

fruchtiger

DAS **FRUCHTHOF** MAGAZIN FÜR GENIESSER

DER GENIESSERMARKT



WIR SIND VOM FACH.

HERVORRAGENDE QUALITÄT. ERFAHRENES HANDWERK.

GEWACHSENES KNOW-HOW. REINE GENUSSLIEBE.

DAS IST FRUCHTHOF.



**Jeden
ersten Montag**

im Monat heißt es im
FrischeParadies: **Cash & Carry!**
An diesem Tag gibt es für
Genusskarteninhaber
-15% auf das gesamte
Sortiment!

BEI UNS IM GENIESSERMARKT.

WARTE. Dieses eine Wort hatte Rainer Maria Rilke über seinem Schreibtisch stehen. Warten inkludiert Fortsetzung und Vorbereitung gleichermaßen. Was in unserem Leben scheinbar Zeit kostet, ist ganz im Gegensatz überaus wertvoll. Weil es uns Zeit gibt, die wir brauchen.

WARUM WIR ÜBER ZEIT SPRECHEN? Zeit hat sehr viel mit Genuss zu tun. Wie oft hört man: Du musst jeden Augenblick genießen, denn jeder ist kostbar und einzigartig. Nun, natürlich wünschen wir uns manchmal, die Zeit möge doch bitte schneller vergehen. Nicht alles ist so angenehm, dass man es auskosten möchte. Doch auch hier liegt vieles an uns: Schaffen, gestatten wir uns Genuss? Oder versagen wir ihn uns? Nehmen wir uns Zeit oder lassen wir sie uns nehmen?

AUCH BEI UNS IM FRUCHTHOF ist Zeit wesentlich, ebenso wie Genuss. Beides hängt für uns untrennbar zusammen. Wir wissen: Unsere Produkte brauchen Zeit, um so gut zu werden, wie sie sind. Ebenso braucht die Beantwortung eurer Fragen an uns Zeit – die wir uns gern nehmen. Denn genau darin liegt unsere Kompetenz, der Kern dessen, was wir tun: Wir sind Experten. Welchen Sinn hätte es, viel zu wissen, wenn man dieses Wissen nicht weitergibt? Das unterscheidet uns von anderen. Wir sind keine bloßen Händler, sondern wir sind Produzenten, wir sind Handwerker, wir sind Köche, wir sind Spezialisten. So einzigartig die meisten unserer Produkte auch sind – und sie sind es deshalb, weil sie bewusst ausgewählt werden, auch dafür benötigt es Wissen –, was uns darüber hinaus auszeichnet, ist unsere Kompetenz. Und die teilen wir ebenso gern wie unseren Genuss und unsere Zeit.

Euer Fruchthof-Team

“

MAN MUSS DEN DINGEN DIE EIGENE,
STILLE, UNGESTÖRTE ENTWICKLUNG LASSEN,
DIE TIEF VON INNEN KOMMT UND DURCH NICHTS
GEDRÄNGT ODER BESCHLEUNIGT WERDEN KANN,
ALLES IST AUSTRAGEN – UND DANN GEBÄREN.

Rainer Maria Rilke

Impressum.

Herausgeber: Fruchthof Handels GmbH, Josef-Wilberger-Str. 19, 6020 Innsbruck, Tel. 0512-262664, office@fruchthof.at, fruchthof.at;
Konzept, Grafik & Redaktion: storylines – Sonja Niederbrunner, Kasernenweg 32a, 6060 Hall in Tirol, office@storylines.at, storylines.at;
Fotos: Andreas Friedle (andreasfriedle.at), Sonja Niederbrunner; Lektorat: Daniel Ostermann; Druck: Druckerei Ferdinand Berger & Söhne GmbH



4



9



12



14

UNSER FISCH HAT EIN NEUES ZUHAUSE!



DREI MAL PRO WOCHE wird im FrischeParadies Frischfisch angeliefert – über 100 sorgfältig ausgewählte Fisch- & Seafood-Spezialitäten. Einen hohen Stellenwert hat im Einkauf vor allem das Thema Nachhaltigkeit. Gerade in Sachen Fisch sind gute Produktionsbedingungen, eine nahtlose Lieferkette und hohe Servicequalität enorm wichtig. An unserer rundum modernisierten Fischtheke steht Ihnen das Team rund um Abteilungsleiter Oliver Förster mit Rat zur Seite.

