

BASIS PRESSEINFORMATION – FACT SHEET

Mautner Markhof: Wiener Feinkost-Tradition seit über 175 Jahren

Mit der Unternehmensgründung im Jahr 1841 legte Ignaz Mautner Ritter von Markhof den Grundstein für mehr als 175 Jahre Wiener Feinkost-Tradition. Die Mautner Markhof Produkt-Klassiker wie der „Estragon Senf“ und „Kremser Senf“ oder auch der „Hesperiden Essig“ und „Tafel Kren“ finden sich heute in beinahe jeder heimischen Küche und sind fixer Bestandteil der österreichischen Genusskultur.

Durch die gekonnte Verbindung von Tradition und Innovation ist das Sortiment von Mautner Markhof seit damals auf rund 240 Produkte angewachsen und umfasst heute neben Essig, Kren und Senf – wo die Marke in Österreich marktführend¹ ist – auch Ketchup, Mayonnaise, Salatdressings sowie Fruchtsirupe in unterschiedlichen Variationen. Und noch heute werden fast alle Produkte von Mautner Markhof mit viel Leidenschaft und Know-how in Wien-Simmering produziert. Neben dem klaren Bekenntnis zum Standort setzt das IFS²-zertifizierte Unternehmen außerdem auf beste Qualität sowie regionale Rohstoffe. So stammt die verarbeitete Gelbsenfsaat zu 100% aus Österreich und auch der Kren kommt aus der Steiermark. Seit 2010 ist die Mautner Markhof Feinkost GmbH als „Leitbetrieb Austria“ ausgezeichnet. Für ihr nachhaltiges Wirtschaften wurde die Mautner Markhof Feinkost GmbH bereits acht Mal in Folge von der Stadt Wien als ÖkoBusinessPlan Betrieb geehrt.

Der Wiener Traditionsbetrieb ist aber nicht nur mit Erzeugnissen aus eigener Produktion in Österreichs Lebensmittelhandel und Gastronomie vertreten, sondern ist auch renommierter Vertriebspartner weltbekannter Food-Marken wie zum Beispiel TABASCO® Pepper Sauce, Gatorade und Develey.

Zahlen und Fakten

Unternehmen & Standort	Mautner Markhof Feinkost GmbH 1110 Wien, Mautner Markhof Gasse 39-41 (seit 2001 Teil des bayerischen Familienunternehmens Develey)
Mitarbeiter & Lehrlinge	135 Mitarbeiter, davon 5 Lehrlinge in den Bereichen Industriekaufmann/-frau, Lebensmitteltechnik, Maschinenbau und Chemielabortechnik
Mautner Markhof-Sortiment:	Senf, Essig, Kren, Sirup, Dressings, Saucen, Ketchup, Mayonnaise
Vertriebsmarken	Tabasco, Gatorade, Monari Federzoni, Reine de Dijon, Aiko, Develey, Krenkönig, BBQE
Food Service	Mautner Markhof Produkt-Sortiment sowie Vertriebsmarken
Zertifizierungen	IFS (International Featured Standards), ISO 14001 ³ , ISO 50001 ⁴ , Biozertifikat der LVA GmbH, Leitbetrieb Austria für die Branche Lebensmittel und die Region Wien, ÖkoBusinessPlan Wien Betrieb

¹ ACNielsen: LEH exkl. H/L, Wert, MAT KW 52/18

² Die Abkürzung „IFS“ leitet sich ursprünglich von „International Food Standards“ ab. Später kamen weitere Bereiche wie IFS Logistic oder IFS Household and Personal care hinzu. Aus diesem Anlass wurde das Unternehmen 2008 in „IFS – International Featured Standards“ umbenannt. Seit 2012 wird IFS Food 6 angewendet.

