Presseinformation, Juli 2022

**Wiesbauer-Spezialitäten für die Brettljause**

**Appetitlich „am Holzbrett serviert“ machen der Wurzelspeck und Jausenspeck sowie der Wiener Kümmelbraten jetzt noch mehr Lust auf eine zünftige Brettljause.**

Die herzhaften Speck-Spezialitäten von Wiesbauer sind seit Jahrzehnten beliebte Klassiker im Sortiment. Hergestellt aus bestem Schweinefleisch und aromatisch im Geschmack, sind der **Jausenspeck** und **Wurzelspeck** perfekt für die rustikale Brettljause – und genau das soll durch eine neue Verpackung jetzt noch stärker unterstrichen werden. So präsentieren sich die SB-Stückartikel ab sofort mit einer attraktiven Unterfolie in Holzoptik, die – zusammen mit dem gut sichtbaren Schnittbild und dem neuen Schmucketikett – für einen deutlich höheren „Appetite Appeal“ sorgt.

Passend dazu erhält auch der knorpelfreie **Wiener Kümmelbraten** (in Deutschland außerdem bekannt als „Knusperbraten“) ein adaptiertes Outfit. Bei mehr als 250 °C bis zur Vollendung durchgebraten, begeistert diese altösterreichische Spezialität mit ihrer charakteristischen Kümmelnote und der schmackhaften Kruste.

Mit dem neuen Auftritt gliedern sich die drei Wiesbauer-Klassiker perfekt in die Linie der **Traditionellen Alpenküche** ein, die sich nach einem Designrelaunch seit kurzem ebenfalls in der ansprechenden Holzoptik zeigt. Dadurch werden die Produkte am PoS perfekt in Szene gesetzt und somit die Abverkäufe im Handel weiter angekurbelt.

**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