

## Hausgeselchtes mit Gold prämiert

Das Hausgeselchte vom Fleischer Karl Gutscher – ohne Geschmacksverstärker und ohne Wasserbindemittel – aber dafür jetzt mit einer Goldmedaille.



Beim internationalen Qualitätswettbewerb für Fleisch und Wurstwaren welcher Ende Oktober in Stuttgart im Rahmen der Messe SÜFFA stattfand wurde das Hausgeselchte der Königstettner Fleischerei Gutscher mit der Goldmedaille prämiert. Die Jury vergab sogar die Höchstnote von 50 Punkten.

Für seine Blutwurst wurde der Blunznkaiser schon vielfach ausgezeichnet. In dem kleinen Familienbetrieb (4 Personen in der Produktion) in Königstetten (Bezirk Tulln, Niederösterreich)

werden aber auch noch viele andere regionale Spezialitäten hergestellt, so z.B. das Hausgeselchte.

Nach einem überlieferten Hausrezept wird dieses mit schmackhaften Naturgewürzen jedoch ohne Geschmacksverstärker gewürzt und bei der Herstellung verzichtet der Fleischermeister auf die Zugabe von Wasserbindemittel (Phosphat). Geräuchert wird das Hausgeselchte über Buchenholz.

Von den Kunden wird das Hausgeselchte nicht nur aufgrund des hervorragenden Geschmacks geschätzt, sondern auch aufgrund der Tatsache, dass das Fleisch für diese Hausspezialität von Schweinen heimischer Bauernhöfe stammt.

Sonja und Karl Gutscher setzen aber nicht nur bei den selbst hergestellten Produkten auf Qualität und Regionalität. Im Jahr 2016 haben sie ihr Fleischerfachgeschäft in einen Regionsladen umgebaut und das Sortiment erweitert. In diesem Regionsladen vermitteln sie seither ihren Kunden „Freude am Genuss für Menschen wie Du und ich“.

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