



## **Presseinformation**

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

### **Einzigartige Geschenke, die Man(n) nie vergisst: Die Weber Grill-X-Mas-Specials machen Weihnachten zum heißesten Fest des Jahres**

**Ingelheim, 06. Oktober 2015.** Mit Weber® wird Weihnachten zum unvergesslichen Genuss-Highlight des Jahres: Wer Männeraugen nicht nur an Heiligabend zum Leuchten bringen möchte, findet unter den Weihnachts-Grillspecials von Weber genau das Richtige. Mit Geschenken, die Man(n) nie vergisst – und Frau nicht zu Socken oder Krawatten greifen lässt. Zu den hochwertigen Präsenten, die den Grillfans garantiert in Erinnerung bleiben, zählen wahre Hingucker: der nur für kurze Zeit erhältliche Master-Touch® GBS® Special Edition in Smoke Grey und der Spirit® S-330 Premium GBS komplett aus hochwertigem Edelstahl. Zudem können sich Grillfans im Aktionszeitraum auf eine ganz besondere Weber Weihnachtsüberraschung freuen: das exklusive dreiteilige BBQ-Backset im Weber Style. Das Must-have für echte Back- und Muffinfans gibt es als vorweihnachtliches Add-on beim Kauf eines Grills dazu – so lange der Vorrat reicht. Das sorgt gerade in der Adventszeit für noch mehr Grillspaß und vorweihnachtliche BBQ-Momente. „Die Weber X-Mas-Specials machen die Feiertage zum absoluten Genuss-Highlight. Und zwar nicht nur beim Geschenkeauspacken unter dem Weihnachtsbaum, sondern auch direkt im Einsatz beim Wintergrillen auf Balkon, Terrasse oder im Garten. Schöner kann das Genießen mit Familie und Freunden nicht sein“, sagt Sternekoch und Weber Fan Johann Lafer. Und Weber hält in diesem Jahr ein weiteres Highlight für jeden Grillfan bereit: Mit der Wunschzettel-Gewinnspielaktion haben Grillfans ab Oktober die Chance, ein tolles Zubehörteil zu gewinnen. Damit vergeht die Zeit bis Heiligabend garantiert rasend schnell.

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

Das perfekte Weihnachtsgeschenk: Vom 1. Oktober bis zum 24. Dezember bietet Weber zwei exklusive Grills, die nicht nur unter dem Weihnachtsbaum ein echter Blickfang sind. Der nur im Aktionszeitraum verfügbare Spirit S-330 Premium GBS aus Edelstahl kann sich das ganze Jahr über auf Balkon und Terrasse sehen lassen. Dank des zusätzlichen vierten Brenners, der integrierten Sear Station, erzeugt er extra hohe Temperaturen für perfekte Steaks mit optimalem Branding oder leckere Burger-Patties, die außen kross und innen saftig sind. Damit ist ein Funkeln in den Augen der Gäste gesichert und das Weihnachtessen mit Familie und Freunden wird zum



unvergesslichen Erlebnis. Ebenfalls nur im Aktionszeitraum ist der Master-Touch GBS Special Edition in Smoke Grey erhältlich – für unvergessliche Geschenkmomente unter dem Weihnachtsbaum. Der exklusive 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 gegrillter und gratinierter Chicorée zum Einstieg, knusprige Gans mit Maronenfüllung als Hauptgang und Lebkuchen-Muffins für den süßen Abschluss des Abends. Damit wird der beliebte Kugelgrill mit GBS zum perfekten Weihnachtsgeschenk, das garantiert jeden Geschmack trifft.

Das zusätzliche Extra für alle Grillkäufer: Wer im Aktionszeitraum zwischen dem 1. Oktober und dem 24. Dezember beim teilnehmenden Weber Händler vor Ort einen Grill aus dem aktuellen Sortiment erwirbt, kann sich über ein einmaliges 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-köstliche Köstlichkeiten vom Grill. So sind Genießer bestens ausgestattet und perfekt vorbereitet für die Feiertage. Alle teilnehmenden Händler können mit der Händlersuch-Funktion auf [www.weber.com](http://www.weber.com) leicht gefunden werden – sortiert nach Region und mit Angabe der genauen Adresse. Der kürzeste Weg zum perfekten Weihnachtsgeschenk!

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

Genau das Richtige für Männer, die leidenschaftlich gern grillen 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 gegrillter Rote Beete 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-Grillen 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 leckeren Winterzauber und perfekte 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 und ist im Gräfe und Unzer Verlag erschienen. Es überzeugt mit vielen nützlichen Tipps rund um genussvolles BBQ-Vergnügen in der kalten Jahreszeit. Profi-Skills am Rost sowie das richtige Handwerkszeug für ganzjährigen Grillgenuss vermittelt der



Wintergrillkurs – einer der vielen Kurse der Weber Grillakademie Original. Das perfekte Geschenk für alle, die ihre Gäste auch im kommenden Jahr mit abwechslungsreichen Grill-Kreationen begeistern möchten. 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 – weiß 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).

### **Wow, da werden Wünsche wahr: Ab Oktober mitmachen und attraktive Geschenke sichern**

Der Weihnachtsmann hat in diesem Jahr Frührsicht! Denn bei Weber gibt es schon ab Mitte Oktober jeden Tag Geschenke – und zwar nicht nur für Männer. Alle Grillfans, die wunschlos glücklich sein möchten, sollten ab dem 15. Oktober [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 Lieben zu Weihnachten garantiert das gewünschte Geschenk zu erhalten, und gleichzeitig beim Weber Gewinnspiel richtig abzuräumen. Denn Weber verlost vom 15. Oktober bis 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.

<b>Weber® Preisübersicht</b>	
<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>UVP</b>
<b>Spirit® S-330 Premium GBS</b>	1.199 Euro
<b>Master-Touch® GBS® Special Edition Smoke Grey</b>	299,00 Euro
<b>GBS® Dutch Oven</b>	129,99 Euro
<b>GBS® Pizzastein mit Gestell</b>	49,99 Euro
<b>GBS® Wok Einsatz</b>	69,99 Euro
<b>Weber's Wintergrillen</b>	19,99 Euro (LP)



## Rezeptvorschlag: Lebkuchen vom Grill

### Zutaten für 40 Stück

#### Zutaten:

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

#### Empfohlenes Zubehör:

Pizzastein

#### 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).



## 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](http://www.weber-grillakademie.com).

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter [www.weber.com](http://www.weber.com) und bei Facebook [www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH](https://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](mailto: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

Germany

Ihre Ansprechpartnerin:

Hannah Schnetter

Tel.: +49 (0) 221 56938 125

E-Mail: [weber@fischerappelt.de](mailto:weber@fischerappelt.de)