

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Stelzen auf der Wiesn

Wiesn und Wiesbauer geht gut zusammen: Schmankerl und Stelzen fetten das Programm zünftig auf.

WIEN. Das „Wiener Wiesn-Fest“ hat sich vom bayrischen Vorbild emanzipiert und wird auch heuer vom 27. September bis 14. Oktober im Wiener Prater ordentlich Grillduft und Bierdunst atmen. Wiesbauer wird einmal mehr mit einem eigenen Festzelt vertreten sein.

Dabei wuchtet das österreichische Unternehmen zahlreiche Produkt-Schmankerln auf den Biertisch: Etwa die neue Sous Vide-„Wiesn Stelze“; die vor einem Jahr vorgestellte „Wiener Wiesnplatte“ und die bei Konsumenten überaus beliebte „Wiener Prater Stelze“.

Als Ergänzung der innovativen Sous Vide-Range der „Hau-

benküche für zu Hause“ gibt es jetzt als Innovation die „Wiesn Stelze“ im dekorativen Karton.

Überlegene Gar-Technologie

Bei der in der Produktion eingesetzten „Sous Vide“-Gartechnologie wird die Stelze im vakuumversiegelten Plastikbeutel bei niedrigen Temperaturen (zwischen 50° C und 70° C) mehrere Stunden lang schonend gegart. Da aus dem Beutel weder Wasser noch Gewürze austreten können, bleibt das Fleisch dabei zart und saftig – es entfaltet perfekt seinen natürlichen, unverfälschten Geschmack.

Für den Konsumenten heißt das nichts weniger, als dass die

Auf der Wiesn

Die „Wiener Prater Stelze“ ist eine essfertige, rustikale, typisch alpenländische und mit 12% Fettanteil überraschend fettarme Produktspezialität.

„Wiesn Stelze“ schnell und einfach im Backrohr gelingt – auf höchstem Niveau wie in der Spitzengastronomie.

Ein besonderer Wiesn-Hit ist die „Wiener Prater Stelze“ (in Deutschland: Brat Hax'n):



© Wiesbauer

Im von Wiesbauer entwickelten, handwerklich aufwendigen Verfahren wird eine nach speziellem Rezept gewürzte, mürb gebratene Schweinsstelze ausgelöst, in eine attraktive Form gebracht und gesliced. (red)