

RANGGER

seit 1975

Delikatessen

GENUSS & LIFESTYLE

N° 2

2020//21

MAGDALENA PLANGGER
SENIORCHEFIN WIRD 90

GENUSS
PRODUKTVIELFALT IM ZOOM

DELIKATESSEN
KÄSE, SPECK, BÜNDNERFLEISCH...

TIROL GOES SYLT
PLANGGER MEETS STERNENSEE

STANDORTE
SAMNAUN, ISCHGL, KITZBÜHEL....

HINTER DEN KULISSEN
MITARBEITER/INNEN IM BLICK



GENUSS HAUTNAH ERLEBEN

DAS MAGAZIN FÜR UNSERE GÄSTE

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

”

Im **Weine** wie spiegelt

die Welt sich so schön!
Wer fastet und klügelt,
wird` s nimmer verstehn.

Drum Flaschen **entsiegelt**

und **Herzen** entzügelt

und Geister **beflügelt**

zu *himmlischen*

Höhn!

”

Paul Heyse



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

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

www.cervosa.com



SEIT ÜBBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR....



EDITORIAL

Wir leben glücklicherweise in Zeiten und in einer Weltgegend, in denen die meisten von uns sich keine allzu großen Sorgen darüber machen müssen, ihre elementarsten Grundbedürfnisse Hunger und Durst stillen zu können. Das ist der Moment, in dem wir nicht mehr einfach nur essen und trinken, sondern damit anfangen, bewußt auszuwählen, auf Herkunft, Qualität, Originalität dessen zu achten, was wir zu uns nehmen. Und das ist dann auch der Moment, in dem Plangger Delikatessen ins Spiel kommt.

Über 100 Jahre höchster Genuss

Wer vom Branchenmagazin Genuss Guide mehrfach zum „besten Fachgeschäft Tirols“ gewählt wird, der muss nicht nur ein erstklassiges und reichhaltiges Sortiment vorzuweisen haben, sondern auch einen erstklassigen und umfassenden Service. Der Service ist eines der Markenzeichen von Plangger Delikatessen. Und ansonsten gilt: Ob Tiroler Heumilchkäse oder Highlander Beefsalami, Champagner Trüffel-Käsefondue aus Graubünden, Speck aus Südtirol, Weine aus dem Osten Österreichs, 150 Jahre alter Balsamico aus Italien oder geräucherter Wildlachs aus Alaska – die Firmenchefs Rudolf Plangger, Reinhard Tumler und Michael Jank haben einen anstrengenden, aber auch wunderschönen Job, weil sie ständig auf der Suche nach dem Besten sind, das für Plangger Delikatessen gerade gut genug ist.



RUDOLF PLANGGER



REINHARD TUMLER



MICHAEL JANK

// Fotos: @plangger archiv | @Martin Klotz

T U N



” Erfolg hat drei Buchstaben

Success has two letters ”

D O

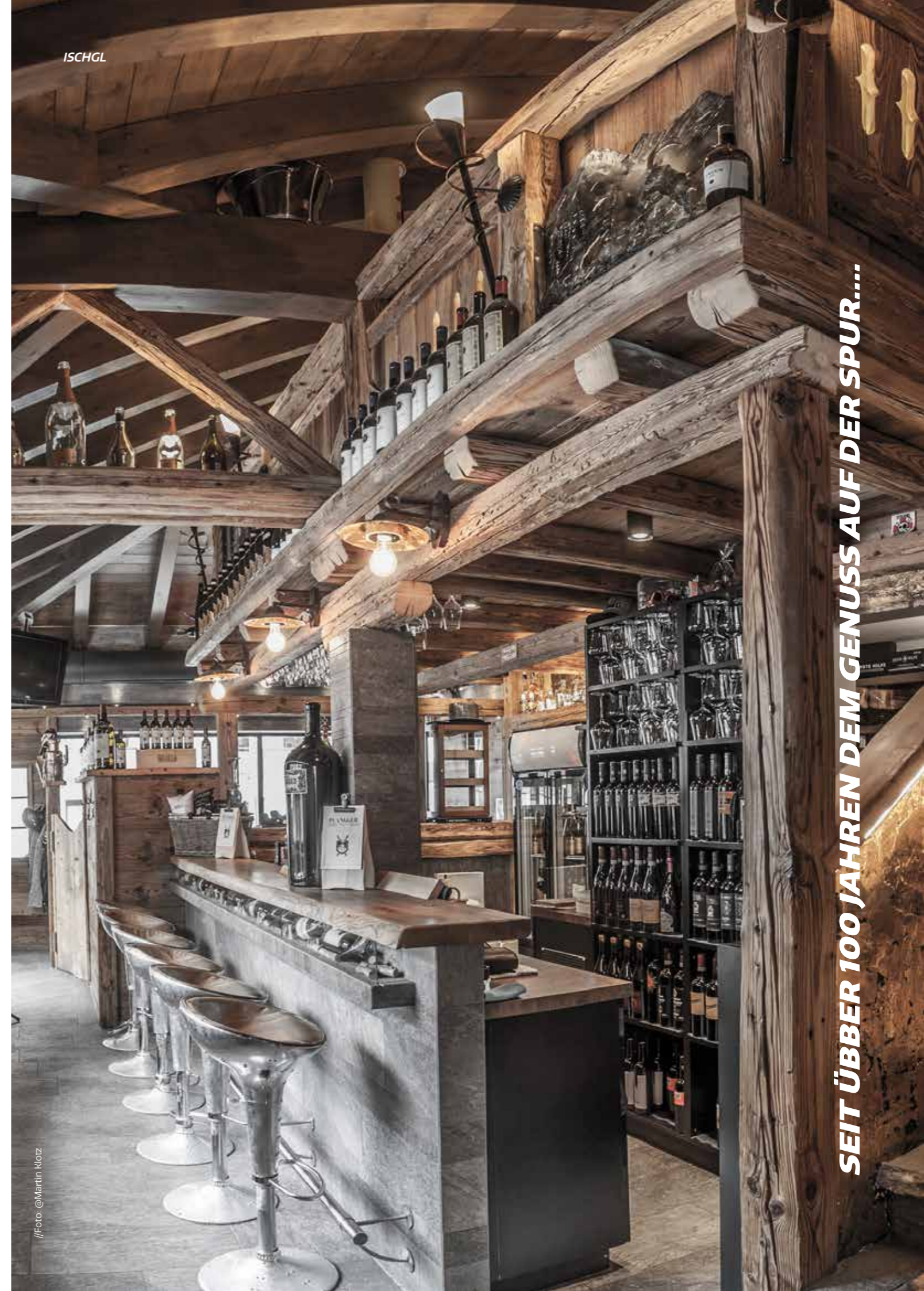
INHALT

Standorte

12	Pfunds
18	Samnaun
22	Ischgl
24	Ischgl Wine Lounge
28	Seefeld
41	St.Anton am Arlberg
49	Serfaus
61	Lech am Arlberg
63	Oetz
69	Sölden
79	Kitzbühel
86	Sylt

PLANGGER NO°2 Specials

04	Editorial
09	Senior Chefin Magdalena Planggger
11	Regionalität
15	Hinter den Kulissen
16	Samnaun Historie
17	Rudi's Genuss Gruß
20	Reini's Genuss Gruß
26	Es wird Wild
31	Michel's Genuss Gruß
35	Herbst Genuss Gruß
36	Degustieren
38	Südtiroler Speck
44	Alles Wein
52	Alles Käse
54	Chalet No°121
59	Bergkäse ABC
76	Die Königin der Alpen
83	Schüttelbrot
88	Webshop
92	Events
94	Gewinnspiele
98	Impressum
100	Plangger Delikat(essen) Standorte auf einen Blick



ISCHGL

SEIT ÜBBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR.....

HISTORIE

Eine Tiroler Erfolgsgeschichte...

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 Pferdewerk 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.

Magdalena Plangger

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 2 Mitgesellschafter Reinhard Tumler (Pfunds) und Michael Jank (Seefeld) ins Boot, welche auch verschiedene Geschäftsführertätigkeiten ausführen.

Standorte

Mit Beginn der Wintersaison 2019 umfasst das Unternehmen 10 Standorte in den Top-Urlaubsdestinationen Tirols und Graubündens. Alle Geschäfte sind nach dem erprobten Konzept Delikatessen - Vinothek - Bistro im Alpen 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.



// Foto: @PLANGGER Archiv



Wer die Körner wollte zählen,
die dem Stundenglas entrinnen,
würde Zeit und Ziel verfehlen,
solchem Strome nachzusinnen.

Auch vergehen uns die Gedanken,
wenn wir in dein Leben schauen,
freien Geist in Erdeschränken,
freies Handeln und Vertrauen.

So entrinnen jeder Stunde
fügsam glückliche Geschäfte.
Segen dir von Mund zu Munde!
Neuen Mut und frische Kräfte.

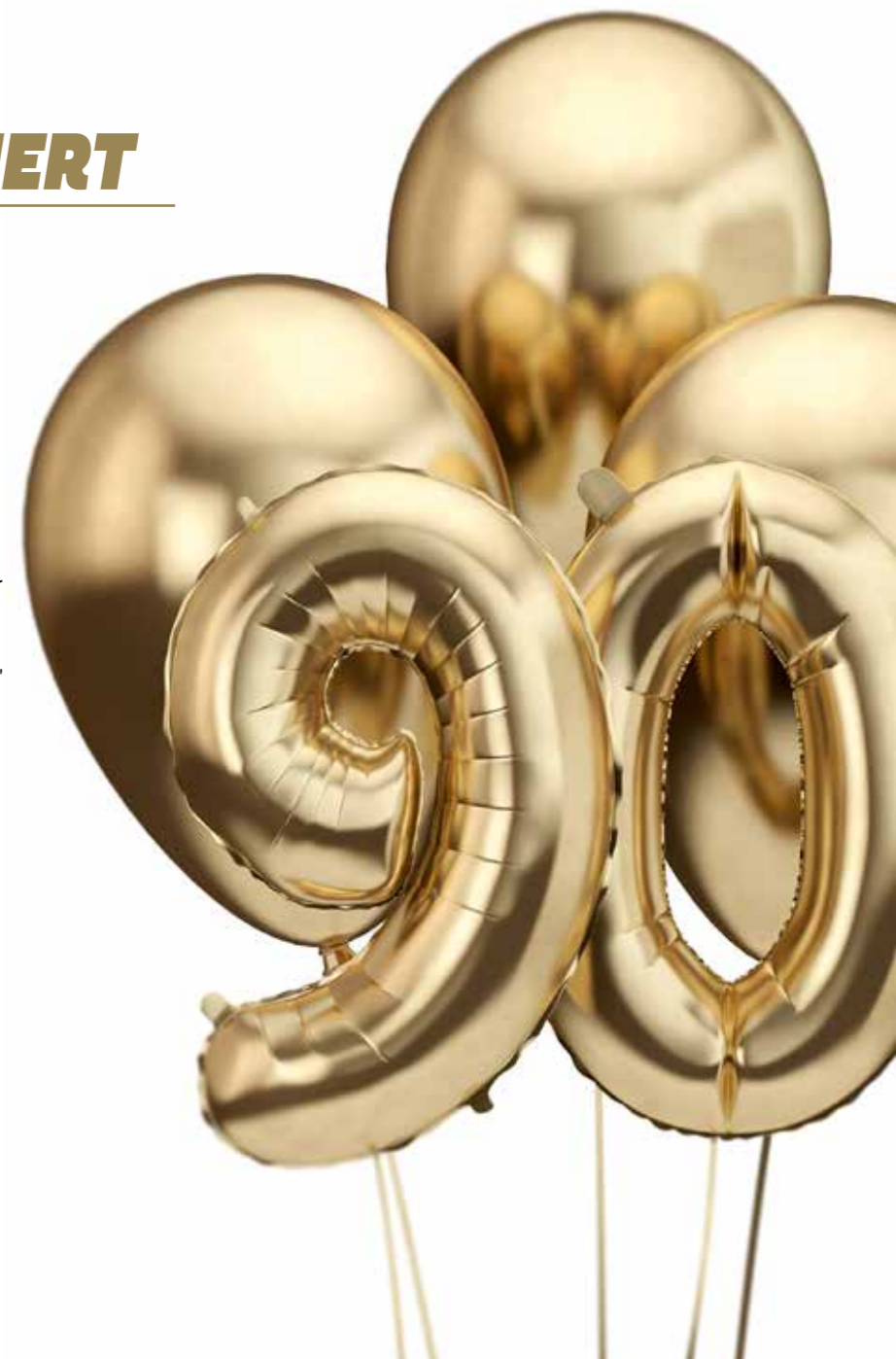
Johann Wolfgang von Goethe



SENIOR CHEFIN FEIERT

Die Seniorchefin der Firma Plangger Delikatessen feiert in Kürze bei guter Gesundheit Ihren 90. Geburtstag! Sie hat zusammen mit Ihrem Gatten, Josef Plangger, den Betrieb in den Jahren 1955 bis Mitte der 70er Jahre geführt und viel für die Weiterentwicklung und Weiterbestand geleistet. Ihre Bemühungen und Fürsorge für das Unternehmen sind auch im hohen Alter spürbar. Ihr Interesse gilt sowohl den Mitarbeitern, den einzelnen Standorten, als auch den zahlreichen Stammkunden aus Nah und Fern.

