Alles neu bei Speckmeister

Die oberösterreichische Manufaktur präsentierte Anfang August ihren Standort in Münzbach in neuem Glanz. Der vielfach preisgekrönte Betrieb zelebrierte die Neueröffnung mit einem zünftigen Fest.

Seit 2015 leitet Fleischermeister Peter Windhager, Speckmeister aus Passion den Betrieb. Nun wird der Speck in einer neuen, holzbeheizten Ziegel-Räucherkammer produziert: „Man muss sich weiterentwickeln“, stellte Windhager fest und setzt zugleich auf alte Traditionen: „Bei uns **Speckmeister** wird alles von Hand gemacht, das schätzen unsere Kunden.“

Zwölf verschiedene Specksorten, dazu verschiedene regionaltypische Wurstsorten führen Genießer nur zu gern nach **Münzbach** - jetzt umso mehr, der neue Verkaufsaum strahlt in einer gelungenen Mischung aus Granitstein, Stahl und Holz.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at