

Ostern 2025: Metzgerei Ortner feiert 90 Jahre mit besonderen Leckerbissen!

Die Metzgerei Ortner in Sillian feiert 90 Jahre mit traditionellen Osterspezialitäten und regionalen Angeboten. Vorbestellungen möglich.

Sillian, Österreich - Am 13. April 2025 feiert die Metzgerei Ortner in Sillian ihr bemerkenswertes 90-jähriges Bestehen. Die Metzgerei hat sich in dieser Zeit einen Ruf für Qualität, ehrliches Handwerk und Regionalität erarbeitet. Das Jubiläum wird mit einem speziellen Angebot an Osterspezialitäten gefeiert, die traditionell und hausgemacht sind und perfekt für das bevorstehende Osterfest geeignet sind. Unter den Angeboten finden sich Klassiker wie Osterschinken, würzige Osterkrainer und sogar die Thurnthaler Rohwurst im „Osterhasen-Design“. Für Liebhaber von Schinken bietet die Metzgerei mild geräucherten zarten Beinschinken und gekochten Schinkenspeck – ein Osttiroler Klassiker.

Die Vielfalt wird durch die spezielle Zubereitung von Zunge vom Rind, Kalb und Schwein abgerundet, die ebenfalls für Ostern angeboten wird. Diese Osterspezialitäten sind sowohl roh zum Selberkochen als auch bereits gekocht erhältlich, was den Kunden Flexibilität bietet. Zusätzlich wird regionaler Käse angeboten, um die traditionelle Osterjause zu vervollständigen.

Feierlichkeiten zum Jubiläum

Das Jubiläumswochenende fing am 29. März 2025 an und war ein Fest voller Dankbarkeit. Die Metzgerei Ortner lud ihre treuen Stammkunden ein, um gemeinsam zu feiern. Neben fröhlichen

Gesprächen wurden Jubiläumsangebote, Verkostungen und ein besonderes Jubiläums-Wienerschnitzel in Sillian und im CityCenter angeboten. Diese Veranstaltungen sind Teil eines Ausblicks auf weitere Jahre, in denen das Ortner-Team weiterhin der Regionalität, dem Handwerk und dem Genuss verpflichtet bleibt.

Die Metzgerei organisiert nicht nur diese Festlichkeiten, sondern bietet ebenso frische Brotspezialitäten an. Diese sind bei lokalen Bäckereien wie Bäckerei Egger in Lienz, Bäckerei Trenker im CityCenter Lienz, Bäcker Rainer in Sillian und Konditorei Pichler in Sillian erhältlich. Um den Kunden den besten Service zu bieten, sind Vorbestellungen ab sofort telefonisch oder persönlich in den Geschäften möglich.

Metzgerei im Wandel der Zeit

Die Tradition des Metzgerhandwerks hat eine lange Geschichte, die bis zu den frühesten Hochkulturen zurückreicht. Diese spezialisierten Fleischer sorgten für die Fleischversorgung ihrer Gemeinschaften. Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich die Branche stark weiter – von den Römern, die standardisierte Schlachtungstechniken einführten, bis hin zu ersten Metzgergilden und Zunftordnungen im 13. Jahrhundert, die Preise und Techniken regelten. **Metzgerei BioDögrü** gibt einen umfassenden Überblick über diesen Wandel.

Die Industrialisierung im 19. und 20. Jahrhundert veränderte die Fleischproduktion grundlegend. Dampfkraft und Elektrifizierung führten zu einer enormen Steigerung der Produktivität in Großmetzgereien. Während große regionale Schlachthöfe kleinere, lokale Handwerksbetriebe verdrängten, entdeckten moderne Verbraucher in den letzten zwei Jahrzehnten die Vorzüge traditioneller Metzgereien wieder. Es zeigt sich ein wachsendes Interesse an artgerechter Tierhaltung, Regionalität und Klimaschutz, was den Metzgern die Möglichkeit bietet, sich auf Nischen und gezielte Ansprache von Kundenbedürfnissen zu konzentrieren.

Das Ortner-Team, stolz auf sein Erbe, wünscht allen Kunden ein genussvolles und traditionelles Osterfest. Für weitere Informationen oder um eine Bestellung aufzugeben, können Kunden die Metzgerei Ortner über die Kontaktdaten erreichen: Metzgerei Ortner Sillian unter Tel. 04842 625078 sowie Metzgerei Ortner in Lienz, CityCenter unter Tel. 04852 72925 und TirolerEck unter Tel. 04852 71507. **Die Website von Ortner** ist ebenfalls eine gute Anlaufstelle für aktuelle Angebote und Neuigkeiten.

Details	
Ort	Sillian, Österreich
Quellen	• www.dolomitenstadt.at • www.metzgerei-ortner.at • metzgereibiodogru.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at