

seit 1915

PLANGGER

DELIKATESSEN AUS LEIDENSCHAFT

Wer steht hinter dem Namen Plangger!

EIN HAUCH VON LUXUS

Champagnersenf

HEIMISCHE TIROLER PRODUKTE

Käse, Speck, Wild & Co.

PLANGGER NEWS

Neu: Hofläden

WEINE AUS ALLER WELT

Raritäten für speziellen Genuss

GENUSS TIPPS

Den Gaumen mit Delikatessen verwöhnen

GENUSS HAUTNAH ERLEBEN

DAS MAGAZIN FÜR UNSERE GÄSTE

PLANGGER
Delikatessen seit 1915

**„DAS LEBEN IST
WIE EIN GLAS
WEIN. ES KANN
SÜSS SEIN,
ABER AUCH
SAUER. MANCH-
MAL PRICKELT
ES, MANCH-
MAL BRENNT
ES - DOCH IM
GROSSEN UND
GANZEN SIND
ES DIE KLEINEN
NUANCEN, DIE
ES SO BESON-
DERS MACHEN.“**







**SEIT ÜBER 100 JAHREN
DEM GENUSS AUF
DER SPUR...**

EDITORIAL

Unser Weg zum celebrierten Genuss!

Auch 109 Jahre nach Firmengründung überwiegt der Optimismus in unseren zahlreichen Delikatessengeschäften.

Das Motto „Genuss ist unsere Leidenschaft“ rückt nach den schwierigen Coronajahren wieder in den Mittelpunkt unseres Daseins. Der Schritt in eine weitere Expansion wurde wohl überlegt und auch umgesetzt.

Der neue Standort in Velden am Wörthersee, die neuen Hofläden in Sölden und im Tannheimer Tal machen uns große Freude.

*Mögen Sie die Zeit in unseren Bistros und Läden individuell erleben,
Momente des Innehaltens,
Momente zum Festhalten und zum Loslassen,
Momente der Lebensfreude,
Momente des Genusses!*

Wir teilen unsere Zeit gerne mit Ihnen und freuen uns darauf

Ihr Rudolf Plangger & Reinhard Tumler



INHALT



STANDORTE

- 20 Ischgl
- 32 Samnaun
- 36 Serfaus
- 40 St.Anton
- 44 Sölden
- 49 Pfunds - Zentrale
- 58 Lech am Arlberg
- 62 Oetz
- 68 Velden am Wörthersee
- 88 Neue Hofläden Sölden und Tannheimer Tal

SPEZIAL

- 08 Delikatessen & Leidenschaft
- 51 Grill Coaching
- 78 Chalet Nr.121
- 84 Schmuckstück des 14. Jahrhunderts
- 90 Tiroler Erfolgsgeschichte
- 94 KARRIERE mit Geschmack





WEIN & CO.

- 22 Wein Lounge Ischgl
- 26 Weine aus aller Welt
- 28 **Die verborgenen Schätze**
- 52 Delikatessen & Wein



GENUSS

- 12 Ein bewusster Lebensstil
- 16 WILD - Ein Genuss für Feinschmecker
- 35 Senfsaucen Geheimnis
- 38 Faszination Käse
- 43 Ein Hauch von Luxus, Champagner Senf
- 46 Heimische Produkte
- 54 Raffinierte Aufstriche
- 58 Warum Delikatessen es WERT sind
- 74 Entdecke die Vielfalt köstlicher Schnäpse

40%

30%

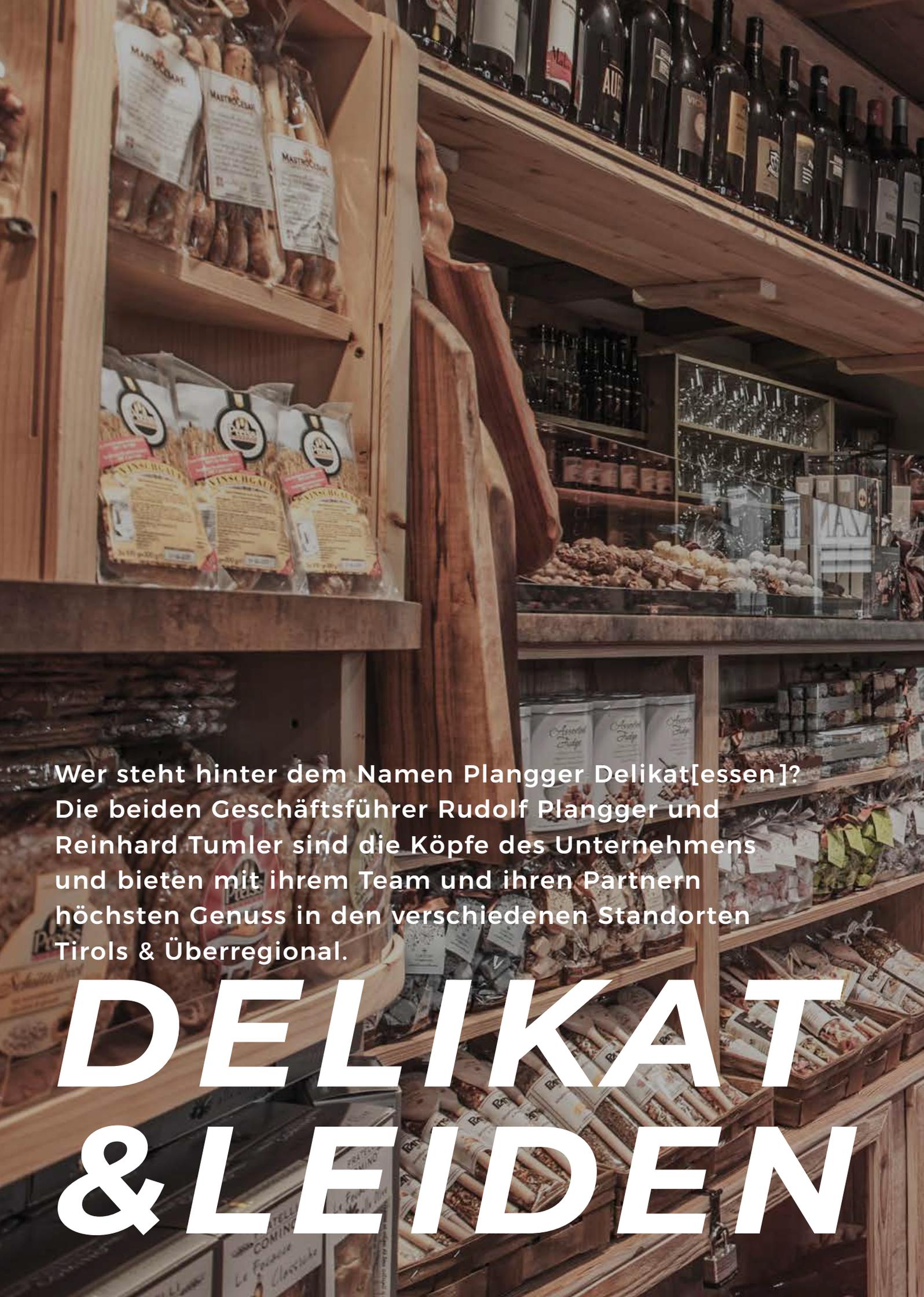
10%

30%

110%

**TRÄUME
GENUSS
ÜBERMUT
DANKBARKEIT
LEBENSFREUDE**

- 93 Impressum
- 05 Editorial
- 82 Webshop



Wer steht hinter dem Namen Plangger Delikat[essen]?
Die beiden Geschäftsführer Rudolf Plangger und
Reinhard Tumler sind die Köpfe des Unternehmens
und bieten mit ihrem Team und ihren Partnern
höchsten Genuss in den verschiedenen Standorten
Tirols & Überregional.

DELIKAT & LEIDEN



ESSEN SCHAFT

RUDOLF PLANGGER REINHARD TUMLER



PLANGGER
Delikatessen seit 1915



Delikatessen, Leidenschaft & Erfolg

*Die treibenden Kräfte hinter
Plangger Delikat[essen]*

Im Jahr 1979 übernahm Rudolf Plangger nach erfolgreich absolvierter Meisterprüfung den Familienbetrieb und leitet seither mit Hingabe das Unternehmen. Mit der kontinuierlichen Expansion holte er 2002 Reinhard Tumler mit ins Boot, der gemeinsam mit ihm als dynamisches Duo die Geschichte von Plangger Delikat[essen] lenkt.

Die herausragende Erfolgsgeschichte von Rudolf Plangger und Reinhard Tumler führte zur Etablierung von Plangger Delikat[essen] in den renommiertesten Urlaubsdestinationen von Tirol, Graubünden, Kärnten und Bayern. Dort können Sie die exquisiten kulinarischen Produkte und Köstlichkeiten von Plangger Delikat[essen] in vollen Zügen genießen.

Jedes Geschäft ist nach dem bewährten Konzept „Delikatessen

- Vinothek - Bistro“ im alpinen Stil mit viel Altholz eingerichtet. Diese Atmosphäre schafft eine einladende Kulisse, um die köstlichen Produkte zu entdecken und sich inspirieren zu lassen. Das umfangreiche Sortiment ist an verschiedenen Standorten erhältlich und kann auch bequem über den Webshop bestellt werden.

Rudolf Plangger und Reinhard Tumler sind die leidenschaftlichen Köpfe hinter Plangger Delikat[essen]. Ihre Vision und ihr Engagement haben das Unternehmen zu dem gemacht, was es heute ist - eine wahre Genuss-Oase für Feinschmecker.

Erleben Sie die Genusswelt von Plangger Delikat[essen] und lassen Sie sich von der Leidenschaft und Expertise von Rudolf Plangger, Reinhard Tumler & ihrem Team begeistern!

EIN BEWUSSTER LEBENSSTIL

Nicht nur Delikatessen aus Leidenschaft sondern auch ein bewusster Lebensstil!

Gerade dieser ist wichtiger denn je, und viele Menschen legen Wert darauf, qualitativ hochwertige, gesunde Lebensmittel auszuwählen. Plangger Delikatessen ist ein Unternehmen, das ganz auf diese Bedürfnisse seiner Kunden eingestellt ist. Die Firmenchefs Rudolf Plangger und Reinhard Tumler haben es sich zur Aufgabe gemacht, höchsten Genuss anzubieten - und das mit Leidenschaft





Delikatessen aus aller Welt

Das Sortiment von Plangger Delikatessen ist riesig und umfasst eine Vielzahl von Lebensmitteln aus aller Welt. Neben Käse, Wurstwaren, Fisch, Fleisch und Wein bietet das Unternehmen auch verschiedene Feinkostartikel an, wie beispielsweise Schokolade und Öle. Dabei achten die Firmenchefs jedoch nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf die Herkunft und Qualität der Produkte. So werden beispielsweise viele Waren direkt vom Erzeuger bezogen, um eine bestmögliche Qualität zu garantieren.

Ein hervorragender Service

Neben dem Sortiment legen die Firmenchefs auch großen Wert auf den Service. Kunden können sich auf eine umfassende Beratung und Unterstützung bei der Wahl der richtigen Delikatessen oder Weine verlassen.

Eine Passion, die begeistert

Die Leidenschaft, mit der Rudolf Plangger und Reinhard Tumler ihr Unternehmen führen, ist ansteckend. Bei Plangger Delikatessen handelt es sich um eine Passion, die sich in jedem einzelnen Produkt und jedem Serviceangebot widerspiegelt. Wer die Standorte besucht oder Produkte genießt, spürt sofort, dass hier nicht einfach nur Delikatessen verkauft werden, sondern dass hier echte Leidenschaft am Werk ist.

Die Produkte sind von höchster Qualität, das Sortiment riesig und der Service herausragend. Wer auf der Suche nach exklusiven Delikatessen und einer ausgezeichneten Beratung ist, wird hier fündig werden. Mit Plangger Delikatessen findet man nicht nur Geschmackserlebnisse, sondern auch das gewisse Etwas, das den Unterschied ausmacht.



**Delikatessen
sind wie kleine
Geschmacks-
explosionen,
die unsere
Sinne ver-
zücken.**



Tirolo
Gebirgs Honig
See

Frischeseinigung
Apfelsäure 12 mm
Kreiertal

1919-20
FRATI
Canda Ch...

APFEL
EICHEN
FASS

LUNCINO

Heidelbeere

Speck

SCHNITZGOLD

ICE

GORGONZOLA DOP DOLCE

La Tosi
A CAUDDI SVO

GORGONZOLA DOP DOLCE

RANGER

5

RANGER



WILD

Ein Genuss für Feinschmecker

Seit Menschengedenken wird Wildfleisch geschätzt und vielfältig verarbeitet. Es gilt als einer der wichtigsten Eiweißlieferanten für die menschliche Ernährung und bietet zudem zahlreiche Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Bei uns können Sie aus verschiedenen Wildarten wie Reh, Hirsch, Wildschwein, Steinbock und Gams wählen und in unterschiedlichen Varianten genießen. Entdecken Sie die hochwertigen Delikatessen, die wir aus diesen edlen Fleischsorten herstellen.



Salami
HOCHLANDRIND

RANGER
DELIKAT

Salami
REH
alami

RANGER
DELIKAT

Salami
HIRSCH

SEIT 1915
RANGER
DELIKAT



WILD SCHWEIN

Unsere Wildschwein-Salami wird mit Hingabe und Liebe zum Produkt hergestellt und mit abgestimmten Gewürzen verfeinert. Die würzigen Wildschwein Wurzen nach Tiroler Tradition und unserer Wildschweinschinken, eine besondere Delikatesse, werden mit viel Sorgfalt für den unverkennbaren Geschmack zubereitet. Der geräucherte Wildschweinschinken entwickelt einen milden und aromatischen Wildgeschmack. Begleiten Sie diese würzigen und geräucherten Wildprodukte mit einem Sauvignon Blanc, um die Aromen perfekt zu ergänzen.



