Eröffnung des 1. Wiener Schinkenhimmels

Aufgrund eines erfolgreichen ersten Jahres baute die Vulcano Schinkenmanufaktur ihren Wiener Standort, die Vulcanothek im Palais Ferstel, um und vergrößerte auf den angrenzenden Geschäftsraum

Am 01.12.2011 wurde die erste Wiener Vulcanothek im Palais Ferstel eröffnet – mittlerweile blickt sie auf ein erfolgreiches erstes Jahr zurück. Die Vulcano Fleischwarenmanufaktur aus Auersbach in Feldbach ist eine einzigartige Genussmanufaktur. Alle Vulcano-Spezialitäten zeichnen sich durch einen

einzigartigen Geschmack aus, der schwer zu beschreiben, aber leicht zu erleben ist. Er entsteht unter anderem durch die besonders lange Reifung bei besonders hohen Temperaturen und die beispiellose Haltung der Tiere. In der Wiener Vulcanothek wurden im ersten Jahr 80 Schinken und viele weitere steirische Genussmittel verkauft. Ein Schinken inkl. Sekt kostet 333 Euro.

Geplant ist, alle 40-70 Schinken die im Reiferaum hängen, direkt zu verkaufen. Bereits in kurzer Zeit konnte ein solider Stammkundenstock gewonnen werden, der viel zum Hauptgeschäft beiträgt. „Ein erstklassiges Markenprodukt aus einer der traditionsreichsten Regionen Europas: Hergestellt mit liebevoller Sorgfalt, echtem handwerklichem Können und viel Fingerspitzengefühl“, erklärt Vulcano Geschäftsführer Franz Habel den landesweiten Erfolg und die vielen Auszeichnungen seiner Produkte.

Neue Attraktion: Der erste Wiener Vulcano Schinkenhimmel

Die Vulcanothek wurde auf die angrenzende Räumlichkeit mittels Durchbruch vergrößert. Allen Kunden stehen nun mehr gemütliche Sitzlätze als bisher bereit, welche zum längeren Verweilen und Tratschen einladen. Die eigentliche Hauptattraktion ist jedoch der eigene Reiferaum – beim Stammbetrieb in der Steiermark von den Kunden als Schinkenhimmel bezeichnet – mit den personifizierten Schinken. Sobald ein Gast einen ganzen Schinken erwirbt, kann erstens der persönliche Name eingebrannt sowie zweitens der Schinken im Reiferaum zur weiteren Reifung aufgehängt werden. Mindestens 15 Monate Reifezeit sind ohnehin notwendig, bis zu 27 Monate sind möglich – alles Weitere ist verhandelbar, natürlich bei einem Glas Wein und einem Teller Schinken. Der Raum ist auch optisch ein Hingucker, da sich die Schinken hinter einer durchsichtigen Glaswand befinden und speziell ausgeleuchtet sind.

„Die positive erste Bilanz zeigt uns, dass dieser Standort auf jeden Fall die richtige Wahl war. Mit dem ersten Wiener Vulcano Schinkenhimmel können wir unseren Gästen nun überhaupt eine Dienstleistung bieten, die es so in Österreich noch nicht gibt“, so Vulcano Geschäftsführer Franz Habel. Für Feinschmecker und Gourmets ist dieses Angebot natürlich auch eine außergewöhnliche Geschenkidee, denn natürlich kann auch ein anderer Name als der eigene eingebrannt werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at