ÜBER NEWS &
AKTUELLES
INFORMIEREN WIR
AUF FRUCHTHOF.AT,
AUF FACEBOOK UND
AUF INSTAGRAM!

GELERNT IST GELERNT.

WIR SIND VOM FACH. Was zeichnet den Fruchthof in seiner Gesamtheit aus? Erstklassige Qualität – in jeder Hinsicht. Unsere Produkte sind handverlesen. Kein einziges, von dem wir nicht überzeugt sind, ansonsten würden wir es nicht anbieten. Und genau an diesem Punkt beginnt Qualität, denn um das Beste auszuwählen, braucht es Erfahrung, Kompetenz und Fachwissen. Das alles haben wir – jeder Einzelne von uns. Und wir geben es gern weiter.



*Wissen,
das wächst.*

Nur etwas, das wachsen konnte, kann eines Tages Früchte tragen. Ganz genauso verhält es sich mit unserem Know-how – auf einer stabilen Basis bauen wir auf, und lernen Tag für Tag weiter. Unsere Kompetenz sind Ihre Früchte.

Der Fruchthof ist ein Zusammenschluss von insgesamt sieben Partnerbetrieben – **Frischeparadies mit Restaurant Fischiff, Blumen Fleischmann, Brotbuben, Franks Oliven, Hörtnagl, Thai Kitchen und Trafik** – und jeder Einzelne von uns arbeitet nach der selben Prämisse: Wir wollen das Beste bieten. Weil wir alle nach dem Selben streben, verstehen wir uns auch so gut und genau deshalb funktioniert unser Zusammenwirken hervorragend.

Mit Sicherheit ist es Ihnen schon passiert, dass Sie bei Ihrem Besuch im Fruchthof Produkte eingekauft haben, die gar nicht auf Ihrer Liste gestanden hatten. Das freut uns. Und zwar deshalb, weil das zeigt, dass wir Sie begeistern konnten. Begeisterung ist es nämlich, was wir, die wir tagtäglich hier arbeiten, empfinden. Und eben weil wir begeistert sind, wollen wir auch das Beste bieten.

NUN, DAS BEHAUPTEN VIELE von sich. Was macht uns anders? Es sind nicht nur unsere Produkte. Das entscheidende sind die Menschen, die diese Produkte zum einen herstellen und zum anderen auswählen. Wenn Sie bei uns zu Besuch sind, wird Ihnen – immer wieder – etwas auffallen: Wir haben unzählige Produkte in unseren Sortimenten, die nicht selbsterklärend, nicht Standard sind, sondern außergewöhnlich, und manches davon hat der eine oder die andere von Ihnen vielleicht noch nie gesehen oder probiert. *Was macht man damit? Wie schmeckt das? Wie bereitet man das zu? Wozu passt das?*

WIR HABEN ANTWORTEN. Wir sind eben nicht einfach nur Verkäufer. Wir sind Köche, Bäcker, Metzger, Sommerliars, Floristen, Handwerker – wir sind

”
WENN SIE BEI UNS SIND, DANN ZÖGERN SIE NICHT, UNS ZU FRAGEN. NICHT JEDER VON UNS WEISS DIE ANTWORT AUF JEDE FRAGE, ABER EINER VON UNS WEISS SIE MIT SICHERHEIT.

vom Fach. Jeder von uns hat von der Pike auf gelernt oder tut es gerade. Allein im FrischeParadies bilden wir derzeit sechs Lehrlinge in unterschiedlichen Bereichen aus, das entspricht einem Viertel unserer Belegschaft. Unser Nachwuchs lernt von den Besten, das trauen wir uns zu sagen. Dabei geht es nicht darum, dass wir alles wissen. Ganz im Gegenteil: Auch wir sind immer wieder überrascht, auch wir entdecken immer wieder neue Produkte, die wir nicht kannten, lernen Produzenten kennen, die uns faszinieren, kommen mit Menschen ins Gespräch, die uns neue Dinge oder faszinierende Zusammenhänge aufzeigen. All das nehmen wir gern und begeistert an. Und genau deshalb werden wir immer besser. Stillstand ist eben Rückschritt, denn

Schon gewusst?