REH

Eine besondere Delikatesse
Die Rehsalami zeichnet sich durch ihren hohen Rehfleischanteil aus und wird geräuchert sowie luftgetrocknet. Ihr zarter Geschmack und die feine Textur machen sie zu einer wahren Gaumenfreude. Der Rehroschinken hingegen begeistert mit seinem exquisiten Aroma und der extrem mageren Konsistenz. Die geräucherten und luftgetrockneten Reh Wurzen sind eine köstliche Kombination aus feinem Aroma und knackigem Biss. Diese erlesenen Delikatessen lassen sich sowohl mit eleganten Rotweinen als auch mit halbtrockenen Weißweinen perfekt kombinieren.





www.plangger.net/webshop

HIRSCH

Die Königsklasse des Wildfleischs. Die Hirschsalami besitzt ein würziges, leichtes Raucharoma und eine kernige Konsistenz, die sie zu einem charakteristischen Genuss machen. Unsere Wurzeln vom Hirsch sind ebenfalls geräuchert und luftgetrocknet, mit einem besonderen Aroma, das begeistert. Als Rarität gilt der Hirschroschinken, der aus bestem Hirschfleisch hergestellt wird. Er wird trocken gesalzen und kalt geräuchert, um sein exquisites Aroma zu entfalten. Für die perfekte Weinbegleitung

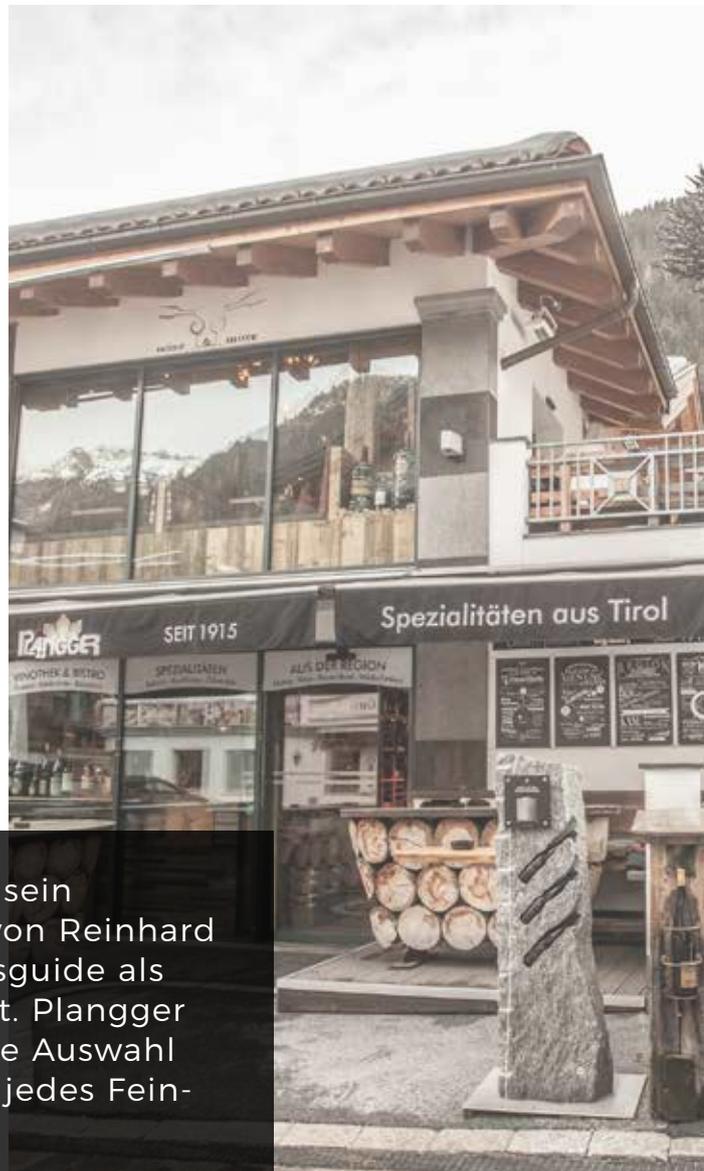
empfehlen sich elegante Südtiroler Lagreins oder komplexe Rotweine, um die feinen Nuancen der Hirsch-Delikatessen zu unterstreichen.

Entdecken Sie unsere feinen Wildprodukte vor Ort oder bequem online. Die Vielfalt der Geschmacksrichtungen und die hohe Qualität des Wildfleischs werden Sie begeistern. Lassen Sie sich von uns in die Welt der Wildküche entführen und genießen Sie dieses einzigartige kulinarische Erlebnis.



20 JAHRE ISCHGL

2024 feiert Plangger Delikatessen Ischgl sein 20. jähriges Jubiläum, unter der Leitung von Reinhard Tumler, und wurde mehrfach vom Genussguide als „Bester Genussladen Tirols“ ausgezeichnet. Plangger Delikat[essen] bietet eine beeindruckende Auswahl an regionalen Spezialitäten, die das Herz jedes Feinschmeckers höher schlagen lassen.



Entdecken Sie den bekanntlich köstlichen Galtürer Aschenputtelkäse aus dem Paznauntal oder gönnen Sie sich feine Konfiserie und Tiroler Wildspezialitäten. Wenn Sie etwas außergewöhnliches suchen, bietet Plangger Delikat[essen] auch eine große Auswahl an Trüffelspezialitäten aus Italien an.

Die Genusswelt und Genusswerkstatt von Plangger Delikat[essen] in Ischgl sind ein Muss für jeden Feinschmecker. Hier werden Sie herzlich mit den feinen Produkten verwöhnt, während das Fachpersonal Ihnen dabei hilft, Ihre kulinarischen Vorstellungen um-

zusetzen. Entdecken Sie verschiedene Produkte und genießen Sie eine Verkostung der erlesenen Käse-, Schinken- und Wurstwaren sowie der Trüffelspezialitäten.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Genusswelt von Plangger Delikat[essen] in Ischgl und erleben Sie die verschiedenen Geschmackserlebnisse, die Tirol zu bieten hat. Das Geschäft ist für jeden, der einen individuellen Geschmack sucht, die perfekte Anlaufstelle, um kulinarische Leckereien zu kaufen und diese mit nach Hause oder in die Unterkunft zu nehmen.



WINE LOUNGE

Herzlich Willkommen bei ‚Wine and more‘, unserer atemberaubenden Weinlounge in Ischgl. Bei uns finden Sie die besten Weine aus Österreich und der ganzen Welt – mit einer erlesenen Auswahl aus rund 1000 Weinen.

Wir bieten unseren Gästen eine große Bandbreite an Weinen, um alle Geschmäcker abzudecken.

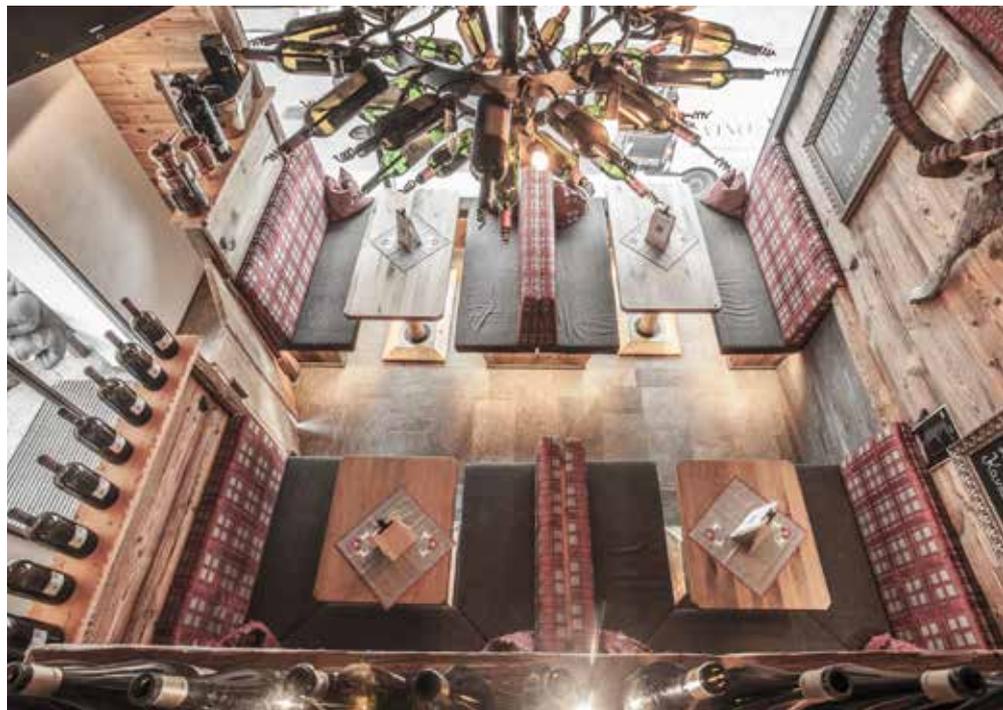
Wir haben uns auf Champagner spezialisiert und bieten eine erstaunliche Auswahl an verschiedenen Sorten an, darunter die Klassiker Ruinart Brut, Moët Rose, Dom Perignon und Armand de Brignac – um nur einige zu nennen.

In unserem gemütlichen Ambiente mit modernem Touch servieren wir Ihnen kulinarische Delikatessen, welche perfekt auf unsere Weine abgestimmt sind. Unsere eigens kreierten Alpen-tapas, traditionelle Brettljause,

Käseselektion, Beef Tartare oder verschiedene Tagesangebote machen das Erlebnis in unserer Weinlounge zu einem wahren Genuss-Erlebnis.

Unser professionelles Team kennt sich bestens in der Welt der Weine aus und steht Ihnen jederzeit zur Seite, um das perfekte Weinpaket zu finden.

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von den verschiedenen Geschmacksrichtungen und Aromen verführen. Wir freuen uns darauf, Sie in unserer Weinlounge in Ischgl begrüßen zu dürfen und Ihnen das ultimative Wein- und Kulinarik-Erlebnis zu bieten.



Besondere Weine sind keine reinen Geschmackserlebnisse, sondern sie berühren uns auf einer tieferen Ebene. Wir spüren sie nicht nur mit dem Gaumen, sondern mit all unseren Sinnen. Ein besonderer Wein erzeugt ein Gefühl, das uns verzaubert und uns auf eine Reise mitnimmt.

Wenn wir eine erste Nase nehmen, steigt der Duft des Weines in unsere Nasen und umhüllt uns mit seinen Aromen. Wir können die Nuancen von Früchten, Gewürzen oder Blumen wahrnehmen und unsere Vorstellungskraft wird angeregt.

Der erste Schluck löst eine Flut von Empfindungen aus. Die Textur des Weines auf der Zunge, die Tiefe des Geschmacks und die Harmonie der Aromen verschmelzen zu einem unvergleichlichen Erlebnis.

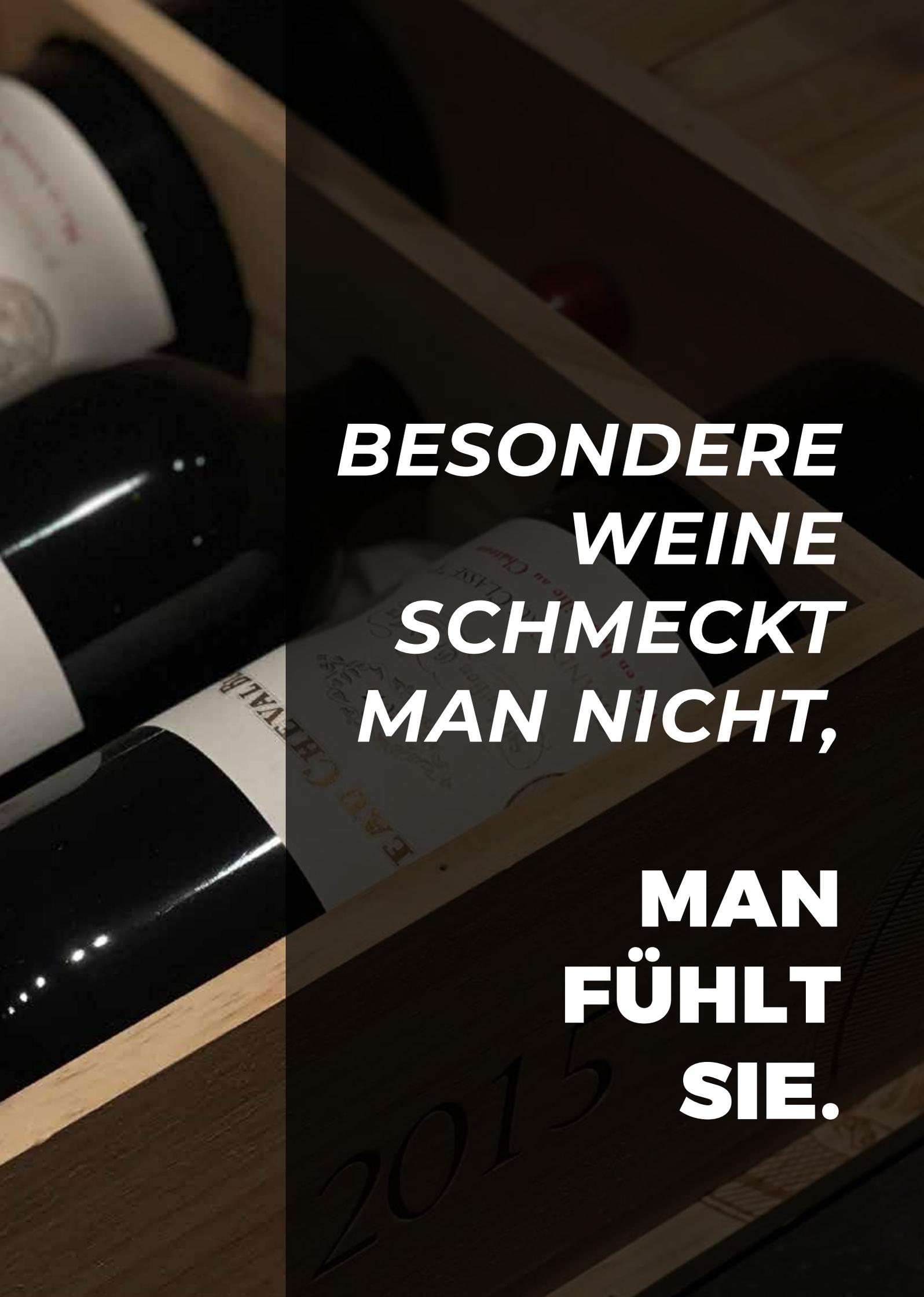
Ein besonderer Wein entfaltet sich im Mund und hinterlässt einen Nachklang, der noch lange anhält. Es ist die Erinnerung an diesen Geschmack, die uns immer wieder zu einem besonderen Moment zurückführen kann.

