



**Presseinformation**  
**Weber-Stephen Deutschland GmbH**

# **Store der unendlichen Möglichkeiten**

**Wo Einkaufen zum Erlebnis wird:  
Am 25. März 2022 eröffnet in Rosenheim der  
„WEBER® Store für alle Sinne“**

**Ingelheim am Rhein, im März 2022.** Damit auch alle für die kommende Grill-Saison perfekt ausgestattet und vorbereitet sind, eröffnet im ersten Stockwerk des Gartencenters Nickl am 25. März 2022 ein neuer Weber Store seine Türen. Im neuen Weber Store – der Anlaufstelle Nummer 1 in der Region, wenn es um das Thema Grillen geht – treffen sich Grillenthusiasten das ganze Jahr über zum Ausprobieren, Austauschen und gemeinsamen Genießen unter Gleichgesinnten. In optimaler Lage und mit direktem Alpenpanorama erwartet die Besucher auf sagenhaften 200 Quadratmetern persönliche Beratung, vielfältige Innovationen und kulinarische Inspiration.

## **Beste Beratung mit Bergblick**

Die Experten vor Ort finden gemeinsam mit den Besuchern den Grill, der perfekt auf ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten ist. Anton Nickl freut sich auf die anstehende Erweiterung: „Unser Weber Store bietet alles, was das Grillherz begehrt: ein umfangreiches Sortiment an Grills und Zubehör, beste Beratung durch unsere erfahrenen Mitarbeiter und ein hauseigenes Café, das für Entspannung sorgt. Bei uns bleiben keine Wünsche offen“.

Im neuen Weber Store wird es mehr geben als nur Grills. So gibt es im Rosenheimer Store natürlich nicht nur das gesamte Weber-Sortiment, sondern auch das richtige Know-how für beeindruckende Grillergebnisse: Für etwaige Reparaturen oder kurzfristige Hilfen stehen den Kunden zwei von Weber ausgebildete Grillmechaniker zur Verfügung.



### **3 Fragen an Anton Nickl:**

#### **1. Was ist der heißeste Grilltrend 2022?**

Für das Grilljahr 2022 sehe ich vor allem die neuen Weber Genesis-Modelle als heißen Trend, denn in ihnen ist das neue Zubehörsystem Weber Crafted BBQ System integriert. Besonders meine Familie erfreut sich daran, da von Vegetariern, Veganern und Fleischliebhabern alles vertreten ist. Dank der verschiedenen Einsatzmöglichkeiten kann man auf der großen Plancha Scampi, Gemüse oder Kartoffeln perfekt gleichzeitig grillen, während auf der anderen Hälfte das Fleisch brutzelt. Ideal für die nächste Grillparty!

#### **2. Was war das ungewöhnlichste Gericht, das Sie jemals auf einem Grill zubereitet haben?**

Auf einer Reise durch die Toskana habe ich an Straßenständen oft Porchetta gegessen – ein Schweinerollbraten, der mit mediterranen Gewürzen und Fenchelsamen gefüllt ist. Weil es mir so gut geschmeckt hat, habe ich Zuhause direkt die Gewürzmischung nachgemacht und zu meinem lokalen Metzger gebracht. Er hat mir einen fantastischen Rollbraten mit meiner Gewürzmischung angefertigt und grillfertig auf einen Spieß gesteckt. Dieser hat so wunderbar geschmeckt, dass ich mich direkt wie in Italien gefühlt habe.

#### **3. Welches Erlebnis erwartet die Besucher in Ihrem Store?**

Unser Weber Store befindet sich im ersten Stockwerk unseres Garten-Centers. Neben moderner Ausstattung erwartet die Besucher das gesamte Weber Sortiment und eine außergewöhnliche Lage. Wer hat schon einmal einen Grill gekauft und dabei durch die riesige Fensterfront direkt auf die Alpen geschaut?

#### **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. 65 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 Profigrills 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 Grill Academy“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grillerlebnis.

Informationen und Grillkurs-Buchung sowie weitere News zu Weber im Internet auf [www.weber.com](http://www.weber.com), bei Facebook <https://www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH> und bei Instagram <http://www.instagram.com/webergrilldeutschland>.

**Pressekontakt:**



**Serviceplan Public Relations & Content**

Brienner Straße 45a-d  
80333 München

Ihre Ansprechpartnerin:

**Roxanna Stock**

Tel.: +49 89 2050 4104

E-Mail: [weber@house-of-communication.com](mailto:weber@house-of-communication.com)