

Kochkunst nicht nur für Prominente: Klagenfurter Fleischerei in neuem Glanz

Entdecken Sie, wie der Kolumbianer Mario Jimenez, der früher für Könige und Päpste gekocht hat, eine ehemalige Klagenfurter Fleischerei neu belebt.



Die Klagenfurter Fleischerei Kranzelbinder hat sich durch die Übernahme von Chefkoch Mario Jimenez in eine kleine, kulinarische Hochburg verwandelt. © empanadas-colombiano.com

Ein neues Kapitel für die traditionsreiche Fleischerei Kranzelbinder in der St. Ruprechter Straße in Klagenfurt wird aktuell durch die Initiative eines kolumbianischen Kochs aufgeschlagen. Er bringt nicht nur frischen Wind in das lokale Handwerk, sondern setzt auch auf die Kombination aus qualitativ hochwertigen Produkten und internationalem Flair. Das Resultat: Fleischgenuss (und auch anderer Genuss), der nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch das Interesse einer breiteren Kundschaft weckt.

Die Klagenfurter Fleischerei, die auf eine lange Geschichte zurückblickt, hat sich durch die Übernahme von Chefkoch Mario Jimenez in eine kleine, kulinarische Hochburg verwandelt. Dort gibt es jetzt den kolumbianischen Spezialitätenimbiss „ **EI**

Colombiano". Besitzer & Chefkoch Mario Jimenez, der unter anderem bereits für bedeutende Persönlichkeiten wie Papst Franziskus und Königin Laetizia von Spanien gekocht hat, implementiert innovative Rezepte mit traditionellen kolumbianischen Spezialitäten. Hier gibt es kolumbianisches Frühstück, gefüllte Empanadas, verschiedene Salsas, Kaffee und Süßigkeiten wie Bocado aus Guave und natürlich täglich ein Mittagsmenue. Diese gelungene Fusion könnte die Verkaufszahlen und die lokale Beliebtheit des neuen Geschäftes erheblich steigern.



Empanadas sind eine kolumbianische Spezialität, Teigtaschen aus Maismehl mit verschiedenen Füllungen, je nach Geschmack pikant oder süß. © empanadas-colombiano.com

Die enge Verbindung zur Region

Mario setzt allerdings auf regionale Zutaten, die nicht nur eine hohe Qualität garantieren, sondern auch die Umwelt schonen und die lokale Landwirtschaft unterstützen. Das bedeutet: Frisches Fleisch von heimischen Bauern, die auf nachhaltige Praktiken setzen. Auf diese Weise wird die Wertschöpfung im Land gehalten und ein positives Zeichen in Bezug auf das Tierwohl gesetzt. Mario Jimenez selbst hat angekündigt, dass er das Bewusstsein für lokale Fleisch-Produzenten durch kulinarische Veranstaltungen und Workshops erhöhen möchte. Dieses Engagement könnte nicht nur die Kundenbindung stärken, sondern auch eine breitere Öffentlichkeit für die Vorzüge regionalen Fleischerhandwerks schaffen. „Ich möchte die Menschen dazu einladen, die Vielfalt zu entdecken, die Ihr wunderschönes Land zu bieten hat“, erklärt er. Und die berühmten kolumbianischen Empanadas auf die Mario so stolz ist, gibt es natürlich auch tiefgekühlt für zu Hause!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at