



## **Presseinformation**

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

### **Grillvergnügen und Genussvielfalt an 365 Tagen im Jahr: mit den Weber Zubehör-Neuheiten 2015**

**Köln, Wien, 01. September 2014.** Ganzjähriger Grillgenuss: Weber-Stephen hat sein Zubehörsortiment für 2015 um zahlreiche innovative Produkte und funktionale Features erweitert, die im Sommer wie im Winter für noch mehr Spaß und kulinarische Vielfalt beim Grillen sorgen. Der neue Dutch Oven GBS® Einsatz oder das vielseitig verwendbare Drehspieß-Set bieten Grillfans noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten auf dem Grill. Weitere Zubehör-Highlights zur unkomplizierten Reinigung und zum Schutz des Grills, selbst bei starkem Wind oder Frost, garantieren das ganze Jahr über entspannte Grillabende und zusätzlichen Komfort bei der Pflege des Grills.

#### **Neue Genusswelten mit Dutch Oven und Spieße-Set**

Noch mehr Inspiration für Grillgenuss an 365 Tagen im Jahr ist mit den Zubehör-Neuheiten von Weber® garantiert. Ein Highlight ist die Erweiterung des Weber Gourmet BBQ Systems (GBS) – einem Systemrost mit kreisrunder Aussparung, mit dem sich dank unterschiedlicher Einsätze von der Vorspeise bis zum Dessert ganze Grillmenüs zubereiten lassen. Neu im GBS Sortiment ist ab 2015 der Dutch Oven, der inzwischen achte Einsatz. Das neue Multitalent ist mit seinen 8,6 Kilogramm ein echtes Schwergewicht und vielseitig einsetzbar: Der massive gusseiserne Topf gibt die aufgenommene Wärme gleichmäßig ab und ist damit ideal zum Grillen von deftigen Schmorgerichten für kalte Tage – zum Beispiel Chilli con Carne oder kräftige Eintöpfe mit zartem Fleisch – sowie zum Zubereiten von Sommergerichten wie Muscheln in Weißweinsauce oder süßen Dampfnudeln. Neu ist auch das Spieße-Set passend für alle Weber Drehspieße: Unterschiedliches Grillgut wie Fisch, Fleisch und Gemüse lässt sich damit zeitgleich auf sechs Spießen grillen. Das Set ist ideal für alle, die ihre Gäste gern mit verschiedenen Grillgerichten überraschen möchten. Für alle Gas- und Elektrogrills der Q® 100-/1000- bis 200-/2000-Serie gibt es zusätzlich ab 2015 den Drehspieß Q®. Ob kleines Hähnchen, Braten oder Truthahn – dank des integrierten Motors ist der Spieß ein Allround-Talent, das das Fleisch gleichmäßig von allen Seiten grillt.

#### **Perfekte Begleiter für kulinarischen Genuss**

Immer mehr Grillliebhaber bereiten inzwischen auch eine Pizza Napoli oder einen Elsässer Flammkuchen auf dem Grill zu und genießen es, im heimischen Garten auf kulinarische Weltreise



zu gehen. Passend zu den Weber Pizzasteinen und dem Pizzaofen-Aufsatz gibt es ab 2015 zwei weitere, besonders handliche Must-haves: den Pizzaschneider und den Pizzaheber mit einklappbarem Griff. Dank eines Klingendurchmessers von 10 cm lässt sich mit dem Pizzaschneider auch eine American Style Pizza mit extra hohem Belag und luftigem Hefeteigboden problemlos in handliche Stücke teilen.

Einblicke in neue Genusswelten und vielfältige Rezeptideen geben auch die neuen Weber Grillbücher, die das erfolgreiche Ratgeber-Sortiment erweitern. Bereits im Herbst erscheint „Weber's Wintergrillen“ – die neue Inspirationsquelle für Ganzjahres-Griller mit abwechslungsreichen Rezepten für die kalte Jahreszeit: vom T-Bone-Steak mit Cranberry-Meerrettich-Chutney bis hin zur knusprigen Weihnachtsgans mit Maronen-Apfel-Füllung. Weitere Inspirationen liefert ab Februar 2015 „Weber's Hot Dogs“ mit zahlreichen Variationen des herzhaften Klassikers. Die Weber Grillbuch-Reihe, die im GU Verlag erscheint, umfasst auf dem deutschsprachigen Markt damit insgesamt 13 Publikationen – allen voran der Bestseller „Weber's Grillbibel“, der inzwischen mehr als eine Million Mal verkauft wurde.

