

Vulcano Schinkenmanufaktur: Ferkelglück und Gaumenfreuden nach dem Lockdown

Die Vulcano Schinkenmanufaktur hat die Zeit des Lockdowns nicht ungenutzt verstreichen lassen und präsentiert voll Stolz Neuheiten im Innen- und Außenbereich des Unternehmens und für den verwöhnten Gaumen.



Franz und Bettina Habel, Gründer und Geschäftsführer Vulcano Schinkenmanufaktur

„Wer vieles bringt, wird manchem etwas bringen; Und jeder geht zufrieden aus dem Haus. Gebt ihr ein Stück, so gebt es gleich in Stücken!“, wusste schon Goethe und auch wenn man ihm einen Schlanker durch die Süd-Ost-Steiermark nicht nachweisen kann, so darf man davon ausgehen, dass es ihm hier sehr gut gefallen hätte.

Die Vulcano Schinkenmanufaktur hat die Zeit des Lockdowns nicht ungenutzt verstreichen lassen und präsentiert voll Stolz Neuheiten im Innen- und Außenbereich des Unternehmens und für den verwöhnten Gaumen.

Die Kleinsten zuerst

Da sind sie ja: unsere Kleinsten – die Vulcano-Ferkel freuen sich über ihre neue, eigene WG. Dabei kommt Vulcano-Geschäftsführerin Bettina Habel ins Schwärmen: „Eigentlich ist es ja ganz einfach: gib den Kleinen ein gesundes und abwechslungsreiches Umfeld, Sorge für bestes Futter, Hygiene und genügend Kommunikation und vergiss dabei den Menschen nicht“ freut sie sich über diese wunderbare Ergänzung und Vervollständigung der Vulcano-Welt. Im Familienbetrieb lebt man die Vision von unverfälschten und beseelten Produkten, mit dem Ziel, bei Besuchern und Konsumenten neues Bewusstsein für mehr Tierwohl und Qualität zu schaffen.

So gibt es viel Auslauf, Wasser, Schatten, Ruhezeiten für die Kleinen sowie für kleine und gar nicht so kleine Menschenkinder eine Begegnungszone zum Beobachten, Bestaunen, Füttern und Streicheln – selbstverständlich unter Aufsicht. Und so nebenbei lernt man eine Menge über Schweine, artgerechte Aufzucht und Haltung und das Besondere der Vulcano-Minis. Mehrere neue Fotopunkte, ein Grillplatz zum Selber-Grillen und Pick-Nick-Plätze ergänzen den neugestalteten Außenbereich.

Kulinarische Aspekte

Im Inneren des Vulcano-Reiches geht es ums Kulinarische und da vor allem um besondere Schinken, die mehr als 27 und bis zu 60 Monaten gelagert und gereift werden. Die ersten 5 Monate reifen diese Schinken - mit Meeressalz und einer geheim gehaltenen Gewürzmischung gebeizt - bei Temperaturen zwischen 0 und 8 Grad. In dieser Phase konserviert der

Schinken. Die restlichen Monate reift er dann bei Temperaturen bis zu 24 Grad. Zu dieser Zeit entfaltet er sein einzigartiges Aroma. Dies schafft er nur, durch die Vulcano Qualitätskriterien. Dazu zählen die besondere Fütterung der Tiere sowie die artgerechte Haltung der Vulcano Schweine.

Über die **Vulcano Schinkenmanufaktur**

Vulcano ist ein Edelschinkenproduzent aus der Südoststeiermark. Der Familienbetrieb widmet sich nachhaltiger und artgerechten Schweinezucht. Damit wird seit 20 Jahren ein ganz besonderer

Schinken, bekannt und geschätzt auf der ganzen Welt, produziert. Tief verbunden mit der Region werden die Schweine am hauseigenen Hof aufgezogen.

Die Schinken werden am Unternehmensstandort in Auersbach getrocknet und veredelt. Vulcano ist das Tierwohl genauso wichtig wie der Geschmack des Schinkens. Daher setzt man auf höchste Tierwohlkriterien und höchst qualitatives Tierfutter.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at