



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Presseinformation ***Februar 2023***

Österreichische Klassiker, neu interpretiert: Süße Knödel von Toni Kaiser sorgen für Mehlspeisträume

Im Land der Mehlspeisen sind vor allem süße Knödel und auch der klassische Germknödel nicht wegzudenken. Toni Kaiser – bekannt als Erfinder des Germknödels – lässt sich immer wieder neue Knödel-Varianten für Abwechslung auf dem Teller einfallen. Mit neuen Rezeptideen zeigen sich die runden Schmankerl von einer neuen Seite.

„A runde G’schicht“: Schnell zubereitet, passend zu jeder Jahreszeit und jedem Anlass – süße Knödel aus flaumigem Germ-, Kartoffel- oder Topfenteig, genau richtig bissfest und saftig. Neben den beliebtesten Klassikern und Top-Sellern in der Gastronomie: dem Topfenknödel mit Nougatfülle, sind auch Fruchtknödel, zum Beispiel mit fruchtiger Erdbeerfüllung oder Marillenfüllung sehr begehrt. Die Zubereitung erfolgt bei allen Knödeln im Topf oder im Kombi-Dämpfer. Die süßen Knödel gibt es auch bereits mit Bröseln ummantelt – einfach und gelingsicher erwärmen und nur noch anzuckern, so hat man eine fix-fertige Köstlichkeit. Auch ideal für Großküchen, Buffets und Catering.

Ein weiteres Mehlspeisen-Highlight der österreichischen Küche ist der Germknödel: In der Schisaison besonders gern verzehrt, ist er allerdings das ganze Jahr über ein wahrer Gaumenschmaus. Der ungefüllte Germknödel (Dampfnudel Wiener Art) ist bereist vorgegart und kann ruckzuck zubereitet werden. Der Klassiker ist ungefüllt pikant oder süß, je nach Lust und Laune, genießbar.

Ideen für kulinarische Höhepunkte 2023:

Germknödel als French Toast mit Beeren

Frittierte Marillenknödel mit Vanille Sauce

Nougatknödel mit Kürbiskernbrösel

Weitere Infos zu den Produkten finden Sie unter: tonikaiser.at.

Über WEINBERGMAIER

Die WEINBERGMAIER GmbH ist Österreichs führender Tiefkühl-Produzent von typisch österreichischen Spezialitäten. Das breite Sortiment umfasst Kartoffelprodukte, Suppeneinlagen, Knödel, Strudel, Kaiserschmarrn und Palatschinken, welche unter den Marken BAUERNLAND, TONI KAISER, ACKERL und HÄNSEL & GRETEL vertrieben werden. Im Geschäftsjahr 2022 erzielte das Unternehmen mit ca. 250 Mitarbeitern an den Standorten Wolfers und Wien einen Umsatz von EUR 62,4 Millionen. WEINBERGMAIER beliefert die Gastronomie und Großküchen via Großhandel, die Konsumenten via Einzelhandel und große Industriekunden direkt. 60% des Umsatzes gehen auf den Außer-Haus-Bereich zurück, 40% auf den Lebensmittel-Einzelhandel und B2B. Der Exportanteil am Gesamtumsatz liegt bei rund 30% und ergibt sich vor allem aus dem Handel mit Deutschland, Italien und der Schweiz. WEINBERGMAIER ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Weitere Informationen unter www.weinbergmaier.at



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Presseinformation ***Jänner 2023***

Abwechslung zum Dessert: Toni Kaiser präsentiert zwei neue Strudelvariationen

Natürliche Zutaten, bewährte Rezepturen, bester Geschmack - das machen die Strudel von Toni Kaiser aus. Mit den neuen Sorten Topfen-Vanille und Latte Macchiato erfährt das Sortiment gleich eine doppelt süße Erweiterung.

Der Strudel, ein Klassiker unter den österreichischen Süßspeisen, präsentiert sich bei Weinbergmaier fortan besonders aromatisch mit feinem Kaffee-Twist in der Geschmackskomposition Latte Macchiato. Aber nicht nur Kaffeeliebhaber freut die neue Variante aus feinstem Strudelteig, frischem Topfen und cremiger Milch-Kaffee-Füllung die pur oder verfeinert mit Schlagobers und Karamell-Sauce genossen werden kann.

Eine weitere Abwandlung des Mehlspeisenklassikers ist die Kombination aus gezogenen Strudelteig, feinem Topfen und Vanillecreme. Die jüngste Variation schmeckt im Stück oder, für alle die das Ausgefallene lieben, auch in Form eines Topfen-Vanille-Carpaccios. Dafür wird der halbgefrorene Strudel in dünne Scheiben geschnitten, auf einem Teller drapiert und mit Marillen-Kompott garniert und serviert.

Beide Neuzugänge - Topfen Vanille sowie Latte Macchiato - sind bereits vorgebacken und portioniert und somit gelingsicher, frisch und ideal für Großküchen, Buffets und Catering.

