



FRISCH & FROST
DAS BESTE AUS ÖSTERREICH



lebensministerium.at

Frisch & Frost und Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich kürten „Beste Kartoffelqualität“

Utl.: Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich und Frisch & Frost Geschäftsführer zeichnen Qualitätsführer im Kartoffelanbau aus

Hollabrunn/Korneuburg (9. März 2009) – Bereits zum siebten Mal zeichnete Frisch & Frost, größter heimischer Speisekartoffelverarbeiter, die Qualitätssieger unter seinen Kartoffellieferanten aus. Die Urkunde für die „Beste Kartoffelqualität“ wurde für herausragende Leistungen in der Anbau-Saison 2008 vergeben. Seit über 30 Jahren stellt das in der *Genussregion Weinviertler Erdäpfel* gelegene Unternehmen Frisch & Frost unter der Marke Bauernland Kartoffelspezialitäten her. „Die *Genussregion Weinviertler Erdäpfel* ist eines der besten Anbauggebiete Europas. Durch den Fokus auf hochqualitative heimische Rohstoffe leistet Frisch & Frost einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung der Region“, so Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich. Über 350 Kontrakt-Bauern aus Niederösterreich, dem Burgenland und der Steiermark beliefern Frisch & Frost jährlich mit rund 101.000 Tonnen Kartoffel. „Neben einer fairen und serviceorientierten Kontrakt-Partnerschaft mit unseren Lieferanten ist uns auch die entsprechende öffentliche Würdigung ihrer Leistungen ein besonderes Anliegen. Mit der Besten Kartoffelqualität möchten wir uns bei unseren Lieferanten für ihre ausgezeichnete Rohware bedanken“, so die Frisch & Frost Geschäftsführung DI Gerfried Pichler und Ewald Trum heute anlässlich des Festaktes zur Prämierung der insgesamt neun Sieger. ****

Die Reihung der Lieferanten im Zuge des Bonitierungsverfahrens bei der Ernte im Herbst des Vorjahres stellt die Grundlage für die Auszeichnung dar. Im Rahmen eines Festaktes im Donaurestaurant Tuttendörfel wurden heute insgesamt neun Landwirte mit dem begehrten Preis ausgezeichnet. Bewertet wurden die Sorten Agria, Russet-Burbank, Shepody, Innovator, Umatilla, Ditta, Premiere und Romina. Außerdem hat auch ein Großkontrahent die Auszeichnung erhalten.

Die Sieger der „Besten Kartoffelqualität“

- Johannes und Christine Pimberger (Wullersdorf) mit der Kartoffelsorte Agria (91 Punkte)
- Christian Schmid (Marchegg) mit der Kartoffelsorte Russet-Burbank (90 Punkte)
- Herbert Grois (Bernhardsthal) mit der Kartoffelsorte Shepody (90 Punkte)

- Ferdinand Wittmann (Ziersdorf) mit der Kartoffelsorte Innovator (91 Punkte)
- Josef Schwaiger (Leitzersdorf) mit der Kartoffelsorte Umatilla (91 Punkte)
- Maria Zehetner (Hollabrunn) mit der Kartoffelsorte Ditta (91 Punkte)
- Siegrid Scheiblhofer (Andau) mit der Kartoffelsorte Premiere (91 Punkte)
- Elisabeth Kriegl (Groß Enzersdorf) mit der Kartoffelsorte Romina (91 Punkte)
- Karl Brunner (Deutsch-Jahrndorf) wird als Großkontrahent ausgezeichnet (89 Punkte)

Engagierte Lieferanten als Basis für Top-Produkte

Die qualitativ hochwertige Rohware der Kartoffelbauern ist eine wichtige Basis für den Unternehmenserfolg von Frisch & Frost. „Durch ihr hohes Engagement legen unsere Kontraktpartner die Basis für den ursprünglichen und natürlichen Geschmack unserer Produkte. Im Gegenzug sind wir für unsere Lieferanten ein langfristiger Partner, der für heimische Qualität und Herkunft steht, und so die hohe Qualität der Rohware wertschätzt“, erklären DI Gerfried Pichler und Ewald Trum.

Bauernland – „So schmeckt Heimat“

Bauernland ist schon seit über drei Jahrzehnten im wahrsten Sinne des Wortes „in aller Munde“. 1978 wurde Bauernland erstmalig als Marke geschützt und etabliert. Anfangs standen Gemüseprodukte im Vordergrund, im Laufe der Zeit hat sich Bauernland allerdings zum Spezialisten für heimische Kartoffelköstlichkeiten entwickelt. Um dafür die besten Rohstoffe sicher zu stellen, ist Frisch & Frost seit den 1990er Jahren direkter Kontraktpartner der Landwirtschaft. Ausgesuchte, natürliche und ursprüngliche Zutaten, Rezepte aus der Heimat sowie strengste Qualitätsstandards sichern die einzigartige und bekannte Premium-Qualität von Bauernland.

Genussregion Weinviertler Erdäpfel

Die österreichischen Regionen schaffen mit ihrer Landwirtschaft und ihren kulinarischen Angeboten eine unverwechselbare Marke – so auch das Weinviertel mit seiner regionalen Spezialität, den Kartoffeln. „Mit der Initiative *Genuss Region Österreich* wollen wir gezielt die Bedeutung regionaler Spezialitäten hervorheben und attraktive und zukunftsorientierte Regionen fördern. Gleichzeitig sollen die Leistungen unserer Bauern und Bäuerinnen für die Konsumenten sichtbar gemacht werden“, so Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich über die Idee der Aktion. Für die Top-Qualität und die überregionale Verbreitung der Rohware sorgen Qualitätsproduzenten wie Frisch & Frost mit der Marke Bauernland als größter Kartoffelverarbeiter und Partner seit Beginn der Initiative *Genuss Region Österreich*.

Frisch & Frost ist Österreichs Tiefkühl-Convenience-Spezialist für Kartoffel-, Mehlspeisen- und Fingerfood. Im Jahr 2008 erzielte das österreichische Unternehmen mit rund 270 Mitarbeitern an zwei Standorten in Österreich einen Umsatz von EUR 67,3 Mio. Unter den beiden starken Marken „Bauernland“ und „Toni Kaiser“ stellt Frisch & Frost Kartoffelspezialitäten & Mehlspeisen nach traditionellen, österreichischen Rezepten her. Frisch & Frost beliefert den Einzel- und Großhandel, Großküchen, die Gastronomie und Systemgastronomie (z.B. McDonald's) sowie Export-Kunden vor allem in Deutschland, Großbritannien und den CEE-Ländern.

Für Rückfragen:

Frisch & Frost Pressestelle:

Mag. Monika Fenz

ikp Wien PR und Lobbying GmbH

Liechtensteinstraße 12/10, 1090 Wien, Austria

Tel: +43-1-524 77 90-22, Fax ++43-1-524 77 90-5

E-Mail: monika.fenz@ikp.at