



Pressemitteilung

70 Jahre Altmeister 7 Rezepte für 7 Jahrzehnte Altmeister

*Esslingen, Oktober 2020. Traditionelle Heimatküche mit Herz. Dafür steht der Altmeister Essig von Hengstenberg. 1950 wurde er das erste Mal in Flaschen abgefüllt und ist bis heute Deutschland's meistverkaufter Essig**

[7 Rezepte für 7 Jahrzehnte](#) - Altmeister Essig verbindet man mit Familie, Tradition und Lieblingsrezepten, die das Herz erwärmen. Bei einem absoluten Klassiker der süddeutschen Küche darf der Altmeister zum Beispiel in keinen Fall fehlen: beim [Schwäbischen Kartoffelsalat](#). Aber auch bei vielen andere Gerichte der Heimatküche, wie Linsen mit Spätzle, zarter Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl oder Wurstsalat, ist Altmeister ein wichtiger Bestandteil und gibt das geschmackliche i-Tüpfelchen.

Doch nicht nur mit traditionellen Rezepten wird der Geburtstag rund um den bewährten Essig gefeiert. Hengstenberg nimmt den Geburtstag zum Anlass, um tolle Erinnerungen, spannende [Geschichten und Wissenswertes](#) rund um die Essig-Herstellung zu teilen.

Ein Blick ins Archiv verrät zum Beispiel, dass der weinwürzige Geschmack des Altmeisters bereits vor knapp 70 Jahren für Begeisterung sorgte: „*Von der Milde und Weichheit dessen bin ich begeistert! Hoffentlich bleibt Ihr Altmeister in der jetzigen Güte bestehen*“, schrieb eine Hengstenberg-Kundin im Jahr 1952.

Für die jahrelange Treue bedankt sich der Essig-Marktführer bei den Kunden mit einer 900 ml Morefill-Aktion. Ab Oktober gibt es denn Altmeister mit 20 % Gratis-Inhalt in einer limitierten Auflage. Außerdem wird mit einem [Geburtstags-Gewinnspiel](#) gefeiert. Bis Ende November haben die Verbraucher die Chance 1 von 70 hochwertigen Salat-Schüssel-Sets von WMF zu gewinnen. Man muss zwei Flaschen Altmeister kaufen, den Kassenbon hochladen und mit etwas Glück gehört man zu den Gewinnern.

1.819 Zeichen (mit Leerzeichen)



Hengstenberg Altmeister Essig Geburtstagsflasche 900 ml

Weinwürziger Wein-/Branntweinessig. Eignet sich ideal für alle klassischen Salate. Glutenfrei.

Größe: 900 ml Flasche

Preis: UVP ca. 1,19 €

Einführung: Oktober 2020

Erhältlich im gut sortierten Supermarkt

Vermarktung: Displays (10er-Karton auf ½ Chep), POS, PR, Website, Social Media, Youtube



Rezepttipp: [Schwäbischer Kartoffelsalat](#)

Schritt für Schritt zur Perfektion: Warme Kartoffeln, die feine Säure des Altmeister Essigs, Gemüsebrühe, Senf, Gewürze und ein Schuss Öl – fertig! *Foto: Hengstenberg*



Rezepttipp: [Linsen mit Spätzle](#)

Echt schwäbische Linsen mit Spätzle sind nur echt mit einem ordentlichen Schuss Altmeister-Essig. *Foto: Hengstenberg*



Rezepttipp: [Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl](#)

Ein weiteres Traditionsgericht der deutschen Küche: Sauerbraten. Für das Beizen des Fleisches nehmen wir den Altmeister Essig. *Foto: Hengstenberg*



Rezepttipp: [Käsespätzle mit Beilagensalat](#)

Spätzle, cremig-herber Käse und knusprige Röstzwiebeln. Als Beilage einen knackigen Salat mit Altmeister-Dressing. *Foto: Hengstenberg*



Rezepttipp: [Nudelsalat](#)

Nudelsalat – ein Klassiker beim Grillen oder auf dem Party-Buffer.

Foto: Hengstenberg



Rezepttipp: [Grüner Bohneneintopf](#)

Bodenständige Zutaten, einfache Zubereitung und das alles in einem Topf.

Foto: Hengstenberg



Rezepttipp: [Wurstsalat](#)

Ob als schnelles Abendbrot, als leichtes Essen im Biergarten oder als Beilage zum Grillen – der Wurstsalat geht immer. *Foto: Hengstenberg*

Bildmaterial: Download unter [Link](#)

Sie wollen sich selbst überzeugen? Produktproben gibt's unter presse@hengstenberg.de

Über Hengstenberg:

Die Hengstenberg GmbH & Co. KG ist ein traditionsreiches Familienunternehmen der Lebensmittelbranche – gegründet 1876 und bis heute zu 100 % in Familienbesitz. Unter den Marken Hengstenberg, Mildessa, KNAX / STICKSi, Altmeister und ORO di Parma führt das Unternehmen ein vielfältiges und hochwertiges Sortiment rund um Krautprodukte, Essig, Gurken, Gemüse- und Feinkostspezialitäten sowie ein breit gefächertes Angebot italienischer Tomatenprodukte. Die Gruppe produziert in Deutschland und Italien. Sie beschäftigt rund 450 Mitarbeiter an drei Standorten – Esslingen, Bad Friedrichshall und Fritzlar.

Pressekontakt / Bildmaterial / Informationen:

Hengstenberg GmbH & Co. KG – Katja Behringer – 0711 3929 1278 – presse@hengstenberg.de
www.rodiparma.de – www.hengstenberg.de