

Delikate Hauspost

„DIE PROBE DES GENUSSES IST SEINE ERINNERUNG“

(Jean Paul)

Den guten Geschmack zu definieren, haben wohl schon einige vor uns versucht. Nach landläufiger Auffassung sind damit Speisen und Getränke mit besonderem Wohlgeschmack gemeint - also sogenannte „Gaumentreuden“ oder „Spezialitäten“.

Doch woran erkennt man das Beste unter dem Guten? Was zeichnet eine Delikatesse aus?

Ist es die Verfügbarkeit, der Preis oder nur der Geschmack?



Oder sind es Produkte, die so speziell, so unwiderstehlich, so aufwendig hergestellt, biologisch zertifiziert, luxuriös verpackt oder einfach nur verführerisch präsentiert werden.

Eine schlüssige Antwort darauf gibt es nicht. Für die einen ist es Hummer, für die anderen ein ofenfrisches Brot.

Guter Geschmack ist nicht angeboren, vielmehr steckt hinter ihm viel Arbeit, ein Leben lang. Doch wer die Spur des Genusses einmal gefunden hat, weicht nie mehr von ihr ab.



Genuss Guide 2008

Voller Stolz dürfen wir Ihnen mitteilen, dass wir auch dieses Jahr wieder, bereits zum dritten Mal in Folge, in die Liste jener Topgeschäfte aufgenommen wurden, welche in Punkto Sortiment, Ambiente, außergewöhnliche Serviceleistungen sowie Kompetenz und Freundlichkeit der MitarbeiterInnen, zu den besten Lebensmittelgeschäften in Österreich gehören. Besonders hervorzuheben ist, dass unser Delikatessengeschäft in Ischgl zu den Top 15 in Tirol zählt.



Dieses Jahr wurden unsere Geschäfte:

- PLANGGER DELIKATESSEN SERFAUS
- PLANGGER DELIKATESSEN ISCHGL
- HOUSE OF TEA & COFFEE INNSBRUCK



beim Genussfest im Casino Innsbruck prämiert. Mit der Auszeichnung „Genuss Partner Handel 2008“ wurde unser Geschäft in Ischgl geehrt.

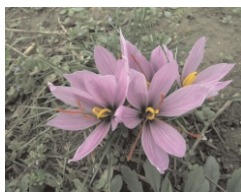
Diese Auszeichnung ist für uns Bestätigung und Auftrag zugleich, unseren eingeschlagenen Weg weiterzugehen und nach immer noch „Höherem“ zu streben.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude und Spaß beim Stöbern in unseren Geschäften!

Pannonischer Safran

Essen ist Genuss, Speisen mit Safran sind besonders sinnlicher Genuss. Ein Hauch von Luxus, lustvoller Zauber und ein sinnliches Flair umgeben das faszinierendste Gewürz der Welt. Safran hat einen unvergleichlichen Duft, ein märchenhaftes Aroma und stimmt heiter - alles ganz ohne Nebenwirkungen.

Der Safrankrokus (*Crócus sativus*)
Der Safrankrokus (gehört zur Familie der Iridáceae (Schwertlilien) und ist eine ausdauernde, mehrjährige, langsam wachsende Pflanze, welche im Herbst blüht.



Damals wie Heute

Bis vor etwa 100 Jahren zählte Österreich zu den bedeutendsten Anbaugebieten von Safran. Dieser war damals besonders für seine Reinheit bekannt.

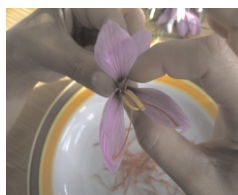
In Klingenbach wurde 2006, erstmals nach 100 Jahren wieder, Safran nach guter, österreichischer Tradition produziert.

Von Hand geerntet und ausgesucht Safran wird aus den roten Fäden (Narben) in der Blüte gewonnen, denn nur diese enthalten das einzigartige Aroma, den intensiven Geschmack und viele Heilstoffe.

