

„Deutschlands beste Wursttheke 2014“

Die große deutschlandweite Verbraucherwahl
im Lebensmitteleinzelhandel

Marktkauf in Hof gewinnt die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2014“

Riesige Auswahl, kundenfreundliches Ambiente und gut geschulte Mitarbeiter machen den Sieger

Stromberg/Hof, 27. Oktober 2014 – Der Marktkauf in Hof, an der Nordostgrenze Bayerns zu Thüringen und Sachsen, hat die begehrte Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2014“ gewonnen. Der Markt in der Schleizer Straße 49 zeichnet sich durch ein riesiges Sortiment an Wurstwaren, eine komfortable wie übersichtliche Marktgestaltung und ein besonders qualifiziertes Team aus. „Das ganze Thekenteam hat sich wahnsinnig gefreut. Dieser Preis ist eine tolle Bestätigung unserer Arbeit“, erklärt Abteilungsleiter Mario Specht bei der Preisverleihung auf der Stromburg von Sternekoch Johann Lafer. Die vom international renommierten Künstler Otmar Alt entworfene Siegertrophy und die Urkunde werden einen Ehrenplatz an der Theke im Marktkauf erhalten.

Beliebt bei Kunden und Märkten

Die Leserinnen und Leser von ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG sind dem Aufruf der Zeitschrift im April dieses Jahres gefolgt und haben der Redaktion ihre persönliche Lieblingstheke verraten. Die zehn am häufigsten genannten Märkte erhalten die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2014“. Aus diesen zehn Finalisten wählt eine Expertenjury, unter anderem mit Spitzenkoch Johann Lafer, die Nr. 1 unter den Siegermärkten. Der zum 15. Mal vergebene Preis des Salamispezialisten Wiltmann und der

Presseinformation (Bericht)



vom Verlag Gruner + Jahr herausgegebenen Food-Zeitschrift ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG hat sich in der deutschen Handelslandschaft als attraktive Auszeichnung etabliert. „Die beeindruckende Zahl der Zuschriften zeigt die hohe Wertschätzung der Verbraucher für besonders leistungsfähige Bedientheken. Sie wollen ein breites Angebot, fachkundige Bedienung und frische Erzeugnisse von hoher Qualität. Diese Konsumenten honorieren Spitzenleistungen auch mit höheren Preisen. Die hoch entwickelte Kultur der Wursttheke in Deutschland wollen wir mit dem Wettbewerb weiter fördern“, erläutert Dr. Wolfgang Ingold, Geschäftsführer von Wiltmann.

Die Qual der Wahl

Die Expertenjury stand auch 2014 vor einer anspruchsvollen Aufgabe. „Die Finalteilnehmer haben uns Juroren die Entscheidung nicht leicht gemacht. Alle zehn Märkte boten überdurchschnittliche, ausgezeichnete Leistungen. Die Unterschiede waren minimal und das Finden der Gewinner in diesem Jahr war eine Herausforderung für uns“, erklärt Jurymitglied Clemens von Luck, Redaktionsleiter von ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG. Johann Lafer ergänzt: „Wir hatten nur großartige Leistungen zu bewerten. Jede Theke im Finale präsentierte ein Einkaufsvergnügen.“

Regionale Spezialitäten, Frische und ein breites Sortiment

Der Marktkauf in Hof setzt auf Frische. Ein Highlight ist die 30 Meter lange Bedientheke. Sie präsentiert auf einer Länge von 10 Metern Fleisch- und Wurstwaren. Das riesige Sortiment von rund 750 Wurst- und Schinkenspezialitäten steht hier zur Auswahl. Mehr als 250 Artikel sind im täglichen Angebot. Durch die Kooperation mit der ortsansässigen Landmetzgerei Strobel und der Hofer Metzgerei



