

Drei auf einen Streich in der Kärntnerei: Meisterhaftes Handwerk

Die Bäckerei Wienerroither, Fleisch- und Wurstspezialist Frierßs und die Käserei Kaslab'n haben ein kulinarisches Gemeinschaftsprojekt in Klagenfurt eröffnet.



Drei in der **Kärntnerei**! Mehr Geschmack konzentriert zeigen, geht einfach nicht. Die **Bäckerei Wienerroither**, der Fleisch- und Wurstspezialist **Frierßs** und die **Käserei Kaslab'n** haben sich gefunden. Sie präsentieren Lebensmittelhandwerk in alter Tradition, heimatverbunden, ursprünglich, gleichwohl immer auf dem neuesten Stand der Technik.

Alle arbeiten mit hochwertigen, ursprünglichen Grundprodukten und Rohstoffen, die von ausgewählten, ehrlichen, regionalen

Landwirten aus der Region bezogen werden. Als Meister ihres Fachs verbinden sie Tradition und Innovation, geben ihren Produkten aber dennoch die Zeit, die sie benötigen, um zu ganz besonderen Spezialitäten heranzureifen. Eben deshalb ein Paradies für Feinschmecker und Freunde des guten Geschmacks. Ob Brot und Kuchen, ob Fleisch, Wurst oder Schinken, ob Käse mit Heumilchspezialitäten, alle drei Betriebe stehen für den gleichen Qualitätsgedanken: hochwertig, regional, meisterhaft.

Genau dort ergab sich die Schnittmenge mit **Schrutka-Peukert**, Ladenbauer aus Kulmbach in Nordbayern, der den Zuschlag für die Ladeneinrichtungen der Genussräume von **Frierss** und Kaslab n bekommen hat. Seit 1871 (Metzgereien) bzw. 1956 (Bäckereien), stehen die Oberfranken wie kein zweiter Ladenbauer für Handwerk und Tradition. Gleichzeitig befinden sich mit dem ultraflexiblen pOINT-Brotregal oder der patentierten Salzreifekammer hochinnovative Produkte in ihrem Portfolio.

Genuss am Wörthersee

Österreich mit dem Wörthersee stellen die Landschaft und Umgebung und liefern auch einen Großteil der benötigten Rohstoffe und Grundprodukte. Der Fleisch- und Wurstspezialist Frierss, bekannt für traditionelle Kärntner-Spezialitäten wie Kärntner Bauernschinken, Schinkenspeck, Bergsalami und Hauswurstel, aber auch besondere italienische Spezialitäten wie Mortadella und Prosciutto Castello steht seit 123 Jahren für höchste Qualität und besonderen Geschmack.

Den Sprung in die Jetztzeit vollführt die Käserei Kaslab n, spezialisiert auf Heumilch-Käselaibe aus den Nockbergen und frische Milchprodukte wie Butter, Topfen, Joghurt und Frischkäse, immer in guter Bioqualität. Sie setzt auf Crowdfunding und akquiriert mit der Beteiligung einer Vielzahl von Bürgern ihr benötigtes Kapital, dass sich mit zwei Prozent in Käse verzinst.

Hochwertiges in der Kærntnerei

In der Kærntnerei sind die geschwungenen Kphltheken mit komplett stützenfreiem Glasaufsatz zentrales Element der Gestaltung. Diese verbinden organische Formen mit maximaler Warentransparenz und sind in dieser Ausprägung nur bei Schrutka-Peukert erhältlich.

Diese Art der Präsentation vermittelt dem Kunden schon beim Betreten des Ladens sofort, den Überblick über das gesamte Warensortiment zu haben. Durch den stützenfreien Glasaufsatz sind auch die Kurven der Theke transparent zu durchblicken. Mehr als 150 Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten und das gesamte Käsesortiment werden auf der Bühne in Spot- light positioniert, die Kphltheke nimmt sich dabei in Formensprache, Farbe und Materialwahl komplett zurück und richtet den Fokus des Kunden direkt auf das umfassende Produktsortiment.

In punkto Qualität und handwerkliche Meisterleistung begegnen sich in der Kærntnerei die Produkte und die Warenpräsentation absolut auf Augenhöhe. Die geschwungenen Kphltheken wurden hartnäckig handwerklich aus besten Materialien auf Maß gefertigt. Die in der Theke mit Kphlschlangen arbeitende Kontaktkühlung minimiert die Luftzirkulation und gewährleistet dadurch perfektes Kphlklima und maximale Schonung der hochwertigen Produkte.

Kærntnerei: Einkaufen mit Komfort

Für den Kunden wird der Einkauf in der Kærntnerei zum Erlebnis. Ein schier unendliches Angebot von Produkten aus dem Lebensmittelhandwerk der absoluten Premiumklasse wartet darauf, entdeckt zu werden.

Ob bestens beraten von den gut geschulten Feinkostmitarbeitern hinter den Bedientheken oder auf eigene Faust über die reichhaltig gefüllten Verkaufsinself in der Raummitte und die zahlreichen Kphlregale mit Selbstbedienung

oder im Großverkauf oder die delikat bestückten Alpen-Adria-Feinkostregale.

Es wird deutlich: Wo Ladengestaltung und Produkte stimmen, da kann man Geschmack kaufen. Die Kärntnerei ist ein Paradies für Feinschmecker, konzipiert für Kunden die ge- oder auch gerne entspannt die verschiedenen Genussräume entdecken wollen, um sich hochwertiges, ehrlich produziertes Lebensmittelhandwerk mit nach Hause zu nehmen.

Ein Projekt, dass Tradition und Moderne, alte Verfahren und neue Technik vereint und dabei Produkte und Einkaufserlebnisse bietet, die ihresgleichen suchen. Dem Statement auf der Homepage der Kärntnerei ist nichts mehr hinzuzufügen: Es passt alles wunderbar zusammen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at