



Presseinformation:

Mit Weber® ins Grilljahr 2014 starten: Die neuen Produkte sorgen für noch mehr Vielfalt

Exklusives WM-Paket beim Kauf eines Grills zum Frühlingsstart

Wels, 03. März 2014 – Noch abwechslungsreicher, noch flexibler: Die Produktneuheiten von Weber® sorgen für noch mehr Vielfalt auf den Grilltellern. Zu den Highlights 2014 gehören neben den überarbeiteten Gas- und Elektrogrills der Q™-Serie auch die praktischen Go-Anywhere® Modelle für unterwegs. Zum offiziellen Weber Frühlingsstart am 08. März erhält jeder Kunde beim Kauf eines Weber Grills ein WM-Paket mit Fantrikot, Weber Ball und WM-Guide – die perfekte Einstimmung auf die Fußballweltmeisterschaft in Brasilien*. Doch damit nicht genug – bis Mitte April haben Weber Fans die Chance, an einem exklusiven Gewinnspiel teilzunehmen. Der Hauptpreis: Ein Grill-Trainingslager mit Thomas Müller. Fußballbegeisterte Griller können sich hier nicht nur den ein oder anderen Tipp bei den Weber Grillmeistern abholen, sondern ihrem Idol auch noch ganz nah sein.

Perfekte Vorbereitung auf die Fußballweltmeisterschaft

2014 steht ganz im Zeichen der Fußballweltmeisterschaft in Brasilien – mit seinen innovativen Produktneuheiten sorgt Weber auch während der WM für höchsten Grillgenuss. Denn Fußball und Grillen, das gehört einfach zusammen. Besondere Unterstützung erhält Weber von Thomas Müller. Auftakt in das WM-Jahr ist der Weber Frühlingsstart am 08. März. Doch auch danach kommen Grillfans auf ihre Kosten: Bis zum 17. April 2014 können sie an einem Gewinnspiel mit dem Weber-Fußballbotschafter teilnehmen und exklusive Preise gewinnen. Teilnahmekarten gibt es beim Fachhändler vor Ort. Als Hauptpreis lockt ein Meet & Greet mit dem Nationalspieler der besonderen Art: Elf Gewinner nehmen mit je einer weiteren Person an einem exklusiven Grillkurs teil und können dabei mit dem Star ein Pläuschchen halten. Als zweiten Preis gibt es fünf Mal Müllers Elf zu gewinnen – die elf Lieblingsprodukte des Fußballers. Vom Anzündkamin bis zur Grillzange ist alles dabei, was man für einen gemütlichen Grillabend zur WM braucht. Die elf Gewinner des dritten Preises erhalten jeweils einen Gutschein für die Teilnahme an einer Weber Grillakademie Original für zwei Personen.

Ideal für unterwegs: Das erweiterte To-go-Sortiment von Weber

Klein, kompakt und blitzschnell einsatzbereit – die Go-Anywhere Modellreihe von Weber ist perfekt für spontane Grillpartys im Park oder am Baggersee. Sie sind als Holzkohle- oder Gas-Variante erhältlich. Dank ihrer intelligenten Features wird das Grillen überall zum kulinarischen Genuss. Der Go-Anywhere Gasgrill ist mit einer Gaskartusche verwendbar – das macht ihn zum idealen Begleiter für unterwegs. Der



porzellanemaillierte Grillrost sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche und ermöglicht eine perfekte Grillmarkierung. Die Temperatur kann ganz leicht über das stufenlose Brennerventil eingestellt werden. So hat jeder Grillfan schnell den richtigen „Dreh“ raus. Auch der Go-Anywhere Holzkohlegrill macht jeden Ausflug mit. Die Temperatur kann bequem über zwei Lüftungsschieber am Deckel reguliert werden. Die ideale Ergänzung zum Go-Anywhere Holzkohlegrill ist der kleine Rapidfire® Anzündkamin – darin glühen die Kohlen in perfekt portionierter Menge quasi von alleine durch und müssen anschließend nur noch in den Grill geschüttet werden. Alternativ sorgen die Easy Start Premium Briquettes für optimale Glut in nur 20 Minuten. Die vorportionierten und 700 Gramm leichten „Ready to use“-Beutel sind blitzschnell einsatzbereit, da die Briketts bereits in Anzündmittel getränkt sind. Die perfekte Kombination für unvergessliche Grillmomente unterwegs.

