

PLANGGER

genuss & lifestyle



PLANGGER
GENUSS
LIFESTYLE

30Jahre Samnaun ★ Pfunds ★ Ischgl ★ Seefeld ★ Serfaus ★ St.Anton a.A. ★ Sölden ★ Lech a.A. ★ Oetz ★ Kitzbühel
Delikatessen ★ Genuss Blog ★ Genuss Gipfel ★ Webshop ★ Weinfamilie Reumann ★ Hansjörg Betz
Tradition aus den Bergen ★ Events ★ Rudi Plangger - Portrait ★ Fein(e)kost ★ Michael Jank ★ Alpentapas & Co.



//COVERFoto & FOTO diese Seite: @shutterstock

// DELIKATESSEN // FEINKOST // BROTZEIT // JAUSE

Plangger Delikat(essen) Produktvielfalt

Südtiroler Speck / Iberico / Salami & Käsevariation / Galtürer Weichkäse / feinste Senfsaucen / getrocknete Tomaten / Oliven
ausgewählte Produkte können sie auch in unserem Onlineshop bestellen // www.plangger.net/webshop

”

GENIEßEN

HEIßT
FRÖHLICH SEIN -
 MIT SICH **SELBST**
 UND MIT
ANDEREN.

Johann Wolfgang von Goethe

*ENJOYMENT MEANS
 BEING HAPPY - WITH YOURSELF
 AND WITH OTHERS*

“



WILLKOMMEN

in unserem neuen Plangger genuss&lifestyle Magazin! Eine Genusswelt voller Delikatessen mit Herz und Geschichte. Seit über 100 Jahren spüren wir kulinarische einzigartige Spezialitäten aus kleinen traditionellen Betrieben auf und ebnen Ihnen den Weg in unsere Delikatessenläden. Unsere kulinarische Schatztruhe hat sich über Jahrzehnte mit zahlreichen erlesenen Produkten gefüllt. Dazu gehören ein großes Sortiment aus edlen Schinken, Salami, Balsamico, Trüffel, Marmeladen, Honig, Schokoladen, edle Weine und Spirituosen oder hauseigene Entwicklungen, wie Senfspezialitäten, Früchtesenf, Pestos und Hochlandrindprodukte. Unsere Produkte stammen vorwiegend aus TIROL-Südtirol & Graubünden. Wir legen größten Wert darauf, dass die „Seele“ die die Produzenten den Spezialitäten verleihen, für den Genießer spürbar bleiben. Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen viel Freude beim Durchblättern unseres neuen Plangger genuss&lifestyle Magazins 2019/2020.

Herzlichst Ihr

Rudolf Plangger



Keiner von uns kommt „lebend“ hier raus.

Macht das beste draus. Also hört auf mit der Hektik,
 genießt Eure Zeit in unseren Wohlfühloasen. Esst gutes Essen. Trinkt guten Wein.
 Lebt das Leben. Sagt die Wahrheit und tragt Euer Herz auf der Zunge.
 Seid fröhlich. Seid freundlich. Seid lebenslustig.
 Lebt den puren Genuss.
 (inspiriert & abgeleitet von einem Statement des legendären Sir Philip Anthony Hopkins)
 Viel Freude mit unserem Plangger genuss&lifestyle Magazins 2019/2020

Ihr / Euer

Reinhard Tumler



Willkommen in Tirol, bei uns zu Hause.

Ich freue mich über Ihren Besuch bei uns und das neue Plangger genuss&lifestyle Magazin! Damit gehen wir neue Wege, wollen Sie begeistern. Ihnen nicht nur alle Standorte näher bringen, sondern auch den Besuch bei uns schmackhaft machen. Mit ausgewählten Fotos unserer Produkte zeigen wir Ihnen den Gastrotrend, der zurück zu den Ursprüngen geht - der Jause. Unsere qualitativ hochwertigen Delikatessen verbunden mit erlesenen Weinen sprechen Leidenschaft, Gemütlichkeit und Ehrlichkeit aus. Wir wollen Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern! Das ist das Ziel für uns - zufriedene Gäste!

Viel Freude mit unserem neuen Plangger genuss&lifestyle Magazins 2019/2020.

Ihr / Euer

Michael Jank

LEITMOTTO



Delikatessen aus Leidenschaft



94
Plangger Delikat(essen)
WEBSHOP



12
Rudolf Plangger



64
Genuss Blog

5 Editorial / 8 Historie / 34 Top10 Delikatessen / 54 Plangger Standorte / 84 Auszeichnungen

14
Pfund

Pfund

20
Samnaun

Samnaun

26
Winzerfamilie Reumann

Winzerfamilie Reumann

30
Ischgl

Ischgl

36
Alpentapas & Co.

Alpentapas & Co.

44
Seefeld

Seefeld

50
GenussGipfel

GenussGipfel

56
St. Anton a. Arlberg

St. Anton a. Arlberg

61
Hansjörg Betz

Hansjörg Betz

62
Lech

Lech

66
Serfaus

Serfaus

72
Oetz

Oetz

76
Sölden

Sölden

80
Kitzbühel

Kitzbühel

87
Alles Käse..

Alles Käse..

88
Chalet Nr.121

Chalet Nr.121

90
Events

Events

96
Gewinnspiele

Gewinnspiele

97
GenussDukaten

GenussDukaten

99
Impressum

Impressum

HISTORIE



Eine Tiroler Erfolgsgeschichte...

Es begann im Jänner 1915:

Der Erste Weltkrieg forderte auch in Nordtirol seinen Tribut und die wirtschaftliche Lage unseres Landes war äußerst trist. Johann Plangger, der Großvater von Rudolf Plangger meldete am 30. Jänner 1915 bei der K.u.k.-Bezirkshauptmannschaft Landeck seinen Betrieb zum Gemischt-, Kolonial- und Spezereiwarenhandel mit dem Standort in Pfunds 43, Ortsteil Stuben an. Seine Produkte/Waren lieferte er auf uralten Übergängen und Handelswegen mit seinem Pferdefuhrwerk nach Südtirol, ins Engadin und nach Samnaun in die Schweiz. Im Jahr 1925 wurde der Betrieb um eine Fleischhauerei erweitert und ab 1955 von seinem Sohn Josef Plangger weitergeführt. Nach dem frühen Tod von Josef Plangger im Jahre 1973 führte seine Gattin, Frau Magdalena Plangger zusammen mit dem verdienten Altinnungsmeister Alois Schmid aus Zams den Betrieb.

Im Jahr 1979 übernahm der Sohn Rudolf Plangger nach Ablegung der Meisterprüfung den Betrieb und führt ihn bis heute weiter. Mit der ständigen Erweiterung des Unternehmens holte sich Rudolf Plangger in den letzten 15 Jahren die 3 Mitgesellschafter Reinhard Tumler (Pfunds), Michael Jank (Seefeld) und Regina Thaler (Lech am Arlberg) ins Boot, welche auch verschiedene Geschäftsführertätigkeiten ausführen. Mit Beginn der Wintersaison 2019 / 20 umfasst das Unternehmen 10 Standorte in den Top-Urlaubsdestinationen Tirols und Graubündens. Alle Geschäfte sind nach dem erprobten Konzept Delikatessen - Vinothek - Bistro im Alpinen Stil mit viel Altholz eingerichtet. Die Vision von Johann Plangger aus dem Jahr 1915 ist also Wirklichkeit geworden und die köstlichen Produkte der Familie Plangger sind bequem an verschiedenen Standorten und über den Web-Shop verfügbar.

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR



Johann Plangger



Erker vom Ellerhaus, Pfunds



Gewerbeschein 1915



„
*Warentransporte
 ohne wenn und aber*
 „
 Johann Plangger (1886 - 1948)



Zur damaligen Zeit - 1925 - galten die Warentransporte über abschüssige Gelände führende Strassen, hohe Pässe, Reisen ins nahe gelegene Südtirol oft als lebensgefährliches Abenteuer. Johann Plangger ließ sich nicht abschrecken und transportierte seine Köstlichkeiten auf uralten Übergängen und Handelswegen mit seinem Pferdefuhrwerk nach Südtirol, ins Engadin und nach Samnaun (Schweiz). Dieser unermüdliche Einsatz und Willensstärke lohnten sich, denn schon bald waren seine Produkte über die Landesgrenzen hinaus bekannt.



Bis heute werden die edlen Delikatessen nicht nur in die einzelnen Standorten transportiert. Es erfreuen sich Kunden in ganz Tirol über die Warenpräsentation in den Top-Ski-gebieten. Europäische und Internationale Genussfreunde sind immer wieder zu Gast und bringen die Produkte über die Tiroler Grenzen in die weite Welt. Ob Geschenke für die Familien, Freunde oder an sich selbst. Genuss ist für jeden, der es zu schätzen weiß!

DELIKATESSEN AUS LEIDENSCHAFT

”

ES GIBT KEIN SCHÖNERES
VERGNÜGEN
 ALS EINEN MENSCHEN
 DADURCH ZU
ÜBERRASCHEN
 DASS MAN IHM MEHR GIBT,
 ALS ER ERWARTET HAT.

Charles Baudelaire

*THERE IS NO SWEETER PLEASURE
 THAN TO SURPRISE A MAN BY GIVING HIM MORE
 THAN HE HOPES FOR.*

“



**2.500 m²
 SPA Oase**
 für Erwachsene
 ab 16 Jahren




KRUMERS POST
 HOTEL UND SPA • SEEFELD/TIROL
 Krumers Post Hotel & Spa ****S
 Dorfplatz 25 | 6100 Seefeld in Tirol
 Tel.: +43 (0) 5212 2201
 Fax: +43 (0) 5212 2201 - 500
 post@krumers.com
 www.krumers.com




KRUMERS ALPIN
 YOUR MOUNTAIN OASIS • SEEFELD/TIROL
 Krumers Alpin ****S
 Krinz 32 | 6100 Seefeld in Tirol
 Tel.: +43 (0) 5212 53 33 3
 Fax: +43 (0) 5212 53 33 3 - 500
 urlaub@krumers-alpin.com
 www.krumers-alpin.com



**Die neue
 SPA-
 DIMENSION**
 SEIT
 JULI
 2019



3.400 m² WELLNESS auf 4 ETAGEN
 DAYS SPA | AFTER WORK SPA u.a.m. auch für TAGESGÄSTE OFFEN!




KARWENDELHOF
 ALL INCLUSIVE • SEEFELD/TIROL
 Krumers Karwendelhof ****
 Bahnhofstraße 124 | 6100 Seefeld i. Tirol
 Tel.: +43 (0) 5212 2655
 Fax: +43 (0) 5212 2655 - 44
 office@karwendelhof.com
 www.karwendelhof.com



www.krumers-resort.com



”

**ERFOLG
HAT *DREI*
BUCHSTABEN
TUN.**

Rudolf Plangger

Success has two letters - DO

“

Rudolf Plangger

CEO Plangger Delikatessen

Rudolf Plangger wurde am 10. September 1952 in Prutz, im Winkelhaus geboren und kam bald danach nach Pfunds. Nach der Volks- und Hauptschule in Pfunds wurde er 1967 von seinen Eltern in die Handelsschule nach Innsbruck geschickt. Nach Abschluss der Bundeshandelsschule in Innsbruck kam er über die Vermittlung eines Kriegskollegen seines Vaters nach München. Bei der Firma Vinzenz Murr wurde er sehr rasch Filialleiter und im ganzen Stadtbereich als Urlaubsvertretung eingesetzt. Mit seiner Begeisterung und seinem Fachwissen wurde er von alt & jung akzeptiert. Es folgten Praxiszeiten in mehreren Münchner Feinkosttempeln. Speziell diese Erfahrungen haben ihn nachhaltig geprägt, seine Zukunft im Feinkost- und Delikatessenbereich zu suchen. In den Jahren von 1973 bis 1979 stand er, als ältester von fünf

Kindern, seiner Familie zur Seite, um mit ihnen die schwierigen Zeiten nach dem Tod des Vaters zu bewältigen. Im Jahr 1979 erfolgte nach erfolgreicher Meisterprüfung in Linz die Betriebsübernahme. Die darauf folgenden Jahre waren von der Neuausrichtung und Expansion des Betriebes geprägt, die bis heute anhält. Er war mit Herzblut und Begeisterung bei der Neuentwicklung - mit Leib und Seele. Rudi Plangger ist ein wahrer Gentleman, Herzensmensch, Genuss-Mensch der einfach das spezielle „Naserl & Herzerl“ für das Besondere hat. Sein stetiges Erkunden nach neuen, außergewöhnlichen Feinkostspezialitäten ist ein Segen, den wir in den einzelnen Plangger Destinationen genießen und an Sie weitergeben dürfen. Wir sagen DANKE lieber Rudi, dass du uns immer wieder aufs neue überraschst!



Q & A

LIEBER RUDI, WAS SIND DEINE DREI EMOTIONEN IM WANDEL DER ZEIT?

Ganz klar, mein Großvater ist die Nummer 1, immerhin hat mit ihm alles angefangen. Nummer 2 die Feinkosttempel. Dallmayer, Käfer und Hertie haben mich geprägt. Die Nummer 3, unser Standort Ischgl. Mit Ischgl begann immerhin die stetige Vergrößerung unserer Standorte.

LIEBLINGSWEISHEIT?

Erfolg hat drei Buchstaben: TUN!
Es gibt zwei Sorten von Unternehmern. Die einen, die ANKÜNDIGEN und solche, die es TUN!

LIEBLINGSWEIN?

Ich genieße gerne einen Blaufränkischen.

WAS WÜRDST DU ZU DIESEM EDLEN TROPFEN SERVIEREN?

Für eine Geschmacksexplosion würde ich eine dunkle Zartbitter Schokolade, mind. 70%, mit einem Tropfen alten Balsamico genießen. Das ist einfach Genuss pur!

DEINE PLANGGER GENUSS JAUSE?

Ein fein aufgeschnittenes Bündnerfleisch mit unserem Birnenserf. Dazu ein Stück Walnussbrot. Das passt perfekt zu einem Glas Wein.

WENN DU EIN LEBENSMITTEL WÄRST, WÄRST DU WELCHES?

Ganz klar eine Polenta oder ein Risotto - einfach das italienische Lebensgefühl.

WAS IST DAS BESONDERE AN EINEM BESUCH IN EINEM PLANGGER DELIKATESSEN GESCHÄFT?

Plangger steht für die Vielfalt in allen Bereichen, die wir abdecken. Darauf sind wir stolz und dankbar. Wir haben eine Genusswelt mit all unseren hochwertigen Delikatessen, dann die Vinothek mit einer grossen Auswahl an exquisiten Weinen. In unserer Genusswerkstatt kann man sich einfach fallen lassen und unsere Produkte vor Ort degustieren.

DU STRAHLST SO VIEL LEBENSFREUDE AUS, WAS IST DEIN GEHEIMNIS?

Die Freude am Leben und der Arbeit. Ich lebe dafür den Kunden unsere Produkte auf Ihre Vielfältigkeit zu erklären. Ihnen die Augen zu öffnen was alles möglich ist. Das ist einfach Genuss und Spass.

DEIN BLICK IN DIE ZUKUNFT?

