

## PRESSEINFORMATION

August 2023

### Laugen-Klassiker in neuen Formen

ARYZTA: Tipps für aufgebrezelte Brezel, Laugenbagel und Laugenpizza

**Laugengebäck ist in: Neben den Klassikern in Brezelform oder als Stange werden die beliebten Backwaren als Bagel, Knoten oder in Zopfform angeboten. Mit geringem zusätzlichem Aufwand lassen sich aus den angetauten und noch nicht gebackenen Produkten attraktive und gleichermaßen ertragreiche Snacks kreieren. Backwaren-Snacks sind im To-go-Geschäft ein wichtiger Umsatzträger an Tankstellen.**

Die Snack-Spezialisten von ARYZTA empfehlen, neben den Snack-Klassikern mit neuen Produkten Impulskäufe anzuregen. Wenn möglich, wird empfohlen, diese vorzuproduzieren, gekühlt anzubieten und nach Bestellung im Hybridofen schnell zu regenerieren.

#### **Aufgebrezelt: Brezel mal anders**

Um die Herkunft und die Bedeutung der Brezel ranken sich viele Mythen. Zumindest die Herkunft des Namens ist eindeutig: Brachiattellium, zu übersetzen mit „Ärmchen“. Bereits seit 1111 ist die Brezel das traditionelle Zeichen des Bäckerhandwerks. Die Brezel ist eine ideale Basis, um mit wenig Aufwand neue Kreationen zu entwickeln. Für die bevorstehende Oktoberfest-Saison mit Schmand, Paprika und Speckwürfeln belegt oder als herzhaft-feurige Pizzabrezel mit Salami, Peperoni und Paprika.

**Kontakt:**

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)

### **Laugenbrezel mit Schmand, Paprika und Speckwürfeln**

**Zutaten:** 1 ARYZTA Laugenbrezel, 20 g Schmand, 10 g Speckwürfel, 15 g Paprikawürfel

**Zubereitung:** Den Teigling der Laugenbrezel 15 min antauen lassen und den Brezelbauch mit dem Backpapier platt drücken. Danach den Brezelbauch mit Schmand bestreichen, Speckwürfel und Paprikawürfel auf den Schmand geben. Die Laugenbrezel bei 170 – 180 °C etwa 12 – 14 min backen.

### **Pizzabrezel mit Salami, Peperoni und Paprika**

**Zutaten:** 1 ARYZTA Laugenbrezel, 30 g geriebener Käse, 2 Scheiben Salami, 1 - 2 Peperoni, 15 g Paprikawürfel

**Zubereitung:** Den Teigling der Laugenbrezel 15 min antauen lassen, mit dem geriebenen Käse gleichmäßig bestreuen. Danach die Salami in Stücke schneiden und auf dem Käse verteilen. Peperoni und Paprika stückeln und auf der Pizzabrezel verteilen. Die Laugenbrezel bei 170 – 180 °C etwa 12 – 14 min backen.

### **Laugenstange: Verwandlungskünstler**

Die Laugenstange ist ein wahrer Verwandlungskünstler. Das Produkt lässt sich mit verschiedenen Zutaten beim Überbacken variieren, aufschneiden und belegen. Die Form wie ein Bagel, der Geschmack wie eine Laugenstange: das ist der Laugenbagel Hawei. Und mit wenigen Handgriffen wird aus einer Laugenstange eine Laugenpizza.

### **Laugenbagel Hawei**

**Zutaten:** 1 ARYZTA Laugenstange, 30 g geriebener Käse, 20 g Ananasstücke, 10 g Speckwürfel

**Zubereitung:** Den Teigling der Laugenstange 15 min antauen lassen, zu einem Bagel formen. Danach mit dem geriebenen Käse gleichmäßig bestreuen und mit den

**Kontakt:**

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)

Speckwürfeln und den Ananasstückchen garnieren. Den Laugenbagel bei 170 – 180 °C etwa 12 – 14 min backen.

### **Laugenpizza**

**Zutaten:** 1 ARYZTA Laugenstange, 30 g geriebener Käse, 20 g Tomatensoße, 20 g Thunfisch, 8 Zwiebelwürfel, 3 Oliven

**Zubereitung:** Den Teigling der Laugenstange 15 min antauen lassen und mit dem Backpapier platt drücken. Danach mit Tomatensoße bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. Anschließend mit Stückchen vom Thunfisch, Zwiebelwürfeln und Olivenringen dekorieren. Die Laugenpizza bei 170 – 180 °C etwa 12 – 14 min backen. (3.205 Zeichen)

### **Über ARYZTA:**

ARYZTA ist ein globales Lebensmittelunternehmen mit einer führenden Position im Bereich der Spezialbäckerei und europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren. Die etwa 3.000 Mitarbeiter bei ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH produzieren an den Standorten Eisleben, Gerolzhofen und Nordhausen in bester deutscher Backtradition und auf modernsten Anlagen traditionelle und innovative Bäckereiprodukte in höchster Qualität. ARYZTA Food Solutions GmbH in Freiburg/Breisgau betreut rund 10.000 Kunden mit maßgeschneiderten Konzepten für den Außer-Haus-Markt und ist Deutschlands Marktführer für Convenience-Backwaren und Food-Service-Produkte.

ARYZTA koordiniert seine Deutschland-Aktivitäten in Berlin und beliefert führende Marken des Einzelhandels, der Systemgastronomie, Cateringunternehmen, Backshops und Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie sowie Tankstellen mit Produkten der Marken Hiestand, Coup de Pates und Otis Spunkmeyer.

Als globales Unternehmen und auch als regionaler Arbeitgeber sieht sich ARYZTA in ökologischer und sozialer Verantwortung für die Umwelt, seine Mitarbeiter und deren Umfeld.

[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de); [www.aryzta.com](http://www.aryzta.com)

#### Kontakt:

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)



### **ARYZTA Laugenbrezel mit Schmand.jpg**

ARYZTA Laugenbrezel mit Schmand, Paprika und Speckwürfeln



### **ARYZTA Pizzabrezel.jpg**

Pizzabrezel mit Salami, Peperoni und Paprika



### **ARYZTA Laugenbagel Hawei.jpg**

Eine Laugenstange wird zum Bagel mit Ananas und Speck.

**Kontakt:**

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)



**ARYZTA Laugenpizza.jpg**

Eine Laugenstange wird zur Pizza Salami.

**Kontakt:**

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)