



Hengstenberg präsentiert:
Das deutscheste aller Lebensmittel

Mildessa im Wandel der Zeit

Esslingen, August 2009. Kein Lebensmittel steht so sehr für Deutschland wie das Sauerkraut. 1,2 Kilo werden hierzulande im Jahr pro Kopf verzehrt.¹ Das vitaminreiche Gemüse hat im englischsprachigen Raum sogar den Spitznamen „Krauts“ geprägt. Vorreiter in Sachen Sauerkraut war Dr. Richard Hengstenberg. Er machte 1932 das vitaminreiche Kraut erstmals in Dosen haltbar und damit das 1876 gegründete Familienunternehmen zu dem beliebtesten Sauerkraut-Experten Deutschlands. Hengstenberg präsentiert eine Sauerkraut-Zeitreise aus 60 Jahren Bundesrepublik.

1949

Das Hengstenberg Sauerkraut zur Gründung der Bundesrepublik

Zur Gründung der Bundesrepublik am 23. Mai stand der in den Kriegsjahren entbehrte Hengstenberg Klassiker wieder in den Regalen. Damals wurde das Sauerkraut noch in großen 10 Liter Dosen zu den Einzelhändlern geliefert. Die Kunden brachten, wie es für viele Lebensmittel üblich war, eigene Behältnisse mit und der Händler füllte die gewünschte Menge ab.



1961

Das Hengstenberg Sauerkraut zum Mauerbau

In den 50ern stellte der Handel auf mehr Selbstbedienung um und es setzten sich einzeln abgepackte Waren durch. Diesem Trend ging Hengstenberg bereits 1952 mit 4 und 6 Portionen Dosen voran. Unter dem neuen Namen „Mildessa“ wurde ab 1953 die praktische Familienpackung zum Verkaufsschlager.



1989

Das Hengstenberg Sauerkraut zum Mauerfall

In den 80ern zogen mit dem neuen Yuppie-Lifestyle exotischere Rezepturen in deutsche Küchen ein. Passend dazu gibt es jetzt Sorten wie das Champagner- oder das Ananaskraut.

Nach dem Mauerfall erobert Mildessa wieder Gesamtdeutschland.



¹ Quelle: www.food-monitor.de, 2008



2009

60 Jahre Bundesrepublik Deutschland – Die Sauerkrautnation im neuen Jahrtausend

Dem aktuellen Trend nach Ursprünglichkeit und Regionalität trägt Hengstenberg mit der Garantie auf Weißkohl von deutschen Vertragsbauern und kurzen Wegen Rechnung. In einem der größten Weißkohlanbaugebiete Deutschlands in Fritzlar (Hessen) wird die feinsaure Spezialität hergestellt und von dort aus in die ganze Welt geliefert. Gleichzeitig steht das Unternehmen für klassisch-moderne Rezepturen.



Die nächste Sauerkraut-Generation

Für moderne Sauerkraut-Liebhaber hat Hengstenberg mit „Mildessa 3 Minuten“ eine schnelles Kraut im praktischen Standbeutel entwickelt, das mit zeitgemäßen Rezepturen überzeugt. „Mildessa 3 Minuten fruchtig-pikant“ erhält durch Mango, Curry und feine Ananasstückchen einen exotischen Touch. Für die ganze Familie eignen sich die großen 560 g-Beutel. Das Geheimnis liegt in der Herstellung: Das 3 Minuten Mildessa wird schonend vorgekocht, so dass es im Topf nur noch kurz erwärmt werden muss.



Mildessa wird mittlerweile von Japan über Australien bis nach Jamaika exportiert und steht wie kein anderer Klassiker für die schwarz-rot-goldene Küche.

Klassiker der Nation vereint - Kooperation mit Wetten dass...?

Mildessa, laut den Deutschen Standards eine Marke des Jahrhunderts, wird zum 60-jährigen Deutschland-Jubiläum erstmals mit einem anderen, wichtigen Klassiker der Nation kooperieren: Wetten dass..?. Zwei bekannte Marken, die zusammenpassen, denn ein Großteil der Zuschauer kauft auch Hengstenberg-Produkte.

Zusammen suchen die beiden Urgesteine deutscher Kultur die ultimative Sauerkraut-Wette. Alle eingesandten Wettideen nehmen außerdem noch an einer großen VIP-Tickets-Verlosung teil.

