



Medienmitteilung

Frühlings-Presserevent: Start in die Grillsaison 2016

Die Weber-Highlights für einmalige Erlebnisse am Grill

Zürich, 28. April 2016. Die Leidenschaft fürs Grillieren und das Erlebnis unvergesslicher Momente stehen im Zentrum der Entwicklung des Premium-Herstellers Weber-Stephen. Die Nummer 1 in der Schweiz präsentierte am Frühlings-Presserevent in der Giesserei in Zürich Oerlikon spannende neue Produkte wie den ultimativen High-End-Holzkohlegrill Summit Charcoal oder das revolutionäre neue Brikett.

Seien es Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrills, inspirierende Kochbücher, spannendes Zubehör oder Grillkurse in den legendären Weber Grillakademien: Weber steht für Spass und Premium in allen Bereichen. Das war auch am Weber Frühlings-Presserevent vom 21. April deutlich spürbar: Die Grillmeister von Weber zauberten Menus der Spitzenklasse, die Präsentationen entführten die Gäste auf eine Reise in die Welt von Weber und selbst das Wetter lief zu Höchstform auf. Mit dem unvergleichlichen Angebot und der neuen Harmonisierung der Preise wird Weber die Führungsrolle im Schweizer Grillmarkt weiter ausbauen.

Der Preis ist heiss

In diesem Jahr haben BBQ-Fans in der Schweiz besonderen Grund zur Freude: Weber gleicht die Schweizer Preise denen der Nachbarländer an. Daraus ergibt sich eine Reduktion der Preise, die sich auf das gesamte Sortiment erstreckt. Der Einkauf im Schweizer Handel wird damit noch attraktiver und die Abwanderung ins Ausland obsolet. Ein Glücksfall für Schweizer Konsumenten und den hiesigen Fachhandel. Ausserdem bieten die zertifizierten Weber-Händler höchste Qualität in Sachen Beratung und Service. Durch ihre langjährige Erfahrung und ihr fundiertes Know-how im Grillmarkt sind sie die richtigen Ansprechpartner, wenn es um das perfekte Grillerlebnis geht.

Let's BBQ

Der kommende Sommer lockt mit vielen Highlights: Die Fussball Europameisterschaft in Frankreich etwa oder die Olympischen Spiele in Rio sind Grossereignisse, die unzählige Menschen vor die TV-Bildschirme locken. Und was macht dazu mehr Spass als ein gemütliches BBQ zusammen mit Familie und Freunden? Eben! Darum heisst es dieses Jahr: Grill anwerfen, saftiges Steak oder zarten Fisch auflegen und sich gemeinsam in Feierlaune grillieren! Ob Schweizer Raclette-Burger, italienisches Tifosi-Panini oder französischer Brie-Burger mit Senf – der Fantasie sind beim Grillieren keine Grenzen gesetzt.

Die Revolution unter dem Rost

Ein besonderes Highlight sind die neuen Weber Briketts. Sie glühen schneller, heisser und mindestens genauso lange wie die olympische Flamme in Rio. Dank ihrer einzigartigen Form und Grösse sind sie in nur 20 Minuten einsatzbereit und bieten bis zu drei Stunden gleichmässige Hitze. Ein zusätzlicher Pluspunkt: Sie bestehen zu 100 Prozent aus natürlichen Rohstoffen. Mit dieser Revolution unter dem Rost führt Weber eine über 60-jährige Tradition fort. 1952 ärgerte sich George



Stephen, Schweißer bei einer Bojen-Firma und passionierter BBQ-Fan, über die damaligen Ziegelsteingrills, welche die Hitze nicht optimal nutzten. Stephen suchte nach einer Alternative, zerschnitt kurzerhand eine Boje in zwei Hälften, stellte den unteren Teil auf drei Beine und nutzte die obere Hälfte als Deckel. Fertig war der Kugelgrill, der Rest ist Geschichte. Die „Kugel“ revolutionierte den Grillmarkt und trat in zahlreichen Ausbaustufen ihren Siegeszug über den ganzen Globus an.