Das gesamte Plangger Delikatessen Team wünscht auf diesem Wege alles gute zum Geburtstag!



REGIO NALITÄT

REGIONAL EINKAUFEN: WAS BEDEUTET REGIONAL?

Die Regionalität eines Produktes ist für viele Kunden und Kundinnen ein zentraler Faktor beim Einkaufen.

Aber was genau bedeutet „regional“?



Was ist Regionalität?

Regionalität verweist einerseits auf die Herkunft von Lebensmitteln (z.B. Wachauer Marillen), andererseits auch auf den Absatzmarkt („dieses Produkt kommt aus meiner Region“). Als Region gilt dabei ein nationaler oder ein mehrere Staaten übergreifender Teilraum – also zum Beispiel ein Bundesland, ein Natur- oder Landschaftsraum (z.B. Wachau, Seewinkel) oder eine kleinere Raumeinheit mit kulturell-historisch verbindendem Hintergrund (z.B. das österreichisch-schweizerische Rheintal).

Warum regional?

Nur tatsächlich regionale Produkten gewährleisten einen geringeren Transportaufwand und garantieren, dass die Wertschöpfung innerhalb der Region erhalten bleibt – und somit lokalen Produzenten zugute kommt.

Tiroler Speck

Tiroler Speck ist ein regionales Produkt, wenn die Schweine im Bundesland Tirol (bzw. im entsprechenden Umkreis des jeweiligen Produktionsorts) mit lokal erzeugten Futtermitteln (oder europäischem Soja) aufgezüchtet werden, ihr Fleisch dort zu Speck verarbeitet und dieser in Tirol vertrieben wird.

Regionalität bei Plangger Delikatessen

So setzen auch wir auf Regionalität und Nachhaltigkeit mit der Förderung kleiner Betriebe, der regionalen Wirtschaft, Umweltfreundlichkeit, Heimat und der Transparenz des Herstellungsprozesses! Unsere delikate Produkte: Käse, Schinken, Salami, Marmeladen, Schnäpse und vieles mehr werden regional produziert. Darauf sind wir stolz, denn damit können wir Ihnen als Kunden unsere regionalen Köstlichkeiten und das Heimatgefühl vermitteln.

Regionalität für Sie zuhause

In unserem Online Shop können sie auch regionale Produkte für zu Hause bestellen. Das ganze sogar bis vor die Haustüre!

www.plangger.net



RUDOLF PLANGGER

Zusammenhalt ist das wichtigste

Regionale Partnerschaften sind äußerst bedeutend

Plangger Delikatessen musste zu Beginn der Corona Krise Mitte März zahlreiche seiner 11 Standorte schließen, konnte aber seine langjährigen Mitarbeiter weiterhin beschäftigen. „In dieser, für uns alle, sehr schwierigen Zeit ist uns noch mehr bewusst geworden, wie wichtig der Zusammenhalt in einer Firma ist“, sagt Firmenchef Rudolf Plangger. Über den Web-Shop wurden täglich zahlreiche Pakete durch ganz Europa geschickt. Damit konnte das große Lager an Spezialitäten abgebaut werden. In dieser Zeit wurde auch deutlich, wie wichtig regionale Partnerschaften sind. Diese müssen weiterhin gestärkt werden, um lebensfähig zu bleiben“, betont Rudolf Plangger. Wir tragen unseren Teil dazu bei und helfen damit vielen Kleinbetrieben. Nach dem Motto „Plangger Delikatessen lebt den Genuss und die Regionalität“ arbeitet das Unternehmen mit zahlreichen Metzgereien,

Bäckereien, Senfproduzenten, Marmeladenherstellern, Edelbranderzeugern und speziell im Spätsommer mit zahlreichen Almen zusammen. „Das Plangger Team mit seinen Geschäften in Pfunds – Samnaun – Serfaus – Ischgl – St. Anton – Lech a. Arlberg – Oetz – Sölden – Seefeld und Kitzbühel sowie Sylt und unsere regionalen Geschäftspartner halten auch in Zukunft zusammen.“

„Es ist uns bewusst geworden, wie wichtig Zusammenhalt in diesen äußerst schwierigen Zeiten ist.“

Rudolf Plangger
Geschäftsführer Plangger Delikatessen

(Bericht aus der Tiroler Tageszeitung, Sept.2020)

HINTER DEN KULISSEN

In Pfunds befindet sich das Stammhaus & teilt sich auf das LAGER, die VERWALTUNG, die BUCHHALTUNG und das MARKETING & PR Büro auf. Von hier aus werden auch die wunderbaren online Bestellungen verpackt & versendet.

**IM BLICK
UNSERE ZENTRALE**



**PFUNDS
PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)
seit 1915**

Pfunds, an den uralten Übergängen und Handelswegen über den Reschenpass und ins Engadin gelegen, war wohl schon vor mindestens 3.000 Jahren besiedelt.



Darauf weisen die Funde von steinernen Graburnen aus der Zeit um 1000 v. Chr. und einer Fibel (7. Jh. v. Chr., ältere Eisenzeit, Hallstattzeit) hin. Zudem sind noch viele vorrömische Flurnamen erhalten. Die „Via Claudia Augusta“, erbaut 46/47 n. Chr., führte von der Poebene über den Reschenpass und auch durch das heutige Pfunds bis an die Donau. Der Name „Pfunds“ leitet sich vom Lateinischen „Fundus = nutzbarer Grund, Boden“ ab. Mit den Römern kamen später das Christentum dazu und mit ihrem Untergang im Zuge der Völkerwanderung die Bajuwaren. Die neuen Siedler rodeten die steilen Berghänge um Pfunds (Prais, Wand, Greit u.a.). Im Ortsteil Pfunds-Stuben gibt es noch

gute, jahrhundertealte Bau- substanz.

2019 Plangger Delikat(essen) Pfunds erstrahlt nach einem erfolgreichen Umbau 2019 in neuem Glanz. Mehr Platz für genussvolle Produktpäsentationen, 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... was soll man da sagen! Für jeden ist etwas dabei. **Wir freuen uns auf Sie!**

// Foto: @Martin Klotz

PFUNDS

25 Jahre



natali schlögel

Sie ist unsere langjährigste Mitarbeiterin bei Plangger Delikatessen und feierte am 20.11.2020 ihr 25-jähriges Jubiläum. Als Chefin der Buchhaltung in der Plangger Zentrale führt sie ihre Tätigkeiten stets mit höchster Sorgfalt und Genauigkeit aus. Eine treue, loyale und ehrliche Mitarbeiterin, die man als Arbeitskollegin und Angestellte nicht missen möchte. Wir gratulieren Dir alle von Herzen zum 25-jährigen Arbeitsjubiläum

SEIT ÜBBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR....

Fotos: @PLANGGERARCHIV // @GIPFELSTURM



hinter den kulissen...

DER ZUSAMMENHALT IN DER ZENTRALE WIRD DURCH GEMEINSAME MITARBEITERAUSFLÜGE GESTÄRKT. SO BESUCHTEN WIR DIE PLANGGER DELIKATESSEN STANDORTE IN ISCHGL, SERFAUS, SEEFELD & OETZ, WO WIR MIT DELIKATESSEN UND EINER SUPER WEINAUSWAHL VERKÖSTIGT WURDEN.



thomas plangger

Assistent der Geschäftsführung und kümmert sich um den Aufbau der Unternehmensstruktur, sowie um den fließenden Ablauf in den Filialen. Unser Tomi ist unser Hahn im Korb in der Zentrale und hat immer ein offenes Ohr für all unsere Anliegen. Danke, dass du immer für alle da bist. Wir bedanken uns auf diesem Wege von Herzen bei Dir!

robert plangger

Unser Haus-Tischler und Lagerchef sorgt dafür, dass die Plangger Filialen mit Ihrer Altholz-Optik versehen werden und somit ihre Unverwechselbarkeit nach außen erhalten. Als Lager-Chef hat er genau im Auge welche Waren nachbestellt werden müssen.

petra mangott

Petra Mangott und Anja Patsch sind gemeinsam im Buchhaltungs- und Rechnungswesen tätig. Petra Mangott kümmert sich als engagierte Mitarbeiterin um Rechnungen und sonstigen Fragestellungen.

michelle schaffnerath

Unser Lehrling und Küken bei Plangger Delikatessen hilft Robert Plangger im Lager und Reinhard Tumlner in Ischgl im Verkauf fleißig mit. Sie ist ein Lehrling, den man sich als Unternehmen nur wünschen kann; fleißig, verlässlich und lernt schnell neues Wissen in die Praxis umzusetzen.

anja patsch

Anja Patsch und Petra Mangott sind gemeinsam im Buchhaltungs- und Rechnungswesen tätig. Unsere liebe Anja hat immer einen guten Witz im repotwar und sorgt für eine gute Stimmung im Unternehmen.

elisabeth sturm

Sie ist unsere Marketing & PR Chefin bei Plangger Delikatessen und für das Online-Marketing, die Betreuung der Homepage, des Webshops, der Facebook-Kampagnen, der Inserate und Werbematerialien für das Unternehmen zuständig. Ebenso die logistische Abwicklung des Pakets- und Paletten Versands ins In- und Ausland. Merkmale: fleißig, zielstrebig und gewissenhaft.

ime kloet

Unser Mann für Alles. Mit seinen holländischen Wurzeln hat er sich sehr gut bei Plangger Delikatessen eingefunden. Ein engagierter junger Mann, der bei der Zentrale, im Lager, bei der Beleuchtung und in der Werkstatt bei Robert Plangger fleißig mithilft. In der Weinlounge in Ischgl bediente er unsere Genussfreunde aus aller Welt mit den besten Weinen & Champagner.

claudia bakhsh

Unsere GrafikDesignerin. Sie betreut das Plangger Magazin von A-Z, das Produkt-Labeling, die Logo-Entwicklung, Speisekarten und grafische Gestaltungen der Werbematerialien.



Samnaun - Dorf

Der touristische Hauptort im Tal ist Samnaun - Dorf. Eine Vielzahl von attraktiven Geschäften, Restaurants und Hotels befinden sich innerhalb weniger Gehminuten links und rechts der Dorfstraße. Aufgrund der Lage im Dreiländereck Österreich, Italien und der Schweiz ist der Ort geprägt durch seine Nachbarkulturen, die sich auch in der kulinarischen Vielfalt widerspiegeln. Das Zollausschlussgebiet Samnaun gehört zum Hoheitsgebiet der Schweiz, unterliegt aber der Zollhoheit von Österreich. Samnaun war bis zu Beginn des 20sten Jahrhunderts vom Kreis Ramosch, dem es zugehört, radikal getrennt. Nur schwer begehbare Hochpässe verbanden das Tal mit der übrigen Schweiz. Die einzige Fahrverbindung mit der Außenwelt führte von der Spissermühle über tirolisches Gebiet nach Pfunds.

Bündner Regierung

1882 reklamierte Samnaun gegen die Errichtung eines Zollamtes in Finstermünz und stellte ein Gesuch an den Bundesrat, die Talschaft von der schweizerischen Zolllinie auszuschließen. Mit Hilfe der Bündner Regierung wurde der Bitte entsprochen und seit 1892 gehören Samnaun und das Val Sampuoir sowie der sogenannte Pfondshof (Acla da Fans) zum Zollausschlussgebiet. Eine weitere Errungenschaft für das Tal war der Bau der Straße von Martina bis Samnaun, die 1912 eröffnet wurde. Der Bau von Hotels ab 1930, die kontinuierliche Verbesserung der Samnauner Straße (Whiskystraße), die breite Hauptzufahrt auf Tiroler Boden von Pfunds nach Spiss und der Zusammenschluss der Skigebiete Samnaun-Ischgl haben das Tal vor Abwanderung verschont. Sie finden uns, Plangger Deilkatesen Samnaun, direkt im Zentrum.



Samnaun mit seinen 785 Einwohnern ist eine politische Gemeinde im Kreis Ramosch, im neu benannten Bezirk Inn, am Ostrand des Kantons Graubünden in der Schweiz. Das Samnauntal ist das unterste Seitental des Engadins und zugleich Grenztaal zu Tirol. Die Gemeinde besteht aus den fünf Fraktionen Compatsch, Laret, Plan, Ravaisch und Samnaun-Dorf.

