



Presseinformation:

## **Die Grill-Evolution geht weiter: Weber-Stephen auf der spoga+gafa in Köln**

Wien/Köln, 07. August 2014. Die neuesten Grilltrends und Zubereitungsmethoden zeigt Weber-Stephen auch in diesem Jahr dem Fachpublikum auf der spoga+gafa in Köln. Die internationale Leitmesse für die Gartenbranche findet vom 31. August bis 2. September in den Hallen der Messe Köln statt. Auf 880 Quadratmetern stellt Weber in Halle 1 (Bereich „Garden Living“) sein neues, intelligentes Zubehör vor und präsentiert erstmals seine weiter perfektionierten Kugelgrills, die künftig noch vielseitiger einsetzbar sind. Besonderes Highlight am Weber Stand ist die Grill-show mit Johann Lafer. Der Sternekoch wird am Sonntag, 31. August, verschiedene Gerichte live zubereiten – zuschauen und probieren ausdrücklich erwünscht! Außerdem verwöhnen die internationalen Weber Grillmeister am Sonntag und Montag Messebesucher mit abwechslungsreichem Fingerfood vom Grill – ganz nach dem Motto *„Outstanding moments to share and remember“*.

### **Klassiker trifft Innovation: Die Weber Produktneuheiten 2015**

Neben neuen Vermarktungsmodellen für die fünf „Bestseller“ des Weber Sortiments – dem Genesis® E-/S-330 GBS®, Spirit® S-320 Premium GBS®, Weber® Q® 3200, Weber® Q® 1400 und Master-Touch® GBS®, präsentiert Weber auch eine Vielzahl an Neuentwicklungen für 2015 auf der spoga+gafa. „In diesem Jahr stand für uns insbesondere der Erlebnis-Faktor im Mittelpunkt“, sagt Christian Hubinger, Geschäftsführer von Weber-Stephen Österreich. „Mit unserem neuen Zubehör wollen wir Grillfans ermöglichen, noch abwechslungsreicher zu grillen. Außerdem haben wir unsere Kugelgrills nach den Wünschen der Kunden weiter optimiert. Dank innovativer Features sind unsere beliebten Klassiker jetzt noch vielseitiger einsetzbar.“

### **Hier kommt jeder auf seine Kosten**

Besucher des imposanten Weber Standes können an gleich mehreren Grillstationen den Grillmeistern beim Zubereiten der kulinarischen Köstlichkeiten über die Schulter schauen und Tipps und Tricks aus erster Hand erhalten – und natürlich darf ausreichend probiert werden! Neben dem Ausblick auf das Sortiment 2015 steht auch das Thema Warenpräsentation und Positionierung des Handels im Fokus: Weber zeigt den Point of Sale der Zukunft und präsentiert, wie eine gelungene Wareninszenierung im stationären Handel aussehen kann. Über die neuen Konzepte und Aktionen informieren an allen drei Messetagen die Weber Experten, die bei



Fragen rund um die vielfältigen Handelsmaßnahmen beratend zur Seite stehen. Ein weiteres Highlight des Standes ist die „Genesis Story“: Hier erfahren die Besucher mehr über die Entwicklung von Webers revolutionärem Gasgrill – eine 30-jährige Erfolgsgeschichte.

### **Von Grillspieß bis Digital-Thermometer**

Noch mehr Vielfalt und Komfort: Mit dem neuen Zubehör macht Grillen noch mehr Spaß. Must-have für alle, die auf knusprige Grillhähnchen oder ganze Braten stehen, sind die Drehspieße. Diese sind ab sofort auch für die Q<sup>®</sup>100-/1000- und 200-/2000-Serie erhältlich. Ob kleines Hühnchen oder großer Truthahn – die Allround-Talente garen mit Hilfe ihrer Motoren alles perfekt auf den Punkt. Für Entspannung beim Grillen sorgt das neue Digital-Thermometer. Damit können sich Grillmeister ausgiebig ihren Gästen widmen und haben zugleich die Temperatur immer im Blick. Denn das Thermometer überträgt drahtlos per Funk die Temperaturdaten vom Messfühler zur Anzeige. Auch Fans des Gourmet BBQ Systems kommen auf ihre Kosten: Mit dem neuen Dutch Oven Einsatz gelingen Muscheln mit Weißweinsauce, Schmorgerichte wie Rouladen oder deftige Eintöpfe, aber auch köstliche Desserts wie Dampfnudeln ganz leicht auf dem Grill. Denn der gusseiserne Topf gibt die aufgenommen Wärme gleichmäßig ab und erwärmt so schonend das Gericht im Inneren des Topfes. Liebhaber der italienischen Küche können sich zudem über praktische Neuheiten freuen: Der Pizzaheber ermöglicht es nicht nur, Pizzen schnell vom heißen Pizzastein zu heben, sondern ist auch platzsparend verstaubar. Denn der Griff lässt sich einklappen – so kann er in direkter Nähe des Grills untergebracht werden und ist bei der nächsten Pizza-Party sofort griffbereit. Der neue Pizzaschneider mit ergonomischem Griff liegt perfekt in der Hand und macht das Teilen der Pizza zum Kinderspiel. Mit einem Klingendurchmesser von zehn Zentimetern kann er auch Pizzen mit extra viel Belag problemlos schneiden. Inspirierende und abwechslungsreiche Gerichte vor allem für kältere Tage bietet das neue Grillbuch „Weber’s Wintergrillen“ – von Glühwein bis zur Weihnachtsgans gibt es hier eine große Auswahl an Rezepten passend zur kalten Jahreszeit – mit einfach erklärten Schritt für Schritt-Anleitungen. Denn Grillen ist schon lange kein Sommertrend mehr.

### **Neue Produkte, neue Bildwelt**

Neben den Produkt-Highlights gibt Weber an seinem Messestand auch einen Vorgeschmack auf die Markenkampagne 2015. Wie auch in den vergangenen Jahren wird diese kanalübergreifend online wie offline ausgerollt – um eine hohe, ganzjährige Aufmerksamkeit beim Endkunden zu gewährleisten. Die 360 Grad-Ausrichtung hat sich bereits im letzten Jahr bewährt und zu einer deutlichen Absatzsteigerung im Handel geführt, vor allem durch die starke TV- und Social Media-Präsenz während der Fußball-Weltmeisterschaft.



Zudem ist Frank Miedaner, Geschäftsführer Weber-Stephen Deutschland, auf der spoga+gafa unter anderem Gast des „TASPO“-Talks zum Thema „Zukunft Gartencenter: Wie kaufen wir 2025 ein? Einzelhandels-Profile im Wandel“. Das Gespräch findet am 02. September 2014 um 15 Uhr im Pflanzenpark statt.

Für allgemeine Presseanfragen sowie die Vereinbarung von individuellen Gesprächs- und Interviewterminen oder begleiteten Standrundgängen wenden Sie sich bitte an unsere PR-Agentur 4D solutions. Ihre Ansprechpartnerin ist Marlene Grabner ([grabner@4d-solutions.at](mailto:grabner@4d-solutions.at)).

### **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](mailto:mfuchs@weberstephen.com)  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

#### **Pressestelle:**

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