

**BERGER****Das Würstel auf der Erbse**

SIEGHARTSKIRCHEN. Berger Schinken kann es auch ohne Fleisch. Den Trend, dass ein Würstel nicht immer Fleisch braucht, sehr wohl aber die Expertise des Fleischers, greift das neueste Produkt aus dem Hause Berger auf: 100% pflanzliche Würstel, die ab sofort und passend zum Start der Grillsaison neu im Regal zu finden sind.

**Innovativ traditionell**

Die Verbindung von Tradition mit Innovation – ein Markenversprechen von Berger – war bei der Entwicklung der neuen Produkte vordergründig. Bei Geschmack und Konsistenz der Würstel war es wichtig, dass auch die fleischlosen Rostbratwürstel, die auf Erbsenprotein-Basis hergestellt werden, den Anforderungen des Unternehmens entsprechen.

Für die Würstel mit „Berg-Gaudi“ wurde eine Kooperation mit dem niederösterreichischen Start-up Kern Tec eingegangen, die die fleischlosen Würstel mit einer veganen Käse-Alternative verfeinern. (red)



© Kristian Scharn/Berger Schinken

**Präsentation**

Martin Berger und Fabian Wagesreither, Mitbegründer von Wunderkern, und Thomas Berger.

# Gschmackig verpackt

Frierss produziert seit 1898 Wurst- und Schinkenspezialitäten und verbindet das nun mit Zeitgeist zum neuen Verpackungsdesign.



© Frierss/Martin Hofmann

**Genussvoll**

Das gesamte Frierss-Sortiment bietet mehr als 150 Wurst- und Schinkenspezialitäten. Mit dem neuen Verpackungsdesign soll die Lust am Probieren merklich steigen.

VILLACH. „Im Sinne der konsequenten Markenpflege und um am Puls der Zeit zu bleiben, haben wir unser Sortiment einem Designrelaunch unterzogen“, sagt Christoph Frierss unter Hinweis auf eine aktuelle Marktforschung zu den neuen Packungen – wobei deren neues Design klar überzeugte.

„Unser neues Verpackungsdesign verbindet 125 Jahre Kärntner Wurst- und Schinkentradition mit aktuellem Zeitgeist und spiegelt die hohe Qualität der Produkte perfekt wider“, erläut-

tert Marketingleiterin Bettina Rabitsch. Mit genussvollen Bildern und Serviervorschlägen soll das neue Design Lust zum Probieren machen. Nachzulesen auf jeder Spezialität sind somit auch Machart, Reifung und der besondere Geschmack.

**Von Kärnten nach Italien**

Das gesamte Frierss-Sortiment bietet mehr als 150 Wurst- und Schinkenspezialitäten und reicht von Original Kärntner Spezialitäten wie Kärntner Schinkenspeck, Kärntner Berg-

salami oder Kärntens Lieblingsschinken, Frierss Kärntner Bauernschinken oder Kärntens feinsten Extrawurst bis zu besonderen italienischen Spezialitäten, etwa feinsten Prosciutto und Mortadella aus 100% heimischem Fleisch.

Zu finden sind die neuen Packungen seit Mitte April im gut sortierten Handel, den Frierss-Fachgeschäften in Villach, in der Kärntnerie in Klagenfurt und bei Frierss am Benediktinermarkt sowie im neuen Frierss-Online-shop [www.frierss-shop.at](http://www.frierss-shop.at). (red)



| Was ist wo los – schau mal rein!

## Heidi jetzt im neuen Kleid

Heidi Chocolat feiert Jubiläum mit einem Relaunch.

WR NEUDORF. Zum 30-jährigen Jubiläum der Marke Heidi, hierzulande bekannt als Retterin der Schwedenbomben, erhalten die Schokoladetafeln Grand'Or und Florentine einen Design-Relaunch – inklusive eines modern-traditionellen Gewands.

„Das neue Design der Linien Grand'Or und Florentine spiegelt die hohe Qualität der Produkte wider. Die Kombination aus zar-

ter Schokolade und knackigen Nüssen ist ein köstlicher Genuss, und mit der Florentiner Schokolade hat Heidi auch ein einzigartiges Produkt in den österreichischen Regalen. Das neue Design ist Blickfang und Ausdruck der Handwerkskunst und Premium-Qualität von Heidi Schokoladetafeln“, erklärt Bernhard Kletzmair, Chef von Heidi Chocolat AG Niemetz Schwedenbomben. (red)



© Heidi Chocolat