Schiller stehen 75 lokale wie regionale, bei den Kunden sehr beliebte Produkte zur Verfügung. Rindfleischwurst und Bratwürste sind typische Hofer Spezialitäten. Weitere Wurstwaren liefern die Fleischwerke der Edeka und verschiedene deutsche Hersteller. Aus Spanien, Italien, der Schweiz, Ungarn und Frankreich importiert Marktkauf Schinken, Salami und weitere Spezialitäten. Bio-Artikel runden das breite Sortiment ab. Vorbildlich ausgezeichnet ist die Herkunft aller Waren. Die Präsentation der Artikel ist übersichtlich und strahlt Frische aus. 26 geschulte Mitarbeiter hinter der Frischetheke verstehen ihr Handwerk. Adrett Rot-weiß gekleidet gehen sie aktiv auf die Kunden zu und vermitteln das vielfältige Produktprogramm. Das Credo „4M – Marktkauf Mitarbeiter machen's Möglich“ ist in Hof offenbar erfolgreich angekommen. Ein überzeugender Markt mit großartigem Einkaufsambiente.

Die Mitglieder der Jury 2014

- Otmar Alt (Künstler)
- Armin Diel (Winzer, Publizist)
- Elisabeth Herzel
(Creative Director Food Gruner + Jahr)
- Peter Holler (Food-Redakteur)
- Johann Lafer (TV-Star- und Sterne-Koch)
- Richard Leibinger
(Oberbürgermeister von Waldkirch, Vorsitzender citta slow Deutschland)
- Klaus Mehler
(Chefredakteur Lebensmittel Zeitung direkt, Chefredakteur und Verlagsleiter Der Handel)
- Janine Schourdom
(Medienwissenschaftlerin)
- Clemens von Luck
(Redaktionsleiter ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG)
- Friederike Wilker

(Marketingleiterin Wiltmann)

Über Wiltmann

Wiltmann mit Sitz im westfälischen Peckeloh ist einer der führenden Hersteller von Wurstwaren in Deutschland. Das Unternehmen ist Marktführer für Salami und Pasteten im Premiumsegment. Die Peckeloher fertigen 70 Salamispezialitäten in verschiedenen Geschmacksrichtungen samt einem Bio-Sortiment. Insgesamt umfasst das Produktprogramm mit Schinken, Aspik-, Brüh- und Kochwurstspezialitäten rund 140 Genießerprodukte. Die „Marke für Genießer“ ist im gesamten deutschen Lebensmittel-Einzelhandel wie auch in den Fleischerfachgeschäften erhältlich. Mit der „Gläsernen Produktion“ am Stammsitz in Peckeloh lässt Wiltmann jeden Interessierten Einblick in die Produktion aus nächster Nähe nehmen.

Über ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG

ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG bietet in jeder Ausgabe eine Vielzahl leckerer und kreativer Rezepte. Convenience-orientiert, unkompliziert in der Zubereitung, immer aber mit einer kleinen Überraschung, einem besonderen Pfiff, einer neuen Zutat. Und das alles mit der bekannten Qualität und Gelinggarantie von ESSEN & TRINKEN: Jedes Gericht wird in der eigenen Küche drei Mal nachgekocht und gewährleistet den Erfolg beim Kochlöffelschwingen zu Hause. Außerdem gibt es Wissenswertes zu Weinen, Spirituosen und anderen Getränken, Informationen zu nützlichen Accessoires sowie jede Menge praktische Tipps & Tricks für Küche, Haushalt und Gästebewirtung. Nicht nur die Rezepte sind flink und alltagstauglich – auch das Format ist es! Klein und handlich passt es in jede Handtasche, ist immer dabei und überall nutzbar. Die Reichweite macht es deutlich: Mit 650.000 Lesern lt. AWA 2013 ist ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG eines der beliebtesten Food-Magazine Deutschlands. Das Magazin erscheint monatlich und ist zu einem Copypreis von 2,95 € erhältlich.

Rückfragen richten Sie bitte an:

Franz Wiltmann GmbH & Co. KG

Friederike Wilker
Marketing/Kommunikation
Postfach 1561
33763 Versmold-Peckeloh
Tel.: +49 (0) 5423 / 17 – 124
E-mail: Friederike.Wilker@wiltmann.de
www.wiltmann.de

* * *