Für die Herstellung von Pannonischen Safran werden die Narben noch am selben Tag der Ernte aus den Blüten gelöst und von den Griffeln befreit.

Dann werden diese bei niedrigen Temperaturen langsam getrocknet.

Für die Produktion von einem Kilo Safran werden mehr als 200.000 Blüten benötigt. Die Fäden verlieren 4/5 ihres Frischegewichtes, wenn sie getrocknet werden. Mehr als 700 Stunden Handarbeit stecken in jedem Kilo Pannonischen Safran.



Hoher gesundheitlicher Wert
Safran wird seit Jahrtausenden als Naturheilmittel in der Medizin eingesetzt. Wohl dosiert kann Safran positiv bei Appetitmangel, Magen-trägheit und Verdauungsbeschwerden wirken.

Er reduziert Cholesterol, Blutzucker und Harnsäure und wird auch bei Husten und Schlaflosigkeit eingesetzt. Zudem findet Safran in der Aromatherapie seine Anwendung. Derzeit wird er als Antikrebsmittel erforscht.

Fälschungen

Safran ist sehr teuer und daher wurde schon immer versucht, ihn zu strecken und zu fälschen.

Pannonischer Safran hingegen besteht nur aus den reinen Blütennarben des „*Crócus sativus*“ und enthält keine weiteren Bestandteile. Ihn gibt es daher nur als Fäden und nicht als Pulver zu kaufen.

Die Vorgaben der ARGE Pannonischer Safran sind Qualität und Reinheit. Höchste Anforderungen bei Anbau, Ernte, Selektion, Veredelung und Lagerung zeichnen Pannonischen Safran aus.



Sie können also darauf vertrauen, dass Sie mit dem Kauf von „Pannonischen Safran“ ein Produkt in bester und reinsten Qualität erwerben.

Auch in unseren Geschäften steht dieses edle Produkt für Sie bereit.

Olive trifft Wild

„GESUNDER GENUSS“ - Ein „Wellnessprodukt“ ohne Zusatz von schweren tierischen Fetten

Unter der Marke „Olive-Wild“ vertreibt Hans Sommeregger seine innovativen Würste, denen anstatt Schweinfett, speziell aufbereitetes Olivenöl zugesetzt wird. Zusammengesetzt sind die pikanten Novitäten aus jeweils 40% Wild, 50% Rind und 10% Olivenöl. Produziert werden sie von der Fleischerei Johann Maier in Gmünd.

Herrn Sommereggers Würste erfüllen nicht nur die Ansprüche einer zeitgemäßen Ernährung. Vielmehr wird bei der Produktion auch größter Wert auf „Umweltschutz“ und „artgerechte Tierhaltung“ gelegt.

Unser Sortiment an exquisiten Raritäten wird durch die Würste von Herrn Sommeregger mehr als bereichert. Sie finden in unserem Angebot:

- CARNISCHE-OLIV-WILD SALAMI
- CARNISCHE-OLIV-WILD KNABBERNOSSI (Salametti)
- CARNISCHE-OLIV-WILD HAUSWURST (Trockenwurst)
- CARNISCHE-OLIV-WILD HAUSWURST (zum Kochen)

Übrigens:

Das Weiße in der Wurst ist kein Schweine- sondern Olivenfett!

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Aceto Balsamico ist kein Lebensmittel sondern eine Lebensphilosophie

Mussini - L'Arte del Gusto

Das Unternehmen „Mussini srl“ produziert schon seit über hundert Jahren diese erlesene Kostbarkeit.

Das über Generationen hindurch weitergegebene Wissen über die Herstellung von Balsamico, spiegelt sich in jedem Tropfen dieses Unikates wieder.



Die Firma „Mussini srl“ beliefert auch uns mit ihren wertvollen Produkten.



Mit Stolz dürfen wir darauf verweisen, dass wir eines der wenigen Delikatessengeschäfte sind, in denen Sie den äußerst raren 100 Jahre alten Balsamico von „Mussini“ erwerben können.