ALLEIN IM FRISCHEPARADIES BILDEN WIR DERZEIT SECHS LEHRLINGE IN UNTERSCHIEDLICHEN BEREICHEN AUS, DAS ENTSpricht EINEM VIERTEL UNSERER BELEGSCHAFT. LEHRLINGE SIND IN ALLEN BETRIEBEN IM FRUCHTHOF WILLKOMMEN!

die Welt dreht sich weiter. Wir bewegen uns mit ihr und das bedeutet, dass wir ständig weiterwachsen – in unserer Kompetenz, in unserem Fach. „Die Weisheit eines Menschen misst man nicht nach seinen Erfahrungen, sondern nach seiner Fähigkeit, Erfahrungen zu machen“, hat George Bernard Shaw einmal gesagt. Diese Offenheit haben wir uns nicht nur bewahrt, sondern fördern sie aktiv. Und deshalb freuen wir uns auch, wenn wir gefordert werden.

WENN SIE ALSO BEI UNS SIND, dann zögern Sie nicht, uns zu fragen. Nicht jeder von uns weiß die Antwort auf jede Frage, aber einer von uns weiß sie mit Sicherheit. Egal, ob wir gerade beim Einräumen der Regale sind, an der Kassa sitzen oder durch den Markt wuseln – wir haben immer Zeit für Ihre Anliegen. Nach einem Einkauf bei uns kehren Sie im besten Fall nicht nur mit besten Produkten nach Hause zurück, sondern auch mit etwas Neuem, das Sie erfahren, gelernt, gesehen oder probiert haben.

Der Fruchthof ist nicht Standard, er ist besonders und einzigartig. Und genau das möchten wir Ihnen jedes Mal aufs Neue wieder vermitteln. «



VIKTOR ALEXANDER GAUGG
Bio- und EM-Experte

ANDREA LÜTZ
stv. Betriebsleiterin und Fleischexpertin

ERICH GRADER
Sommelier

ANGELINA FOIDL
Käseexpertin

REINHARD HAMUN
Chefkoch Restaurant Fischiff

PHILIPP WIMMER
Betriebsleiter und Koch

MEHMET „MEMMO“ SARIKAYA
stv. Betriebsleiter, Obst- und Gemüseexperte

SABINE TRIEBERT
Frank's Oliven - Antipasti-Spezialistin

MARKUS LENER
Brotbuben, Bäckermeister

CONNY GASSER
Blumen Fleischmann, Floristin

PENOHAN „ADD“ KAPELLER
Expertin für Asia-Waren

AYDIN ÇAKIR
Obstexperte

SELIN RAKIC
Lehrling, angehende Expertin

JARRATSRI „MEM“ GREDLER
Asia-Waren- und Kräuter-Expertin

SARAPORN „SARA“ CHAMNANPRAI
Expertin für Exoten

RAMAI KHINRAT
Thai Kitchen

JOHANNES EDER
Lehrling, angehender Experte

OLIVER FÖRSTER
Fischexperte

FLORIAN GSTREINTHALER
Fleischexperte

WIR SIND VOM FACH.

DER FRUCHTHOF ZEICHNET SICH NICHT NUR DURCH SEIN UMFASSENDES SORTIMENT AN HERVORRAGENDEN PRODUKTEN AUS. DAHINTER UND DARIN STECKEN KNOW-HOW, KOMPETENZ, LEIDENSCHAFT UND WOLLEN. JEDE UND JEDER DER PARTNER:INNEN UND MITARBEITER:INNEN SIEHT SEINE ARBEIT NICHT EINFACH NUR ALS JOB. WIR SIND KÖCHE, WIR SIND HANDWERKER, WIR SIND BÄCKER UND FLORISTEN, FLEISCHER UND KAUFLEUTE – UND JEDER VON UNS IST WICHTIG. UND JEDER VON UNS NIMMT SEIN TUN WICHTIG. WEIL WIR UNS NICHTS SCHÖNERES VORSTELLEN KÖNNEN.

GENUSSWELTEN.

WINTERBACKWELT

Wenn den **Brotbuben** zur Winterzeit knackige Nüsse, saftige Rosinen und süße Feigen unterkommen, lassen sie sie nicht mehr aus den Händen. Denn sie wissen: Das sind die besten Zutaten für ihre **Zelten, Stollen** und **Früchtebrote**, die nun endlich wieder in den Regalen bereitliegen.



