



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



BAUERNLAND Pommes – 100% aus Österreich!

Knusprig, goldgelb und aus besten heimischen Kartoffeln – die Pommes der Weinbergmaier Traditionsmarke BAUERNLAND stehen für höchste Qualität, regionale Herkunft, nachhaltige Produktion und ein unvergleichliches, ehrliches Geschmackserlebnis.

Ob als Beilage, Snack oder Hauptgericht – Pommes sind weltweit ein Klassiker und aus der Gastronomie nicht wegzudenken. Ihre Qualität hängt von der richtigen Auswahl der Kartoffeln, einer sorgfältigen Verarbeitung und einer schonenden Zubereitung ab. Gerade in Zeiten, in denen Regionalität und Nachhaltigkeit immer wichtiger werden, gewinnt die Herkunft der Zutaten zunehmend an Bedeutung. BAUERNLAND Pommes stehen für ehrliche und unverwechselbare Qualität aus Österreich. Sie werden aus 100 % heimischen Erdäpfeln hergestellt, die unter strengen landwirtschaftlichen Richtlinien kultiviert werden. Im Jahr 2024 wurden bei Weinbergmaier über 8.000 Tonnen an Kartoffelprodukten verkauft, davon rd. 5.000 Tonnen unter der Marke BAUERNLAND – ein Beweis für die hohe Nachfrage nach heimischer Qualität. Die Produktion folgt höchsten Standards und verbindet Regionalität, Nachhaltigkeit und Wertschöpfung. Mit Kartoffeln von 220 Vertragsbauern aus den fruchtbaren Anbaugebieten des Weinviertels, des Marchfelds und des Burgenlands bieten die Pommes der Marke BAUERNLAND ein einzigartiges Qualitätsversprechen für Gastronomen und Konsumenten gleichermaßen.

„Die Qualität der Rohstoffe hat für Weinbergmaier oberste Priorität – sie sichert den einzigartigen Geschmack und hohen Produktstandard unserer Pommes. Durch heimische Kartoffeln garantieren wir kurze Transportwege, maximale Frische und unterstützen die österreichische Landwirtschaft“, betont Dr. Gerald Spitzer, Geschäftsführer Weinbergmaier GmbH.

Im Zuge einer umfassenden Kommunikationskampagne wird das Thema 'Pommes aus Österreich' mit einem speziell dafür entwickelten Sujet in Print- und Onlinemedien beworben.

Bauernhof-Garantie: Maximale Transparenz und nachhaltige Verantwortung

Nachhaltige Landwirtschaft beginnt mit der Herkunft. Dank der Bauernhof-Garantie und dem AMA-Gütesiegel ist jedes Produkt von der Packung bis hin zum landwirtschaftlichen Betrieb rückverfolgbar. Diese Transparenz schafft Vertrauen und gibt sowohl Gastronomen als auch Konsumenten die Sicherheit, ein hochwertiges, regional erzeugtes Produkt zu genießen. BAUERNLAND bietet Pommes für die Gastronomie, die entlang der Wertschöpfungskette zu 100 % aus Österreich stammen – ein Versprechen, das auf dem Markt heraussticht und besonders geschätzt wird.

Die Herstellung erfolgt in Niederösterreich, in Hollabrunn, direkt in der Nähe der Anbaugebiete. Kurze Transportwege reduzieren den CO₂-Ausstoß erheblich und machen die Produktion besonders nachhaltig. Dabei wird sichergestellt, dass keine Lebensmittel verschwendet werden: Kartoffelabschnitte werden für die Herstellung von Kroketten und Rösti genutzt, während Schalen in einer modernen Biogasanlage zur Energiegewinnung dienen.



WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Sorgfältige Verarbeitung für höchste Qualität – ehrlicher Genuss, der überzeugt

Bei Pommes kommt es auf mehr als nur die richtige Kartoffel an – erst die sorgfältige Verarbeitung sorgt für besten Kartoffelgeschmack und eine perfekte Konsistenz. Um den natürlichen Geschmack der Kartoffel und eine knusprige Textur gewährleisten zu können, werden BAUERNLAND Pommes aus ganzen Kartoffeln geschnitten. Die Vielfalt an Schnittarten – ob klassische 7,5 mm, 10 mm, 12 mm, 20 mm oder Kringel, breit oder dünn, mit oder ohne Schale – ermöglicht dabei individuelle Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie. Vorfrittiert in reinem Pflanzenöl bei 175 Grad und anschließend bei -25 Grad schockgefrostet, bleiben wertvolle Nährstoffe sowie die Qualität auf konstant hohem Niveau erhalten.

Mit BAUERNLAND Pommes genießt man Erdäpfel, die in Österreich angebaut, geerntet und verarbeitet werden. Die gesamte Wertschöpfungskette bleibt im Land, wodurch heimische Bauern und Produzenten gestärkt werden. Es wird höchster Wert auf natürliche Zutaten und eine schonende Verarbeitung gelegt. Die Verbindung aus traditioneller Landwirtschaft, modernster Verarbeitung und nachhaltigem Denken sorgt für höchste Qualität und Nachhaltigkeit.

„Unser Anspruch ist es, beste heimische Rohstoffe mit höchster Sorgfalt zu verarbeiten. Dadurch entfalten unsere Pommes ihren vollen Geschmack und bieten einen ehrlichen und unverwechselbaren Genuss, der sowohl Konsumenten als auch Gastronomen überzeugt. So entstehen Produkte, die nicht nur qualitativ überzeugen, sondern auch die Werte von Regionalität und Nachhaltigkeit in sich tragen,“ so Gerald Spitzer, Geschäftsführer der Weinbergmaier GmbH, abschließend.

Über WEINBERGMAIER

Die WEINBERGMAIER GmbH ist Österreichs führender Tiefkühl-Produzent von typisch österreichischen Spezialitäten. Das breite Sortiment umfasst Kartoffelprodukte, Suppeneinlagen, Knödel, Strudel, Kaiserschmarrn und Palatschinken, welche unter den Marken BAUERNLAND, TONI KAISER, ACKERL und HÄNSEL & GRETEL vertrieben werden. Im Geschäftsjahr 2024 erzielte das Unternehmen mit ca. 250 Mitarbeitern an den Standorten Wolfers und Wien einen Netto-Umsatz von rund EUR 75,2 Millionen. WEINBERGMAIER beliefert die Gastronomie und Großküchen via Großhandel, die Konsumenten via Einzelhandel und große Industriekunden direkt. 60% des Umsatzes gehen auf den Außer-Haus-Bereich zurück, 40% auf den Lebensmittel-Einzelhandel und B2B. Der Exportanteil am Gesamtumsatz liegt bei rund 30% und ergibt sich vor allem aus dem Handel mit Deutschland, Italien und der Schweiz. WEINBERGMAIER ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Weitere Informationen unter www.weinbergmaier.at