



Presseinformation

## **Saisonstart 2013: Weber® beginnt die heurige Grillsaison mit einer großangelegten Eintauschaktion**

**Wels, 14. Februar 2013 – Zum Start in die Grillsaison hat sich der amerikanische Premium-Grillhersteller und Marktführer für alle Grillfans heuer etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Wer am ersten Märzwochenende seinen alten Griller zu einem Weber® Premiumpartner bringt, bekommt 20 Euro bei Kauf eines neuen Weber® Grillers gutgeschrieben.**

Diese Eintauschaktion findet österreichweit am 1. und 2. März 2013 bei allen Weber® Premiumpartnern statt. Über die „Händlersuche“ ist das nächste Geschäft auf der neu gestalteten Website [www.weberstephen.at](http://www.weberstephen.at) ganz einfach zu finden. Es ist dabei egal, ob man sich für einen klassischen Holzkohle-Kugelgrill, einen stylischen Elektrogriller für den Balkon in der Stadt oder einen großen Gasgriller entscheidet: die 20 Euro Eintauschprämie sind jedem BBQ-Liebhaber sicher! Einzig Zubehör ist von der Aktion ausgeschlossen.

### **Ein Highlight der Grillsaison 2013: Der neue Spirit®**



*Das Flagschiff der neuen Serie:  
der Spirit® E-320 Premium*

Mit dem neuen Spirit®, setzt Weber Stephen völlig neue Maßstäbe im Bereich des Gasgrillens. Die Serie – bestehend aus dem Spirit® Classic, dem Spirit® Original und dem Spirit® Premium – überzeugt durch edles Design und viele innovative Features. So wurden etwa die Gestaltung der Bedienelemente optimiert oder die Arbeitsflächen vergrößert. Zudem sorgen Extras wie ein eigenes Fach für Saucen oder Gewürze für zusätzlichen Komfort beim Grillen.

Dank ihres größeren Volumens bieten diese neuen Gasgriller der Extraklasse noch mehr kulinarische Möglichkeiten und die optimale Heizleistung garantiert Grillvergnügen im Handumdrehen.

Alle Modelle der neuen Spirit® Serie sind mit einem Deckelthermometer, praktischen Seitentischen und Flavorizer Bars® Aromaschienen, welche für ein ganz besonderes Grillaroma sorgen, ausgestattet. Darüber hinaus überzeugt jedes Modell mit anderen Besonderheiten. Grillmeister und solche, die es noch werden wollen, haben so die Wahl zwischen nicht weniger als sieben Modellen mit unterschiedlichen Ausstattungen.



Die **Spirit® E-310 Classic** ist das Einsteigermodell in die Oberklasse des Gasgrillens. Er ist in der Farbe „Black“ erhältlich und verfügt über feste Seitentische, drei Edelstahlbrenner sowie eine Piezo Zündung.



*Der Spirit® E-210 Original findet überall Platz*

Ein wahres Platzwunder ist der **Spirit® E-210 Original**. Er hat als einziger der Serie nur zwei Edelstahlbrenner, dafür bieten seine klappbaren Seitentische BBQ-Fans auch auf kleinem Raum den vollen Genuss des komfortablen Outdoor-Dinings. Die größeren Varianten des **Spirit® E-310 Original** und **Spirit® E-320 Original** sind wieder mit festen Seitentischen ausgestattet; der Spirit® E-320 Original ist zusätzlich mit einem Seitenkocher zum Zubereiten von

Saucen oder Beilagen ausgestattet. Alle Spirit® Original Modelle sind in der Farbe „Black“ erhältlich und verfügen über eine elektrische Zündung.

Die Spirit® Premium Gasgriller zeichnet u.a. ein praktisches seitliches Gewürzfach aus. So sind Grillsaucen, Gewürze oder die Pfeffermühle immer griffbereit. Der **Spirit® E-310 Premium** und der **Spirit® E-320 Premium**, welcher mit einem zusätzlichen Seitenkocher ausgestattet ist, sind in der Farbe „Black“ erhältlich. Anders bei der Luxusvariante **Spirit® S-320 Premium**: hier endet Edelstahl-Ausstattung nicht bei der Optik, sondern es sind auch Grillrost und die Flavorizer Bars® Aromaschienen aus Edelstahl gefertigt.



*Edelstahl: Der Spirit® S-320 Premium*

## Die neue Basis für unbegrenztes Grillvergnügen: Der Master-Touch® GBS®



Im Bereich des Grillens mit Holzkohle ist der Master-Touch<sup>TH</sup> GBS<sup>TM</sup> 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. Beliebiger und ganz nach Geschmack kann der Grill nun mit einem Wokeinsatz, einem Pizzastein, einem Sear Grate oder einem Pfanneneinsatz ergänzt werden. Neu im Programm sind das Mangalset für köstliche Spieße oder Steckerlfische, ein Koreanischer BBQ Grillrosteinsatz, ein Geflügelhaltereinsatz und der Ebelskiver Einsatz. Damit lassen sich ganz einfach süß oder herzhaft gefüllte dänische Pfannkuchen am Grill zubereiten.



## **Vielfältig und innovativ: Das neue Zubehör-Sortiment von Weber®**



Ein neues Grillbuch, bei dem sich alles um das Thema „Burger“ dreht, ein klappbares Digital-Taschenthermometer, ein praktischer Fischwender aus Edelstahl oder ein Feuerzeug mit Kindersicherung – das sind nur einige der coolen Neuheiten im Zubehörbereich, die bestimmt das Herz aller Grillfans höher schlagen lassen.

Besonders einfach wird der Grillspaß mit Holzkohle heuer 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 Grillen ab 57 cm Durchmesser nimmt man einfach beide Beutel!

## **Grillen lernen von den Profis: Die neuen Standorte der Grillakademie Original**

Toni Mörwald und Adi Bittermann hatten in Niederösterreich den Anfang und die erfolgreiche Zusammenarbeit von Österreichs Spitzengastronomie und Weber® begründet. Im Sommer 2011 folgte die „Partyköchin“ Yulia Haybäck mit Grillakademien in Schloss Hallegg bei Klagenfurt und bewies einmal mehr, dass Grillen nicht allein nur Männersache ist.

2012 war das Jahr der Steiermark. BBQ-Liebhaber durften sich über gleich zwei neue Grillakademie-Standorte freuen: Die Hohe Schule des Gourmetgrillens kann man jetzt auch bei Hans Peter Fink in Ilz und am Projekt Spielberg – Red Bull Ring erlernen.



Ab April öffnet Haubenkoch Leo Gradl seine Grillschule auf der Burg Kreuzen im Bezirk Perg. In Basic- und Expertkursen können Grill-Fans und solche, die es noch werden wollen, nun auch in Oberösterreich alles Wissenswerte rund um das Thema BBQ erfahren. Für die Saison 2013 sind weitere Expansionen der Weber Grillakademie Original nach 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 befindet 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](mailto:DWalchshofer@weberstephen.com)  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

**Pressestelle:**

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