



Presseinformation

**Viel mehr, als Man(n) sich wünschen kann:
Mit Weber wird Weihnachten für ihn zum echten Geschenk-Highlight**

Wien, 08. Oktober 2014. Socken, Shirts und Schlips: So mancher Mann erlebt an Weihnachten Jahr für Jahr dieselbe Bescherung. Weber® bringt Abwechslung in das Geschenke-Einerlei – und bietet mit seinen verschiedenen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie dem ergänzenden Zubehör viel mehr, als Man(n) sich wünschen kann. Highlights 2014 sind der neue Spirit® S-210 Premium – komplett aus Edelstahl – und der Master-Touch GBS Special Edition, die schönste Kugel unter dem Christbaum. Zudem haben BBQ-Fans mit dem Weber Adventskalender ab dem 1. Dezember 24 Mal die Chance, den Kaufpreis ihrer seit Oktober gekauften Weber Produkte erstattet zu bekommen. Als Zusatzgewinn lockt eine exklusive Wintergrillparty für Zuhause.

Blickfang unter dem Weihnachtsbaum: der neue Spirit S-210 Premium aus Edelstahl

Für Männer, die glänzende Grillergebnisse lieben, hat Weber rechtzeitig zu den Festtagen den neuen Spirit S-210 Premium auf den Markt gebracht. Vom Grillrost über den Deckel bis hin zur Arbeitsfläche besteht er vollständig aus hochwertigem Edelstahl und verspricht damit pure BBQ-Freude. Zusätzlich zum edlen Design und praktischen Features wie Deckelthermometer, Warmhalterost und Aromaschienen überzeugt das Multitalent mit weiteren Highlights: Dank klappbarer Seitentische ist der neue Gasgrill sowohl für großzügige Terrassen als auch für kleinere City-Balkone perfekt geeignet. Bei Bedarf werden die Tische im Handumdrehen zu praktischen Arbeitsflächen – während der saftige Weihnachtsbraten auf dem Grill gart, können BBQ-Fans darauf nebenbei raffinierte Beilagen vorbereiten. Das sorgt selbst bei klirrender Kälte für unvergessliche Festtagsmomente. Darüber hinaus gewährt Weber bis zu zehn Jahre Garantie auf viele Teile des Spirit S-210 Premium – für langlebigen und ganzjährigen Grillgenuss. Exklusiv zu Weihnachten bietet Weber ihn im Fachhandel zum Einführungspreis von 649,00 Euro an – das Angebot gilt bis zum 31. Dezember 2014.

Ein Klassiker mit Sonderausstattung: der Master-Touch GBS Special Edition

Die schönste Kugel unter dem Weihnachtsbaum: Der Master-Touch GBS Special Edition in edlem Schwarz und ausgestattet mit dem GBS®-Grillrost aus Edelstahl ermöglicht nicht nur zu Weihnachten kulinarische Vielfalt. Denn mit dem Gourmet BBQ System – einem Systemrost mit kreisrunder Aussparung in der Mitte – lassen sich im Handumdrehen unzählige köstliche Menüs zubereiten. Die inzwischen sieben verschiedenen und schnell austauschbaren Einsätze garantieren vielseitige



BBQ-Events und zufriedene Gäste. So gelingen mit dem Sear Grate Einsatz die Steaks für das Weihnachtsmenü perfekt auf den Punkt. Für süße Abwechslung am Festtags-Buffer sorgen heißer Glühwein aus dem Wok oder Mini-Pfannkuchen aus dem Ebelskiver-Einsatz.

Weihnachten wird edel

Alle, die kleinere Geschenke für große Ansprüche suchen, sorgen mit den Edelstahl-Zubehör-Highlights von Weber für leuchtende Männeraugen: Dazu zählen zum Beispiel das zweiteilige Grillbesteck, der Fischwender, die Würstchen- und Grillzange oder der Drehspieß für die Q[®] 300-/3000-Serie. Auch Gemüsekorb, Pinsel, Wender und Feuerzeug machen sich bestens unter dem Weihnachtsbaum. Die Weber Zubehörartikel garantieren dank ihrer hochwertigen Verarbeitung nicht nur an Weihnachten, sondern das ganze Jahr über viele perfekte BBQ-Momente.

Immer die richtige Geschenkidee

Wer ihn in die Details der weihnachtlichen Grillkunst einweihen will, um anschließend selbst davon zu profitieren, sollte das neue Grillbuch „Weber's Wintergrillen“ unter den Baum legen. Mit vielen Tipps und Rezeptvorschlägen – zum Beispiel für Rinderbraten im Kräutermantel mit Rotweinsauce oder geschmorte Kalbsbrust mit Maronenfüllung – wird darin gezeigt, wie kalte Weihnachtstage zum heißgeliebten Genusserebnis werden. Für alle, die ihre Grillkünste noch weiter verfeinern möchten, ist ein Geschenkgutschein für eine der deutschlandweit 19 Weber Grillakademien Original genau das Richtige. „Grillen ist immer ein Erlebnis. Gerade bei frostigen Temperaturen wird es zu einem besonderen Highlight. In unseren Wintergrill-Kursen zeigen wir zum Beispiel, dass nicht nur die Weihnachtsgans, sondern auch der Glühwein auf dem Grill gelingen. Optimal für alle, die ihren Gästen zu Weihnachten etwas Besonderes bieten wollen“, erklärt Christian Hubinger, Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich.