Es ist nicht nur der Geschmack, der uns berührt, sondern auch die Geschichte, die der Wein erzählt. Jeder Schluck enthüllt die Leidenschaft und Handwerkskunst des Winzers, das Terroir, von dem er stammt, und die Sorgfalt, die in seine Herstellung gesteckt wurde.

Besondere Weine sind wie Kunstwerke, die uns in ihrem Zauber gefangen nehmen. Sie lassen uns den Alltag vergessen und geben uns die Möglichkeit, einen Moment der Ruhe und des Genusses zu erleben.

Also tauchen Sie ein in die Welt der besonderen Weine und lassen Sie sich von ihrer Magie verführen. Spüren Sie ihre Geschichten, genießen Sie ihre Aromen und lassen Sie sich von ihrem Nachklang verzaubern. Denn besondere Weine sind nicht nur zum Trinken da, sondern zum Fühlen.





***BESONDERE
WEINE
SCHMECKT
MAN NICHT,***

**MAN
FÜHLT
SIE.**

WEIN AUS ALLER WELT

*Die faszinierende Welt des Weins:
Entdecken Sie die Vielfalt aus den
renommiertesten Weinländern*

Wein ist nicht nur ein Getränk, sondern eine Kunstform, die uns mit jedem Schluck in ferne Länder und unvergessliche Aromen entführt. Wenn es um exzellenten Wein geht, gibt es einige Länder, die für ihre herausragende Qualität und ihren einzigartigen Charakter bekannt sind. Hier stellen wir Ihnen fünf renommierte Weinländer vor: Frankreich, Spanien, Österreich, Italien und Australien.

Frankreich - Das Mekka des Weins

Frankreich ist zweifellos das Mekka des Weins. Hier finden Sie einige der berühmtesten Weinregionen der Welt, darunter Bordeaux, Burgund und die Champagne. Bordeaux steht für komplexe und elegante Rotweine, während Burgund für seine subtilen und raffinierten Weißweine bekannt ist. Die



Champagne punktet mit erstklassigem Schaumwein. In Frankreich wird Wein als Kunst betrachtet und jeder Schluck ist eine Hommage an die jahrhundertealte Tradition.

Spanien - Die Essenz der Leidenschaft

Spaniens Weintradition reicht ebenfalls weit zurück und spiegelt die leidenschaftliche Mentalität des Landes wider. Die Regionen Rioja, Ribera del Duero und Priorat haben Spanien international bekannt gemacht. Rioja bezaubert mit eleganten Rotweinen, während Ribera del Duero kraftvolle und ausdrucksstarke Rotweine hervorbringt. In Priorat werden einige der besten und intensivsten Weine Spaniens produziert. Spanischer Wein ist geprägt von Wärme, Charakter und Seele.

Österreich - Präzision und Eleganz

Österreich mag vielleicht klein sein, aber seine Weine haben eine große Wirkung. Die Steiermark und das Kamptal sind führend in der Produktion von Weißweinen, insbesondere Grüner Veltliner und Riesling. Diese Weine zeichnen sich durch ihre präzise Mineralität, Frische und Eleganz aus. Österreichische Winzer legen großen Wert auf Handwerk und Nachhaltigkeit, was zu authentischen und qualitativ hochwertigen Weinen führt.

Italien - Das Paradies für Weinliebhaber

Italien ist ein wahrhaftiges Paradies für Weinliebhaber. Von der Toskana über Piemont bis nach Sizilien bieten die verschiedenen Regionen des Landes eine beeindruckende Vielfalt an Rebsorten und Weinarten. Die Toskana ist berühmt für ihre Sangiovese-basierten Rotweine, wie den Chianti und

den Brunello di Montalcino. Das Piemont ist die Heimat des Barolo und Barbaresco, zwei der edelsten Rotweine Italiens. In Sizilien können Sie exotische Weine wie den Nero d'Avola oder den Marsala entdecken. Italienische Weine sind geprägt von Leidenschaft, Tradition und familiärer Handwerkskunst.

Australien - Neue Welt, Neue Weine

Während Frankreich, Spanien, Österreich und Italien für ihre langjährige Weintradition bekannt sind, hat Australien in den letzten Jahrzehnten seinen Platz in der Weinwelt erobert. Mit seinem sonnenverwöhnten Klima und den innovativen Ansätzen bringt Australien einzigartige und eindrucksvolle Weine hervor. Shiraz und Cabernet Sauvignon sind die Stars, die für ihre kraftvollen und fruchtbetonten Rotweine stehen. Die Küstenregionen wie Margaret River und Barossa Valley sind besonders bekannt für ihre erstklassigen Weine.

Egal, ob Sie sich für die Eleganz französischer Weine, die Leidenschaft spanischer Weine, die Präzision österreichischer Weine, die Vielfalt italienischer Weine oder die Innovation australischer Weine begeistern - lassen Sie sich von den verschiedenen Weinländern verzaubern und erleben Sie unvergesslichen Genuss.

Besuchen Sie einen der Plangger Standorte und entdecke die faszinierende Welt der Weine aus aller Welt. Jeder Schluck ist eine Entdeckungsreise zu neuen Geschmackserlebnissen und ein Fenster in die Kultur und Tradition des jeweiligen Landes. Entdecken Sie die Welt des Weins und lassen Sie sich von ihrer Vielfalt und Schönheit begeistern. Prost!

DIE VERBORGE

Entdecken Sie die Raritätenweine bei Plangger Delikat[essen] und tauchen Sie ein in eine Welt voller exklusiver Genüsse

Willkommen zu unserer exklusiven Auswahl an Raritätenweinen bei Plangger Delikat[essen]. Hier präsentieren wir Ihnen eine handverlesene Kollektion erlesener Weine aus Frankreich, Spanien, Australien und Italien, die das Herz von Weinliebhabern höher schlagen lassen.

In Frankreich bieten wir Ihnen einige herausragende Weine an. Der Château Figeac 2016 beeindruckt mit seinem raffinierten Charakter und einer Flaschengröße von 0,75 Litern. Ebenso ist der Château Angélu 2009 ein Highlight in unserem Sortiment mit seiner imposanten Größe von 1,5 Litern. Ein weiteres Juwel ist der Château Mouton Rothschild 2005, der mit seinem einzigartigen Geschmacksprofil begeistert. Und natürlich darf der Château Petrus 2009 nicht fehlen, ein faszinierender Wein für anspruchsvolle Genießer.

Aus Spanien präsentieren wir Ihnen den beeindruckenden Pingus 2016/2018, der mit seiner Eleganz und Komplexität begeistert. Ebenfalls aus Spanien empfehlen wir Ihnen den Vega Sicilia Unico 2005, ein edler Tropfen von höchster Qualität. Und aus dem fernen Australien haben wir den Penfolds Grange 1999, der mit seiner Finesse und Tiefe überzeugt.

Château Angélu ist ein renommiertes Weingut in Saint-Émilion und der Jahrgang 2009 gehört zu den herausragenden Weinen Frankreichs. Dieser Bordeaux-Wein besticht durch seine tiefe, rubinrote Farbe und bietet elegante Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und einer zarten Rauchnote. Mit seiner komplexen Struktur, dem seidigen Tannin und seinem langen Potenzial zum Reifen ist Château Angélu 2009 ein absoluter Höhepunkt der französischen Weinwelt.



Der **Château Mouton Rothschild 2005** ist ein exzellenter französischer Wein aus der Bordeaux-Region. Ein hochwertiger Tropfen für besondere Anlässe. Hergestellt von Château Mouton Rothschild, einem renommierten Weingut, wurde er aus einer Mischung verschiedener Traubensorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot und Malbec gewonnen. Der Wein reifte für 19 bis 20 Monate in französischer Eiche, was ihm seinen charakteristischen Geschmack verleiht. Der Château Mouton Rothschild 2005 zeichnet sich durch sein kräftiges und tanninreiches Geschmacksprofil aus und bietet ein vollmundiges Erlebnis.

Der **Pingus** ist ein renommierter spanischer Wein, der aus dem Ribera del Duero-Gebiet stammt. Die Jahrgänge 2016 und 2018 zeichnen sich durch ihre intensiven Aromen von dunklen Beeren, gepaart mit würzigen Noten, aus. Der Pingus begeistert mit seiner Fülle, Komplexität und langen Lagerfähigkeit und verkörpert eindrucksvoll die Leidenschaft und hervorragende Weinherstellung in Spanien.



NEN SCHÄTZE



Masseto ist ein einzigartiger Wein aus der Toskana, der für seine außergewöhnliche Qualität und Raffinesse bekannt ist. Der Jahrgang 2012 präsentiert sich mit einer tiefen, purpurroten Farbe und offenbart Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und Schokolade. Masseto zeichnet sich durch seine samtige Textur, das fein ausbalancierte Tannin und den langen Abgang aus und gehört zweifellos zu den Spitzenweinen Italiens.



Sassicaia ist ein Klassiker unter den italienischen Weinen und der Jahrgang 2016 steht seinem Ruf in nichts nach. Der Wein aus der Region Bolgheri offenbart eine tiefe rubinrote Farbe und bietet Aromen von schwarzen Beeren, Kräutern und Tabak. Mit seiner bemerkenswerten Konzentration, den feinen Tanninen und dem eleganten Charakter ist der Sassicaia 2016 ein ausdrucksstarker Wein von höchster Qualität.



Die italienische Auswahl ist atmeberaubend und vielfältig. Der Masseto 2012 ist ein meisterhaft hergestellter Wein, der mit seiner einzigartigen Persönlichkeit fasziniert. Der Tignanello 2016 in der großzügigen 3-Liter-Flasche ist ein Hingucker bei besonderen Anlässen. Ebenfalls empfehlenswert ist der Solaja 2015, der mit seiner Intensität und Kraft beeindruckt. Der Sassicaia 2016 und der Ornellaia 2009/10 sind weitere Meilensteine der italienischen Weinherstellung, die Sie nicht verpassen sollten. Für extravagante Momente bietet

sich der Sassicaia 2012 in der imposanten 6-Liter-Flasche an.

Entdecken Sie diese kostbaren Raritätenweine und lassen Sie sich von ihrer Vielfalt und Einzigartigkeit verführen. Bei Plangger Delikatessen finden Sie die crème de la crème der internationalen Weinkultur. Bitte beachten Sie, dass die Verfügbarkeit von Raritätenweinen begrenzt sein kann und Preise schwanken können. Kontaktieren Sie uns gerne für weitere Informationen und Ihren ganz persönlichen Weingenuss.

**Unsere ausgewählten Raritäten Weine sind in verschiedenen Größen & Mengen auf Anfrage erhältlich. Bitte kontaktieren Sie uns direkt für Preise & weitere Informationen.
Per Mail: pfunds@plangger.net**



**„EIN GUTES ESSEN UND
EIN GLAS WEIN KÖN-
NEN WUNDER BEWIR-
KEN. ZUMINDEST FÜR
EIN PAAR STUNDEN VER-
GISST MAN, DASS DIE
WELT UM EINEN HERUM
EXISTIERT.“**

DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLUNGE - GESCHENKE

PLANGGER
Delikatessen seit 1915

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR...



Pfunds - Serfaus - Ischgl - St. Anton - Lech am Arlberg
Samnaun - Oetz - Sölden - Velden am Wörthersee

www.plangger.net

SAMNAUN

Seit über 35 Jahren heißen wir Sie in unserem Delikatessengeschäft in Samnaun willkommen. Als zollfreie Zone lässt Samnaun die Herzen von Feinschmeckern höher schlagen! Bei uns erwartet Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl exquisiter Delikatessen.



Vom Käsesortiment und Speckvariationen, über Wildsalamisorten, Senfsaucen und Gewürze bis hin zu einer unglaublichen Auswahl an Alpenhonigen und herausragenden Marmeladenkompositionen sowie Trüffelprodukten, die einen zum Träumen bringen.

Wer unsere delikatsten Produkte gerne vor Ort verkosten möchte, der hat die Wahl zwischen verschiedenen aktuellen Delikatessangeboten und regionalen Köstlichkeiten wie Mutschli-Käse, Salsiz vom Wild, Schmugglerwurzeln, Bündner-

fleisch, der typischen Samnauner Nusstorte und dem Samnauner Bergkäse.

Unsere Feinkost-Bereiche werden durch eine erlesene Weinauswahl sowie Champagner abgerundet und für den Hunger zwischendurch gibt's unser herrliches ‚Panini-Samnaun‘ mit feinem Tomatenpesto, Bündnerfleisch, Rucola und Parmigiano. Besuche uns und genieße die regionale Spezialitätenvielfalt, die durch die zollfreie Region noch mehr Charme bekommt!



**DER PERFEKTE
BEGLEITER FÜR
EINE FEINE,
GENUSSVOLLE JAUSE
(MAREND).**





SENF SAUCE

Die besondere Note in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Wir bieten eine Reihe von köstlichen Senfsaucen mit fruchtigen Aromen an, die perfekt zu einer Vielzahl von Speisen passen. Die Senfsaucen sind in der Lage, jedem Gericht eine besondere Note zu verleihen, sei es Käse, luftgetrockneter Schinken, Wildsalami, Schinkenspeck oder Kaminwürsten.

In verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich, darunter Feige, Marille, Birne, Ingwer, Quitte, Ananas-Curry, Orange und Rote Feige. Jede Sorte ist perfekt auf die Bedürfnisse und Vorlieben von Feinkostliebhabern abgestimmt.

Mit ihrer fruchtigen und leicht scharfen Noten sind die Plangger Senfsaucen die perfekte Ergän-

zung zu einer breiten Palette von Käsesorten. Die Kombination aus Frucht und Schärfe verleiht jedem Gericht ein besonderes Aroma und verbessert so das Geschmackserlebnis.

Die Saucen werden mit größter Sorgfalt und Hingabe hergestellt und sind aus frischen und hochwertigen Zutaten. Sie sind glutenfrei und frei von künstlichen Aromen und Konservierungsmitteln.

Entdecken Sie die Welt der Plangger Delikat[essen] Senfsaucen und erleben Sie den Geschmack von Frucht und Schärfe. Genießen Sie unsere köstlichen Feinkost-Produkte und lassen Sie sich von uns auf eine Reise des Geschmacks entführen.



SERFAUS

Auf einer Höhe von 1.429 Metern, umgeben von einer majestätischen Bergwelt, erwartet die Gäste ein unvergessliches Erlebnis - ein Gläschen Wein und eine feine Jause in der Genussstube. Mit Liebe und Hingabe begrüßt und verwöhnt Simone & Team jeden Gast und sorgt dafür, dass jeder Besuch zu einem außergewöhnlichen Erlebnis wird. Der Genussshop

bietet köstliche Delikatessen an, während das kleine, aber wunderschöne Wohnzimmer, wie Simone es liebevoll nennt, jeden Gast zum Verweilen einlädt. Ein besonderer Fokus wird auf den persönlichen Kontakt zum Gast gelegt, bei dem das gesamte Team besonderen Wert auf Gemütlichkeit und Herzlichkeit legt, die jedem Gast in Erinnerung bleiben werden.



„...ein Gläschen Wein und eine feine Jause in der Genussstube“.



Die Faszination des Käses

Eine Reise durch die Welt der Aromen und Texturen

Käse ist nicht nur ein köstliches und vielseitiges Lebensmittel, sondern auch ein faszinierendes Produkt mit einer reichen Geschichte und einer großen Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Texturen. Herstellungs- und Reifungsmethoden sowie die Milchquelle spielen eine wichtige Rolle bei der Entstehung des charakteristischen Geschmacks und der einzigartigen Eigenschaften des Käses. Bei Plangger Delikat[essen] können Feinschmecker eine breite Auswahl

an Käsesorten aus aller Welt entdecken und sich von den Aromen und Texturen verzaubern lassen.

Die Herstellung von Käse

Die Grundlage für die Herstellung von Käse ist die Milch verschiedener Tiere wie Kühe, Schafe, Ziegen oder Büffel. Jede Tierart verleiht dem Käse einen spezifischen Geschmack und Charakter. Die Milch wird pasteurisiert, um Bakterien zu

eliminieren, und dann mit Lab versetzt, einem Enzym, das die Milch gerinnen lässt. Dadurch trennt sich die Flüssigkeit (Molke) von der festen Masse (Käsebruch).

Der Käsebruch wird in Formen gepresst und gesalzen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Danach beginnt die Reifung des Käses.

Die Reifung von Käse

Die Reifung ist ein entscheidender Schritt bei der Entwicklung des Geschmacks, der Textur und der Charakteristik des Käses. Während der Reifung finden enzymatische Prozesse statt, die den Käse geschmacklich verändern. Je nach Käsesorte und Reifungszeit kann der Geschmack von mild und cremig bis hin zu kräftig und würzig variieren. Die Lagerung des Käses bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit spielt eine wichtige Rolle bei seinem optimalen Reifungsprozess.

Die Vielfalt der Käsesorten bei Plangger Delikat[essen]

Wir bietet eine breite Auswahl an Käsesorten aus verschiedenen Regionen und mit unterschiedlichen Geschmacksprofilen. Ein Höhepunkt unseres Sortiments ist **der Tiroler Käse vom Grauvieh**, der für seinen intensiven und leicht pikanten Geschmack

bekannt ist. **Ziegenkäse** ist eine weitere Spezialität, die durch ihren charakteristischen Geschmack und ihre cremige Textur besticht. Zusätzlich finden Kunden bei uns eine Auswahl an **Heumilch Käse**, der durch den natürlichen Futterkreislauf der Kühe einen einzigartigen Geschmack und eine milde, leicht nussige Note erhält.

Die Welt des Käses ist wahrlich faszinierend und bietet eine grenzenlose Vielfalt an Aromen und Texturen. Mit ihrem umfangreichen Sortiment an Käsesorten aus aller Welt ermöglicht Plangger Delikat[essen] Feinschmeckern eine Reise durch diese faszinierende Welt des Käses. Egal, ob Sie den kräftigen Geschmack eines Bergkäses bevorzugen oder die feine Cremigkeit eines Ziegenkäses genießen möchten, Plangger Delikat[essen] bietet eine exzellente Auswahl, um Ihren Gaumen zu verwöhnen. Tauchen Sie ein in die Welt des Käses und entdecken Sie die unverwechselbaren Aromen und Texturen, die diese wunderbare Delikatesse zu bieten hat.





ST.ANTON AM ARLBERG

St. Anton am Arlberg ist ein idyllisches Bergdorf in der Region Tirol und gilt als Tor zum Skigebiet Arlberg sowie als die „Wiege des alpinen Skilaufs“, wo der moderne Skisport erfunden wurde.



Seit 2012 bieten wir in St. Anton eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten an, um den Gästen die Möglichkeit zu geben, ihre Sinne mit köstlichen Delikatessen aller Art zu verwöhnen. Ob hochwertige Wurstwaren, feinste Käsesorten, exquisite Marmeladen oder erlesene Weine - das Sortiment ist umfangreich und sorgfältig ausgewählt, um höchsten Genuss und Qualität zu garantieren.



Im gemütlichen Ambiente kann man die Produkte probieren, entweder als kleine Kostprobe oder als ausgiebiges Verweilen, begleitet von einem exquisiten Glas Wein. Das freundliche und zuvorkommende Team steht jederzeit gerne mit individueller Beratung zur Seite und gibt Tipps zur Auswahl der perfekten Produkte. Ein Besuch in St. Anton bei Plangger Delikat[essen] am Arlberg ist eine perfekte Gelegenheit, sich eine genussvolle Auszeit bei uns zu genehmigen.

DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOHEK - GENUSSLUNGE - GESCHENKE

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR...

PLANGGER
Delikat[essen] seit 1915



Pfunds - Serfaus - Ischgl - St. Anton - Lech am Arlberg
Samnaun - Oetz - Sölden - Velden am Wörthersee

www.plangger.net/webshop



EIN HAUCH VON LUXUS

*Entdecken Sie unseren exklusiven
CHAMPAGNER SENF für wahre Feinschmecker*

Wir, bei Plangger Delikat[essen] haben einen exklusiven Champagner Senf für Feinschmecker kreiert, der mit seiner leicht scharfen Note einen Hauch von Luxus bringt. Die feinwürzige Kombination aus mildem Senf, Gewürzen und besonderen Zutaten ergibt einen typischen Geschmack, der unvergleichlich ist.

Der Senf wird ausschließlich aus den besten Zutaten hergestellt und ist das Ergebnis sorgfältiger Handarbeit. Nur die feinsten Gewürze und Rohstoffe werden verwendet, um eine unvergleichliche Qualität und Geschmackserlebnis zu sichern.

Dieser exquisite Senf eignet sich hervorragend zum Einreiben von Braten, zum Marinieren von

Fleisch und Fisch sowie zur Zubereitung von köstlichen Vinaigrettes und Senfsaucen. Auch bei der Zubereitung von Eierspeisen verfeinert der Champagner Senf den Geschmack Ihrer Gerichte.

Die leicht scharfe Note und der würzige Geschmack machen diesen Senf zu einem unverzichtbaren Bestandteil jeder Feinkostküche. Er ist besonders vielseitig und verleiht jedem Gericht eine besondere Note. Eine kleine Menge des Plangger Delikat[essen] Senfs genügt, um das Aroma Ihrer Speisen zu verbessern.

Gönnen Sie sich den Luxus dieses exklusiven Senfs und genießen sie auch unsere anderen erlesenen Senf Sorten.



SÖLDEN

Michl & Team heißen Sie herzlich Willkommen bei Plangger Delikat[essen] in Sölden und bieten Ihnen eine erstklassige Auswahl an Delikatessen, die von regionalen Produkten aus der Umgebung bis hin zu nationalen und internationalen Spezialitäten reichen.

In unserer Genusslounge können Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis genießen. Die Produkte werden frisch und sorgfältig zubereitet, um Ihnen höchsten Genuss und Qualität zu garantieren. Hier finden Sie eine breite Palette an köstlichen Produkten wie Wildspezialitäten, Zirbenprodukten, feinen Senfsaucen, Bergkäsevariationen und vielen mehr.

Neben der Möglichkeit, unsere exquisite Feinkost direkt vor Ort zu genießen, können Sie auch ausgewählte Produkte als exklusives Geschenk für Ihre Familie,

Freunde oder Geschäftspartner erwerben. Mit unseren Delikatessen schaffen Sie einzigartige und unvergessliche Momente.

Das freundliche und zuvorkommende Team steht Ihnen jederzeit gerne mit individueller Beratung zur Seite und gibt Ihnen Tipps und Empfehlungen zur Auswahl perfekter Produkte, die Ihre Geschmacksnerven zum Feiern bringen.

Tauchen Sie ein in die Welt der Feinkost von Plangger Delikat[essen] und erleben Sie den Genuss hautnah.



TIROLER HEIMISCHE PRODUKTE

Genuss aus der Region

Tiroler Heimische Produkte aus der eigenen Region sind eine Bereicherung für den Gaumen. Bei uns findet man eine große Auswahl an verschiedenen Delikatessen aus Tirol. Von Tiroler Käsespezialitäten über Wurstwaren bis hin zu feinem Gebäck und Honig - hier wird jeder Genießer fündig. Dabei steht stets die Qualität und Herkunft der Waren im Vordergrund, und das schmeckt man auch. die durch Qualität und Geschmack überzeugen.

Um regionale Waren zu unterstützen und das Bewusstsein für ökologisches und nachhaltiges Einkaufen zu stärken, ist es wichtig, die Herkunft von Lebensmitteln und deren Qualität im Auge zu behalten.

Genau aus diesem Grund setzen wir bei Plangger Delikatessen auf eine breite Auswahl an Tiroler Produkten.

Hier haben Kunden die Gewissheit, frische und leckere Waren aus der eigenen Region zu beziehen, die durch Qualität und Geschmack überzeugen.

Tiroler Käsespezialitäten von höchster Qualität

Eines der Aushängeschilder Tirols sind seine Käsespezialitäten. Plangger Delikatessen bietet eine große Auswahl an verschiedenen Tiroler Käsesorten, die sowohl aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt werden. Beliebte Sorten sind beispielsweise der Graukäse, Tiroler Bergkäse, Schmutzger Käse oder der würzige Kräuterkäse, die allesamt hervorragend zur Delikatessen Jause oder auch als Highlight im Salat schmecken. Wahre Käseliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten.

Frische Wurstwaren nach Tiroler Art

Auch bei Wurstwaren hat Tirol einiges zu bieten, und Plangger Delikatessen lässt dabei keine Wünsche offen. Vom Tiroler Speck über Kaminwürsten oder der Bergsalami bis hin zu Wildspezialitäten bieten wir eine große Auswahl an



unterschiedlichen Wurstwaren aus Tirol. Dabei legen die Firmenchefs stets großen Wert auf die Qualität ihrer Produkte und beziehen diese von regionalen Erzeugern, um die Frische und Qualität gewährleisten zu können.

Tiroler Heimische Produkte

bieten eine geschmackliche Vielfalt, die von Jung und Alt geschätzt wird. Ob Käsespezialitäten oder Wurstwaren, das Angebot an Tiroler Delikatessen ist breit gefächert. Dank der sorgfältigen Auswahl und Beschaffung bei regionalen Erzeugern ist bei Plangger Delikatessen immer gewährleistet, dass die Waren von bester Qualität sind. Wer das Tiroler Kulinarik-Programm in vollen Zügen genießen möchte, findet bei Plangger Delikatessen bestimmt das Richtige.

K.k. Bezirkshauptmannschaft Landeck, am

30. Jänner 1915

Nr. 712/3

Kat. Nr. 124

Gewerbeschein

Für

Herrn Johann Langger

geboren im Jahre 1886 in

ausgefertigt auf Grund der Anmeldung vom

5.1.1915

zum Betriebe des

„ES IST UN-
MÖGLICH, DAS
LEBEN OHNE

WEIN ODER

DELIKATES-

SEN ZU VER-

STEHEN.

ES WÄRE WIE

EIN TAG OHNE

SONNEN-

UNTERGANG.“

Spezerei

H. Nr. 43

einem Schild, der das Gewer-

ausserlich ersichtlich

betriebe Hilfsarbeiter beschäf-

innerhalb 3 Tagen bei der Bezirks-

Arbeiter-Unfall-Versicherungs-

anzumelden.