### **Einfach unkompliziert – neue Basics für zusätzlichen Grillkomfort**

Ein gelungener Grillabend lässt sich besonders genießen, wenn der Grill sich anschließend unkompliziert reinigen und pflegen lässt. Dafür gibt es ab 2015 perfekt auf alle Grillmodelle abgestimmtes Zubehör, das den Ansprüchen moderner Grillfans entgegenkommt. Mit dem neuen Equipment lässt sich der Grill schnell und effektiv reinigen – das garantiert zusätzlichen Komfort und sorgt gleichzeitig dafür, dass BBQ-Liebhaber noch länger Freude an ihrem Grill haben. Das zweiteilige Reinigungs-Set, bestehend aus einer handlichen Bürste und einem praktischen Spachtel, ist der neue Allrounder für alle Gasgrills ab der Spirit®-Serie. Mit der Bürste lässt sich das Insektengitter des Grills optimal reinigen – das sorgt im Handumdrehen für einen besseren Gasfluss und eine ideale Hitzeentwicklung und -verteilung. Der dazugehörige Spachtel ist durch seine extra breite Fläche zudem ein flexibles Hilfsmittel, um auch die Grillkammer mühelos von Rückständen zu befreien. Passend für alle Q-Modelle gibt es dafür ab kommendem Jahr den Q® Reinigungs-Spachtel aus biegsamem Kunststoff, mit dem sich auch schwer zugängliche Stellen unter dem Brenner oder der Heizspirale problemlos erreichen lassen.

Ein weiteres unverzichtbares Hilfsmittel ist das neue Weber Digital-Thermometer, das drahtlos per Funk die Temperaturdaten vom Messfühler zur Anzeige überträgt. Dank zusätzlicher Hintergrundbeleuchtung und personalisierter Einstellungen ist das Funk-Thermometer intuitiv zu bedienen –



und optimal für alle, die ihre Gäste entspannt auch in lauen Sommernächten oder in den Wintermonaten mit saftigen Steaks oder einem Braten vom Grill verwöhnen möchten.

### **Bester Schutz vor Wind und Wetter dank optimierter Abdeckhauben**

Besten Schutz vor Wind, Nässe und Sonneneinstrahlung bieten die neuen Premium Abdeckhauben für alle Weber Kugelgrills und Gasgrills ab der Spirit-Serie. Sie lassen sich per Klettverschluss im Handumdrehen sicher am Grill fixieren und halten damit selbst starkem Wind stand. Zudem sind die Abdeckhauben UV-beständig, wasserabweisend und zur Vermeidung von Staunässe atmungsaktiv – ideale Voraussetzungen, um den Grill, sollte er mal nicht im Einsatz sein, 365 Tage im Jahr auf der Terrasse oder im Garten stehen zu lassen. Im Winter wie im Sommer ist der Grill perfekt geschützt und jederzeit blitzschnell einsatzbereit – einer spontanen BBQ-Party steht damit nichts im Weg. Ein zusätzlicher Vorteil: Während des Grillens lassen sich die Abdeckhauben im praktischen Beutel sicher verstauen und platzsparend aufbewahren – die optimale Ausrüstung für das perfekte Ganzjahres-Grillvergnügen.

<b>Weber® Preisübersicht Zubehör</b>	
<b>Bezeichnung</b>	<b>UVP</b>
Weber® Gourmet BBQ System – Dutch Oven Einsatz	119,00 Euro
Weber® Spieße-Set für Drehspieß	59,99 Euro
Drehspieß Q® 100-/1000-Serie Gas & Elektro	129,99 Euro
Drehspieß Q® 200-/2000-Serie Gas & Elektro	149,99 Euro
Drehspieß Q® 300-/3000-Serie Gas & Elektro	169,99 Euro
Pizzaschneider	14,99 Euro
Pizzaheber	29,99 Euro
Weber's Wintergrillen (ab September 2014 erhältlich)	19,99 Euro
Weber's Hot Dogs (ab Februar 2015 erhältlich)	14,99 Euro
Weber® Digital-Thermometer	49,99 Euro
Weber® Reinigungs-Set	14,99 Euro
Q® Reinigungs-Spachtel	9,99 Euro
Abdeckhaube Premium für Holzkohlegrills 47 cm	49,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Original Kettle™ 57 cm und One-Touch® Original/One-Touch® Gold 57 cm	49,90 Euro



Abdeckhaube Premium für Original Kettle™ Premium 57 cm und Master-Touch® GBS® 57 cm und One-Touch® Premium 57 cm	59,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Original Kettle™ 67 cm und One-Touch® Premium 67 cm	59,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Performer® GBS®	89,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Performer® Premium GBS 57 cm und Performer® Deluxe GBS® 57 cm	89,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Spirit® 200-Serie (ab 2013)	99,99 Euro
Abdeckhaube Premium für Spirit® 300-Serie (ab 2013)	99,99 Euro
Abdeckhaube Premium für Genesis® 300-Serie	129,00 Euro
Abdeckhaube Premium für Summit® 400-Serie	159,00 Euro
Abdeckhaube Premium für Summit® 600-Serie	179,00 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 Umlufttherd 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)

Marlene Grabner, PR Consultant

4D Solutions

Hasnerstr. 123, 1160 Wien

Tel.: +43 664 96 48 116

Email: [grabner@4d-solutions.at](mailto:grabner@4d-solutions.at)