



## Flinke Gans

Normalerweise bedeutet die Zubereitung von Weihnachtsgänsen einen hohen Arbeitsaufwand. Wiesbauer bietet da das „Flinke Gansl“ als eine Spezialität für ein schnelles und sicheres Festtagsmenü in der kommenden Weihnachtszeit an.

[www.wiesbauer.at](http://www.wiesbauer.at)



## Genussvoll

Liebhaber von Gebratenem wissen diese Spezialität besonders zu schätzen. Der Backofenschinken erhält sein gewisses Etwas durch die knusprige Kruste, die dem Gourmet-Klassiker seinen würzig-kraftigen Braten-Geschmack verleiht.

[www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)

# will haben

## *Flinke und festliche Fleischgerichte*

**Auch an Vegetarier wurde dabei gedacht.**

...

Von Ornella Luna Wächter



## Champion

Mindestens drei Monate traditionell gereift, überzeugt die luftgetrocknete Fenchelsalami mit ihrer Eleganz von weißem Edelschimmel und ihrem delikaten Geschmack dezenter Fenchelnote. Ausgezeichnet mit DLG Gold 2017.

[www.frierss.at](http://www.frierss.at)



## Klassiker

Der Beinschinken von Radatz ist mild gesalzen und schonend gegart. Dann wird er über Buchenholz leicht geräuchert, so erhält der Schinken sein typisches Aroma und bleibt zart und saftig. Eine feine Zwischenjause!

[www.radatz.at](http://www.radatz.at)



## *Vegetarisch feiern*

Wer sagt, dass die Feiertags-Gerichte nicht auch fleischlos genossen werden können? Eine Inspiration dafür können die vegetarischen Produkte des Unternehmens Neuburger liefern. Grundlage der Produkte bildet nämlich ein Pilz, der Kräuterteigling. Verwendet werden zudem Bio-Zutaten, auf Zusatzstoffe wird verzichtet.

[www.hermann-fleischlos.at](http://www.hermann-fleischlos.at)