



PRESSEINFORMATION

Wien, März 2025

Wiesbauer bringt die Revolution am Rost!

Zum Start der Saison überrascht Wiesbauer mit einem erweiterten Grill-Sortiment mit neuen kulinarischen Marken-Highlights. Dabei setzt Wiesbauer einmal mehr auf die Verbindung von Tradition und Innovation sowie auch auf die erfolgreiche Zusammenarbeit mit Schärldinger.

Bald ist es soweit: Mit dem nahenden Frühlingsbeginn, wenn die Tage wieder sonniger und wärmer werden, startet in Österreich auch wieder die Grillsaison. Unter freiem Himmel bruzzeln Fleisch, Würstel und vieles mehr auf dem Rost, und man trifft in geselliger Runde Freunde und Familie, um gemeinsam zu schlemmen und zu feiern. Dabei zeigt sich, dass beim Grillen der Genuss im Mittelpunkt steht und Produkte nachgefragt werden, die mit herausragendem Geschmack und Top-Qualität punkten. Wiesbauer hat sich deshalb so einiges einfallen lassen und überrascht mit einem erweiterten Grill-Sortiment mit gleich mehreren Produkt-Highlights.

Bergsteiger Griller – der Gipfel des Geschmacks

Allem voran lassen die brandneuen **Bergsteiger Griller** (300 g) die Herzen aller Grillfans höher schlagen: Die g'schmackigen Würstel werden nach der Bergsteiger-Originalrezeptur von 1931 gefertigt und erheben den Geschmack von Österreichs beliebtester Dauerwurst in eine neue Dimension. Aus bestem Rind- und Schweinefleisch nach traditioneller Machart hergestellt und sorgfältig geräuchert, entfalten die **Bergsteiger Griller** beim Braten voll ihr unvergleichliches Aroma. Für den knackigen Biss sorgt der hochwertige Naturdarm.

Ein Klassiker neu interpretiert: Käsekraier mit Schärldinger Bergbaron

Als weiteres Must-have präsentiert Wiesbauer die **Käsekraier mit Schärldinger Bergbaron** (300 g). Damit wird die erfolgreiche Marken-Kooperation mit Schärldinger weiter fortgesetzt und einer der beliebtesten heimischen Grillwurst-Klassiker neu interpretiert. Denn der Bergbaron, Österreichs „Käse der Nation“, sorgt mit seinem mild-würzigen Geschmack und der cremigen, zart schmelzenden Textur für ein unnachahmliches Genusserlebnis. Verarbeitet werden für die Innovation nur bestes Fleisch sowie gentechnikfreie Milch von heimischen Tieren, ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel.

Kleine Grillzwerge für großen Genuss

Perfekt abgerundet wird das Wiesbauer-Grillsortiment durch die **Grillzwerge**. Dabei sind in der 300 g-Packung jeweils sieben Mini-Käsegriller mit Schärldinger Bergbaron und sieben saftige Mini-Bratwürstel enthalten. Die „Zwergerl“ machen sich super als Appetizer oder Fingerfood und begeistern Kinder und Erwachsene gleichermaßen.

Alle Wiesbauer Grill-Produkte punkten durch die gewohnte und bewährte Haltbarkeit von 60 Tagen und sorgen im farbkraftigen Packaging für viel Aufmerksamkeit am PoS.