

Mit Trünkel durch den Fasching tanzen

Die Original Sacherwürstel des Wiener Unternehmens werden bei allen Hofburg-Bällen und dem Opernball serviert – 40 Tonnen dieses Produktklassikers werden alleine im Fasching produziert



Der Wiener Traditionsfleischer Trünkel ist mit seinem „Star-Produkt“ – den Original Trünkel´s Sacherwürstel – auch heuer wieder auf den renommiertesten Bällen der Bundeshauptstadt vertreten. „Unsere mehrfach prämierten Trünkel´s Wiener Sacherwürstel werden bei allen Hofburg-Bällen sowie dem Opernball serviert“, freuen sich die Trünkel Geschäftsführer, Mag. Hans und Michael Trünkel.

Das Unternehmen ist auf einigen Bällen mit einem eigenen Präsentationsstand vertreten. Denn gerade in durchtanzten

Nächten sind Würstel die beliebteste, kraftgebende Zwischenmahlzeit. „Wir produzieren alleine im Fasching rund 40 Tonnen unserer Trünkel´s Sacherwürstel“, verkünden die Trünkels. „Würstel sind untrennbar mit der Wiener Küche verbunden. Ob im Kaffeehaus, am Würstelstand, im Restaurant und seit einigen Wochen auch im Riesenrad und am Donautrum - Würstel sind ein Klassiker der Wiener Esskultur.“

Vom noblen Opernball bis zum zünftigen Jägerball

Besucher kommen am Jägerball, dem TU-Ball, dem Kaffeesiederball und dem Opernball - um nur einige Ball-Höhepunkte des Jahres 2014 zu nennen - in den Genuss der Trünkel´s Sacherwürstel. Der Ball-Caterer Gerstner vertraut seit einigen Jahren auf die Qualität aus dem Hause Trünkel. „Bei uns in der Produktion im 3. Wiener Gemeindebezirk herrscht derzeit Hochbetrieb. Die Würstel werden in Handarbeit befüllt und auch zum Räuchern händisch aufgehängt und dabei nochmals kontrolliert“, erklärt Hans Trünkel. Warum Handarbeit gefragt ist? „Weil wir auf die Erfahrung unserer Wurstmeister setzen, da nur mit Fingerspitzengefühl sichergestellt ist, dass die Würstel richtig prall und damit perfekt im Geschmack sind.“

Seit über 100 Jahren beliebt

Trünkel´s Sacherwürstel, nur echt mit der Goldmedaille, sind besonders köstlich, knackig und obendrein besonders lang. All diese Eigenschaften haben Würstel zu einer beliebten Speise der Wiener Küche gemacht. Um Geschmack und Qualität langfristig garantieren zu können, muss die Herstellung strenge Qualitätskriterien erfüllen. Neben Liebe und Sorgfalt machen hochwertige Rohstoffe und moderne Verarbeitungsmethoden in Kombination mit mehr als 100 Jahren Erfahrung Trünkel´s Sacherwürstel zu einer Delikatesse.

(Red./Trünkel)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at