Samnaun ist Zollausschlussgebiet

Samnaun-Compatsch ist der politische Hauptort des Tales. Dort befindet sich die Gemeinde, die Schule, das Erlebnisbad „Alpenquell“ und die denkmalgeschützte, spätgotische St.Jakobuskirche. Samnaun-Laret hat den ursprünglichen Charakter mit seinen engen Gassen beibehalten. Viele Bauern betreiben dort noch Landwirtschaft. Sie lassen sich gerne über die Schulter schauen. Plan gilt als der Ortsteil, der sich in den letzten Jahrzehnten kaum verändert hat. Im Winter führt die Talloipe direkt am Ferienhaus vorbei und die Talstation der Bergbahnen Samnaun ist nur wenige Gehminuten entfernt. In Plan gibt es keine Hotels. Auf Romanisch hat Ravaisch die Bedeutung: „Am Bach gelegen“. Nicht nur der Schergenbach fließt durch die Fraktion. Ravaisch steht auch für höchste Qualität in der Gastronomie mit Gourmet der Extraklasse, ausgezeichnet mit 18 Punkten Gault Millau. Bis nach Samnaun Dorf ist es 1 Kilometer und über den Talwanderweg zu Fuss in Kürze erreichbar.



Foto: @martinkler

Foto: @shutterstock



Schokolade mit hohem Kakaanteil (mind. 70%),.....

und träufeln Sie darüber einen Balsamico GOLD aus unserem Sortiment.....

Nehmen Sie ein schönes Stück Schokolade mit hohem Kakaanteil (mind. 70%) und träufeln Sie darüber einen alten, dickflüssigen Balsamico und erleben Sie eine wahre Geschmacksexplosion am Gaumen.





SAMNAUN



SAMNAUN

PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)
seit 1915

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. Für jeden ist etwas dabei. Wer sich gerne

vor Ort unsere delikatessen Produkte schmecken lassen möchte, kann zwischen verschiedensten aktuellen Delikatessangeboten auswählen, regionale Köstlichkeiten, wie Mutschli-Käse, Salsiz vom Wild, Schmugglerwurzeln, 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. Das Team rund um Rudolf Plangger freut sich, Sie in der Genusswerkstatt SAMNAUN begrüßen zu dürfen.



REINI'S Genuss Gruß

Feinste Wildvariationen (Salami, Würsten & Schinken vom Wild) mit herrlichem Bergcamembert serviert an Oliven, Birsensenfsauce und delikaten Grissinis.

In unseren Standorten oder online unter www.plangger.net können Sie unsere delikaten Produkte erwerben.

// Foto: @shutterstock



ISCHGL



ISCHGL
PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)
seit 1915

Ischgl ist eine Gemeinde in Tirol mit rund 1604 Einwohnern. Die Gemeinde liegt im Gerichtsbezirk Landeck an der Schweizer Grenze.

Auf knapp 1400 Metern Höhe im Paznaun gelegen, ist der Ort bekannt für sein Skigebiet Silvretta Arena mit 238 km Piste und 45 Liftanlagen, das mit dem schweizerischen Samnaun verbunden ist. Das einstige Bergbauerndorf verwandelte sich im 20. Jahrhundert in eine Hotelsiedlung. In der Skisaison finden dort zahlreiche Après-Ski-Partys und Konzerte verschiedener internationaler Schlagerstars statt, zu denen bis zu 25.000 Besucher erwartet werden. Seit 2004 ist Plangger Delikatessen in Ischgl vertreten und 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 Trüffelprodukten aus Italien. In der Genusswelt & Genusswerkstatt von Plangger Delikat(essen) Ischgl werden sie vom herzlichen Team rund um Melanie Maass & Reinhard Tumler 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.

// Fotos: @Martin Klotz



DAS SAGT DER FALSTAFF

Erstklassige Spezialitäten, freundliche und kompetente Mitarbeiter sowie das Ambiente zeichnen die Feinkostläden der Firma Plangger aus. Die Filiale in Ischgl schaffte sogar den Sprung unter die Top 15 der besten Lebensmittelgeschäfte in Tirol und Vorarlberg. Wir bedanken uns!



ISCHGL WINE LOUNGE

PLANGGER DELIKAT(ESSEN) seit 1915

Basti & Team freuen sich auf Euch!

„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 Pérignon und Armand de Brignac an. Genuss pur erwartet sie mit unseren eigens kreierten Alpentapas, einer traditionellen Brettljause, Käselektion, Beef Tartare oder verschiedene Tagesangebote. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Genuss hautnah erleben...



// Foto: @Martin Klotz // Plangger Ischgl // @unsplash

„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.“

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



WILD PRODUKTE

**PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)**
seit 1915

Gesund & schmackhaft
Wildfleisch ist nicht nur Passion
- es ist viel mehr als das!



Seit Menschengedenken wird dieses wertvolle Nahrungsmittel verarbeitet und zubereitet. Wildfleisch zählt zu den wichtigsten Eiweißlieferanten für die menschliche Ernährung und bietet darüber hinaus zahlreiche andere Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Besonders zu schätzen wissen wir um unsere Wildprodukte. Sie können bei uns Reh, Hirsch, Wildschwein, Steinbock und Gams in verschiedenen Varianten kaufen. Wurzen, Salami oder feinst geräucherter Rohschinken.

Schwarzwild

Unsere Wildschwein-Salami wird traditionell mit Hingabe und Liebe zum Produkt hergestellt und mit abgestimm-

ten Gewürzen verfeinert. Die würzigen Wildschwein Wurzen werden aus feinstem Wildschweinfleisch nach Tiroler Tradition hergestellt. Über Buchenholz geräuchert, milder und aromatischer Wildgeschmack. Unser Wildschweinschinken ist eine besondere Delikatesse, auf deren Geschmack und Aroma wir zurecht stolz sind. Trocken salzen wir das erlesene Fleisch, sodass es seinen markanten Eigengeschmack behält. Unser Wildschweinschinken erhält für die Reifung die Zeit, die er braucht. Das feine, weniger fette Fleisch lässt durchaus Kombinationen mit Weißweinen zu. Ein Sauvignon Blanc passt zu unseren würzigen, geräucherten Wildprodukten.

// Fotos: @gipfelsturm // plangger.archiv

Delikatessen vom Reh

Der hohe Rehfleischanteil macht die Rehsalami so schmackhaft. Sie ist geräuchert und luftgetrocknet eine wahre Delikatesse für eine besondere Jause. Ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern, laktosefrei und glutenfrei. Der Rehroschinken ist ein extra zarter, extrem magerer Rohschinken. Er wird in der Tiroler Bergluft gereift und besitzt ein exquisites Aroma. Unsere Reh Wurzen sind geräuchert und luftgetrocknet mit feinstem Aroma und knackigem Biss. Was die Weinbegleitung betrifft, ist man mit eleganten Rotweinen sicher gut beraten, der Griff zu einem vielleicht halbtrockenen Weißwein oder einem komplexen Rotwein wäre mit unseren feinen Senfsaucen perfekt begleitend.

Das edelste Wild - Hirsch

Die Hirschsalami ist geräuchert und luftgetrocknet, sie hat ein würziges, leichtes Raucharoma und ist kernig im Biss. Unsere Wurzen vom Hirsch sind geräuchert und luftgetrocknet mit einem besonderen Aroma. Der Hirschroschinken aus bestem Hirschfleisch wird trocken gesalzen und kalt geräuchert - eine besondere Rarität. Das feinste vom Hirsch passt zum feinen Gerbstoff eines Südtiroler Lagreins ebenso zum süßen Holz eines jüngeren Rioja. Gerne können sie unsere feinen Delikatessen vor Ort oder online kaufen.



Das Wildfleisch zeichnet sich durch seinen geringen Fettanteil und einen höheren Eiweißgehalt aus. Wildfleisch ist durch den geringen Fettgehalt cholesterinarm und leicht verdaulich. Es ist reich an Eisen, Kalzium und Phosphor.



SEEFELD



SEEFELD

**PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)**
seit 1915

Michael Jank
begrüßt Sie
mit seinem Team.



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. Michael Jank mit Team freuen sich auf Ihren Besuch.



// Fotos: @Martin Klotz



SEIT ÜBBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR.....



**TRAVELLER'S CHOICE AWARD 2020
TRIPADVISOR**

Es ist uns eine große Ehre, dass wir von der weltweit größten Reise-Plattform diesen sagenhaften AWARD verliehen bekommen haben: "Delikatessen Plangger Seefeld gehört im Jahr 2020 zu den BELIEBTESTEN ZEHN PROZENT der Restaurants WELTWEIT!" Wir sind vor Begeisterung einfach nur sprachlos und wir versprechen Ihnen, dass wir auch weiterhin Tag für Tag unser Bestes geben werden, damit SIE schöne und unvergessliche Stunden in unserem Genusslokal verbringen werden. Michael Jank und sein Genussteam sagen einfach nur DANKE für jede einzelne Bewertung und Empfehlung von Ihnen.

**MICHEL'S
GENUSS GRUß
AUS SEEFELD**



Frisches
Beef Tartare
vom Hochlandrind
hauchdünner Speck, Unicum, Grissinis
& ein feines Glaserl Weisswein....

FÜR 4 PERSONEN

- 700 g Hochlandrinderfilet, ohne Sehnen
- 1 TI Zucker
- Plangger Salzauswahl
- ½ TI Paprikapulver, edelsüß
- 4 Sardellenfilets
- 2 El Kapern klein
- 8 Cornichons
- ½ Bund glatte Petersilie
- 3 Schalotten
- 1 El Plangger Dijon-Senf
- 2 super frische Bio-Eier
- Pfeffer
- Zwiebeln, Unicum, Speck und Grissinis zum garnieren

ZUBEREITUNG

Rinderfilet mit einem großen scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine gekühlte Schüssel geben, mit Zucker, ½ TI Salz und Paprikapulver würzen. Mit einem Kochlöffel oder mit den Händen alles gut vermischen. Das Fleisch mit Frischhaltefolie abdecken, kalt stellen und 30 Minuten durchziehen lassen. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Das Rinderfilet mit einem großen, scharfen Küchenmesser fein hacken. Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Das fein gehackte Fleisch in die Schüssel zurück geben, mit Senf, 2 Eigelben, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

Das Tatar verfeinern mit Tabasco, Worcestersauce oder Cognac. Zum Anrichten einen Metallring mit einem Durchmesser von etwa 8 cm innen leicht einölen, je ein Viertel des Tatars hineingeben, glatt streichen und den Ring abziehen. So fortfahren, bis vier gleich große Tatarstücklein entstanden sind. In die Oberfläche des Tatars mit der Rückseite eines Teelöffels eine kleine Vertiefung hineindrücken. Extra Portion Unicum, Kapern, hauchdünner Speck und Grissini darauf anrichten.



SEEFELD GENUSS GIPFEL 2019

**PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)
seit 1915**

Genuss hautnah erleben.
So lautete das Motte 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.

**TERMINE FÜR DEN GENUSS GIPFEL 2021
BITTE AUF DER HOMEPAGE ENTNEHMEN!**

Fotos: @shutterstock // @Agentur Waidl // @toni Hiltpolt // @Heinz Holzkecht // @eisassturm/gipfelsturm // @bizcomburnz_craftfilm

Chaîne des Rôtisseurs

2-FACH AUSZEICHNUNG FÜR BESONDERE GASTRONOMISCHE LEISTUNGEN!



Genuss Guide 2012

BESTES FACHGESCHÄFT 2012 „SCHINKEN SPECK BRATEN“

Genuss Guide 2011.2013-2019

UNTER DEN 15 B ESTEN GENUSSLÄDEN TIROLS

Zertifikat „Clean Advantage TM“



Klosterstrasse 43 | A-6100 Seefeld | Tel.: +43 650 2007500 | info@tre-culinaria.com



ALS AMBASSADEUR FÜR CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Seit Beginn des Jahres 2020, gehört Michael Jank, Inhaber und Geschäftsführer von Plangger Delikatessen in Seefeld, zum Club der Ambassadeurs für Rothschild Champagner. Nur sehr wenige und ausgewählte Betriebe bekommen den Titel Ambassadeur von der Champagne Barons de Rothschild verliehen und dürfen als Markenbotschafter fungieren. Das 2005 gegründete Gemeinschaftsprojekt in Vertus der drei Cousins Rothschild Lafite, Mouton und Clarke hatte von Anfang an kein geringeres Ziel, als einen der luxuriösesten und qualitativ besten Champagner zu erzeugen. Champagne Barons de Rothschild steht für die Kunst außergewöhnliche Qualität, Eleganz, luxuriösen Lifestyle und Tradition zu vereinen. Exklusiv kann im Plangger in Seefeld dieser edle Champagner genossen werden.“



Plangger's Herbstgenuss

Überall duftet es nach erntefrischen Walnüssen, Äpfeln, Birnen und Trauben. Plangger's besonderer Herbstgenuss: Champagner Senf, kombiniert mit feinem Bergkäse, edlem Rehroschinken und garniert mit knackigen Walnüssen & frischen Weintrauben.

de·gus·tie·ren

[de'gʊs ti:ʁən] schwaches Verb

Lebensmittel in Bezug auf Geruch und Geschmack prüfen, kosten, probieren



RICHTIG DEGUSTIEREN

Man halte das Glas vor eine weiße Unterlage, damit man die Farbe eines Weines gut beurteilen kann. Junge Rotweine haben mehr Blauanteil, reifere Rotweine erkennt man an den Orangetönen. Manche Sorten haben eine sehr dichte Farbe (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon). Pinot Noir hingegen erkennt man am hellen Rand. Weißweine haben eine umso hellere Farbe, je jünger und leichter sie sind.



