

Presseinformation

## **Österreich-Premiere von Ankerbrot und NEOH: Süß, vegan und mit gutem Gewissen in die Fastenzeit mit den neuen NEOH Donuts mit Haselnusscreme, erhältlich in allen ANKER-Filialen.**

Rechtzeitig zum Beginn der Fastenzeit bringen das österreichische Traditionsunternehmen Ankerbrot und das mit seiner innovativen Zuckerersatzformel bekannt gewordene Food-Tech NEOH den ersten veganen Donut ohne Zusatz von Zucker auf den Markt. Die Kooperation ist die erste Zusammenarbeit von NEOH mit einem Bäckereifilialisten.

*Wien, 14. Februar 2024* - Viele Menschen nutzen die Fastenzeit als Gelegenheit, um bewusst auf raffinierten Zucker zu verzichten - das sogenannte „Zuckerfasten“. Das heißt aber nicht, dass man den süßen Genüssen komplett entsagen muss.

Denn der neue NEOH Donut mit Haselnusscreme schmeckt nicht nur hervorragend, sondern kommt, wie alle NEOH Produkte, ganz ohne zugesetzten Zucker aus. Darüber hinaus ist er auch 100% vegan und palmölfrei. Erhältlich ist er ab sofort und exklusiv in allen ANKER-Filialen.

„Man würde beim ersten Bissen nicht vermuten, dass es sich um bewusstes Naschen ohne zugesetzten Zucker handelt. Der köstliche Donut besticht mit einer cremigen Haselnussfüllung, umhüllt von einer knackigen Kakaohülle mit gerösteten Haselnüssen“, so Gabriela Schagerl, Head of Innovation bei NEOH. „Durch den Ersatz von Zucker mit der eigens von NEOH entwickelten Zuckerersatzformel enthält der Donut wichtige pflanzliche Ballaststoffe und hat kaum Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel“, erläutert Schagerl weiter.



„Der Donut ist unsere erste Kooperation mit einem Bäckereifilialisten und öffnet für uns einen sehr interessanten, neuen Vertriebskanal mit viel Potenzial. Ich bin überzeugt, dass dies ein gelungenes Startprojekt für eine langfristige Zusammenarbeit sein wird“, so Adel Hafizovic, Co-Gründer und CSO von NEOH.

Auch Tina Schrettner, Marketingleitung Ankerbrot, freut sich über die Kooperation: „Als größter Bäckereifilialist ist es unser Anspruch, auf die Wünsche unserer Kund:innen optimal einzugehen. Jetzt erschließen wir einen ganz neuen Bereich, denn süße Mehlspeisen und zuckerreduziert müssen keine Gegensätze sein. Wir waren die erste große Bäckerei mit einem

---

<sup>1</sup> Eine klinische Studie der Medizinischen Universität Wien belegt, dass die von NEOH entwickelte Zuckerersatzformel im Vergleich mit Zucker keine oder nur minimale Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel hat.

vielfältigen veganen Angebot. Nun sind wir gemeinsam mit NEOH wieder Vorreiter und gehen noch einen Schritt weiter: vegan und ohne Zusatz von Zucker. Damit bieten wir mit dem neuen NEOH Donut mit Haselnusscreme eine weitere Alternative im Sinne von bewusster Ernährung und Nachhaltigkeit."

*Verkaufspreis:*

*Der neue NEOH Donut mit Haselnusscreme wird in allen ANKER-Eigenfilialen um € 2,90 (Stk.) angeboten - bis 10. März 2024 gibt es eine Proberaktion um € 2,00 (Stk.).*

*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. Was die Produkte betrifft, so steht ANKER 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 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 Mohnflesserl von ANKER nach wie vor auf viel Erfahrung und traditionelle Handarbeit gesetzt. Weitere Informationen finden Sie unter [www.ankerbrot.at](http://www.ankerbrot.at)*

*Über NEOH/Alpha Republic GmbH*

*NEOH und die Alpha Republic GmbH rund um das Gründer-Team von Manuel Zeller, Alexander Gänsdorfer, Patrick Kolomaznik und Adel Hafizovic verfolgen seit der Unternehmensgründung 2016 im Kampf gegen zu viel Zucker unermüdlich die Vision, die gesamte Lebensmittelbranche zu revolutionieren. Nach mehr als zwölf Jahren Forschung ist mit der Zuckerersatz-Formel ENSO der Durchbruch gelungen: Eine klinische Studie der Medizinischen Universität belegt, dass diese kaum Auswirkungen auf die Blutzucker-Kurve hat. ENSO ersetzt herkömmlichen Zucker zu 100 % und lässt sich einfach in unterschiedlichen Lebensmitteln anwenden. So ermöglicht NEOH ein völlig neues Naschvergnügen – ganz ohne schlechtes Gewissen und ohne Kompromisse im Geschmack. ENSO ist als Basis für die Snacks von NEOH vielfach bewährt: Neben Riegeln in vier Geschmacksrichtungen umfasst die Produkt-Ränge mit Hazelnut Crunch und ChocolateBites knusprige Waffeln, eine Tafelschokolade in zwei Sorten sowie weitere Produkte wie NEOH Cream Cake und Nu Magic Water, die gemeinsam mit renommierten Partnern entwickelt wurden. Weitere Informationen unter [www.neoh.com/warum](http://www.neoh.com/warum)*

*Für alle Fragen zur Kooperation:*

**Pressekontakt/Ankerbrot**

*Barbara Fuchs-Puchner*

*T: +43 664 261 33 42*

*M: [barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at](mailto:barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at)*

**BuzzDriver – Agentur für moderne Kommunikation e.U**

*Jockel Weichert*

*T: +43 664 50 20 237*

*M: [jockel.weichert@buzzdriver.net](mailto:jockel.weichert@buzzdriver.net)*

**Pressekontakt/NEOH**

*Barbara Ghaffari*

*T: +43 676 846666610*

*M: [barbara@neoh.com](mailto:barbara@neoh.com)*

**Ketchum GmbH**

*Sebastian Bauer*

*T: +43 664 808 69 107*

*M: [neoh@ketchum.at](mailto:neoh@ketchum.at)*