

# Delikate Hauspost

**„Essen ist ein Bedürfnis, geniessen ist eine Kunst“**

(François de la Rochefoucauld)

## So sehen Sieger aus - Genuss Guide 2012

### „Das beste Schinkenfachgeschäft des Landes Tirol“

Im Rahmen des Genuss Gipfels, welcher am 08.11.2011 im Studio 44 in Wien stattfand, präsentierten die beiden Herausgeber Fritz Stifsohn und Willy Lehmann die druckfrische Ausgabe des Genuss Guides 2012. Neben der Vorstellung des neuen Kataloges, wurde gemäß dem Jahresthema „Schinken–Speck–Braten“ das jeweils beste Schinkengeschäft eines jeden Bundeslandes vor den Vorhang geholt. Die Besten der Besten wurden von unabhängigen Testerinnen und Testern nach strengsten Richtlinien unter die Lupe genommen und nach eingehender Prüfung wurde unser Spezialitätengeschäft tre.culinarium / Plangger Delikatessen in Seefeld zum Top-Lokal des Landes Tirol auserkoren.



v.l.: Dr. Karl Stoss (Generaldirektor Casinos Austria AG), Reinhard Tumler und Michael Jank

## Unser preisgekröntes Schinkensortiment

Wir führen eine Vielzahl verschiedener köstlicher Schinkensorten. Neben den herkömmlichen Schinkensorten, wie Tiroler Schinken- und Karreespeck, führen wir ein spezielles Sortiment an nicht ganz alltäglichen heimischen Gourmetschinken. Hirsch-, Reh-, Gämse-, Wildschwein-, Steinbock-, Lamm-, Strauß- und Mufflonschinken sowie der delikate Schinken vom Hochlandrind sind Raritäten, die es vielfach kaum anderswo zu kaufen gibt.

Zudem überzeugt auch unser internationales Angebot. San Daniele Schinken, Parma Schinken, Original Bündnerfleisch, Bresaula aus dem Veltlin und Trüffelschinken aus dem Piemont sind nur einige der Leckerbissen, die wir für Sie im Angebot haben. Als besonderes Highlight dürfen Ihnen den fünfjährigen Pata Negra Schinken „5J Cinco Jotas“ präsentieren, welcher in Gourmetkreisen als der „beste Schinken der Welt“ bekannt ist.



Links: Fritz Stifsohn (Genuss Guide Herausgeber) bei seiner Laudatio





# Spanien bei uns zu Gast

Sie müssen nicht erst nach Spanien reisen, um die Kulinarik dieses Landes zu genießen. Seit kurzer Zeit führen auch wir ein exklusives Sortiment spanischer Genüsse, welche wir natürlich nur von den besten dort einheimischen Produzenten beziehen.



## Iberico Schinken Cinco Jotas

Der unvergleichliche Geschmack und die hervorragende Qualität der Cinco Jotas Schinken haben eine lange Tradition. Reinrassige Tiere sind die Basis für dieses Produkt. Die Schweine werden in der Natur gehalten und fressen nur Eicheln und Gras.

Nur Schinken, der folgende fünf Voraussetzungen erfüllt, darf „5J Cinco Jotas“ genannt werden: Reinrassigkeit des iberischen Schweines, artgerechte Aufzucht, handwerklicher Reifeprozess, lokale, auf Jabugo beschränkte Produktion und Aufsicht durch einen „Maestro Jamonero“ (Schinkenmeister). Er ist so begehrt, dass die Vertreter oft zwei bis drei Jahre im Voraus den Schinken reservieren müssen.

5J Schinken hat ein anhaltendes Aroma und einen unvergleichlichen Geschmack und Ausklang. Aufgeschnitten hat er eine einheitliche Farbe mit unzähligen glänzenden Streifen von angesammeltem Fett. Er ist weltweit der meistgeschätzte Schinken.



Geschenkkassette mit span. Olivenöl  
"extra vergine" der Firma INENA

## Flüssiges Gold - spanisches Olivenöl

Die Olivenbauern und Olivenölhersteller Spaniens haben ihre Qualität im Vergleich mit den Hauptkonkurrenten Italien und Griechenland gesteigert. Bei internationalen Wettbewerben um die „Goldene Olive“ konnten die spanischen Produzenten ihre Qualitätsstandards laufend verbessern und stellen nunmehr, neben Italien, die besten Olivenöle der Welt her.

Mittlerweile haben sogar die verschiedenen Olivensorten aus Spanien einen so guten Ruf erlangt, dass Sie von Produzenten immer häufiger als Qualitätsmerkmal auf die Flasche geprägt werden.

