Benediktinermarkt Klagenfurt: Frierss eröffnet bald ein neues Fleischereifachgeschäft

Die Bauarbeiten sind voll im Gange, Ende November ist die Eröffnung von "Frierss am Markt" fix geplant.

Die drei Frierss-Musketiere freuen sich auf die Eröffnung am Klagenfurter Benediktinermarkt. Von links: Rudolf Frierss, Kurt Frierss jun. und Mag. Christoph Frierss. © Beigestellt

Der bekannte Familienbetrieb **Frierss** hat vor einigen Monaten das frei gewordene Geschäftslokal im Westen des **Benediktinermarkt**es von der **Fleischerei Stromberger** übernommen. Nun starten die Umbauarbeiten. Nach einer umfangreichen Sanierung des Marktgeschäftes ist die Eröffnung von „FRIERSS am Markt“ Ende November 2023 geplant.

Symbiose aus Fleischereifachgeschäft,

Feinkost & Gastronomie

„Mit „FRIERSS am Markt“ ist ein ein spannendes Konzept aus Fleischerfachgeschäft und Feinkost geplant. Es soll den Kunden ein besonderes Einkaufserlebnis am Markt und bestes Fleisch aus der Region geboten werden. „Köstliche **Wurst- und Schinkenspezialitäten** aus eigener Produktion sowie ausgewählte Delikatessen werden in einem stimmungsvollen Ambiente angeboten.“ erklärt **Rudolf Frierss**. Die Kunden werden vor Ort auch abwechslungsreiche, täglich frisch zubereitete Mittagsteller vor Ort genießen können. „Es freut uns sehr, dass wir genau im 75. Jubiläumsjahr des **Benediktinermarkt**es unser Geschäft eröffnen dürfen“.

„Mit dem Architekturbüro **Trecolore Architects** haben wir einen wertvollen Partner gefunden“, so Frierss weiter. Mit einem innovativem Marktkonzept, das die Tradition des Benediktinermarktes mit modernem Design und Funktion gelungen verbindet, haben sie ihre Kompetenz ein fürs andere Mal unter Beweis gestellt. Die Präsentation der Produkte wird schlicht und geradlinig, aber in edlen Werkstoffen orientiert und soll auch die 125-jährige Geschichte des Traditionsbetriebes hervorstreichen.

Frierss am Markt: Drei Zonen - ein Gesamtkonzept

Räumlich wird sich „Frierss am Markt“ in drei Zonen gliedern, die zu einem Gesamtkonzept verschmelzen. Sehr harmonisch abgestimmt an den Benediktinermarkt ist die neue Fassade mit markantem Eingangsportal in Cortenstahl-Optik. Der gemütliche **Gastgarten** wird zum Verweilen und Genießen einladen. Im Zentrum des **Fleischerfachgeschäft**es ist die delikat bestückte **Feinkosttheke** geplant, gegenüber die stilvollen Feinkostregale in Holz. Der kleine, modern gestaltete Gastro-Bereich wird perfekt für den köstlichen **Imbiss**, unkomplizierte Mittagsteller oder feinste **Prosciutto**-Variationen. Bei der Beauftragung der

Gewerke und baulichen Maßnahmen ebenso wie bei der Technik und Ausstattung hat man großen Wert auf Lieferanten aus der Region gelegt. Sieben neue Arbeitsplätze werden hier geschaffen.

Frierss - Qualität aus Tradition

Schon 1898 legte der Fleischermeister Rudolf Frierss mit der Gründung Villachs erster Fleischerei in der Klagenfurter Straße den Grundstein für das Familienunternehmen. Die nachfolgenden Generationen waren nicht nur von höchstem Qualitätsanspruch, sondern auch von Pioniergeist geprägt. Die Nähe zu Italien und die damit verbundene Liebe zur italienischen Kulinarik führten dazu, dass Frierss sich an die Fertigung Österreichs erster **Mortadella** und **Prosciutto** wagte.

Der Familienbetrieb wird aktuell bereits in fünfter Generation geführt und betreibt seit ganzen 125 Jahren erfolgreich sein Feinkostgeschäft in der Villacher Innenstadt. Mit **Frierss Feines Haus Villach** ist ein einzigartiges kulinarisches Konzept aus Feinkost und Restaurant gelungen, das heuer sein 10-jähriges Jubiläum feiert. Seit 2021 gibt es das Feinkostgeschäft in der **KÄRNTNEREI** in Klagenfurt, das im Genuss Guide 2021 als "Kärntens bestes Feinkostgeschäft" ausgezeichnet wurde.

Tipp: ***Frierss sucht noch Verstärkung für das Team und stellt Miterarbeiter:innen im Bereich Service, Küche und Verkauf Feinkost ein. Bewerbungen unter T. 04242304015 oder bewerbung@frierss.at.***

Details zum Baufortschritt unter:
facebook.com/frierssammarkt

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at