



Presseinterne Information

**Mit noch mehr Power ins nächste Grilljahr:
Weber-Stephen auf der spoga+gafa und dem „Tag des Gartens“ in Köln**

Wien, Köln, 11. August 2015 – Anheizen, losgrillen und noch mehr unvergessliche Grillmomente genießen – mit den Weber® Neuheiten 2016: Diese präsentiert der Grillexperte unter dem Motto „Fueling outstanding moments“ auf der diesjährigen spoga+gafa in Köln. In Halle 1 (Bereich „Garden Living“) der koelnmesse gibt es für das Fachpublikum vom 30. August bis 1. September alles zu entdecken, was das BBQ-Herz 2016 höher schlagen lässt. Darunter brandheiße Innovationen im Holzkohle- und Brikettsegment, die beliebte Q® 1200-Serie im farbfrischen, jungen Look und neue Grill- und Zubehörmodelle für Einsteiger und Profis. „Unsere Messebesucher erwartet auch in diesem Jahr auf rund 880 Quadratmetern eine einzigartige Weber Erlebniswelt“, sagt Frank Miedaner, Vice President Central Europe, Managing Director Germany Weber-Stephen Deutschland GmbH. „Neueste Produktrends hautnah, Innovationen für den Handel und Geschmacksexplosionen frisch vom Grill – das wird ein Feuerwerk für alle Sinne.“ Erstmals können sich zudem auch grillbegeisterte Publikumsbesucher auf einen Messebesuch freuen: Am 29. und 30. August 2015 findet der erste „Tag des Gartens“ statt. Besonderer Nervenkitzel für alle Besucher: Bei „Weber Grilling in the Sky“ vor Messehalle 8 können sie ein exklusives Grillmenü in fast 50 Metern Höhe genießen.

Brikett-Revolution und der Q 1200 im jungen Look – Grillspaß pur mit den Trends 2016

Auch im kommenden Jahr befeuert Weber Grillfans mit neuen, vielseitigen Produkten, die vom Anheizen bis zum ersten Bissen für noch mehr Grillfreude sorgen. Absolutes Highlight: Weber präsentiert exklusiv auf der spoga+gafa brandneue Produkte im Holzkohle- und Brikettsegment, die 2016 ein Plus an BBQ-Power garantieren und das Grillen mit Holzkohle revolutionieren. Auch das Zubehör-Must-have von Weber, das beliebte Gourmet BBQ System (GBS®), erhält erneut Zuwachs. Mit dem neuen Waffel- und Sandwich-Einsatz gelingen süße Desserts und herzhafte Snacks oder Vorspeisen perfekt. Messebesucher können zudem den neuen, robusten Drehspieß-Korb – optimal für die Zubereitung von knusprigen Potato Wedges und größerem Gemüse – sowie den zusätzlichen Drehspieß-Korb aus feinem Drahtgewebe für Pommes Frites oder Popcorn genau unter die Lupe nehmen. Die Körbe lassen sich mit nahezu allen Weber Drehspießen kombinieren und sorgen für noch mehr ganzjährigen Grillgenuss.



Alle Gasgrillfans können sich 2016 auf den Q 1200 in fünf neuen, aufregenden Trendfarben freuen. Im frischen, jungen Look wird der mobile Allrounder unterwegs und Zuhause zum echten Hingucker. Neu im Grillsortiment ist der Spirit® EO-210 – das perfekte Einstiegsmodell in die Weber Gasgrill-Reihe. Er ist ideal für alle, die in der Stadt leben oder wenig Platz auf Balkon und Terrasse haben, beim Grillen aber auf nichts verzichten möchten. Denn der kompakte Gasgrill – mit festem Seitentisch und zweigeteiltem Grillrost – ist ein echtes Raumwunder und erzeugt noch dazu kaum Rauch. So fühlen sich auch die Nachbarn nicht gestört und gesellige Grillabende mit Familie und Freunden lassen sich noch entspannter genießen. Besonders praktisch: Dank seiner vier Lenkrollen und einem praktischen Griff lässt sich der Spirit EO-210 leicht und bequem von A nach B bewegen.

Neues für den Fachhandel und ein kulinarisches Rahmenprogramm für jeden Geschmack

Neben seinen Grill- und Zubehörtrends sowie aktuellen Produkthighlights gibt Weber auf der spoga+gafa auch Einblicke in die neue Shop-Welt 2016. Der Grillexperte präsentiert ein komplett neues Shop-in-Shop-System, das Premium Händler ab dem kommenden Jahr noch individueller unterstützt. Dazu zählen Konzepte für eine optimierte Warenpräsentation und neue, verkaufsfördernde Maßnahmen, die Fachhändlern dabei helfen, sich als Grillexperte in der Region in Zukunft noch stärker zu positionieren.

Wer nach einem abwechslungsreichen Rundgang durch die neue Weber Welt 2016 auf den Geschmack gekommen ist, kommt an einer der Live-Grillstationen in Halle 1 auf seine Kosten. Die Weber Grillmeister sind an allen drei Messetagen im Einsatz und bereiten internationale Gerichte frisch auf dem Grill zu – zum Beispiel deftige Quesadillas, zarte Rinderbrust, Makrele aus dem Dutch Oven oder fruchtige Obst-Käsespieße. „An unserem Stand ist für jeden Geschmacksnerv das Passende dabei. An den unterschiedlichen Grillstationen können Besucher einige der Neuheiten, wie den Waffel- und Sandwich-Einsatz oder den Drehspieß-Korb, direkt in Aktion erleben und unseren Grillprofis über die Schulter schauen“, so Frank Miedaner.

Hoch hinaus mit „Grilling in the Sky“ – das BBQ-Highlight auf dem „Tag des Gartens“

Bereits einen Tag vor Beginn der spoga+gafa, am 29. August, sowie am Sonntag, 30. August, können Fach- und Publikumsbesucher den ersten „Tag des Gartens“ genießen. Im Außenbereich vor Messehalle 8 erwartet sie ein Erlebnis der Extraklasse: die Attraktion „Grilling in the Sky“. In luftigen Höhen bereiten Weber Grillmeister für ihre Gäste elsässischen Flammkuchen und Pulled-Pork-Burger zu – mit einzigartigem Blick auf die Kölner Skyline. Tickets gibt es direkt vor Ort oder vorab online unter www.weber.com. Noch mehr Einblicke in die aktuelle Weber Welt bietet Händler



des Jahres Gartencenter Spiering GmbH. Im Rheinpark (Stand R-14) präsentiert er die Produkthighlights aus seinem Grill- und Zubehörsortiment. Noch dazu steht er für Fragen rund um die eigene Grillparty im heimischen Garten zur Verfügung und gibt Messebesuchern direkt vor Ort Tipps und Inspirationen.

Für allgemeine Presseanfragen sowie die Vereinbarung von individuellen Gesprächs- und Interviewterminen oder begleiteten Standrundgängen in Halle 1 wenden Sie sich bitte an unsere PR-Agentur 4D solutions. Ihre Ansprechperson ist Marlene Grabner (grabner@4d-solutions.at; 06649648116).

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 acht 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