Es gibt noch einige interessante Standorte in Tirol und Graubünden, man wird sehen. Ich würde mich freuen, wenn der Spirit, in den nächsten Generationen ankommt. Immerhin sind wir jetzt dann in der fünften Generation, es wäre schön zu sehen wie das weitergelebt wird.

WELCHE DREI DINGE SOLLTE MAN UNBEDINGT BEI PLANGGER GEKOSTET HABEN?

1. Der Schwarze // 2. Steinbocksalami // 3. Schmuggler Käse

Genussvolle Grüsse - Rudolf Plangger





Plangger Delikat(essen) PFUNDS

1979 wurde im Ortsteil Pfunds/Dorf eine ehemalige Bäckerei in ein Lebensmittelgeschäft mit Frischfleisch umgebaut. Damit entstand die erste Filiale unseres Unternehmens. Diese Filiale wurde von Seniorchefin Magdalena Plangger bis in die 1990er Jahre erfolgreich geführt. Nach Eröffnung des ersten grossen Supermarktes in Pfunds gab es eine „Ruhephase“ mit unserem Stammhaus.

1995 wurde dieses komplett umgebaut. Die Ausrichtung erfolgte immer mehr in den Bereich Feinkost und Delikatessen. Der Umbau war schwierig, weil massiv in die Bausubstanz des 350 Jahre alten Hauses eingegriffen wurde. Nach der Murenkatastrophe in Pfunds 2005 half man zusammen und integrierte einige Jahre die Bäckerei Kleinhans.

2019 Nach einem erfolgreichen Umbau 2019 erstrahlt unser Geschäft

in neuem Glanz. Mehr Platz für genussvolle Produktpräsentationen, Verkostungen, Inspirationen und Genussmomente. Harmonisch präsentieren sich unsere Delikatessen: Weine & Champagner neben feinstem Käsesortiment, Speckvariationen, Wildsalamisorten, Senfsaucen, Gewürze, unterschiedlichste Sorten an Alpenhonigen und herausragende Marmeladenkompositionen, Trüffelprodukte die einen träumen lassen und der Schokoladenhimmel... was soll man da sagen! Für jeden ist etwas dabei. Wir freuen uns auf Sie! Wir bedanken uns bei allen Lieferanten, Kunden und Freunden die den Weg auf sich genommen haben um mit uns zu feiern! Es war ein wundervolles Event mit feinen Delikatessen, grandiosen Weinen, genussvollen Momenten...

Genussvolle Grüsse aus Pfunds

Im Plangger Delikatessen Stammhaus in Pfunds

befindet sich auch das LAGER, die VERWALTUNG, die BUCHHALTUNG und das MARKETING & PR Büro.

Lebe den puren Genuss!



DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLounge
GESCHENKE - CATERING



PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
PFUNDS

Postplatz 34
A-6542 Pfunds
Tel.: +43 5474/5216
pfunds@plangger.net



genuss & lifestyle

A man with grey hair, wearing a brown vest over a dark t-shirt, sits on a dirt path in a lush green forest. He is smiling and holding a small, dark, round object in his hands. A large, shaggy black dog sits next to him, looking towards the camera. The background is filled with tall trees and sunlight filtering through the leaves.

GIULIANO TARTUFI®

PIETRALUNGA - UMBRIA - ITALIA

www.giulianotartufi.it

LEADER
DEL
Tartufo



Unsere Empfehlung:
Blafränkischer und Pinot noir. Wir beraten Sie gerne.

GEREIFTE WEINE!

„Ein jedes Ding muss Zeit zum Reifen haben.“ William Shakespeare

Die Schnellebigkeit und Ungeduld unserer Zeit bringen es mit sich: Viele Weine werden zu früh getrunken – häufig, bevor sie ihre ideale Reife und Bestform erreicht haben. Vor allem bei komplexen, tiefgründigen und teuren Weinen bringt man sich dabei um den Genuss. Winzer sagen, sie würden die Weine gerne länger lagern, damit sie im idealen Reifezustand getrunken werden, aber der Handel reiße ihnen den jeweils neuen Jahrgang aus den Händen, kaum dass er gefüllt ist. Der Handel sagt, die Endkunden fragen stets nach dem neuesten Jahrgang. Keiner übernimmt gerne die Lagerkosten, niemand hat gern viel Kapital gebunden. Dazu kommt: Viele Kunden möchten die Weine nicht so lange zuhause lagern, bis sie trinkreif sind, sondern gleich nach dem Kauf genießen. Plangger Delikat(essen) bietet eine ausgewogene Auswahl an unterschiedlichsten Weinen für jeden Geschmack. Gerne einen gereiften Blafränkischen oder einen Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft? Wir beraten Sie gerne! Viel Freude!

WEIN // *#PLANGGER DELIKAT(ESSEN)*

GRÜNER VELTLINER & CO...

„Vinum bonum deorum donum.“
„Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.“
Römisches Sprichwort

Die Weinreben wurden von 1958 bis 1991 einer Selektion unterzogen und die qualitativ hochwertigen Reben in unseren Rieden ausgepflanzt. Es sind dies Grüner Veltliner, Weißburgunder (Pinot Blanc) und Ruländer (Pinot Gris). Der Grüne Veltliner ist die Hauptsorte des österreichischen Weißweines.

Zur Rebsorte: Pinot Gris (Grauburgunder) wird in Luxemburg heute doppelt so oft wie noch vor 20 Jahren angebaut und ist zu einem echten Everybody's Darling geworden. Traditionelle, herzhaftere Speisen oder Gerichte der gehobenen Küche sind ideale Partner für einen Pinot Gris aus Luxemburg. Die Säure im Wein ist eher subtil und strukturgebend, ähnlich wie die Mineralität, durch die Pinot Gris eine besondere Spritzigkeit verliehen wird. Geschmacklich sind heimisches Obst wie Birne oder getrocknete Steinfrüchte dominierend, aber auch gelbe Blüte, Nüsse und Röstaromen sind typisch für Grauburgunder von der Luxemburger Mosel.



Unsere Empfehlung:
Grüner Veltliner und Pinot Gris (Lux). Wir beraten Sie gerne.

LEITMOTIV



Lebe den puren Genuss!





Plangger Delikat(essen) SAMNAUN



30 Jahre - Historie

Delikatessengeschäft in Samnaun, gegründet

1988 Die Plangger Fleischerwaren AG mit Sitz in der Schweiz wurde 1988 von Rudolf und Otti Plangger sowie dem Schweizer Holzhändler Otto Fuchs in Chur gegründet. Der Schwerpunkt der Firma nach der Gründung war der Import von Frischfleisch, vorwiegend aus Südamerika in die Schweiz, in Zusammenarbeit mit der Viehbörse in Zürich. Über diese Firma wurden dann auch die Detailgeschäfte in Samnaun eröffnet und betrieben. Das im Jahr 1991 eröffnete erste Geschäft in der Zollfreizone Samnaun war sehr klein.

1998 In diesem Jahr ergab sich kurzfristig die Möglichkeit ein wesentlich größeres Geschäft zu übernehmen. So konnte das Sortiment stark ausgeweitet werden und vor allem der Frischfleischbereich stark forciert werden. Die Lage mit fünf Parkplätzen vor dem Laden war optimal. Im Jahr 2000 konnte von der Firma Interzegg in Samnaun eine bestehende Vinothek erworben werden, die dann um ein Teefachgeschäft erweitert wurde. Rund 100 Sorten an offenen Teespezialitäten, dazu eine große Auswahl an Kaffeemarken rundet das Sortiment ab. Der erste Weinsommer im Hause Plangger „Peter Prinz“ nahm seinen Dienst auf und konnte viele internationale Kunden begrüßen.

2019 Nach einem erfolgreichen Umbau 2019 erstrahlt unser Geschäft in neuem Glanz. Mehr Platz für genussvollen Produktpräsentationen, Verkostungen, Inspirationen und Genussmomente. Mit viel Liebe ins Detail wurde nun auch unser Graubündner Standort Plangger Delikatessen SAMNAUN im Alpen Stil mit viel Altholz eingerichtet. Harmonisch präsentieren sich unsere Delikatessen: Weine & Champagner neben feinstem Käsesortiment, Speckvariationen, Wildsalamisorten, Senfsaucen, Gewürze, unterschiedlichste Sorten an Alpenhonigen und herausragende Marmeladenkompositionen, Trüffelprodukte die einen träumen lassen und der Schokoladenhimmel.. was soll man da sagen! Für jeden ist etwas dabei. Wer sich gerne vor Ort unsere delikaten Produkte schmecken lassen möchte, kann zwischen verschiedensten aktuellen Delikatessangeboten auswählen, regionale Köstlichkeiten, wie Mutschli-Käse, Salsiz vom Wild, Schmugglerwurzen, Bündnerfleisch, eine Samnauner Nusstorte oder Samnauner Bergkäse ODER genießen Sie ein herrliches „Panini-Samnaun“ mit feinem Tomatenpesto, Bündnerfleisch, Rucola und Parmigiano. Die zollfreie Region lässt Feinschmeckerherzen höherschlagen. Wir freuen uns, Sie in unserer Genusswerkstatt SAMNAUN verwöhnen zu dürfen.

DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLOUNGE - GESCHENKE - CATERING

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR



30
J A H R E

PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
SAMNAUN

Dorfstraße 40
CH-7563 Samnaun
Tel: +41 81/8685701
samnaun@plangger.net

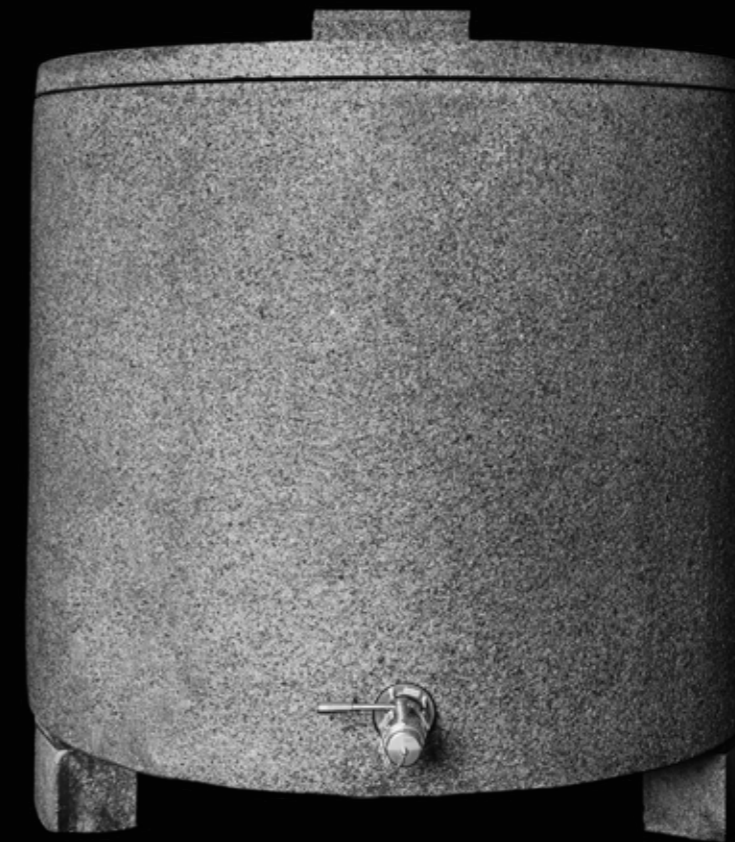


G

GRANBARREL

WEIN AUS DEM GRANITSTEINFASS

DIE REVOLUTION IN DER NATÜRLICHEN WEINHERSTELLUNG



CREATED BY NATURE,
PERFECTED IN GRANITE.

WWW.GRANBARREL.COM

Das sagen Early Adopters über GRANBARREL® NATURSTEINWEIN®:
„Die komplexen und harmonischen Weine überraschen mit purem und lebendigen Geschmack.“
„Die Weine sind äußerst zugänglich und trinkfreudig aufgrund der Glättung von Säurespitzen.“
„Von der Traube ins Glas.“

Granbarrel Weine sind in diversen Plangger Filialen erhältlich.



Rudi's

GenussGruss aus Samnaun

Bündnerfleisch, fein aufgeschnitten

Plangger Birnensenf

frisches Walnussbrot mit einem Stück frischer Butter

& ein feines Glas Rotwein.....

Alles erhältlich in den Plangger Delikat(essen) Shops
oder über unseren Webshop www.plangger.net/webshop



DAS FLAGGSCHIFF



PHOENIX N° 20 – 2015
93 Punkte – Falstaff
93 Punkte – A la Carte

strukturiert
kompakt
hochwertig



weingut josef u. maria reumann gmbh
neubaugasse 39 | 7301 deutschkreutz
t +43 (0) 2613 80421
m + 43 (0) 664 12 13 285
www.weingut-reumann.at



reumann



WEINGUT R E U M A N N

Auch wenn die Tradition des Weingutes REUMANN noch nicht so weit zurück reicht, wie die vieler anderer Winzer, so haben **Josef und Maria** es dennoch geschafft mit Fleiß, Einsatz, Liebe und Leidenschaft in die Riege der Top-Winzer des Landes aufzusteigen.

Das Reumann „R“ steht für Qualität, Ehrlichkeit und Ursprünglichkeit, die Weine bestechen durch eine saubere Nase und weiches Tannin, sie sind fruchtbetont und nicht überladen mit Alkohol und ohne übertriebenen Holzeinsatz gereift, sodass der Charakter jedes einzelnen Weines erhalten bleibt. Die Unverwechselbarkeit der Weine, die blitzsaubere Sortenstilistik und extrem vielschichtige Aromakomponenten überzeugen nicht nur schon bekennende Reumann-Fans jedes Mal aufs Neue, auch die Fachpresse spart nicht mit Lob. Sich auf den Lorbeeren auszuruhen, ist aber nicht der Stil der Winzerfamilie.

Josef Reumann will jedes Jahr das Beste aus jeder Traube und jedem Fass herausholen und definiert damit die Unternehmensphilosophie: **Der nächste Jahrgang wird noch besser sein** Wie die Weine präsentieren sich die Etiketten mit dem schlichten „R“ geradlinig, elegant und modern. Diese minimalistische Ästhetik zieht sich durch das gesamte Haus, das gänzlich ohne großes Brimborium auskommt und bildet ein stimmiges Ganzes – unaufdringlich und dennoch präsent.

Wie ein Phönix aus der Asche



Das Mittelburgenland, die Heimat des Weingutes Reumann, verbindet man auf Anhieb mit rassigen Rotweinen. Die klimatischen und geografischen Bedingungen sind einfach perfekt für charaktervollen Blaufränkisch, der natürlich auch bei den Reumanns einen großen Stellenwert einnimmt.

Auf den insgesamt 13 Hektar Rebfläche, verteilt auf die Rieden Goldberg, Satz und Hochacker, gedeihen daneben unter ebenso idealen Bedingungen Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, St. Laurent aber auch Chardonnay.