Erwerbsteuer haben

(Steuerante) in Landeck

Der k.k. Amtsleiter :

77



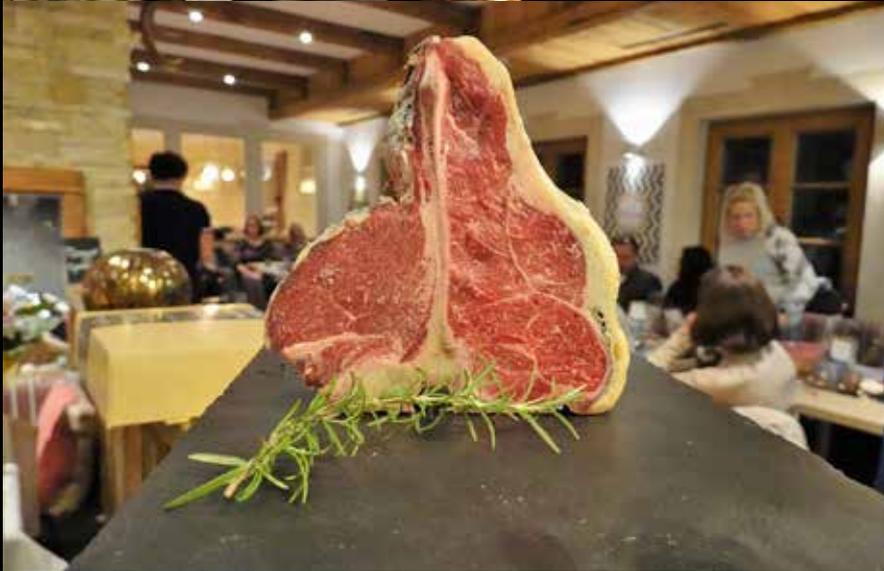
PFUNDS

Unser Stammhaus in Pfunds beherbergt neben dem Geschäft verschiedene Abteilungen wie Geschäftsführung, Buchhaltung, Marketing und Lager. Weiterbildungen und Team Events sind der Grundstein einer guten Zusammenarbeit.

Unser Geschäft im Stammhaus bietet Ihnen nicht nur Regionale Produkt, Südtiroler Spezialitäten, wie Brot, Speck und Salami. Natürlich sind auch Schnäpse, Wildschinken, feine Schokoladen, Senfsaucen und Pestos im Sortiment. Dazu gibt's eine große Auswahl an kulinarischen Geschenke in allen Variationen und in jeder Preisklasse.

„Genuss ist die wichtigste Zutat für ein glückliches Leben“





Wir bedanken uns bei unserem langjährigen Partner, Helmut Krösbacher!



GRILL COACHING

*2022 endete mit einem einzigartigen Grill Coaching Erlebnis der anderen Art. Tiroler Grauvieh „Edleteile“ mit Grillmeister und Grill Academy Leiter Helmut Krösbacher, Stubai!
www.metzgerei-kroesbacher.at*

Der Grillprofi, Helmut Krösbacher, präsentierte die Vorzüge der einzelnen Edelteile vom Grauvieh, wie T-Bone Steak, Porterhouse Steak, Rib Eye Steak, Flanksteak, Tomahawk Steak unseren zahlreichen Mitarbeiter:innen und als besondere Rarität, ein in Butter gereiftes Rib Eye.

Die Spezialitäten wurden an Ort und Stelle gegrillt und ausgiebig verkostet. Dabei wurden die verschiedenen Grillmethoden ausführlich dokumentiert.

Wir bedanken uns bei unserem langjährigen Partner, Helmut Krösbacher in Fulpmes, der von seiner charmanten Gattin Verena tatkräftig unterstützt wurde für seine Präsentation.

Denn RICHTIG GRILLEN WILL GELERNT SEIN. Folgende Kurse finden Sie in der Grill Academy: Basis Grillkurs: Die richtige Grilltechnik, 2 Elemente Kurs: Fisch & Meeresfrüchte am Grill, Steak Spezial Kurs, Ribeye Day: Der exklusive Steakgenuss, Mobile Grillkurse, Wild vom Grill: Von Hirsch, Wildschwein, Hasen, Barbarie Enten und Reh, Winter Grillen: Grillen im verschneiten Stubaital.

Unser Tipp: Verfeinern sie ihr Grillgut mit unseren geschmackvollen und köstlichen Plangger Delikat[essen] Senfvariationen oder Senfsaucen, für ein besonderes Geschmackserlebnis. Gerne beraten wir Sie vor Ort in einem unserer Standorte.

DELIKATESSEN & WEIN

Ein Leitfaden für die perfekte Kombination von Wein und Speisen.

Die Kunst der Kombination von Wein und Speisen ist eine Fähigkeit, die nicht von jedem beherrscht wird. Eine falsche Auswahl kann das Aroma des Weins beeinträchtigen und das Essen weniger schmackhaft machen. Obwohl es keine festen Regeln gibt, gibt es dennoch einige Grundlagen, die berücksichtigt werden sollten, um das perfekte Zusammenspiel von Wein und Speisen zu erreichen. Wir präsentieren wertvolle Tipps, um den idealen Wein für feine Kost zu finden und das Gesamterlebnis von Essen und Wein zu bereichern.

Die Grundlagen der Wein- und Speisenkombination

Bei der Kombination von Wein und Speisen sollten Sie das Aroma, die Säure, das Tannin und die Süße des Weins berücksichtigen. Der Wein sollte die Aromen des Essens ergänzen, ohne diese zu dominieren. Bei der Wahl von Wein und Speisen ist es außerdem wichtig, die Intensität des Geschmacks von Wein und Speisen zu vergleichen. Ein schwerer, kräftiger Wein passt normalerweise am besten zu reichhaltigen und schweren Gerichten, während leichtere Weine besser zu leichten Speisen harmonieren.





Feinkost ist die Kunst, das Beste zu schmecken und zu genießen.

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Praktische Tipps zur Wein- und Speisenkombination

Rote Weine mit rotem Fleisch: Cabernet, Merlot und Pinot Noir passen hervorragend zu rotem Fleisch wie Rind, Lamm oder Wild. Die Tannine in Rotweinen harmonieren gut mit dem Fettgehalt dieser Fleischsorten.

Weißweine mit Fisch und Meeresfrüchten: Leichte Weißweine wie Sauvignon Blanc, Riesling und Grüner Veltliner passen ideal zu Fisch- und Meeresfrüchtegerichten. Die höhere Säure in diesen Weinen ergänzt die Aromen von Fisch und Meeresfrüchten ausgezeichnet.

Süße Weine mit Desserts: Süße Weine wie Port, Sherry oder Riesling Eiswein eignen sich perfekt für Desserts. Ihre natürliche Süße ergänzt das Aroma von Schokolade, Käsekuchen oder Früchten auf wunderbare Weise.

Roséwein mit leichten Gerichten: Roséweine passen gut zu leichten Gerichten wie Salaten, milden Käse- und Gemüsegerichten oder hellem Fleisch wie Hähnchen. Achten Sie darauf, dass der Roséwein nicht zu süß ist.

Champagner oder Sekt mit Hors-d'œuvre: Prosecco, Champagner und Sekt harmonieren gut mit Hors-d'œuvre wie Canapés und Häppchen. Ihre leichte Säure ergänzt das angenehme Aroma dieser Vorspeisen.

Experimentieren mit ungewöhnlichen Kombinationen: Es ist durchaus erlaubt, neue und ungewöhnliche Kombinationen von Wein und Speisen auszuprobieren. Sie könnten beispielsweise einen Pinot Noir zu würzigen Gerichten servieren oder einen portugiesischen Vinho Verde zu einem scharfen Curry kombinieren.

Die Kunst der Kombination von Wein und Speisen kann erlernt werden und mit etwas Erfahrung verfeinert werden. Obwohl es keine festen Regeln gibt, sind die Grundlagen der Wein- und Speisenkombination von großer Bedeutung, um ein harmonisches Zusammenspiel der Aromen zu erreichen. Indem Sie die vorgestellten Tipps beherzigen und mit neuen Kombinationen experimentieren, können Sie Ihr Essen und Wein-Erlebnis auf eine neue Ebene bringen und unvergessliche Geschmackserlebnisse schaffen.



GENUSS TIPPS

FEINE AUFSTRICHE VERLEIHEN JEDEM GERICHT EINE RAFFINIERTEN NOTE.

Wir bieten eine köstliche Auswahl an feinen Aufstrichen in verschiedenen Geschmacksrichtungen an, die eine Vielzahl von Gerichten in die Welt der Feinkost verwandeln. Die perfekt abgestimmten Aromen und Zutaten verleihen jedem Gericht einen raffinierten Touch und lassen Ihre Geschmacksnerven tanzen.

In unserem Sortiment finden Sie eine Vielzahl von faszinierenden Geschmacksrichtungen, darunter Basilikum Kräuter, Paprika Creme, Rucola, Tomate, Bärlauch, Zwiebel und viele weitere exquisite Kombinationen. Jede Sorte ist einzigartig und verleiht dem Essen eine geschmackvolle Note.

Unsere Aufstriche eignen sich perfekt für eine schnelle und einfache Verfeinerung von Gerichten, aber auch als Dip zu Snacks. Verleihen Sie Ihrem Frühstück ein neues Geschmackserlebnis, indem Sie einen unserer feinen

Aufstriche auf dem Brot verteilen, oder setzen Sie mit unserem Paprika-Creme-Aufstrich ein Highlight im Abendessen.

Plangger Delikat[essen] legt besonderen Wert auf die Qualität der Produkte, und darum werden unsere Aufstriche sorgfältig von Hand gefertigt. Wir verwenden nur die besten Zutaten und frischen Kräuter, um die feinsten Aufstriche zuzubereiten, die den hohen Ansprüchen jedes Feinschmeckers gerecht werden.

Erleben Sie die Welt der köstlichen Aufstriche von Plangger Delikat[essen] und tauchen Sie ein in die Welt der Feinkost. Entdecken Sie eine vielfältige Palette von Geschmacksrichtungen, die in jedem Gericht ein Genusserelebnis erzeugen. Lassen Sie sich von unserer Qualität und unserem handwerklichen Können überzeugen.



LECH am Arlberg

Gönnen Sie sich einen Moment des Verweilens in der umgebauten Genusslounge von Plangger Delikat[essen] in Lech und lassen Sie sich von unserem Sortiment verwöhnen..

Lech ist ein malerisches Bergdorf, in dem der Schnee im Winter garantiert ist. Nicht nur auf den Skipisten können Sie hier ein unvergessliches Erlebnis erleben, sondern die Plangger Delikatessen-Philosophie wird seit der Eröffnung im Jahr 2015 ebenfalls zelebriert.

Wir haben eine reiche Palette an regionalen und internatio-

nen Produkten zu bieten. Zu den herausragenden Produkten zählen Wildprodukte und Tiroler Grauvieh-Produkte, die in der Region beheimatet sind. Erstklassige Trüffelprodukte, delikate Senfsaucen und eine erlesene Auswahl an Essigen, Ölen und Balsamico werden von Kennern und Genießern gleichermaßen geschätzt. Gänseleber, Schnäpse und herzhaftes Käseselektio-

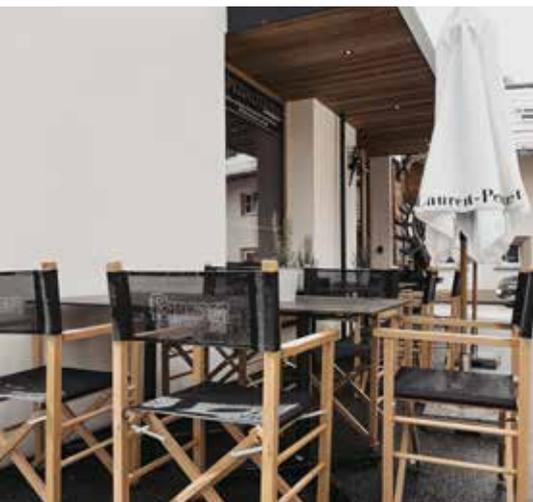
nen runden das Angebot ab.

Seit Sommer 2023 genießen Sie im neuen und wunderbaren umgebauten Ambiente ihre Auszeit und lassen Sie sich von unserem Sortiment verwöhnen.

Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses und erleben Sie die Qualität und Frische unserer Produkte hautnah. Unser Team steht Ihnen jederzeit mit individueller Beratung und Empfehlungen zur Seite,

um Ihnen zu helfen, die perfekten Produkte zu finden, die Ihren Geschmackserlebnissen gerecht werden.

Wenn Sie auf der Suche nach einem einzigartigen und besonderen kulinarischen Erlebnis sind, wird Plangger Delikatessen in Lech sicherlich Ihren Vorstellungen entsprechen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie köstliche Feinkost in dieser idyllischen Bergregion.





MEHR WERT *im Geschmack*

*& die Frage:
Warum Delikatessen es
WERT sind zu kaufen?*

Delikatessen sind Lebensmittel, die aufgrund ihrer hohen Qualität und ihres besonderen Geschmacks hervorstechen. Sie bieten eine Abwechslung zum Alltagsessen und sind oft handgemacht oder aufwendig produziert. Viele Menschen fragen sich jedoch, ob die höheren Kosten, die oft mit Delikatessen einhergehen, gerechtfertigt sind. Wir sind der Meinung, dass der Mehrwert, den Delikatessen bieten, den Kauf lohnt.

Die besondere Qualität von Delikatessen

Delikatessen entstehen in der Regel durch besondere Herstellungsverfahren und hochwertige Zutaten. Im Gegensatz zu Massenprodukten werden Delikatessen oft von kleinen Produzenten oder Handwerkern hergestellt, die in der Regel ein hohes Maß an Handarbeit und Liebe zum Detail in ihre Produkte stecken. Durch diese sorgfältige Arbeit

wird eine hohe Qualität garantiert, die sich auch im Geschmack widerspiegelt.

Der unvergleichliche Geschmack von Delikatessen

Delikatessen bieten einen unvergleichlichen Geschmack und sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis. Sie sind oft herzhafter, kräftiger und intensiver im Geschmack als reguläre Lebensmittel. Delikatessen haben auch oft eine längere Reifezeit, um die Aromen optimal entwickeln zu lassen und so den Geschmack noch weiter zu intensivieren.

Das besondere Erlebnis beim Verzehr von Delikatessen

Delikatessen können auch ein besonderes Erlebnis beim Verzehr bieten. Der Genuss von hochwertigen Lebensmitteln kann ein sinnliches und kulinarisches Erlebnis sein. Der Duft, der Geschmack und die Textur eines Delikatessprodukts können eine Freude für die Geschmacksnerven darstellen und ein Gefühl der Zufriedenheit und Entspannung vermitteln.

