DAS MAGAZIN FÜR GENUSS & HANDWERK

FLEISCHKÖNNER



Weihnachten beginnt beim Fleischkönner

Über 70 Fleischkönner-Betriebe in Ihrer Nähe.

FLEISCHEREI
HÖLLER

FLEISCHKÖNNER AUS ZÖBERN

Festtagsgenuss mit Herkunft.

Bei der Fleischerei Höller verbinden sich regionales Fleisch, eigenes Handwerk und die Freude am guten Essen – seit 1987.



Mit Herz und Handwerk für Ihren Genuss.

Aus der Region. Aus eigener Hand.

Rinder und Schweine stammen von bäuerlichen Familienbetrieben aus der Region. Die Fleischerei Höller schlachtet selbst und verarbeitet die Tiere vom Kopf bis zum Schwanz zu Fleisch-, Schinken- und Wurstspezialitäten.

„Herkunft, Handwerk und Leidenschaft machen den Unterschied."

Unsere Empfehlungen fürs Weihnachtsfest



Für Weihnachten bis 19. Dezember 2026 vorbestellen!

Maronibraten · Gefüllter Lungenbraten
Rindsrouladen · Frische Puten

Genuss verschenken: Gutscheine bei uns erhältlich.

Fleischerei Höller
Kampichl 35 · 2871 Zöbern
Tel. 02642 8246 · office@hoeller-fleischer.at
www.hoeller-fleischer.at

Bedienung: Mo–Do 7–13 Uhr · Fr 7–18 Uhr · Sa 7–12 Uhr
Selbstbedienung: 7 Tage die Woche

Ein Fest voller Genuss



Liebe Leserinnen und Leser!

Zu Weihnachten kommen Familie, Freunde und gutes Essen zusammen. Ihre Fleischkönner begleiten Sie mit handwerklichem Können und persönlicher Beratung – von der Auswahl des richtigen Stücks bis zur Vorbereitung Ihres Festessens.

In diesem Magazin entdecken Sie Rezepte, Einblicke ins Handwerk und die Menschen hinter der Theke.

Ich wünsche Ihnen Freude beim Lesen und Nachkochen, ein frohes Weihnachtsfest und viele genussvolle Stunden!

Jakob Ellinger

Ihr Jakob Ellinger · Landesinnungsmeister



Können, das man schmeckt

Das sind die Fleischkönner

Über 70 Betriebe in Ihrer Nähe



Handwerk mit Handschrift

Mit Erfahrung und Sorgfalt entstehen Spezialitäten mit eigenem Charakter.



Beratung, die weiterhilft

Ihre Fleischkönner helfen bei Auswahl, Menge und Zubereitung.



Menschen aus Ihrer Nähe

Lernen Sie die Menschen hinter der Theke und ihre Spezialitäten kennen.

Qualität aus Meisterhand

Was Ihre Fleischkönner können





Vom Stück zur Spezialität

Auswählen, zuschneiden, würzen und veredeln: Jeder Schritt verlangt Wissen und Sorgfalt.



Tradition trifft neue Ideen

Überlieferte Rezepte und zeitgemäße Gerichte bereichern das Angebot.



Für Ihr Fest vorbereitet

Braten, Fondue oder festliche Jause: Besprechen Sie Ihre Wünsche direkt mit Ihrem Betrieb.

Ihr Wunschgericht beginnt mit einem guten Gespräch.

Wenn andere noch schlafen …

Ein Tag in der Fleischerei

Ein beispielhafter Blick hinter die Kulissen.

Bevor die ersten Kunden kommen, ist in der Fleischerei schon viel passiert. Ein eingespieltes Team, sorgfältige Handarbeit und die Liebe zu guten Produkten sorgen dafür, dass an den Feiertagen besondere Genüsse auf den Tisch kommen.



● **Früh am Morgen** – Räume vorbereiten, Arbeitsabläufe abstimmen.



● **In der Vorbereitung** – Zuschneiden, würzen und Spezialitäten herstellen.



● **Vor dem Öffnen** – Die Theke wird für die ersten Kunden bestückt.

Ein guter Tag endet mit Sorgfalt

Beraten. Vorbereiten. Weiterdenken.



An der Theke

Zuhören gehört zum Handwerk. Was möchten Sie kochen und für wie viele Personen?



Für morgen mitgedacht

Bestellungen abstimmen und die nächsten Arbeitsschritte vorbereiten.



