

Presseinformation

Alle lieben Guglhupf: Die Marke „Loipmayer“ veredelt den Guglhupf

- **Höchste handwerkliche Backkunst, hergestellt im Burgenland**
- **Traditionelle Rezepturen mit einem Twist**
- **Hochwertig verpackt in individualisierbaren Geschenkkartons mit Behaltewert**
- **Der Guglhupf als kulinarischer Kulturbotschafter auf dem Weg in alle Welt**

Wenn man sich genau ansieht, was auf den kulinarischen Seiten in den internationalen Reiseführern und -berichten über Österreich steht, kommt man schnell zu einem Fazit: Österreich ist ein Mehlspeis-Paradies. Ein süßes Schlaraffenland, geprägt von Sachertorte, Apfelstrudel, Kaiserschmarren und – dem Guglhupf. Die Backwarenmarke „Loipmayer Original“ nimmt sich nun ganz speziell des Guglhupfs an und inszeniert dieses wunderbare Stück Backkunst auf traditionell-sympathische Art.

Der zweitbeste Guglhupf der Welt

Auf der Sympathieskala bei den Konsumenten steht der Guglhupf ganz weit oben, sagt Christoph Edlmann, der die Marke „Loipmayer“ entwickelt hat. „Natürlich ist kein Guglhupf so gut wie der von Oma - aber gleich an zweiter Stelle kommen die Loipmayer-Guglhüpfe“, schmunzelt Edlmann. „Wir geben jedenfalls mit der Marke Loipmayer dem Guglhupf jene hohe Wertigkeit, die sich dieses Back-Kunstwerk verdient hat und setzen ihm gewissermaßen die Krone auf.“



Hochwertig inszeniert - das Loipmayer Guglhupf-Sortiment

Manufaktur pur: Vom Buttern bis zur Verpackung

Produziert werden die sieben Sorten Guglhupf nach eigens entwickelten Loipmayer-Rezepten von einer Kurkonditorei im Burgenland. Hier werden die Kuchen in Manufaktur-Qualität auf Bedarf frisch produziert. „Die besondere Qualität unseres Guglhupfs war uns von Anfang an ein besonderes Anliegen. Wir sind das Gegenteil von industrieller Fertigung, da wir zum Beispiel jede Backform händisch schmieren und auch dem fertigen Produkt genug Zeit zum Rasten lassen. Wir verwenden für unsere Rezepturen auch echte Butter, hochwertige Nussmischungen, beste Schokolade und eigens zusammengestellte Fruchtmischungen“, beschreibt Edlmann die Produktion.

Loipmayer

Sieben Sorten – drei Größen. Personalisierbar.

Die sieben Sorten Guglhupf gibt es in drei unterschiedlichen Grammatoren: In 150 Gramm als schnelles Mitbringsel, in 350 Gramm als Standard-Sortiment und in 700 Gramm als saisonales Sortiment und als Sonderbestellung.



Loipmayer Schönbrunner Guglhupf



Loipmayer "Pannetonone"



Loipmayer Weihnachts-Guglhupf



Loipmayer Kärntner Reindling

Allen gemein ist die hochwertige Verpackung in Loipmayer Geschenkschachteln mit Behaltewert, die eigens für die besondere Inszenierung entwickelt wurden. Die sechseckigen Boxen haben nicht nur einen hohen ästhetischen Anspruch und Wiedererkennungseffekt, sie eignen sich vor allem im Handel perfekt für Sonderplatzierungen, da die Schachteln nicht nur miteinander kombiniert, sondern auch perfekt gestapelt werden können.

Um den Loipmayer Guglhupf zum perfekten Geschenk zu machen, können die Banderolen mit einer handgeschriebenen Widmung oder mit einem Branding als Firmengeschenk versehen werden.



