



© Penny

Von Selchroller bis Osterschinken: Das saisonale Sortiment ist vielfältig.

Kulinarische Osterpreziosen

Traditionsreiche Highlights & die Suche nach dem besten Fleischernachwuchs bei Penny.

... Von Eva Kaiserseder

WR. NEUDORF. Traditionelle Genussmankerl läuten das Ende der Fastenzeit und eines der kulinarischen Jahreshighlights ein: den Osterschmaus.

Wer dabei verstärkt Wert auf Qualität zum kleinen Preis, österreichische Herkunft und persönlichen Service legt, könnte beim österreichischen Diskonter fündig werden. Dort findet sich im Sortiment rund um Ostern wieder traditioneller Osterschinken – übrigens der Topseller im Sortiment –, Osterselchroller sowie diverse Oster-Wurstaufschnitte, verfeinert mit Essiggurken, Kren und Ei. Weitere saisonale Spezialitäten wie Schweinsfilet im Speckmantel und Kalbsrollbraten runden bei Penny von Ende März bis Anfang April das österliche Angebot ab. Sonderwünsche wie etwa einen Sonntagsbraten im Ganzen oder besonders dünn geschnittene Schnitzel können bei den Filialfleischhauern vorbestellt werden.

Apropos Fleischhauer: Nach dem Osterfest fällt der Start-

schuss für die Wahl zum „Penny Fleischhauer des Jahres“. Bereits zum zweiten Mal dürfen die Kunden bis zum 2. Juni für ihren Lieblingsfleischhauer voten. Was einen Penny Top-Fleischhauer ausmacht? Die Auszeichnung steht für besondere Servicequalität und Expertenwissen, sie wird Ende September übergeben.

200 x Fleischhauerservice

„Aktuell bildet Penny drei Lehrlinge österreichweit zu Fleischfachverkäufern aus – darunter auch eine junge Frau“, freut sich Ralf Teschmit, Geschäftsführer Penny, und ergänzt: „Die Lehre dauert insgesamt drei Jahre und ist sehr praxisorientiert, mit Fokus auf Fleischzerlegung, Portionierung, Kundenberatung und Fleischverkauf.“

Wir sind laufend auf der Suche nach motivierten Kandidatinnen und Kandidaten, die Spaß an der Arbeit mit Fleisch und ein offenes Ohr für die Wünsche unserer Kunden haben.“ Aktuell bieten mehr als 200 Penny-Märkte den Fleischhauerservice an.

Ausgezeichnet

120 Jahre Erfahrung, traditionelle Familienrezepte und langsame Reifung garantieren erstklassigen Geschmack der Frieress Spezialitäten.

FRIERESS
SEIT 1898

120 Jahre Genuss

Kärntner Schinkenspeck

Bergsalami

Sasaka

GOLDENER PREIS 2017

www.FRIERESS.at

SCHENK DEM OSTERHASERL REINEN WEIN EIN



FEINER WEIN KOMMT HEIM

Die vinophile Geschenkidee für Ostern ist sowohl als Einzelkistl als auch im Abonnement erhältlich.

ABO THEK
www.abothek.at