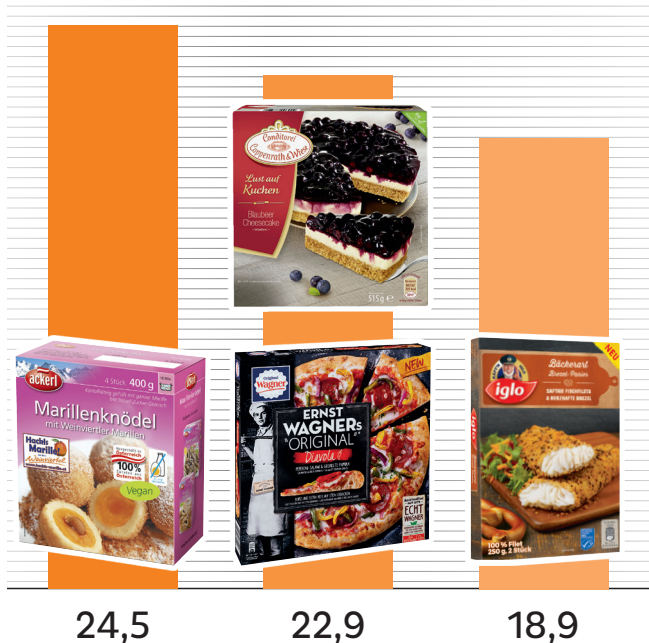




- 1. Platz: ackerl Marillenknödel mit Weinviertler Marillen ..... 24,5%
- 2. Platz: Coppenrath & Wiese Lust auf Kuchen Blaubeer Cheesecake ... 22,9%
- 2. Platz: Ernst Wagners Original..... 22,9%
- 3. Platz: iglo Bäckerart ..... 18,9%



„Im Namen unserer Mitarbeiter und der Familie bedanken wir uns recht herzlich für diese Auszeichnung!“

**EX AEQUO.** Weniger regional, sondern an internationalen Spezialitäten orientiert ist Platz 2: Diesen teilen sich ex aequo die amerikanisch inspirierte Kreation „**Blaubeer Cheesecake**“ von **Coppenrath & Wiese** und eine TK-Pizza-Range, die damit punktet, sehr nahe an das italienische Original heranzukommen, die „**Ernst Wagners Original**“-**Pizza-Linie** von **Nestlé Wagner**. Dorothee Reiering-Bögge, Marketingleiterin der Conditorei Coppenrath & Wiese: „Unsere Produktrange ‚Lust auf Kuchen‘ begeistert die Verbraucher mit den kleinen Portionen, dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis und der überzeugenden Qualität. Das Sortiment bedient neue Verzehranlässe abseits von Feiertagen und sorgt somit für eine höhere Frequenz. Im Markt überzeugt ‚Lust auf Kuchen‘ mit einer guten Leistungssituation und On-Top-Umsätzen.“ Premium-Qualität als Differenzierungs-Merkmal führt Nestlé Wagner bei der „Ernst Wagners Original“-Range ins Treffen: Die TK-Pizzen punkten mit viel Ursprünglichkeit, einem dünnen, wie von Hand gemachten Boden, einem fluffig-knusprigen Rand und einem Belag mit ausgesuchten italienischen Zutaten. Brand Managerin Isabella Kratzer: „Wir freuen uns über die Top-Platzierung unserer ‚Ernst Wagners Original‘ sehr!“

**E**inen echten Überraschungssieg gibt es in der Kategorie Tiefkühlkost: „Die ‚**ackerl Marillenknödel mit Weinviertler Marillen**‘“ haben fast ein Viertel der Befragten spontan begeistert. Warum? Vermutlich, weil hier eine traditionelle österreichische Süßspeise von einem traditionellen österreichischen Unternehmen, das für seine Knödel-Kompetenz bekannt ist, mit regionalen Zutaten umgesetzt wird. „Hackl´s Marillen“ sind für ihre Qualität bekannt und selbst bei denen, die sie nicht kennen, sorgt die Auslobung des Weinviertler Betriebs auf der Verpackung für Aufmerksamkeit. Dass so ein Konzept gar nicht einfach umzusetzen ist, erläutert GF Günther Ackerl: „Um Marillenknödel wie bei Oma aus österreichischen Marillen mit Kern zu machen, braucht es einen guten Partner. Wir stellen ja an unsere Lieferanten strenge Maßstäbe was Reifegrad, Sauberkeit, Lieferfähigkeit, Sortenwahl usw. betrifft. Mit dem Marillenhof Hackl arbeiten wir schon einige Jahre gemeinsam daran. Die Grundlagen haben wir in den Vorjahren ausgearbeitet und getestet, und 2019 waren dann auch die Erntemengen ausreichend, um eine eigene Packung herauszubringen.“ Ackerl bietet damit ein echtes Vorzeigeprodukt hinsichtlich Regionalität, Nachhaltigkeit und authentischem Geschmack. Und das mit viel persönlichem Engagement. Ackerl: „Herr Hackl hat jeden Abend nach der Ernte die für uns ausgesuchten Marillen persönlich angeliefert, die wir dann für die spätere Verarbeitung eingelagert haben. Das bedeutet auch: kurze Transportwege und Spitzenqualität statt EU-weitem LKW-Verkehr.“ Obendrein sind die „ackerl Marillenknödel mit Weinviertler Marillen“ übrigens laktosefrei und vegan und daher für alle Verbraucher offen. Über den „best launch“-Sieg freut man sich bei Ackerl sehr. Ackerl:

**GUTER FANG.** Die Kategorie Tiefkühlkost zeigte sich 2019 – und auch bereits das Jahr davor – insgesamt sehr innovationsfreudig und hat sich, was Produkt-Konzepte und -Aufmachung betrifft, deutlich verjüngt. Der Kategorie-Kapitän Iglo erweiterte in diesem Jahr zum Beispiel seine 2018 eingeführte „Ideen Küche“-Range (die sich bis heute sehr zufriedenstellend entwickelt) um „Laibchen“ mit Zutaten wie Quinoa oder Bulgur oder um einen „Bunten Karfiolreis“. Aber auch das Segment Fisch paniert wurde um ein innovatives Konzept ergänzt: „**iglo Bäckerart**“-**Dorschfilets** in den Varianten „**mit Brezelpanier**“ und „**mit Mehrkornpanier**“ hat die Konsumenten sofort überzeugt und treibt das Segment weiter an.

„Im Namen unserer Mitarbeiter und der Familie bedanken wir uns recht herzlich für diese Auszeichnung!“

Günter Ackerl, GF Ackerl Tiefkühlkost