



## PRESSEMITTEILUNG

# **Trendige Neuheit fürs Kühlregal: MEGGLE bringt veganes Steinofen-Dinkelbrot mit feiner Kräuterfüllung**

**Das rein pflanzliche Steinofen-Dinkelbrot von MEGGLE zum Aufbacken setzt zur Grillsaison frische Kaufimpulse**

**Wasserburg am Inn, den 03.02.2022 – Ab Ende März erweitert der Geschmacks- und Grillexperte MEGGLE sein Sortiment der veganen XXL-Brotspezialitäten um eine neue Variante: Das vegane MEGGLE Steinofen-Dinkelbrot besteht zu 100 Prozent aus Dinkelmehl und ist mit einer fein-würzigen, veganen Kräuter-Crème gefüllt. Das trendige Neuprodukt ergänzt die bestehende Backwaren-Range und spricht eine breite Zielgruppe an. Unterstützt wird die Neueinführung durch eine reichweitenstarke Digital-, Funk- und PR-Kampagne sowie mit einem attraktiven POS-Paket.**

Der vegane Markt boomt und konnte im letzten Jahr ein Umsatzplus von 59 Prozent verzeichnen.<sup>1</sup> Als Marktführer im Segment der gekühlten Baguettes greift MEGGLE die Wünsche der Verbraucher nach pflanzlichen Produkten, Regionalität, Natürlichkeit und Gesundheit auf und setzt saisonal passend ab KW 12 mit einem vollmundigen, veganen Dinkelbrot frische Impulse.

Denn Dinkel ist im Zuge einer bewussten Ernährung zum Trendkorn avanciert. Die ursprüngliche Getreidesorte besitzt im Vergleich zu herkömmlichem Weizen mehr Nährstoffe und hat ein feines und nussiges Aroma. Außerdem wird das Getreide dem Wunsch nach Regionalität gerecht, da es vornehmlich aus Europa stammt. Wie die bestehenden veganen XXL-Brotspezialitäten der Marke MEGGLE, das Knoblauch Brot und das Mediterrane Brot, ist auch das neue Steinofen-Dinkelbrot vegan zertifiziert.

### **Natürlich gut für Ihren Umsatz**

Das MEGGLE Steinofen-Dinkelbrot ist einzigartig im Kühlregal. Es besteht zu 100 Prozent aus Dinkelmehl und hebt sich durch den vollmundigen, dunklen Teig deutlich von anderen,

---

<sup>1</sup> BMEL-Ernährungsreport 2021; Veganz Ernährungsstudie 2020; GfK 2020; „Future Cow“ Studie; Meticulous Research (2020): – Global Forecast to 2027; Statistisches Bundesamt (2020): Vegetarische und vegane Lebensmittel



vergleichbaren Produkten ab. Die Zugabe von Saaten wie Leinsamen und Sonnenblumenkernen sowie die feine Kräuterfüllung machen das Brot besonders saftig. Das Vorbacken auf Stein verleiht dem Dinkelbrot eine besonders rösche und knusprige Kruste. Die trendige Neueinführung ergänzt über die Grillsaison – von Ende März bis September – die bestehende vegane Backwaren-Range. Im MEGGLE-Sortiment platziert, wird das Dinkelbrot garantiert für Aufmerksamkeit und Spontankäufe sorgen und spricht mit dem Vegan-Label die an pflanzlichen Produkten interessierten Konsumenten und Konsumentinnen an. Laut einer Forsa-Umfrage werden 71 Prozent vegetarischer bzw. veganer Käufe aus Neugier getätigt.<sup>2</sup>

Die Bekanntheit sowie die Grill- und Qualitätskompetenz der Marke MEGGLE unterstützen die neue vegane Range mit hohem Verkaufspotenzial. Zudem wird die Einführung durch eine aufmerksamkeitsstarke Digital-, Funk- und PR-Kampagne begleitet. Der Handel wird durch VKF-Materialien unterstützt, um für maximale Aufmerksamkeit am POS zu sorgen. Damit setzt MEGGLE, der renommierte Hersteller von Milcherzeugnissen aus Wasserburg am Inn, mit qualitativ hochwertigen und genussvollen, convenienten Produkten immer wieder neue Kaufimpulse.

#### Steckbrief

<b>Produkt:</b>	Steinofen-Dinkelbrot mit feiner Kräuterfüllung (vegan)
<b>Kartoninhalt:</b>	9 x 250 g
<b>Key Facts:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 100% Dinkelmehl</li><li>• vegan zertifiziert</li><li>• voller Geschmack mit gutem Gewissen</li><li>• Ideal zum Teilen „XXL“</li><li>• ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen</li><li>• Mediaunterstützung (Digital-, Funk- und PR-Kampagne)</li></ul>

---

<sup>2</sup> Ernährungsreport 2021 – eine Forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft



## Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Veganes MEGGLE Steinofen-Dinkelbrot mit feiner Kräuterfüllung

**Dateiname:**

Pressefoto\_MEGGLE\_Steinofen\_Dinkelbrot\_vegan.jpg (548 KB)

**Quellenangabe Foto:** MEGGLE GmbH & Co. KG, Januar 2022

**Nutzung:** Bis Ende September 2022 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden. Im Übrigen gelten ausschließlich die MEGGLE Nutzungsbedingungen, die hier abrufbar sind: [www.meggle.de/nutzungsbedingungen](http://www.meggle.de/nutzungsbedingungen)

## Über MEGGLE

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 130 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton Meggle I. bei Wasserburg in der Nähe von München gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die Markenprodukte werden auch in Nord- und Südamerika und im asiatischen Raum vertrieben. Mit ca. 2.500 Mitarbeitern, darunter ca. 1.000 in Wasserburg, produziert die MEGGLE-Gruppe qualitativ hochwertige Milch-, Käse-, Sahne- und Joghurtprodukte sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllte Baguettes für End- und Großverbraucher. Darüber hinaus werden Milchtrockenprodukte als Spezialerzeugnisse für die internationale Pharma- und Lebensmittelindustrie hergestellt. Stets dem Fortschritt verpflichtet, konnte MEGGLE 2020 einen Umsatz von über 950 Millionen Euro erwirtschaften. Trotz des internationalen Erfolgs zählt die Heimat: Der Hauptfirmensitz von MEGGLE befindet sich nach wie vor im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn

Monika Lohmaier, Telefon +49 80 71 73 - 460, E-Mail: [monika.lohmaier@meggle.com](mailto:monika.lohmaier@meggle.com)