³ Energiemanagement

⁴ Umweltmanagement

BASIS PRESSEINFORMATION – SENF

Mautner Markhof Senf – Senf-Vielfalt aus Österreich

SENFSAAT AUS ÖSTERREICH

Bereits seit 1903 produziert Mautner Markhof in Wien-Simmering feinen Senf und ist mit über 50% Marktanteil Österreichs unangefochtene Nummer 1, wenn es um Senf geht¹. Mit gutem Grund: Denn neben der mehr als 100-jährigen Expertise in der Herstellung steht Mautner Markhof für besten Geschmack und regionale Herkunft. Seit 2010 bezieht das Traditionsunternehmen die gesamte Gelbsenfsaat aus Österreich, genauer aus dem Waldviertel, Weinviertel und dem Burgenland. Zusätzlich zur Einhaltung der IFS-Standards sorgen in der Produktion strenge interne Kontrollen für garantierte Produktqualität.

Die beliebten Klassiker: der „Scharfe“ und der „Süße“

Die Top-Seller unter den Mautner Markhof Senf-Produkten sind seit jeher der würzig-scharfe „Original Estragon Senf“ und der mild-süße „Original Kremser Senf“, die aus der heimischen Küche nicht mehr wegzudenken sind. Sie sind vielseitig einsetzbar und verleihen auch warmen Gerichten oder Saucen eine unverkennbare Würze.



Für jeden Geschmack der Richtige: die Spezialsenf-Sorten



Ob feiner „Ajvar Senf“, pikanter „Zwiebel Senf“, temperamentvoller „Pfefferoni Senf“, mild-süßlicher „Honig Senf“, feurig-scharfer „Senf mit Tabasco Brand Pepper Sauce“ oder echter französischer „Dijon Senf“ – mit den vielfältigen Spezialsenf-Sorten in der 200g-Tube sorgt Mautner Markhof für geschmackliche Abwechslung. Dazu kommt noch der traditionsreiche „Hüttensenf mit Kren“ nach Tiroler Rezeptur. Mit Ausnahme des original „Dijon Senf“ werden auch alle Senf-Spezialitäten von Mautner Markhof in Wien erzeugt und abgefüllt.



Exquisiter Begleiter: die Dill-Senf Sauce

Eine besondere Spezialität von Mautner Markhof ist die „Dill-Senf Sauce“. Basierend auf „Original Estragon Senf“ und mit frischen Dillspitzen sowie einem Hauch Blütenhonig verfeinert, passt sie sehr gut zu Lachs, Räucherfisch, Schinken aber auch zu vielen Käsesorten. Erhältlich im praktischen 100g-Glas.



¹ ACNielsen: LEH inkl./exkl. H/L, Wert, MAT KW 52/18

Mautner Markhof Kren – die scharfe Wurzel aus der Steiermark

Alle Kren-Spezialitäten von Mautner Markhof werden aus steirischen Krenwurzeln hergestellt und in Wien-Simmering schonend verarbeitet. Mit über 25% Marktanteil ist Mautner Markhof auch im Kren-Segment unter den Top-Marken¹: Mehr als ein Drittel aller in Österreich gekauften Gläser bzw. Tuben tafelfertigen Krens stammen aus dem Wiener Traditionsbetrieb. Insgesamt offeriert Mautner Markhof sechs Kren-Variationen, die sich jeweils durch ihre spezifische Geschmacksnote, aber auch in der Intensität der Schärfe unterscheiden und durch ein intensives Aroma ohne bitteren Nachgeschmack sowie eine sämig-zarte Konsistenz punkten.



Aromatisch & cremig: die traditionellen Scharfmacher



Sowohl der klassische „Kren würzig-scharf“ – das Original aus der steirischen Krenwurzel – als auch der cremige „Obers Kren“ sind in der warmen und kalten Küche vielseitig einsetzbar und verleihen allerlei Gerichten die nötige Schärfe. Die beiden Top-Produkte werden zusätzlich zum 100g-Glas auch in der Tube (95g) sowie in der Mini-Tube (18g) für unterwegs angeboten.

Milder Allrounder: der Tafelkren

Der cremig-milde „Tafelkren“ ist die richtige Wahl für alle, die zwar den typischen Kren-Geschmack lieben, es aber nicht ganz so scharf mögen. In der 100g-Tube ist er super zum Verfeinern von Sandwiches oder Canapés, er harmonisiert aber auch gut mit geräuchertem bzw. gebratenem Fisch.