Der Duft eines Weines verändert sich rasch im Glas. Mit drei Schritten kann man diese Veränderungen mitverfolgen. In das unbewegte Glas riechen und sich merken was man erkennt. Das Glas am Stiel nehmen und leicht schwenken: Der Duft wird intensiver. Der Wein wird verkostet. Das Aroma wird durch den Gaumen rückgerochen. Das ist meist der eindeutigste Geruch.



Jede Stelle im Mund ist auf eine andere Eigenschaft spezialisiert. Deswegen lässt man den Wein durch die Mundhöhle rollen. Süße spürt man auf der Zunge. Gerbstoffe (Tannine) geben ein den Mund zusammenziehendes Gefühl, das man besonders gut an den Seitenflächen der Zähne spürt. Die sensibelsten Stellen für Säure sind die Zungenränder. Bitterstoffe - in kleinen Mengen geben sie Weinen Eleganz - merkt man am Gaumenende. Wenn man den Wein geschluckt hat, bleibt ein Geschmack im Mund zurück. Er kann voll und rund sein oder spitz von der Säure oder schwer und mächtig. Je nachdem, wie lange der Geschmack anhält, spricht man von einem kurzen oder langen Abgang.





GENIEßEN SIE
DAS ERLEBNIS
VON SÜDTIROLER SPECK
BEI UNS VOR ORT.

SÜDTIROLER SPECK EIN HIMMLISCHER GENUSSPARTNER

**SÜDTIROLER SPECK
IST ZUSAMMEN MIT
WEIN, BROT ODER
SCHÜTTELBROT,
DER HAUPT
DARSTELLER
DER ORIGINALEN
MAREND.**

Der Begriff Speck stammt aus dem mittel- und althochdeutschen speck und bedeutet eigentlich „Dickes, Fetttes“.



Südtiroler Speck g.g.A. ist aber nicht mit dem im heutigen deutschen Sprachgebrauch üblichen Begriff „Speck“ zu verwechseln, der einen fetten Bauchspeck beschreibt. Speck wurde in der Geschichte Südtirols von den Südtiroler Bauern hergestellt, um das Fleisch haltbar zu machen – der Schinken war für den Hausgebrauch bestimmt. Traditionell wurden die Schweine zur Weihnachtszeit geschlachtet. Durch die Speckherstellung war die Konservierung des Fleisches für das ganze Jahr gesichert. Der Speck ist fester Bestandteil der Südtiroler Küche. Ein typisches Gericht sind bspw. Südtiroler Speckknödel. Der Südtiroler Speck ist in Südtirol, zusammen mit Brot und Wein, der Hauptdarsteller der originalen Marende, der typischen Südtiroler Brotzeit. Jedes Jahr wird im Herbst im Villnößertal das Südtiroler Speckfest veranstaltet.

Die Herstellung
Mit dem Qualitätszeichen „Südtiroler Speck g.g.A.“ darf nur jener Schinken

ausgezeichnet werden, welcher nach traditionellen Methoden hergestellt wird. Für den Schinken werden magere Schweinekeulen verwendet. Der Schinken wird im Gegensatz zum Parmaschinken vor der Herstellung vom Schenkelknochen getrennt. Danach wird das Fleisch mit natürlichen Gewürzkräutern gewürzt. Die Verwendung von synthetischen Produkten ist ausgeschlossen. Noch heute hat jeder Produzent sein eigenes Familienrezept für seine Gewürzmischung. Die Geschmacksunterschiede durch die verschiedenen Gewürzmischungen (u. a. Salz, Pfeffer, Rosmarin, Lorbeer und Wacholder) stellen keinen Qualitätsmangel dar, sondern stehen für die Authentizität des Schinkens.

Räuchern & Pökeln
Die Schlegel werden vor dem Räuchern bis zu drei Wochen lang in kühlen Räumen gepökelt. Während dieser Zeit werden die Schinken mehrere Male gewendet, um das Eindringen der Pökelmasse zu ermög-

lichen. Der Salzgehalt darf im Endprodukt nicht mehr als 5 % betragen. Die Behandlung des Fleisches zum Beschleunigen der Produktion wie Spritzpökeln sind verboten. Der Geschmack des Südtiroler Specks entsteht im folgenden Räucherprozess. Die Temperatur des Rauchs darf 20 °C nicht übersteigen. Die Schinken werden abwechselnd mithilfe von ausgewähltem harzarmen Holz leicht geräuchert und luftgetrocknet. So erhält der Südtiroler Speck g.g.A. seinen milden Geschmack. Noch heute wird vor allem Buchenholz für das Kalträuchern eingesetzt.

Die Reifung
In den folgenden Wochen reift der Südtiroler Speck gemäß den örtlichen Traditionen in Räumlichkeiten bei max. 15 °C, 60-90 % Luftfeuchte und gutem Luftaustausch. Dabei entsteht eine (gesundheitlich unbedenkliche) Schimmelschicht, die dem Fleisch einen nussartigen Geschmack verleiht. Am Ende der Reifung wird diese abgewaschen. Erst nach der Qualitätskontrolle wird die Schutzmarke „Südtiroler Speck g.g.A.“ in die Schwarte eingebrannt.

Genusswerkstatt
Bei uns ist der Südtiroler Speck eine wahre Genussstation. In unseren Genusswerkstätten können Sie sich selbst überzeugen oder Sie verkosten gerne bevor Sie dem himmlischen Geschmack verfallen. Eine südtiroler Spezialität, die Sie auch bei uns in den Shops vor Ort oder über unseren Online Shop bestellen können. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen genussvollen Aufenthalt in einem unserer Genuss Standorte.



SÜDTIROLER SPECK IST ZUSAMMEN MIT WEIN UND BROT, DER HAUPTDARSTELLER DER ORIGINALEN MAREND.

BÜNDNERFLEISCH



VOM RINDFLEISCH ZUM BÜNDNERFLEISCH

Die Reise vom feinen Stück Rindfleisch bis zum zarten **Bündnerfleisch** dauert einige Wochen. Zuerst wird das Stück Rindfleisch mit Salz, Kräutern und Gewürzen in einem geschlossenen Raum gelagert. Danach wird das Fleisch getrocknet. Während dieses Vorgangs wird das Bündnerfleisch mehrmals gepresst, um die verbliebene Flüssigkeit gleichmässig zu verteilen. Durch das regelmässige Pressen erhält das Bündnerfleisch seine charakteristische rechteckige Form. Zum Schluss wird das Bündnerfleisch fein geschnitten und serviert. Bei uns können Sie das köstliche Bündnerfleisch kosten oder für zu Hause mitnehmen. Gerne bereiten wir Ihnen eine genussvolle Bündnerfleisch Platte in unseren Genusswerkstätten zu. Passend mit einem Glaserl Wein und feinsten Feigensenfsauce, können Sie diese Besonderheit genießen.

En Guetel!

Foto: @shutterstock



Foto: @Martin Klotz



ST.ANTON



ST.ANTON



ST. ANTON AM ARLBERG PLANGGER DELIKAT(ESSEN) seit 1915

Seit 2012
begrüßen wir
sie herzlich
am Arlberg..

St. Anton am Arlberg gilt als Tor zum Skigebiet Arlberg und wird gemeinhin als die "Wiege des alpinen Skilaufs" bezeichnet, da hier der moderne Skisport erfunden wurde. Die Skipisten auf den Bergen Val-luga und Rendl sind über Liftanlagen und Seilbahnen erreichbar. Im Dorf beginnt ein verzweigtes Netz an Bergwanderwegen.

Seit **2012** bietet Plangger Delikat(essen) in St.Anton 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 bei uns. Genießen Sie unsere feinsten Spezialitäten mit einem Glas Wein oder lassen Sie sich vom herzlichen Team rund um Christine und Markus beraten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wein

[vaɪn] Substantiv

Poesie in Flaschen abgefüllt.



GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner oder Weißgipfler ist eine Weißweinsorte. Sie ist die wichtigste und verbreitetste Rebsorte aus Österreich und wird im Ausland oft als österreichische Nationalsorte angesehen. Vor allem findet sie in Niederösterreich optimale Standortbedingungen. Ihre Weine bestechen durch ihr intensives Bouquet und durch ihre Frische. Typisch können angenehme Aromen nach weißem Pfeffer oder auch Tabak ausgemacht werden, hervorragend ist aber meist die intensivere Nase und der Geschmack nach Citrus und Frucht (Pfirsich). Ein guter Grüner Veltliner besticht durch seine Frische am Gaumen und ist, entgegen landläufiger Meinung, die auf vielen eher mäßigen Grünen Veltlinern beruht, entsprechend lagerfähig. Bei Verkostungen älterer Weine beeindruckten hochwertige Veltliner immer wieder durch ihre erstaunliche Frische. Dem Grünen Veltliner war der erste österreichische DAC-Wein, der Weinviertel DAC, gewidmet. Seit 2006 gibt es auch noch einen weiteren DAC aus dieser Rebsorte mit dem Traisental DAC, seit dem Jahrgang 2007 einen dritten – den Kremstal DAC der am Weißweinsektor als erster DAC eine Reservelinie gestattet. In unseren Vinotheken haben wir eine grosse Vielfalt an „Grüner Veltliner“ Sorten und beraten Sie gerne.

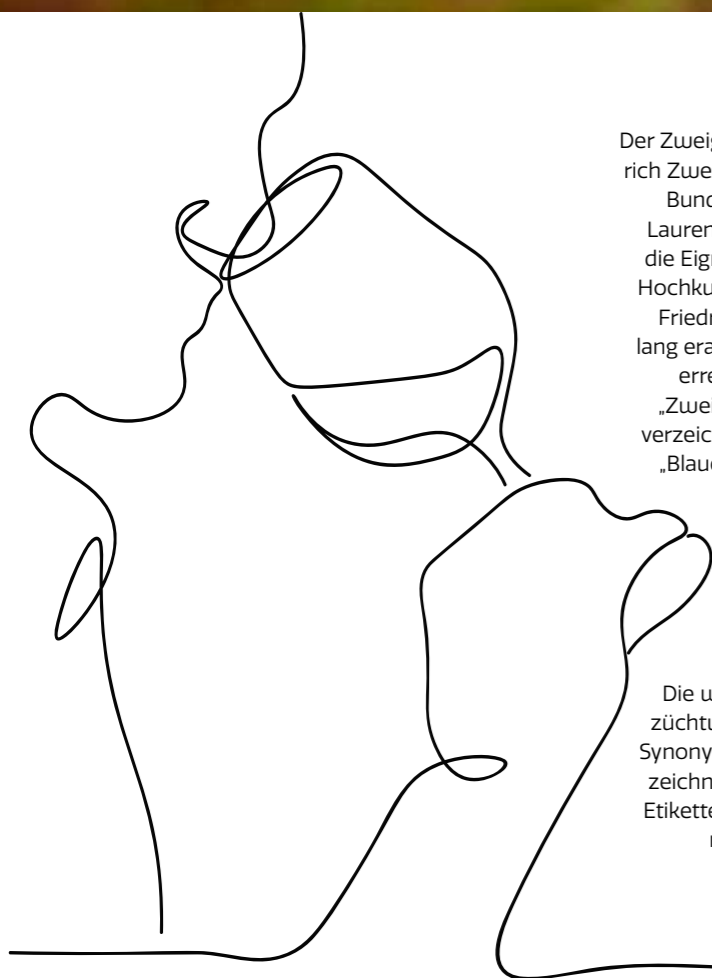


ZWEIGELT

Der Zweigelt ist eine österreichische Neuzüchtung aus dem Jahr 1922 von Friedrich Zweigelt (1888–1964), dem späteren Direktor der Höheren Bundeslehr- und Bundesversuchsstation für Wein-, Obst- und Gartenbau (1938–1945), aus St. Laurent und Blaufränkisch. Bereits in den 1950er-Jahren erkannte Lenz Moser die Eignung der Sorte „Blaufränkisch x St. Laurent“ für die Erziehungsform der Hochkultur und bemühte sich fortan um eine Benennung nach ihrem Züchter, Friedrich Zweigelt, da er die Bezeichnung „Blaufränkisch x St. Laurent“ als zu lang erachtete. Bereits 1958 hatte der „Prozess der Namensgebung ein Stadium erreicht, in dem er nicht mehr aufzuhalten war.“ Die offizielle Bezeichnung „Zweigeltrebe Blau“ tauchte erstmals 1972 in dem damals neuen Rebsortenverzeichnis für Qualitätsweine auf. 1978 wurde der Sortenname abgeändert in „Blauer Zweigelt“ und das Synonym „Rotburger“ geschaffen. Damit sollte die gemeinsame Herkunft der Neuzüchtungen Blauburger, Goldburger und Rotburger/Blauer Zweigelt herausgestellt werden.