Die Herstellung - ein wohlbehütetes Geheimnis

Der frisch gepresste Traubenmost wird in einem Behälter, langsam und sorgfältig, bis zu 40 Stunden lang, gekocht. Bei diesem Kochvorgang wird der Most bis auf ca. 50% reduziert.

Er wird gefiltert und in Holzfässer gefüllt. Hierbei wird noch eine bestimmte Menge an erstklassigem Balsamico eines älteren Jahrgangs hinzugegeben. Das Holzfass wird nur mit einem Tuch gegen Schmutz zugedeckt. Das Fass bleibt unverschlossen.

Es werden verschiedene Holzarten für diese Fässer verwendet. So lagert Balsamico zum Beispiel während der ersten Gärung in einem Fass aus Kastanienholz, im zweiten Jahr wird er in ein Fass aus Kirschholz umgefüllt, während das Kastanienholzfass mit neuen Most befüllt

wird. Durch mehrmaliges Umfüllen in verschiedene Fässer erreicht diese Kostbarkeit das Optimum an Farbe und Geschmack.

Die Zeit in welcher er im gleichen Fass verbringt, gehört zu den am besten gehüteten Geheimnissen der jeweiligen Familien.

Erst wenn der Balsamico das letzte Fass erreicht hat, beginnt die abschließende Reifung, welche sich über viele Jahre hinzieht.

Manche Winzer lassen ihren Balsamico bis zu 100 Jahre lang reifen. Aceto di Balsamico sollte sehr sparsam verwendet werden. Wenige Tropfen reichen aus, um Spargel, Entenbrust, Vanilleeis und viele weitere Köstlichkeiten zu verfeinern.



Zertifizierung

Wenn ein Traditionale-Hersteller beabsichtigt, seinen Balsamico in den Verkauf zu geben, muss er beim „Consorzio tra Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ Proben einreichen.

Labortests und Verkostung durch mehrere Verkostungsmeister sind zu bestehen, ehe die Abfüllgenehmigung erteilt wird.

Der Abfüllvorgang erfolgt ausschließlich in der Abfüllanlage des Consorzio. Es dürfen auch nur die vom Consorzio kreierten Flakons verwendet werden, wobei auf einer Seite das Etikett vom Consorzio angebracht wird. Zudem wird über den Korkverschluss die Kontrollbanderole des Consorzio angebracht.

Bündner Nusstorte "Tuorta da nus"ch"

Die Bündner Nusstorte wird vor allem im Engadin hergestellt. Sie hat ihren Ursprung allerdings nicht im Schweizer Kanton Graubünden. Vielmehr wurde diese edle Spezialität von einheimischen Zuckerbäckern aus den südlichen Gebieten, wo die Walnuss zu Hause ist, nach Graubünden gebracht.

Bündner Nusstorte aus dem Hause Füm

Simon Füm fertigt „seine“ exquisite Nusstorte, aus feinem mürben und wenig gesüßtem Teig nach seiner eigens dafür entwickelten Rezeptur an.

Den Erfahrungsschatz für die Entstehung dieses köstlichen Naturprodukts, bei welchem er auf sämtliche Konservierungsstoffe verzichtet, schöpft der gelernte Confiseur nun schon aus der dritten Generation.

Seine Nusstorte hat in der Zwischenzeit



Weltruf erlangt und zielt sogar die Nachspeisentafel des japanischen Kaisers.

Herr Simon Füm persönlich, präsentierte seine weltweit bekannte „Bündner Nusstorte“ bei einer unserer beliebten Degustationen. Unsere Kunden waren hellauf begeistert.

Natürlich ist diese feine Köstlichkeit, neben dem ebenfalls aus der Produktion von der Konditorei Simon Füm stammenden „Bündner Früchtebrot“, ein fester Bestandteil unseres Sortiments.

