



PRESSEMITTEILUNG

Sechs Richtige für die Brotzeit:

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

Kemnath, 10. März 2020: Ein Biss in ein liebevoll belegtes Wurstbrot - nichts schmeckt herzhafter. Aber wie steht es um den Tierschutz? Wer auf der Suche nach leckerer Wurst ist, die man guten Gewissens genießen kann, findet sie bei Ponnath DIE MEISTERMETZGER. Ab dem 24.02.2020 gibt es unter der Marke „PONNATH 1692“ sechs neue Wurst- und Schinkenspezialitäten im Handel, die nach den Richtlinien des Deutschen Tierschutzbundes zertifiziert sind. Die neue Produktlinie trägt das Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ der Premiumstufe und richtet sich an nachhaltig orientierte Verbraucher, denen Tierschutz nach höchstem Standard wichtig ist. Zu den neuen Brotzeit-Spezialitäten gehören im Ofen gebackener Bayerischer Leberkäse und streichzarte Leberwurst, saftiger Kochhinterschinken, knackige Wiener Würstchen, sowie fein würzige Lyoner und herzhafter Bierschinken. Die neuen Produkte gibt es deutschlandweit bei allen REWE-Centermärkten und in ausgewählten REWE-Märkten in Bayern im Kühlregal.

Hauptgewinn für den Frühstückstisch: Familientradition meets 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. Diese Partnerhöfe sind mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ zertifiziert. Die Schweine bekommen doppelt so viel Platz wie in der konventionellen Haltung. Des Weiteren sind das Kupieren der Schwänze und die betäubungslose Kastration der männlichen Ferkel verboten. Langstroh oder vergleichbares natürliches Material bietet den Schweinen die Möglichkeit zum Wühlen und Spielen. Zusätzliches Plus: Der Partner-Landwirt füttert die Tiere ausschließlich mit GVO-freiem Futter (GVO: gentechnisch veränderte Organismen), das zu 50 Prozent aus der Region stammt. Zudem werden alle Tiere in Bayern geboren und aufgezogen.

„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 Verbraucher Wurst und Schinken aus dem Hause Ponnath nach alten Familienrezepten mit voller Überzeugung genießen. „Wir stehen zu unseren Produkten, sind stolz auf unsere handwerkliche Meisterleistung und sind überzeugt, dass dem Tierschutz deutlich mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden muss“, erklärt Michael Ponnath, Inhaber des Familienunternehmens.



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

Bayerischer Leberkäse *im Ofen gebacken*

SB: 100-g-Packung, Unverbindliche Preisempfehlung: 1,99 Euro

Leberwurst fein *streichzart*

SB: 150-g-Packung, Unverbindliche Preisempfehlung: 1,99 Euro

Kochhinterschinken *zart & saftig*

SB: 100-g-Packung, Unverbindliche Preisempfehlung: 2,49 Euro

Wiener Würstchen *zart & knackig*

SB: 160-g-Packung mit vier Wiener Würstchen, Unverbindliche Preisempfehlung: 2,39 Euro

Lyoner *fein würzig*

SB: 80-g-Packung, Unverbindliche Preisempfehlung: 1,49 Euro

Bierschinken *herzhaft*

SB: 80-g-Packung, Unverbindliche Preisempfehlung: 1,49 Euro

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

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 :

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