



Für die ersten Grilllagen im Jahr empfehlen sich Wurstklassiker.

Was hierzulande gegrillt wird

2022 war ein gutes Grilljahr für Berger Schinken. Daran will man anknüpfen.

SIEGHARTSKIRCHEN. Würstel aus dem Hause Berger Schinken verzeichneten ein Mengen-Plus von über neun Prozent. „Wir freuen uns über ein schönes Mengenplus bei Grill-Artikeln“, so Firmenchef Rudolf Berger. Besonders gerne und oft werden Klassiker gegrillt – hervorzuheben ist die Würstelpalette, bestehend aus Rostbratwürsteln, Rostbratwürstel mit Käse, die Grill-Variationen oder auch Käsekrainer und Bratwurst.

Berger sieht einen Trend hin zu Mini-Produkten, etwa bei den hauseigenen Rostbratwürsteln und „Grillvariation“ (Anm.: 14 Stück, insgesamt 300 g). Das Potpourri aus würzigen Käsekrainern, scharfen Chilikrainern, milden Kalbsbratwürsteln und herzhaften Rostbratwürsteln komme besonders gut an. Der Benefit ist: Man kann sich durch mehrere Sorten probieren. Die fleischreduzierten Berger Kartoffel-Grillwürstel mit heimischem Schweinefleisch und 40% Kartoffeln aus Niederösterreich werden übrigens auch 2023 wieder saisonal erhältlich sein. „Wir bei Berger haben – wie bei

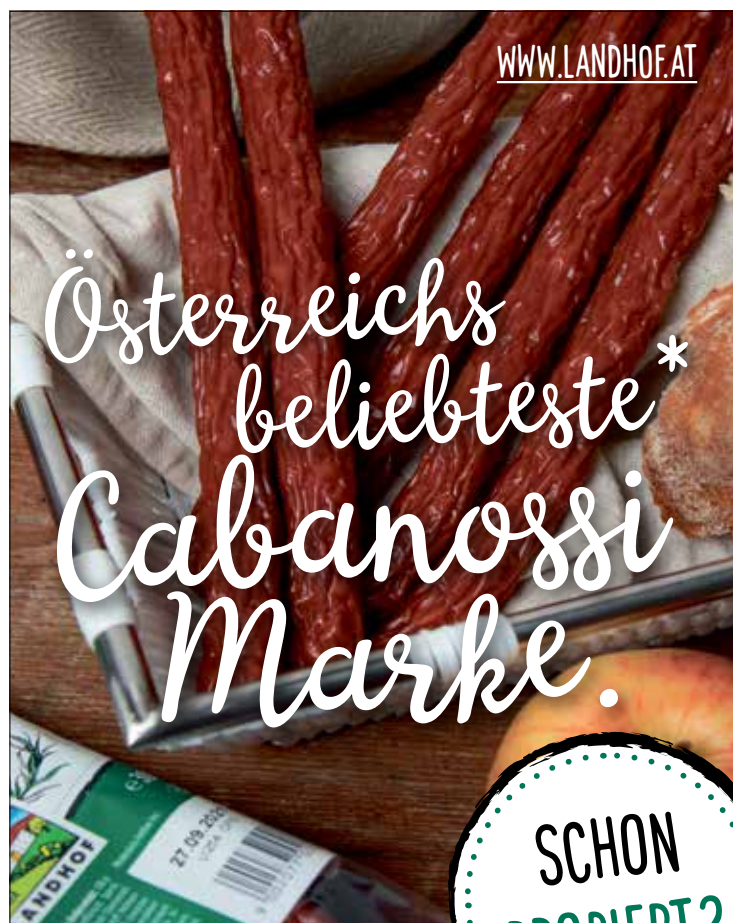
den namensgebenden Schinken – den Anspruch, die Rohstoffe aus Österreich zu beziehen und damit möglichst umweltverträglich zu sein.“

Begehrte Regionalität

Nach wie vor liegen regionale, qualitativ hochwertige Produkte im Trend. Hier sieht Berger Potenzial und bringt daher heuer auch Käsekrainer und Bratwürstel aus dem begehrten „regional-optimal“-Rohstoff auf den Markt.

Unter diesem Label wird ausschließlich Fleisch von in Österreich geborenen und gemästeten Tieren vermarktet. Die teilnehmenden Betriebe befinden sich im Umkreis von maximal 50 km rund um den Produktionsstandort. Das Futter der Tiere ist zu 100% gentechnikfrei und stammt zum überwiegenden Anteil aus dem Eigenbau der Landwirte; auf Soja aus Übersee wird bewusst verzichtet. Eine Produktstrategie, die klimatechnisch große Wirkung zeigt. So wird der CO₂-Ausstoß durch das regionale Futter nahezu halbiert. (red)

© Berger/Ingo Eisenhut (2)



>> SO SCHMECKT NUR DIE ORIGINALE CABANOSSI VON LANDHOF

Herzhaft gewürzt mit schöner Rauchnote und knackig im Biss – so schmeckt unsere Cabanossi. Diese Klassiker gibt es auch als Käse-Cabanossi und als Puten-Cabanossi mit 100 % Putenfleisch.

Übrigens: Unsere Cabanossi halten auch ungekühlt und sind daher ideal für unterwegs, das Auto oder als Snack im Büro! <<

* laut Nielsen Studie 2021