Unter den erfahrenen Händen von Josef Reumann entstehen daraus die traditionelle Classic-Linie (ausgebaut in Stahltanks), die Serie Selection (reift je nach Jahrgang 12 bis 24 Monate im kleinen Holzfass) sowie zwei kraftvolle Spitzen-Cuvées, die in internationalem Stil ausgebaut sind. Cuvée PHOENIX, der Reserve Blaufränkisch „Altes Weingebirge“, sowie vinum sine nomine bilden die Spitzen des Sortiments und sind nicht ohne Grund auch die „Lieblinge“ des Hauses.

Für Kellermeister Josef Reumann ist das Flaggschiff des Hauses Cuvée PHOENIX die Nr. 1 – „...weil er im Stil Richtung Bordeaux geht“. So unterschiedlich die Charaktere Weine sein mögen, so haben sich doch alle eines gemein:

Die Trauben werden alle unter Einsatz modernster Kellertechnik schonend verarbeitet, in temperaturgesteuerten Stahltanks vergoren und zu gehaltvollen, körperreichen Weinen ausgebaut. Die besten Rotweine reifen darüber hinaus bis zu 30 Monate in kleinen französischen Barriques.

IM PORTRAIT EINE

Winzerfamilie

JOSEF REUMANN

EIGENTÜMERIN & KELLERMEISTER

LIEBLINGSWEIN | Cuvée PHOENIX, „weil er sehr vielschichtig und finesse-reich ist und sich gut in die Riege internationaler Cuvées reiht. Mein Ziel ist es, Weine, die mir gut schmecken, zu machen, denn die kann ich auch am besten verkaufen. Denn nur wenn ich etwas mache, das auch mir schmeckt, kann ich darüber reden.“

LIEBLINGSWEINBAUGEBIETE | Mittelburgenland, Bordeaux, Ribera del Duero

LEITSATZ | Die Basis ist eine intakte Familie, denn nur so bringt man im Betrieb etwas weiter.

MARIA REUMANN

EIGENTÜMERIN & QUALITÄTSLIEBENDE SEELE

LIEBLINGSWEIN | BLAUFRÄNKISCH Reserve Altes Weingebirge, „weil er ein sehr hochwertiger und großer Wein ist, der viel Frucht und Harmonie mit sich bringt.“

LIEBLINGSWEINBAUGEBIETE | Mittelburgenland, Bordeaux

LEITSATZ | In 1. Linie muss die Qualität passen. Mich fasziniert, dass Sepp so ein tolles Gespür dafür hat und das spornt auch mich an, ihn in jeder Hinsicht zu unterstützen. Wichtig ist für mich, zum Kunden eine persönliche Beziehung aufzubauen, denn der will ja auch wissen, wer hinter dem Wein steht.

BLOG | Mit Liebe, Hingabe und Begeisterung pflegt Maria Reumann auch den Blog auf Ihrer Internetseite www.weingut-reumann.at zusätzlich zu Facebook und Instagram!

VERA & HANNAH REUMANN

KOMMUNIKATION

In diesem herzlichen Familienunternehmen sind die beiden Töchter ebenfalls positioniert.

AUFGABEN | Präsentationen, Verkauf, Social Media Marketing

VERA

Mir gefällt die Vielseitigkeit des Berufes meiner Eltern und die Verbundenheit zur Natur. Ich verfolge mit Interesse die Entstehung eines jeden neuen Weinjahrganges.

HANNAH

In einem Jahr geboren, in dem erstmals Trauben zu Cuvée PHOENIX geerntet und verarbeitet werden. Verbindet mit Wein „einfach die vielen Freundschaften, die durch den Beruf ihrer Eltern entstehen und ist begeistert von den schönen Restaurants und Hotels, in denen unsere Weine zu finden sind“.



weingut josef u. maria reumann gmbh
neubaugasse 39 | 7301 deutschkreutz
t +43 (0) 2613 80421
m + 43 (0) 664 12 13 285
www.weingut-reumann.at



// Foto: @Reumann // @Shutterstock



ESCHL // Foto @schijTourismus

PRODUKTE



Qualität steht im Vordergrund. Produkte mit Seele sind uns wichtig.

Wir fördern Produkte, die nachhaltig angebaut werden,
die den gerechten Handel fördern und auch die heimische Wirtschaft
unterstützen/ankurbeln.

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR

Genuss hautnah erleben...



15 J A H R E

Plangger Delikat(essen) ISCHGL

Plangger Delikatessen Ischgl erhielt vom Genussguide die Auszeichnung zum „Besten Genussladen Tirols“ 2019. Bei uns erwarten Sie regionale Spezialitäten, wie der Galtürer Aschenputtelkäse oder feine Konfiserie aus dem Paznauntal, Tiroler Wildspezialitäten oder Trüffelspezialitäten aus Italien. Das Top Skigebiet in den tiroler Alpen. In der Genusswelt & Genusswerkstatt von Plangger Delikat(essen) Ischgl werden sie vom herzlichen Team rund um Reinhard Tumlner

verwöhnt. Plangger Delikat(essen) bietet eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten, wie: Wildprodukte, Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffelprodukte, Gänseleber, delikate Senfsaucen, Essige, Öle, Balsamico, Schnäpse und vieles mehr. Lassen Sie sich fallen, verweilen Sie in unserer Genusslounge und genießen Sie unsere eigens kreierten Alpentapas mit einem Glas Wein.



AUSZEICHNUNG 2019



genuss & lifestyle

DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLOUNGE - GESCHENKE



TENUTA
TIGNANELLO



PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
ISCHGL



Dorfstrasse 79
A-6561 Ischgl
Telefon +43 5444 20142
ischgl@planggernet

MITARBEITER



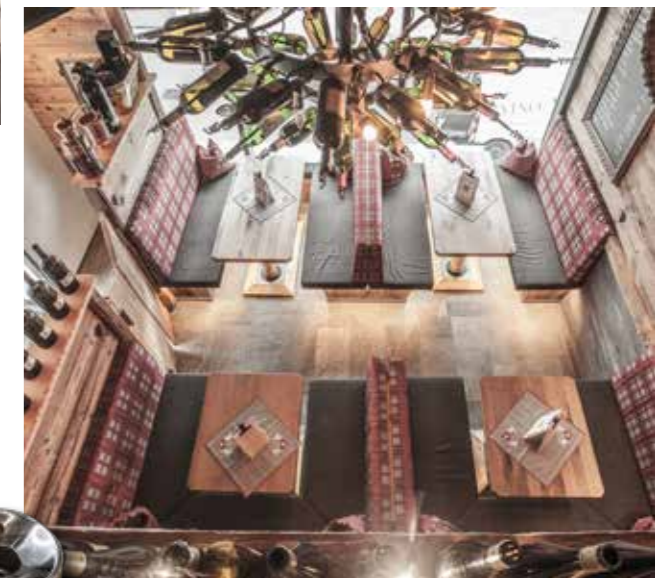
Wir Mitarbeiter sind eine große Familie, wir helfen und respektieren uns, wie in einer richtigen Familie. Wenn es dem Unternehmen gut geht, viel Arbeit ist, geht es auch den Mitarbeitern gut.

„ Keiner von uns kommt lebend hier raus.
Macht das beste draus.
Also hört auf mit der Hektik,
genießt Eure Zeit in unseren Wohlfühlloasen.
Esst gutes Essen. Trinkt guten Wein.
Lebt das Leben. Sagt die Wahrheit und tragt Euer
Herz auf der Zunge. Seid fröhlich.
Seid freundlich. Seid lebenslustig.
Lebt den puren Genuss. “

- abgeleitet von einem Statement des legendären -
- Sir Philip Anthony Hopkins -



Plangger Delikat(essen) ISCHGL WINE LOUNGE



„Wine and more“ In unserer Weinlounge in Ischgl führen wir die besten Weine aus Österreich und der ganzen Welt. Die Bandbreite beläuft sich auf circa 1000 Weine. Wir bieten unseren Gästen verschiedene Champagnersorten, wie Ruinart Brut, Moët Rose, Dom Perignon und Armand de Brignac an

Genuss purer wartetsiemitunsereneigenskreiertenAlpentapas, einer traditionellen Brettljause, Käse-selektion, Beef Tartare oder verschiedene Tagesangebote. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

// Foto: @MartinKlotz // @PlanggerTeam



PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
ISCHGL
WINE LOUNGE



Dorfstrasse 79
A-6561 Ischgl
Telefon +43 5444 20142
ischgl@planggernet

Plangger Delikat(essen) Top #10

Genuss hautnah erleben...

Ein Tipp, der Gold wert ist: Belohnen Sie sich viel öfters // mit den genussvollen Dingen des Lebens. Wir haben unsere ZEHN It-Delikatesen für Sie, die bestimmt das ideale Geschenk an Sie selbst sind oder vielleicht ein perfektes Mitbringsell!



1.

Unsere fruchtigen Plangger Senfsaucen als idealer Begleiter für Käsevariationen aller Art. Unser Tipp: Mit Frischkäse vereint, eine delikate Version als Aufstrich oder Salatdressing.



3. Unser „Grünes GOLD“ Plangger Delikatessen ist sehr stolz Pate von 50 Stück 400 Jahre alten Olivenbäumen bei der Heiltherme von Montecatini in der Toskana zu sein. Von dort kommt dieses „high class“ Olivenöl. Rein biologischer Anbau mit einer Verarbeitung innerhalb von 24 Stunden!

Unser Tipp: Angerichtet mit herrlichem Südtirolspeck, delikaten Grissinis und mit Pfeffer & Salz verfeinert!



2.

DER SCHWARZE
Senf mit Aktivkohle

Eine der ungewöhnlichsten Kreationen aus unserem Haus. Auf einer Basis von eingedicktem Apfelsaft haben wir unter Zugabe von gelbem Senfmehl, weißem Balsamessig, Traubenkernöl, Rohrzucker und Aktivkohle diese interessante Delikatesse entwickelt. Perfekte Begleitung zu Weichkäse, Fisch, oder auch Dessert.



4.

Feinste Aufstriche in verschiedensten Geschmacksrichtungen verfeinern die einfachsten Gerichte in raffinierte Feinkost.



5.

Frischkäse-Aufstriche mit Plangger's feinen Zwiebelchutneys, feingehackten Nüssen, Blüten oder Kräutern garniert. Als Aufstrich für Brote, Crostini oder als Unterlage für Wurst und Käse. Ideal als Dip für Grissinis! So wird's gemacht: 250g Frischkäse / 2-4 Esslöffel Plangger's Chutneys / 1 Msp Salz / 1 Msp Pfeffer Zubereitung: Den Frischkäse mit 2-4 Esslöffel Plangger's Chutney in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in einem Glas anrichten und mit feingehackten Nüssen, Blüten oder Kräutern garnieren!



6.

Süße Balsamico Verführung
Die edlen Balsamici: Balsamico Gold, Balsamico Silver, Balsamico Bronze, Balsamico 25 Jahre gereift, Balsamico 29 Jahre gereift, Balsamico 30 Jahre gereift und Balsamico 35 Jahre gereift!

Unser Tipp: Delikater Mandel-Zitronen-Gugelhupf mit frischen Früchten und edlem Balsamico verfeinert!



8.

Olivenöl Variationen...
Die edlen Olivenöle von Marchesi gibt es bei uns in allen Variationen die Ihr Herz & Gaumen begehrt... Basilikum, Mix Argumi, Tartufo bianco&nero, Pasta, Pizza, Peperoni um für Pasta, Antipasti oder als Starter „Dip“ mit einem feinen Brot.



7.

Dinner for TWO?
Da passen auch unsere Plangger's feine Nudeln perfekt. Veredelt mit Trüffelsauce (Siehe unsere TOP9) und herrlichem Wein - GenussPur! Unsere feinen handgemachten, luftgetrockneten Eiernudeln sind auch in der Variation Spinat & Trüffel erhältlich.



9.

Salsa Tartufata aromatisiert Trüffelgerichte in Sekunden. Herrlich mit unseren Plangger Nudeln kombiniert samt frischem Trüffel & Kräutern an Parmesan! Ein Genuss für die Sinne!

Feinster Trüffelhonig...
Sorten Blütentrüffelhonig oder Akazien-Trüffelhonig wir lieben diese feine, zarte Variante von Trüffel an unsere Alpentapas. Ein Hauch über Käse & Schinken!

10.



Unser UNICUM ist einfach schon ein Klassiker geworden. Feine Komposition aus getrockneten Tomaten, feines Olivenöl und aromatischen Gewürzen...

Unser Tipp: Verfeinert Nudelgerichte, herzhaft mit einer Jause oder mit Frischkäse vereint für Ofenkartoffeln...

WEBSHOP

Delikatessen & Geschenke auch einfach über unseren Webshop bestellbar:

www.plangger.net/webshop/

Genussmomente schenken...

Ob delikate Senfsaucen, herzhafter Schinkenspeck, feine Pestos, luxuriöse Trüffelprodukte, edle Öle, handgefertigte Marmeladen, feine Balsamico, Wildsalamis oder Geschenk-Dukaten, für jeden ist etwas dabei!

Weihnachtsgeschenke für ALLE Genussfreunde! Firmen, Geschäftspartner, Geschäftsführer, Mitarbeiter, Freunde, Bekannte & Familienmitglieder!

Wir gehen individuell auf Ihre Wünsche ein!

Besuchen Sie unsere Webshop, wir freuen uns auf Sie!

// Fotos: @gpleisturm // @planggerteam

genuss & lifestyle



Alpentapas & Co. PLANGGER DELIKAT(ESSEN)

Von Wildprodukten über regionalen Almkäse oder frisches Beef Tartar auch mal vom Yak. Bei Plangger Delikat(essen) in den Genusswerkstätten wird immer wieder aufs neue gezaubert und für unsere Gäste die hochwertigsten Produkte verarbeitet. Schmackhaft & optisch fein präsentieren wir eine „Jause“ mit regionalen & überregionalen Produkten. Wir freuen uns auf ihren Besuch!



”

ESSEN

IST EIN

BEDÜRFNIS,

GENIEßEN

IST EINE

KUNST.

François VI. Duc de La Rochefoucauld

*EATING IS A NEED,
ENJOYING IS AN ART.*

“



WELLNESS & KULIARIK AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Genießen mit allen Sinnen – ruhig gelegen und doch nur wenige Gehminuten vom Seefelder Ortszentrum entfernt, lädt das ASTORIA RESORT zur wohlverdienten Auszeit ein. Dkfm. Elisabeth Gürtler erfüllt gemeinsam mit ihrem legendären Team die Wünsche anspruchsvoller Verwöhnurlauber, die Wert auf beste Qualität und höchstes Niveau legen.

- ❧

Kulinarik auf Hauben Niveau
- ❧

Mehrfach Ausgezeichneter Alpin Aktiv Spa auf 4.700 m²
- ❧

Einzigartiges traditionelles Design in Alpin Chic
- ❧

Privates Spa Chalet für 2 Personen
- ❧

Exklusive 20.000 m² Hotelpark
- ❧

Traumhafter Blick über das Seefelder Hochplateau



Doppelzimmer
ab € 199,-
pro Person
und Nacht



WORLD
LUXURY
SPA
AWARDS
WINNER
2019



ASTORIA RESORT *****

Geigenbühelstraße 185 | A-6100 Seefeld in Tirol, Austria | Tel.: +43 (0) 5212 22 72-0 | Fax: DW-100 | hotel@astoria-seefeld.com
www.astoria-seefeld.com | facebook: @astoria.seefeld | instagram: @astoria_seefeld





PLANGGER'S

SÜBESTE VERSUCHUNG

Wo kommt die Schokolade ursprünglich eigentlich her und wie wird sie hergestellt?