Gezogener Strudelteig nach Original-Rezept

Bei Toni Kaiser wird der gezogene Strudelteig nach traditionellen Rezepten und mit größter Sorgfalt in Wien hergestellt. Im Vergleich zum Blätterteig, der einen Fettanteil von rund 30% enthält, ist der gezogene Strudelteig mit weniger als 5% Fettanteil wesentlich leichter.

Die Strudel aus hauchdünn gezogenem Teig sind vorgebacken sowie portioniert und überzeugen mit einem hohen Füllanteil von rund 80% des Gesamtgewichts. Dank der Möglichkeit der portionsweisen Entnahme lässt sich das Tiefkühlprodukt auch einfach kalkulieren.

Neben den genannten neuen Sorten bietet Toni Kaiser viele weitere Variationen im süßen und pikanten Segment an, wie zB vegane Strudel, Bio-Strudel, Strudel mit oder ohne Rosinen etc., die nicht nur aufgrund des Geschmacks, sondern auch wegen des reduzierten Fettanteils sehr beliebt sind.

Weitere Infos zu den Produkten finden Sie unter: tonikaiser.at



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Presseinformation *Mai 2023*

Laibchen – die Verwandlungskünstler der Küche Bauernland interpretiert kulinarische Klassiker neu

Sie sind die Highlights bei vielseitigen Rezepten aus aller Welt, überzeugen als leichte und köstliche Delikatessen für jede Jahreszeit und stellen zudem die perfekte fleischlose Alternative fürs Grillen dar: Die Laibchen von Bauernland gibt es in den verschiedensten gelingsicheren Variationen. Egal, ob als Speise für zuhause oder to-go, als Hauptmahlzeit oder Snack zwischendurch.

Laibchen sind wahre Alleskönner! In der Pfanne, im Ofen oder auf dem Grill, die Bauernland-Laibchen entführen auf eine wahre Genussreise. Mit im Gepäck sind dabei großer Geschmack, einfache Zubereitung und beste Zutaten – auf Fleisch kann nach Wunsch verzichtet werden. Vom klassischen Gemüselaubchen mit Mais und Paprika über erfrischende Karotten-Sonnenblumenlaubchen bis hin zu Brokkoli-Käse-Laibchen gibt es alles, was das Feinschmeckerherz begehrt. Der Kreativität sind beim Zubereiten keine Grenzen gesetzt, Abwechslung auf dem Speiseplan wird nämlich großgeschrieben.

Grillen mal anders

Grillfans scharren bereits in den Startlöchern und können die warmen Monate kaum erwarten. Die vegetarischen Laibchenvariationen von Bauernland machen auch auf dem Grill eine gute Figur: Gemüselaubchen-Burger und gegrillte Laibchen-Spieße sind nur einige Beispiele für eine fleischlose, leichte Abwechslung zu den Grill-Klassikern. Eines ist dabei sicher: Die Laibchen sind bei Vegetarier:innen gleichermaßen beliebt wie bei Fleischliebhaber:innen.

Genussreise um die Welt

Auch mit der Vielfalt der internationalen Küche können die Laibchen von Bauernland mithalten. Die Genussreise führt Feinschmecker:innen um die ganze Welt. Mit Cordon-Bleu Laibchen Salat legen wir einen kulinarischen Stopp in Österreich ein, bevor es nach Italien zu Caprese auf Gemüselaubchen Gartenfein geht und weiter zum Veggie Gyros nach Griechenland. Den fernen Osten bringen Curry Bowls mit Karotten-Sonnenblumenlaubchen sowie Sommerrollen von Bauernland ganz nahe. In den USA präsentieren sich die Laibchen in einer anderen Form als Brokkoli-Käse-Bällchen, in Mexiko überzeugen köstliche Veggie Tacos mit Gemüselaubchen Mais-Paprika.

Die Laibchen können in jeder beliebigen Art zubereitet werden und eignen sich als leichte, schnelle Speise jederzeit perfekt – denn kulinarischer Genuss beutet nicht automatisch großer Aufwand. Als Hauptspeise zum Mittag- oder Abendessen oder auch als Snack für zwischendurch sind sie ein rascher Leckerbissen, den man gemütlich zuhause wie auch unterwegs, „Laibchen to-go“, genießen kann.

Weitere Infos zu den Produkten finden Sie unter: bauernland.at.



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Presseinformation ***August 2023***

Genussvoll durch den Herbst: Bauernland präsentiert vier neue Knödelvariationen!

Herbstzeit ist Knödelzeit – und Zeit für schmackhafte Abwechslung auf den Tellern. Die österreichische Traditionsmarke Bauernland startet deshalb mit vier neuen Knödelsorten im praktischen 60 Gramm Format in die farbenfrohe Jahreszeit. Sie eignen sich als vielseitige Beilage wie auch als vegetarisches Hauptgericht. Die Füllungen der flaumigen Knödel passen perfekt zur Saison und reichen von Steinpilzen, Käse über Erdäpfel bis hin zur Preiselbeere.

Bauernland steht für erstklassige Qualitätsprodukte aus der Heimat, die stets wie hausgemacht schmecken. Neben einer Vielzahl von Klassikern ergänzen ab sofort vier neue Beilagen-Knödel die umfangreiche Produktauswahl.

