



Presseinformation
der Weber-Stephen Österreich GmbH

Mehr Hightech, Genuss und ein Markenbotschafter Weber-Stephen Österreich präsentiert die Highlights des Jahres

Wels, 2. April 2019. Weber-Stephen Österreich lässt zum Frühlingsstart die Herzen der Grill-Fans höher schlagen. Mit zahlreichen Produktneuheiten setzt der Grill-Weltmarktführer wieder einmal Maßstäbe sowohl im Bereich des Holzkohle- als auch des Gasgrillens. Technische Innovationen wie das neue Lüftungssystem des Master-Touch Premiums oder die Erweiterung der Gasgrill-Serie Genesis II um neue leistungsstarke Modelle versprechen perfekte Grillerlebnisse. Die Grillmeister der Weber Grill Academy Original warten heuer ebenfalls mit einigen Highlights auf: In zwei neuen Grillkursen können begeisterte Hobbygriller wieder selbst die Grillzange schwingen. Wer auf der Suche nach außergewöhnlichen Rezepten ist, sein Know-how vertiefen möchte oder erstmals am Grill steht, hat gleich mehrere neue Grillbücher als Nachschlagewerke und Inspirationsquelle zur Auswahl – darunter auch Weber's Grillbibel Vol. 2, dem Nachfolger des berühmten Standardwerks.

Ein Alleskönner setzt Maßstäbe – der neue Master-Touch Premium

Ein Grill – fünf Zubereitungsarten: Der neue Master-Touch Premium Holzkohlegrill von Weber ermöglicht neben dem Grillen auch das Braten, Low & Slow Grillen, Backen und sogar Räuchern. Herzstück des 5-in-1-Multifunktionsgeräts ist das optimierte und innovative Lüftungssystem. Dank der einzigartigen Kombination aus ringförmigem Holzkohlebehälter – dem Char Ring – und einer Edelstahl-Diffusorplatte lässt sich die Temperatur in den verschiedenen Hitzezonen noch präziser steuern. Durch die Kombination dieser beiden Komponenten entsteht eine gleichmäßige Luftzirkulation innerhalb des Grills, die die Temperatur über mehrere Stunden konstant hält. Die luftisolierte Diffusorplatte erzeugt ein nahezu hundertprozentiges indirektes Hitzefeld und hält es über einen Zeitraum von bis zu 18 Stunden konstant. Das garantiert nicht nur Vielseitigkeit im Einsatz, sondern auch ein gleichbleibend ausgezeichnetes Ergebnis – auch bei empfindlichem Grillgut.

Der neue Master-Touch Premium E-5770 verfügt überdies über einen integrierten Edelstahl Gourmet BBQ System (GBS) Grillrost, der den Einsatz von unterschiedlichem Zubehör wie dem Sear Grate oder dem Pizzastein ermöglicht. Ebenfalls neu ist das Deckelscharnier mit Federaufhängung, wodurch der Deckel präzise am Grill befestigt ist. Besonders praktisch: Mit der iGrill Halterung können iGrill mini oder iGrill 2 einfach angebracht werden und bleiben so immer im Blick.

Vielseitigkeit ist Programm – die neuen Genesis II Modelle

Fleisch und Gemüse gleichzeitig, aber mit unterschiedlicher Temperatur zubereiten – ein Kinderspiel mit den Grills von Weber. Bei den neuen Genesis II Gasgrill-Modellen ist auf der großen Grillfläche mit optimiertem GBS Grillrost alles dort, wo es perfekt gart. Das Highlight ist die Sear Station: Hier werden vier bis sechs Steaks bei optimaler Hitze zunächst scharf angebraten und können anschließend auf der indirekten Grillfläche ruhen. Doch auch Gemüse bleibt bissfest und saftig, wenn es auf der Sear Station im Wok zubereitet wird. Dank dem digital Thermometer iGrill 3 lässt sich die Temperatur des Grillguts stets überprüfen. Die neuen Edelstahl-Aromaschienen (Flavorizer Bars) geben dem Grillgut zudem ein nussiges Aroma. Auf dem Tuck-Away-Warmhalterost bekommt Knoblauchbrot die ideale Knusprigkeit. Klappt man ihn weg, können an der Stelle bis zu ein Dutzend Grillspieße eingehängt werden.

