



Presseinformation
25. Oktober 2011

Finí's Feinstes Weihnachtskeks-Studie: Weihnachten im „Land der Vanillekipferl“

Zwei Drittel der Österreicher backen heuer Weihnachtskekse – Favorit: das Vanillekipferl – Niederösterreich und das Burgenland sind Österreichs „Keks-Hochburgen“ - nur sieben Prozent warten mit dem Naschen bis Weihnachten – Weihnachtliche Backseminare mit Meisterpatissier Josef Haslinger

Weihnachten kommt auch heuer bestimmt – und damit die Hochsaison für Kekse. Rechtzeitig vor dem Fest hat die Vonwiller Gruppe, der Hersteller von „Fini's Feinstes“, der führenden heimischen Mehlmarke, eine repräsentative Umfrage¹⁾ in Auftrag gegeben, die die Backgewohnheiten der Österreicherinnen und Österreicher unter die Lupe nimmt. DI Josef *Dietrich*, Geschäftsführer der Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen: „Die Studienergebnisse zeigen deutlich, dass Kekse backen vor Weihnachten zu den beliebtesten und wertvollsten Traditionen der Österreicher zählt.“

Hausgemachtes Weihnachtsgebäck steht nämlich bei den Österreicherinnen und Österreichern hoch im Kurs: Rund drei Viertel schätzen es als schöne Tradition, 61 Prozent meinen, dass man damit der ganzen Familie eine Freude machen kann. Fast zwei Drittel der Befragten werden daher im Advent 2011 sicher oder höchstwahrscheinlich Kekse backen. Grundsätzlich gilt: Je öfter man während des Jahres Kuchen oder Torten bäckt, desto eher bäckt man auch Weihnachtskekse.

Keks-Hitliste: Vanillekipferl vor Linzeraugen

48 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher essen sehr gerne Weihnachtskekse. Frauen sind dabei mit einer Zustimmungsrate von 53 Prozent eindeutig größere Naschkatzen als Männer. Von allen Bundesländern beherbergt Niederösterreich die meisten „Keks-Tiger“ – hier gaben stolze 56 Prozent an, sehr gerne Kekse zu essen.

Liebings-Weihnachtsgebäck der Österreicher ist eindeutig das Vanillekipferl: 57 Prozent führen es als persönliche Nummer eins auf ihrer Keks-Hitliste. Auf Platz zwei der Keks-Charts finden sich Linzeraugen, die 42 Prozent bevorzugen, vor Rumkugeln mit 41 Prozent, Kokos- oder Nussbusserln mit 35 Prozent und den klassischen Mürbteigkeksen mit 34 Prozent. Weit abgeschlagen: Weihnachtsstollen (16 Prozent) und Kletzenbrot (14 Prozent).

29 Prozent der Männer backen

Wer annimmt, dass die Produktion von Vanillekipferln, Rumkugeln und Co ausschließlich Frauensache ist, der irrt: Immerhin 29 Prozent der befragten Männer gaben an, heuer ganz sicher Kekse backen zu wollen. Damit hat das starke Geschlecht zwar noch Nachholbedarf gegenüber den Frauen (von denen 45 Prozent sicher backen wollen), die Zeiten, in denen Kekse ausstechen als unmännlich galt, sind aber endgültig vorbei.



Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien: Kto. 75.408, BLZ 32000 (IBAN: AT24 3200 0000 0007 5408 / BIC: RLNWATWW);
Raiffeisen Zentralbank Österreich AG: Kto. 1-00221333, BLZ 31000 (IBAN: AT15 3100 0001 0022 1333 / BIC: RZBAATWW);
Raiffeisenbank Schwechat: Kto. 661, BLZ 32823 (IBAN: AT68 3282 3000 0000 0661 / BIC: RLNWATWW823)





1) Fini's Feinstes Weihnachtskeks-Studie: Online-Umfrage unter 1000 Personen, repräsentativ für die österreichische Bevölkerung, durchgeführt durch Marketagent.com



Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien: Kto. 75.408, BLZ 32000 (IBAN: AT24 3200 0000 0007 5408 / BIC: RLNWATWW);
Raiffeisen Zentralbank Österreich AG: Kto. 1-00221333, BLZ 31000 (IBAN: AT15 3100 0001 0022 1333 / BIC: RZBAATWW);
Raiffeisenbank Schwechat: Kto. 661, BLZ 32823 (IBAN: AT68 3282 3000 0000 0661 / BIC: RLNWATWW823)





Die heimischen Keks-Hochburgen liegen in Niederösterreich und im Burgenland, hier wird mit 44 Prozent überdurchschnittlich oft gebacken. „Backfaul“ dagegen die Wienerinnen und Wiener – nur 31 Prozent beabsichtigen, sich und ihre Lieben heuer mit selbst gemachtem Weihnachtsgebäck zu verwöhnen.

Wer bäckt, fertigt zumeist bis zu fünf verschiedene Keks-Sorten. Immerhin mehr als ein Viertel macht sich die Mühe, sechs bis zehn Sorten herzustellen. Beinahe die Hälfte der Befragten plant, heuer drei bis fünf Kilo Kekse zu backen. Die Vielbäckerinnen sind in Niederösterreich, dem Burgenland, in Oberösterreich und Salzburg zu Hause – hier wird überdurchschnittlich viel gebacken.

93 Prozent naschen schon vor Weihnachten Kekse

Vernascht werden die süßen Köstlichkeiten gleich, wenn sie fertig sind: Nur sieben Prozent der Befragten warten mit dem Verputzen der Leckereien bis zum Heiligen Abend, der große Rest steckt die Finger schon vorher in die Keksdose.