25 spanische Anbauggebiete tragen mittlerweile auch das Qualitätssiegel "Denominación de Origen de Aceite de Oliva virgen extra" oder D.O.. Dieses Siegel garantiert die spanische Herkunft des kalt gepressten nativen Olivenöls.



## Wollen Sie sich den besten Käse der Welt entgehen lassen?

Der spanische Käse hat eine lange Tradition und wird inzwischen weltweit vertrieben. Manchego ist wohl der berühmteste Name in der spanischen Käsekultur. Manchego ist ein spanischer Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha und wird aus der Schafsmilch der Rasse Manchego aus pasteurisierter Milch hergestellt. Der Geschmack ist abhängig von der Reife. Mild bis säuerlich bis vollmundig, kräftig. Wir haben verschiedene Manchego in verschiedenen Reifegrade vorrätig.

Unser Käsepartner CERRATO erhielt 2010 den "WORLD CHEESE AWARD". Neben dem GRAN PRESTIGE GOURMET führen wir:

- Cerrato Semicurado aus Ziegenmilch
- Cerrato Curado aus Kuh und Schafsmilch
- Cerrato Oveja aus Schafsmilch

# Neuigkeiten aus unseren Geschäften

## News aus Ischgl

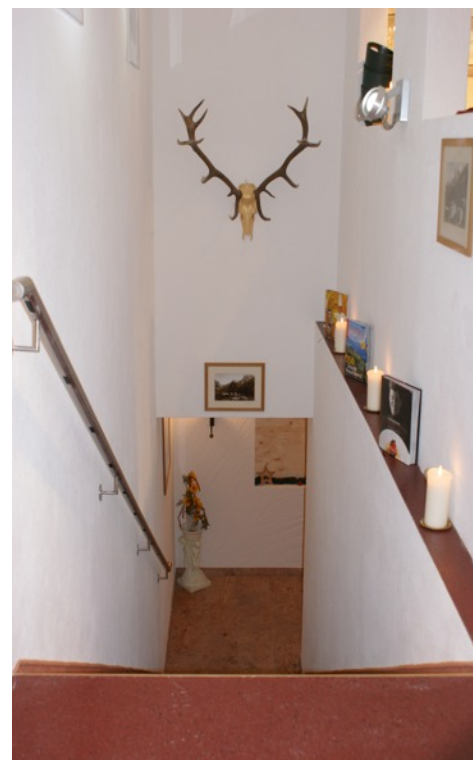
Erstmalig können Sie bei uns köstliche spanischen Tapas mit dem fünfjährigen Cinco Jotas (Pata Negra Schinken aus Spanien) genießen. Als weiteres Highlight servieren wir unser köstliches Beef Tartare, welches wir natürlich laufend frisch zubereiten und das schon ab einer Portion. Probieren unser exquisites Gentleman Beef Tartare mit Wachtelei. Dazu empfehlen wir die Top-Italiener Sassiscaia, Ornellaia oder Tignanello, welche wir auch glasweise servieren. Geschäftsführer und Mitinhaber Reinhard Tumler steht Ihnen mit seiner jahrelangen Erfahrung und seinem umfangreichen Fachwissen auf dem Gebiet der Kulinarik gerne zur Seite.

## News aus Seefeld

Unser Genussbotschafter Michael Jank serviert täglich frische Austern, exklusive Tapasvariationen und dazu passend alle Topweine und Champagner glasweise.

Mit Beginn der Wintersaison eröffnen wir unseren neuen Weinkeller, bestückt mit den besten und feinsten Rebensäften aus der ganzen Welt. Der Weinkeller bietet Platz für vier bis fünfzehn Personen und eignet sich wunderbar für kulinarische Degustationen aller Art und kleinere Feierlichkeiten.

Die Filiale in Seefeld wurde erst vor wenigen Monaten eröffnet und erfreut sich schon jetzt größter Beliebtheit.



## House of Tea & Coffee



In der Innsbrucker Altstadt befindet sich unser gemütlich eingerichtetes „House of tea & coffee“. Wie der Name schon vermuten lässt, erhalten Sie hier alles, was Sie für den perfekten Tee- und Kaffeegenuss brauchen. Neben mehr als 300 köstlichen Sorten offenen Tees finden Sie auch edles Teegeschirr, welches von Künstlern in verschiedenen Formen, Designs und Größen kreiert wurde. Ebenfalls erhalten Sie bei uns jegliches Teezubehör und nicht zuletzt sei erwähnt, dass wir auch verschiedene köstliche Honigsorten und spezielle Zucker führen. Unser großer Stolz sind die verschiedenen Sorten von Matcha Tee, welche

wir in unterschiedlichen Qualitäten anbieten.

