



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Weber-Stephen – Die Erfolgsgeschichte des Kugelgrills

Ingelheim, Köln, 15. Februar 2018. Unvergessliche Grillmomente und perfekter Grillgenuss – immer und überall: Dafür entwickelt Weber-Stephen seit 65 Jahren individuelle, hochwertige und rundum innovative Produkte. Das Sortiment des amerikanischen Unternehmens umfasst mehr als 70 Grills und 380 Zubehörprodukte. Die Basis des Erfolgs ist das Original unter den Holzkohlegrills: der Weber Kugelgrill. Diesen hat der Unternehmensgründer George Stephen im Jahr 1952 erfunden. Die Marke Weber genießt unter Grillfans weltweit längst absoluten „Kultstatus“ – Kunden können die Produkte inzwischen online und in mehr als 42 Ländern direkt beim Händler vor Ort kaufen.

Von der Boje zum kultigen Kugelgrill: Weber revolutioniert das Grillen

Die Geschichte von Weber-Stephen beginnt im Jahr 1952: Grillfan George Stephen, Schweißer bei der Bojenfirma Weber Brothers Metal Works in Chicago und Vater von elf Kindern, suchte nach einer Alternative zum bis dahin üblichen Ziegelsteingrill. Beim Anblick einer Boje kam er auf eine revolutionäre Idee: Er teilte die Boje in zwei Hälften und versah den unteren Teil mit drei Beinen. Die obere Halbkugel verwendete er als Deckel, in den er für die optimale Belüftung drei Löcher bohrte – der Prototyp des Kugelgrills, mit dem sich die Hitze im Grill perfekt kontrollieren ließ, war geboren. Bis heute ist der kultige Kugelgrill das Markenzeichen von Weber.

Im Laufe der Jahrzehnte hat das Unternehmen sein Sortiment um immer neue Holzkohle-, aber auch Gas- und Elektrogrills sowie umfangreiches Zubehör erweitert. Das Ziel: Menschen immer und überall das perfekte Grill-Equipment für unvergessliche Grillmomente mit Familie und Freunden zu bieten. Inzwischen begeistert Weber seine Fans nicht nur im Handel vor Ort, sondern auch im TV und Web. Hinzu kommen Events und Erfolgskonzepte wie der Weber Original Store und die Weber Grill Academy sowie das Grillmagazin „Grill On“. Auf diese Weise festigt Weber seine Position als Trendsetter im Grillmarkt – und arbeitet kontinuierlich daran, das Grillen weltweit zu revolutionieren.

Das Erfolgsrezept für perfekten Grillgenuss: der „Weber Way of Grilling“

Das Geheimnis der Marke Weber ist der „Weber Way of Grilling“ mit dem Deckel. Durch das „geschlossene System“ zirkuliert die Hitze gleichmäßig im Grill – beste Voraussetzung für die Zubereitung vielfältiger Speisen mit unterschiedlichen Methoden. Bei der direkten Grillmethode – ideal für Grillgut, dessen Zubereitung nicht länger als eine halbe Stunde dauert – wird das Grillgut direkt über



der Hitzequelle positioniert. Durch den geschlossenen Deckel wird zusätzlich Hitze auf das Grillgut reflektiert, wodurch sich die Garzeit verkürzt und Fleisch, Gemüse & Co. saftig und zart bleiben. Die indirekte Grillmethode eignet sich beispielsweise für große Fleischstücke, deren Zubereitung länger als eine halbe Stunde in Anspruch nimmt. Hierbei werden die Speisen neben der Hitzequelle positioniert. Durch die aufsteigende heiße Luft und die zirkulierende Hitze wird das Grillgut schonend und gesund gegart.

Weber bietet alles, was Grillfan-Herzen höherschlagen lässt

Das Grillsortiment von Weber bietet für jeden Geschmack und alle Ansprüche genau das passende Modell. Das vielfältige Portfolio reicht von den tragbaren Go-Anywhere Gas- und Holzkohlegrills für Zuhause und unterwegs über wahre Allesköninger im Holzkohlebereich wie den Bestseller Master-Touch GBS, den Smokey Mountain Cooker und den Summit Charcoal Grill – zum Grillen, Räuchern und Slow Cooking – bis hin zur Q-Serie im Elektrosegment sowie zur Gasgrillserie Genesis II. Grillfans, die sich höchsten Komfort und Hightech vom Feinsten wünschen, kommen damit voll auf ihre Kosten. Ob Slow Grilling bei Niedrigtemperaturen (95-130 Grad) oder Searing (260-290 Grad) – der Genesis II bietet die optimalen Hitzestufen für perfekte Grillergebnisse und sorgt dank der Aromaschienen (Flavorizer Bars) für das ideale Grillaroma.

Zum Portfolio gehört außerdem umfangreiches Zubehör, darunter:

- Interaktive iGrill-Digital-Thermometer, mit denen Grillfans die Kerntemperatur des Grillguts und die Garraumtemperatur des Grills über das Smartphone immer im Blick haben.
- Innovative und FSC-zertifizierte Weber Briketts, die sich schnell anzünden lassen, gleichmäßig durchglühen und so für eine langanhaltende Glut von mindestens drei Stunden sorgen.
- Gourmet BBQ Systeme mit praktischen Einsätzen wie Sear Grade, Waffel- und Sandwich-Einsatz für grenzenlose Zubereitungsvielfalt.
- Räucherzubehör wie etwa Räucherchips, Wood Wraps und Kalträuchereinheiten für geräucherten Schinken, Wurst, Fisch oder Käse.

