



Presseinformation

der Weber-Stephen Österreich GmbH

Store-Eröffnung und Smartgrill-Innovation Weber Original Store eröffnet erstmals im Raum Wien

Wels, März 2018. Die außergewöhnliche Weber Erlebniswelt gibt es jetzt nach Marchtrenk (OÖ) auch südlich von Wien in Brunn am Gebirge. Die Geschäftsführer Benedikt Mitterlehner und Matthias Fuchs feierten von 8. bis 10. März die Eröffnungstage des rund 1.000m² großen Weber Original Stores samt integrierter Weber Grill Academy Original. Produkt-Highlight ist der kürzlich gelaunchte Smartgrill „PULSE“, mit dem man vor allem den urbanen Raum bedienen und Convenience-Griller ansprechen möchte.

Geschaffen wurde ein 360° Erlebnis: Auf der großen Verkaufsfläche ist das gesamte Sortiment der Weber Welt hautnah zu entdecken. Ein besonderes Highlight ist die direkt angeschlossene Weber Grill Academy Original: Hier erhalten Besucher Tipps und Tricks rund ums Grillen, federführend dabei der leidenschaftliche Gastronom Markus Lukas. Der brandneue Smartgrill „PULSE“ ist das Herzstück der Weber-Neuheiten: die Kombination aus hoher Leistungsfähigkeit und einfachem Handling bei schneller Reinigung macht ihn einzigartig am Grillmarkt.

1.000 Quadratmeter für alle Sinne

Sehen, riechen, schmecken, erleben: Das 360° Konzept der Weber Flagshipstores ist kein Zufallsprodukt, sondern das Ergebnis einer Reihe strategischer Entscheidungen. Das sorgfältig inszenierte Instore-Kommunikationskonzept überzeugt mit einer Mischung aus Information und emotionaler Ansprache und sorgt so für Vorfreude auf die bevorstehenden Grill-Events. „Vergleichbare Shopsysteme zeigen eindrucksvoll, dass die Eröffnung derartiger Concept-Stores Leuchtturmcharakter besitzen und zusätzliche Wachstumsimpulse für alle Händler mit sich bringen“, so der langjährige Marketingexperte Fuchs.

Weber Grill Academy Original als Alleinstellungsmerkmal

Das Besondere an einem Weber Original Store ist die integrierte Weber Grill Academy Original. „Dadurch können Kunden im Store nicht nur einkaufen, sondern die Produkte auch hautnah in der Verwendung erleben. Das schafft ganz andere Blickwinkel und Inspirationsquellen“, so der Geschäftsführer Mitterlehner. Unter der Leitung des erfahrenen Gastronomen Markus Lukas glühen in Wien Süd nun mehrmals wöchentlich die Roste, Grillweltmeister und Haubenchef Adi Bittermann bringt zusätzliches Know-How ein. Im Kursangebot finden sich neben bestehenden Konzepten auch individuelle Spezialkurse, die es so nur in Wien gibt. „Da ist für jeden Grillfan etwas dabei, vor allem aber eine gehörige Portion Wiener Schmäh in einzigartiger Weber-Atmosphäre“, sagt Lukas.

Produktinnovation „PULSE“

Das Herzstück der Weber-Neuheiten ist der über die letzten Jahre entwickelte Smartgrill „PULSE“. Mit zwei Modellen, dem PULSE 1000 und dem PULSE 2000, stürmt der Marktführer am Grillmarkt nun den urbanen Lebensraum: „Gerade in Großstädten hat das Grillen noch enormes Potenzial. Gas- und Holzkohleverbote sowie auch leistungsschwache Elektrogrills haben es Wohnungsbesitzern bisher schwer gemacht, aber mit dem PULSE Smartgrill ist damit jetzt Schluss“, so Christian Hubinger, Geschäftsführer von Weber-Stephen Österreich. „Die Erfahrungswerte der letzten Jahre zeigen uns einfach, dass



