

Grillstart in Stuhlfelden: Rumpold lädt zum BBQ-Seminar mit Profi-Tipps

Mit einem kostenlosen Grillseminar und Profi-Hinweisen von Hannes Hönegger eröffnete die Fleischhauerei Rumpold die Grillsaison im Salzburger Pinzgau.



Grillprofi Hannes Hönegger hier beim Grillen auf seiner Alm. © privat

BBQ-Wissen aus erster Hand

In Stuhlfelden im Salzburger Land startete die **Fleischhauerei Rumpold** mit einem besonderen Event in die Grillsaison: einem kostenlosen Grillseminar mit BBQ-Experten **Hannes Hönegger**. Zahlreiche Grillbegeisterte folgten der Einladung und holten sich wertvolle Tipps für das perfekte Grillvergnügen.

Grillprofi Hönegger gab praxisnahe Einblicke in Garmethoden,

Temperaturkontrolle und die optimale Zubereitung verschiedener Fleischsorten. Auch das Thema Regionalität spielte eine Rolle – denn auf den Rost kamen hochwertige Fleischstücke aus der Umgebung.



Fleischer Hönegger beim Grill-Seminar in der Fleischerei Rumpold in Stuhlfelden. © Fleischerei Rumpold

Qualitätsfleisch aus dem Pinzgau

Die **Fleischhauerei Rumpold** ist seit über 35 Jahren ein fester Bestandteil der Salzburger Handwerkslandschaft. Unter der Leitung von Fritz Rumpold steht der Betrieb für österreichische Qualität, regionale Herkunft und handwerkliches Können.

Das Schlachtvieh bezieht der Familienbetrieb von Bauern aus der Region – ein Zeichen für gelebte Partnerschaft zwischen Fleischern und Landwirtschaft. Die Verarbeitung erfolgt mit moderner Technik, ohne die traditionelle Handarbeit zu vernachlässigen.

Handwerk mit Haltung

Neun Mitarbeiter zählt das Team der Fleischhauerei Rumpold – gemeinsam stehen sie für Produkte, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Vom klassischen Leberkäse bis zu innovativen Grillspezialitäten wird alles mit größter Sorgfalt produziert.

„Wir verkaufen nur, was wir auch selbst gerne essen“, lautet ein Leitspruch des Hauses. Diese Haltung hat dem Unternehmen nicht nur treue Kundschaft, sondern auch mehrere Auszeichnungen eingebracht.

Übersicht: Grilltipps von Hannes Hönegger

Thema	Profi-Tipp von Hönegger
Fleischwahl	Auf regionale Qualität setzen
Grilltemperatur	Auf konstante Hitze achten, nicht zu heiß
Vorbereitung	Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen
Garmethoden	Direkte vs. indirekte Hitze richtig einsetzen
Ruhezeit	Fleisch nach dem Grillen kurz ruhen lassen
Würzen	Weniger ist mehr – Fokus auf den Eigengeschmack

Öffnungszeiten der Fleischhauerei Rumpold

Für alle, die sich vor dem nächsten Grillfest noch mit Spezialitäten aus dem Pinzgau eindecken möchten, hier die aktuellen Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 8:00 – 18:00 Uhr

Samstag: 7:30 – 12:30 Uhr

☐☐ Standort: Stuhlfelden, Salzburg

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at