

Presseinformation

ANKER und iglo bringen Farbe auf den Jausen-Teller: Buntes Marchfelder Gemüse trifft auf ofenfrische ANKER-Croissants

Die Erfolgskooperation von ANKER und iglo Österreich geht in die Verlängerung mit zwei neuen, veganen Körnercroissants, die wahlweise mit iglo Erbsen oder Rotkraut aus dem Marchfeld gefüllt und ab sofort in den ANKER-Filialen erhältlich sind.

Wien, November 2025 – Fünf Portionen Obst und Gemüse pro Tag zu essen lautet die Expert:innen-Empfehlung, und diese sollen möglichst abwechslungsreich und bunt sein. Ankerbrot und iglo haben jetzt eine Lösung für alle, die unkompliziert und zwischendurch Farbe in Form von regionalem Gemüse auf den Teller bringen möchten. Denn nach Spinat, Sojabohnen und Zarter Mischung wenden sich die Kooperationspartner für die heurige Saison den Klassikern Erbse und Rotkraut zu. Oder – wie man auch sagen könnte: ofenfrisches Gebäck aus dem Hause ANKER verbindet sich mit regionalem iglo-Gemüse aus dem Marchfeld zu zwei außergewöhnlich g'schmackigen Croissant-Variationen: dem Erbsen-Körnercroissant und dem Rotkraut-Körnercroissant.

„Iss was Gscheit's“

Die Basis für die beiden pikanten Füllungen bilden hochwertige Zutaten aus dem Wiener Umland: iglo Rotkraut und iglo Erbsen stammen aus dem Marchfeld, dem Gemüsegarten Österreichs. Kurze Transportwege und die erntefrische Verarbeitung sorgen für besten Geschmack für Zwischendurch und unterwegs.

NEU & VEGAN: Erbsen-Körnercroissant - mit iglo Erbsen aus dem Marchfeld

Ofenfrisches, knuspriges Plundergebäck aus Kornspitzteig, mit einer Erbsenfülle, die mit Petersilie fein abgerundet ist, bestreut mit einer pikanten Salz-Pfeffer-Mischung.



NEU & VEGAN: Rotkraut-Körnercroissant - mit iglo Rotkraut aus dem Marchfeld

Knuspriges Plundergebäck aus Kornspitzteig, ofenfrisch gebacken, mit Sonnenblumenkernen bestreut, gefüllt mit Rotkraut, verfeinert mit Walnüssen, Ribiselmarmelade und Apfelmarmelade.



Beide neue Körnercroissants sind vegan und werden in den ANKER-Eigenfilialen zum Preis von € 2,80 angeboten. (Einführungsangebot bis 16.11.2025: € 2,30)

Tina Schrettner, Marketingleitung Ankerbrot: „Beste österreichische Qualität, Fokus auf Regionalität, eine Vorreiterrolle im jeweiligen Segment, das zeichnet sowohl Ankerbrot wie auch iglo seit Jahrzehnten aus. Wir freuen uns sehr über diese naheliegende Zusammenarbeit, die erneut zu so hervorragenden Produkten geführt hat, von denen nicht nur wir überzeugt sind, sondern die ANKER- wie auch iglo-Fans gleichermaßen begeistern werden!“

Auch bei iglo findet man die fortgeführte Partnerschaft mit buntem Gemüse im Gebäck wunderbar: „Unsere Zusammenarbeit mit ANKER verbindet zwei Traditionsmarken, die seit Generationen in österreichischen Haushalten zuhause sind. Gerade jetzt, wo Rotkraut Saison hat, freuen wir uns, besonders, mit zwei unserer beliebtesten Gemüsesorten aus dem iglo Sortiment – Rotkraut und Erbse – auch im To-Go-Bereich neue, genussvolle Akzente setzen zu können“, so Iris Ruschak, Marketingleitung iglo Österreich.

Farbenfroh in die kalte Jahreszeit

Somit werden in den ANKER-Filialen diese Fragen zu den wichtigsten des heurigen Herbstes gehören: Team Rotkraut oder Team Erbse? Grün oder violett? Beides probieren lohnt sich auf jeden Fall, um den persönlichen Favoriten zu wählen, wobei man natürlich auch Fan beider Teams sein kann. 😊



v.l.n.r.:

Norbert Friedrich/Geschäftsführer Erzeugerorganisation Tiefkühlgemüse (ETG), Tina Schrettner/Marketingleitung Ankerbrot und Iris Ruschak/Marketingleitung iglo Österreich beim „Rotkraut-Lokalaugenschein“ im Marchfeld.

(Fotocredit: Barbara Ster)

Über iglo Erbsen

Etwa 1.500t Erbsen werden pro Jahr für iglo im Marchfeld geerntet.

