



Presseinformation
der Weber-Stephen Deutschland GmbH

**Viel mehr als einfach nur ein Geschenk:
Mit Weber wird Weihnachten zum aufregenden Grillfest**

Ingelheim, 24. September 2013. Die schönste Kugel steht unterm Weihnachtsbaum: Exklusiv zum Start des Weihnachtsgeschäfts bringt Weber den Master-Touch™ GBS™ als Limited Edition in edlem „Smoke Grey“ und den neuen Spirit® E-320 Classic Black auf den Markt. Neu ist auch der Pizzaofen-Aufsatz – damit gelingt die Pizza wie beim Italiener. Passend zu den Grills gibt es eine große Auswahl an praktischem Zubehör für den Winter. Doch damit nicht genug: Mit dem Online-Adventskalender von Weber werden die Festtage zum spannenden Grillfest. Als Hauptgewinn lockt eine exklusive Silvesterparty für Zuhause.

Exklusives Weihnachtsgeschenk: Master-Touch GBS Limited Edition

Wer seinen Liebsten ein ganz besonderes Geschenk machen möchte, liegt mit dem Master-Touch GBS in edlem „Smoke Grey“ genau richtig: Die Limited Edition ist nur in der Weihnachtszeit erhältlich – und nur so lange der Vorrat reicht. Ausgestattet mit dem integrierten System-Grillrost für das Gourmet BBQ System ist der Master-Touch der Allrounder unter den Holzkohlegrills. Vom Ebelskiver- bis zum Geflügelhalter-Einsatz bietet das GBS System kulinarische Vielfalt – nicht nur zum Fest. Insgesamt gibt es sieben verschiedene Einsätze. Im Wok lässt sich zum Beispiel ganz einfach wärmender Weihnachtspunsch zubereiten. Für mehr Komfort beim Grillen sorgen auch der Deckelhalter Tuck-Away™, das integrierte Thermometer sowie die Besteckhalter.

Spirit E-320 Classic Black: Design-Highlight für echte Profis

Der Spirit E-320 Classic Black ist für alle Gasgrillfans die besondere Weihnachtsüberraschung. Der Gasgrill-Klassiker bietet die Möglichkeit, ganze Festtagsmenüs zu zaubern: Während der Braten auf dem Grill gart, können nun auch auf dem versenkt eingebauten Seitenkocher schmackhafte Saucen und passende Beilagen zubereitet werden. Zudem sind alle drei Brenner aus Edelstahl individuell zuschaltbar – perfekt, um parallel verschiedene Gerichte zuzubereiten.

Pizzaofen-Aufsatz: Für noch mehr Vielfalt beim Grillen

Heiße Pizza an kalten Tagen – servierfertig direkt vom Grill. Mit dem Pizzaofen-Aufsatz gelingen Margherita & Co. wie beim Italiener. Und das in nur fünf bis acht Minuten. Der Aufsatz passt auf alle Holzkohlegrills mit einem Durchmesser von 57 Zentimetern – die ideale Ergänzung für den



Master-Touch GBS. Er wird anstelle des Deckels direkt auf den Kessel aufgesetzt. Herzstück des Ofen-Aufsatzes ist der Pizzastein aus Cordierit: Er sorgt für echtes Steinofenflair und bietet genügend Platz für Pizzen im Kingsize-Format. Dank der speziellen Luftführung des flachen Deckels wird die Pizza genau so, wie sie sein muss: Die Glut gibt durch den gewölbten Ofenboden die Hitze gleichmäßig an den Pizzastein ab und lässt den Pizzaboden kross werden. Zeitgleich gart die heiße Luft, die durch die Lüftungsschlitzte über den Belag geleitet wird, diesen so, dass er schön saftig bleibt. Ob deftiger Zwiebelkuchen oder winterliche Pizza mit Räucherschinken: Der Pizzaofen sorgt für kulinarischen Genuss für die ganze Familie!