**ZWEIGELT IST EINE KREUZUNG AUS DEN SORTEN
ST. LAURENT X BLAUFRÄNKISCH**

Die weit verbreitete Behauptung, Friedrich Zweigelt selbst hätte seine Neuzüchtung „Rotburger“ genannt, lässt sich nicht belegen. Das weiterhin gültige Synonym „Rotburger“ wird nach wie vor von österreichischen Winzern als Bezeichnung am Etikett verwendet, wohingegen das Gros der Erzeuger auf den Etiketten den Namen Zweigelt vermerkt. Die Problematik der Namensgebung nach einem überzeugten Nationalsozialisten wurde im Dezember 2018 öffentlich thematisiert. Zweigelt ist eine Kreuzung aus den Sorten St. Laurent x Blaufränkisch.





SENFSAUCEN...

Eine Spezialität von Plangger Delikatessen: passierte, kandierte verschiedene Früchte mit Senföl aromatisiert. Delikater Begleiter für eine Plangger Marend zu Käse, Fleisch oder Salat, sind unsere eigenen Fruchtsefnsaucen. Sie haben die Auswahl an Feige, Birne, Marille, Ingwer und viele mehr.

Fotos: @shutterstock/@epipeistum



Produkte auf dem Bild wie Käse, Schinken, Speck, Oliven, Mini Toast erhältlich bei uns.

Plangger's Lolli's

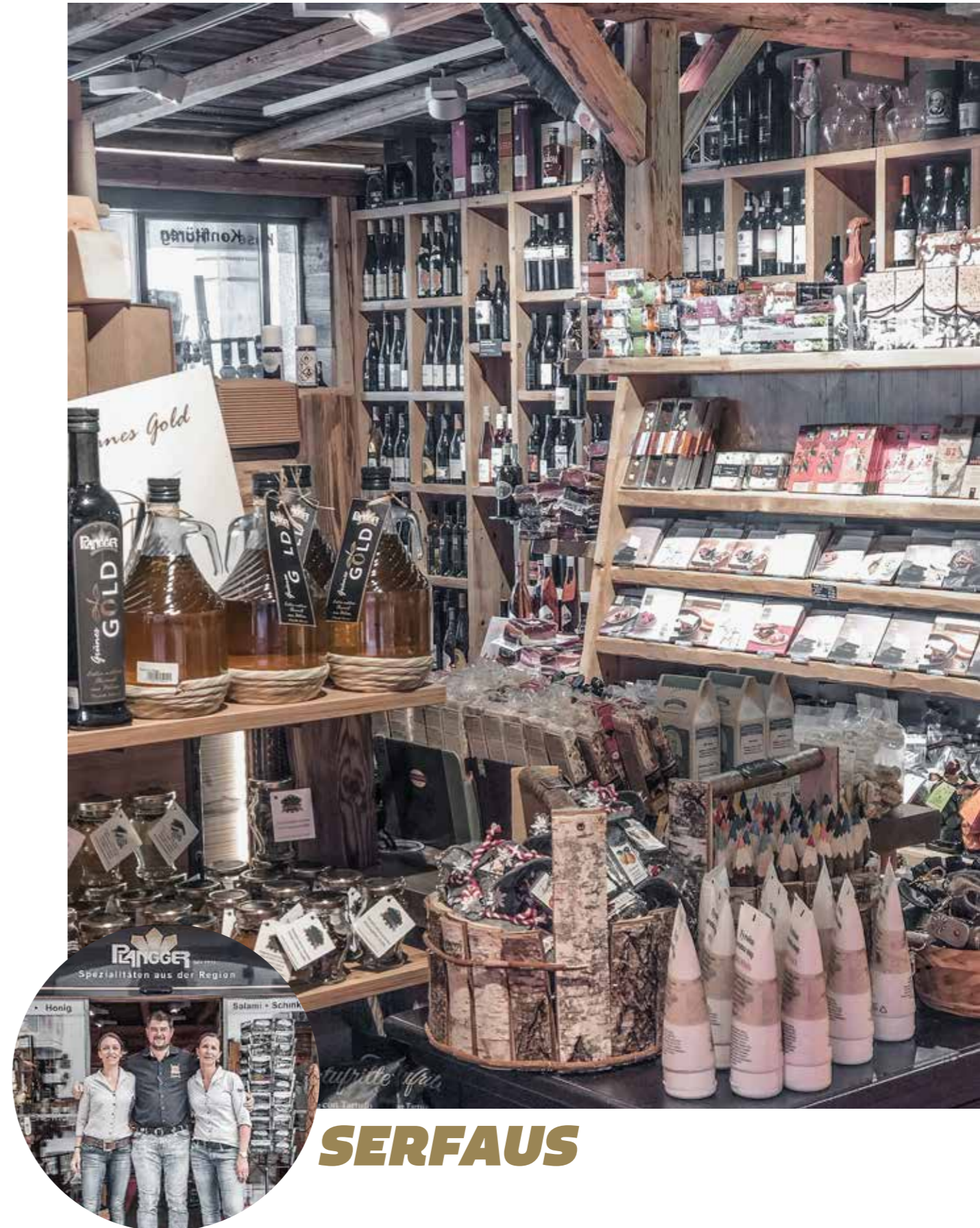
SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR



Handgemachte Zuckerl & Lollis aus Österreich!

In verschiedenen Geschmacksnuancen, handgedreht und edel verfeinert. Als besonderes Geschmackserlebnis in Kombination mit einem Tee, oder einfach mal zwischen durch etwas Naschen. Ideal als Geschenk - handgemachte Glücksmomente verschenken. Einzigartige Zuckerl in folgenden Variationen erhältlich: Gletscherdrops, Kräuterezuckerl, Liebeszuckerl, Alpenzuckerl, Fruchtzuckerl und vieles mehr! Einfach bei **Plangger Delikatessen Serfaus & Kitzbühel** vorbeischaun.

// Fotos: @gipfelsturm



SERFAUS

// Fotos: @PLANGGERARCHIV



SERFAUS



SERFAUS
PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)
 seit 1915
 Serfaus-Fiss-Ladis
 ist die Nummer eins
 unter den
 Urlaubszielen
 in Österreich.

Speziell für Familien mit Kindern heimst die Region in Tirol regelmäßig Preise ein. Und das nicht ohne Grund! Die Orte am Hochplateau lassen in Sachen Spaß und Unterhaltung einfach keine Wünsche offen. Plangger Delikat(essen) selbst ist seit 2007 im Dorfzentrum von Serfaus zu finden. Auf 1.429m, mit einem traumhaften Blick auf die umliegende Berwelt geniesst es sich besonders gut auf der wunderschönen Terasse, mit einem Glaserl Wein & einer feinen Jause. 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. Leitfaden für das Team rund um Simone & Gäste: **GENUSS PUR!**

Jede Alm hat ihr eigenes Geheimnis an Kräutern und Blumenwiesen.

DIE GESCHICHTE VOM BERGKÄSE...

BERGKÄSE AUS DEN ALPEN ZÄHLT ZU DEN BESTEN KÄSESPEZIALITÄTEN DER WELT.

Gut gereifter Bergkäse ist unvergleichlich im Geschmack. Manche Vertreter dieser Käsegattung verblüffen etwa mit einem malzigen Duft oder den frischen Aromen von Sauerrahm, Zitrusfrüchten und Blumenwiese. Am Gaumen treten oft dunkles Karamell und geröstetes Weißbrot deutlich hervor.

Ein Bruder des Gruyère
Was den österreichischen Bergkäse betrifft, so handelt es sich historisch betrachtet um einen Bruder des Gruyère. Die Produktion von Gruyère hat auf der Schweizer Alpe in L'Etivaz eine lange Tradition, der gleichnamige Alpkäse wird dort seit Jahrhunderten in den Sommermonaten hergestellt. Diese Technik kam im 17. Jahrhundert über Vorarlberg nach Tirol. Die Wiege der alpinen Käsekultur liegt damit also in der Schweiz. Dort wurde auch die Technik zur Herstellung von auf Lab basierendem Bergkäse erfunden, vermutlich in der Region Gruyère (auch Greyerz), wo die Käseherstellung schon im Jahr 1115 erstmals erwähnt wurde. Mit großer Wahrscheinlichkeit handelte es sich damals um Sauermilchkäse, denn die auf Lab basierende Fettkäseproduktion hat sich erst ab dem 15. Jahrhundert verbreitet.

In Österreich standen der Absicht, die auf den Almen gemolkene Milch haltbar und transportfähig zu machen, vorerst einige Hürden im Weg. Die k.u.k. Monarchie hatte beispielsweise enormen Bedarf an nährstoffreicher Butter und unterband deswegen längere Zeit das, was man gemeinhin Fettkäseproduktion nennt.

Der würzige Geschmack
Schließlich überzeugte dann doch noch ein nicht unwesentlicher Nebeneffekt bei der Haltbarmachung mit Lab: der herrlich würzige Geschmack. Der Grund dafür liegt einerseits in der Milch, die von gesunden Tieren kommt, die reichlich Bewegung haben und den ganzen Tag lang beste Kräuter und Gräser fressen. Andererseits ist es aber auch das überlieferte und jahrhundertlang weitergegebene Wissen dieser speziellen Käseproduktion. Man

könnte es mit einem uralten Kochrezept vergleichen, bei dem man zwar alle Zutaten und die einzelnen Arbeitsschritte kennt, das Ergebnis fällt aber dennoch nie so wie bei der Oma aus, die das schon ihr ganzes Leben lang macht. Erfahrung, die zur Tradition geworden ist. Es kommt daher nicht von ungefähr, dass die besten Bergkäse der Welt aus der Schweiz und aus Österreich sind.

Der feine Unterschied
Grundsätzlich unterscheidet man zwischen mehreren Arten von Hartkäse, den man als Überbegriff verstehen kann, denn nicht jeder Hartkäse ist auch ein Bergkäse. Die Milch für Bergkäse muss zwar aus Bergregionen stammen, es darf aber auch Tal Milch von verschiedenen Betrieben sein. Bei Alp- bzw. Almkäse darf hingegen nur Milch von einer einzigen Alm verarbei-

tet werden. Folgerichtig handelt es sich dabei um ein saisonales Produkt, denn die Kühe sind nur im Sommer auf der Alm. In Österreich ist dafür echte Handarbeit vorgeschrieben: Das Entrahmen erfolgt durch händisches Abschöpfen, es wird noch mit Holz befeuert, und der Käse wird manuell mit dem Käsetuch herausgehoben.

Eine eigene Philosophie
Auf jeder Alm wächst anderes Futter und jeder Käser hat seine eigene Philosophie. Allein im Bregenzerwald gibt es fast 100 Alpen mit ebenso vielen unterschiedlichen Käsen. Und wie vom schweizerischen Gruyère gelernt, beeinflusst die Reifeperiode in einer Höhle oder einem Stollen den Geschmack besonders positiv. Man sieht also: Alles ist Käse – aber bei Weitem nicht alles ist auch **Bergkäse**.

Sie erhalten in all unseren Plangger Delikat(essen) Standorten und online über unseren Webshop die exklusivsten und feinsten Bergkäsesorten.



ALLES IST KÄSE – ABER BEI WEITEM NICHT ALLES IST AUCH EIN BERGKÄSE.





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- oder im Platzer Tal. 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. Fern ab vom Alltagsstress und Beruf können Sie mit Freunden oder der Familie in traumhafter Ambiente die Seele baumeln lassen. Entspannen Sie im



Chalet Nr.121!



Chalet Nr. 121



Eingerichtet im alpinen Stil mit traditionellem Altholz und erleben Sie besondere Wohlfühlmomente. Übernachten sie in unserem exklusiven Alpen Chalet Panorama (FZ) oder einem kuscheligen AlpenChalet Tirol (DZ).





www.plangger.net

Genuss „Dukaten“

**PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)
SEIT 1915**

UNSERE GUTSCHEIN-
VARIANTE IN TALER FORM.
SCHENKEN SIE DAS
BESONDERE MIT DEN
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“.



Fotos: @Martin Klotz



ALLES KÄSE...

BERGKÄSE-ABC

Alp- beziehungsweise Almkäse

Die Milch muss aus einem einzigen Betriebs-kreislauf (einer Alm) stammen und direkt auf der Alm verarbeitet werden. Das Entrahmen der Milch erfolgt ausschließlich durch Abschöpfen, es wird noch mit Holz befeuert, und der Käse-auszug erfolgt händisch mit dem Käsetuch.

Bergkäse

Die Milch darf von verschiedenen Betrieben stammen, auch Talmilch ist erlaubt. Sie darf - zu einer Produktionsstätte transportiert werden, in der die mechanische Bearbeitung -mittels Zentrifuge erfolgen kann. Wie beim -Alm-käse darf aber nur silo-freie Rohmilch verwendet werden.

