



Presseinformation, August 2023

Wiesbauer verlost 2.000 Tickets für die Kaiser Wiesn!

Vom 21. September bis 8. Oktober 2023 findet im Wiener Prater wieder die Kaiser Wiesn statt. Wer bei dem spektakulären Event dabei sein will, hat dank Wiesbauer die Chance, beim aktuellen Gewinnspiel jeweils zwei der begehrten Tickets zu ergattern. Aber auch für das Oktoberfest zu Hause bietet Wiesbauer die passenden Schmankerl – von der Wiener Wiesnplatte über die saftige Wiener Prater-Stelze bis hin zum Backofen Leberkäs‘.

Unter dem Motto „Bier, Stelzen, Brauchtum und Kultur“ lädt die Kaiser Wiesn ab 21. September erneut 18 Tage lang zu Österreichs größtem Oktoberfest im Wiener Prater ein. Fünf Almen, drei Festzelte und das weitläufige Freigelände mit Gastronomieständen machen das Fest für die ganze Familie zum Erlebnis.

Wiesbauer ist auch diesmal wieder Partner der Kaiser Wiesn und verwöhnt die Gäste vor Ort mit seinen typisch österreichischen Köstlichkeiten. Schon im Vorfeld stimmt aktuell ein großes Gewinnspiel auf das Event ein: Wiesbauer verlost insgesamt 1.000 x 2 Eintrittskarten und lädt die Wiesn-Fans zu einem der legendären Live-Acts ins Wiesbauer-Zelt ein!

Die Gewinnspiel-Teilnahme ist ganz einfach: Ein oder mehrere Wiesbauer Produkt(e) im Lebensmittelhandel kaufen, den Kassabon fotografieren und auf www.wiesbauer.at/gewinnspiel hochladen. Einsendeschluss ist der 15. September 2023.

Wiesn-Schmankerl für zu Hause

Auch für das Oktoberfest zu Hause bietet Wiesbauer im LEH wieder ein saisonales Wiesn-Sortiment an. Seit vielen Jahren ein beliebter Top-Seller ist die **Wiener Wiesnplatte**, die in der 200 g-Aufschnittpackung eine Auswahl an drei verschiedenen Braten-Spezialitäten vereint. Sowohl der Wiener Krustenbraten und das Kümmelkarree als auch die Wiener Prater-Stelze werden handwerklich hergestellt und punkten mit rustikalem Aroma. Fein aufgeschnitten kommen der ausgewogene Bratengeschmack und der zarte Biss der drei Spezialitäten perfekt zur Geltung.

Die **Wiener Prater-Stelze** (in Deutschland **Brat-Hax´n**) ist gerade zur Oktoberfestzeit ein kulinarisches Highlight und wird auch in der 100 g-Slicer Packung angeboten. Die fein gewürzte Schweinsstelze wird im Ganzen gebraten, in einem eigens entwickelten Produktionsverfahren ausgelöst und geschnitten und ist mit nur 12 % Fett sehr mager. Weiters erhältlich sind der aus feinstem Ochsenfleisch handwerklich gefertigte **Wiesbauer Backofen Leberkäs‘** (100 g) sowie die sous-vide-vorgegarte **Original Kaiser Wiesn Stelze**, die nur noch ca. 40 Minuten im Backofen fertig gebraten werden muss, um die schöne knusprige Schwarte zu erhalten.