Frankfurter aus Fisch

Eine kulinarische Gemeinschaftsproduktion der besonderen Art präsentierten die beiden innovativen Grödiger Unternehmer Walter Grüll und Fleischermeistermeister Stephan Fuchs. Die sogenannten „LaxFurter“ sehen aus wie Frankfurter Würste, bestehen aber zu 100 Prozent aus Fisch.

„Nach langen Gesprächen und vielen Testproduktionen dürfen wir endlich die ersten LaxFurter aus der Taufe heben.“, freut sich Fischguru Walter Grüll und Fleischer Stephan Fuchs ergänzt: „Die LaxFurter sehen aus wie Frankfurter-Würste, bestehen aber zu 100 Prozent aus Fisch. Wir verarbeiten dafür nur feinsten Lachs aus Norwegen, der mit Bio- Meersalz, Zitrone und verschiedenen Gewürzen verfeinert und danach über Buchenholz geräuchert wird – das dient dem feinen Aroma der

LaxFurter.“ Dazu servieren die beiden den hausgemachten Graved-Senf, der die Würste durch sein Dill-Honig Aroma noch besser zur Geltung kommen lässt.

Damit jedoch nicht genug. Die beiden umtriebigen Food-Designer haben auch noch exquisite Kräuter Bratwürste für ihre Kunden auf den Markt gebracht, die das Herz eines jeden Gourmet höher schlagen lässt. Und wer gerne etwas zum knappern haben will, dem empfiehlt Meister Grüll eine weiteres einzigartigen neues Produkt: Knusprige Chips vom Thunfisch oder vom Schwertfisch, dem Marlin, die er durch eine spezielle Dehydrierungstechnik bei sich im Geschäft produziert und in einer Vakuumdose zum Verkauf anbietet.

„Wir helfen zusammen und arbeiten zusammen – es ist für jedes Produkt Platz – ohne Zusammenarbeit würde das Ergebnis nie so perfekt sein, denn jeder bringt sein Wissen ein.“, erklären die beiden stolz und so entsteht am Fuße des Untersberges langsam die Genussregion Grödig, die mit immer neuen Delikatessen lockt. Weitere Informationen unter **http://www.gruell-salzburg.at** und **http://www.jausnstadl.com**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at