Mit Weber beginnt der Weihnachts-Countdown schon am 9. Oktober 2014

In der Vorweihnachtszeit kommen bei Weber nicht nur die Beschenkten, sondern auch die Schenkenden voll auf ihre Kosten: Wer zwischen dem 9. Oktober und dem 24. Dezember 2014 ein Weber Produkt kauft, hat im Dezember bis Heiligabend täglich die Chance, den vollen Kaufpreis erstattet zu bekommen. Grillfans können sich ab dem 9. Oktober auf der Weber Homepage www.weber.com registrieren und den eingescannten Kaufbeleg der neu erworbenen Weber Produkte hochladen. So nehmen sie automatisch an der Adventskalender-Aktion teil. Ab dem 1. Dezember wird täglich ein Sieger ermittelt. Zusätzlich verlost Weber unter allen Teilnehmern einen Gutschein für einen Kurs in der Weber Grillakademie Original sowie eine exklusive Wintergrillparty



für Zuhause – mit leckeren Gerichten, Getränken und einem Weber Grillmeister, der den Gastgeber und seine Gäste mit Köstlichkeiten vom Grill verwöhnt und für feinsten Grillgenuss sorgt.

Rezeptvorschlag: Rehkeule vom Grill

Zutaten für eine 1 Kilogramm-Rehkeule (ausgebeint)

Füllung:

3 EL getrocknete Cranberries
0,2 l Portwein
2 Lorbeerblätter
1 Sternanis
30 ml roter Balsamico
½ EL Meersalz

Rub:

1 EL brauner Zucker
1 EL Knoblauchgranulat
1 EL getrockneter Thymian
1,5 EL grobes Meersalz
½ TL gemahlener Pfeffer
1 TL Wildgewürz
3-4 Rosmarin- und Thymianzweige

Zubereitung:

Den Grill für indirekte, niedrige Hitze (ca. 120-130°C) vorbereiten und die Rehkeule innen und außen mit der Rub-Mischung einreiben. Portwein mit Sternanis und Lorbeerblättern im GBS Wok Einsatz aufkochen, Cranberries 10 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend abgießen (Saft auffangen), abkühlen lassen und die Rehkeule mit den Cranberries füllen. Die Kräuterzweige in den Bratenkorb legen, die Rehkeule darauf platzieren und bei geschlossenem Deckel grillen, bis eine Kerntemperatur von ca. 60°C erreicht ist. Aus dem aufgefangenen Saft, Balsamico und Meersalz eine Sauce zubereiten und die Keule während des Grillens alle 20 Minuten damit bestreichen.

Weber® Preisübersicht	
Artikelbezeichnung	UVP
Spirit® S-210 Premium, Edelstahl	649,00 Euro*
Master-Touch® GBS® Special Edition	299,00 Euro
Grillbesteck Kompakt, 2-teilig, Edelstahl, schwarz	29,99 Euro
Drehspieß für Weber® Q® 300-/3000-Serie	169,99 Euro
Fischwender, Edelstahl, schwarz	26,99 Euro
Würstchen-Zange, Edelstahl, schwarz	24,99 Euro
Grillzange, Edelstahl, schwarz	22,99 Euro
Gemüsekorb Weber® Style, klein	19,99 Euro



Pinsel Weber® Style™	19,99 Euro
Wender Weber® Style™	29,99 Euro
Feuerzeug Weber® Style™	29,99 Euro
GBS® Sear Grate Einsatz	49,99 Euro
GBS® Pfannen Einsatz	49,99 Euro
GBS® Pizzastein mit Gestell	49,99 Euro
GBS® Geflügelhalter Einsatz	59,99 Euro
GBS® Koreanischer BBQ Grilleinsatz	59,99 Euro
GBS® Ebelskiver Einsatz	59,99 Euro
GBS® Wok Einsatz	69,99 Euro
Weber´s Wintergrillen	19,99 Euro (LP)

* Preis für Spirit nur bis zum 31.12.2014 gültig, ab 01.01.2015 UVP 699,00 Euro

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 sieben Jahren zu versechsfachen.

Weitere Auskünfte:

Matthias Fuchs, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36
Email: mfuchs@weberstephen.com

Marlene Grabner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 664 96 48 116
Email: grabner@4d-solutions.at