



© Panthermedia.net/Mythia Photography

### Trend: Saisonal

Die Konsumenten wollen abwechslungsreiche Spezialitäten, die zu Jahreszeit und Anlass passen.

# Herbstliche Finessen am Teller

Saisonale Sorten werden beim Schinkenspezialisten Berger stark nachgefragt – aktuell Kürbis und Co.

••• Von Eva Kaiserseder

**SIEGHARTSKIRCHEN.** Der Herbst lockt beim heimischen Schinkenmacher Berger mit drei klassischen Sorten für die kühlere Jahreszeit: Zum traditionellen Kürbiskern-Schinken, der sich gleichermaßen im SB-Regal via 100 g-Packung wie in der Feinkosttheke findet, gesellen sich Steinpilz- und Weinherbst-Schinken in der Feinkostabteilung dazu. „Die Herbstschinken haben bei uns zur Erntezeit eine lange Tradition“, erklärt Marketingleiterin Gaby Kritsch. „Bereits seit einem Vierteljahrhundert setzen wir auf Saisonschinken.“ Viermal jährlich wird das Angebot um eine Spezial-Edition aus Produkten erweitert, die nur für begrenzte Zeit verfügbar sind. Die Spezialitäten

sind auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt. Der Trend hin zu diesem saisonalen Angebot wird auch spürbar stärker, weiß Kritsch: „Die Konsumenten wollen Abwechslung am Speiseteller und Geschmacksrichtungen, die zur aktuellen Jahreszeit und den Konsumanlässen passen.“ So wie sich die Modebranche nach den Saisonen richtet, würde dies auch bei Lebensmitteln immer stärker nachgefragt. Berger bietet eine Range von insgesamt über 60 verschiedenen Sorten.

### Die Trüffel ist der Star

Neben dem klassisch-bewährten Herbstsortiment setzt Berger heuer auch stark auf die Trüffel – mit dem Berger Trüffel-Schinken, einer Trüffel-Pastete und der Trüffel-Leberstreichwurst.

„Trüffel gilt schon seit Langem als exklusive Spezialität. Mit unseren Trüffel-Spezialitäten verfeinern wir den Alltag“, so Kritsch dazu. Besonders begehrt

sind dabei Schinken und Pastete: „Die Veredelung mit echten italienischen Trüffeln aus dem Piemont macht daraus Delikatessen.“

Überhaupt werden Pasteten in Richtung Vorweihnachtszeit immer stärker nachgefragt, daher bringt Berger zusätzlich zu den bewährten Preiselbeer-, Marillen-, Orange-, Trüffel- und Zwiebel-Pasteten sowie der „klassischen“ Leberpastete im Speckmantel (alle jeweils in der 125 g-Verpackung) heuer neu auch die Leberpastete in den Sorten Classic, Preiselbeere und Pistazie geschnitten und zu 100 g aromaverpackt in die Regale.



© Berger

Die Herbstkollektion u.a. mit Kürbiskern- und Steinpilzschinken.