„Tiroler Edle“

„Edle Schokolade von edlem Grauvieh für edle Genießer“

An alle Naschkatzen

Wie kaum ein anderes Produkt vereinigt die „Tiroler Edle“ beste Rohstoffe aus bäuerlicher Hand mit vollendetem handwerklichem Können. Das Ergebnis ist ein einmaliger Genuss, der das Leben versüßt und gleichzeitig das Bewusstsein für authentische Lebensart weckt.



Die Partner

Das Tiroler Grauvieh weidet seit über 3000 Jahren auf den Hochalmen Tirols. Es kennt kein Silo- oder Kraftfutter und wurde noch nie mit anderen Rinderrassen gekreuzt. Die Grauen verbringen die Ferien auf der Alm auf über 2000 m Seehöhe. (Wenn Sie auf Sommerfrische sind, wird auch keine Tiroler Edle produziert). Die wertvolle silofreie Biomilch wird von den bäuerlichen Kleinstbetrieben (mit 5 bis 15 Kühen) extra gesammelt. Für die „Tiroler Edle“ Schokoladen wird daraus Frischrahm gewonnen.



Der Chocolatier, Hansjörg Haag

Hansjörg Haag, ein passionierter Konditor aus Landeck, hat die Kunst der traditionellen, handgefertigten Schokoladenerzeugung in der Schweiz gelernt. Mit der „Tiroler Edlen“ hat er ein Produkt kreiert, das sein handwerkliches Können mit den ausgezeichneten Tiroler Rohstoffen verbindet. Als Basis für die Schokolade verwendet er ausschließlich Couvertüre europäischer Spitzen-Chocolatiers. Jede Tafel wird von Hand hergestellt und anschließend von seiner Gattin, Petra Haag, liebevoll verpackt.

Damit auch alle verwöhnten Gaumen den Genuss von Schokoladen fröhen können, erwartet Sie in unseren Geschäften eine große Auswahl an verschiedenen Sorten dieser exquisiten Schokoladenmarke. Als Geschenk oder auch „nur“ als Nascherei für zwischendurch.

Edelbrände in höchster Vollendung

„Der Künstler wird am Werk gemessen - der Brenner an seinem Produkt“

Definition

Qualitätsbrände sind Destillate aus fermentierten zucker- oder stärkehaltigen Obst- und Gemüsearten. Den Produkten von „Reisetbauer“ wird kein Zucker zugesetzt, keine Zusatzstoffe oder Aromen beigegeben und sie sind frei von jeglichem Fremdalkohol.

Die Qualität des Obstes macht die Qualität des Fruchtbrandes. Deshalb kommt bei Hans Reisetbauer nur das Beste in die Flasche - vom ausgesuchten Quellwasser bis zur edlen Frucht, die er auf dem stattlichen Hof selbst anbaut und erntet. Damit die Früchte keinen Schaden nehmen, werden sie von Hand gepflückt.



Herr Reisetbauer und Herr Plangger in der modernen Brauereianlage der Familie Reisetbauer.

Die wertvollste Köstlichkeit im Sortiment von Hans Reisetbauer ist der Elsbeerbrand - der teuerste Schnaps der Welt.

Schnapsbrenner des Jahres 2009
Hans Reisetbauer wurde zum fünften Mal vom österreichischen Gourmetführer „A la Carte“ zum Meisterbrenner 2009 gekührt, und dies zum dritten Mal in Folge. Die hohen Bewertung seiner besten Brände sicherten Hans Reisetbauer auch heuer wieder den 1. Platz und den Titel „Meisterbrenner 2009“.

Sie können sich natürlich auch selbst von der Qualität dieser edlen Brände überzeugen. Statten Sie uns einfach einen Besuch ab!