Hartkäse

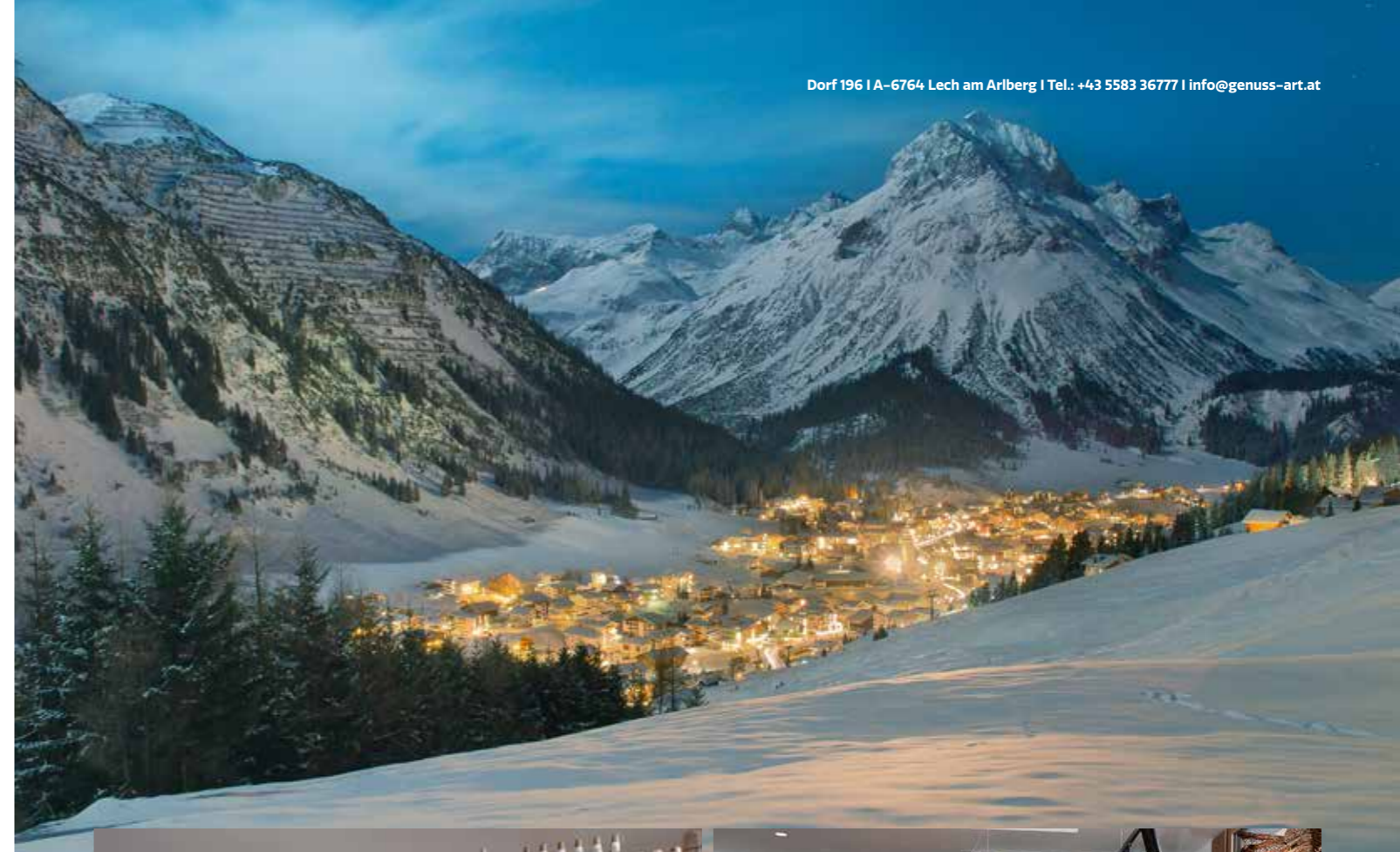
Überbegriff für Käse, die mindestens drei Monate gereift sind und einen Wassergehalt von maximal vierzig Prozent aufweisen. Neben Berg- und Almkäse gehören beispielsweise auch Emmentaler oder Asmonte dazu.

Fotos: @shutterstock



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!



**LECH
A. ARLBERG**

**PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)
seit 1915**

Lech wurde im 13./14. Jahrhundert von eingewanderten Walsern gegründet.



Es hieß bis ins 19. Jahrhundert Tannberg, dann setzte sich der aus „Tannberg am Lech“ entstandene Name Lech durch. Der kleine Ort hat sich in den letzten Jahrzehnten zunächst durch den Einfluss des Wintertourismus, in der Folge aber auch vermehrt durch Sommertourismus zu einer blühenden Gemeinde entwickelt. Im August 2005 wurden große Teile der Ortschaft

durch eine Hochwasserkatastrophe verwüstet. Die teils erheblichen Schäden wurden bis zum Beginn der Wintersaison im Dezember 2005 weitestgehend behoben. **Lech** ist eine Gemeinde mit 1607 Einwohnern am gleichnamigen Fluss im österreichischen Bundesland Vorarlberg und zählt wie beispielsweise auch Ebnit, Damüls oder Mittelberg zu

den Vorarlberger Walserdörfern. Die Gemeinde ist ein international bekannter Wintersportort am Arlberg. Hier in Lech ist nicht nur der Schnee garantiert, nein auch die Plangger Delikat(essen) Philosophie wird, seit der Eröffnung 2015 zelebriert. Genuss hautnah erleben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

// Fotos: @plangger archiv // @shutterstock



Plangger's gefüllte Datteln im Speckmantel mit unserer Tomaten-Basilikumcrème

Topfen (dt. Quark, a.d.R.) mit Plangger's Tomaten-Basilikumcrème verrühren. Die Datteln mit dieser feinen Creme füllen, mit Speckstreifen ummanteln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 20 Minuten im Backofen garen bis der Speck schön knusprig ist.

Zum Abschluss etwas abkühlen lassen und genießen.

Fotos: @shutterstock // @planggerarchiv



OETZ

Fotos: @Martin Klotz



OETZ



OETZ
PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)
seit 1915

Seit 2016 erwartet Sie bei Plangger Delikat(essen) in Oetz eine erlesene Auswahl an heimischen und internationalen Produkten.



Bereits vor etwa zweieinhalbtausend Jahren fühlte man sich am Eingang zum Ötztal besonders wohl. Nicht umsonst diente der Ort Oetz als Namensgeber für das gesamte Tal. Bis heute wird die Region für ihren typisch tirolerischen Charme geschätzt.

Seit 2016 erwartet Sie bei Plangger Delikat(essen) in Oetz eine erlesene Auswahl an heimischen und internationalen Produkten. Die Vinothek ist ausgestattet mit österreichischen und internationalen Weinen,

das Feinkostsortiment reicht von lokalen Produkten wie Hirschsalami, Senfsaucen, Aschenputtelkäse hin zu feinsten Ölen, italienischen Balsamico Essigen und vielen weiteren Delikatessen.

Viele Produkte können vor Ort in unserer Genusslounge mit 20 Sitzplätzen verkostet werden oder als stilvolles Geschenk für Familie, Freunde oder Geschäftspartner erworben werden.

Auf Euer kommen freuen sich Andy, & Alex mit Team

Fotos: @Martin Klotz

Genuss Gruffs...



Fotos: @shutterstock // Plangger Archiv

Milchkalb im Speckmantel

mit feinem Apfel- Meerrettich- Senf

Das Milchkalb wurde mit Plangger's feinem Meerrettich-Apfelsenf mariniert; sowie im Erdäpfel-Nussbutterpüree eingearbeitet. Regionaler Genuss!



”

DAS *LEBEN*
IST ZU **KURZ**,
UM *SCHLECHTEN*
WEIN
ZU *TRINKEN*.

”

Johann Wolfgang von Goethe



SÖLDEN



SÖLDEN



Seit 2014 ist unsere Produktpalette auch im bezaubernden Sölden vertreten.

Sölden ist ein Ferienort in den Tiroler Alpen, der im Ötztal im österreichischen Bundesland Tirol liegt. Die Skipisten sind über mehrere Lifanlagen erreichbar, darunter die moderne Giggijochbahn. Die malerische Ötztaler Gletscherstraße führt am Rettenbach- und Tiefenbachgletscher vorbei. Auf dem Gaislachkogel, dem Tiefenbachkogel und der Schwarzen Schneid, die allesamt über 3.000 Meter hoch sind, bieten Aus-sichtsplattformen einen Panoramablick auf die Ötztaler Alpen. Seit 2014 ist unsere Produktpalette auch im bezaubernden

Sölden vertreten und reicht von delikaten Käsesorten über Feinkost-, Wild- und Wurstspezialitäten, sowie Trüffel, Gänseleber, Honig, Marmeladen, Essige, Öle, Senfe, exklusiven Weinen und Edelbränden bis zu den feinsten Konfiserien. Bei Michael und André können Sie sich die Zeit nehmen, genießen Sie einen Tapas Deluxe und ein Glas Wein in unserer Genusslounge. Ob Kostbares aus der Region, Präsente oder Geschenkmünzen, bei uns finden Sie sicher das Richtige für Ihre Liebsten.
Wir freuen uns auf Euren Besuch!



KAKAOBOHNEN
WURDEN WIE GOLD
GEHANDELT.



DIE GESCHICHTE VON DER SCHOKOLADE!

KOLUMBUS UND DIE
SCHOKOLADE. EIN
UNBEKANNTES
MITBRINGSEL!

Stellen Sie sich vor, Sie entdecken die Schokolade und merken es noch nicht einmal. Während im mittleren Amerika Schokolade als Kakao-Getränk schon mehrere Jahrhunderte ein begehrtes Genussmittel war und Kakaobohnen wie Gold gehandelt wurden, erhob sich Europa gerade erst aus dem finsternen – schokoladelosen – Mittelalter. Von Völkern wie den Maya oder den Azteken wusste man hierzulande nichts, kannte nicht einmal ihre Heimat, den amerikanischen Kontinent. Dies sollte sich jedoch zu

Beginn der Neuzeit ändern, als der italienische Seefahrer Christoph Kolumbus in der spanischen Königin Isabella eine mächtige Unterstützerin für ein kühnes Unterfangen fand.

Wo der Pfeffer wächst

Spaniens Regentin finanzierte Kolumbus eine kleine Flotte, mit der er einen Seeweg Richtung Indien auskundschaften wollte. Indien und China waren zu jener Zeit geschätzte Handelspartner und belieferten die Europäer mit exotischem Luxus wie Gewürzen oder Seide. Solche Warenlieferungen wurden über den Landweg in die jungen Metropolen Europas transportiert. Mit dem Aufkommen des Osmanischen Reichs geriet der Handel ins Stocken und es wurden immense Zölle fällig. Eine direkte Seeverbindung sollte dieses teure Dilemma lösen.

Der große Irrtum

Tatsächlich erreichte Kolumbus mit seinen Schiffen am 12. Oktober 1492 unbekanntes Land und betrat den Boden der Karibikinsel Guanahani, die er später San Salvador taufen sollte. Auf der gleichen Reise entdeckte er auch Kuba und Hispaniola, traf auf Eingeborene und gewann erste Einblicke in deren Leben. Kolumbus reiste bis zum seinem Tod im Jahr 1506 noch drei weitere Male in die Karibik und betrat bei seiner letzten Fahrt im heutigen Honduras sogar amerikanisches Festland. Er selbst hat aber nie mehr erfahren, wie bedeutend die Entdeckungen waren, die er auf seinen Reisen machte. Den amerikanischen Kontinent hielt er immer für Inseln vor der Küste Indiens. Und auch die Bedeutung einer zufälligen Begegnung auf seiner vierten Reise blieb ihm immer verschlossen: Dabei war Kolumbus im August 1502 der erste Europäer, der die

in Mittelamerika so begehrten Kakaobohnen zu Angesicht bekam.

Das Geheimnis der Maya

Eine Überlieferung dieses ersten Kontakts verdanken wir Fernando Kolumbus, dem Sohn des Seefahrers, der seinen Vater auf dieser Reise begleitete. Vor der honduranischen Küste traf die kleine Flotte auf ein voll beladenes Handelskanu der Maya. Kolumbus ließ Besatzung und Fracht an Bord seiner Karavelle bringen. In der Ladung fanden sich Stoffe, Waffen, Geschirr und eine große Menge unbekannter Früchte. Es war den Seglern allerdings nicht möglich, sich mit den Maya zu verständigen und so etwas über die Kakaobohnen in Erfahrung zu bringen. Allerdings registrierten sie schnell, dass die kleinen Bohnen für die Maya offensichtlich eine große Bedeutung hatten. Wann immer eine der Früchte beim Umladen verloren zu gehen drohte, waren gleich mehrere Maya zur Stelle, um dies zu verhindern.

Der Weg nach Spanien

Kolumbus nahm die Kakaobohnen schließlich mit zurück nach Spanien, aber auch dort blieben sie unbeachtet, weil niemand um ihren Wert wusste. Noch weniger war bekannt, dass sich diese unscheinbaren Bohnen zu einem köstlichen Trunk verarbeiten ließen. Das ist gleich auf zwei Arten tragisch: Zum einen wurden genau solche wertvollen Funde von Kolumbus erwartet, um den enormen Aufwand seiner Fahrten zu rechtfertigen – zum anderen blieb den Europäern der Schokoladenguss noch viele Jahre verwehrt. Er musste seine letzten Lebensjahre in der Schmach des Scheiterns verbringen. Erst später wurde sein Name zum Mythos und steht bis heute für die Entdeckung Amerikas – und den Beginn der Verbreitung von Schokolade auf der ganzen Welt.

ALLES SCHOKOLADE.....

