



Ständiger Begleiter

Das Tomatenketchup von Felix ist ein vertrauter Anblick für alle Österreicher – aber auch die umfassende Saucen-Ränge – inkl. einiger Grillspezialitäten – kann sich sehen lassen.

Felix eröffnet die Grillsaison

Nicht nur im Garten, auch auf Terrasse und Balkon ist Grillen (grundsätzlich) erlaubt. Die Saucen liefert Felix.

MATTERSBURG. Die Corona-Krise schränkt unser Leben ein und verändert unseren Alltag drastisch. Wo man sich das Daheimbleiben im Winter vielleicht noch als kuschelig zurechtreden könnte, fällt dies angesichts des Frühlings-Erwachens ungleich schwerer.

Selig ist, wer einen Garten, eine Terrasse oder einen Balkon hat und im kleinen Rahmen den Griller anwerfen darf: Felix hat nämlich just mit dem Launch von vier soßigen Begleitern die Grillsaison eingeläutet.

BBQ-Atmosphäre daheim

Wer die Möglichkeit zum Outdoor-Brutzeln nicht hat, braucht sich indes nicht zu grämen: Gesellt sich zum Pfannensteak erst einmal die passende Saucenvariante, stellt sich das Bar-

becue-Flair wie von selbst ein. Ganz neu sind die zwei neuen BBQ-Geschmacksrichtungen „BBQ-Original“ und „Steakhouse Sauce“: Erstere hat eine würzig-rauchige Note und wird zu Spareribs, Rinderfilet, Chicken Wings und Schweinssteak empfohlen, Zweitere vereint die fruchtige Süße von Paradeisern mit gegrillten Paprika und passt zu Steak, Pulled Pork und Burger.

Wachstumssieger

Dazu kommt auch heuer wieder eine Felix Ketchup Limited Edition für die warme Jahreszeit. Zum herzhaften Klassiker Zwiebel-Knoblauch gesellt sich ein neues Steakhouse-Ketchup, das nicht nur für Fleischtiger interessant ist, sondern auch gegrillten Käse und gegrilltes Gemüse geschmacklich aufwertet.

Sämtliche der Ketchups und Saucen werden in Mattersburg hergestellt und punkten damit, frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen zu sein; außerdem sind sie gluten- und laktosefrei.

Saucen für alle Anlässe

Das Saucenportfolio von Felix umfasst darüber hinaus neben den Klassikern Sauce Tartare, Cocktail Sauce, Chili Sauce und Kräuter Sauce auch „die perfekten Saucen“ – eine Range, die spezifisch auf individuelle Gerichte ausgerichtet ist.

Highlights für Fleischmahlzeiten: BBQ-Honig Sauce (für Chicken Wings), Curry Mango (Huhn & Sandwiches), Grillwürstel (Bratwurst, Käsekrainer & Co.) und American Sauce (Burger).

Mit 25,2% Wachstum ist der Burgenländer Saucenspezialist die treibende Kraft für das Wachstum im Saucen-Markt.

Marktführer aus Mattersburg 1958 gegründet, setzt Felix 70 Mio. € jährlich um. Das Ketchup von Felix ist das beliebteste des Landes, auch in Slowenien ist man Marktführer. Die Produktpalette des Unternehmens umfasst auch Pasta-Sughi, Fertiggerichte, Gemüse, Salate und durch die Übernahme von Bioquelle 2015 auch Müsli und Müsli-Riegel.

Bei Felix sind rund 220 Mitarbeiter beschäftigt; im Vorjahr feierte das Unternehmen sein 60-Jahre-Jubiläum. (haf)



Peter Buchauer steht seit 2012 an der Spitze des Unternehmens.