



## **Presseinformation**

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

### **Schneller, heißer, vielfältiger: Die Weber Zubehörhighlights 2016 für das Plus an Grillgenuss**

**Ingelheim, 01.01.2016.** Brandheiße Holzkohle- und Brikettinnovationen, neuer Gourmet BBQ System-Einsatz für Waffel- und Sandwichfans und noch mehr Rezeptideen für unvergessliches BBQ-Vergnügen: Ganz unter dem Motto „Outstanding Moments“ sorgt Weber-Stephen mit seinem erweiterten Zubehörsortiment auch 2016 für einzigartige Momente beim Grillen. Denn die Neuheiten garantieren von der ersten Sekunde an noch mehr Freude und den Grillfans sowie ihren Gästen vollen Grillgenuss. Mit dem Waffel- und Sandwich-Einsatz für das Gourmet BBQ System (GBS<sup>®</sup>) gelingen beispielsweise süße Desserts und herzhafte Snacks wie Chicken-Panini im Handumdrehen. Noch mehr Grillpower versprechen zudem die neuen Weber Briketts sowie die weiterentwickelte Weber Holzkohle im neuen, attraktiven Verpackungsdesign. Mit den innovativen Briketts setzt der Grillexperte neue Maßstäbe in puncto Qualität, Komfort und Brenndauer – und lässt die Herzen von Holzkohlefans noch höher schlagen.

#### **Neuer GBS Einsatz für doppelten Genuss: Waffel und Sandwich frisch vom Grill**

Außen knusprig braun, innen luftig zart und saftig mit karamellisierten Zuckerstücken: So müssen süße Waffeln schmecken. Wer Herzhaftes bevorzugt, der kommt bei einem knusprigen Philly Cheese Steak Sandwich mit saftigem Steak und zart schmelzendem Käse auf seine Kosten. Zukünftig können sich Waffel- und Sandwichfans diese und weitere süße bis deftige Gerichte jederzeit im eigenen Garten oder auf dem Balkon zubereiten. Der Waffel- und Sandwich-Einsatz ist die neueste Ergänzung für das Gourmet BBQ System. Auf dem Systemrost mit kreisrunder Aussparung lassen sich dank acht verschiedener Einsätze von der Vorspeise bis zum Dessert ganze Grillmenüs zubereiten. Der Clou am brandneuen Einsatz: Er ist zweiseitig verwendbar. Wem also eher nach einem herzhaftem Sandwich statt nach einer süßen Waffel ist, dreht die gusseiserne Form einfach um. Der spezielle Dreh- und Klappmechanismus sorgt dafür, dass beide Seiten des Eisens optimal mit Hitze versorgt werden und so alle Gerichte auf den Punkt gelingen – von süßen Waffeln mit heißen Kirschen bis hin zu saftig belegten Sandwiches mit Speck, Zwiebeln und frischen Tomaten. Der neue Einsatz ist passend für alle Grills mit Gourmet BBQ Systemrost.



### **Brandheiße Revolution: Neue Briketts und Holzkohle für noch mehr Grillpower**

Heißer, schneller, besser: Das Must-have für lange Grillabende sind die neuen, innovativen Weber Briketts. Sie ermöglichen eine optimale Kontrolle über die Glut und garantieren so bestes Grillvergnügen und optimale Ergebnisse. Dank ihrer besonders hohen Dichte sowie des speziellen Designs sind die Briketts in nur 20 Minuten einsatzbereit und halten ihre Hitze bis zu drei Stunden konstant. Ideal, um nicht nur Steaks scharf anzugrillen, sondern auch saftige Braten auf den Punkt zu garen. Denn die Holzkohlebriketts sind sowohl für die indirekte als auch für die direkte Grillmethode perfekt geeignet. Ein weiteres Plus: Dank ihrer einzigartigen Form und Größe lassen sie sich leicht dosieren. Damit sind sie sowohl für große Holzkohlegrills, wie den Master-Touch GBS, als auch für die To-go-Grills – zum Beispiel den Go-Anywhere – der perfekte Begleiter. Ihre Verpackung mit praktischem Zipp-Verschluss schützt zudem vor Feuchtigkeit, so dass die Briketts jederzeit einsatzbereit sind und das ganze Jahr über für unvergessliche und entspannte Grillabende sorgen.

Für alle, die ihre Gäste lieber mit auf traditioneller Holzkohle gegrillten Gerichten überraschen möchten, ist die weiterentwickelte Weber Holzkohle die richtige Wahl. Die Stücke sind im Vergleich zu herkömmlicher Holzkohle größer. Dadurch erreichen sie die gewünschte Temperatur noch schneller und die Glut hält länger. Nach nur 15 Minuten ist die Holzkohle durchgeglüht – und bereit für bis zu 60 Minuten Grillvergnügen. Ideale Voraussetzungen also für ein kurzfristig geplantes After-Work-Dinner mit leckeren Surf and Turf-Variationen aus Scampis und Steak, eine Runde Burger mit Freunden auf der Terrasse oder eine spontane Grillparty im Park.

