



Käuferzuwachs  
+ 221 000

Marktanteil  
+ 0,4 %

zen und Kräutern, die verschiedene Verwendungsmöglichkeiten bieten. „Der Verbraucher kann das Produkt zur Zubereitung von Pesto oder Bruschetta, aber auch zum Verfeinern eines Salatdressings beziehungsweise zur Herstellung von Dips verwenden“, sagt Andreas Hartkorn. Die Koblenzer haben zudem eine Gewürz-App entwickelt. Sie liefert Smartphone- und Tablet-Besitzern seit Kurzem kostenlos Produktinformationen, Rezeptvorschläge, Warenkunde sowie Tipps zum richtigen Umgang mit Kräutern und Gewürzen. Einfach EAN-Code des Hartkorn-Gewürzes einscannen und losreisen in die Welt der Gewürze. *dh/lz 27-13*

TEIGWAREN GEKÜHLT

## Henglein

Im Süden Deutschlands hat es italienische Pasta schwerer als im Rest des Landes. Mit regionalen Teigwaren-Spezialitäten leisten hier mittelständische Hersteller erfolgreichen Widerstand. „Bei Schupfnudeln sind wir der einzige große Hersteller, der das Produkt aus frischen Kartoffeln herstellt“, verweist Eckhard Voth, Geschäftsführer von Henglein, auf die langjährige Erfahrung im Segment der Kartoffelkühlprodukte. Mit mehr als 740 Mitarbeitern hat sich Henglein national und international erfolgreich im Markt für Frische-Convenience etabliert. Voth sieht einen klaren Trend zur Deutschen Küche. „Henglein machts leicht“. Das Unternehmen versteht sich als Anbieter von Lösungen, die dem Verbraucher das Kochen erleichtern. „Unsere Produkte sind schnell und sicher in der Zubereitung, lassen dem Verbraucher aber gleichzeitig noch viele Möglichkeiten zur kreativen Gestaltung“, sagt Voth. Das Sortiment lebe nicht von schnellen Innovationen, sondern vom kontinuierlichen Aufbau. Zum Anspruch gehöre, das gesamte Sortiment ohne Geschmacksverstärker, Hefeextrakte oder Farbstoffe herzustellen. Bereits seit vielen Jahren setzt Henglein mit mehr als 5000 Verkostungstagen im Jahr auf eine direkte Kundenansprache am POS. Unterstützt wird die Offensive mit Rezeptfoldern in Millionenaufgabe sowie einer langfristigen Kooperation mit dem Onlineportal [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de). *wi/lz 27-13*



Käuferzuwachs  
+ 213 000

Marktanteil  
+ 0,4 %



den Käufern der traditionsreichen Marke. „Die Auszeichnung Top Marke 2013 bestätigt uns darin, Tag für Tag den Ansprüchen der Verbraucher gerecht zu werden“, freut sich die Chefin der Rügen Fisch AG. *dh/lz 27-13*

n auch verschiedene sorgen. Der Hersteller rund 220 Mitarbeiter, hat vor einiger Zeit ein Sortiment um die Variante Heringsfilet in Tomaten-Creme heimische Gartenkräuter erweitert. Außerdem neu im Portfolio: Bratheringsfilets in der 200g-Dose, Hawesta-Muscheln und Heringsröllchen dreifach. „Weiterentwicklung derzeit im Entwicklung“, so Anja Czerwinski. Halmehr als 90 Jahren im Einzelhandel präsent. Vor- und Best-Ager gehören zu



Eckhard Voth (l.), Geschäftsführer, und Matthias Weeger, Marketing, - beide bei Hans Henglein & Sohn in Wassermungenau.

# TOPseller!

Mit Qualität und Geschmack begeistern unsere feinen Eierknöpfle und Eierspätzle eine breite Käuferschicht.



Hans Henglein & Sohn GmbH, D-9183 Aßenberg, Telefon +49 9873 180



[www.henglein.de](http://www.henglein.de)

Schmeckt wie selbstgemacht  
**HENGLEIN**<sup>®</sup>