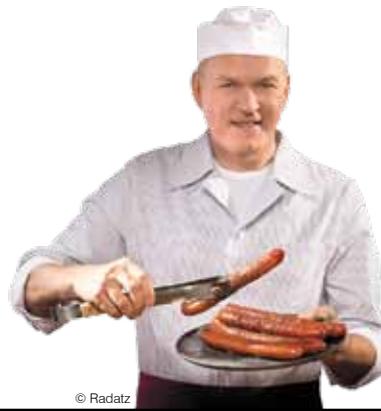


# m retail

## fleisch & wurst



© Radatz

**Aficionados** Fast 65 Kilo Fleisch pro Kopf isst der Österreicher jährlich **58**

**Penny** Der Discounter will verstärkt auf Fleischerhandwerk setzen **55**

**Radatz** Superbrand und Traditionshandwerk: Franz Radatz kanns **54**



© Ja! Natürlich

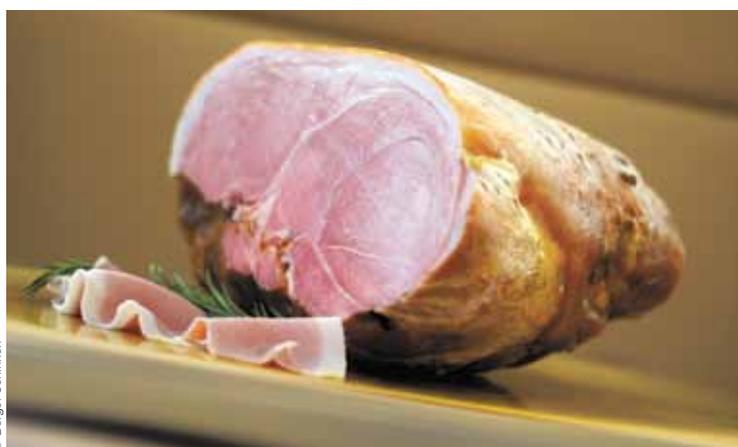
### GENÜSSLICH

„... said the butcher to the cow...“

WIEN. Ein Restaurant gewordener Trend, sagt die heimische Gourmetbibel „Falstaff“ dazu: ... said the butcher to the cow ... im ersten Bezirk. Die Location in zentraler Lage direkt am Opernring bietet grandiose Steaks von der Fleischerei Hödl, einem Wiener Kleinbetrieb, der noch selbst schlachtet. Außerdem gibt es Gin in rauen Mengen und extravaganten Sorten plus klassisch amerikanischen Cheesecake. Die XL-Auswahl an variantenreichen Burgern (selbst Veggie findet sich darunter) rundet das kulinarische Angebot ab.

# Österreichs liebste Jahreszeit: Grillsaison!

Mit den Ja! Natürlich Bio-Steaks etwa werden BBQ-Rookies und Grilllexzellenzen gleichermaßen glücklich. **56**



© Berger Schinken

**Berger** Der Schinkenspezialist setzt auf saisonales Angebot und Regionalität. **50**



© Wiesbauer

**Wiesbauer** Neu im Regal: Rustikale Spezialitäten wie der Fleischgriller. **52**