

## PRESSEINFORMATION

### **Gugelhupfzeit bei ANKER: neu mit über 60% Dinkelmehlanteil**

- ANKER hat seinen Marmorgugelhupf verbessert und verfeinert.  
Das Ergebnis: der **ANKER-Kaisergugelhupf**.
- **Innovatives Produkt** mit über **60% Dinkelmehlanteil** – die ANKER-Produktentwicklung greift das Thema Lebensmittelunverträglichkeiten auf
- Ab sofort in allen ANKER-Filialen erhältlich, Einlistung im LEH geplant

*Wien, 20. Juni 2013.* Der österreichische Mehlspeisklassiker ist zurück. ANKER hat die Rezeptur seines Marmorgugelhupfs überarbeitet und verbessert und ihm gleichzeitig auch einen neuen Namen verpasst: ANKER-Kaisergugelhupf. Innovativ ist der hohe Dinkelmehlanteil – damit geht das Traditionsunternehmen auf die zunehmenden Lebensmittelunverträglichkeiten ein und erreicht zusätzlich ein besonders aromatisches und saftiges Geschmackserlebnis. Ab sofort ist der Kaisergugelhupf in allen ANKER-Filialen erhältlich.

Der Marmorgugelhupf ist der österreichische Mehlspeisklassiker und von der sonntäglichen Kaffeejause nicht wegzudenken. ANKER hat sein Gugelhupfrezept jetzt grundlegend überarbeitet und verfeinert – der neue Kaisergugelhupf präsentiert sich noch saftiger und aromatischer. Besonders hervorzuheben ist der hohe Anteil von über 60% Dinkelmehl, der das Thema Lebensmittelunverträglichkeiten aufgreift. Mit dem Einsatz von Dinkelmehl geht Ankerbrot damit beim klassischen Marmorgugelhupf innovative Wege und wird damit auch dem Bedürfnis der KundInnen nach mehr Vielfalt und Abwechslung bei den Inhaltsstoffen von Produkten gerecht. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist eine Vielfalt an Getreide mehr als begrüßenswert und kann Lebensmittelunverträglichkeiten entgegenwirken.

Woher der Gugelhupf übrigens tatsächlich stammt, ist nicht genau überliefert, einer Legende nach hat er aber in Österreich seinen Ursprung. Typisch ist die spezielle Kranzform mit der kaminartigen Öffnung in der Mitte, in der der Gugelhupf gebacken wird. Ein klassisches Rezept gibt es nicht, je nach Region oder Bäcker kann ein Gugelhupf aus unterschiedlichen Teigen bestehen. Für den ANKER-Kaisergugelhupf wird eine Sandmasse aus hochwertigen Zutaten hergestellt, neben dem hohen Dinkelmehlanteil kommt auch Weizenmehl zum Einsatz. Die feine Marmorierung gibt dem Kaisergugelhupf sein charakteristisches Aussehen. 600 Gramm wiegt die Köstlichkeit, perfekt also zum Teilen mit Familie und Freunden.



Wien · 1891

Der Kaisergugelhupf ist ab sofort in allen ANKER-Filialen erhältlich. Für alle Mehlspeistiger ist er auch stückweise zum Kaffee, Tee oder Kakao erhältlich.

Um alle Kundinnen und Kunden vom neuen ANKER-Kaisergugelhupf zu überzeugen, werden in einer speziellen Facebook-Aktion am 20. Juni 2013 gratis Gugelhupfe zum Probieren verlost.

Eine Einlistung im LEH ist für Herbst geplant.

#### **Über Ankerbrot**

Ankerbrot betreibt rund 140 Filialen in Ostösterreich mit Schwerpunkt Wien. Damit ist ANKER der größte Bäckereifilialist Österreichs. Ankerbrot bäckt täglich frisches Brot und Gebäck für Großverbraucher, Gastronomie und Supermärkte in ganz Österreich. Das Traditionsunternehmen beschäftigt derzeit rund 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 44 Nationen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.ankerbrot.at](http://www.ankerbrot.at).

Pressefotos finden Sie unter [www.ankerbrot.at/presse/pressefotos](http://www.ankerbrot.at/presse/pressefotos).

#### **Rückfragehinweis:**

Doris Mülleder  
Ankerbrot AG, Public Relations  
Tel.: +43 (1) 60123-341  
[muelleder@ankerbrot.at](mailto:muelleder@ankerbrot.at)