Wie man Freude und Qualität vereint

Der Kauf von Delikatessen kann auch Teil eines verantwortungsbewussten und nachhaltigen Lebensstils sein. Viele Delikatessen werden von kleinen Produzenten oder Handwerkern hergestellt, was dazu beitragen kann, lokale



und kleine Unternehmen zu unterstützen. Auch kann man auf diese Weise herausfinden, woher die Lebensmittel kommen und somit eine bewusste und verantwortungsvolle Kaufentscheidung treffen.

Delikatessen sind eine wunderbare Bereicherung für den Speiseplan. Sie bieten eine besondere Geschmackserfahrung, sind oft handgefertigt und bestehen aus hochwertigen Zutaten. Der Genuss von Delikatessen kann auch ein kulinarisches Erlebnis sein, das Freude und Zufriedenheit vermittelt. Durch den Kauf von Delikatessen kann man zudem kleine Produzenten oder Handwerker unterstützen und damit zu einem verantwortungsbewussten und nachhaltigen Lebensstil beitragen.

Kurz gesagt: Delikatessen sind es Wert, aufgrund ihrer Qualität, Geschmacksexplosion und besonderen Erlebnis gekauft zu werden.

**Delikatessen
sind die
kulinarischen
Meisterwerke,
die unsere
Gaumen ver-
wöhnen und
unsere Herzen
erfreuen.**





PEPERONCINI

RANGGE

DELIKAT [LESSEN]

alami

RANGGE

DELIKAT [LESSEN]

RANGGE

[LESSEN]



OETZ

Seit 2016 erwartet Sie bei Plangger Delikatessen in Oetz ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis, das von dem dynamischen Team um Andy und Alex geleitet wird.



Das Angebot umfasst eine erlesene Auswahl an heimischen und internationalen Produkten, die allesamt höchsten Ansprüchen an Qualität und Geschmack genügen.

In der Vinothek finden Sie eine umfangreiche Auswahl an österreichischen und internationalen Weinen, die auf die verschiedenen Geschmäcker und Vorlieben unserer Kunden abgestimmt sind. Egal ob Rotwein, Weißwein oder Roséwein, bei uns finden Sie für jeden Anlass den passenden Begleiter.

Das Feinkostsortiment reicht von lokalen Produkten wie Hirschsalami, Senfsaucen und Aschenputtelkäse bis hin zu feinsten Ölen, italienischen Balsamico-Essigen und vielen weiteren Delikatessen. Hier finden Sie nur die besten Produkte, die sich durch eine besondere Qualität und einen einzigartigen Geschmack auszeichnen.

In der gemütlichen Genusslounge können Sie viele Produkte vor Ort verkosten und sich von den verschiedenen Aromen und Geschmacksnoten begeistern lassen. Gerne werden Sie auch bei der Auswahl des perfekten Geschenks für Ihre Familie, Freunde oder Geschäftspartner beraten.

Wir sind stolz darauf, dass Plangger Delikatessen Oetz vom Genussguide 2022 zum „Besten Genussladen Tirols“ ausgezeichnet wurde. Diese Auszeichnung bestätigt unser Engagement für Qualität und Kundenzufriedenheit und motiviert uns, auch weiterhin allen unseren Kunden ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis zu bieten.

Besuchen Sie Andy & Alex in Oetz und lassen Sie sich von der Leidenschaft für Genuss begeistern!



BESONDERER GENUSS

Das Tatar verfeinern mit Tabasco, Worcestersauce oder Cognac. Zum Anrichten einen Metallring mit einem Durchmesser von etwa 8 cm innen leicht einölen, je ein Viertel des Tatars hineingeben, glatt streichen und den Ring abziehen. So fortfahren, bis vier gleich große Tatar-küchlein entstanden sind. In die Oberfläche des Tatars mit der Rückseite eines Teelöffels eine kleine Vertiefung hineindrücken. Extra Portion Unico, Kapern, hauchdünner Speck und Grissini darauf anrichten.



GENUSS TIPP

*Frisches Beef Tartare vom Hochlandrind
hauchdünner Speck, Unicum, Grissinis
& ein feines Glaserl Weisswein....*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

700 g Hochlandrinderfilet,
ohne Sehnen
1 Tl Zucker
Plangger Salzauswahl
½ Tl Paprikapulver, edelsüß
4 Sardellenfilets
2 El Kapern klein
8 Cornichons
½ Bund glatte Petersilie
3 Schalotten
1 El Plangger Dijon-Senf
2 super frische Bio-Eier
Pfeffer zum würzen
Zwiebeln, Unicum, Speck und
Grissinis zum garnieren

ZUBEREITUNG

Rinderfilet mit einem großen scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine gekühlte Schüssel geben, mit Zucker, ½ Tl Salz und Paprikapulver würzen. Mit einem Kochlöffel oder mit den Händen alles gut vermischen. Das Fleisch mit Frischhaltefolie abdecken, kalt stellen und 30 Minuten durchziehen lassen. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Das Rinderfilet mit einem großen, scharfen Küchenmesser fein hacken. Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Das feingehackte Fleisch in die Schüssel zurück geben, mit Senf, 2 Eigelben, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.



In unserer schnellen und ungeduldigen Welt werden viele Weine zu früh getrunken, ohne dass sie ihre volle Reife und Pracht entfalten können. Die Winzer würden die Weine gerne länger lagern, aber der Handel verkauft sie sofort, sobald sie abgefüllt sind. Kunden möchten oft keine Zeit und Geld in die Lagerung investieren und bevorzugen es, die Weine direkt nach dem Kauf zu genießen.

Wir möchten Abhilfe schaffen, indem wir eine sorgfältig ausgewählte Palette an Weinen anbieten, die für jeden Geschmack etwas bereithalten. Unsere Experten teilen gerne ihr Wissen über die Weine und ihre optimale Reife, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus jedem Tropfen erleben können. Wir möchten Ihnen nicht nur den neuesten Jahrgang bieten, sondern auch die Schätze, die darauf warten, entdeckt zu werden.

Genießen Sie das magische Gefühl, wenn ein Wein seine volle Pracht entfaltet und Sie in seinen Aromen schwelgen können. Lassen Sie sich auf eine Geschmacksreise entführen und lernen Sie die Kunst des Weinlagerns kennen. Wir sind hier, um Ihre Sinne zu verzaubern und Ihnen unvergessliche Geschmackserlebnisse zu bieten. Lassen Sie sich von unserer feinsinnigen Auswahl inspirieren, denn der Genuss eines erstklassigen Weins ist das Warten wert.



**„Ein jedes
Ding muss
Zeit zum
Reifen
haben.“**

William Shakespeare



VELDEN am Wörthersee

Willkommen in der GenussWelt von Plangger Delikat[essen] am wunderschönen Wörthersee in Velden! Wir laden Sie ein, ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu genießen, das Ihre Sinne verzaubern wird.

Auch hier finden Sie eine breite Palette an frisch zubereiteten Köstlichkeiten, die höchsten Genuss und Qualität garantieren. Von exquisiten Wildspezialitäten über Zirbenprodukte bis hin zu feinen Senfsaucen und Bergkäsevariationen, die für wahre Gaumenfreuden sorgen.

Neben der Möglichkeit, unsere exquisite Feinkost direkt vor Ort zu probieren, haben Sie auch die Möglichkeit, ausgewählte Produkte als exklusives Geschenk für Ihre Familie, Freunde oder Geschäftspartner zu erwerben. Mit unseren Delikatessen können Sie einzigartige und unvergessliche Momente schaffen und Ihren Lieben eine besondere Freude bereiten.

Unser freundliches und zuvorkommendes Team steht Ihnen jederzeit gerne zur Seite und berät Sie individuell bei der Auswahl perfekter Produkte, die Ihre Geschmacksnerven zum Feiern bringen. Wir sind stolz darauf, Ihnen mit Leidenschaft und Expertise zu helfen, die passenden Delikatessen für Ihren persönlichen Geschmack und Anlass zu finden.

Die Eröffnung unseres Standortes in Velden am Wörthersee markiert einen weiteren Schritt in unserer Mission, Genuss und Qualität zu vereinen. Wir laden Sie herzlich ein, in die Welt der Feinkost von Plangger Delikatessen einzutauchen und den Genuss hautnah zu erleben.





RUDI'S GenussGruss aus Samnaun

Bündnerfleisch, hauchfein
aufgeschnitten

Plangger Birnensenf

frisches Walnussbrot mit
einem Stück frischer Butter

& ein feines Glas Rotwein.....

Alles erhältlich in den Plangger
Delikat(essen) Shops
oder über unseren Webshop
www.plangger.net/webshop

OH, WIE SCHWEIZERISCH

Das Bündnerfleisch aus Graubünden ist eine herausragende schweizerische Spezialität. Es handelt sich um luftgetrocknetes Rindfleisch, das durch seinen einzigartigen Geschmack und seine zarte Konsistenz besticht.

Diese Delikatesse wird nach traditionellen Methoden hergestellt und ist für ihre Qualität und lange Haltbarkeit bekannt.

Geschmack und Qualität:
Bündnerfleisch wird mit einer geheimen Mischung aus Gewürzen und Kräutern eingerieben und dann langsam an der Luft getrocknet. Das Ergebnis ist ein intensiver Geschmack und eine unverkennbare Marmorierung. Nur ausgesuchtes Rindfleisch von höchster Qualität wird verwendet, um den hohen Standards gerecht zu werden.

Vielseitig und kulturell:
Bündnerfleisch kann dünn geschnitten als Vorspeise oder auf einer Käseplatte serviert werden. Es eignet sich aber

auch perfekt als Zutat in verschiedenen Gerichten wie Pasta, Salaten, Sandwiches und Pizza. Das Bündnerfleisch ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch ein Stück schweizerischer Kultur, das die Handwerkskunst und die Liebe zum Essen widerspiegelt.

Das Bündnerfleisch ist eine Delikatesse, die durch ihren einzigartigen Geschmack, ihre zarte Textur und ihre lange Tradition besticht. Diese schweizerische Spezialität aus Graubünden ist vielseitig einsetzbar und ein Symbol für die Handwerkskunst und die Leidenschaft der Schweizer Küche. Probiere das Bündnerfleisch und entdecke den köstlichen Geschmack dieser schweizerischen Gaumenfreude.



UNSERE DELIKAT essen



Bei uns erwartet Sie ein umfangreiches Angebot an hochwertigen und delikaten Genussprodukten. Dabei können Sie zwischen delikaten Wildprodukten, exquisiten Weinen, edlen Balsamico-Essigen, feinen Ölen, besonderen Senfsaucen, würzigen Pestos und Chutneys, herzhaften Feinkostprodukten sowie handgemachten süßen Delikatessen wählen. Genießen Sie bei jedem Besuch eine wahre Geschmacksexplosion.





DELIKATESSEN

-

FEINKOST

-

VINOTHEK

-

GENUSSLOUNGE

-

GESCHENKE

Unsere delikatsten Wildprodukte stammen aus heimischen Wäldern. Ob zartes Wildschwein Variationen, würzige Hirschsalamis oder köstliches Rehwrzgen - hier finden Sie eine vielfältige Auswahl für den anspruchsvollen Gaumen.

Unsere exquisiten Weine aus renommierten Weingütern rund um die Welt werden Sie mit ihrer Qualität und ihrem Geschmack verzaubern. Von fruchtigen Weißweinen über elegante Rotweine bis hin zu edlen Schaumweinen bieten wir Ihnen eine breite Palette, um Ihren Genussmoment perfekt abzurunden.

Tauchen Sie ein in die Welt der feinen Aromen mit unseren edlen Balsamico-Essigen. Die perfekte Balance zwischen Süße und Säure verleiht Ihren Salaten, Saucen oder auch Desserts eine besondere Note. Und unsere Auswahl an feinen Ölen, ob kaltgepresstes Olivenöl, aromatisiertes Walnussöl oder würziges Trüffelöl, wird Ihre Gerichte mit einem Hauch von Luxus verfeinern.

Unsere besonderen Senfsaucen sind wahre Geschmacksexplosionen auf Ihrem Gaumen. Von mild bis scharf, von exotischen Gewürzen bis zu traditionellen Rezepturen - hier finden Sie für jeden Geschmack die passende

Variation, um Ihren Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen.

Für Liebhaber von würzigen Pesto- und Chutney-Kreationen haben wir ebenfalls eine exquisite Auswahl zusammengestellt. Ob klassisch, feurig oder fruchtig - lassen Sie sich von den intensiven Aromen verführen und Ihre Geschmacksnerven verwöhnen.

Auch herzhafteste Feinkostprodukte dürfen in unserem Sortiment nicht fehlen. Von luftgetrocknetem Schinken und würziger Salami über feine Käsesorten, Trüffelprodukte bis hin zu Pasteten - hier finden Sie alles, um Ihre kulinarischen Kreationen zu bereichern.

Zum krönenden Abschluss können Sie sich von unseren süßen Delikatessen verführen lassen. Von feiner Schokolade über exquisite Pralinen - hier werden Naschkatzen und Liebhaber süßer Genüsse gleichermaßen fündig.

Besuchen Sie unsere Standorte und lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität unserer Genussprodukte begeistern. Unser kompetentes Team steht Ihnen gerne zur Seite, um Sie bei der Auswahl und Beratung zu unterstützen. Tauchen Sie ein in eine Welt des Genusses und erleben Sie unvergessliche Gaumenfreuden bei uns.



Entdecke die Vielfalt köstlicher Schnäpse

Genieße hochwertige Sorten und die wunderbaren Eigenmarken des Hauses Plangger

Schnaps ist ein alkoholisches Getränk, das durch Destillation hergestellt wird. Es gibt eine große Vielfalt an Schnaps, die aus verschiedenen Arten von Zutaten hergestellt werden können, darunter Obst, Getreide, Kartoffeln, Zuckerrohr und vieles mehr.