Bunte Kren-Vielfalt: Kren mal anders

Geschmackliche Highlights setzt Mautner Markhof noch mit drei weiteren Kren-Kreationen im 100g-Glas: Während der „Preiselbeer Kren“ mit seiner fruchtigen, süß-säuerlichen Note u.a. perfekt zu Wild und Räucherfisch passt, ist der süße „Apfel Kren“ der ideale Begleiter zu Tafelspitz und anderen Rindfleischgerichten. Die sonnengereiften Golden Delicious Äpfel stammen – wie der Kren – aus der Steiermark. Exotisch zeigt sich der extra scharfe „Wasabi Kren“, der mit seiner kräftigen, grünen Farbe auch optische Akzente setzt.



¹ ACNielsen: LEH inkl./exkl. H/L, Wert, MAT KW 16/18

BASIS PRESSEINFORMATION – KETCHUP UND MAYONNAISE

Mautner Markhof Saucen – das i-Tüpfelchen

Passend zum „Original Estragon Senf“ und „Original Kremser Senf“ im 500g-Gebinde offeriert Mautner Markhof auch fruchtiges „Tomaten Ketchup“ (520g) sowie „Fein cremige Mayonnaise“ (440g) in der beliebten PET-Kopfsteher-Flasche.

Die Mayonnaise ist mit reinem Sonnenblumenöl und Original Mautner Markhof Senf verfeinert und daher besonders cremig und würzig. Das Tomaten Ketchup von Mautner Markhof basiert auf sonnengereiften, aromatischen Tomaten und ist mit seinem fruchtig-tomatigen Geschmack ebenfalls ein echter Klassiker. Dank der praktischen Stehtube lassen sich die Saucen gut portionieren, zum Beispiel bei klassischen Brötchen.



BASIS PRESSEINFORMATION – ESSIG

Mautner Markhof Essige – Vielfalt & Genuss seit Jahrzehnten

Seit mehr als 90 Jahren auf die Produktion von Essig spezialisiert, ist Mautner Markhof mit 31% Marktanteil unumstrittener Category Leader im heimischen Lebensmittelhandel.¹ Am Standort Wien-Simmering können jährlich acht Millionen Liter Essig abgefüllt werden, wobei die Herstellung bei Mautner Markhof ausschließlich im natürlichen Gärverfahren erfolgt. Das Geheimnis des Erfolges liegt in der strengen Selektion der Rohstoffe sowie in der gelungenen Kombination traditioneller Herstellungsmethoden der Kellermeister mit dem Einsatz modernster Produktionstechnik.

Österreichs Essig-Klassiker

1927 brachte Mautner Markhof den „Hesperiden Essig“ als Alternative zum bis dato üblichen „Tafel Essig“ neu auf den Markt. Als fruchtig-milde Kombination aus Tafel- und Weinessig sowie süßem Apfelsaft trägt er nicht ohne Grund den Namen der Hesperiden – den Hüterinnen des Apfelhaines der griechischen Göttin Hera. Noch heute ist er Österreichs beliebtester Essig: Beinahe jede achte im Handel verkaufte Flasche Essig ist „Mautner Markhof Hesperiden Essig“². Angeboten werden verschiedene Gebindegrößen, von der 0,5l- bis zur 2l-Flasche. Weitere Klassiker sind der „7 Kräuter Essig“, der „Einlege Essig“ sowie „Mautner Markhof Apfelgold Essig“.



Die Feine Auswahl an Spezial-Essigen

Ihrem Namen alle Ehre macht auch die „Feine Auswahl“ von Mautner Markhof. Die Range umfasst 12 aromatische Spezial-Essige in der 0,5l-Glasflasche und sorgt damit für viel Abwechslung in der Küche. Neben dem „Kräuteressig mit Thymian“ werden auch fruchtiger „Essig mit Himbeere“ und „Zitronenessig mit Limette“ angeboten. Sowie „Rotweinessig Barrique“, „Weißwein Essig Cuvée“, „Rotwein Essig Cuvée“ und edler „Trauben-Balsamessig“. Abgerundet wird das Portfolio durch fünf aromatisch-süßliche

Apfelessig-Variationen: „Apfelessig mit Blütenhonig“, „Apfelessig naturtrüb“, „Apfelessig mit Holunderblüten“, „Apfelessig Barrique“ und „Apfelessig Walnuss“.



