

Gaumenfreuden bei den Genussstagen der Fleischerei Höller

Die Genussstage in Zöbern bieten Interessierten alljährlich die Möglichkeit mehr über das traditionelle Fleischerhandwerk zu lernen. Heuer lud die Fleischerei Höller in Zöbern an zwei Tagen zur Verkostung ihrer ausgezeichneten Spezialitäten ein.



Der Andrang bei den Genussstagen in Zöbern war groß, als Fleischermeister Höller seinen Gästen die hausgemachten Produkte vorstellte. Auch Fußballlegenden Ernst Dokupil, Herbert Feurer und Werner Walzer befanden sich unter den Gästen. Der Familienbetrieb Höller legt bei der Fleischwahl viel Wert auf Regionalität, um höchste Qualität herstellen zu können.

Der Beweis, dass dies gelingt, sind die mehrfachen Auszeichnungen die die Fleischerei erhalten hat. Vor kurzem erst wurden vier ihrer Produkte beim diesjährigen internationalen Fleisch- und Wurstwettbewerb mit Gold und Silber prämiert. Die preisgekrönten Köstlichkeiten, das Kaminstangerl und die feine Leberstreichwurst, kamen bei den Besuchern der Genussstage besonders gut an. Auch Rapid Fußballlegenden Ernst Dokupil, Herbert Feurer und Werner Walzer zählten zu den Gästen am 19. September in der Fleischerei. „Gutes Essen ist Lebensqualität“, sagt Karl Höller. „Mit dem Bezug von heimischen Rohstoffen unterstützen wir die regionalen Betriebe und können dadurch auch unseren Kunden eine Herkunftssicherheit und hohe Qualität gewähren.“ Davon konnten sich zahlreiche Besucher an seinem Stand beim Schnidahahnkirtag am 14. September in Bad Schönau selbst überzeugen. Dort wurden unter anderem Eigenkreationen, wie die Bucklberger und Mostknoferl, und Produkte aus der Räucherammer präsentiert und anschließend von den Fleischgenießern begeistert verkostet.

<http://www.hoeller-fleischer.at/>

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