

Pressemitteilung

Jetzt ist Kohlzeit!

„Welcher Mildessa-Esser bist du?“

Esslingen, Oktober 2020. Jetzt ist Kohlzeit! Ob als Beilage zum Sonntagsbraten, als Begleiter zu Klassikern, wie Kassler oder als Zutat in einer wärmenden Suppe, Sauerkraut und Rotkohl sind wunderbar vielseitig einsetzbar. Vor allem im Herbst und Winter findet das Gemüse Einzug in unsere Küchen.

„Welcher Mildessa-Esser bist du?“, fragt der Lebensmittelhersteller Hengstenberg seine Kunden in einer reichweitenstarken Kommunikationskampagne. Darüber hinaus steht die Vielseitigkeit von Mildessa Sauerkraut und Rotkohl mit zahlreichen Rezeptinspirationen im Fokus.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem saftigen Sauerbraten, der perfekt zur Süße des Rotkohls harmoniert und von selbstgemachten Kartoffelklößen begleitet wird? Oder doch lieber einem vegetarischen Sauerkraut-Kartoffel-Gratin oder einer schnellen Sauerkrautsuppe für die kalten Herbst- und Wintertage?

Ob pur oder gewürzt, in der Dose oder im Beutel, als vegetarisches Gericht oder modern interpretiert. Hengstenberg bringt Sauerkraut und Rotkohl vielfältig auf den Tisch. Der Kreativität gemütlich daheim zu kochen sind keine Grenzen gesetzt.

Für die Mildessa Krautspezialitäten verwendet Hengstenberg ausschließlich Kohl aus deutschem Anbau.

1.259 Zeichen (mit Leerzeichen)



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

Der saftige Sauerbraten harmoniert perfekt mit der Süße des Rotkohls.

Foto: Hengstenberg



Rezepttipp: [Überbackenes Sauerkraut-Kartoffel-Gratin](#)

Kartoffelgratin meets Sauerkraut – eine etwas andere Version des Ofenklassikers. Veggie und einfach lecker.

Foto: Hengstenberg



Rezepttipp: [Schnelle Sauerkrautsuppe mit Chorizo](#)

Diese Suppe mit Chorizo verfeinert ist ideal für die schnelle Küche an kalten Herbst- und Wintertagen.

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