¹ ACNielsen: LEH inkl./exkl. H/L, Wert, MAT KW 52/18

² ACNielsen: LEH inkl./exkl. H/L, Wert, MAT KW 52/18

BASIS PRESSEINFORMATION – Hesperiden Essiggurkerl**Mautner Markhof Hesperiden Essiggurkerl – das Original**

Der Hesperiden Essig zählt zu den bekanntesten Produktmarken in ganz Österreich und gilt seit über 90 Jahren als österreichisches Original. Seit 1927 produziert Mautner Markhof dieses einzigartige Produkt, das eine spezielle Komposition aus Weingeistessig, Weinessig und dem Geschmack sonnengereifter Äpfel ist.

Der Topseller im Bereich Essig verfeinert seit Oktober 2018 die Original Hesperiden Essiggurkerl von Mautner Markhof. In sorgfältiger Qualität kommen die Gurkerln in nur sechs Stunden direkt vom Feld ins Glas. Die Marinade mit Mautner Markhof Hesperiden Essig, Zwiebel, Senfkörner, Paprika und Gewürzen ergeben den einzigartigen Geschmack. Das Traditionsunternehmen bringt zwei verschiedene Sorten auf den Markt: Hesperiden Essiggurkerl knackig und Hesperiden Sandwichgurkerl. Beide Produkte sind im 670g Glas erhältlich.



BASIS PRESSEINFORMATION – DRESSING

Mautner Markhof Dressings – für köstliche Salate im Handumdrehen

Dressings werden im Hause Mautner Markhof seit Mitte der 1990er Jahre hergestellt. Seither wird das Sortiment stetig ausgebaut und weiterentwickelt, wobei sich der Innovationsgeist des Wiener Traditionsunternehmens nicht nur in den verschiedenen Geschmacksvarianten, sondern auch in den diversen Packungsgrößen zeigt. Mautner Markhof ist auch am Dressing-Markt die führende Marke und überzeugt mit 100% natürlichen Zutaten.

Das richtige Topping für knackige Salate

Mit drei köstlichen Sorten in der 300ml-Glasflasche bietet Mautner Markhof für jeden Geschmack das richtige Joghurt-Dressing. Zur Auswahl stehen die Dressings in den Varianten „Mild“, „Italienische Kräuter“ und „Knoblauch“.



Neue Dressings in der PET-Flasche

Drei Salatdressings sind außerdem in der 500ml-PET-Flasche erhältlich, die dank praktischem Ausgießer eine noch einfachere Anwendung ermöglicht. Das Trio besteht aus den Sorten „Joghurt Dressing“, „Kräuter Dressing“ (mit feinen Gartenkräutern) und „French Dressing“ (mit zarten Dillspitzen).

Praktisch & abwechslungsreich: Dressings im Portionsbeutel

Egal wie kurz die Mittagspause ist – mit den Dressings und Marinaden von Mautner Markhof im praktischen Portionsbeutel lassen sich auch außer Haus schnell und einfach köstliche Salate zubereiten. Vier beliebte Geschmacksrichtungen werden im 75ml-Sachet für unterwegs angeboten: „Essig & Öl Marinade“, „Kräuter Dressing“ und „Joghurt Dressing mild“ mit 100% natürlichen Zutaten sowie „Balsamico Marinade Classico“ ohne Aromen und Geschmacksverstärker.



BASIS PRESSEINFORMATION – SIRUP

Mautner Markhof Sirupe – fruchtige Durstlöcher

Nach dem zweiten Weltkrieg spezialisierte sich die Mautner Markhof Feinkost GmbH auch im Bereich Fruchtsirup und hat sich in diesem hart umkämpften Segment mit rund 15% Marktanteil bestens etabliert.¹

Bunte Geschmacksvielfalt: die Feinen Fruchtsirupe



Sechs klassische Fruchtsirup-Sorten stehen in der 0,7l-PET-Flasche mit praktischem Klappverschluss zur Verfügung: „Himbeere“, „Himbeere Zitrone“, „Johannisbeere“, „Kirsche“, „Waldbeere“ und „Traube-Holunder“. Hinzu kommt noch der beliebte aromatische Blütensirup „Holunderblüte“ aus frischen Holunderblüten. Für Familien und Großverbraucher gibt es außerdem vier Geschmacksrichtungen in der ergiebigen 1,5l-Flasche. Erhältlich sind die Sorten „Himbeere“, „Himbeere Zitrone“, „Johannisbeere Zitrone“ und „Kirsche“.

