



Medienmitteilung

Unvergessliche Weihnachten mit Weber

Die Weber Grill-Highlights für das besondere Gefühl von Zuhause

Zürich, 27. Oktober 2016. Selbstgemachte Guetzli, geräucherter Truthahn und heißer Glühwein direkt vom Rost – die Adventszeit ist perfekt, um gemeinsam mit der Familie und Freunden den Grill anzuwerfen und Weihnachten auch kulinarisch einzustimmen. Wer dieses besondere Gefühl von Zuhause noch intensiver erleben und sogar teilen möchte, findet bei Weber garantiert die passenden Weihnachtsüberraschungen – egal, ob für sich selbst oder zum Weiterverschenken.

Wer sagt, dass Grillfeste nur im Sommer stattfinden können? Grillieren im Winter entfaltet einen ganz besonderen Zauber: Bei klirrender Kälte, glasklarer Luft und knirschendem Schnee den verheissungsvollen Duft von Schweinsbraten oder geräuchertem Fisch schnuppern – ein unvergleichliches Erlebnis. Für BBQ-Fans (und alle, die es noch werden wollen) bietet Premium Grillhersteller Weber-Stephen auch diesen Winter viele tolle Highlights für den eigenen Gebrauch und für unter den Christbaum. Im Aktionszeitraum bis Dezember gibt es zudem bei allen teilnehmenden Händlern exklusive Specials in limitierter Stückzahl.

Kultige Kupfer-Kugel und glänzendes Gasgrill-Genie

Egal, ob knisternde Kohle oder Hitze auf Knopfdruck – die Weihnachts-Sondermodelle von Weber lassen Träume wahr werden. Sie bieten für jeden Geschmack die passenden Features und machen den weihnachtlichen Grillevent mit Familie und Freunden so zum Genuss-Highlight des Jahres. Mit dem Klassiker unter den Kugelgrills, dem Master-Touch GBS Special Edition, holen sich Grillfans pünktlich zum Fest das original Weber Holzkohle-Feeling nach Hause. Perfekt für alle, die auch an den Festtagen gerne experimentieren: Die kultige Kugel gibt es zu Weihnachten im exklusiven Farbton Copper – denn Kupfer ist das neue Schwarz! Genau wie der integrierte Gourmet BBQ Systemrost ist auch der Grill aus besonders leicht zu reinigendem Edelstahl. Mit den verschiedenen GBS-Einsätzen gelingen ganze Wintermenüs – zum Beispiel hauchdünner Flammkuchen mit Ziegenkäse und Walnüssen, saftige Rindsfilets mit Speck-Tomatenkruste oder Glühwein-Muffins.

Auch der exklusive Spirit S-330 Premium GBS (komplett aus Edelstahl) überzeugt mit dem vielseitigen GBS-System. Ein zusätzlicher Pluspunkt: Er zündet per Knopfdruck und bietet besonders viel Platz für unterschiedlichste Gerichte. Damit ist er der perfekte Grill für alle, die an den Festtagen für ihre Gäste richtig auftrumpfen wollen. Dank der integrierten Sear Station ermöglicht der Allrounder ausserdem extra hohe Temperaturen – die besten Voraussetzungen für Filets, die innen herrlich zart und aussen äusserst knusprig sind. Bei so viel Komfort fühlen sich garantiert nicht nur die Gastgeber, sondern auch deren Freunde oder Nachbarn direkt wie Zuhause.



Weber macht die BBQ-Wunschliste perfekt

Wer heimischen Grillmeistern und solchen, die es noch werden wollen, zu Weihnachten eine echte Freude machen will, liegt mit einem Gutschein für die Weber Grill Academy oder einem der heiß begehrten Zubehörprodukte von Weber genau richtig.

Für besondere Überraschungsmomente sorgt auch das neue Grillbuch „Weber's American BBQ“ von BBQ-Erfolgsautor Jamie Purviance. Das Standardwerk für Fans des original amerikanischen BBQs liefert raffinierte Rezeptideen – zum Beispiel für glänzende Spareribs oder butterweiches Pulled Pork. Das macht schon vor dem Jahreswechsel Appetit auf ein genussvolles Grilljahr 2017!

Alle, die schon vor Heiligabend heiß auf Geschenke sind, überrascht Weber mit einem exklusiven Gratis-Geschenk: Wer sich bei teilnehmenden Händlern vor Ort für ein Modell aus dem Weber Sortiment entscheidet, erhält nur im Aktionszeitraum von Oktober bis Dezember einen stilischen Retro-Becher mit Weber Branding (solange der Vorrat reicht). Das ideale Fan-Zubehör für Punsch, Glühwein und heiße Schokolade vom Grill! Dazu gibt es ein Rezeptheft mit tollen Anregungen und Tipps für das perfekte Winter-BBQ.

