

Pressemappe

Feinkost/Handel/Neue Medien

Erlebnis-Shopping im Internet

Online-Plattform Luculta präsentiert Köstlichkeiten für Feinschmecker per Knopfdruck rund um die Uhr!

Unabhängig von Zeit und Raum macht die burgenländische Internet-Plattform Luculta ihre kulinarischen Delikatessen jedermann zugänglich. Nur beste Qualität findet Aufnahme im Luculta-Sortiment. „Wir sind bestrebt, unser Angebot ständig zu erweitern“, erklärt Geschäftsführer Florian Steininger. Die exklusiven Spezialitäten für den verwöhnten Gaumen können rund um die Uhr unter www.luculta.com bestellt werden.

Mariasdorf, März 2009. – Das ganze Jahr über sind die Genussexperten von Luculta unterwegs, um regionale Köstlichkeiten aufzuspüren. Das Unternehmen verbürgt sich für die Premiumqualität sämtlicher angebotener Erzeugnisse. Ausschließlich erlesene, authentische Köstlichkeiten aus verschiedenen Regionen werden natürlich verarbeitet und konserviert – ohne chemische Geschmacksverstärker, allein mit natürlichen Aromen. Neue Produkte müssen zunächst einem strengen Kriterienkatalog standhalten, bevor sie sich im Internet unter www.luculta.com zu den anderen Toperzeugnissen gesellen.

Köstlich und natürlich

Luculta bietet ihren Kunden keine Massenwaren an, sondern ausschließlich erlesene, authentische Köstlichkeiten aus verschiedenen Regionen. Die Lieferanten von Luculta verwenden ausschließlich natürliche Aromen und keine chemischen Geschmacksverstärker. Eingelegte Köstlichkeiten sind ohne künstliche Süßstoffe hergestellt. Inhalts- und Zusatzstoffe werden klar kommuniziert.

Online-Shopping rund um die Uhr

Mit dem Internetshop www.luculta.com erfüllt Luculta die lukullischen Wünsche ihrer anspruchsvollen Konsumenten. 24 Stunden lang können Interessierte im reichhaltigen Angebot goustieren, rund um die Uhr werden Bestellungen entgegengenommen. Nach jüngsten Umfragen achten immer mehr Kunden beim Einkauf neben einem ausgewogenen Preis-Leistungsverhältnis auf Qualität, Service, Bequemlichkeit und Geschwindigkeit. Ein- bis Zweipersonenhaushalte bevorzugen Hauszustellungen. Den Produzenten bietet Luculta eine internationale Plattform, um ihre Produkte und Betriebe zu präsentieren. Die Produktpalette von Luculta wächst kontinuierlich. „Begeisterte Konsumenten und Produzenten setzen auf Luculta als international führende Plattform für lukullische Genussskultur“, bestätigt Florian Steininger.

Internetprojekt wird von Land, Bund und EU gefördert

Der Agrarsektor im Burgenland ist ein tragender Wirtschaftsbereich. Durch nachhaltige Produktionsweisen erzeugen Landwirte hochwertige, gesunde Lebensmittel. Das Bestreben, die Wettbewerbsfähigkeit der Landwirtschaft zu verbessern, wird vom Land Burgenland, vom Bund und von der Europäischen Union gefördert. Für diese drei Institutionen ist Luculta mit ihrer Internetplattform förderungswürdig.

Mildes Klima und nachhaltige Produktionsweise

Luculta ist stolz darauf, dass viele Produkte aus ihrem Bundesland kommen. Ob Speck und Schinken vom Mangalitzaschwein, handgemachte Nudeln, traditionelle Wildwurst oder der Uhudler – jedes Produkt ist einzigartig im Geschmack. Das pannonische Klima im nördlichen Teil des Burgenlandes kommt dem Obst- und Gemüseanbau zu Gute. Die Landschaft ist für die längste Sonnenscheindauer ganz Mitteleuropas und die höchsten Durchschnittstemperaturen Österreichs bekannt. Weitere typische Klimamerkmale sind die hohe Luftfeuchtigkeit, der kühlende, leichte Wind in den Sommermonaten und die milden Temperaturen bis in den Spätherbst.

