Presseinformation, Juni 2022

**Wiesbauer-Schinken in neuer Verpackung**

**Im Sinne der Nachhaltigkeit hat Wiesbauer das gesamte SB-Schinken-Sortiment auf neue Verpackungen mit reduziertem Kunststoff- und hohem RePET-Anteil umgestellt. Gleichzeitig haben alle Schinken-Spezialitäten einen einheitlichen, attraktiven Markenauftritt erhalten.**

Wiesbauer investiert laufend in die Optimierung der Verpackungen und legt dabei großes Augenmerk auf Nachhaltigkeit. Im Fokus stehen insbesondere alternative, möglichst umweltschonende Verpackungslösungen, die einerseits auf die Reduktion von Plastik und andererseits auf eine hohe Recyclingfähigkeit der Materialien abzielen. So hat Wiesbauer vor einigen Monaten ein Konzept zur Reduktion von Folienmaterial entwickelt: Durch eine neue Schalengeometrie ist es gelungen, bei den Unterfolien der SB-Packungen bis zu 30 % Kunststoff einzusparen. Gleichzeitig enthalten die Schalen einen hohen RePET-Anteil von bis zu 80 %.

**Einheitlicher Auftritt am PoS**

Im Rahmen eines Relaunches wird nun das beliebte Wiesbauer SB-Schinken-Sortiment von den bisher erhältlichen Faltpackungen auf die hochwertigen Hartschalen-Verpackungen umgestellt. Der zarte **Butter Schinken**, der rustikal geräucherte **Birkenrauch Schinken** und der edle **Prosecco Schinken** präsentieren sich ab dem Sommer mit einem völlig neuen Auftritt und in einem ebenso auffälligen wie attraktiven Design. Abbildungen fein geschnittener Schinkenblätter in Verbindung mit der jeweiligen geschmacksgebenden Zutat machen auf der vollflächig bedruckten Oberfolie Appetit auf die exquisiten Schinken- Kreationen und sorgen zusammen mit dem prominent platzierten Wiesbauer-Logo für eine hohe Regalwirkung am Point of Sale. Die bewährte Produktqualität bleibt dabei unverändert: Alle Premium-Schinken werden bei Wiesbauer aus ganzen Schlögelteilen handgefertigt und überzeugen mit natürlichem Geschmack und zartem Biss.

Auch der neue **Original Sous-vide Schinken** und **Original Sous-vide Braten** erhalten ein neues Outfit und werden – für einen einheitlichen Markenauftritt – optisch in die Wiesbauer Schinken-Linie integriert. Das Besondere an den beiden Spezialitäten ist das aufwändige Herstellungsverfahren: Die Schinkenteile werden im Vakuumbeutel bei Niedrigtemperatur etwa 16 Stunden lang gegart, dadurch entsteht ein unglaublich zartes und mürbes Geschmackserlebnis. Der Original Sous-vide Braten wird im Anschluss an den Sous-vide- Garvorgang zusätzlich noch knusprig gebraten.

**Exquisite Schinken-Vielfalt**

Insgesamt bietet Wiesbauer mit mehr als 20 Sorten ein breites und abwechslungsreiches Kochschinken-Sortiment für jeden Geschmack – vom klassischen **Bein Schinken** und **Gourmet Schinken** über den schonend gebratenen **Honigkrusten Schinken** und **Wasabi Krenschinken** bis hin zu verschiedenen saisonalen Variationen wie zum Beispiel **Walnuss Schinken**, **Rosmarin Schinken** oder **Spargel Hollandaise Schinken**. Der Großteil der exquisiten Wiesbauer-Kochschinken wird derzeit im österreichischen und deutschen Lebensmittelhandel über die Bedienungstheken verkauft. Bis jetzt – denn mit den neuen SB-Packungen soll künftig auch der Absatz in den Selbstbedienungs-Regalen der Handelspartner kräftig gesteigert werden!

**Über Wiesbauer:**

Seit Franz Wiesbauer Anfang der 1930er Jahre die berühmte „Original Bergsteiger“ erfand, steht der Name Wiesbauer für typisch österreichische Wurstspezialitäten in bester Qualität. Mit 770 MitarbeiterInnen und einem Gruppenumsatz von € 185 Mio. (2021) zählt Wiesbauer heute zu den bedeutendsten fleischverarbeitenden Betrieben Österreichs und setzt immer wieder Maßstäbe für die Branche – mit hochwertigen und innovativen Produkten, dem Einsatz modernster Produktionstechnologie und einem schonenden Umgang mit der Natur.

Neben der Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten GmbH in Wien gehören der Wiesbauer Holding AG noch drei weitere Top-Betriebe an: Wiesbauer Gourmet, der Spezialist für Premium-Fleisch mit Sitz in Sitzenberg-Reidling (Niederösterreich), die auf die Produktion von Würsteln spezialisierte Landmetzgerei Senninger in Saalbach (Salzburg) sowie das ungarische Tochterunternehmen Wiesbauer Dunahús.

**Kontakt für Rückfragen:**

Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH

Mag. Nicole Hoffmann

Tel: +43 664 545 29 11

presse@wiesbauer.at