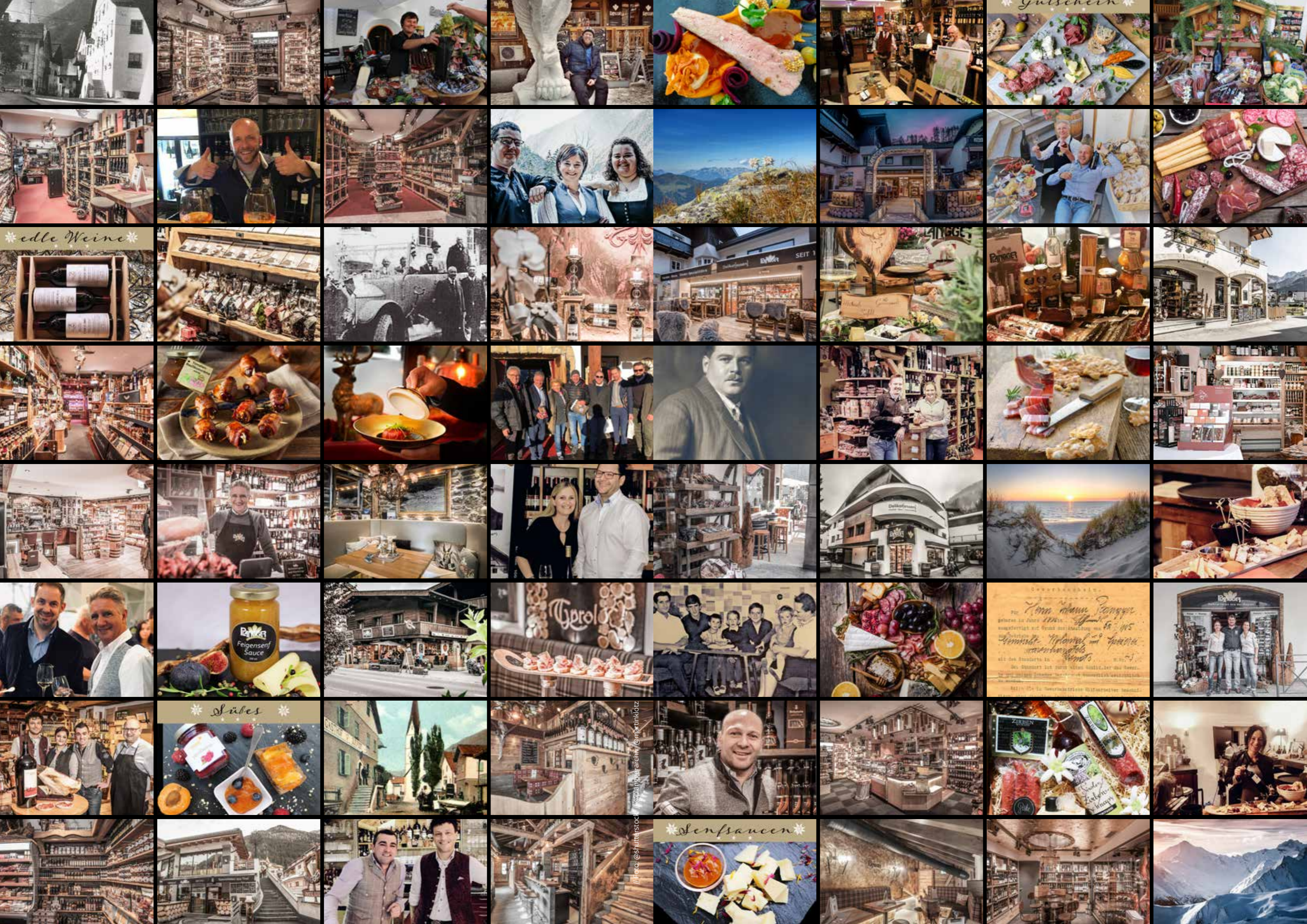
DAS SÜSSE LEBEN

DAS LEBEN IST WIE SCHOKOLADE, DIE MAN
STÜCK FÜR STÜCK GENIEßEN UND SICH
LANGSAM AUF DER ZUNGE ZERGEHEN
LASSEN SOLL...



// Foto: @shutterstock | TEXT: wikipedia

Wir bieten eine breites Angebot an edlen, feinsten, ausergewöhnlichsten Schokoladensorten in all unseren Plangger Delikat(essen) Standorten an. Gerne können Sie sich selbst davon überzeugen, wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Guischein

edle Weine

Süßes

Senf saucen

Photo: @shutterstock / copiangearcin / @artiklotz



DIE KÖNIGIN DER ALPEN DIE ZIRBE

Der Zirbe wird seit jeher eine schlaffördernde Wirkung nachgesagt.



So galt eine Wiege aus Zirbenholz schon vor Jahrhunderten als Geheimrezept bei unruhigen Kindern. Sogar ganze Gaststuben wurden aus dem gelb-rötlichen Holz gefertigt, damit hitzige Stammtisch-Diskussionen nicht überkochten. Wer sich mit Zirbenholz umgibt, verringert seine Herzfrequenz nachweisbar um rund 3 500 Herzschläge pro Tag. Sie prägt die europäische Alpenregion so markant wie keine andere Baumart: die Zirbe, auch Zirbelkiefer, Arbe oder Arve genannt. Die „Königin der Alpen“ kann bis zu 1 000 Jahre alt werden und eine Höhe bis zu 25 Metern erreichen. Der genügsame Baum hält übrigens Temperaturen bis -43°C stand.

Intensives Aroma

Zirbenholz hebt sich durch seine lebhaftere Zeichnung ab. Bei den zahlreichen Anwendungsgebieten für Körper und Geist spielt vor allem der charakteristische Duft eine zentrale

Rolle. Dahinter stecken vielfältige ätherische Öle, die neben dem wohlriechenden Aroma auch für die beruhigende und harmonisierende Wirkung auf den Menschen verantwortlich sind. Es hat sich beispielsweise bewährt, ein wenig Zirbenöl auf den Staubsaugerfilter zu träufeln und so das Raumklima zu verbessern.

Die Zirbe als Heilmittel

Auf die beruhigende Eigenschaft der Zirbe – vor allem in Bezug auf gesunden Schlaf – wird seit Generationen vertraut: Wer in einem Zirbenbett oder auf einem mit Zirbenspänen gefüllten Kissen schläft, verringert seine Herzfrequenz in der Nacht nachweisbar und schont seinen Körper damit um rund 3 500 Herzschläge pro Tag. Die ätherischen Öle entfalten ihre positive Wirkung auch in Duftlampen und helfen gegen Schlaflosigkeit, Konzentrationsschwäche sowie mentale Erschöpfung, Kopfschmerzen, unreine Haut,

Erkältungen und Nebenhöhlenentzündungen werden durch das Inhalieren von Zirbenöl gelindert. Dafür einfach ein paar Tropfen in heißem Wasser auflösen und den Dampf einatmen. Sogar als Inhaltsstoff in Massageölen kann das Extrakt verwendet werden: Wird es gleichmäßig in die Haut einmassiert, wirkt es durchblutungsfördernd wie entgiftend und kann Muskelverspannungen und Rheuma verbessern.

Hilfreich gegen Insekten

Zirbenholz ist antibakteriell, durch die ätherischen Öle bildet sich kaum Schimmel. Deshalb wird es gerne für Küchenutensilien wie Brotdosen verwendet. Zusätzlich hat es eine insektenabwehrende Wirkung: Studien haben belegt, dass Kleidermotten bei Zirben-Duft der Appetit vergeht und sie sich deutlich weniger fortpflanzen. Daher der Tipp: Etwas Zirbenöl in Wasser auflösen und den Schrank damit ausreinigen oder ein Säckchen mit Zirbenspänen beträufeln. Nützlich sind auch Bretter oder Kleiderbügel aus Zirbenholz, die zwischen die Kleidungsstücke gehängt werden.

Es zirbalat!

Plangger's Zirbengeschenke oder einzelne Zirben Produkte können Sie bequem über unseren OnlineShop oder in einem unserer Standorte erwerben. Frisch aus den Tiroler Bergen. Von Zirbensalami über Zirbenwurzeln, Zirbenschnaps, Zirbenseife, Zirbenkugeln und vieles mehr. Entdecken Sie unsere große Auswahl an den einzigartigen Zirbenprodukten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



// Foto: @shutterstock // @planggerarchiv // Text: www.zirbe

FEINER TRÜFFEL GENUSS GRUSS ...

Kleine Auswahl an Trüffelprodukten aus dem Hause Giuliano Tartufi....



erhältlich in unseren Destinationen und im Online Shop....

Feinster Trüffel. HONIG - SALZ - SAUCE....
Unsere Trüffelprodukte aromatisieren warme & kalte Speisen
in Sekunden. Unser Trüffelsortiment lässt keine Wünsche
offen! Als Geschenk an sich selbst, Familie, Freunde oder
Geschäftspartner - Ein Genuss für die Sinne!

// Foto: @shutterstock // PLANGGER ARCHIV

Fotos: @Martin Klotz // @planggerarchiv



KITZBÜHEL





KITZBÜHEL

**PLANGGER
DELIKAT(ESSEN)
seit 1915**

Der elegante Wintersportort ist für sein jährliches Hahnenkamm-Rennen bekannt.



Kitzbühel ist eine Kleinstadt in den Alpen, die östlich von Innsbruck liegt und zum Bundesland Tirol im Westen Österreichs gehört. Der elegante Wintersportort ist für sein jährliches Hahnenkamm-Rennen bekannt. Entlang der Straßen des mittelalterlichen Stadtkerns findet man exklusive Geschäfte und Cafés. Das Museum Kitzbühel erzählt die Geschichte der Stadt und des Wintersports in der Region. Auch die Gemälde des einheimischen Künstlers Alfons Walde werden hier ausgestellt. Die Dachterrasse des Museums bietet einen Panoramablick auf die Stadt. Seit 2017 sind wir mit Plangger Delikat(esse) in den KitzGalerien von Kitzbühel stationiert. Das herzliche Team, rund um Simone, bietet regionale

und internationale Spezialitäten an, die einen Besuch wert sind. Es erwartet Sie eine reiche Palette von erlesenen Produkten, wie Trüffel, Gänseleber, edle Balsamico, delikate Senfsaucen, geräucherte Wildschinken, handgeschöpfte Schokoladen und vieles mehr. Lassen Sie sich fallen, verweilen Sie in unserer Genussslounge 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 Genuss-Guide wurde KITZBÜHEL zum BESTEN GENUSSLADEN 2020 in Tirol ausgezeichnet. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns auf Ihren Besuch!



Fotos: @Martin Klotz

KITZBÜHEL





De·li·ka·tes·se

Substantiv, feminin [die]

1. etwas besonders Wohlschmeckendes
oder Ungewöhnliches; Leckerbissen

// Foto: @shutterstock kitzbühel - schwarze



SCHÜTTEL BROT

**SÜDTIROLER
SPEZIALITÄT**

Perfekter Begleiter
für die klassische Marend.



Schüttelbrot ist ein vor allem in Südtirol verbreitetes hartes, knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und Gewürzen mit regional verschiedenem Geschmack und Aussehen. Es zeichnet sich durch lange Haltbarkeit aus und wird traditionell mit Speck oder Käse zur Marend gegessen. Der Teig des Schüttelbrots wird vor dem Backen durch Schütteln gelockert und in die charakteristische dünne Fladenform gebracht. Diese Form bewirkt, dass das Brot nach dem Backen schnell hart

wird und so für längere Zeit aufbewahrt werden kann, ohne zu verderben. Schüttelbrot wurde bevorzugt in den Almhütten Tirols getrocknet und aufbewahrt, bei denen eine Bewirtschaftung mit Frischwaren dem Senner zu mühsam war. Das Schüttelbrot ist mit den als Vinschgauer bezeichneten weichen Fladenbrot verwandt, aber wesentlich dünner, knuspriger und länger haltbar als diese. Traditionell mit Speck oder Käse zur Marend. Genussvolle Grüße aus Tirol.



// Foto: @shutterstock // @planggerarchiv



Plangger's feine Kürbissuppe

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

Deko Tipp: mit frischem Thymian toppen!



STERNENSEE MEETS PLANGGER DELIKAT(ESSEN)

Berge aus Sand. Aus den Tiroler Bergen trifft Plangger Delikat(essen) auf die größte nordfriesische Insel, Sylt.



Der Ellenbogen: Das einsame Ende Deutschlands

Das Ende von Deutschland fühlt sich tatsächlich ein bisschen so an wie das Ende von allem. Fast könnte man meinen, der letzte Mensch auf Erden zu sein, wenn man hier im Abendlicht über die sandigen Dünenpfade zum Strand hinab steigt – argwöhnisch beäugt lediglich von dem zuckenden Licht des rot-weiß geringelten Leuchtturms. Die Einsamkeit wiegt schwer an diesem fast schon magischen Ort – ein Gefühl, dem man sonst nur hoch auf den Tiroler Bergen erfahren kann. Um Mittsommer herum scheint es auch hier nicht richtig dunkel werden zu wollen. Im fahlen Schein der irgendwo am Horizont verweilenden Sonne wirkt

die unberührte weite Sandfläche zwischen Leuchtturm und Meer fast schon wie die Eisfläche eines zugefrorenen Sees, die leise unter den Schuhsohlen knirschend den Eindruck vermittelt, als müsste sie unter dem nächsten Tritt plötzlich aufbrechen und einen verschlingen.

