



will haben

Wenn es warm wird: Grillen!

Lieulich duftet die Käsekrainer

...

Von Georg Sohler



Der EM-Grillmix

Von 14. Juni bis 14. Juli findet die Fußballeuropameisterschaft in Deutschland statt. Im Gegensatz zur Weltmeisterschaft 2022 findet diese in der warmen Jahreszeit statt – und Österreich ist mit dabei. Für Fans von Fußball, Sommer und Grillerei hat Tann ab voraussichtlich der Kalenderwoche 14 einen besonderen Grillmix. Die zwei Käsekrainer umranden eine Bratwurst und stellen offensichtlich die rot-weiß-rote Fahne nach. Und, keine Sorge, auch an die Veganer wird gedacht. So gibt es bei Spar Veggie auch fleischlose Würstel, auch mit Chiligeschmack.

www.tann.at



Für alle etwas

Auch heuer gibt es wieder den Wiesbauer Party Mini Mix mit 14 Mini-Würstel in der 300 g-Packung: Enthalten sind 4x Mini Käsekrainer sowie je 5x Mini Bratwürstel und Mini Frankfurter. Großer Beliebtheit erfreuen sich laut dem Produzenten außerdem die Käse Griller. Sie werden wie die klassischen mit österreichischem Emmentaler hergestellt. Für alle, die es gerne schärfer mögen, gibt es auch hier eine Chilivariante. Beide Griller-Varianten sind in der 300 g-Packung erhältlich. Beim Grillfleisch liegen die sous-vide-vorgegarten Wiesbauer BBQ-Fleischspezialitäten im Trend. Die Auswahl reicht von Spare Ribs und Beef Ribs, über Pulled Pork und Pulled Beef bis hin zu unterschiedlich marinierten Fingerribs zum Snacken.

www.wiesbauer.at



Kärntner Osterjause

Die Osterjause hat in Kärnten eine lange Tradition. Dazu gehören üblicherweise neben gefärbten Ostereiern vor allem Schinken und Selchwurstel aus der Region. Eine breite Vielfalt an Spezialitäten bringt der in fünfter Generation geleitete Villacher Familienbetrieb Frierss auf den Tisch – darunter den traditionellen Osterschinken, der aus Fleisch von Bauern aus der Region handgefertigt, nach Familienrezept gewürzt und über Buchenholz geräucher wird, sowie Ostergeslechtes, Osterkrainer, Osterzunge und Nusschinken.

www.frierss.at