Schokolade besteht aus verarbeiteten Kakaobohnen der Kakaopflanze. Weitere Hauptbestandteile sind Zucker und in der Regel Milch. Den Namen hat die Schokolade von den Azteken. Sie stellten ein Getränk her, welches aus Wasser, Kakao, Vanille und Pfeffer bestand. Der Name dieses Getränks war Xocolatl. Da auch die klassische Schokolade viel Kakao enthält, bekam die Süßigkeit diesen Namen. Kakao gab es lange Zeit nur in Südamerika. In Europa und anderen Teilen der Welt war Kakao unbekannt. Dies änderte sich, als Christoph Kolumbus Amerika entdeckte. Spanische Seefahrer brachten den Kakao von Südamerika mit nach Europa. Die Europäer entdeckten, dass es verschiedene Verwendungsmöglichkeiten für den Kakao gab. Die Kakaobohnen ließen sich pressen und zu Pulver verarbeiten. In Wasser aufgelöst und etwas gesüßt, entstand so das bekannte Kakao Getränk. Zur Süßung des Kakaos wurde meistens Rohr-

zucker und Honig benutzt. Das Kakaogetränk wurde sehr schnell bekannt und war insbesondere bei Kindern und Jugendlichen sehr beliebt. Damals war es jedoch ein Getränk, welches sich nur wohlhabende Menschen leisten konnten. Das Kakaogetränk war sehr teuer, da der Kakao und auch der Rohrzucker von weit her kamen.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden die ersten Schokoladenfabriken gebaut. In diesen Fabriken wurde die essbare, feste Schokolade hergestellt. Im Jahre 1839 wurde die erste Milkschokolade in Dresden hergestellt. Die klassische, süße und schmelzende Schokoladentafel wurde im Jahre 1879 hergestellt. Dies gelang dem Schweizer Schokoladenfabrikanten Lindt. Er erfand das Conchiervfahren, mit dessen Hilfe das Kakaopulver und der Zucker in einer Maschine so miteinander vermengt werden, dass eine feste, schmelzende Schokoladenmasse entstand. Diese wurden von der Firma Lindt zunächst in ihren eigenen Chocolaterien und später auch in vielen anderen Kaufhäusern und Supermärkten verkauft. Die Schokolade entwickelte sich aufgrund ihres süßen Ge-

schmacks sehr schnell zu einer weltweit beliebten Süßigkeit. Es gibt Schokolade mittlerweile in den verschiedensten Variationen. Dies betrifft sowohl die Form und Art der Schokolade als auch die Geschmacksrichtung.

Die klassische Form der Schokolade ist die Schokoladentafel. Diese ist zugleich die am meisten verbreitete Form der Schokolade. Dicht gefolgt vom Schokoriegel, welcher aufgrund seiner praktischen Form so beliebt ist. Weitere Schokoladenformen sind Schokoladenüberzüge für Gebäck oder streichfähige Schokolade als Brotaufstrich. Die Schokoladenhersteller stellen Schokoladenhappen, Trüffel oder Pralinen her. Diese sind in der Regel mit einer besonderen Füllung versehen und sehr hübsch verziert. Derart besondere Schokolade wird gerne zu besonderen Anlässen verzehrt oder oft auch als Geschenk verwendet. Früher konnten Pralinen und Trüffel ausschließlich in Chocolaterien gekauft werden. Aufwendige Pralinen und Trüffel gelten als sehr edel und sind daher recht teuer. Die Schokoladenfabriken haben schnell erkannt, dass auch bei Schokolade die Geschmäcker verschieden sind. Daher stellen sie unterschiedliche Schokoladen-

sorten her. Hierbei wird beispielsweise der Kakaoanteil variiert. Schokoladen mit sehr hohem Kakaoanteil schmecken bitter und intensiver als Schokoladen, mit geringerem Kakaoanteil und höherem Milchanteil. Es gibt auch weiße Schokolade. Die beliebteste Schokoladensorte ist jedoch Vollmilch. Neben der Variation von Kakaoanteil und Milchanteil ist auch eine Füllung der Schokolade sehr beliebt. Häufig werden hierfür verschiedene Nüsse oder auch Nougat und Karamell verwendet.

Schokolade ist derart beliebt, dass die meisten Menschen sich ein Leben komplett ohne Schokolade nicht mehr vorstellen können. Auch wir können uns ein Leben ohne Schokolade nicht vorstellen, bei Plangger Delikat(essen). Wir haben eine Vielzahl an verschiedensten hochwertigen Schokoladen-Sorten. Einzigartige Schokoladen mit Tiroler Zirbe, Tiroler Honig uvm. Gerne beraten wir Sie in unseren einzelnen Standorten.

Auch unsere Schokoladenvielfalt und Pralinenvariationen als Geschenk oder zum selber naschen sind ein wahrer Genuss für süße Sinne! Wir freuen uns auf ihren Besuch!



GÄSTE



Unsere Gäste sind unsere Freunde,
wir schenken Ihnen viel Aufmerksamkeit,
hören Ihnen zu und gehen auf Ihre Bedürfnisse ein.

SEEFELD // Foto © TOURISMUSVERBAND SEEFELD



10 Jahre



Plangger Delikat(essen) Seefeld



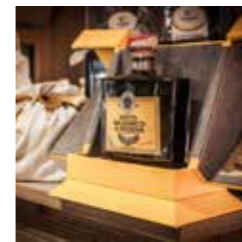
Plangger Delikat(essen) Seefeld feiert im Jahr 2020 sein 10jähriges Jubiläum. Die grandiose Geschichte ist Michael Jank, Geschäftsführer und Mitinhaber von @tre.culinaria zu verdanken. Mit seinem unermüdlichen Einsatz, Know-how, Beharrlichkeit und der gastronomischen Stärke wurde er 2019 zum Gastronom des Jahres geehrt. Michael Jank, ein unvergleichbarer Wirt und ein Gastronomie-Genie, ein Freund der Gäste und ein Gastgeber Par Excellence. Mit seiner unendlichen Passion für den Wein hat Michael Jank die Olympiaregion Seefeld zu einem Mekka für Weinliebhaber und -sammler gemacht. Doch wer glaubt, es ginge hier nur um den üblichen Weintalk über Struktur und Körper,

dem offenbart der Geschäftsführer von der Weinbar Tre Culinaria einmal eine andere Sichtweise: Jeder Wein ist so gut wie seine Geschichte. Denn es geht, so verrät Michael Jank, in Wahrheit um den Menschen dahinter. Die Weinkultur steht für Persönlichkeit – wie jener des sympathischen Gastronomen Michael Jank mit seinem ausgeprägten Sinn für den feinen Genuss. Sein Wissen und sein exzellenter Service wurden von renommierten Fachzeitschriften wie dem Rolling Pin gelobt. Deshalb trifft man sich bei Michael Jank in Seefeld gerne zum Aperitif auf ein Glas Rot und Alpentapas aus regionalen Köstlichkeiten. Auch der beachtliche Weinkeller mit Raritäten aus Österreich und den Best of the Alps-Regionen lassen das Herz eines jeden Connaisseurs höher schlagen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei Plangger Delikat(essen) Seefeld.



DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLOUNGE - GESCHENKE - CATERING

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR



PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
SEEFELD

Klosterstrasse 43
A-6100 Seefeld
Telefon +43 650 2007500
info@tre-culinaria.com

genuss & lifestyle

Fotos: @agatur.Wald // @TonHilbert // @KerstinHofreiter // @MartinKlotz // @sasturnipigleturm // @iconburnz.craftsm

DAS FUNKTIONELLE ERFRISCHUNGSGETRÄNK – THE FUNCTIONAL REFRESHMENT

Pflanzenextrakte
 Acai
 Ginseng
 Guarana
 Holunderblüte
 Ingwer
 Maca
 Malve

Plant extracts
 gegen freie Radikale
 für die Abwehrkräfte
 fürs Gleichgewicht
 gegen Stress
 gegen Erschöpfung
 für die Liebe
 für den Magen

Funktion

Hilft Dir Deine Leistung abzurufen

Function
 Optimizes performance
 of body and mind



Fruchtsäfte

Apfel
 Apfelsbeeren
 Moosbeeren
 Schwarze Johannisbeere
 Schwarze Karotte
 Weiße Traube

Apple
 Aronia
 Black carrot
 Blackcurrant
 Cranberries
 White grapes

Fruit juices

Vitamine

Vitamin B3
 Vitamin B6
 Vitamin B12
 Vitamin C

für Nervensystem, Haut & Schleimhäute
 für Stoffwechsel & Immunsystem
 für Energiestoffwechsel, Nervensystem
 gegen Stress, Müdigkeit & Ermüdung

Vitamins

Mineralstoffe

Calcium
 Kalium
 Magnesium
 Zink

für stoffwechsel, Knochen und Zähne
 für Muskelfunktion; gegen Ermüdung
 für Nervensystem normalen Blutdruck
 für Sehkraft, Nägel Haut und Haare

Minerals

Natürlich

Kalorienarm
 Gesüßt mit Stevia und Fruchtextrakt
 Keine:
 Künstlichen Aromen
 Konservierungsmittel
 Farbstoffe

**Fruchtsäfte: Apfel, Apfelbeere, Moosbeere
 Schwarze Johannisbeere, Schwarze
 Karotte, Weiße Traube, Alkoholfrei**
 kalorienarm <20 kcal pro 100 ml 0,3 BE pro 100 ml

Natural

07

TAKE YOUR DAILY DOUBBLE

07

DAS FUNKTIONELLE ERFRISCHUNGSGETRÄNK
 THE HEALTHY ALTERNATIV – DIE GESUNDE ALTERNATIVE



Double a one of a kind taste
 an exciting sweet,
 followed by a small sour kick

THE HEALTHY ALTERNATIVE

- ✓ Variety of natural vital substances
- ✓ Vitamins, minerals, fruit juices and plant extracts
- ✓ With the natural sweetness of fruits, no sugar added
- ✓ Optimal performance and it keeps you warm
- ✓ Fast recovery after work & SPORTS
- ✓ No alcohol, no preservatives, no artificial flavors
- ✓ Low calories (< 20 kcal / 0,3 BE pro 100ml)

DIE GESUNDE ALTERNATIVE

- ✓ Vielfalt an natürlichen Vitalstoffen
- ✓ Mit Mineralien, Vitaminen, Fruchtsäften & Pflanzenextrakten
- ✓ Mit der natürlichen Süße aus Früchten, kein Zucker zugesetzt
- ✓ Hilft dir deine Leistung abzurufen
- ✓ Für schnelle Regeneration bei Arbeit & SPORT
- ✓ Frei von Alkohol, Konservierungsmittel und Farbstoffe
- ✓ Kalorienarm (< 20 kcal / 0,3 BE pro 100ml)

Double & Plangger
 immer ein Genuss



Just say double



Plangger Delikat(essen)

Seefeld



// Fotos: @Agentur-Wald // @Tom-Hilpot // @Herrn-Holzrecht // @Merth-Klatz // @schulenstock // @eissatum // @gipfelsum // @bazomburc // @cafilm

Q & A mit Michael Jank

LIEBER MICHAEL, WIE BIST DU ZU PLANGGER DELIKATESSEN GEKOMMEN?

Ich habe Reinhard Tumlner in Ischgl kennengelernt, bevor ich nach Südtirol ins Castell Fragsburg gewechselt habe. Bei einem tollen Event im Sternerrestaurant dort, haben Rudi Plangger und Reinhard Tumlner eine grandiose Balsamicopräsentation veranstaltet. Sie waren Aussteller und es hat „gefunkt“. Es ist einfach das Herz aufgegangen. Ziemlich zügig kam dann auch schon die Idee & Planung mit Plangger Delikat(essen) in Seefeld. Mit viel Engagement und Liebe bin ich seit Beginn dabei.

DEINE LIEBLINGSWEISHEIT?

Bist Du nicht neidig, haben wir alle GENUG!

GIBT ES EINEN LIEBLINGSWEIN?

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT VOM BREITENBRUNNER ROSENBERG // PRAITTENBRUNN SCHEIBLHOFFER
Das neue Joint Venture der Batonnage-Mitbegründer Florian Gay-er und Erich Scheiblhofner. Topcuvées aus der Maremma waren nicht nur der Orientierungspunkt für diesen Wein, auch braucht diese außergewöhnliche Cuvée keinen Vergleich mit Ornellaia, Sassicaia, Biserno und Konsorten zu scheuen. Die verwendeten Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot kommen von Florian Gayers besten Weingärten von der einzigartigen Toplage Breitenbrunn, dem Rosenberg. Gereift ist dieser Wein 32 Monate im kleinen Eichenfass: 16 Monate neues franz. Barrique, danach nochmals 16 Monate im neuen franz. Barrique. Ein monumentaler Bordeaux Blend aus den besten Trauben des Leithabergs, fulminant und opulent mit mineralischer Finesse und tiefgründiger Länge.

DEIN LIEBLINGSPRODUKT BEI PLANGGER?

Ganz klar, das Bündnerfleisch.

AUF WAS BIST DU STOLZ?

Wir sind 2012 zum besten Fachgeschäft in Österreich für Schinken und Spezialitäten ausgezeichnet worden. Darauf bin ich sehr stolz! Und natürlich auf die Gründung des Genuss Gipfels 2014! Zum 6.mal wird auch 2020 wieder ganz außergewöhnlich werden.

WENN DU EIN LEBENSMITTEL WÄRST, WÄRST DU WELCHES?

Eine großspürige Rindsau. (lacht, anmerkung der Redaktion)

DEIN GEHEIMNIS FÜR EINEN BESUCH BEI DIR IN SEEFELD?

ZUFRIEDENHEIT. Zufriedene Gäste. Es ist mir ein großes Anliegen den Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Ich denke das ist einfach das schönste was man sich als Gastronom wünschen kann.

DEIN BLICK IN DIE ZUKUNFT?

Es gibt noch einige interessante Events die wir gerade in der Planung haben, lasst Euch überraschen. Es wird super werden! Neben dem Genuss Gipfel 2020 wird es noch zwei Masterclass Termine mit Armin Leitgeb geben.

WELCHE DREI DINGE SOLLTE MAN UNBEDINGT BEI PLANGGER GEKOSTET HABEN?

1. Steinbocksalami / 2. Hochlandrindschinken / 3. Birnensenf

Herzliche Grüsse - Michael Jank



TENUTA
TIGNANELLO





GENUSSGIPFEL 2019

GENUSS HAUTNAH ERLEBEN.
So lautete das Motto beim Genussgipfel 2019 in Seefeld.

„Wir möchten mit diesem Genussfest auch die regionalen Produkte und ihre Wertigkeit in den Vordergrund stellen!“, sagt Michael Jank (Organisator der Veranstaltung & Geschäftsführer von Plangger Delikatessen Seefeld).