Aus Österreich ist sie gar nicht mehr wegzudenken, doch ursprünglich stammt die Erbse aus Asien und zählt zu den bekanntesten Nutzpflanzen der Welt. Von der Aussaat im Frühjahr bis zur Ernte benötigt das Gemüse lediglich 75 bis 95 Tage. Die Ernte der Erbse erfolgt zwischen Mai und Juli. Sie enthält wertvolle Inhaltsstoffe, die sie vor allem in tiefgekühlter Form über lange Zeit bewahrt. Damit die Nährstoffe erhalten bleiben, ist neben dem optimalen Erntezeitpunkt Schnelligkeit gefragt. Die iglo Erbse aus dem Marchfeld ist dabei die schnellste Erbse Europas: In nur 90 Minuten schafft es die Hülsenfrucht vom Feld in die Packung. Die Qualität der Erbse wird unter anderem durch den Faktor „Zartheit“ bestimmt. Dabei kommt ein eigenes Messgerät zum Einsatz, das sogenannte Tenderometer. Dieses Gerät bestimmt den mechanischen Widerstand, der aufgewendet werden muss, um die Erbse zu zerdrücken. Je geringer der Wert, desto zarter ist die Erbse.

Über iglo Rotkraut

Etwa 1.000t Rotkraut werden pro Jahr für iglo im Marchfeld geerntet.

Bereits im alten Rom war der Krautkopf mit den glänzenden, enganliegenden Blättern und der intensiven Farbe bekannt und beliebt. Kein Wunder, denn Rotkraut bringt viele Vorteile: Es lässt sich sehr gut einlagern – beispielsweise in einem kühlen, dunklen Keller – und schmeckt sowohl roh als auch gekocht. Die intensive Farbe verleiht zudem vielen Gerichten einen hübschen Farbtupfer. Den Farbton kann man übrigens je nach Lust und Laune selbst beeinflussen: Saures wie ein Esslöffel Essig oder Zitronensaft im Kochwasser macht das Rotkraut eher rötlich, etwas Natron führt zu einem bläulicherem Ton. iglo Rotkraut wird von Hand ab Anfang November im Marchfeld geerntet. Eine Besonderheit hat das iglo Rotkraut: Vor der Verarbeitung wird der Strunk sorgfältig entfernt, wodurch es milder im Geschmack ist. Der heimische Vitamin C-Lieferant passt also perfekt in die kalte Jahreszeit: Sowohl roh als auch gekocht enthält das Rotkraut das wichtige Vitamin. Im Winter ist das Produkt aus den Küchen nicht wegzudenken, was sich auch an den Absatzmengen zeigt: Mehr als die Hälfte der Jahresmenge wird traditionell im 4. Quartal konsumiert.

Über iglo Österreich

iglo Austria mit Sitz in Wien ist seit 1966 in Österreich tätig und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Das Sortiment von iglo umfasst rund 240 Produkte aus den Kategorien Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Kräuter, Erdäpfel, Geflügelspezialitäten, Fertiggerichte und Mehlspeisen. Die Produkte stammen aus den jeweils besten Regionen – das Gemüse etwa seit Jahrzehnten aus dem Marchfeld, die iglo Schmankerl aus dem Ennstal. Getreu dem Motto „Iss was Gscheit's!“ gelten höchste Qualitätsstandards. Zudem setzt sich iglo für ressourcenschonende Produktionsweisen und nachhaltig orientierte Landwirtschaft ein. Mehr dazu auf www.iglo.at.

Über die Ankerbrot-Gruppe

Die Ankerbrot-Gruppe betreibt über 100 Bäckereifilialen mit Schwerpunkt auf den Großraum Wien/NÖ und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. Neben den Filialen werden die hochqualitativen Backwaren auch dem Lebensmittelhandel und der Gastronomie/Hotellerie angeboten. ANKER steht für mehr als 130 Jahre regionale Backtradition. G'staubter Wecken, Mürbes Kipferl & Co von ANKER werden ausschließlich mit österreichischem Mehl gebacken. Auch bei allen anderen Zutaten stehen beste Qualität und - wo immer es möglich ist - österreichische Herkunft im Vordergrund. Ausgebildete Bäcker:innen und Konditor:innen geben ihr langjähriges Wissen um Brot- und Backkultur an die nächste Generation weiter, denn - unterstützt von modernster Technik - wird zum Beispiel bei Kaisergugelhupf, Striezel oder Mohnflessenl von ANKER nach wie vor auf viel Erfahrung und traditionelle Handarbeit gesetzt. Mehr dazu auf www.ankerbrot.at.

Pressekontakt/Ankerbrot:

Barbara Fuchs-Puchner

Tel: +43 (0)664 261 33 42

Mail: barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at

Pressekontakt/iglo Österreich:

Factor C3 e.U. – Magdalena Lechner

Tel: +43 (0)650 42 35 088

Mail: m.lechner@factor-c.at