

Grillfleisch mit Austria-Garantie

Bei Hofer kommt seit 2021 das dauerhaft erhältliche Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch aus Österreich.

SATTLEDT. Grillen gehört zum Sommer wie der Besuch im Schwimmbad. Wer sich das Fleisch von Hofer zubereitet, erhält seit Anfang 2021 das gesamte dauerhaft erhältliche Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch zu 100% aus Österreich – marinierte Fleischartikel sowie verarbeitete Fleischartikel wie Wurst, Speck oder Schinken. Weiters inkludiert sind saisonal erhältliche Artikel; ausgenommen wiederum sind internationale Spezialitäten, kurzfristig verfügbare Aktionen, Markenartikel sowie Aktionen mit hoher Abnahme.

Mit Eigenmarke

Alles für den Griller, das gibt es nun mit der Hofer-Eigenmarke BBQ – mögen es Grillspieße vom Schwein, der Grillbauch oder Spareribs sein. Aber nicht nur Liebhaber von Fleisch und Fisch kommen auf ihre Kosten, ebenso locken vegetarische Gerichte – wie die BBQ Brat- und Käsetaler in den Sorten Gouda, Paprika-Chili oder Tomate-Basilikum. Die richtige Würze garantieren die Salzmühlen und Pfeffermühlen von BBQ in verschiedenen Ausführungen sowie die Gewürzmischungen, die es unter anderem speziell für Gemüse, Geflügel und Burger & Co gibt.

Wer Lagerfeuer-Romantik sucht oder einen süßen Snack, der röstet Marshmallows über Grill oder offenem Feuer.

Passende Beilage

Das passende Drumherum rundet das Grillenerlebnis und Fest-



mahl ab – die Beilagen gehören schließlich zu jedem Essen dazu. Auf den Tisch kommen daher zum Beispiel Minibrötchen und Grillbeilagen wie Senfgurken. Das BBQ Focaccia in den Sorten Sour-Cream oder Käse-Zwiebel wiederum soll für einen Hauch von Italienurlaub sorgen.

Und was wäre eine Grillerei ohne Saucen? Das vielfältige Angebot bei Hofer – darunter Salatdressings, Grillsaucen und Spezialketchup – lässt keine Wünsche offen.

Sieht gut aus ...

... und schmeckt auch so. Das Fleisch von Hofers Eigenmarke kommt großteils aus Österreich.

Gemeinsames Essen verbindet – und selbst über der Flamme zubereitet, schmeckt es noch einmal so gut, damit einer perfekten Grillparty nichts im Wege steht. Übrigens: Leckere Rezepte, Tipps zum Grillen sowie weitere Infos und Inspirationen finden sich online in der Themenwelt Grillen. (red)

SCHWEIN IM GLÜCK

Einzigartige Freilandhaltung

GRAZ. Feste muss man feiern, wie sie fallen, und deshalb machte das auch der Diskonter Penny anlässlich des 20-Jahre-Jubiläums. Eröffnet wurde die Veranstaltung von Penny-Geschäftsführer Ralf Teschmit und Grillmeister Wolfgang Arndt. Auch die lokale Polit-Prominenz, vertreten durch Gemeinderat Kurt Luttenberger, holte sich Tipps vom Grillprofi und genoss die Fleisch-Spezialitäten des Markendiskonters.

Qualität zu gutem Preis

Beim gemeinsamen Grillen in der Steiermark überzeugten sich alle von der Eigenmarke „Ich bin Österreich“, kosteten sich durch Steaks, Spareribs, Hühnerfilet und Koteletts vom hauseigenen Fleischhauer. Grill Heaven-Grillmeister Wolfgang Arndt schulte die Gäste darin, wie das Fleisch auf den heißen Rost kommt.

Das Lieblings-Grillgut der Steirer wurde zuvor von der Penny Community gewählt. Das Ergebnis: Das „grüne Herz“ grillt am liebsten Schweinebauch. Wie man diesen am besten zubereitet, zeigt Arndt und gibt zahlreiche Tipps rund ums Thema Grillen. (red)



Grillparty

Penny-Verkaufsleiter Fleisch Thomas Ruhmer, Geschäftsführer Ralf Teschmit und Grillmeister Wolfgang Arndt (v.l.).