

## PRESSE INFORMATION

### **Eine scharfe Geschichte: Mautner Markhof präsentiert TABASCO®**



„Purer Nervenkitzel für die Zunge“, „ein absoluter Scharfmacher“, „das Feuer aus der Flasche“, „Teufelstropfen“, „kleine Dosis Diavolo“... so oder ähnlich klingt es, wenn Fans versuchen, das Phänomen TABASCO® zu erklären. Die Betonung liegt dabei auf: versuchen. Denn die würzige Chilisauce ist mehr als „nur“ scharf. TABASCO® Brand Pepper Sauce ist ein reines Naturprodukt, vielseitig verwendbar und extrem ergiebig. Wohl dosiert verleiht TABASCO® vielen Speisen und Getränken erst den richtigen Pep.



Die Heimat von TABASCO® liegt nicht, wie der Name vermuten lassen könnte, in der gleichnamigen Region in Mexiko, sondern in den amerikanischen Südstaaten. Avery Island, eine 15 km<sup>2</sup> kleine und von Sumpfland umgebene „Salzinsel“ im Landesinneren des Bundesstaats Louisiana, ist seit über 140 Jahren das Anbaugebiet der Capsicum Frutescens Chilis.

Edmund McIlhenny pflanzte hier im Garten des Familienanwesens in den 1860ern erstmals Chilis an. Die Samen dazu hatte der durch die Folgen des amerikanischen Bürgerkriegs finanziell ruinierte Bankier angeblich von einem Fremden aus Mittelamerika geschenkt bekommen. Das Klima im feucht-heißen

Schwemmland des Mississippi erwies sich als ideal für den Anbau und schon bald konnte McIlhenny aus dem anfänglichen Hobby ein Geschäft machen.

### **Die Würze des Südens: feurig-scharf seit 145 Jahren**

1868 gilt als das Geburtsjahr der TABASCO® Brand Pepper Sauce. Zunächst verschenkte Edmund McIlhenny seine würzige Kreation an Freunde, doch schnell entdeckte er ihr kommerzielles Potential und begann gezielt Kostproben (anfänglich in ausgewaschenen Parfumflakons abgefüllt) zu verschicken – und der Geschmack kam an! Die würzig-scharfe Chilisauce war das perfekte Gewürz für die in den Südstaaten so beliebte kreolische Küche.

Bald schon zeigten Großhändler Interesse und es begann der professionelle Vertrieb der feurigen Chilisauce. Waren es 1869 noch 658 Flaschen, so konnte McIlhenny in den ersten drei Jahren den Verkauf um das 20-fache steigern.

## TABASCO®: eine unverwechselbare Marke



Bei der Namensgebung bezog sich Edmund McIlhenny angeblich auf die ursprünglich mittelamerikanische Heimat der Chilipflanzen. Übersetzt aus der Sprache der Ureinwohner bedeutet TABASCO® „Land, in dem die Erde heiß und feucht ist“ – eine Bezeichnung, die natürlich sehr gut zum schwülen Klima auf Avery Island passte. Wie auch immer der Name zustande gekommen sein mag, er wurde rasch zum Synonym für eine würzig-scharfe rote Chilisauce.

Auch das charakteristische, quadratische und auf einer Spitze stehende Flaschenetikett geht noch auf die Gründungszeit der Firma zurück. Heute sind der Name, die Form der Flaschen mit dem roten Schraubverschluss und das Etikettendesign, welches sich in den vielen Jahren kaum merklich verändert hat, markenrechtlich registriert und geschützt.

### Drei Zutaten – und sonst nichts!

Schon 1870 ließ sich McIlhenny seine Herstellungsmethode für die einmaligen Chilisauce patentieren und am Verfahren hat sich seit damals nichts verändert: Die reifen Chilischoten werden sofort nach der Ernte zu Maische vermahlen und mit Salz gemischt. Mindestens drei Jahre reift und fermentiert der Sud dann in ehemaligen Bourbon-Whiskey-Fässern. Nach diesem Prozess wird die Salzlauge abgelassen und hochwertiger Weingeistessig zugesetzt. Vier Wochen lang wird eifrig gerührt und schließlich noch einmal gefiltert. Dann kann das aromatisch-feurige Endprodukt abgefüllt werden und darf sich Original TABASCO® Brand Pepper Sauce nennen.

### Chili ist nicht gleich Chili

Der wichtigste Bestandteil der berühmten TABASCO® Sauce sind die Capsicum Frutescens Chilis. Die Sorte stammt ursprünglich aus Panama. Charakteristisch sind ihre kleinen, roten und extrem scharfen Schoten.

Da sie von der McIlhenny-Familie fast ausschließlich zur Herstellung der TACASCO® Brand Pepper Sauce verwendet werden, kommen sie sonst kaum in den Handel. Für die meisten anderen Pfeffer- bzw. Chilisaucen wird Cayenne Pepper verwendet, der leichter erhältlich und auch günstiger, aber eben auch nicht ganz so scharf wie TABASCO®-Chili ist.



## Reine Familiensache: Die McIlhenny Company



TABASCO® ist heute eine der kleinsten, aber gleichzeitig bekanntesten Marken der Welt. Tony Simmons leitet in vierter Generation das Familienunternehmen von jenem Backsteingebäude aus, das seine Vorfahren auf Avery Island errichtet hatten. Alles dreht sich hier um Qualität, Tradition und den ganz besonderen Geschmack der Saucen. „Moderates Wachstum mit Familiensinn und viel Bodenhaftung“ könnte die Philosophie des Unternehmens, das zu den ältesten der USA zählt, lauten.

