

Neuer Marktfleischer in Linz: KaufmannGruppe & Josef Fischelmaier beleben Südbahnhofmarkt

Neueröffnung am Linzer Südbahnhofmarkt: "Der Marktfleischer", eine Kooperation zwischen KaufmannGruppe und Fleischermeister Josef Fischelmaier, präsentiert sich als frische Welle in der traditionellen Fleischkultur. Mit der exklusiven "Linzer Wurst" und weiteren Spezialitäten versprechen sie Qualität und Innovation.



Am Südbahnhofmarkt in Linz eröffnet ein neues Kapitel in der Tradition des Fleischereihandwerks. Mit der Kooperation zwischen der KaufmannGruppe und dem Mühlviertler Fleischermeister Josef Fischelmaier aus Pabneukirchen entsteht „Der Marktfleischer“, ein Unternehmen, das sich dem Erbe und

der Innovation des Fleischerhandwerks widmet. Ab dem 30. April tritt dieser neue Betrieb an der traditionsreichen Koje 21 auf dem Markt auf und setzt die lange Geschichte des Fleischhandwerks an diesem Ort fort.

Hinter „Der Marktfleischer“ steht eine Partnerschaft, die Fleischerei und Regionalität in den Mittelpunkt rückt. Philipp Kaufmann, der Gründer der KaufmannGruppe, betont die Bedeutung der Zusammenarbeit mit Josef Fischelmaier, einem Fleischermeister, dessen Leidenschaft für Qualität und handverlesene Produkte den hohen Erwartungen der Kundschaft am Südbahnhofmarkt gerecht wird. Die Initiative sieht sich in der Verantwortung, das Erbe des Fleischermeisters Lackinger fortzuführen und die Kunden mit exzellenter Qualität zu überzeugen.

Zum Start wartet „Der Marktfleischer“ mit einer besonders kreativen Kreation auf: die „Linzer Wurst“, eine Innovation, inspiriert von der berühmten Linzer Torte. Diese Wurst kombiniert den knackigen Biss mit einer leichten Süße von Preiselbeeren und einem „crunchy“ Element, was sie zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis macht. Julian Eigl, Projektleiter bei „Der Marktfleischer“, ist überzeugt, dass dieses Produkt schnell seine Liebhaber finden wird. Neben der „Linzer Wurst“ bietet das neue Unternehmen eine breite Palette an Fleisch- und Wurstspezialitäten, die von saftigem Rindfleisch über zartes Lamm und Speck bis hin zu Self-made-Gulasch oder Beuschel reicht.

Das Engagement von „Der Marktfleischer“ beschränkt sich nicht nur auf die Bereitstellung hochwertiger Produkte, sondern umfasst auch eine individuelle Beratung der Kunden durch Fleischermeister Josef Fischelmaier und Julian Eigl persönlich. Diese persönliche Note unterstreicht die Philosophie des

Südbahnhofmarkts, der für seine Regionalität und Kundennähe bekannt ist. Josef Fischelmaier äußert sich enthusiastisch über den Marktstart und betont die Bedeutung des Südbahnhofmarkts als Ort, an dem Tradition und persönliche Beratung noch gelebt werden.

Für Rückfragen und weiterführende Informationen steht der Pressesprecher der KaufmannGruppe, Sebastian Luger BSc MSc, zur Verfügung. Mit „Der Marktfleischer“ erhält der Südbahnhofmarkt in Linz eine attraktive Bereicherung, die die lokale Fleisчерkultur mit frischen Ideen und hoher Produktqualität weiterführt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at