Fließende Grenzen im feinen Haus

Frierss Feines Haus ist gleichzeitig ein feiner Delikatessenladen, klassische Fleischerei sowie ein Gasthaus und Gourmet-Restaurant

Von der Ferne reiht sich Frierss Feines Haus in die anonyme Architektur des Gewerbeparks ein, in dem es sich auch befindet. Hat man das Feine Haus einmal betreten, fühlt man sich sofort in eine andere Welt versetzt. So sahen es auch die Gäste, die zur offiziellen Eröffnung des Feinen Hauses Mitte September nach Villach kamen.

Zur linken Hand findet man eine lange Kubus-Theke (Schrutka-Peukert), hinter der sich edel angerichtete Fleisch- und Wurstwaren, Aufschnitte und kleine Gerichte zum Mitnehmen befinden. Auf der rechten Seite stehen Wandregale

mit Köstlichkeiten aus Österreich und Italien: Veronelli-Olivenöle, Gewürze von Ingo Holland, eingelegte Delikatessen, Wein und Edelbrände und vieles andere mehr. Hinter einem Eck verbirgt sich der Bereich für Großkunden, der ganz bewusst etwas nüchterner gehalten ist.

Jeder, der das Geschäft betritt, wird magisch in den hinteren Bereich des Raums gezogen, wo es richtig gemütlich wird. Eine lässige Bar und gemütliche Tische erinnern an eine italienische Osteria. Ja, sogar eine elegante Prosciutto-Schneidemaschine steht mitten im Raum. Hinter blickdurchlässigen Vorhängen findet befinden sich ein ›Gourmet-Eck‹ mit vier weiteren Tische und insgesamt 16 Plätzen. Was ist Frierss Feines Haus also genau? Ein Delikatessengeschäft? Eine Fleischerei für Großkunden? Eine Osteria oder ein Gourmet-Lokal? Den Architekten von Trecolore Architects ist es gelungen, all das an einem Ort gekonnt zu vereinen. Die Grenzen zwischen den unterschiedlichen Lokalbereichen verlaufen stimmig, alles wirkt wie aus einem Guss.

Es ist aber nicht nur die Hardware, sprich die Einrichtung, die überzeugt, sondern auch der Inhalt. Die Wurst-, Schinken- und Fleischqualität von Frierss gibt es natürlich in jener Qualität, die das Villacher Traditionshaus seit über hundert Jahren auszeichnet. Aber auch die kleinen und großen warmen Gerichte, die es den ganzen Tag über gibt, sowie das nur am Abend geöffnete Feine Eck überzeugen den kritischsten Gaumen.

Die hohe kulinarische Kompetenz von Frierss trägt einen Namen. Der 33-jährige Stefan Lastin hat bis zum Frühling im noblen Hotel Schloss Velden auf Drei-Hauben-Niveau gekocht und zählt zu den besten Küchenchefs Kärntens. Er ist von Anfang an Bord und widmet den scheinbar einfachen Gerichten die gleiche Aufmerksamkeit wie den feinen mehrgängigen Menüs, die es abends gibt. ›Uns ist es wichtig, dass sich Qualität durch alle Bereiche zieht. Wer hier eine Wurstsemmel bestellt, soll die beste Wurstsemmel von Villach bekommen, und wenn wir als

Mittagsmenü einen Schweinsbraten haben, dann muss er wie bei der Oma schmecken", erklärt Lastin.

Gemeinsame Leidenschaften

Was dann aber doch überrascht, ist die Tatsache, dass auch Lastins abendliches Menü im Gourmet-Eck genauso gut schmeckt wie seinerzeit in Schloss Velden und dabei nur die Hälfte kostet. Lastin erklärt, wie das geht: "Die Lieferanten sind die gleichen geblieben, und Rudolf Frierss teilt meine Leidenschaft für erstklassige Produkte aus der Region. Auch mein damaliger Sous-Chef Thomas Maierbrugger ist mit an Bord. Wieso sollte es hier also anders schmecken als früher im Schloss Velden? Nur haben wir hier eine wesentlich günstigere Kostenstruktur, weil wir ja kein Schloss erhalten müssen."

Die unterschiedlichen Lokalbereiche befruchten sich also gegenseitig. Auch so mancher Großeinkäufer bleibt auf einen kleinen Imbiss, private Kunden, die eigentlich wegen der Wurst- und Schinkenspezialitäten gekommen sind, essen gemütlich zu Mittag, und manche Lastin-Fans, die froh sind, seine grandiosen Menüs jetzt deutlich günstiger genießen zu können, nehmen eine seiner Gewürzmischungen aus der Feinkost-Ecke mit nach Hause. Kurzum, Frierss Feines Haus ist eine Genuss-Oase mit vielen Facetten. Kein Wunder also, dass es anlässlich der Eröffnung von Vertretern aus Poltik und Wirtschaft, Freunden und Geschäftspartnern Glückwünsche regnete. Anwesend waren u. a. Kärntens Landesinnungesmeister der Fleischer Raimund Plautz, Schauspieler Otto Retzer, Dr. Bettina Rabitsch (Marketingleiterin Brauer Villacher Bier) sowie der mitverantwortliche Ladenbauer Rupert Wimmer-Widerna. on der Ferne reiht sich Frierss Feines Haus in die anonyme Architektur des Gewerbeparks ein, in dem es sich auch befindet. Hat man das Feine Haus einmal betreten, fühlt man sich sofort in eine andere Welt versetzt. So sahen es auch die Gäste, die zur offiziellen Eröffnung des Feinen Hauses Mitte September nach Villach kamen.