Das Ende der Welt

Tatsächlich aber ist das Ende der Welt an dieser Stelle noch lange nicht erreicht. Der nördlichste Punkt Deutschlands allerdings schon. Er liegt am sogenannten Ellenbogen auf der Insel Sylt: Ein lustig geformtes, grünes Fleckchen Erde zwischen tiefblauem Ozean, weißem Sandstrand und UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer.

Mit der Speisekarte Sylt erkunden

Sylt ist einfach schön, dagegen kann wirklich niemand etwas sagen. Man trifft viel nordfriesischen Charme an, der sich in kleinen Ladenlokalen, Teestuben und gemütlichen Restaurants widerspiegelt. Was die Gaumenfreuden angeht, überzeugt Sylt sowieso mit einer Vielzahl ausgezeichneter Restaurants. Daher kam auch die Idee:

Plangger meets Sternensee

Die Idee kam Yvonne (Inhaberin von Sternensee, a.d.R.) schon vor ca. vier Jahren. Plangger Delikat(essen) hat sie privat in Ischgl kennen und lieben gelernt. Die delikaten Produkte, der herzliche



Charme, die Liebe zum Detail. Da sie beruflich sehr häufig in und um Ischgl tätig war, kam Sie mit Reinhard Tumler, CEO von Plangger Delikat(essen) ins Gespräch.

Warum Sylt?

Es ergab sich eine spontane Idee mit Sylt, Yvonne eröffnete in Keitum über Weihnachten einen PopUp-Store mit Sternensee, der auch die delikatsten Produkte von Plangger präsentierte.

Neuer Start für 2020/21

Es geht von Keitum in den Aufschwungsort LIST. Attraktiv durch das Fünf Sterne Hotel Arosa oder auch die im Jahr 2021 entstehende Luxus Klinik Lanser Hof. List ist sicherlich etwas ab vom Schuss, jedoch haben wir eine sehr gute Kundenfrequenz schon alleine durch die Nähe des Hafens, eines der beliebtesten Ausflugsziele auf Sylt. Auch hier im hohen Norden erwartet Sie eine reiche Palette von erlesenen Produkten, wie Trüffel, Gänseleber, edle Balsamico, delikate Senfsaucen, geräucherte Wildschinken, handgeschöpfte Schokoladen und vieles mehr. Wir nehmen uns für Sie Zeit, denn Genießen braucht Zeit. **En quete!**



SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR...



PLANGGER DELIKAT(ESSEN) WEBSHOP

www.plangger.net/webshop/



Dort erwarten Sie tolle Geschenke, edle Weine, delikate Senfsaucen, herzhaftes Feinkost, limitierte Wildprodukte, würzige Pestos & Chutneys, exquisite Trüffelprodukte, edle Balsamico, feine Öle, delikate Risotto & Polenta, feine Gewürze und handgemachte süße Delikatessen.

Genussmomente schenken! Geschenkkisterln, Genuss-taschen, Geschenk-Dukaten oder Gutscheine...Machen Sie Ihrer Familie, Freunden, Geschäftspartnern oder sich selbst eine Freude. Ob Kostbares aus der Region, wie unsere „Tiroler GenussBoxen“, oder andere kreative Genussideen, wie unser „Zirbelpaket – Es zirbalat“, oder der „Lausbua“, bei uns finden Sie sicher das Richtige für Ihre Liebsten.



VIELE NEUE PRODUKTE ERWARTEN SIE IN UNSEREM ONLINESHOP!
BESUCHEN SIE UNTER WWW.PLANGGER.NET
AUCH UNSEREN GOURMET BLOG.
KÖSTLICHE ANREGUNGEN FINDEN SIE DORT FÜR UNSERE PRODUKTE.
VIEL VERGNÜGEN BEIM DELIKATEN SHOPPEN!

www.plangger.net/webshop

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

”

Euch ist **bekannt**,
 was wir **bedürfen**,
 wir wollen **starke**
Getränke schlürfen.

”

Johann Wolfgang von Goethe

HOCHPROZENTIGES...



PLANGGER Delikat(essen) seit 1915

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR

Auf 864 Metern Seehöhe werden verschiedenste Obstsorten in höchster Qualität angebaut und zu erlesenen Bränden weiterverarbeitet. Die Tiroler Bergluft, das kristallklare Quellwasser und die liebevolle und gekonnte Weiterverarbeitung in Kombination mit hervorragendem Obst ermöglichen Produkte von höchster Güte.

★ 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.



★ 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, Zwetschkenpesto auf Tiroler Weinbrot, mit Tiroler Steinbockschinken und mit Tiroler Grauvieh-Schinken und Salami verköstigt.



★ NATIONALFEIERTAG SAMNAUN

Am 1. August wurde der Schweizer Nationalfeiertag in Samnaun gefeiert. Neben der traditionellen Traktorparade und der Alphornbläserparade präsentierte Plangger Delikatessen Samnaun kulinarische Highlights, wie die Bündnerfleischparade & die Salsiparade.



★ TSCHIDERER BEI PLANGGER DELIKATESSEN SAMNAUN



★ FREITAGS-MARKT IN PFUNDS

Beim Pfundser Markt wurden Spezialitäten aus Tirol, Südtirol und Graubünden angeboten.



SPEZIELLE VERKOSTUNGEN BEI ALLEN PLANGGER DELIKATESSEN STANDORTEN
Ob Balsamico-, Gin-, Käse- oder Schinkenverkostungen. Die aktuellen Termine können sie über die Homepage www.plangger.net einsehen.

und viele mehr...

Besuchen Sie Plangger Delikatessen online auf www.plangger.net oder www.facebook.com/planggerdelikatessen und erfahren Sie unter anderem alles über anstehende Events!

Fotos: @Cupfelsturm // PlanggerSölden // PlanggerAnton // waldlegentur // josch.h.pfisterer

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



„Regionale Kunst & Kulinarik“

Kunst - Wanderung

durch Seefeld

WANN: Samstag, 1. August 2020 ab 14.00 Uhr

Start: Plangger Seefeld Klosterstraße 43 6100 Seefeld

ASTORIA RESORT A STORY A LEGEND ALM A STORY A LEGEND

Seefeld CASINO SEEFELD Das Erlebnis

Mit dem SURREALIST Josch H. Pfisterer

Der **SURREALIST** Josch H. Pfisterer führte Sie höchstpersönlich durch die Outdoor-Vernissage; Start war um 14.00 Uhr bei Delikatessen Plangger Seefeld. Dort erwartete Sie Michael Jank, Geschäftsführer (Plangger Seefeld) mit einem Sektempfang der besonderen Art. Die Kunstwanderung führte zum CasinoS Austria und der Astoria Alm über den idyllischen Kurpark, wo Sie mit einem Glas Chardonnay & hervorragender Kunst verwöhnt wurden. Über den Geigenbüchel mit Alpenpanorama führte Sie der Künstler zum ASTORIA RESORT. Dort erwartete Sie ein 3-Gänge Menü der Extraklasse, kulinarische Höhenflüge mit Delikatessen aus Plangger's regionaler Raritätenecke.

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.



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:

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



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



★ Chaîne des Rôtisseurs für Rudolf Plangger (2016)



★ TRIPADVISOR für Plangger Delikatessen Seefeld



★ TIROLER TRADITIONSBETRIEB für Plangger Delikatessen (2015)



★ Ehrenurkunde der Tiroler Fleischerinnung für Rudolf Plangger (2009)



// Foto: @planggerarchiv

EVENTHINWEISE & SOCIAL MEDIA

GENUSSGIPFEL 2021 SEEFELD

MARKTTAGE ISCHGL

PFUNDSEER MARKTTAGE

DORFFEST ST. ANTON

LANGE NACHT SERFAUS

WEINVERKOSTUNGEN BEI ALLEN
PLANGGER DELIKATESSEN STANDORTEN

SPEZIELLE VERKOSTUNGEN BEI ALLEN
PLANGGER DELIKATESSEN STANDORTEN

Wir sind stolz auf verschiedenste Verkostungen in den einzelnen Standorten. Ob Balsamico-, Gin-, Käse- oder Schinkenverkostungen.

GENUSSFEST CASINO INNSBRUCK
Plangger Delikatessen präsentiert im Casino Innsbruck neueste Delikatessenvariationen!

und viele mehr....

Besuchen Sie Plangger Delikatessen online auf www.plangger.net oder auf Facebook www.facebook.com/planggerdelikatessen

und erfahren Sie unter anderem alles über anstehende Events, Gewinnspiele oder Verkostungen!

IN DIE ZUKUNFT MIT MUT, OPTIMISMUS UND TATKRAFT

Seit Ausbruch der Corona - Epidemie befindet sich die Welt und in ganz besonderer Weise der Tiroler Tourismus in einer Ausnahmesituation. Wir erleben Zeiten, die für uns alle noch vor Kurzem unvorstellbar waren. Bei all den Einschränkungen für jeden Einzelnen und der Unsicherheit, was die Zukunft bringen mag, zeigte sich aber in den vergangenen Wochen wie eng der Tourismus mit dem Wohlstand unseres Landes zusammenhängt. Auch wenn die Gefahren durch das Coronavirus uns noch länger begleiten und unser Leben beeinflussen werden, gilt es, jetzt mit Mut, Optimismus und Tatkraft in die Zukunft zu gehen. Wir bei Plangger Delikat(essen) werden weiterhin ein verlässlicher Partner sein und alles uns mögliche machen, dass Sie eine genussvolle, erholsame und feine Auszeit erleben können. Bestellen Sie ganz entspannt in unserem Online Shop unter www.plangger.net ihre Lieblingsprodukte und viel mehr für wunderbare, genussvolle Stunden zu Hause. Lassen Sie sich fallen, genießen Sie unsere nationalen und internationalen Köstlichkeiten bei einem edlen Glas Wein. Wir sind uns sicher, dass wir gemeinsam diese schwierigen Zeiten gut überstehen und gestärkt in die Zukunft gehen werden. Wir freuen uns auf die kommende Saison mit Ihnen und wünschen ein gesundes & genussvolles Jahr 2021!

Ihr Plangger Delikat(essen) Team

IMPRESSUM

PLANGGER GENUSS & LIFESTYLE // MEDIENINHABER, VERLAG, REDAKTION & HERAUSGEBER: Plangger & Tumler GmbH / Postplatz 34 / 6542 Pfunds
www.plangger.net AUTOREN: Plangger & Tumler GmbH / Elisabeth Sturm / Claudia Baksh ART DIRECTION & DESIGN: Claudia Baksh grafik@plangger.net
BILDRECHTE: www.contrast-group.at / www.gipfelsturm1.at / Waldl Agentur / Toni Hiltolt / Heinz Holzknicht / Shutterstock / Unsplash / bizcom-burnz.craftfilm / Plangger & Tumler GmbH Archiv / LEKTORAT: Plangger & Tumler GmbH Claudia Baksh / MARKETING: Elisabeth Sturm @gipfelsturm
DRUCKEREI: F & W Mediencenter fw-medien.de ERSCHEINUNGSWEISE: Einmal jährlich VERTEILUNG Plangger Delikat(essen) Standorte COVER @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.



Pfunds I	Postplatz 34 A-6542 Pfunds Tel.: +43 (0)5474/5216	pfunds@plangger.net
Samnaun I	Dorfstrasse 40 CH-7563 Samnaun Tel.: +41 (0)81/8685701	samnaun@plangger.net
Ischgl I	Dorfstrasse 79 A-6561 Ischgl Tel.: +43 (0)5444/20142	ischgl@plangger.net
Serfaus I	Untere Dorfstrasse 28 A-6534 Serfaus Tel.: +43 (0)5476/20018	serfaus@plangger.net
Seefeld I	Klosterstrasse 43 A-6100 Seefeld Tel.: +43 (0)650/2007500	info@tre-culinaria.com
St. Anton a. Arlberg I	Dorfstrasse 32 A-6580 St. Anton Tel.: +43 (0)5446/93044	st.anton@plangger.net
Sölden I	Dorfstrasse 120 A-6450 Sölden Tel.: +43 (0)5254/33133	soelden@plangger.net
Lech am Arlberg I	Dorf 196 A-6764 Lech am Arlberg Tel.: +43 (0)5583/36777	info@genuss-art.at
Oetz I	Hauptstrasse 41 A-6433 Oetz Tel.: +43 (0)676/6287989	oetz@plangger.net
Kitzbühel I	Im Gries 20 A-6370 Kitzbühel Tel.: +43 (0)5356/21021	kitz@plangger.net
Sylt I	Listlandstraße 21 D-25992 List Tel.: +49 (0)4651/4678949	yvonne@sternensee-sylt.com

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

www.plangger.net/webshop/