Nach dem letzten Einkauf

Reinigen, aufräumen und planen: Auch nach Ladenschluss gibt es viel zu tun.

Illustrativer Einblick – Abläufe variieren je Betrieb.

Genau hinschauen. Gut nachfragen.



Orientierung beim Einkauf

Gerade zu Weihnachten möchten viele bewusst genießen. Ein genauer Blick und ein paar gezielte Fragen helfen, die richtige Entscheidung zu treffen. So können Sie Fleisch einkaufen, das zu Ihren Vorstellungen passt.



Herkunft klären

Ein Betrieb kann Produkte verschiedener Herkunft anbieten.



Kennzeichnung verstehen

Angaben am Produkt lesen und Unklares erklären lassen.



Gütesiegel bewusst prüfen

Entscheidend ist, was das jeweilige Zeichen tatsächlich aussagt.

Drei Fragen:

Woher kommt es?
Wo wurde es verarbeitet?
Was bedeutet die Kennzeichnung?

Fünf Fleischmythen im Faktencheck.

MYTHEN & FAKTEN



1 Scharfes Anbraten schließt die Poren?



Fakt:
Fleisch hat keine Poren, die sich versiegeln. Anbraten sorgt vor allem für Röstaromen.

2 Für jedes Gericht braucht man das richtige Stück?



Fakt:
Entscheidend ist, dass Fleischstück und Zubereitung zusammenpassen.

3 Ein gutes Stück braucht nicht viel Würze?



Fakt:
Es reichen wenige, gut abgestimmte Zutaten: Salz, Pfeffer und ggf. Gewürze nach Wunsch.

4 Jedes Stück Fleisch eignet sich zum Kurzbraten?



Fakt:
Manche Stücke werden erst durch langes, sanftes Schmoren zart.

5 Ein gelungenes Festessen ist meistens kompliziert!



Fakt:
Mit passendem Fleisch, guter Planung und Beratung gelingt auch ein einfaches Menü.

Lieber nachfragen.

Welches Stück? Wie viel pro Person? Wie zubereiten? Ihr Fleischkönner berät Sie persönlich – damit Ihr Festessen gelingt.

Die Verwandtschaft können Sie sich nicht aussuchen. Das Fleisch schon.

Ein Menü für viele Geschmäcker.



Die Traditionsrunde

Ein vertrautes Lieblingsgericht mit den Lieblingsbeilagen.



Die unkomplizierte Runde

Würstel, Senf und gutes Brot.



Die neugierige Runde

Ein neues Gericht gemeinsam ausprobieren.



Bei der Menüwahl hilft Ihr Fleischkönner.

Vom Rind das richtige Stück

Fleischkunde für Ihre Küche



Tafelspitz
– Zum sanften Sieden.



Schulterscherzl
– Für gekochte und geschmorte Gerichte.



Beiried
– Zum Kurzbraten oder als Roastbeef.



Wadschinken
– Für Gulasch und Schmorgerichte.

Rind kann mehr als Steak.

Ihr Fleischkönner weiß, welches Stück passt.

Vom Schwein: vielseitig genießen

Fleischkunde für Ihre Küche



- **Schopf –**
  Für saftige Braten und zum Grillen.



- **Karree –**
  Für Koteletts und Braten: Je nach Größe etwa 1–1½ Stunden im Ofen garen.



- **Schulter und Bauch –**
  Für kräftige Schmorgerichte und Braten, je nach Zuschnitt.

Zuschnitt und Vorbereitung passend zum Rezept besprechen.

Wiener Tafelspitz

Ein Klassiker für besondere Tage







Zutaten

Für 4 Personen

1 kg Tafelspitz
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
6 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Salz

Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und die Schnittflächen kräftig bräunen.
2. Fleisch in wallendes Wasser legen, anschließend die Hitze reduzieren. Zwiebel, Pfeffer und Lorbeer zugeben. Schaum abschöpfen.
3. Etwa 2–3 Stunden sanft ziehen lassen. Suppengrün für die letzte Stunde zugeben. Abschmecken.
4. Wenn das Fleisch weich ist, kurz in der Brühe ruhen lassen. Quer zur Faser aufschneiden.

Tipp

Dazu: Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce.



Schweinsbraten mit Kruste

Knuspriger Genuss fürs Fest

Saftig, aromatisch und mit einer wunderbar knusprigen Kruste – so gehört der Schweinsbraten zu Weihnachten einfach dazu. Mit wenigen, guten Zutaten und etwas Zeit entsteht ein Festtagsklassiker, der alle am Tisch begeistert.