Schmeckt wie Nektar: der Morgenzauber® Sirup

Ein Sirup, der wie Fruchtnektar schmeckt! Das macht den „Morgenzauber® Sirup“ von Mautner Markhof nicht nur zum idealen Frühstücksgetränk, sondern auch zu einer echten Alternative zu herkömmlichen Fruchtsäften. Erhältlich in den Sorten „Orange“, „Multivitamin“ und „Himbeer-Pfirsich“ in der 0,7l-PET-Flasche.



Sirup ohne Zucker

Ideal für Figurbewusste, aber auch für Diabetiker sind die Sirupe mit „0% Zucker“, die mit max. 4 kcal pro 100ml Fertiggetränk so gut wie keine Kalorien enthalten. Zur Wahl stehen die Geschmacksvarianten „Himbeer“, „Himbeer Zitrone“, „Pfirsich Maracuja“, „Johannisbeere Zitrone“, „Holunderblüte“ und „Preiselbeer“.

Zusätzliche Abwechslung im Sommer wie im Winter

Für noch mehr geschmackliche Abwechslung sorgen die limitierten Saisonsorten von Mautner Markhof: Während in der kalten Jahreszeit die „Winter Sirupe“ mit Punsch Geschmack wärmen, sorgen die Sommersirupe und der „Hugolunder®“ im Sommer für Erfrischung.



¹ ACNielsen: LEH inkl./exkl. H/L, Wert, MAT KW 52/18

BASIS PRESSEINFORMATION – VERTRIEBSMARKEN

Top-Marken vertrauen auf Mautner Markhofs Vertriebskompetenz

Die Mautner Markhof Feinkost GmbH ist nicht nur mit den Erzeugnissen aus der eigenen Produktion erfolgreich im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel und C&C-Großhandel sowie in der Gastronomie vertreten. Auch weltweit bekannte Top-Food-Marken vertrauen auf das Vertriebs- und Marketing-Know-how des Wiener Traditionsbetriebes und ergänzen perfekt dessen vielseitiges Produktportfolio.

TABASCO® Pepper Sauce – das Original

Seit 1996 ist Mautner Markhof österreichweit für die Distribution der berühmten „TABASCO® Pepper Sauce“ verantwortlich und vertreibt neben der klassischen roten Chilisauce (in unterschiedlichen Flaschengrößen) noch vier weitere Geschmacksvarianten: die milde „TABASCO® Green Sauce“, die „TABASCO® Garlic Sauce“ mit Knoblauch, die extrascharfe „TABASCO® Habanero Sauce“ und die rauchige „TABASCO® Chipotle Sauce“. 1868 von Edward McIlhenny aus reifen Chilischoten, Weingeistessig und Salz kreiert, gilt die würzig-scharfe „TABASCO® Pepper Sauce“ weltweit als Inbegriff für aromatische Schärfe. Und sie wird noch heute auf dem Familienanwesen Avery Island in Louisiana produziert und abgefüllt.



Monari Federzoni – bester Aceto Balsamico di Modena



Eine optimale Ergänzung zum österreichischen Essig-Sortiment von Mautner Markhof sind die edlen Balsam-Essige des italienischen Familienunternehmens Monari Federzoni. Die bekanntesten Produkte der gleichnamigen Top-Marke sind der herkunftsgeschützte, dunkle „Aceto Balsamico di Modena IGP“, der durch die Reifung im Holzfass seinen unvergleichlich aromatischen Geschmack und die sämige Konsistenz erhält, sowie sein helles Pendant, der „Condimento Bianco“. Beide sind in der formschönen 0,5l-Glasflasche erhältlich.

Für Großverbraucher gibt es den Balsamico-Essig auch in der 1l-Flasche sowie beide Sorten im 5l-Kanister. Monari Federzoni war übrigens im Jahr 1912 der erste Betrieb, der die ministerielle Lizenz für die Produktion von Balsam-Essig in Modena beantragte und erhielt.

