

Haubenküche aus der Packung

Nach erfolgreichem Start in Österreich stellt Wiesbauer seine „Sous Vide“-Produktreihe in Deutschland vor.

WIEN. Das Drama hat ein Ende. Oder zumindest kann es gelöst werden, wenn man auf schnelle Küche steht. Denn entweder man hat eine top ausgestattete Küche mit den allerbesten Küchengeräten, aber keine Zeit zum Kochen. Oder man ist ein armer Student, teilt sich die Küche mit drei anderen armen Studenten, und die Küchenschränke beinhalten mehr Tupperdosen als Kochtöpfe. Mitunter eine zerkratzte Teflonpfanne, die irgendeine Mutter mal gespendet hat. Es kann natürlich auch eine Mischform der genannten Küchen existieren.

Gelingsichere Küche

Jedenfalls wird es schwierig, wenn da Essen zubereitet wird. Und das soll heute ja immer schnell, einfach und bestenfalls „gelingesicher“ sein, weiß Thomas Schmiedbauer, Geschäftsführer des Unternehmens Wiesbauer. Der Hersteller für Wurstspezialitäten gehört in Österreich zu den führenden Anbietern von Wurst-, Brat- und Beinschinken-Produkten. Neben den Konsumenten im LEH zählt auch die Gastronomie zur Kundschaft.

Stunden werden zu Minuten

Aber nicht nur Spitzenköche wissen: Die Zubereitung von Fleischgerichten benötigt Zeit und Erfahrung. Die neue Produktlinie aus dem Hause Wiesbauer nimmt den Konsumenten die Verantwortung über die Gelingsicherheit ab. Ob Entenbrust Barbarie, Roastbeef vom



Last Step

Bei der „Sous Vide“-Entenbrust Barbarie handelt es sich um ein Produkt, bei dem der Konsument nur mehr die letzten Zubereitungsschritte machen muss.



© Wiesbauer/Lupi Spuma



Jungrind oder Pfandlschweinsbraten – alles wurde nach einer Haubenküchen-Methode bereits vorgegart und damit schnell zubereitet. Die Ente soll in fünf Minuten fertig sein.

„Wir nehmen uns Stunden, damit Sie in wenigen Minuten fertig sind“, lautet das Versprechen der „Haubenküche für zu Hause“-Linie. Die Haubenküche ist eines der drei neuen Convenience-Produkte. Mit dem „BBQ-Sortiment“ und der „Heißen-Theke“ wird die „Sous Vide“-Produktlinie komplett. Sous Vide ist eine Methode, bei der

Fleisch und Kräuter in einem Plastikbeutel im Wasser gegart werden; durch den Beutel bleiben Geschmack und Würze im Fleisch.

Ab nach Deutschland

In Österreich kam die Produktinnovation gut an – und gestärkt will Wiesbauer damit nun auch den deutschen Markt erobern. Auf der Anuga 2017 im kommenden Oktober in Köln wird der erste Vorstoß gemacht. Insgesamt wird Wiesbauer dort 23 neue „Sous Vide“-Fleischspezialitäten vorstellen. Zehn neue Produkte gab es bei der „Hau-

benküche für zu Hause“, das BBQ-Sortiment setzt sich aus fünf neuen slow-cooked-Spezialitäten zusammen, und die „Heiße Theke“-Linie wird mit acht neuen Gerichten ergänzt. (red)

„
Der Konsument legt verstärkt Wert auf Qualität und greift bei Fleisch gern zu Produkten, die zu Hause einfach, schnell und gelingsicher zubereitet werden können.“

Thomas Schmiedbauer

“