



Presseinformation
der Weber-Stephen Österreich GmbH

Regionaler Schwerpunkt und Spezial-Grillkurse Neue Weber Grill Academy Original öffnet in Oberösterreich

Wels, Oktober 2018. Am 4. Oktober eröffnete der Marktführer der Grill-Branche Weber-Stephen seinen zweiten Grill Academy Original-Standort in Oberösterreich. Unter dem Motto „ist total regional“ bietet die Grillschule im Stillen Tal (Bad Kreuzen, Bezirk Perg) neben bestehenden Grillkursen auch Spezial-Grillkurse, die sich beispielsweise mit dem Räuchern beschäftigen. Der Leiter des Standorts, Grillweltmeister Leo Gradl, setzt neben der Qualität und Regionalität seiner Grillkurse vor allem auf die Besonderheit der Lage. Zu den Highlights seiner Grillschule zählt auch der Hightech-Reiferaum inmitten des Hofladens, in dem die Kursteilnehmer auch Fleisch kaufen können. Bei der Eröffnungsfeier war auch die österreichische Skitrainer-Legende Alexander Pointner zugegen – er ist seit Herbst 2018 der neue Partner der Grill-Marke Weber Österreich.

Österreichweit gibt es 12 Standorte der Weber Grill Academy Original, die allesamt von ausgebildeten Grillmeistern betrieben werden. Beim Kursangebot ist für jeden Geschmack etwas dabei: Im Programm finden sich etwa die Themen „Das perfekte Steak“, „Wintergrillen“ und „Fish Special“. Mit rund 100 Grill Academy Standorten in ganz Europa und über 800.000 Teilnehmern ist Weber mit Abstand die größte Grillschule der Welt. Seit Oktober ist nun auch der aktuellste Standort in Österreich offiziell eröffnet: „Wir freuen uns sehr über die Eröffnung unserer neuen Grillschule im Stillen Tal. Schon jetzt gibt es hier überproportional viele Grill-Begeisterte. Mit unserem speziellen Angebot möchten wir dazu beitragen, dass die Leidenschaft für das Grillen noch mehr Menschen erfasst“, erklärt Leo Gradl, Leiter der neuen Weber Grill Academy Original in Oberösterreich. Insgesamt sind rund 70 Grillkurse zu mehr als 20 verschiedenen Themen geplant.

Grillgenuss abseits von Hektik und Stadtlärm

„Bei uns im Stillen Tal gibt es keinen Handyempfang, keine Hektik und keinen Lärm. Wir genießen auf unserer kleinen Biolandwirtschaft von knapp drei Hektar Fläche im Mühlviertler Granitland die Natur und hören nebenan den Bach plätschern – das ist für uns der ideale Ort zum Abschalten und gemeinsamen Grillen“, so der Leiter Leo Gradl. Neben dem rustikalen Ambiente der alten Schurzmühle, deren Geschichte bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht, treffen sich jetzt Oberösterreichs Grill-Fans. Die Location, die ebenso abgeschieden wie faszinierend zugleich wirkt, ist in Bezug auf Lebensmittel, Wasser und Energie fast autark. Doch der Grillweltmeister und erfahrene Gastronom sieht genau darin seinen Vorteil: „In meiner langen Gastgewerbezeit habe ich vor allem eines gelernt: Deine Gäste folgen dir überall hin, wenn du ihnen was Gutes bietest“, so Gradl.

Hightech-Reiferaum im regionalen Hofladen

Wo sich damals ein Stallgebäude der alten Schurzmühle befand, steht jetzt die Grillschule von Leo Gradl. Um die Kursteilnehmer nach dem rund vierstündigen Grillerlebnis nicht mit leeren Händen nach Hause zu schicken, hat der Grillweltmeister einen Hofladen direkt daneben errichtet: Dort finden sich vor allem Produkte von seinen Partnern aus der Region wie Bier, Käse oder Fleisch. Der Mittelpunkt des kleinen Regional-Hofladens ist aber der Hightech-Reiferaum: Darin reifen ausgesuchte Rinder- und Schweinehälften von Gradls Partnern zu köstlichen Dry-Aged-Steaks heran, die gleich für die nächste Grillparty mitgenommen werden können.

Regionale Partner mit „Natur Pur“-Garantie

„Soweit es uns möglich ist, kommen die Lebensmittel für die Kurse von unseren regionalen Partnern. Damit sichern wir nicht nur Arbeitsplätze in der Region, sondern auch die Qualität und Herkunft unserer Produkte“, sagt der Grillschul-Leiter Leo Gradl. Neben dem Fleisch im hauseigenen Reiferaum warten auf die Grillkurs-Teilnehmer auch Säfte, Bier, Obst und Gemüse sowie Eier und Milchprodukte kleiner (Bio-)Bauern aus der Umgebung. Gradl spricht von einer „Arbeitsgemeinschaft zur gemeinsamen Vermarktung der hochwertigen Produkte“, die das Ziel hat, auch Kleinstbetriebe am Leben zu erhalten.



