



Tradition und Innovation:

RADATZ und WIEN GIN gehen gemeinsame Wege

Dass Tradition und Innovation kein Widerspruch sein müssen, beweist das Wiener Familien-Unternehmen RADATZ in diesen Tagen eindrucksvoll. Gemeinsam mit WIEN GIN wurde eine eigene Produktlinie rund um das derzeit wohl angesagteste Getränk entwickelt.

Mehr als 50 Jahre Wiener Fleischerei, 120 Jahre Salami-Tradition: So schmeckt Wien

RADATZ Feine Wiener Fleischwaren, seit 2013 mit „Superbrands“ ausgezeichnet, feierte vor einigen Jahren 50-jähriges Jubiläum, STASTNIK, seit genau 20 Jahren ein Teil von RADATZ, wird heuer bereits stolze 120 Jahre alt.

RADATZ wurde 1962 als Familienbetrieb gegründet. Vorausschauendes und verantwortungsvolles Planen, nachhaltige Beziehungen mit Lieferanten und Geschäftspartnern sowie die Mitarbeiter und deren Weiterentwicklung waren und sind die Basis für den Erfolg des Unternehmens.

Produziert wird sorgfältig nach traditionellen, über Generationen überlieferten, Rezepten. Gleichzeitig aber stellt die Entwicklung neuer, innovativer Produkte, wie z.B.: das hüllenlose Picknick-Stangerl, die Weinviertler Salami oder jetzt eben die WIEN GIN Produktlinie einen wesentlichen Eckpfeiler des Unternehmens dar.

Die Kesselbrüder: Passion, Qualität und die große Liebe zu Wien

Die „Kesselbrüder“, das sind die drei Freunde Achim Brock, Florian Koller und Thomas Tirmantinger, die vor einigen Jahren nach dem Besuch eines Schnaps-Brennkurses beschlossen hatten, mit einer 5-Liter-Distille an eigenen Kompositionen zu tüfteln. Dass es dabei Gin sein sollte, war rasch klar. *"Gin ist eine sehr individuelle Spirituose"*, sagt Brock. *"Man kann so viel hineingeben: Kräuter und Gewürze, Gurken oder Orangen."*

Bis die Mischung ihren Erwartungen entsprach und der WIEN GIN entstand, dauerte es Jahre. Die genaue Zusammensetzung bleibt zwar geheim (nur soviel: wichtig sind Holunder und Muskatnuss), das Motto der Kesselbrüder findet man jedoch auf jeder Flasche: *"Die Liebe zu Wien, eine Passion zu Gin, Qualität, die große Geister befreit, eine Freundschaft für die Ewigkeit"*, steht auf den türkis-goldenen Jugendstil-Etiketten.

Die Kesselbrüder vertrieben ihren Gin zunächst ausschließlich auf Events, später in der Gastronomie. Es dauert nicht lange, bis die ersten Anfragen aus dem Handel kamen. Heute ist WIEN GIN im Großhandel, z.B. bei Metro, Pfeiffer oder Del Fabro erhältlich, im Einzelhandel z.B. bei Interspar, Julius Meinl am Graben, Merkur Hoher Markt oder Wein & Co.

RADATZ und die Kesselbrüder

Im Frühjahr 2018 lernte Franz Radatz, Inhaber und Geschäftsführer von RADATZ durch Zufall auf einem Event die drei Kesselbrüder kennen. Sehr schnell war klar, dass es nicht nur größte gegenseitige Wertschätzung der jeweiligen Produkte, sondern auch zahlreiche Gemeinsamkeiten gab: Die Liebe zur Stadt Wien, der höchste Anspruch an Qualität und somit erstklassige Ausgangsprodukte, sowie eine Prise Humor und Lebensfreude waren von Anfang an verbindend.



Da lag es nahe, über gemeinsame Produkte nachzudenken. Das Ergebnis der Zusammenarbeit: Bereits im Sommer dieses Jahres wurden drei völlig neue Produkte gelauncht.

Die RADATZ WIEN GIN-Produktlinie

Die innovative Produktlinie bilden der RADATZ WIEN GIN Beinschinken *#GINken* mit einer fruchtigen Note von Holunder, die RADATZ WIEN GIN Cabanossi mit Wacholdergeschmack sowie die RADATZ WIEN GIN Bratwürstel, die Röstaromen und Wacholder vereinen. Alle Produkte beinhalten einen Hauch WIEN GIN und passen so perfekt zu den angesagten Gin-Getränken.

Die Nachfrage nach den Produkten ist groß: Sowohl auf Events, auf denen WIEN GIN vertreten ist, in den RADATZ Fleischereien, Radatz Märkten vor allem aber seitens des Handels. Die Produkte waren und sind bei Themenaktionen erhältlich bei Merkur, Billa, Meinl am Graben und Metro.

Das gesamte Pressematerial sowie honorarfreie Bilder sind unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.radatz.at/de/familie-radatz/presse-auszeichnungen/>

Wien, Oktober 2018

Rückfragehinweis

Erika Löwenstein
Radatz Feine Fleischwaren
Tel.: +43 1 66110-0
e-Mail: erika.loewenstein@radatz.com