Am Dienstag startete der Genussgipfel mit einem Fondue-Abend und der Firma Reumann / Weingut Reumann im Hotel Diana. Der Genussgipfel 2019 in Seefeld, veranstaltet von Michael Jank, Plangger Delikatessen Seefeld, im Casino Seefeld ließ Genießerherzen höherschlagen. Ob kulinarische Genusskreationen von Le Treize in Kombination mit österreichischen Top-Weinen oder luxuriösem Inventar, es war ein bleibendes Geschmackserlebnis für den Gaumen. Im Hotel Krumers Post ging der Gala-Abend mit einem gewaltigen Showdown zu Ende.



**Täglich
ab 14 Uhr!**
Mit Roulette, Poker,
Black Jack, Automaten
& Maccau Baccarat

BIST DU BEREIT FÜR DIESES ERLEBNIS?

Spiel, um's herauszufinden.


CASINO SEEFELD
Das Erlebnis.

GENUSSGIPFEL 2020



Terminvorschau für den
Genussgipfel 2020 in SEEFELD
14. 04. 2020 - 17. 04. 2020

Chaine des Rôtisseurs
1. B. Auszeichnung für besondere
gastronomische Leistungen

Genuss Guide
2011, 2013 bis 2019
Die 15 besten Gastronomie-Etablissements

Genuss Guide 2012
Bester Fachspeck 2012
„Schinken - Speck - Braten“

TripAdvisor
Zertifizierung für Exzellenz
Mitgliedstand von 2014-2019



GENUSSGIPFEL 2020

vom 14. April 2020 - 17. April 2020

14.04.2020 - Fondue-Abend im Hotel Diana (Kartenvorverkauf: Hotel Diana)

15.04.2020 - Genussgipfel im Casino Seefeld (Kartenvorverkauf: Casino Seefeld)

16.04.2020 - Genussgipfel im Casino Seefeld (KV: Casino Seefeld)

17.04.2020 - Galadiner im ASTORIA RESORT *****S (KV: Hotel Astoria)



Fotos: @Agentur Wald // @Henr-Holzbrecht // @MarinKotz // @ehuterstock // @essensgipfelsum // @bezomburznraftim



Pfunds

Tel.: 05474/5216
pfunds@plangger.net

Seit 1915 im Zentrum von Pfunds

1915

Samnaun

Tel.: +41(0)81/8685701
samnaun@plangger.net

Seit 1991 im Zentrum von Samnaun

1991

Ischgl

Tel.: 05444/20142
ischgl@plangger.net

Seit 2004 im Zentrum von Ischgl

2004

Serfaus

Tel.: 05476/20018
serfaus@plangger.net

Seit 2007 im Zentrum von Serfaus

2007

Seefeld

Tel.: 0650/2007500
info@tre-culinaris.com

Seit 2010 im Zentrum von Seefeld

2010

St. Anton am Arlberg

Tel.: 05446/93044
st.anton@plangger.net

Seit 2012 im Zentrum von St. Anton

2012

2014

Sölden

Tel.: 05254/33133
soelden@plangger.net

Seit 2014 im Zentrum von Sölden

2015

Lech am Arlberg

Tel.: 05583/36777
info@genuss-art.at

Seit 2015 im Zentrum von Lech



DELIKATESSEN

FEINKOST

VINOTHEK

GENUSSLOUNGE

GESCHENKE

CATERING

2016

Oetz

Tel.: 0676/6287989
st.anton@plangger.net

Seit 2016 im Zentrum von Oetz

2017

Kitzbühel

Tel.: 05356/21021
kitz@plangger.net

Seit 2017 im Zentrum von Kitzbühel



Genuss-Dukaten

Unsere Genussdukaten
Mit viel Liebe, Freude und Genuss zum verschenken. Unsere Genussdukaten und Gutscheine können in den einzelnen Shops oder online erworben werden.



Webshop

Ausgewählte Produkte, Geschenkpakete und mehr sind in unserem Webshop für sie erhältlich.
www.plangger.net/webshop/



Fotos: @Agentur_Veldi // @Tom_Hilpolt // @Henri_Holzmecht // @Martin_Kotz // @eliassturm@getsturm // @accoburns@affin



Plangger Delikat(essen)

St. Anton am Arlberg

Plangger Delikat(essen) bietet eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten, wie: Wildprodukte, Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffelprodukte, Gänseleber, delikate Senfsaucen, Essige, Öle, Balsamico, Schnäpse und herzhaftes Käseassortiment. Lassen Sie sich fallen, verweilen Sie in unserer Genusslounge und genießen Sie unsere eigens kreierten Alpentapas mit einem Glas Wein.



SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR

PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
St. Anton a. Arlberg

Dorfstraße 32
6580 St. Anton
Telefon +43 5446 93044
stanton@plangger.net



DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLONGE - GESCHENKE - CATERING

Man lebt nur einmal.

Wir zeigen Ihnen wo!

Mediterranes Wohnen auf Mallorca

Wunderschöne Strände, internationale Schulen, moderne Gesundheits- und Sporteinrichtungen und exzellente Gastronomie: all dies und mehr bietet Mallorca – einen Lebensstil, der kaum zu übertreffen ist! Engel & Völkers ist seit über 25 Jahren mit 18 Immobilien-Shops auf Mallorca tätig. Als führende internationale Immobilienagentur mit einem umfangreichen lokalen Netzwerk vertrauen uns Investoren auf der Insel. Wir beraten Sie gerne, um Ihr perfektes Zuhause auf dieser wunderschönen Mittelmeerinsel zu finden!

Engel & Völkers Alpenregion Tirol & Salzburger Land
Tel. +43 5356 716 15 · Kitzbuehel@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/tirol



ENGEL & VÖLKERS

... und alpiner Lifestyle in Tirol!

Kitzbühel · St. Johann · Kirchberg · Innsbruck · Seefeld · Zell am See
Tirol – das Herz der Alpen! Sommer wie Winter begeistert das einzigartige Alpenpanorama und die wunderbare Ruhe – gepaart mit solider Infrastruktur und kosmopolitischem Flair. Tirol ist ideal für Sport- und Kulturbegeisterte! Engel & Völkers Alpenregion Tirol & Salzburger Land ist seit mehr als 18 Jahren in Tirol mit mittlerweile 7 Immobilien-Shops tätig und hat sich in den letzten Jahren als lokaler Experte für Immobilien einen Namen gemacht. Wir beraten Sie gerne, um Ihr perfektes Zuhause in der wunderschönen Tiroler Alpenregion zu finden!

Engel & Völkers Alpenregion Tirol & Salzburger Land
Tel. +43 5356 716 15 · Kitzbuehel@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/tirol



ENGEL & VÖLKERS



TISCHLEIN DECK DICH.....

Egal, ob für Gäste oder die eigene Familie, Tischdeko hat einen schönen Effekt, bei dem das Essen und Beisammensein gleich viel mehr Spaß macht. Wer seinen Tisch liebevoll und mit Hingabe deckt, wird jedem der an der Tafel Platz nehmen darf, mit Herzlichkeit überzeugen.

Als Gast haben wir das Gefühl, dass der Gastgeber sich Gedanken gemacht hat, wie er uns begeistern kann. Neben tollem Essen wird direkt für die richtige Stimmung gesorgt, die bei einem Besuch extrem wichtig ist. Doch was wären auch Geburtstage, Hochzeiten und Konfirmationen ohne eine angemessene Tischdekoration? Mit Sicherheit nur halb so schön! Mit wenigen Handgriffen kann die Tischdeko an ein Event angepasst werden. Kerzen, Blumen und anderer Tischschmuck trägt, genau wie die passende Musik, zur Atmosphäre bei. In diesem Artikel möchten wir euch mit ein paar Beispielen inspirieren, bei eurem nächsten gemütlichen Essen ruhig einmal auf die Tischdeko zu achten. Die Gäste werden begeistert sein!



Das Auge isst mit!

Tischdekoration ist bei der Eventplanung ein großes Thema. Doch auch wer nur wenige Gäste einlädt oder in seinem Esszimmer ein kleines Familienessen veranstalten möchte, wünscht sich die passende Tischdekoration. Das Motto dieses Artikel lautet: Das Auge isst mit! An einem schönen Tisch zu Essen, macht gleich doppelt so viel Spaß. Die Tischdekoration sollte sich an die Veranstaltung sowie an das Thema anpassen. Wir haben ein paar wunderschöne Tischdekorationen ausgesucht, die Euch inspirieren dürfen. Der Touch bleibt, denn wir lieben einfach diesen Style - ALPINER CHIC. Rustikal und edel - gemütlich. Besonders schön bei festlichen Events, ist eine zusätzliche Dekoration auf dem Tisch. Je nach Thema kann die Tischdekoration an das Event angepasst werden, um die gewünschte Stimmung zu verstärken. In diesem Beispiel sehen wir viel Holz und naturbelassene Materialien. Die Kerzen sorgen mit schummrigen, romantischen Licht für eine angenehme Stimmung. Dem Betrachter wird solch eine Dekorationsidee, die Stilistisch zur Tischdeko passt, als Ganzes ins Auge stechen.

Wir wünschen viel Spaß beim eigenen *Tischlein deck Dich...*



Hansjörg Betz

PRIVATKOCH - BERATER - COACHING

Angefangen hat alles mit einem Grillfest am Eibsee. Diesem Aushilfsjob habe ich zu verdanken, dass ich heute das bin, was ich bin - Küchenchef und Küchenmeister - mit Leidenschaft und Engagement. Mit über 25 Jahren Berufserfahrung liebe ich diesen Job noch immer, obwohl ich eigentlich Schreiner oder Innenarchitekt werden wollte. Ich habe diese Entscheidung nie bereut. Meine Liebe zu Holz und der Natur habe ich nun zu meinem Hobby gemacht. Ich habe in vielen guten Häusern und Sterne-Küchen gearbeitet, bin viel gereist und habe viel gesehen. Ein Dank an all diejenigen, die mir viel gezeigt und Inspiration für meinen Lebensweg mitgegeben haben. Letztendlich hat es mich dann doch wieder in meine Heimat zurückgezogen. Die Erfahrungen, die ich sammeln durfte, haben mich dahin gebracht, wo ich jetzt stehe. Geschmack, Qualität und Ästhetik stehen für mich an erster Stelle. Mit einem Hang zum Perfektionismus versuche ich dieses in meinen Gerichten umzusetzen.



„Es gibt viele Wege, die man in seinem Leben gehen kann, der Beste ist der, der dich am Ende glücklich macht.“

Hansjörg Betz

Q & A MIT HANSJÖRG BETZ

WENN DU EIN LEBENSMITTEL WÄRST, WÄRST DU?
Ich glaube, ich wäre eine gute Flasche Wein, die mit dem Alter immer besser wird!

HAST DU EIN LIEBLINGSZITAT WAS DICH IM LEBEN BEGLEITET?
Es gibt viele Wege, die man im Leben gehen kann, der Beste ist der, der dich am Ende glücklich macht.

LIEBLINGSWEIN? WINZER?
Alles von Leo Hillinger und Weingut Zur Dankbarkeit, beides Neusiedlersee-Burgenland und Vega Sicilia D.L. Duero „Unico“ absolut mega!

LIEBER HANSJÖRG, KANNST DU UNS 3 EMOTIONEN NENNEN, DIE DU MIT PLANGGER DELIKAT(ESSEN) VERBINDEST?
Liebe zum Detail, Gastfreundschaft & Wohlfühlen.

WELCHES GERICHT WÜRDST DU MIT DEINEN UND PLANGGER PRODUKTEN MAL GERNE AUSPROBIEREN?
Die Produkte in allen Filialen sind so hochwertig und gleichermaßen regional, je nach Region würde ich alle Lebensmittel von Plangger gerne verarbeiten. Natürlich auch die Knödel der Firma Strauss, mit meinem Kooperationspartner, und die Produktlinie aus dem Hause Betz Genuss, die das tolle Plangger-sortiment regional ergänzen. Beide sind jetzt in den Planggerfilialen erhältlich.

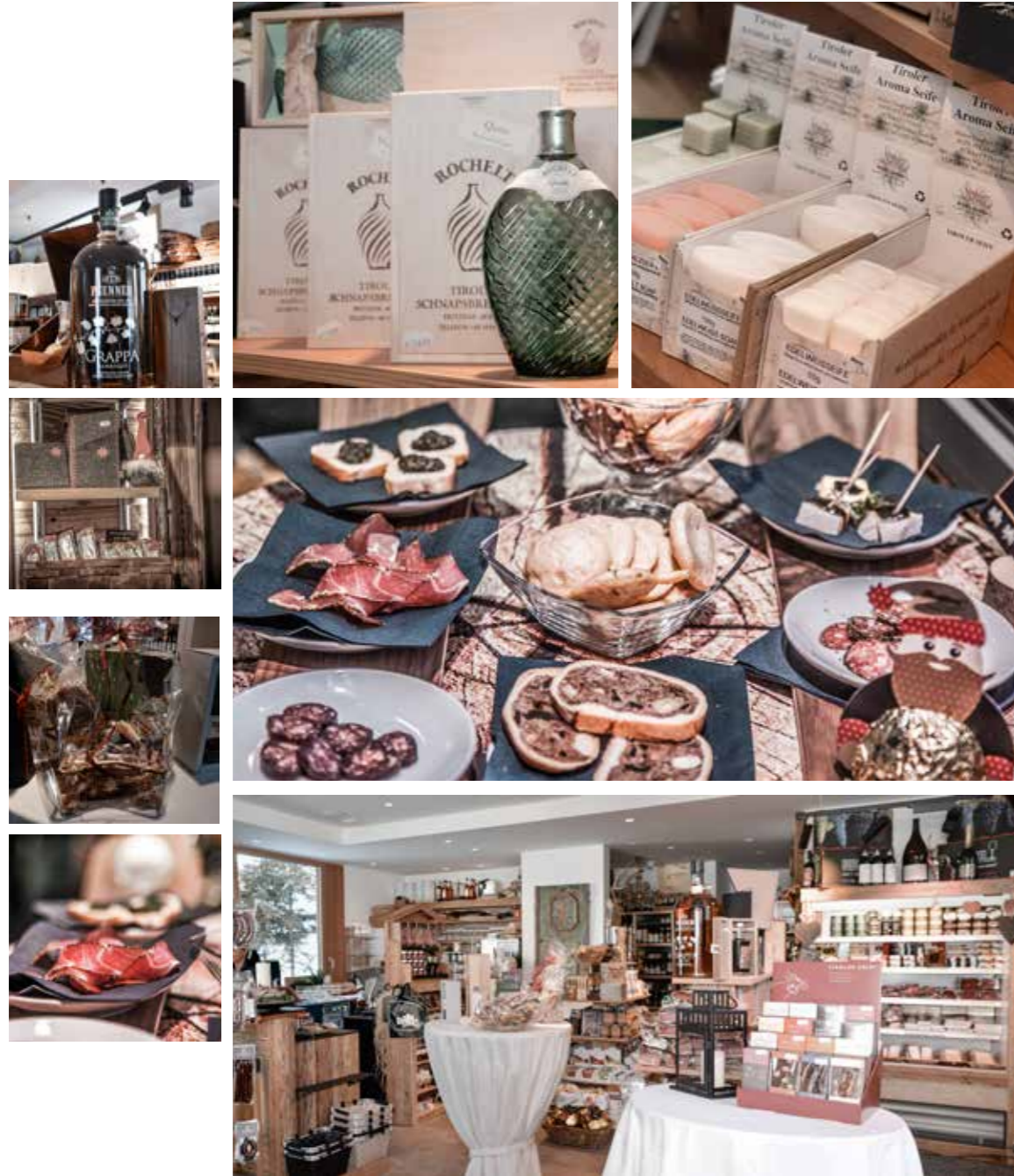
AUF WAS FREUST DU DICH ALS NÄCHSTES?
Wenn dieses Jahr 2019 gemeint ist, auf die Gastromessen „Gast“ in Salzburg und die „Igelho“ in Basel. Den Christkindlmarkt in Garmisch-Partenkirchen mit meiner Knödeltube 23.11.-23.12.2019 und natürlich auf alle Events, die ich mit dem Unternehmen Plangger Delikat(essen) weiter erleben darf.

