

Meidlinger Markt: Fleischerei Nuran ausgezeichnet

Meidlinger Markt: Fleischerei Nuran ausgezeichnet. Die beliebte Multi-Kulti-Metzgerei wurde mit dem Prädikat „Traditionsmarktstand“ geehrt.



Seit 31 Jahren in Wien am Meidlinger Markt: Fleischer Nuran. © Meidlinger Markt / Facebook

Erster Traditionsmarktstand am Markt in Meidling

Seit gut 31 Jahren bietet Kpçpksivazliyan Nuran – kurz: Herr Nuran genannt – seine internationalen und regionalen Spezialitäten rund um Rind, Lamm und Geflügel in seiner Fleischerei direkt am **Meidlinger Markt** feil. Kpçzlich erhielt der verdiente Metzger von Marktamtsdirektor Andreas Kutheil sogar

das Prädikat Traditionsmarktstand verliehen. An Ehrungen fehlte es Herrn Nuran auch in der Vergangenheit nicht, so war er beispielsweise bereits 2015 Unternehmer des Jahres für den 12. Wiener Gemeindebezirk.

Fleisch und Wurst statt Gold und Edelsteine

Obwohl sein Großvater seinerzeit bereits in Marseille als der Fleischhauer galt, war Nurans Weg zu dem Gewerbe kein schnurgerader. Ursprünglich hatte er das Goldschmiedehandwerk erlernt und erst mit dem Umzug von der Türkei nach Wien wechselte er das Gewerbe. Fest steht, beide Berufe verlangen reichlich Kreativität und benötigen auch kaufmännisches Verständnis.

Spezialitäten am Marktstand

Die Spezialitäten des Hauses **Nuran** sind Rind, Lamm und Geflügel Halal geschlachtet. Von frisch gegrillten Kebabs in Fleischerqualität, fertigen, rohen Adana-Spießen, Souvlaki, zarten Lammkoteletts bis hin zu handfesten Porterhouse-Steaks zum Mitnehmen, die Auswahl ist mannigfaltig. Und besonders berühmt sind Nurans herrliche, orientalische Würste. Geschmacklich unerreicht ist da die Merguez-Bratwurst, die aus Kalb, Lamm und Rindfleisch besteht und ein französisch-orientalisches Aroma hat. Das Rezept stammt noch vom Großvater aus Marseille und ist ein sorgsam gehütetes Familiengeheimnis. Und neben all den Fleischspezialitäten gibt es an dem stimmungsvollen Marktstand auch noch orientalische Gewürze und Würstmischungen zu kaufen.

Was den Erfolg überdies noch ausmacht

Aber einmal ganz abgesehen von der guten Qualität der hier angebotenen Produkte, hat das Unternehmen noch weiter Vorzüge zu bieten. Bei Nurat achtet man penibel auf die vorteilhafte Präsentation der guten Ware. Nirgendwo liegt Fleisch schöner geschichtet in der Vitrine als hier. Das wird wohl

noch eine Reminiszenz an den Goldschmiedeberuf sein
Juwelen werden meist auch eindrucksvoll inszeniert. Und zudem
lädt dieser Betrieb nicht nur zum Einkaufen, sondern auch zum
Verkosten und Verweilen ein. Vor Ort erhalten Sie neben den
hervorragenden Fleischwaren von Herrn Nurat auch eine
unterhaltsame und kompetente Koch-Beratung gratis dazu.

Meidlinger Markt Stand 26-28, 1120 Wien

Montag bis Freitag: 08:00 bis 18:00 Uhr

Samstag: 08:00 bis 12:00 Uhr

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at