

Falstaff kürt Wiens beste Fleischereien



*Einen der beiden ersten Plätze in Wien belegte die Fleischerei Hödl.
© Lukas Ilgner*

Falstaff macht in seiner aktuellen Sonderausgabe Lust auf kulinarische Entdeckungen in Wien. Das neue, 220 Seiten starke Spezial ist ein Genuss- Almanach für die Bundeshauptstadt. Entstanden ist es unter der Ägide des Journalisten Martin Kubesch: „Wien gewinnt unzählige Rankings als lebenswerteste und gerade auch als grünste Stadt der Welt. Das neue Falstaff-Spezial zeigt Wien als abwechslungsreiche Genussmetropole, die nur darauf wartet, entdeckt zu werden.“

Neben Interviews und Reportage setzt das Magazin auch auf 17 Top-Ten-Rankings – unter anderem werden hier auch die besten Fleischereien Wiens gekürt. Die Liste spiegelt die Vielfältigkeit der Branche wider: So wurden Traditionsbetriebe, aber auch engagierte Newcomer in die Top-Ten gekürt. Chefredakteur Martin Kubesch ist begeistert: „Es ist schön zu sehen, dass die

kleinen Fleischerbetriebe, die auf qualitatives Handwerk setzen und wo zum Teil noch selbst geschlachtet wird, wieder einen Aufschwung erleben.“

Die Sonderausgabe Falstaff Wien kann kostenlos unter www.falstaff.at heruntergeladen werden.

Falstaff präsentiert: Die zehn Fleischereien in Wien

- **Fleischerei Ringl**

In der Fleischerei auf der Gumpendorfer Straße gibt es hausgemachte Wurstwaren und jeden Dienstag frische Innereien.

- **Fleischerei Hödl**

Wiens letzter Fleischereibetrieb, der noch selbst schlachtet. Fantastischer Leberkäse!

- **Kröppel**

Der letzte Betrieb im ersten Bezirk, geliebt für seinen hausgemachten Beinschinken, nach einem Rezept des Urgroßvaters.

- **Radatz**

In 22 Filialen verkauft der Familienbetrieb Fleisch und Feinkost in bester Qualität.

- **Berger Schinken**

Feinkostfiliale und Abholmarkt am Rennweg.

- **Fleischerei Gumprecht**

Pferdefleischhauer mit mehreren Filialen in Wien. Neben Frischfleisch, Pferdeleberkäse und Würsten gibt es auch Spezialitäten in der Dose.

- **XO Beef**

Das junge Unternehmen war anfangs nur ein Online-Shop, mittlerweile gibt es einen prächtigen Stand am Wiener Karmelitermarkt.

- **Landl**

Traditionsbetrieb in Ottakring. Im klassischen Angebot stechen vor allem die Frankfurter hervor, die ganz besonders knackig sind.

- **Wiesbauer**

Mehr als 150 spezielle, exklusive Premium- Fleischteile & Sous-Vide-Produkte gibt es im Online-Shop.

- **Gissinger**

Bekannt für seinen großartigen Beinschinken. Die Fertiggerichte gibt es auch im Online-Shop.

.© Falstaff -Sonderausgabe Wien

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at