Jede Menge Geschenkideen – da macht das Grillen auch an kalten Tagen Freude

Wer seine Grillkünste zu den Festtagen noch etwas verfeinern möchte, für den ist die Weber Grillakademie Original® genau das Richtige – in den Wintermonaten bieten sich vor allem die Kurse „Wintergrillen“ oder „Smoken - Räuchern - Grillen“ an. Die Teilnahme an den Kursen der Weber Grillakademie kann auch als Gutschein verschenkt werden – ein perfektes Geschenk für alle Grillfans. Zudem hat Weber eine große Auswahl an Zubehör im Sortiment, mit dem das Wintergrillen zu einem echten Highlight wird: Die optimale Ergänzung zum Master-Touch ist das Gourmet BBQ System. Ob Ebelskiver-, Sear Grate- oder Korean BBQ-Einsatz – die cleveren Einsätze sorgen für noch mehr kulinarische Vielfalt. Ideal für den Weihnachtsbraten sind zudem die Grillspieße für Gas- und Holzkohlegrills. Für kleinere Geschenke unter dem Weihnachtsbaum ist das Grillhandschuh-Set mit Silikon-Griffflächen ideal. Die Handschuhe bieten Schutz bei Temperaturen bis zu 260° Grad und sorgen für sicheren Griff auf allen Oberflächen. Ein edler Klassiker ist zudem das Weber Style Grillbesteck aus Edelstahl mit Wender, Zange und Gabel. Oder aber das Spezial BBQ-Set mit Zange und Wender – dieses gibt es in sechs verschiedenen Farben, passend zum eigenen Grill. Bleibt noch die Frage, welche Gerichte es an den Adventswochenenden gibt: Inspiration und nützliche Tipps bieten die Grill-Kochbücher von Weber. Ob klassische Weihnachtsgans, ein vegetarisches Gericht wie Knödelauflauf mit Rotkohl als Beilage, Seafood wie dem Weihnachtskarpfen oder Geräuchertes – damit können die Festtage und die hungrige Verwandtschaft kommen!

Mit Weber in den Advent starten

In der Vorweihnachtszeit kommen bei Weber nicht nur die Beschenkten, sondern auch die Schenkenden voll auf ihre Kosten: Wer zwischen dem 01. Oktober und dem 24. Dezember 2013 ein Weber Produkt kauft, hat im Dezember täglich die Chance sein Geld zurück zu bekommen. Grillfans können sich ab dem 01. Oktober auf der Weber Homepage registrieren und den eingescannten Kaufbeleg der neu erworbenen Weber Produkte hochladen. So nehmen Sie



automatisch an der Adventskalender-Aktion, die vom 01. bis zum 24. Dezember stattfindet, teil. Täglich wird ein Sieger ermittelt, der den vollen Kaufpreis der erworbenen Weber Produkte zurück erhält. Somit haben Weberfans 24 mal die Chance zu gewinnen. Zusätzlich verlost Weber unter allen Teilnehmern zwei exklusive Silvesterpartys für Zuhause – mit Essen, Getränken und einem Weber Grillmeister, der den Gastgeber und seine 20 Gäste mit Köstlichkeiten vom Grill verwöhnt.

Rezeptvorschlag: Weihnachtsgans

Zutaten für eine 4 Kilogramm-Gans:

Füllung:

1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
200 g Schmand
50 ml Weißwein
3 Eier
10 Scheiben Rosinenbrot
5 g Beifuß, getrocknet
100 g geschälte Maronen
Salz

Pfeffer

Muskat

Rub:

5 g schwarzer Pfeffer, geschrotet
35 g Meersalz
25 g brauner Zucker
15 g Kräuter der Provence

1. Zwiebelstücke in Butter anschwitzen, ohne dass diese Farbe bekommen und mit Weißwein ablöschen.
2. Das Rosinenbrot in etwa ein Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat und Beifuß vermengen, dann den Schmand hinzugeben. Die Brotwürfel und die Maronen untermischen und die Füllung eine halbe Stunde ziehen lassen.
3. Die Gans von innen und außen waschen, anschließend abtrocknen. Die Flügel der Gans entfernen und die Haut an der Unterseite mehrmals einstechen. Nun die Gans von innen und außen mit dem Rub würzen, mit der vorbereiteten Füllung füllen und verschließen.
4. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (140 bis 160° C) vorbereiten. Hierfür die Roste aus dem Grill nehmen und eine Alutropfschale (Auflaufform) mit etwas Wasser füllen und auf die Aromaschienen stellen.
5. Die Gans auf den Drehspieß stecken. Diesen auf dem Grill befestigen, sodass die Gans mittig über der Schale platziert ist.
6. Die Gans über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel circa vier Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 80° C erreicht ist. Die Gans danach noch etwa zehn Minuten ruhen lassen.



Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/Illinois) stellt hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie Grillzubehör her. 1952 erfand George Stephen den Weber® Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später besitzt das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten längst „Kultstatus“ und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das High End Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Weber ist mit seinen Produkten weltweit in Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten und Kaufhäusern vertreten.

Ein abwechslungsreiches Seminarprogramm – bundesweit zahlreiche attraktive Standorte – hohe und stetig steigende Besucherzahlen: Die „Weber Grillakademie Original®“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter www.weber-grillakademie.com.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter www.weber.com und bei Facebook www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH.

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: Frank Miedaner, Michael Reuter, Hans-Jürgen Herr

Handelsregister: AG Mainz HRB 23407

Pressekontakt:

fischerAppelt, relations GmbH
Im Zollhafen 24
50678 Köln
Germany

Ihre Ansprechpartnerin:

Hanna Kutzner
Tel.: +49 (0) 221 56938 110
E-Mail: weber@fischerappelt.de