In Zusammenarbeit mit dem Gräfe und Unzer Verlag und gemeinsam mit der amerikanischen Grilllegende Jamie Purviance veröffentlicht Weber außerdem zahlreiche Grillbücher.

Darunter:

- „Weber's Grillbibel“, die Leser Schritt für Schritt zum Grillexperten macht. Mehr als 1,3 Millionen Mal verkauft, enthält sie alles, was das „Grillerherz“ begeht.



- „Weber's Greatest Hits“ mit den 125 besten Rezepten von Weber Grillexperten – ausgewählt von den größten Weber Fans und geeignet für jeden Grill, dazu exklusive Storys und Bilder aus 65 Jahren Weber.

Rezepte und nützliche Anwendungstipps gibt es bei Weber aber nicht nur auf dem Papier: Die Weber App liefert tolle BBQ-Inspirationen und praktische Anleitungen bequem auf das Smartphone oder Tablet. Vielfältige Rezepte von Weber Grillmeistern sind außerdem online unter www.weber.com/DE/de/grillrezepte/ zu finden.

Weber bietet zudem Grillevents der besonderen Art:

In der Weber Grill Academy geben erfahrene Grillmeister anschaulich und mit vielen praktischen Tipps Einblick in die Kunst des perfekten Grillens – von Veggie über Smoken und Slow Cooking bis hin zum Wintergrillen. Gemeinsam mit den Teilnehmern bereiten sie ein ausgefallenes Menü zu, das Grillfans garantiert auf den Geschmack bringt. Die Weber Grill Academy gibt es in Deutschland aktuell an 28 Standorten. Geplant ist, das Erfolgskonzept kontinuierlich auszubauen und auf weitere Standorte auszuweiten. Ergänzende Informationen unter: www.weber-grillakademie.com.

Qualität und Know-how aus aller Welt – Weber-Stephen auf Wachstumskurs

Qualität steht bei Weber an erster Stelle. Für Deckel und Kessel der Holzkohlegrills wird hochqualitativer Stahl verwendet, der sich optimal mit der eingearbeiteten Emaille verbindet. Dabei setzt Weber auf ein elektrostatisches Verfahren, das eine präzise Anpassung der Emaille-Schicht an die Blechstärke des Stahls ermöglicht. Dies stellt sicher, dass sich beide Bestandteile beim Erwärmen und Abkühlen gleichmäßig ausdehnen und anschließend wieder zusammenziehen. Auch mit seinen Elektro- und Gasgrills setzt Weber neue Standards. So belegen Blindverkostungen, dass Verbraucher keinerlei Unterschiede zwischen Gerichten feststellen können, die auf Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrills zubereitet wurden. Die hervorragende Qualität der Grills bestätigt Weber seinen Kunden durch Garantien von bis zu zehn Jahren. Zudem stellt das Unternehmen sicher, dass während dieser Zeit sämtliche Ersatzteile verfügbar sind. In Deutschland können Weber Fans Grills und passendes Zubehör in den Weber Original Stores, bei Fachhandelspartnern sowie in Baumärkten erwerben.

Dank der hohen Qualität der Produkte und dem optimalen Service für Händler und Verbraucher konnte sich Weber überall auf der Welt als Grillexperte einen Namen machen. So ist Weber-Stephen heute in nahezu allen Teilen der Welt mit eigenen Niederlassungen vertreten. Die Weber-Stephen Deutschland GmbH mit Sitz in Ingelheim ist Teil der Europe, Middle East and Africa (EMEA)-Unternehmenseinheit, die ihren Sitz in Berlin hat. Experten in den unterschiedlichen EMEA-Regionen



arbeiten Hand in Hand, um gemeinsam einen einheitlichen Markenauftritt zu stärken, die Produktvielfalt auszubauen und die Serviceleistungen weiter zu optimieren.

Weitere Informationen:

Homepage: www.weber.com

Weber Grill Academy: www.weber-grillakademie.com

-  www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH
-  www.youtube.com/user/WeberStephenGrills

Weber-Stephen auf einen Blick:

Markenclaim: „Weber for Life!“

Unternehmen: Weber-Stephen Deutschland GmbH

Sitz: Ingelheim am Rhein

Geschäftsführer: Michael Reuter, Hans-Jürgen Herr

Muttergesellschaft: Weber-Stephen Products LLC

Sitz: Palatine, Illinois (USA)

CEO: Tom Koos

Länder: 42

Verantwortlich für den Inhalt dieser Presseinformation:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Postanschrift:

Rheinstraße 194

55218 Ingelheim (am Rhein)

Telefon: +49 (0)6132 8999 0

Telefax: +49 (0)6132 8999 79

E-Mail: info-de@weberstephen.com

Geschäftsführer: Michael Reuter, Hans-Jürgen Herr

Handelsregister: AG Mainz HRB 23407