Was macht Schnaps so besonders?

Schnaps wird durch die Destillation von fermentierten Zutaten hergestellt, die eine höhere Alkoholkonzentration ergeben als Bier oder Wein. Der Alkoholgehalt von Schnaps kann von 20% bis zu 60% variieren, abhängig von der Art des Schnaps.

Es gibt eine große Auswahl an Schnaps, mit unterschiedlichen Aromen und Geschmacksprofilen.

Wie man Schnaps genießt

Serviertemperatur: Die Art des Schnaps bestimmt, wie er am besten serviert wird. Einige Schnaps, wie beispielsweise Wodka und Gin, werden normalerweise gekühlt und auf Eis serviert, während andere Schnaps wie Brandy und Whisky bei Raumtemperatur serviert werden sollten, um die Aromen besser zu entfalten.

Wahl des Glases:

Das richtige Glas kann den Geschmack des Schnaps verbessern. Für Wodka und Gin wird normalerweise ein Glastrichter oder ein Grappaglas verwendet. Für Brandy und Whisky werden Glasbecher oder Tumbler empfohlen.

Trinken von Schnaps:

Der Konsum von Schnaps sollte langsam und in Maßen erfolgen, da seine höhere Alkoholkonzentration ein schnelleres Trinken beeinträchtigen kann. Einige Schnaps können genossen werden, indem sie in kleine Schlücke getrunken werden, während andere Schnaps, wie Whisky, besser Geschmack entwickeln, wenn er im Mund gehalten und langsam getrunken wird.

Kombination mit Essen:

Schnaps wird oft nach dem Essen als Digestif genossen, kann aber auch als Zutat in verschiedenen Cocktails und Mixgetränken verwendet werden.

Schnaps ist ein vielseitiges und einzigartiges alkoholisches Getränk. Der Geschmack variiert je nach Art und Herkunft des Schnaps. Durch die richtige Wahl von Serviertemperatur, Glas und Trinkmethode kann der Geschmackserlebnis optimiert werden. Wenn Sie Schnaps genießen, trinken Sie in Maßen und genießen Sie es als Begleitung zu leckeren Gerichten.

Plangger Delikat[essen]

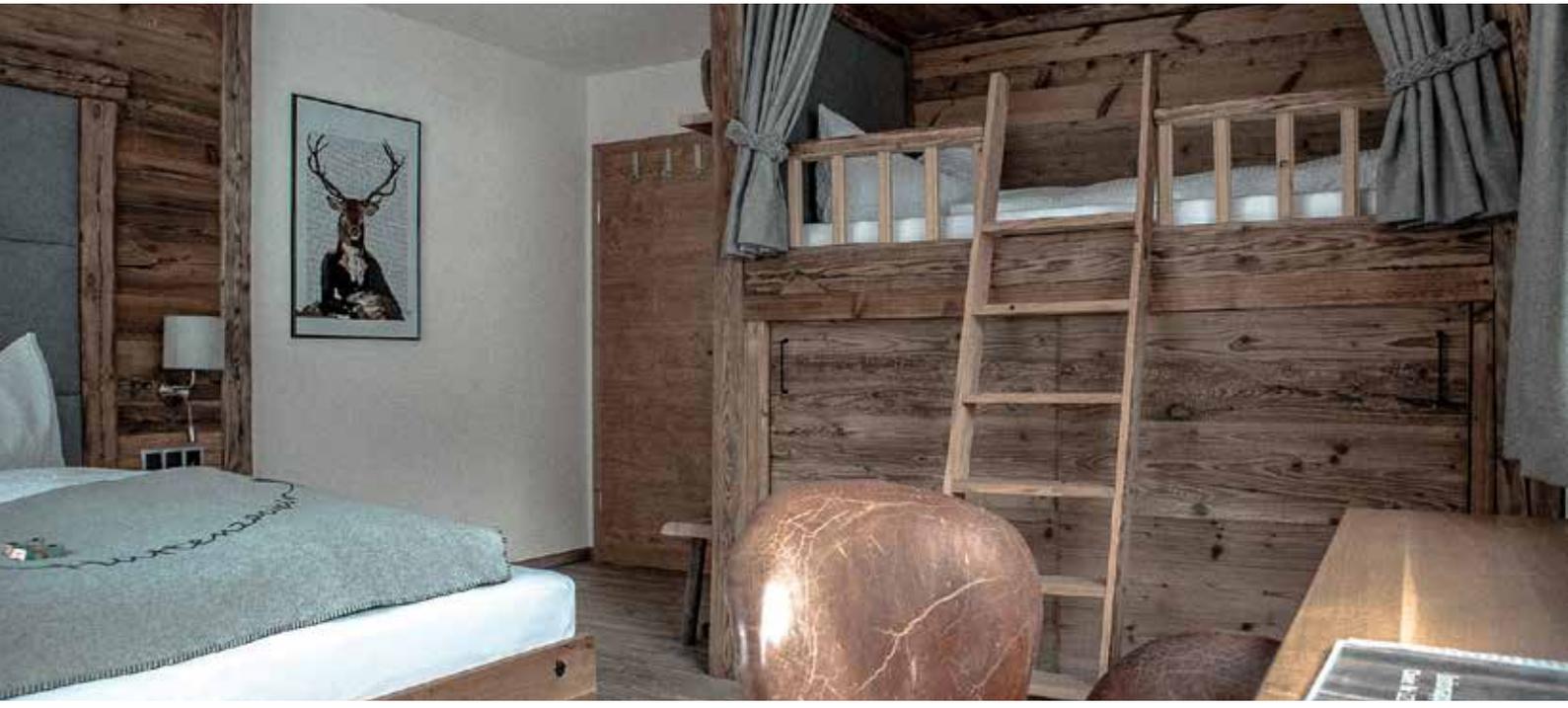
bietet eine vielfältige Auswahl an exquisiten Schnäpsen, die Genießer begeistern werden. Mit einer eigenen Marke, die hervorragende und köstliche Schnäpse hervorbringt, ist Plangger Delikat[essen] eine empfehlenswerte Quelle für Liebhaber von hochwertigen Spirituosen. Egal, ob Sie Obstbrände, Gin, Rum oder andere Sorten bevorzugen, bei Plangger Delikatessen finden Sie eine große Auswahl, um Ihren Gaumen zu verwöhnen. Gönnen Sie sich einen besonderen Genuss und entdecken Sie die wunderbaren Schnäpse, die Plangger Delikat[essen] zu bieten hat.

QUALITÄT, UNTERSTÜTZUNG & NACHHALTIGKEIT

Plangger Delikat[essen] hat sich bewusst für den Bezug von regionalen Waren entschieden, um die Qualität und Frische der Produkte zu gewährleisten, lokale Produzenten zu unterstützen und ein nachhaltiges Unternehmen zu sein. Die breite Auswahl an Tiroler Produkten zeigt, dass regionale Waren nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch zeigen, wie wichtig es ist, ein Bewusstsein für ökologisches und nachhaltiges Einkaufen zu schärfen. Durch den Fokus auf regionale Waren stellt Plangger Delikat[essen] seine Kunden und die Umwelt gleichermaßen zufrieden.









CHALET NR.121

Mitten in den atemberaubenden Tiroler Bergen, erwartet Sie eine Wohlfühloase der besonderen Art! Ganz gleich zu welcher Jahreszeit, ob im Frühling, Sommer, Herbst oder Winter, genießen Sie die unberührte Natur in der Pfundser Tschey oder im Platzerltal.

Hier finden Sie Ruhe und Entspannung vom hektischen Alltag und können in der unvergleichlichen Naturkulisse Kraft tanken und neue Energie schöpfen.

In unmittelbarer Nähe zu den Top-Skigebieten wie Serfaus-Fiss-Ladis, Samnaun-Ischgl und Nauders gelegen, ist dieses idyllische Fleckchen Erde der perfekte Ausgangspunkt für Ihren Winterurlaub in Tirol. Dreht sich bei Menschen in anderen Regionen alles um Skigebiete, dann sticht für Tiroler die Natur-

schönheit heraus. So erwartet Sie auch in der Umgebung der Plangger Delikat[essen] Genusswelten das wahre Wintervergnügen fernab von überfüllten Pisten und Touristenmassen.

In der unmittelbaren Umgebung finden Sie zudem die Plangger Delikat[essen] Genusswelten mit den Orten Pfunds, Serfaus und Samnaun. Hier erwartet Sie eine erlesene Auswahl an lokal und internationalen Feinkostprodukten, erlesenen Weinen und anderen Delikatessen,



die Ihren Gaumen verwöhnen werden. Auf diese Weise haben Sie die Möglichkeit, die kulinarischen Köstlichkeiten der Region zu entdecken und genießen.

Entspannen Sie nach einem Tag voller Erlebnisse in unserem einzigartigen Chalet Nr. 121. Eingrichtet im alpinen Stil mit traditionellem Altholz, versetzt Sie das Chalet in eine Welt der Gemütlichkeit und Geborgenheit.

Hier können Sie besondere Wohlfühlmomente erleben und sich von dem gemütlichen Ambiente verzaubern lassen.

Buchen Sie noch heute Ihren Aufenthalt in diesem zauberhaften Fleckchen Tirols und erleben Sie eine Auszeit, die Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird!

Anfragen gerne an
chaletNr121@plangger.net.



**IM CHALET NR.121
ERWACHT DER
WUNSCH IN UNS, DER
HEKTIK DES ALLTAGS
ZU ENTFLIEHEN UND
DIE PURE NATUR ZU
UMARMEN.**

❄️ Geschenke ❄️



❄️ Dukaten ❄️



❄️ Gutscheine ❄️



❄️ edle Weine ❄️



❄️ Kleidung ❄️



❄️ Senfsaucen ❄️



❄️ Feinkost ❄️



❄️ Wildprodukte ❄️



❄️ Pestos & Chutneys ❄️



❄️ Trüffelprodukte ❄️



❄️ Balsamico ❄️



❄️ feine Öle ❄️



❄️ Risotto & Polenta ❄️



❄️ Gewürze ❄️



❄️ Süßes ❄️



WEBSHOP



In unserem Webshop erwartet Sie ein umfangreiches Angebot an hochwertigen und delikatsten Genussprodukten. Dabei können Sie zwischen exquisiten Weinen, edlen Balsamico-Essigen, feinen Ölen, würzigen Pestos und Chutneys, herzhaften Feinkostprodukten sowie handgemachten süßen Delikatessen wählen.

Neben diesen Einzelprodukten werden auch Geschenksets, Genusspakete und Geschenkgutscheine angeboten. Wenn Sie also Ihren Liebsten, Geschäftspartnern oder auch sich selbst eine Freude machen möchten, finden Sie hier bestimmt das passende Geschenk.

Eine Besonderheit des Webshops sind die „Tiroler GenussBoxen“. Diese enthalten köstliche Produkte aus der Region und eignen sich perfekt als Mitbringsel oder Geschenk für Tirol-Fans.

Die angebotenen Produkte

stammen von ausgewählten Manufakturen und Produzenten und werden sorgfältig ausgewählt, um höchste Qualität und Genuss zu garantieren. Mit der Bestellung bei diesem Webshop können Feinschmecker ihre kulinarische Reise um neue und spannende Geschmackserlebnisse erweitern.

Insgesamt bietet der Webshop ein umfangreiches Sortiment an hochwertigen, delikatsten Genussprodukten sowie Geschenkideen für alle, die Freude am Genießen haben.

Delikatessen & Geschenke 24/7 über unseren Webshop bestellbar:
www.plangger.net/webshop/



SCHMUCK STÜCK

14. JAHRHUNDERT

DAS ÄLTESTE HAUS IN PFUNDS

Das Schmiedhaus in Stuben zählt zu den ältesten Gebäuden der Region und könnte bereits vor 1400 errichtet worden sein. Dendrochronologische Untersuchungen datieren die verwendeten Hölzer im Keller und der Dachkonstruktion auf die Jahre 1442-1448. Im Jahr 1950 wurde das Gebäude unter Denkmalschutz gestellt.

Ursprünglich war das Schmiedhaus ein massives, freistehendes Gebäude an der ehemaligen Durchgangsstraße von Landeck zum Reschenpass. Es wurde im Wesentlichen in der Mitte des 15. Jahrhunderts erbaut und erhielt damals seine heutige Form, Größe und Höhe. Der Grundriss wurde 1448 neu gestaltet und umfasst einen Mittel-





Über die Jahrhunderte hinweg gab es nur wenige bauliche Veränderungen, abgesehen von der Installation von Dachkammern, einigen wenigen Innenraumaufteilungen und dem Einbau eines Zwischengeschosses. Selbst die moderneren Maßnahmen des späten 19. bis zum Ende des 20. Jahrhunderts hatten nur geringen Einfluss auf die Struktur und umfassten den Einbau von Verkleidungen, teilweise Umbauten zu Ladenräumen sowie den Austausch von Fenstern, Türen und Innenraumaufteilungen.

Die zukünftige Nutzung des Untergeschosses des Schmiedhauses soll die Reifung von Speck und Käse sowie die Lagerung von Wein ermöglichen. Es wird auch ein Raum für



Verkostungen geplant. Der Baufortschritt ist bereits in vollem Gange und die Fenster konnten bereits erfolgreich ausgetauscht werden.

Das Schmiedhaus in Stuben verkörpert die Geschichte und den Charme vergangener Jahrhunderte. Die geplante Nutzung der Räumlichkeiten wird es ermöglichen, die traditionelle Handwerkskunst des Reifens von Speck und Käse fortzuführen und gleichzeitig Weinliebhabern eine einzigartige Verkostungserfahrung zu bieten. Der Fortschritt an diesem historischen Gebäude ist vielversprechend und verspricht eine wunderbare Wiederbelebung dieses kulturellen Schatzes.





**DIE WAHREN
GENIESSER
SCHÄTZEN
DIE FEINEN
DELIKAT-
ESSEN DES
LEBENS.**

OSCAR WILDE

Entdecken Sie in der kommenden Wintersaison 23/24 ein einzigartiges Einkaufserlebnis!