WIE TRAFEN SICH DIE WEGE VON DIR UND PLANGGER DELIKATESSEN?
Ich habe Michael Jank, Plangger Delikatessen Seefeld, in Seefeld kennengelernt. Wir waren uns sofort sympathisch und so sind wir durch spezielle Events, Verkostungen und Privatcooking für Stammgäste miteinander gewachsen. Bei der Ski WM im Frühjahr 2019 in Seefeld durfte ich auch Rudi Plangger kennenlernen. Bei ihm habe ich in Pfunds und Samnaun bei Events dabei sein können. Verkostungen von meinen Produktlinien, die jetzt auch in den Planggerfilialen erhältlich sind. Bei Plangger Delikatessen in Oetz war im Oktober ebenfalls im Zuge des Knödelfestes eine Verkostung meiner Knödelturlogie.

Mein besonderer Dank gilt natürlich Rudi Plangger und Michael Jank, es macht immer wieder Spaß mit Euch zu arbeiten.

Herzliche Grüße Euer Hansjörg Betz

Genießen Sie die wunderbaren Kreationen oder ein Event mit Hansjörg Betz & Plangger Delikatessen.



DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLONGE - GESCHENKE - CATERING

PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
LECH am Arlberg

Dorf 196
6764 Lech
Tel: +43 5583 36777
info@genuss-art.at



Plangger
Delikat(essen)
LECH
am Arlberg



Plangger Delikat(essen) bietet eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten, wie: Wildprodukte, Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffelprodukte, Gänseleber, delikate Senfsaucen, Essige, Öle, Balsamico, Schnäpse und herzhaftes Käseassortiment. Lassen Sie sich fallen, verweilen Sie in unserer Genusslounge und genießen Sie unsere eigen kreierten Alpentapas mit einem Glas Wein.

Hier in Lech ist nicht nur der Schnee garantiert, nein auch die Plangger Delikatessen Philosophie wird, seit der Eröffnung 2015 zelebriert. Genuss hautnah erleben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Oder besuchen Sie unseren Webshop. Ausgewählte Produkte sind dort auch erhältlich!

Genussmomente schenken...
Ob delikate Senfsaucen, herzhafter Schinkenspeck, feine Pestos, luxuriöse Trüffelprodukte, edle Öle, handgefertigte Marmeladen, feine Balsamico, Wildsalamis oder Geschenk-Dukaten, für jeden ist etwas dabei!

Besuchen Sie unseren Webshop, wir freuen uns auf Sie!

www.plangger.net/webshop/

Plangger´s feine Kürbissuppe



Einen kleinen Kürbis aushölen. Das Fruchtfleisch des Kürbis kleinschneiden und mit Plangger's Hokkaido-Kürbisaufstrich erhitzen, ein wenig Sahne hinzugeben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kürbiskernen garnieren.

Deko Tipp: mit frischer Petersilie toppen!



Genuss hautnah erleben...

GENUSS BLOG

Genussreise mit unseren

Delikatessen!

Finden Sie die neuesten Food-Trends

in den aktuellsten Blogbeiträgen über

www.plangger.net/blog

Plangger´s Frühlingsblütenkomposition

Feiner Kräuterkäse mit delikater Birnensenfauce und Frühlingsblüten garniert. Gänseblümchen, Veilchen und Schlüsselblumen sind essbare Blumen, die sich ideal als Dekoration für verschiedenste kalte Platten und Speisen eignen.

Unsere delikate Birnensenfauce können Sie auch online bestellen.



Delikate Bruschetta mit feinen Kräutern und Gewürzen

Die Tomaten klein schneiden und das delikate Bruschetta-Gewürz hinzugeben. Einwirken lassen, damit die feinen Gewürze ihre Aromen entfalten können. Auf einem Brötchen anrichten und mit geriebenem Käse und Rucola verfeinern.

Plangger Tipp: geröstetes Weisbrot warm mit frischem Knoblauch einreiben!



Plangger´s Genusskreation



Verschiedenste Varianten zum Anrichten mit Plangger's Senfsaucen, unserem Olivenöl, verschiedenen Balsamico, Plangger's feinen Pestos, Feinkostspezialitäten und Käseraritäten!

*Käselektion mit delikater Feigensenfauce, edlem Balsamico, Antipasti und frischen Blüten garniert.

*Bärlauchpesto auf Minitoast mit frischen Bärlauchblättern garniert.

*Plangger's feines Oliven mit Vulcanoschinken, Grissini und frischen Kräutern garniert.

Mit den Produkten von Plangger Delikatessen lassen sich einzigartige Genusskreationen zaubern.

Einfach Produkte einkaufen und der Kreativität freien Lauf lassen!



Bunter Wildkräutersalat mit feinem Waldfruchtbalsamico



Frisch aus der Natur gepflückt, einfach angerichtet mit unserem Waldfruchtbalsamico - Balsamico Frutti di Bosco und edlem Olivenöl verfeinert. Die Wildkräuter Gundelrebe, Löwenzahn, wilde Kresse, Giersch und Vogelmiere werden mit Walderdbeeren und Waldhimbeeren angerichtet.

Balsamico mit Waldfrüchten, Balsamico mit Himbeeren, Balsamico mit Zitrone und viele mehr könnt Ihr auch online bestellen.

Deko Tipp: essbare Blüten sind ein wahrer Hingucker!

Angerichtet mit herrlichem Vulcanoschinken, delikaten Grissinis und mit Pfeffer & Salz verfeinert!

„Lasst eure Nahrungsmittel Heilmittel und eure Heilmittel Nahrungsmittel sein.“ (Hippokrates). Plangger Delikatessen ist sehr stolz Pate von 50 Stück 400 Jahre alten Olivenbäumen bei der Heiltherme von Montecatini in der Toskana zu sein. Von dort kommt dieses „high class“ Olivenöl.



Die Olivenbäume sind natürlich und rein biologisch – keine chemischen Dünge- oder Pflanzenschutzmittel, keine schädlichen Pestizide oder andere chemische Substanzen werden verwendet. Aufgrund des rein biologischen Anbaus und der schnellen Verarbeitung innerhalb von 24 Stunden entsteht ein „high class“ Olivenöl!

Ein qualitativ hochwertiges Olivenöl, das seit der Antike als Allheilmittel eingesetzt wurde.

Es schmeckt nicht nur gut, sondern beugt auch Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Übergewicht vor.



Plangger´s fruchtige Genusskreation

Frische Früchte, feine Marmeladen von Maass auf Walnussbrötchen mit Haferflocken verfeinert.

Unsere leckeren Maass-Marmeladen - Marillen-Marmelade, Preiselbeer-Marmelade, Heidelbeer-Marmelade, Erdbeer-Marmelade, Himbeer-Marmelade groß und klein können Sie auch in unserem Webshop bestellen!



Weihnachts-Zelten mit roter Feigensenfauce



Weihnachts-Zelten mit Weich- und Hartkäsewürfeln, roter Feigensenfauce und gerösteten Pinienkernen.

Rezept // Zutaten:
4 große oder 8 kleine Scheiben Zelten
1/2 Becher Frischkäse
2 EL Plangger's rote Feigensenfauce
1 Zweig Rosmarin
50g Hartkäse
50g Weichkäse
1 EL Pinienkerne

Zubereitung bzw. Placing:

Den Frischkäse mit 2EL Plangger's rote Feigensenfauce und 1 Messerspitze gehacktem Rosmarin vermischen und auf den in Scheiben geschnittenen Zelten aufstreichen. Zwei verschiedene Käsewürfel darauflegen und etwas Plangger's rote Feigensenfauce pur auf den Käsewürfeln verteilen. Mit angerösteten Pinienkernen, Chili und einem Rosmarinweig dekorieren.



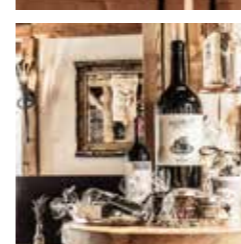
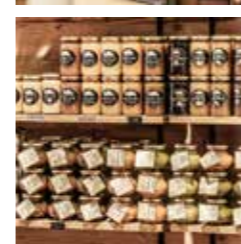
Plangger Delikat(essen) SERFAUS



Seit 2007 ist Plangger Delikat(essen) im Dorfzentrum von Serfaus zu finden. Auf 1.429m, mit einem gigantischen Blick auf die umliegende Berwelt. Von unserer gemütlichen Terasse, genießt es sich besonders gut mit einem Glaserl Wein & einer feinen Jause. Mit Liebe und Herzlichkeit werden die Gäste empfangen und verwöhnt. Neben den köstlichen Delikatessen im Genussshop verweilt man im „kleinen, schönen Wohnzimmer“, wie Simone gerne ihre Genussstube nennt. Der persönliche Kontakt zu den Gästen ist dem gesamten Team sehr wichtig. Es sind nicht nur besondere Gäste die immer wieder gerne kommen, nein das Team rund um Simone ist auch etwas ganz besonderes. Gemütlichkeit und Herzlichkeit sind hier prio Nr.1, die jedem Gast nach einem Besuch in Erinnerung bleiben.

Gib jedem Tag die Chance,
der schönste deines Lebens zu werden.
-Mark Twain-

Plangger Delikat(essen) Serfuas bietet eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten, wie: Wildprodukte, Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffelprodukte, Gänseleber, delikate Senfsaucen, Essige, Öle, Balsamico, Schnäpse und herzhaft Käseselektionen. Lassen Sie sich fallen, verweilen Sie in unserem kleinen, schönen Wohnzimmer und genießen Sie unsere eigens kreierten Köstlichkeiten mit einem Glas Wein. Eventuell auch einen Blick in unsere grosse Gin Auswahl werfen, wir beraten sie gern. Leitfaden für das Team & Gäste: GENUSS PUR!



DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLONGE - GESCHENKE - CATERING

PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
SERFAUS

Untere Dorfstraße 28
6534 Serfaus
Tel.: +43 5476 20018
serfaus@plangger.net



”

Um das **HERZ** zu erwärmen,
wenn ich trinke will ich
SCHWÄRMEN.
Nur von besten **REBHÜGELN,**
wächst der **WEIN** zu
LEBENSFLÜGELN.

Was ich **WÜNSCHE** will ich hoffen
und **BEGLÜCKT** als eingetroffen
süße Jugend wiederkehr!

ROTWEIN HER!

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

*TO WARM THE HEART,
WHEN I DRINK I WANT TO RAVE.
ONLY FROM THE BEST VINEYARDS,
THE WINE GROWS TO LIFE WINGS.*

*WHAT I WISH I WANT TO HOPE
AND DELIGHTED AS ARRIVED
SWEET YOUTH RETURN!
RED WINE HERE!*

“

HOTEL CERVOSA

Serfaus Gourmet & Spa Resort



**GENUSS
PUR**

NEU ab WINTER 2019 | 2020

... unsere Hugo's Gastro Group

FÜR ALLE FEINSCHMECKER & GENIESSER IN SERFAUS-FISS-LADIS.

Auch für kleine Feiern, Feste, Empfänge
und Degustationen eine perfekte Wahl.

**HU
GO'S**
TAPAS BAR
& WINE LOUNGE
the fine solution



Herrenanger 11, 6534 Serfaus
T +43 5476 6211 | hugos@cervosa.com

**HU
GO'S**
TRATTORIA
& PIZZERIA
the fine solution



Malbrettweg 5, 6534 Serfaus
T +43 5476 6804 19 | trattoria@cervosa.com

**HU
GO'S**
CERVOSA ALM
MOUNTAIN LODGE
& RESTAURANT
the fine solution



Komperdell 121, 6534 Serfaus
T +43 5476 6350 | alm@cervosa.com

Familie Hugo Westreicher | Herrenanger 11 | A-6534 Serfaus - Tirol

T +43 5476 6211 | F +43 5476 6736 | info@cervosa.com

www.cervosa.com



DELIKATESSEN FILIALEN



Unsere Delikatessenfilialen werden zu genussvollen
Wohlfühloasen, wo der Hektik des Alltags
die Stirn geboten wird.





Plangger Delikat(essen) OETZ

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR

Im Plangger Delikat(essen) in Oetz erwartet Sie eine erlesene Auswahl an heimischen und internationalen Produkten. Die Vinothek ist ausgestattet mit österreichischen und internationalen Weinen, das Feinkostsortiment reicht von lokalen Produkten wie Hirschsalam, Senfsaucen, Aschenputtelkäse hin zu feinsten Ölen und italienischen Balsamico Essigen.

Viele Produkte können vor Ort in unserer Genusslounge mit 20 Sitzplätzen verkostet werden oder als stilvolles Geschenk erworben werden.

Auf Euer kommen freuen sich Andy, & Alex mit Team



DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLONGE - GESCHENKE



PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
OETZ

Hauptstrasse 41
A-6433 Oetz
Telefon +43 676 6287989
oetz@plangger.net



Helicopter - Rundflüge - Erlebnisflüge - VIP Charter Service

connect
with your
own
paradise



PER HELI ZUM PUREN GLÜCKSGEFÜHL

Spüren Sie dieses unverwechselbare Gefühl der grenzenlosen Freiheit? Wir bieten Ihnen als junges, seriöses Helicopter-Charter-Unternehmen die Möglichkeit, auf einzigartige Weise die Probleme des Alltags hinter sich zu lassen und die Dinge aus einer anderen Perspektive zu betrachten. Überzeugen Sie sich selbst: bei einem Flug mit dem Helicopter eröffnen sich Ihnen fantastische Ausblicke, während sich die Gedanken quasi in Luft auflösen und so Platz für das unbeschreiblich schöne Gefühl der Leichtigkeit schaffen.





Plangger Delikat(essen)

Sölden

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR

Plangger Delikat(essen) bietet eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten, wie: Wildprodukte, Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffelprodukte, Gänseleber, delikate Senfsaucen, Essige, Öle, Balsamico, Schnäpse und herzhafte Käselektionen. Lassen Sie sich fallen, verweilen Sie in unserer Genusslounge und genießen Sie unsere eigens kreierten Alpentapas mit einem Glas Wein.



DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLONGE - GESCHENKE



PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
SÖLDEN

Dorfstrasse 120
A-6450 Sölden
Telefon +43 5254 33133
soelden@plangger.net



UMFELD



Jede Delikatessenfiliale ist ein Teil einer Gemeinschaft.

