

Seidl's Fleischerhandwerk

BOTSCHAFTER EINER REGION

In der Region Schneeberg-Land schon lange für erstklassige Wurstprodukte bekannt, will der Handwerksbetrieb Seidl jetzt auch überregional seine Listungen im LEH ausweiten.

Durch seine mittlerweile sieben Filialen im weiteren Umkreis des Firmenstandortes Neunkirchen ist der Name Seidl in Niederösterreich bereits bestens bekannt. Denn der von Wolfgang Seidl in zweiter Generation geführte Familienbetrieb steht seit mehr als einem halben Jahrhundert für Fleisch- und Wurstspezialitäten in bester Qualität. „Das Besondere an unseren Produkten ist die traditionelle handwerkliche Herstellung, basierend auf traditionellen Rezepturen und besten Rohstoffen“, bringt es Wolfgang Seidl auf den Punkt. Etwas Besonderes ist aber auch die enge

Verbundenheit mit der Schneeberg-Semmering-Region sowie die hinter den einzelnen Produkten stehende Geschichte. Denn Wolfgang Seidl hat tatsächlich zu jeder



seiner Spezialitäten eine interessante Entstehungsgeschichte zu erzählen – wodurch sich auch sehr stark die emotionale Bindung des Geschäftsführers zeigt. So ist etwa die Idee für die fein-würzige „Original Schneeberger“ einst tatsächlich bei der Jagd auf dem Schneeberg entstanden, angelehnt an die weithin bekannte Schnee-



bergbahn präsentiert sie sich in einer patentrechtlich geschützten Wursthülle im Feuersalamander-Design. Die „Schwarzataler“, eine gebratene, dunkel geräucherte Halbdauerwurst, wiederum verdankt ihren Namen der Schwarza, die durch die Region fließt und ebenso natürlich und lebendig ist wie das nach ihr benannte Produkt. Und der trocken gesalzene „Adlitzgrabner Schluchtenspeck“ erhielt seinen Namen, als Wolfgang Seidl durch die Adlitzgrabner Schlucht am Fuße des Schneebergs fuhr und deren Form ihn an die zerklüftete Oberflächenstruktur des Specks erinnerte.

Abgerundet wird das regionale Angebot noch durch die „Scharfe Rax“, die durch eine angenehme, bewusst nicht zu intensive Schärfe besticht, sowie die „Scharfe Pute“, die mit ihrem geringen Fettgehalt unter 15% dem Trend zu leichten Produkten Rechnung trägt. Dank ihrer groben Putenfleischeinlage und der knackigen Sauergemüse-Stückchen besticht diese Brühwurst durch einen ausgewogenen, sehr frischen Geschmack.

Listungsausbau. Alle genannten Spezialitäten transportieren durch ihre besondere Wort-Bild-Marke die Verbundenheit zum Gebiet Semmering-Rax-Schneeberg, das viele ja vom Wandern oder Schifahren her kennen. Und so möchte sich Seidl nun insbesondere auch außerhalb von Niederösterreich als Botschafter der Region etablieren und zu diesem Zweck die Distribution im heimischen Lebensmittelhandel deutlich ausweiten. Wobei die Produkte ja absolut im Trend liegen, entsprechen sie doch voll und ganz dem allgemeinen Konsumentenwunsch nach mehr Regionalität und heimischer Herkunft. *nh*



GENUSS-TRILOGIE

In Kooperation mit Mautner Markhof und der Kleinen Zeitung veranstaltete Messner Anfang November im Grazer Schlossberg-Restaurant ein einzigartiges Degustationsmenü, bei dem eindrucksvoll gezeigt wurde, dass es ganz und gar nicht wurscht ist, welchen Senf man zu welcher Wurst isst. Verkostet wurden dabei die verschiedensten Würstel von Messner, und zwar jeweils in Kombination mit den unterschiedlichen Senf-Sorten aus dem Hause Mautner Markhof. Komplettiert wurde die Genuss-Trilogie noch durch die perfekte Weinbegleitung – passend zum Ambiente des Grazer Schlossbergs natürlich Wein aus der Steiermark.

So zeigte sich etwa, dass zu Messners Frankfurtern am besten Mautner Markhofs „Original Estragon Senf“ passt, während hingegen die Debreziner in Kombination mit „Kremser Senf“ ihr Aroma voll entfalten. Und während wiederum die Käsekrainer sehr gut mit scharfem „Tabasco Senf“ harmonieren, wird der Geschmack von Messners berühmten „Stainzer Krainern“ am allerbesten durch Mautner Markhofs neuen „Bier Senf“ untermalt. Im Anschluss an die Wurst-Verkostung überraschte Küchenchef Christof Widakovich noch mit ausgefallenen Schmankerln, basierend natürlich auf den Spezialitäten von Messner und Mautner Markhof.

