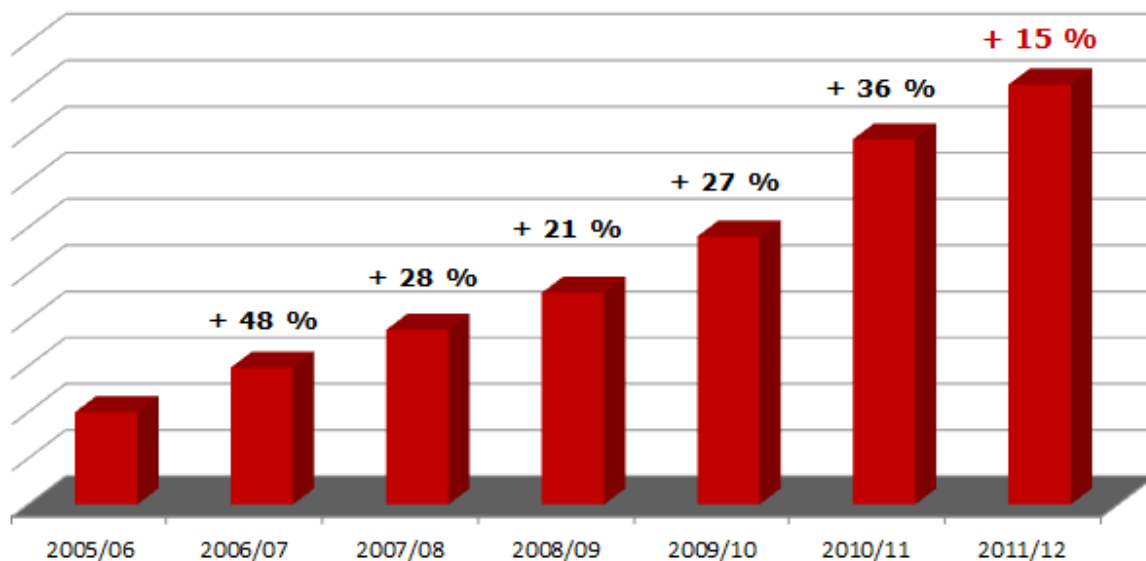


Presseinformation

Hervorragendes Ergebnis der Grill-Saison 2012: Weber Stephen Österreich verzeichnet ein Umsatzplus von 15 %

Wels, 2. Oktober 2012 – Der amerikanische Premium-Grillhersteller und Marktführer meldet erneut eine überaus positive Bilanz. Das Geschäftsjahr 2011/12 war trotz eines wetterbedingten „kühlen“ Starts in die Grillsaison ein sehr gutes und der Umsatz konnte um 15 % gesteigert werden.

Zu Ostern sah es noch so aus, als wollte das Wetter so gar nicht mitspielen: Der späte Frühlingsbeginn sollte den deutschen Gartensektor deutlich einbrechen lassen und auch der österreichische Gartenmarkt wird heuer kein nennenswertes Wachstum verzeichnen können. Umso mehr freut man sich bei Weber-Stephen über ein zweistelliges Umsatzplus. Der Trend hin zu hochwertigen Grillgeräten und innovativen Accessoires ist ungebrochen. Besonders erfolgreich erwies sich dank vieler Produktinnovationen in der Saison 2012 das Zubehör-Segment, welches um 25 % gewachsen ist.



Rückblick auf eine erfolgreiche Weber® Grillsaison

Das Geschäftsjahr 2011/12 stand für Weber-Stephen ganz im Zeichen des 60-jährigen Jubiläums. 1952 erfand Firmengründer George Stephen den Kugelgrill – und mit ihm die unzähligen Möglichkeiten des Gourmetgrillens. Dieser Anlass wurde mit zahlreichen Jubiläumsangeboten im Handel gefeiert. Für den BBQ-Fan brachte die Saison 2011/12 aber vor allem eine noch nie dagewesene farbige Vielfalt. Seit diesem Sommer setzen Kugelgriller in Wedgewood Blue und Spring Green bunte Akzente auf den Terrassen und



die pinkfarbenen Elektro- und Gasgriller der Q-Serie waren nicht nur zum Muttertag ein wahrer Renner. Mit der neuen Premium Express Grillkohle wurde die Trilogie des Feuers vervollständigt und die neuen Summit Grill Center setzten im Bereich Outdoorküchen völlig neue Maßstäbe.



„Grillen gehört zu den beliebtesten Freizeitaktivitäten der Österreicher. Wir beobachten aber auch ein verändertes Grillverhalten: Es wird nicht nur öfter, sondern vor allem auch ‚anspruchsvoller‘ gegrillt als früher. Die BBQ-Liebhaber legen mehr Wert auf Ausrüstung und Zubehör“, meint Christian Hubinger, Geschäftsführer von Weber Stephen Österreich.

Statt den bekannten Würstel und Koteletts werden Dank der Möglichkeit des Grillens mit geschlossenem Deckel immer öfter Braten, ganze Fische, aber auch Pizzas oder Wok-Gerichte und sogar Desserts am Grill zubereitet.