vor allem Menschen in Städten nach kompakten, unkomplizierten Grills mit hochtechnischer Ausstattung suchen“, so Hubinger weiter. Kaum ein vergleichbarer Grill am Markt ist ähnlich schnell heiß. Die elektronische Temperatursteuerung, das benutzerfreundliche Handling und die leichte Reinigung machen das Grillen besonders einfach. Das größere Modell, der PULSE 2000, verfügt über ein Zwei-Zonen-Grillsystem: Damit wird gewährleistet, dass indirektes und direktes Grillen zeitgleich auf einem Rost möglich ist. Dank eingebautem iGrill-Digitalthermometer wird die Temperatur des Grillguts per Weber iGrill-App auf das Smartphone übertragen – so weiß man auf die Sekunde genau, wann das Grillgut perfekt gar ist.

Thermomix und Weber – gemeinsam für den perfekten Grillgenuss

Nicht nur Weber-Stephen blickt auf eine erfolgreiche Firmengeschichte zurück – auch Thermomix, ein Geschäftsbereich der Vorwerk Austria GmbH & Co. KG mit Hauptsitz in Hard/Vorarlberg. Die multifunktionale Küchenmaschine vereinfacht seit mehr als 50 Jahren das tägliche Kochen. Ihre besondere Kombination von zwölf Funktionen in einem Gerät und tausenden auf den Thermomix zugeschnittenen Rezepten mit Gelinggarantie begeistert mittlerweile rund zehn Millionen Nutzer weltweit.

Die Idee zur Zusammenarbeit von Weber und Thermomix wurde bereits vor einigen Jahren geboren. Denn, auch, wenn man schon fast alles grillen kann, gibt es doch auch noch sehr viele Rezepte und Helfer, die das Grillerlebnis erst so richtig perfekt machen: „Die Idee mit Weber zusammenzuarbeiten, gibt es schon seit dem Kick-off von Thermomix im Jahr 2014. Grillen & Thermomix ergänzen sich optimal und ein gemeinsames Projekt zu starten, war daher sehr naheliegend. Gemeinsam haben wir dann die Maßnahmen letztes Jahr im August definiert“, freut sich Armin Schwerdtner, Geschäftsführer von Thermomix Österreich. Für die Kooperation der beiden Marktführer wurden von August bis Dezember letzten Jahres 43 Rezepte kreiert, geshootet und in Form des Buchs „Grillen mit Freunden“ zusammengefasst. In den vier Kapiteln „Burger für die Party“, „Mediterranes vom Rost“, „BBQ aus aller Welt“ und „Gutes von Daheim“ geht es ganz um's Grillen in Kombination mit dem Thermomix. „Von Cheesecake mit Himbeeren vom Grill bis über Hendl-Cevapcici am Gemüsespieß oder eingelegtem Gemüse mit Labneh wurden alle Gerichte im Thermomix vorbereitet und am Grill vollendet“, so Hubinger. „Grillen mit Freunden“ ist ab Mitte April erhältlich. UVP EUR 24,90.

Eröffnungstage von 8.-10. März

Der erste Flagship Store in Wien eröffnete mit vielen Angeboten und großem Programm seine Pforten. Bei den Eröffnungstagen von 8. bis 10. März erwarteten die Besucher diverse Grillstationen, ein Weber Food Truck und zahlreiche Vorträge & Verkostungen zu den Themen Steak, Craftbeer, Wein und vielem mehr. „Auch das Showgrillen von Grillweltmeister Leo Gradl und Adi Bittermann war ein Highlight“, so Matthias Fuchs.



Weber Original Store & Weber Grill Academy Wien Süd

Wienerstraße 131-133, 2345 Brunn am Gebirge

+43 676 56 55 870, wien@grillco.at

Über Weber-Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte. Seit nunmehr 40 Jahren sind die Grills von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten zehn Jahren zu verachtfachen.

Weitere Auskünfte:

Christina Mann, Marketingleitung
Weber-Stephen Österreich GmbH
Kienzlstraße 17, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36
E-Mail: cmann@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartnerin: Sylvia Bauer
Alser Straße 45, 1080 Wien
Tel.: +43 676 785 35 35
E-Mail: sylvia.bauer@himmelhoch.at