BBQUE – innovative Grillsaucen aus München



Seit Jänner 2019 sind die Grillsaucen des Münchner Start-Ups im Portfolio von Mautner Markhof. Als echte Barbecue-Fans setzten die bayrischen Gründer auf hochwertige Zutaten und innovative Rezepturen und verzichten dabei auf jegliche Zusatzstoffe. Besonders auffällig ist auch

das Design des Neuzugangs: die BBQUE Verpackung besticht in ganz in mattem Schwarz, das einprägsame Logo im glänzenden, kontrastierenden Druck sorgt für einen hohen Wiedererkennungswert. Derzeit vertreibt Mautner Markhof vier Sorten der Grillsauce: das Original – mit 20% Preiselbeeren Anteil, Bier, Honig und Apfelmus, Grill & Buchenholz – inspiriert vom Grillen über offenen Feuer und Buchenholz, abgerundet mit 20% Zwetschken-Fruchtzubereitung, Honig & Senf – 20% würziger Senf kombiniert mit der feinen Süße von Honig (10%) und Chili & Kren – typisch bayrische Schärfe von Kren wird mit der indonesischen Chili Paste Sambal Oelek (6%) kombiniert. Die Grillsauce der Marke BBQUE eignen sich hervorragend zum Grillen, Marinieren und Dippen.

Reine de Dijon – der scharfe Franzose

„Reine de Dijon“ steht weltweit für original französische Senf-Spezialitäten in Premium-Qualität. Neben dem Klassiker „Forte de Dijon“ (200g und 850g) finden sich im Vertrieb von Mautner Markhof auch der süß-scharfe „Dijon-Senf Au Miel“ (mit Honig) sowie der körnige „Rotisseur Senf“. Ein Jahr vor Mautner Markhof – 1840 – gegründet, ist „Reine de Dijon“ einer der traditionsreichsten und größten Hersteller von Dijon-Senf in Frankreich.



Aiko Sweet Chilli Sauce – ein Hauch Exotik

Aus Thailand stammt die „Aiko Sweet Chilli Sauce“, die nach strengen Qualitätsstandards (wie IFS und HACCP) vor Ort produziert wird und mit ihrer authentischen Rezeptur punktet. Mit ihrem süßlichen Geschmack und einem Hauch Knoblauch ist sie perfekt zum Dippen und passt u.a. perfekt zu Geflügel, Kartoffel-Wedges oder Pommes. Für die Gastronomie ist die Chilli Sauce sowohl in der 730ml Glasflasche als auch im 2,8l-Gebinde erhältlich.

Develey Weißwurst Senf – perfekt zur Weißwurst

Mit der Übernahme durch das bayerische Familienunternehmen Develey im Jahr 2001 hat die Mautner Markhof Feinkost GmbH den Österreich-Vertrieb für dessen hochwertige Feinkost-Produkte übernommen und bietet damit eine sehr stimmige Ergänzung des eigenen Sortiments. Das Top-Produkt von Develey ist der grobkörnige, mild-süße „Original Münchner Weißwurstsenf“. Der Klassiker des königlich-bayerischen Hoflieferanten Johann Conrad Develey ist noch heute – weit über die Grenzen Deutschlands hinaus – der traditionelle kulinarische Begleiter zur Münchner Weißwurst.



Develey Saucen – kunterbuntes Sortiment bringt Abwechslung auf den Teller

Develey sorgt mit seinem umfangreichen Saucen-Sortiment für Abwechslung und bietet für jeden Geschmack genau das Richtige: Ob klassische Knoblauch Sauce, die typisch amerikanische BBQ Sauce und White BBQ Sauce mit rauchiger Note, die würzig-cremige Burger Sauce und Spicy Burger

Sauce, die fruchtig-exotische Curry Sauce und Süß-Sauer Sauce oder die vegane Pommes Sauce – die Vielfalt von Develey sorgt für farbenfrohen Grillspaß und lässt garantiert keine Wünsche offen. Ebenso bunt wie die Saucen selbst ist das auffällige Packungsdesign der handlichen 250 ml-Squeeze Flaschen, die ein sauberes Portionieren ermöglichen und als Eye-Catcher am Tisch dienen.