GEWÜRZWELTEN

Was sich Eigenmarke des **FrischeParadies** nennen darf, hat diesen Titel auch wirklich verdient. Klare Sache, dass dabei auch Gewürze nicht fehlen dürfen. Denn auch hier gibt es enorme qualitative Unterschiede, was Herkunft und Verarbeitung angeht. Sogar die Verpackung spielt eine wesentliche Rolle, denn bei Gewürzen geht es ums Aroma und das muss geschützt werden. Deshalb kommen die Gewürzspezialitäten auch in lichtundurchlässigen und sorgfältig verschließbaren Aludosen, die noch dazu praktisch in der Vorratshaltung und Anwendung sind. Alles für den perfekten Genuss eben.

Soßenwelt RUND UMS FONDUE

Ein Fondue ohne Dips und Soßen ist kein Fondue, das ist quasi eine kulinarische Katastrophe. Sabine von Franks Oliven weiß das ganz genau. Nicht ohne Grund bietet sie alljährlich zur Fonduesaison nicht nur exquisite Dips, sondern auch fachfraulichen Rat, was wozu am besten passt. Pikante Paprika, Preiselbeer-Kren, Dill-Knoblauch oder Limetten-Dip sind nur einige ihrer – und unserer – Favoriten.



DIE WELT IST EIN QUADRAT

Eine ganze wundervolle Schokowelt in nur einem Stück zusammengefasst: Bachalm zelebriert Schokoladenkultur in wundervollen Geschmackskombinationen – zu unserem Glück, denn wer die Wahl hat, hat die Qual, und die müssen wir in diesem Fall ja nicht treffen.



WELTEN, DIE ZUSAMMENWACHSEN

Exklusiv bei Hörtnagl gibt es Fleisch des Tiroler Grauvieh-Almochsen, der Nummer Eins unter den Rindfleischsorten. Das typische Rindfleischaroma paart sich mit zarter Textur und appetitlicher Saftigkeit. Und: Die Bauern werden im Rahmen dieser Kooperation zwischen Hörtnagl und dem Tiroler Grauviehzuchtverband deutlich über dem durchschnittlichen Marktpreis bezahlt.

FOTOS: ANDREAS FRIEDLE, HÖRTNAGL, BROTBUBEN, BIO VOM BERG, NIEDERBRUNNER



UNSERE WELT IST EINE GENUSSREGION

Unter der Marke **BIO vom BERG** haben sich seit 2002 über 50 Tiroler Bio-Sennereien und Bio-Produzenten zusammengeschlossen: Mehr als 500 Tiroler Bio-Bauern beliefern ihre eigene Genossenschaft. Sie alle eint vor allem ein Gedanke: eine nachhaltige Form der Landwirtschaft inmitten der einzigartigen Kulturlandschaft Tirols zu betreiben – und beste Produkte hervorzubringen.

Das passt perfekt zum Fruchthof, denn kompromisslose Qualität, und das noch dazu aus der eigenen Region, ist genau das, was wir im Fruchthof lieben.

fruchtiger



Der Duft der Welt

Jeder CULTI Raumduft wurde von erfahrenen Parfümeuren kreiert, inspiriert wurden sie dabei von den Duftwelten italienischer Landschaften. Und genau deshalb holt man sich mit diesen Düften, die es bei **Blumen Fleischmann** in großer Auswahl gibt, eine ganze Welt ins Haus.



Zillertal
Bier

åftang:*

*Auf gut Zillertalerisch. Passt immer.



BABY, IT'S COLD OUTSIDE ...

... **ABER DAS BEDEUTET NICHT**, dass wir auf frische, leichte Kost verzichten. Typische saisonale Köstlichkeiten wie Chicorée, Trüffel oder Topinambur machen sich hervorragend als frischer Geschmackskick – man muss nur wissen, wie.

KERBELKNOLLENPÜREE

- 260 g Kerbelknollen
- 80 g Butter
- 300 ml Milch
- Salz, Pfeffer, weißer Balsamico

Kerbelknollen schälen und in der gewürzten Milch weichgaren. Milch abgießen und mit Butter aufmixen. Mit etwas weißem Balsamico abschmecken.

