

## Fussball-EM 2024: Die Stadion-Currywurst kommt aus Tirol

Überraschung! Statt deutscher Anbieter entschied sich die UEFA in ausgewählten Bereichen der EM für Curry-Wurst aus österreichischem Rindfleisch, verarbeitet von der Tiroler Metzgerei Horngacher. Es ist ein echter Triumph für die heimische Wurst-Qualität: Wie es dazu kam, weiß Fleisch & Co.



*Snack-Jubiläum: 75 Jahre Currywurst © Fox / Pixabay*

Persönlich feiert der Lungauer Fleischer **Hannes Hönegger** heuer seinen 40er. Und zum runden Geburtstag läuft es auch wirtschaftlich rund. Denn seit der „Vermählung“ mit der **Fleischerei Horngacher** in Fieberbrunn (**siehe Fleisch & Co-Coverstory 6/2023!**) im Vorjahr ist einiges passiert. Neben der Belieferung von Bundesliga-Verein **RB Leipzig** setzen mittlerweile zwei weitere prominente Clubs auf das Biofleisch aus Österreich. Der Kontakt zum ostdeutschen Fußballverein

ergab sich auf Empfehlung von dessen Sponsor „**Red Bull**“; seit Jahren beliefert Hönegger das Spitzenrestaurant der Firmengruppe, den „**Hangar 7**“ in Salzburg



*Hannes Hönegger schwärmt von der EM-Wurst. „Unsere ‚Currywurst‘ stammt vom Rind (ohne Schweinefleisch, dafür mit Kalbfleischeinlage) und hat einen eher größeren Biss. Es wird kein Pökelsalz verwendet und die Currywurst ist leicht geräuchert. Das genaue Rezept ist natürlich geheim!“ © Horngacher*

## Game-Changer auf der Party

Dass allerdings auch die Hamburger Stadt-Rivalen **St. Pauli** und **HSV** in ihren Stadion-VIP-Clubs seit einigen Wochen österreichische Topqualität genießen, hat aber einen anderen Grund. Er heißt „Speisenwerft“ und stellt das Catering-Unternehmen des TV-bekanntesten Gastronomen Tim Mälzer dar. „Für seine Restaurants wie die ‚**Bullerei**‘ bezieht Tim neun Produkte, darunter Burger und Steaks, von uns.“ So ergab sich daraus auch die Einladung, für die „Final Draw Party“ der UEFA Kalb- und Rindfleisch zu liefern. Dieser Abend mit der Auslosung der Mannschaften für die Fußball-Europameisterschaft dürfte eine starke Visitenkarte des Teams Nordsee/ Tauern gewesen sein. Denn im Anschluss bekam die „**Speisenwerft**“ den Auftrag, die wohl deutscheste aller Pausen-Verpflegungen in Österreich zu bestellen.

## Highlights und Neuigkeiten

Deutschlands Metzger müssen also stark sein: In allen Stadion-VIP-Bereichen, die von 14. Juni bis 14. Juli auch Currywürste

servieren, sind diese somit „made in Austria“! Die Rezeptur stammt von Fleisch-Tüftler **Jürgen Horngacher** aus dem gleichnamigen Familienunternehmen im Tiroler Pillerseetal. „An sich gingen wir von einem klassischen Kalbsbrät aus“, erinnert sich Hannes Hönegger an die Präsentation der Currywurst vor den Fußball-Granden. Doch das leicht angeräucherte Rinder-Brät schmeckte den Verantwortlichen der UEFA dann offenbar noch besser. In vielen VIP-Bereichen der EM-Spielstätten soll es diese Wurst geben. Denn anders als bei der Verpflegung der Fans und der Stadion-Gastronomie entscheidet die UEFA in diesen Bereichen autark. Da haben dann selbst naheliegende Partner der Fußballvereine wie die Nürnberger **„HoWe Wurstwaren KG“** (gegründet von Bayern München-Legende Uli Hoeneß) das Nachsehen gegen die alpine Curry-Wurst aus Österreich.

*Autor: Roland Graf*

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