



LOIDL und Obersteirische Molkerei präsentieren Steirisches Genuss Duo für die Jause



St. Stefan im Rosental, am 04. September 2025 – Zwei steirische Traditionsunternehmen vereinen ihre Stärken: LOIDL und die Obersteirische Molkerei präsentieren das neue Steirische Genuss Duo. Mit der kräftig-würzigen LOIDL Bauernsalami und dem edelherb-aromatischen Peter Rosegger Käse wird die steirische Jausenkultur in ihrer besten Form erlebbar.

Steirische Jause auf den Punkt gebracht

Die LOIDL Bauernsalami ist herzhaft im Geschmack, grob geschnitten und über 12 Wochen traditionell naturgereift. Ihre würzige Note mit einem feinen Hauch von Senf verleiht jedem Bissen echten Charakter.

Der Peter Rosegger Käse der Obersteirischen Molkerei ist ein halbharter Schnittkäse mit geschmeidiger Konsistenz, hellgelbem Teig und feiner Lochung. Sein edelherb-würziges Aroma entfaltet sich durch eine rund zweimonatige Reifung, bei der er regelmäßig gewendet und mit Rotkultur gepflegt wird.

Salami und Käse ergänzen sich geschmacklich durch die Kombination von würzigen und aromatischen Noten. Ob zur klassischen Brettljause, auf frischem Bauernbrot oder als unkomplizierte Zwischenmahlzeit – das Steirische Genuss Duo bietet eine ausgewogene Verbindung regionaler Produkte.

„Mit dem Steirischen Genuss Duo bringen wir zwei Spezialitäten zusammen, die sich perfekt ergänzen. So entsteht ein Stück Esskultur, das Tradition und Qualität vereint“, so Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke.

„Der Peter Rosegger Käse steht für charaktervollen Käsegenuss aus der Steiermark. Gemeinsam mit der LOIDL Bauernsalami wird daraus eine Jause, die für wahre Regionalität, beste Qualität und echte Tradition steht“, ergänzt Michael Riegler, Geschäftsführer der Obersteirischen Molkerei.

Das Steirische Genuss Duo ist ab sofort im österreichischen Lebensmittelhandel erhältlich.

Copyright: LOIDL

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.

Weitere Informationen unter:

www.loidl-spezialitaeten.at

www.facebook.com/loidlspezialitaeten/

www.instagram.com/loidl_spezialitaeten/

Über Marcher Fleischwerke

Die Marcher Fleischwerke sind ein traditionsreiches, österreichisches Familienunternehmen, mit über 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 Fleischunternehmen geworden. Mit einem Umsatz von 650 Mio. Euro (2024) ist die Marcher Gruppe heute der achtgrößte österreichische Nahrungs- und Genussmittelhersteller. Ausgehend von der Firmenzentrale in Villach beschäftigt die gesamte Unternehmensgruppe an insgesamt elf Standorten österreichweit rund 1.800 Mitarbeitende. Verarbeitet werden jährlich ca. 140.000 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.

Weitere Informationen unter:

<https://www.marcher.at/de-at/>

<https://at.linkedin.com/company/marcher-fleischwerke-%C3%B6sterreich>

Pressekontakt:

Brandenstein Communications

+43 1 3194101-11

presse@brandensteincom.at

Über die Obersteirische Molkerei



Die Obersteirische Molkerei (kurz OM) ist eine Genossenschaft mit ca. 2400 Mitgliedern, wovon ca. 1200 Milchlieferanten sind. 2024 erreichte sie mit ca. 650 Mitarbeitern einen Umsatz von 374 Mio. Euro.

In der Obersteirischen Molkerei werden verschiedenste Rohmilchen (Biomilch, Heumilch, konventionelle Milch) zu hochwertigen Milchprodukten und bestem Käse verarbeitet. In den letzten Jahren hat man sich verstärkt auf die Produktion von naturgereiften Käsespezialitäten konzentriert. Ca. 50% der gesammelten Milch wird zu Käse verarbeitet und dieser im Inland bzw. Ausland vermarktet. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen mittlerweile die Kompetenz in diesem Bereich.

Weitere Informationen unter:
www.oml.at

Pressekontakt:
office@oml.at

Sollten Sie zukünftig Presseaussendungen von den Marcher Fleischwerken nicht mehr erhalten wollen, können Sie uns dies jederzeit unter presse@brandensteincom.at (Betreff: PA Marcher Fleischwerke abbestellen) wissen lassen. Wir löschen Ihre Daten infolge aus dem betreffenden Medienverteiler und Sie erhalten keine weiteren Presseinformationen von den Marcher Fleischwerken.