Alleskönner: Die neue Q-Reihe

Weber hat seine Erfolgsreihe weiter perfektioniert: Sämtliche Gas- und Elektromodelle der Q-Serie gibt es nun mit zusätzlichen Features und in überarbeitetem Design. Alle Modelle sind mit einem zweigeteilten, porzellanemaillierten Guss-Grillrost ausgestattet. Auch der Look ist neu – die Seitengriffe sind ergonomisch geformt und der Rahmen überarbeitet. Für die Gasgrills gibt es jetzt noch stabilere Seitentische – damit sind Saucen, Gewürze oder Grillbesteck immer griffbereit. Praktisch für den Urlaub ist der kleine Q 1200 Gasgrill. Die kompakten und leistungsstarken Grills sind einfach zu transportieren und passen in jeden Kofferraum. Die Alternative überall dort, wo kein Gasgrill genutzt werden darf: der Q 1400 Elektrogrill. Wer mehr Platz beim Grillen benötigt, für den sind die größeren Q-Gas- und Elektromodelle die richtige Wahl. Eine praktische Ergänzung sind die stabilen Untergestelle wie der neue Rollwagen Standard. Dieser dient nicht nur als Untergestell sondern ist zugleich Transporthilfe. Ausgeklappt sorgt er für festen Halt auf praktischer Höhe – zusammengeklappt lässt sich darauf der Grill problemlos von A nach B bewegen.

Highlights für Holzkohleliebhaber und Genießer

Zum Weber Frühlingsstart können sich Holzkohlefans über besondere Angebote freuen: Beim Kauf von zwei 7 Kilogramm-Säcken Long Lasting Premium Briquettes erhalten sie ein Weber-Grillbuch mit klassischen Grillrezepten von GU. Diese Sonderedition ist nicht regulär im Handel erhältlich sondern ausschließlich zum Frühlingsstart – und auch nur, solange der Vorrat reicht. Auf 64 Seiten bietet es für jeden Geschmack abwechslungsreiche Rezepte des amerikanischen Grillbuchautors Jamie Purviance. So gibt es jede Menge Inspiration für die Menüwahl an langen Grillabenden – denn die Long Lasting Premium Briquettes haben eine Brenndauer von bis zu vier Stunden. Ab sofort gibt es die 3 Kilogramm-Beutel zudem mit 20 Prozent mehr Inhalt – ebenfalls nur, solange der Vorrat reicht. Noch mehr Know-how rund um das Thema Grillen sowie Tipps und Tricks für die Zubereitung bietet die Grillbuch-Reihe von Weber. Das neue Buch „Weber's Classic's“ zeigt 200 der besten



Grillrezepte mit Rind, Schwein, Geflügel, Fisch und Gemüse. Für Genießer, denen es bei Chili, Tabasco & Co. nicht scharf genug sein kann, ist „Weber’s Hot & Spicy“ die passende Wahl – es wird noch in diesem Frühjahr veröffentlicht.

Grillen auf neuen Ebenen

Das neue Zubehör garantiert noch mehr Abwechslung beim Grillen: Für Extra-Grillgenuss sorgt das neue Elevations Tiered Cooking System (ETCS). Damit können Grillfans die nutzbare Fläche des Grills ganz leicht um weitere drei Ebenen vergrößern. Und so über dem Steak Gemüse garen, Spieße grillen oder Brot warmhalten. Das System ist mit den Modellen der Spirit® 300er-Serie und mit allen Genesis®- und Summit®-Geräten kompatibel. Die ideale Ergänzung für Liebhaber der italienischen Küche ist der neue Pizzaofen-Aufsatz. Er passt auf alle Holzkohlegrills mit einem Durchmesser von 57 Zentimetern. Das macht ihn zur perfekten Ergänzung für den Master-Touch™ GBS™. Für alle, die gern räuchern gibt es die Fire Spice Chips nun in den zusätzlichen Geschmacksrichtungen „Buche“ und „Whiskey“ sowie einen Räucheraufsatz für den Smokey Mountain Cooker™ 57 Zentimeter. Dieser ist mit acht Fischhaken und weiteren drei praktischen Haltevorrichtungen ausgestattet. Der neue Weber Räucherofen Smokey Mountain Cooker mit 37 Zentimetern Durchmesser ermöglicht es problemlos, auch unterwegs zu räuchern. Der Klassiker in puncto Vielfalt, der Systemrost für das Gourmet BBQ System, ist jetzt auch serienmäßig für ausgewählte Gasgrills verfügbar.

*Dieses Angebot gilt nur am 08. März und ist auf teilnehmende Händler beschränkt. Welche Händler an der Aktion teilnehmen, erfahren Sie in unserer Händlersuche auf <http://tinyurl.com/nf6wfy0>. Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht.

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
www.weber.com

Pressestelle:

Marlene Grabner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43664 96 48 116
Email: grabner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at