



Presseinformation

Wenn es schnell gehen muss:

Die neue Premium Express Holzkohle von Weber®

Wels, am 20. März 2012 – Mit der neuen Premium Express Holzkohle erweitert Weber® sein Kohle-Sortiment für die Grillsaison 2012 um eine innovative und praktische Neuheit: Diese spezielle Holzkohle erreicht schon nach 15 Minuten ihre volle Hitze und ermöglicht so ein rasches Grillvergnügen. Dank dieses schnellen Anzündvorgangs ist die „Premium Express Charcoal“ die ideale Kohle für ein spontanes BBQ nach Feierabend.



Die Trilogie des „modernen Feuers“

Die Holzkohle „Premium Express Charcoal“ bildet die dritte Komponente im Holzkohle- und Brikett-Sortiment des amerikanischen Premium-Grillhersteller Weber-Stephen.

Weitere Bestandteile des sogenannten „Modern Fire“-Konzepts sind die „Steakhouse Premium Restaurant Coal“ und die „Long Lasting Premium Briquettes“.

Mit der neuen Express Holzkohle kann bereits nach nur 15 Minuten gegrillt werden. Die „Premium Express Charcoal“ überzeugt mit einem besonders gleichmäßigen Glühen bis zu 60 Minuten. Dagegen haben die „Long Lasting Premium Briquettes“ eine Anzünddauer von 35 Minuten. Sie bieten dafür aber ein extrem langes Grillvergnügen von bis zu 240 Minuten. Die „Steakhouse Premium Restaurant Coal“ zeichnet sich durch eine sehr hohe Grilltemperatur aus und eignet sich daher besonders gut in Verbindung mit dem Sear Grate aus dem Gourmet BBQ-Systems zum Grillen von Steaks. Sie ermöglicht ein Grillen von 90 bis 120 Minuten bei einer Anzündzeit von 25 Minuten.

Weber® hat also für jeden Bedarf die richtige Kohle!

Die Premium Express Charcoal

Diese neue Holzkohle besteht aus einer hochwertigen Mischung unterschiedlicher Hölzer (Buche, Hainbuche und Eiche). Sie besitzt eine große homogene Körnung von 20/80 mm, welches eine gute Durchlüftung ermöglicht. Die Premium Express Holzkohle ist sowohl DIN-CERTO als auch TÜV- sowie FSC-zertifiziert. Neben der schnellen Hitzeentwicklung zeichnet diese Holzkohlesorte ein sehr gutes Anzündverhalten, eine gleichmäßige Hitzeverteilung sowie eine geringe Rauchentwicklung aus.



Briquette-/Holzkohle-Variante	Anzünden	Brenndauer	Preise	Besonderheit
Weber® Long Lasting Premium Briquettes	35 Minuten	240 Minuten	4,99 € / 9,99 € (3 kg / 7 kg)	Premium Grill Briquettes mit extrem langer Brenndauer.
Weber® Express Charcoal	15 Minuten	60 Minuten	5,99 € / 9,49 € (3 kg / 5 kg)	Extrem leicht und schnell anzuzünden. Ideal auch für Unterwegs.
Weber® Steakhouse Premium Restaurant Coal	25 Minuten	90 - 120 Min.	8,99 € - 17,99 € (3 kg / 7 kg)	Premium Restaurant Holzkohle für extrem hohe Grilltemperaturen.

Weiteres Zubehör

Der Marktführer auf dem Gebiet des Gourmet-Grillens präsentiert 2012 aber nicht nur diese neuartige Holzkohle, sondern vergrößert sein Angebot in vielerlei Hinsicht: So gibt es erstmals ein Grillspray auf Sonnenblumenöl-Basis, welches das Ankleben von Grillgut auf dem Rost verhindert und die spätere Reinigung erleichtert. Weiters findet sich unter den Neuheiten eine elegante schwarze Grillschürze aus 100% Baumwolle mit dem roten Weber® Kugelgrill-Emblem – ein Muss für alle Grill-Fans!

Ein sicheres Anzünden garantieren die neuen Anzündewürfel von Weber®. Sie sind umweltverträglich, geruchlos und ohne Paraffin hergestellt. Ein idealer Ersatz für flüssige Anzünder!

Für alle Freunde des Räucherns gibt es eine neue Universal-Räucherbox aus Edelstahl, Räucherbretter aus Zedernholz in zwei Größen und die sechs Sorten der beliebten Fire Spice Räucherchips in praktischen Probiergrößen. Ein weiteres kulinarisches Highlight der Saison 2012 stellen die Wood Wraps dar. Dünne Holz-Wraps, wahlweise in den Sorten Erle und roter Zeder erhältlich, sorgen um feine Fischfilets gewickelt für ein unvergleichliches Räucheraroma.





Weber® Preisübersicht – Weber® Holzkohle 2012

Bezeichnung	UVP
Premium Express Holzkohle, 3 kg	5,99 €
Premium Express Holzkohle, 5 kg	9,49 €
Long Lasting Premium Briquettes, 3 kg	4,99 €
Long Lasting Premium Briquettes, 7 kg	9,99 €
Steakhouse Premium Restaurant Coal, 3 kg	8,99 €
Steakhouse Premium Restaurant Coal, 7 kg	17,99 €
Grillspray aus Sonnenblumenöl	5,99 €
Grillschürze schwarz	15,99 €
Anzündwürfel weiß (24 Stück/Packung)	2,99 €
Anzündwürfel braun (42 Stück/Packung)	4,99 €
Universal Räucherbox aus Edelstahl (24,7 x 12 x 6 cm)	24,99 €
Räucherbrett aus Zedernholz (2 Stück/Packung) 30 x 15 cm zum Räuchern von Fischfiletstücken 40 x 19,5 cm zum Räuchern von ganzen Lachsstücken	12,99 € 18,99 €
Wood Wraps , Erlen- oder Zedernholz (8 Stück)	9,99 €
Fire Spice Chips Probierpackung (6 Sorten)	19,99 €
Fire Spice Chips in den Sorten Pecannussholz, Apfelholz, Kirschholz, Hickory und Mesquite	je 8,49 €

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:

Frau Simone Ams, Marketingleitung
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 33
Email: sams@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Frau Mag. Ursula Klaus, Senior PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0
Email: klaus@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at