Impulse für lukullische Genussskultur

Kathi Spellitz heißt die Sales & Marketing-Managerin im Erfolgsteam von Luculta. Mit ihrer fundierten Ausbildung unterstützt die 32-jährige Gastro- und Marketingspezialistin die internationalen Bestrebungen des Unternehmens. „Mit Luculta bieten wir der

steigenden Nachfrage nach hochwertigen, authentischen Lebensmitteln eine vielversprechende Plattform“, bestätigt Kathi Spellitz. In ihrer Position kooperiert die Wiener Konditortochter eng mit den Küchenchefs der besten Hotels und Restaurants des Landes. „Zusätzlich arbeiten wir an ein paar interessanten Shop-in-Shop-Konzepten“, so Spellitz.

Österreichische Spezialitäten fernab der Heimat genießen

„Auslandsösterreicher haben ab sofort die Möglichkeit, sich ein kulinarisches Stück Heimat nachsenden zu lassen“, berichtet Luculta-Geschäftsführer Mag. Florian Steininger. Derzeit gibt es rund 450.000 Auslandsösterreicher. Rund die Hälfte der Auslandsösterreicher lebt und arbeitet in Deutschland. Auf Rang zwei der neuen Heimat liegt die Schweiz gefolgt von den USA und der Republik Südafrika. Rund 30.000 Burgenländer leben allein in Chicago.

Delikatessen in kleinen Dosen

Mit den Fleischspezialitäten der Vorarlbergerin Astrid Graninger präsentiert Luculta den Feinschmeckern ein Revival der besonderen Art. Das Verpackungsdesign ihrer Hausmacher-Konserven erinnert an die Anfangszeiten der Konservendose. Bei der Produktion ihrer Köstlichkeiten verbindet die Vorarlberger Landmetzgerei modernste Techniken mit altbewährter Handwerkstradition. „Unsere aus Frischfleisch hergestellten Hausmacher-Konserven werden ohne chemische Konservierungsstoffe allein durch Hitze haltbar gemacht“, erklärt Astrid Graninger.

Energie-Kick mit Mate-Tee

Mit dem koffeinhaltigen Erfrischungsgetränk Club Mate bietet Luculta eine natürliche Alternative zum herkömmlichen Energy-Drink. Aus dem südamerikanischen Yerba-Tee-Strauch wird in einem speziellen Verfahren nach traditioneller Rezeptur ein Extrakt hergestellt. „In jeder Flasche Club-Mate ist ein voller Löffel Mate-Tee enthalten“, erklärt Florian Steininger. Hergestellt wird der trendverdächtige Kultdrink in der fränkischen Brauerei Loscher.

Essbarer Blumengruß mit asiatischen Essig-Lilien aus dem Burgenland

Blumen schenken – einmal anders! Mit einer außergewöhnlichen Spezialität aus Südostasien setzt die Luculta kreative Akzente – in Essigmarinade eingelegte Taglilien. „Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen“, empfiehlt Florian Steininger die essbaren Lilien als originelle Alternative zum Blumenstrauß. Die süßlich-aromatischen Blüten sind knackig, feinfasrig, vergleichbar mit Zuckererbsen und haben einen würzigen Nachgeschmack. In ihrem Sojahaushaus im südburgenländischen Rotenturm baut die Taiwanerin Shu-Chen Chuang diese spezielle Lilienart an.

Fischspezialitäten für Feinschmecker!

Mit Jahrgangssardinen aus der Bretagne lässt Luculta die Herzen der Gourmets höher schlagen. Die bretonische Manufaktur „La Quiberonnaise“ hat sich auf die Verarbeitung von Sardinen und weißem Thunfisch aus dem Atlantik spezialisiert. „Am besten schmeckt die französische Delikatesse mit einem Stück Weißbrot, einigen Tropfen frischem Olivenöl und einem Glas edlen Muskateller“, weiß Florian Steininger.

Körnchenweise genießen – Reisspezialitäten aus Italien

Von der Vorspeise bis zum Dessert ist Reis die Basis für eine bunte Palette an schmackhaften und gesunden Gerichten. „Reisgerichte sind wesentlich leichter verdaulich als mit Getreidemehl zubereitete Gerichte“, erklärt Florian Steininger. Aus diesem Grund hat Luculta die italienischen Reismühlenbetreiber Gabriele und Maurizio Ferron in ihre Produzentenriege aufgenommen. Schwarzen Reis sowie dreierlei Arten Risottoreis aus der Produktion der Reismühle Ferron hält Luculta für die Kulinarier bereit.

