

Premiere: Publikum vergibt NÖ-Werbepreis

Der Goldene Hahn auf neuen Wegen: Werbeempfänger küren Lieblingsprojekt

Niederösterreichs Werbeprofis fiebern derzeit dem Höhepunkt der Saison entgegen – der Wahl zum goldenen Hahn 2010. Vergangenen Mittwoch wurden 65 Arbeiten aus 13 Kategorien nominiert.

Die Jury hat gesprochen, die Vorauswahl ist getroffen. In unkonventionellem Rahmen tagte am vergangenen Mittwoch die Fachjury des Werbepreises „Goldener Hahn“ bei KIKA St. Pölten. Jede Kategorie wurde sozusagen in ihrem „eigenen Wohnzimmer“ bewertet. Nach mehrstündiger Beratung einigten sich die Fachleute aus Medien-, Werbe- und PR-Branche auf jeweils 5 Nominierungen in 13 Kategorien. Erstmals werden alle Arbeiten bei der großen

Nominierungsgala am 20. Mai im Ramsauerhof in Purgstall vorgestellt. Danach werden am 10. Juni bei der traditionellen Gala im Stadttheater Baden die Gewinner bekannt gegeben. Gerhard Hre-

bicek, Vorstand des europäischen Markeninstituts, betonte nach der Jurysitzung, dass die Wirtschaftskraft eines Landes mit der Power von regionalen Leitbetrieben unmittelbar zusammenhängt. Die

Markenkraft von Regionen gepaart mit der Identität von Leitbetrieben und einer entsprechenden Wertschöpfung gibt einem Bundesland eine entsprechende Markenbewertung. Das Land Niederösterreich rangiert im Ranking der Bundesländer mit höchstem Markenwertindex an der Pole Position.

Besonderes Augenmerk wird heuer auf den erstmals vergebenen Publikumspreis gelegt. Unter dem Motto „Identität schaffen“ haben die Empfänger der Werbebotschaften die Möglichkeit, ihre Lieblingsprojekte selbst zu küren.

Wahlmöglichkeit im Internet:
www.identitaetschaffen.at



Kreativität ist Gold wert: Die Fachjury nominierte 65 Arbeiten in 13 Kategorien für den Werbepreis „Goldener Hahn“

Foto: WKNÖ

GOLDENER HAHN '2010
Der NÖ Landespreis für werbeprofische Werbung

Bezirksblätter Niederösterreich ein Titel der
RMA REGIONAL MEDIEN AUSTRIA

Bezirksblätter

Wiffzack-Thema der Woche: Kann man auch Rindfleisch grillen???

Verwenden Sie immer wieder dieselben Fleischstücke zum Grillen? Das muss nicht sein! Die VerkäuferInnen der NÖ Fleischer-Fachgeschäfte stehen Ihnen bei der vielfältigen Fleischauswahl mit Rat und Tat gern zur Seite. Wie wär's mit Rindfleisch? Rindfleisch eignet sich mit seinem herzhaften Geschmack ideal zum Grillen.

Entscheidend ist die Reife des Fleisches. Besonders empfehlenswert: gut gereifte Teilstücke vom „Englischen“ – Lungenbraten, Beiried, Rostbraten und ausgesuchte Teilstücke wie Hüft- oder Nuss-Steaks. Fleischkauf ist Vertrauenssache. Es ist daher eine wiffe Entscheidung, wenn Sie Ihre Grill-Schmankerl im Fleischer-Fachgeschäft kaufen.

Grillen, die Krönung frühsummerlicher Lebensfreude

Grillen ist für viele von uns die Krönung frühsummerlicher

Lebensfreude. Ob in familiärer Atmosphäre oder im Freundeskreis, Grillen fördert das Zusammengehörigkeitsgefühl enorm. Wichtig ist, dass man seine Vorbereitungen in Ruhe tätigt, um nicht durch Hektik und Stress den Grillspaß zu trüben. Interessante Anregungen und Rezeptimpulse gibt es dazu in Ihrem Fleischer-Fachgeschäft oder auf der informativen Website www.ama-grillclub.at mit einem umfassenden Überblick über das gesamte Spektrum des Grillens.

Also ob Schwein-, Rind- oder Geflügelfleisch, ob g'schmackige Grillwürstel, Beilagen oder pikante Saucen, das Fleischer-Fachgeschäft ist die erste Adresse, wenn es um Ihr Grillvergnügen geht. Denken Sie daran, **jeder Wiffzack kauft natürlich seine Grill-Schmankerl im Fleischer-Fachgeschäft** – www.noefleischer.at

Der Mensch lebt nicht vom Schwein allein!

Rindfleisch 1x1

Roastbraten, Filet, Hüftsteak, Beiried, Nuss

© www.ama.at

Und denken Sie daran - Jeder Wiffzack kauft seine Grillschmankerl natürlich im Fleischer-Fachgeschäft - www.noefleischer.at

WKO