



PRESSEINFORMATION

Wien, am 10. September 2024



Wiesbauer & Schärddinger präsentieren die Bergsteiger mit Bergbaron!



Wiesbauer und Schärddinger vereinen das Beste aus zwei Welten – Österreichs beliebteste Dauerwurst und Österreichs beliebtesten Käse! Die gemeinsame Kooperation der beiden heimischen Traditionsmarken gipfelt in einer Wurstspezialität mit unnachahmlichem Geschmack und von höchster Qualität: die Wiesbauer Bergsteiger mit Schärddinger Bergbaron!

Die Zusammenarbeit von Wiesbauer und Schärddinger zeigt mit geballter Power die Innovationskraft, für die beide Top-Marken stehen, und setzt einen neuen Meilenstein in der österreichischen Genusswelt. Fein-würzige **Bergsteiger** und mild-cremiger **Bergbaron** verschmelzen zu einer einzigartigen Wurstspezialität mit geschmacklicher Raffinesse und angenehm zarter Textur. Die sorgfältige Auswahl der Zutaten und die traditionelle Machart machen die **Wiesbauer Bergsteiger mit Schärddinger Bergbaron** zu einem Spitzen-Produkt mit dem Prädikat „100% Österreich“. Sowohl das für die Wurst verarbeitete Rind- und Schweinefleisch als auch die gentechnikfreie Milch für den Käse stammen von heimischen Tieren. Für die geprüfte Qualität bürgt das AMA-Gütesiegel. „Die Bergsteiger mit original Schärddinger Bergbaron ist der Beginn einer noch nie dagewesenen Kooperation zweier österreichischer Markenartikel-Hersteller, die beide dafür bekannt sind, mit Leidenschaft und Begeisterung für ihre Produkte zu leben“, erklärt Thomas Schmiedbauer, Vorstandsvorsitzender der Wiesbauer Holding AG. „Mit ihrer einzigartigen Rezeptur erfüllt sie den Wunsch vieler Konsumenten nach innovativen, aber gleichzeitig traditionellen Spezialitäten mit herausragendem Geschmack und eröffnet dem Handel somit ein enormes Umsatzpotenzial.“

Eine Symbiose zweier österreichischer Traditionsmarken

Die Bergsteiger gibt es bereits seit 1931 und wurde einst von Franz Wiesbauer erfunden. Um eine Wurst zu kreieren, die nicht nur g'schmackig, sondern auch ungekühlt haltbar sein sollte, kombinierte er traditionelle bäuerliche Herstellungsmethoden und veredelte sein Produkt durch die Räucherung über Buchenholz sowie eine mehrwöchige Reifung.



Noch heute wird die Bergsteiger nach der Originalrezeptur hergestellt und ist der Top-Seller aus dem Hause Wiesbauer. Erstmals in der Geschichte wird die klassische Bergsteiger nun um eine besondere Geschmackskomponente ergänzt und schafft somit ein völlig neues Genusserlebnis. Als perfekten kulinarischen Partner hat Wiesbauer den Schärddinger Bergbaron ausgewählt. Denn Schärddinger ist ebenso eine renommierte österreichische Marke mit langer Tradition, die seit Jahrzehnten für hochwertige Käsespezialitäten und beste Qualität steht. Der Bergbaron wird seit 1977 in Feldkirch in Oberösterreich hergestellt. Er gilt mit seinem mild-feinen Aroma nicht umsonst als der „Käse der Nation“ und wurde schon vielfach prämiert, u.a. mehrmals mit dem AMA-Käsekaiser.

„Käse und Wurst passen immer sehr gut zusammen. Die Kombination von **Wiesbauer Bergsteiger und Schärddinger Bergbaron** setzt hier sogar noch eins drauf!“, so Josef Braunhofer, Geschäftsführer Berglandmilch eGen.

Durch das sorgsame Braten und die traditionelle Räucherung der Bergsteiger wird übrigens auch der Käse auf natürlich Weise haltbar gemacht, sodass die Dauerwurst-Innovation wie gewohnt ungekühlt lagerbar ist. Für Schärddinger ist dies ein absolutes Novum und ein erster Schritt in eine neue Produktkategorie.