### **Grillgenuss garantiert – mit mediterranen Inspiration und den innovativen Drehspießkörben**

Wer die Seafood-, Burger- und Hotdog-Rezepte aus der Weber Grillbuchreihe bereits durchprobiert hat, für den gibt es nun eine neue Herausforderung am Grill: „Weber’s Mediterranes Grillen“. Es bietet die besten südländischen Rezepte für das ganze Jahr – von original spanischer Paella mit Chorizo, Hühnchen und Scampi bis hin zu Thunfisch-Steaks mit Gurken und Rosinen-Salsa. Damit erweitert Weber sein Grillbuchsortiment, das in Zusammenarbeit mit dem Gräfe und Unzer Verlag (GU) und dem amerikanischen Grillexperten Jamie Purviance entstanden ist, auf insgesamt 14 Publikationen im deutschsprachigen Raum. Darunter auch der absolute Bestseller, die „Weber Grillbibel“, die inzwischen mehr als 1 Million Mal verkauft wurde. Ihren Erfolg feierte Weber 2015 mit einer Special Edition. In Leder eingebunden und mit Goldschnitt versehen gab es die Sonderedition in einer limitierten Auflage von 11.111 Exemplaren im Handel.

Noch mehr Abwechslung für Grillfans und ihre Gäste: Mit dem neuen Drehspieß-Korb aus feinem Drahtgewebe lassen sich knusprige Pommes ebenso gut zubereiten wie süßes oder salziges Popcorn – zum Beispiel als Snack für kulinarische Open Air-Filmabende. Wer Familie und Freunde



mit krossen Potato Wedges oder Gemüsesticks überraschen möchte, für den ist der Drehspieß-Korb aus robustem Antihaft-Karbonstahl genau richtig. Beide Körbe sind ideale Ergänzungen für nahezu alle Weber Drehspieße.

Noch mehr Vielfalt für Gasgrillbesitzer bietet darüber hinaus der Gourmet BBQ System-Grillrost mit porzellanemaillierten Gusseisen, der ab 2016 in der Basisausstattung für die Spirit® 200-/300-Serie sowie die Genesis®-Serie enthalten ist. Wer einen kleinen Gas- oder Elektrogrill Zuhause hat, kann sich ebenfalls über ein praktisches neues Zubehör freuen: Für Grills der Serien Q® 100-/1000-, Q® 200-/2000 und Q® 300-/3000 gibt es brandneue Abdeckhauben, die jederzeit perfekt vor Schmutz, UV-Strahlungen, Wind und Wetter schützen. Damit sind die Grills für jedes BBQ-Event sofort startklar – im Frühjahr wie im Winter.

<b>Weber® Preisübersicht</b>	
<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>UVP</b>
<b>Weber® Brikett, 2 kg</b>	4,99 EUR
<b>Weber® Brikett, 4 kg</b>	8,99 EUR
<b>Weber® Brikett, 8 kg</b>	15,99 EUR
<b>Weber® Holzkohle, 3 kg</b>	5,99 EUR
<b>Weber® Holzkohle, 5 kg</b>	9,99 EUR
<b>Weber® Holzkohle, 10 kg</b>	18,99 EUR
<b>Abdeckhaube Standard</b> für Weber® Q® 100-/1000-Serie	24,99 EUR
<b>Abdeckhaube Standard</b> für Weber® Q® 200-/2000-Serie	29,99 EUR
<b>Abdeckhaube Premium</b> für Weber® Q® 200-/2000-Serie Stand Cart	49,99 EUR
<b>Abdeckhaube Premium</b> für Weber® Q® 300-/3000-Serie	54,99 EUR
<b>Weber's Mediterranes Grillen – Die besten südländischen Grillrezepte</b>	14,99 EUR
<b>Gourmet BBQ System Grillrost Einsatz</b> für Spirit® 200- Serie	89,99 EUR
<b>Gourmet BBQ System Grillrost Einsatz</b> für Spirit® 300- Serie	99,99 EUR
<b>Drehspieß-Korb aus feinem Drahtgewebe</b> für Webe® Q® 200-/2000-Serie und größer	59,99 EUR
<b>Drehspieß-Korb</b> für Weber® Q® 200-/2000-Serie und größer	59,99 EUR
<b>Gourmet BBQ System - Waffel-/ Sandwich Einsatz</b>	129,99 EUR



## **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  
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)