Develey Saucen und Relishes – Vielseitiges für die Gastro

Überaus vielseitig ist zudem das Saucen- und Relish-Sortiment von Develey in der 875ml-Flasche, das in Österreich ebenfalls über Mautner Markhof zu beziehen ist. Während die cremige „Hamburger Sauce“, „Barbecue Sauce“ und speziell für Burger, Sandwiches, Wraps & Co. entwickelt wurden und auch warmes Gebäck nicht aufweichen, bestechen das „Gurken Relish“, „Paprika Relish“ sowie neu: „Mango Relish“ mit ihrem hohen Anteil an Gemüsestückchen.



Gatorade – die Nr. 1 bei Sportgetränken

Schon seit 1994 vertreibt Mautner Markhof „Gatorade“, die weltweite Nr. 1 unter den Sportgetränken, exklusiv in Österreich. „Gatorade“ ist in vielen Geschmacksrichtungen trinkfertig in der 500ml- bzw. 750ml-PET-Flasche (mit praktischem „Push & Pull“-Verschluss), aber auch in der bei Sportlern beliebten Pulverform, erhältlich.

**Krenkönig – extra scharfer Kren genuss!**

Im Gastronomie-Sortiment des Wiener Feinkost-Spezialisten und im 0,5kg und 1kg-Kübel erhältlich ist der frisch geriebene Kren aus dem steirischen Vulkanland unter der Marke „Krenkönig“. Die extra scharfen Krenraspeln sind mit dem Herkunftssiegel „steirischer Kren g.g.A.“ ausgezeichnet und werden direkt beim Traditionsbetrieb Paul Hernach in der Südoststeiermark verarbeitet.

BASIS PRESSEINFORMATION – MAUTNER’S SPECIALITÄTEN

Mautner’s Specialitäten – Essig und Senf in Premium-Qualität

Feinste Balsam-Essige aus dem Barriquefass und exquisite Senfspezialitäten in Bio-Qualität nach Wiener Rezeptkultur – das sind Mautner’s Specialitäten. Die hochqualitativen Essig- und Senf-Variationen werden traditionell in Handarbeit hergestellt und verinnerlichen Leidenschaft für das Produkt sowie das Wissen um den guten österreichischen Geschmack.

Mautner’s Essig Specialitäten aus dem Eichenfass

Ihr besonderes Aroma verdanken diese Essige der Lagerung in Eichenfässern, die mit viel Geduld bis zur Vollendung des Reifungsprozesses vom Mautner Markhof Kellermeister begleitet wird. Die edlen Essigspezialitäten schmecken nicht nur zu Salat, sondern eignen sich auch hervorragend zum Verfeinern von Fleisch- oder Fischgerichten oder zum Abschmecken von Saucen. Erhältlich sind die Sorten Apfel Balsam Essig mit Blütenhonig, Weißwein Balsam Essig Gemischter Satz und der fruchtige Zwetschken Balsam Essig. Alle Sorten überraschen mit einem ausgeglichenen Zucker-Säurespiel und einer feinen Sämigkeit.



Senf-Kreationen in Bio-Qualität



Sorgfältig ausgewählte Zutaten und Senfsaat aus kontrolliert biologischem Anbau sind die Basis für die Senf-Köstlichkeiten. In der Range der Bio-Senf-Specialitäten erhältlich sind der dezent fruchtig-süßer Orangen Senf sowie der Feigen Senf, der durch seine herben Nuancen vielseitig einsetzbar ist. Die edlen Senfspezialitäten schmecken hervorragend zu Roastbeef oder Käse und es lassen sich damit köstliche Saucen zubereiten.

BASIS PRESSEINFORMATION – FOOD SERVICE

Mautner Markhof Food Service: Kompetenter Partner für Küchenprofis

Als Spezialist für hochwertige Wiener Feinkost-Produkte ist Mautner Markhof schon seit Jahrzehnten verlässlicher Partner der heimischen Gastronomie: Mautner Markhof Food Service ist der kompetente Ansprechpartner für alle Küchenchefs in den Bereichen Senf, Kren, Essig, Dressing, Saucen sowie Fruchtsirup. Dabei geht der Wiener Feinkost-Spezialist bei seinem Sortiment gezielt auf die speziellen Anforderungen der unterschiedlichen Gastronomie-Sparten ein und bietet seine Produkte in verschiedenen Gebindegrößen und innovativen Verpackungslösungen an.