Plangger Delikatessen
Plangger / Tumler OG
Postplatz 34 A-6542 Pfunds
Telefon: +43 5474 5216
www.plangger.net
pfunds@plangger.net

Unsere Filialen:
- Serfaus - Hotel Post
- Ischgl - Zentrum
- Samnaun - Zentrum
- Innsbruck - Altstadt

Weinraritäten aus unserem Weinkeller

Wir führen ein Weinsortiment mit den besten Weinen aus aller Welt. Jeder Weinkenner kommt bei uns garantiert voll auf seine Kosten. Kommen Sie in eines unserer Geschäfte und überzeugen Sie sich selbst von unserem vielfältigen Angebot an vorzüglichen Weinen.

Die nachfolgend aufgelisteten Weine sind nur ein kleiner Auszug aus unserem sorgfältig ausgewählten Weinsortiment,

AUS ITALIEN

Toskana

SASSICAIA	0,75l / 1,5l	88/89/05
ORNELLAIA	0,75l / 1,5l	04/05
MASSETO	0,75l	03/04
SOLAIA	0,75l / 1,5l	88/01/02
TIGNAELLO	0,75l / 1,5l / 3l	88/89/04/05
LISINI-UGOLAIA	0,75l	99/04
LUCE DELAVITA	0,75l / 1,5l	94/04
50 & 50	0,75l	03

Piemont

GAJA – BABARESCO	3l / 1,5l / 0,75l	04
GAJA – SPRESS	1,5l / 0,75l	04
GAJA – DARMAGI	0,75l	94/01
GAJA – SORI TILDIN	0,75l	05
GAJA – SORI SAN LORENZO	0,75l	05
GAJA – COSTA RUSSI	0,75l	05
BRUNO GIACOSA – BAROLO	0,75l	01

Venetien

ROMANO DAL FORNO – VALPOLICELLA SUPERIOR	0,75l	00
ROMANO DAL FORNO – AMARONE	0,75l	01
GIUSEPPE QUINTARELLI – AMARONE	0,75l	
MASI – AMARONE	6l	97



AUS FRANKREICH

Bordeaux

CHATEAU PALMER	0,75l	98	3 Grand Cru
CHATEAU MARGAUX	0,75l	02	1 Grand Cru
CHATEAU LAFITE	0,75l	88/02/04	1 Grand Cru
PETRUS	0,75l	04	

Burgund

ROMANÉC CONTI – LA TACHE	99
--------------------------	----



AUS ÖSTERREICH

GERNOT HEINRICH – PANNOBILE	1,5l/3l/6l	06
GERNOT HEINRICH – GABARINZA	1,5l/3l	05
GERNOT HEINRICH – SALZBERG	0,75l	02/03/04
GERNOT HEINRICH – SALZBERG	1,5l	04
HANS GESELLMANN – G	0,75l	02/03/04
HANS SCHWARZ – SCHWARZ ROT	0,75l	02/03/04
HANS SCHWARZ – SCHWARZ WEISS	0,75l	99/00/01/04
MARTIN PASLER SWAROVSKI LIMIT EDITION		06
FRANZ HITZBERGER – SINGERRIEDEL	0,75l/1,5l/3l	06/07
FRANZ HITZBERGER – HONIGVOGEL	0,75l/1,5l	07
F.X. PICHLER – KELLER BERG	0,75l	02/04
F.X. PICHLER – SMARAG „M“	0,75l	03
LYSS EXCELLENC	0,75l	06

Hochwertige Öle aus Österreich

„Das Gold für den Gaumen mit dem Plus für die Gesundheit“

Öle mit Tradition

Bei Fandler wird seit 1926 feinstes Öl mit viel Sorgfalt und Liebe produziert. Im traditionellen Stempelpressverfahren wird diese erlesenen Kostbarkeit gewonnen. Das Ergebnis sind immer 100% naturreine hochwertige Speiseöle, welche in Ihrer natürlichen Farbe, ihrem typischen Duft und dem feinen unverfälschten Geschmack, einzigartig sind.

