



Führungstrio: Rudolf Frierss (r.) mit Bruder Kurt Frierss und Neffe Kurt Frierss jun.

Frühlingszeit ist Schinkenzeit

Bei Frierss treffen heimische Fleischqualität und traditionelle Familienrezepte aufeinander.

VILLACH. Frierss steht für Schinkenexpertise – diese wurde dem Villacher Familienunternehmen jüngst mit dem „Ehrenpokal für beste Schinken“ im Rahmen der IFFA, der internationalen Leitmesse der Fleischwirtschaft, neuerlich attestiert.

Höchstnoten gab es dabei für alle eingereichten Rohschinken, die bei Frierss in einer eigenen Manufaktur in Treffen am Ossiachersee handgefertigt werden, wie den Schinkenspeck, den neuen Rohschinken Garten-

kräuter und den Prosciutto Castello.

„Das Mikroklima im engen Gegendtal ist perfekt für die Reifung erstklassiger Rohschinken. Hier trifft der kühler Wind der Nockberge auf die feucht-milde Seenluft. Durch die Enge des Gendtals verstärkt sich dieses einzigartige Phänomen – das wusste bereits unser Großvater, der hier vor vier Jahrzehnten mit der Reifung von Rohschinken begann“, so Geschäftsführer Rudolf Frierss.

Fleißig durch die Krise

Bereits zum zweiten Mal in der Unternehmensgeschichte wurde Frierss zudem von der DLG mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet.

Lieferschwierigkeiten sind angesichts der Coronakrise übrigens nicht zu erwarten: „Wir arbeiten auf Hochtouren, damit die Kunden im Lebensmittelhandel, in den Filialen in Villach und auch im Onlineshop weiterhin in den Genuss ihres Lieblingschinken und ihrer Liebingsalami kommen“, so Geschäftsführer Rudolf Frierss. (red)

Seit 1898

Familienunternehmen

Vor über 120 Jahren gegründet, wird der Schinken- und Wurstspezialist seit 1990 in 4. und 5. Generation nach wie vor als Familienbetrieb geführt. Das Unternehmen hat 110 Mitarbeiter und führt zwei IFS-zertifizierte Produktionsstätten sowie zwei Fachgeschäfte in Villach.

Breites Sortiment

Frierss produziert über 150 Sorten an Wurst-, Schinken- und Selchspezialitäten. Exportiert wird in die Schweiz, nach Deutschland, Kroatien, Italien, Japan Südkorea.

Aus Liebe zum Grillen.

KLASSISCHE REZEPTUR
NEUES DESIGN



- » TRADITIONELL
- » BESTE ZUTATEN
- » EINFACHE ZUBEREITUNG
- » FÜR GRILL & PFANNE



LANDHOF



WWW.LANDHOF.AT