

# Baergfeuer ist neuer Helmsponsor von Marc Digruber

In der kommenden Ski-Weltcup-Saison startet der österreichische Skirennläufer Marc Digruber mit neuem Helmdesign: Die Baergfeuer AG ist ab sofort offizieller Helmsponsor.



Wien (OTS) - Der Skirennläufer Marc Digruber trägt ab sofort den Namen „Baergfeuer“ auf seinem Helm und startet mit dem neuen Sponsor in die Ski-Weltcup-Saison 2016/2017. Erst wird es am 13. November mit dem ersten Weltcup-Slalom in Levi/Finnland.

Stephan Marti, Erfinder der Baergfeuer Chilisaucen, zeigt sich freudig und erklärt sein Engagement: „Mit unserer Baergfeuer Chilisaucen, denken wir Schärfe neu. Dieses Feuer möchten wir bei allen entfachen – nicht nur wenn es um den Genuss geht, sondern auch wenn wir gemeinsam mit Marc Digruber in der kommenden Slalomsaison mitfeiern.“ Mit dem Sponsoring des Rennläufers gibt der Food Innovator aus der Schweiz seiner Marke Baergfeuer eine internationale Plattform.

## Mit Baergfeuer unter die Top 10

Marc Digruber ist für die neue Slalomsaison gut vorbereitet: Als aktuelle Nummer 3 des ÖSV Slalom-Teams und Nummer 16 im Weltcup, will er in seiner Lieblingsdisziplin die Erfolge des vergangenen Jahres übertreffen. Digruber möchte unter die Top 10 der Slalom Weltrangliste. Nach der intensiven Vorbereitung mit seinem Konditionstrainer im Sommer ist er nun fest entschlossen, das zu erreichen. Baergfeuer gibt ihm dafür den gewissen Pep.

Mit dem brandneu lackierten und designten Helm begleiten die scharfen Chilis den Slalomläufer nun bei jedem Rennen. Digruber: „Die Baergfeuer Chilisauce gibt mir zusätzliche Power, um in dieser Saison mit Vollgas durchzustarten – natürlich auch mit dem klaren Blick auf die Ski-Weltmeisterschaft 2017 in St Moritz.“

## Über Baergfeuer

„Baergfeuer“, die Chilisauce aus der Schweiz, spielt – wie der Name schon sagt – mit dem Feuer. Erfunden vom Food Innovator Stephan Marti, kreierte dieser aus Leidenschaft für scharfes Essen, eine Chilisauce, die anders schmeckt als alle bisher bekannten Saucen. Das Geheimnis liegt in der Verwendung von ausschließlich erlesenen Zutaten. Habanero Chilis aus naturnahem Anbau werden mit Salz und Schweizer Branntweinessig zur Baergfeuer Chilisauce veredelt.

Die Habanero Chilis sorgen für eine rassige, aber angenehme Schärfe, die der Baergfeuer Chilisauce ihr unverkennbares Aroma verleihen. Die eigens dafür gezüchteten Habaneros werden mit Salz verfeinert und haltbar gemacht. Eingelegt in hochwertigen Branntweinessig erfolgt nach monatelanger Reifung die Abfüllung. Der Einsatz von ausgesuchten Rohstoffen und der respektvolle Umgang mit Ressourcen sind wichtiger Bestandteil des Baergfeuer Qualitätsversprechens gegenüber Partnern, Kunden und Mitarbeitern. Die Baergfeuer AG denkt Schärfe neu. Geschmack, Innovation und Natürlichkeit sind ihre Antriebsfedern. Dieses Feuer möchte Baergfeuer bei Genießern dieser Welt entfachen – aus Liebe zu gutem Essen.

## Rückfragen & Kontakt:

Rückfragehinweis Pressekontakt:

Foggensteiner Public Relations GmbH

Tel.: 01-712 12 00

Mobil: 0664-14 47 947

E-Mail: [alexander@foggensteiner.at](mailto:alexander@foggensteiner.at) / [c.deutsch@foggensteiner.at](mailto:c.deutsch@foggensteiner.at)

Web: [www.foggensteiner.at](http://www.foggensteiner.at)

Rückfragehinweis Marketing&Sales:

Baergfeuer AG

Katharina Menhofer

Mobil: 0664-8822 8282

Tel.: +423 392 22 21

E-Mail: [katharina.menhofer@food-innovator.com](mailto:katharina.menhofer@food-innovator.com)

Web: <http://baergfeuer.com>