



Presseinformation:

Die schönsten Seiten des Grillens – Geschenke zum Muttertag von Weber®

Wels, 14. April 2014 – Grillen ist Männersache? Schon lange nicht mehr! Immer mehr Frauen erkennen ihre Leidenschaft für das Grillen und stehen ihren Männern an Technik-Begeisterung oder kulinarischer Experimentierfreude um nichts nach. Was liegt also näher, als unsere Mütter an ihrem besonderen Tag mit einem Geschenk von Weber® zu überraschen und zu ihren Ehren ein ganz spezielles Muttertags-Menü am Grill zuzubereiten?



Der amerikanische Premium-Grillhersteller und Marktführer in Österreich, Weber-Stephen bietet für jede Geldbörse das Richtige: Egal ob ein praktisches Accessoire, ein styliischer Griller oder schön gestaltete Bücher – bei Weber finden Sie garantiert ein passendes Geschenk, das nicht nur Mütter-Herzen höher schlagen lässt.

Geschenkideen ohne Ende

Wer seiner Mutter ein besonders ausgefallenes und interaktives Geschenk unterbreiten möchte, schenkt die Teilnahme an einer Weber Grillakademie Original®. Die Teilnahme an den Kursen kann auch als Gutschein verschenkt werden – ein perfektes Geschenk für alle Mütter, die gerne grillen. Gutscheine können ganz einfach hier gekauft werden: <http://www.weber-grillakademie.com/at>. Ideal für den Braten sind zudem die Grillspieße für Gas- und Holzkohlegrills.



Ein edler Klassiker ist zudem das Weber Style Grillbesteck aus Edelstahl mit Wender, Zange und Gabel. Eine kleine, jedoch ideale Aufmerksamkeit ist das Grillhandschuh-Set mit Silikon-Griffflächen. Die Handschuhe bieten Schutz bei Temperaturen bis zu 260° Grad und sorgen für sicheren Griff auf allen Oberflächen. Oder aber das Spezial BBQ-Set mit Zange und Wender. Inspiration

und nützliche Tipps bieten die neuen Weber Grill-Kochbücher „Weber’s Classics – die besten Grillrezepte“ und „Weber’s hot & spicy – die schärfsten Grillrezepte“. Ein besonderes Design-Highlight sind die Salz- und Pfefferstreuer Weber Style, welche nicht nur rutschfest, schmutz-abweisend und leicht zu reinigen sind, sondern auch den internationalen Design-Preis „red dot“ gewonnen haben.





Pizzaofen-Aufsatz: Für noch mehr Vielfalt beim Grillen

Mit dem Pizzaofen-Aufsatz gelingen Margherita & Co. wie beim Italiener. Und das in nur fünf bis acht Minuten. Der Aufsatz passt auf alle Holzkohlegrills mit einem Durchmesser von 57 Zentimetern – die ideale Ergänzung für den Master-Touch GBS. Er wird anstelle des Deckels direkt auf den Kessel aufgesetzt.



Herzstück des Ofen-Aufsatzes ist der Pizzastein aus Cordierit: Er sorgt für echtes Steinofenflair und bietet genügend Platz für Pizzen im Kingsize-Format. Ob deftiger Zwiebelkuchen oder Pizza mit Räucherschinken: Der Pizzaofen sorgt für kulinarischen Genuss für die ganze Familie!

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

Klein, kompakt und blitzschnell einsatzbereit – der Go-Anywhere Gasgrill ist mit einer Gaskartusche verwendbar, was ihn zum idealen Begleiter für einen Muttertagsausflug macht. 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.



Der Weber® Q™ 1400

Wo auch immer das Grillen mit Gas oder Holzkohle unerwünscht ist, ist der Weber® Q™ 1400 Elektrogrill die ideale Lösung. Mit seinem neuen, roten oder dunkelgrauen Deckel ist er ein echter Blickfang und bietet somit die perfekte Kombination von Original-Grillgeschmack und modernem Lifestyle. Der zweigeteilte, porzellanemaillierte Guss-Grillrost sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und eine optimale Grillmarkierung. Mit dem stufenlos verstellbarem Temperaturregler gelingt die perfekte Temperatureinstellung im Handumdrehen. Das selbstreinigende Elektro-Heizelement erbringt 2.200 Watt Leistung für perfekte Grillergebnisse und den typischen Geschmack. Nach einer nur 10-minütigen Aufheizphase ermöglicht der Weber® Q™ 1400 pures Grillvergnügen auf jedem Balkon.





Exklusives Muttertagsgeschenk: Master-Touch® GBS™



Wer seiner Mutter ein ganz besonderes Geschenk machen möchte, liegt mit dem Master-Touch GBS genau richtig. Der neue Master-Touch GBS ist serienmäßig mit dem Gourmet BBQ System-Grillrost (GBS) ausgestattet und bildet die Basis für sieben passende Grilleinsätze – Wok, Sear Grate, Pfanne, Pizzastein und neu im Sortiment – Ebelskiver, Geflügelhalter und Koreanischer BBQ. Neben den unbegrenzten Einsatzmöglichkeiten setzt der Grill mit seiner umfangreichen Grundausstattung einen neuen Standard im Holzkohlebereich.

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.: +43 664 96 48 116
Email: grabner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at