

eismann bringt frische Speisen und Lebensmittel direkt vor die Haustüre

## eismann liefert „aufgeliefert“: Tradition trifft Trend

Wien, 27. September 2021 – Was andere als Trend entdecken, ist bei eismann seit 40 Jahren Tradition: Bei einer Auswahl von über 700 Produkten ist Einkaufen ganz einfach, denn der Tiefkühlspezialist bringt die Produkte direkt vor die Haustüre. Seit kurzem auch mit österreichischen Spezialitäten in Kooperation mit dem steirischen Starkoch Johann Lafer. Und das aus österreichischer Produktion – kontaktloses Bezahlen und Bio-Qualität inklusive.

Ob nun Lieferservice oder Online-Shop – die Corona-Krise hat die Bestellung und Lieferung von fertigen Speisen und Einkäufen befeuert. Gleichzeitig haben die langen Monate von Lockdowns und geschlossenen Restaurants so manchen zum Hobbykoch gemacht. Viele haben Spaß daran gefunden, am heimischen Herd zu stehen. Doch irgendwann haben alle Pasta und Pizza satt, den Neu-Köchen gehen die Ideen aus und die Sehnsucht nach kreativer Sterneküche wächst.

Auf diesen Trend geht eismann nicht nur ein, das Unternehmen lebt ihn seit über 40 Jahren. Seither versorgt der Tiefkühlspezialist mit über 700 Produkten seine KundInnen mit hochwertigen Eis- und Tiefkühlspezialitäten. Dabei setzt eismann auf ökologisch erzeugte Rohstoffe. Davon zeugen zahlreiche Produkte, die das EU-Bio-Siegel, das Gütezeichen für geschützte geografische Angabe, oder ASC und MSC für bestandsschonende Fischerei tragen. Auch entsprechen eismann-Produkte den Kriterien der European Vegetarian Union.

### Österreich-Touch: „aufgeliefert“ im Sortiment

Zwischen Eis, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Fertiggerichten, Torten und Suppen mischt sich im Herbst etwas Besonderes ins Sortiment: Dank der Partnerschaft mit dem steirischen Starkoch Johann Lafer sind unter der Marke „aufgeliefert“ besondere Delikatessen zu finden – etwa die traditionelle „Österreichische Käsesuppe“ mit Bergkäse nach einem Originalrezept aus der Steiermark, vollständig produziert in Österreich.

„Ich möchte meinen Beitrag dazu leisten, guten Geschmack leicht zugänglich zu machen. Mit eismann habe ich einen Partner gefunden, der Wert auf hohe Qualität legt und keine zusätzlichen Konservierungs- oder Geschmacksstoffe verwendet. Das war mir besonders wichtig“, sagt Johann Lafer über die Partnerschaft.

## Persönliches Bestell-Service

Mit seinem langjährigen Business-Modell als Lebensmittellieferant direkt vor die Haustüre trifft eismann den Puls der Zeit: Neben der Riesenauswahl von Artikeln auf Lager sowie Vorbestellprodukten besteht die Möglichkeit zu persönlicher Beratung direkt vor Ort an der Haustüre. Im Rahmen des individuellen Ersttermins werden Lieferzeit und -rhythmus abgestimmt. Die Waren können bequem bargeldlos oder in Bar direkt beim „Eismann“ bezahlt werden. Wenn es einmal schneller gehen soll, kommt die Lieferung innerhalb kürzester Zeit mit Trockeneis gekühlt im Paket geliefert. So können auch KundInnen außerhalb des Liefergebiets der Handelsvertreter mit Schwerpunkt Ost- und Zentralösterreich Waren erhalten.

*Weitere Informationen zu „aufgeliefert“ auf [www.eismann.de/aufgeliefert](http://www.eismann.de/aufgeliefert)*

## Bildindex

Bild 1: Neu im Sortiment von eismann: die österreichische Käsesuppe nach dem Originalrezept aus der Steiermark von Starkoch Johann Lafer. © eismann

Bild 2: Der steirische Starkoch Johann Lafer entwickelt unter der Marke „aufgeliefert“ Delikatessen für den Tiefkühlspezialisten eismann. © eismann

*Der Abdruck des Bildes für Presse Zwecke ist unter Angabe des Copyrights kostenfrei.*

## Über eismann

Der in Mettmann ansässige Direktvertrieb für Tiefkühlkost bedient seit über 40 Jahren Kunden in ganz Deutschland und Österreich, die Genuss und Qualität schätzen. Mehr als 800 selbstständige Handelsvertreter und etwa 400 Mitarbeiter kümmern sich um ihre Kunden und die bequeme Versorgung mit hochwertigen Eis- und Tiefkühlspezialitäten. Diese werden im regelmäßigen Besuchsrythmus, im Onlineshop oder über den Katalog angeboten.

## Rückfragehinweis:

Mag. Carina Rambauske, BA  
SENIOR CONSULTANT

m +43 664 889 75 832

[carina.rambauske@minc.at](mailto:carina.rambauske@minc.at)

**Milestones in Communication**