



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Grillgenuss in luftigen Höhen: Weber mit „Grilling in the Sky“ auf dem „Tag des Gartens“ in Köln

Ingelheim, Köln, 13. August 2015. Hochgenuss mit Weber-Stephen: Der Grillexperte ist am 29. und 30. August 2015 mit der Attraktion „Weber Grilling in the Sky“ auf dem „Tag der Gartens“ in Köln vertreten. Grill- und Gartenfans erwartet auf dem Außengelände vor Halle 8 der koelnmesse ein Genusshighlight der besonderen Art mit Blick auf Köln. „Für eingefleischte Grillfans ist die Attraktion ein absolutes Muss“, sagt Frank Miedaner, Vice President Central Europe, Managing Director Germany Weber-Stephen Deutschland GmbH. „Mit unserem ‚Weber Grilling in the Sky‘ erleben die Gäste einen unvergesslichen Höhenflug mit einer Extraportion Adrenalin. Das sollte sich einfach niemand entgehen lassen.“ Daneben lädt Weber seine Besucher auch in den nahe gelegenen Rheinpark ein, um hier in die vielfältige Produktwelt 2015 einzutauchen. Am Stand des Weber Händlers des Jahres 2014 können Grillfans das aktuelle Sortiment hautnah erleben. Der „Tag des Gartens“ richtet sich an Publikumsbesucher, die aktuelle Grill- und Outdoortrends entdecken möchten. Er findet erstmals im Rahmen der Fachmesse spoga+gafa statt, die vom 30. August bis 1. September ihre Tore für das Fachpublikum öffnet.

BBQ-Höhenflug auf dem „Tag des Gartens“ – hoch hinaus mit „Grilling in the Sky“

Ein wahrer Hochgenuss: Wer schon immer einmal wissen wollte, wie ein perfekter Pulled-Pork-Burger in luftigen Höhen schmeckt, kann dies jetzt erleben. Beim Event-Highlight auf dem „Tag des Gartens“, der Attraktion „Grilling in the Sky“, kommen Besucher in den Genuss eines frisch zubereiteten Zweigänge-Menüs – mit einzigartigem Blick auf die Kölner Skyline. Die Gäste dieses außergewöhnlichen Events erwartet ein unvergessliches Grillerlebnis mit einem extra Adrenalinkick: In fast 50 Metern Höhe treten die Weber Grillmeister in Aktion und lassen sich bei der Zubereitung ihres deftigen Menüs genau auf die Finger schauen. Zur Begrüßung gibt es elsässischen Flammkuchen mit cremigem Sauerrahm, Zwiebeln und krossem Speck. Als Hauptspeise servieren die Weber Grillmeister einen Pulled-Pork-Burger mit gesmoktem, herrlich zartem Schweinefleisch. Während Fleisch, Flammkuchen und Co. auf dem Grill gegrillt werden, können sich die Gäste mit Gleichgesinnten über ihre Grillerlebnisse und -vorlieben austauschen und gemeinsam die spektakuläre Aussicht genießen. Tickets für das einmalige Grillabenteuer gibt es direkt vor Ort für 19,90 Euro oder vorab online unter www.weber.com – nur solange der Vorrat reicht.



Tipps und Tricks aus erster Hand: Weber Händler des Jahres präsentiert die Weber Welt

Für alle, die lieber festen Boden unter den Füßen haben oder nach einem BBQ-Höhenflug mit „Grilling in the Sky“ auf den Geschmack gekommen sind, steht der Weber Händler des Jahres 2014, die Gartencenter Spiering GmbH, auf dem Gelände des Rheinparks bereit. Der Händler ist hier das gesamte letzte Augustwochenende, jeweils von 9 bis 18 Uhr, mit eigenem Stand (R-14) vertreten und rundet somit das perfekte Grillerlebnis auf dem „Tag des Gartens“ ab.

Ob Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill – am Stand wird eine Auswahl der aktuellen Produkt-highlights inklusive des abwechslungsreichen Zubehörs präsentiert. Besucher erleben die gesamte Weber Vielfalt hautnah und können die Produkte genau unter die Lupe nehmen – vom Alltime-Favorit und Bestseller seiner Serie, dem Master-Touch® GBS® bis hin zum beliebten Gourmet BBQ System. Wer Fragen rund um das Sortiment hat oder nach Tipps und Anregungen für seine nächste Grillparty im heimischen Garten sucht, kann sich jederzeit an das fachkundige Personal wenden.

Grillinnovationen 2016: Weber präsentiert Neuheiten auf der Fachmesse spoga+gafa

Während Publikumsbesucher am „Tag des Gartens“ das aktuelle Weber Sortiment entdecken und Hochgenuss pur bei „Grilling in the Sky“ erleben, kann das Fachpublikum in Halle 1 der koelnmesse bereits die Neuheiten 2016 entdecken. Auf der spoga+gafa, der mehrtägigen Leitmesse für die Garten- und Outdoorbranche, präsentiert Weber auf 880 Quadratmetern seine Produktrends für das kommende Grilljahr. Darunter brandheiße Innovationen im Brikett- und Holzkohlesegment, Grills im überarbeiteten, frischen Look sowie zahlreiche neue Grill- und Zubehörmodelle.

Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/Illinois) stellt hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie Grillzubehör her. 1952 erfand George Stephen den Weber Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später besitzt das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten längst „Kultstatus“ und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das High End Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Weber ist mit seinen Produkten weltweit in Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten und Kaufhäusern vertreten.

Ein abwechslungsreiches Seminarprogramm – bundesweit zahlreiche attraktive Standorte – hohe und stetig steigende Besucherzahlen: Die „Weber® Grillakademie Original“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber® Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter www.weber-grillakademie.com.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter www.weber.com und bei Facebook www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH.



Verantwortlich für den Inhalt dieser Presseinformation:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Postanschrift:

Rheinstraße 194

55218 Ingelheim (am Rhein)

Telefon: +49 (0)6132 8999 0

Telefax: +49 (0)6132 8999 79

E-Mail: info-de@weberstephen.com

Geschäftsführer: Frank Miedaner, Michael Reuter, Hans-Jürgen Herr

Handelsregister: AG Mainz HRB 23407

Pressekontakt:

fischerAppelt, relations GmbH

Im Zollhafen 24

50678 Köln

Ihre Ansprechpartnerin:

Hannah Schnetter

Tel.: +49 (0) 221 56938 125

E-Mail: weber@fischerappelt.de