



## PRESSEINFORMATION

Wien, Juni 2025

# Wiesbauer & Wojnar's: Zwei starke Marken – ein Genuss!

**Wiesbauer und Wojnar's, zwei bekannte Namen der Wiener Feinkostszene, vereinen erstmals ihre Stärken und bringen gemeinsam zwei herzhaftes Sandwich-Kreationen auf den Markt, die mit Qualität, Geschmack und Frische überzeugen.**

Sowohl Wiesbauer als auch Wojnar's sind starke heimische Traditionsmarken und seit Jahrzehnten fixer Bestandteil der Wiener Genusslandschaft. Nun bündeln die beiden Marken erstmals ihre kulinarische Kompetenz und präsentieren zwei neue, von Hand gemachte Premium-Sandwiches, gefüllt mit beliebten Wurstspezialitäten von Wiesbauer:

Zum einen sorgt das **Bergsteiger Sandwich** für ein rustikales Geschmackserlebnis. Eingebettet in softes Sandwichbrot wird die kräftig-würzige Original Bergsteiger mit Käse und Ei kombiniert sowie mit Mayonnaise verfeinert.

Leicht und frisch im Geschmack ist hingegen die zweite Variante **Kalbspariser Feines Ei**. Dabei trifft die zarte, fein geschnittene Wiesbauer Kalbspariser auf cremigen Wojnar's Eiaufstrich.

Angeboten in der 160 g-Packung und in der bewährten Dreiecks-Form sind die neuen Sandwiches perfekt als smarter Snack für zwischendurch und unterwegs – ob für die Mittagspause im Büro, als schnelles Abendessen oder als unkomplizierte Jause to go. Erhältlich sind sie ab sofort österreichweit im gut sortierten Lebensmittelhandel, u.a. bei Billa und Billa Plus. Um die Frische der feinen Zutaten optimal zu bewahren, sind die Sandwiches im Kühlregal platziert.

### Lokale Partnerschaft zweier Traditionsunternehmen

Die Partnerschaft von Wiesbauer und Wojnar's ist durch viele Gemeinsamkeiten geprägt – nicht nur, weil beide Marken bei ihren Produkten größten Wert auf traditionelle österreichische Rezepturen und höchste Qualität der Zutaten legen. Beide Betriebe wurden Anfang der 1930er Jahre gegründet, sind noch heute Familienunternehmen und haben ihren Sitz in Wien Liesing. Die Produktionsstandorte liegen nur rund 500 Meter Luftlinie voneinander entfernt. Das bedeutet: ultrakurze Wege und damit maximale Ressourcenschonung und Reduktion des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes. Eine Zusammenarbeit, die nicht nur gut schmeckt, sondern auch ein nachhaltiges Zeichen für lokale Lebensmittelproduktion setzt.