Presseinformation, August 2022

**Wiesbauer Wiesn-Schmankerl**

**Was wäre das Oktoberfest ohne zünftige Schmankerl? Vom 22. September bis   
9. Oktober 2022 feiert im Wiener Prater die Kaiser Wiesn Premiere – und Wiesbauer wird die Festgäste vor Ort mit seinen regionalen Fleisch- und Wurstspezialitäten verwöhnen. Aber auch für das Oktoberfest zu Hause bietet Wiesbauer die passenden Köstlichkeiten – von der saftigen Wiener Prater-Stelze über den Backofen Leberkäs‘ bis zur Wiener Wiesnplatte.**

Unter dem Motto „Bier, Stelzen, Brauchtum und Kultur“ lädt die Kaiser Wiesn erstmals   
18 Tage lang zu Österreichs größtem Oktoberfest im Wiener Prater ein. Auf einer Fläche von insgesamt 20.000 m2 erwartet die BesucherInnen ein Event der Superlative: Fünf Almen, drei große Festzelte – darunter das Wiesbauer-Zelt – und das weitläufige Freigelände mit Gastronomieständen machen die Kaiser Wiesn für die ganze Familie zum Erlebnis.

Die Veranstalter legen bei dem Fest großes Augenmerk auf Klimafreundlichkeit und Regionalität: Neben einem umfassenden Konzept zur Müllvermeidung und -trennung setzt man insbesondere auf namhafte regionale Partner – wie Wiesbauer. Ob Stelze oder Bergsteiger – mit den österreichischen Fleisch- und Wurstspezialitäten aus ressourcenschonender Produktion serviert Wiesbauer den Wiesn-Fans herzhafte Schmankerl in bester Qualität.

**Spezialitäten für das Oktoberfest zu Hause**

Aber auch für das private Oktoberfest bietet Wiesbauer ein ausgewähltes Spezialitäten-Sortiment an. Wer zusammen mit Freunden feiern und sich die Wiesn-Stimmung nach Hause holen will, findet im LEH die passenden Köstlichkeiten.   
Ein kulinarisches Highlight ist seit vielen Jahren die **Wiener Prater-Stelze** (in Deutschland bekannt als **Brat-Hax´n**): Die fein gewürzte Schweinsstelze wird im Ganzen gebraten und in einem eigens entwickelten Produktionsverfahren ausgelöst und geschnitten. Diese Spezialität ist kalt und heiß gleichermaßen ein Genuss und ist mit nur 12 % Fett außerdem sehr mager.

Bis zur Vollendung gebraten wird auch der **Wiesbauer Backofen Leberkäs‘**, der aus feinstem Ochsenfleisch handwerklich gefertigt und in der 100 g Slicer-Packung angeboten wird. Fein aufgeschnitten kommen der aromatische Bratengeschmack und der zarte Biss perfekt zur Geltung.

Ebenfalls wieder erhältlich ist natürlich die **Wiener Wiesnplatte**, die in der   
200 g-Aufschnittpackung eine Auswahl an drei verschiedenen Braten-Spezialitäten bietet. Sowohl der Wiener Krustenbraten und das Kümmelkarree als auch die Wiener Prater-Stelzewerden handwerklich hergestellt und punkten mit ihrem rustikalen Geschmack.