

Schlussbericht Appenzeller Siedwurst-Woche 2023

1 Zusammenfassung

Eventtermin	11. – 16. Sept.
Kommunikationsleistung in Kontakten	292'000
Anzahl teilnehmende Betriebe / Filialen	8/16

2 Konzept und Wirkungsziele

Vom 11. bis 16. September 2023 fand die dritte „Appenzeller Siedwurst-Woche“ in den Kantonen AI / AR und SG statt. In dieser Charmeoffensive, durchgeführt von der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten nahmen 8 Metzgereien mit insgesamt 16 Filialen teil. Jede teilnehmende Metzgerei gab beim Kauf von vier Appenzeller Siedwürsten IGP einen Pack Gratis Hörnli dazu ab.

An die Metzgereien wurden vorgängig je zwei A3 Plakate und ein Medienkit verschickt. Kommunikativ wurde die Kampagne durch Anzeigen in verschiedenen Medienkanälen begleitet.

Der Kostenanteil für jede teilnehmende Metzgerei betrug Fr. 150.-

3 Impressionen

Seite für Geniesser / Gesamtausgabe / St.Galler Tagblatt

Appenzeller Siedwurst-Woche: Harmonisches Traumpaar auf dem Teller

Vom 11. bis 16. September findet die dritte Appenzeller Siedwurst-Woche statt. In dieser Zeit machen zahlreiche Mitglieder der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP ein attraktives Angebot: Wer bei ihnen vier Appenzeller Siedwürste IGP kauft, erhält gratis dazu eine Packung Hörnli.

Wenn es um die Wurst geht, ist den Appenzellern die Siedwurst so heilig, wie den St.Gallern ihre Bratwurst. Die Siedwurst zählt zu den Perlen der traditionellen Küche des Appenzellerlandes und darf vor allem an der Landsgemeinde, am letzten Sonntag im April, auf keinem Teller fehlen. Aber auch die restlichen 364 Tage im Jahr ist die Siedwurst mit der ausgewählten Gewürzmischung nach geheimem Rezept ein herzhafter Genuss. Früher wurde die Siedwurst traditionell zu Kartoffelsalat aufgetischt. Da sie auch bestens mit Chäsörnli harmoniert, bilden Siedwurst und Hörnli das neue Traumpaar auf dem Teller.

Ein Pfund «Magerone»

Genau hier setzt die dritte Appenzeller Siedwurst-Woche der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP an: Wer vom 11. bis

16. September in einer der teilnehmenden Metzgereien vier original Siedwürste IGP kauft, bekommt die passende Begleitung in Form von 500 Gramm «Magerone» kostenlos dazu. Damit fehlt eigentlich nur noch das «Epfelmues» und die «Bölleschwitzli», um das klassische Siedwurst-Rezept zuzubereiten.

Aufschneiden - nicht «zuzzeln»

Die Appenzeller Siedwurst gehört seit 2003 zum Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz. Es ist eine Wurst, die ungebrüht, also roh, verkauft wird. Sie ist daher leicht verderblich und sollte am besten am gleichen Tag gebrüht und gegessen werden. Die Appenzeller Siedwurst zu «zuzzeln» wie die bayrischen Weisswürste, ist übrigens verpönt. Die Appenzeller Siedwurst enthäutet man gleich nach dem Brühen, damit sich die Haut schön abziehen lässt. Dazu schneidet man die Wurst der Länge nach auf und zieht die Haut vom einen zum anderen Ende ab.

Das Rezept, alle teilnehmenden Metzgereien und ihre Filialen finden Sie unter:

appenzeller-fleischspezialitaeten.ch



Anzeigen Appenzeller Volksfreund / Appenzell24.ch



4 Medienleistung

Datum	Medium	Was	Kontakte
26.08.2023	St.Galler Tagblatt	Tipp auf der Seite für Geniesser	251'000
09.09.2023	Appenzeller Volksfreund	Inserat	14'500
09.09.2023	Appenzell24.ch	Anzeige vom 9.-16.9	20'000
07.09.2022	CULINARIUM-Newsletter	Vorschau Event	2'340
11.-16.9.	Plakate A3, 80 Stk.	QR-Code wurde 108x abgescannt	108
21.8-17.9.	Webseite	Kampagnenübersicht	4'051
Total			291'999

5 Fazit

Die Zusammenarbeit bezüglich der Hörnli-Bestellungen mit allen teilnehmenden Betrieben und dem Metzger Center SG funktionierte wieder einwandfrei.

Aus verschiedenen Rückmeldungen der teilnehmenden Betriebe stellen wir fest, dass die Aktion bei der Kundschaft keine spürbaren Reaktionen auslöst.

Die verschiedenen Anzeigen haben zur Folge, dass auf der Webseite ein deutlicher Anstieg an Besuchern registriert werden kann.

6 Ausblick

Auf die Fortsetzung der Siedwurstwochen im 2024 wird mangels spürbaren Kundenfeedbacks verzichtet.