Zur linken Hand findet man eine lange Kubus-Theke (Schrutka-Peukert), hinter der sich edel angerichtete Fleisch- und Wurstwaren, Aufschnitte und kleine Gerichte zum Mitnehmen befinden. Auf der rechten Seite stehen Wandregale mit Köstlichkeiten aus Österreich und Italien: Veronelli-Olivenöle, Gewürze von Ingo Holland, eingelegte Delikatessen, Wein und Edelbrände und vieles andere mehr. Hinter einem Eck verbirgt sich der Bereich für Großkunden, der ganz bewusst etwas nüchterner gehalten ist.

Jeder, der das Geschäft betritt, wird magisch in den hinteren Bereich des Raums gezogen, wo es richtig gemütlich wird. Eine lässige Bar und gemütliche Tische erinnern an eine italienische Osteria. Ja, sogar eine elegante Prosciutto-Schneidemaschine steht mitten im Raum. Hinter blickdurchlässigen Vorhängen findet befinden sich ein ›Gourmet-Eck‹ mit vier weiteren Tische und insgesamt 16 Plätzen.

Was ist Frierss Feines Haus also genau? Ein Delikatessengeschäft? Eine Fleischerei für Großkunden? Eine Osteria oder ein Gourmet-Lokal? Den Architekten von Trecolore Architects ist es gelungen, all das an einem Ort gekonnt zu vereinen. Die Grenzen zwischen den unterschiedlichen Lokalbereichen verlaufen stimmig, alles wirkt wie aus einem Guss.

Es ist aber nicht nur die Hardware, sprich die Einrichtung, die überzeugt, sondern auch der Inhalt. Die Wurst-, Schinken- und Fleischqualität von Frierss gibt es natürlich in jener Qualität, die das Villacher Traditionshaus seit über hundert Jahren auszeichnet. Aber auch die kleinen und großen warmen Gerichte, die es den ganzen Tag über gibt, sowie das nur am Abend geöffnete Feine Eck überzeugen den kritischsten Gaumen.

Die hohe kulinarische Kompetenz von Frierss trägt einen Namen. Der 33-jährige Stefan Lastin hat bis zum Frühling im noblen Hotel Schloss Velden auf Drei-Hauben-Niveau gekocht und zählt

zu den besten Küchenchefs Kärntens. Er ist von Anfang an Bord und widmet den scheinbar einfachen Gerichten die gleiche Aufmerksamkeit wie den feinen mehrgängigen Menüs, die es abends gibt. ȝUns ist es wichtig, dass sich Qualität durch alle Bereiche zieht. Wer hier eine Wurstsemmel bestellt, soll die beste Wurstsemmel von Villach bekommen, und wenn wir als Mittagsmenü einen Schweinsbraten haben, dann muss er wie bei der Oma schmeckenȝ, erklärt Lastin.

Gemeinsame Leidenschaften

Was dann aber doch überrascht, ist die Tatsache, dass auch Lastins abendliches Menü im Gourmet-Eck genauso gut schmeckt wie seinerzeit in Schloss Velden und dabei nur die Hälfte kostet. Lastin erklärt, wie das geht: ȝDie Lieferanten sind die gleichen geblieben, und Rudolf Frierss teilt meine Leidenschaft für erstklassige Produkte aus der Region. Auch mein damaliger Sous-Chef Thomas Maierbrugger ist mit an Bord. Wieso sollte es hier also anders schmecken als früher im Schloss Velden? Nur haben wir hier eine wesentlich günstigere Kostenstruktur, weil wir ja kein Schloss erhalten müssen.ȝ

Die unterschiedlichen Lokalbereiche befruchten sich also gegenseitig. Auch so mancher Großeinkäufer bleibt auf einen kleinen Imbiss, private Kunden, die eigentlich wegen der Wurst- und Schinkenspezialitäten gekommen sind, essen gemütlich zu Mittag, und manche Lastin-Fans, die froh sind, seine grandiosen Menüs jetzt deutlich günstiger genießen zu können, nehmen eine seiner Gewürzmischungen aus der Feinkost-Ecke mit nach Hause. Kurzum, Frierss Feines Haus ist eine Genuss-Oase mit vielen Facetten. Kein Wunder also, dass es anlässlich der Eröffnung von Vertretern aus Poltik und Wirtschaft, Freunden und Geschäftspartnern Glückwünsche regnete. Anwesend waren u. a. Kärntens Landesinnungesmeister der Fleischer Raimund Plautz, Schauspieler Otto Retzer, Dr. Bettina Rabitsch (Marketingleiterin Brauer Villacher Bier) sowie der mitverantwortliche Ladenbauer Rupert Wimmer-Widerna.

on der Ferne reiht sich Frierss Feines Haus in die anonyme Architektur des Gewerbeparks ein, in dem es sich auch befindet. Hat man das Feine Haus einmal betreten, fühlt man sich sofort in eine andere Welt versetzt. So sahen es auch die Gäste, die zur offiziellen Eröffnung des Feinen Hauses Mitte September nach Villach kamen.