Plangger Delikatessen übernimmt das renommierte Verkaufsgeschäft der Bergkäserei Biedermann im malerischen Tannheimer Tal und geht eine besondere Partnerschaft mit dem preisgekrönten Metzgereibetrieb Krösbacher aus dem Stubaital ein.

Probieren Sie den hochwertigen Bergkäse der Käserei Biedermann, bekannt für seine ausgezeichnete Qualität und traditionelle Herstellung. In Kombination mit den exquisiten Feinkost- und Delikatessenartikeln von Plangger Delikatessen erwartet Sie ein Gaumenschmaus, der Sie begeistern wird.

Ebenso präsentieren wir Ihnen stolz die innovativen Produkte von Fleischermeister Helmut Krösbacher, darunter die einzigartige Zirbensalami, würzige Hochlandsalami, cremig-milde Bergkäsesalami sowie eine Auswahl köstlicher Wurzen und Speckraritäten.

Gemeinsam mit unseren Partnerbetrieben bieten wir Ihnen ein unvergessliches Einkaufserlebnis in den Hofläden, bei dem Sie die authentischen Aromen Tirols entdecken können. Besuchen Sie unseren neu gestalteten Laden im Tannheimer Tal, wie auch in Sölden und lassen Sie sich von den geschmacklichen Höhepunkten dieser einzigartigen Zusammenarbeit inspirieren.

Freuen Sie sich auf unverwechselbare Spezialitäten und erleben Sie unsere Leidenschaft für exzellenten Genuss!



ERFOLGS GESCHICHTE

Der Erste Weltkrieg forderte auch in Nordtirol seinen Tribut und die wirtschaftliche Lage unseres Landes war äußerst trist.

Die Plangger Delikat[essen] Standorte sind das Ergebnis einer langen Familiendition und einer Leidenschaft, die Generationen überdauert hat. Die Wurzeln der Familiengeschichte reichen bis ins Jahr 1915 zurück, als Johann Plangger mutig seinen Betrieb zum Gemischt-, Kolonial- und Spezereiwarenhandel anmeldete. Dabei begann er mit bescheidenen Mitteln, aber einem unerschütterlichen Glauben an die Qualität der Produkte.

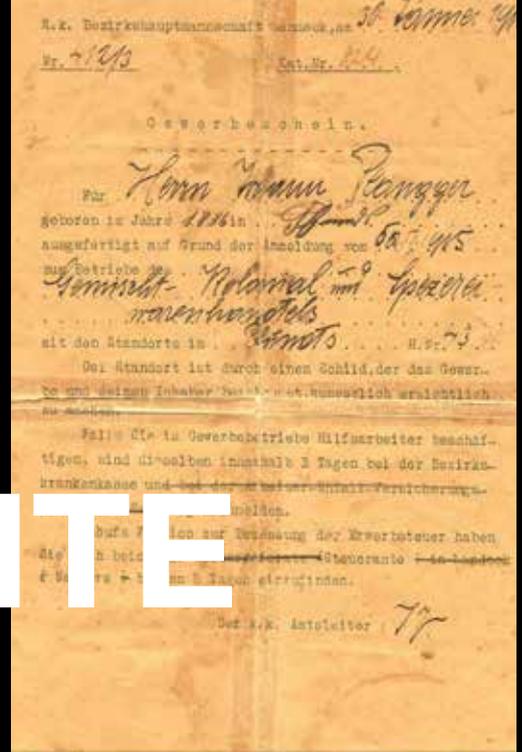
Johann Plangger legte weite Strecken zurück, um seine Waren auf uralten Übergängen und Handelswegen zu liefern. Mit seinem treuen Pferdefuhrwerk bereiste er Südtirol, das Engadin und das Schweizer Dorf Samnaun. Seine Produkte waren nicht nur Waren, sondern auch Botschafter einer tiefen Leidenschaft für Genuss und Qualität.

Die Jahre vergingen und der Betrieb wuchs. Im Jahr 1925 erweiterte Johanns Sohn, Josef Plangger, das Unternehmen um eine Fleischhauerei. Doch das Schicksal brachte traurige Zeiten, als Josef viel zu früh verstarb. Doch

seine Frau Magdalena Plangger und der erfahrene Handwerksmeister Alois Schmid setzten den Betrieb mit Hingabe fort, um das Erbe der Familie zu bewahren.

Im Jahr 1979 übernahm der Sohn Rudolf Plangger den Betrieb nach erfolgreich absolvierter Meisterprüfung. Nun war es an ihm, das Erbe seines Großvaters und seines Vaters anzutreten und es in die Zukunft zu führen. Mit jedem Tag, den er im Unternehmen verbrachte, wuchs seine Leidenschaft für die kulinarische Kunst und die Qualität der Produkte.

2002 fand Rudolf Plangger in Reinhard Tumler einen Gleichgesinnten, der die gleiche Liebe zur Tradition und gleichzeitig die Fähigkeit zur Innovationskraft besaß. Gemeinsam stellten sie die Weichen für die Expansion des Unternehmens. Es war ihre Vision, die köstlichen Produkte über die Grenzen hinaus bekannt zu machen und den Menschen in den renommiertesten Urlaubsdestinationen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu bieten.



SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR...

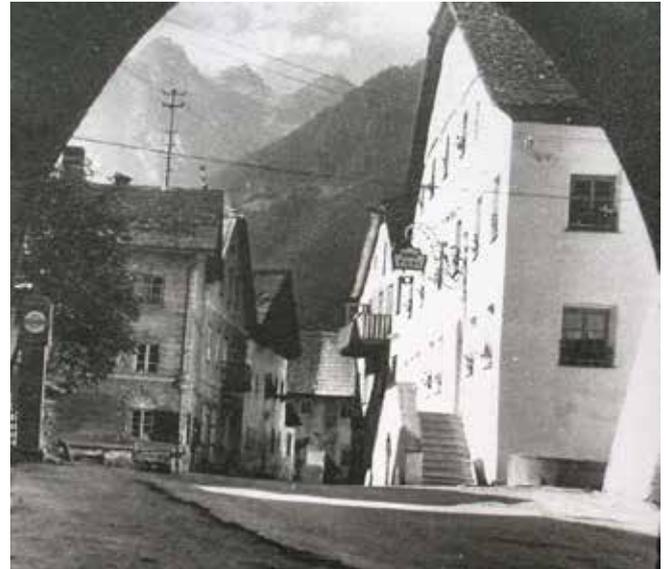


Mit Mut und Entschlossenheit eroberten Rudolf Plangger und Reinhard Tumler Tirol, Graubünden, Kärnten und Bayern. Überall dort, wo ihre Geschäfte entstanden, wurde ein Stück Familiengeschichte geschrieben. Jeder Standort wurde im alpinen Stil mit viel Liebe zum Detail eingerichtet.

Heute, viele Jahre später, sind die köstlichen Produkte der Familie Plangger an verschiedenen Standorten und sogar über den Webshop erhältlich. Doch hinter jedem Stück delikater Köstlichkeit verbirgt sich ein Stück Geschichte, eine Leidenschaft und die tiefe Verbundenheit einer Familie, die ihr Erbe bewahren möchte.

Die Plangger Delikatessen Standorte sind mehr als nur ein Geschäft - sie sind ein Symbol für die Liebe zur Qualität, die Hingabe zur Tradition und die Faszination für den Geschmack.

Egal, an welchem Ort oder in welchem Moment Sie in den Genuss dieser Köstlichkeiten kommen, wissen Sie, dass Sie ein Teil dieser besonderen Familiengeschichte sind.



WEBSHOP
www.plangger.net/webshop
24/7 GEÖFFNET

DELIKATESSEN - FEINKOST - VINOTHEK - GENUSSLOUNGE - GESCHENKE



Pfunds - Serfaus - Ischgl - St. Anton - Lech am Arlberg
Samnaun - Oetz - Sölden - Velden am Wörthersee

www.plangger.net

SEIT ÜBER 100 JAHREN DEM GENUSS AUF DER SPUR...

PLANGGER GENUSS MAGAZIN

MEDIENINHABER, VERLAG, REDAKTION & HERAUSGEBER

Plangger & Tumler GmbH
Postplatz 34 | 6542 Pfunds
www.plangger.net

AUTOREN

Plangger & Tumler GmbH

ART DIRECTION, DESIGN & GRAPHIC

Claudia Westphal

BILDRECHTE

Plangger & Tumler GmbH Archiv
Claudia Westphal | www.gipfelsturm1.at
www.contrast-group.at
Shutterstock | Unsplash

LEKTORAT & MARKETING

Plangger & Tumler GmbH
marketing@plangger.net

DRUCKEREI

F & W Mediencenter
www.fw-medien.de

VERTEILUNG

Plangger Delikat[essen] Standorte

Hinweis: Trotz sorgfältiger Auswahl der Quellen & Informationen
kann für Irrtümer, Druckfehler oder Richtigkeit des Inhalts
keine Haftung übernommen werden.



KARRIERE MIT GESCHMACK

*Werde Teil unserer
Delikatessen-Familie*

Willkommen in einer Welt des Genusses und der Leidenschaft! Deine einzigartige Chance, unsere Delikatessen-Familie in den atemberaubenden Top Winter-ski-gebieten zu bereichern!

Du willst ein Teil unserer außergewöhnlichen Geschichte werden? In unseren renommierten Standorten warten magische Momente darauf, von dir geschaffen zu werden.

Deine Aufgaben überschreiten die Grenzen des Gewöhnlichen. Du wirst Teil eines engagierten Teams, das mit Hingabe und Herzlichkeit unsere Gäste betreut. Du servierst mit Stolz unsere außergewöhnlichen Weine und Champagner, während du die Essenz von Genuss in die Höhe der Berge bringst. Die Vorbereitung und Präsentation unserer delikaten Kulinarik in Form von kunstvollen kalten

Platten wird dich verzaubern und unsere Gäste faszinieren. Du wirst zum Botschafter des Geschmacks, der unseren Gästen mit Leidenschaft und Expertise zur Seite steht. Gleichzeitig trägst du Verantwortung für unser Warenmanagement und sicherst so einen reibungslosen Ablauf.

Wir bieten nicht nur einen Arbeitsplatz. Wir bieten eine Heimat für deine Talente und Ambitionen.

Seit 1915 setzen wir Maßstäbe in der Branche und bringen Tradition und Innovation in Einklang. Zusätzlich erhältst du Mitarbeiter rabatte auf unsere exklusiven Produkte und erfährst einen freundlichen Umgang in einem Team, das an dich glaubt und deine Weiterentwicklung unterstützt.

Ob du dich zum Sommelier weiterbilden möchtest oder andere Ziele hast – wir sind an deiner Seite, um gemeinsam deine Träume zu verwirklichen.

Lass deinen Impuls dich leiten und sich bei uns zu bewerben.

In einem persönlichen Gespräch können wir tiefer in die Details eintauchen und deine Fragen beantworten.

Wir freuen uns darauf, dich in unserer Delikat[essen] Familie willkommen zu heißen und gemeinsam einzigartige Momente für unsere Gäste zu kreieren.

Zeige der Welt deine Leidenschaft und werde Teil unserer einzigartigen Delikatessen-Mission in den beeindruckenden Wintersportregionen!

WIR SUCHEN DICH

Sende deine Unterlagen per E-Mail an pfunds@plangger.net oder ruf uns an unter +43 5474 5216, wir freuen uns.





RÜCKBLICK

Aufregende Zeiten liegen hinter uns und wir bedanken uns bei allen, die uns auf diesem Weg begleitet haben und weiterhin begleiten.

ISCHGL

DORFSTRASSE 79 | 6561 ISCHGL | +43 (0) 5444 20142 | ischgl@plangger.net

SERFAUS

UNTERE DORFSTRASSE 28 | 6534 SERFAUS | +43 (0) 5476 20018 | serfaus@plangger.net

PFUNDS

POSTPLATZ 34 | 6542 PFUNDS | +43 (0) 5474 5216 | pfunds@plangger.net

SAMNAUN

DORFSTRASSE 40 | CH 7563 SAMNAUN | +41 (0) 81 8685701 | samnaun@plangger.net

ST. ANTON

DORFSTRASSE 32 | 6580 ST.ANTON | +43 (0) 5446 93044 | st.anton@plangger.net

SÖLDEN

DORFSTRASSE 120 | 6450 SÖLDEN | +43 (0) 5254 33133 | soelden@plangger.net

LECH AM ARLBERG

DORF 196 | 6764 LECH A. ARLBERG | +43 (0) 5583 36777 | lech@plangger.net

OETZ

HAUPTSTRASSE 41 | 6433 OETZ | +43 (0) 676 6287989 | oetz@plangger.net

VELDEN AM WÖRTHERSEE

SEECORSO 4, 9220 VELDEN AM WÖRTHERSEE | +43 (0) 04274 51372 | velden@plangger.net

WEBSHOP

WWW.PLANGGER.NET/WEBSHOP | +43 (0) 5474 5216 | marketing@plangger.net



**WIR SAGEN
DANKE UND
WÜNSCHEN
VIEL GENUSS
IN EINEM
UNSERER
STANDORTE.**

PLANGGER DELIKAT[ESSEN] TEAM



PLANGGER GENUSS MAGAZIN *für* **FEINKOST LIEBHABER**

Der perfekte Begleiter für alle Genuss Liebhaber. Seit 1915 ist Plangger Delikat[essen] dem Genuss auf der Spur. Bis heute werden die edlen Delikatessen in die einzelnen Standorten transportiert. Es erfreuen sich Kunden in ganz Tirol & darüber hinaus über die Warenpräsentation. Europäische und Internationale Genussfreunde sind immer wieder zu Gast und bringen die Produkte über die Tiroler Grenzen in die weite Welt. Ob Geschenke für die Familien, Freunde, Geschäftspartner oder an sich selbst.

Genuss ist für jeden, der es zu schätzen weiß!