



Wien, April 2018

RADATZ feiert die Käsekrainer

RADATZ ruft jährlich Ende April den „Tag der Käsekrainer“ aus

„Die Käsekrainer ist die beliebteste Grillwurst von Herrn und Frau Österreicher“, erläutert Dr. Franz Radatz, Geschäftsführer der RADATZ Feine Wiener Fleischwaren. „Die Käsekrainer ist ein sehr österreichisches Produkt und ein kleiner, aber feiner Beitrag zur kulinarischen Vielfalt unserer heimischen Alltagsküche. Dieser Tatsache wollen wir Rechnung tragen und die Käsekrainer jedes Jahr rechtzeitig zum Start der Grillsaison mit diesem besonderen Tag ehren“, fügt der Fleischermeister hinzu. Gefeiert wird in allen Radatz Fleischereien und Radatz Märkten mit besonderen Angeboten rund um die Käsekrainer vom 27. bis 30. April.



Wir machen Käsekrainer wie sonst keiner.

Nur beste Zutaten kommen bei uns hinein: Speck, Rind- und Schweinefleisch und Emmentaler Käse – das sind die inneren Werte.

Richtig zubereitet vereint die Käsekrainer würzigen Fleischgeschmack mit dem Aroma von geschmolzenem Käse, der während des Grillvorgangs eine delikate Kruste, das „Käsefusserl“, bildet.

So weit, so gut, aber das Phänomen Käsekrainer ist damit noch nicht erklärt. Denn das beginnt irgendwann in den siebziger Jahren, wo vom Fleischermeister persönlich eine Kombination von Brät und Käse probiert wird. Zuerst mit Burenwurstbrät, dann mit Brät von der Polnischen. Die Würste, die schließlich den Namen „Käsekrainer“ bekommen, spielen am Anfang im Sortiment von Radatz eine untergeordnete Rolle. Erst als sich der erste Würstelstand beim Praterstadion eine Vorrichtung baut, auf der man Würste auch braten konnte, geht ein Raunen durch die Stadt. In kürzester Zeit werden danach Wiens Würstelstände mit Grilleinrichtungen aufgerüstet und der Rest, ja der ist Familiengeschichte.

Käsekraier Vielfalt

Die Begeisterung der Österreicher für die Käsekraier spiegelt sich im Produktabsatz wieder: „Pro Jahr werden in Österreich etwa 9 Millionen RADATZ Käsekraier gegessen“, erläutert Dr. Franz Radatz. Die Länge der damit verzehrten Käsekraier ergibt übrigens eine Strecke von etwa mehr als 2.200 km - in etwa die Strecke Wien – Lissabon. Dass die Österreicher der Käsekraier weiterhin so treu verbunden sind, liegt wohl auch an der Innovationsfreude bei RADATZ: „Bei Qualität und Sicherheit gibt es keinen Spielraum, das muss immer perfekt sein. Die Chance am Markt liegt in innovativen Produkten.“ Neben der klassischen Käsekraier bietet RADATZ daher auch eine schärfere Chili-Käsekraier an, saisonale Käsekraier-Spezialitäten wie die Kren-Käsekraier, Kürbiskern-Käsekraier, Tomate Mozzarella-Käsekraier usw.. Klassiker wie die XXL-Käsekraier und natürlich die beliebten Minikäsekraier, die in keiner Grillmixpackung fehlen – vom 27 g Babykäsekraier bis zum wirklichen Schwergewicht von 250 g - ist alles dabei, was das Herz eines Fleischtiers begehrt!

NEU! Käsekraier Bällchen

Ganz neu in der Käsekraier-Familie sind die Käskraier Bällchen! Das nur 10 g leichte Bällchen ist das jüngste Mitglied der großen Käsekraier-Familie. Ein Produkt, das dem Trend der Zeit entspricht: vorgegart – somit muss es nur noch in der Pfanne, am Griller oder in der Mikrowelle erwärmt werden und fertig ist der Genuss! Die Bällchen lassen sich auf Spieße stecken, in ein Wachauer-Laiberl füllen oder einfach so genießen – ein himmlisches Käsekraier-Vergnügen!

Die Käsekraier Bällchen gibt es in der großen Partypackung oder in der 80 g Singlepackung in allen Radatz Fleischereien und Radatz Märkten.

„A Eitrige mit an Schoafn, an Bugel und an 16er-Blech, owa Tschenifer!“
zu deutsch: „Eine Käsekraier mit scharfem Senf, einem Brotanschnitt und eine Dose Ottakringer Bier, aber schnell!“

www.radatz.at/kaesekraier

Rückfragen:
Erika Löwenstein
0664 2514237
erika.loewenstein@radatz.com
www.radatz.at