

KÄRNTNEREI

guat . fein . daheim

Pressemappe

Baustart für die Kärntnererei: *guat. fein. daheim.*

Die drei Kärntner Traditionsbetriebe Wienerroither, Frierss und Kaslab'n starten ein köstliches Gemeinschaftsprojekt. Sie machen die St. Veiter Straße 194 zur ersten Adresse für kulinarische Genussprodukte aus Kärnten. Der vielversprechende Name: die KÄRNTNEREI. Das Investitionsvolumen: rund 2 Millionen Euro, die zu 95 Prozent im Land bleiben. Dazu kommen neue regionale Arbeitsplätze. Die geplante Fertigstellung: Frühjahr 2021.

„Die Ruhe vor dem Brot“ konnte man mehrere Monate lang auf einem der alten Teissl-Gebäude in der St. Veiter Straße 194 in Klagenfurt lesen. Jetzt allerdings ist es mit der Ruhe vorbei. Zum Baustart der Kärntnererei fuhr man am 23. September feierlich „schweres Gerät“ auf der Baustelle auf: Brotmesser, Prosciuttoschneidemaschine und Käsespaten. Die drei heimischen Spezialitätenproduzenten Wienerroither, Frierss und Kaslab'n präsentierten nämlich die Pläne für ihr neues Gemeinschaftsprojekt – und die verheißen allerhand Genussvolles.

Die Kärntnererei: *guat. fein. daheim.*

In der Kärntnererei wird es ab Frühjahr 2021 eine große Auswahl heimischer Genussprodukte zu kaufen geben: vom *guaten* Lieblingsbrot und Gebäck über *feine* Wurst- und Schinkenspezialitäten und Frischfleisch vom heimischen Rind und Schwein bis hin zur Bio-Frischmilch und zum Bio-Heumilch-Bergkäse von *daheim*. Auf das hochwertige regionale Sortiment kann man sich jetzt schon freuen; auf die entspannte Atmosphäre, den einladenden Kaffeehausbereich und die gemütliche Terrasse ebenso.

Drei von Familien geführte Unternehmen, die viel verbindet

Brothandwerker Martin Wienerroither, Schinkenspezialist Rudolf Frierss und Käsemeister Michael Kerschbaumer verbindet vieles. Seit Jahrzehnten arbeiten ihre Unternehmen bereits Hand in Hand. Weil sie sich gut verstehen, weil sich ihre Produkte ausgezeichnet ergänzen und weil sie dieselben hohen Qualitätsansprüche haben. Alle drei arbeiten mit ursprünglichen Kärntner Grundprodukten und Rohstoffen, die sie von Landwirten aus der Region beziehen. Alle drei sind Meister ihres Faches und entwickeln ihr Handwerk behutsam weiter. Der modernen Hast zum Trotz lassen sie ihren

Produkten die Zeit, die sie brauchen. Der Teig für das Lieblingsbrot darf rasten. Der Prosciutto Castello und der Bio-Heumilch-Bergkäse dürfen in den Reiferäumen verweilen, bis sie ihr volles Aroma entfalten. Gut Ding braucht eben Weile, auch da ist man sich einig. Und auch bis zur Eröffnung der Kärntnerei muss man sich noch ein kleines bisschen gedulden. Denn zuerst wird natürlich noch gebaut.

Ein Bauprojekt, das die Kärntner Wirtschaft belebt

Beim offiziellen Baustart am 23. September 2020 war in der St. Veiter Straße 194 noch nicht viel mehr zu sehen als ein Fundament und ein Dach. Doch das wird sich sehr schnell ändern. Nach den Plänen der Klagenfurter Architekten Weingraber & Prohart wird hier bis zum Frühjahr 2021 ein modernes Gebäude errichtet – mit einer Grundfläche von 430 Quadratmetern, einer 60 Quadratmeter großen Terrasse und 34 Parkplätzen. Kostenpunkt: rund 2 Millionen Euro. Mit dem Bau und mit der Ausstattung konnten vorrangig Kärntner Firmen beauftragt werden. So bleiben knapp 95 Prozent des gesamten Investitionsvolumens und damit der Großteil der Wertschöpfung im Land. Zusätzlich werden neue Arbeitsplätze geschaffen. Und das freut nicht nur die handelnden Unternehmer, sondern die ganze Kärntner Wirtschaft.