Die High-End-Kugel

Mit dem exklusiven Summit Charcoal schreibt Weber ein neues Kapitel in der Geschichte der Kugelgrills. In diesem Spitzenprodukt lebt der Pionier- und Innovationsgeist von George Stephen weiter und unterstreicht Webers Spitzenposition im Grillmarkt eindrücklich. Das High-End Multitalent verbindet gekonnt das Beste aus drei Welten: Es bleibt dem ursprünglichen Holzkohlegrillieren mit dem einzigartigen Weber Feeling treu, ermöglicht aber gleichzeitig auch Smoken und Slow Cooking in einem Gerät, all das gekoppelt mit einer komfortablen Gaszündung. Dank dieser weltweit einmaligen Kombination setzt der Summit Charcoal neue Maßstäbe bezüglich Vielfalt und Komfort.

Der neuartige Rapid Fire Lüftungsschieber ermöglicht es, die Briketts ohne Anzündkamin bequem im Grill vorzuglühen. Das Anzünden der Briketts erfolgt dann ganz einfach per Knopfdruck über die Gaszündung. Durch eine spezielle Diffuserplatte lässt sich die Luftzirkulation im Innern des Grills gezielt verändern und sorgt dafür, dass über einen langen Zeitraum von 10 Stunden konstante Temperaturen erreicht werden. Perfekt für alle, die ihre Gäste mit Räucher- oder Slow Cooking-Gerichten wie Pulled Pork oder einer geräucherten Forelle überraschen wollen.

Die farbenfrohen Alleskönner

Wer's passend zur wärmeren Jahreszeit gern bunt mag, liegt mit der Weber Q-Serie genau richtig. Erhältlich in den Trendfarben Orange, Purple, Fuchsia, Blue und Green sind die kompakten Gasgrills überall und jederzeit echte Hingucker. Egal ob zuhause im Garten, auf dem Balkon, in den Ferien oder bei Ausflügen in die Natur. Die Q-Serie macht überall Spass und erst noch eine gute Figur.

Die weiteren Produkt-Highlights

- Egal ob Süßes oder Salziges – mit dem neuen Drehspiess-Korb aus feinem Drahtgewebe lassen sich im Handumdrehen knusprige Pommes oder süßes und salziges Popcorn zaubern. Krosse Potato Wedges, saftige Pouletbrüstli oder knackige Gemüse-Sticks werden im grobmaschigeren Drehspiess aus robustem Antihalt-Karbonstahl perfekt. Beide Körbe sind ideale Ergänzungen für nahezu alle Weber Drehspiesse.
- Der Waffel- und Sandwich-Einsatz ist die neueste Ergänzung für das Gourmet BBQ System. Der Clou: Er ist zweiseitig verwendbar. Wem also eher nach einem herzhaften Sandwich statt nach einer süßen Waffel ist, dreht die gusseiserne Form einfach um.
- Weber's Mediterranes Grillen: Seit Februar 2016 im Handel, bietet dieses Grillbuch die besten südländischen Rezepte für das ganze Jahr – von original spanischer Paella mit Chorizo, Poulet und Scampi bis hin zu Thunfisch-Steaks mit Gurken und Rosinen-Salsa.



Frühlings-Pressesevent

Am Donnerstag, 21. April lud Weber zum Frühlings-Pressesevent in die Giesserei in Zürich Oerlikon. In einer spannenden Präsentation zeigten die Verantwortlichen von Weber einige Highlights aus dem Weber-Sortiment. Anschliessend wurden die rund 35 Journalisten und Businesspartner von den Weber-Grillmeistern verwöhnt: Nach Popcorn zum Apéro wurden als Vorspeise Toastsandwichs gefüllt mit Lachs, Weichkäse, Feigen und wunderbar abgeschmecktem Feigensenf serviert, zur Hauptspeise gab's Spareribs mit Krautsalat und Granatapfelkernen sowie wunderbar marinierte Pouletbrust mit Western Potatoes und zum Dessert wurden Waffeln mit Beeren aufgetischt – natürlich alles vom Grill! Die Räumlichkeiten im industrial chic, die stilvolle Dekoration und das sensationelle Wetter trugen ebenfalls dazu bei, dass der Event ein voller Erfolg wurde – wir freuen uns aufs nächste Jahr!

Bildmaterial

Vom Event: <https://we.tl/sG7qKdw2VE>

Zu Weber: <http://tinyurl.com/zn97ngt>

Zum neuen Summit Charcoal: <https://we.tl/D8D1oQggq7>

Möchten Sie gern zu Recherchezwecken eine Weber Grillakademie besuchen? Melden Sie sich bei uns unter weberstephen@agenturparoli.ch – wir machen es möglich!

Über Weber-Stephen

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