Neu in der Genesis II-Familie sind die schwarzen Modelle Genesis II EP-335 GBS und EP-435 GBS sowie die Edelstahl-Modelle Genesis SP-335 GBS und SP-435 GBS mit Sear Station und Seitenkocher.



Am PULSE der Zeit – Grillen so einfach, wie es sein soll

Energieeffizient, jederzeit grillbereit und ideal für einen modernen Lifestyle – die PULSE Elektrogrills sind genau das Richtige für alle, die einfach und schnell außergewöhnliche Ergebnisse erzielen wollen. Dank einer Leistung von über 300 Grad kann sich das Gerät beim Grillergebnis mit einem Gas- oder Holzkohlegrill messen. Die digitale Hitzekontrolle sorgt für eine präzise Temperaturregulation. Mit der intuitiven iGrill App bleiben sowohl die Kerntemperatur des Grillguts als auch die Garraumtemperatur des Grills immer im Blick. Durch das kompakte Design finden die Grills auf kleinstem Raum Platz und eignen sich sowohl für die spontane Grillparty auf dem Balkon als auch für das Sommerfest im Garten. Wie eine aktuelle Kundenbefragung durch Weber-Stephen Österreich ergeben hat, spricht der Elektrogrill insbesondere die Menschen an, die Wert auf eine unkomplizierte Bedienung und einfache Reinigung legen, ohne Gasflaschen oder Holzkohle schleppen zu müssen.

Starkes Zeichen für mentale Auszeit – Pointner ist Markenbotschafter

Der erfolgreichste Skisprungtrainer der Geschichte unterstützt fortan Weber-Stephen Österreich. Der Grill-Weltmarktführer stellt heuer die erholsame Auszeit für den Menschen und das gleichzeitig gesunde Grillen in den Vordergrund. Dafür hat man sich Alexander Pointner ins Team geholt: Nach seiner Karriere als Cheftrainer der österreichischen Skisprung-Nationalmannschaft tritt der 48-Jährige heute als Mental-Trainer und Autor auf. In seinen Büchern spricht er von der bewussten Auszeit, um sich zu regenerieren und dann wieder zu Spitzenleistungen fähig zu sein. Christian Hubinger, Geschäftsführer von Weber-Stephen Österreich, sieht in ihm den idealen Partner: „Alexander passt hervorragend zu unserem aktuellen Motto ‚Lebe bewusst, grill einfach‘. Wir wollen die Menschen dazu bewegen, sich mit dem Grillen aktiv eine Auszeit vom Alltag zu gönnen und sich dabei aber bewusst mit dem Lebensmittel auseinanderzusetzen – und nicht einfach bequem und schnell die Mikrowelle einzuschalten.“ Das mache nicht nur körperlich gesund, sondern vor allem mental.

„Wir erleben einen immer schneller werdenden Alltag und es wird von uns verlangt, so viele Dinge wie möglich unter einen Hut zu bringen. Es ist an der Zeit, von diesem gesellschaftlichen ‚Zug‘ abzusteigen und anzufangen, sich ab und zu ein Time-Out zu gönnen“, so Pointner. Speziell bei Regenerationszeiten spricht er vom notwendigen Mut, sich diese aktiv herauszunehmen – entgegen kritischer Stimmen aus dem Umfeld. Wer sich von Pointner inspirieren und motivieren lassen möchte, hat im Mai und Juni in den Weber Original Stores Gelegenheit. Der Ticketverkauf für die gemeinsamen Events mit Alexander Pointner und den Weber Grillmeistern hat Anfang April gestartet. Anmeldungen sind unter www.weber.com/AT/de/meetandgrill-at/weber-264504.html möglich.