BALSAMICOMARINADE & CHICORÉE

- 60 ml weißer Balsamico
- 30 g Zucker
- Sternanis
- 6 Stück Chicorée

Marinade einmal aufkochen und abkühlen lassen. Chicoréeblätter waschen, Spitzen zuschneiden und durch die Balsamicomarinade ziehen.

HEILBUTT

- 4 x 150 g weißer Heilbutt
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Heilbutt sechs Minuten im Dampfgarer zubereiten. Würzen und mit Olivenöl einpinseln.

REZEPT FÜR 4 PERSONEN
VON RESTAURANT FISCHIFF-CHEFKOCH REINHARD HAMUN

Weißer Heilbutt

KAMILLE / CHICORÉE / KERBELKNOLLE / TRÜFFEL

KAMILLENSAUCE

- 2 grob geschnittene Schalotten
- 2 EL Butter
- 150 ml Weißwein
- 50 ml Wermut
- ½ TL Zucker
- 2 EL Kamillenblüten
- 400 ml Fischfond
- 250 ml Sahne
- Zitronensaft nach Belieben

Schalotten in ein Esslöffel Butter anschwitzen, salzen und mit Wein und Wermut ablöschen und den Zucker dazugeben. Alles auf die Hälfte reduzieren lassen. Kamillenblüten im heißen Wasser aufkochen und acht Minuten ziehen lassen. Abseihen und den Kamillenfond sowie den Fischfond dazugeben. Erneut auf die Hälfte reduzieren. Sahne zugießen, kurz köcheln lassen und die restliche Butter einmontieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.



Alle Zutaten
gibt es im Fruchthof in genau der Menge, die du benötigst.
#gemeinsamgegenverschwendung

Der Heilbutt lebt im Nordatlantik und kann bis zu 300 cm lang und 400 kg schwer werden. Er zählt zu den wertvollsten Speisefischen. Sein Fleisch ist fest und mager und hat einen niedrigen Fett- und hohem Eiweißgehalt. Es schmeckt relativ mild und saftig. Den weißen Heilbutt bereitet man am besten gedämpft oder gedünstet zu – auf zu viel Gewürz sollte man verzichten. Das Fleisch des schwarzen Heilbutts ist fetter und kann deshalb auch gebraten oder gegrillt werden.



ANRICHTEN MIT

Mandeln, Trüffel, Sauerklee, Popcornshoots

Warmen Heilbutt auf den Teller geben, Püree auf Heilbutt aufdressieren. Chicoréeblätter auf das Kerbelpüree geben. Mit weißen Mandeln und Trüffel, Sauerklee und Popcornshoots vollenden. Kamillensauce im Extragefäß servieren.



Räucherlachs

TOPINAMBUR / CREME D'ISIGNY / HASELNUSS / BIRNE

VON REINHARD HAMUN, REZEPT FÜR VIER PERSONEN

CREME D'ISIGNY

- 60 ml Crème d'Isigny
- 1 TL Limettensaft
- Salz, Cayennepfeffer

Crème mit Limettensaft und Gewürzen glattrühren.

RÄUCHERLACHSTATAR

- 8 Tranchen Räucherlachs
- 100 g Räucherlachstatar
- 1 EL Limettenmayonnaise
- 1 EL griechisches Joghurt
- 4 Scheiben Schwarzbrot, rund ausgestochen
- ½ Zitrone
- Olivenöl

Räucherlachstatar mit Limettenmayo, Joghurt und Zitronensaft marinieren. Schwarzbrot in Olivenöl beidseits knusprig braten.

BIRNE

- 2 Birnen (Nashi)
- 0,25 l Birnensaft
- ½ Zitrone

Birnen schälen, mit Ausstecher Kugeln ausstechen. Birnensaft mit Zitronensaft aufkochen und die Kugeln im Birnensud marinieren.

ANRICHTEN MIT

gerösteten Haselnüssen, Bronzefenchel, Schnittlauch und Kaviar

Tatar neben das geröstete Schwarzbrot setzen, abwechselnd Topinamburpüree und Crème d'Isigny aufdressieren, eingelegten Topinambur und Birnenkugeln sowie Lachstranchen drübersetzen. Mit den gerösteten Haselnüssen, Topinamburchips, Bronzefenchel, Schnittlauch und Kaviar garnieren.

