



Mit LOIDL den „Tag der Salami“ feiern

St. Stefan im Rosental, am 2. September 2019 – Am 7. September findet der alljährliche „Tag der Salami“ statt – ein besonderer Anlass, um eine der beliebtesten Wurstspezialitäten Österreichs zu feiern. Als einer der größten heimischen Salami-Hersteller bietet LOIDL für alle LiebhaberInnen dieser schmackhaften Rohwurst ein umfangreiches Genusssortiment.

4 006 Tonnen Salami wurden im Jahr 2018 in Österreich genossen – Tendenz steigend. Damit ist Salami eine der beliebtesten Wurstsorten im Land. Loidl hält einen Anteil von 15 Prozent am Salami-Markt und ist damit einer der größten Hersteller in der Alpenrepublik.^[1] In St. Stefan im Rosental, inmitten der sanften südoststeirischen Hügellandschaft, werden seit mehr als 70 Jahren die schmackhaften LOIDL Salmis erzeugt. Ob Haussalami, ummantelte Salmis, Salamipralinen Kantwurst oder Landjäger – jede Köstlichkeit wird sorgfältig und mit besten Zutaten hergestellt. In über 60 Reifekammern erlangen die LOIDL Spezialitäten ihren vollen Geschmack. Zur Entwicklung des typischen Aromas wird jede Sorte vom LOIDL Salami-Meister persönlich und individuell betreut: Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Reifedauer müssen optimal zusammenspielen. Nicht von ungefähr gilt die Salami als die „Königin der Würste“, braucht sie doch nicht nur Know-how und geschultes Fachwissen, sondern verlangt auch während ihrer Herstellung und Reifung ganz besondere Sorgfalt und Pflege.

„Die Salami- und Rohwurstprodukte von LOIDL sind eine große Bereicherung für unser Sortiment, das von Frischfleisch über Fleisch- und Wurstwaren, Convenience-Artikeln bis hin zu Salami und Rohwurst reicht,“ so Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke, zu denen LOIDL seit Ende 2017 gehört.

Von Italien nach Österreich

Das Wort „Salami“ hat seinen Ursprung in Italien (von ital. salame „Salzwurst, Salzfleisch“). Dort wurde sie vermutlich bereits in der Antike erfunden, um Fleisch auch ohne Kühlung länger haltbar zu machen. Ursprünglich bestand sie aus Esel- oder Maultierfleisch. Heute handelt es sich größtenteils um Schweinefleisch, aber auch Rindfleisch oder Geflügel kommt zum Einsatz. Bereits im 18. Jahrhundert wurde die Salami durch italienische Einwanderer nach Österreich gebracht, die als sogenannte „Salamutschis“ in Wien die Rohwurst auf der Straße, in Gastgärten oder beim Heurigen verkauften, um so ihren Lebensunterhalt zu bestreiten.

Ein Tag, um die Salami zu würdigen

Der „Tag der Salami“ wurde im Jahr 2006 von der Gesellschaft zur Würdigung der Salami (SAS) im US-amerikanischen Henrico (Virginia) ins Leben gerufen, um die Salami

^[1] RollAMA/AMA-Marketing, n=2.800 Haushalte in A; 2018

besonders zu ehren. Er entstand aus einer spontanen Idee, um alle Salamifreunde zum gemeinsamen Verzehr aufzurufen – also eine gute Gelegenheit, um die beliebte Wurstspezialität in all ihren Facetten zu genießen und auch einmal neue Sorten auszuprobieren.

Über Marcher Fleischwerke

Die Marcher Fleischwerke sind ein traditionsreiches, österreichisches Familienunternehmen, mit 90-jähriger Firmengeschichte. 1929 gegründet, wird das Unternehmen heute in dritter Generation von Norbert, Gernot und Herfried Marcher geführt und ist in den letzten Jahren zu Österreichs größtem und modernstem Schlacht- und Zerlegeunternehmen geworden. Mit einem Umsatz von 520 Mio. Euro (2018) ist die Marcher Gruppe heute der achtgrößte österreichische Nahrungs- und Genussmittelhersteller. Ausgehend von der Firmenzentrale in Villach beschäftigt die gesamte Unternehmensgruppe an insgesamt neun Standorten österreichweit rund 1.800 Mitarbeiter. Verarbeitet werden jährlich 130.000 Rinder sowie 1.000.000 Schweine, exportiert wird in 40 Länder auf vier Kontinenten.

Die Marcher Fleischwerke verfügen über zahlreiche Premiummarken: Im Fleischbereich sind dies „Styria Beef“, „absolut steirisch“ sowie www.fleischwerkstatt.at. „Landhof“, „LOIDL“ und „die OHNE“ decken die Feinkostschiene ab. „Blasko Convenience“ rundet das Portfolio im Conveniencebereich ab.

Über LOIDL

Am Standort St. Stefan im Rosental in der Südoststeiermark wurde LOIDL Ende 2017 von der Marcher Gruppe übernommen. LOIDL ist spezialisiert auf Salami und Rohwürste. Diese qualitativ hochwertigen Produkte sind aufgrund ihrer Rezeptur und der langen Reifung besonders beliebt. Ob Haussalami, Kantwurst oder Landjäger, jede Köstlichkeit wird sorgfältig und mit besten Zutaten hergestellt. In einem eigenen Betriebsteil werden fleischlose Produkte produziert, die sowohl im Inland als auch sehr stark im Ausland angeboten werden.

Die Produkte finden sich vorrangig im österreichischen Lebensmittelhandel und im LEH-Diskont.

www.loidl-spezialitaeten.at

www.facebook.com/loidlspezialitaeten/

www.instagram.com/loidl_spezialitaeten/

Fotos

Copyrights: Inge Prader für „LOIDL“

Pressekontakt:

Sonja Vikas

+43 4242 41555-0

sonja.vikas@marcher.at

Brandenstein Communications
Christina Brandenstein
+43 1 3194101-11
christina@brandensteincom.at