

Grillstart in Stuhlfelden: Rumpold lädt zum BBQ-Seminar mit Profi-Tipps

Grillprofi Hannes Hønegger eröffnete mit einem kostenlosen Seminar die Grillsaison bei der Fleischerei Rumpold in Stuhlfelden / Salzburg.



Grillprofi Hannes Hønegger hier beim Grillen auf seiner Alm. © privat

BBQ-Wissen aus erster Hand

In Stuhlfelden im Salzburger Land startete die **Fleischhauerei Rumpold** mit einem besonderen Event in die Grillsaison: einem kostenlosen Grillseminar mit BBQ-Experten **Hannes Hønegger**. Zahlreiche Grillbegeisterte folgten der Einladung und holten sich wertvolle Tipps für das perfekte Grillvergnügen.

Grillprofi Hønegger gab praxisnahe Einblicke in Garmethoden,

Temperaturkontrolle und die optimale Zubereitung verschiedener Fleischsorten. Auch das Thema Regionalität spielte eine Rolle – denn auf den Rost kamen hochwertige Fleischstücke aus der Umgebung.

Qualitätsfleisch aus dem Pinzgau

Die **Fleischhauerei Rumpold** ist seit über 35 Jahren ein fester Bestandteil der Salzburger Handwerkslandschaft. Unter der Leitung von Fritz Rumpold steht der Betrieb für österreichische Qualität, regionale Herkunft und handwerkliches Können.

Das Schlachtvieh bezieht der Familienbetrieb von Bauern aus der Region – ein Zeichen für gelebte Partnerschaft zwischen Fleischern und Landwirtschaft. Die Verarbeitung erfolgt mit moderner Technik, ohne die traditionelle Handarbeit zu vernachlässigen.

Handwerk mit Haltung

Neun Mitarbeiter zählt das Team der Fleischhauerei Rumpold gemeinsam stehen sie für Produkte, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Vom klassischen Leberkäse bis zu innovativen Grillspezialitäten wird alles mit größter Sorgfalt produziert.

Wir verkaufen nur, was wir auch selbst gerne essen, lautet ein Leitspruch des Hauses. Diese Haltung hat dem Unternehmen nicht nur treue Kundschaft, sondern auch mehrere Auszeichnungen eingebracht.

Übersicht: Grilltipps von Hannes Hönegger

Thema	Profi-Tipp von Hönegger
Fleischwahl	Auf regionale Qualität setzen
Grilltemperatur	Auf konstante Hitze achten, nicht zu heiß
Vorbereitung	Fleisch rechtzeitig aus dem

Thema	Profi-Tipp von Hønegger
	Kphlschrank nehmen
Garmethoden	Direkte vs. indirekte Hitze richtig einsetzen
Ruhezeit	Fleisch nach dem Grillen kurz ruhen lassen
Wprzen	Weniger ist mehr Fokus auf den Eigengeschmack

Øffnungszeiten der Fleischhauerei Rumpold

Fpr alle, die sich vor dem næchsten Grillfest noch mit Spezialitæten aus dem Pinzgau eindecken møychten, hier die aktuellen Øffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 8:00 18:00 Uhr

Samstag: 7:30 12:30 Uhr

□ □ Standort: Stuhlfelden, Salzburg

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at