Genuss für jede Gelegenheit

Die **Wiesbauer Bergsteiger mit Schärddinger Bergbaron** ist im 250 g-Stück der Gipfelstürmer bei jeder Bergtour, ungekühlt haltbar ist sie ideal für die genussvolle Jause und darf auch auf keiner kalten Wurstplatte fehlen.

Für unterwegs und zwischendurch gibt es außerdem neu den **Wiesbauer Bergsteiger Snack mit Käse** – natürlich ebenfalls mit **Schärddinger Bergbaron**. Im handlichen 4er-Pack (80 g) lassen sich die herzhaften Knabber-Stangerl super als Proviant einstecken und sind der perfekte Pausen-Snack und Begleiter für Wanderungen, Picknicks und andere Outdoor-Aktivitäten.

Unverkennbares Karo-Design

Ein echtes Highlight ist auch das Packungsdesign der Produkte. Es ist farbkraftig und auffällig und setzt die beiden Marken in harmonischem Einklang gekonnt in Szene. So ist die eine Hälfte der Verpackung in den für Wiesbauer typischen Farben Grün und Gelb gehalten, die andere Hälfte in Hell- und Dunkelblau, wie man es von den Schärddinger Käsespezialitäten gewohnt ist. Der Clou dabei ist das charakteristische Karo-Muster, das für das Corporate Design sowohl von Wiesbauer als auch von Schärddinger steht und das die unverkennbare Optik ausmacht. In Verbindung mit den prominent platzierten Logos ist am PoS eine sofortige Wiedererkennung und damit ein hohes Kaufinteresse garantiert.

Geballte Werbepower

Damit diese Innovation die gebührende Aufmerksamkeit erhält, startet Ende September eine große nationale Werbekampagne, die neben Printanzeigen und einer reichweitenstarken Out-of-Home-Kampagne auch Social Media umfasst, um insbesondere die junge Zielgruppe anzusprechen.



Angelehnt an das Packungsdesign stellen die Sujets die Marken Wiesbauer und Schärldinger unübersehbar ins Rampenlicht und sind mit ihrem phänomenalen Look wahre Eyecatcher. Daran kommt garantiert keiner vorbei!

Die **Wiesbauer Bergsteiger mit Schärldinger Bergbaron** und der **Bergsteiger Snack mit Schärldinger Bergbaron** sind ab September österreichweit im gut sortierten Lebensmittelhandel (z.B. Spar, Billa) erhältlich.

Über Wiesbauer

Mit 870 Mitarbeiter:innen und einem Gruppenumsatz von 239 Mio. Euro (2023) ist Wiesbauer einer der bedeutendsten fleischverarbeitenden Betriebe Österreichs. Neben der Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten GmbH in Wien gehören der Wiesbauer Holding AG noch drei weitere Top-Betriebe an: Wiesbauer Gourmet, der Gastro-Spezialist für Premium-Fleisch mit Sitz in Sitzenberg-Reidling (Niederösterreich), die auf die Würstel-Produktion spezialisierte Landmetzgerei Senninger in Saalbach (Salzburg) sowie das ungarische Tochterunternehmen Wiesbauer Dunahús. Ab Oktober 2024 wird auch die Firma Kabinger Teil der Wiesbauer Familien-Holding sein.

Über Berglandmilch eGen

Berglandmilch ist Österreichs größte Molkerei und beschäftigt als Genossenschaft inkl. Tochterunternehmen rund 1.500 Mitarbeiter:innen. An mehreren Standorten werden pro Jahr ca. 1,3 Mrd. Kilogramm Milch zu hochwertigen regionalen Produkten verarbeitet, wobei das umfangreiche Sortiment das gesamte Spektrum an Milch- und Molkereiprodukten abdeckt. Mit den starken Dachmarken wie Schärldinger, Desserta, Tirol Milch, Lattella, Landfrisch und Stainzer reicht das vielfältige Portfolio von Milch, Topfen und Butter über köstliche Joghurts und Desserts bis hin zu Frischkäse und feinen Käsespezialitäten. Die Milch stammt von rund 8.880 heimischen Milchbäuer:innen, die auch die Eigentümer der Berglandmilch-Genossenschaft sind.

Den Presstext sowie Bildmaterial finden Sie unter dem Download-Link www.wiesbauer.at/aktuelles/presse/.

Kontakt für Rückfragen:

Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH
Mag. Nicole Hoffmann
Tel: +43 664 545 29 11
presse@wiesbauer.at