Anfassen, ausprobieren und genießen – die neuen Grillkurse

All jene, die sich intensiv mit dem Thema Smoken auseinandersetzen möchten, sind im neuen Kurs „Low & Slow Smoken Spezial“ genau richtig. In rund sieben bis acht Stunden werden unterschiedliche Smoker Klassiker neu interpretiert, Techniken erklärt und Wissen rund um das langsame Zubereiten von gesmokten Speisen vermittelt. Einen weiteren Bestandteil bilden Tipps und Tricks zur Fleischwahl sowie den unterschiedlichen Cuts- und Aging-Methoden, um das perfekte Ergebnis zu erzielen. Besonderes Highlight des Kurses ist die Zubereitung von Speck und kaltgeräuchertem Fisch.

Die amerikanische Art des Grillens wird in vielen Ländern als das „echte Grillen“ angesehen. Im neuen Kurs „American BBQ“ bereiten die Teilnehmer gemeinsam vielseitige amerikanische Grillklassiker sowie BBQ Saucen und Rubs zu, die einfach gelingen und auch bei besonderen Anlässen begeistern.

Know-how für Grillprofis und Einsteiger – die neuen Grillbücher

Eines der erfolgreichsten Kochbücher geht in die zweite Runde: Nach Weber's Grillbibel Vol. 1 mit über



1.8 Millionen verkauften Exemplaren im deutschsprachigen Raum präsentieren Weber-Stephen Österreich und der GU Verlag nun das neue Werk von BBQ-Profi Jamie Purviance. In Weber's Grillbibel Vol. 2 verrät der Autor sowohl Könnern als auch Grill-Einsteigern seine Erfolgsmethode: Temperatur, Timing, Techniken und Tools – das sind die Themen, auf die es bei der hohen Kunst des Grillens ankommt. Anhand von zehn echten Klassikerrezepten erklärt Purviance die Basistechniken, die sich problemlos auch auf andere Gerichte übertragen lassen. Darüber hinaus finden Leser über 125 neue Rezepte – von klassischen Spareribs bis zu würzigen Tacos. In über 800 übersichtlichen Fotos ist Schritt für Schritt erklärt, was zu tun ist, damit jeder Handgriff sitzt.

GRILLAXED – Einfach. Stressfrei. Gut: Das ist nicht nur das Motto von Weber Grillmeister Jürgen Paulitsch, sondern auch der Name seines neuen Buches. Der Profikoch und Food-Designer möchte in seinem Werk das Grillen nicht als ultimative Herausforderung sehen, sondern stattdessen Basiswissen vermitteln. Denn das ist die Voraussetzung für stressfreies Grillen und beste Ergebnisse.

Asado ist die südamerikanische Art, über offenem Feuer zu grillen. Mit dieser Grilltechnik beschäftigt sich das gleichnamige Buch von Adi Bittermann, Leo Gradl, Franz Größing und Jürgen Kernegger. Die Weber Grillmeister erklären, worauf man beim Asado genau achten muss, welche Fleischstücke sich am besten eignen und wie sich die verschiedenen Spezialsalze voneinander unterscheiden. Wer schon immer einmal wie die Südamerikaner am Kreuz grillen wollte, findet in dem Buch sogar eine detaillierte Anleitung.

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 seit 2007 zu verachtfachen.

Pressefotos (Abdruck honorarfrei)

Foto 1: Jürgen Paulitsch (Grillmeister Weber Grill Academy), Christina Mann (Marketingleitung Weber-Stephen Österreich), Christian Hubinger (Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich), Adi Bittermann (Grillmeister Weber Grill Academy Original) (Von links nach rechts) © Adrian Almasan

Foto 2: Christian Hubinger (Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich) und Weber-Stephen Österreich Kooperationspartner Alexander Pointner (Von links nach rechts) © Adrian Almasan

Foto 3: Christian Hubinger (Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich) © Adrian Almasan

Weitere Fotos unter: <https://bit.ly/2HT8t6p>

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, Ansprechpartner: Jörg Wiedemann



Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien
Mobil: +43 676 77 43 328
E-Mail: joerg.wiedemann@himmelhoch.at