

Wiener Würstelstand feiert Jubiläum und liefert Würstel jetzt nach Hause!

Wiener Würstelstand Bitzinger liefert zum 25-jährigen Jubiläum Würstel per DHL nach Hause – ein Genuss für alle Feinschmecker!



Sepp Bitzinger - mit Hut - von Bitzinger und Amin Souayah von DHL Express freuen sich. © Werbeberg

Mit einer eindrucksvollen Bilanz von 25 Jahren im Herzen Wiens hat der **Würstelstand Bitzinger**, bekannt für seine beliebten Würstelspezialitäten, seine Geschäftsstrategie revolutioniert. In Zusammenarbeit mit **DHL Express** bieten die Betreiber nun die Möglichkeit, ihre köstlichen Würstel direkt nach Hause zu bestellen. Vor allem für Fleischliebhaber ist dies ein schmackhaftes Angebot, das Genuss und Bequemlichkeit vereint. **Sepp Bitzinger**, der Gründer des Traditionsstandes bei der Albertina, feiert diesen besonderen Meilenstein mit einer wegweisenden Initiative. „Wir freuen uns sehr, unsere Produkte

nun auch abseits unserer Standorte anbieten zu können“, betont er. Der **Versand** umfasst zunächst das gesamte Bundesgebiet mit der Aussicht auf internationale Expansion. Für viele Konsumenten entsteht hier die Gelegenheit, die sorgfältig zubereiteten Bitzinger-Würstel, darunter auch preisgekrönte Kreationen, zuhause zu genießen oder bequem einzufrieren.

Qualität und Handwerkskunst im Mittelpunkt

Das Besondere an den Bitzinger-Würsten ist die Hingabe zur Qualität und der Anspruch auf beste Zutaten. „Es gibt keine einzige Wurst, die wir nicht gemeinsam mit unserem Lieferanten entwickelt haben“, erklärt Bitzinger. Er betont die Verwendung von feinstem **AMA**-Fleisch und die sorgfältige Zubereitung der Produkte. Viele der Würste haben eine Entwicklungszeit von bis zu einem halben Jahr, um das bestmögliche Geschmackserlebnis zu garantieren. Ein Highlight ist die original Wiener Käsekrainer, die laut Bitzinger unbedingt probiert werden sollte.

Bei Bitzinger: Kulinarische Freuden, sozialer Kontakt & neue Ideen

Der Bitzinger-Würstelstand ist nicht nur ein Ort der kulinarischen Freude, sondern auch ein sozialer Treffpunkt. Die lange Tradition der Würstelstände in Wien spiegelt sich in der Geschichte des Bitzinger-Würstelstandes wider, der nicht nur als Essensausgabe, sondern als Ort der Begegnung für Menschen aller gesellschaftlichen Schichten gilt. „Hier gibt es keinen Unterschied zwischen den Menschen“, so Bitzinger weiter. Dies unterstreicht die Rolle, die solche Stände in der Wiener Kultur spielen.

Die Gründung von **Kleinunternehmen** und deren Bedeutung für die österreichische Wirtschaft sind ein zentrales Thema in der aktuellen Diskussion. Rund 98 Prozent aller österreichischen Unternehmen zählen zu den Klein- oder Kleinstunternehmen, die

ein essentielles Rückgrat der heimischen Ökonomie bilden. Sepp Bitzinger zeigt mit der Versandoffensive, dass auch kleine Betriebe großes Potenzial zur Internationalisierung haben können. Michael Eckelsberger, Managing Director von DHL Express Austria, betont, wie wichtig diese Schritte für die Unterstützung der heimischen Wirtschaft sind.

„Die breit gefächerte Produktpalette und die Erschließung neuer Märkte sind essenziell, um das Potenzial von Kleinunternehmen voll auszuschöpfen“, so Eckelsberger. Er hofft, dass Bitzingers Ansatz andere Unternehmer inspiriert, ähnliche Wege zu beschreiten und dabei die Vorzüge von hochwertigen, lokal produzierten Lebensmitteln auszuschöpfen.

Für Feinschmecker und Liebhaber von echten Wiener Würsteln ist dies der ideale Moment, um von der Qualität und dem unverwechselbaren Geschmack der Bitzinger-Würstel zu profitieren. Hier bleibt die Wertschöpfung im Land, und das Tierwohl wird in allen Herstellungsprozessen sichergestellt. Bitzinger steht für das, was das österreichische Fleischerhandwerk ausmacht: Heimat, Tradition und Qualität.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at