Wir nehmen unsere Verantwortung ernst und
fördern soziale Projekte.

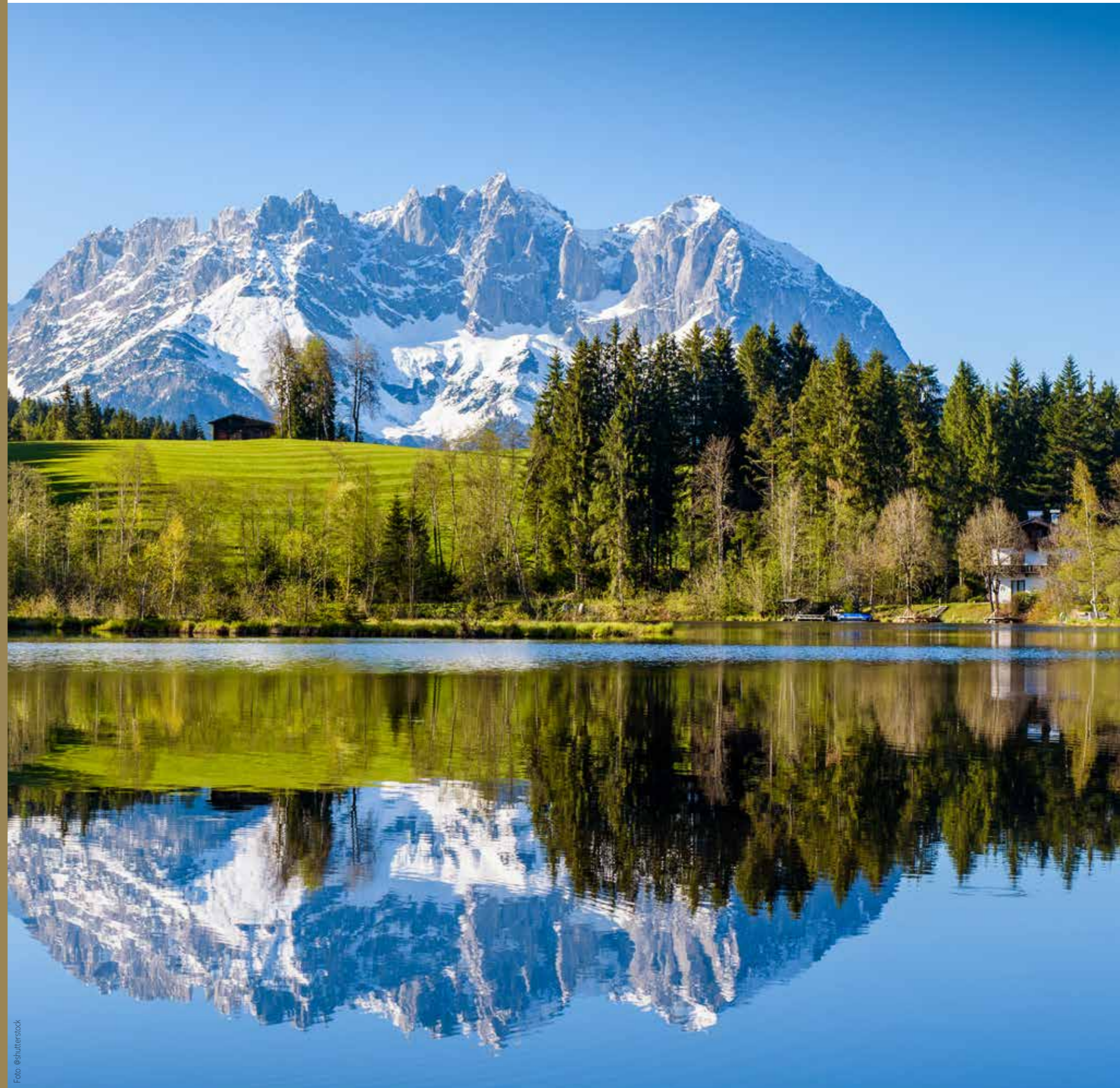


Foto: @shutterstock



PLANGGER DELIKAT(ESSEN)

Kitzbühel

2017 wurde die Filiale von Plangger Delikatessen in Kitzbühel, in der Kitz Galleria eröffnet. „Die Kombination von Feinkost, Delikatessen, Vinothek und Genusslounge hat sich in den anderen Filialen sehr bewährt“, erklärte Gründer Rudolf Plangger. Plangger Delikatessen Kitzbühel bietet regionale und internationale Spezialitäten an, die einen Besuch wert sind. Es erwartet Sie eine reiche Palette von erlesenen Produkten, wie Trüffelprodukte, Gänseleber, edle Balsamico, delikate Senfsaucen, geräucherte Wildschinken, handgeschöpfte Schokoladen und vieles mehr. Wir legen sehr großen Wert auf die handwerkliche Herstellung von Produkten. Lassen Sie sich fallen, verweilen Sie in unserer Genusslounge und genießen Sie unsere eigens kreierten Alpentapas, unsere Käsevariation oder unser herzhaftes Beef Tartare mit einem Glas Wein. Wir nehmen uns für Sie Zeit, denn Genießen braucht Zeit. Vom GenussGuide wurden wir zum BESTEN GENUSSLADEN 2020 in Tirol ausgezeichnet. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns auf Ihren Besuch!



BESTER GENUSSLADEN 2020
TIROL
 KATEGORIE FEINKOST UND GREISLEREI
PLANGGER DELIKATESSEN
 WIRTSCHAFTS UNIVERSITÄT TIROL
 WIR GRATULIEREN SEHR HERZLICH!



SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR

PLANGGER DELIKAT(ESSEN)
 KITZBÜHEL

Im Gries 20
 A-6370 Kitzbühel
 Telefon +43 5356 21021
 kitz@plangger.net



DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLOUNGE - GESCHENKE - CATERING

”

SO LEB DENN WOHL, O LIEBER
GAST
DER DU BEI UNS

GEWEILET HAST.
UND MÖGE ES GAR
BALD GESCHEHEN,
DASS WIR BEIM WEIN UNS
WIEDERSEHEN!

Charles Baudelaire

“

KITZIMMO



Anwesen am Kitzbüheler Schwarzsee

Auf Anfrage



Roman

Franz

Markus

Zuerst der **MENSCH** und
dann die Immobilie !

- 17 Jahre Erfahrung in Kitzbühel
- drei staatl. geprf. Immobilienprofis
- professionelle Fotoausrüstung für eine optimale Präsentation
- 3D-Objekt-Scans und Drohnenvideos
- schnelle Objektaufbereitung
- 24/7 Kundenbetreuung

Besuchen Sie uns in unserem Office in Kitzbühel, Im Gries 27 für ein erstes Kennenlernen! Wir freuen UNS auf SIE.



Gobec



PLANGGER DELIKAT(ESSEN) AUSZEICHNUNGEN/EHRUNGEN



Plangger Delikatessen ist stets bemüht, die Tradition zu wahren. Den Gästen Top Produkte, besten Service und ein herzliches Ambiente zu bieten.

Gleichzeitig sind Rudolf Plangger, Reinhard Tumler und Michael Jank auch darauf bedacht, das Beste zu geben, um den verschiedenen Standards gerecht zu werden. In den letzten Jahren wurde das vielfach geschätzt und geehrt - Plangger Delikatessen und Rudolf Plangger selbst durften sich über zahlreiche Auszeichnungen freuen:

Genuss hautnah erleben...

- ★ Ehrendiplom Wirtschaftskammer Tirol für Rudolf Plangger (1999 & 2015)



- ★ Chaîne des Rôtisseurs für Rudolf Plangger (2016)



- ★ Ehrenurkunde der Tiroler Fleischerinnung für Rudolf Plangger (2009)



- ★ GENUSS GUIDE für Plangger Delikatessen (2016, 2018 & 2019)



- ★ TRIPADVISOR für Plangger Delikatessen Seefeld

- ★ TIROLER TRADITIONSBETRIEB für Plangger Delikatessen (2015)



PLANGGER DELIKAT(ESSEN) BESTER GENUSSLADEN 2020 TIROL

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR



Wir freuen uns über die Auszeichnung des GenussGuides 2020 als BESTER GENUSSLADEN 2020 in Tirol, in der Kategorie Feinkost & Greisslerei. Der GenussGuide ist der Führer durch die Genusswelt im österreichischen Lebensmittelhandel.

Unser Dank gilt auch unserem langjährigen Freund und Partner, Giuliano Tartufi - Trüffelkönig aus Umbrien und seinem Team für den gemeinsamen Auftritt beim GENUSSFEST 2019 im Casino Innsbruck. Es war uns eine Ehre und eine große Freude mit dabei sein zu dürfen.

Vielen Dank an alle unsere Genussfreunde, Kunden, Partner, Lieferanten und Mitarbeiter/innen, die das möglich gemacht haben.



Zum 10-jährigen Jubiläum, darf ich euch die Geschichte erzählen, wie meine Leidenschaft begann.

Als junger Bursch, mit 15 Jahren, durfte ich erstmals in das Handwerk des Schmieds hineinschnuppern und war sofort Feuer und Flamme für diesen Beruf. Sogar meine Freizeit verbrachte ich in der Schmiede und setzte dort meine kreativen Ideen um. Mein erstes eigens kreiertes Schmiedekunstwerk war ein Geschenk für meine Oma. Es sollte etwas Besonderes sein. Ein paar Tüfteleien und eine Prise Kreativität ließen nach einigen Arbeitsstunden einen kunstvollen Kerzenleuchter aus meiner Hand entstehen. Ich konnte kaum glauben, wie gut mein Design ankam. Das war die Geburtsstunde meiner Geschäftsidee. Es ging Schlag auf Schlag. Verwandte und Freunde wollten plötzlich eines meiner Werke ergattern.

Rosen, Kerzenständer, Teelichter mit Hirschen und Schwerter waren meine ersten Produkte. Die Motivation stieg mit der wachsenden Begeisterung der Kunden an meinen Werken und damit wuchs auch mein Sortiment. Von der Ziege bis zur Gämse, vom Hirsch bis zum Steinbock, vom Möbelstück zum Weinkeller und von der Skulptur bis zum ganzen Kreisverkehr. Vor allem die heimischen Wildtiere haben es mir als Jägersohn angetan.



Ich verbrachte meine gesamte Kindheit in den Bergen und begleitete meinen Vater oft zur Jagd. Mit Motiven wie Gämse, Hirsch, Steinbock, Wald, Wiesen und Berge lasse ich diese Erinnerungen

wiederaufleben. Für mich erzählen alle Werke eine Geschichte. Der Durchbruch gelang mir mit dem geschmiedeten Tiroler Adler, welcher mittlerweile mein Markenzeichen ist. Eine einfache Idee, aber wie schon viele zu mir gesagt haben: die Idee muss man erst mal haben! Genau das ist mein Vorteil in diesem Business: meine Kreativität, meine Ideen, meine Handschrift.

Meine Vision ist es, das alte Handwerk neu zu interpretieren und so wieder modern zu machen. Mit der Zeit habe ich mir einen unverkennbaren Stil angeeignet, welchen meine Kunden, wie auch zahlreiche Künstler, Prominente und Unternehmen schätzen. So kam es, dass ich für den 40er von Skistar Benni Raich eine Skulptur anfertigen durfte, die TV-Stars Robert & Carmen Geiss begeistert einige meiner Werke erstanden haben und Volkerock'n'Roller Andreas Gabalier eine geschmiedete Lederhose von mir besitzt.

Auch Gemeinden, Tourismusverbände und Betriebe bauen wertschätzend auf meine Design-Ideen auf. In den vergangenen Jahren durfte ich als Künstler den Messestand für die Bewerbung der WM Seefeld 2019 in Barcelona umsetzen, die neuen Regionsbänke der Olympia-region designen und erst kürzlich den Kreisverkehr in Oetz mitgestalten.

Ich habe noch viele tolle Ideen, welche in den nächsten Jahren auf ihre Umsetzung warten und bis dahin gut geparkt in meinem Kopf verweilen. Seid gespannt, ihr werdet noch viel von mir hören. Ich freue mich schon auf die nächsten 10 Jahre Designerschmiede Martin Albrecht.

Auf diesem Wege möchte ich allen DANKE sagen, die an mich und meine Werke geglaubt haben und mich dorthin gebracht haben, wo ich heute bin. DANKE an meine Familie, meine Mitarbeiter und meine Kunden, die mich die letzten 10 Jahre begleitet und inspiriert haben.

Meine Produkte findet ihr unter anderem in Innsbruck im „s'KASTL“, im Zillertal im „s' Eck Dahoam“ und in Seefeld im „Oliver's Hoamat Ladele“ und im Online-Shop unter: www.designer-schmiede.at

AKTUELLES

Aktuell entsteht die neue Kreativwerkstätte mit Schauraum in Leutasch/Niederlög Richtung Scharnitz. 2020 werden wir unsere neuen Räumlichkeiten beziehen und das 10-Jahres-Jubiläum mit der Fertigstellung des neuen Betriebsgebäudes feiern.



ALLES KÄSE //
#PLANGGER DELIKAT(ESSEN)



GENUSSGESCHICHTE VOM KÄSE

Jeder Senner hat sein Geheimrezept! Der Reifeprozess des Käses muss in einem speziellen Raum stattfinden. Die Luftfeuchtigkeit, Temperatur, Lichteinfall und Pflege müssen berücksichtigt werden. Dieser Prozess dauert 2 Monate und ist für jeden Senner eine Herausforderung, die mit viel Fleiß verbunden ist. Ein besonderer Almkäse mit einzigartigem Aroma entsteht auf unseren Tiroler Almen! Die Kühe ernähren sich von saftigem Gras und besonderen Bergkräutern, die nur auf den in ca. 2000 Meter Höhen gelegenen Tiroler Almen zu finden sind. Reines Quellwasser und frische Bergluft fließen in den Geschmack der Milch und des Käses ein. Die Kühe sind täglich auf der Weide, werden morgens und abends gemolken, in der Zwischenzeit kümmert sich der Senner um die Käseproduktion. Ein Teil der Milch wird in den Sennkessel geleert. Der andere Teil kommt in die Zentrifuge zur Rahm- und Buttergewinnung. In Sennkesseln wird die Milch pasteurisiert, das Lab für die Milchgerinnung und die Käsekultur werden hinzugefügt. Wir führen regionalen Käse in allen Plangger Delikat(essen) Standorten!

DAS TIROLER GRAUVIEH

Das Tiroler Grauvieh wurde in Zusammenarbeit mit dem Grauviehzuchtverband für die „Arche“ nominiert. Die traditionelle Rinderrasse war in Tirol viele Jahre vom Aussterben bedroht. Seit das Tiroler Grauvieh in der „Arche des Geschmacks“ ist, wurde sein Stellenwert in der Tiroler Landwirtschaft gefestigt, der Fortbestand ist gesichert. Die Milch und der Rahm für z.B. die Tiroler Edle stammen vom Tiroler Grauvieh, einer Rinderrasse, die seit über 3000 Jahren in den Tiroler Bergen beheimatet ist und heute nur noch von wenigen engagierten Bergbauern gehalten wird. Die wertvolle Milch wird in Kleinstbetrieben (mit 5 bis 15 Kühen) für Tiroler Edle separat gesammelt. Die Sommermonate verbringen die „Edlen“, wie die Grauviehkühe von ihren Bauern auch liebevoll genannt werden, auf den Tiroler Almen.



