



PRESSEMITTEILUNG

Neu im SB-Kühlregal:

Ponnath DIE MEISTERMETZGER führt neue Marke und Sortiment „Für Mehr Tierschutz“ ein

Kemnath, im Februar 2020: Auf der Suche nach leckerer Wurst, die man mit gutem Gewissen genießen kann? Ab dem 24.02.2020 bringt Ponnath DIE MEISTERMETZGER unter der Marke „PONNATH 1692“ sechs neue Wurst- und Schinkenspezialitäten in den Handel, die nach den Richtlinien des Deutschen Tierschutzbundes zertifiziert werden. Das Tierschutz-Sortiment trägt das Tierschutzlabel der Premiumstufe und richtet sich an nachhaltig orientierte Verbraucher. Zu den neuen Brotzeit-Spezialitäten gehören Bayerischer Leberkäse und streichzarte Leberwurst, saftiger Kochhinterschinken, knackige Wiener Würstchen, sowie fein würzige Lyoner und herzhafter Bierschinken. Ein Muss für jedes gut aufgestellte SB-Wurstregal.

Bäuerliche Tradition für mehr Tierschutz

Mit der „PONNATH 1692“ Tierschutz-Range erweitert das Familienunternehmen sein Produktangebot und sieht sich als Pionier für ein tiergerechter erzeugtes Wurstsortiment. Das Fleisch für die Wurst- und Schinkenspezialitäten kommt von einem Partner-Landwirt des PONNATH TRADITIONSHOF®-Programms. Die Schweine haben doppelt so viel Platz wie in der konventionellen Haltung und eine attraktivere Umgebung mit Angeboten zur Beschäftigung. Des Weiteren sind das Kupieren der Schwänze und die betäubungslose Kastration der männlichen Ferkel verboten. Außerdem füttert der Landwirt ausschließlich GVO-freies Futter (GVO: Gentechnisch veränderte Organismen). Die gehaltenen Schweine wurden in Bayern geboren und aufgezogen. Auch die Schlachtung der Tiere und die Fleischverarbeitung erfolgen regional.

„Unsere Tradition von mittlerweile 12 Generationen hat uns gelehrt, wie wichtig Familie, Ehrlichkeit, ein verlässliches Miteinander und nachhaltiges Handeln sind. Wir möchten uns deshalb für mehr Tierschutz in der Nutztierhaltung einbringen und den Landwirten in der Region eine echte Perspektive bieten.“, so Michael Ponnath, Inhaber des Familienunternehmens.

Genuss mit Verantwortung

So können besonders nachhaltig orientierte Verbraucher Wurst- und Schinkenspezialitäten aus dem Hause Ponnath nach alten Familienrezepten mit voller Überzeugung genießen. „Wir stehen zu unseren Produkten, sind stolz auf unsere handwerkliche Meisterleistung und überzeugt, dass dem Tierschutz deutlich mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden muss“, erklärt Michael Ponnath.

Maßnahmen am POS

Außerdem unterstützt das Unternehmen die Produktneueinführung mit werblichen Maßnahmen und Verkostungen am POS.



Das „PONNATH 1692“ Tierschutz-Sortiment auf einen Blick:

Bayerischer Leberkäse *im Ofen gebacken*

Packungsgröße	SB: 100-g-Packung
Gebinde	Karton mit 6 Stück
GTIN	4000930511443
Unverbindliche Preisempfehlung	1,99 Euro

Leberwurst fein *streichzart*

Packungsgröße	SB: 150-g-Packung
Gebinde	Karton mit 6 Stück
GTIN	4000930511467
Unverbindliche Preisempfehlung	1,99 Euro

Kochhinterschinken *zart & saftig*

Packungsgröße	SB: 100-g-Packung
Gebinde	Karton mit 6 Stück
GTIN	4000930511412
Unverbindliche Preisempfehlung	2,49 Euro

Wiener Würstchen *zart & knackig*

Packungsgröße	SB: 160-g-Packung mit vier Wiener Würstchen
Gebinde	Karton mit 6 Stück
GTIN	4000930511450
Unverbindliche Preisempfehlung	2,39 Euro

Lyoner *fein würzig*

Packungsgröße	SB: 80-g-Packung
Gebinde	Karton mit 6 Stück
GTIN	4000930511481
Unverbindliche Preisempfehlung	1,49 Euro

Bierschinken *herzhaft*

Packungsgröße	SB: 80-g-Packung
Gebinde	Karton mit 6 Stück
GTIN	4000930511474
Unverbindliche Preisempfehlung	1,49 Euro

Weitere Informationen zu den Neuprodukten von Ponnath DIE MEISTERMETZGER entnehmen Sie bitte dem beigefügten **Fact Sheet**. Allgemeine Informationen zum Unternehmen erhalten Sie auf www.ponnath1692.de



Für Rückfragen

F&H Communications GmbH
Brabanter Straße 4
80805 München

Jasna Mai & Laura Weigert
Telefon: +49 (0) 89 121 75-155 / -117
E-Mail: ponnath@fundh.de

Über Ponnath DIE MEISTERMETZGER:

Ponnath DIE MEISTERMETZGER stellt seit 1692 Wurst- und Schinkenspezialitäten her und ist eines der ältesten Unternehmen im Metzgerhandwerk in Deutschland. In den 1960er Jahren übernimmt Max Ponnath II. von seinen Eltern die Stadtmetzgerei in Kemnath. Er baut mit seiner Frau das Familienunternehmen zu einer Großmetzgerei mit überregionalem Vertrieb auf. In den 1990er Jahren übernimmt sein Sohn Michael Ponnath die Geschäftsführung und beginnt damit Ponnath Wurst- und Schinkenspezialitäten national und auch international zu vertreiben. Ponnath DIE MEISTERMETZGER produziert heute seine Wurst- und Schinkenspezialitäten an mehreren spezialisierten Standorten mit circa 1.400 Beschäftigten. Ponnath DIE MEISTERMETZGER betreibt seit vielen Jahren ein bewährtes Eigenkontrollsystem, das Ponnath Qualitätsmanagement System. Darüber hinaus ist das Unternehmen nach strengen internationalen Standards, wie dem IFS (International Featured Standard) Food zertifiziert. Die Standorte Kemnath, Nürnberg, Sušice in Böhmen und Knetzgau besitzen zudem die Bio-Zertifizierung gemäß der Öko-Verordnung Nr. 834/2007.

www.ponnath1692.de