

FASCHINGSKRAPFEN*Marille, Nougat
– oder Leberkäse*

WIENER NEUDORF. Knapp 20 Millionen Krapfen gingen 2023 bei Billa und Billa Plus über das Kassaband – das Gros davon zur Faschingszeit. Auch heuer wird der traditionelle Marille-Krapfen das Lieblingsranking der Kunden anführen und die Varianten in Vanille und Nougat sowie Alternativen in vegan, Vollkorn oder Dinkel auf die Plätze verweisen.

Ungleich geringer dürften die Absatzzahlen für eine Spezialversion ausfallen, die aber gleichzeitig auch heuer wieder die höchste mediale Aufmerksamkeit genießt: der Leberkäse-Krapfen.

Mehr als nur ein Gag

Während der Marille-Krapfen sowie sein plant-based Pendant ganzjährig bei Billa und Billa Plus erhältlich sind, gehört der Leberkäse-Krapfen zum exklusiven Faschingsortiment – und das schon seit einigen Jahren. Umhüllt von zartem Germteig mit Marillenmarmelade-Füllung, soll das würzige Aroma des Leberkäses für ein rundes Geschmackserlebnis sorgen.

Den Leberkäse-Krapfen gibt es heuer erstmals auch als Do-It-Yourself-Variante – dank dem kürzlich eingelisteten, neuen Backofen-Leberkäse (Classic, Käse, Pikant) von Hofstädter mit 100% Schweinefleisch aus Österreich. (red)



© Billa

Spitz gewinnt ISM Consumer Award

Neapolitaner-Waffel der Rewe-Eigenmarke Ja! wurde dank nachhaltiger Rezeptur zum Verbraucherliebling gekürt.



© Spitz (2)

Ausgezeichnet

Maximilian Marquart (M.), Co-Founder und CEO von Planet A Foods und der Kopf hinter ChoViva, nahm den Preis gemeinsam mit dem Spitz-Messe-Team entgegen.

KÖLN/ATTNANG PUCHHEIM. Für den oberösterreichischen Lebensmittel- und Getränkehersteller Spitz stellt die Internationale Süßwarenmesse in Köln eines der Jahreshighlights dar – liegt doch eine der zentralen Kompetenzen des Familienbetriebs im Bereich der Süß- und Backwaren.

Für ebendiese Kompetenz wurde Spitz im Rahmen der Messe mit dem „ISM Consumer Award“ bedacht; die „Ja! Neapolitaner Waffeln“, kreiert in Zusammenarbeit mit Planet A Foods und Rewe Deutschland, wurden für ihr „innovatives Produktkonzept“ zum Verbraucherliebling gekürt.

Nachhaltiger Kakaoversatz

Hergestellt in Attnang-Puchheim, kommt bei den Waffeln ChoViva, eine Kakaoalternative auf Haferbasis, als Hauptzutat zum Einsatz; sie ermöglicht es, die Lieferketten zu verkürzen

und den CO₂-Abdruck deutlich zu reduzieren.

Ermittelt wurde der Sieger in einem zweistufigen Auswahlprozess. Anhand von Qualitätskriterien, Preisgestaltung und Kundenzufriedenheit wählte eine Fachjury unter Beteiligung des ISM-Partners @foodnews-germany zehn innovative Produkte aus. Aus dieser „Shortlist“ wählten anschließend die Konsumenten ihr Lieblingsprodukt per Voting auf Social Media. 3.678 Punkte für die Ja! Neapo-

litaner Waffeln bedeuteten den klaren ersten Platz.

Made in Austria – for Germany

„Dass Spitz zu 100 Prozent in Österreich produziert, ist für viele unserer Kundinnen und Kunden ein entscheidendes Kaufargument. Wir produzieren mit modernsten Betriebsanlagen und verfügen über umfassende Technologie-Expertise, wodurch wir aktuellen Trends bedienen und alternative Zutaten nutzen können. Über den Consumer Award freuen wir uns besonders, da die ISM im Süßwarenbereich das wichtigste Branchenevent ist. Die Auszeichnung zeigt auch, dass das Private Labeling-Business in Hinblick auf nachhaltige Produktkonzepte immer wichtiger wird“, so Harald Doppler, CCO Spitz.

Auf die im Jänner abgeschlossene Erstproduktion folgte vor wenigen Tagen der Verkaufsstart bei Rewe Deutschland. (red)