Imagegewinn, den die typische Tiroler Rinderrasse durch die „Tiroler-Edle“ Schokolade erfahren hat, die aus reiner Grauvieh-Milch hergestellt wird.



Chalet Nr. 121

* Für 2-6 personen

* Direkter Zugang - Barrierefrei mit Lift

* Alpine, hochwertige, moderne Ausstattung

* Küche mit Induktionsherd, Espressomaschine

* Wohnzimmer mit grosser Sitzecke, Flatscreen

* Schlafzimmer mit Doppelbett

* Schlafzimmer mit Doppel- und Etagenbett

* Bad ausgestattet mit Designer Stein-Waschtisch, begehbare Dusche, Regendusche, barrierefrei

* Verkostung mit Plangger Delikatessen auf Anfrage

EIN CHALET IN DEN TIROLER BERGEN

Eine Wohlfühloase mitten in den Tiroler Bergen!

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter, genießen Sie die unberührte Natur in der Pfunds Tschey oder im Platzerltal. Unmittelbarer Anschluss zu den Top Skigebieten, wie Serfaus-Fiss-Ladis, Samnaun-Ischgl, Nauders.

Die Plangger Delikatessen Genusswelten sind in unmittelbarer Nähe mit Pfunds, Serfaus und Samnaun. Fernab vom Alltagsstress und Beruf können Sie mit Freunden oder der Familie in traumhaftem Ambiente die Seele baumeln lassen. Entspannen Sie im Chalet Nr.121, eingerichtet im alpinen Stil mit traditionellem Altholz und erleben Sie besondere Wohlmomente.

Übernachten sie in unserem exklusiven AlpenChalet Panorama (FZ) oder einem kuscheligen AlpenChalet Tirol (DZ).



Fotos @Martin Moitz



Preise bitte auf Anfrage chaletnr121@plangger.net

EVENTS 2019

auf unserer Homepage www.plangger.net können sie auch Einblicke in unsere Events bekommen...

★ PFUNDSEER DREILÄNDERMARKT

Beim Pfundser Dreiländermarkt wurden Spezialitäten aus Tirol, Südtirol und Graubünden angeboten. Ein besonderes Highlight war die Verkostung der Tiroler Gerstensuppe und des G-Risottos mit der „Fisser Gerste“ bzw. dem Tiroler Imperial, präsentiert von unserem Spitzenkoch Toni Granig.



★ CHAMPAGNER VERKOSTUNG SÖLDEN



★ MARKTTAG ISCHGL

Seit 2007 gehört das Paznauntal zu den über 110 Genussregionen Österreichs. Beim 9. Paznauner Markttag in Ischgl präsentierte Plangger Delikatessen herzhaften Tiroler Schinkenspeck, edle Wildschinken, feine Senfsaucen und hausgemachte Pestos.



★ DORFFEST ST. ANTON AM ARLBERG



★ SO SCHMECKT LANDECK...

Beim Genussabend „So schmeckt Landeck“ mit kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Bezirk, war Plangger Delikatessen Pfunds mit regionalen Schmankerln mit dabei. Die Unternehmer und Unternehmerinnen wurden mit Zirbenpesto auf Walnussbrot, Galtürer „Bergkäse Riserva“ auf Almrosenhonig, Zwetschenpesto auf Tiroler Weinbrot, mit Tiroler Steinbockschinken und mit Tiroler Grauvieh-Schinken und Salami verköstigt.



Fotos: ©Gipfelsturm // Plangger-Sölden // Plangger-Anton

★ LANGE NACHT IN SERFAUS



★ GENUSSGIPFEL IN SAMNAUN



YVONNE SAMMER'S RHETORIK TUNING

Wer reden kann, wirkt. Ob in geselliger Runde bei einem Glas Wein oder im seriösen Businessalltag. Wenn Menschen das erste Mal aufeinander treffen, ist gute Kommunikation der Schlüssel zum Erfolg. „Doch wie gelingt es, sich interessant zu präsentieren, um von jeder Begegnung zu profitieren? Tauchen Sie mit Yvonne Sammer in die Welt der Rhetorik ein und verbessern Sie Ihre sprachlichen Fähigkeiten. Beim anschließenden „get-together“ in Kooperation mit Delikatessen Plangger konnten flüssige Kostbarkeiten degustiert werden. Yvonne Sammer ist Speaker, Moderatorin und Rhetorik Profi. Nach über 1.000 Bühnenstunden kennt sie die richtigen Tools, wie Sie im Gespräch erfolgreicher agieren und sich auf Platz 1 positionieren.



LE TREIZE „AFTER SHOW“

Nach diesem grandiosen Rhetorik Tuning durften wir die Künste von Armin Leitgeb, im LeTreize Seefeld, genießen.



Fotos: ©Martin Kötz // @PlanggerArchiv // @Gipfelsturm // @YvonneSammer

Weitere Plangger Delikatessen Eventhinweise bitte über die Homepage www.plangger.net entnehmen.

E V E N T S



www.plangger.net
facebook / instagram

EVENTHINWEISE & SOCIAL MEDIA

Besuchen Sie Plangger Delikatessen auf

 www.facebook.com/planggerdelikatessen | www.plangger.net

und erfahren Sie unter anderem alles über anstehende Events!

EVENTHINWEISE

(aktuelle Termine bitte über die Homepage beziehen)

★ GENUSSGIPFEL 2020 SEEFELD - 14. April - 17. April 2020

14.04.2020 - Fondue-Abend im Hotel Diana (Kartenvorverkauf: Hotel Diana)

15.04.2020 - Genussgipfel im Casino Seefeld (Kartenvorverkauf: Casino Seefeld)

16.04.2020 - Genussgipfel im Casino Seefeld (KV: Casino Seefeld)

17.04.2020 - Galadiner im ASTORIA RESORT ***** (KV: Hotel Astoria)



★ MARKTTAGE ISCHGL

Seit 2007 gehört das Paznauntal zu den über 110 Genussregionen Österreichs. Plangger Delikatessen präsentiert beim Markttag in Ischgl herzhaftes Tiroler Wildschinken, Schinkenspeck, feine Senfsaucen und vieles mehr.



★ PFUNDSEER DREILÄNDERMARKT

★ DORFFEST ST. ANTON

★ LANGE NACHT SERFAUS

★ WEINVERKOSTUNGEN BEI ALLEN PLANGGER DELIKATESSEN STANDORTEN

In allen Standorten finden Weinverkostungen statt, um die Termine aktuell zu erhalten, finden Sie diese auf unserer Homepage www.plangger.net/events



★ SPEZIELLE VERKOSTUNGEN BEI ALLEN PLANGGER DELIKATESSEN STANDORTEN

Wir sind stolz auf verschiedenste Verkostungen in den einzelnen Standorten. Ob Balsamico-, Gin-, Käse- oder Schinkenverkostungen. Die aktuellen Termine können sie über die Homepage www.plangger.net einsehen.



★ GENUSSFEST CASINO INNSBRUCK

Plangger Delikatessen präsentiert im Casino Innsbruck neueste Delikatessenvariationen!



und viele mehr...

Fotos: @Martin Klitz // @Spießsturm // @planggerarchiv

Aktuelle Plangger Delikatessen Eventhinweise bitte über die Homepage www.plangger.net entnehmen.

genuss & lifestyle

Plangger Delikat(essen)

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR !

Genuss hautnah erleben...



WEBSHOP

Genussmomente schenken...

Ob delikate Senfsaucen, herzhafter Schinkenspeck, feine Pestos, luxuriöse Trüffelprodukte, edle Öle, handgefertigte Marmeladen, feine Balsamico oder Geschenk Dukaten, für jeden ist etwas dabei.

Weihnachtsgeschenke für ALLE Genussfreunde - Firmen, Geschäftspartner, Geschäftsführer, Mitarbeiter, Freunde, Bekannte oder Familienmitglieder!

Wir gehen individuell auf Ihre Wünsche ein!



BESUCHEN SIE UNSEREN WEBSHOP!

www.plangger.net/webshop



Plangger Delikatessen WEBSHOP // Foto: @Marth Klotz & @Gipfelsturm



PLANGGER DELIKAT(ESSEN) WEBSHOP

Ausgewählte Produkte, Geschenkpakete und mehr sind in unserem Webshop für sie erhältlich.

www.plangger.net/webshop

Öffnungszeiten: 24h auch an Sonn- und Feiertagen können Sie über unseren Webshop Ihre Bestellungen aufgeben!

GEWINNSPIELE & GENUSSDUKATEN

Besuchen Sie Plangger Delikatessen auf:

 www.facebook.com/planggerdelikatessen | www.plangger.net

und erfahren Sie unter anderem alles über UNSERE GEWINNSPIELE!

GEWINNSPIEL - ab 10.01.2020 auf FACEBOOK

(aktuelle Informationen bitte über die Homepage beziehen)

Gewinnen Sie einen Relax-Gutschein für das Hotel Krumer Post & Spa für 2 Personen / 2 Nächte.

So geht's:
Liken Sie Plangger Delikatessen // Drücke gefällt mir für diese Seite // Poste ein Foto von unserem Geschäft, oder ein Foto mit Essen in unserem Geschäft // Schreibe unter das Foto, welchen Wein oder welches Essen du bei Plangger Delikatessen am liebsten hast. // *Der kreativste Beitrag gewinnt!*

Am 20.02.2020 findet die Verlosung statt und der Gewinner oder die Gewinnerin wird bekanntgegeben.



GEWINNEN SIE 2 NÄCHTE FÜR 2 PERSONEN IM 4* S KRUMERS ALPIN INKL. VERWÖHNPENSIION

INKLUSIVLEISTUNGEN

- » Krumers **Halbpension PLUS**
- » reichhaltiges Frühstücksbuffet
- » Nachmittagssnack
- » 5-Gang Wahldinner oder Buffet
- » **Kostenloser Parkplatz** direkt am Hotel
- » umfangreiches **Aktivprogramm**
- » große **Liegewiese**, umgeben von Natur
- » alle **Zimmer mit Balkon/Terrasse**
- » nur 10 Gehminuten vom Ortszentrum entfernt



Krumers Alpin **S**
Krinz 32 | 6100 Seefeld in Tirol
T: 0043(0)5212 53333
urlaub@krumers-alpin.com
www.krumers-alpin.com

NEU: 3.400 m² Wellness auf 4 Etagen







WWW.KRUMERS-ALPIN.COM

GEWINNSPIEL - ab 22.02.2020

(aktuelle Informationen bitte über die Homepage beziehen)

Gewinnen Sie ein edles Genusskisterl von Plangger Delikatessen.

So geht's: „Wie heißt der Großvater von Rudolf Plangger, dem Gründer von Plangger Delikatessen?“
Frage beantworten und an pfunds@plangger.net senden. Informationen findet ihr auf www.plangger.net

Am 22.03.2020 findet die Verlosung statt und der Gewinner oder die Gewinnerin wird bekanntgegeben.



Sobald Sie beim Gewinnspiel teilnehmen, erklären Sie sich einverstanden,
 dass wir Ihnen Informationen über das Gewinnspiel, über Aktionen und Rabatte zusenden dürfen.
 dass Sie mit der Datenschutzverordnung von Plangger Delikatessen unter www.plangger.net einverstanden sind.

GEWINNSPIEL - ab 01.07.2020

(aktuelle Informationen bitte über die Homepage beziehen)

Gewinnen Sie einen Relax-Gutschein für das Hotel Astoria Resort 5 Sterne Superior in Seefeld, für 2 Personen / 2 Nächte.

So geht's: Schreibe auf unserem Gourmet-Blog www.plangger.net/gourmet-blog-1/ einen Kommentar zu folgender Frage: „Was gefällt DIR persönlich an den Produkten von Plangger Delikatessen oder speziell an diesem Produkt besonders gut?“

Der kreativste Beitrag gewinnt!

Am 01.08.2020 findet die Verlosung statt und der Gewinner oder die Gewinnerin wird bekanntgegeben.



ASTORIA RESORT SEEFELD TIROL

A STORY A LEGEND

2 Übernachtungen für 2 Personen

DOPPELZIMMER KARWENDEL DE LUXE

inkl. ASTORIA Verwöhnleistungen

www.astoria-seefeld.com #astoriainmoments

Sobald Sie beim Gewinnspiel teilnehmen, erklären Sie sich einverstanden,
 dass wir Ihnen Informationen über das Gewinnspiel, über Aktionen und Rabatte zusenden dürfen.
 dass Sie mit der Datenschutzverordnung von Plangger Delikatessen unter www.plangger.net einverstanden sind.

PLANGGER GENUSS „DUKATEN“

KEIN wochenlanges Grübeln, kein Spontaneinkauf aus Zeitmangel oder aufwendige Rückgaben. Die Plangger Genuss Dukaten sind immer die richtige Wahl, ab einem Dukat im Wert von € 5,00, können diese in den einzelnen Plangger Delikat(essen) Standorten oder über unsere Homepage www.plangger.net/webshop erworben werden. Wenn Sie also weniger Packerl verschenken wollen, sind die Dukaten ein sinnvolles Geschenk für jung & alt. Sie bestimmen die Menge an Dukaten und wir verpacken diese gerne mit Liebe für Ihre Liebsten, Familie, Freunde oder Geschäftspartner. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim verschenken der Plangger Genuss „Dukaten“.



IMPRESSUM

PLANGGER
GENUSS & LIFESTYLE

MEDIENINHABER, VERLAG, REDAKTION & HERAUSGEBER

Plangger & Tumlér GmbH
Postplatz 34
6542 Pfunds
www.planggernet

ANZEIGEN & MARKETING

Plangger & Tumlér GmbH
Rudolf Plangger / Reinhard Tumlér / Michael Jank
Elisabeth Sturm // Claudia Bakhsh

AUTOREN

Plangger & Tumlér GmbH
Elisabeth Sturm / Claudia Bakhsh

ART DIRECTION & DESIGN

Claudia Bakhsh // grafik@planggernet

LEKTORAT

Plangger & Tumlér GmbH

FOTOGRAFEN

Martin Klotz // www.contrast-group.at
Elisabeth Sturm // www.gipfelsturm1.at
Waldl Agentur // Toni Hiltolt // Heinz Holzknrecht
Tourismus Verband Ischgl / Oetzal / Seefeld
Shutterstock // Unsplash // bizcomburnz.craftfilm
Plangger & Tumlér GmbH Archiv

DRUCKEREI

F & W Mediacenter // fw-medien.de

ERSCHEINUNGSWEISE

Einmal jährlich

VERTEILUNG

Plangger Delikatessen Standorte



COVER

@Natalia Klenova // @shutterstock

Hinweis: Trotz sorgfältiger Auswahl der Quellen kann für Irrtümer, Druckfehler oder Richtigkeit des Inhalts keine Haftung übernommen werden.

Der Medieninhaber ist ebenso nicht für den Inhalt der Inserate und PR Seiten verantwortlich.