„Grillen, das ist nicht nur die ursprünglichste und gesündeste Art Speisen zuzubereiten, es ist auch Qualitätszeit mit der Familie und Freunden“, so Christian Hubinger weiter. „Es hat etwas archaisches, sich um eine Feuerstelle zu versammeln. Man darf dabei auch die sozialen Aspekte nicht vergessen: Gerade in unseren hektischen Zeiten ist ein Barbecue im Kreis seiner Lieben ein wichtiger Betrag zur Entschleunigung. Die Vorfreude, das Erlebnis und schließlich der gemeinsame Genuss – all das ist pure Lebensqualität!“



Die Highlights der kommenden Saison



Während in der vergangenen Saison die Weber® Griller dank der Color Line vor allem farbliche Akzente auf Österreichs Terrassen und Balkonen setzten, dürfen sich die BBQ-Freunde im neuen Geschäftsjahr auf zahlreiche technische Innovationen freuen. Mit dem neuen Spirit®, der bereits ab November 2012 im Handel sein wird, setzt Weber-Stephen neue Maßstäbe im Bereich

des Gasgrillens. Die Griller überzeugen durch edles Design und die innovativen Features. Dank ihres größeren Volumens bieten die neuen Spirits® noch mehr kulinarische Möglichkeiten und die optimale Heizleistung garantiert Grillvergnügen im Handumdrehen.



Alle Modelle der Serie sind mit einem Deckelthermometer, praktischen Seitentischen und Flavorizer Bars® Aromaschienen, welche für ein ganz besonderes Grillaroma sorgen, ausgestattet.



Darüber hinaus verfügt jedes Modell über andere innovative Features: Die Spirit® E-310 Premium hat beispielsweise zusätzlich ein praktisches Fach für Gewürze und der Spirit® E-210 Original verfügt über klappbare Seitentische. Diese machen ihn besonders platzsparend und daher ideal für kleine Balkone in der Stadt geeignet. Der Spirit® E-320 Original, der Spirit® E-320 Premium und der Spirit® S-320 Premium – das Flaggschiff der Serie in eleganter Edelstahlausführung – verfügt zusätzlich über einen Seitenkocher zum Zubereiten von Saucen oder Beilagen.

Im Bereich des Grillens mit Holzkohle ist der Master-Touch™ GBS™ das neue Maß aller Dinge. Die Weiterentwicklung des One-Touch-Premium Kugelgrillers ist mit einem integrierten Deckelthermometer und einem geteilten Grillrost mit Grillrosteinsatz ausgestattet. Dieser ermöglicht nun mit einem einzigen Grill die ganze Bandbreite der Erweiterungsmöglichkeiten des Gourmet BBQ Systems. Beliebig und ganz nach Geschmack kann der Grill nun mit einem Wokeinsatz, einem Pizzastein, einem Sear Grate oder einem Pfanneneinsatz ergänzt werden. Neu im Programm 2012/13 ist das Mangalset für köstliche Spieße oder Steckerlfische, ein Koreanischer BBQ Grilleinsatz, ein Geflügelhaltereinsatz und der Ebelskiver Einsatz. Damit lassen sich ganz einfach süß oder herzhaft gefüllte dänische Pfannkuchen am Grill zubereiten lassen.



Im Zubehörbereich werden aber auch innovative Lösungen wie ein klappbares Digital-Taschenthermometer, ein Feuerzeug mit Kindersicherung oder das neue Grillbuch „Webers Burger“ das Herz aller Grillfans höher schlagen lassen. Besonders einfach wird der Grillspaß mit Holzkohle ab nächstem Jahr mit dem Easy Start Premium Briquettes: Das fertig vorportionierte Set besteht aus zwei Beuteln mit Anzündmittel getränkten Holzkohlebriquettes. Ein Beutel ist ideal für den Picknickgrill Smokey Joe®, für einen Griller ab 57 cm Durchmesser nimmt man einfach beide Beutel!



Grillen wie ein Profi

Neben Marketing und Werbung war die Vermittlung von Grill-Knowhow für das Unternehmen von Anfang an sehr wichtig. In Zusammenarbeit mit den Handelspartnern werden in ganz Österreich sogenannte Grillakademien veranstaltet, wo Grillfreunde – und solche die es noch werden wollen – alles über den „Weber Way of Grilling“ erfahren können: von praktischen Infos, bis zu Fragen der Sicherheit und kulinarischen Geheimtipps.

Auch hier ist ein stetig steigendes Interesse zu beobachten: Während 2011 rund 5.000 BBQ-Fans Grillakademien Live besuchten, waren es in der Saison 2012 schon 8.000 Teilnehmer. Um der ungebrochenen Nachfrage gerecht zu werden, wird das Programm der **Grillakademie Live** im nächsten Jahr weiter ausgebaut.



Zusätzlich besteht eine lange und enge Partnerschaft mit heimischen Spitzenköchen. Toni Mörwald und Adi Bittermann machten den Anfang. Sommer 2011 folgte die „Partyköchin“ Yulia Haybäck mit Grillakademien in Schloss Hallegg bei Klagenfurt und bewies einmal mehr, dass Grillens nicht allein nur Männersache ist.

2012 war das Jahr der Steiermark. Gleich zwei neue Standorte der **Grillakademie Original** kamen hinzu: Grillfans können nun die Hohe Schule des Gourmetgrillens auch bei Hans Peter Fink in Ilz und am Projekt Spielberg – Red Bull Ring erlernen.

Für die kommende Saison sind weitere Expansionen der Weber Grillakademie Original nach Oberösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg geplant.

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 befindetet



sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen über zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten sechs Jahren um das viereinhalbfache zu steigern.

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
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
www.4d-solutions.at