

## Essen auf Rädern anders interpretiert

### Camping boomt und bietet Umsatzchancen für Metzgereien

Die Corona-Pandemie hat der Reisefreude vieler Menschen einen Dämpfer verpasst. Während Hotels und Pensionen leer stehen, Flugzeuge am Boden und Schiffe in ihren Häfen bleiben, erlebt die Freizeitmobilbranche einen regelrechten Boom. Auf der Suche nach Auswegen und um ein kleines Maß an Bewegungsfreiheit zurückzugewinnen, sind Viele auf das Wohnmobil gekommen. Mit den eigenen vier mobilen Wänden können Abstandsregeln wunderbar eingehalten werden. Aber was isst man unterwegs, wenn alle Restaurants geschlossen oder die Budgetmittel beschränkt sind?

Da ist Selbstverpflegung angesagt. Bei vielen Campern gehören haltbare Lebensmittel zur Grundausstattung. Schon deswegen, um ein tägliches Herumkurven auf engen Supermarktparkplätzen zu vermeiden.

„Und genau hier besteht mit einem entsprechenden Angebot die Chance auf Zusatzumsätze für Metzgereien“, weiß Hubert Stumpf, Fachberater bei der MOGUNTIA FOOD GROUP und selbst leidenschaftlicher Camper. Er schwärmt: „Denn was gibt es schöneres, als die Lieblingswurst oder das hausgemachte Gulasch vom Metzger an einem klaren Bergsee, am rauschenden Meer oder bei einem eindrucksvollen Bergpanorama zu genießen.“



Mit der großen Sortimentsauswahl und den richtigen Rezeptideen der MOGUNTIA FOOD GROUP lässt sich ein attraktives Angebot für die wachsende Zielgruppe der Camper zusammenstellen. Denn auch in der mobilen Küche darf es raffiniert und lecker zugehen.

Hier MOGUNTIA's Top 10 für unterwegs:

1. Wurstkonserven, insbesondere Hausmacherwurst. Auch die beliebte grobe Leberwurst ZWIEBLING® sollte Campern nicht vorenthalten werden.
2. Salami, rohe Schinkenerzeugnisse und Halbdauerwurst. Eine Chorizo scharfe Stange nach Rezeptur der MOGUNTIA FOOD GROUP ist einfach herzustellen, kann auch ungekühlt gelagert werden und bringt die richtige Schärfe in jede Camper-Mahlzeit.
3. Bauern- oder Sauerteigbrot, da es wie Knäcke- oder Vollkornbrot auch nach ein paar Tagen noch gut schmeckt. Eine Kooperation mit Bäckereien ist hier sinnvoll. Der befreundete Bäcker wird sicherlich im Gegenzug auch gern auf Sie verweisen, wenn's um Fleisch und Wurst geht.



4. Margarine und Butter – gehört meistens schon zum erweiterten Angebot vieler Metzgereien. Margarine ist unempfindlicher gegen Wärme.
5. Gulasch, Rouladen, Bolognese und Eintöpfe im Glas oder in der Dose. Vielfältige Herstellungsempfehlungen, auch vegetarisch, liefert die MOGUNTIA FOOD GROUP zusammen mit den passenden Würzzutaten.
6. Trockennudeln, -suppen und -saucen – aus dem Vortheekensortiment der Marke FLEISCHER.
7. Haltbare Würstchen (Vakuum oder unter Schutzatmosphäre verpackt) mit geringem Kühlungsbedarf wie Pfefferbeisser®, Debreziner, Wilderer Rauchwürstchen. Diese lassen sich mit den Zutaten der MOGUNTIA FOOD GROUP ganz einfach nur über den Wolf herstellen.
8. Kühlpflichtige Würstchen (Vakuum oder unter Schutzatmosphäre verpackt) wie Wiener, Frankfurter oder Bockwurst. Bieten Sie auch mal Bouillonwürstchen an. Diese passen hervorragend zu jeder Suppe oder jedem Eintopf.
9. Grillfleischpakete und Bratwürstchen verpackt mit den Grillsaucen der Marke FLEISCHER. Hubert Stumpfs besonderer Tipp: Bunte Fleischspießchen zum Knabbern in einer Thai-Curry-Kokos-Marinade. Das entsprechende Rezept und die exotische Marinade gibt's natürlich auch bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.
10. Unempfindliche Salate meist aus vorgegarten Zutaten oder abgesäuert, auch sauer eingelegter Handkäse oder eingelegter Fetakäse im Glas.

„Mit einer Angebotserweiterung für Urlauber können Sie gleich doppelt punkten“, weiß Hubert Stumpf und erklärt: „Denn Speisen zur Bevorratung, die leicht in der Zubereitung sind, passen generell gut in den Zeitgeist. Auch Singles oder Familien mit Doppelbelastung aus Arbeit und Homeschooling sind dankbare Abnehmer. Sie müssen die jeweilige Zielgruppe nur entsprechend auf Ihr Angebot aufmerksam machen.“

Das Team der MOGUNTIA FOOD GROUP unterstützt jede Metzgerei gern mit den passenden Rezeptideen und Zutaten.

## **MOGUNTIA FOOD GROUP • [www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)**

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel.: +43 5332 85550 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold

[Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com](mailto:Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com), Tel.: 05401 337 28



Pressemitteilung