

Ablinger
Presstext „Alles für den Gast“
3.072 Zeichen inkl. LZ
Stand: 24.09.18 ThFr, aktualisiert MKW 28.10.2019

Ablinger – ein Name bürgt für Qualität!

Der Name Ablinger gehört seit Jahren zu Fixgrößen der heimischen Fleisch- und Wursthersteller und ist auch auf der „Alles für den Gast Herbst“ ein unverzichtbarer Bestandteil des Angebotes für die Gastronomie. Seit mehr als 80 Jahren steht der Familienbetrieb aus Oberndorf bei Salzburg für höchsten Genuss und kulinarische Vielfalt – und das sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch mit vielen Spezialitäten für den gastronomischen Bereich.

Aus Tradition das Beste!

Das Erfolgsrezept von Ablinger beruht auf drei Zutaten: Handwerk, Heimat und Familie. Eine Philosophie, die von Ablinger tagtäglich gelebt wird, von der Geschäftsführung ebenso wie von 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Franz Ablinger III. führt den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Ulrike und auch die vierte Generation ist bereits ein wichtiger Teil des Unternehmens. Einen wesentlichen Eckpfeiler stellt für Ablinger von jeher die Regionalität dar. Deshalb wird hier auch nur höchste Fleischqualität von Tieren aus der Umgebung – und fast ausschließlich aus eigener Schlachtung – verarbeitet. Durch feinste Rezepturen und meisterhaftes Metzgerhandwerk entsteht eine breite Produktpalette, die weit über die Landesgrenzen hinaus als Botschafter für kulinarischen Hochgenuss aus Oberndorf steht.

Von Chefs für Chefs.

Vor einigen Jahren wurde das Ablinger Gastronomie-Angebot um einen echten Meilenstein erweitert: die CHEF SELECTION. Gemeinsam mit Otto Wallner, dem ehemaligen Küchenchef des Haubenrestaurants Schlosswirt in Anif, entwickelte man ein innovatives Sortiment, das Profi-Köchen die Arbeit erleichtert. Dafür werden ausgesuchte Stücke von Stier, Kalb, Schwein und Ente im Sous-vide-Verfahren auf den Punkt vorgegart und garantieren mit ihrer perfekten Würzung höchsten kulinarischen Genuss bei minimaler Zubereitungszeit. Ein Angebot, das von der Gastronomie bereits hervorragend angenommen wurde und selbstverständlich auch auf der diesjährigen Messe „Alles für den Gast Herbst“ keinesfalls fehlen darf.

Live-Cooking und Klassiker

Um die Besucher auf der Messe nicht nur mit umfassenden Informationen zu versorgen, sondern ebenso an erlesenen Hochgenüssen teilhaben zu lassen, stehen auch heuer wieder Live-Cooking-Sessions auf dem Programm. Haubenkoch Otto Wallner und sein Team präsentieren täglich von 10:00 bis 14:00 Uhr ausgewählte CHEF SELECTION Spezialitäten und weitere Köstlichkeiten live am **Ablinger Stand 0806 in Halle 10**.

Ebenfalls nicht zu kurz kommen dürfen hier aber auch die Klassiker für Gastronomie und Hotellerie. Ob feinste Fleisch- und Wurstspezialitäten, Deftiges fürs Frühstücksbuffet, servierfertiger Aufschnitt – über 300 verschiedene Produkte in 1.200 Verpackungsformen stehen insgesamt bereit, um Gäste und Privatkunden nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.

Ein Besuch beim Stand von Ablinger auf der „Alles für den Gast Herbst“ lohnt sich also auf jeden Fall!

Pressekontakt:
Franz Ablinger & Co
Fleischhauereibetrieb GmbH
Frau Ulrike Ablinger
Franz-Xaver-Grimm-Straße 3
5110 Oberndorf bei Salzburg