➤ *Crème d'Isigny, ein aus Frankreich stammendes Produkt mit geschützter Herkunftsbezeichnung, kann für unterschiedlichste Gerichte verwendet werden. Klassisch kombiniert man sie mit Kaviar, perfekt eignet sie sich zum Verfeinern von Cremes, Saucen und Suppen. Schmeckt auch pur aufs Brot mit Salz und Pfeffer!*

Unser
Star der
Saison:
Topinambur!



TOPINAMBUR EINGELEGT

- 2 Knollen Topinambur
- 0,25 l Balsamico, weiß
- 2 EL Blütenhonig
- Senf- & Korianderkörner, Pfeffer schwarz, Ingwer, Kardamom

Koriander und Senfkörner anbraten, mit Balsamico ablöschen, Honig und die restlichen Gewürze zugeben und auf die Hälfte einkochen. Topinambur waschen und mit Trüffelhobel in feine Scheiben schneiden. Sud abseihen und noch heiß über den Topinambur gießen. Abkühlen lassen.

TOPINAMBURPÜREE

- 100 g Topinambur, geschält
- 40 g Sellerie, geschält
- 1 Schalotte, gewürfelt
- 40 g Butter
- Haselnussöl
- Zitronensalz
- 200 ml Milch

Schalotte in Haselnussöl anschwitzen. Mit Milch aufgießen und Topinambur und Sellerie darin weichkochen. Milch abseihen und mit Butter glattmischen. Mit Zitronensalz abschmecken.

TOPINAMBURCHIPS

- 1 Knolle Topinambur
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Salz

Topinambur in kleine Streifen schneiden und im heißen Öl knusprig ausbacken und salzen.



Bio-Heumilch



Die frische Bio-Heumilch wird täglich von unseren Bio-Bergbauern abgeholt. Auf den kleinen Familienbetrieben wird beste Bio-Milchqualität erzeugt. Aus der Region für die Region. Für den Tiroler Ursprung bürgt das Gütesiegel „Qualität Tirol“.

biovomberg.at  



SAISON-RUNDGANG.

ECHTE TIROLER

Die Tiroler Lammwürsten von **Hörtnagl** sind originale und reine Tiroler und nicht ohne Grund mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ausgezeichnet. Die Lammwürsten werden vorgereift, mit Buchenholz geräuchert und in einem Klimaraum nachgereift. Durch die Reifezeit entfaltet sich der typisch angenehme Rohwurstgeschmack, der durch die spezielle Lammfleischwürzung perfekt zur Geltung kommt.



GEWÜRZ DER SAISON

Piment hat eine angenehme, leicht brennende Schärfe und vereint die süß-herben Aromen unterschiedlichster Gewürze wie Muskat, Zimt, Pfeffer und Gewürznelken. Ein Hauch Piment reicht meistens schon für ein intensives Geschmackserlebnis. Beim Abschmecken gilt daher: Weniger ist mehr.



Geschenkidee

Der Marzadro Giare Amarone wird aus Amarone-Trauben aus dem Veneto hergestellt und reift anschließend drei Jahre lang in kleinen Eichenholzfasern, bevor er in edle Flaschen abgefüllt wird. Erhältlich in einer Sonderausgabe mit zwei edlen Grappa-Gläsern in wunderschöner Geschenkverpackung.



GLÜCK ZUM LÖFFELN

Pho tái – eine herrliche Nudelsuppe mit Rindfleisch – ist dank frischer und bester Zutaten sowie der liebevollen, traditionellen Zubereitung durch die Damen der **thai kitchen** ein magenschmeichelnder Leckerbissen. Beste Stücke vom Rind, eine frische, feinwürzige Rindfleischsuppe, Reissnudeln, knackiges Thai-Gemüse, Knoblauch und Rettich sowie Sternanis und frischer Koriander sind die Hauptzutaten. Gibt es nur in den Wintermonaten!



BEI J. KINSKI KOMMT NUR IN DEN TOPF, WAS ZU 100 PROZENT UNVERFÄLSCHT IST. UND DARAUS MACHT DIE BIO-MANUFAKTUR GENIALE BRÜHEN, DIE IN VERBINDUNG MIT UNSEREN FRISCHEPRODUKTEN ALS PERFEKTE BASIS FÜR LECKERE GERICHTE DIENEN. MITTELS QR-CODE AUF DER FLASCHE GELANGT MAN AUSSERDEM ZU TOLLEN REZEPTEN.

