

Plangger Delikatessen

Plangger Delikatessen
tre.culinaria

Klosterstraße 45
A-6100 Seefeld in Tirol

Telefon 00 43 (0) 52 12 / 5 29 55
00 43 (0) 6 50 / 2 00 75 00 (Herr Jank)
www.plangger.net

Wer denkt, bei Plangger Delikatessen im tre.culinaria kann man „nur“ einkaufen, hat weit gefehlt. Innen öffnet sich ein Eldorado im modernen Tiroler Stil. Eine Sitzzecke direkt vor den Regalen mit feinsten Olivenölen, Kürbiskernölen, Senfspezialitäten, italienischem Slowfood wie Tomatenpesto, sensationellen Trüffelprodukten, schwarzen Nüssen und vielem mehr und ein weiterer Sitzbereich im hinteren Teil laden zum „Delikat-essen“ ein.

Rudolf Plangger, Michael Jank und Reinhard Tuml eröfneten die Filiale in Seefeld im Dezember 2010. Wie auch in Innsbruck, Serfaus, Samnaun, Pfunds und Ischgl bieten sie ein reiches Sortiment an feinen Spezialitäten, exklusiven Delikatessen, edlen Weinen und Spirituosen. Mit einem Unterschied: Die Seefeldler Filiale ist mit 300 Quadratmetern die größte und Michael Jank bringt eine Auszeichnung der besonderen Art mit: Als Serviceleiter im Kitzbüheler Fünf-Sterne-Hotel Tennerhof erhielt er 2010 den Gault-Millau-Award für den „Besten Service in Österreich“.



Mit köstlichen Snacks, wie zum Beispiel einer feinen Selektion aus Leutascher Forellenkaviar oder dem gschmackigen Tiroler Teller, angerichtet auf schwarzen Marmorplatten, kann man sich bei tre.culinaria so richtig verwöhnen lassen. „Bei den Wurstwaren sind wir ganz groß“, verrät Michael Jank. Zum Beispiel Pata Negra Schinken, Wildschweinemortadella, Gänseleber, original Bündnerfleisch, Hirschschinken und als absolute Besonderheit: Steinbockschinken. Zudem finden regelmäßig Veranstaltungen und Degustationen statt, wie die Olivenöltage oder Weinverkostungen. Als diplomierter Wein- und Käsesommelier schöpft Michael Jank aus dem Vollem. Apropos Wein: Im Untergeschoss entsteht der Weinkeller, der nicht nur den erlesensten Tropfen





aus aller Welt Platz bieten wird, auch Veranstaltungen bis in die Nacht finden hier statt. Im Sommer, wenn es heiß her geht, steht den Gourmets auch eine Terrasse mit gemütlichen Loungemöbeln mitten auf Seefelds umtriebigen Platz zur Verfügung. Schon jetzt führt tre.culinaria Weine, die es sonst nicht offen zu kaufen gibt: über 500 Weinsorten, darunter die Top-Franzosen, Top-Italiener und die Crème de la Crème aus Österreich. Zudem gibt es natürlich noch die Eigenmarke, die die Betreiber zusammen mit den Winzern Hans Schwarz und Michael Zöfer produzieren lassen.

Viele exquisite und einheimische Spezialitäten, die es sonst nicht gibt, finden Michael Jank und seine Kollegen auf ihren Reisen. Sie beziehen ihre Köstlichkeiten am liebsten direkt vom Hersteller. Wie den Balsamico von Giuseppe Giusti. Der Balsamico – geschätztes Alter: 150 Jahre – wird erst im Moment der Bestellung aus den antiken Fässern entnommen und in kleine handgemachte Flaschen gefüllt.

Im tre.culinaria sind also nicht nur die Delikatessen, sondern auch der Service haubenverdächtig. Da wundert es nicht, dass sich Seefelder Hoteliers und alle anderen Feinschmecker so gerne bei tre.culinaria zum Plaudern, Kosten und Einkaufen treffen.

