



Da bin ich mir sicher.



## Musikhit der HOFER BACKBOXboys: Brot- und Gebäckhymne mit Ohrwurm-Garantie

Nachdem HOFER erst kürzlich mit dem HOFER Preis Blockbuster das Kino zu seinen Kundinnen und Kunden nachhause gebracht hat, folgt nun bereits der nächste Paukenschlag: Der Diskonter stellt einmal mehr sein musikalisches Talent unter Beweis und sorgt mit den HOFER BACKBOXboys für bühnenreifes Boyband-Feeling - Ohrwurm inklusive. Mit softem Gesang und lässigen Dancemoves performen die fünf Bandmitglieder eine Hommage an das ofenfrische Brot und Gebäck aus der HOFER BACKBOX und lassen damit nicht nur Herzen höherschlagen, sondern auch Mägen knurren.

(Sattledt, 1. Februar 2021; HOFER). Eine weiße Limousine fährt ein, kreischende Fangirls stürzen mit selbstgebastelten Schildern darauf zu. Bereits die erste Szene des [BACKBOXboys Musikvideos](#) vermittelt auf gewohnt humorvolle Weise, wie heiß begehrt die Leckerbissen aus dem HOFER eigenen Brot- und Backwarensystem sind. Kaum verwunderlich, sind sie doch „so schön fluffy, so schön weich, so unwahrscheinlich crunchy und zart zugleich“, wie die BACKBOXboys sagen würden. Mit dieser Songzeile bringen sie genau auf den Punkt, was alle am Brot und Gebäck aus der HOFER BACKBOX so sehr schätzen: Das unvergleichliche Genusserebnis vom ersten bis zum letzten Bissen. Bereits der Anblick vom ofenfrischen Brot und Gebäck lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen und während das herrlich duftende Brotaroma die Nase umspielt, wird der Gaumen vom herausragenden Geschmack und knusprig-flaumigen Mundgefühl verwöhnt. Brotgenuss für alle Sinne zum günstigen HOFER Preis - dafür steht die HOFER BACKBOX. Damit dieser möglich wird, stehen Backtradition, Regionalität sowie hochwertige Zutaten an erster Stelle. So stammt ein Großteil der Zutaten als auch der liefernden Bäckerinnen und Bäcker aus Österreich bzw. aus der Region. Diese produzieren vorzugsweise nach traditionellen Herstellungsverfahren, wie zum Beispiel Natursauerteig oder Langzeitführung, und liefern die Gustostücke für die BACKBOX täglich in vorgebackenem Zustand. In den Filialen wird das Brot und Gebäck anschließend bedarfsgerecht fertiggebacken, wodurch es immer frisch aus dem Backofen kommt - daher: Vorsicht, kann noch heiß sein.

### Vielfältige Brot- und Gebäckauswahl

Die HOFER BACKBOX punktet mit bis zu 40 verschiedenen Sorten an frischem Brot und Gebäck und hat damit für Kundinnen und Kunden so einiges zu bieten. Ob saftiges Krustenbrot, körniges Sonnenblumenbrot, rustikales Landbaguette, vegetarisches Pizzaweckerl, fruchtiger Marillenkrapfen oder knuspriger BIO-Kornspitz: Mit seiner breiten Brot- und Gebäckauswahl hat HOFER genau das Richtige für jeden Geschmack und Anlass, und das zum günstigen HOFER Preis. Denn dass hohe Qualität nicht zwingend mit hohen Preisen einhergeht, zeigt sich am Beispiel des BACKBOX Marillenkrapfens. Jahr für Jahr verkostet das kulinarische Lifestyle-Magazin „FALSTAFF“ rund um die Faschingszeit zahlreiche Marillenkrapfen aus Konditoreien, Supermärkten und Diskontern an eine hochkarätige Jury aus Sensorikerinnen, Spitzenköchen und Pâtisseries - und stets ist HOFER vorne mit dabei: Im Vorjahr erzielte der Marillenkrapfen aus der HOFER BACKBOX den zweiten Platz und stach damit nicht nur viele Krapfen namhafter Wiener Konditoreien aus, sondern war auch mit einem Preis von nur 0,59 Euro je Stück um 1,31 Euro günstiger als der Testsieger.

Und auch BIO-Liebhaberinnen und -Liebhaber finden mit dem BIO-Brot und -Gebäck von „Zurück zum Ursprung“ ihr kulinarisches Glück. Dieses ist zu 100 % naturbelassen. Das bedeutet, dass zur Gänze auf zugesetzte Enzyme, chemische Backhilfsmittel und Zusatzstoffe verzichtet wird. Daher ist bei den „Zurück zum Ursprung“ Bäckerinnen und Bäckern das traditionelle Wissen um das Bäckerhandwerk umso wichtiger. Denn damit ohne Hilfsmittel besonders saftige, gut haltbare



**Da bin ich mir sicher.**



## Produktinformation

und aromatische Brote gelingen, wird auf lange Teigführungen in mehreren Stufen, anspruchsvolle Vorteige sowie auf viel Zeit zum Rasten gesetzt. Am wichtigsten für 100 % Geschmack sind jedoch die Zutaten, aus denen das Brot und Gebäck gezaubert wird. Das weiß auch „Zurück zum Ursprung“ und verwendet deshalb ausschließlich hochwertigste BIO-Zutaten aus Österreich.

### Produktinformationen im Überblick

- **Saftiges Krustenbrot:** 750 g, zu 100 % aus Österreich, um 0,99 Euro per Stück
- **Körniges Sonnenblumenbrot:** 500 g, zu 100 % aus Österreich, um 1,59 Euro per Stück
- **Rustikales Landbaguette:** 250 g, um 0,59 Euro per Stück
- **Knuspriger BIO-Kornspitz:** 70 g, zu 100 % aus Österreich, um 0,69 Euro per Stück
- **Flaumiger Marillenkrapfen:** 90 g, zu 100 % aus Österreich, um 0,59 Euro per Stück
- **Vegetarisches Pizzaweckerl:** 87 g, um 0,89 Euro per Stück

### Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit mehr als 530 Filialen und über 12.000 motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigen HOFER Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.500 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO<sub>2</sub>-neutral und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award ausgezeichnet. 2018 feierte der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und Italien.

### Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: [cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at](mailto:cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at)

### Bildbeschriftung

Die BACKBOXboys: Eine musikalische Hommage an das ofenfrische Brot und Gebäck aus der HOFER BACKBOX.

### Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.