

## Oktoberfest@Home

### Das richtige Angebot zur Wiesnzeit mit der MOGUNTIA FOOD GROUP

Alljährlich treffen sich normalerweise Liebhaber der bayrischen Oktoberfesttradition und feierfreudige Touristen auf der Münchener Theresienwiese zum größten Volksfest der Welt. Bei Weizenbier und Schweinshaxe wird üblicherweise Ende September ausgelassen gefeiert – mittlerweile nicht nur in München, sondern auf kleinen und großen Oktoberfest-Ablegern in ganz Deutschland.

Aufgrund der angespannten Lage durch die Corona-Pandemie musste das offizielle bayrische Oktoberfest allerdings wiederholt abgesagt werden. In München heißt es dieses Jahr erneut *No 'zapft is*. „Trotzdem wird im Spätsommer der Hunger und die Nachfrage nach typischen Wiesn-Gerichten steigen“, weiß Alexander Eben, Fachberater bei der MOGUNTIA FOOD GROUP und ergänzt: „Ein entsprechendes saisonales Angebot in der Frischetheke kann daher für Zusatzumsätze sorgen.“

#### Oktoberfest-Klassiker für die Wiesn zu Hause

Das Oktoberfest ist nicht nur für seine unverwechselbare Stimmung und das gute Bier bekannt, sondern auch für die traditionelle Küche. Ob Schweinshaxe oder Leberkäse – typisch bayrische Gerichte werden in der Oktoberfestzeit auch zu Hause vermehrt gegessen und dürfen im Angebot einer Metzgerei nicht fehlen.



Die MOGUNTIA FOOD GROUP präsentiert passend zur Oktoberfest-Saison neue Produkte zur Herstellung:

#### M7806 33 PÖKELFIT® Knusperhaxe oG

Spezialpräparat zur Herstellung von knusprigen Haxen, Braten, Spanferkel u. v. m. Das Fleisch behält eine zarte, saftige Konsistenz und ist für hohe Temperaturen im Konvektomaten oder Ofen sehr gut geeignet. Damit können vorgegarte Haxen und Knusperbraten tagesfrisch gebräunt und in der heißen Theke angeboten werden. Der Geschmack bleibt warm und kalt vollmundig. Ohne Geschmacksverstärker, Stabilisatoren und Antioxidationsmittel.

#### M1118 15 Krustenleberkäse Kombi-Präparat

Die perfekte Kombination aus schmackhafter Würzung und benötigter Technologie. Alles in einem Produkt, was für die Herstellung eines knusprigen Leberkäses benötigt wird. Ob klassisch bayrisch, als Pizza-Leberkäse oder auf griechische Art – mit dem Kombi-Präparat der familiengeführten Unternehmensgruppe lassen sich vielfältige Leber- und Fleischkäse-Spezialitäten herstellen.

Alexander Eben und sein Team unterstützen ihre Kunden gern mit weiteren Ideen zu klassischen Wiesn-Gerichten. Ob Brezelknödel, Weißwurst oder Fleischsalat – die MOGUNTIA FOOD GROUP liefert nicht nur die authentischen Zutaten, sondern auch originelle Rezepte für ein bayrisches Angebot in Frische- oder Heißer Theke.



Pressemitteilung

**Kontakt:**

**MOGUNTIA FOOD GROUP • [www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)**

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel: +43 5332 85550 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

**Kontakt Presse:**

Sabine Müller-Weinhold

[Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com](mailto:Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com), Tel.: 05401 337 28



Pressemitteilung