

# Pressemitteilung

Offenbach/Queich, 08. Dezember 2016

Seite 1

## Ovale Flammkuchenform im Fokus

**Für den pfälzer Produzenten Flammkuchen Profi GmbH hat sich ein Trend verfestigt, der nun das Marktgeschehen im Segment „Flammkuchen“ bestimmt: Die Kunden wünschen die ovale Form, denn die kommt dem Original am nächsten. Die Produktion wurde entsprechend umgestellt: Gastronomen und Händler werden ab sofort ausschließlich mit Flammkuchen-Spezialitäten in der ovalen Form beliefert.**

Ausgenommen von dieser weitgreifenden Umstellung in der Produktion bleiben jedoch die für den Lebensmitteleinzelhandel produzierten runden Flammkuchen in der 25 Zentimeter Größe. Denn auch, wenn die Gastronomen und Händler den unverfälschten Flammkuchen-Genuss an ihre Kunden weitergeben möchten – und dieser ist nun mal in der ovalen Form und nicht in der an der Pizza orientierten runden Form – so ist dieses Bewusstsein noch nicht vollständig beim Gast eingezogen. Die Endverbraucher haben, bedingt durch die erfolgreichen Marketingstrategien der großen Pizzadynastien, in den Tiefkühlregalen der Supermärkte nur die runde Form zur Auswahl.

### **Zurück zum Ursprung: Flammkuchen ist keine Pizza**

Flammkuchen haben im Gegensatz zur Pizza einen hauchdünnen Teigboden, der daher rührt, dass dieses Stückchen Teig vor Jahrhunderten als Messinstrument in einem Steinbackofen benutzt wurde. Der Flammkuchenboden diente dazu, herauszufinden, ob der Ofen schon heiß genug zum Brotbacken war. Als spezialisierter Flammkuchen-Produzent, mit über 30 Jahren Erfahrung und stetiger Produktverbesserung, hebt sich Flammkuchen Profi nicht nur in Sachen Qualität, sondern auch in Aussehen und Geschmack somit deutlicher von der „Pizza-Konkurrenz“ ab.

In diesem Bewusstsein der Tradition setzt das Unternehmen alles auf die ovale Form. Nicht nur, hebt es die Abgrenzung zur Pizza deutlicher hervor, sondern liegt auch eindeutig im Interesse der Gastronomen und Händler. Denn diese möchten ihren Gästen mit einem Flammkuchen eine haus- und handgemachte Speise anbieten, die ihnen das Gefühl übermittelt etwas „Ursprüngliches“ zu genießen.

Im Bestreben nach Innovation und Produkt-Weiterentwicklung bietet Flammkuchen Profi den ovalen Flammkuchen auch in einer kleineren Größe an. Der „Oval-Petit“ ist als Snack zwischendurch die ideale Portionsgröße für nur eine Person. Traditionell wird Flammkuchen in geselliger Runde mit mehreren Personen genossen. Ein großer Flammkuchen wird für alle am Tisch serviert, sobald er verspeist ist, folgt der nächste und der nächste, bis die Runde den Schluss bekundet. Der Flammkuchen dient somit auch dem „socializing“, dem gemeinsamen Essen in geselliger Runde. Ebenfalls ein traditionelles Element, das von den Bauern seit Ende des 19. Jahrhunderts gelebt wurde und das den Spirit eines Flammkuchen-Essens ausmacht. Ein Spirit aus Tradition und Historie, der in den vielfältigen Spezialitäten von Flammkuchen Profi bis heute weiterlebt.

---

### **Pressekontakt**

Susanne Niegel M.A.  
Flammkuchen Profi GmbH  
Im Schlangengarten 4 - 76877 Offenbach  
Tel: + 49 (0) 63 48 . 95 96 3-21  
susanneniegel@flammkuchen-profi.de



### **Über Flammkuchen Profi**

„Wir lieben Flammkuchen und das schmeckt man!“ lautet das Erfolgsrezept der Flammkuchen Profi GmbH. Am hochmodernen, rund 11.000 qm großen Produktionsstandort in Offenbach bei Landau produziert das Unternehmen Flammkuchen-Spezialitäten, die ebenso authentisch schmecken, wie das traditionelle „Elsässer Original“.

Was 1982 mit der Gründung des ersten Flammkuchen-Restaurants mit eigener Backstube in Deutschland begann, hat sich unter der Marke „Flammkuchen Profi“ zu einem der führenden Hersteller von Flammkuchen-Spezialitäten entwickelt. Heute beliefert Flammkuchen Profi Kunden aus ganz Europa. Ein Alleinstellungsmerkmal ist der hauchdünne Teigboden in „Profi Qualität“. Im Steinbackofen vorgebacken, bildet dieser die Grundlage für mehr Geschmack.

Die Produktpalette reicht von frischen Teigplatten bis zu fertig belegten und tiefgefrosteten Flammkuchen-Spezialitäten. Um den hohen Kundenanforderungen gerecht zu werden, sind die Geschmacksvarianten und Portionsgrößen auf den Gastronomiebedarf zugeschnitten. Ergänzend zu klassischen Restaurant- und Hotelanbietern zählen die Sterne-, Bistro- und Event-Gastronomie ebenso wie Großküchen, Festveranstalter, Caterer oder Systemgastronomen zum Kundenstamm.

---

### **Pressekontakt**

Susanne Niegel M.A.  
Flammkuchen Profi GmbH  
Im Schlangengarten 4 - 76877 Offenbach  
Tel: + 49 (0) 63 48 . 95 96 3-21  
[susanneniegel@flammkuchen-profi.de](mailto:susanneniegel@flammkuchen-profi.de)