Zur linken Hand findet man eine lange Kubus-Theke (Schrutka-Peukert), hinter der sich edel angerichtete Fleisch- und Wurstwaren, Aufschnitte und kleine Gerichte zum Mitnehmen befinden. Auf der rechten Seite stehen Wandregale mit Köstlichkeiten aus Österreich und Italien: Veronelli-Olivenöle, Gewürze von Ingo Holland, eingelegte Delikatessen, Wein und Edelbrände und vieles andere mehr. Hinter einem Eck verbirgt sich der Bereich für Großkunden, der ganz bewusst etwas nüchterner gehalten ist.

Jeder, der das Geschäft betritt, wird magisch in den hinteren Bereich des Raums gezogen, wo es richtig gemütlich wird. Eine lässige Bar und gemütliche Tische erinnern an eine italienische Osteria. Ja, sogar eine elegante Prosciutto-Schneidemaschine steht mitten im Raum. Hinter blickdurchlässigen Vorhängen findet befinden sich ein ›Gourmet-Eck‹ mit vier weiteren Tische und insgesamt 16 Plätzen. Was ist Frierss Feines Haus also genau? Ein Delikatessengeschäft? Eine Fleischerei für Großkunden? Eine Osteria oder ein Gourmet-Lokal? Den Architekten von Trecolore Architects ist es gelungen, all das an einem Ort gekonnt zu vereinen. Die Grenzen zwischen den unterschiedlichen Lokalbereichen verlaufen stimmig, alles wirkt wie aus einem Guss.

Es ist aber nicht nur die Hardware, sprich die Einrichtung, die überzeugt, sondern auch der Inhalt. Die Wurst-, Schinken- und Fleischqualität von Frierss gibt es natürlich in jener Qualität, die das Villacher Traditionshaus seit über hundert Jahren auszeichnet. Aber auch die kleinen und großen warmen Gerichte, die es den ganzen Tag über gibt, sowie das nur am

Abend geöffnete Feine Eck überzeugen den kritischsten Gaumen.

Die hohe kulinarische Kompetenz von Frierss trägt einen Namen. Der 33-jährige Stefan Lastin hat bis zum Frühling im noblen Hotel Schloss Velden auf Drei-Hauben-Niveau gekocht und zählt zu den besten Küchenchefs Kärntens. Er ist von Anfang an Bord und widmet den scheinbar einfachen Gerichten die gleiche Aufmerksamkeit wie den feinen mehrgängigen Menüs, die es abends gibt. ȝUns ist es wichtig, dass sich Qualität durch alle Bereiche zieht. Wer hier eine Wurstsemmel bestellt, soll die beste Wurstsemmel von Villach bekommen, und wenn wir als Mittagsmenü einen Schweinsbraten haben, dann muss er wie bei der Oma schmeckenȝ, erklärt Lastin.

Gemeinsame Leidenschaften

Was dann aber doch überrascht, ist die Tatsache, dass auch Lastins abendliches Menü im Gourmet-Eck genauso gut schmeckt wie seinerzeit in Schloss Velden und dabei nur die Hälfte kostet. Lastin erklärt, wie das geht: ȝDie Lieferanten sind die gleichen geblieben, und Rudolf Frierss teilt meine Leidenschaft für erstklassige Produkte aus der Region. Auch mein damaliger Sous-Chef Thomas Maierbrugger ist mit an Bord. Wieso sollte es hier also anders schmecken als früher im Schloss Velden? Nur haben wir hier eine wesentlich günstigere Kostenstruktur, weil wir ja kein Schloss erhalten müssen.ȝ

Die unterschiedlichen Lokalbereiche befruchten sich also gegenseitig. Auch so mancher Großeinkäufer bleibt auf einen kleinen Imbiss, private Kunden, die eigentlich wegen der Wurst- und Schinkenspezialitäten gekommen sind, essen gemütlich zu Mittag, und manche Lastin-Fans, die froh sind, seine grandiosen Menüs jetzt deutlich günstiger genießen zu können, nehmen eine seiner Gewürzmischungen aus der Feinkost-Ecke mit nach Hause. Kurzum, Frierss Feines Haus ist eine Genuss-Oase mit vielen Facetten. Kein Wunder also, dass es anlässlich der

Eröffnung von Vertretern aus Poltik und Wirtschaft, Freunden und Geschäftspartnern Glückwünsche regnete. Anwesend waren u. a. Kärntens Landesinnungesmeister der Fleischer Raimund Plautz, Schauspieler Otto Retzer, Dr. Bettina Rabitsch (Marketingleiterin Brauer Villacher Bier) sowie der mitverantwortliche Ladenbauer Rupert Wimmer-Widerna.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at