- **Steinpilzknödel:** Flaumige Semmelknödelmasse verfeinert mit Steinpilzen und würzigem Käse. Ideal geeignet als Beilage bzw. als fleischloses Gericht mit Butter und Parmesan angerichtet.
- **Käseknödel:** Flaumige Semmelknödelmasse, abgerundet mit zwei exquisiten Käsesorten aus Österreich. Ein wahres Geschmackserlebnis – vielseitig einsetzbar als Beilage, Suppeneinlage, Snack und mehr.
- **Erdäpfelknödel:** Lockerer, flaumiger Kartoffelteig, der ganz ohne tierische Produkte auskommt – ein beliebter Beilagenklassiker.
- **Preiselbeerknödel:** Zarter Kartoffelteig mit einer süß-herben Preiselbeerfüllung. Eine moderne Produktinnovation, die sich sowohl mit pikanten, aber auch süßen Gerichten kombinieren lässt.

Die Knödelvariationen, erhältlich im praktischen 60-Gramm Format, sind einfach und schnell zubereitet und vielseitig einsetzbar. Die leichtere Portionierung spart Zeit in der Küche und reduziert darüber hinaus die Lebensmittelverschwendung. Erhältlich sind die neuen Geschmackskompositionen im praktischen 2,1 kg Beutel.

Tipp für den Herbst: Neues Wildragout mit Preiselbeerknödeln

Schmackhafte Neuigkeiten gibt es auch für alle Fleischliebhaber! Mit dem Bauernland Wildragout, bei dem geschmorte Fleischstücke vom Hirsch auf sämige Rotweinsauce mit traditionellen Gewürzmischungen treffen, bereichert eine weitere Produktinnovation das Angebot. Die süß-herben Preiselbeerknödel verfeinern das Gericht und das im Sortiment bereit fest verankerte Rotkraut vollendet den Geschmack.

Weitere Infos zu den Produkten finden Sie unter: bauernland.at.



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Presseinformation ***September 2023***

NEU bei Bauernland: Wirtshausklassiker in höchster Qualität

Fachkräftemangel, Kostendruck und Rohstoffteuerungen: Die aktuelle Lage stellt die Gastronomie vor große Herausforderungen. Kreative Lösungen, die in der Küche Zeit und Aufwand sparen und schmecken, sind gefragter denn je. Bauernland greift seinen Gastronomiepartnern hier kräftig mit vier neuen Wirtshausklassikern unter die Arme.

Bauernland bietet hochwertige österreichische Gerichte, die wirtshausertprobt, authentisch und schmackhaft sind. Ideal für Gastronomiebetriebe, die trotz Personalmangel keine Abstriche bei Qualität und Geschmack machen möchten.

„Wir stehen unseren Gastronomiekunden als starker Partner zur Seite und bringen eine breite Auswahl an Gerichten, die die aktuellen Herausforderungen der österreichischen Küche zielgenau adressieren. Aufgrund der großen Nachfrage haben wir daher vier neue Klassiker, die wirtshausertprobt und einfach in der Zubereitung sind, in ihrer höchsten Qualitätsstufe ins Sortiment aufgenommen,“ erklärt Gerald Spitzer, Geschäftsführer von Weinbergmaier. Hierzu gehören:

- **Rindsgulasch 2 kg:** Zart geschmorte Fleischstücke vom österreichischen Rind in einer köstlich sämigen Sauce, verfeinert mit traditionellen Gewürzen.
- **Kalbsrahmgulasch 2 kg:** Zarte Fleischstücke vom österreichischen Kalb in einer cremigen Sauce, die mit Rahm veredelt wurde.
- **Paprikahendl 2 kg:** Geschmorte Hühnerkeule aus Österreich in verlockender Paprikasauce, verfeinert mit Obers und Rahm.
- **Wildragout 2 kg:** Geschmorte Fleischstücke vom Hirsch in einer herrlich sämigen Rotweinsauce, abgerundet mit traditionellen Gewürzen.

Angeboten werden die Produkte in 2 kg umweltfreundlichen Papierschalen zu je 8 Portionen.

Kreative Küche: Beilagen nach Lust und Laune kombinieren

Durch die Beigabe unterschiedlicher Beilagen aus dem Hause Weinbergmaier bekommt jedes Gericht seine persönliche Note - vom flaumigen Semmelknödel, Kartoffelknödel bis hin zu Spätzle oder Gnocchi. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt und alle Kunden können je nach Gusto aus einer großen Auswahl an Beilagen wählen.

Tipp für den Herbst: Wildragout mit Preiselbeerknödeln

Passend zum Start der Wildsaison präsentiert Bauernland die ideale Begleitung für viele Wildgerichte. Die neu entwickelten, süßlich-säuerlichen Preiselbeerknödel 60 g veredeln die Speise, während das traditionell beliebte Rotkraut Sortiment das Geschmackserlebnis harmonisch abrundet.

Weitere Infos zu den Produkten finden Sie unter: bauernland.at.