



ORIGINAL SACHER-WÜRSTEL

von Windisch müssen sie sein, nur dann sind es die Original

Altes Rezept, modern adaptiert mit wenig Fett, viel sorgfältiger Handarbeit und erlesene Zutaten – das sind sie!

Im Original – und nur davon soll die Rede sein – exklusiv nach getüftelter Rezeptur seit Jahrzehnten von Windisch hergestellt und quasi der "Würstel-Hochadel". Man begegnet häufig entfernten Verwandten, der arglose Liebhaber sieht möglicherweise eine gewisse Ähnlichkeit, doch die Länge macht noch lange kein "Original Sacher Würstel". Der Vergleich ist entbehrlich, wenn auch aufschlussreich. Sie überzeugen selbst verwöhnteste Feinspitze und obwohl ihr Weg bis zum Genießer ungleich aufwändiger ist, reichen ein Topf – es muss nicht ein derart edler wie im Sacher sein – und Wasser, um sie genießen zu können: Wasser zum Kochen bringen, Topf von der Kochstelle nehmen, die – oder das – Original Sacher Würstel einlegen, zehn Minuten ziehen lassen und, wenn es klassisch sein soll,

mit Senf, Kren und einer Handsemmel verspeisen. Noch mehr Klassik? Ohne Besteck! Von Windisch kommt auch der Original Sacher Trüffelschinken, für welchen edle Schinkenteile, mild gepökelt, von Hand mit schwarzem Trüffel vermählt und sanft gekocht werden. Delikate Eleganz. Die Stefan Windisch GmbH, ansässig in NÖ, verschreibt sich in mittlerweile dritter Generation höchsten Qualitätsansprüchen punkto Rohmaterial und Verarbeitung und ist das einzige Unternehmen Österreichs, dessen gesamte Produktpalette das AMA-Gütesiegel trägt (Nur dieses garantiert die Herkunft und den Weg aus und in Österreich von der Geburt der Tiere an bis zu deren Verarbeitung). Traditionelle Kulinarik. Genuss mit Verantwortung für Ökonomie, Ökologie und Gesundheit. Kultur eben.