Zutaten

Für 4 Personen

1,2 kg Schweinebauch mit Schwarte
4 Knoblauchzehen
1 TL Kümmel
Salz
Pfeffer
2 Zwiebeln
ca. 400 ml Suppe



Zubereitung

1. Schwarte einschneiden lassen. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch würzen.
2. Zwiebeln grob schneiden und in den Bräter geben. Fleisch mit Schwarte nach oben daraufsetzen. Suppe angießen.
3. Bei 160 °C Ober-/Unterhitze etwa 2½–3 Stunden braten. Bei Bedarf Suppe ergänzen; Schwarte trocken halten.
4. Bei 220 °C unter Aufsicht knusprig werden lassen. Vor dem Anschneiden **10 Minuten** rasten lassen.

Tipp

Dazu: Erdäpfelknödel und warmes Kraut.

Rezeptentwurf · Fachfreigabe ausständig

Das richtige Stück. Die passende Zubereitung.

Fleischkunde Rind



Kurzbraten

Für Steaks den passenden Zuschnitt empfehlen lassen.

Pfanne: ca. 180–220 °C zum Anbraten.



Schmoren

Langsames Garen in Flüssigkeit macht geeignete Stücke zart.

Backofen: ca. 140–160 °C Ober-/Unterhitze.



Sieden

Rindfleisch sanft in der Flüssigkeit ziehen lassen.

Flüssigkeit: ca. 90–95 °C, nicht sprudelnd kochen.

Sagen Sie bei der Bestellung, welches Gericht Sie zubereiten möchten.

Fein fürs Fest: Kalb und Lamm

Zwei Fleischarten, viele Möglichkeiten

Rechtzeitig vorbestellen



Kalb

Kalbsschulter und Kalbsbäckchen eignen sich für Schmorgerichte, Kalbsschnitzel zum kurzen Braten.



Lamm

Keule und Schulter für Braten und Schmorgerichte. Koteletts zum kurzen Braten.

Lammkarree rosa: Rundum scharf anbraten, bei sanfter Hitze bis ca. 58 °C Kerntemperatur garen und kurz rasten lassen.



Beilagen mit Wintergefühl

Wurzelgemüse, Erdäpfel und feine Saucen ergänzen das Festgericht.

Guter Geschmack hat Herkunft

Fragen lohnt sich

Wer gutes Fleisch genießen möchte, kann nachfragen. Hinter jedem Stück stehen Menschen, Betriebe und viele Schritte. Je besser man die Herkunft kennt, desto bewusster kann man genießen.



Woher stammt das Fleisch?

Fragen Sie nach Herkunft und Lieferanten des gewünschten Produkts.



Welche Schritte gehören dazu?

Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung sind unterschiedliche Stationen.



Was bedeutet regional?

Fragen Sie konkret nach der Region und den Wegen zwischen den Betrieben.

Herkunft immer am konkreten Produkt besprechen.

Geschnetzeltes mit Champignons

SCHNELLE KÜCHE



Zutaten für 4 Personen

600 g	Schweinsschnitzelfleisch
250 g	Champignons
1	Zwiebel
200 ml	Schlagobers
150 ml	Suppe
	Öl
	Salz
	Pfeffer
	Petersilie
	Reis
	ev. Kapern nach Geschmack

1



Fleisch in Streifen schneiden, Champignons und Zwiebel vorbereiten.

2



Fleisch kurz & scharf anbraten und warm stellen.

3



Zwiebel und Pilze anrösten, mit Suppe ablöschen und Obers zugeben.

4



Fleisch in der Sauce fertig garen, abschmecken und mit Reis servieren.



Kurz gebraten. Lange gelobt.

Dreimal gut mit frisch Faschiertem.

Ein Einkauf. Drei Lieblingsgerichte.

SCHNELLE KÜCHE

1

Faschierte Laibchen

Mit Zwiebel, eingeweichter Semmel und Gewürzen vermengen. Laibchen formen und vollständig durchgaren.





2

Pikante Fleischbällchen

Mit Knoblauch und Kräutern würzen, Bällchen formen und in Paradeissauce vollständig garen.

3

Gefüllte Paprika

Mit Reis und Faschiertem füllen und in Paradeissauce im Ofen fertig garen.



Frisch beim Fleischkönner bestellen.