

Teuflich gutes Handwerksprodukt

Kreativer Handwerker: Der 18-jährige Josef Teufl, Lehrling im elterlichen Betrieb, hat ein ganz besonderes Produkt kreiert! Nicht nur die Mama ist begeistert vom neuen „Martini-Asti-Schinken“!



Kreativer Handwerker: Der 18-jährige Josef Teufl, Lehrling im elterlichen Betrieb, hat ein ganz besonderes Produkt kreiert! Nicht nur die Mama ist begeistert vom neuen „Martini-Asti-Schinken“! (© privat)

Im idyllischen Ruprechtshofen im niederösterreichischen Mostviertel betreiben Isabella und Josef Teufl einen handwerklichen Betrieb mit Fleischerei, Gasthof und einen der

modernsten Schlacht- und Zerlegebetriebe Österreichs. Es ist ein echtes **Familienunternehmen** und so arbeitet auch schon Josef jun. in der Fleischerei und absolviert gerade sein drittes Lehrjahr. „Für ihn ist die Wursterei das Schönste und er liebt es, immer wieder etwas Neues auszuprobieren“, erzählt Mutter Isabella und lacht, „das hat er wahrscheinlich vom Papa -, aber der hat beim Wursten nicht mehr viel zu sagen.“

Bei Teufels geht es fleißig her, aber es wird auch immer wieder gerne gefeiert. Zu besonderen Anlässen stoßen die Damen auch schon mal mit einem Martini-Asti an - und das hat den kreativen Nachwuchs jetzt zu einem ganz besonderen Schinken inspiriert.

Für den Martini-Asti-Schinken werden feinst zugeputzte Schlögelteile vom Schwein - natürlich von den Landwirten aus der Region - verwendet, das Fleisch wird gepökelt und anschließend im Asti massiert. Danach wird er in eine Schinkenform eingepresst, gekocht und geselcht.

Die Mutter ist stolz und wirklich begeistert: „Das Besondere ist der Geschmack. Es ist einfach einmal etwas ganz anderes, jung, frisch - fast schon ‚prickelnd‘. Eine echte Gaumenfreude!“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at