Jedes Jahr zur Erntezeit prüft ein Familienmitglied persönlich die Farbe und Fruchtigkeit der Schoten und wählt die besten Pflanzen aus. Die Samen dieser Pflanzen werden anschließend getrocknet und auf dem Stammsitz in Avery Island in einem Safe aufbewahrt. Die daraus gezogenen Premium-Setzlinge werden nach dem letzten Frost eingepflanzt. Auch das für die Saucen notwendige Salz wird immer noch direkt auf Avery Island gewonnen.

Produziert und abgefüllt wird immer noch auf der bis heute im Familienbesitz befindlichen Insel. Etwa 160 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind mit der Herstellung der TABASCO®-Saucen auf Avery Island betraut. Dazu kommen noch weitere 100 Beschäftigte in Mexico, Kolumbien und Venezuela, wohin der Anbau im Laufe der Zeit zusätzlich ausgeweitet wurde.

Auch wenn das Rezept immer noch das gleiche von 1868 ist, so hat sich doch bei den Produktionsbedingungen einiges verändert: heute werden in modernen Anlagen täglich über 450.000 Fläschchen á 57 ml produziert. Jährlich sind das ca. 150 Millionen Fläschchen. Gegenwärtig exportiert die McIlhenny Company TABASCO® Saucen in über 160 Länder, wobei Japan und Deutschland zu den wichtigsten Märkten zählen. Österreich liegt übrigens beim pro-Kopf-Verbrauch an 3. Stelle in Europa und die Tendenz ist steigend!



## TABASCO® in Österreich: Im Vertrieb der Mautner Markhof Feinkost GmbH

Seit 1996 ist das Wiener Traditionsunternehmen der alleinige Vertriebs- und Marketingpartner für TABASCO® am österreichischen Markt. „Wir sind stolz mit den TABASCO®-



zugesetzt. TABASCO® ist somit nahezu kalorienfrei und bestens für eine abwechslungsreiche, leichte Ernährung geeignet!“

Saucen eine absolute Premiummarke mit einer Bekanntheit von 70 % im Portfolio zu haben“, sagt Brand Managerin Alexandra Helm. „Die rote TABASCO® Brand Pepper Sauce ist modern, pur und ein echtes Naturprodukt. Sie enthält weder künstliche Farb- und Konservierungsstoffe noch sind ihr Fett oder Zucker

## **Mautner Markhof Feinkost GmbH: Eine Erfolgsgeschichte**

Gegründet im Jahr 1841, prägt der Erzeuger hochwertiger Markenprodukte seit nunmehr 170 Jahren die österreichische Genusswelt. Klassiker wie der Estragon Senf, der süße Kremser Senf, würziger Tafelkren, Hesperiden Essig oder die beliebten Fruchtsirupe aus dem Hause Mautner Markhof finden sich seit Generationen in nahezu jeder heimischen Küche. Mit Firmensitz und Produktionsstätten in Wien-Simmering beschäftigt Mautner Markhof rund 140 MitarbeiterInnen in Österreich und ist durch IFS Food<sup>1</sup> zertifiziert. Daneben garantieren hauseigene Kontrollen, die laufend ausgebaut und perfektioniert werden, höchste Feinkostqualität.

Die Mautner Markhof Feinkost GmbH ist aber nicht nur mit Erzeugnissen aus eigener Produktion in Österreichs Märkten vertreten. Weltbekannte Marken vertrauen aus gutem Grund auf das Marketing-Knowhow und den Vertrieb des Traditionsbetriebs aus Wien-Simmering. Als starker Vertriebspartner distribuiert Mautner Markhof in Österreich neben TABASCO® auch Gatorade, McDonald's® Tomato Ketchup, Develey Feinkost, Reine de Dijon, Del Monte und Monari Federzoni. Diese weltweit erfolgreichen Markenprodukte sind längst auch in Österreich zu einem „Must“ für viele Feinschmecker geworden.

Seit 2010 ist das Traditionsunternehmen als Leitbetrieb Austria Träger des gleichnamigen Gütesiegels für die Branche Lebensmittel und die Region Wien. 2011 und 2012 wurde die Mautner Markhof Feinkost GmbH für ihr nachhaltiges Wirtschaften als ÖkoBusinessPlan Wien Betrieb ausgezeichnet und erhielt anlässlich des 170-jährigen Firmenjubiläums für die besonderen Verdienste um die heimische Wirtschaft die Ehrung, das Staatswappen führen zu dürfen.



### Rückfragehinweis:

Mautner Markhof Feinkost GmbH  
Mautner Markhof-Gasse 39-41, A-1110 Wien  
Tel: 01/740 80 – 218  
E-Mail: presse@mautner.at

### Bildrechte:

Der Abdruck der Fotos ist unter dem Hinweis © Mautner Markhof honorarfrei.

---

<sup>1</sup> Die Abkürzung „IFS“ leitet sich ursprünglich von „International Food Standards“ ab. Später kamen weitere Bereichen wie IFS Logistic oder IFS Household and Personal care hinzu. Aus diesem Anlass wurde das Unternehmen 2008 in „IFS – International Featured Standards“ umbenannt. Seit 2012 wird IFS Food 6 angewendet.