



Medienmitteilung

**Geschenke, die Man(n) nie vergisst:**

## **Die Weber X-Mas-Grill-Specials machen Weihnachten zum heissesten Fest des Jahres**

**Zürich, 20. Oktober 2015. Herbst liegt in der Luft, die Tage werden kürzer und kälter. Zeit, den Grill zu verstauen? Im Gegenteil: Auch wenn es draussen kühler wird, lassen sich auf dem Grill kulinarische Genüsse und saisonale Spezialitäten zubereiten. Mit Weber wird Weihnachten so zum unvergesslichen Highlight. Wer Männeraugen nicht nur an Heiligabend zum Leuchten bringen möchte, findet unter den Weihnachts-Grillspecials von Weber genau das Richtige.**

Wenn es draussen kalt und nass ist, können Grillfans ihren Gästen mit grillierten und geräucherten Speisen eine grosse Freude machen. Räuchern und Smoken gehören in der Weihnachtszeit zu den grossen Trends: Ob Gänsebrust oder Lammfilets – der aromatische Rauch und das langsame Garen verleihen Fleisch und Beilagen eine feine Note. Unterschiedliche Räucherutensilien sorgen ausserdem für Abwechslung bei der Zubereitung. Eingerollt in dünne Wood Wraps erhalten beispielsweise zarte Medaillons ein würziges Aroma. Alternativ dazu lässt sich das Fleisch auf einem zuvor befeuchteten Räucherbrett auf den Rost legen. Oder man mischt grosse Holzstücke, sogenannte Wood Chunks, unter die Kohle und räuchert damit das Grillgut. Ideal für diese Zubereitungsart ist der Smokey Mountain Cooker, doch die Räucherchips sind auch auf allen anderen Weber Grills einsetzbar. Mit dem Equipment von Weber kommen experimentierfreudige Räucher- und Fleischfans voll auf ihre Kosten.

### **So schmeckt echte Weihnachtsfreude: Master-Touch GBS Special Edition und Spirit S-330 Premium GBS**

Bis zum 24. Dezember hat Weber ausserdem zwei exklusive Grills im Angebot, die nicht nur unter dem Weihnachtsbaum ein echter Blickfang sind. Der nur im Aktionszeitraum verfügbare Spirit S-330 Premium GBS aus Edelstahl kann sich auf Balkon und Terrasse sehen lassen. Dank des zusätzlichen vierten Brenners, der integrierten Sear Station, erzeugt er extra hohe Temperaturen für Steaks mit optimalem Branding oder leckere Burger-Patties, die aussen kross und innen saftig sind. Ebenfalls nur im Aktionszeitraum erhältlich ist der Master-Touch GBS Special Edition in Smoke Grey. Der Allrounder ist ebenso wie der Spirit S-330 Premium GBS mit dem Gourmet BBQ System (GBS) aus hochwertigem und besonders leicht zu reinigendem Edelstahl ausgestattet – und damit ein optimales Geschenk, das Männerträume wahr werden lässt. Denn mit dem GBS Systemrost, der mit acht verschiedenen Einsätzen wie Wok, Pizzastein oder Dutch Oven kombinierbar ist, kann nahezu jedes Gericht zubereitet werden. Sogar ganze Festtagsmenüs gelingen auf dem kulinarischen Allrounder, zum Beispiel grillierter und gratinierter Chicorée zum Einstieg, knusprige Gans mit Marronifüllung als Hauptgang und Lebkuchen-Muffins für den süssen Abschluss des Abends.

Das zusätzliche Extra für alle Grillkäufer: Wer im Aktionszeitraum bis zum 24. Dezember bei seinem Weber Händler einen Grill aus dem aktuellen Sortiment erwirbt, kann sich über ein Gratisgeschenk für echte BBQ- und Backfans freuen: ein vielseitiges Set, bestehend aus drei



Plätzchenausstechern in verschiedenen Grillformen, Muffinförmchen und dem exklusiven 24-seitigen Weihnachts-Rezeptheft für süsse und herzhaft Köstlichkeiten vom Grill. Alle teilnehmenden Händler lassen sich mit der Händlersuch-Funktion auf [www.weber.com](http://www.weber.com) leicht finden.

### **Der perfekte Gastgeber zu Weihnachten: Profi-Tipps für den grossen Festtagsgenuss**

Genau das Richtige für Männer, die gerne grillieren und ihre Gäste mit geschmackvollen Winterkreationen vom neuen Grill überraschen wollen: Mit der Weber Weihnachtsbroschüre erhalten sie beim Händler viele weitere Rezeptanregungen – von vegetarischen Köstlichkeiten wie grillierter Rande über Tipps für herzhaft-saftige Braten bis hin zu süssen Schoko-Fondues und Glühwein vom Grill. Wer diese und weitere Köstlichkeiten direkt probieren und sich fürs heimische Weihnachts-Grillieren inspirieren lassen möchte, kommt bei einem der vielfältigen Live-Grill-Events beim Händler vor Ort auf seine Kosten. Hier gibt es passend dazu das richtige Weber-Equipment für leckere Weihnachtsgerichte.

