

PRESSEINFORMATION

ANKER bringt die Handsemmel zurück in die Regale

- **Die neue ANKER Meisterstück Handsemmel – eine Semmel wie früher**
- **Handgeformt mit der klassischen Fünf-Stern-Rillung**
- **Saftig, flaumiger Teig und resche Kruste – ein echter Hochgenuss**
- **Erweiterung der Premiumproduktschiene ANKER Meisterstück**

Wien, 28. Mai 2014. Die Wiener Traditionsbäckerei ANKER erweitert die exklusive Premiumproduktschiene „ANKER Meisterstück“ um die „Meisterstück Handsemmel“. Ab sofort finden Kunden die klassische Handsemmel in den Regalen der ANKER Filialen und dürfen sich an einem Geschmackserlebnis „wie früher“ erfreuen.

Tradition und beste Zutaten als Qualitätsgaranten

Traditionelle Bäckerkunst wird bei Ankerbrot gelebt: ANKER bringt die klassische Handsemmel zurück in seine Filialen.

Damit jede Meisterstück Handsemmel auch wirklich zu einem ANKER Meisterstück wird, ist Übung gefragt: Daher haben die fachkundigen ANKER-Bäcker lange an den perfekten Handgriffen gefeilt – Manufaktur wie anno dazumal. Das Ergebnis ist ein Semmelklassiker, der durch seinen saftigen, flaumigen Teig und die resche Kruste die Gaumen der Kunden erfreuen wird.

Mehl, Wasser, Salz, Malz und lange Teigruhe

„Für unsere Meisterstück Handsemmel verwenden wir Mehl, Wasser, Salz und Malz – künstliche Zusatzstoffe oder Geschmackverstärker haben bei unseren ANKER Handsemmeln nichts verloren“, so Ankerbrot-Vorstand Peter Ostendorf. „Neben den besten Zutaten, erreichen wir den unvergleichlichen Geschmack durch die besonders lange Ruhezeit von fast zwei Stunden. Gut Ding will eben Weile haben.“

Bäckerhandwerk der alten Schule

Für eine Handsemmel ist viel Übung erforderlich und echte Bäckerkunst gefragt. Der Teigling wird von den fachkundigen Bäckern zu einer runden, flachen Flade gedrückt und dann mit einer Hand zu einer Handsemmel „gewirkt“. Darunter versteht man das fünfmalige Einschlagen der Flade. Danach ruht der Teigling „mit dem Gesicht nach unten“ um die traditionelle Rillenform zu erhalten. Diese macht die Handsemmel beim Backen besonders resch. Die ANKER Meisterstück Handsemmeln sind ab sofort exklusiv in allen über 120 ANKER Filialen um 0,75 EURO erhältlich.

Ein eigenes Video zeigt die Herstellung der Handsemmel:

<https://www.youtube.com/watch?v=cG9J4azFcHE>

Erfolgsrezept Semmel: Bereits seit 3.000 Jahren beliebt

Der Name der Semmel stammt eigentlich vom lateinischen „simila“ für Weizenmehl. Das erste semmelähnliche Weckerl ist fast 3.000 Jahre alt, danach hat sich die Form immer wieder etwas verändert. Lange war die Semmel ein „Festtagsschmaus“ – es gab



Wien · 1891

sie nur zu bestimmten, besonderen Anlässen oder am Wochenende. Jemandem eine Semmel zu schenken, galt zu dieser Zeit als noble Geste. Die traditionelle Rillenform stammt laut Erzählungen vom Wiener Bäcker Kayser (daher auch „Kaiserssemmel“), der erkannt haben soll, dass der Geschmack vorwiegend aus der Kruste kommt und die Einkerbungen in der Semmel den Krustenanteil erhöhen.

ANKER Meisterstücke – die exklusive Premiumlinie

Der Wiener Traditionsbäcker lancierte bereits im Herbst 2013 die exklusive Premium-Marke „ANKER Meisterstück“, und vertreibt unter diesem Namen Steinofenbrote in den vier klassischen Sorten Weizenbrot, Roggenbrot, Weizenmischbrot und Roggenmischbrot.

Die Meisterstück Handsemmel fügt sich perfekt in die Premiumlinie der ANKER Meisterstückbrote ein. Auch diese werden komplett ohne Konservierungsstoffe und Geschmackverstärker hergestellt, und zeichnen sich durch die besonders lange Teigruhe von bis zu 36 Stunden aus. Dadurch entsteht ein feiner Natursauerteig mit bis zu 300 unterschiedlichen Aromen, die sich beim Backen im Steinofen entfalten.

Probieren geht über Studieren: ANKER punktet mit Verteilaktion

Zur Produkteinführung wird es eine breit angelegte Verteilaktion unter ANKER KundInnen geben, freut sich Peter Ostendorf. „Wir sind überzeugt davon, dass die Handsemmel extrem gut ankommen wird.“ Eigens kreierte Gebäcksackerl und Plakate in und an den Filialen stellen den prominenten Neuzugang in der ANKER Produktpalette in den Mittelpunkt.

Darüber hinaus widmet der Favoritner Traditionsbäcker seinen Handsemmeln eine eigene Kommunikations-Offensive: Inserate sowie Infoscreens und Citylights, Online-Werbung sowie eigene Reportagen der ANKER-Reporter auf Facebook weisen auf die Vorzüge des neuen Produktes hin.

Über Ankerbrot

Ankerbrot betreibt über 120 Filialen in Österreich mit Schwerpunkt Wien und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. Das Unternehmen bäckt täglich frisches Brot und Gebäck für Großverbraucher, Gastronomie und Supermärkte in ganz Österreich. Das Traditionsunternehmen beschäftigt rund 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 44 Nationen. Weitere Informationen finden Sie unter www.ankerbrot.at.

Pressefotos finden Sie unter www.ankerbrot.at/presse/pressefotos.

Fotocredits: Copyright=Ankerbrot; Abdruck honorarfrei

Rückfragehinweis:

Doris Mülleder, Ankerbrot AG, Public Relations

Tel.: +43 (1) 60123-341

muelleder@ankerbrot.at