Für jeden Bedarf das passende Gebinde

Sowohl den „Original Estragon Senf“ und „Original Kremser Senf“ als auch Ketchup und Mayonnaise offeriert Mautner Markhof in unterschiedlichsten Gebindevariationen: Vom Portionsbeutel und der 18g-Mini-Tube, über die Stehflasche und den 5kg-Kübel bis hin zum manuellen Dispenser mit Bag-in-Box-System (5kg) sind jeweils passende Lösungen verfügbar.



NEU: Mautner Markhof Bio Estragon Senf

Im 5kg-Kübel steht Küchenprofis auch der „Bio Estragon Senf“ zur Verfügung. Er wird nach der bewährten Rezeptur des „Mautner Markhof Original Estragon Senf“ aus feinsten, frisch vermahlener Senfsaat in Bio-Qualität hergestellt und überzeugt durch den beliebten, authentischen Geschmack.

Kren aus der Steiermark

Das steirische Kren-Sortiment von Mautner Markhof bietet mit sechs unterschiedlichen Produkten in der Tube bzw. im Glas eine breite Geschmacksvielfalt. Den Top-Seller, Mautner Markhofs „Kren würzig-scharf“, gibt es für Großverbraucher zusätzlich auch im 1kg-Kübel, der sich gut stapeln und bevorraten lässt. Neben dem Kren-Klassiker ist außerdem der beliebte, cremig-milde Mautner Markhof Oberskren im Foodservice-Bereich im praktischen 1kg Kübel in der Kühlung erhältlich.



So vielfältig kann Essig sein

Nicht nur der „Mautner Markhof Hesperiden Essig“ ist in der Profiküche unverzichtbar für Erdäpfel-, Häuptel- und Gurkensalat. Auch der „Tafel Essig“ und „Apfelgold Essig“ gehören zur Basisausstattung jedes Gastronomiebetriebes. Diese sowie viele weitere Essig-Sorten bietet Mautner Markhof Food Service ergänzend zu den handelsüblichen Flaschen auch im 5l- bzw. 10l-Kanister mit Anti-Blubb-System an. Mit dem „Bio Tafel Essig“ und dem naturtrüben „Bio Apfel Essig“ sind dabei auch zwei Bio-Produkte erhältlich.

Ideal für das Salatbuffet sind die Mautner Markhof Spezial-Essige in der 0,5l-Glasflasche, die in 12 Geschmacksrichtungen zur Verfügung stehen: Sie lassen sich mit dem eigens entwickelten Metall-Aufsteller, der drei Flaschen fasst, sehr schön direkt am Buffet platzieren. So kann jeder Gast seinen Salat nach Wunsch selbst marinieren. Und dank praktischem Ausgießer, der einfach auf die Flaschen aufgesetzt wird, lassen sich die Essige auch gut portionieren.

Jedem Salat sein Dressing



Ergänzend zum Dressing-Sortiment im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel bietet Mautner Markhof Food Service speziell für die Gastronomie drei cremige Salatdressings im 2kg-Großgebinde an: „Joghurt Dressing“, „American Dressing“ und „Balsamico Dressing“ (verfeinert mit echtem Aceto Balsamico di Modena IGP).

Fruchtige Sirupe haben immer Saison



Auch bei Fruchtsirup bietet Mautner Markhof Food Service eine breite Geschmacksauswahl an, die von klassischer „Orangeade“ bis hin zu Variationen mit „0% Zuckerzusatz“ reicht. Dazu kommt der insbesondere in der Hüttengastronomie unverzichtbare „Skiwasser Sirup“ mit Himbeer-Zitronen-Orangen-Geschmack. Die verfügbaren 5l-Kanister ergeben jeweils 35 Liter Fertiggetränk und ermöglichen dank praktischer Portionspumpe ein einfaches, exaktes und hygienisches Dosieren.