Die Kärntnerei im Überblick

- Ein Gemeinschaftsprojekt von Wienerroither, Frieress und Kaslab'n
- Ein neuer Marktplatz für kulinarische Genussprodukte aus Kärnten: *guates* Brot, Gebäck, Torten und Konditoreiwaren, *feine* Wurst- und Schinkenspezialitäten, Frischfleisch vom Kärntner Rind und Schwein sowie Milch- und Käsespezialitäten von *daheim*.
- Standort: St. Veiter Straße 194, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
- Flächen: 430 m² Genussräumlichkeiten (Verkaufsflächen, Kaffeehaus und Lagerräume), 60 m² Terrasse, 34 Parkplätze
- 11 Arbeitsplätze
- Laufende Einblicke auf Social Media: facebook.com/kaerntneri und instagram.com/kaerntneri

Baudaten und -fakten

- Investitionsvolumen: ca. 2 Millionen Euro, 95 Prozent davon verbleiben durch die Beauftragung von Kärntner Unternehmen im Land
- Architekten: Weingraber & Prohart Architekten ZT GmbH, www.wpa.co.at
- Baustart: 23. September 2020
- Geplante Eröffnung: Frühjahr 2021

Die handelnden Unternehmer

- **Martin Wienerroither**

Bäckerei Wienerroither GmbH

Hauptstraße 145, 9210 Pörschach, www.wienerroither.com

Kärntner-Genüsse: Brotspezialitäten frisch aus unserer Backstube, knuspriges Gebäck, Kuchen, Torten, kleine süße Genüsse, Dinkel- und Hadngebäck, Tee- und Kaffeespezialitäten u. v. m.

Besonders *guat*: das **Lieblingsbrot** – ein würziges Bauernbrot voller Kärntner Tradition, mit Natursauerteig, Waldstaudenvollmehl, Roggenschrot und Hadnvollmehl

- **Rudolf Frierss**

Rudolf FRIERSS & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten Gesellschaft m.b.H.

Gewerbezeile 4, 9500 Villach, www.frierss.at

Kärntner-Genüsse: Frischfleisch vom Kärntner Rind und Schwein, Kärntner Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie besondere italienische Spezialitäten wie Mortadella, Prosciutto und Salami, traditionell handgefertigt nach altem Familienrezept, dazu Alpe-Adria-Feinkost

Besonders *fein*: der **Prosciutto Castello** – ein 14 Monate traditionell gereifter Rohschinken aus Kärnten, erstklassig mild und zartschmelzend – eine besondere Spezialität der Region, die die Familie Frierss bis Japan exportiert

- **Michael Kerschbaumer**

Die Kaslabn Bäuerliche Erzeugnisse Nockberge eGen

Mirnockstraße 19, 9545 Radenthein, www.kaslabn.at

Kärntner-Genüsse: Käsespezialitäten, Milch, Topfen und Joghurts, Butter und viele andere Molkereiprodukte aus Bio-Heumilch von Kuh, Ziege und Schaf

Besonderes von *daheim*: der **Bio-Heumilch-Bergkäse** – ein 6 Monate gereifter, milder Käse aus Bio-Rohmilch aus den Nockbergen

Für Rückfragen kontaktieren Sie bitte:

Martin Wienerroither, Bäckerei Wienerroither GmbH, Hauptstraße 145, 9210 Pörschach, www.wienerroither.com, T 0664 1005170, martin@wienerroither.com

KÄRNTNEREI
gut . fein . daheim

www.kärntneri.at