Wer noch mehr Anregungen sucht, liegt mit „Weber’s Wintergrillen“ goldrichtig. Das knapp 200-Seiten starke Grillbuch stammt aus der Feder des amerikanischen Grill-Pioniers Jamie Purviance. Profi-Skills am Rost sowie das richtige Handwerkszeug für ganzjährigen Grillgenuss vermittelt der Wintergrillkurs – einer der vielen Kurse der Weber Grillakademie Original. Teilnehmer werden dabei von erfahrenen Grillprofis mit heissem Insider-Know-how und kulinarischen Genüssen vom Grill versorgt. Mit einem Menü frisch vom Grill wird garantiert jeder zum perfekten Gastgeber. Das weiss auch Sternekoch und Weber-Fan Johann Lafer: „Zu Weihnachten mit den Liebsten draussen am Grill wie ums Lagerfeuer versammeln – und dann gemeinsam frische Plätzchen vom Rost und einen Glühwein aus dem Dutch Oven geniessen. Wer kann da schon widerstehen?“ Alle Termine zu den Kursen der Grillakademie Original und der direkte Weg zu grenzenlosem Grillgenuss führt über [www.weber.com](http://www.weber.com).

### **Da werden Wünsche wahr: ab Oktober mitmachen und attraktive Geschenke sichern**

Der Weihnachtsmann hat in diesem Jahr Fröhschicht. Denn bei Weber gibt es schon ab Mitte Oktober jeden Tag Geschenke. Alle Grillfans, die wunschlos glücklich sein möchten, sollten ab sofort [www.weber.com](http://www.weber.com) aufrufen, ihre zehn persönlichen Lieblingsprodukte aussuchen, auf den Wunschzettel setzen und diesen online mit Freunden oder der Familie teilen – zum Beispiel auf Facebook oder per Mail. Mitmachen lohnt sich, denn damit erhöhen sich die Chancen, von den Liebsten zu Weihnachten garantiert das gewünschte Geschenk zu erhalten und gleichzeitig beim Weber Gewinnspiel richtig abzuräumen. Weber verlost bis zum 24. Dezember unter allen Teilnehmern täglich ein Zubehörteil, das auf dem Wunschzettel des Gewinners aufgeführt ist. Zusätzlich wird im Oktober, November und Dezember jeweils ein dickes Weihnachtspaket geschnürt und pro Monat ein Gewinner ausgelost, der alle Wünsche seines Wunschzettels erfüllt bekommt. Weihnachten kann kommen.



<b>Weber® Preisübersicht*</b>	
<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>UVP (in CHF)</b>
Spirit® S-330 Premium GBS	1'399.00 CHF
Master-Touch® GBS® Special Edition Smoke Grey	389.00 CHF
GBS® Dutch Oven	143.00 CHF
GBS® Pizzastein mit Gestell	59.00 CHF
GBS® Wok Einsatz	83.00 CHF
Buchempfehlung: Weber's Wintergrillen	21.90 CHF

\* Unverbindliche Preisempfehlung (Änderungen vorbehalten)

**Bildmaterial:** <http://tinyurl.com/WeberXMAS2015>



## Rezeptvorschlag: Lebkuchen vom Grill

**Zutaten für 40 Stück, empfohlenes Zubehör:** Pizzastein

### Zutaten:

300 g	Roggenmehl
150 g	geriebene Nüsse
200 g	Rohrzucker
1,5 EL	Lebkuchen-Gewürz
1 TL	Natronlauge
3 EL	Honig
3	Eier
1	Eigelb

### Zubereitung:

Alle Zutaten, ausser dem Eigelb, miteinander verkneten. Bei Raumtemperatur abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Das Eigelb mit einem EL Wasser verquirlen.

Den Grill für indirekte Hitze (ca. 180°) vorbereiten, den Pizzastein auflegen und beides vorheizen. Den Plätzchenteig ausrollen, Plätzchen ausstechen und diese auf Backpapier legen. Die Plätzchen mit dem Eigelb bepinseln und das Backpapier mit Plätzchen anschliessend auf den Pizzastein ziehen.

Die Plätzchen indirekt 5 bis 6 Minuten backen, bis die Lebkuchen die gewünschte Bräune erhalten.

Weitere leckere Wintergrillrezepte und Zubereitungsideen gibt es direkt vor Ort bei Ihrem Weber Fachhändler und auf [www.weber.com](http://www.weber.com).



## **Weber-Stephen Schweiz GmbH**

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/ Illinois) ist der weltweit führende Hersteller von Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills und Zubehör. 1952 erfand George Stephen den Weber-Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillierens.

Das familiengeführte Unternehmen setzt mit seinen Produkten von dieser Zeit an stets neue Massstäbe im High-end-Gourmetgrillieren. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör, sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette um die Profi-Grills ab.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter <http://www.weber.com> und bei Facebook unter <http://www.facebook.com/home.php#!/WeberGrills.DE.AT.CH>.

Medienstelle Weber-Stephen Schweiz GmbH:

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

Tel.: +41 (0)44 258 41 43

E-Mail: [weberstephen@agenturparoli.ch](mailto:weberstephen@agenturparoli.ch)