



Presseinformation

Das Beste für den Mann – Die schönsten Geschenke zum Vatertag von Weber®

Wels, 4. Juni 2013 – Am kommenden Sonntag dreht sich wieder alles um die Väter. Weber Grill bietet eine ganze Reihe an Möglichkeiten, dem Papa am 9. Juni mit kleinen Aufmerksamkeiten rund ums Thema Grillen „Danke“ zu sagen. Oder wie wäre mit einem ganz speziellen Vatertags-Grill-Menü als Überraschung an seinem Ehrentag?

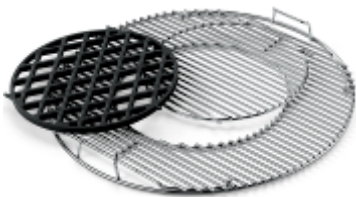
Grillen gehört zu den beliebtesten Freizeitvergnügen der Österreicher und mit einem Geschenk von Weber® liegt man garantiert bei jedem Papa richtig. Der amerikanische Premium-Grillhersteller und Marktführer in Österreich bietet im Zubehör-Bereich auch für ein kleines Taschengeld-Budget viel Auswahl. Praktische Accessoires, viele tolle Griller, die Weber´s Grill-Bibel und andere Rezeptbücher lassen Väterherzen höher schlagen!



Für elegante Väter:
Grillschürze aus 100% Baumwolle mit eingesticktem rotem Weber® Logo,
UVP: 15,99 €



Für Burger-Fans:
Hamburgerpresse für den perfekt proportionierten Burger.
UVP: 12,99 €



Papa's Lieblingspeise? Ein saftiges Steak natürlich!
Gourmet BBQ System Rost,
UVP: 49,99 €, **Sear Grate**
Einsatz UVP: 49,99 €



Bequemes Grillen:
Audiodigital-Thermometer spricht 5 Sprachen, hat ein LCD-Display und kontrolliert schnurlos die Temperatur des Grillguts bis auf 100 m Entfernung.
UVP: 74,99 €



Für Papas Lieblingspizza:

Der Pizzaofen von Weber® ist ein Aufsatz, der anstatt des herkömmlichen Deckels auf einem Holzkohlegrill mit 57cm Durchmesser angebracht wird. Seine steinerne Fläche im Inneren bietet genug Platz für große Pizzen von bis zu 40 cm Durchmesser und im Handumdrehen lassen sich italienische Köstlichkeiten auf den Tisch zaubern. UVP: 169,99 €



Kleiner Griller, große Freude: Mit seinem 37 cm Durchmesser ist der „Smokey Joe®“ Premium der ideale Holzkohlegriller für alle Väter, die gerne viel unterwegs sind. Beim Transport sichert der Tragebügel den Deckel. Erhältlich in den Farben „Warm Grey“, „Ivory“, „Brick Red“, „Spring Green“ und „Wedgewood Blue“. UVP: 89,99 €

Der Mangal-Grillaufsatz für Köstlichkeiten am Spieß:

Der Aufsatz besteht aus einem metallenen Ring mit fünf dazugehörigen Spießen und kann sowohl auf dem Grillrost des One-Touch® Original mit 57 cm Durchmesser, dem neuen Master-Touch™ GBS™ und sämtlichen Modellen der Performer® Serie angebracht werden. UVP: 89,99 €



Das Must-Have für Holzkohlefans:

Der Master-Touch® GBS™ ist serienmäßig mit dem Gourmet BBQ System-Grillrost ausgestattet und bildet die Basis für sieben passende Grilleinsätze – Wok, Sear Grate, Pfanne, Pizzastein und neu im Sortiment – Ebelskiver, Geflügelhalter und Koreanischer BBQ. Das One-Touch® System ermöglicht ein leichtes Auskehren der Asche im extragroßen Aschetopf und die Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes. Erhältlich in den Farben Black, Ivory und Warm Grey. UVP: 279,00 €



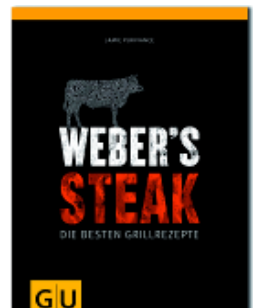
Papas Lieblingsbücher:



Die 320 Seiten starke **„Weber's Grill Bibel“** bietet neben Rezepten für Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts auch viele nützliche Tipps & Tricks vom amerikanischen BBQ-Experten Jamie Purviance.

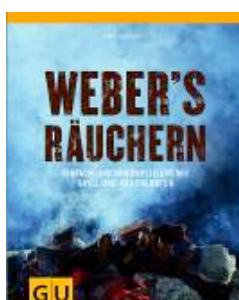
UVP: 25,70 €

Egal ob T-Bone oder Filet Mignon – in **„Weber's Steak“** finden Väter über 100 Rezepte für Steaks und schmackhafte Beilagen. UVP: 15,50 €



Im neuen Buch **„Weber's Burger“**, findet sich für jeden Geschmack der passende Burger – klassisch oder ausgefallen. UVP: 15,50 €

„Weber's Grillen mit Holzkohle“ inspiriert Grillfans und solche, die es noch werden wollen, mit ausführlichen Darstellungen der einzelnen Arbeitsschritte. UVP: 20,40 €



Für Daddys, die das Besondere lieben: **„Weber's Räuchern“** verrät Rezepte und Anleitungen für die problemlose Zubereitung von geräucherten Köstlichkeiten. UVP: 17,50 €



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 Griller 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 fünf Jahren zu vervierfachen.

Weitere Auskünfte:

Denise Walchshofer, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 36
Email: DWalchshofer@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Margit Bittner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0
Email: bittner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at