Auch sein Team rund um die neue Grillschule will der Oberösterreicher regional besetzen, momentan ist er noch auf der Suche nach zwei Mitarbeitern.

Alexander Pointner als neuer Weber-Kooperationspartner

Die neue Weber Grill Academy Original präsentiert sich betont regional und stellt die erholsame Auszeit für den Menschen in den Vordergrund. Weber-Stephen will dieses Thema nun österreichweit fokussieren und hat sich dafür Alexander Pointner ins Boot geholt: Nach seiner Karriere als Cheftrainer der österreichischen Skisprung-Nationalmannschaft tritt der 47-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.

Wintergrillen als heißer Trend

Die erste Weber Grill Academy Original in Österreich startete 2011. Heute, sieben Jahre später, gibt es nicht nur zwölf Standorte, sondern vor allem eine immer größer werdende Themenvielfalt: „Wir richten uns bei unserem Grillkurs-Angebot immer nach aktuellen Trends. Momentan erleben wir ein starkes Interesse am Thema Wintergrillen“, so Christian Hubinger, Geschäftsführer von Weber-Stephen Österreich. Gegrillt wird also das ganze Jahr. In entsprechenden Kursen zeigen Profi-Grillmeister unter anderem, wie man bei eisigen Umgebungstemperaturen die Hitze im Grill stabil hält und welche Speisen besonders gut warmhalten. Auch das Smoken und Räuchern sei stark im Kommen, weshalb es mittlerweile in jeder Weber Grill Academy Original immer mehr Kurse zu dazu gibt: Erklärt werden die verschiedenen Methoden des Smokens und Räucherns, wie man Räucherchips einsetzt oder wie man mit Rubs und „Food-Infusionen“ umgeht.



Leo Gradl ist seit elf Jahren leidenschaftlicher Grillmeister bei Weber-Stephen Österreich. Er hat als erster Haubenkoch die Grillmenüs von Weber-Stephen Österreich maßgeblich mitbeeinflusst, da er den Anspruch und das Know-How der Spitzengastronomie auf den Rost gebracht hat: Seither werden auch die Teller großartig angerichtet. Davor war der Oberösterreicher vor allem in den Küchen Tirols unterwegs und begeisterte zahlreiche Menschen in seinen Kochkursen. Der Impuls für das Grillen kam schließlich von einem Stammgast seiner Kochschulen, der ein mehrgängiges Menü auf einem Premium-Gerät von Weber-Stephen anregte – das war 2007. Bis zu diesem Zeitpunkt kochte Gradl in zahlreichen Top-Hotels und leitete dabei unter anderem zwölf Jahre lang die Kitzbüheler Gourmet-Restaurants „Tennerhof“ und „Schwedenkapelle“ mit zwei Hauben. Den Schritt in die Selbständigkeit startete er 1999 mit dem legendären „Vollgasmenü“ im „Stallhäusl“ in Söll. Es folgte die Eröffnung von „Leos Landhaus“ in Kirchbichl, wo die Idee der „Tafelrunde“ geboren wurde: Das geniale Konzept ohne Speisekarte verwöhnte maximal 20 Gäste mit Genusskreationen aus der Region. Im Dezember 2009 öffnete der leidenschaftliche Koch die Pforten von „Leos Auszeit“ in Scheffau. Sein Projekt „Stilles Tal“ ist nun endlich der Startschuss, um schon lange gereifte Ideen zu realisieren.

Adresse der neuen Grill Academy Original:
Thomastal 10, 4362 Pabneukirchen



Fotos, Abdruck honorarfrei, © foto.media

Bild 1: Leo Gradl, Leiter der Weber Grill Academy Original Stilles Tal

Bild 2: vlnr.: Alexander Pointner (ehem. Österreichischer Skisprung-Nationaltrainer und neuer Kooperationspartner von Weber-Stephen Österreich), Christian Hubinger (Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich), Leo Gradl (Leiter der Weber Grill Academy Original Stilles Tal)

Bild 3: vlnr.: Christian Hubinger (Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich), Alexander Pointner (ehem. Österreichischer Skisprung-Nationaltrainer und neuer Kooperationspartner von Weber-Stephen Österreich)

→ **Weiteres Bildmaterial von der Eröffnungsfeier unter <https://bit.ly/2NlgK1p>**

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 35 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 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
Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien
Mobil: +43 676 785 35 35
E-Mail sylvia.bauer@himmelhoch.at

→ **Wenn Sie keine Presseinformationen von Himmelhoch GmbH mehr erhalten wollen, dann geben Sie uns das bitte einfach per Antwort auf diese E-Mail (oder an: annika.harmsen@himmelhoch.at) bekannt. Bitte lassen Sie uns auch wissen, wenn Sie für einen anderen Themenbereich zuständig sind!**