

Hönegger& Horngacher: Stadion-Currywurst für die UEFA Fussball-Euro 2024 kommt aus Tirol

Curry-Wurst „made in Austria“ für die VIP-Bereiche der Fußball-Stadien.



Kalbfleisch-Rebell Hannes Hönegger und Jürgen Horngacher, Geschäftsführer und Inhaber mit der „VIP-Curry-Wurst“ . © klubarbeit.net

Nicht nur für das ÖFB-Team, auch für das Duo Hönegger/**Horngacher** geht es bei der Fußball-EM „um die Wurst“ - um die **Curry-Wurst**. Natürlich wird diese „wohl deutscheste aller Pausenverpflegungen“ auch in den Fußballstadien der EM eine wichtige Rolle spielen, aber nicht nur auf den Rängen.

Curry-Wurst aus Österreich auch für die UEFA-Promis

Sogar in den VIP-Bereichen wird Curry-Wurst serviert. Und in fünf von zehn EM-Stadien kommt der urdeutsche Leckerbissen aus Österreich: **Hannes Hönegger** – gefeierter Fleischer und „Kalbfleisch-König“ – hat mit seinem Partner, dem Tiroler Metzger Jürgen Horngacher, eine eigene Rezeptur für die „Euro-Curry-Wurst“ entwickelt. Die VIP-Fans in Hamburg, Dortmund, Gelsenkirchen, Düsseldorf und Leipzig werden also Wurst aus 100 % österreichischem Fleisch – „mit leicht angeräuchertem Rinderbrät“ - auf den Teller bekommen. Serviert wird der knackige Snack von ihrem Kooperationspartner, dem Fernsehstarkoch **Tim Mälzer**. „Die erste Tonne Curry-Wurst ist schon ausgeliefert, wir produzieren laufend nach“, sagt Hannes Hönegger und beißt genüsslich in sein würziges Würstel.

Gute Figur bei der Auslosung der Mannschaften

Wie kommen Tiroler Metzger dazu, ihre deutschen Kollegen genau beim Leadprodukt Curry-Wurst „auszustechen“? Maßgeblich dafür war die „Final Draw Party“ der UEFA: Das zu diesem Event gelieferte Kalb- und Rindfleisch kam so gut an, dass das Duo Hönegger/Horngacher angefragt wurde, die EM-Curry-Wurst zu entwickeln. Dass die deutschen Kollegen das Nachsehen hatten und die Wahl auf „made in Austria“ fiel, beflügelte Hönegger.

Beste Qualität für Sportler und auf Großveranstaltungen

Bereits seit 2023 wird die Mälzer Firmengruppe, zu der neben der Cateringfirma „**Speisenwerft**“ auch das Restaurant „**Bullerei**“ in Hamburg zählt, mit Produkten der Premium Marke "**Hannes Hönegger - Finest Selection**" beliefert. Die „Speisenwerft by Tim Mälzer“ ist neben der EURO 2024 auch der offizielle Caterer für die VIP- Bereiche des Hamburger HSV sowie des FC St. Pauli – damit sind die 100 % rot- weiß-roten Produkte von Hönegger auch dort vertreten.



Gelungene Kooperation: v.l.n.r. Jürgen Horngacher und Hannes Hönegger. © klubarbeit.net

High-End-Würste vom Austria-Duo

Die „High-End-Produkte“ sind bei Sport-Großveranstaltungen und Sportlern gefragt: So zählen Profis wie auch die VIP-Gäste des FC RB Leipzig, der Biathlon Weltcup Hochfilzen, das ATP-Tennis-Turnier Hamburg Open und „Rock am Ring“ in Nürnberg zu Kunden von Hannes Hönegger und Jürgen Horngacher. Auch der Stanglwirt in Kitzbühel, Ikarus Hangar7, Grill Royal Berlin, Thum Schinken Wien und viele weitere schätzen die Produkte des Duos.

Über Horngacher:

Die **Horngacher GmbH** mit rund 7 Mio. Euro Jahresumsatz beliefert die österreichische Gastronomie mit hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren. Neben der Marke "Horngacher - feine Fleisch und Wurstwaren aus dem Pillerseetal" gibt es die Marke "Hannes Hönegger - finest selection" mit Premium Produkten vom heimischen Bio-Rind und Bio-Kalb. Das Premium-Segment – das 20 % zum Umsatz zum Umsatz beiträgt – punktet bei Sportgroßveranstaltungen und Events.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at