Süßes oder Saures!

Süßes oder Saures – der oft zitierte Halloween-Spruch erfährt bei Luculta eine neue Bedeutung. Die Internetplattform aus Mariasdorf deckt mit ihrem vielfältigen Angebot an Kürbisspezialitäten nämlich beiderlei Geschmacksrichtungen ab. Neben dem gehaltvollen Kürbiskernöl und dem aromatischen Kürbisfruchtaufstrich ist die Kürbiskern-Uhudlerwurst aus dem Hause Thamhesl ein besonderes Highlight in der Produktpalette von Luculta. Kürbisliebhaber können aus dem Vollen schöpfen.

Flüssiges Gold aus der Buckligen Welt

Das hochwertige, kaltgepresste Leindotteröl des niederösterreichischen Biobauern Franz Handler ist ein weiteres Produkthighlight bei Luculta. Das hellgrüne Öl hat einen delikaten, leicht würzigen Geruch. Es schmeckt mild und vollmundig, aber auch pikant – so, wie nur qualitativ hochwertige Öle aus Kaltpressung schmecken. Der Bio-Hof von Franz Handler liegt im niederösterreichischen Lembach in der Buckligen Welt. Dort bewirtschaftet er auf ca. 600 Meter Seehöhe 24 Hektar Acker und Grünland.

„Grüne Hölle“ im Burgenland

Sambals aus dem Südburgenland verleihen dem Sortiment von Luculta die nötige Schärfe. „So heißen die dickflüssigen, ursprünglich aus Indonesien stammenden Würzsaucen auf Chili-Basis“, erklärt Florian Steininger. Am Biohof Lassnig-Oberbichler wird die Spezialität aus der fernöstlichen Küche von der Burgenländerin Maria Lassnig-Oberbichler persönlich zubereitet. Die beiden Scharfmacher aus rotem bzw. grünem Chili werden als Fleischmarinade verwendet oder in kleinen Schälchen als Beilage zu Grillspezialitäten gereicht.

Sirup aus Lavendel, Rosenblüte, Orangenminze oder Goldmelisse

„Gesundes Trinken“: Das bedeutet mindestens zwei Liter Flüssigkeit am Tag! Mit kreativen Sirupsorten verleiht Luculta der belebenden Kraft des Wassers Geschmack und Vitamine. Besonders beliebt ist der Lavendelsirup von Andrea Sagmeister. Die Steirerin verwendet für ihre Produkte überwiegend Rohstoffe aus landwirtschaftlichen Betrieben der Umgebung.

Biobauer Rapf ist Burgenlands Andy Warhol der Tomatensuppe

Andy Warhol hat von Campbell's Tomato Soup die Dose zum Kunstwerk erhoben. Der burgenländische Biobauer Klaus Rapf konzentriert sich lieber auf den Inhalt seiner 500 ml-Glasflasche und macht diesen zum Kunstgenuss. Verarbeitet werden für die paradiesische Essenz traditionelle Tomatensorten aus dem Seewinkel. Bestehend aus 90 % Tomatenanteil, wird die Köstlichkeit ohne Konservierungsstoffe nur durch Erhitzen haltbar gemacht. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Corporate Data

Luculta bietet ihren Kunden lukullische Genusskultur mit regionalen Spezialitäten. Genussexperten sind 365 Tage im Jahr unterwegs, um besondere Köstlichkeiten mit einzigartigem Geschmack aufzuspüren. Luculta bürgt für die Topqualität der auserwählten Produkte. Das burgenländische Unternehmen im Eigentum von Florian Steininger, Sabine Mantsch und Klaus Rapf wird von der Europäischen Union, von Bund und Land Burgenland kofinanziert.

Weitere Informationen unter: www.luculta.com

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:
Kommhaus – Media Enterprise
Bethlehemstraße 3
A-4020 Linz
Tel.: +43 732 673929-0
Fax: +43 732 673929-10
E-Mail: presse@mediaenterprise.at