Hans Friembichler, der Geschäftsführer und Mitinhaber unseres kleinen Juwels, ist ein wahrer Kenner seines Faches. Er wurde sogar in einer renommierten Fachzeitschriften als einer der besten Teekenner Österreichs bezeichnet und kann zudem auf etliche Auszeichnungen und Anerkennungen verweisen.

Unsere enorm große Auswahl an verschiedenen hochwertigen Tees und sonstigem edlen Zubehör hat sich längst schon unter Teekennern herumgesprochen. Bestellungen weit über unsere Landesgrenzen hinaus, sind keine Seltenheit. Und auch die gehobene Gastronomie wird von Herrn Friembichler mit seinen speziellen Teeprodukten regelmäßig beliefert.

Neugierig geworden? Schauen Sie doch einfach einmal in unserem kleinen Geschäft in der Innsbruck Altstadt vorbei. Oder besuchen Sie uns im Internet unter „<http://www.tea-coffee.at>“

Besonders jetzt in der kalten Jahreszeit geht nichts über eine gemütliche Tasse heißen Tee.



# Neues aus unserer Genussmanufaktur

Ständig auf der Suche nach kreativen Ideen für delikate Wurst- und Fleischprodukte, ist unser Herr Rudolf Plangger immer wieder für eine Überraschung gut. In einer eigenen Manufaktur oder in Partnerbetrieben werden ständig erlesene Gustostückerln kreiert. Auch in dieser Ausgabe unserer Delikatens Hauspost dürfen wir Ihnen unsere neuesten Schmanckerln präsentieren.

## Steinbocksalami und Steinbockwürsten

Der Steinbock gilt als der König der Alpen und ist dementsprechend rar. Die Schwierigkeit besteht darin, ausreichend edles Fleisch für die Herstellung dieser Spezialitäten sicherzustellen.

Ein in Südtirol beheimateter Salamispezialist, mit viel Erfahrung in der Herstellung von außergewöhnlichen Salamiarten (Mufflon, Ziege, etc.), produziert für uns diese Delikatessen.

10% Schweinefleisch werden wegen der Geschmacksverteilung zugesetzt. Naturgewürze, Meersalz, Zucker und die kristallklare Bergluft sorgen für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

## Highlander Beefsalami und Kaminwürsten

Diese beiden Genussprodukte sind in Zusammenarbeit mit dem Haubenkoch Martin Sieberer vom fünf Sterne Hotel Trofana Royal in Ischgl, dem Hochlandrindzüchter Stefan Zangerl aus Ischgl und einem renommierten Südtiroler Salamierzeuger entstanden.

Edles Rindfleisch wird ohne Schweinefleisch mit Naturgewürzen, Meersalz und ohne künstliche Zusätze verarbeitet. Grobkörniger grüner Pfeffer rundet dieses Geschmackserlebnis pikant ab.

Natürlich sind diese edlen Köstlichkeiten nur in unseren Geschäften und Gastronomiebetrieben, die wir beliefern, erhältlich.



## Culineria Sölden



Bei uns wird alles hausgemacht. Von Brot über Nudeln bis hin zum Eis. Die Produkte, die wir verwenden, stammen zum größten Teil aus Tirol und den anderen Bundesländern.

Wir achten auf die Herkunft unserer Produkte. Das soll heißen, dass wir z.B. keinen Thymian aus Äthiopien kaufen (leider ist das oft so). Dies kommt auch ethnisch für uns nicht in Frage. Außerdem ist es vorteilhafter, wenn die Transportwege für Naturprodukte so kurz als möglich gehalten werden.

Wir haben auch eine kleine Feinkost Ecke, wo wir sowohl hausgemachte

Produkte wie Chutneys, Schokoladen und andere sowie auch zugekaufte Delikatessen verkaufen. Öle, verschiedene Senfspezialitäten, Trüffelprodukte, Kamutpasta, Ötztaler Tee und Schnaps.

Zudem ist es auch möglich, die Weine von unserer Weinkarte (ausschließlich aus Österreich und Südtirol) zu einem Vinothekpreis mit nach Hause zu nehmen.

Culineria Sölden ist ein Topkunde unseres Hauses und bezieht von uns Wildsalamis, Trüffelprodukte sowie Senf von der Firma Lustenauer.

Plattestraße 24 | 6450 Sölden | Tel.: 5254 | 2011

info@culineria-soelden.at | <http://www.culineria-soelden.at>

### Samnaun

Zentrum  
Dorfstraße 40  
+41(0)81|8685

### Innsbruck

Altstadt  
Kiebachgasse 2  
0664|9593502

### Ischgl

Zentrum  
Hotel Tirol  
05444|20142

### Pfunds

Zentrum  
Postplatz 34  
05474|5216

### Seefeld

Zentrum  
Klosterstraße  
0650|2007500

### Serfaus

Zentrum  
Hotel Post  
05476|20018