Blumenzucht ist nicht automatisch „grün“. Bei Blumen Fleischmann aber sehr wohl denn alle Pflanzen werden CO₂-neutral produziert. Darauf legen Eugen Fleischmann und Conny Gasser sehr viel Wert. Was grün ist (oder in dem Fall farbenprächtig), soll auch grün bleiben.



DATTELN IN HÖCHSTFORM

Bei Sabine von **Franks Oliven** werden nicht einfach nur Datteln verkauft. Zuerst werden sie mit aromatischem Schafkäse und einem Rosmarinweig gefüllt, um dann liebevoll ins saftige Speckmäntelchen von Hörtnagl gewickelt zu werden. Danach geht's gleich noch ins heiße Rohr. Warm schmecken die Speckdatteln nämlich am besten. Gibts auf Vorbestellung!



„
DER LOHN GUTER
WERKE IST WIE DATTELN:
SPÄT REIFEND UND SÜSS.

Aus dem Talmud



VERKOHL MICH NICHT!

Kohl ist das **Wintergemüse Nummer eins** hierzulande und galt einst als Arme-Leute-Essen. Dieses Image haben diese alten Sorten schon lange abgelegt, denn Kohl ist ungemein vielfältig in der Zubereitung. Allen Sorten ist gemein, dass sie gegart immer etwas süßlich schmecken, reichhaltig und würzig zugleich. Ob ganz klassisch gefüllt mit herzhaften Zutaten oder geschnipselt in herzhaften Eintöpfen, ob fermentiert als Kimchi, zubereitet als Chips oder roh in Salaten – gebraten, gedämpft, gebacken oder sauer eingelegt. Kohl ist cool.

AUS DER ERDE AUF DEN TISCH

Trüffelzeit! Jetzt gibt es sowohl **weißen als auch schwarzen Trüffel**. Da der weiße Trüffel einen einen sehr dezenten Geschmack, aber starken Geruch hat, der sich beim Erhitzen verflüchtigt, wird er niemals mitgekocht, sondern nur über das fertige Gericht gehobelt. Der schwarze Trüffel hingegen hat sehr viel Geschmack, aber weit weniger Duft. Auch bei starker Erhitzung bleibt der Geschmack erhalten. Im FischeParadies gibt's nicht nur frische Trüffel, sondern alle möglichen Produktvariationen.



WO DER GENUSS ZU HAUSE IST. FRUCHTHOF

DER GENIESSERMARKT



FOTO: FLORIAN MITTEREGGER

JOSEF-WILBERGER-STRASSE 19 | 6020 INNSBRUCK
WWW.FRUCHTHOF.COM  

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO-FR 8.00-18.30 UHR | SA 8.00-17.00 UHR

BÄCKEREI AB 7.00 UHR | **THAI KITCHEN** MO-FR 9.00-18.00 UHR, SA 9.00-17.00 UHR

RESTAURANT FISCHIFF: DI-FR 11.00-23.00 UHR (*Warme Küche bis 21 Uhr*)
SA 09.00-17.00 UHR (*Warme Küche bis 14 Uhr*)

ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN & SILVESTER 2021:

BROTBUBEN & BLUMEN FLEISCHMANN

23. & 30.12.: 7.00-18.30 UHR
24. & 31.12.: 6.00-13.00 UHR

FRANKS OLIVEN

23. & 30.12.: 7.00-19.00 UHR
24. & 31.12.: 6.00-13.00 UHR

FRISCHEPARADIES & TRAFIK

23. & 30.12.: 7.00-20.00 UHR
24. & 31.12.: 6.00-13.00 UHR

HÖRTNAGL

23.12.: 7.00-19.00 UHR
30.12.: 7.00-18.30 UHR
24. & 31.12.: 7.00-13.00 UHR



t 0512-204060

Die Brotbuben®

t 0512-260561



t 0512/262664



t 0664/3914033

hörtnagl

t 0512/265410



t 0676/5780661

TRAFIK
HUBER-HRUSCHKA

t 0512/268211



FRISCHE PARADIES
RESTAURANT FISCHIFF

t 0512/262664-20