Familientradition verpflichtet

Das Back-Know-how ist zumeist Familientradition: 70 Prozent haben das Kekse Backen von ihrer Mutter gelernt, 17 Prozent von der Oma. Vonwiler-Chef *Dietrich*: „Aus älteren Umfragen wissen wir, dass auch bei der Kaufentscheidung für ein bestimmtes Mehl häufig das Vorbild der Mutter oder Großmutter entscheidend ist. Diese starke traditionelle Bindung bedeutet für uns als Mehl-Produzent eine besondere Verpflichtung zu höchster, gleich bleibender Produktqualität. So wird unser Premium-Mehl „Fini's Feinstes“ ausschließlich aus bestem österreichischem Getreide unter Einhaltung einer strengen dreifachen Naturrein-Garantie hergestellt. Das bedeutet: keine Gentechnik, keinerlei Zusatzstoffe und strengste Pestizid-Kontrollen.“

Weihnachtliche Backakademie mit Meisterpatissier Josef Haslinger

Wer seine Keksback-Kenntnisse noch rechtzeitig vor dem Advent verbessern möchte, hat am 17. bzw. 24. November die Möglichkeit dazu: An diesen Tagen finden im Rahmen der „Fini's Feinstes Backakademie“ wieder Backseminare unter der Leitung von Josef Haslinger statt. Der Meisterpatissier von Meinel am Graben bäckt mit den Teilnehmern, gibt nützliche Tipps für Anfänger und Fortgeschrittene und verrät einige seiner geheimen Familienrezepte.

Fini's Feinstes Backseminar „Lieblingskekse für Weihnachten“ Anfänger-Level

Nie wieder staubtrockene Mürbteigkekse oder brechende Vanillekipferl: Meisterpatissier Josef Haslinger zeigt, wie man die beliebtesten Weihnachtskekse richtig herstellt, gibt Tipps und Tricks für Spritzgebäck und verrät sein geheimes Familienrezept für „Hausfreunde“. Krönender Abschluss ist die Trend-Mehlspleise „Birnen-Kokos-Ingwer Tarte“.
Donnerstag, 17. November 2011, 18.30 bis 22.00 Uhr
Firnbergschule für Tourismus, 1220 Wien (beim Donauzentrum)

Fini's Feinstes Backseminar „Trendiges Backen für Weihnachten“



Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien: Kto. 75.408, BLZ 32000 (IBAN: AT24 3200 0000 0007 5408 / BIC: RLNWATWW);
Raiffeisen Zentralbank Österreich AG: Kto. 1-00221333, BLZ 31000 (IBAN: AT15 3100 0001 0022 1333 / BIC: RZBAATWW);
Raiffeisenbank Schwechat: Kto. 661, BLZ 32823 (IBAN: AT68 3282 3000 0000 0661 / BIC: RLNWATWW823)





Fortgeschrittenen-Level

Allen, die schon sämtliche Weihnachtskeks-Rezepte ausprobiert haben, zeigt Josef Haslinger neue Ideen und Trends – von der Schokoladen-Lebkuchen Tarte über weihnachtliche Brownies bis zu Weihnachtsbäumchen mit Schokoladenganache. Mit den Tipps und Tricks vom Meisterpâtissier gelingt's sicher.

Donnerstag, 24. November 2011, 18.30 bis 22.00 Uhr

Firnbergschule für Tourismus, 1220 Wien (beim Donauzentrum)

Kursgebühr: 80 Euro je Seminar

Anmeldung: www.kochen-in-wien.at

Facts: Fini's Feinstes

„Fini's Feinstes“ ist das einzige in ganz Österreich angebotene Markenmehl und mit einem mengenmäßigen Marktanteil von knapp 25 Prozent nationaler Marktführer. „Fini's Feinstes“ steht für hochqualitative Produkte aus österreichischem Qualitätsweizen und wird unter Einhaltung einer strengen dreifachen Naturrein-Garantie hergestellt.

Produziert wird Österreichs bekannteste Mehlmärke in der Fini's Feinstes Mühle in Schwechat, die zur Unternehmensgruppe der Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen gehört. Mit drei Mahlsystemen und 105.000 Tonnen Jahresvermahlung ist die Fini's Feinstes Mühle Österreichs leistungsstärkste Getreidemühle. 70 Mitarbeiter verarbeiten Weizen und Roggen aus den besten Anbaugebieten zu feinsten Basismehlen und Schrotten sowie zu Mehlen höchster Funktionalität.

Fotomaterial und eine Pressegrafik zum honorarfreien Download (300 dpi Jpeg-Files) finden Sie unter folgendem Link: www.finisfeinstes.at/presse_downloads (Fotocredit: Fini's Feinstes)

Pressekontakt:

Dr. Viktor Bauer Public Relations GmbH

Mag. Anita Köninger

E-Mail: public.relations@viktorbauer.com

Telefon: (01) 320 95 45-17, Fax: (01) 320 95 45-12



Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien: Kto. 75.408, BLZ 32000 (IBAN: AT24 3200 0000 0007 5408 / BIC: RLNWATWW);
Raiffeisen Zentralbank Österreich AG: Kto. 1-00221333, BLZ 31000 (IBAN: AT15 3100 0001 0022 1333 / BIC: RZBAATWW);
Raiffeisenbank Schwechat: Kto. 661, BLZ 32823 (IBAN: AT68 3282 3000 0000 0661 / BIC: RLNWATWW823)

