

## **Vulcano Schinkenmanufaktur: Neueröffnung der Vulcanotheke in Wien**

Mit der neuen Vulcanotheke zieht feinstes Vulcano Schinken ins Palais Ferstel ein. Familie Heinisch serviert Spezialitäten aus dem Vulkanland, begleitet von edlen Weinen – für Genießer mit Sinn für Ambiente und Geschmack.



*Im wunderschönen Palais Ferstel, welches an eine Mailänder Passage*

*erinnert, eröffnet die Vulcanotheke mit neuen Pächtern – der Familie Heinisch – neu und verwöhnt die Wiener und alle Personen mit verwöhnten Gaumen mit neuesten Kreationen rund um den Vulcano Schinken. Die Getränkekarte umfasst ein breites Sortiment vor allem steirischer Weine. Darüber hinaus gibt es ausgefallene Spezialitäten von Produzenten aus dem steirischen Vulkanland.*

*(Bild: Braune Dima)*

Im wunderschönen, an eine Mailänder Passage erinnernden Palais Ferstel im ersten Wiener Gemeindebezirk, eröffnet die **Vulcanotheke** mit neuen Pächtern. Seit April verwöhnt die Familie Heinisch die Wiener und Feinschmecker aus aller Welt mit neuesten Kreationen rund um den **Vulcano Schinken**. Die Getränkekarte umfasst ein breites Sortiment, vor allem steirische Weine. Darüber hinaus gibt es ausgefallene Spezialitäten von Produzenten aus dem steirischen Vulkanland.

## **Feinste Zutaten aus der Steiermark**

Die Bar wurde von Andreas Stern gestaltet, einem bekannten Floristen, der sogar schon für die Queen arbeiten durfte. Damit ist uns eine perfekte Symbiose aus einem der weltbesten Schinken, einem wunderschönen Ambiente und dem besten Service gelungen“, betonen die Familien Habel und Heinisch unisono.

Allen Rohschinkenprodukten von Vulcano gemein ist die Qualität des Fleisches, das von Schweinen aus tiergerechter Haltung stammt. Dazu kommt die Art der speziellen Lufttrocknung und die verwendete Mischung aus Salz und wenigen ausgewählten Gewürzen.

Das alles sind die Kriterien, die in Kombination mit perfekten Reifebedingungen den einzigartigen Geschmack erschaffen. Alle Rohschinken reifen am Knochen, die unterschiedlichen Reifungsgrade liegen zwischen zwölf und 60 Monaten. Gepaart mit dem Gewicht der Schweine und der daraus resultierenden Marmorierung bestimmt dies den unverwechselbaren Charakter der einzelnen Produkte.

## **Exquisite Schinken für Gourmets**

Dazu gesellen sich weitere Erzeugnisse von Vulcano wie Speck, Speckfrüchte, Salami-Produkte oder die beliebten Vulcanossis. Erweitert wird das angebotene Sortiment durch Käse, Saucen, Pesti und Eingelegtes von Haberl & Fink und weitere Spezialitäten aus dem Vulkanland. Das breite Weinsortiment kann sich sehen, besser trinken lassen: Unter anderem gibt es edle Tropfen von Weingut Thaler aus Bad Waltersdorf oder von **Krispel** aus Straden. Dazu exquisite Jausen - Herz, was begehrt Du mehr?

## **Vulcano bietet Genuss und Großstadtflair**

Als absolute Neuheit können in der Vulcanotheke alle **Vulcano-Produkte** bestellt werden, die dann zu einem gewünschten Termin in ganz Europas (!) geliefert werden. Für Fleisch-Liebhaber gibt es einen „Schinkenhimmel“, in dem die verschiedenen Vulcano Schinken heranreifen. Einige Stammkunden haben ihren Schinken sogar mit Brennstab markiert - sozusagen die neue „Schinkenbank“.

*Autor: Dima-Alexander Braune*

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