

Importhaus Schenkel schenkt sich zum Jubiläum neues Design

Das Importhaus Schenkel ist nun seit 140 Jahren im Dienste des guten Geschmacks unterwegs, um der heimischen Gastronomie ausgesuchte Gourmandisen und Novitäten aus aller Welt anbieten zu können. Die Hausmarke „Schenkel delikatEssen“ ist seit über 55 Jahren fixer Bestandteil der heimischen Feinkostlandschaft und wurde zum heurigen Jubiläum einem Markenrelaunch unterzogen.



Copyright: Importhaus Schenkel

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI

Das Logo der Eigenmarke hat sich im Laufe der Jahrzehnte den Trends der Zeit angepasst und wurde nur zwei Mal behutsam adaptiert bis der Markenauftritt einem kompletten Rebranding unterzogen wurde, damit Formgebung und Designanspruch dem 21. Jahrhundert gerecht werden. Klare Linien dominieren den neuen Markenauftritt. In der Farbgebung bleibt man den Schenkel Farben Blau und Gold treu. Der adaptierte Claim „Appetit auf die Welt“ widerspiegelt perfekt die Firmenphilosophie des Feinkostspezialisten. „Geschmack & Genuss“ und „Besondere Momente gemeinsam erleben“ wurden in einer Marktforschung 2021 als Grundwerte der Marke Schenkel bestätigt und werden die Säulen in der Markenkommunikation darstellen. Mit einem rund 500 Artikel umfassenden Delikatessen-Sortiment kann Schenkel den hohen Ansprüchen vieler heimischer Hedonisten bereits gerecht werden.

FAMILIENBETRIEB IN 5. GENERATION

Geschäftsführer MANUEL KAISER: " Seit der Gründung unseres Familienunternehmens im Jahr 1883 haben wir uns der Suche nach den besten und exklusivsten Feinkostspezialitäten aus aller Welt verschrieben. Unsere Kunden wissen, dass sie bei Schenkel Delikatessen nur das Beste erwarten dürfen. Unsere lange und erfolgreiche Firmenhistorie zeigt, dass guter Geschmack immer Saison hat. Es freut mich sehr, dass ich als 5. Generation nun die Geschichte unseres Familienbetriebes weiterschreiben darf". Das Credo nur das Beste aus allen Ländern dem österreichischen Feinschmecker auf den Tisch zu bringen, ist im Hause Schenkel seit Generationen Antrieb und Erfolgsgeheimnis zu gleich. Seit 1967 ist die Hausmarke „Schenkel delikatEssen“ in Österreich ein Synonym für Fischspezialitäten, Caviar und internationale Köstlichkeiten in bester Qualität. Das exklusive Sortiment der Eigenmarke „Schenkel delikatEssen“ wird nach und nach im heimischen Lebensmittelhandel und C&C im neuen Design in den Regalen zu finden sein. Nachstehende Produkte sind bereits im neuen Design im Handel erhältlich.

EXKLUSIVE FEINKOSTMARKEN

Durch großen Pioniergeist und vorausschauendes Wirtschaften ist die Erich Schenkel GmbH seit ihrer Gründung stetig gewachsen und stellt heute ein modernes Großhandelsunternehmen mit rund 30 Mitarbeitern dar. Als traditioneller Familienbetrieb in der 5. Generation importiert das Unternehmen Feinkostspezialitäten aus aller Welt und vertritt über 20 renommierte, internationale Feinkostmarken wie z.B. Kikkoman oder Rummo. Der konsequente Appetit auf neue, exklusive Gourmetprodukte zur Sortimentserweiterung ist ein Geheimnis des Erfolges.

Seit 2016 befindet sich der Firmensitz im Gewerbegebiet von Klosterneuburg, unmittelbar an der Stadtgrenze zu Wien. Von hier aus werden österreichweit Schenkel Kunden betreut, die aus dem Lebensmittelhandel kommen wie z.B. Feinkostgeschäfte, C+C Märkte und große Handelsketten sowie die Gastronomie in Form von Restaurants, Hotels, Cateringunternehmen u. ä. In kleinerem Umfang agiert das Importhaus Schenkel auch als Handelsagentur und führt Vermittlungsgeschäfte bzw. Exporte durch.

EINIGE SCHENKELSPEZIALITÄTEN

Sockeye Wildlachs: 100g

Schenkels Sockeye Wildlachs wird auch heute noch nach traditioneller Art von Hand zubereitet. Unser Wildlachs stammt aus den eisklaren Gewässern vor Alaska. Die Lachse werden handfiletiert, trocken gesalzen und anschließend in traditionellen Räucheröfen hängend für ungefähr 18 Stunden geräuchert. So entsteht der von Feinschmeckern so geschätzte, einzigartige Geschmack. Aus garantiert nachhaltiger Fischerei, MSC-geprüft. Bezugsquelle: Metro

Heringsfilets im Glas: 260g

Heringszubereitungen nach typisch nordeuropäischer Art. Die fangfrischen Heringsfilets aus nordischen Gewässern werden exklusiv für Importhaus Schenkel in Dänemark hergestellt. Beste Rohware sowie die nach authentischen Rezepten hergestellten Remouladen und Marinaden machen diese typisch skandinavischen „Sild“ Spezialitäten zu einem außerordentlichen Genuss. Erhältlich in den Sorten Curry-Remoulade, Senf-Remoulade und Zwiebel-Marinade. Bezugsquelle: Spar

Nordische Senfsauce: 110g

Die Nordische Senfsauce nach original skandinavischer Rezeptur ist eine perfekte Begleiterin zu Räucherfisch. Wir schätzen sie auch als Basis für Dressings. Und ihre typisch nordische Art lieben viele mit jedem Mal ein wenig mehr. Bezugsquelle: Billa+

(mst)

Importhaus Schenkel {<https://schenkel.at/>}