Jedes dieser wertvollen Öle trägt innerlich, wie auch äußerlich zum körperlichen Wohlfühl bei. Und man spürt es auch: die vielen Sonnenstunden, das satte Grün, die pure Lebensfreude und die Vollkommenheit, die in jedem Tropfen steckt.

Auszug aus unserem Sortiment:

Hanföl

Es enthält die in Ölen nur selten vorkommende Gamma-Linolsäure. Beugt Stoffwechselerkrankungen vor, soll bei Neurodermitis helfen. Darf nicht erwärmt werden. Verfeinert Sauerkraut, Aufstriche, Suppen, Fisolen, Endiviensalat.

Leinöl

Enthält als einziges, pflanzliches Öl bis zu 60% Omega-3-Fettsäuren. Schmeckt in Topfenaufstrichen, im Kartoffelsalat, zu Kraut.

Mohnöl

Über 85% der Fettsäuren sind einfach und mehrfach gesättigt. Harmoniert zu Kartoffelsalat, Tomaten mit Mozzarella.



Distelöl

Ist reich an Omega-6-Fettsäuren. Schmeckt zu Wurzelgemüse, besonders zu Karotten und Sellerie. Verfeinert Nudeln, Getreide, Gemüse, Suppen.

Haselnussöl

Der Gehalt an Omega-9-Fettsäuren ist höher als 80%. Ist eine Spezialität unter Feinschmeckerölen. Hervorragend zu Blattsalaten, zu Karotten, veredelt Süßspeisen und Obstsalat.



Sesamöl

Enthält natürliches Lecithin und einen hohen Gehalt an Antioxidantien. Ideal zum Kochen im Wok.

Kürbiskernöl

Das "schwarze Gold" ist reich an ungesättigten Fettsäuren, hat einen hohen Gehalt an Vitamin E. Der unvergleichliche Geschmack harmoniert mit Käferbohnen, Salat, Suppen.



Die Fandler-Garantie

- kaltgepresst
- 100% sortenrein
- laufend frisch
- Erstpressung mit Stempelpressen
- mit vollem, natürlichen Duft und Geschmack
- ungefiltert
- nicht raffiniert
- ohne Zusatzstoffe (laut Lebensmittelvorschriften)

Vulcano

„Ein regionales Markenprodukt - von der Ackerfrucht bis zum Schinken alles selbstgemacht - aus eigener Hand.“

Feinste Spezialitäten aus „steirischer“ Produktion

Die Manufaktur Vulcano befindet sich inmitten des Steirischen Vulkanlands. Sie wird von vier Familien gemäß dem Motto „Geschmack und Genussqualität vor Quantität und Ertrag“ betrieben. Dass dieser Grundgedanke bei Vulcano nicht nur ein Schlagwort, sondern gelebte Realität ist, beweisen der Ehrenpreis „Steirischer Lucullus“, der als erstem Unternehmen im Jahr 2001 an Vulcano verliehen wurde, sowie die Verleihung des Titels „Speckkaiser 2004“. Der 15 Monate luftgetrocknete Schinken wurde sogar zum Österreichsieger gekürt.

Erfolgsrezept

In diese hochwertigen Spezialitäten, wie dem luftgetrocknetem Schinken, Schinkenspeck oder Karreespeck, welche überwiegend nach traditionellen Rezepten hergestellt werden, kommen nur die besten Rohstoffe. Unter anderem wurde eine natürliche Fütterung entwickelt, die das Heranwachsen gesunder, stattlicher Schweine garantiert. Fachwissen, handwerkliches Geschick und moderne Produktionstechnologie vollenden diese edlen Köstlichkeiten.

„Trüffelilet“

Das Trüffelilet von Vulcano ist ein besonderes Highlight in unserer delikaten Produktpalette. Die Verarbeitung von edlem Schweinsilet zusammen mit schwarzem Trüffel und anschließender Lufttrocknung, verleihen dieser feinen Delikatesse ihre besondere Note. Probieren Sie es einfach - Sie werden begeistert sein!

