

Wurstkunst trifft Italo-Flair: Mortadella-Festival bringt Top-Produzenten nach Wien

Beim Festival Mortadella Totale am 6. & 7. Juni im VIENNABallhaus dreht sich alles um edle Wurstwaren, regionale Spezialitäten und den Besuch des italienischen Mortadella-Königs.



*Am 6. & 7. Juni 2025 dreht sich in der Wiener Berggasse alles um die Wurst.
© Pixabay / Phab79*

Italienische Starpower trifft österreichische Fleischkunst

Wenn das **VIENNABallhaus** im 9. Wiener Gemeindebezirk am 6. und 7. Juni 2025 seine Tore öffnet, wird es für Wurstliebhaberinnen ernst – oder besser: besonders genussvoll. **Mortadella Totale** nennt sich der neue Spezialitätenmarkt, bei dem sich alles um die berühmte italienische Brühwurst und ihre

besten Verwandten dreht. Internationale Prominenz trifft auf österreichisches Handwerk – ein Fest für Fleischerinnen, Landwirt*innen, Manufakturen und alle, die hochwertige Fleischprodukte lieben.



Showman und selbsternannter Mortadella-König Giuseppe Alessio kommt zum Wurstfest nach Wien. © VIENNABallhaus / courtesy of Giuseppe Alessio

Giuseppe Alessio: Der König der Mortadella kommt nach Wien

Für Aufsehen sorgt vor allem der Besuch von **Giuseppe Alessio**, der sich auf Social Media und in der Kulinarikszene als "**King of Mortadella**" einen Namen gemacht hat. Mit seiner charismatischen „Mortadella-Show“ und seiner Liebe zur italienischen Lebensart ist er längst Kultfigur. Beim Festival in

Wien wird Alessio nicht nur seine Produkte präsentieren, sondern auch mit einer Live-Show für Stimmung sorgen – inklusive großzügiger Kostproben und charmanter Einblicke in die Mortadella-Kultur Italiens.

Regionale Spezialitäten: Wildwürste, Turopolje-Schwein & Mozzarella aus Meisterhand

Doch nicht nur italienische Gäste stehen im Rampenlicht. Aus Österreich bringt etwa **Josef Kranawetter** vom **Juniperhof** bei St. Pölten seine Wurstprodukte aus dem seltenen **Turopolje-Schwein** mit. Das fettmarmorierte Fleisch dieser alten Rasse überzeugt durch Geschmack und Nachhaltigkeit: Der Bio-Betrieb ist CO₂-neutral zertifiziert und steht für transparente Produktion. Auch **El Specko** vom Collina am Berg bringt Wildwürste aus heimischer Jagd mit – ein Paradebeispiel für kreative Fleischverarbeitung aus Österreich. Ergänzt wird das Line-up durch die **Fratelli Valentino**, zwei Brüder, die mit ihrem Mozzarella, Ricotta und Stracchino für italienisches Flair sorgen – frisch produziert nach traditioneller Käsekunst.

Salami, Guanciale und vegane Alternativen

Das Team von **Sicileat** bringt Salami-Spezialitäten mit Fenchel oder Wild, aber auch Guanciale, das berühmte italienische Schweinebackenfett, das für die perfekte Carbonara unverzichtbar ist. Auch für fleischlose Genussmomente ist gesorgt: Vegetarische und vegane Alternativen gehören fix zum Programm.



Italo-Genuss mit Musik, Prosecco und Aperitivo

Eintritt kostet 5 Euro – ein Glas Prosecco inklusive. Für die passende Atmosphäre sorgen Italo-Sounds, die Cocktail- und Weinbar von **Hannahs Plan** sowie die Aperitivo-Bar von **Sarti**. Getreu dem Motto „Genießen, Gustieren, Tratschen“ wird das Festival zur Plattform für Produzentinnen, Händlerinnen und Konsument*innen, die hochwertige Lebensmittel zu schätzen wissen.

Festival-Details auf einen Blick

Veranstaltung	Mortadella Totale – Wurstfestival in Wien
Datum	Freitag, 6. Juni & Samstag, 7. Juni 2025
Uhrzeit	jeweils von 11:00 bis 22:00 Uhr
Ort	VIENNABallhaus, Berggasse 5, 1090 Wien
Eintritt	€ 5 (inkl. 1 Glas Prosecco)
Website	www.viennaballhaus.com/mortadella

Ein Festival für Fachleute - und Genießer

Gerade für Fleischerinnen, Landwirtinnen, Fachbetriebe und Delikatesshändler*innen bietet Mortadella Totale eine einmalige Gelegenheit zur Vernetzung und Inspiration. Die Kombination aus internationaler Starbesetzung, nachhaltiger Regionalität und kreativem Handwerk macht die Veranstaltung zu einem Pflichttermin – nicht nur für Fans der Mortadella.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at