

Mirjam Puchner und REITER Wurstwaren: Eine Partnerschaft für Spitzenqualität

Die REITER Wurstmanufaktur kooperiert mit Skirennläuferin Mirjam Puchner, um Spitzenqualität und Höchstleistungen zu vereinen.



Die traditionsreiche Innviertler Wurstmanufaktur REITER, freut sich, die Zusammenarbeit mit der Skifahrerin Mirjam Puchner bekannt zu geben. © Mato Johannik

Die traditionsreiche Wurstmanufaktur **REITER** aus Eberschwang sorgt für Furore und hat eine spannende Partnerschaft mit der österreichischen Skirennläuferin Mirjam Puchner bekannt gegeben. Die bekannte Athletin, die das österreichische Ski-Nationalteam vertritt, hat sich durch hervorragende Leistungen sowohl auf der Piste als auch abseits davon einen Namen gemacht. Diese Zusammenarbeit stellt sich somit als eine ideale Symbiose dar, die auf dem gemeinsamen Streben nach höchster Qualität und Exzellenz basiert. „Mirjam Puchner verkörpert die

Werte, die uns bei REITER antreiben: Leidenschaft, Ausdauer und die Bereitschaft, immer das Beste zu geben“, erklärt **Rudolf Messner**, Geschäftsführer von REITER Wurstwaren. Dieser Gedanke unterstreicht, wie wichtig es ist, mit Persönlichkeiten zusammenzuarbeiten, die nicht nur im Sport, sondern in allen Lebensbereichen nach Spitzenleistungen streben.

Expertise vereint

Puchner selbst zeigt sich ebenfalls begeistert von der Zusammenarbeit: „Für mich zählt es, in allen Bereichen meines Lebens Spitzenleistungen zu erbringen. REITER steht für genau diese Werte – kontinuierliche Exzellenz und die Liebe zum Detail. Es ist großartig, mit einer Marke zu kooperieren, die für Spitzenqualität und Höchstleistungen steht.“ Diese Verstärkung durch eine erklärungsbedürftige Athletin wird sich nicht nur positiv auf die Markenwahrnehmung auswirken, sondern auch die Verbindung zwischen Sport und Tradition unterstreichen.

Die **REITER Wurstwaren** überzeugen durch Qualität auf höchstem Niveau. Der Betrieb setzt auf handwerkliche Fertigung, perfektionierte traditionelle Rezepturen sowie natürliche Rohstoffe. Die Würste werden ausschließlich mit 100% österreichischem Fleisch, Buchenholz aus den eigenen Wäldern und Wasser aus der hauseigenen Quelle produziert. Die Familie Reiter legt bereits seit 1947 Wert auf höchste Produktstandards und schafft somit eine unverwechselbare Identität im österreichischen Fleischerhandwerk.

Die enge Verbindung zwischen der sportlichen Welt und der Wurstmanufaktur zeigt einmal mehr, wie vielfältig und dynamisch das österreichische Handwerk ist. Die Partnerschaft mit Mirjam Puchner schlägt eine Brücke zwischen Spitzenleistung im Sport und traditioneller Handwerkskunst. Diese Wertschöpfung bleibt im Land und sichert gleichzeitig das Tierwohl, was für bewusste Konsumenten immer wichtiger wird. REITER steht für nachhaltige Qualität – ein Ansatz, der das Herz des Innviertels spürbar macht.

Über die Beteiligten:

REITER Wurstwaren: Seit 1947 im Innviertel tätig und für qualitativ hochwertige Wurstwaren bekannt. Durch handwerkliche Fertigung und regionalen Bezug wird höchste Qualität gewährleistet.

Mirjam Puchner: Abfahrtsläuferin im Nationalteam, mit herausragenden Ergebnissen, darunter ein Weltcup-sieg und ein Silbermedaille bei den Weltmeisterschaften 2023. Puchner steht für Disziplin, Kraft und Leidenschaft.

Die Kooperation zwischen REITER und Mirjam Puchner ist eine starke Ermutigung für das regionale Fleischerhandwerk und unterstreicht die Bedeutung von Qualität, die nicht nur auf dem Teller, sondern auch auf der Piste sichtbar wird.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)