Für noch mehr Überraschungen in der Vorweihnachtszeit sorgt das beliebte Weber Adventskalender-Gewinnspiel. Ab dem 1. Dezember gibt es jeden Tag Geschenke – und zwar nicht nur für die Teilnehmer, sondern auch für einen ihrer Freude, Verwandten oder ihren Partner. Alle Infos dazu gibt es ab sofort auf www.weber.com.

Innovativ, interaktiv, iGrill

Eine weitere Geschenkidee für alle Grill-Helden: Das iGrill-Sortiment von Weber sorgt für eine Extraption Hightech im Alltag – auch zur Weihnachtszeit. Die digitalen Thermometer liefern über die dazugehörige App Anleitungen, Tipps und Rezeptideen direkt aufs Smartphone. So funktionieren die interaktiven Gadgets nicht nur als Thermometer, sondern als ultimativer BBQ-Coach! Während Roastbeef oder Hirschkeule draussen auf dem Grill langsam fertig garen, lässt sich die Temperatur ganz einfach via Bluetooth über die App kontrollieren. So bleibt man warm und hat das Grillgut dennoch stets optimal unter Kontrolle.

Außerdem können die kulinarischen Höchstleistungen direkt über die sozialen Netzwerke geteilt werden – der Neid bei Freunden ist garantiert! Die Weber iGrill Thermometer gibt es in drei Ausführungen: iGrill mini mit einem Messfühler sowie iGrill 2 und iGrill 3 jeweils mit bis zu vier Messfühlern. Damit können Grillfans problemlos mehrere Fleischgerichte gleichzeitig auf den Punkt grillieren. BBQ-Hightech für perfekte Grillergebnisse!

Bildmaterial unter: <http://tinyurl.com/weber-xmas2016>

Bildmaterial zu iGrill unter: <https://we.tt/K4sjMvChm4>

Leckere Winterrezepte unter: <http://www.weberstephen.ch/Rezepte.aspx>

Schneemann Muffins vom Grill – ein Rezept von Weber-Stephen

für ca. 20 Stück



Zutaten für den Teig

2 Eier (Grösse M)
75 g Zucker
200 ml Milch
100 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Dekoration

250 g Puderzucker
1 Zitrone (nur den Saft verwenden)
Kleine Plastikzylinder (aus dem Bastelgeschäft)
Puderzucker (zum Bestäuben)
50 g flüssige Zartbitterschokolade
Weisse Trüffelpralinen
150 g Marzipanrohmasse
Rote Lebensmittelfarbe

Backzubehör

Ebelskiver (oder grillfestes Muffinblech)
Muffin-Papierförmchen
Papierspritzbeutel



Zubereitung Muffins

1. In der Küche: Eier mit Zucker, Milch, Öl, Salz und Vanillemark in einer grossen Schüssel verrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und locker mit einem grossen Löffel unterheben.
3. Den Grill auf 180°C indirekte Hitze vorheizen.
4. Papierförmchen in die Vertiefungen des Ebelskivers setzen.
5. Muffin-Papierförmchen zu 3/4 mit Teig füllen. Auf dem Grill mit 180°C indirekter Hitze für 20-25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).
6. Muffins anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung Dekoration

1. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, gleichmäßig über die Muffins verteilen und antrocknen lassen.
2. Die weissen Trüffelpralinen als Schneemannköpfe auf den Muffins und auf jeden Kopf einen Plastikzylinder mit etwas Zuckerguss fixieren.
3. Marzipan mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.
4. Marzipan mit Puderzucker oder zwischen Backpapier dünn ausrollen und in etwa 10 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden.
5. Jedem Schneemann einen roten Marzipanstreifen als Schal umlegen.
6. Flüssige Schokolade in einen kleinen Papierspritzbeutel füllen und auf jede Pralinenkugel zwei Augen tupfen.
7. Abschliessend die Muffins je nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Vorbereitungszeit:	15 Minuten, Dekoration 30 Minuten
Grillzeit:	20-25 Minuten
Grilltemperatur	180°C
Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze



Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/ Illinois) ist der weltweit führende Hersteller von Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills und Zubehör. 1952 erfand George Stephen den Weber-Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillierens. Das familiengeführte Unternehmen setzt mit seinen Produkten von dieser Zeit an stets neue Massstäbe im High-end-Gourmetgrillieren. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette um die Profi-Grills ab.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter <http://www.weber.com> und bei Facebook unter <http://www.facebook.com/home.php#/WeberGrills.DE.AT.CH>.

Medienstelle Weber-Stephen Schweiz GmbH:

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

Tel.: +41 (0)44 258 41 41

E-Mail: weberstephen@agenturparoli.ch