



Presseinformation

Weber® feiert: 60 Jahre Gourmetgrillen mit dem Kugelgrill

Wels, 16. Mai 2012 – Grillen zählt heute zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Österreicher. Egal saftige Steaks, knusprige Steckerlfische, vegetarische Köstlichkeiten oder gar ein mehrgängiges Menü – den kulinarischen Möglichkeiten am Grill sind heute so gut wie keine mehr Grenzen gesetzt. Auch wenn sich vor allem in der Stadt Elektro- und Gasgriller immer größerer Beliebtheit erfreuen, so sind die Holzkohle-Kugelgriller immer noch die Nummer Eins.

Es hat einfach etwas Faszinierendes, sich um eine Feuerstelle zu versammeln und gemeinsam mit der Familie und Freunden zu grillen: Die Vorbereitung, die Glut, das Warten und schließlich der Genuss. Doch bis ein BBQ nicht nur ein geselliges Ereignis war, sondern auch zu einem kulinarischen Highlight wurde, bedurfte es einige Zeit und noch mehr Erfindergeist.

Eine geniale Idee zum richtigen Zeitpunkt



Der Original Kettle® aus dem Jahr 1952

Bevor George Stephen vor 60 Jahren auf den Plan trat, war Grillen eine ziemlich steinzeitliche Angelegenheit: Die damals üblichen gemauerten Ziegelstein-Grills waren teuer, unbeweglich sowie anfällig gegen Wind und Schlechtwetter. Außerdem wurde der Grillgenuss durch Ascheflug und Flammenschlag deutlich gemindert. Was schließlich vom Rost auf den Teller gelangte, war oft schlecht gegart und nicht selten angekohlt.

Der BBQ-Fan und elffache Familienvater Stephen hatte genug von diesen archaischen Mauergrills. 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 dabei in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Er teilte eine Boje in zwei Hälften, verwendete den oberen Teil als Deckel und den unteren Teil als Kessel.

Dann drei Beine an die Schale montiert, einen Rost darauf gesetzt, Griffen befestigt – und ein neues Grillzeitalter hatte begonnen!



Firmengründer G. Stephen mit einem One-Touch® Kugelgriller



Ursprünglichkeit und gesunde Vielfalt

George Stephens Idee funktionierte auf Anhieb. Jene, die den Kugelgrill anfänglich belächelten, verstummen schnell. Denn die Vorteile, die diese neue Technologie mit sich brachte, waren bald für jeden BBQ-Fan klar: Durch die Kugelform war es nun möglich,

den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und neben dem schnellen und direkten Grillen auch schonendere Garmethoden – wie z.B. das indirekte Grillen – anzuwenden. Man hatte ein kontrollierbares System, das nun beide Methoden gleichermaßen erlaubte.



Die Möglichkeiten des Kugelgrills: die direkte (links) und die indirekte (rechts) Grillmethode

Die ursprüngliche Idee des Grillens – das Versammeln um eine Feuerstelle, das gemeinsame Zubereiten und Genießen von Speisen – verband sich nun mit einer neuen kulinarischen Vielfalt. Die technologischen Vorteile des Kugelgrills bildeten die Grundlage einer neuen Grillkultur: Vorbei die Zeiten halb verkohlter Koteletts und Würstl. Grillen wurde zum Synonym für eine neue, gesunde Vielfalt an Gaumenfreuden – und der Trend zum Gourmet-Grillen hält bis heute unvermindert an.



Farbenfrohe Sixties:
Modell „Ambassador“
von 1963

Gehobene Grillkultur seit 60 Jahren



BBQ anno dazumal: Weber® Grillvorführung

Die neugegründete Firma Weber-Stephen Products Co. etablierte sich schnell. George Stephens hatte den Wunsch, seinen Kunden das perfekte Barbecue-Erlebnis zuteilwerden zu lassen. Daraus resultierte eine breite Produktpalette, die jede denkbare Anwendungsmöglichkeit bei Grillern und Accessoires berücksichtigt. Neben Innovationsgeist, technischer Raffinesse und Design spielte der Kundenservice von Anfang an eine wichtige Rolle. Die Weber® Grillakademien waren immer schon mehr als eine bloße Produktvorstellung: sie demonstrieren den „Weber's Way of Grilling“ und führen so in die einmalige Welt des Gourmet-Grillens ein.



Heute ist Marke Weber® zu einem Synonym für gehobene Grillkultur geworden. Spitzenköche wie Johann Lafer, Toni Mörwald oder Adi Bittermann zeigen Grill-Fans und solchen, die es noch werden wollen, die vielfältigen Möglichkeiten und den damit verbundenen kulinarischen Abwechslungsreichtum. Unabhängig davon, ob man lieber mit Holzkohle, Gas oder Elektrizität grillt – mehrgängige Gourmet-Menüs am Grill zu zaubern ist für den Hobbygrillmeister von heute kein Problem.

Egal ob im Garten, am Balkon oder für unterwegs, der amerikanische Premiumgrillhersteller Weber-Stephen deckt alle Einsatzbereiche ab und sorgt in jeder Preisklasse für optimales Grillvergnügen. Eine einfache Bedienung, Langlebigkeit, maximale Sicherheit und die Freude am Genießen zeichnen einen Weber® Grill aus - heute wie vor 60 Jahren.

Weber Grill in Österreich

Seit 35 Jahren sind Weber Grills in heimischen Gärten zu finden. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet, seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten fünf Jahren zu vervierfachen. Das Geschäftsjahr 2012 entwickelt sich zu einem der besten seit dem Markteintritt von Weber-Stephen in Österreich.

„Dass die Österreicher gerne grillen, ist bekannt. Was sich jedoch verändert hat, ist das Grillverhalten. Es wird nicht nur öfter, sondern vor allem auch „anspruchsvoller“ gegrillt als früher. Dementsprechend legen die Grillliebhaber immer mehr Wert auf gute Ausrüstung und edles Zubehör“, erklärt Christian Hubinger, Geschäftsführer von Weber Stephen Österreich. „Der Trend bei den Grillern geht heuer in Richtung Vielfalt bei den Farben. Daneben beobachten wir eine starke Nachfrage nach Elektrogrillern. Sie sind ideal für Balkone in der Stadt geeignet und bieten auch auf engem Raum absolutes Grillvergnügen. Derzeit machen die Elektrogriller 12 % unseres Umsatzes aus – 2010 waren es noch 5 %. Nicht nur deswegen sind wir zuversichtlich, dass wir auch in der Saison 2012 ein Umsatzplus von deutlich mehr als 20 % gegenüber dem Vorjahr erreichen werden“.

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:

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