Das perfekte Geschenk

Der Guglhupf – ein Backkunst-Kulturbotschafter

Bei der Entwicklung von Loipmayer Original waren zwei Beweggründe ausschlaggebend: Zum einen der Umstand, dass Österreich außer dem respektablen Welterfolg „Sachertorte“ im Segment Back- und Konditoreiwaren für Touristen und Österreich-Fans wenig anzubieten hat. Zum anderen die Tatsache, dass speziell zu Weihnachten und zu Ostern der österreichische Lebensmittel-Handel vorrangig ausländische Backerzeugnisse in Form von Panettonen etc. als Geschenkartikel anbietet. Edelmann: „Mit der Entwicklung von Loipmayer wollen wir national und international ein Zeichen für die hervorragende Back- und Konditorkunst aus Österreich setzen. Und gerade der Guglhupf eignet sich dafür als kulinarischer Esskultur-Botschafter ganz besonders“.

Loipmayer



Gründer Christoph Edelmann



Vertrieb im Handel sowie im Webshop

Vertrieben werden die Loipmayer-Spezialitäten im Einzelhandel z.B. bei Meisl am Graben oder Merkur Hoher Markt, am Flughafen in den Duty Free Shops von Senses of Austria sowie im Shop im Schloss Schönbrunn, von wo aus sie als kulinarische Grüße in alle Welt mitgenommen werden. Selbstverständlich kann man die Loipmayer Back-Spezialitäten auch online unter www.loipmayer.com, www.sovillo.com, www.piccantino.com oder www.amazon.de sowie www.fromaustria.com bestellen.

Das Loipmayer Guglhupf-Sortiment:

Ganzjährig:

- Loipmayer Schönbrunner Guglhupf – feinflaumiger Rührteig, marmoriert mit feinsten Kakaomasse und eingebackenen Schokolinsen
- Loipmayer Ringstrassen Guglhupf – saftiger, dunkler Rührteig aus Schokolade und Kakaomasse
- Loipmayer Kärntner Reindling – eine traditionelle, aufwendige Germteig-Spezialität mit Rosinen und Zimt
- Loipmayer Walzer Guglhupf – halb heller, fruchtiger Rührteig, halb dunkle, herbe Kuchenmasse
- Loipmayer „Pannonetone“ – die neue burgenländische Backspezialität aus dem Haus Loipmayer, in der Papiermaschette gebackener Germteig mit Nussfülle und Schokolade

Saisonal:

- Loipmayer Weihnachts-Guglhupf - festliche Rührteigspezialität mit kandierten Früchten, Mandeln und Zimt-Zucker
- Loipmayer Oster Guglhupf – fruchtiger, aromatischer Rührteig mit in Rum getränkten Rosinen

Fotocredits:

Fotograf & (C)= Loipmayer, honorarfrei abdruckbar

Loipmayer

Über Loipmayer:

Die österreichische Marke „Loipmayer“ steht für traditionell erzeugte, handwerkliche Backkunst aus Österreich. Dabei veredelt „Loipmayer“ speziell den Guglhupf (der ganz absichtlich nicht „Gugelhupf“ geschrieben wird) als allseits beliebte, bekannte- und vor allem typisch österreichische Backspezialität. Alle „Loipmayer“ Guglhüpfen werden mittels eigener, erprobter Rezepturen und mit besten Zutaten per Hand in Kur-Konditorei-Qualität im Burgenland exklusiv produziert. Die besondere Inszenierung erfolgt durch die einzigartige und eigens entwickelte Verpackung mit Behaltfaktor, die die „Loipmayer“-Backspezialitäten zu ganz besonderen Genussprodukten und Geschenken macht. Loipmayer ist eine eingetragene Marke der Accedo Austria GmbH.

Rückfragehinweis:

Christoph Edelmann
Accedo Austria GmbH
Marken- und Vertriebsagentur
Seestrasse 11
A-7100 Neusiedl am See

+43 1 533 87 00
+43 1 699 13 01 02 11
post@accedo.at

www.accedo.at
www.loipmayer.com