

## Natürlicher Geschmack braucht keine Verstärkung

**Messner, der Wurst- und Schinkenexperte aus Stainz in der Steiermark hat seine Produkte weiter entwickelt und bringt eine neue Range ins Regal, die frei von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und künstliche Aromen ist. Mit der Produktumstellung wird auch das Facing der Verpackungen erneuert. Der Schifflugweltmeister Gregor Schlierenzauer wird gemeinsam mit POS Aktivitäten und Gewinnspielen die Produkteinführung unterstützen.**

Eine Umfrage der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ergab, dass Zusatzstoffe, im speziellen Geschmacksverstärker, Farbstoffe, künstliche Aromen und Phosphate beim Konsumenten als ungesund und krankheitsfördernd beurteilt werden. Der Trend geht hin zu natürlichen, „ehrlichen Lebensmitteln“.

Messner, der Wurst- und Schinkenexperte aus der Steiermark hat die Zeichen der Zeit erkannt, und sein Sortiment weiter entwickelt, und verzichtet bei der Produktion auf diese Substanzen. Mit dem Gütesiegel „Messner-Rein“ werden ab Februar sämtliche Produkte im Regal ausgezeichnet sein.

Der Geschmack der Stainzer Gaumenfreuden wird ausschließlich durch Qualitätsfleisch und feine Gewürze bestimmt. Auch Farbstoffe haben für den Familienbetrieb in der Wurst und in den Schinkenprodukten keine Existenzberechtigung. *„Unsere Produkte sollen gut schmecken, das ist das Wichtigste – mit hochwertigen Zutaten und sorgsamer Verarbeitung gelingt uns das auch ohne unnötige Chemie“* so der Firmenchef, Alfred Messner.

Seit einem Jahr werden die neuen Produkte in Doppelblindstudien verkostet und getestet und sind jedes Mal als klarer Sieger hervorgegangen. *„Daher ist uns der Umstieg sehr leicht gefallen – wir bleiben wie wir sind – nur eben besser“* erklärt er seine Entscheidung.

### **Gregor Schlierenzauer fliegt auf Messner**

Der amtierende Schifflugweltmeister und Rekordhalter Gregor Schlierenzauer ist das neue Testimonial. *„Es ist wie beim Schiffliegen, alles was unnötig ist, ist Ballast. Reduktion und Konzentration auf das Wesentliche, das ist Geschmack wie ich ihn mag“*, erklärt der sympathische Sportler.

### **Klare Markenführung – klares Bekenntnis**

Ein schlichtes Verpackungsdesign unterstreicht das traditionelle Fleischhandwerk das seit 75 Jahren im Stainzer Familiebetrieb gelebt wird. *„Zusatzstoffe haben sicher ihre Berechtigung wenn es darum geht, die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen. Aber Farbstoffe oder Substanzen, die einen anderen Geschmack simulieren, täuschen den Konsumenten.“* So die Ernährungswissenschaftlerin Mag. Doris Stiksl. Mit der wachsenden Anzahl an Allergikern und hyperaktiven Kindern steigt auch das Bewusstsein und somit die Aufmerksamkeit auf die Inhaltsstoffe. Bei Konsumententests haben daher eindeutig natürliche Lebensmittel Vorrang.

Bei Messner arbeiten knapp 150 Mitarbeiter. Alfred Messner (Jahrgang 1969) führt in der vierten Generation den Betrieb, der mehrfach für sein gesellschaftliches Engagement und für umfassende Mitarbeiterausbildung und -förderung ausgezeichnet wurde.

Die beiliegenden Fotos sind honorarfrei zum Abdruck freigegeben: Quelle: Messner KG

### **Weitere Informationen:**

Mag. Doris Stiksl MSc  
Unternehmenskommunikation  
MESSNER KG  
A-8510 Stainz, Hauptplatz 21  
Tel (+43) 3463/2118-510; Fax (+43) 3463/2118-460  
Mobil: (+43) 664 1600405, d.stiksl@messner-wurst.at