

#### Presseinformation

# Der Krampus bringt Kohlen – und der Nikolaus einen Weber Grill

Wels, 16. November 2011. Heutzutage braucht sich niemand mehr vor dem Krampus zu fürchten. Zwar bringt er immer noch Kohlen, doch das Weber Sortiment wird bestimmt für große Freude unter den Grill-Liebhabern sorgen. Und für alle braven Männer bietet der amerikanische Premium-Grillhersteller und Marktführer eine große Auswahl an Nikolo-Geschenken in Rot & Schwarz.

# Für jede Gelegenheit die richtige Kohle

Die Long Lasting Premium Briquettes bestehen aus hochreinem Kohlenstoffkonzentrat mineralischen Ursprungs. Sie halten die Temperatur nicht nur gleichmäßig, sondern mit bis zu 4 Stunden auch extrem lang und eignen sich daher besonders für das indirekte Grillen.

UVP: 4,99 € (3 kg) bzw. 9,99 € (7 kg)



Die Steakhouse Premium Restaurant Coal ist eine Holzkohle, die bisher nur in der High-End Gastronomie zum Einsatz kam. Sie erreicht schon nach einer Vorglühzeit von nur 25 Minuten schnell sehr hohe Temperaturen und wird vor allem zum Grillen von Steaks verwendet.



mepet.

EXTRA LONG GRILLING

Im Gegensatz zu handelsüblicher Holzkohle besteht die Steakhouse Premium Restaurant Coal aus 4 bis 12 cm großen Stücken, die die Hitze länger speichern können und zudem nicht durch den Kohlerost fallen. Sie ist außerdem sicher in der Handhabung, da kein Funkenflug und nur eine geringe Rauchentwicklung entstehen.

Das Holz kommt vom südamerikanischen Quebracho-Baum, welches aufgrund seines hohen spezifischen Gewichts einen besonders guten Brennwert hat. Übrigens: Die Bäume stammen nicht aus Tropenwäldern, sondern aus kontrollierter und zertifizierter Abholzung. UVP:  $8,99 \in (3 \text{ kg})$  bzw.  $17,99 \in (7 \text{ kg})$ 



#### Nur für die braven Männer: Die schönsten Griller vom Nikolo

Schon längst ist Grillen nicht nur eine der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen im Sommer, sondern ein Ganzjahresvergnügen. Was gibt es auch Schöneres, als sich in der kalten Jahreszeit mit Freunden und der Familie um ein wärmendes Feuer zu versammeln und gemeinsam zu Grillen? Hochwertige Grillgeräte zu schenken liegt also voll im Trend!



Kleiner Grill, große Freude: Mit seinen 37 cm Durchmesser ist der "Smokey Joe®" Premium der ideale Holzkohlegriller für alle, die viel unterwegs sind. Der praktische Tragebügel sichert den Deckel

oder fixiert ihn seitlich als Windschutz. In feurigem "Brick Red" ist er nicht nur beim sommerlichen Picknick echter Hingucker. UVP: 89,90 €

Der Klassiker in Schwarz: Der **Weber One-Touch® Premium** lässt das Herz jedes BBQ-Liebhabers höher schlagen. Mit seiner verbesserten Ausstattung wie einem extragroßen Aschetopf oder dem integrierten Deckelthermometer bietet er noch mehr Komfort und verspricht unvergleichliches Grillvergnügen.

UVP: 269,00 € (57cm Durchmesser)



Gas geben mit dem **Weber Q<sup>TM</sup> 220**: Im Handumdrehen volle Leistung – kein Wunder, dass dieser Gasgriller bei Kennern so beliebt ist. UVP: 359,00 €

Die E-volution der BBQ-Welt: Der **Weber Q<sup>TM</sup> 140** garantiert auch im urbanen Gebiet ganzjährigen Grillspaß für die ganze Familie. Deckel und Gehäuse sind aus stabilen Aluguss und eine große Heizspirale sorgt für optimale Hitzeverteilung.

UVP: 249,00 €





# 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 30 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:

Frau Simone Ams, Marketingleitung Weber Stephen Österreich GmbH Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels

Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 33

Email: <a href="mailto:sams@weberstephen.com">sams@weberstephen.com</a>

www.weber.com

### Pressestelle:

Frau Mag. Ursula Klaus, Senior PR Consultant

EURO RSCG PR

Hasnerstr. 123, 1160 Wien Tel.: +43 (0)1 50 11 80

Email: ursula.klaus@eurorscgpr.at

www.eurorscg.at